

# Alles Käse?

Auf der Pizza ersetzt oft sogenannter Analogkäse das echte Milchprodukt / Von Christina Hucklenbroich

FRANKFURT, 28. April. Das Wort für das Produkt, um das es bei dieser Diskussion geht, darf eigentlich gar nicht verwendet werden. "Analogkäse" ist die inoffizielle Bezeichnung für ein Lebensmittel, das in den vergangenen Tagen den Agrarausschuss des Bundestags, Verbraucherverbände und die Vertreter von Milchindustrie und Landwirtschaft beschäftigte. Die Debatte begann, nachdem das ZDF-Fernsehen Anfang April berichtet hatte, dass längst nicht jedes Produkt, das mit dem Wort "Käse" im Namen angekündigt wird, diese Bezeichnung auch verdient.

Nach der Käseverordnung ist Käse ein frisches oder in verschiedenen Graden der Reife befindliches Erzeugnis, das aus dickgelegter Milch hergestellt wurde. Beim "Dicklegen" wird das Eiweiß Kasein aus der Milch ausgefällt; aus dieser Masse entstehen Hartkäse wie Parmesan, Schnittkäse wie Gouda oder Weichkäse wie Brie. Die goldgelbe Kruste vieler Käse-Pizzen oder überbackener Käse-Brötchen hat allerdings nichts mehr mit dickgelegter Kuhmilch zu tun. Stattdessen besteht sie aus Pflanzenfetten, Eiweißpulver und Geschmacksverstärkern - eine Masse, die täuschend echt die Konsistenz und das Aroma von Käse imitiert, außerdem billiger ist und bei großer Hitze nicht so schnell anbrennt. Verboten ist die Herstellung von sogenanntem Analogkäse zwar nicht, und die Gesundheit gefährdet er keineswegs. "Verwendet man aber Analogkäse und benutzt trotzdem das Wort ‚Käse‘ in der Produktbezeichnung, ist das eine Irreführung des Verbrauchers", heißt es im Bundeslandwirtschaftsministerium, das sich der Sache mittlerweile angenommen hat.

In der vergangenen Woche hatte bereits der Agrarausschuss des Bundestags das Thema auf die Tagesordnung gesetzt. Es ist nicht das erste Mal, dass der "Analog-Käse" die Öffentlichkeit beschäftigt. Diesmal allerdings fällt die Kritik am falschen Käse mitten in die Debatte um verfallende Milchpreise. Im Ministerium wird die schnelle Intervention deshalb auch offen mit der angespannten Lage

auf dem Milchmarkt erklärt. Noch vor dem Treffen des "Runden Tisches" der Lebensmittelwirtschaft am Dienstag sprach sich Bauernverbandspräsident Gerd Sonnleitner dafür aus zu kontrollieren, "ob auch Milch drin ist, wo Milch draufsteht". Die Lebensmittelindustrie täusche mit Imitat-Käse die Verbraucher und verbaue den Bauern wichtige Absatzkanäle für echte Milch. Schon seit Jahren drängen die Interessenverbände der Milchwirtschaft auf eine Einhaltung der EU-Verordnung, die die Vermarktung von Milchprodukten unter der Bezeichnung "Käse" schützt.

Die rechtliche Grundlage, um Käsetäuschung zu ahnden, gibt es mit der Verordnung nämlich längst. "Vielen Kontrollbehörden war bisher aber gar nicht klar, dass sie auf Analogkäse achten müssen", sagt Julia Klöckner, Beauftragte der CDU/CSU-Bundestagsfraktion für Verbraucherschutz. Dabei geht es nicht etwa darum, den künstlichen Käse aus dem Verkehr zu ziehen. Menschen, die vegan leben oder unter Milchzuckerunverträglichkeit leiden, würden unter Umständen gern auf das milchfreie Imitat zurückgreifen. Aber wenn kein echter Käse im Produkt enthalten ist, darf gemäß der EU-Verordnung auch nicht "Käse" auf der Packung oder auf einem Schild neben der Ware stehen. Das heißt: Auch das Wort "Analogkäse-Pizza" darf nicht auf einer Fertigpizza stehen, wenn Analogkäse und kein echter Käse sie bedeckt - denn das Wort "Käse", sogar in Verbindung mit "Analog", "Erzeugnis" oder "Kunst", ist für ein Imitat grundsätzlich tabu. "Wir benötigen deshalb einen ganz neuen Begriff für Analogkäse", sagt Frau Klöckner, die eine Aufklärungskampagne für notwendig hält.

Eine solche Kampagne sei auch im Interesse der Milchwirtschaft anzustreben, sagt Frau Klöckner - zumal viele Molkeereien nicht nur echte Milch vermarkten, sondern außerdem die künstliche Käsemasse herstellen. Analogkäse wird außerdem in echten Käse gemischt, um die Menge zu vergrößern. Der Bauernverband wies darauf hin, dass auch die

Milchbestandteile in Brotaufstrichen und Speiseeis immer häufiger ersetzt würden. Peter Bleser (CDU), Mitglied des Agrarausschusses, sieht im Fall "Analogkäse" zwei geschädigte Gruppen: "Die betrogenen Verbraucher und die vom Markt verdrängten Milchherzeuger." Auch seine Ausschusskollegin Elvira Drobinski-Weiß (SPD) betrachtet die nicht gekennzeichnete Verwendung als "Täuschung und Betrug". Dennoch setzt die Lebensmittelindustrie in Deutschland den Analogkäse zunehmend ein, wie das ZDF-Fernsehen dokumentierte. Das Hessische Landeslabor in Kassel kontrollierte Bäckereien, die mit Käse überbackene Brötchen verkaufen. Von 92 geprüften Brötchen enthielten 35 keinen echten Käse. In Baden-Württemberg fanden die amtlichen Kontrolleure in 20 Prozent der Proben von Käse oder Schafskäse aus Gaststätten Pflanzenfettbeimischungen.

Das Landwirtschaftsministerium will nun die Behörden in den Bundesländern auffordern, vermehrt zu überprüfen, ob die Bestimmungen für die Kennzeichnung von Produkten mit Käse eingehalten werden. Eine falsche Kennzeichnung wird zunächst als Ordnungswidrigkeit eingestuft; nur bei Vorsatz sind Bußgelder oder Freiheitsstrafen möglich. CDU-Politiker Bleser hält schon die derzeitige öffentliche Debatte für hilfreich: "Die Lebensmittelhersteller reagieren darauf sehr sensibel und ändern ihre Rezepturen", sagt der Moselaner. Die Schnellrestaurantkette "Pizza Hut" etwa plazierte vorsorglich einen Hinweis auf ihrer Website - und berücksichtigte dabei gleich zwei aktuelle Themen aus dem Verbraucher- und Umweltschutz, nämlich nicht nur den falschen Käse, sondern auch die Gentechnik: "Weltweit", heißt es hier, "verwendet Pizza Hut in keinem seiner Produkte gentechnisch veränderten oder analogen Käse." Für Pizzabäcker, die den falschen Käse weiterhin verwenden, gilt: Die Verbraucher müssen nicht um ihre Gesundheit fürchten - nur die Milchbauern um einen Absatzmarkt.