



### Arbeitsauftrag

Bereite Dich auf eine 15-minütige Diskussionsrunde vor, in der Du eifrig die Genussmittelindustrie vertrittst. Dazu musst Du Dir einige Stichpunkte zurechtlegen, mit denen Du die Vorteile verteidigst und die Nachteile nach Möglichkeit abschmetterst. Die Vor- und Nachteile sammelt Ihr in Eurer Expertengruppe in einer Tabelle. So kannst Du in der Diskussionsrunde schlagfertig argumentieren. Informiert Euch, tragt dann die **Vor- und Nachteile in einer Liste ohne Dopplungen** zusammen.

### Informationsquellen

Aufzeichnungen der letzten Stunden, Poster, Experten der Poster, Informationsblätter, die zur Postererstellung ausgegeben wurden, Buch, unten aufgeführter Informationstext, euer Wissen aus Zeitschriften, Fernsehen, ...

### Informationstext

Die Nahrungsmittelindustrie so stark kontrolliert, dass den Produkten gar nicht zu viele Konservierungs-, Aroma-, Farb- und Geschmacksstoffe zugesetzt werden können. Es gibt so genannte, gesetzlich festgelegte Grenzwerte. Das sind Höchstkonzentrationen, die nicht überschritten werden dürfen. Demnach gelten unsere chemisch hergestellten Nahrungsmittel als theoretisch ungefährlich und werden erst bei unverantwortlichem Dauerkonsum gefährlich. Leider hat man noch nicht alle Stoffe in Langzeitstudien untersucht. Es werden auch immer wieder neue Zusatzstoffe entwickelt, deren Langzeitwirkung man noch nicht untersucht haben kann. Diese Stoffe gelten zwar als ungefährlich, jedoch gibt es in letzter Zeit auffallend viele Nahrungsmittelallergien.

Die künstlichen Konservierungsmittel erfüllen eine wichtige Aufgabe und sind aus dem heutigen Alltag nicht mehr wegzudenken. Sie töten bis zum Haltbarkeitsdatum gefährliche Bakterien- und Pilzkeime ab. Daher ist das Haltbarkeitsdatum auf allen konservierten Lebensmitteln Pflicht. Konservierungsmittel stellen Zellgifte für alle Lebewesen dar, für Bakterien, Pilze, aber auch für Menschen. Der Mensch ist aber sehr robust und besitzt mit seiner Leber ein gut ausgestattetes Entgiftungssystem. Schon immer war der Mensch Giftstoffen ausgesetzt und konnte diese abbauen. Die den Nahrungsmitteln zugesetzten Konservierungsmittel werden demnach in nur so geringen Mengen zugesetzt, dass sie von der Leber schnell genug abgebaut werden und sich nicht in den Geweben anreichern können. Die rechtlich zugelassenen Grenzwerte werden dabei nicht überschritten. Wahrscheinlich atmet man über die Luftverschmutzung mehr Gifte ein oder stirbt eher an Alkohol oder Tabak als über die chemischen Nahrungsmittel.

Es gibt Trennverfahren, mit deren Hilfe man die wichtigen chemischen Nährstoffe aus den Naturprodukten herausisolieren kann, ohne sie dabei zu verändern. Zudem hat man mit der Zeit die chemische Zusammensetzung vieler Nahrungsstoffe entdeckt und kann solche Moleküle im Labor herstellen. Deshalb gibt es mittlerweile Nahrungsmittel, welche alle wichtigen Nahrungsbestandteile in einer Essensportion vereinen. Natürlich fehlen solchen Nahrungsmitteln einige natürliche Stoffe, auch sind die Zutaten nicht in den natürlichen Mengenverhältnisse gemischt. Wenn man den Überblick hat, ergänzt man seine Tagesmahlzeiten mit den entsprechenden Nahrungsmittelergänzungstoffen wie Vitamintabletten. Die Kontrolle ist zwar schwierig, auch weil die Geschmacks- und Duftstoffe den Appetit auf solche Nahrungsmittel unnatürlich stark anreizen und man schnell zu viel von ihnen isst, aber jeder Menschen kann ja vernünftig nachdenken.