

**13011/J XXIV. GP**

Eingelangt am 09.11.2012

Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.

## ANFRAGE

des Abgeordneten Josef A. Riemer  
und weiterer Abgeordneter  
an den Bundesminister für Gesundheit  
**betreffend Geschmacksverstärker Glutamat**

Glutamat ist eine chemische Substanz, die als Geschmacksverstärker verwendet wird. Bis auf wenige Ausnahmen, wie etwa in Tomaten oder Käse, ist der Stoff von Natur nicht in Nahrungsmitteln enthalten. Glutamat selbst ist geschmacklos, hilft aber dabei, den Geschmack zu verstärken und erzeugt ein künstliches Hungergefühl. Die meisten im Handel erhältlichen Lebensmittel enthalten Glutamate, die künstlich als Geschmacksverstärker hinzugefügt wurden.

Da die fernöstliche Küche traditionell sehr viel Glutamat verwendet und über Beschwerden erstmals nach dem Essen in Lokalen mit chinesischer Küche berichtet wurde, erhielt diese "Allergie" den Namen "China-Restaurant-Syndrom".

Betroffene bemerken etwa 20 Minuten nach dem Verzehr glutamathaltiger Speisen ein Kribbeln im Hals; das Gesicht rötet sich. Sie leiden unter Nackensteifheit, Schläfendruck, Herzrasen, allgemeinen Unruhezuständen, Kopfschmerzen oder Benommenheit.

Mehrere Experten verschiedener Länder warnen vor dem Geschmacksverstärker und dessen langfristigen gesundheitlichen Auswirkungen. Laut Forschungsergebnissen kann eine erhöhte Dosis von Glutamat Krankheiten wie Alzheimer, Parkinson, Bluthochdruck, Migräne, Multiple Sklerose, Netzhautschäden und Übergewicht auslösen.

In diesem Zusammenhang richten die unterfertigten Abgeordneten an den Bundesminister für Gesundheit folgende

### Anfrage

1. Sehen Sie eine Gefahr bezüglich der Verwendung von Glutamat in Lebensmitteln, die im österreichischen Handel erhältlich sind?
2. Wenn ja, welche?
3. Wenn nein, warum nicht?

4. Gibt es eine Regelung, welche Dosis an Glutamat in Lebensmitteln, die im österreichischen Handel erhältlich sind, enthalten sein darf?
5. Wenn ja, um welche Dosis handelt es sich hier?
6. Werden seitens Ihres Ressorts Kontrollen durchgeführt, die die Dosis an Glutamat in Lebensmitteln des österreichischen Handels überprüfen?
7. Wenn ja, mit welchem Ergebnis?
8. Wenn nein, warum nicht?
9. Gibt es seitens Ihres Ressorts Bestrebungen, die Konsumenten bezüglich der Gesundheitsschädlichkeit von Glutamat zu informieren?
10. Wenn ja, wie wird diese Information aussehen?
11. Wenn nein, warum wird es keine Information geben?