

und Vielfalt der Rohstoffe immer unerheblicher wird. Sie beschleunigen die Verbilligung von Nahrungsmitteln und machen den Überlebenskampf für eine bäuerliche Landwirtschaft und handwerkliche Verarbeitung von Lebensmitteln immer schwieriger.

Es ist für uns Ausdruck einer verkehrten Welt, wenn einerseits Bauern aus Erbitterung über einen Milchpreis unter Erzeugerpreis die Milch auf die Felder schütten und gleichzeitig in Deutschland 110.000 Tonnen Analogkäse produziert werden und dabei jede Menge Pflanzenöl aus Ländern verarbeitet wird, in denen Menschen Hunger leiden.

Zu verurteilen ist eine Vermarktung, bei der der Einsatz von Plagiaten nicht offen gelegt, sondern geschickt versteckt wird. Hier sehen wir dringenden Handlungsbedarf für die Politik. Der Verbraucher hat ein Recht darauf, ohne Lupe erkennen zu können, ob er Käse und Schinken verzehrt oder eben doch nur einen billigen Nachahmer. Produktnamen müssen halten, was sie versprechen – ohne Formulierungstricks. Und auf der Verpackung dürfen nur Zutaten abgebildet und benannt werden, die auch tatsächlich in nennenswerten Anteilen im Produkt enthalten sind. Von den Behörden erkannte schwerwiegende Verstöße gegen die Deklarationspflicht müssen öffentlich gemacht werden.

Benutzte Informationsquellen:

Wikipedia-Beiträge zu „Kunstkäse“ und „Schinken“

www.analogkaese.info

www.bmelv (Homepage Bundesministerium Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz)

www.vzhh.de (Verbraucherzentrale Hamburg)

www.konsumo.de (Verbraucherportal)

Spiegel-Online vom 10.07.2009 „Analogkäse, Gel-Schinken und Co.“

www.slowfood.de „Verbrauchertäuschung mit Analog-Käse und Kunst-Schinken“

Mehrere informative Fernsehbeiträge zum Thema (u. a. Frontal 21) sind abrufbar über www.analogkaese.blogspot.com

Wenn Sie an näheren Informationen zu Slow Food interessiert sind, sprechen Sie uns bitte an oder informieren Sie sich zuhause in aller Ruhe im Internet:
www.slowfood.de bzw. www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nordhessen/

Verantwortlich für dieses Infoblatt ist:

Gerhard Schneider-Rose, Hersfelder Straße 150, 36179 Bebra-Breitenbach, Tel. 06622 3211

Slow Food Convivium Nordhessen



Lebensmittelimitate Analogkäse und Gelschinken

Ein Bericht in der „Frontal 21“-Sendung am 7. April diesen Jahres hat der deutschen Öffentlichkeit ein neues Lebensmittel-„Ekel“-Thema beschert: Verbrauchertäuschung durch Lebensmittelimitate wie Analogkäse und Gelschinken. Ausgelöst hat das große Interesse der Medien eine Auflistung von Lebensmittelimitaten der Verbraucherschutzzentrale Hamburg und Untersuchungen mehrerer Gesundheitsämter zur Deklaration von Käse- und Schinkenprodukten in der Gastronomie, die große Missstände bei der Auszeichnung deutlich machen. Was verbirgt sich eigentlich hinter den Bezeichnungen?

Analogkäse

Als Analogkäse (auch Kunstkäse, Käse- Ersatz oder Käse- Imitat genannt) werden Käse-Imitate bezeichnet, die nicht oder nur zu einem Anteil aus Milch oder Milchprodukten bestehen. Das MilCHFett wird durch andere tierische oder pflanzliche Fette ersetzt, teilweise auch das Milcheiweiß durch solches aus anderer Herkunft. „Käse“ dürfte dieses Produkt eigentlich nicht genannt werden, denn in der Europäischen Union ist es unzulässig, Erzeugnisse, bei denen MilCHFett gegen pflanzliches Fett ausgetauscht wurde, mit dem Namenszusatz „Käse“ zu bezeichnen.

Der erste Kunstkäse wurde Ende des 19. Jahrhunderts in den USA entwickelt und auch bald in Deutschland produziert und als „Schmalzkäse“ oder „Margarinkäse“ vermarktet. Zum Einsatz kamen Magermilch, Rindertalg und Lab. Für heutige Kunstkäse dienen meist Wasser, Milch-, Soja- oder Bakterieneiweiß und Pflanzenöle wie Palmöl als Grundstoffe, teils auch Stärke. Weitere Zutaten sind Emulgatoren, Aroma- und Farbstoffe, Salz und Geschmacksverstärker, um Geschmack und Aussehen an Vorbilder wie Parmesan, Emmentaler, Mozzarella, Feta oder Camembert anzunähern. Zur Herstellung wird Pflanzenfett erwärmt, mit einer vorgefertigten Trockenmischung und Wasser sowie Aromakonzentrat vermischt. Nach kurzer Zeit ist der Analogkäse fertig zur Abkühlung und Verpackung.

Bei amtlichen Untersuchungen in Gaststätten und Bäckereien wurde in rund 20 bis 30 Prozent der Fälle festgestellt, dass Kunstkäse als Zutat verwendet, aber rechtswidrig als Käse deklariert wurde.

Gelschinken

Echter Kochschinken aus einem Teilstück der Schweinehinterkeule wird heute in der Regel mittels eines Spritzverfahrens gepökelt. Der gepökelte Schinken rötet innerhalb von 24 Stunden um und wird im Anschluss gebrüht. Aufgrund seines relativ hohen Wassergehaltes ist Kochschinken nur gekühlt lagerfähig und nur wenige Tage haltbar.

Formschinken oder Vorderschinken besteht aus kleineren, zusammengefügt Fleischstücken aus Schinken bzw. Schulter. Das nach mechanischer Vorbehandlung des Fleisches austretende Eiweiß dient dabei als Bindemittel beim Garen in einer Form. Formschinken enthält mindestens 90 % Fleisch und maximal 5 % zugesetztes Wasser. Nicht in der Struktur, aber in der Zusammensetzung entspricht Formschinken weitgehend Kochschinken.

Gelschinken - auch Schinken- Ersatzprodukt oder Schinken- Imitat genannt - besteht aus zerkleinertem Fleisch, Fleischresten, darunter zum Teil auch Separatorenfleisch. Diese werden mit Bindegewebe, Dickungsmitteln, Bindemitteln, weiteren Zusatzstoffen und Wasser zu einem Teig verarbeitet und schließlich zu einer schnittfesten, wurstartigen Masse gegart.

Hessische Lebensmittelkontrolleure haben festgestellt, dass bei rund 68 Prozent aller in der Gastronomie entnommenen Proben nicht richtiger Kochschinken, sondern ein künstlich hergestelltes Imitat verarbeitet wurde. Die Produkte bestehen laut Aussagen des Ministeriums aus einem grossen Anteil von schnittfestem Stärke-Gel, in das kleine Fleischstücke eingebettet sind. Das Bayerische Landesamt für Gesundheit erfasst seit 15 Jahren akribisch den durchschnittlichen Fleischgehalt, der nach ihren Zahlen seit 1993 von rund 82 Prozent auf teilweise unter 50 Prozent in den vergangenen Jahren gesunken ist. Spitzenreiter war ein Schinken aus dem Jahr 2007, der nur noch einen Fleischanteil von 38 Prozent aufwies. Aus den Aufzeichnungen der Behörde: "Die Erzeugnisse weisen im Vergleich zu Schinken und Vorderschinken eine gummiartige, elastische Konsistenz auf. Sie unterscheiden sich aber nicht nur hinsichtlich ihres Aussehens, sondern auch hinsichtlich ihres Geruchs und Geschmacks deutlich von den Produkten, die sie ersetzen sollen."

Warum kommen Imitate bei Lebensmitteln zum Einsatz?

Das Hauptargument für die Hersteller liegt – wie fast immer – beim Preis: minderwertige Zutaten sind deutlich kostengünstiger als Vollmilch und große Muskelfleischstücke. Und mindestens ebenso wichtig ist der Faktor Zeit bei der Herstellung und vor allem der Wegfall langwieriger Reifeprozesse, die für hochwertige Käse, Schinken und Würste selbstverständlich sind. Dazu kommt eine längere Alterungsbeständigkeit und Haltbarkeit der Kunstprodukte. Wenn der Kunde beim Einkauf in erster Linie nur auf den Preis achtet, landet er mit hoher Wahrscheinlichkeit bei den Imitaten.

Dazu kommt, dass die im Labor gestylten Produkte teilweise für die industrielle Produktion und für Tiefkühlkost optimal zugeschnitten und leichter zu verarbeiten sind. Kunstkäse schmilzt perfekter, verträgt höhere Temperaturen. Die richtige Mischung an Aromen und Geschmacksverstärkern sorgt dafür, dass der „echte Käsegeschmack“ nach Vorbacken, Einfrieren, Auftauen und Aufbacken zur Geltung kommt.

Wie kann man sich als Verbraucher vor Lebensmittelimitaten schützen?

- Die Namen der Produkte sind oft auf den zweiten Blick verräterisch. „Hähnchenschnitte Cordon Bleu Art“ ist eben kein Hähnchen Cordon Bleu, also ein Hähnchen-Schnitzel gefüllt mit Käse und gekochtem Schinken, sondern ein Kunstgebilde auch Pressfleisch, Analogkäse und Gelschinken, das ungefähr so aussieht und schmeckt wie ein Hähnchen Cordon Bleu.
- Ein Blick auf die leider oft verdächtig kleine und schwer lesbare Zutatenliste ist bei Fertiggerichten und Tiefkühlkost unverzichtbar, wenn man Ansprüche an die Lebensmittelqualität hat. Die Zutaten sind in der Reihenfolge der Mengenanteile aufgelistet. Hersteller müssen hier ehrliche Angaben machen und verweisen bei Plagiatvorwürfen gerne auf ihre korrekten Zutatenlisten. Wenn bei einem Käsebaguette „Speiseöl“ und „Milchweiß“ ziemlich weit oben aufgeführt werden und „Käse“ ziemlich am Ende steht oder nicht auftaucht, weiß man, woran man ist. Die Bezeichnung „Analogkäse“ wird man hier allerdings vergeblich suchen.
- Eine genaue Betrachtung der Konsistenz eines Käse- oder Fleischproduktes hilft oft beim Erkennen von Plagiaten: echter Schinken enthält sichtbare Muskelfasern, Käse in der Regel unregelmäßige Löcher und Risse.
- Schwierig wird es da, wo Zutatenlisten nicht zur Verfügung stehen. Dies ist oft in Bäckereien der Fall, aber auch in vielen Schnellimbissen und beim Pizzaservice. Hier hilft nur eindringliches Nachfragen und Vertrauen in die Kompetenz und Ehrlichkeit des Personals. – Oder der vorsorgliche Verzicht auf Käsestangen und –Brötchen und die billige Pizza mit ganz viel Käse und Schinken.

Warum Slow Food Nordhessen Lebensmittelimitate ablehnt

Für manche Menschen (Laktoseallergiker, Veganer) ist Analogkäse eine sinnvolle Alternative zu Käse aus Milch. Direkte gesundheitliche Bedenken bestehen nicht gegen Lebensmittelimitate – wenn man von Gefahren für Allergiker und langfristige Risiken beim Verzehr von Aromastoffen und Geschmacksverstärkern absieht. Allerdings fehlen hochwertige Bestandteile von Käse, vor allem Calcium.

Problematisch sind Lebensmittelimitate als Teil der Entwicklung zu immer billigeren, standardisierten Lebensmitteln aus industrieller Herstellung, bei denen die Qualität, regionale Herkunft