

07.04.2009

Quellenangabe: <http://frontal21.zdf.de/ZDFde/inhalt/10/0,1872,7552586,00.html>

Ahnungslose Verbraucher Hersteller täuschen mit Kunstkäse

von Friedrich Kurz

Er sieht aus wie Käse, schmeckt wie Käse, ist aber kein Käse. Denn beim so genannten "Analog-Käse", einem Käse-Imitat, wurde das teure Milchfett gegen billiges Pflanzenfett ausgetauscht. Das ist zwar erlaubt - nur darf man das Produkt nicht mehr als "Käse" bezeichnen.

So steht es in der deutschen Käse-Verordnung und in der EU-Verordnung "über den Schutz der Bezeichnung der Milch und Milcherzeugnisse bei ihrer Vermarktung". Wer das Imitat trotzdem als "Käse" verkauft, täuscht die Verbraucher, macht sich strafbar. Doch der Preisunterschied lockt:

Offenbar verkaufen Pizzabäcker, Gastwirte und Lebensmittelproduzenten immer häufiger das billige Käse-Imitat - ohne die Verbraucher genau darauf hinzuweisen.

Analogkäse ist sehr hitzebeständig

Schätzungsweise an die 100.000 Tonnen Analog- Käse werden jährlich in Deutschland produziert. Der verträgt bis zu 400 Grad Hitze. Selbst das robuste Teflon schmilzt bei 327 Grad. So können Fließband- Pizzas doppelt so schnell gebacken werden wie mit echtem Käse, der schon bei 200 Grad anbrennt.

"Ein großer Teil der Fertig- Pizzen enthält bereits unsere Produkte" sagt Max Wiedemann, Chef des deutschen Herstellers "Jeneil", dessen US.-Partner Weltmarktführer für "Käse-Geschmackskomponenten" ist. Auf der ANUGA-FoodTec- Messe in Köln stellte Jenil kürzlich den Analog-Käse vor: Eiweißpulver, Wasser, Pflanzenöl und Geschmacksverstärker in sechs Variationen werden gerührt und erhitzt. In nur 20 Minuten entsteht eine cremige Masse, die wie Käse schmecken soll. Die Einkäufer - vor allem aus arabischen Ländern und aus Russland - zeigen sich begeistert. Denn das Produkt ist billig, echter Milchfett-Käse muss monatelang reifen, kostet viel mehr.

Der Käse-Test

Auch in Deutschland setzt die Lebensmittel-Industrie den Analog- Käse zunehmend ein. Das Hessische Landes- Labor in Kassel prüft, ob die Produkte

dementsprechend gekennzeichnet sind. Denn so verlangt es das Gesetz. "Käse muss auch zu 100 Prozent aus Milch hergestellt sein", erklärt der Laborleiter Dr. Hasan Taschan. Wenn aber Pflanzenfett dazu gemischt wird, dann ist das kein Käse und darf auch nicht so genannt werden. Taschans Labor kontrollierte Bäckereien, die Käsebrötchen verkaufen. Ergebnis: Von 92 geprüften enthielten 35 keinen echten Käse.

In Baden-Württemberg prüften amtliche Kontrolleure Gaststätten, wollten wissen, ob dort den Verbrauchern falscher Käse serviert wird. "Von den 51 Proben aus dem Bereich Gaststätten, die als Käse oder Schafkäse bezeichnet worden sind, hatten wir eine Beanstandungsquote von 20 Prozent aufgrund von Pflanzenfett- Beimischungen", erklärt Laborleiter Dr. Jörg Rau vom Chemischen und Veterinär-Untersuchungsamt Stuttgart.

"Irreführende Kennzeichnung"

So essen immer mehr Verbraucher Analogkäse, ohne es zu wissen. Bei "Metro" in Berlin findet Frontal21 ein Produkt namens "Gastro- Mix". Es liegt im gleichen Regal wie echter Käse, eine Verkäuferin spricht auf Nachfrage von "echter Pizza-Käsemischung". Doch ein Test im Labor ergab: Der "Gastro-Mix" enthält überhaupt keinen Käse mehr, sondern nur noch Pflanzenfett.

Bereits vor Wochen hat Frontal21 beim Verbraucherschutzministerium nachgefragt. Damals war das Problem nicht bekannt. Inzwischen erklärt die Ministerin Ilse Aigner: ***"Es gibt immer wieder in diesem Bereich irreführende Werbung beziehungsweise Kennzeichnung. Da gibt's Regeln, da gibt's Gesetze, die müssen eingehalten werden."*** Und die würden auch eingehalten, so Aigner weiter. ***"Wenn sie nicht eingehalten werden, dann muss der Gesetzgeber dagegen vorgehen, da sind die Länder dafür zuständig, und ich bin sicher, dass sie das auch tun."***

Zu wenig Kontrollen

Doch Gero Beckmann - der Vizepräsident des Deutschen Verbandes Unabhängiger Prüflaboratorien - warnt: ***"Den Überwachungsbehörden ist das Ausmaß des Problems und das Problem an sich überhaupt nicht bekannt."*** Viel zu wenige Bundesländer ließen systematisch prüfen. Dabei werden immer mehr Verbraucher durch Produkte mit Fantasienamen und schönen Käse-Bildern getäuscht, essen ahnungslos eine Eiweiß-Wasser-Pflanzenfett-Mischung mit Käse-Geschmack.

INFOBOX

Information:

Die EU-Parlamentarierin Christa Klaß (CDU) fordert von der EU-Kommission, "die europäischen Verbraucher objektiv über Lebensmittel zu informieren". Beim Vertrieb von Analogkäse finde eine "Irreführung des Verbrauchers" statt, da "die werbliche Darstellung 'Käse' vermittelt, jedoch kein Käse verwendet wurde".

Mit Material von ZDF