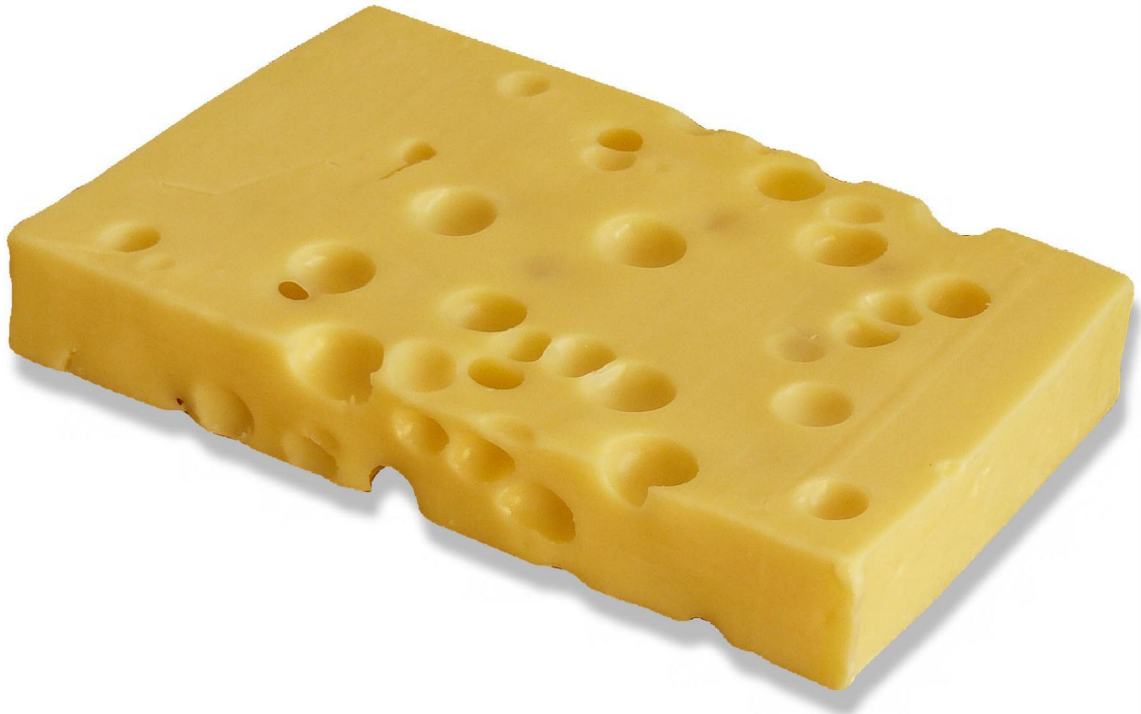


# Vermisst



**... auf der Brezel, auf der Pizza ...**



**Hinweise nimmt jede Verbraucherzentrale entgegen**

**www.verbraucherzentrale.de**

## Käse & Co

# In aller Munde: Lebensmittel-Imitate

Sprichwörtlich in aller Munde sind seit einiger Zeit verschiedene nachgemachte Lebensmittel, sogenannte Imitate. Bekanntestes Beispiel ist der sogenannte „Analogkäse“, aber auch Schinkenimitate oder Surimi-Garnelen (in Form gepresstes Fischfleisch) machen Karriere in Gastronomie und Imbiss.

Der sog. „**Analogkäse**“ besteht vielfach aus Magermilch oder Milcheiweiß, Pflanzenfett, Aromen und Verdickungsmitteln. Er ist billiger als Käse und einfacher zu verarbeiten. Er darf verwendet werden, muss aber korrekt gekennzeichnet sein, keinesfalls als Käse. Denn der darf nur mit Milch hergestellt sein, das heißt, Milchbestandteile dürfen nicht ausgetauscht sein.

Weil sog. Analogkäse in verarbeiteter Form auf der Pizza, der Brezel oder auf der überbackenen Speise nicht mehr zu erkennen ist, hat er in Gastronomiebetrieben, Imbissen und Bäckereien erfolgreich Einzug gehalten. Wird er bis dahin noch als „Pizzabelag“ oder „Gastromix“ geliefert, wird dort häufig „mit Käse überbacken“ oder „Käsebrötchen“ deklariert. Der Verbraucher wird so bewusst irregeführt.

Aber auch andere Schummeleien sind gerade in der Gastronomie häufig an der Tagesordnung. So darf sich „Feta“ nur griechischer, aus Schafsmilch hergestellter Käse nennen. Oftmals wird als Feta oder Schafs-, bzw. Ziegenkäse auch ein Käse aus Kuhmilch oder ein Imitat aus Magermilch und Pflanzenfett deklariert.

Auf der Speisekarte *müsste* beispielsweise „Salat mit Erzeugnis aus Magermilch und Pflanzenfett“ stehen ...

Die Bezeichnung „Käseimitat“ oder andere Wortverbindungen mit „Käse“ sind nicht erlaubt.

In der Zutatenliste von Fertiggerichten mit dem Imitat, finden sich die einzelnen Bestandteile: z. B. Magermilchpulver, pflanzliche Fette. Und um die Verwirrung perfekt zu machen, wird den Produkten noch etwas richtiger Käse beigegeben, um das Wort „Käse“ auf die Zutatenliste zaubern zu können.