



Presseerklärung 20.04.2009

AoEL: „Analog-Käse“ muss deklariert werden, sonst wird der Verbraucher betrogen.

„Wenn ein Verbraucher sich für ein Nahrungsmittel mit Käse entscheidet, muss er sich darauf verlassen können, dass auch Käse drin ist. Enthält es stattdessen ein Imitat, ist das Betrug.“ empört sich Dr. Alexander Beck, Geschäftsführer der Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AoEL). Ein Gemisch aus Pflanzenfetten, Wasser, Eiweiß und künstlichen Aromen, das von der Industrie als „Analog-Käse“ angeboten wird, hat nichts mit echtem Käse zu tun und muss auf den Lebensmitteln, die ihn enthalten, ausdrücklich und klar deklariert sein, fordern die Mitgliedsunternehmen der AoEL.

Die assoziierten Unternehmen arbeiten nach ökologischen Grundsätzen, die Glaubwürdigkeit und Transparenz gegenüber dem Verbraucher beinhalten. Natürlich ist ein Bio-Käse Käse aus 100% Bio-Milch. Dies entspricht nicht nur den Regelungen der EU-Bio-Verordnung bzw. den noch strengeren Vorschriften der Öko-Verbände, sondern auch den ökologischen Grundsätzen und der Verbrauchererwartung.

„Dieser Kunstkäse widerspricht völlig dem Qualitätsanspruch unseres Unternehmens und wird bei uns selbstverständlich weder bei konventionellen noch bei Bio-Pizzen eingesetzt.“ bekräftigt Norbert Passlat, Leiter des Vertriebs der Wagner Tiefkühlprodukte GmbH und AoEL-Mitglied. „Es ist ganz klar eine Verbrauchertäuschung, wenn dieser „Analog-Käse“ ohne deutliche Deklaration verwendet wird.“

AoEL Presseinfo * Veröffentlichung honorarfrei * Um einen Beleg wird gebeten *

Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller AoEL e.V. * Dr.-Gartenhof-Str. 4 * D-97769 Bad Brückenau * Tel: 09741-4834 * www.aoel.org * luise.vonhutten@aoel.org