

Alles heimlich versalzen

In Frankreich wird die Lebensmittelindustrie von führenden Herz-Kreislauf-Spezialisten scharf attackiert

Lutz Krusche

PARIS, 19. Februar. Die Erdnüsse zum Knabbern, Kekse, Brot, sprudelnde Getränke, selbst das gesunde Müsli zum Frühstück - in allem lauert der Tod. Denn viele Nahrungsmittel sind übersalzen und zwar vorsätzlich durch eine geldgierige Industrie. Die füttert den ahnungslosen Konsumenten mit immer mehr Salz, macht ihn durstig und süchtig. Die Folge: Allein in Frankreich sterben jedes Jahr 25 000 Menschen an zu viel Salz in Essen und Trinken.

Dass die Menschen zu viel Salz zu sich nehmen, ist oft beklagt worden. Mit welcher Skrupellosigkeit jedoch Lebensmittelgiganten wie Nestlé oder Danone die Kunden übersalzen, das enthüllen jetzt erst zwei angesehene französische Magazine, "Le Point" und "Que choisir". Die Salzmengen, die den Nahrungsmitteln beigefügt würden, seien oft "astronomisch", schreibt Le Point. Der Regierung sei das zwar alles bekannt, aber sie schweige aus Feigheit vor der Macht der Lebensmittel-Giganten.

Die Enthüllungen, die in Frankreich Aufsehen erregen, stammen von angesehenen Wissenschaftlern. An der Spitze stehen die Untersuchungen des Herz-Kreislauf-Spezialisten Pierre Meneton vom Pariser Nationalen Institut für Gesundheit und medizinische Forschung. Salz erhöhe durch Verhärtung den Druck in den Arterien, so Meneton. Das wiederum führe in Frankreich jährlich zu 75 000 kardiovaskulären Kollapsen; ein Drittel verlaufe tödlich.

Menetons umfangreiches Dossier ist eine schwere Anklage gegen die Industrie. Deren Strategien sind demnach wahrhaft diabolisch. Jeder Franzose vertilgt jährlich vier Kilogramm Salz, doppelt so viel, wie die Weltgesundheitsorganisation für vertretbar hält. Die Gourmet-Nation greift gern zum Salzstreuer. Was sie nicht weiß: Achtzig Prozent des Konsums werden ihr versteckt verpasst. Die Lebensmittelindustrie muss zwar auf Verpackungen den Anteil von Konservierungsmitteln und sonstiger Chemie angeben, nicht jedoch den von Salz. In einem Napf Getreideflocken beispielsweise befindet sich genauso viel Salz wie in einem Glas Meerwasser.

Die Produzenten benutzen Kochsalz, um das Gewicht und damit den Preis der Ware zu erhöhen. Sie salzen drauflos, um den faden Geschmack minderwertiger Kekse und Pizzas zu kaschieren. Würden die französischen Hersteller den Salzgehalt um nur dreißig Prozent senken, dann verlören sie pro Jahr etwa 13 Milliarden Mark Gewinn, hat Pierre Meneton errechnet.

Außerdem gilt: Salz macht süchtig nach mehr Salz. "Jeder kennt", sagt der Forscher Meneton, "das so genannte Aperitif-Chips-Syndrom". Wer einmal mit salzigen Chips und Nüssen anfange, der könne nicht mehr aufhören.

www.merciful-trading.at