

Glänzende Lebensmittel dank Läusepipi?

Hast du dich schon mal gefragt, wieso manche Äpfel im Supermarkt so krass glänzen? Die Antwort: Schellack!

Ja, genau. Schellack ist wirklich ein Lack, der aus den Ausscheidungen der Lackschildlaus hergestellt wird. Die Läuse ernähren sich von Baumsäften und bilden daraus ein Harz, mit dem sie Hüllen für ihren Nachwuchs bauen. Wenn es soweit ist, bohren sich die Kleinen da heraus und lassen die Hülle zurück.

Und das kann man dann essen?!

Klar, Schellack ist als Überzugsmittel auf Lebensmitteln zugelassen, er ist gesundheitlich unbedenklich. Aber Läuse-Ausscheidungen ... ? Muss man halt mögen. Und man muss wissen, dass bei der industriellen Gewinnung nicht immer gewartet wird, bis die kleinen Läuse wirklich raus sind, und so wird nicht nur das Harz geerntet, sondern mit ihm auch eine Menge lebender Läuse.

Du findest Schellack auf vielen Lebensmitteln. Auch auf Süßigkeiten wie Jelly Beans, in Kaugummis und auf Schokolinsen. Achte einmal auf die Inhaltsstoffe, da wird Schellack oft als E904 angegeben.