

Buchtip: Die Suppe lügt

Hans-Ulrich Grimm: Die Suppe lügt. Droemer-Verlag. ISBN 978-3-426-78666-6.

Ein Bestseller, den die Wochenzeitung *Die Zeit* „Pflichtlektüre für alle Konsumenten“ genannt hat. Und wieder einmal ein umfangreich recherchiertes Werk des auf Aufdeckerstories aus dem Lebensmittelbereich spezialisierten Journalisten und Autors. Penibel beschäftigt sich Hans-Ulrich Grimm mit vielen Fakten, durch die der Verbraucher getäuscht wird. Der Ausgangspunkt in diesem Buch: Die Geschmacksindustrie, die er als diskrete Weltmacht beschreibt. Jene Industrie, die uns mithilfe der Chemie die „Natürlichkeit“ in den Produkten – etwa von Nestlé, Danone, Unilever oder Dr. Oetker – vorspiegelt.

Welcher Durchschnittsverbraucher kennt etwa die Namen von Givaudan oder International Flavors&Fragrances? Und dabei sind sie unverzichtbar für zahlreiche Hersteller, die damit „echte Zutaten“ nicht benötigen, nicht zuletzt weil auch viele dieser „echten Zutaten“ die heutigen Produktionsprozesse gar nicht überstehen würden. Grimms Feststellung: *„Der synthetische Geschmack emanzipiert die Speisen von ihren natürlichen Zwecken im Körper... Der Erdbeerjoghurt simuliert Früchte, die nicht da sind, und umgibt sich dennoch mit jenem Hauch, der in der Natur war.“*

Es ist jedoch nicht nur das Trugbild, das hier vermittelt wird. Nährstoffe und Vitamine fehlen natürlich in dem durch Aromen simulierten oder angereicherten Obst und Gemüse. Viel ist daher in Grimms Buch über Zusatzstoffe und deren Wirkung die Rede, nicht zuletzt auch, wenn schon Kleinkinder über Süßwaren oder Getränke daran gewöhnt werden und daher später den künstlich erzeugten Geschmack dem realen vorziehen – zum Vorteil der Aromenindustrie.

In dieser Recherchearbeit Grimms geht es um vielfältige Bereiche des Lebensmittelsektors, um Maggi ebenso wie um den Wahrheitsgehalt der Alpenvollmilch-Werbung, um Enzyme und Allergien, um den Siegeszug des Süßen und die Risiken für die Gesellschaft, um Salzburger Mozartkugeln und Iglo-Cremespinat, aber auch um aromatisierte Biolebensmittel und das, was EU-Verordnungen zulassen (ohne dass es auf Verpackungen genannt sein muss). Oder: Wie aus Abfall Lebensmittel werden – etwa dank des Klebstoffs Protamex. Jedenfalls 300 Seiten, die interessierten Konsumenten zahlreiche neue Wahrheiten vermitteln und selbstverständlich viele Kritiker Grimms auf den Plan rufen.

Und der Buchtitel? Dazu ein Zitat aus Grimms Buch: *„Eine Hühner-Suppe mit Nudeln aus dem Hause Knorr beispielsweise enthält nur zwei Gramm „Trockenhuhn“ in Form von Kügelchen. Das entspricht gerade mal sieben Gramm vom Fleisch eines echten Federviehs („Nasshuhn“). Damit kann natürlich kein Koch der Welt Hühnergeschmack in vier Teller Suppe zaubern. Knorr kann das – mit einem Gramm Aroma, dem Geschmack aus der Fabrik. Das gibt zwar keine echte Hühnersuppe, aber immerhin eine „vergleichbare Lösung“, wie ein Knorr-Chemiker diese Flüssigkeit nennt.“*