

Eine kurze Geschichte der Lebensmittelfälschung

Die Bildung von zivilisierten Gesellschaften und von Städten geht auf die im Laufe der Menschheitsgeschichte entwickelte Möglichkeit zurück, Nahrungsmittel mittels landwirtschaftlicher Methoden über den eigenen Bedarf hinaus zu produzieren. Die wichtigste Einnahmequelle der Städte war der Lebensmittelhandel, weshalb die Anfänge lebensmittelrechtlicher Regelungen eine klare wirtschaftliche Orientierung hatten. Die Gemeinschaft stand im Vordergrund des wirtschaftlichen Interesses der antiken und mittelalterlichen Städte. Um deren Versorgung sicherzustellen, wurden Nahrungsmittelqualitäten und -preise genau festgelegt, der Verkehr auf dem Markt durch ein ausgedehntes System marktpolizeilicher Vorschriften geregelt und Maße und Gewichte kontrolliert.



Auch im regionalen und zwischenstaatlichen Handel mit rohen oder teilweise verarbeiteten Lebensmitteln existierten bereits in der Antike Normen. Diese Festlegungen dienten vor allem der Sicherstellung bestimmter Grundqualitäten und damit dem Schutz vor Betrug durch Untergewichtigkeit oder Praktiken wie dem Vermischen mit Sand und Wasser. Häufig wurden die Bestimmungen aber auch als Hilfsregulierungen benutzt, um die heimische Landwirtschaft in Fällen von Konkurrenz zu schützen, in denen echte Einfuhrverbote aus politischen Gründen nicht ausgesprochen werden konnten.



Trotz existierender Grundnormen für Lebensmittel gaben verdorbene und verfälschte Nahrungsmittel zu allen Zeiten Grund zu Klagen. Schlechtes Brot, verdorbenes Fleisch, ungenießbarer Wein, gewässerte Milch, Würste mit Mehl- oder Brotzusatz oder mit Sägemehl gestreckte Gewürze waren gewissermaßen Klassiker unter den Missständen.

Die ältesten lebensmittelrechtlichen Quellen sind uns aus dem Codex Hammurabi, der umfangreichsten babylonischen Rechtssammlung aus dem 17. Jahrhundert vor Chr. überliefert.

Der Codex setzte eine Reihe drakonischer Strafen für Lebensmittelfälschung fest und normierte genaue Maße und Gewichte; die sumerische Wirtschaft verfügte bereits über Großbetriebe, die den Namen „Nahrungsmittelindustrie“ verdienen. Die Bäckereien, Brauereien und Molkereien versorgten in erster Linie die Tempel, die mit den Lebensmittelbetrieben schriftlich abrechneten. Man führte Buch über Qualität und Menge der Rohstoffe, Abfallanteile und Ausbeute an Endprodukten. Da die Wirtschaftsabrechnungen die Rohstoffe und die Endprodukte nach Sorte und Gewicht gliederten, legten sie, obgleich sie nur Lieferscheine waren, zugleich die Rezepturen

und Rohstoffqualitäten offen.

In Ägypten war es ähnlich organisiert. Die Verwaltungshierarchie des alten Reiches praktizierte im Lebensmittelwesen Schriftlichkeit und Vorratswirtschaft. Es haben sich zahlreiche Abgabe- und Anlieferungslisten für Nahrungsmittel erhalten, in denen die Qualität näher bestimmt wurde. Bei der Lagerhaltung von Öl, Traubenwein, Dattelwein, Granatapfelwein, u. a. wurden die Gebinde mit der Angabe der Herkunft, des Jahrgangs und des Namens des für die Qualität verantwortlichen, leitenden Handwerkers versehen. Die Beamenschaft der Pharaonenreiche entwickelte Normen und Rechenverfahren zur Steuerung und Kontrolle der Nahrungsmittelverarbeitung für Staat und Priesterschaft. Dies galt in besonderem Maß für Brot und Bier, den Grundnahrungsmitteln im alten Ägypten. Zur Verrechnung des Getreides gegen die daraus erzeugten Veredelungsprodukte wurde das so genannte „Backverhältnis“ eingeführt, eine Zahl, die angab, wie viel Brote einer bestimmten Art oder wie viel Bier einer bestimmten Stärke bei definiertem Krugvolumen aus einer festgelegten Maßeinheit eines bestimmten Getreides zu erzeugen sind. Dem Interesse eines einheitlichen und übersichtlichen Rechnungswesens diente auch die Normung der Endprodukte, von denen jeweils eine besonders gängige Sorte als Bezugsnorm fungierte. Außer Maß und Gewicht fand auch der Sinnbefund Anwendung. Beispielsweise wurde die Stärke des Bieres durch Verkosten gegen den Standard geprüft.

In Rom war die Lebensmittelversorgung bis in alle Einzelheiten geregelt. Die





Marktaufsicht lag in den Händen der Ädile; sie mussten die Reinheit der Straßen und die Abgabe des Trinkwassers aus den öffentlichen Leitungen überwachen, die Garküchen und die Läden des Viktualienmarktes (mit seinen Läden für Fleisch, Fisch, Backwaren, Öl, Wein, Gemüse, Geflügel, Delikatessen, etc.) kontrollieren, sowie alle untauglichen Nahrungsmittel beschlagnahmen und vernichten. Außerdem hatten sie gegen Wucher und Betrug am Markt einzuschreiten.

Von wachsender Bedeutung wurden subventionierte Lebensmittelverteilungen. Vom 3. Jahrhundert vor Christi Geburt an wurde ein Teil der Bevölkerung Roms regelmäßig gratis mit Brot, Schweinsfleisch und Öl versorgt. Das führte schließlich zu planwirtschaftlichen Zuständen und Missernten, Korruption und Transportschwierigkeiten führten zu ständigen Versorgungskrisen, die um so schlimmer waren, da die damaligen Grundnahrungsmittel, in erster Line Getreide, Schweinefleisch, Öl und Wein, anders als heutzutage, nicht durch andere Nahrungsmittel ersetzt werden konnten. Der ständige Mangel an Lebensmitteln hatte eine nach heutigen Maßstäben großzügige Zulassung untauglicher bzw. verdorbener Lebensmittel zur Folge. Gegen die Überarbeitung verdorbener Nahrungsmittel mit dem Ziel, ihnen eine in Geruch und Geschmack ansprechende Beschaffenheit zu geben, bestanden kaum Bedenken. In Verderbnis geratene Fischsoße sollte durch Schlagen und frische Luft wieder verzehrfertig gemacht werden; der Zusatz von Kleie sowie Sand oder rohen Ziegelstücken beim Zerstampfen von Hülsenfrüchten galt als unentbehrlich. Andererseits wurden Maximalpreise für Nahrungsmittel aller Art erlassen und der Verkauf von Delikatessen verboten, wobei derartige Waren konfisziert werden

konnten. Näheren Einblick in Art und Umfang der legislativen Steuerung des Lebensmittelwesens in der römischen Kaiserzeit geben der Codex Theodosianus von 438 und der Codex Justinianus aus dem Jahre 529.

Mittelalter

Getreidebreie und -grützen zählten das gesamte Mittelalter hindurch in allen Schichten zu den Grundnahrungsmitteln. Brot war im 10. Jahrhundert selbst in vornehmen Klöstern ein nicht alltägliches Nahrungsmittel, während es das ab dem 13. Jahrhundert bis in die Neuzeit in ganz Europa war. Durch Hefe stark aufgeblasenes Brot war im Mittelalter weit verbreitet. Nach damaligen Berechnungen mussten die Bürger außerdem aufgrund schlechter Arbeit der Müller pro Kopf und Jahr vier Pfund Steinmehl mit verzehren. Grundsätzlich kann davon ausgegangen werden, dass Mangelzeiten oder zumindest ein starker Preisanstieg für Lebensmittel nach Missernten für nahezu jeden mittelalterlichen Menschen zur Lebenserfahrung zählte. War Getreide knapp und teuer, wurde es mit so unterschiedlichen Lebensmitteln wie Kastanien, Hülsenfrüchten, Eicheln und Farnen gestreckt.

Das Zunftsystem war die Standesorganisation von Handwerkern im Mittelalter. Die Brotprüfer, Fleischbeschauer, "Bierkieser" und anderen Kontrolleure auf den

mittelalterlichen Märkten waren teilweise von den Zünften, teilweise vom Stadtrat bestellt. Sie konnten jedoch im wesentlichen nur sensorisch prüfen, objektive Prüfmethode gab es so gut wie nicht. Die Zünfte bemühten sich unter anderem durch Aufstellen von Mindestanforderungen an Brot, Bier und anderen gefährdeten Erzeugnissen um die Lebensmittelqualität. Detaillierte

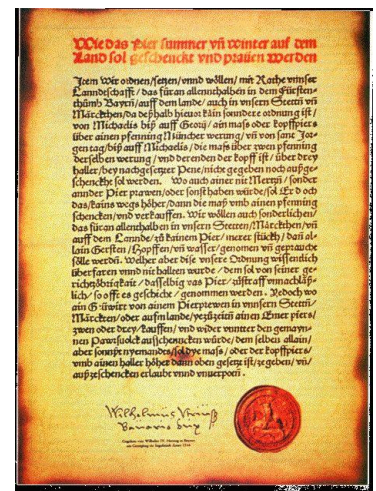
Verordnungen wie das englische „Assize of Bread and Ale“ aus dem Jahre 1266, das unter anderem

detailliert Größe, Gewicht und Preis in Abhängigkeit vom Getreidepreis festlegte, sind Anzeichen, dass mittelalterliche Gemeinschaften

diese auch umsetzen konnten. Dazu trug auch das mittelalterliche Zunftsystem bei. Bäckerzünfte zählten zu den

ersten, die sich gründeten. Die Brotschätzer und Brotschäumeister dieser Innungen achteten auf eine hohe Qualität des Brotes. Da es aufwändig und teuer war, Mitglied einer Zunft zu werden, bestand verhältnismäßig wenig Anreiz, diese Mitgliedschaft wegen eines geringfügigen wirtschaftlichen Vorteils aufs Spiel zu setzen.

Im Spätmittelalter dagegen waren Betrügereien und Fälschungen im Verkehr mit Lebensmitteln so stark verbreitet, dass sich selbst Martin Luther 1524 zur An-



prangerung von Maß- und Gewichtsbruch sowie dem Fälschen von Lebensmitteln gezwungen sah. Bemerkenswert ist eine Verordnung aus Paris von 1396, welche bereits das Färben von Butter verbot. Gleiches gilt für die frühe reichsweite Einführung der Weinkontrolle in Deutschland 1498, sie zeigt den besonderen Stellenwert dieses Lebensmittels. Die wohl bekannteste historische lebensmittelrechtliche Festlegung, das "Reinheitsgebot des Bieres" erließen die Herzöge Wilhelm IV und Ludwig X im Jahr 1516.

Das Mittelalter kannte teils sehr drastische Strafen für die Verfälschung von Lebensmitteln. Geldstrafen und Ehrenstrafen wurden für leichtere Übertretungen ausgesprochen. In einigen Städten Deutschlands und der Schweiz wurden betrügerische Bäcker öffentlich in einem großen Korb über einer Jauchegrube aufgehängt. Wollten sie aus dem Korb hinaus, mussten sie in die Grube springen. In einem Buch über das alte Bäckerhandwerk in Wien, wird das „Bäckerschupfen“, welches als Bestrafung für betrügerische Bäcker dort seit dem 13. Jahrhundert belegt ist und in Österreich erst im Jahr 1792 abgeschafft wurde, folgendermaßen geschildert: „Der Bäcker wurde zuerst in einen Käfig aus Holz oder in einen Korb gesetzt und mittels einer hebelartigen Vorrichtung mehrere Male unter Wasser getaucht. Daneben nennt man den Vorgang des Eintauchens auch Wippen, Schwemmung, Schnellen, Springen durch den Korb oder Tummeln im Wasser. Der Zulauf war bei solchen Anlässen besonders groß und zum Schaden kam auch der Spott hinzu mit dem die stets schaulustigen Wiener nicht geizten.“ Backverbote bis hin zu Ausweisungen und Aberkennung des Bürgerrechts wurden ebenfalls für betrügerische Bäcker ausgesprochen. Auch andere Gewerke mussten mit drastischen Strafen rechnen, im Jahre 1499 wurden beispielsweise in Nürnberg einem Safranfälscher die Augen ausgestochen.



Neuzeit

Zu einer regelrechten Kunst, welche die Lebensmittelkontrolle überforderte, wurde die Verfälschung von Lebensmitteln im 16. und 17. Jahrhundert, als sich Kolonialwaren wie Tee, Kaffee, Kakao und Gewürze als lukrative Fälschungsobjekte anboten. Es existieren jedoch auch andere historische Beispiele. Die "Emder Herings-Ordnung" von 1597 legte Fangzeiten, Herrichtung der Fische, Beschaffenheit der Holzfässer, Salzmenge sowie eine Reihe weiterer technisch-hygienischer Aspekte fest. "Das Fleisch ... fälschen, aufblasen, altgeschlachtetes mit frischem Blut anstreichen, ..." waren einige der strafbaren Handlungen der Fleischverordnung der Stadt Leipzig von 1677. Strafrechtliche Grundlage, auch für Lebensmittelverfälschungen, war in fast allen deutschen Staaten bis zum Ende des 18. Jahrhunderts die so genannte Carolina ("Kaiser Karls V. peinliche Halsgerichtsordnung") von 1532. Aber auch Grundnahrungsmittel boten sich durch ihre Mengen dem Panschen an. Panschen ist die umgangssprachliche Bezeichnung für das Vermengen eines Stoffes mit einem oder mehreren minderwertigeren Stoffen. Der juristische Fachbegriff ist allgemein Verfälschung, speziell bei Lebensmitteln spricht man von Lebensmittelverfälschung. In der Regel steckt dahinter die betrügerische Absicht, einen höheren Gewinn aus dem Verkauf des Produkts zu erzielen. Im Weinbau bezeichnet man so die verbotene Zufuhr von unerlaubten Zugaben wie Zucker, Wasser oder anderen Stoffen, die die Menge vergrößern, eine höhere Qualität vortäuschen sollen oder gesundheitsschädlich sind. Entgegen dem Volksmund bedeutet Panschen aber nicht schon das bloße Vermischen von Weinen unterschiedlicher Herkunft oder Jahrgänge, was in der Fachsprache „verschneiden“ genannt wird. Auch Milch wurde früher von den Vermarktern durch das Hinzufügen von Wasser „gestreckt“. Als Gegenmaßnahme untersuchten Lebensmittelkontrolleure die Dichte der Milch mit Hilfe einer Tauchspindel, worauf die Verkäufer auf die Beimengung von Stärke zur verwässerten Milch auswichen, um die Dichte der Flüssigkeit wieder zu erhöhen. Dem traten die Lebensmittelkontrolleure wiederum entgegen, indem sie eine Iodprobe zum Stärkenachweis durchführten. Brot wurde mit Getreidesurrogaten gestreckt: Bohnen- oder Erbsenmehl, Erdäpfelmehl und geriebenes, gewässertes Eichelmehl oder zerriebene, getrocknete Brennnesseln. Meist wurden auch zahlreiche nicht nährnde, oft schädliche Beimengungen zugeben, so wie Gips oder Sägespäne. Zur Vortäuschung von Frische wurde auch Gemüse mit Kupfer gefärbt. Erlaubt ist, was die Technik möglich macht und die Politik zulässt. Damals wie heute.





England erlebte im 19. Jahrhundert einen bis dato noch nie da gewesenen Höhepunkt der Panscherei. Möglich gemacht durch einen rapiden gesellschaftlichen Wandel: Infolge der Industrialisierung und Verstädterung wurden die Wege von Produzenten zu Verbrauchern länger und der Markt anonymer, den die Regierung zudem weitestgehend sich selbst überließ. Erst ein tragischer Fall in Bradford 1858 führte zum Wandel. Schuld hatten die Pfefferminzbonbons. In einem Armenviertel der englischen Stadt Bradford starben 1858 zwanzig Kinder, hunderte Bewohner erkrankten. Der Assistent des örtlichen Apothekers hatte nicht, wie sonst üblich, zur Streckung billigen Gips unter die Bonbonmasse gerührt, sondern versehentlich Arsen. Als die Anklage auf Totschlag fallen gelassen wurde, weil es für diese Art des Vergehens kein Gesetz gab, bemerkte die Lokalzeitung: „Das eigentliche Verbrechen ist, dass es keine Gesetze gibt, die die Praxis der Verfälschung von Lebensmitteln unterbinden.“ Erst dieser tragische Fall führte zum Erlass von Lebensmittelgesetzen, die auf den Grundsätzen beruhen: Du sollst nicht vergiften und du sollst nicht täuschen.

Und heute...

Auch heute ist die Erfahrung, beim Essen übers Ohr gehauen zu werden, universell. Überall dort, wo Nahrungsmittel hochgradig kommerzialisiert sind, unterliegen Anbieter der Versuchung, für mehr Profit zu tricksen. Heute verfälschen Produzenten Lebensmittel allerdings nicht mehr mit Kupfer, Gips oder Pferdeleberpulver. Sie verwenden Backmittel, Aromen, Farb-, Füll- und Konservierungsstoffe – so wird aus weniger mehr und das im Gegensatz zu früher ganz legal. Was hätten die mittelalterlichen Bäcker-Kontrolleure wohl zum Beispiel zu Harrys Weizen-Toastbrötchen gesagt? Neben Mehl, Wasser, Salz, Hefe, Maisgrieß und Traubenzucker enthalten diese jede Menge E-Nummern: Säuerungsmittel, Stabilisatoren, Emulgatoren und Backtriebmittel. Noch nie seien Lebensmittel so sicher und von so hoher Qualität wie heute gewesen, heißt es häufig. Doch einige Substanzen wie Süßstoffe, Azofarbstoffe oder industriell gehärtete Fette wurden anfänglich als harmlos wahrgenommen – heute weiß man das Gegenteil.

Andere Wunderwaffen der Lebensmitteltechnologie stehen zwar nicht direkt im Verdacht, die Gesundheit zu gefährden, aber sie sind ein billiger Ersatz für natürliche Zutaten: Aromen. Um einem Liter Flüssigkeit den Geschmack frischer Grapefruit zu verleihen, bedarf es einer Aromamenge von 0,2 Milliardstel Gramm. Weil Konsumenten es aber lieber natürlich mögen, verschleiern Produzenten gerne deren Verwendung: Sie lassen pralle Früchte auf Verpackungen drucken und geben ihren Produkten verheißungsvolle Namen. Etwa Pfanner: Der Getränkehersteller taufte ein Tee-Mix-Getränk „Der Gelbe Physalis-Zitrone“ und verzierte den Tee-Karton mit zwei dicken Physalis-Früchten. Dass in dem Produkt undefinierte Aromen für das „Geschmackserlebnis“ sorgen, steht klein gedruckt, aber gesetzestreu in der Zutatenliste.

Heute tauchen immer wieder vor allem durch die Medien und Konsumenteninformationen neue Lebensmittelskandale auf. Nicht alle dieser sind Lebensmittelverfälschungen im Sinne des Gesetzes, sondern Konsumententäuschungen bei denen die Lücken der Gesetze bewusst ausgenutzt werden. Eingesetzt werden sie um eine bessere Qualität vorzutäuschen, zur billigeren Produktion (Massentierhaltung, Import aus Ländern mit geringerem Standard), Markenfälschung, Imitationen und Bioschwindel.

Vortäuschung einer besseren Qualität

Große Aufmerksamkeit erregte 1985 der Glykolwein-Skandal, als österreichischen Weinen Frostschutzmittel zugesetzt wurden, das als Süßungsmittel und Geschmacksverstärker diente. Ein Jahr später starben 25 Menschen an italienischem Wein, der mit Methanol versetzt wurde. Auch 2008 wurden gefährliche Stoffe in italienischem Billigwein entdeckt: Dünger und Salzsäure, so konnten 90% der Produktionskosten gespart werden. Ebenso wurde 2008 entdeckt, dass italienische Weinbauern mehrere Rebsorten verschnitten haben, um dem "Brunello di Montalcino", einem italienischen Spitzenwein, eine gleichmäßigere, reproduzierbare Geschmacksnote zu verleihen. Garantiert wird beim Brunello allerdings dafür, dass er zu hundert Prozent aus der Rebsorte Sangiovese besteht und in Montalcino angebaut wird.

Aber nicht nur Wein wird gefälscht: In China wurde 2008 von Molkereien und Babynahrungsherstellern dem Milchpulver Melamin zugesetzt, um die illegale Verdünnung von Milch mit Wasser zu verdecken. Dieses Verfahren ließ den Stickstoffgehalt als normal erscheinen. Mehrere Kinder sind an Nierenversagen gestorben, viele Tausende zum





Teil dauerhaft erkrankt. Eine Reihe deutscher Gammelfleischskandale sind auch noch in schlechter Erinnerung: verdorbenes, teilweise gesundheitsschädliches Fleisch wurde nach Umetikettierung weiterverkauft. In bestimmten Lebensmittel verarbeitenden Betrieben wurde mehrere Jahre altes Fleisch gefunden, das für den Weiterverkauf bestimmt war.

Aber es geht auch auf legalem Weg, das ist dann reine Konsumententäuschung: Nestlé hat Maggi-"NaturPur"-Packerlsuppen auf den Markt gebracht mit der Bezeichnung "ohne Zusatzstoffe und Geschmacks-

verstärker". Diese wurden aber unter anderem Namen "ins Produkt geschmuggelt", und zwar als Hefe-Extrakt, dieser enthält ebenfalls Glutamat und andere Geschmacksverstärker.

Pfanner hat einen Eistee „Der Gelbe Physalis-Zitrone“ auf den Markt gebracht, verziert mit Physalisfrüchten hat er ursprünglich überhaupt keinen Physalissaft enthalten, nach den anhaltenden Protesten wurde die Rezeptur verändert, aber es wird noch immer nicht verraten, wie viel Physalissaft enthalten ist. Jeder kann daraus seine eigenen Schlüsse ziehen. Vom ebenfalls namensgebenden gelben Tee sind auch nur 15% vorhanden.

Gutfried hat eine Puten-Cervelatwurst auf den Markt gebracht, die mehr als 50% Schweinefleisch enthält, ohne, dass das auf den ersten Blick erkennbar wäre, die Angaben stehen nur kleingeschrieben in der Zutatenliste.

Andere Beispiel sind Bertolli Bolognese-Fertigsauce mit gerade einmal 8% Rindfleischanteil oder Nöm Wiener Eiskaffee als Milch mit 0,3 % Kaffee-Extrakt, verschiedenen Zusätzen und Aroma.



Billigere Produktion



Bei der heutigen Einstellung, dass Nahrungsmittel möglichst billig sein müssen und oft nur über den Preis verkauft werden, bleibt die Qualität auf der Strecke. In der Massentierhaltung werden häufig Antibiotika in großen Mengen gegeben um die Haltung wirtschaftlich zu machen. Damit der Preis gehalten oder unterboten werden kann, werden die Tiere so billig, wie möglich, gefüttert. Futtermittelproduzenten sparen daher bei den Zutaten und es wurde dioxinhaltiges Abfallöl eingesetzt.

Hormone, manchmal sogar abgelaufene Antibabypillen, werden an Schweine verfüttert um ein schnelleres Wachstum zu erzielen. Auch der BSE-Skandal wurde durch billige Fütterung ausgelöst: Tiermehl von verendeten Tieren wurde an Pflanzenfresser (Rind, Schaf) zur schnellen Gewichtszunahme verfüttert, und als Ergebnis haben die BSE-Erreger (Prionen) die Artengrenze

überschritten.

Markenfälschung

Auch bei Lebensmitteln haben sich Markennamen und geschützte Bezeichnungen durchgesetzt, für die höhere Preise gezahlt werden. Daher kann es ausgesprochen lukrativ sein, wenn man minderwertige Waren als hochwertige Markenware ausgibt. Im Februar 2008 wurden in Ulm einige Tausend Flaschen Schaumwein aus der Ukraine aufgegriffen, deklariert als Champagner. Es geht auch einfacher: Château Lafite 1990 wird in Singapur gerne ausgedient, wie schmeckt der? Im besten Fall wie Lafite 1994, der kostet maximal ein Drittel vom 1990er und wer hat schon die Erfahrung den Unterschied zu schmecken- vor allem in den aufstrebenden Staaten in Asien?

Viele dieser Fälschungen werden nie aufgedeckt, weil die Imitationen nur als Dekoration in den Kellern liegen und Stil, Geschmack und Weltgewandtheit des Gastgebers suggerieren sollen. Das wiederum hätte man auch billiger haben können.

Beliebt ist auch Kaviar, aber der Stör ist am Aussterben und unterliegt sehr strengen Bestimmungen, daher taucht immer mehr Kaviar von anderen Fischen oder Schnecken auf, der als Störkaviar oder ähnliches angeboten wird. Kaviar kann auch von der Pike auf chemisch gebastelt werden. Angeboten wird er meistens im Restaurant, wo Unkundige meinen, dass Fischprodukte, die auf -vruga enden ja doch irgendwie mit echtem Sevruga-Kaviar vom Stör



verwandt sein müssen. Da gibt es Gerichte mit Namen wie "Tatar von der Rinderlende mit Avruga-Kaviar", Gurkenspaghettini mit Avruga-Kaviarcreme oder Praline vom Saibling mit Avruga-Kaviar. Er wird manchmal auch als Eier vom Hering oder "Kaviar aus Edelfisch" bezeichnet, ein Blick auf die Website des Herstellers Pescaviar in Spanien soll Aufschluss geben. Von Heringseiern redet dort niemand, stattdessen von einem "Produkt auf Basis von wildem Hering". Die Formulierung "Basis von" verheißt nichts Gutes. Also Harenga besteht aus Wasser, 40 Prozent Räucherhering, Salz, Maisstärke, Zitronensaft, Tinte vom Tintenfisch, Zitronensäure und Xanthan. Im November 2007 sind Journalisten in München einem Verdacht nachgegangen. Sie haben bei verschiedenen Händlern „garantiert echten“ Parmaschinken gekauft. Die Mehrheit der Proben bestand den Isotopentest nicht. Parmigiano-Reggiano gilt als König aller italienischen Käse und ist unentbehrlich für die Küche. Doch Vorsicht: Nicht alles was sich reiben lässt ist automatisch echter Parmigiano-Reggiano!“ Das deutsche Wort Parmesan ist jedenfalls keine Garantie für Echtheit, denn seit jeher durfte sich alles, was sich nur halbwegs reiben ließ, so nennen. Sogar gefälschte Wachauer Marillen werden jedes Jahr entdeckt. Die meisten Leute aus der Region sind aber der Meinung, dass jemand der Anfang Juli in der Region Wien „Echte Wachauer Marillen“ kauft, selbst schuld ist. Doch auch der Kauf in der Wachau schützt nicht vor Betrug, nicht alles was dort an Marillen verkauft wird, ist nachweislich in der Region gewachsen.

Imitate

In Analog-Käse wird eine Mischung verwendet, die zumeist aus Milchbestandteilen, Pflanzenfett, Wasser, Eiweißpulver und Aromen besteht, er darf nicht als Käse bezeichnet werden, aber wie soll man das in der Fertigpizza oder im griechischen Salat noch feststellen? Klebeschinken wird aus kleinen Stücken Schinkenresten mit durch Erhitzung ausgetretenem Eiweiß, Stärke oder Alginaten wieder zusammengeklebt. Fisch- und Fleischreste werden unter Druck zu Formfleisch und Pressfisch zusammengeklebt. Das sind dann die bei Kindern so beliebten Fischstäbchen. Milcheis besteht nur in geringem Anteil aus Milch, Pflanzenfett, Wasser und Aromastoffe sind die Hauptbestandteile. Erdbeeryoghurt, Vanillejoghurt enthalten in vielen Fällen nur wenig Früchte oder echte Vanille, in der Hauptsache sind Aromastoffe die Geschmacksgebenden Bestandteile. Surimi sind aus Fischmuskel-Eiweiß geformte Pseudo-Garnelen mit Aroma- und Farbstoffen. Fruchtee enthält oft nur Abfälle der Saftherstellung (Trester), Granulate oder bei Hagebuttentee Samen und Haare, die oft als einzige Bestandteile der Hagebutte enthalten sind.



Bioschwindel

Kommt in den verschiedensten Formen vor. Der einfachste ist der Gesetzesbruch, eine Eigenschaft – „biologisch erzeugt“ – wird behauptet, stimmt aber nicht. Man hat schon angebliche Bioeier gefunden mit den Markierungen, die beim Abrollen von Käfigeiern entstehen. Durch Aufschriften kann aber die Bioqualität auch nur dem Verbraucher vorgetäuscht werden, ohne den eigentlichen Tatbestand zu setzen. Da gibt es Bilder von glücklichen Hühnern, österreichische Flaggen und die Bezeichnungen „kontrollierter Anbau“, „ökologischer Anbau“, die nichts mit Bio zu tun haben. Daher wurden Siegel eingeführt um bei Bioprodukten die Echtheit zu bestätigen. Aber es gibt viele Siegel mit verschiedensten Voraussetzungen, ein Dschungel in dem sich ein Verbraucher leicht verirren kann. Zusätzlich unterscheiden sich die Vorstellungen der Verbraucher von den Tatsachen. Bei Bio denkt der



Kunde an glückliche Hühner, die frei auf der Wiese herumrennen, an Schweine, die sich im Schatten von Bäumen suhlen, aber diese Bauernhofidylle kann niemals den Bedarf von Supermärkten decken, noch die Preisvorstellungen der Konsumenten. Daher ist heute auch die Bioproduktion industriell – mit allen Nachteilen und gerade noch einer Mindestanforderung an artgerechter Haltung. Man sollte sich aber nicht täuschen lassen – „Ab Hof“-Verkauf ist nicht notwendigerweise besser. „Ab Hof“ heißt nur, dass ab Hof verkauft wird, nicht, dass die Ware auch auf diesem Hof gewachsen ist, gezogen wurde! Bei Bio-Fertigprodukten gibt es auch ein Problem, nur die Hauptbestandteile müssen biologisch erzeugt worden sein. Bei Biolimo ist das oft nur der Zucker evt. Malzextrakt, beim Wasser ergibt sich das Problem nicht und die Farb- und Aromastoffe, Emulgatoren etc. zählen nicht – was ist da noch biologisch? Im allgemeinen ist noch zu sagen: Biologisch heißt nicht, dass Lebensmittel gesünder, besser sind oder mehr Nährwerte haben. Hygienische Probleme treten sogar häufiger auf und artgerechter oder fairer ist es ebenfalls nicht notwendigerweise. Lebensmittelimitate sind auch nicht gesundheitsschädlich oder verboten. Es muss nur alles korrekt angeschrieben sein.