



Aromen aus Schimmelpilzen?

Aromen werden nicht aus Schimmelpilzen gewonnen.

Mikroorganismen spielen traditionell eine wichtige Rolle bei der Herstellung von Lebensmitteln.

Aromastoffe enthalten keine Rückstände von Mikroorganismen.

Immer wieder hört man, die Aromenindustrie stelle Aromen aus Schimmelpilzen her. Doch einmal abgesehen davon, dass die Geschichte schön schaurig klingt, ist sie so nicht richtig. Die Realität sieht anders aus.

Werden Aromen aus Schimmelpilzen gewonnen?

Nein, Schimmelpilze werden nicht als Ausgangsmaterial für Aromen eingesetzt. Vielmehr ist richtig, dass viele Lebensmittel, einschließlich Aromen, mithilfe von (Schimmel-) Pilzen, wie auch anderen Mikroorganismen, hergestellt werden. Ohne Schimmelpilze gäbe es keinen Camembert, keinen Blauschimmelkäse und auch keine Trockenbeerenauslese. Ohne Hefen gäbe es z. B. keinen Wein und kein Bier. Ohne Essigsäurebakterien keinen Essig und ohne Milchsäurebakterien keinen Joghurt. Mikroorganismen spielen also traditionell seit Jahrtausenden eine wichtige Rolle bei der Herstellung unserer Lebensmittel. Früher kamen die mikrobiologischen Prozesse zufällig in Gang. Aber der Mensch hat gelernt, Mikroorganismen zielgerichtet und kontrolliert einzusetzen.

Welche Verfahren gibt es, um mithilfe von Mikroorganismen bestimmte Aromastoffe herzustellen?

Aus pflanzlichen, tierischen und mikrobiologischen Ausgangsstoffen, wie zum Beispiel Getreide, Milch oder Hefe wird mithilfe von Mikroorganismen der gewünschte Aromastoff gebildet. Dieses Verfahren nennt man Fermentation. Mithilfe von Mikroorganismen hergestellte Aromastoffe werden von allen Rückständen gereinigt und entsprechen in allen Belangen den lebensmittelrechtlichen Vorschriften. Es stimmt also nicht, dass Aromastoffe Schimmelpilze oder andere Mikroorganismen enthalten, genauso wenig wie es stimmt, dass Milch noch Gras enthält.

Woran erkennt man als Verbraucher mikrobiologisch hergestellte Aromen?

Die Fermentation (mikrobiologische Herstellung) als natürliches Verfahren nutzt keine chemischen Verfahrensschritte. Aus den oben beschriebenen Ausgangsstoffen gehen mithilfe der Fermentation also ausschließlich natürliche Aromastoffe/Aromaextrakte hervor. Die Angabe „natürliches Aroma“ in der Zutatenliste von Lebensmitteln deutet auf die Verwendung fermentativ hergestellter Aromen hin. Aber auch anders gekennzeichnete Aromen können mikrobiologisch hergestellte Aromastoffe/Aromaextrakte enthalten. Weitere Informationen dazu enthält das Fact Sheet „Wie werden Aromen gekennzeichnet?“.

Gibt es auch schädliche Mikroorganismen in oder auf Lebensmitteln?

Ja, die gibt es. Der Schimmelpilz, der den „grünen Rasen“ auf überlagertem Joghurt hervorruft, ist ein Verderbniserreger und ungesund. Die Schimmelpilze, die auf Getreide oder Pistazien gedeihen, produzieren hochgiftige Aflatoxine. Weiterhin können Lebensmittel gesundheitsschädliche Bakterien enthalten, die sich häufig auf mangelnde Hygiene zurückführen lassen. Klar ist aber auch, dass die Industrie solche schädlichen Mikroorganismen nicht einsetzt, um Lebensmittel, einschließlich Aromen, herzustellen.

Quellen und weiterführende Informationen:

Hall, G., Siweck, G. Gerhardt U. (2004) Handbuch der Aromen und Gewürze, Behrs, Hamburg

[Aromenverordnung \(EG\) Nr. 1334/2008 vom 16. Dezember 2008](#)