

TOPAS Klaus Gaiser GmbH  
Dreifürstensteinstr. 1 - 3  
D - 72116 Mössingen  
Tel.: ++49 7473 94865-0  
Fax: ++49 7473 94865-290  
E-Mail: info@wheaty.de



31.1.2012

Sehr geehrte Damen und Herren von BioHandel,

wir beziehen uns auf den Artikel von Gisela Burger in Heft 2/12, S. 53-56.

Als „Hintergrundwissen“ ist Ihrem Artikel ein Text über Glutamat und Hefeextrakt angefügt.

Wie Sie ganz richtig schreiben, ist Glutaminsäure als Botenstoff zur Nervenreizleistung lebenswichtig – jeder Denkvorgang, jede Hirnleistung benötigt Glutaminsäure.

Sie bemerken auch richtig, dass die Glutaminsäure und ihre Salze, die Glutamate, von Natur aus in vielen Lebensmitteln vorkommen.

Dann schreiben Sie aber über Hefeextrakt, dieser enthalte – chemisch gesehen – Glutaminsäure „in hoher Konzentration“ und Kritiker schlössen daraus „auf ähnliche gesundheitliche Nachteile wie bei Glutamat“.

Fakt ist: Hefe enthält von Natur aus 1,8 g/100g (1,8 %) der lebenswichtigen Glutaminsäure in gebundener und freier Form. Bei der Fermentation zu Hefeextrakt wird ein Teil davon frei gesetzt und damit geschmacksaktiv (es gibt an Proteine gebundene und sog. freie Glutaminsäure; nur die freie wird u.a. geschmacksaktiv) – dieser Anteil beträgt allerdings nur zwei bis drei Prozent: Hefeextrakt enthält 362 mg/100g freie Glutaminsäure.

Zum Vergleich: Walnüsse enthalten 658 mg/100g, Soja-Sauce enthält 780 mg/100g, Parmesankäse gar 1680 mg/100g freie Glutaminsäure. Auffallend ist, dass diese Lebensmittel mit ihrem hohen

---

*„Wheaty“ (engl. „wheat“ = „Weizen“) ist eine einzigartige, auf Bio-Weizeneiweiß basierende Produktlinie der TOPAS Klaus Gaiser GmbH. Sie zeichnet sich durch ihren herzhaft pikanten Geschmack und kernigen Biss aus. Wir haben die chinesisch-japanische Seitan-Tradition aufgegriffen, aber für die westliche Küche neu erfunden. Einst Naturkostpionier, produziert unser Familienbetrieb inzwischen mit einem Vierteljahrhundert Erfahrung und insgesamt ca. 55 Mitarbeitern auf 2500 qm und vertreibt seine Produkte europaweit.*

*Mehr Informationen zur Firma unter [wheaty.de](http://wheaty.de).*

---

natürlichen Glutamatgehalt allgemein als gesund gelten. Wenn man grundsätzlich Glutamat meiden wollte, müsste man einen großen Bogen um Tomaten, Parmesan, Pilze, Sojasoße, Fleisch, Fisch usw. machen. – Wo nun liegt der Unterschied zum Hefeextrakt? Wenn der Einsatz von Hefeextrakt in Bio-Produkten aufgrund der Tatsache, dass er freie Glutaminsäure enthält, kritisiert wird, so müsste beispielsweise mit zweifacher Vehemenz die Verwendung von Soja-Sauce, die mehr als das Doppelte an freier Glutaminsäure enthält als Hefeextrakt, angegangen werden – dasselbe gilt für andere, häufig als Zutaten in Bio-Nahrungsmitteln verwendete Lebensmittel, z.B. für Sonnenblumenkerne und Shiitake-Pilze; auch sie sind reich an natürlicher Glutaminsäure – genau wie Hefeextrakt, gegen dessen Verwendung in Bio-Produkten nichts spricht.

Synthetisches, industriell hergestelltes Glutamat lehnen wir als Bio-Hersteller natürlich ab. Wir verwenden ausschließlich natürliche Hefeextrakte, denen kein Glutamat, Inosinat oder Guanylat zugesetzt worden ist. In konventionell produzierten Lebensmitteln muss zugesetztes Glutamat durch die Nennung der E-Nummer oder durch Bezeichnung in der Zutatenliste gekennzeichnet werden. In Bio-Produkten ist das Zusetzen von Glutamat gar nicht erlaubt!

Wer Hefeextrakt kurzerhand mit Industrie-Glutamat gleichsetzt, hat sich unserer Ansicht nach entweder nicht richtig informiert oder will es gar nicht. Durch Artikel wie den Ihren aber sind die Bio-Kunden höchst verunsichert. Von einem Magazin wie dem Ihren hätten wir diesbezüglich eine intelligenteren, umfangreicheren Recherche erwartet.

Wheaty®-Produkte enthalten etwa 80mg/100g natürliche freie Glutaminsäure. Wheaty® enthält also weniger natürliches Glutamat als viele Grundnahrungsmittel. Hefeextrakt setzen wir bei der Herstellung unserer Fleischalternativ-Produkte nicht aufgrund der von Natur aus in der Hefe enthaltenen Glutaminsäure ein, sondern deshalb, weil er sich durch einen gewissen fleischähnlichen Geschmack auszeichnet. Wir verwenden ausschließlich natürliche Hefeextrakte, denen kein Glutamat, Inosinat oder Guanylat zugesetzt worden ist. Und so wie beim Reifen von Sojasoße oder Käse natürliches Glutamat entsteht, entsteht bei der Fermentation (genaugenommen: Autolyse) von Hefe natürliches Glutamat. Das in Kauf zu nehmen, wenn wir für unsere Bio-Produkte Hefeextrakt einsetzen, fällt uns nicht schwer – mit dem Wissen im Hintergrund, dass jeder Eiweiß abbauende Prozess wie Fermentation (Sojasoße, Hefe, Sauerkraut), aber auch Kochen, Braten und Frittieren freies Glutamat erzeugt und der Durchschnittseuropäer pro Tag etwa ein Gramm freies natürliches Glutamat aus Grundnahrungsmitteln zu sich nimmt.

Mit freundlichen Grüßen,

TOPAS Klaus Gaiser GmbH.

---

*„Wheaty“ (engl. „wheat“ = „Weizen“) ist eine einzigartige, auf Bio-Weizeneiweiß basierende Produktlinie der TOPAS Klaus Gaiser GmbH. Sie zeichnet sich durch ihren herzhaft pikanten Geschmack und kernigen Biss aus. Wir haben die chinesisch-japanische Seitan-Tradition aufgegriffen, aber für die westliche Küche neu erfunden. Einst Naturkostpionier, produziert unser Familienbetrieb inzwischen mit einem Vierteljahrhundert Erfahrung und insgesamt ca. 55 Mitarbeitern auf 2500 qm und vertreibt seine Produkte europaweit.*

*Mehr Informationen zur Firma unter [wheaty.de](http://wheaty.de).*

---