

*Ich habe schon häufiger darüber gesprochen dass ich ein Verfechter der NULL-Theorie bin. Unbewusst zu sich genommener Alkohol (in Speisen) halte ich für relativ unbedenklich, aber nachdem ich weiß dass sich Alkohol im Essen befindet, ein absolutes „no go“. Alkohol als Geschmacksträger in Fertiggerichten, Saucen usw. finden wir häufig. Wie reagieren Lebensmittelkonzerne wenn man sie gezielt auf diese Thematik anspricht? Ich habe die größten Konzerne angeschrieben und überraschende Antworten bekommen. Dieser Teil meines Buches beginnt mit dem heutigen Teil.*

Teil 13 Antworten

## **Alkohol – Die Gefahr lauert überall!**

### **Be- und Erkenntnisse eines Trinkers**

*Ich bin wahrlich nicht stolz gesoffen zu haben,  
aber ich bin stolz ein trockener Alkoholiker zu sein*

Aus diesem Grund formulierte ich das nachfolgende Schreiben und übermittelte dies an zahlreiche Firmen.

*Sehr geehrte Damen und Herren,*

*ich beschäftige mich derzeit mit der Erstellung eines Buches, welches im kommenden Jahr unter dem Titel „Ich kann aufhören (wenn ich will)“ auf den Markt kommen soll( einen kurzen Auszug füge ich bei). Auf dem deutschen Markt gibt es eine ganze Reihe von Veröffentlichungen, die in die Richtung „Erfahrungen rund um den Alkohol“ gehen, aber kaum eine Information für Betroffene. Mit diesem Begriff erfasse ich nicht den Alkoholiker selbst, sondern in erster Linie die Menschen, die ihn umgeben, Freunde, Verwandte und die Familie. Gerade hier gibt es kaum Informationsmaterial und Unterstützung in der Erkennung, Unterstützung und Behandlung der Betroffenen.*

*Das Buch gliedert sich in drei Teile:*

- *Eigener Weg*
- *Das Leben nach dem Entzug und worauf sollte ich achten*
- *Alkohol in Lebensmitteln (ein Wegweiser)*

*Insbesondere zum letzten Punkt möchte ich Sie um Informationen zu den von Ihnen produzierten oder vertriebenen Artikeln bitten. Mich interessieren dabei zwei Dinge: In welchen Produkten ist Alkohol enthalten und wie wird Alkohol aus Ihrer Sicht definiert.*

*Ich würde mich sehr freuen, wenn Sie meine Arbeit unterstützen können, auf diese Weise könnte ich eigene, ev. fehlinterpretierte Recherchen einsparen.*

*Als kurzen Textauszug habe ich die ersten rund 25 Zeilen dieses Buches verwendet.*

Meine anfängliche Skepsis wandelte sich innerhalb kurzer Zeit, denn die Resonanz war gut und wesentlich größer als ich erwartet hatte.

Ich möchte mich an dieser Stelle für die Unterstützung bedanken und gebe die Antworten in ihren wesentlichen Bestandteilen hier weiter. Die Floskeln und Grußformeln habe ich aus Platzgründen entfernt, hinter den Firmennamen erfasse ich einen Teil der Markennamen, die sich hinter dem Firmennamen verbergen. Eine Vollständigkeit kann ich nicht gewährleisten, zu undurchsichtig ist dieser Teil des deutschen Handels, zumindest für Außenstehende. Ich betone noch einmal ausdrücklich, es handelt sich um einen groben Querschnitt, ein Anspruch auf einen vollständigen Überblick des Marktes kann ich nicht erheben. Ich veröffentliche die Liste der Firmen, Produkte und Stellungnahme nach dem Eingang der Rückmeldung der Firmen. Ich will dabei nicht die Ernsthaftigkeit der Antworten in Frage stellen, denn der überwiegende Teil der angeschriebenen Firmen antwortete schnell und aus meinem Empfinden sehr verantwortungsbewusst.

Die gemachten Aussagen kann und will ich nicht bewerten, einige Antworten verdienen aber einen Kommentar, jeweils nach der aufgeführten Stellungnahme.

**Maggi (Muttermgesellschaft Nestle)  
Nestlé Verbraucher-Service GmbH  
D-60523 Frankfurt am Main**

**Internet:** [www.maggi.de/produkte](http://www.maggi.de/produkte)

**Produktbeispiele: In Klammern die Anzahl der Produkte, die sich hinter dem jeweiligen Oberbegriff verbergen, alle angeboten unter dem Markennamen „Maggi“; [Fix-Produkte \(28\)](#); [Modernes Kochen \(5\)](#); [Nass-Fertiggerichte \(8\)](#); [Premium Fixe \(1\)](#); [Purer Genuss \(3\)](#); [Saucen \(20\)](#); [Suppen \(20\)](#); [Trocken-Fertiggerichte \(29\)](#); [Würze / Würzmittel \(4\)](#); [Würzsaucen \(3\)](#)**

*Sie haben Fragen zu Verwendung von Alkohol in unseren MAGGI Produkten. Gerne antworten wir Ihnen.*

*Purer Alkohol (Ethylalkohol) als Zutat muss in der Zutatenliste als „Alkohol“ oder „Ethylalkohol“ oder „Ethanol“ angegeben werden. Theoretisch können Aromen Alkohol als Lösungsmittel enthalten. Gesetzlich ist der Hersteller nicht dazu verpflichtet, Alkohol auf der Zutatenliste zu deklarieren, der ein Bestandteil eines Aromas ist.*

*Deshalb können wir Ihnen keine detaillierten Informationen zu den einzelnen Aromen in unseren gesamten NESTLÉ Sortiment geben. Wir bitten Sie um Verständnis. Nennen Sie uns Ihre fünf MAGGI Lieblingsprodukte, für die wir die Aromen überprüfen können.*

**Ich habe übermittelt:**

*Gerne teilen wir Ihnen mit, ob Alkohol als Lösungsmittel des Aromas bei einigen Maggi Produkten eingesetzt wird.*

*Alkohol in Aromen ist bei folgenden MAGGI Produkten enthalten:*

- MAGGI fix & frisch Tortellloni Topf Tomate Basilikum*
- MAGGI fix & frisch Geschnetzeltes Zürcher Art*
- MAGGI fix & frisch Gebratene Nudeln*

- MAGGI fix & frisch Broccoli Gratin
- MAGGI fix & frisch Kartoffel Gratin
- MAGGI fix & frisch China Pfanne Chop Suey
- MAGGI Texicana Salsa
- MAGGI Fond Rind

*Keinen Alkohol als Lösungsmittel des Aromas in folgenden Produkten:*

- MAGGI Klare Gemüsebrühe
- MAGGI Bratensaft
- MAGGI fix & frisch Lasagne
- MAGGI fix & frisch Chili con Carne
- MAGGI Magic Asia Noodle Cup Duck
- MAGGI Ravioli in Tomatensoße
- MAGGI Würze
- MAGGI fix & frisch Spaghetti Bolognese

*Purer Alkohol (Ethylalkohol) als Zutat muss in der Zutatenliste als „Alkohol“ oder „Ethylalkohol“ oder „Ethanol“ angegeben werden. Theoretisch können Aromen Alkohol als Lösungsmittel enthalten. Gesetzlich ist der Hersteller nicht dazu verpflichtet, Alkohol auf der Zutatenliste zu deklarieren, der ein Bestandteil eines Aromas ist.*

*Haben Sie noch weitere Fragen? Natürlich sind wir gerne auch persönlich für Sie da. Ihr Nestlé Ernährungsstudio freut sich, Ihre Fragen von Montag bis Freitag zwischen 8.00 Uhr und 18.00 Uhr unter der Telefonnummer 069-6671-8888 zu beantworten.*

***Anmerkung: Die Rückantwort kam innerhalb von wenigen Stunden, erweckte Vertrauen und ich hielt die Firma für äußerst kooperationsbereit. Ich habe umgehend fünf Produkte aus dem Portfolio ausgewählt und um konkrete Informationen gebeten. Trotz mehrfacher Nachfrage erhielt ich keine weiteren Infos. Klar, das Sortiment ist breit und äußerst unübersichtlich. Einige Informationen findet man, wenn auch nach längerer Suche, auf der Internetseite der Firma. Der Umgang mit Betroffenen ist bedenkenswert.***

**Nestlé Verbraucher-Service GmbH  
D-60523 Frankfurt am Main**

**Internet:** [www.nestle.de/marken](http://www.nestle.de/marken)

**Nestlé Markennamenportfolio (nicht vollständig, da zu umfangreich):**

**After Eight; Buitoni; Chococino; Engelfrost; Felix; Gourmet; Herta; KitKat; Lion; Libby's; Maggi; Mövenpick; Nescafe; Nesquick; Oral Impact; Peptamen; Resource; Sanbitter; Schöller; Thomy; Vittel; Wagner; Yes**

*Wir können Ihnen keine Liste von NESTLÉ-Produkten ohne Alkohol zur Verfügung stellen. Bitte haben Sie hierfür Verständnis. Wir können Ihnen jedoch Informationen geben, wie alkoholhaltige Zutaten in der Zutatenliste deklariert werden:*

*Purer Alkohol (Ethylalkohol) muss in der Zutatenliste als "Alkohol" oder "Ethylalkohol" oder "Ethanol" angegeben werden. Meistens wird aber kein purer Alkohol, sondern ein weiterverarbeitetes, alkoholisches Getränk bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet, z.B. Amaretto, Weinbrand, Moccakör, Rotwein, Weißwein, etc. Diese Getränke werden mit Ihrer üblichen Verkehrsbezeichnung in der Zutatenliste angegeben, also als Amaretto, Weinbrand, Rotwein, Weißwein, etc.*

*Auch Essig kann noch geringe Mengen an Alkohol enthalten, insbesondere wenn es sich um Weinessig handelt. Essige müssen - je nach Einsatz - als Essig, Branntweinessig, Rot- oder Weißweinessig in der Zutatenliste angegeben werden.*

*In Trockenprodukten können auch Weinextrakte eingesetzt werden. Dabei handelt es sich um sprühgetrocknete Produkte, bei deren Herstellung der Alkohol vollständig verdampft. Solche Produkte werden beispielsweise als "Weißweinextrakt" oder "Rotweinpulver" in der Zutatenliste bezeichnet. Obwohl diese Zutaten keinen Alkohol mehr enthalten, geben sie dem Enderzeugnis den Geruch und Geschmack nach Alkohol.*

*In unserem Süßwarensortiment wird ausschließlich in der AFTER EIGHT My Favourites Pralinenmischung in der Trüffelpraline und in dem Schokoriegel YES Alkohol verwendet. Dieser wird in der Zutatenliste mit "Alkohol" bezeichnet. Alle anderen in Deutschland hergestellten NESTLÉ Süßwaren (z.B. KIT KAT, LION, NUTS, AFTER EIGHT, SMARTIES, CHOCO CROSSIES, CHOCLAIT CHIPS) enthalten keine alkoholhaltigen Zutaten.*

*Je nach technologischer Anforderung können Aromen Alkohol als Auszugsmittel enthalten. Wir können keine allgemeingültige Aussage zu den Aromen in den NESTLÉ Produkten treffen.*

***Anmerkung: Auch Nestle hat schnell geantwortet, das Sortiment des Lebensmittelgiganten ist so breit gefächert, das ein Überblick schwerlich möglich ist. Eine telefonische Anfrage zu bestimmten Produkten wurde unkompliziert und schnell beantwortet. Die Internetseite gibt Aufschluss über Inhalte, leider auch hier keine dezidierten Informationen über Alkoholinhalte.***

***Grundsätzlich arbeiten alle Firmen konform der deutschen Gesetzgebung und genau aus dieser Richtung sollte eine Informationspflicht veranlasst werden.***

**STUTE Nahrungsmittelwerke GmbH & Co. KG  
Abtsbreite 129  
D-33098 Paderborn**

**Internet:** [www.stute-fruits.de/produktvielfalt.html](http://www.stute-fruits.de/produktvielfalt.html)

**Produktbeispiele: (l.t Wikipedia) Hergestellt werden süße [Brotaufstriche](#), alkoholfreie Getränke und Konserven, vor allem für [Handelsmarken](#))**

*Derzeit stellen wir ausschließlich nicht-alkoholische Getränke her.*

*Generell ist festzuhalten, dass ein Einsatz von Alkohol bei der Herstellung von Fruchtsäften und Getränken nicht stattfindet. Der in Fruchtsäften vorhandene Alkohol ist natürlichen Ursprungs.*

*Fruchthaltige Getränke können ebenfalls geringe Mengen Alkohol enthalten. Dieser Alkoholgehalt wird aus den eingesetzten Fruchtrohwaren und Aromen eingebracht.*

*In einem abgefüllten Saft/ Erfrischungsgetränk dürfen laut Leitsätzen und Verordnungen maximal 3g Alkohol/Liter Saft/Erfrischungsgetränk enthalten sein. Wie die regelmäßig durchgeführten Endproduktkontrollen in unserem Hause zeigen, liegt der Alkoholgehalt bei unseren Produkten unter 1g /Liter.*

***Anmerkung: Im ersten Schreiben ging die Firma Stute ausschließlich auf Getränke ein. Um einen umfassenden Eindruck des Sortimentes zu erhalten habe ich die Firma um eine weitere Stellungnahme gebeten. Die Antwort ist wiederum eindeutig.***

*Gerne teilen wir Ihnen zusätzlich mit, dass die von uns hergestellten Konfitüren sowie unsere Nuss-Nugatcreme keine alkoholischen Substanzen enthalten. Zur Herstellung einiger unserer Fruchtaufstriche werden jedoch Aromen zugesetzt, durch welche sehr geringe Spuren von Alkohol in das Produkt eingebracht werden können. Im Falle eines zugesetzten Aromas wird dieses jedoch in der Zutatenliste auf dem jeweiligen Etikett ausgewiesen. Dadurch, dass unsere Fruchtaufstriche für längere Zeit auf 95°C erhitzt werden, ist der mögliche Alkoholgehalt hier kaum messbar und liegt deutlich unter dem Ihnen bereits mitgeteilten Alkoholgehalt bei Säften von 3g Alkohol/Liter Saft/Erfrischungsgetränk.*

**Continental Foods Germany GmbH**

**Verbraucherservice**

**Geniner Straße 88-100**

**D-23560 Lübeck**

**Internet:** [www.continentalfoods.de/page/marken-0](http://www.continentalfoods.de/page/marken-0)

**Produktbeispiele: Erasco (Eintöpfe und Fertiggerichte) und Heisse Tasse (Instantsuppen)**

*Wir haben Ihre Ausführungen zu Ihrem Buch zur Kenntnis genommen. Leider ist es uns nicht möglich, Ihnen eine Liste zur Verfügung zu stellen, die die Anwesenheit von Alkohol in unseren Produkten aufzeigt.*

*Unsere Produkte durchlaufen in regelmäßigen Abständen einen Produktoptimierungsprozess. Dabei kann es zu Rezepturänderungen und gegebenenfalls zu einer Veränderung der enthaltenen Zutaten kommen.*

*Da unsere Produkte eine lange Haltbarkeit aufweisen, kann es unter Umständen dazu kommen, dass sich Produkte mit unterschiedlichen Rezepturen auf dem Markt befinden. Damit wäre eine heute aufgestellte Liste eventuell nicht für alle Rezepturen gültig. Maßgebend sind allein die Angaben auf dem Zutatenverzeichnis auf dem Etikett. Wir möchten Sie daher bitten, die Zutatenliste auf dem Etikett des jeweiligen Produktes zu beachten.*

***Anmerkung: Was bedeutet diese Aussage jetzt im Klartext?***

*Auf der einen Seite lese ich, wir wollen uns nicht festlegen, denn wer eine Aussage dazu trifft, geht in die Verantwortung. Kunde kümmer dich selbst um deine Probleme. Ich stelle mir die Frage, was passiert bei Allergikern oder Diabetikern?*

*Auf der anderen Seite werden tatsächlich regelmäßig Produktzusammensetzungen verändert? Ich mag dies nicht glauben, denn eine Veränderung der Inhaltsstoffe würde auch einen sofortigen Verpackungswechsel mit sich bringen.*

*Auf seiner Website bietet Erasco eine Vielzahl von Informationen zum Thema „Inhaltsstoffe“. Ein umfangreiches Lexikon mit Erklärungen zu allen möglichen Inhaltsstoffen, übersichtlich geordnet und informativ. Leider gibt es nur ein Manko, nirgendwo steht, was sich tatsächlich in den Einzelprodukten befindet. Eigentlich schade, denn das Medium Internet bietet mehr.*

*Ich selbst bin ein „Gewohnheitstier“ und kaufe häufig die gleichen Produkte. Wenn ich mich jedes Mal neu orientieren muss, weil der Hersteller die Rezeptur permanent verändert, dann verzichte ich lieber darauf.*

**VIVIL A. MÜLLER GMBH & CO. KG**  
Moltkestraße 33  
D-77654 Offenburg

Internet: [www.vivil.de](http://www.vivil.de)

**Marken: Creme Life Classic ; Friendship ; Vivil Husten- und Vitaminbonbons; Vivil Rollen**

**Produktbeispiele: Bonbons in mannigfaltiger Auswahl**

*Anmerkung: Ich muss voraus schicken, hier handelte ich aus einem persönlichen Grund, denn ich fand auf einer Tütenpackung meiner Lieblingsbonbons einen Hinweis und reagierte mit folgendem Text:*

*„Durchschnittliche Nährwertangaben per 100 g*

- Kohlenhydrate 93,9 g*
- Davon Zucker 0,4 g*
- Davon mehrwertige Alkohole 93,5 g“*

*Mir war, allerdings nur bei den Mitbewerbern, bewusst das Alkohol zur Auftrennung von Kräutern notwendig ist.*

*Ich habe den Genuss gestoppt, mich interessierte ob es Bonbons aus dem Unternehmen garantiert OHNE Alkohol gibt.*

*Als Antwort des Qualitätsmanagements von Vivil, erhielt ich diese Information(so richtig verstanden habe ich die Antwort nicht):*

*Wir haben in keinem unserer Produkte Alkohol enthalten.*

Bei der Nährwertangabe „mehrwertige Alkohole“ handelt es sich nicht im eigentlichen Sinne um „Alkohol“. Dieser Prozentsatz gibt den Anteil an den betreffenden Zuckeraustauschstoffen (z.B. Maltitsirup, Isomalt, etc.) an.

**Unilever Deutschland GmbH**  
**Am Strandkai 1**  
**D-20457 Hamburg**

**Internet:** [www.unilever.de/brands-in-action/view-brands.aspx](http://www.unilever.de/brands-in-action/view-brands.aspx)

**Einige Marken: Knorr; Langnese; Signal; Rama; Magnum; Lipton; Bertoli; Vienetta**

**Das Portfolio dieser Firmen ist sehr umfangreich, eine Auflistung aller Produkte, auch als Beispiel würde den Rahmen sprengen. So reicht das Angebot von Knorr – Produkten( als Beispiel), von Tütensuppen über Knorr – Fix – Produkte bis hin zu Salatdressings.**

*Wenn wir unseren Produkten Alkohol zugeben, dann finden Sie diesen in der Zutatenliste auf der Verpackung. Alkohol kann außerdem in Spuren vorhanden sein, wenn er natürlicherweise in einem Produktbestandteil enthalten ist. So haben Früchte oder Fruchtsäfte einen natürlichen Alkoholgehalt (Traubensaft 0,1 bis 0,4 %, Apfelsaft 0,1 bis 0,3%). Darüber hinaus wird in einigen unserer Produkte Weißweinextrakt zur geschmacklichen Abrundung verwendet. Definitionsgemäß ist Weißweinextrakt den Aromaextrakten zuzurechnen.*

*Die aromatisierenden Bestandteile des Weißweinextrakts sind hauptsächlich die nichtflüchtigen Weinbestandteile, die nach Abdampfen des Wassers, Alkohols und flüchtiger Säuren übrig bleiben. Das heißt, dass im Trockenprodukt, wenn überhaupt, Alkohol nur noch in Spuren enthalten ist. (Bei Flüssigsaucen können beim Einsatz von Weißwein noch größere Mengen vorhanden sein.)*

*Wenn Weißweinextrakt enthalten ist, wird dieser im Zutatenverzeichnis des Produktes angegeben. Denn die Information über das Vorhandensein einer Zutat 'alkoholischen' Ursprungs halten wir generell wichtig für alle Verbraucher.*

*Insbesondere für Kinder, Muslime oder Alkoholiker ist ein ehrlicher Hinweis auf die Geschmackskomponente 'Wein' gegeben: Obwohl kein Alkohol enthalten sein muss, wird seitens z. B. Suchtkliniken von der Verwendung für Alkoholiker abgeraten, weil schon der Geruch bzw. Geschmack genügen könnte, einen Rückfall auszulösen. Bei Kindern sollten die Eltern entscheiden, ob sie Produkte mit 'Alkoholaroma' verwenden möchten. Schließlich ist Alkohol auch grundsätzlich ein Bestandteil von Aromen, die in unseren Produkten enthalten sind. Die Aromen werden in Alkohol gelöst, damit sich die Geschmacksstoffe entfalten. Es handelt sich um Ethanol, der chemisch gesehen immer gleich zusammengesetzt ist, egal ob er aus "natürlicher Gärung" entstanden ist oder industriell hergestellt wurde.*

*Aufgrund der Größe und der Komplexität unseres Portfolios können wir keine weiteren Informationen bzgl. des gesamten Produktportfolios zum Vorkommen von Alkohol in Aromen, die über die Kennzeichnungspflicht der in der Zutatenliste deklarierten Zutaten hinaus gehen, zur Verfügung stellen. Wir bitten um Ihr Verständnis.*

***Anmerkung: Eindeutig und klar ? Also auch hier die Zutatenliste studieren und dann selbst entscheiden!***

*Nicht immer müssen Gerichte aus der Sterneküche aufwändig sein. Nein, es gibt auch einfache und schmackhafte Kost, die sich einfach und schnell zubereiten lässt. Heute mal schnell, einfach aber lecker !!!*

### ***„Gebratene Blutwurst“ Salat von jungen Kartoffeln, Apfel und Radieschen mit Bauernbrot***

Zutaten für 4 Personen

#### **Zutaten:**

- 8 Scheiben Blutwurst a ca. 2 cm dicke geschnitten
- 80g geklärte Butter
- 300g junge Kartoffeln mit Schale gekocht
- 1 Elstar Apfel gewaschen, geviertelt, entkernt und in dünne Spalten geschnitten
- Spritzer Zitronensaft
- 1 EL feine Schnittlauchröllchen
- 4 Radieschen in feinste Scheiben geschnitten
- (in Eiswasser aufbewahren mit einer Prise Salz)
- 1 TL frische kleine junge Majorantriebe
- 2 EL Rapsöl
- 1 EL Kürbiskernröl
- **1 EL Champagneressig (wird ersetzt durch 1 EL Apfelessig)**
- 1 TL Apfelsenf(Bos Food)
- Meersalz, schwarzer Pfeffer frisch gemahlen
- 4 Scheiben Bauernbrot(Sauerteig) in Butter geröstet und mit Meersalz gewürzt

**Zubereitung:**

Die noch warmen Kartoffeln direkt nach dem Kochen in Scheiben schneiden. Aus Rapsöl, Kernöl, Champagneressig (Apfelessig) und Apfelsenf eine schmackhafte Vinaigrette herstellen.

Die Kartoffeln damit marinieren. Die Apfelspalten mit Zitronensaft vermengen und zu den Kartoffeln geben. Nun den Majoran und den Schnittlauch mit den Radieschen vorsichtig unter den Salat heben. Den Salat gut mit Salz und Pfeffer abschmecken und ca. 15 min. ziehen lassen. In der Zwischenzeit in einer Pfanne die geklärte Butter erhitzen und die Blutwurst mehlieren. Die Blutwurst von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten bis sie schön kross ist. Den Kartoffelsalat auf 4 leicht erwärmten Tellern mittig anrichten und die Blutwurst oben auf setzen.

Die Bauernbrotscheiben separat geben oder mit anrichten.

**TIPP:**

Bei Bedarf mit Kalbsjus beträufeln.