

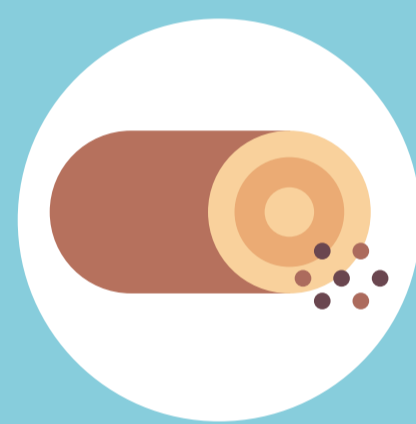
## Mythos Erdbeeraroma



### Wie kamen die Sägespäne in den Joghurt?

Sind Sie in den Sozialen Medien oder im Gespräch mit Bekannten auch schon über die Behauptung gestolpert, im Erdbeeryoghurt würden Sägespäne für den guten Geschmack sorgen? Dann müssen wir Sie an dieser Stelle über Fake News aufklären. Denn Fakt ist, Sägespäne werden nicht in den Erdbeeryoghurt gemischt. Holz ist jedoch ein natürlicher Rohstoff, der schon seit Jahrhunderten zur Herstellung und Veredelung von Lebensmitteln (einschließlich Aromen) genutzt wird. Denken Sie an den Zimt auf Ihrem Milchreis oder das leckere Lakritz aus Süßholz.

## ES WAR EINMAL... VOM MYTHOS ZUR WAHRHEIT



### Mythos Erdbeeryoghurt

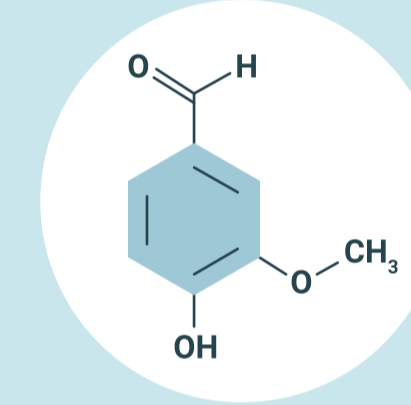
Erdbeeraroma wird aus Holz gewonnen; Sägespäne werden als Ersatz für echte Fruchtstücke verwendet.

MYTHOS

WAHRHEIT

### Richtig ist

Man kann aus Holz einzelne Aromastoffe herstellen (z. B. Vanillin\*), die in Erdbeeraromen eingesetzt werden; Sägespäne haben im Erdbeeryoghurt jedoch nichts zu suchen.



\* Weitere Hintergründe zum Aromastoff Vanillin liefert unser AROMAwissen - kompakt „Der Aromastoff Vanillin – Ein echtes Multitalent“.

## DER ROHSTOFF HOLZ

Seit Jahrhunderten nutzt der Mensch Holz, um Lebensmittel (einschließlich Aromen) herzustellen oder zu veredeln. **Hier einige Beispiele:**



1

Zimt, der gerne zum Würzen von Süßspeisen und Backwaren verwendet wird, wird aus der getrockneten Rinde von **Zimtbäumen**, insbesondere des Ceylon-Zimtbaums (*Cinnamomum zeylanicum*) gewonnen.



2

Einige Spirituosen wie Whisky oder Cognac erhalten ihren aromatischen Feinschliff erst, nachdem sie längere Zeit in **Eichenfässern** gelagert wurden. Dabei gehen Aromastoffe aus dem Holz in die Spirituosen über.



3

**Sandelholz** dient seit Generationen als Ausgangsstoff zur Herstellung aromatischer Extrakte und ätherischer Öle. Man findet sie z. B. in traditionellen Likören oder skandinavischen Fischerzeugnissen.



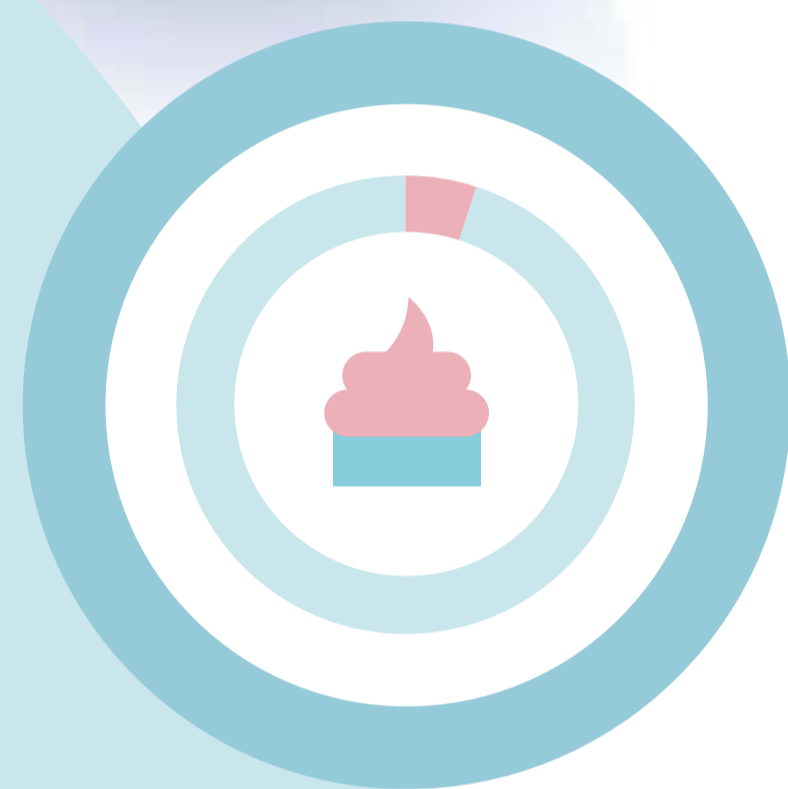
4

Über **Buchenholz** geräucherter Fisch und geräuchertes Fleisch werden seit Jahrhunderten von Menschen geschätzt, insbesondere weil die Ware so länger haltbar ist.





Die Erdbeerproduktion der gesamten Welt würde lediglich ausreichen, um 5 Prozent der Joghurts nach Erdbeeren schmecken zu lassen.



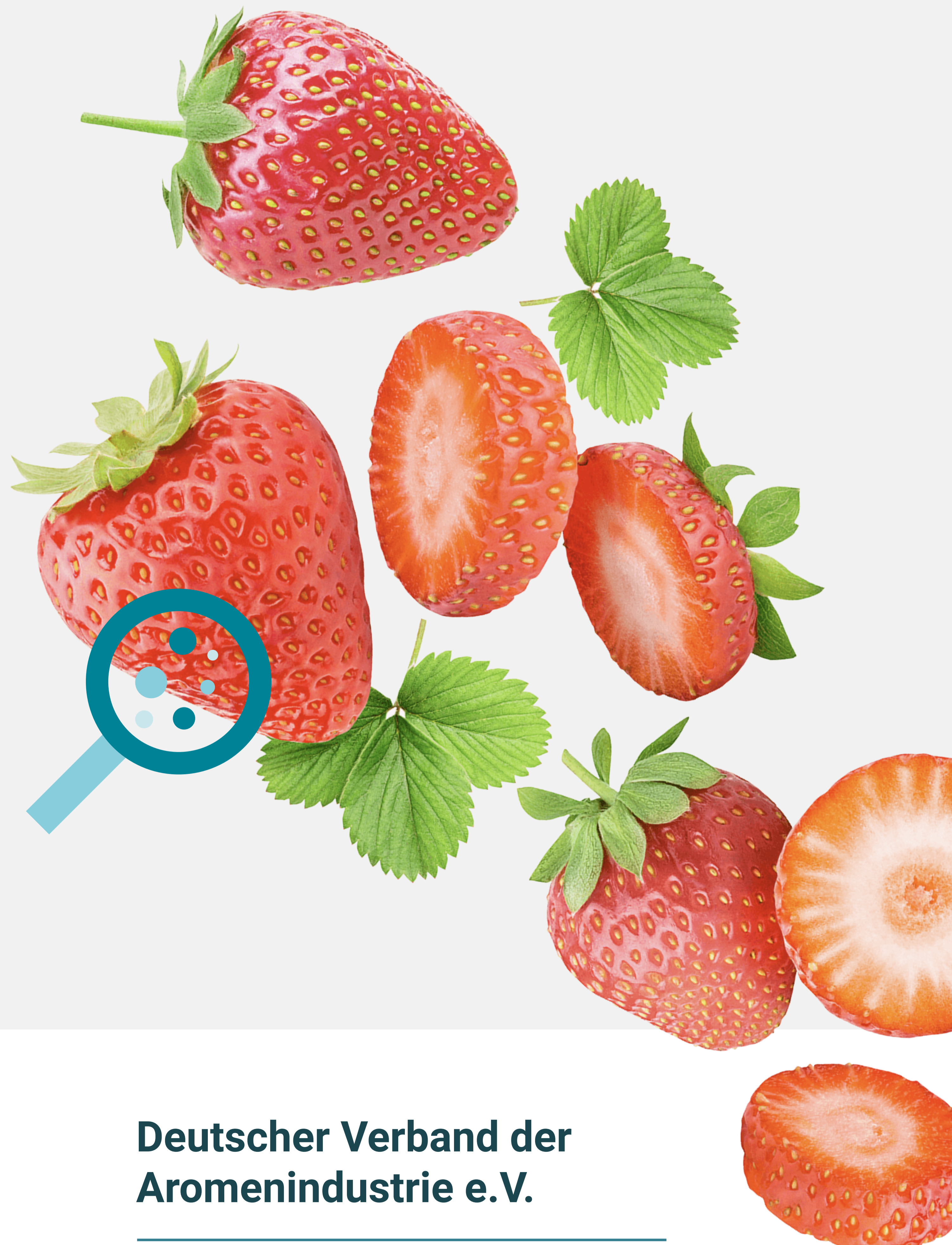
## WIE KREIERT MAN EIN ERDBEERAROMA?

Erdbeeren enthalten von Natur aus über 200 Aromastoffe. Von ihnen prägen jedoch nur rund 15 bis 20 ihren charakteristischen Geschmack. Aromenentwickler – Flavouristen genannt – greifen bei der Komposition eines Erdbeeraromas daher vor allem auf diese Stoffe zurück, um dem natürlichen Geschmack der Erdbeere möglichst nahe zu kommen. Bestimmte Aromastoffe, die in Erdbeeren vorkommen, lassen sich dabei aus Holz gewinnen, zum Beispiel Vanillin\*. Holz enthält die natürliche Gerüstbaustoffe Lignin, die mittels chemischer Verfahren in Vanillin umgewandelt werden kann. Auch Zimtöl, aus dem Holz des Ceylon-Zimtbaums, wird gerne genutzt, um Erdbeeraromen geschmacklich abzurunden. Das fertige Aroma kann dann vielfältig verwendet werden, z. B. in Süßwaren, Speiseeis, Milchprodukten oder Getränken.

\* Weitere Hintergründe zum Aromastoff Vanillin liefert unser AROMAwissen - kompakt „Der Aromastoff Vanillin – Ein echtes Multitalent“.

## ES SIND NICHT GENUG ERDBEEREN FÜR ALLE DA

Erdbeeraroma kann aus Erdbeeren hergestellt werden. Vor allem aus zwei Gründen wird das bei der industriellen Produktion jedoch nicht gemacht: Erstens übersteigt der Appetit der Verbraucher die natürliche Verfügbarkeit von Erdbeeren. Das heißt, es gibt schlichtweg nicht genügend Früchte, um die weltweite Nachfrage nach Erdbeeraroma zu decken. Zweitens wäre die Verwendung der Früchte zur Aromagewinnung nicht nachhaltig, da sie nur einen sehr geringen Gehalt an Aromastoffen aufweisen; im Schnitt etwa 0,01 Prozent. Somit müssten rund 10.000 kg Erdbeeren eingesetzt werden, um lediglich 1 kg konzentrierte Erdbeergeschmacksstoffe zu erhalten. Damit trotzdem niemand auf den fruchtig-süßen Geschmack verzichten muss, nutzt die Aromenindustrie andere, nachhaltigere Herstellungsverfahren und Ausgangsmaterialien für Erdbeeraroma (s. unten).



Wer noch mehr wissen will, dem empfehlen wir den Beitrag „Wissen vor acht – Holzspäne im Erdbeerjoghurt“ von 2013.

Deutscher Verband der Aromenindustrie e.V.

 [aromenverband.de](http://aromenverband.de)

 [info@dvai-dvrh.eu](mailto:info@dvai-dvrh.eu)