

Hygienische Aspekte bei Kräutern und Gewürzen

Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes

DLG, Frankfurt

Vorbemerkung

Gemäß den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches sind Gewürze Teile (Wurzeln, Wurzelstöcke, Zwiebeln, Rinden, Blätter, Kräuter, Blüten, Früchte, Samen oder Teile davon) einer bestimmten Pflanzenart, nicht mehr als technisch notwendig bearbeitet, die wegen ihres natürlichen Gehaltes an Geschmacks- und Geruchsstoffen als würzende oder geschmacksgebende Zutaten zu Lebensmitteln bestimmt sind. Pilze werden als Gewürze angesehen, soweit sie nur wegen ihrer würzenden Eigenschaften verwendet werden.

Zusammenfassung

Gewürze sind Naturprodukte, die zu einem erheblichen Teil aus tropischen und subtropischen Ländern der so genannten Dritten Welt importiert werden. Das in vielen Anbauländern überwiegende feucht-heiße Klima, die zumeist einfachsten Produktionsbedingungen sowie die oftmals unzureichende Ausbildung der Bauern und Plantagenarbeiter werfen grundsätzliche Qualitätsprobleme auf, die von den Gewürzherstellern entsprechend beachtet werden müssen, um qualitativ hochwertige Produkte auf den Markt bringen zu können.

Als relevante hygienische Aspekte sind zu beachten: Natürliche sowie anthropogene Kontaminanten, Rückstände von Düngemitteln sowie Pflanzenbehandlungs- und Pflanzenschutzmitteln, Filth, Schädlingsbefall, der mikrobielle Status sowie mikrobielle Toxine.

Mit Blick auf einen möglichst hohen Qualitätsstandard haben die kompetenten Firmen der Gewürzbranche umfangreiche und leistungsfähige Untersuchungsverfahren bei der Rohstoffannahme etabliert, sie führen Forschungs- und Schulungsprogramme in den Anbauländern durch und entwickeln Verfahren zur Entkeimung bzw. Keimreduzierung von Gewürzen. Hilfestellungen sind aber auch seitens der Politiker notwendig, die verschiedene Rechtsnormen nochmals sachlich überdenken sollten.

Als Alternative zu den Naturgewürzen werden in der Praxis Gewürzextrakte sowie Gewürzöle verwendet. Die wesentlichen Vor- und Nachteile lassen sich wie folgt zusammenfassen: Gewürzöle und -extrakte bieten gegenüber Naturgewürzen hygienische Vorteile, doch vermitteln Naturgewürze vollere und während des Kauprozesses länger anhaltende sensorische Geschmackserlebnisse.