Riskante Frische-Illusion durch Sauerstoff

Alle bekannten Discounter: 154 Proben im Test

foodwatch hat 154 Proben von „unter Schutzatmosphäre“ verpacktem Fleisch im Labor untersucht lassen. Das Ergebnis: Die großen Handelsketten Aldi (Nord), Lidl, Marktkauf (Edeka) und Rewe setzen alle auf die irreführende und riskante Frische-Illusion durch Sauerstoff. (Quelle: foodwatch)

Die Sauerstoff-Behandlung täuscht Frische vor und macht die Produkte qualitativ schlechter. Für Verbraucher hat der Einsatz von hochkonzentriertem Sauerstoff bei der Behandlung von Fleisch nur Nachteile. foodwatch fordert daher ein Verbot. **Schluss mit der Frische-Illusion durch Sauerstoff!**

Jedes zweite Stück Fleisch kaufen Verbraucher aus den Selbstbedienungs-Kühltheken von Supermärkten. Hackfleisch und Rinderrouladen, Gulasch und Schweineschnitzel liegen dort geschnitten und portioniert in praktischen Plastikschaalen. In genau diesen Plastikschaalen entsteht die große Frische-Illusion, einem speziellen Gasgemisch sei dank. Tagelang behält das Fleisch außen eine rosige Farbe, **während es innen jedoch schneller altert, zäh und ranzig wird**. Die Anbieter nehmen diese Qualitätsverschlechterung in Kauf: Um es besser verkaufen zu können, hübschen sie es optisch auf – und bieten minderwertiges Fleisch an.

Sogar das staatliche Max-Rubner-Institut kritisiert in aller Deutlichkeit: „Hinzu kommt, dass keinerlei Notwendigkeit zur Behandlung von Fleisch mit höheren Sauerstoffkonzentrationen besteht, außer einem Vermarktungsvorteil durch Aufrötung erzielen zu wollen.“ Der eigentliche Skandal: Fleischindustrie und Handelsketten kennen das Problem, doch für den eigenen Vorteil nehmen sie die Nebenwirkungen und Risiken für ihre Kunden in Kauf. Ein Anbieter von Industriegasen mit Sitz in Krefeld schreibt ganz offen in einer Produktbroschüre über die Wirkung von Sauerstoff: „Verursacht die Oxidation von Fetten/Ölen. Erlaubt das Wachstum von aeroben Bakterien und Schimmel, aber erhält die rote Farbe von Fleisch und hemmt anaerobe Bakterien.“

Fachleute wissen: **Der Einsatz von Sauerstoff ist alles andere als unproblematisch**. Hochkonzentriert, reagiert er auch mit den Fetten und Eiweißen im Fleisch. Folge sind „vielfältige negative Auswirkungen“, die etwa Wissenschaftler des staatlichen Max-Rubner-Instituts seit längerem als „unstrittig“ beschreiben: „Derartig dem Sauerstoff ausgesetztes Fleisch“ werde „schlagartig ranzig, entwickelt Altgeschmack, erfährt vielfältig stoffliche Umsetzungen der Lipid- und Proteinfraction und wird zäh“, heißt es in einem Artikel im Branchenblatt „Fleischwirtschaft“. Sogar eine „massive Erhöhung der gesundheitlich als schädlich bekannten Cholesteroloxide“ stellten die Wissenschaftler fest, also die Bildung von „anerkannt toxischen Substanzen mit diversen biologischen Wirkungen, speziell auch im Zusammenhang mit degenerativen Erkrankungsgeschehen, wie Arteriosklerose oder auch Krebs“.

Quellen:

- Fleischmarkt unterm Sauerstoffzelt (August 2010) (PDF, 182 KB)
- Produktbroschüre der Firma Messer (Februar 2010) (PDF, 86 KB)
- Link: Verband Unabhängiger Prüflaboratorien warnt vor Sauerstoff-Fleisch
- Link: www.foodwatch.de

Eine kleine Auswahl an Informationen von mir, Ihrem Metzgermeister Johannes Bleich, für Sie. **Googlen Sie doch selbst mal**. Ich würde mich freuen, wenn Sie mir zeigen, was Sie zusätzlich noch gefunden haben. Per Mail an landmetzgereiheck@t-online.de

Kaufen Sie beim selbstschlachtenden Metzger vor Ort