

# Tierische Nahrungsmittelzusätze

Bei der Produktion von einem Kilo Frischfleisch entsteht mindestens dieselbe Menge an Schlachtnebenprodukten.<sup>1</sup> Diese Schlachtnebenprodukte (jeden Tag 500 bis 1000 Tonnen!)<sup>2</sup> stellt die Fleischindustrie vor grosse Entsorgungsprobleme. Ein Teil davon wird deshalb zu Futtermitteln verarbeitet und sogar auch an rein vegetarisch lebende Tiere verfüttert (z.B. Rinder, Schafe, etc.).

Nebst den vielen anderen Anwendungsgebieten, welche 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. Sehr oft werden dabei einfach die hochwertigen, gesunden, aber auch teureren pflanzlichen Öle und Fette durch Schlachtfette ersetzt. Dies wird durch den Bund noch begünstigt, indem er bei importierten pflanzlichen Ölen und Fetten einen Preiszuschlag von gegen 300% (!) erhebt.<sup>3</sup> Dadurch werden die Schlachtfette und -öle indirekt «subventioniert».

Um dennoch vegetarisch und gesund leben zu können, hier einige Tipps zur Nahrungsmittelauswahl:

*(Speise-)Gelatine:* Wird aus Knochen und Häuten (meist Schweineschwarte) hergestellt. Mit der Deklaration «Bindemittel» kann auch Gelatine gemeint sein. Gelatine besteht hauptsächlich aus tierischem Eiweiss (ca. 85%) und trägt damit zu den immer häufiger werdenden Eiweisspeicherkrankheiten bei.

Sehr verbreitet ist das klären von Fruchtsäften und Weinen mit Gelatine. Deshalb sicherheits halber lieber naturtrübe Getränke konsumieren.

*Tierische Fette:* Damit sind **immer** Schlachtfette gemeint. Butter etc. wird immer separat deklariert.

*Lab:* Ist ein Enzym aus Mägen von Wiederkäuern (meist Kälbern). Wird als Gerinnungsmittel bei der Käseherstellung verwendet. Es existieren bereits (in der Schweiz selten verwendete) Alternativen,

z.B. durch Extraktion aus gewissen Schimmelpilzen, mikrobiell hergestellter Labersatz. Leider wird Kälberlab aus den Mägen von in Tierfabriken aufgezogenen Kälbern auch oft in Bio-Käsesorten verwendet.

*Brot:* Fast alle Bäckereien beziehen ihre Fette von einem zentralen Backfettlieferanten. Diese enthalten fast immer auch Schlachtfette: Wenn die Verkäufer/-innen in Bäckereien nicht garantieren können, dass ihre Brote ohne Schlachtprodukte hergestellt werden (was leider die Regel ist), muss man immer davon ausgehen, dass auch Schlachtfett verwendet wurde! Alternativen: Nur Brot kaufen mit genauer Zusammensetzungsliste (falls keine tierischen Fette aufgeführt sind, ist es in der Regel in Ordnung).

*E-Nummern:* Die Zusatzstoffe mit E-Nummer werden in der Regel nur in sehr geringen Mengen den Nahrungsmitteln beigelegt (z.B. als Emulgatoren). 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 Auszugserzeugnisse herzustellen.

Eine Liste aller tierischen Zusatzstoffe ist im «Veganissimo 1» enthalten. Das Büchlein kann beim *Vegi-Büro Schweiz* oder beim Herausgeber *FACE IT! – Menschen für Tierrechte*, Postfach 2132, D-24020 Kiel angefordert werden (Kosten: Fr. 3.– bitte in Briefmarken beilegen, sowie ein frankiertes Antwortcouvert).

Um das Finden von rein vegetarischen Produkten künftig zu erleichtern, wird zur Zeit das internationale Vegetarismus-Symbol europaweit auch für die Nahrungsmittelkennzeichnung eingeführt. Aktuelle Infos dazu in unserer Zeitschrift *Vegi-Info* und auf unserer Internetseite:

<http://www.v-label.info>



Schweizerische Vereinigung für Vegetarismus (SVV), CH-9315 Neukirch-Egnach  
E-Mail: [svv@vegetarismus.ch](mailto:svv@vegetarismus.ch) – Internet: <http://vegetarismus.ch>  
Informationen zum Thema Vegetarismus sind erhältlich beim Sekretariat der SVV:  
Vegi-Büro, Bahnhofstr. 52, CH-9315 Neukirch, Tel.: 071 / 477 33 77, Fax: 477 33 78



<sup>1</sup> Brückenbauer vom 27.5.1993, Seite 4.

<sup>2</sup> Weltwoche vom 2.9.1993, Seite 34. Durch die bilateralen Verträge mit der EU werden ein Grossteil dieser Handelsschranken endlich wegfallen.

<sup>3</sup> Brückenbauer vom 2.6.1993, Seite 4 und 6.