

# Pampe statt Käse

Lebensmittelindustrie ersetzt Milchprodukt  
durch Imitate. „Verbraucher werden getäuscht“

Von Wolfgang Mulke

**BERLIN.** Lecker sehen Pizzen oder Aufläufe aus, wenn sie aus dem Ofen kommen. Doch der Biss in appetitliche Käsekruste erweist sich für den Speisenden immer häufiger als einer in eine zweifelhafte Melange von Zutaten. Denn die Lebensmittelindustrie ersetzt den teuren Käse zum Überbacken zunehmend durch einen billigen Ersatzstoff.

„Analog-Käse“ heißt die Mischung aus Pflanzenfett, Wasser, Eiweißpulver und Geschmacksverstärkern. Der Chef des Bundesverbands der Verbraucherzentralen (vzbv), Gerd Billen, hat ein einfacheres Wort dafür gefunden: „Pampe“. Die Masse wird vor allem von Pizzafabriken oder Bäckereien eingesetzt. So manches knusprige Käsebrötchen hält also nicht, was der erste Anschein verspricht.

Für die Industrie ist die Rechnung simpel. Der nachgeahmte

Käse kostet 40 Prozent weniger als echter Mozzarella, Gouda oder Feta. Gesundheitsgefahren entstehen durch den Genuss des Imitats auch nicht. Solange der Verbraucher nichts bemerkt, ist alles in Ordnung. Doch genau da liegt das Problem. Wo Käse drauf steht, muss auch welcher drin sein.

„Es darf weder durch Werbung irgendwelcher Art oder Aufmachung irgendwelcher Art behauptet oder der Eindruck erweckt werden, dass es sich um ein Milcherzeugnis handelt“, stellt das Bundesverbraucherministerium fest. Das europäische Recht ist in diesem Punkt klar geregelt. Die Praxis in Bäckereien oder Imbissstuben sieht anders aus. „Verbraucher werden mit Kunstkäse getäuscht“, warnt die Verbraucherschutzbeauftragte der Union, Julia Klöckner. Ihr Kollege Peter Bleser spricht von Betrug, wenn Kunden bewusst in die Irre geführt werden.

Das Ausmaß der Schummeleien ist beträchtlich. Auf rund 100 000 Tonnen jährlich schätzt Bauernverbandspräsident Gerd Sonnleitner den jährlichen Ersatzstoffverbrauch der Industrie. Die Landwir-

te sorgen sich weniger um die Verbraucher als vielmehr um den Milchabsatz. Denn mittlerweile werden etwa fünf Prozent der Milch nicht mehr benötigt, weil die Lebensmittelhersteller andere Grundstoffe einsetzen. Beim Speiseeis wird ebenfalls oft auf Milch verzichtet. Die Werbung erweckt einen anderen Eindruck.

Den Kunden bleibt nur eine verstärkte Aufmerksamkeit beim Einkauf oder der Bestellung im Restaurant. Nur bei der Bezeichnung Milchspeiseeis wird sicher auch tatsächlich Milch verarbeitet. Ebenso achtsam sollte der Blick auf die Kennzeichnung von Pizzen oder Käsebaguettes gelenkt werden. Fehlt die Inhaltsangabe „Käse“, wird eventuell ein Imitat verwendet.

Gerade in Restaurants oder Imbissstuben lässt sich für den Gast kaum nachprüfen, ob echter oder falscher Käse serviert wird. Bei den Kontrollen hapert es in vielen Bundesländern noch. Außerdem werden die Ergebnisse der Überprüfungen in der Regel unter Verschluss gehalten.

## Analogkäse

Als Kunstkäse oder Analogkäse bezeichnet man Imitate von Käse, die nicht oder nur teilweise aus Milch oder Milchprodukten hergestellt werden. Dabei wird das MilCHFett durch andere tierische oder pflanzliche Fette ersetzt, zum Teil auch das Milcheiweiß durch solches anderer Herkunft. Der erste Kunstkäse wurde Ende des 19. Jahrhunderts in den USA entwickelt. ga