



Natürliche Aromen – die Lüge des Jahrhunderts

Von *Schuetz*

Erstellt am 23 Okt 2014 - 14:35

Industriell verarbeitete Lebensmittel enthalten viele Zusatzstoffe. Diese Substanzen sollen die Eigenschaften von Lebensmitteln verbessern, sie z. B. süßen, färben oder konservieren. Im 19. Jahrhundert wurde das Gemüse noch mit Kupfer gefärbt, heute sorgen moderne Mittel für wilde Panschereien. Die Technik macht es möglich, die Politik lässt es zu. Aromen werden aus verschiedenen Quellen gewonnen, alle mehr oder weniger natürlich. Z. B. das Erdbeer-Aroma, das aus Holz gewonnen wird, ist natürlich, denn der Baum an sich ist Natur. „Natürlich“ bedeutet also, dass es aus einem natürlichen Rohstoff „also Holz“ gewonnen wird und nicht von Beeren kommt.

Wer sein Essen ausschließlich aus frischen Lebensmitteln zubereitet, wird mit dem Thema Lebensmittelzusatzstoffe selten konfrontiert. Aber wer macht sich noch die Arbeit, immer mit frischen Lebensmitteln zu kochen?

Viele abgepackte Lebensmittel und Fertiggerichte enthalten Zusatzstoffe. Auch Getränke, die nicht ausschließlich aus Wasser oder Fruchtsaft bestehen, enthalten viele Zusatzstoffe. Selbst ein Grundnahrungsmittel wie Butter darf zum Beispiel mit E 160a gefärbt werden. Hinter dem E 160a verbirgt sich der Pflanzenfarbstoff Carotin. Dieser Stoff soll bei Butter für die gelbliche Farbe sorgen und das schnelle „ranzig werden“ verhindern.

Wussten Sie, dass in Ihrem Essen Aromastoffe und Geschmacksverstärker lauern, die auch als Insektengift verwendet werden und im Tierversuch eindeutig krebserregend waren?

Quelle: www.utopia.de/ratgeber/was-steckt-drin-insektengift-im-essen-aromastoffe... [1]

Wenn es nach der Werbung geht, dann gibt es überhaupt keine Lebensmittel, die in irgendeiner Form der Gesundheit schädlich werden könnten.

Die Mogelliste:

www.fr-online.de/blob/view/8568644,5804433,data,abgespeist_mogelliste_20... [2]

Dass viele Lebensmittelhersteller in ihrer Werbestrategie auf psychologische Täuschung und grenzwertige Halbwahrheiten setzen, ist leider in den meisten Fällen erlaubt. Das ändert aber nichts an der Fragwürdigkeit der Vorgehensweise.

Die Werbestrategie setzt auf „natürliche Aromen“, die sehen aber anders aus, als wir sie uns vorstellen. Z. B. Himbeeraroma (Himbeerjoghurt) wird aus Zedernholzöl hergestellt oder Kokosaroma aus natürlichen Schimmelpilzen.

Eine umfangreiche Liste von Lebensmitteln, die mit zweifelhaften Aussagen beworben werden lässt sich sowohl auf der Seite der Food Watch als auch auf deren Tochterseite

www.abgespeist.de [3] finden.

Das eigentliche Verbrechen ist, dass es keine Gesetze gibt, die die Praxis der Verfälschung von Lebensmitteln verbieten.

Eine Low Carb Ernährung (Low Carb = kohlenhydratarme Ernährung) reduziert nicht nur bei Diabetikern den Zuckerspiegel, sondern besteht hauptsächlich aus richtigen natürlichen Lebensmitteln.

Mehr Infos darüber finden Sie auf den Webseiten und den Büchern der Autorinnen:



Sabine Beuke (Low Carb für den Darm) - www.sabinebeuke.de/ [4]

Jutta Schütz (Allgem. Low Carb und bei Diabetes) - www.jutta-schuetz-autorin.de/ [5]

Heike Führ (Low Carb bei Multipler Sklerose) - multiple-arts.com/

Firmeninformation:

Jutta Schütz (Autorin, Journalistin, Psychologin, Dozentin, Mentorin) schreibt Bücher, die anspornen, motivieren und spezielles Insiderwissen liefern. Weitere Informationen zur Autorin und ihren Büchern findet man in den Verlagen: Rosengarten-Verlag, FIT GESUND SCHOEN, BoD und tredition, sowie im Kultur-Netzwerk (Kommunikationsplattform für Kunst, Literatur, Musik, Film, Bühne, Entertainment und Medien).

Pressekontakt:

Jutta Schütz

D-33611 Bielefeld

info.schuetz09@gmail.com [6]

www.jutta-schuetz-autorin.de/ [5]

- [Gesundheit und Vorsorge](#)

Quellen URL (aufgerufen am 4 Dez 2021 - 21:31): <https://www.medcom24.de/node/19599>

Links:

[1] <http://www.utopia.de/ratgeber/was-steckt-drin-insektengift-im-essen-aromastoffe-geschmacksverstaerker-ernaehrung>

[2] http://www.fr-online.de/blob/view/8568644,5804433,data,abgespeist_mogelliste_20110518.pdf.pdf

[3] <http://www.abgespeist.de>

[4] <http://www.sabinebeuke.de/>

[5] <http://www.jutta-schuetz-autorin.de/>

[6] <mailto:info.schuetz09@gmail.com>