



Gewürze – Wenn nicht drin ist, was draufsteht

Ende des Jahres 2018 ist Oregano, welcher in getrockneter und gerebelter Form als beliebtes Gewürz für Pizza und Pasta gilt, in Bezug auf eine Verfälschung vor allem mit Olivenblättern mehrfach in die Schlagzeilen geraten. So wurde beispielsweise getitelt: „Das große Oregano-Mysterium: Wie das Gewürz mit Laub gepanscht wird“. Auch am Landesamt für Verbraucherschutz (LAV) wurde bei den im Jahr 2019 untersuchten Oreganoproben ein hohes Ausmaß einer solchen Adulteration festgestellt – 4 von 10 Proben enthielten teils erhebliche Mengen an Olivenblättern (s. Abb. 1 und 2).

Und damit nicht genug: Im Rückblick auf die amtlichen Untersuchungen von 309 Gewürzproben in den Jahren 2019 bis 2021 in Sachsen-Anhalt sind – bei einer im wahrsten Sinne des Wortes bunten Palette an Proben – auch bei anderen Gewürzen Verdachtsmomente aufgekommen. In den meisten Fällen wurden Hinweise auf Verunreinigungen oder Beimischungen von nicht deklariertem Fremdmaterial (z. B. Reis in Kurkuma, Fremdfett in Paprika oder auch Majoran in Oregano) gefunden. Seltener waren Proben, bei denen das gekennzeichnete Gewürz gar nicht enthalten war. So z. B. Thymian, welcher als Hauptzutut in einem angeblichen „Thymian-Mix extra“ ausgelobt war.

Die in Sachsen-Anhalt erhobenen Befunde stehen nicht allein. Im Jahr 2019 wurde ein EU-weit koordiniertes Kontrollprogramm mit ca. 1900 untersuchten Proben aus 21 EU Mitgliedstaaten sowie Norwegen und der Schweiz – das LAV war mit zehn Proben beteiligt – durchgeführt, um Einblicke in betrügerische Praktiken bei der Vermarktung von Kräutern und Gewürzen zu erlangen. Die Ergebnisse wurden jüngst veröffentlicht. 17 Prozent der risikoorientiert und gezielt entnommenen Proben erhielten das Prädikat „suspicious“ (verdächtig) und zeigen deutlich, welche Bedeutung Lebensmittelverfälschungen im Bereich der Gewürze besitzen. Längst haben sich Einrichtungen wie zum Beispiel das Nationale Referenzzentrum für authentische Lebensmittel in Deutschland und auch weltweit angelegte Systeme, darunter OPSON-Programme als

Operationen von Interpol und EUROPOL, etabliert, um systematisch gegen Lebensmittelbetrug (Food Fraud) vorzugehen.

Vorsicht ist allerdings bei der Bewertung solcher Funde geboten. Es kann im Untersuchungslabor nicht immer klar zwischen einer eventuell unbeabsichtigten Verunreinigung einerseits und einer möglicherweise bewussten Beimischung andererseits unterschieden werden. Für die gutachterliche Beurteilung muss vor allem die Möglichkeit des ungewollten Eintrags während der Weiterverarbeitung im Betrieb in Betracht gezogen werden. Dies zeigt bereits, wo der Hase im Pfeffer liegt. Nicht immer ist die Sache so eindeutig wie im Falle der Olivenblattverfälschung von Oregano, denn Olivenblätter sind als Lebensmittel unbedeutend. Handelt es sich bei dem nachgewiesenen Fremdpflanzenmaterial jedoch um solches, welches typischerweise selbst als Lebensmittel Einsatz findet, bleibt es oftmals nur bei einem Verdacht, wenn der mengenmäßige Anteil der Verunreinigung der Probe nicht exakt zu bestimmen ist.

Der bereits etablierte qualitative Nachweis von Fremdmaterial gelingt hingegen durch Kombination organoleptischer, makro- und mikroskopischer oder dünnschichtchromatographischer Untersuchungen sowie molekularbiologischer Analysen. Verfahren zur Bestimmung von Mengenanteilen werden erst entwickelt. Die mengenmäßige Erfassung des Fremdpflanzenanteils kann zwar in einigen seltenen Fällen durch Sortierverfahren erfolgen, scheitert aber bei Gewürzproben, welche einen zu hohen Zerkleinerungsgrad aufweisen. Hier kann eine neue molekularbiologische Methode namens Next Generation Sequencing (NGS) in nächster Zeit Abhilfe schaffen. Das am LAV bereits für die Aufklärung von Krankheitsausbrüchen und zur Genomanalyse von Coronaviren etablierte Verfahren zeigte in ersten Versuchen vielversprechende Ansätze, quantitative Anteile einer Pflanzenart in Pflanzenmischproben zu ermitteln.

Als vorläufiges Fazit bleibt festzuhalten, dass Gewürze nicht immer (nur) die Bestandteile enthalten, die ausgewiesen sind. Durch moderne Untersuchungsverfahren und koordinierte Programme wird dieser Problematik entgegengesteuert.



Abbildung 1 Aufnahme einer authentischen Probe Oregano: Oreganoblätter/-blattfragmente mit charakteristischen Öltröpfchen



Abbildung 2 Aufnahme einer als Oregano bezeichneten Probe: Olivenblattfragmente mit faserigen Bruchkanten (rot eingekreist) neben Oreganoblättern/-blattfragmenten mit charakteristischen Öltröpfchen

Für weitere Informationen besuchen Sie uns im Verbraucherschutzportal unter

verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de/