

Kleine Anfrage

der Abgeordneten Klaus Lennartz, Lieselott Blunck (Uetersen), Dr. Marliese Dobberthien, Michael Müller (Düsseldorf), Friedhelm Julius Beucher, Ursula Burchardt, Marion Caspers-Merk, Ludwig Eich, Elke Ferner, Lothar Fischer (Homburg), Monika Ganseforth, Dr. Liesel Hartenstein, Renate Jäger, Dr. Uwe Jens, Susanne Kastner, Siegrun Klemmer, Rolf Koltzsch, Horst Kubatschka, Dr. Klaus Kübler, Ulrike Mehl, Jutta Müller (Völklingen), Doris Odendahl, Manfred Reimann, Gudrun Schaich-Walch, Otto Schily, Horst Schmidbauer (Nürnberg), Regina Schmidt-Zadel, Dietmar Schütz, Ernst Schwanhold, Antje-Marie Steen, Uta Titze-Stecher, Hans Georg Wagner, Wolfgang Weiermann, Reinhard Weis (Stendal), Dr. Axel Wernitz

Zusatzstoffe in Brot und Backwaren

Brot ist ein Grundnahrungsmittel. Seit Jahrtausenden backen Menschen Brot. Sie stellen aus Getreide durch Sauerteiggärung oder mit Hefe ein Produkt her, das gegenüber dem Rohstoff wichtige Vorteile aufweist. Die verdauungshemmenden Stoffe des Getreides werden abgebaut und verdauungsfördernde Substanzen gebildet.

Die Deutschen verzehren pro Jahr und Kopf etwa 150 Pfund Brot. Um so erstaunlicher ist, daß der Gesetzgeber das Produkt Brot bis heute nicht eindeutig definiert hat. Es gibt zwar Verordnungen für Milch, Eier, Fleisch und Honig, aber keine detaillierten Regelungen für Brot. Dieser Umstand hat es der Industrie erleichtert, Änderungen im Herstellungsverfahren und in der Zusammensetzung des produzierten Brotes weitgehend unbemerkt von der Öffentlichkeit vorzunehmen.

Das Brot, das die Brotfabriken heute verläßt, unterscheidet sich vor allem durch die zahlreichen Zusatzstoffe von dem Brot, das nach jahrtausendealten Methoden gebacken wurde. Statt des zeitraubenden Dreistufen-Sauerteigverfahrens steht den Bäckerinnen und Bäckern heute ein Chemikalienmix zur Verfügung, und neugezüchtete Hefen haben die althergebrachten Stämme verdrängt. Kunstsauer ist jedoch nicht in der Lage, die biochemischen Vorgänge bei der Teiggärung in demselben Maße zu bewirken, wie dies beim Dreistufen-Natursauerteigverfahren der Fall ist. Das Produkt sieht aus wie althergebrachtes Brot, hat jedoch eine andere Zusammensetzung und damit auch eine andere Wirkung.

Auch die Bäckerinnen und Bäcker haben heute andere Aufgaben. Sie beschränken sich häufig nur noch darauf, die Fertigmischungen der Backmittelhersteller mit Wasser anzurühren und auszubacken. Diese Mischungen enthalten zahlreiche Chemikalien, die dafür sorgen, daß der Teig auch unter ungünstigen Bedingungen gelingt.

Die gesundheitlichen Folgen dieser „Industrialisierung des Bäckereigewerbes“ sind ungewiß. Die Verbraucherin und der Verbraucher werden nicht über mögliche Konsequenzen aufgeklärt. Für unverpacktes Brot gibt es keinerlei Deklarationspflicht. In der Regel ist das Personal in Backstube und Verkauf nicht über die tatsächliche Zusammensetzung des Brotes informiert, denn die Backmittelhersteller sind nicht verpflichtet, ihre Rezepturen detailliert offenzulegen.

Angesichts der Bedeutung des Grundnahrungsmittels Brot fragen wir die Bundesregierung:

A. Gesetzliche Regelung für Brot

1. Wie sichert die Bundesregierung, daß Grundnahrungsmittel, die der Bürger in der Regel täglich zu sich nimmt, wie Milch, Fleisch und Brot, auch langfristig gesundheitlich unbedenklich sind?
2. a) Warum gibt es zwar Verordnungen für Milch, Fleisch und viele andere Lebensmittel wie Honig und Kakao, aber keine differenzierte gesetzliche Regelung für Brot?
b) Hält die Bundesregierung eine detaillierte gesetzliche Regelung für Brot für unnötig?

B. Zutaten

3. a) Welche nach dem Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-gesetz (LMBG) zulassungspflichtigen Stoffe können in Brot oder Brötchen enthalten sein?
b) Welche Stoffe, die nach dem LMBG keiner Zulassung bedürfen, können in Brot oder Brötchen enthalten sein?
c) Welche zulassungspflichtigen und nicht zulassungspflichtigen Stoffe können zur Herstellung von feinen Backwaren verwendet werden?
4. Kann die Bundesregierung mit Sicherheit ausschließen, daß in der Antwort zu Frage 3 genannte Stoffe schädliche Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit haben könnten?
Wenn nein, welche Konsequenzen will sie daraus ziehen?
5. a) Welche chemischen Reaktionen können die Zusatzstoffe in Backwaren untereinander und mit den natürlichen Mehlbestandteilen im Laufe des Backprozesses eingehen?
b) Kann die Bundesregierung mit Sicherheit ausschließen, daß dabei Substanzen entstehen, die beim Menschen zu Gesundheitsschäden führen könnten?

- c) Auf welche toxikologischen Befunde stützt sich die Bundesregierung bei ihrer Bewertung?
6. a) Werden Enzyme zur Herstellung von Brot, Brötchen oder Backwaren verwendet, die aus der Produktion mit gentechnisch veränderten Mikroorganismen stammen?
- Wenn ja, welche?
- Welche Informationen liegen der Bundesregierung über Forschungsstand, Zulassungsanträge, Genehmigung, Inverkehrbringen im EU-Bereich vor?
- b) Sind die Enzyme, die zur Herstellung von Brot, Brötchen oder feinen Backwaren verwendet werden, identisch mit natürlich vorkommenden Enzymen oder sind darunter auch Enzyme, bei denen einzelne Aminosäuren oder ganze Sequenzen verändert wurden?
- c) Werden Enzyme zur Herstellung von Brot, Brötchen oder feinen Backwaren verwendet, die radioaktiv bestrahlt sind?
- d) Durch welche Kontrollen wird überprüft, ob gentechnisch hergestellte, modifizierte oder radioaktiv bestrahlte Enzyme zur Herstellung von Brot, Brötchen oder feinen Backwaren verwendet werden?
7. a) Ist es zutreffend, daß Biertreber, Sojaschalen, Guarkernmehl, Zuckerrübenballaststoffe, Gips oder Cellulose zur Herstellung von Brot oder Brötchen verwendet werden?
- b) Welche Maßnahme plant die Bundesregierung, um zu verhindern, daß die Verbraucherinnen und Verbraucher unwissentlich Brote mit solchen Zusätzen verzehren?
8. a) Wie hoch ist der Anteil von Broten, Brötchen oder feinen Backwaren, die unter Zusatz von Cystin oder Cystein hergestellt werden?
- b) Trifft es zu, daß aus Menschenhaar gewonnenes Cystein und Cystin zur Herstellung von Brot, Brötchen oder feinen Backwaren verwendet werden?
- c) Nach welchen Verfahren werden Cystein und Cystin aus Menschenhaar gewonnen, und in welchem Ausmaß tritt dabei Racemisierung auf?
- d) Wie hoch ist die Enantiomerenreinheit des für die Produktion von Backwaren verwendeten Cysteins, und in welcher Konzentration kommen die Stereoisomere des Cystins in dem für die Herstellung von Backwaren verwendeten Cystin vor?
- e) Kann die Bundesregierung gesundheitliche Auswirkungen durch D-Cystein oder D-Cystein enthaltenes Cystin mit Sicherheit ausschließen, und welche toxikologischen Befunde liegen hierzu vor?
- f) Plant die Bundesregierung eine generelle Deklarationspflicht für Cystein oder Cystin bei Backwaren?
9. a) Können in Brot oder Brötchen auch tierische Fette enthalten sein?
- Hält die Bundesregierung eine diesbezügliche Deklaration für notwendig?

- b) Können in Brot, Brötchen und feinen Backwaren auch synthetische Fettstoffe enthalten sein, und wenn ja, welche?
 - c) In welchem Ausmaß werden partiell hydrierte Fette für die Herstellung von Brot, Brötchen und feinen Backwaren verwendet?
 - d) Wie hoch ist der Anteil der trans-Fettsäuren in diesen teilweise hydrierten Fetten?
 - e) Kann die Bundesregierung mit Sicherheit ausschließen, daß trans-Fettsäuren schädliche Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit haben könnten?
10. a) Kann offen verkauftes Brot Natriumdiazetat enthalten, und welche Eigenschaften hat diese Substanz?
- b) Hält die Bundesregierung eine Deklarationspflicht für diese Substanz als Konservierungsstoff für unnötig?
11. Gibt es Hinweise darauf, daß zwischen der Verwendung von Backmitteln oder Backmischungen und der Häufigkeit von Allergien bei Bäckerinnen und Bäckern und Angestellten in Bäckereien ein Zusammenhang besteht?
- Wenn ja, was wird getan, um dies zu verifizieren und die Arbeitssicherheit für die Beschäftigten zu erhöhen?
12. Was sind aus Sicht der Bundesregierung die Gründe, warum die Brothersteller eine hohe Zahl chemischer Zusatzstoffe einsetzen?
- Ist dies das Ergebnis der Industrialisierung des Bäckerhandwerks und der Abhängigkeit der einzelnen Bäckereien von großen Konzernen?

C. Verfahren

13. Ist es zutreffend, daß die traditionellen Methoden der Brotherstellung mit Natursauerteig oder Hefe im Laufe der Jahrtausende optimal auf die physiologischen Bedürfnisse des Menschen zugeschnitten wurden oder ist die Verwendung von Kunstsauerteig oder von genmanipulierten Hefen aus der Sicht der Bundesregierung eine positive Entwicklung?
14. a) Welcher Anteil der Brote bzw. der Brötchen wird im Dreistufen-Sauerteig-Verfahren, welcher mit Kunstsauerteigverfahren und welcher nach anderen Sauerteigverfahren hergestellt?
- b) Welcher Anteil der Brote bzw. der Brötchen wird mit traditionellen Hefen und welcher Anteil mit durch Mutationszüchtung gewonnenen oder genmanipulierten Hefen hergestellt, und welche Informationen liegen der Bundesregierung über Forschungsstand, Zulassungsanträge, Genehmigung und Inverkehrbringung im EU-Bereich vor?
15. Wie unterscheidet sich die Bildung bzw. der Abbau von Vitamin PQQ, Probiotika, Phytoalexinen, Bakteriozinen, Phytin und anderen Antinutritiva (verdauungshemmende Stoffe) bei der dreistufigen Natursauer- und bei der Kunstsauer-Teigführung bzw. bei der Verwendung traditioneller und neuartiger Hefen?

16. Kann die Bundesregierung mit Sicherheit ausschließen, daß Veränderungen in der Brotzusammensetzung, die von der Umstellung von dreistufigem Natursauerteig auf Kunstsauerteig oder von der Umstellung von traditionellen auf neuartige Hefen herrühren, ungünstige Auswirkungen auf den menschlichen Organismus und die Gesundheit verursachen, und welche Untersuchungsverfahren stehen hierfür zur Verfügung?
17. Ist es möglich, daß Candida-Hefen zur Brotherstellung verwendet werden?
18. a) Welchen Marktanteil bei der Herstellung von Broten und Brötchen haben Backmischungen, welchen Marktanteil haben tiefgefrorene Backlinge, und wie hoch ist bei letzteren der zusätzliche Energieaufwand, der durch die zwischengeschaltete Kühlung und das Wiedererwärmen erforderlich wird?
b) Wie hoch schätzt die Bundesregierung die Treibstoffmenge ein, die jährlich in der Bundesrepublik Deutschland zum Transport von Backwaren und tiefgefrorenen Backlingen verbraucht wird?

D. Deklaration

19. a) Auf welche Untersuchungen über den Kenntnisstand des Verkaufspersonals in Bäckereien stützt die Bundesregierung ihre Behauptung in der Antwort auf die Große Anfrage der Fraktion der SPD „Verbraucherfreundliche Lebensmittelkennzeichnung“, Drucksache 12/6072, daß sich die Verbraucherinnen und Verbraucher über Zutaten von unverpackten Backwaren im Verkaufsgespräch informieren können?
b) Ist die Bundesregierung der Ansicht, daß sich die Verbraucherinnen und Verbraucher im Verkaufsgespräch auch über die nicht als Zutaten geltenden Zusatzstoffe wie zum Beispiel Enzyme informieren können?
c) Inwieweit sind die Hersteller von Backmischungen zur Offenlegung ihrer Rezepturen verpflichtet?
Was beabsichtigt die Bundesregierung zu tun, um hier die Information der Kundinnen und Kunden (einschließlich Bäckereien) zu verbessern?
20. Würde Allergikerinnen und Allergikern durch die Deklaration aller Zusatzstoffe, sowohl der gentechnisch veränderten als auch der natürlichen Enzyme, in Brot, Brötchen und feinen Backwaren nach Meinung der Bundesregierung die Vermeidung der Allergene erleichtert?
21. Wann wird die von der Bundesregierung angekündigte „Überprüfung, ob Stoffe, die durch Auslösung von Allergien bei einem größeren Bevölkerungskreis auffällig geworden sind, entsprechend kenntlich zu machen sind“ abgeschlossen sein?

22. a) Beabsichtigt die Bundesregierung, eine Kennzeichnung von bisher nicht gekennzeichneten Inhaltsstoffen wie Enzymen einzuführen, bzw. sich für eine solche Initiative auf EU-Ebene einzusetzen?
- b) Wird sich die Bundesregierung im Zusammenhang mit der Diskussion über die Novel-Food-Verordnung auf EU-Ebene für eine umfassende Kennzeichnungspflicht, auch von Enzymen, die mit gentechnischen Verfahren hergestellt wurden, einsetzen?
23. Welche Maßnahmen plant die Bundesregierung, um den Informationsstand der Verbraucherinnen und Verbraucher über die Bedeutung der Inhaltsstoffe und des Herstellungsverfahrens für Brot zu erhöhen?

Bonn, den 13. April 1994

Klaus Lennartz
Lieselott Blunck (Uetersen)
Dr. Marliese Dobberthien
Michael Müller (Düsseldorf)
Friedhelm Julius Beucher
Ursula Burchardt
Marion Caspers-Merk
Ludwig Eich
Elke Ferner
Lothar Fischer (Homburg)
Monika Ganseforth
Dr. Liesel Hartenstein
Renate Jäger
Dr. Uwe Jens
Susanne Kastner
Siegrun Klemmer
Rolf Koltzsch

Horst Kubatschka
Dr. Klaus Kübler
Ulrike Mehl
Jutta Müller (Völklingen)
Doris Odendahl
Manfred Reimann
Gudrun Schaich-Walch
Otto Schily
Horst Schmidbauer (Nürnberg)
Regina Schmidt-Zadel
Dietmar Schütz
Ernst Schwanhold
Antje-Marie Steen
Uta Titze-Stecher
Hans Georg Wagner
Wolfgang Weiermann
Reinhard Weis (Stendal)
Dr. Axel Wernitz

