

## Antrag

Fraktion der CDU

Hannover, den 06.09.2016

### **Fleisch bleibt Fleisch und Wurst bleibt Wurst - Bessere Kennzeichnung von Fleischimitaten**

Der Landtag wolle beschließen:

#### Entschließung

Angesichts der sich verändernden Nachfrage und Verzehrgegewohnheiten der Bevölkerung gewinnen vegetarische und vegane Produkte an Bedeutung. Viele Hersteller nutzen diese Chance, um sich neue Absatzwege für Fleischersatzprodukte zu erschließen. Die Erweiterung der Angebotspalette und somit der Wahlmöglichkeiten für Verbraucherinnen und Verbraucher wird begrüßt. Allerdings können unklare Formulierungen zu einer Irreführung der Verbraucher führen.

Die Forderung der Verbraucher ist: „Es muss drauf stehen, was drin ist“. Bei Produktbezeichnungen wie z. B.: „Wurst, Fleisch, Schnitzel oder Frikadelle“ geht der Verbraucher in der Regel davon aus, dass diese aus tierischem Eiweiß hergestellt wurden. Die Voranstellung der Kennzeichnungen „vegetarisch oder vegan“ ist nicht ausreichend, um Lebensmittelimitate zu deklarieren.

Der Landtag fordert die Landesregierung auf,

1. sich bei der EU und im Bund dafür zu verwenden, dass ebenso wie beim Käse Lebensmittelimitate von Fleisch, Wurst oder ähnlichen tierischen Erzeugnissen nicht mit diesen traditionellen Namen deklariert werden dürfen und eine klare Definition für Wurst- und Fleischwaren verbindlich festgelegt wird,
2. sich im Rahmen der Lebensmittelkontrollen und Marktbeobachtung-/überwachung dafür zu verwenden, dass die Verbraucher nicht auf die oben beschriebene Art und Weise getäuscht werden,
3. selbst aktiv und offensiv Verbraucherinnen und Verbraucher auf die Gefahr einer Irreführung in diesem Bereich hinzuweisen.

#### Begründung

Die *Welt am Sonntag* schreibt in ihrer Ausgabe vom 24.01.2016 in dem Artikel „Alles Käse?“ folgendes: „Käse wird aus Milch gemacht. So steht es im 'Codex Alimentarius', einer Sammlung von Richtlinien für die Herstellung von Lebensmitteln, die von den Vereinten Nationen herausgegeben wird.“ Trotzdem gebe es unter Ausnutzung des „guten Käse-Namens“ immer wieder Werbung für „veganen Käse“, den es gar nicht geben kann, weil per Definition nur Käse ist, was aus Milch gemacht wurde“. Brüssel lässt nach Angabe der Verfasserin nur strenge Ausnahmen zu, wie beispielsweise den deutschen Leberkäse. Der Artikel verweist auf das bekannte Beispiel des sogenannten Analogkäses, der heute unter dem Namen „Gastromix“ zum Überbacken von Pizza oder Lasagne verwendet werde.

Weiterhin heißt es im Text: „Was sich Käse nennen darf, regelt im Detail eine EU-Verordnung. Das ist eine Besonderheit. Für Fleischerzeugnisse gibt es solche Vorschriften nicht - weshalb auch 'vegane Frikadellen' angeboten werden dürfen.“

Im Handel werden auch vegane Wurst, „Veggie Fleischsalat“, „Veggie Geflügelsalat“ und andere vegane Produkte angeboten, die sich zwar im Namen eindeutig auf Tierarten und Begriffe wie Fleisch und Wurst beziehen, per Definition aber eben gar keine tierischen Bestandteile enthalten dürften.

Der Deutsche Fleischerverband hat gemeinsam mit dem Deutschen Bauernverband bei der Deutschen Lebensmittelbuchkommission beantragt, dass für fleischlose Erzeugnisse nicht die Bezeichnungen von Fleischerzeugnissen verwendet werden dürfen. Auch der Internationale Metzgermeister-Verband (IMV) lehnt in einer Stellungnahme gegenüber der EU-Kommission das Verwenden traditioneller Sachbezeichnungen aus dem Fleischwarenbereich grundsätzlich ab und fordert nach einem Bericht der *Allgemeinen Fleischer-Zeitung* vom 24.02.2016 einen Schutz für die traditionellen Erzeugnisse.

Hinzu kommt der gesundheitliche Aspekt. Viele Verbraucher gehen davon aus, dass vegetarische oder vegane Produkte besonders gesund seien oder gut geeignet für eine figurbewusste Ernährung. Das gilt allerdings nicht für Fleischersatzprodukte, wie die Zeitschrift *Öko-Test* in ihrer Ausgabe 6/2016 berichtet. So war nur ein einziges Produkt mit „gut“ bewertet worden. Knapp die Hälfte fiel „mangelhaft“ oder „ungenügend“ aus. Kritisiert wurde u. a. eine erhebliche Belastung mit Mineralölkohlenwasserstoffen (MOSH). Diese könnten sich laut *Öko-Test* im Körper anreichern und hätten in Tierversuchen zu Organschäden geführt. Weiterhin seien fast alle konventionellen Produkte mit Aromen oder konzentrierten, glutamathaltigen Zusätzen wie Hefeextrakt oder Würze auf fleischähnlich getrimmt worden. Bei zwölf Produkten wurden mehr als zwei Gramm Salz pro 100 Gramm gefunden. Dazu schreibt *Öko-Test*: „Sollen pflanzliche oder andere Nicht-Fleisch-Eiweiße ihren Vorbildern nahekommen, ist meist ein ganzes Arsenal an Zusatzstoffen vonnöten. Allen voran Verdickungsmittel wie Guarkernmehl, Xanthan, Johannisbrotkernmehl, Carrageen, Pektin, Alginat oder modifizierte Stärke, die dazu beitragen, Wasser und Pflanzeneiweiß in eine schnittfeste Masse zu verwandeln. Füllstoffe wie Methylcellulose - einem Umsetzungsprodukt der Cellulose - regulieren Volumen und dienen der Stabilisierung. Auch an der Farbe wird geschraubt: So verhilft Zuckerkulör zu Brauntönen, während Carotin und Anthocyane das Blassrosa einer Mortadella nachbauen. Nicht ohne geht es bei Tofu. Dieser benötigt zur Dicklegung die Festigungsmittel Magnesiumchlorid (Nigari) oder Calciumsulfat (Gips).“

Björn Thümmler  
Fraktionsvorsitzender