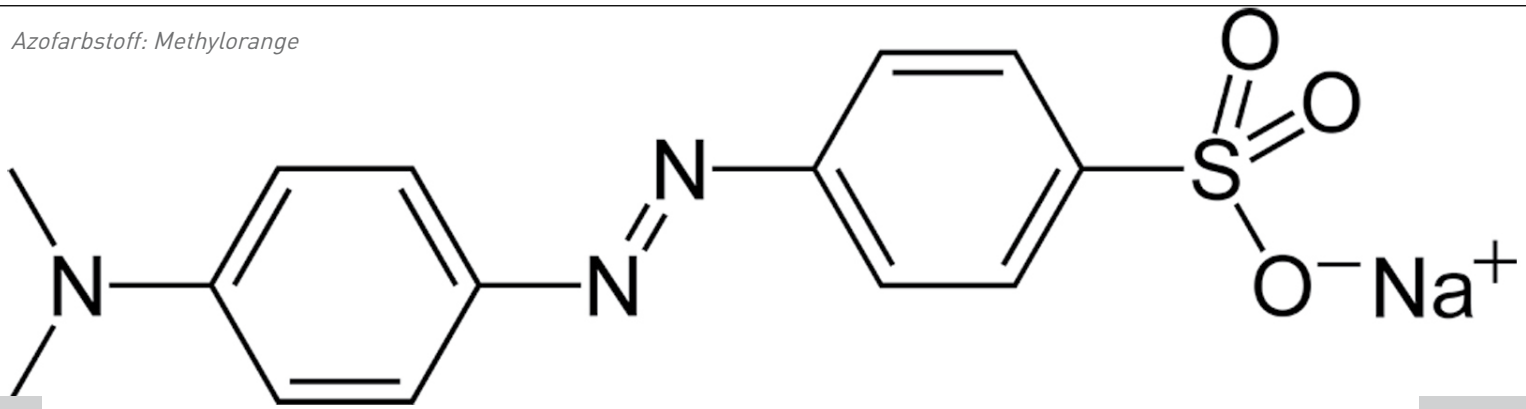


Azofarbstoff: Methylorange



Azofarbstoffe in Lebensmitteln

Demnächst gibt es Warnhinweise



Dipl. oec. troph. Angela Clausen
Verbraucherzentrale NRW
Gruppe Ernährung
Mintropstraße 27
40215 Düsseldorf



Angela Clausen

Sie sind wunderschön bunt und leuchtend, lassen sich vielfältig und effektiv in allen Lebensbereichen einsetzen - und sie sind in der Regel gesundheitsschädlich. Die synthetischen Azofarbstoffe gehören zu den am meisten diskutierten Lebensmittelzusatzstoffen.

Azofarbstoffe und ihre „Geschichte“

Ende des 19. Jahrhunderts wurden viele synthetische Farbstoffe entdeckt, mit denen man effektiver und unauffälliger färben konnte als mit den bisher verwendeten natürlichen Farbstoffen. Zu diesen synthetischen Farben gehören auch die besonders lichtechten, stabilen und gut mischbaren Azofarbstoffe, die größte Gruppe der Farbstoffe. Namensgebend sind eine oder mehrere Azobrücken (-N=N-). Hergestellt werden sie aus Anilin. Früher aus Steinkohleteer extrahiert, gewinnt man Anilin heute aus Erdöl. Azofarben gehören zu den gesundheitsschädlichsten Farbstoffgruppen überhaupt, lediglich ganz wenige dürfen für Lebensmittel verwendet werden.

Lebensmittel wurden geschönt

Ende des 19. Jahrhunderts gab es noch keine Gesetze, die das Färben von Nahrungsmitteln mit giftigen Stoffen verboten. Damals wurden beispielsweise Käse mit Quecksilbersulfid [Zinnoberrot], Zuckerwaren mit rotem oder gel-

bem Bleioxid und Wein mit Fuchsin (einem intensiv roten Teerfarbstoff) gefärbt. Zur Zeit der Gründung des Deutschen Reiches 1871 war auch das Verfälschen von Wurst stark verbreitet. Dazu wurde ein Mehl-Wasser-Kleister mit Fleischabfällen, Fett und Fuchsin vermischt.

1887 verbot das erste Lebensmittelgesetz den Einsatz von Lebensmittelzusatzstoffen mit Schwermetallen wie Quecksilber oder Blei. Es galt aber nicht für die synthetischen Farbstoffe und es gab auch keine Höchstmengen für Lebensmittel. 1914 diskutierten Chemiker, Mediziner, Hygieniker und Pharmazeuten zwar über eine „Deklarationspflicht“, diese setzte sich aber nicht durch.

Potentielle Gesundheitsgefahren

Heute werden Azofarbstoffe hauptsächlich für Fette, Holz und Papier verwendet. Nur einige wenige sind zum Färben von Lebensmitteln, Kosmetik und Textilien zugelassen. Da einige Azofarbstoffe durch Enzyme in ihre Ausgangsverbindungen aufgespalten werden, also in das kanzerogene Anilin, gelten sie selber auch als krebserregend. Aufgrund ihrer chemischen Struktur können sie bei entsprechend veranlagten Menschen allergische Symptome (Pseudoallergien an Haut und Atemwegen) auslösen. Insbesondere sind Kreuzreaktionen bekannt, wenn bereits eine Unverträglichkeit gegen Salicylsäure und ihre Abkömmlinge oder gegen Benzoesäure (E 210) besteht. Für Menschen mit Erkrankungen wie Asthma oder Neurodermitis gelten sie als bedenklich. Vom Verzehr größerer Mengen ist daher abzuraten.

Zugelassen - verboten - zugelassen - verboten

Vor 30 Jahren waren in Deutschland sechs Azofarbstoffe (E 102, E 110, E 122, E 123, E 124, E 151) erlaubt. 1989 wurde das Tartrazin (E 102) unter anderem in Deutschland, Österreich und der Schweiz verboten. Begründet wurde das damals mit dem Schutz von mehr als sechs Millionen Allergikern. Mit Tartrazin durften dann nur noch