

**2080/J XXIV. GP**

---

**Eingelangt am 14.05.2009**

**Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.**

## **Anfrage**

**der Abgeordneten Mag. Johann Maier  
und GenossInnen  
an den Bundesminister für Gesundheit  
betreffend „Kunstkäse in Lebensmitteln (Analog-Käse)“**

„Analog-Käse“ heißt die Mischung aus Pflanzenfett, Wasser, Eiweißpulver und Geschmacksverstärkern. Die Lebensmittelindustrie ersetzt den teuren Käse beispielsweise auf Pizzen, Käsebaguettes, Käseaufläufe etc. zum Überbacken zunehmend mit einem billigen Ersatzstoff. Die Rechnung ist einfach. Der nachgeahmte Käse kostet 40 Prozent weniger als echter Mozarella, Gouda oder Feta. Gesundheitsgefahren entstehen nach derzeitigen Erkenntnissen durch den Genuss dieses Imitats nicht.

Fehlt die Inhaltsangabe „Käse“ auf Verpackungen, Speisekarten, Ankündigungen, wird eventuell ein Imitat verwendet. Gerade in Restaurants oder Imbissstuben lässt sich durch den Gast aber kaum nachprüfen, ob echter oder falscher Käse serviert wird.

Die Bauern merkten dies bereits, da der Milchabsatz zurückging. Mittlerweile werden in Deutschland etwa 5% der Milch nicht mehr benötigt, weil die Lebensmittelindustrie andere Grundstoffe einsetzt. So wird auch beim Speiseeis ebenfalls oft auf Milch verzichtet. Auf 100.000 Tonnen jährlich schätzt der deutsche Bauernverbandspräsident Georg Sonnleitner den jährlichen Milchrückgang durch Ersatzstoffverbrauch der Lebensmittelindustrie.

KonsumentInnen werden mit Kunstkäse getäuscht. Andere sprechen sogar von Betrug, wenn die KonsumentInnen damit bewusst in die Irre geführt werden. Es darf weder durch Werbung irgendwelcher Art oder Aufmachung irgendwelcher Art behauptet oder der Eindruck erweckt werden, dass es sich dabei um ein „Milcherzeugnis“ handelt, stellte dazu das deutsche Bundesverbraucherministerium fest.

Die unterzeichneten Abgeordneten richten an den Bundesminister für Gesundheit  
nachstehende

**Anfrage:**

1. Ist dem Ressort das Inverkehrbringen bzw. die Verwendung von „Analog-Käse“ (nachgeahmter Käse) auf Lebensmitteln in Österreich bekannt?
2. Wenn ja, bei welchen Lebensmitteln?
3. Ist in Österreich die Verwendung von „Analog-Käse“ (nachgeahmter Käse) auf Lebensmitteln zulässig?  
Wenn ja, unter welchen Bedingungen?
4. Gibt es dafür eine Kodexregelung?  
Wenn ja, wie sieht diese aus?
5. Ist „Analog-Käse“ (nachgeahmter Käse) auf Lebensmitteln ausdrücklich zu kennzeichnen?  
Wenn ja, in welcher Form?
6. Bei welchen Lebensmittel-Produktionsprozessen wird nach Kenntnis der Ressorts „Milch“ durch andere Grundstoffe ersetzt?
7. Ist dem Ressort dieser Ersatz von Milch auch bei „Speiseeis“ bekannt?  
Wie sieht dazu die Rechtslage aus?
8. Welche Mengen Milch werden durch die Verwendung von Ersatzstoffen durch die Lebensmittelhersteller in Österreich jährlich eingespart?  
Wie hoch sind damit die Verluste der Bauern?