

## PRESSEMITTEILUNG

### „Analog - Käse“ ist Betrug am Verbraucher und an den Bauern

Berlin, 08.04.2009 Riesige Mengen an Käse, der vor allem in Produkten wie Pizza oder Käsestangen verwendet wird, ist in Wirklichkeit kein Käse, sondern ein aus Pflanzenfetten, Wasser und Eiweiß zusammen gepanschtes Kunstprodukt. Mit künstlichen Aromen wird dann aus der zähen Masse wahlweise Pizzakäse, Mozzarella oder was der Markt sonst noch nachfragt. Große Fast-Food Ketten, aber auch der Gastronomiegroßhandel verwenden nicht Käse aus Milch, sondern Kunstkäse aus der Retorte. Aufgezeigt wurde diese Praxis durch einen Beitrag von Frontal 21.

„Der Aufschrei über solche Zustände kann gar nicht laut genug sein! Da werden Verbraucher hinters Licht geführt und die Milchbauern ausgebootet, so dass deren Erlöse weiter sinken“, kommentiert Felix Prinz zu Löwenstein, Vorsitzender des BÖLW den ZDF-Bericht. Er wies darauf hin, dass Öko-Produkte ohne solche zweifelhaften Segnungen der Lebensmittelindustrie hergestellt werden: „Bio-Käse ist immer Käse aus 100% Milch. Und Bio-Pizza darf nur mit Bio-Käse hergestellt werden. Für die Naturbelassenheit von Bioprodukten sorgen die strengen Vorschriften der EU-Öko-Verordnung, die auch den Einsatz von Verarbeitungshilfsstoffen auf ein Minimum begrenzt. Die Vorschriften der Verbände des Ökologischen Landbaus sind hier sogar noch restriktiver.“

Der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW e.V.) ist der Spitzenverband der Erzeuger, Verarbeiter und Händler von Bio-Lebensmitteln in Deutschland.

1504 Zeichen; Abdruck honorarfrei,  
um ein Belegexemplar wird gebeten.

Ansprechpartner: Felix Prinz zu Löwenstein 0171.3035686