

Präs: 23. Juli 2009 Nr.: 2717/J-BR/2009

## Anfrage

der Bundesräte Ferdinand Tiefnig, Martin Preineder, Reinhard Jany  
Kolleginnen und Kollegen  
an den Bundesminister für Gesundheit  
betreffend Käseimitate

„Analogkäse“ oder „Kunstkäse“ sind umgangssprachliche Bezeichnungen von Imitaten von Käse, die nicht oder nur zu einem geringen Anteil aus Milch hergestellt werden. Dabei werden Milchbestandteile durch andere meist pflanzliche Fette ersetzt. „Kunstkäse/Analogkäse“ wird sehr oft aus Palmöl oder Sojaöl unter Zusatz von Pulvermischungen, Farb- und Geschmacksstoffen hergestellt. Ähnlich wird auch bei Milch-Speiseeis verfahren.

Laut einem Bericht des Zweiten Deutschen Fernsehens, ZDF, in der Sendung Frontal 21 vom 21. April 2009 ist in der Bundesrepublik Deutschland die Verwendung von Käseersatz weit verbreitet. Deutsche Experten schätzen, dass in Deutschland jährlich rund 100.000 Tonnen so genannter „Kunstkäse/Analogkäse“ verwendet werden und so das Naturprodukt Käse verdrängen. Diese Menge ist immerhin der Gegenwert von einer Million Tonnen Milch. Auf Österreich umgelegt, hieße das laut grober Schätzung der Landwirtschaftskammer Österreich, dass immerhin rund 10 Millionen Kilogramm dieses künstlichen Imitats als Belag auf Pizzen, in Fertiggerichten oder in Mischungen mit echtem Käse am Teller landen. Die Tendenz ist steigend.

Aus Kostengründen wird vermehrt auf billige Ersatzstoffe mit der klaren Zielsetzung der Nachahmung der Eigenschaften echter Milchprodukte gesetzt. Aufgrund der einfachen Herstellung ist der „Kunstkäse/Analogkäse“ um bis zu 30-40 % günstiger gegenüber echten Milchprodukten.

Es gibt traditionell eine hohe Erwartung der Verbraucher in Milchprodukte insbesondere Käse (Herstellung, Herkunft, Frische, ernährungsphysiologische Eigenschaften, Geschmack).

Die unterfertigten Bundesräte stellen daher folgende

### Anfrage:

1. Wie sieht die konkrete Kennzeichnungspraxis für Imitatprodukte bei Käseimitate aus? Ist diese Auslobung aus Ihrer Sicht ausreichend?
2. Wie beurteilen Sie die Verwendung des Ausdrucks „Käse“ für Imitatprodukte, welche ausschließlich aus pflanzlichen Fetten hergestellt werden?

3. Wie schätzen Sie die gegenwärtige Auslobungspraxis bezüglich der Verwendung von Käseimitate in der Gastronomie ein? Sind diesbezüglich Evaluierungsberichte in Ihrem Ressort vorhanden?
4. Welche Maßnahmen bzw. Informationskampagnen treffen Sie, um die Transparenz bezüglich der Verwendung von „Käseimitate“ für den Konsumenten zu erhöhen?

The image shows three handwritten signatures in black ink. The top signature is a cursive 'H. J. L.'. Below it is a signature that appears to be 'J. M.'. The bottom signature is a more complex cursive signature, possibly 'M. H. P.'. There are no printed names or titles visible.