

Umstrittenes Enzym und Klebefleisch



Essen aus der Ekelküche: Wer Fleischreste mit einem Schweineblut-Enzym versetzt, kann sogenannten Klebeschinken herstellen. Die EU wollte das Verfahren zulassen, doch das Europaparlament durchkreuzt die Pläne der Lebensmittelindustrie - es legte mit denkbar knapper Mehrheit sein Veto ein.

Die Verbraucherorganisation Foodwatch befürchtet, dass Klebefleisch trotz des Parlamentsvetos nicht vom Tisch ist. "Andere Substanzen machen diese Praxis weiter möglich", sagte Vizeschäftsführer Matthias Wolfschmidt. Er forderte von Bundesverbraucherministerin Ilse Aigner (CSU), sich für ein EU-weites Verbot von Imitatschinken einzusetzen.

Darüber hinaus kritisieren Verbraucherschützer, dass Hersteller ihre Produkte oft durch Farbstoffe oder Geschmacksverstärker künstlich „aufwerten“. Hier bestehen Gefahren für Verbraucher. Denn die Farbstoffe sind chemisch hergestellt und wie auch die Geschmacksverstärker – darunter beispielsweise Glutamat – Auslöser von Unverträglichkeiten und Allergien.

Podívejte se na video (0:20 – 1:20) a zodpovězte otázky:

1. Was ist ein wahrer Genuss für Fleischliebhaber?
2. Besteht ein Steak wirklich immer aus einem Stück oder kann es zusammengesetzt sein aus kleinen Fleischresten? Womit ist das möglich?
3. Was ist genau die Transglutaminase?
4. Kann man Transglutaminase industriell herstellen?
5. Wächst das Muskelfleisch mit Hilfe der Transglutaminase legal zusammen?
6. Kommt solches Fleisch in den Handel in Deutschland? Wovon geht der Spitzenverband der deutschen Lebensmittelwirtschaft aus?
7. Was meint Matthias Horst? Wenn es gemacht würde,
8. Was ergibt die Recherche bei den Großhändlern, die das Enzym anbieten?
9. Merkt der Verbraucher optisch einen Unterschied?
10. Besteht derzeit eine Kennzeichnungspflicht für das Enzym?

Umstritten – sporný, diskutovaný, s Klebefleisch – slepované maso, s Steak – stejk, s Enzym – enzym, gekennzeichnet sein – být označen, zusammenfügen – spojit, sloučit, wohl – dobře, landen – (s)končit, dospět k někomu,

bas/ssu/apn/AFP, Umstrittenes Enzym: Industrie muss auf Klebefleisch verzichten. [on-line]. [Abfragedatum: 01. 06. 2013]. SPIEGEL ONLINE, 19.05.2010. Zugänglich von: < <http://www.spiegel.de/wirtschaft/service/umstrittenes-enzym-industrie-muss-auf-klebefleisch-verzichten-a-695736.html> >.
Helwi Braunmiller und Anna Vonhoff, Viele Tricks der Lebensmittelindustrie sind dreist – aber legal. [on-line]. [Abfragedatum: 01. 06. 2013]. FOCUS ONLINE, 15.02.2013. Zugänglich von: < http://www.focus.de/gesundheit/ernaehrung/gesundessen/tid-15554/klebefleisch-und-co-legale-taeschungstricks-der-lebensmittelindustrie_aid_436657.html >.
Bild: http://de.toonpool.com/cartoons/Ekelfleisch_144641