WKF
Wirtschaftsvereinigung
Kräuter- und Früchtetee e. V.

WKF • Gotenstraße 21 • 20097 Hamburg

Zusammenfassung

Heute werden in vielen Lebensmitteln zunehmend Pflanzen, deren Zubereitungen und Extrakte eingesetzt. Im Interesse von Verbrauchern und Herstellern solcher Erzeugnisse hat die Wirtschaftsvereinigung Kräuter- und Früchtetee eine Liste der Pflanzen erstellt, die in der Branche derzeit als Lebensmittel eingestuft werden. Diese Inventarliste ist allerdings nicht abschließend, sondern wird entsprechend der Verkehrsauffassung fortgeschrieben.

Die Globalisierung des Welthandels verbunden mit dem Trend nach gesundheitlichem Zusatznutzen und Wellness in der Ernährung hat dazu geführt, dass sich in Deutschland ein beachtlicher Markt für sogenannte funktionelle Lebensmittel und Nahrungsergänzungsmittel entwickelt hat. Viele dieser Erzeugnisse enthalten Pflanzen, deren Zubereitungen oder Extrakte, die in Deutschland zumindest in der Ernährung bisher zum Teil gar keine oder kaum eine Rolle gespielt haben. Bei einigen Produkten stellt sich in diesem Zusammenhang die Frage, ob sie als Lebensmittel oder als Arzneimittel einzustufen sind.

Der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des BgVV (ALS) hat kürzlich beklagt, dass sich bei den als funktionelle Lebensmittel oder Nahrungsergänzungsmittel bezeichneten Erzeugnisse inzwischen eine Grauzone von erheblichem Umfang gebildet habe, und das dringende Erfordernis aufgezeigt, solche Produkte dahingehend einzustufen, ob sie Lebensmittel oder Arzneimittel seien.1 Diese Notwendigkeit sieht auch die Wirtschaftsvereinigung Kräuter- und Früchtetee (WKF), in der die bedeutendsten Unternehmen der Branche zusammengeschlossen sind. Es liegt sowohl im Interesse der Verbraucher als auch der Hersteller solcher Erzeugnisse, im Hinblick auf diese Produkte eine möglichst große Rechtssicherheit zu schaffen und gleichzeitig den Gesundheitsschutz sicherzustellen.

Um diese Ziele für den Bereich der pflanzlichen Rohstoffe, deren Zubereitungen und Extrakte zu erreichen, haben die in der WKF zusammengeschlossenen Unternehmen eine Liste der Pflanzen erstellt, die in der Branche derzeit als Lebensmittel eingestuft werden. In dieser Inventarliste sind die Pflanzen berücksichtigt, die in Deutschland oder anderen Ländern bereits als Lebensmittel in Verkehr sind. Diese Liste ist jedoch - was ausdrücklich betont wird - nicht abschließend, sondern wird ständig fortgeschrieben. Ist eine Pflanze in der Liste nicht aufgeführt, so bedeutet dies also nicht automatisch, dass es sich dabei nicht um ein Lebensmittel handelt. Bedingt durch die Globalisierung der Märkte und des Handels gelangen neben bereits bekannten auch immer wieder neue Produkte zu uns, die in den Ursprungsländern seit jeher zu Zwecken der Ernährung oder des Genusses gebraucht werden. Auch die Verkehrsauffassung unterliegt dem Wandel. Dies zeigt gerade die Geschichte der Kräuter- und Früchtetees deutlich: Bei unseren Vorfahren hatten Kräuter- und Früchtetees ihren festen Platz in der Hausapotheke. Sie wurden gegen alle möglichen Wehwehchen, vom Schnupfen bis zum verdorbenen Magen, erfolgreich eingesetzt. Ihr angenehm-aromatischer Geschmack führte mit der Zeit dazu, dass viele Produkte auch als Genussmittel immer mehr Anklang fanden. Teilweise werden diese Kräutertees deshalb je nach Zweckbestimmung als Lebensmittel verzehrt oder als Arzneimittel eingenommen. Ein Beispiel für eine solche Doppelfunktion ist der Kamillentee: Wird er als Lebensmittel angeboten, so unterliegt er den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, wird er als Arzneimittel in den Verkehr gebracht, so unterliegt er insbesondere den Anforderungen des Deutschen Arzneibuches. Dies zeigt, dass bei vielen Produkten teilweise eine ausschließliche Einstufung entweder als Lebensmittel oder als Arzneimittel nicht möglich ist. Dieser Tatsache ist u.a. in der Liste dadurch Rechnung getragen worden, dass für bestimmte Pflanzen eine Mengenbegrenzung empfohlen wird.

WKF Wirtschaftsvereinigung Kräuter- und Früchtetee e. V.
Gotenstraße 21 • 20097 Hamburg City Süd
Telefon ++49/40/23 60 16-19/-33 • Telefax ++49/40/23 60 16-10/-11/-40 • E-Mail wkf@wga-hh.de • www.wkf.de

Zu folgenden in der Liste genannten Drogen ist ergänzend anzumerken:

Ginsengwurzel (Panax ginseng)
Zu Ginseng hat der ALS 1998 eine Stellungnahme abgegeben.2 Darin stellt er fest, dass Ginseng und daraus hergestellte Extrakte Lebensmitteln einen eigenen Geschmack und Geruch zu verleihen vermögen. Es handelt sich dabei um einen leicht würzigen-charakteristischen Bittergeschmack. Wird Ginseng zum Zweck der Aromatisierung eingesetzt, so gilt er in Deutschland als Lebensmittel. Auch in vielen anderen Ländern wird Ginseng als Lebensmittel verzehrt. Dänemark hat allerdings die Tageshöchstmenge auf 3 Gramm begrenzt.3 Auch WKF hat der Möglichkeit, Ginseng sowohl als Lebensmittel als auch als Arzneimittel in Verkehr bringen zu können, durch die Empfehlung einer Mengenbegrenzung Rechnung getragen.

Süßkraut (Stevia rebaudiana)
Stevia rebaudiana ist bisher vor allem wegen seiner süßenden Eigenschaft und als Rohmaterial für den Süßstoff Steviosid Aufmerksamkeit geschenkt worden. Dementsprechend bezieht sich auch der Antrag gemäß § 4 der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27.01.1997 über neuartige Lebensmittel und neuartige Lebensmittelzutaten (Novel Food Verordnung)4 auf Zulassung von Stevia rebaudiana als Süßungsmittel. In diesem Verfahren hat am 17.06.1999 der Wissenschaftliche Lebensmittel-ausschuss der Europäischen Kommission seine Stellungnahme zu Stevia rebaudiana bertoni (Pflanzen und Blätter) abgegeben. Er ist zu dem Ergebnis gelangt, dass die vorgelegten Daten nicht ausreichen, um eine Bewertung für eine sichere Verwendung dieser Erzeugnisse als Lebensmittelzutat oder als Zuckerersatz für Diabetiker und Übergewichtige abgeben zu können.

Während Steviosid ein zulassungsbedürftiger Zusatzstoff ist, handelt es sich bei den Stevia- blättern auch nach Auffassung des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses um eine Lebensmittelzutat. Die (Mit-)Verwendung von Steviablättern bei manchen Lebensmitteln, u.a. Kräutertee, war daher zumindest bis zum Erlass der Novel Food Verordnung weitgehend zulassungsfrei.5 Getrocknete Steviablätter werden, so der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss, in Brasilien für die Zubereitung verschiedener aromatisierter Tees verwendet. Auch in Europa gibt es bereits seit Jahren Kräuterteemischungen mit Steviablättern. Der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss ist allerdings der Auffassung, dass Steviablätter in Europa bisher nicht in nennenswertem Umfang als Lebensmittel genossen wurden.

Der Aufguss von Steviablättern schmeckt nicht nur angenehm süß, sondern er hat eine deutliche Note, die als Mischung aus Lindenblüten und Kamillentee bezeichnet werden kann. Steviablätter werden deshalb nicht nur aufgrund ihres Süßgeschmacks, sondern gerade auch aufgrund ihres deutlichen Eigengeschmacks eingesetzt, und tragen so einen Teil zum Gesamtaroma einer Kräuterteemischung bei.

1 Bundesgesundheitsblatt 4/99, Seite 360
2 Bundesgesundheitsblatt 4/98, Seite 157, 163
3 Vejledning om Planter og plantedele i levnedsmidler, Drogelisten, Ministeriet For Fodevarer, Landbrug og Fiskeri, August 1988
4 Amtsblatt 1997, L 43, Seite 1 ff.
5 Glandorf/Kuhnert/Lück, Handbuch Lebensmittelzusatzstoffe, Hamburg 1994