



## Die "Zahnmannchen-Schokolade" kommt

"Sieht aus wie Schokolade. Schmeckt wie Schokolade. Ist Schokolade"

Schokoladengeschmack ist – auch – eine Altersfrage. So könnte man das Ergebnis interpretieren, das beim "zahnfreundlichen" Schokoblindtest am 24. Oktober in der Carl-von-Ossietzky-Schule in Berlin-Kreuzberg rauskam. 50 Schüler der 10. Klasse standen am Start und ließen unter erheblichem Blitzlichtgewitter von Medien und TV-Teams zwei verschiedene Stückchen Schokolade im Mund zergehen – rein testweise. Sie sollten beurteilen, welche ihnen besser, süßer und schokoladiger schmeckt. Im Vorfeld hatten schon ein paar Erwachsene – unter ihnen auch Journalisten – probiert und fanden: die zahnfreundliche schmeckt gut und wie "richtige" Schokolade. Die Bilanz der Schüler nach dem Schokotest: "Wir hätten's lieber noch süßer". Kein Problem für Dipl. Chem. Christof Krüger von Danisco Sweeteners, Hamburg, dem "Quasi-Erfinder" der neuen Schokolade: "Wir sind nach jahrelangen komplizierten Versuchen sehr stolz, dass alle den Schmelz und die Konsistenz als gleichwertig empfanden. Diese Schokolade kann sich, wie jede andere Schokomärke, einem Test stellen. Und Geschmack ist nun mal verschieden. Wir sind sehr froh über die Botschaft heute – denn das bisschen ‚mehr süß‘ ist für uns wirklich kein Thema." Schließlich soll die neue zahnfreundliche Schokolade, die Ende Januar 2001 auf der Süßwarenmesse in Köln präsentiert wird, ja nicht nur den Eltern, sondern auch deren Kindern schmecken...

Das heißt: Auf dem Weihnachtsteller kann sie leider noch nicht liegen, die neue Zahnmannchen-Schokolade, die garantiert keine Karies verursacht. Aber ab Anfang nächsten Jahres dürfen Schokofans und alle, die gerne naschen und trotzdem Lust auf schöne, gesunde Zähne haben, endlich mit gutem (Zahn-)Gewissen auch Schokolade genießen. Mit ihr wird übrigens die Palette von über 100 Süßwaren, die schmecken, aber den Zähnen nicht schaden, noch attraktiver: Zahnfreundliche Kaugummis und Pastillen, Früchte- und Pfefferminz-, Kräuter- und Gummibonbons – sogar Hustensaft – gibt es bereits seit vielen Jahren, eine Vollmilchschokolade aber fehlte. Prof. Dr. Jean-François Roulet vom Universitätsklinikum Charité: "Zwar sind zahnfreundliche Süßwaren noch nicht ganz so bekannt, wie ein bestimmtes Cola-Getränk, aber immerhin kennen über 75 % (76,4 %) der 13- bis 14-Jährigen das Zahnmannchen-Logo und 60 % wissen auch, dass dieses internationale Markenzeichen Süßwaren auszeichnet, die den Zähnen garantiert nicht schaden." (GfK Nürnberg, 1999)

Alternative für die "süße, kleine Zwischenmahlzeit"

Die neue zahnfreundliche Schokolade, die – wie die anderen zahnfreundlichen Produkte – mit Zuckeraustauschstoffen gesüßt ist, soll die Fangemeinde des fröhlichen Zahnmannchens noch vergrößern:

„Mit dieser Schokolade haben Erwachsene und Kinder endlich eine wohlschmeckende Alternative für die so beliebte „süße kleine Zwischenmahlzeit“. Denn die bei zahnfreundlichen Süßwaren und Schokoladen eingesetzten Zuckeraustauschstoffe können von den Mundbakterien nicht oder kaum zu zahnschädigenden Säuren abgebaut werden. Auch der Zusatz von Zitronen- oder Ascorbinsäure (Vitamin C) o. ä. bei Bonbons ist so gering, dass die Zähne dadurch nicht entmineralisiert werden“, betont Roulet.

### **Zahnmännchen-Praliné**

Nach dem Motto „kleine Geschenke erhalten die Freundschaft“ sind neben der diabetikergeeigneten Schokolade sogar witzige Pralinés in Zahnmännchen-Form geplant! Mit der zahnfreundlichen Schokolade erfüllt die Süßwarenindustrie einen echten Verbraucherwunsch: In der Schweiz wünschten sich beispielsweise bereits 1993 bei einer Umfrage des Marktforschungsinstituts IHA-GfM (Hergiswil, CH) 50 % der Zahnmännchen-Fans eine zahnfreundliche Schokolade.

### **Zahnfreundliche Rohstoffe**

Übliche Milkschokoladen werden im wesentlichen aus Kakaomasse, Kakaobutter, Vollmilchpulver und Zucker hergestellt. Zur Herstellung zahnfreundlicher Milkschokoladen muss nicht nur der übliche Zucker durch zahnfreundliche Zuckeraustauschstoffe ersetzt werden, sondern auch das Milchpulver. Da Milchpulver auch Milchzucker (Lactose) enthält, wurde es gegen ein sprühgetrocknetes Milchpulversubstitut (Lactit) ausgetauscht. „Die Entwicklung einer in lebensmittel-technologischer wie auch in geschmacklicher Hinsicht voll befriedigenden Alternative für Milchpulver ist jetzt gelungen“, so Dipl. Chem. Christof Krüger von Danisco Sweeteners, Hamburg.

### **In Maßen genießen**

Der Rohstoffhersteller für die zahnfreundliche Schokolade hat übrigens keine Angst vor Fragen nach der abführenden Wirkung, die mit allen Zuckeralkoholen (haben nichts mit dem üblichen Alkohol zu tun) und dem Füllstoff Polydextrose verbunden sind. „In den vorliegenden Schokoladen werden weniger als 10 % Zuckeralkohol und die kaum abführende Polydextrose (aus Traubenzucker erzeugt) eingesetzt“. Nach geltendem EU-Recht müssen alle Lebensmittel, die mehr als 10 % Zuckeralkohole enthalten, mit dem Warnhinweis „Können bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“, gekennzeichnet sein. Der Hamburger Chemiker Christof Krüger dazu: „Im allgemeinen vertragen Verbraucher etwa 20 g Zuckeralkohole pro Tag ohne Probleme.“

### **Zahnaktive Schüler**

Dass 50 Schüler von gerade dieser Berliner Schule den Geschmacksblindtest mit der neuen Schokolade machen durften, hat einen guten Grund: Seit drei Jahren erprobt man dort das Prophylaxe-Konzept „zah-naktiv“ für Jugendliche im Alter von ca. 16 Jahren. Über 200 Schülerinnen und Schüler sind jedes Jahr daran beteiligt. Gelernt und experimentiert wird in der Schule, in der Zahnklinik bei Prof. Roulet und im Berliner Zuckermuseum. „Wir möchten die Jugendlichen zu einem verantwortungs-vollen Umgang mit ihrer Mund- und Zahngesundheit anregen. Der Schoko-Test ist nicht nur ein geschmack-, sondern auch eine sinnvoller Abschluss für unsere Projektgruppe „Mahlzeit“, die sich mit zahngesunder Ernährung befasst“, so der Berliner Lehrer Dr. Reinhard Pastille.

## **Nicht die Zuckermenge – die Häufigkeit macht's**

Der Genuss zuckerhaltiger Süßwaren wird von Zahnmedizinern nicht gerne gesehen, denn Süßigkeiten können Karies verursachen. Zahnärzte, aber auch Eltern, wissen natürlich, dass es unrealistisch ist, Süßigkeiten zu verbieten. Prof. Roulet: "Das ist auch nicht nötig, denn für die Karies-Entstehung ist die Häufigkeit des Zucker-genusses wichtiger als die konsumierte Menge. Wer sich also oft "nur so zwischen-durch" etwas Süßes in den Mund steckt, sollte zuckerfreie, zahnfreundliche Süßwaren und bald auch die Schokolade bevorzugen."

Karies entsteht durch Mikroorganismen (Bakterien), die in einem zähen, fast unsichtbarem Belag (Plaque) auf der Zahnoberfläche leben. Die Hauptnahrung der Plaque-Bakterien ist Zucker. Er wird durch bestimmte Bakterien sofort in Säure umgewandelt, die den Zahnschmelz angreifen. Wiederholt sich dieser Angriff auf die Zähne täglich mehrmals, können ziemlich schnell Löcher in den Zähnen entstehen.

### Die Aktion und ihre Aufgaben

Die Aktion zahnfreundlich e.V. ist eine gemeinnützige Vereinigung von Wissenschaftlern, Zahnärzten, Ärzten, Ernährungsberatern, Vertretern der Krankenkassen und der Industrie sowie von Privatpersonen. Sie hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Öffentlichkeit über die Zusammenhänge zwischen Zahngesundheit und Ernährung aufzuklären und eine gesunde Ernährungsweise zu fördern. Zur Aktion zahnfreundlich e. V. gehören z. Zt. 27 Süßwaren- und zwei Rohstoffhersteller sowie über 360 persönliche Mitglieder. Der Leiter der Abteilung für Zahnerhaltung und Präventivzahnmedizin an der Berliner Charité, Prof. Dr. Jean-François Roulet ist im Vorstand der Aktion zahnfreundlich e.V.

### Für Rückfragen:

Prof. Dr. Jean-François Roulet

Vorstandsmitglied der Aktion zahnfreundlich e.V.

Universitätsklinikum Charité / Zentrum für Zahnmedizin

Abt. für Zahnerhaltung und Präventivzahnmedizin

Augustenburger Platz 1 - 13353 Berlin

Tel. 030 – 45 06 26 72 / Fax 030 – 45 06 29 61

[jfroulet@aol.com](mailto:jfroulet@aol.com) [www.rz.charite.de/praeved/index.htm](http://www.rz.charite.de/praeved/index.htm)

Aktion zahnfreundlich e.V. , Brombergerstr. 1, 41516 Grevenbroich, [www.zahnmaennchen.de](http://www.zahnmaennchen.de)  
Tel. 02182 – 87 12 57, Fax 02182 – 60 328, eMail: [webmaster@zahnmaennchen.de](mailto:webmaster@zahnmaennchen.de)