

## Schlachtprodukte in Saft, Käse und Patisserie

Eric Breitinger, Thomas Zemp

In Fruchtsäften, Käse und Backwaren stecken oft Teile geschlachteter Tiere – ohne Deklaration. Das ist für Vegetarier ein Problem.

Ein Vegetarier kann nicht einfach so in einer Bäckerei einkaufen», sagt Renato Pichler, Präsident der Schweizerischen Vereinigung für Vegetarismus. Der Grund: Torten und Gebäck enthalten oft das Bindemittel Gelatine. Es wird aus Knochen und Schweineschwarten hergestellt. Zudem backen viele der rund 2000 Backbetriebe mit Zutaten, die Schlachtabfälle enthalten.

Gemäss einer saldo-Umfrage bei den grossen Lieferanten wie Agrano, Hochdorf Nutribake, Margo und Pistor verkaufen diese nach wie vor Backmischungen, Margarinen und Backfette, die auch Rinder- und Schweinefette enthalten.

Die Konsumenten können also nicht sicher sein, was sie gerade essen. Der Bäcker muss seine Zutaten nämlich nur bei abgepackter Ware deklarieren. Immerhin: Zumindest Coop und Migros verzichten laut eigenen Angaben bei Backwaren auf Schlachtprodukte. Das gilt nicht für viele Patisserieprodukte. Coop-Sprecher Takashi Sugimoto verspricht aber: «Bis März sollen 80 Prozent der verkauften Patisserie und Torten gelatinefrei sein.»

### **Tipp:**

Fragen Sie den Bäcker oder Konditor, welche Produkte Schlachtfette oder Gelatine enthalten. Der Bäcker muss auch bei offener Ware Auskunft über die Zutaten geben können.

### **Emmi: Grossteil der Käseproduktion ohne tierisches Lab**

Auch Käse ist kein rein vegetarisches Lebensmittel: Bei der Produktion verwenden die meisten Käser Kälberlab. Dieses dient zur Gerinnung der Milch und wird aus dem Magen geschlachteter Kälber hergestellt. Da Lab ein Verarbeitungshilfsstoff ist, müssen es die Hersteller auf der Verpackung nicht als Zutat deklarieren. Folge: Käseliebhaber wissen nicht genau, was sie essen.

Käse ohne tierisches Lab zu kaufen, ist nicht leicht: Baer beispielsweise produziert seinen Käse stets mit Hilfe von tierischem Lab. Migros und Coop erklären, dass sie nicht sagen können, welcher Käse im Sortiment mit tierischem Lab hergestellt wurde.

Es geht aber auch anders: Bei 52 seiner 71 Käsesorten verwendet Emmi kein tierisches Lab, sondern industriell hergestelltes mikrobielles Lab.

### **Tipp:**

Auf der Emmi-Homepage (pdf) lässt sich nachlesen, welche Käsesorten mit welchem Lab hergestellt sind.

### **Gelatine in klaren Säften und im Wein**

Problematisch sind auch klare Apfel- und Traubensäfte. Um sie von Trübstoffen zu befreien, verwenden viele Hersteller Gelatine als Hilfsstoff, der aber nicht deklariert werden muss. Das Verfahren heisst «schönen». So sind alle klaren Apfelsäfte der Marke Ramseier mit Gelatine bearbeitet. Das Gleiche bei der Migros: «Alle unsere klaren Apfelsaft- und Traubensaftprodukte, die ungekühlt und lang haltbar sind, werden mit Gelatine geschönt», sagt Sprecherin Martina Bosshard.

Selbst bei Biotta ist der Käufer nicht vor Gelatine gefeit: Der Biohersteller bearbeitet seinen Traubensaft damit. Diesen mischt Biotta auch in andere Produkte wie Biotta Frühstück, Biotta Digest, Biotta Pflaume, Biotta Exotic und Biotta Energy.

Auch viele Weine werden mit Gelatine versetzt. Der Konsument erfährt auch hier nichts davon. Das heisst nicht, dass die Gelatine nicht im Getränk enthalten ist. «Wir haben keine Daten darüber, ob beim Filtern wirklich alles entfernt wird», sagt Coop-Sprecher Takashi Sugimoto.

### **Tipp:**

Nur trübe Fruchtsäfte kaufen, denn diese sind nie «geschönt».

### **250 Produkte mit Vegi-Label**

Wer sichergehen will, dass er fleischlose Nahrungsmittel isst, sollte beim Einkauf auf das Vegi-Label achten. Es prangt auf rund 250 Schweizer Produkten und garantiert, dass das Nahrungsmittel nur fleischlose Zutaten enthält und aus fleischloser Produktion stammt.

Mehr Infos: [www.v-label.info](http://www.v-label.info)