

New Yorker sollen gesünder essen

Gesundheitsbehörde will Verwendung von gefährlichen Transfetten in Restaurants verbieten

New York – Die Hälfte der acht Millionen New Yorker haben zu viele Pfunde auf den Rippen. Dem Problem will die Gesundheitsbehörde zu Leibe rücken – mit einem Verbot von so genannten Transfetten und der Vorschrift, dass in Restaurants der Kaloriengehalt aller Gerichte aufgelistet wird.

VON HEIKE WARMUTH

„Wir kochen nur mit Olivenöl und Butter“, sagt Donato Di Saverio, Besitzer der Trattoria Spaghetto im New Yorker West Village. Von Transfetten hat er noch nie etwas gehört. Und damit auch nicht von den Plänen der Stadt New York, ihre Verwendung zu verbieten. „Bei mir kommen nur einwandfreie Produkte in die Pfanne“, sagt er. Ein Verbot würde ihn daher gar nicht betreffen. Aber falls es kommen sollte, müssten sich alle daran halten. „Gesetz ist Gesetz.“

Geht es nach der Gesundheitsbehörde, dürfen von Juli 2007 an in keinem der 24 000 New Yorker Restaurants Speiseöle oder Bratfette mehr verwendet werden, die Transfette enthalten. Laut Medizinern sind sie hochgradig giftig. Transfette entstehen unter anderem beim Härten von Pflanzenöl. Laut Studien erhöhen bereits fünf Gramm

Fast-Food-Ketten müssen Produktion umstellen

pro Tag das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen um 25 Prozent. „Mit einem Verbot könnte man jährlich 500 New Yorkern das Leben retten“, sagt Walter Willett von der Universität Harvard.

Besonders hart trifft die Vorschrift Imbissketten wie McDonald's oder Dunkin' Donuts. Die höchste Konzentration dieser ungesunden Zutaten wurde in Pommes, Frites oder Backwaren gemessen. Daher gibt es Widerstand der Nahrungsmittelindustrie. Es gebe nicht genügend gesunde Alternativen, hieß es. Doch der auf Geflügel spezialisierte Fast-Food-Riese Kentucky Fried Chicken kündigte bereits an, von April an in seinen 5500 Restaurants auf Transfett-freies Frittieröl umzusteigen.

„Sie können mir glauben. Hier werden keine künstlichen Fette verwendet“, sagt Josh Thomas. Er lebt in den Washington Heights und geht regelmäßig in seinem Lieblingslokal Hill Top Diner zum Frühstück. „Ich habe mich zwar nie in der Küche umgesehen, aber ich erkenne es am Geschmack, dass dort keine billigen Fette verwendet werden.“ Das Verbot der gefährlichen Substanzen findet er „in Ordnung“. Im Blue Hill Restaurant am Washington Place ist das Thema ein Tabu. Keiner will darüber Auskunft geben. Und das, obwohl in den Menüs des Nobelspeiselokals natürlich niemals Transfette zu finden sind.

Monika Novak lebt seit neun Jahren in New York. Die gebürtige Polin liebt hausgemachte Küche. Und dennoch, wenn sie



Auch bei der Herstellung von Fast Food wie Hamburgern werden Transfette zum Braten verwendet

Foto: dpa

keine Zeit hat zum Kochen, schaut sie gern bei Kentucky Fried Chicken vorbei. „Ich hätte nicht gedacht, dass diese kleinen Hühnerstücke so viel von dem gefährlichen Fett enthalten“, sagt sie nach einem Blick in die Tabelle. Das geplante Verbot hat ihre Zustimmung. „Die meisten Amerikaner wissen gar nicht, was sie essen.“ Daher sei es gut, dass andere entscheiden, was auf den Teller kommt. „Ich bin Europäerin, ich stehe staatlichen Regeln offen gegenüber, sofern sie der Gemeinschaft zugute kommen“, sagt sie. Allerdings weiß Monika Novak auch, dass viele US-Bürger es nicht mögen, wenn ihnen etwas von oben diktiert wird.

Die Bevölkerung von New York befürwortet, dass ihnen keine Transfette mehr vorgezogen werden. Laut einer Umfrage des „Wall Street Journals“ sind 61 Prozent für ein Verbot. „Eigentlich bräuchten wir ein Bundesgesetz, doch darauf können wir nicht warten. New York muss mit gutem Beispiel vorangehen“, sagt Stadtrat Peter F. Vallone.