

Aspartam-Verbot: Warum immer mehr Österreicher:innen eine Änderung fordern

Die EU-Kommission steht unter Druck, den Süßstoff Aspartam zu verbieten – ein Thema, das auch die Lebensmittelbranche betrifft.



Aspartam ist in vielen Diät-Produkten enthalten und soll die Gesundheit schädigen. © Unsplash / Towfiqu Barbhuiya

Die Forderungen nach einem Aspartam-Verbot

Aspartam ist ein weit verbreiteter Süßstoff, der in vielen Diät-Produkten und zuckerfreien Getränken verwendet wird. Doch die Diskussion über mögliche Gesundheitsrisiken hat in den letzten Jahren zugenommen. Besonders die Konsument:innenorganisation **foodwatch** und die Anti-Krebs-

Liga setzen sich nun für ein EU-weites Verbot ein, nachdem die Internationale Krebsforschungsagentur (**IARC**) Aspartam 2023 als potenziell krebserregend einstufte.

Forderung nach unabhängiger Neubewertung

Die Organisation foodwatch kritisiert, dass die Risikobewertung für Aspartam in der EU zu stark von industriefinanzierten Studien abhängt. Laut einem Bericht von foodwatch gibt es signifikante Bedenken bezüglich der Transparenz der Sicherheitsbewertungen, die zu einseitig ausfallen und teils nur von der Industrie selbst finanziert werden. Die EU müsse das Vorsorgeprinzip ernster nehmen und Zusatzstoffe, bei denen auch nur der Hauch eines gesundheitlichen Risikos besteht, aus dem Verkehr ziehen.

Aspartam in der Lebensmittelindustrie

Aspartam ist vor allem in zuckerfreien Softdrinks wie Coca-Cola Zero, Pepsi Max oder Sprite Zero enthalten, aber auch in vielen anderen Produkten wie Almdudler Zuckerfrei und RAUCH Zero Eistee. Die Kritik von foodwatch richtet sich nicht nur gegen Aspartam, sondern auch gegen die Praxis, problematische Stoffe wie Süßstoffe zu verwenden, um Zucker zu ersetzen, der zunehmend als Hauptursache für gesundheitliche Probleme wie Typ-2-Diabetes identifiziert wird.

Süßstoffe als Ersatz : Gesundheitsrisiken und politische Reaktionen

Die steigende Nachfrage nach Diät-Getränken hat die Verwendung von Süßstoffen in der Lebensmittelindustrie begünstigt. In vielen Ländern gibt es politische Maßnahmen, um den Zuckerkonsum zu senken, darunter auch Steuerinitiativen wie die sogenannte Kracherl-Steuer, die auch in Österreich gefordert wird. Doch es stellt sich die Frage: Ist der Ersatz von

Zucker durch Aspartam tatsächlich die Lösung? Kritiker warnen davor, dass das Risiko von anderen gesundheitlichen Schäden durch Süßstoffe wie Aspartam nicht unterschätzt werden darf.

Aspartam in Österreich: Was sagen die Konsument:innen?

Laut einer aktuellen Umfrage des Instituts **YouGov** befürworten 67 Prozent der Österreicher:innen ein vorsorgliches Verbot von Aspartam. Diese Zahl verdeutlicht den breiten Widerstand in der Bevölkerung gegen die Verwendung dieses Süßstoffs in Lebensmitteln und Getränken.

Was bedeutet das für Bäcker und Konditoren?

Bäcker, Konditoren und andere Fachleute aus der Lebensmittelindustrie müssen sich der Diskussion um Zusatzstoffe wie Aspartam stellen. In Österreich geht es nicht nur um die Verwendung von Aspartam in zuckerfreien Getränken, sondern auch um die Frage, welche Alternativen zu Süßstoffen möglich sind. Besonders in der Bäckerei- und Konditoreibranche, die auf Zucker als Zutat angewiesen ist, stellen sich Fragen zur zukünftigen Produktgestaltung. Die Einführung von natürlicheren Alternativen wie Stevia oder Xylit könnte langfristig eine nachhaltigere Lösung für die Branche bieten. Aber auch die Politik ist gefragt: Werden gesetzliche Regelungen eingeführt, die den Einsatz von Aspartam und anderen Süßstoffen in Lebensmitteln einschränken?

Zu guter Letzt

Die zunehmenden Forderungen nach einem Aspartam-Verbot und die Bedenken über die gesundheitlichen Auswirkungen dieses Süßstoffs werfen einen kritischen Blick auf die **Lebensmittelsicherheit** in der EU. Es bleibt abzuwarten, ob die EU-Kommission das Vorsorgeprinzip stärker umsetzen wird

und welche Auswirkungen dies auf die Lebensmittelbranche in Österreich haben könnte. Bäcker, Konditoren und alle Beteiligten der Lebensmittelproduktion müssen sich auf zukünftige Veränderungen einstellen und auf die zunehmende Nachfrage nach natürlichen Alternativen reagieren.

Süßstoff	Herkunft	Vorteile	Nachteile
Stevia	Pflanze (Stevia rebaudiana)	Natürlicher Ursprung, keine Kalorien	Kann einen bitteren Nachgeschmack haben
Xylit	Birkenzucker	Geringer Kaloriengehalt, gut für die Zahngesundheit	Kann in großen Mengen abführend wirken
Erythrit	Zuckeralkohol	Fast keine Kalorien, keine Auswirkung auf den Blutzucker	Hoher Preis, kann bei übermäßigem Konsum Blähungen verursachen
Sucralose	Chemisch hergestellt	Hohe Süßkraft, hitzebeständig	Nicht natürlich, könnte langfristig gesundheitliche Risiken bergen

Durch die Berücksichtigung solcher Alternativen können Bäcker und Konditoren die Nachfrage nach zuckerfreien oder zuckerreduzierten Produkten besser bedienen und gleichzeitig gesundheitlichen Bedenken entgegenwirken.

Wer die Petition für das Verbot von Aspartan unterschreiben möchte - kann das [hier](#).

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at