

# Was schön farbig ist, soll lange halten: Die Konservierungsstoffe:

Konservieren heißt Mikroorganismen am Wachstum hindern, heißt das künstliche Anhalten eines Reife-, eines Alterungs-, eines „Vergehens“-Prozesses. Konservieren heißt „haltbar“ machen.

Die traditionellen Konservierungsstoffe sind schon Jahrtausende alt: **Kochsalz** (Natriumchlorid) wurde schon im alten Ägypten verwendet. Es war dann *der* Konservierungsstoff der Seefahrer und Welteroberer. Salz entzieht den Mikroorganismen ganz einfach ihre Lebensgrundlage.

Das Einlegen in **Essig** ist ebenfalls schon alt. Es begann im 14. Jahrhundert mit der Herstellung von Essigsäure in Frankreich. Durch Erhöhung des Säuregehaltes im Lebensmittel können die meisten Mikroorganismen nicht überleben.

Mit **Zucker** als Konservierungsstoff gibt es erst seit dem letzten Jahrhundert Erfahrungen. Erst etwa seit 1850 wird der Zucker der Runkelrübe industriell bearbeitet.

Im Mittelalter wurde Rohrzucker importiert, den es in Apotheken Grammweise zu kaufen gab; es war ein wertvolles Gewürz.

Zucker konserviert ähnlich wie Kochsalz: er bindet das Wasser und verhindert ein Wachstum der Mikroorganismen.

**Milchsäure** wird meist durch Gärung des Lebensmittels selbst erzeugt. Verschiedene Arten von Bakterien scheiden als Abfallprodukt Milchsäure aus, so bei Milch oder bei Sauerkraut.

- Mit solch altbackenen Methoden ist heute, wie könnte es anders sein, kein Blumentopf mehr zu gewinnen. Die schöne neue „E“-Zeit kann da ganz anders aufwarten!
- **Sorbinsäure und ihre Salze - E 200-203.** „Der für die Sorbinsäure von der WHO empfohlene ADI-Wert von 25mg pro Körpergewicht und Tag ist der höchste unter den Konservierungsstoffen. Nur eine relativ geringe Anzahl von Menschen reagiert allergisch gegen sie. Sorbinsäure ist heute der am häufigsten angewandte Konservierungsstoff...Sorbinsäure und ihre Salze sind für fast alle Lebensmittel zugelassen... Auch die Oberfläche von Würsten darf durch das Eintauchen in eine Kaliumsorbatlösung gegen Schimmelpilzbefall geschützt werden... Ein weiteres wichtiges Anwendungsgebiet ist die Konservierung von Käse.“ (1)
- **Benzoessäure und ihre Salze E 210 - 213.** Dies ist die preisgünstige Lösung. Dafür hat die Leber umso mehr Arbeit, denn sie muss wegen E 210 bis 213 Entgiftungsarbeit leisten. Dass dieser Konservierungsstoff Allergien auslösen kann, ist bekannt, besonders Nesselsucht. „Die Allergie vieler Asthmatiker gegenüber Benzoaten ist den Verbrauchern ebenfalls weitgehend unbekannt... Diese Allergiker müssen auch Nahrungsmittel meiden, in denen die Benzoessäure natürlich vorkommt. Dies sind Preiselbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Pflaumen und Gewürznelken“. (2)
- **PHB-Ester E 214 - 219.** Sie haben eine Bedeutung für Fischkonserven, wobei ihr Geschmack hervortreten kann; deshalb werden sie relativ selten verwendet.

- **Ameisensäure und ihre Salze E 236 -238.** Sie kommt in Ameisen, in Brennnesseln und in einigen Pflanzennadeln vor und ist auch im Urin des Menschen enthalten. Ihr ADI-Wert ist sehr niedrig, was auf eine tatsächliche, von der Schulwissenschaft erkannte Gefährlichkeit hindeutet.
- **Propionsäure und ihre Salze E 280 - 283.** Sie gehört zum zugelassenen „Bäcker-Service“: „3 Gramm auf ein Kilogramm verpacktes Schnittbrot..., außerdem noch für feine Backwaren mit mehr als 22% Feuchte und Kuchen mit feuchter Auflage oder Füllung“ (3)
- **Diphenyl, Orthophenylphenol, Thiabendazol als Oberflächenbehandlungsmittel: E 230 - 233.** Früchte werden zum Beispiel eine Orthophenylphenol-Lösung getaucht, mit einer Thiabendazol-Wachsemulsion behandelt oder das Verpackungsmaterial mit Diphenyl bearbeitet. „Die so behandelten Früchte müssen mit der Aufschrift 'Mit...behandelt' gekennzeichnet werden. Der früher vorgesehene Zusatz 'Schale nicht zum Verzehr geeignet' darf jetzt unverständlicherweise weggelassen werden. Natürlich sind die Schalen auch weiterhin *nicht* zum Verzehr geeignet.“(4J)

Die Leute vom Institut für angewandte Umweltforschung sind recht höfliche Leute, wenn sie das „*unverständlicherweise*“ hier einflechten. Ich meine, hier, an diesem ganzen System ist *alles* zu verstehen. Aber es fällt schwer, ja es tut weh. Mir schmerzt besonders die Verachtung der unschuldigen Kreatur, die zum Zwecke der Füllung des eigenen Goldsackes benutzt wird. Und je nach Auslegung des Begriffes „Kreatur“ sollte man vielleicht den Menschen selbst mit einbeziehen.

W. Häge

(1) KATALYSE, Institut für angewandte Umweltforschung, Hrsg.: Was wir alles schlucken... S. 83; (2) S. 84; (3) S. 85; (4) S. 86.

Eine Information von [www.selbstheilung-online.com](http://www.selbstheilung-online.com)