

Datum: Wed, 27 Feb 2008
Von: Maggi Kochstudio <kontakt@maggi.de>
An:
Betreff: Maggi Kochstudio

Sehr geehrte --,

vielen Dank, dass Sie uns die Möglichkeit geben, zu dem Kampagnenfeldzug der Organisation Foodwatch gegen Hefeextrakt und dessen Verwendung bei Maggi Stellung zu nehmen.

Hefeextrakt ist genauso wenig "Geschmacksverstärker" wie Parmesan oder Erbsen: Hefeextrakt enthält - wie alle eiweißhaltigen Lebensmittel sowie Obst und Gemüse - von Natur aus Glutamat. Auch Inosinat und Guanylat sind Bestandteil jeder Zelle und damit in vielen pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln natürlich enthalten.

Daraus die Schlussfolgerung zu ziehen, dass es sich automatisch um natürliche Geschmacksverstärker handele, ist wenig sinnvoll: Nach dieser Logik müssten Lebensmittel wie Parmesankäse aufgrund seines (sehr hohen) Glutamatgehalts oder Erbsen, die Glutamat, Guanylat und Inosinat enthalten, ebenfalls als "natürliche Geschmacksverstärker" bezeichnet werden.

Hefeextrakt wird Lebensmitteln zum Würzen zugegeben. Er hat einen bouillonartigen Geschmack und kam bislang vor allem in Produkten der alternativen Küche und im Reformhaus zum Einsatz.

Glutamat ist in vielen Lebensmitteln natürlich enthalten:
Über die natürlichen Gehalte an Glutamat haben wir Foodwatch und stern.de umfassend informiert. Dieses Schreiben finden Sie auch auf der Internetseite von Maggi (www.maggi.de), sowie eine Tabelle mit Glutamatgehalten in Lebensmitteln. Beispielsweise enthält Muttermilch 20 mg/100g, Parmesankäse 1200 mg/100g und Erbsen 200 mg/100g freies Glutamat. Bei Maggi Natur Pur Suppen sind zum Vergleich 40-80 mg/100g - je nach Sorte - enthalten, davon kommt etwa die Hälfte bis Dreiviertel aus dem getrockneten Gemüse und nur der Rest aus Hefeextrakt.

Gesundheitliche Bedenken gegen Glutamat sind wissenschaftlich unhaltbar: Glutaminsäure (Glutamat ist das Salz davon) ist ein Eiweißbaustein, aus dem Mensch, Tier und Pflanze körpereigene Substanz aufbauen. Eine Glutamat/Glutaminsäure-freie Ernährung gibt es nicht. Daher haben sich bislang alle gegen Glutamat geäußerten Verdachtsmomente in wissenschaftlichen Prüfungen nicht erhärten lassen.

Wir hoffen, Ihnen hiermit umfassende Informationen gegeben zu haben und empfehlen bei weiterem Interesse die oben genannte Internetseite.

Freundliche Grüße

Maggi Kochstudio
hilft, berät, gibt Tipps

www.maggi.de

Maggi GmbH
Geschäftsführung: Stefan De Loecker (Vorsitzender), Bernd Becht, Roland Oberholzer, Andreas Peters,

Sitz: Singen (HTWL.), Registergericht: Amtsgericht Freiburg im Breisgau, HRB
540600