

Schwerpunktbericht 19-2012

Tierartenüberprüfung bei Gulaschgerichten

Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit

Gulasch ist ein aus Ungarn stammendes Eintopfgericht, welches eine lange Tradition hat. Als Hauptbestandteile findet sich immer wieder Fleisch und Paprika. Dabei werden in den unterschiedlichen Regionen, in denen Gulasch gekocht und konsumiert wird, unterschiedliche Fleischsorten zur Herstellung verwendet. So gibt es Rezepte, in denen Rind- oder Kalbfleisch verwendet wird. Andere Rezepte verwenden Schweine-, Hammel- oder Pferdefleisch. Die in Deutschland üblicherweise verwendete Fleischart ist Rind. Dies ist auch in den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnissen des Deutschen Lebensmittelbuches festgehalten.

Da wird unter Punkt 2.511.3 aufgeführt, dass Gulasch gestückeltes, gegartes Rindfleisch in gewürzter Sauce ist. Weiterhin heißt es, dass die ausschließliche oder teilweise Verwendung von Fleisch anderer Tierarten in unmittelbarer Wortverbindung mit der Bezeichnung „Gulasch“ angegeben wird. So ist es durchaus legitim Gulasch auch aus beispielsweise Schweinefleisch herzustellen, allerdings ist dies dann durch eine korrekte Bezeichnung, z.B. „Schweinegulasch“ kenntlich zu machen.

Weiterhin wird gemäß der Richtlinie für Suppen und Soßen Gulaschsuppe unter Verwendung von Rindfleisch und oder Rindfleischextrakt hergestellt. Eine Einlage enthält weder Innereien noch Fleischbrät. Gulaschsuppen besonderer Art werden unter Verwendung der spezifischen Fleischarten und Rohstoffe hergestellt und ebenfalls entsprechend kenntlich gemacht.

Aus diesem Grund wurden im Berichtsjahr unter anderem 20 Gulaschgerichte untersucht, um festzustellen, welche Tierart bei der Herstellung eingesetzt wurde.

Bei der Beurteilung sind 3 Fälle zu unterscheiden.

- Es wurde bei der Herstellung Rindfleisch verwendet.
- Es wurde bei der Herstellung Fleisch einer anderen Tierart verwendet, allerdings wurde diese Verwendung kenntlich gemacht.
- Es wurde bei der Herstellung Fleisch einer anderen Tierart verwendet. Dies wurde nicht kenntlich gemacht.

In den ersten beiden Fällen wurden die Proben nicht beanstandet. Umstände, wie sie unter Punkt 3 genannt werden, führten allerdings zu einer Beanstandung der Probe.

Die gewonnenen Untersuchungsergebnisse sind in Tabelle 1 dargestellt.

Tabelle 1: Untersuchungsergebnisse Tierart bei Gulasch

	Anzahl an Proben
Nur Rindfleisch verwendet	10
Andere Fleischart verwendet, kenntlich gemacht	3
Andere Fleischart verwendet, nicht kenntlich gemacht	7

Zusammenfassend kann anhand der Untersuchungsergebnisse der Schluss gezogen werden, dass bei der Hälfte der untersuchten Proben Fleisch anderer Tierarten als Rind zum Einsatz kommt. Dieser Umstand ist durchaus legitim, solange eine korrekte Benennung der Tierart erfolgt. Leider ist das nur in 30 % der Fälle, in denen Fleisch einer anderen Tierart Verwendung fand, erfolgt. Hier besteht also weiterhin bei den Herstellern Aufklärungs- und Informationsbedarf.

Fachbereich 3 - Lebensmittelsicherheit
Freimfelder Str. 68, 06112 Halle (Saale)
Tel.: 0345 5643 0 / Fax: 0345 5643 403

www.verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de
