



Eva Middendorf

# Zu kurz gegriffen

„Frische-Illusion mit Nebenwirkungen“ überschreibt die Verbraucherorganisation Foodwatch einen Artikel auf ihrer Website über in Schutzatmosphäre verpacktes Fleisch. Die Organisation, die sich auch als die „Essensretter“ bezeichnet, fordert Verbraucher auf, bei einer E-Mail-Aktion an das Verbraucherministerium mitzumachen. Es solle „Schluss mit der Sauerstoff-Behandlung von Frischfleisch“ gemacht werden. Auch der Spiegel und Focus haben das Thema aufgegriffen und berichten über den Einsatz von Sauerstoff-Gas-Gemischen bei verpacktem Fleisch. Das Gas könne der Qualität des Fleisches schaden, mache es innen zäh und ranzig, während es außen noch rosig frisch aussehe, kritisiert Foodwatch.

**Bei einer Untersuchung von über 100 Fleischpackungen** aus Kühlregalen großer Handelsketten sei festgestellt worden, dass alle Proben beim Kauf eine Sauerstoffkonzentration von 60 bis 85 Prozent enthielten, berichtet das Magazin „Der Spiegel“. Normale Atemluft enthält nur 21 Prozent Sauerstoff. Der erhöhte Sauerstoff reagiert mit dem Muskelfarbstoff, er bleibt länger rot. Von Irreführung des Verbrauchers ist die Rede, denen Tage altes Fleisch als optisch schlachtfrisches untergejubelt werde. Ohne die Schutzatmosphäre, die im übrigen völlig legal ist, würde das rote Fleisch schnell grau bis braun werden.

**Und hier liegt der Knackpunkt:** Jedes zweite Stück Fleisch kaufen Verbraucher aus den Selbstbedienungs-Kühltheken von Supermärkten. Hackfleisch und Rinderrouladen, Gulasch und Schweinschnitzel liegen dort geschnitten und portioniert in praktischen Kunststoffschalen. Die Fachgeschäfte und die klassische Fleischtheke im Supermarkt wurden und werden immer mehr von den Kühlregalen im Supermarkt und beim Discounter abgelöst. Convenience ist das Stichwort. Der Verbraucher wünscht Bequemlichkeit und die

Lebensmittelindustrie liefert mit Hilfe der Verpackungsbranche die passenden Lösungen. Ohne ein entsprechendes Verpackungskonzept wäre weder die Selbstbedienung noch die gewünschte Haltbarkeit der Produkte möglich. Der Verbraucher hat bestimmte Präferenzen und ganz klare Vorstellungen, wie frisches Fleisch auszusehen hat: nämlich hellrot. Das wird mit Frische assoziiert. Ist das nicht der Fall, wird die Ware nicht gekauft.

**Dies gilt nicht nur für verpackte Ware**, sondern auch für offenes Fleisch aus der Bedientheke. Versuchen Sie mal beim Metzger ein gut abgehangenes Stück Rindfleisch zu bekommen, wie es beispielsweise in Frankreich üblich ist. „Ich weiß, dass das Fleisch dadurch zarter und mürber wird. Aber die deutschen Verbraucher wollen hellrotes Fleisch, eine dunkle Farbe ist unerwünscht“, klärte mich mein Metzger auf.

**Aber nicht nur Frischfleisch wird unter Schutzatmosphäre verpackt.** Auch vorgebackene Brötchen und Brotwaren zum Aufbacken werden bekanntlich unter Schutzgas verpackt. Auch hier ist eine ähnliche Entwicklung zu beobachten. Es wird ein allgemeines Bäckereisterben beklagt, statistisch gesehen schließt jeden Tag irgendwo in Deutschland eine Bäckerei, denn auch hier machen Supermärkte und Discounter den Bäckereien Konkurrenz.

**Die Kritik von Foodwatch ist deshalb viel zu kurz gegriffen.** Unter Schutzatmosphäre verpackte Ware, ob Fleisch, Backwaren oder Fertiggerichte ist lediglich ein kleiner Aspekt unseres heutigen Einkaufs- und Verzehrverhaltens. Zu unserem modernen Leben gehört das Haltbarmachen von Lebensmitteln, Fertiggerichte und Mikrowelleneinsatz. Der Schritt zurück ist kaum noch denkbar. Denn der Verbraucher möchte weder viel Zeit noch viel Geld für den Kauf seiner Produkte investieren und bekommt genau die Waren, die er verlangt.

Ihre Meinung:  
eva.middendorf@huethig.de