

Zum Thema: Analog-Käse

→ Was ist Analog- oder Kunstkäse?

Als **Kunstkäse**, **Analogkäse** oder **Käseimitat** bezeichnet man Imitate von Käse, die nicht oder nur zu einem Anteil 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. Es werden meist Wasser, Milch-, Soja- oder Bakterieneiweiß und Pflanzenöle wie Palmöl als Grundstoffe verwendet, teils auch Stärke. Weitere Zutaten sind Emulgatoren, Aroma- und Farbstoffe, Salz und Geschmacksverstärker, um Geschmack und Aussehen an Vorbilder wie Parmesan, Emmentaler, Mozzarella, Feta oder Camembert anzunähern.

→ Warum wird Analogkäse verwendet?

Analogkäse ist im Einkauf 30 bis 40 Prozent billiger als echter Käse. Da kein Reifungsprozess notwendig ist, verkürzt sich die Produktionsdauer gegenüber echtem Käse stark. Durch die Zusammensetzung der Zutaten sind Eigenschaften wie Schmelzverhalten und Hitzebeständigkeit (bis zu 400 °C) einstellbar, was die Produktion und Weiterverarbeitung erleichtern.

→ Wie muss gekennzeichnet werden?

Eine Kennzeichnungspflicht für die Verwendung von Kunstkäse besteht nicht. Vielmehr ist es nach der EU-Verordnung 1234/2007 unzulässig, Erzeugnisse, bei denen MilCHFett gegen pflanzliches Fett ausgetauscht wurde, mit dem Namenszusatz „Käse“ zu bezeichnen. Im Handel, besonders im Großhandel, wird Kunstkäse bzw. Mischungen aus Kunstkäse und Käse zum Überbacken unter Fantasiebezeichnungen wie „Pizza-Mix“ oder „Gastromix“ angeboten. Hier hilft nur ein genauer Blick auf die Zutatenliste. Analogkäse gelangt jedoch meistens ohne Kennzeichnung auf die Käsestange oder das überbackene Käsebrötchen. Vor allem im Fast-Food-Restaurant oder „Back-Shop“ wird den VerbraucherInnen Analogkäse „untergeschoben“.

→ Was fordern wir?

Eine bessere Kennzeichnung, z.B.

- Auf Fertigpackungen sollte künftig neben der Verkehrsbezeichnung der Zusatz „mit Käseimitat“ stehen.
- In der Gastronomie und bei loser Ware sollte die Kennzeichnung von Kunstkäse etwa auf der Speisekarte oder auf Schildern obligatorisch sein.

Es sind mehr Kontrollen notwendig. Laut „Bundesweitem Überwachungsplan 2007“ wurden von 115 Käseproben 31 Proben als Käseimitate identifiziert, das sind knapp 30 Prozent. Eine enorm hohe Beanstandungsquote.