

Gegen den schlechten Geschmack

Messe für gute Lebensmittel

Der Trend nach gesunden, unverfälschten Lebensmitteln scheint ungebrochen. Davon haben am Wochenende die Veranstalter der Messe Slow Food auf der Landesmesse profitiert. Die Anbieter kulinarischer Genüsse mussten dabei strenge Kriterien erfüllen.

Von Dirk Baranek

Am Wochenende drängten sich etwa 50 000 Besucher durch die Messe Slow Food. Unter dem Motto „Markt des guten Geschmacks“ haben sie sich über die kulinarischen Angebote von mehr als 300 Ausstellern informiert. Präsentiert wurden vor allem regionale Spezialitäten, darunter Produkte wie Rehsalami, schwäbische Weinbergschnecken oder Chillihonig. Alle Anbieter mussten sich im Vorfeld verpflichten, eine Ausstellerordnung zu erfüllen, die detailliert auflistete, welche Herstellungsverfahren und Inhaltsstoffe bei den feilgebotenen Produkten erlaubt sind. Geschmacksverstärker, Farbstoffe, Verdickungsmittel, Konservierungsstoffe – all das war tabu.



Hans Kniepkamp will saubere Lebensmittel.

Für die Prüfung der Anträge sowie die Einhaltung der Vorgaben auf der Messe selbst waren zwei Experten von Slow Food Deutschland zuständig. Der Chemiker Hans Kniepkamp und der pensionierte Werbemanager Hans-Werner Bunz sind seit Jahren in der Organisation tätig und haben die Prinzipien ausgearbeitet. „Wir wollen die Wahrhaftigkeit des Geschmacks durchsetzen“, sagt Kniepkamp. Bei Luxusuhren oder Modeaccessoires wollten die Kunden ja auch das Original und nicht die gefälschten Kopien. Da es aber aufgrund der besonderen Bedingungen bei der industriellen Großproduktion von Lebensmitteln zu Einbußen beim Geschmack kommt, mussten die Hersteller auf die biochemischen Tricks der Fooddesigner zurückgreifen. Diese verfälschen den authentischen Geschmack der Ausgangsprodukte, von den bis jetzt allerdings nicht nachweisbaren Gesundheitsrisiken einmal ganz abgesehen. Denn nach dem Lebensmittelrecht sind diese Methoden erlaubt. Wer allerdings geräucherte Wurstwaren kauft, möchte eigentlich schon, dass diese in der Räucherammer gedörrt und nicht mit einer Rauchdusche auf aromatisch getrimmt wurden.

Vor solchen Tricks schütze das Biosiegel allein nicht, so die Prüfer. Das sage im Grunde nur, dass die Produktionshilfsstoffe ebenfalls aus biologischem Anbau stammen. Dem Geschmack wurde trotzdem auf die Sprünge geholfen, was nach Meinung der Slow-Food-Experten langfristig zu einer sensorischen Verarmung der Verbraucher führt. Seine Kinder hätten sofort gemeckert, als er privat auf Slow Food umgestellt habe, berichtet Hans-Werner Bunz. „Papa, du hast uns den Geschmack versaut!“ hätten sie gejammert. Bunz amüsiert das, zeigt ihm aber, dass er mit seinen Aktivitäten auf dem richtigen Weg ist. „Wir wollen mehr Menschen den schlechten Geschmack verderben“, sagt er.

Rund zehn Prozent der vorgeschlagenen Lebensmittel wurden nicht zur Messe zugelassen. Auch während der Veranstaltung sind die Experten bei Stichproben fündig geworden. Laborkontrollen konnten keine durchgeführt werden, man hat sich auf die auf den Etiketten deklarierten Angaben verlassen. „Totale Kontrolle ist nicht machbar“, sagt Hans Kniepkamp. Die Aussteller hätten einen gewissen Vertrauensvorschuss verdient.