

Original oder nachgemacht?

Wer schon einmal in einer Pizzeria eine Schinken Pizza bestellt und verzehrt hat, der wird vielleicht auch schon einmal über die eine oder andere Zutat (geschmacklich, Aussehen bzw. Zusammensetzung) nachgedacht haben. Anhand zweier Zutaten für eine Schinken Pizza möchte ich einmal meine Erfahrungen beschreiben, mit denen ich mich u.a. in letzter Zeit beschäftigt habe.

Bei den beiden Zutaten handelt es sich um „Schinken“ und „Käse“.

Für mich als Lebensmittelkontrolleur ist der oberste Grundsatz im Lebensmittelverkehr der gesundheitliche Verbraucherschutz und der Schutz vor Täuschung. Hier möchte ich aber nur auf die „Täuschung“ eingehen.

Der Schutz vor Täuschung ist gewährleistet, wenn ein Lebensmittel in Zusammensetzung und Kennzeichnung der Verkehrsauffassung, also der redlichen Herstellungspraxis und der berechtigten Verbrauchererwartung entspricht.

Weicht ein Lebensmittel von der Verkehrsauffassung ab, so ist das Lebensmittel nur bei ausreichender Kenntlichmachung der Abweichung verkehrsfähig.

(LFGB § 11)

Die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs dienen der Beschreibung der Verkehrsauffassung und sind deshalb eine wichtige Orientierungshilfe.

Schinken:

In Deutschland ist die Verkehrsauffassung für „Schinken, Vorderschinken und Formfleisch- (Vorder-) Schinken im „Deutschen Lebensmittelbuch“ in den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse beschrieben.

2.3 Gekochte Pökelfleischerzeugnisse

2.30 „Gekochtes Pökelfleisch“ („Kochpökelfleisch“, „Gekochte Pökelfleischwaren“) sind ungerötete und gekochte, meist geräucherte Fleischerzeugnisse, denen kein Brät zugesetzt ist, soweit dieses nicht zur Bindung großer Fleischteile dient (z.B. „Kaiserfleisch“, 2.342.4)

2.341 Die Bezeichnung Schinken wird auch in Wortverbindung nur für Kochpökelfleisch von gehobener Qualität verwendet.

2.341.2 Schinken aus den Vorderextremitäten wird als Vorderschinken (Schulterschinken) bezeichnet.

2.19 Formfleischerzeugnisse werden aus Fleischstücken nach mechanischer Vorbehandlung zur Freisetzung von Muskeleiweiß an der Oberfläche unter gleichzeitiger Auflockerung der Struktur (z.B. Poltern oder Tumbeln) auch unter Verwendung von Kochsalz oder Nitritpökelsalz hergestellt.Zur Vermeidung einer Verwechslung von Formfleischerzeugnissen mit vergleichbaren Erzeugnissen aus gewachsenem Fleisch wird in der Verkehrsbezeichnung das Wort „Formfleisch-“, vorangestellt und außerdem in unmittelbarer Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung und in gleicher Schriftgröße darauf hingewiesen, dass Fleischstücke zusammengesetzt sind (z.B. Formfleischschinken, aus Schinkenstücken zusammengesetzt....)

Die Kochpökelfleischwaren unterscheidet ich hier in drei Produktgruppen: Der typische Kochschinken, der Schinken aus Formfleisch und die Kochpökelfleischware als Aliud.

Viele handwerklich orientierte Betriebe stellen Kochschinken noch auf traditionelle Weise aus ganzen Schinken her. Sie werden spritzgepökelt und in runden Formen gegart.

Im Anschnitt ist die Fleischstruktur ist noch deutlich zu erkennen.

Gekochte Erzeugnisse, die als „Schinken“ (auch in Wortverbindung) in den Verkehr gebracht werden,

- werden aus ganzen Schinken hergestellt

- oder können aus Muskeln oder Muskelgruppen, die auch isoliert als Schinken verkehrsfähig wären, zusammengefügt werden
- werden ohne Zusatz von Brät hergestellt
- enthalten in dem von Knochen, Schwarten und etwaiger Gallerte sowie aufliegendem Fettgewebe befreiten Anteil mindestens 19% Fleischiweiß im fettfreien Anteil. Dieser Mindestwert korreliert mit einem Wasser-Eiweiß-Quotienten von max. 4,0. Ausgehend von der Grundlage, dass Schweinefleisch einen natürlichen Wasser-Eiweiß-Quotienten von max. 3,6 aufweist, enthält demnach Schinken nach dem Kochen max. 5% Wasser, das nicht aus dem Fleisch stammt.

Diese Produkte werden als Hinterkochschinken, gekochter Hinterschinken o.ä. bezeichnet.

Dem gegenüber setzten die meisten industriellen Hersteller auf Rationalisierung und Standardisierung, in dem sie Stücke des Schinkens (oder der Schulter) nach dem Spritzpökeln mechanisch vorbehandeln, in viereckige Kunstdärme abfüllen und erhitzen.

So kann ein immer gleich bleibendes Kaliber garantiert und der Verschnitt minimiert werden. Hier werden Kochpökelfleischwaren unter der Verkehrsbezeichnung „Kochschinken“/ „Hinterschinken“ in den Verkehr gebracht, die der deutschen Verkehrsauffassung für Koch-/Hinterschinken in Bezug auf den Gehalt an Fleischiweiß in fettfreien Anteil nicht entsprechen und/oder bei denen es sich um Formfleischerzeugnisse handelt.

Diese Erzeugnisse, die ganz oder teilweise aus Muskelstücken, die isoliert nicht mehr als Schinken verkehrsfähig sind, oder die aus Formfleisch hergestellt werden, sind als Formfleisch(vorder)schinken aus (Vorder-) Schinkenteilen zusammengefügt zu bezeichnen.

- Der Anteil an Muskelabrieb darf 5 % nicht übersteigen.

Das Schnittbild hängt von den verarbeiteten Schinkenstücken ab und kann an gekochten Schinken, Formfleisch aber auch zuweilen an Bierschinken erinnern.

Die Produkte werden z.B. als „Vorderschinken nach italienischer Art aus Vorderschinkenteilen geformt ohne Fett und Schwarte“ bezeichnet.

Es werden oftmals aber auch minderwertige Ersatzprodukte, die mit Schinken nichts mehr gemein haben und je nach Hersteller nur noch zu 51 bis 78 % aus Fleisch bestehen, für die Gastronomie hergestellt. Die Produkte enthalten dafür aber viel Wasser, Stärke, Pflanzeneiweiß und andere Zusatzstoffe. Sie unterscheiden sich also geweblich und chemisch gravierend von den vorher beschriebenen Kochpökelfleischwaren. Zudem ermöglichen die Bezeichnungen, mit denen sie in den Verkehr gebracht werden, es dem Verbraucher oft nicht, den wahren Charakter der Produkte zu erkennen und sie von verwechselbaren Lebensmitteln zu unterscheiden. Bei Fleischerzeugnissen, die von der Verkehrsauffassung derart abweichen und im Wesen ein anders Produkt darstellen, spricht man von einem „Aliud“.

Aliud ist der lateinische Ausdruck für etwas anderes.

Es muss dann eine andere Verkehrsbezeichnung oder eine genaue Beschreibung des Lebensmittels verwendet werden.

Die QUID - Regelung stellt für verpackte Ware keine ausreichende Kenntlichmachung dar.

Diese Produkte weichen also so weit von der Verkehrsauffassung für Schinken, Vorderschinken oder Formfleisch-(vorder)schinken ab, dass das Wort „Schinken“ oder eine Wortverbindung mit dem Wort „Schinken“ nicht mehr genannt werden darf:

Erzeugnisse, die die weltweit akzeptierten Mindestanforderungen hinsichtlich des Gehaltes an Fleischiweiß im fettfreien Anteil nicht erfüllen:

16,5 % für Hinterschinken, s. Codex Stan 96-1981, BI-4 Stand 01.0202,
16,0 % für Vorderschinken, s. Codex Stan 97-1981, BI-5 Stand 01.02.02.

Der Codex Alimentarius ist eine von der WHO und der FAO herausgegebene und im Rahmen des GATT-Abkommens weltweit akzeptierte Sammlung international angenommener und in einheitlicher Form dargebotener Lebensmittelstandards.

- Erzeugnisse, bei denen der bei der Herstellung entstandene Muskelabrieb 5% übersteigt.
- Erzeugnisse, die unter Zusatz von Brät, gewolft, gekuttert oder in ähnlicher Weise zerkleinertem Fleisch hergestellt wurden.
- Erzeugnisse, die einen brühwurstähnlichen zerkleinerungsgrad aufweisen.
- Erzeugnisse, die aus einer schnittfesten, geleeartigen Grundmasse (Stärkegel) bestehen, in die lediglich Fleischstücke eingebettet sind.

Im Anschnitt erinnert dieses Produkt aufgrund seines Zerkleinerungsgrades eher an eine Brühwurst z.B. „Jagdwurst“ als an einen „Schinken“.

Als Beschreibung für dieses Produkt wird z. B. „Pizza Belag nach italienischer Art aus Vorderschinkenteilen geformt, teilweise fein zerkleinert ohne Schwarte“ verwendet.

Hinweise auf andere EU-Länder in Produktbezeichnung wie z.B. „belgischer Kochschinken“ oder „dänischer Vorderschinken“ sind nur dann möglich, wenn die Erzeugnisse den Produktanforderungen in den Ländern, auf die Bezug genommen wird, genügen. So müssen z. B. Produkte, die mit der Bezeichnung „dänischer Vorderschinken“ in Deutschland in den Verkehr gebracht werden, den dänischen Anforderungen entsprechen.

Voraussetzung für die Verwendung solcher Hinweise ist auch, dass die in dem Land, auf das Bezug genommen wird, übliche Produktbezeichnung eine Übersetzung mit den deutschen Verkehrsbezeichnungen „Kochschinken“ oder „Vorderschinken“ zulässt.

Dies lässt sich am Beispiel „Spalla cotta“ aus Italien verdeutlichen:

Als „Spalla Cotta“ (wörtlich übersetzt „gekochte Schulter“) werden Kochpökelwaren bezeichnet die aus dem anatomischen Schnitt der Schulter des Schweines hergestellt sind, die also dem deutschen Vorderschinken entsprechen.

Zudem ist in Italien per Gesetz vom 21. 09. 2005, (veröffentlicht im: Gazz. Uff. 4. Oktober 2005, n. 231) die Bezeichnung „Prosciutto cotto“ („Kochschinken“) nur für Kochpökelwaren aus dem Hinterviertel des Schweins zulässig, also nur für Produkte, die dem deutschen „Kochschinken“ entsprechen. Die Verbindung des Wortes „Schinken“ (prosciutto) mit Schulterfleisch (spalla) wie etwa „Prosciutto di spalla“ ist nicht zulässig. Somit ist in Italien keine Bezeichnung zulässig, die der deutschen Bezeichnung „Vorderschinken“ entspricht.

Da also in Italien der Begriff „Vorderschinken“ nicht existiert, ergibt sich:

1. Italienische Kochpökelware aus Schulterfleisch darf in Deutschland nur dann als
„(Form)-Vorderschinken“,
„(Form)-Vorderschinken italienischer Art“
„italienischer (Form)-Vorderschinken“

bezeichnet werden, wenn sie der deutschen Verkehrsauffassung für Vorderschinken bzw. Formfleischvorderschinken entsprechen.

2. alle anderen italienischen Kochpökelwaren dürfen in Deutschland nicht mit den genannten Bezeichnungen oder Bezeichnungszusätzen in den Verkehr gebracht werden.

Das gilt aber nicht nur für italienische Hersteller sondern auch für Hersteller aus anderen EU-Ländern, die sich auf die italienische Verkehrsauffassung berufen.

In vielen Speisekarten und Preisaushängen hat die Kenntlichmachung der „Ersatzprodukte“ ansatzweise bereits Einzug gehalten. Hier findet sich hinter der Schinken Pizza* ein Sternchen, das in einer Fußnote erklärt wird. (Fußnote: * "Formfleisch-Vorderschinken")

Ob der Kenntlichmachungsvorschrift damit ausreichend nachgekommen worden ist, ist strittig, da die Angabe in Fußnoten nur für Zusatzstoffe zulässig ist, nicht aber zur versteckten Kennzeichnung abweichender oder minderwertiger Zutaten. Diese Auffassung wurde vom ALTS (Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen) im Jahre 2007 einstimmig bestätigt.

Abgesehen davon enthalten Formfleischerzeugnisse oft noch andere Zutaten, wie z. B. Trinkwasser, Kartoffelstärke und Sojaweiß (abgesehen von den Zusatzstoffen wie Phosphat, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker). Diese Zutaten erwartet der Verbraucher nicht in einem Schinken bzw. Formfleisch-Vorderschinken (Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse, Verbrauchererwartungen) und sind damit gesondert kenntlich zu machen. Dazu kommt, dass die Bezeichnung "Formfleisch-Schinken" oder "Formfleisch-Vorderschinken" für Schinkenimitate auf keinen Fall verwendet werden darf.

Wird also ein Aliud als Pizzabelag verwendet, so ist die Bezeichnung „Schinken Pizza“ oder „Pizza Prosciutto“ nicht mehr zulässig.

Für die Pizzaaufgabe ist nur eine beschreibende Bezeichnung möglich, wie z. B. "Pizza- Belag nach Brühwurst- Art, mit x % Vorderschinkenfleisch, mit Trinkwasser, Kartoffelstärke und Sojaweiß" oder ähnlich. Wie dann aber die Pizza in der Speisekarte heißen soll, lasse ich einmal offen.

Käse:

Bei Käse, der zum Belegen von Pizza oder zum Überbacken von z. B. Brötchen oder Aufläufen, etc. verwendet wird, aber auch für Weichkäse werden z.T. schon seit längerer Zeit Ersatzprodukte verwendet.

Die Rechtslage ist hier aber sehr eindeutig und z. B. durch die Käseverordnung geregelt.

Die Käseverordnung enthält für die darin enthaltenen Käsegruppen und -sorten Vorschriften zur Herstellung, zum Mindestgehalt an Trockenmasse, zum Fettgehalt, der Kennzeichnung und einiges mehr.

Im ersten Abschnitt unter den allgemeinen Begriffsbestimmungen § 1 ist festgelegt worden, welche Anforderungen an die Herstellung von Käse gestellt werden.

Käseverordnung

§ 1 Begriffsbestimmungen

- (1) Käse sind frische oder in verschiedenen Graden der Reife befindliche Erzeugnisse, die aus dickgelegter Käsereimilch hergestellt sind.

Als Käsereimilch kann neben Kuhmilch auch Schaf-, Ziegen- oder Büffelmilch eingesetzt werden.

Die Bezeichnung „Käse“ ist also einem Erzeugnis vorbehalten, welches durch Zusatz von Lab und / oder Säuerungskulturen aus Milch hergestellt wird. Die auf diese Weise dickgelegte

Masse wird anschließend von der Molke abgetrennt und je nach Art des erwünschten Erzeugnisses weiterbehandelt oder gereift.

In den Erwägungsgründen zur Verordnung (EWG) Nr. 1898/87 über den Schutz der Bezeichnung der Milch und Milcherzeugnisse bei ihrer Vermarktung (Milchbezeichnungsschutz-Verordnung) wird der Schutz von Milcherzeugnissen gegenüber anderen Lebensmitteln hervorgehoben. Die natürliche Zusammensetzung der Milch und der Milcherzeugnisse sollen im Interesse der Erzeuger und der Verbraucher in der Gemeinschaft geschützt werden. Es wurde daher als angebracht angesehen, für Milch und die Milcherzeugnisse eine Definition vorzusehen und genau festzulegen, welche Bezeichnungen für diese Erzeugnisse vorzubehalten sind. Die Gefahr einer Verwechslung zwischen Milcherzeugnissen und anderen Lebensmitteln, einschließlich der Lebensmittel mit Milchbestandteilen, soll für den Verbraucher ausgeschlossen werden.

So heißt es dann auch in Artikel 2 Abs. 2

(2) Milcherzeugnisse im Sinne dieser Verordnung sind ausschließlich aus Milch gewonnene Erzeugnisse, wobei jedoch für die Herstellung erforderliche Stoffe zugesetzt werden können, sofern diese nicht verwendet werden, um einen der Milchbestandteile vollständig oder teilweise zu ersetzen.

Nach Satz 2 sind folgende Bezeichnungen im Anhang ausschließlich Milcherzeugnissen vorbehalten: Hier wird neben anderen Molkereiprodukten ausdrücklich auch „**Käse**“ genannt. Damit ist festgeschrieben, dass Käse ausschließlich aus Milch gewonnen werden darf.

Diese eindeutige Rechtslage wird noch durch ein EuGH Urteil vom 16.12.1999 (Az – C-101/98) gestützt.

In dem Fall ging es um die Verwendung der Bezeichnung „Käse“ zur Kennzeichnung eines diätetischen Erzeugnisses, in dem das Milchfett durch Pflanzenfett ersetzt worden ist.

- **Ein Milcherzeugnis, bei dem das Milchfett aus diätetischen Gründen durch Pflanzenfett ersetzt worden ist, darf nicht als "Käse" bezeichnet werden darf.**
- **Eine Bezeichnung wie "Diät-Käse (oder Diät-Weichkäse) mit Pflanzenöl für die fettmodifizierte Ernährung" ist nicht zulässig.**

Für Erzeugnisse aus Milch, bei denen ein natürlicher Bestandteil der Milch durch einen Fremdstoff ersetzt worden ist, ist die Verwendung einer Bezeichnung wie "Diät-Käse (oder Diät-Weichkäse) mit Pflanzenöl für die fettmodifizierte Ernährung" auch dann **nicht zulässig**, wenn diese Bezeichnung durch beschreibende Zusätze auf der Verpackung wie "Dieser Diät-Käse ist reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren" oder "Dieser Diät-Käse ist ideal für eine cholesterinbewusste Lebensweise" ergänzt wird.

(Auszug aus dem EuGH Urteil)

22. Aus dem Wortlaut dieser Vorschriften geht eindeutig hervor, dass ein Milcherzeugnis, bei dem irgendein Milchbestandteil, sei es auch nur teilweise, ersetzt worden ist, nicht mit einer der in Artikel 2 Absatz 2 Unterabsatz 2 erster Gedankenstrich der Verordnung genannten Bezeichnung gekennzeichnet werden darf.

*24. Nach alledem ist auf die erste Frage zu antworten, dass Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung in Verbindung mit Artikel 3 Absatz 2 der Richtlinie dahin auszulegen ist, dass ein Milcherzeugnis, bei dem das Milchfett aus diätetischen Gründen durch Pflanzenfett ersetzt worden ist, **nicht als "Käse"** bezeichnet werden darf.*

Bleibt die Frage, ob die Bezeichnungen „Käse-Imitate“ oder „Analog-Käse“ damit auch verboten sind, weil hier die Bezeichnung „Käse“ in der Wortverbindung benutzt wird.

Ersatzprodukte die bereits auf dem Markt sind, werden fantasievoll als „Gastro-Mix“, „Pizza-Mix“ oder Bäcker-Raspelmix“ bezeichnet. Dabei handelt es sich meist um Mischungen aus geriebenem Käse, Pflanzenfett und weiteren Zutaten. Die entsprechenden Produkte lassen sich optisch jedoch nicht von echtem geriebenem Käse unterscheiden, was insbesondere auch für den verarbeiteten Zustand gilt. Beim Erhitzen oder Überbacken zeigen diese Imitate bessere Schmelzeigenschaften und werden daher gerne als Zutat für Backwaren, Pizza und andere überbackene Gerichte verwendet.

Auf jeden Fall ist die Verwendung dieser Produkte eindeutig kenntlich zu machen. Die Kenntlichmachung des Ersatzproduktes hinter dem Wort „Käse“ * mit einem Sternchen, das in einer Fußnote erklärt wird (Fußnote: * Pizza-Mix, geriebener Pizzabelag aus Käse und Pflanzlichem Fett) ist aber nicht möglich. Das heißt, in der Speisekarte kann es unter „Schinken-Pizza“ keine Erklärung bzw. Aufzählung der Zutaten mit dem Wort „Käse“ geben, wenn ein Ersatzprodukt verwendet wurde.

Ebenso ist das Wort „Käsebrötchen“ bei der Verwendung eines Ersatzproduktes verboten. Hier könnte die Bezeichnung lauten: „Brötchen überbacken mit Bäckerraspeln, bestehend aus Käse und pflanzlichem Öl“.

Dabei darf aber auch nicht übersehen werden, dass gerade die Ersatzprodukte unter Verwendung von z. B. Goudakäse hergestellt werden und damit oft auch Farbstoff enthalten.

Ein weiterer Käse, der Weichkäse oder Weiß-Käse in Salzlake, wird von vielen Verbrauchern gerne als Feta-Käse bezeichnet. Mit der Verordnung (EG) Nr. 1829 / 2002 hat die EU-Kommission die Bezeichnung „Φέτα“ (Feta) als geschützte Ursprungsbezeichnung zugunsten Griechenlands aufgenommen. In den Erwägungsgründen wird u.a. unter Nr. 29 und 30 deutlich gemacht, warum die Bezeichnung „Feta“ für Griechenland geschützt werden soll

Erwägungsgründe zur Verordnung (EG) Nr. 1829/2002

(29) Der Ausschuss „kommt einstimmig zu der Schlussfolgerung, das es sich bei ‚Feta‘ insbesondere aus folgenden Gründen nicht um eine Gattungsbezeichnung handelt:

(30) Die Erzeugung und der Verbrauch von ‚Feta‘-Käse konzentrieren sich hauptsächlich auf Griechenland. Die in anderen Mitgliedstaaten (Deutschland, Dänemark, Frankreich) hergestellten Erzeugnisse, die möglicherweise ‚Feta‘ genannt werden, werden hauptsächlich anhand eines anderen Verfahrens aus Kuhmilch hergestellt und in großem Umfang nach Drittländern ausgeführt. Weil das griechische Erzeugnis eine Vormachtstellung auf dem Binnenmarkt hat, kann also nicht geschlossen werden, dass es sich bei ‚Feta‘ um eine Gattungsbezeichnung handelt. Es ist auch festzustellen, dass die Bezeichnung ‚Feta‘ in den Mitgliedstaaten, in denen weder Erzeugung noch Verbrauch von Bedeutung sind, nicht zu einer Gattungsbezeichnung werden konnte, weil es nicht als gemeinhin üblicher Name benutzt wird. Unter ‚Feta‘ versteht der Verbraucher immer noch ein griechisches Erzeugnis, und somit handelt es sich nicht um eine Bezeichnung, die zu einem gemeinhin üblichen Namen und damit zu einer Gattungsbezeichnung im Gemeinschaftsgebiet geworden ist.

Eine Klage Deutschlands und Dänemarks gegen den Schutz der Bezeichnung "Feta" für Käse aus bestimmten Regionen Griechenlands hatte keinen Erfolg.

Mit dem Urteil vom 25.10.2005 - C-465/02 – stellte das EuGH fest, dass Feta-Käse in Griechenland auf eine ganz spezielle Weise auf dem Festland und der Region Lesbos hergestellt werde. Karge Weiden sorgten seit Jahrhunderten dafür, dass die Milch für den Käse nur von

speziellen Schaf- und Ziegenherden komme, die sich Klimaschwankungen und einem kargen Futterangebot anpassen. Dadurch bekomme der Käse einen besonderen Geschmack und Geruch, urteilte das Gericht. Hinzu komme ein besonderes Produktionsverfahren.

Bleibt festzustellen, „Feta“ darf nur vermarktet werden, wenn er aus Schafmilch bzw. Schaf- und Ziegenmilch hergestellt ist (der Ziegenmilchanteil darf dabei 30 % nicht überschreiten) und aus einem abgegrenzten, geografischen Gebiet Griechenlands stammen.

Alle anderen, auch in Griechenland hergestellten Käse, dürfen nicht als „Feta-Käse“ bezeichnet werden.

Es gibt auf dem deutschen Markt sehr viele Käse in Salzlake, die eine Schafs- oder Ziegenherde als Abbildung zeigen, deren Schriftbild den typischen, alt-griechischen Schriftzeichen nachgebildet (und damit etwas Griechisches vortäuschen) ist oder die einen typisch griechisch gekleideten Hirten mit einem griechischen Namen zeigen.

Anhand der Hersteller Adresse bzw. in der Zutatenliste kann man dann aber schnell erkennen, dass es sich hier nicht um griechische Hersteller handelt und dass der Käse, wenn nicht, wie selten genug aus Ziegen oder Schafsmilch, oft dann auch noch aus Kuhmilch hergestellt worden ist. Die Bezeichnung „Feta“ ist damit in allen Fällen verboten.

Eine weitere Falle, in die Verbraucher bzw. Gastronomen tappen können, ist ein nachgemachtes Produkt in Salzlake, das von der Packungsgröße und der Aufmachung sehr stark an Käse in Salzlake bzw. „Feta-Käse“ erinnert. Zu allem Übel werden diese Produkte im Kühlregal auch noch unmittelbar neben dem richtigen Käse angeboten, sodass ein Verbraucher oder Gastronom, der in Eile ist, schnell einmal zu einem nachgemachten Lebensmittel greifen kann, ohne es zu wollen.

Die Verkehrsbezeichnung findet sich dann nicht auf dem Schmucketikett, sondern in etwas kleinerer Schrift über der Zutatenliste: „Lebensmittelzubereitung aus Magermilch und Pflanzenöl in Salzlake“, auch hier also ein typisches nachgemachtes Lebensmittel.

In der Speisekarte müsste dann, nicht wie es meist üblich ist, „Gemischter Salat mit Feta“ oder „Gemischter Salat mit Käse“ stehen, sondern: „Gemischter Salat mit einer Lebensmittelzubereitung aus Magermilch und Pflanzenöl“.

Vielen sind die von mir beschriebenen Fälle der nachgemachten Lebensmittel und der damit verbundenen Täuschung mit Sicherheit auch schon bekannt.

Mit meinen Erkenntnissen, die ich aus meinen Feststellungen und Überlegungen gewonnen, und hier niedergeschrieben habe, erhebe ich auch keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es gibt sicherlich noch viele andere nachgemachte Lebensmittel, über die es sich nachzudenken und natürlich zu schreiben lohnt. Es sollte es natürlich keine wissenschaftliche Abhandlung sein. Wenn ich aber mit meinem Bericht dazu beitragen konnte, dass bei der täglichen Arbeit einige Lebensmittel kritischer betrachtet und auch im Rahmen der Kennzeichnung, Speisekarten bzw. Speisenaushänge genauer angeschaut werden, dann freue ich mich, einen Beitrag zum Schutz der Verbraucher vor Täuschung geleistet zu haben.

Klaus Fischer
Lebensmittelkontrolleur
Kreis Lippe
Felix-Fechenbach-Str.5
32756 Detmold
Ender Heringsordnung