



Schwerpunktbericht 02-2014 Überprüfung der Abgabe von Käse in Gaststätten und Imbisseinrichtungen

Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit

Seit Jahren wird im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung die Verwendung des Einsatzes von Käseimitaten, insbesondere in Gastronomiebetrieben, beobachtet. Die Produkte sind erheblich kostengünstiger als traditionell hergestellte Käseerzeugnisse und für den Verbraucher in einem Salat oder auf einer Pizza kaum zu erkennen. Die Verwendung von Käseimitaten stellt dabei noch keinen Verstoß gegen Rechtsvorschriften dar. Der wesentliche Punkt ist hierbei, ob der Verbraucher über die Verwendung derartiger Erzeugnisse informiert wird. In keinem Fall dürfen diese unter der Bezeichnung Käse abgegeben werden. Die Problematik wurde 2009 erneut in den Medien aufgegriffen und hat in den darauf folgenden Jahren bundesweit zu verstärkten Kontrollen und Untersuchungen geführt. Obwohl derartige Erzeugnisse regelmäßig untersucht werden, wurden zur Überprüfung der Entwicklung in Sachsen-Anhalt nach den Jahren 2007 und 2010 auch 2014 Schwerpunktuntersuchungen durchgeführt.

Zur Untersuchung gelangten im Jahr 2014 112 Käseproben aus Gaststätten, Imbisseinrichtungen und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung. In der nachfolgenden Tabelle sind die untersuchten Proben nach ihrer Deklaration bei Abgabe an den Verbraucher in 4 Produktgruppen zusammengefasst dargestellt.

Deklaration bei Abgabe an den Verbraucher als	Probenanzahl
Käse	84
Schafskäse	13
Feta	12
Lebensmittelzubereitung	3

Von den 112 Proben wiesen 17 Proben (15 %) eine irreführende Bezeichnung auf, 95 Proben gaben keinen Anlass zur Beanstandung, sie waren in den oben genannten Einrichtungen korrekt ausgewiesen.

Bei 11 von 84 als Käse bezeichnete Proben (13 %) wurden Käseimitate eingesetzt und diese dementsprechend als irreführend beanstandet. In drei weiteren Einrichtungen wurden zwar Käseimitate eingesetzt, dies aber bei Abgabe an den Verbraucher durch die korrekte Bezeichnung „Lebensmittelzubereitung aus Magermilch und Pflanzenöl“ kenntlich gemacht. Die Proben waren somit nicht zu beanstanden. Bei 5 der 13 als Schafskäse bezeichneten Proben (38 %) wurde Kuhmilchprotein nachgewiesen. Bei der alleinigen Angabe Schafskäse wird der Verbraucher daher über die tatsächliche Zusammensetzung getäuscht. Darüber hinaus handelte es sich bei einer dieser Proben um ein Käseimitat aus Kuhmilch. Von den 12 eingesandten als Fetakäse bezeichneten Proben musste nur eine wegen falscher Bezeichnung beanstandet werden (8 %). Die Bezeichnung „Feta“ ist seit 2002 eine geschützte Ursprungsbezeichnung. Gemäß den Spezifikationen muss er aus Schafs- und Ziegenmilch in bestimmten Regionen in Griechenland hergestellt werden. Anderer Käse darf nicht als Feta bezeichnet werden.

Die Ergebnisse zeigen, dass die Betreiber von Dienstleistungsunternehmen nach wie vor zu preiswerten „Alternativen“ zu Käse greifen, den Verbraucher darüber aber nicht in ausreichender Weise informieren. Hier kann nur durch regelmäßige Kontrollen eine Verbesserung erreicht werden. Die hohe Beanstandungsquote bei Schafskäse muss dagegen etwas differenzierter betrachtet werden. So steht umgangssprachlich Schafskäse häufig als Synonym für jeglichen in Salzlake gereiften Käse ohne Beachtung der Tierart. Hier kann eine Aufklärung sowohl der Verbraucher als auch der Dienstleister zu einem besseren Verständnis der Produkte führen. Die Bezeichnung Fetakäse wird dagegen nur noch in Ausnahmefällen unzutreffend verwendet. Hier hat der Dialog mit den Dienstleistungsbetrieben zu einer Verbesserung der Situation geführt.



Eine regelmäßige Überwachung derartiger Produkte in Verbindung mit der Information der betroffenen Personenkreise ist aus sachverständiger Sicht somit auch weiterhin zu empfehlen.

Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt
Fachbereich 3 - Lebensmittelsicherheit
Freiimfelder Str. 68, 06112 Halle (Saale)
Tel.: 0345 5643 0 / Fax: 0345 5643 403