

Achtung Brot!

Aber: Es gibt doch das gesunde Vollkornbrot! Nein!

Nicht mehr! Dies ist eine FALSCHMELDUNG! Aber

warum, - um Gottes Willen -, kein Vollkorn?

- **Vollkorn aus nichtbiologischer Landwirtschaft ist absolut ungesund! Kaufen Sie niemals mehr in einer konventionellen Bäckerei Vollkornprodukte, denn Glyphosat und all die anderen Giftstoffe sammeln sich *in der Schale des Kornes*. Viel Vollkornbrot heißt viel Gift zu sich nehmen!**

Denkt stets daran, dass konventionelles Vollkornbrot immer gefärbt ist, damit es braun aussieht und nicht grau.

Perversion pur: Die „Höchstmengenverordnung“ am Beispiel Brot und Brötchen

„Für gesundheitsschädliche Beimischungen gilt eine ‘Höchstmengenverordnung’: Solange jede der Einzelkomponenten einen definierten Betrag nicht überschreitet, wird die Qualität so eingestuft, als ob es eine solche Beimischung nicht gäbe.“ (1)

Das muss man auf der Zunge zergehen lassen:

Wird *nur bis zu einer bestimmten Menge* beigemischt, gilt die Beimischung als *nicht* beigemischt.

„Schon längst weiß der Bäcker nicht mehr, welche Mittel mit welchen Langzeitwirkungen den Fertigmischungen zugesetzt sind, die er täglich bequem und schnell verarbeitet. Und selbst das Bundesgesundheitsamt steht auf dem Standpunkt, es würde den Verbraucher mehr verwirren, ihm die inzwischen unübersichtlich gewordene Liste von Zusätzen im Brot anzugeben, als sie ihm hilfsbereit zu verschweigen.“ (2)

Abertausende von Bäckermeistern haben seit Menschengedenken Mehl mit Hefe und Wasser vermischt und nach dem Gehen des Teiges Brötchen oder Brot gebacken. Auch wenn Sie heute vor einer Theke stehen, die vor Brot- und Brötchensorten schier überquillt, könnten Sie meinen, das wäre noch immer so.

Die *Höchstmengenverordnung* setzt neue Maßstäbe!

„Solange jede der Einzelkomponenten (etwa 1000 sind erlaubt) einen definierten Betrag nicht überschreitet, wird die Qualität so eingestuft, als ob es eine solche Beimischung nicht gäbe.“ (3) Das muss man auf der Zunge zergehen lassen: Wird *nur bis zu einer bestimmten Menge* beigemischt, gilt die Beimischung als *nicht* beigemischt.

„Aus dem ‘Backpulver’ von einst sind inzwischen zirka 100 000 Tonnen *Backmittel* geworden, die die Deutschen jährlich neben den Grundstoffen Mehl, Wasser und Hefe mitverzehren. Schon längst weiß der Bäcker nicht mehr, welche Mittel mit welchen Langzeitwirkungen den Fertigmischungen zugesetzt sind, die er täglich bequem und schnell verarbeitet. Und selbst das Bundesgesundheitsamt steht auf dem Standpunkt, es würde den Verbraucher mehr verwirren, ihm die inzwischen unübersichtlich

gewordene Liste von Zusätzen im Brot anzugeben, als sie ihm hilfsbereit zu verschweigen.

Aus einem Fundus von 1000 Feinchemikalien lässt sich nach Herzenslust zum Beispiel

- *der Roggencharakter oder der Vollkorneindruck verstärken oder vortäuschen*, mit braunem **Zuckerlikör**
- *die Härte* des zugesetzten Wassers mit **Calciumcarbonat regulieren** und damit den Teig knetbarer machen
- *die Schimmelbildung verhindern* und so eine längere Haltbarkeit erreichen, mit Stoffen wie **Sorbinsäure oder Caälciumsorbit**
- *die Farbe frisch und natürlich halten* mit Chemikalien wie **Schwefeldioxid** oder einigen **Disulfiten**
- *den Natursauer* durch **Essigsäure** ersetzen, *den Geschmack* von Weizenbroten *abrunden*, durch **Milchsäure**
- *mehr Wasser* in den Teig *einarbeiten*, damit das Gebäck schwerer wird, beispielsweise mit **Ascorbinsäure**
- *die Krume zart mürben*, mit **Lecitin**
- gleichzeitig *Schneidbarkeit und Haltbarkeit verbessern*, mit **Citronensäure**,
- die Säuerung *verfeinern*, mit **Kaliumtartrat**
- den Teig *standfester* machen, mit **Natriumorthophosphat**
- *Käfer- und Mottenschutz* kombinieren, mittels der Verbesserung des Hefewachstums durch **Calciumorthophosphat**
- das *Altbackenwerden verzögern*, mit **Carboxymethylcellulose**
- das *Volumen vergrößern* und gleichzeitig *Froster-Freundlichkeit* erreichen, mit Mono- und **Diglyceriden** von Fettsäuren
- das *Backaroma* mit **Maltol** *verfeinern*
- eine ansprechende *Bräunung* mit **Candelillawachs** erzielen
- *Volumen, Krustenbräunung, Krumenzartheit und Geschmack* mit **Amylasen** *aufpolieren*
- auf tiefgefrorenen Waren *‘ofenfrischer’ Glanz hervorzaubern*, z.B. mit Stoffen wie **Monostärkephosphat** oder **Stärkeacetat**

Diese Beispiele sollen genügen. Das Bäckerhandwerk hat sich zum Zweig einer Wissenschaft entwickelt, die nicht nur erhöhte Allergiefähigkeit bei Bäckern und Konsumenten in Kauf nimmt. Sie entpuppt sich mehr und mehr als interdisziplinärer

wissenschaftlicher Randbereich zwischen Lebensmittelchemie und Pharmakologie. Da aber niemand weiß, welche Langzeitwirkungen zwar nur schwach dosierte, *aber dafür beliebig viele* natürliche Beimengungen nach sich ziehen, bleibt unklar, ob man sich darüber freuen soll...“ (4)

Und das beliebte „ofenfrische“ Brötchen? „Frisch“ darf man es nicht nennen, denn es ist in der Regel ein Tage alter Teigling, – aber *dieser kommt frisch aus dem Ofen!*

Es gibt eine „Aromagliederung“, wobei jedes Aroma einem Duft, einen Geschmack oder einem „Eindruck“ zuzuordnen ist.

Zum Beispiel:

Glycin: Brötchen

Alanin: gekochte Kartoffel

Valin: Karamelle

Leucin: Schokolade

Isoleucin: beißend

Phenylalanin: Honig, Marzipan

Glutaminsäure: angebrannter Zucker

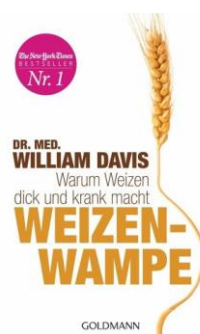
Prolin: Bratkartoffeln

Serin: Kartoffel

Normalerweise, so müsste man meinen, seien dies alles Zusatzstoffe und diese müssten deklariert werden – falsch, denn Geruchs- und Geschmacksstoffe sind nur dann als Zusatzstoffe anzusehen, wenn sie keine natürliche Herkunft haben oder den natürlichen Stoffen nicht chemisch gleich sind.

Quelle:

(1/2/3/4) Popp, F.-A.: „Die Botschaft der Nahrung“, Fischer 2005



... empfehlenswert ...:

Wolfgang Lutz: [„Leben ohne Brot“](#)

William Davis: [„Weizen-Wampe“](#)

Wer tiefer in das Thema einsteigen möchte: Artikel 20 der EU-Verordnung (Siehe Quelle1)

Ausnahme vom Erfordernis der Angabe von Bestandteilen von Lebensmitteln im Zutatenverzeichnis: Unbeschadet des Artikels 21 brauchen die folgenden Bestandteile eines Lebensmittels nicht im Zutatenverzeichnis aufgeführt zu werden:

- a) Bestandteile einer Zutat, die während der Herstellung vorübergehend entfernt und dann dem Lebensmittel wieder hinzugefügt werden, ohne dass sie mengenmäßig ihren ursprünglichen Anteil überschreiten
- b) Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelenzyme
 1. deren Vorhandensein in einem Lebensmittel lediglich darauf beruht, dass sie, in Übereinstimmung mit dem Übertragungsgrundsatz gemäß Artikel 18 Absatz 1 Buchstaben a und b der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 in einer Zutat oder in mehreren Zutaten dieses Lebensmittels enthalten waren, sofern sie im Enderzeugnis keine technologische Wirkung mehr ausüben
 2. die als Verarbeitungs-Hilfsstoffe verwendet werden
- c) Trägerstoffe und andere Stoffe, die keine Lebensmittelzusatzstoffe sind, aber in derselben Weise und zu dem selben Zweck verwendet werden wie Trägerstoffe, und die nur in den unbedingt erforderlichen Mengen verwendet werden
- d) Stoffe, die keine Lebensmittelzusatzstoffe sind, aber auf dieselbe Weise und zu demselben Zweck wie Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden und - selbst wenn in veränderter Form - im Enderzeugnis vorhanden sind

Quelle 1:

[Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft](#)

Quelle 2:

Datenbank Brot, Backwaren, Lebensmittel:

<http://www.transgen.de/datenbank/lebensmittel/2094.brot-broetchen-backwaren.html>

Quelle 3:

Von Aroma bis Zusatzstoff: Was gentechnisch veränderte Mikroorganismen alles können:

<http://www.transgen.de/lebensmittel/1050.zusatzstoffe-vitamine-aminosaeuren-gentechnisch-veraenderte-mikroorganismen.html>

Text: Walter Häge