

Schlachtabfälle



[1]

Bei der Produktion von einem Kilo Frischfleisch entsteht mindestens dieselbe Menge an Schlachtnebenprodukten, wie Knochen, Fette, Blut. Diese Schlachtnebenprodukte (Über 230'000 Tonnen pro Jahr fallen jährlich in Schweizer Schlachthöfen an) stellt die Fleischindustrie vor grosse Entsorgungsprobleme.

Nebst den vielen anderen Anwendungsgebieten, die die Fleischindustrie für ihr Entsorgungsproblem gefunden hat, nimmt die Nahrungsmittelindustrie einen grossen Stellenwert ein. Sie mengt in letzter Zeit immer mehr Schlachtabfälle in ihre ansonsten rein pflanzlichen Produkte wie Backwaren, Tiefkühlprodukte etc. Um dennoch vegetarisch und gesund leben zu können, hier einige Tipps zur Nahrungsmittelauswahl:

(Speise-)Gelatine

Wird aus Knochen und Schweineschwarte hergestellt. Mit der Deklaration «Bindemittel» kann auch Gelatine gemeint sein. Findet auch in Artikeln von Reformhäusern Verwendung, zum Beispiel in Gummibärchen und in Getreideriegeln. Auch die Getränkehersteller verwenden Gelatine um damit Weine und Säfte von Trubstoffen zu befreien.

Tierische Fette

Damit sind immer Schlachtfette gemeint. Butter etc. wird separat deklariert.

Lab

Ist ein Enzym aus Mägen von Wiederkäuern (meist Kälbern). Wird als Gerinnungsmittel bei der Käseherstellung verwendet. Es existieren aber auch Alternativen auf mikrobieller Basis.

Weitere Infos zum Lab: [Ist Käse vegetarisch?](#) [2]

Brot

Die meisten Bäckereien beziehen ihre Fette von einem zentralen Backfettlieferanten. Wenn die Verkäufer/-innen in Bäckereien nicht garantieren können, dass ihre Brote ohne Schlachtprodukte hergestellt werden, muss man leider davon ausgehen, dass auch Schlachtfett verwendet wurde ! Alternativen: Nur Brot kaufen mit genauer Zusammensetzungsliste.

E-Nummern

Die Zusatzstoffe mit E-Nummer werden in der Regel nur in sehr geringen Mengen den Nahrungsmitteln beigelegt (z.B. als Emulgatoren, Farbstoffe, Aromastoffe). Der Trend geht eindeutig in die Richtung, möglichst viele dieser Stoffe aus pflanzlichen Rohstoffen zu erzeugen. Es kann deshalb nicht definitiv gesagt werden, welche E-Nummern aus Schlachtprodukten hergestellt werden. Oft gibt es verschiedene Verfahren, um solche Auszugsprodukte herzustellen.

Die meisten Nahrungsmittelhändler geben auf schriftliche Anfragen bereitwillig Auskunft. Falls man die Fragen ganz präzise stellt, bekommt man in der Regel auch korrekte Antworten. Eine Garantie gibt es aber dafür meist nicht.

Welche E-Nummern kritisch sind, haben wir hier zusammengestellt: [E-Nummern](#) [3]

Eiweiss

Obwohl praktisch alle Lebensmittel Eiweiss enthalten und als Rohstoff dienen könnten, wird aus wirtschaftlichen Gründen Eiweiss meist aus Eiern hergestellt. Sojaeiweiss und andere Alternativen werden in der Regel als solche deklariert. Ausserdem dient Ei-Eiweiss häufig auch als Bindemittel und wird manchmal auch als «Eialbumin» deklariert.

V-Label

Um das Einkaufen für Vegetarier zu erleichtern, hat die Europäische Vegetarier Union (EVU), in Zusammenarbeit mit den Vegetarierorganisationen verschiedener Länder, ein einheitliches Vegetarismus-Label europaweit eingeführt.

Fragen Sie bei Ihrem Händler danach! Nur dieses V-Label garantiert, dass ein Produkt wirklich vegetarisch ist.

Weitere Infos dazu unter: www.v-label.info [4].

Letzte Aktualisierung: 04.07.2018

Weitere Infos:

- Beitrag ZDF vom 10.04.2018: www.zdf.de/politik/frontal-21/videos/wurstpanschen-leicht-gemacht-100.html [5]

Source URL (modified on 07/04/2018 - 14:26): <https://www.swissveg.ch/node/56?language=en>

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/node/56?language=en>

[2] <http://swissveg.ch/node/54>

[3] <http://swissveg.ch/node/51>

[4] <http://www.v-label.info>

[5] <http://www.zdf.de/politik/frontal-21/videos/wurstpanschen-leicht-gemacht-100.html>