

14. Nov. 2011

EINGEGANGEN

NESTLÉ DEUTSCHLAND AG • 60523 FRANKFURT AM MAIN

Verbraucherzentrale Hessen

Internetfachreferat www.lebensmittelklarheit.de

Große Friedberger Straße 13-17

60313 Frankfurt am Main

LYONER STRASSE 23, "NESTLÉ-HAUS"
FRANKFURT AM MAIN-NIEDERRAD

TELEFON (0 69) 86 71-1
<http://www.nestle.de>

BANKEN

DEUTSCHE BANK AG, FRANKFURT
BLZ 500 700 10, KTO. 0792919300

SWIFT-BIC: DEUT DE FF
IBAN: DE 92 5007 0010 0792 9193 00

DRESDNER BANK AG, FRANKFURT
BLZ 500 800 00, KTO. 0510410500

SWIFT-BIC: DRES DE FF
IBAN: DE 67 5005 0000 0510 4105 00

IHRE ZEICHEN/
NACHRICHT VOM

UNSER ZEICHEN

DURCHWAHL (0 69) 86 71-
TELEFON TELEFAX

DATUM

11. November 2011

Ihre Anfrage zu „ohne Zusatzstoff Geschmacksverstärker“

Sehr geehrte

anbei erhalten Sie unsere Stellungnahme zu Ihrer Anfrage.

Hefeextrakt ist ein Lebensmittel und kein Zusatzstoff. Wir verwenden Hefeextrakt als würzige Zutat aufgrund seines würzig-brühenartigen Eigengeschmacks. Sie finden ihn daher – wie auch Gewürze – auf der Zutatenliste unserer Verpackungen. **Geschmacksverstärker** zählen zu den Zusatzstoffen und müssen ebenfalls auf der Verpackung erwähnt werden. Durch den intensiven Kontakt mit unseren Verbrauchern haben wir erkannt: Viele möchten, dass wir darauf hinweisen, wenn wir den Zusatzstoff Geschmacksverstärker nicht einsetzen. Das nehmen wir sehr ernst.

Daher bedauern wir es, dass dies, wie Sie uns in Ihrem Schreiben mitteilen, einige Verbraucher kritisieren. Aber eventuell können wir diese Verbraucher durch folgende Erklärung zufrieden stellen.

Hefeextrakt wird seit mehr als 100 Jahren wegen seines Eigengeschmacks zum Abschmecken, Würzen und Verfeinern verwendet. So kann Hefeextrakt in Reformhäusern gekauft werden und ist als Basiszutat beispielsweise in den dort erhältlichen Brotaufstrichen zu finden. Hefeextrakt ist eine Mischung aus verschiedenen Aminosäuren, Kohlenhydraten, Vitaminen und Mineralien. Zu diesen Aminosäuren zählt beispielsweise die Glutaminsäure. Sie kommt von Natur aus auch in zahlreichen anderen Lebensmitteln wie Fleisch, Fisch, Pilzen, Käse (v.a. Parmesan) und einigen Gemüsesorten (z.B. Tomaten) in unterschiedlichen Mengen vor. Warum schmecken eine Sauce Bolognese oder eine Rinderbrühe so intensiv würzig? Durch langes Kochen der Zutaten entsteht in diesen Gerichten Glutaminsäure.

Der Zusatzstoff Geschmacksverstärker wie Mononatriumglutamat wird eingesetzt, um den **vorhandenen Geschmack** zu **verstärken**. Als Kurzform für Mononatriumglutamat verwendet man umgangssprachlich den Begriff Glutamat. Glutamat ist das Salz der Glutaminsäure. Geschmacksverstärker wie Glutamat bestehen für gewöhnlich nur aus einem Inhaltsstoff und haben keinen auffallenden Eigengeschmack.

Für weitere Fragen können sich Interessierte an unseren Verbraucherservice wenden:
kontakt@maggi.de.

(1.998 Zeichen)

Ergänzend finden Sie in diesem Dokument die Zusammenfassung mit maximal 400 Zeichen.

Mit freundlichen Grüßen

Pressesprecherin Ernährung und Gesundheit
Nestlé Deutschland AG

Zusammenfassung

Hefeextrakt ist ein Lebensmittel und kein Zusatzstoff. Wir verwenden Hefeextrakt als würzige Zutat aufgrund seines würzig-brühenartigen Eigengeschmacks. Sie finden ihn daher – wie auch Gewürze – auf der Zutatenliste unserer Verpackungen. Geschmacksverstärker zählen zu den Zusatzstoffen. Setzen wir keine geschmacksverstärkenden Zusatzstoffe ein, weisen wir auf Wunsch unserer Verbraucher darauf hin.

(400 Zeichen)