

Berichte für Schwerpunktaufgaben 2007

5. Untersuchung von Schafskäse aus Gaststätten

Probenanzahl: 50 Proben
 Zeitraum: I. bis IV. Quartal
 Verantwortlicher: Dr. Wicke

Die mediterrane Küche ist nach wie vor in Deutschland beliebt. Neben Lebensmitteln wie Oliven ist auch der Schafskäse für die Verbraucher ein typischer Vertreter dieser Region.



Abb. Salat mit Salzlaken-Käse

Dieser Salzlakenkäse wurde sowohl aus Schaf- und Ziegenmilch als auch in großem Umfang in Deutschland und Dänemark aus Kuhmilch hergestellt. In den Verkehr gebracht wurde er je nach Herstellungsart unter den Bezeichnungen *Schafskäse*, *Feta*, *Feta aus Kuhmilch*, *griechischer Feta* etc. Mit Inkrafttreten der VO (EWG) Nr. 2081/92 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen und Auslaufen der Übergangsfrist im Oktober 2007 darf Feta nur noch aus Schaf- und Ziegenmilch hergestellt werden.

Verstärkt finden sich in der letzten Zeit neben den Salzlakenkäsen im eigentlichen Sinne auch Käseimitate aus entrahmter Kuhmilch und Pflanzenöl im Verkehr. Diese weisen, wenn sie zu Gerichten weiterverarbeitet werden und der Dienstleister (Restaurant, Imbiss) dies nicht auf seiner Speisekarte eindeutig kenntlich macht, dass es sich um ein solches Käseimitat handelt, ein hohes Täuschungspotential auf.

Einzelbefunde der letzten Jahre gaben Anlass schwerpunktmäßig Schafskäse, der in Dienstleistungsbetrieben wie Restaurant und Imbisseinrichtungen in den Verkehr gebracht wird, zu untersuchen. Dabei sollte zum einen festgestellt werden, ob es sich um Käse im eigentlichen Sinne handelt und ob die Angabe der Tierart korrekt vorgenommen wurde. In die Auswertung einbezogen wurden 37 Proben. 12 Proben gaben keinen Anlass zur Beanstandung, waren im Dienstleistungsbetrieb korrekt ausgewiesen.

Die nachfolgende Tabelle bietet eine Zusammenstellung der Untersuchungsergebnisse:

	Anzahl	Anteil [%]
Proben ohne Beanstandung	12	32
Proben, die unter der Bezeichnung Schafskäse abgegeben wurden, in denen aber die Tierart Schaf nicht nachweisbar war	10	27
Proben, die unter der Bezeichnung Schafskäse in den Verkehr gebracht wurden, bei denen es sich aber um Käseimitate aus entrahmter Kuhmilch und Pflanzenöl handelte	10	27
Proben aus Kuhmilch, die unter der Bezeichnung Feta bzw. Feta-Käse in den Verkehr gebracht wurden	5	13

Die Ergebnisse zeigen deutlich, dass die Betreiber von Dienstleistungsunternehmen verstärkt zu preiswerten Alternativen zum Schafskäse greifen. Zum einen ist dies der Salzlakenkäse aus Kuhmilch und zum anderen sind das Käseimitate aus entrahmter Kuhmilch und Pflanzenöl. Obwohl die Erzeugnisse in der überwiegenden Zahl der Fälle vom Hersteller korrekt etikettiert wurden, wird diese Information von dem Dienstleister nicht an den Endverbraucher weitergegeben. Diesem wird weiterhin vorgemacht, dass er echten Schafskäse erwirbt. Die verstärkte Überwachung derartiger Produkte ist aus sachverständiger Sicht zu empfehlen.