
11735/J XXV. GP

Eingelangt am 01.02.2017

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

Anfrage

der Abgeordneten **Steinbichler**

Kolleginnen und Kollegen

an die **Bundesministerin für Gesundheit und Frauen**

betreffend „**Datenmangel zu den Milchersatzprodukten**“

Die Branchen, in denen Milchimitate oft eingesetzt werden, sind die Speiseeis-, Schokoladen-, Suppen-, Streichfett- bzw. Margarine- und Käseherstellung sowie bei der Produktion von veganen Speisen.

Bereits bekannt ist der Kunstkäse (=Analogkäse bzw. Käseimitat). Der Kunstkäse besteht aus Wasser, Pflanzenöl, Eiweiß und Salz, dazu kommen Emulgatoren, Geschmacksstoffe und -verstärker und Farbstoffe. Weil der langwierige und damit teure Reifungsprozess entfällt und billige Rohstoffe eingesetzt werden, ist Kunstkäse in der Regel viel billiger.

Der sogenannte „Analog-Käse“ enthält keine Milch und ist dadurch bis zu 40 Prozent billiger. Großflächig wird Kunstkäse aus Palmöl eingesetzt. Es gibt einige wenige Anbieter, die das Palmöl durch Raps- oder Olivenöl ersetzen - diese Öle haben eine günstigere Fettsäuremischung. Man erkennt solche Produkte meist schon am Preis, sie sind mindestens gleich teuer wie ein Naturkäse, oft sogar teurer.¹

Doch auch bei der Eisproduktion werden Milchimitate eingesetzt. Die Hersteller wollen vor allem billig produzieren und nehmen weitestgehend Milchprodukte aus ihren Rezepturen. Das ist laut Medienberichten einer der Gründe dafür, weshalb der Milchverbrauch zu Lasten vieler Landwirte deutlich zurückgegangen ist.

„Die krisenhafte Entwicklung des europäischen Milchmarktes hinterlässt auch bei den österreichischen Milchbauern und Molkereien deutlich negative Spuren. Es scheint,

¹ <http://kuehnast.com/s9y/archives/501-Analogkaese-die-beiden-Seiten-der-Medaille.html>

als ob trotz der Verlängerung der Intervention von derzeit rund 70.000 t Butter und 160.000 t Magermilchpulver in der EU-27 und trotz der privaten Lagerhaltung die Talfahrt der Erzeugerpreise nicht aufzuhalten sei. Viele Molkereien schreiben mittlerweile tiefrote Zahlen. Obwohl die EU-weite Milchlieferung sinkt, verdeutlichen täglich neue Meldungen über Tagestiefstpreise in Nord- und Osteuropa von unter 20 Cent/kg Milch beim Bauernmilchpreis, dass manche Entwicklungen nur mehr wenig mit der Realwirtschaft und den Vollkosten der Produktion zu tun haben.“²

Gerade bei industriell hergestellten Produkten werden oft die Milchprodukte ersetzt. Leider gibt es nicht ausreichend Datenmaterial, um das genaue Ausmaß zu überprüfen. Es gibt keine Statistiken zum Palmöleinsatz in Fertigprodukten und es werden keine Statistiken zu Milchimitaten und deren Einsatz in der Lebensmittelproduktion veröffentlicht.

In diesem Zusammenhang stellen die unterfertigten Abgeordneten an die **Bundesministerin für Gesundheit und Frauen** nachstehende

Anfrage:

- 1) Wie viel Kunstkäse wurde in Österreich produziert? (Bitte um Auflistung für die letzten 5 Jahre.)
- 2) Welche Mengen anderer Milchimitate bzw. Milchersatzstoffe (Babymilch usw.) wurden in Österreich verwendet? (Bitte um Auflistung für die letzten 5 Jahre.)
- 3) Wie viel Kunstkäse wurde nach Österreich importiert? (Bitte um Auflistung für die letzten 5 Jahre.)
- 4) Welche Mengen anderer Milchimitate wurden nach Österreich importiert? (Bitte um Auflistung für die letzten 5 Jahre.)
- 5) Wie viel Kunstkäse wurde in Österreich in den letzten 5 Jahren verwendet? (Bitte um Auflistung nach Jahren.)
- 6) Wie viel Kunstkäse wurde aus Österreich exportiert? (Bitte um Auflistung nach Jahren.)
- 7) Welche Mengen anderer Milchimitate wurden in Österreich in den letzten 5 Jahren verwendet? (Bitte um Auflistung nach Jahren.)
- 8) Welche dieser Milchimitate werden aus Österreich exportiert? (Bitte um Auflistung der letzten 5 Jahre nach Milchimitat mit Angabe der Mengen.)

² <https://www.landwirt.com/Analogkaese-verschaerft-Krisensituation-am-Milchmarkt,,6602,,Bericht.html>

- 9) Welche Käsesorten werden durch Kunstkäse ersetzt? (Bitte mit Mengen für die jeweiligen Sorten.)
- 10) Wie hoch ist der Anteil von Analogkäse in Fertiggerichten?
- 11) Wie hoch ist der Anteil von „echtem“ Käse in Fertiggerichten?
- 12) Gibt es Statistiken über den Einsatz vom Milchimitaten?
 - i) Falls ja, wo wurden diese veröffentlicht?
 - ii) Falls nein, warum nicht? Sind solche geplant?
- 13) Gibt es Statistiken über den Einsatz vom Analogkäse?
 - i) Falls ja, wo wurden diese veröffentlicht?
 - ii) Falls nein, warum nicht? Sind solche geplant?
- 14) Gibt es Statistiken über die Margarine- und Biomargarineproduktion in Österreich?
 - i) Falls ja, wie hoch waren die Produktionsmengen in den letzten 5 Jahren?
 - ii) Falls nein, sind solche in der Zukunft geplant?
- 15) Wie viel Palmöl wurde europaweit in Kunstkäse in den letzten 5 Jahren verarbeitet?
- 16) Wie viel Palmöl wurde in Österreich in Kunstkäse in den letzten 5 Jahren verarbeitet?
- 17) Welche Menge von anderen Pflanzenölen (ohne Palmöl) wurde in Kunstkäse in den letzten 5 Jahren verarbeitet?
- 18) Ist der steigende Analogkäseeinsatz in den Lebensmitteln einer der Gründe, warum die Milchpreise sinken?
- 19) Ist die Ökobilanz vom Kunstkäse besser als die vom „echten“ Käse?
- 20) Laut ORF-Sendung „Konkret“ enthält Palmöl Säure, die krebserregende Wirkung hat - gibt es dazu bereits Erkenntnisse, Recherchen oder Studien?
 - a) Wie werden die Erkenntnisse zur gesundheitsschädlichen Wirkung des Palmöls seitens Ihres Resorts beurteilt?
- 21) Ist die Ökobilanz der anderen Milchimitate besser als von „echten“ Produkten (sprich Produkten aus Milch)?
- 22) Wie hoch sind derzeit die Produktionskosten pro Liter Milch am Bauernhof in Österreich?
 - a) Wie hoch schätzen die LWK-Arbeitskreise die Produktionskosten pro Liter Milch ein?