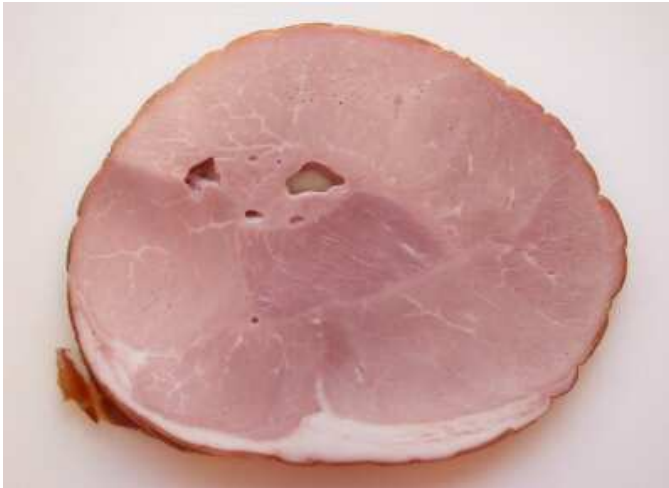


Stadt Duisburg - Der Oberbürgermeister
Institut für gesundheitlichen Verbraucherschutz
- Lebensmittelüberwachungsamt -
Kochschinken oder Imitat?

Immer häufiger werden im Handel angeboten "Schinken", "Vorderschinken" und Formfleischprodukte, die einen an Brühwurst erinnernden Zerkleinerungsgrad aufweisen. Sie enthalten z. T. erhebliche Mengen an zugesetztem Wasser, Stärke sowie kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe. Ihre Optik verrät sie leicht



"Echter" Kochschinken

ist ein gewachsenes Stück Fleisch vom Hinterbein des Schweines.

Nach dem Auslösen des Oberschenkelknochens wird das Fleisch gepökelt, gegart und evtl. geräuchert.

Kochschinken weist oft an einer Seite einen Speckrand auf, manchmal mit Schwarte.

Kochschinken kann auch "geformt" sein, d. h. er wurde in einer Form erhitzt.

Formfleisch - Schinken aus Fleischteilen zusammengefügt

Hierbei werden Fleischstücke durch langsames Drehen in einer großen Trommel mechanisch vorbehandelt. Die so vorbehandelten Stücke werden in Kunstdärme gefüllt und erhitzt.

Das ausgetretene Muskeleiweiß wird dabei fest und verbindet die Stücke zu einem schnittfesten Formfleischprodukt.

Zusatz von Wasser, fein zerkleinertem Fleisch und Bindemitteln ist hier nicht zulässig!



Kochpökelerzeugnis anderer Art

Dieses Produkt hat mit "Schinken" nichts mehr gemeinsam und darf auch nicht so heißen! Der Fleischanteil liegt bei 50 % bis 90 %, weitere Zutaten sind Wasser, Bindemittel (z. B. Stärke), Verdickungsmittel, u. a.

Die Herstellung erfolgt durch intensive mechanische Vorbehandlung des z. T. feinst zerkleinerten Fleisches mit Wasser und Bindemitteln etc.. Danach wird die Masse in Kunstdärme gefüllt und erhitzt. Das Produkt hat eine strukturlose Konsistenz,. Der Geschmack zeigt nicht das typische Fleischaroma ist leicht mehlig und meist etwas süßlich. Durch die Zusatzstoffe wirkt es gut aromatisiert.

