

## Analog-Käse auch in der Schweiz ein Thema

Das «Analog-Käse» genannte Käseimitat schlägt in Deutschland und nun auch in Österreich hohe Wellen in den Medien. In Deutschland veröffentlichten verschiedene Zeitungen die Liste der Verbraucherzentrale Hamburg mit den Produkten, welche Analog-Käse enthalten.

In der Schweiz berichtete am 13. Mai 2009 die landwirtschaftliche Zeitschrift «Schweizer Bauer», dass die Oberzolldirektion dem Import von Analog-Käse in die Schweiz bestätigt hat. Unklar ist, wer den Analog-Käse in der Schweiz verwendet. Die Zeitschrift nennt eine ganze Reihe Hersteller sowie Grossverteiler, die angeben, dieses Produkt nicht zu verwenden.

Offenbar wurde auch in der Schweiz schon Analog-Käse produziert – die Produktion sei aber in der Zwischenzeit eingestellt worden.

Nach dem Bericht im «Schweizer Bauer» nahmen verschiedene Tageszeitungen das Thema auf.

### **Billiger und schneller**

Die Tatsache, dass «Analog-Käse» bis zu 50% günstiger ist, als «richtiger Käse» und in 20 Minuten hergestellt ist, wurde in verschiedenen Berichten erwähnt.

Gegenüber der Berner Zeitung äusserte Otmar Deflorin, Kantonschemiker des Kantons Bern: «Es ist aber denkbar, dass wir künftig vermehrt auf die richtige Deklaration von Käse achten werden». Laut Gesetz müsse das Personal einer Pizzeria oder eines Pizzastandes sogar mündlich Auskunft darüber geben können, ob richtiger oder künstlicher Mozzarella verwendet werde.

Auf Anfrage der Konsumenten-Vereinigung Nordwestschweiz bestätigte Dr. Peter Wenk Kantonschemiker, Kantonales Labor BL, dass man in Zukunft vermehrt auf dieses Problem achten werde.

### **Deklaration lesen**

Für Konsumenten ist die Verwendung von Analog-Käse – bei korrekter Deklaration – an den Zutaten Milchpulver und Milchprotein zu erkennen.

### **Produkte waren bereits im Handel**

Gemäss «Schweizer Bauer» wurden bis vor zwei Jahren Findus-Chäsplätzli noch mit Analog-Käse produziert – ohne dies klar zu deklarieren. Im Rahmen einer Qualitätsumstellung seien die pflanzlichen Käseersatzstoffe jedoch wieder durch richtigen Käse ersetzt worden, zitiert der Schweizer Bauer.

Auch der K-Tipp berichtet in seiner neuesten Ausgabe über dieses Thema. Aufgrund Recherchen des K-Tipps habe ein deutscher Discounter ein Produkt aus den Regalen genommen. Hier sei jedoch der Fehler beim Österreichischen Lieferanten passiert.

Gleichzeitig informiert der K-Tipp, dass die Sprecherin des Bundesamtes für Gesundheit bestätigt habe, dass in der Schweiz bereits zwei Produkte aus Sojaöl und pflanzlichen Fetten bewilligt seien.