



KOMMENTAR

EVA RIEGLER

Mahlzeit

Man nehme Wasser, Pflanzenfett, Soja- oder Bakterieneiweiß, Aroma- und Farbstoffe, Emulgatoren sowie Geschmacksverstärker. Klingt nicht nach einem besonderen kulinarischen Erlebnis?

Ich muss zugeben, ich habe das Zeug selber auch noch nicht (wissentlich) probiert. Es handelt sich dabei nämlich um Analogkäse. Dieser wurde vor ungefähr zehn Jahren verstärkt für Fertig-Pizzen, Tiefkühl-Lasagnen und Ähnliches verwendet, da die Produktion um etwa 40 Prozent billiger ist als Käse aus Kuhmilch. Ein Aufschrei in der Bevölkerung zwang die Produzenten, teilweise wieder zu „echtem“ Käse zu greifen.

Da sich Ernährungstrends aber wandeln, hat Analogkäse (der sich laut EU-Verordnung nun nicht mehr



FOTO: BZ
eva.riegler@noebauernbund.at

Käse nennen darf) einen neuen Platz in den Supermarktregalen gefunden: „Vegane Sandwichscheiben“, „Pizzaschmelz“ oder auch „Cheeze Mozza Style“ lassen den Konsumenten wissen, wozu sie da sind.

Dass der Preis für solche Schmankerl oft höher als für hochwertigen österreichischen Käse ist, stört mich nicht. Ich weigere mich ohnehin, so etwas zu kaufen. Es zeigt mir aber einmal mehr, dass es kaum einen Zusammenhang zwischen Preis und wirklichem Wert eines Lebensmittels gibt.