

SKANDAL: EU und TTIP überschwemmen uns mit US-Lebensmittelgift

Veröffentlicht am 28.04.2017 von watergate.tv

❖ Wie Brüssel die Bürger hintergeht

Von der Öffentlichkeit fast unbemerkt hat Brüssel den Zuckermarkt und die Süßmittelindustrie neu geregelt.

- Seit 2017 ist der Industriezucker *Isoglukose* nun auch in Europa offiziell als Süßungsmittel im Rahmen der *TTIP*-Verhandlungen zugelassen.
- Jegliche Beschränkungen für den künstlichen Zucker wurden aufgehoben.



Es gibt kaum noch Lebensmittel, in denen nicht Isoglukose enthalten ist: In Eiscreme, Keksen, Säften, Fitnessgetränken, Backwaren, Limonaden, Soßen, Puddings oder Konserven – der künstliche Zucker, auch bekannt als *Maissirup* oder *high fructose syrup* soll besonders gesundheitsgefährdend sein.

In der EU war *Isoglukose* bisher nahezu unbekannt, wurde kaum in Lebensmitteln eingesetzt – im Gegensatz zu den USA, Kanada oder Mexiko, wo der Industriezucker schon lange auf dem Markt ist. **Nun wurde das Gift still und heimlich in der EU zugelassen** – vielleicht, weil in den USA der Verbrauch von *Isoglukose* drastisch zurückgegangen ist – und zwar aus gesundheitlichen Bedenken.

Denn in den USA weiß man mittlerweile von der giftigen Wirkung dieser Substanz. Seitdem wird vermehrt auf Softdrinks aus Mexico ausgewichen, die herkömmlichen Kristallzucker enthalten. In den USA ist der Verbrauch nämlich schon rapide zurückgegangen, Fabriken mussten bereits schließen.

- ❖ *Nun wird Isoglukose in Europa importiert, um die Nachfrage wieder zu steigern. Die EU erwartet nun einen dreifachen Anstieg des Isoglukose Nachfrage in Europa.*

❖ Irreführende Bezeichnungen auf Lebensmittelverpackungen

Deklariert wird der Industriezucker auf Lebensmittelverpackungen nicht etwa als Isoglukose oder Maissirup – das Gift wird ganz harmlos als Fructose, Glucose-Fructose oder Fructose-Glucosesirup bezeichnet. Gerade Fructose wird häufig leicht mit dem natürlichen Fruchtzucker vom Honig oder aus Früchten und Obst verwechselt.

Die süßen, als „gesunde Cerealien“ dargestellten Cornflakes und Honey-Pops sind oft komplett mit dem künstlichen Glucosesirup überzogen. Das macht sie nicht nur süß und lecker, sondern verhindert auch, dass die Flocken in der Milch gleich matschig werden.

- ❖ *Zudem nutzen die Hersteller auch gerne Schlupflöcher, um die Hinzufügung von Süßungsmitteln zu verschleiern. Steht auf der Packung „ohne Zusatz von Zucker“ oder „ungesüßt“, bedeutet das lediglich, dass kein Kristallzucker zugesetzt wurde.*

Sogenannte Zuckeraustauschstoffe sind jedoch erlaubt. Dazu zählen Süßstoffe wie Saccharin, Natriumzyklamat, das hochschädliche Aspartam – und eben auch andere Zuckerarten wie Süßmolkepulver aber auch die Isoglukose – weil sie kein Kristallzucker sind.

- ❖ *Wenn vorne auf der Verpackung in großen Lettern steht, das Lebensmittel sei ungesüßt oder „ohne Zusatz von Zucker“, darf es doch Isoglukose oder Aspartam (nutra sweet, AminoSweet, etc.) enthalten.* Man muss also die Inhaltsstoffe genau durchlesen, um zu sehen, was enthalten ist.
- ❖ *Für die Isoglukose findet man auch die Bezeichnungen: HFCS, high fructose corn syrup, Stärkesirup, Bonbonsirup, Corn Sirup, Maissirup, Maiszucker oder Maisfruktose-Sirup.*

❖ **Gentechnisch veränderte Maisstärke als Grundsubstanz**

In den USA wird Isoglukose (HFCS = high fructose corn syrup) aus GVO-Getreide, das heißt *aus gentechnisch verändertem Mais von dem Agro-Chemie-Konzern Monsanto hergestellt.*

- ❖ Der aus GVO-Getreide gewonnene und mit Glyphosat-Pestiziden behandelte Maissirup wird industriell weiterverarbeitet und zusätzlich mit Chemikalien versetzt, damit ein süßer Sirup daraus wird. Eine Flasche Cola beispielsweise enthält 65 Gramm des Industriezuckers.

❖ **Folgeschwere gesundheitliche Auswirkungen des Industriezuckers**

Der künstlich hergestellte Zucker hat wesentlich folgenschwerere negative gesundheitliche Auswirkungen als herkömmlicher weißer Zucker, wie eine Studie in dem amerikanischen „Journal of Nutrition“ untersucht hat: Das Gehirn reagiert auf die künstliche Süße anders als auf Haushaltszucker – sie verursacht kein Sättigungsgefühl wie normaler weißer Zucker, so die Resultate der Studie von 2013. Die Hirnregionen, die den Appetit steuern, reagieren gar nicht auf den künstlichen Zucker.

Im Blut der Probanden fand man zudem weniger Insulin, das unter anderem als Sättigungshormon wirkt. Der Effekt ist, dass die Konsumenten wesentlich mehr von den Produkten essen, weil sie nicht satt machen. Zudem wird dem Gehirn die Zufuhr von Zucker „vorgegaukelt“ – da die Zuckerzufuhr aber ausbleibt, reagiert der Körper mit Heißhungerattacken auf noch mehr Süßes.

Außerdem ergaben die Forschungen, dass der Industriezucker signifikante Auswirkungen auf den Blutdruck hat. Bei einer Aufnahme von nur 74g pro Tag steigt das Risiko von Bluthochdruck (Erinnerung: Eine Flasche Cola enthält schon 65 Gramm). Allgemein bekannt ist, dass der übermäßige Genuss von weißem, raffinierten Haushaltszucker krank und dick macht und besonders schon bei jungen Menschen zu Typ-2-Diabetes führen kann. Doch *Isoglukose* ist weitaus gefährlicher: Der Industriezucker kann zu einer Fettleber führen und durch die insulinhemmende Wirkung eine Insulinresistenz verursachen und schließlich zu einer Typ-2-Diabetes-Erkrankung führen.

- ❖ *HFCS führt außerdem bei 20 bis 30 Prozent der Menschen zu starken gesundheitlichen Nebenwirkungen: Bauchkrämpfe, Übelkeit, Durchfall und Kopfschmerzen sind nur einige Symptome einer Isoglukose Unverträglichkeit.*

- ❖ *Zusätzlich steht der Industriezucker im Verdacht, dass Krebszellen künstliche Fructose-Zuckerarten zur Zellteilung und Vermehrung benutzen.*

Die Universität von Kalifornien, Los Angeles hat in Laborversuchen erforscht, wie künstliche Fructose das Wachstum von Bauchspeicheldrüsenkrebs begünstigt.

❖ **Das Aus für europäische Bauern?**

Die billige *Isoglukose* birgt durch ihren niedrigen Preis noch ganz andere Nachteile, nämlich auf dem landwirtschaftlichen Sektor:

- ❖ *Die Zuckerrübenbauern Europas und die Zuckerindustrie müssten ihre Gewinnspannen um 40% kürzen, um preislich mit der Isoglukose mithalten zu können.*
→ *Das wird zu einem weiteren Problem der europäischen Landwirtschaft führen. Wieder werden Höfe aufgegeben werden müssen. Experten zufolge soll sich der Isoglukose Marktanteil in Europa bis 2023 sogar vervierfachen. Das wären 20 Millionen Tonnen Zucker, die durch Isoglukose ersetzt würden. Das ist mehr, als die gesamte Zuckermenge (meist Rohrzucker), die zurzeit aus Afrika, der Karibik und Pazifikländern nach Europa importiert wird.*

Der neue Billigkonkurrent aus Amerika ist also eine immense Bedrohung für die europäische Zuckerindustrie und wird es den Bauern noch schwerer machen.

► **Merkel forciert Freihandelsabkommen**

- ❖ *All dies wissend, hat die EU-Kommission den unbeschränkten Import von Isoglukose still und heimlich ermöglicht.*

US-Präsident Trump sagte klar, dass TTIP für ihn keine Option mehr sei, sondern dass er seine Handelspolitik in bilateralen Verträgen gestalten wird. Trotz der immensen und dauerhaften Proteste in ganz Europa gegen TTIP fuhr Frau Merkel Mitte März nach Washington, um dort auf die Weiterführung der TTIP-Verhandlungen zu drängen.