



Der Oberbürgermeister
Institut für gesundheitlichen Verbraucherschutz
 53-5* Stadtverwaltung Duisburg, 47049 Duisburg



Käseimitat - „Analog-Käse“

Mit Sorge beobachtet das Institut für gesundheitlichen Verbraucherschutz in Duisburg seit Jahren die irreführende Verwendung von Käse. Von 30 untersuchten Käse - Proben im Jahr 2007 wurden 16. beanstandet. Hierbei wurde billige weiße Käseimitation lose als Schafskäse abgegeben, meist in Imbissbetrieben.

Nunmehr finden sich neue Imitationen am Markt. Verstärkt sind Käseimitate im Verkauf, die einem echten Gouda oder Edamer vom Aussehen zum Verwechseln ähnlich sind. Das derzeitige Angebot in Duisburg ist sehr vielfältig, wie z.B.:

Bezeichnung	Bezeichnung / Zutaten
Pizza-Mix	Geriebener Pizzabelag aus 50 % Käse und 50 % Pflanzenfettbasis <u>Zutaten:</u> Käse (Farbstoff beta-Carotin), Pflanzenfettbasis (Pflanzenfett, Milcheiweiß, modifizierte Stärke, Speisesalz, Schmelzsalz E339), Trennmittel Stärke
Gastromix 54 % F.i. T.	Geriebener Pizzabelag <u>Zutaten:</u> Wasser, Pflanzenöl, Weizenstärke, Labkasein, Stabilisator E1420, Salz, emulgierende Salze E450, E331, Aroma, Konservierungsmittel Sorbinsäure, Farbstoff beta-Carotin, Trennmittel Kartoffelstärke
Gastro Block 55 % F.i. Tr.	Eine Alternative zu Edamer und Gouda Käse <u>Zutaten:</u> Pflanzenfett, Schnittkäse, Molkenpulver, Schmelzsalze E452, E339, Kochsalz, Konservierungsstoff E252, Farbstoff beta-Carotin, Aroma
Pizza-Top Typ Gouda	Lebensmittelzubereitung zum Überbacken, für Füllungen und Salat Die ideale Alternative zu Naturkäse, mit feinem Gouda - Geschmack... Zum Überbacken empfehlen wir eine Mischung von 1:1 mit Käse <u>Zutaten:</u> Wasser, pflanzliches Fett, Stärke, Milcheiweiß, Salz, Schmelzsalze E452, E341, Aroma (Milch), Farbstoff E160a
Toast-Top Typ Edamer	Lebensmittelzubereitung zum Überbacken, für Füllungen und Salat Die ideale Alternative zu Naturkäse, mit typischem Edamer-Geschmack, Hergestellt mit pflanzlichem Fett und sehr gut zu schneiden sowie ideal zum Überbacken geeignet. <u>Zutaten:</u> Wasser, pflanzliches Fett, Stärke, Milcheiweiß, Salz, Schmelzsalze E452, E341, Aroma (Milch), Farbstoff E160a

Stadtkasse:
 Sonnenwall 77/79
Bankkonten:
 Sparkasse Duisburg
 BLZ 35050000
 200200400
 Commerzbank
 BLZ 35040038
 581390200
 Deutsche Bank
 BLZ 35070030
 3696648
 Deutsche Bundesbank
 BLZ 35000000
 35001700
 Dresdner Bank
 BLZ 35080070
 205952600
 KD-Bank eG
 BLZ 35060190
 1011784018
 Nationalbank
 BLZ 36020030
 540900
 Postbank Essen
 BLZ 36010043
 8170437
 SEB AG
 BLZ 35010111
 1010305100
 Volksbank Rhein-Ruhr
 BLZ 35060386
 1213710107

Call Duisburg
 Service-Telefon der Stadt
 94000
 Schreib-Telefon
 94011

Die Zusammensetzung der Käseimitate ist sehr unterschiedlich. Es befinden sich reine Imitate und auch Mischungen von Käse mit Imitat auf dem Markt. Bei einem reinen Imitat empfiehlt der Hersteller „zum Überbacken, das Imitat mit echtem Käse im Verhältnis 1:1 mischen“.

Die Käseimitate werden von den Herstellern fast richtig gekennzeichnet. Allerdings ist es zur Irreführung geeignet, wenn die „Fett i.Tr.“ - Angabe wie bei echtem Käse vorgenommen wird. Dies dokumentiert die Absicht, das Produkt mit echtem Käse verwechselbar zu machen. Derartig irritierende Angaben sollten bei Käseimitaten untersagt werden.

Die Käseimitate sind bisher nicht im Einzelhandel anzutreffen. An den Endverbraucher gelangen die Imitate erst beim weiteren Verarbeiteten auf Pizzen oder Lasagnen, auf Salaten oder überbackenen Brötchen etc.. Hier führt die Angabe: „Pizza mit Käse“ zur Verbrauchertäuschung. Aber auch wenn kein Hinweis auf „Käse“ bei der Pizza erfolgt, so wird auf der Pizza durch die käseähnliche Imitatmasse ein Überbacken mit tatsächlichem Käse vorgetäuscht. Hiervon geht der Verbraucher bei einem fehlenden Hinweis auf „Käseimitat“ bereits aufgrund des Aussehen aus; eine klassische Täuschung i. S. des § 11 (2) des LFGB.

Der Begriff „Käse“ ist durch die Bezeichnungsschutz-Verordnung und die Verordnung über die einheitliche Gemeinsame Marktorganisation bei der Abgabe in Fertigpackungen eindeutig geschützt. Anders sieht es dagegen bei der losen Abgabe der verarbeiteten Imitate aus. Hier ist dringend eine einheitliche, klare, rechtliche Verfahrensweise erforderlich, z.B. in Analogie zur „kakaohaltigen Fettglasur“ zum Schutz von Schokolade und Erzeugnissen aus der Kakao - VO.

Auch der Begriff „Analog-Käse“ beinhaltet schon ein Täuschung, da die Imitate nicht analog dem Käse verarbeitet und hergestellt werden und keine analoge Zusammensetzung haben und der Begriff „Käse“ geschützt ist. **Käse - Imitat** ist die einzig vertretbare, für den Verbraucher deutliche Kennzeichnung zur Abgrenzung zum „echten Käse“.

Duisburg wird im 2. Halbjahr 2009 weitere Untersuchungen zu dieser Problematik durchführen. Hier wird auch auf die richtige Kennzeichnung von Zusatzstoffen, wie z.B. Farbstoffen oder Konservierungsstoffen, in den Speisekarten zu achten sein.