

Saccharin als Zuckerersatz.

Unschädlichkeit, aber geringer Nährwert.

Die sich immer ärger fühlbar machende Zuckerknappheit hat ein Thema nun wieder besonders aktuell werden lassen, das vor ungefähr sechs Monaten eifrig erörtert wurde: die Freigabe des Saccharins als Zuckerersatz für den allgemeinen Verkauf. Im März hat der Abgeordnete Einspinner als Führer einer Deputation des steirischen Landesverbandes der Handelsgremien und Genossenschaften dem Statthalter in Steiermark Grafen Clary nahegelegt, dahin zu wirken, daß das Saccharin für die zuckerverarbeitenden Gewerbe als Zuckerersatz freigegeben werde. In der Zwischenzeit sind auch bei uns wiederholt Stimmen laut geworden, die sich für die Freigabe des Saccharins als Zuckerersatz im allgemeinen aussprachen. Mit einem effektiven Ansuchen, das Saccharin freizugeben, ist der Landeshauptmann von Oberösterreich Prälat Hauser vor ungefähr zwei Wochen an das Ministerium des Innern herangetreten. Und allenthalben regt sich nun angesichts der Zuckerknappheit der Wunsch, das Saccharin in den freien Verkehr einzuführen.

Bekanntlich ist gegenwärtig bei uns das Saccharin nur in Apotheken und Drogeriehandlungen erhältlich, und es darf nur für medizinische und chemische Zwecke verwendet werden. In Deutschland dagegen ist die Verwendung des Saccharins als Zuckerersatzmittel bei Herstellung von Likören, Limonaden, Fruchtconserven und anderen Genuß- und Nahrungsmitteln gestattet, und diese Erlaubnis nur mit der Bedingung verknüpft, daß die unter Verwendung von Saccharin erzeugten Nahrungsmittel als „mit Saccharin hergestellt“ bezeichnet werden müssen.

Bei uns wurden im Jahre 1898, als besonders schwere Fälle von Saccharinschmuggel nach Oesterreich aufgedeckt wurden, die Bestimmungen über den Handel mit Saccharin verschärft, und eine Regierungsverordnung vom 3. Oktober 1907 hat noch speziell das Saccharin als „künstlichen Süßstoff, der lediglich zur Nachahmung oder Fälschung von Lebensmitteln bestimmt ist“, bezeichnet und auf schwere Ahndung der unbefugten Verwendung aufmerksam gemacht. Der Oberste Sanitätsrat hat dann im Jahre 1914 in einem Gutachten ausgesprochen, daß das Saccharin nur den Wert eines Genußmittels und nicht den geringsten Nährwert hat. Dem Saccharin wurde der Zucker als eines der für die menschliche Ernährung wichtigsten und billigsten Lebensmittel gegenübergestellt. Hervorgehoben wurde jedoch in diesem Gutachten bereits, daß gegen die Verwendung des Saccharins als Zuckerersatz bei Herstellung von Konfitüren, Likören, Süßigkeiten usw. nichts einzuwenden ist, wenn diese Art der Herstellung, so wie in Deutschland, deklariert wird. Gegen die Einföhrung des Saccharins als allgemeiner Zuckerersatz, also auch als Bestandteil der Volksernährung, sprach sich das Gutachten, das von Hofrat Dr. Horst Meyer und Prof. Dr. Durig erstattet wurde, energisch aus, mit der Begründung, daß das Saccharin gar keinen Nährwert besitzt, während der Zucker ein äußerst nahrhaftes Lebensmittel ist. Ein Kilogramm Zucker liefert 4000 Kalorien. Das Saccharin aber in jeder Menge besitzt gar keinen Nährwert. Die Verbreitung des Saccharins als Zuckerersatz könnte daher eine Unterernährung der weiten Volksschichten zur Folge haben.

Daß in Oesterreich dennoch Saccharin vielfach gegen die Bestimmungen verwendet wurde, beweist die Tatsache, daß in den Jahren 1912 und 1913 fast 14.000 Kilogramm Saccharin eingeschmuggelt wurden. Die Saccharinerzeugung in Oesterreich ist übrigens verhältnismäßig gering, sie schwankte in der letzten Zeit zwischen 13.000 und 30.000 Kilogramm pro Jahr. Für den Import von Saccharin, das zumeist, soweit Bedarf über die vorhandene Erzeugungsmenge sich einstellte, aus Deutschland bezogen wurde, ist ein sehr hoher Einfuhrzoll festgesetzt.

Es ist zweifellos, daß in normaler Zeit das Saccharin als Zuckerersatz für die Bevölkerung im allgemeinen nicht eingeföhrt werden sollte, weil tatsächlich der Zucker ein wichtiges Nahrungsmittel ist und nicht durch ein wertloses Genußmittel, wie es das Saccharin ist, verdrängt werden darf. Es würde dadurch tatsächlich eine Gefahr für die rationelle Ernährung der Bevölkerung eintreten.

In einer Zeit jedoch, in der Knappheit an Zucker besteht, und die Bevölkerung sich den Zucker vielfach nicht beschaffen kann, ist es wohl angezeigt, wenn das Saccharin den zuckerverarbeitenden Gewerben freigegeben wird, wodurch der sonst von diesen verwendete Zucker für den Konsum der Bevölkerung frei wird und andererseits den Leuten, die keinen Zucker erhalten können, der Ersatz geboten wird, damit sie die in Betracht kommenden Speisen nicht ungefüßt zu sich nehmen müssen.

Meinungen Prof. Wendebachs.

Wir haben uns an Universitätsprofessor Beheimen Rat Dr. K. F. Wendebach um seine Meinungsäußerung in dieser Frage gewendet, der einem unserer Mitarbeiter folgendes mitteilte:

„Im allgemeinen ist, wenn es an Zucker fehlt, gegen die Verwendung des Saccharins als Zuckerersatz nichts einzuwenden. Denn das Saccharin ist in diesem Falle eben nichts anderes als ein Ersatz für den notwendigen Zuckergeschmack. Das Saccharin, als Zuckerersatz verwendet, hat übrigens einen gewissen üblen Nachgeschmack. Es ist also auch in dieser Richtung dem Zucker nicht gleichwertig.“

Keinesfalls könnte das Saccharin den Zucker normal ersetzen. Der Zucker ist, wie man heute weiß, eines der wichtigsten und nahrhaftesten Lebensmittel. Während man früher einmal den Kindern den vielen Zuckergenuß verbot, weil man ihn für schädlich hielt, wird er heute an-

empfohlen. Der Zucker ist ein Nährstoff von größter Bedeutung, und es wäre arg, wenn dieser Nährstoff dem Volke auf die Dauer entzogen würde. Ueber die Bedeutung des Zuckers als Nahrungsmittel ist sehr viel zu sagen, und die Spezialisten auf diesem Gebiete sind wohl in der Lage, nachzuweisen, wela hervorragenden Wert der Zucker als Nahrungsmittel besitzt. Saccharin kann daher nicht als ständiger Zuckerersatz eingeföhrt werden, darf nicht die Rolle des Zuckers in der Volksernährung spielen.

Wenn gegenwärtig angesichts der Zuckerknappheit jedoch das Saccharin als Zuckerersatz den zuckerverarbeitenden Gewerben freigegeben wird, wodurch noch der von diesen verwendete Zucker für den Konsum frei wird, so ist das nur gutzuheißen.“