

Schlachtabfälle¹ in Nahrungsmitteln

Über 230'000 Tonnen Schlachtnebenprodukte (Knochen, Fette, Blut ...) fallen jährlich in Schweizer Schlachthöfen an. Dies macht deutlich, wie wichtig es für die Fleischindustrie ist, diese Produkte möglichst profitabel zu entsorgen. Deshalb wird die Nahrungsmittelindustrie immer mehr mit billigen Schlachtprodukten überschwemmt. Knochen und Schwarten werden häufig zu (Speise-)Gelatine weiterverarbeitet. Ein weiteres grosses Einsatzgebiet für Knochen ist übrigens die Klebstoffindustrie. Die Nahrungsmittelindustrie hat deren Erfahrungen also nur auf die Nahrungsmittel übernommen und «klebt» heute ihre Schleckwaren, Getreideriegel etc. mit ausgekochten Knochen und Häuten zusammen.²

So kommt es, dass vor allem die Kinder z.B. mittels Mohrenköpfen, Gummibärchen, Patisserie etc. dazu gebraucht werden, die Schlachtabfälle der

Schlachthofartikel:

- Gelatine
- tierische Fette
- (Kälber-)Lab

Fleischindustrie zu entsorgen.

«Dank» dem Rinderwahnsinn gibt es allerdings bereits immer

mehr Fruchtbärchen, die keine Gelatine enthalten.

Ein weiteres Nebenprodukt aus den Schlachthöfen findet auch immer mehr Verwendung in der Nahrungsmittelindustrie: die Schlachtfette. Jedes Nahrungsmittel, das laut Deklaration tierische Fette enthält, wurde zur kostengünstigen Entsorgung dieser Schlachtfette benutzt. Butter und andere tierische Fette, die vom lebenden Tier gewonnen werden, sind immer als solche separat aufgeführt! Von der Firma Morga gibt es sogar Bio-Teigwaren (mit Knospe!) unter dem Namen «Val Farella Pasta Sesamo», die Omega-3-Fettsäuren die Fisch-

Je nach Gattung sind 60 bis 70 Prozent des Tierkörpers Schlachtnebenprodukte.³

fett enthalten! Auch manche Functional-Food-Fruchtsäfte in den Grossverteilern enthalten bereits Fischfette. Wissenschaftlich ist der Nutzen dieser Zusätze sehr umstritten, durch die Werbung glauben jedoch die meisten Konsumenten, dass solche neuen Produkte besonders gesund seien.⁴

Ausserdem enthalten auch die meisten Käsesorten Lab, das aus den Mägen junger Kälber stammt. Selbst bei sogenanntem Bio-Käse stammt das Lab in der Regel von Kälbern aus Tierfabriken.

Wer ganz genau wissen möchte, welche weiteren Stoffe auch noch tierischen Ursprungs sein können, kann das Verzeichnis «Veganissimo I» beim Vegi-Büro bestellen. Es enthält auf über 80 Seiten eine sehr umfangreiche Liste aller Stoffe tierischen Ursprungs, die in der (Nahrungsmittel-)Industrie heute verwendet werden.

Das kleine C6-Büchlein wird gegen Einsendung eines an Sie adressierten und frankierten Couverts und Fr. 3.– in Briefmarken zugestellt.

Da immer mehr tierische Zusatzstoffe in der (Nahrungsmittel)Industrie Verwendung finden, wird zurzeit von der SVV in Zusammenarbeit mit der Europäischen Vegetarier-Union ein neues Logo eingeführt (ein V mit einem Blatt oben rechts), das garantiert, dass ein Produkt tatsächlich keine Schlachtprodukte enthält (ein V mit einem Blatt oben rechts). Aktuelle Informationen zu diesem Logo erhalten Sie auch auf dem Internet unter:

www.v-label.info



Schweizerische Vereinigung für Vegetarismus (SVV), CH-9315 Neukirch-Egnach
E-Mail: 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



¹ Obwohl die Fleischindustrie, verständlicherweise, das Wort Schlachtabfälle prinzipiell ablehnt, wird es sogar vom Landwirtschaftlichen Informationsdienst (LID) in Bern für Knochen und Schlachtfette verwendet. Zum Beispiel: LID Presseedienst Nr. 1966 vom 14. Mai 1990, S. 4: «Tierische Fette sind zu Abfällen geworden.[...] Zwischen 30 und 40 % des Rindertalgs werden zu Lebensmittelzwecken veredelt und häufig in Mischfette eingearbeitet.»

² Definition von Gelatine: «Reiner, geschmacksneutraler Knochenleim, der durch Auskochen von Knochen und Tierhäuten gewonnen wird.» Aus: Blumenthal: Ernährung und Lebensmittel von A–Z, Edition M, 1993.

³ Nach Werner Käufeler, Betriebsleiter der TMF Extraktionswerk AG in Bazenhaid, zitiert im Beobachter 1/94; z.B. ergeben 100kg Rind 35kg verkaufsfertiges Fleisch (nach: Ernährung und Lebensmittel von A–Z, Seite 235).

⁴ Siehe zum Thema Omega-3-Fettsäuren auch Vegi-Info 1998/3; Fischprodukte in Teigwaren und Fruchtsäften.