

## Verbraucherschutz - Augen auf beim Lebensmittelkauf!



*Man kann die Imitate nur aufdecken, wenn man die Zutatenliste akribisch studiert. Doch ehrliche Aufschriften wie "Kunstkäse" oder "Analogkäse" wird man wohl kaum finden.*

Analog-Käse, Mogel-Schinken und all die anderen Lebensmittelimitate waren bereits öfter Diskussionsgegenstand der Verbraucherschützer. Man ist sich zwar einig, dass Lebensmittelimitate klarer gekennzeichnet werden müssen. Wann die Kennzeichnungspflicht eingeführt wird, ist derzeit noch unklar. Daher bleibt es für den Endverbraucher nach wie vor meist schwierig, die tatsächlichen Inhalte herauszufinden.

Zudem ist das Layout der Verpackungsaufschriften leider oft wenig lesefreundlich: Die Schrift ist klein, oft weiß auf Klarsichtfolie oder dunkelgrau auf hellgrauem Hintergrund.

### Gefahr fürs Herz durch Imitate

Moderne Lebensmittel bieten noch weitere ungesunde Überraschungen: Damit der Käse schnittfest wird, muss das Öl gehärtet werden. Doch dabei entstehen Transfette. Diese "Monster unter den Fetten" spielen in unserem Stoffwechsel eine ungünstige Rolle: Ein vermehrter Konsum gilt als eine Ursache für erhöhte Cholesterinwerte und steigert damit das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen.

### Beispiele für trügerische Kennzeichnungen

Analog-Käse versteckt sich besonders gern in Beuteln mit geriebenem Käse. Darauf findet man Bezeichnungen wie "Lebensmittelzubereitung mit Pflanzenfett". Manche Hersteller verwenden neben einer kleinen Menge ech-

tem Käse zusätzlich Kunstkäse. Der Hinweis auf diese Sparmaßnahme ist die nichtssagende Formulierung "Zubereitung mit Käse". Wenn sich bei einem Käsehaltigen Fertiggericht wie dem "Schnitzel Cordon bleu" die Begriffe "Pflanzenfett, Milcheiweiß und Geschmacksverstärker" in der Zutatenliste finden, kann man davon ausgehen, dass man mit dem Schnitzel keine Scheibe Hartkäse, sondern Kunstkäse verspeist.

### Formfleisch & Co.

Kein gewachsenes Fleisch, wie Schnitzel oder Lendchen, sondern eine aus kleineren Fleischstückchen zusammengefügte Masse. Preiswert wird das Ganze, weil auch Fleischreste verarbeitet werden. Manche der "Mogel-Schinken" oder Hähnchen-Schnitten bestehen nur etwa zur Hälfte aus Muskelfleisch. Den restlichen Anteil bilden Wasser, aber auch Stärke, Eiweiß (beispielsweise aus Soja oder Weizen) oder Geliermittel, die das Wasser in der Fleischmasse binden.

*Quelle: ARD Ratgeber Essen & Trinken*

### Mit mezzo wieder lesen können.

Die Großflächenlupe mezzo ist die perfekte Vergrößerungshilfe – zu Hause oder im Beruf.

In den eigenen vier Wänden macht die platzsparende Großflächenlupe z.B. Schriften auf Lebensmittel-Verpackungen deutlich sichtbar. Im beruflichen Kontext kann mezzo u.a. mit hochgekipptem Monitor als Lesepult bei Präsentationen dienen.

Entscheiden Sie, wie Sie die akkubetriebene Großflächenlupe nutzen möchten. Dank des praktischen Klappmechanismus lässt sich mezzo an Ihrem Wunschort leicht auf- und abbauen.

