

Warum der Hamburger nicht schimmeln will

Warum meiden Schimmelpilze Hamburger und Pommes? Setzen Fast-Food-Ketten geheime Chemikaliencocktails ein? Worin liegt das Geheimnis der unverrottbaren Burger? Jeder weiss, dass die Gerichte der Fast-Food-Ketten nicht gerade zu den gesündesten gehören. Aber wenn sich nicht einmal mehr Schimmelpilze an Hamburger und Pommes Frites wagen, dann stimmt das natürlich nachdenklich.

Autor: Zentrum der Gesundheit

Aktualisiert: 14. November 2019

Stand: 16. November 2019

Hamburger ist kein Lebensmittel

"Chemie, Chemie, Chemie", so lautete das einhellige Urteil in der Gesundheitsszene. Bei näherer Betrachtung jedoch stellte sich heraus, dass sich - bei aller Antipathie für Fast-Food-Ketten - die Menüs von McDonald's (wenn alles deklariert wird, was enthalten ist) keineswegs von den meisten (Fertig-)Lebensmitteln unterscheiden, die es in den Supermärkten massenweise zu kaufen gibt. Das bedeutet nun leider nicht, dass McDonald's prima Lebensmittel liefert, sondern, dass ein Grossteil der als Lebensmittel deklarierten Dinge in den Läden bei näherer Betrachtung gar keine "Lebens"mittel sind.

Wenn sich die Mainstream-Medien plötzlich für "unsere" Themen interessieren

Immerhin interessieren sich neuerdings auch die Mainstream-Medien für das Thema und tun plötzlich das, was die Gesundheitsszene schon seit Jahren tut, nämlich ernsthaft die Lebensmittelqualität von Fast Food in Frage stellen. Auch in anderen Bereichen, die sie bisher immer tunlichst gemieden hat, ist die "normale" Presse plötzlich eifrig mit von der Partie. So veröffentlichte die New York Times vor kurzem einen Artikel mit dem Titel "[When Drugs Cause Problems They Are Supposed To Prevent](#)" ("Wenn Medikamente Krankheiten verursachen, denen sie eigentlich vorbeugen sollten").

Wir beschäftigen uns seit Jahren mit diesem Thema und berichten darüber, dass Chemotherapie Krebs verursachen kann, dass Medikamente gegen Osteoporose Knochenbrüche zur Folge haben können und dass Antidepressiva nicht selten lebensmüde machen. Unsere Arbeit und die unserer Kollegen rund um den Globus scheint Früchte zu tragen und wir hoffen, dass sich möglicherweise jetzt manche Dinge ändern werden, weil immer mehr Menschen davon erfahren. Und so sollten auch immer mehr Menschen von der Qualität derjenigen "Dinge" erfahren, die uns - nicht nur in Fast-Food-Restaurants - als Lebensmittel verkauft werden.

Hamburger und Pommes Frites: Keine Anzeichen von Verderb nach 6 Monaten

Die New Yorker Künstlerin Sally Davies erstand im April diesen Jahres in einer McDonald's-Filiale einen Hamburger und eine Portion Pommes Frites, lagerte beide Mahlzeiten auf ihrem Fensterbrett und hielt über sechs Monate hinweg fotografisch deren Nichtzerfall fest. Mit dieser Idee war sie übrigens längst nicht die Erste.

Neben vielen Berichten von mehr oder weniger beabsichtigten privaten Versuchsreihen zur Kompostierbarkeit von Hamburgern, erschien bereits im Jahre 2007 auf You Tube das Video von Len Foley über den "[Bionic Burger](#)", das inzwischen weit über 2 Millionen Mal angeschaut wurde.

20jährige Hamburger-Mumien

Dieses Video zeigt einen Mann, der im Jahre 1989 zwei Hamburger kaufte, einen davon ass und den anderen in seine Jackentasche schob. Nach einem Jahr, als er die betreffende Jacke mal wieder aus dem Kleiderschrank zog, entdeckte er den Hamburger - er war annähernd unverändert. Dieses Erlebnis hatte ihn so beeindruckt, dass er diesbezüglich weitere "Forschungen" unternahm. Inzwischen hat er in seinem Keller ein ganzes Museum mit BigMacs und Hamburgern, die sich einfach nicht zersetzen wollen. Der älteste ist jener von 1989, der sich - angeblich - bis zum heutigen Tage einwandfrei hält.

113 verschiedene Chemikalienrückstände in Fast-Food-Hamburgern

Normalerweise beginnen Lebensmittel - je nach ihrer Zusammensetzung, ihrem Feuchtigkeitsgehalt und abhängig vom sie umgebenden Milieu - früher oder später zu schimmeln. Warum aber sind Fast-Food-Burger und Pommes Frites für Schimmelpilze so unattraktiv?

Die meisten denken sich jetzt, dass McDonald's sicher so viele Chemikalien in Burger und Pommes Frites mischen wird, dass sich Schimmelpilze dort einfach nicht wohl fühlen. Nun, McDonald's müsste eigentlich gar keine Chemikalien in seine Burger mischen, sie sind dort bereits von ganz allein vorhanden. Naja, vielleicht nicht von *ganz* allein.

Laut einer Studie der FDA(1) (Total Diet Study) befinden sich in Fast-Food-Hamburgern durchschnittlich 38 verschiedene Pestizidrückstände. Die FDA ist jene Behörde, die in den USA stets darum bemüht ist, den Verkauf von hilfreichen Vitaminen, Mineralstoffen und Heilkräutern massiv einzuschränken, aber nicht leise daran denkt, den Einsatz von jenen Pestiziden zu regulieren, die nachweislich Umwelt und Gesundheit schädigen und dennoch in Lebensmitteln zu finden sind, geschweige denn die Leute über die Bedenklichkeit von Fast Food aufzuklären.

1. Warum schimmeln Fleisch und Pommes nicht?

Beginnen wir mit dem Fleisch im Burger. Es zersetze sich - auch wenn keine Konservierungsstoffe zugefügt werden - nach Meinung amerikanischer Gesundheitsexperten aus einem guten Grunde nicht. Es sei so stark gesalzen, dass man es als Dauerfleisch bezeichnen könnte, ähnlich wie diese ewig haltbaren (ungeräucherten) Dauerwürste, die in manchen Metzgereien (vor allem im Süden Europas) jahrelang ungekühlt von der Decke hängen.

Zwar sind sie irgendwann von einer zentimeterdicken Staubschicht bedeckt, aber schimmeln? Schimmeln tun sie nie. Mit Salz erreicht man gleich zwei "wunderbare" Dinge. Haltbarkeit und Durst. Der Burger kann also gut und gerne einige Jährchen ungekühlt gelagert werden und wenn man ihn dann schliesslich isst (oder natürlich auch, wenn man ihn sofort isst), wird man so durstig, dass man mindestens drei Colas braucht, um die Durststrecke zu überwinden. Ähnlich dürfte es sich mit den Pommes verhalten.

Wer Fast Food nicht gewöhnt ist, wirft McDonald's Pommes in den Müll - im Glauben, man habe sie versehentlich versalzen.

2. Warum schimmelt das Brötchen nicht?

Warum aber schimmelt dann nicht wenigstens das Brötchen? Eigentlich beginnt Brot - zumindest, wenn es ungekühlt gelagert wird - innerhalb von wenigen Tagen zu schimmeln. Was könnte in den Hamburger-Brötchen von McDonald's enthalten sein, das mikroskopisch kleine Lebewesen für mehr als zwei Jahrzehnte fernhält? Ganz so lange müssen Anti-Schimmelmittel nicht wirken, denn irgendwann hat das Brötchen jegliche Feuchtigkeit verloren und bietet Schimmelpilzen damit kein geeignetes Nährmedium mehr. McDonald's informiert auf seiner amerikanischen Internetseite (nicht aber auf der deutschen(2)) über die einzelnen Zutaten seiner Buns (Hamburger-*Brötchen* ohne Fleisch):

- Mit synthetischen Vitaminen, gemälztem Gerstenmehl und Enzymen angereichertes sowie mit Bleichmitteln gebleichtes Weizenmehl (in EU vermutlich nur gewöhnliches Weissmehl, da hier Mehl-Bleichmittel verboten sind)
- Wasser,
- fructosereicher Maissirup,
- Zucker,
- Hefe,
- Sojaöl und/oder teilweise hydriertes Sojaöl.

Ausserdem 2 Prozent oder weniger der folgenden Stoffe:

- Salz,
- Calciumsulfat (Gips - zur Teigfestigung),
- Calciumcarbonat (Kalk - in der EU als Zusatzstoff für Brot verboten, weil es aufgrund der schön weissen Farbe eine andere (hellere) Qualität vortäuschen würde),
- Gluten (Weizeneiweiss - verbessert die Backeigenschaften),
- Ammoniumsulfat (zur Teigfestigung)
- Ammoniumchlorid (Backhilfsmittel),
- Natriumstearoyllactylat (Emulgator),
- Diacetylweinsäureester (sorgt für Bissfestigkeit),
- Ascorbinsäure,
- Azodicarbonamid (Bleichmittel - in der EU verboten),
- Mono- und Diglyceride (verbessern Backeigenschaften),
- Monocalciumphosphat (Säuerungsmittel im Backpulver)
- Enzyme,
- Guarkernmehl (Verdickungsmittel),
- Calciumperoxid (Teigverbesserer - wird auch in der Zahnheilkunde zur Desinfektion des Wurzelkanals sowie in der Landwirtschaft als Saatgutbeizmittel eingesetzt),
- Sojamehl,
- Konservierungsstoffe (Calciumpropionat und Natriumpropionat) und
- Sojalecithin.

Die Wirkung der McDonald's-Konservierungsstoffe

Für einen Teil der Schimmelimmunität der Burger-Brötchen sind die Konservierungsstoffe Calcium- und Natriumpropionat verantwortlich. Propionate stehen nach einer australischen Studie im Verdacht, bei Kindern Verhaltensstörungen wie Hyperaktivität, Konzentrationsstörungen, Lernschwächen sowie Schlafstörungen auszulösen.

Nach einer anderen Studie bestünde auch die Möglichkeit, dass Propionate den Zucker- und Fettstoffwechsel stören könnten und daher zu Blutzuckerschwankungen und verschlechterten Blutfettwerten führen könnten. Im Jahr 1988 wurde der Stoff in Deutschland erst einmal verboten, wurde jedoch dann 1998 wieder zugelassen(3), weil man sich den EU-weiten Normen anpassen wollte.

Propionate sollen verhindern, dass Gebäck schimmelt und sind daher in abgepacktem Brot, Kuchen und Keksen mittlerweile weit verbreitet.

Ob Propionate auch in deutschen McDonald's Hamburgern zu finden sind, war bis Redaktionsschluss noch nicht geklärt. Wir aktualisieren, sobald wir diesbezüglich konkrete Informationen vorliegen haben. Angenommen aber, auch die Brötchen wären - genau wie Fleisch und Pommes - völlig frei von chemischen Konservierungsstoffen, dann ist die Sachlage mehr als seltsam.

Wurden Burger und Pommes vielleicht einfach getrocknet?

Sorgfältig getrocknete Lebensmittel wie Trockenfrüchte, Kräuter, Dörrfleisch etc. sind ohne jegliche Konservierung lange Zeit haltbar. Auch Produkte wie Nudeln können im trockenen Zustand problemlos gelagert werden, ohne jemals zu verderben. Sally Davies hatte ihr Happy Meal in der Sonne auf ihrem Fenstersims liegen. Möglicherweise war es dort so trocken und heiss, dass Burger und Pommes rascher austrockneten, als dass sich Schimmelpilze darauf niederlassen konnten.

Ein Hamburger jedoch, der wie in Len Foleys Video in der Jackentasche vergessen wurde oder wie bei manchen Leuten hinters Sofa fiel und dort nach Monaten noch einwandfrei aussah, hätte aufgrund seines Feuchtigkeits- und Kohlenhydratgehalts früher oder später von Schimmelpilzen heimgesucht werden müssen. Er tat es aber nicht.

Was Schimmelpilze wissen, was wir nicht wissen

Abgesehen von Propionaten hat nach unserer Kenntnis keiner der oben erwähnten Zusatzstoffe eine sonderlich schimmelfernhaltende Wirkung. Ob es nun an einer speziellen Komposition all dieser verschiedenen chemischen Stoffe im McDonald's Brötchenteig liegt oder an möglicherweise nicht deklarierungspflichtigen Stoffen, von denen bisher noch keiner weiss oder an etwas ganz anderem?

Fakt ist, weder Hamburger noch Pommes schimmeln oder verderben anderweitig - immer vorausgesetzt, dass all die Experimente der Wahrheit entsprechen. Was wissen die Schimmelpilze, was wir nicht wissen?

Was ein Hamburger mit einem Lampenschirm gemeinsam hat

Könnte es sein, dass nur deshalb kein Mikroorganismus Hamburger mit Pommes essen mag, weil kein Mikroorganismus Hamburger mit Pommes als Nahrung betrachtet? Könnte es sein, dass für Mikroorganismen Hamburger mit Pommes genauso essbar sind, wie für uns beispielsweise eine Plastikschiessel, ein Lampenschirm oder eine DVD? Wundern wir uns darüber, wenn eine Plastikschiessel nicht verrottet?

Wenn ein Lampenschirm so bleibt, wie er ist? Wenn eine DVD unverändert im Regal verharrt? Nein. Warum wundern wir uns dann darüber, wenn Hamburger mit Pommes nicht verrotten? Einfach deshalb, weil uns jemand gesagt hat, dass das Zeug essbar ist, wir das geglaubt haben und mit diesem Glauben aufgewachsen sind, so dass wir jetzt daran gewöhnt sind und uns nicht mehr den geringsten Gedanken darüber machen, ob das, was wir da glauben und essen, klug ist oder nicht.

In vielen Fällen schaffen wir es nicht einmal, die Zusammenhänge zwischen dem, was wir essen und dem, wie wir uns fühlen, zu erkennen. Wir (oder unsere Mitmenschen) leiden an Diabetes, Krebs, Herzkrankheiten, Demenz und Fettleibigkeit. Und dennoch essen wir Dinge, die uns genau zu all diesen Gesundheitsproblemen führen.

Damit sind wir einzigartig auf diesem Planeten. Keine andere Spezies produziert und (fr)isst freiwillig und regelmässig Dinge, durch die sie krank und fett werden würde und keine andere Spezies würde solche Dinge ihren Kindern geben. Nur eine einzige Spezies tut das. Es ist jene, die von sich selbst behauptet, die Intelligenteste auf diesem Planeten zu sein.

Darum geht es

Es geht also nicht nur darum, dass sich Hamburger von McDonald's aus bislang unerklärlichen Gründen nicht zersetzen, sondern darum, dass die Menschen dumm genug sind, diese zu essen. Auch wenn es so klingen mag und manche Experimente – so sie wahr sind – schliessen lassen, dass insbesondere Hamburger-Menüs für gesundheitsbewusste Menschen ungeniessbar sind, so möchten wir ausdrücklich darauf hinweisen, dass es – was die offiziellen Inhaltsstoffe und Rohstoffqualität betrifft – in manch anderen Restaurants sowie in den Regalen unserer Supermärkte von Fast-Food-Produkten nur so wimmelt, die deutlich schlimmer sind als jene von McDonald's.

Auch sind wir der Meinung, dass Schimmelpilze und ihre Vorlieben kaum dazu geeignet sind, uns auf gute Lebensmittelqualität aufmerksam zu machen. Es gibt durchaus höchst minderwertige Nahrungsmittel, die sehr gerne von Schimmelpilzen heimgesucht werden und dadurch noch lange nicht hochwertig und gesund werden.

Seien wir ehrlich...

Und seien wir ehrlich, wären wir so sehr erfreut darüber, wenn ein mit nach Hause genommener Burger nach zwei Tagen zu schimmeln begänne? Würden wir ihm und seinen Rohstoffen dann nicht erst recht schlechte Qualität und McDonald's mangelnde Hygiene vorwerfen? Sollten wir nicht gar froh sein, wenn McDonald's zur Konservierung Propionate in den Brötchenteig mischen lässt? Propionate reduzieren nicht nur Schimmelbefall, sondern können auch – falls sich doch ein Schimmelpilz ansiedeln sollte – die Aflatoxinbildung unterbinden.

Aflatoxine kennen wir als hochgradig toxische Schimmelpilzgifte, die sich schon dann in Lebensmitteln aufhalten können, wenn wir vom Schimmel noch gar nichts sehen und auch nichts schmecken. Doch geht es auch nicht darum, ob ein Hamburger nun Chemikalien enthalten sollte oder nicht. Warum betrachten wir die Angelegenheit nicht von einem ganz anderen Blickwinkel aus?

Warum sollten wir Hamburger und Pommes essen wollen?

Warum sollten wir überhaupt Hamburger, Pommes oder sonst ein industriell verarbeitetes Fertigprodukt essen? Ob es nun innerhalb eines adäquaten Zeitraumes zu schimmeln beginnt oder nicht. Ob es nun von McDonald's stammt oder aus dem Supermarkt. Essen wir Hamburger, weil wir – um gesund zu bleiben – eine lange Liste mit Backhilfsmitteln benötigen? Weil wir dringend eine Überdosis Kochsalz brauchen? Weil wir andernfalls verhungern würden? Fast-Food-Produkte sind Magenfüller – und auch dieser Bezeichnung werden sie nur kurzzeitig gerecht, wie Fast-Food-Kunden berichten.

Fast Food enthält vieles, das wir kein bisschen brauchen und das langfristig den Organismus belastet, dafür kaum etwas, das uns wirklich nützen würde. Vitalstoffe, Spurenelemente, Mineralien, Ballaststoffe, sekundäre Pflanzenstoffe und lebendige Enzyme sind in Fast Food absolute Mangelware. Warum – in aller Welt – interessieren wir uns für McDonald's und die Produkte der Lebensmittelindustrie? Was kümmert uns ein nicht schimmelnder Hamburger? Niemand zwingt uns, das Zeug zu essen.

Warum also essen wir nicht einfach echte, natürliche und frische Lebensmittel? Lebensmittel, die nicht nur satt und zufrieden machen, sondern gleichzeitig Körper und Geist mit allem versorgen, was gebraucht wird und was gesund und glücklich macht?

Hinweis zu Gesundheitsthemen

Diese Informationen werden nach bestem Wissen und Gewissen weitergegeben. Sie sind ausschliesslich für Interessierte und zur Fortbildung gedacht und keinesfalls als Diagnose- oder Therapieanweisungen zu verstehen. Wir übernehmen keine Haftung für Schäden irgendeiner Art, die direkt oder indirekt aus der Verwendung der Angaben entstehen. Bei Verdacht auf Erkrankungen konsultieren Sie bitte Ihren Arzt oder Heilpraktiker.



Link zum Artikel

<https://zdg.de/hamburger-mc-donalds-ia.html>