

Erdbeeraroma aus Sägespänen?

Es gibt kein Erdbeeraroma aus Sägespänen.

Der Bedarf an Erdbeeraroma liegt deutlich über dem Erntevolumen.

Der Mensch nutzt Holz seit Jahrhunderten, um Lebensmittel herzustellen oder zu veredeln.

Erdbeeraroma aus Sägespänen – das klingt unglaublich. Und ist es auch. Fakt ist: Es gibt kein Herstellungsverfahren für Erdbeeraromen, bei dem Sägespäne eine Rolle spielen.

Wie kam das Gerücht in die Welt?

Die Behauptung stammt aus einem Buch von Hans-Ulrich Grimm. Der Autor gibt an, die Aussage aus den Reihen der Aromenindustrie erhalten zu haben. In Fachkreisen ist unstrittig, dass der Inhalt dieser Behauptung falsch ist. Trotzdem fand die Aussage den Weg auch in renommierte Presseorgane. Nur ein Autor machte sich 2005 einmal die Mühe, dieser Behauptung nachzugehen. Er stellte fest, dass es sich um ein falsches Gerücht handelt. Auch Stiftung Warentest bestätigte in der Ausgabe vom Juli 2011, dass Erdbeeraroma nicht aus Sägespänen hergestellt wird.

Warum wird Erdbeeraroma nicht nur aus Erdbeeren hergestellt?

Natürlich kann man Erdbeeraroma aus Erdbeeren herstellen und das tun Aromenhersteller auch. Aber es gibt nicht ausreichend Früchte, um den Bedarf an Erdbeeraroma ausschließlich aus Erdbeeren zu decken. Zudem haben Erdbeeren selbst nur einen sehr geringen Gehalt an Aromastoffen, im Schnitt etwa 0,01 %. Es müssten also 10.000 kg Erdbeeren eingesetzt werden, um 1 kg konzentrierte Erdbeeraromastoffe zu gewinnen. Doch die Verbraucher lieben den fruchtigen Erdbeergeschmack. Er wird vielfältig in Süßwaren, Speiseeis, Milchprodukten und anderen Lebensmitteln eingesetzt.

Deshalb nutzt die Aromenindustrie auch andere Ausgangsmaterialien, um den Erdbeergeschmack nachzubilden. Als Vorbild dient immer das natürliche Aroma der Erdbeere. Von den etwa 200 flüchtigen Stoffen in der Erdbeere entscheiden nur etwa 15-20 Schlüsselaromastoffe über den Gesamtaromaeindruck. Diese Komponenten müssen in einem ganz bestimmten Verhältnis zueinander vorliegen, damit ein fruchtiger Erdbeergeschmack entsteht. Flavouristen (Aromenentwickler) stellen die Aromastoffe so zusammen, dass die Komposition dem aus Erdbeeren hergestellten Aroma möglichst nahe kommt.

Die Kennzeichnung richtet sich nach der Zusammensetzung des Aromas. Näheres beschreiben die Fact Sheets „Was steckt eigentlich drin im Aroma?“ und „Wie werden Aromen gekennzeichnet?“

Wird Holz zur Herstellung von Lebensmitteln und Aromen genutzt?

Der Mensch nutzt Holz seit Jahrhunderten, um Lebensmittel einschließlich Aromen herzustellen oder zu veredeln:

- Zimt stammt aus der getrockneten Rinde von Zimtbäumen, insbesondere des Ceylon-Zimtbaums (*Cinnamomum verum*).
- Sandelholz (*Lignum santali*) dient als Ausgangsstoff, um aromatische Extrakte und ätherisches Öl herzustellen. Diese findet man zum Beispiel in traditionellen Likören und skandinavischen Fischerzeugnissen.

- Seit Jahrtausenden schätzt der Mensch über Buchenholz geräucherte Fleisch- und Fischerzeugnisse, um seine Nahrung geschmacklich zu verfeinern.
- Bestimmte Spirituosen, wie Whisky oder Cognac erhalten ihren aromatischen Feinschliff erst nachdem sie längere Zeit in Eichenfässern lagerten. Denn erst mit diesem Verfahren gehen Aromastoffe aus dem Holz in die Spirituosen über.
- Neben Sherry und Portweinen lagern zunehmend auch Rot- und Weißweine im Barrique-Fass. Diese Fässer bestehen aus Eichenholz verschiedenen Ursprungs, wie zum Beispiel der französischen Limousin-Eiche. Der Alkohol im Wein löst Aromastoffe aus dem Holz und aromatisiert damit den Wein.

Die Aromenindustrie verwendet weiterhin Zimtöl aus dem Holz des Ceylon-Zimtbaums. Flavoristen können dieses einsetzen, um z. B. Erdbeeraromen geschmacklich abzurunden.

Ebenso können sie synthetisches Vanillin nutzen, das aus Lignin stammen kann. Lignin ist eine Gerüstsubstanz, die in pflanzlichen Zellwänden, unter anderem auch von Hölzern, vorkommt. Aus Lignin hergestelltes Vanillin darf nicht in als „natürlich“ gekennzeichneten Aromen verwendet werden. Weitere Hintergründe beschreibt das Fact Sheet „Woher kommt Vanillin und wie stellt man es her?“

Erdbeeraroma kann jedoch nicht aus Holz, geschweige denn aus Sägespänen, gewonnen werden.

Quellen und weiterführende Informationen:

Christoph Drösser, „Holziges Aroma“, die Zeit 23.06.2005

Hans-Ulrich Grimm, „Die Suppe lügt“, Klett-Cotta Verlag, 1997, Seite 26

Stiftung Warentest: Erdbeerjoghurt. Der beste ist ein Schweizer. Heft 7/2011, S. 22-28

Kontakt:

Deutscher Verband der Aromenindustrie e. V. (DVAI)
RA Sven Ballschmiede
Geschäftsführer
Neustädtische Kirchstraße 7 A
10117 Berlin
info@dvai-dvrh.eu