

Pressemappe: Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (HMUKLV)

08.10.2009 | 00:00:00 | ID: 2922 | Ressort: [Ernährung](#) | [Verbraucherschutz](#)

Weinmeister: Hessen ist erfolgreich im Kampf gegen Schummel-Käse und Mogel-Schinken

[Wiesbaden](#) (agrar-PR) - Hessens Verbraucherschutz-Staatssekretär Mark Weinmeister hat die Arbeit der Lebensmittelkontrolleure im Kampf gegen falsch gekennzeichnete Lebensmittelimitate gewürdigt. Vor dem Landtag in Wiesbaden sagte Weinmeister am Donnerstag: „Die Untersuchungen unserer hessischen Experten in den Kreisen und Kommunen und im Hessischen Landeslabor haben die groß angelegte Verbrauchertäuschung ans Licht gebracht.“ Die heute in ganz Europa leidenschaftlich geführte Debatte um "Schummel-Käse" und "Mogel-Schinken" sei von Hessen ausgegangen.

Die Hessische Landesregierung habe den Verbreitern von Schummel-Käse und anderen Lebensmittelimitaten von Anfang an ein hartes Durchgreifen angedroht. „Wer als Erzeuger oder Gastronom zum wiederholten Mal erwischt wird, dessen Namen wird im Internet veröffentlicht.“ Diese Drohung zeige Wirkung. Bislang gebe es keine Wiederholungstäter, sagte der Staatssekretär. „Wir wollen soviel Aufklärung wie möglich und soviel Kontrolldruck wie nötig. Wenn dann trotz guten Zuredens die Einsicht fehlt, dann hilft nur die harte Tour. Denn der Staat muss die Verbraucher schützen.“

Seit 2005 wurden laut Weinmeister in Hessen 104.000 Kontrollen durchgeführt und dabei 8.300 Lebensmittelproben entnommen und untersucht. Allein beim "Mogel-Schinken" untersuche Hessen rund ein Drittel aller in Deutschland vorgesehenen Proben. „Das Netz der Kontrollen ist in Hessen so dicht wie nirgendwo sonst.“

Hintergrund „Mogelschinken“ und „Schummelkäse“

„Mogelschinken“ besteht aus einem großen Anteil von schnittfestem Stärke-Gel, in das kleine Fleischstücke eingebettet sind. Der Gehalt an Fleisch-Eiweiß ist dabei im Vergleich zu echtem Schinken sehr niedrig, der Fremdwassergehalt dagegen sehr hoch. „Schummel-Käse“ ist ein künstliches Erzeugnis, bei dem Milchfett durch pflanzliches Fett ersetzt wird. Teilweise wird auch das Milcheiweiß durch Eiweiß anderer Herkunft ersetzt. Zudem besteht er aus Wasser, Stärke, Aromen und Farbstoffen. Die Bezeichnung „Käse“ ist ausschließlich Milcherzeugnissen vorbehalten. Produkte aus Pflanzenfett dürfen daher nicht die Bezeichnung „Käse“ tragen.

Pressekontakt

Frau Ira Priestersbach

Telefon: 0611 - 815-1020 Fax: 0611 - 815-1943 E-Mail: pressestelle@umwelt.hessen.de

HESSEN



[Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz \(HMUKLV\)](#)

Mainzer Str. 80 65189 Wiesbaden Deutschland

Telefon: +49 0611 815-0

E-Mail: poststelle@umwelt.hessen.de Web: <http://www.umwelt.hessen.de/> >>> [Pressefach](#)