

Deutsche Konsumentenschützer warnen vor Käse-Imitat

Die deutsche Verbraucherzentrale hat vor so genanntem Analog-Käse gewarnt.

Der Bundesverband Deutscher Milchviehhalter (BDM) fordert gleichzeitig eine Änderung des Kennzeichnungsrechts.

In Deutschland werde echter Käse immer häufiger ersetzt durch billige Imitate. Echten Käse ohne Kennzeichnung durch Imitate zu ersetzen, sei eine «Täuschung der Konsumenten», zitiert die Nachrichtenagentur DAP den Konsumentenschützer Christoph Römer. Er forderte eine eindeutige und gut sichtbare Kennzeichnung, dass es sich nicht um Käse handelt. Auch im Namen des Produktes dürfe nicht das Wort «Käse» vorkommen, den Konsumenten dürfe nicht mit Bildern «vorgegaukelt» werden, dass es sich um echten Käse handelt. In vielen Fertiggerichten, Pizzen oder Käsebrötchen, aber auch in Gaststätten wird das Käse-Imitat bereits häufig verwendet.

Analog-Käse wird nicht aus Milch hergestellt, sondern er besteht aus Eiweisspulver, Wasser, Pflanzenfett und Geschmacksverstärkern. Wegen des harten Preiswettbewerbs seien viele Hersteller versucht, teure Produkte durch Billigvarianten zu ersetzen. Die Kosteneinsparungen würden auf rund 40 Prozent geschätzt, heisst es weiter.

Nach Schätzungen des Politmagazins «Frontal 21» werden in Deutschland jährlich 100'000 Tonnen Analog-Käse produziert. Neben den Konsumentenschützern fordert auch der Bundesverband Deutscher Milchviehhalter eine umfassende Änderung des Kennzeichnungsrechts. Es dürfe nicht sein, dass sich der Konsument über eine allgemeine Zutatenliste zusammenreimen muss, ob er echten Käse isst oder Analog-Käse, der möglicherweise einen minimalen Käseanteil hat, hiess es in einer Mitteilung.

Quelle: lid – www.landwirtschaft.ch/Agronewsletter