

Maria Schwach

SCHWEINEBORSTEN IM ORANGENSAFT

Der Pferdefleisch-Skandal beherrscht die Schlagzeilen – doch was sonst im Essen drin ist, interessiert kaum jemanden

Ein Gespenst geht um in Europa – das Gespenst des Pferdefleisches. Millionen haben sich aufgeregt – und alle sind angeekelt.

Dann greifen wir doch lieber zu Vertrautem. Zum Beispiel zu den guten alten Hühnernuggets. Da weiß man doch, was man hat! Zartes Hühnerfleisch, paniert mit einer goldbraunen Panade, ab in die Pfanne, ab in den Mund, ein Genuss für Groß und Klein. Zart zergeht es im Mund – Hähnchenfleisch von der Brust oder Keule – wenn Sie in dieser Illusion weiterleben wollen, dann lesen Sie jetzt nicht weiter...

Ekelbeispiel Hühnernuggets

Im diesem fettgebratenen Klumpen steckt alles von dem lieben Vieh – zuerst einmal kleine und kleinste Teile sämtlicher Schlachtabfälle, dazu kommen die Sehnen und natürlich Federn und Knorpelmasse, alles wunderbar in Kleinstteilen zum kulinarischen Leckerbissen gepresst.

Das stößt Ihnen sauer auf? Na dann schnell was Süßes:

z.B. unsere beliebten Gummibärchen – Sie wissen schon: die, die „Kinder froh“ machen...

Ekelbeispiel Gummibärchen

Die süßen Stimmungsaufheller vor dem Fernseher oder im Kino. Süß ja, die Zuckerindustrie lässt grüßen, nur leider nichts für Vegetarier. Oder wollen Sie an einer Schweineschwarte lutschen?

Aber genau das machen Sie. Zufrieden und satt an einer Schweineschwarte lutschen, angereichert mit künstlichem Farbstoff und reichlich vom Nervengift Zucker. Gelatine ist hier das Zauberwort (siehe Insert nächste Seite)

Na ja, selber schuld, wer meint, so einen Mist essen zu müssen, denken Sie?

Ich esse nur Gesundes: Joghurt, Quark, Frischkäse, dazu ein Glas Orangensaft – und wieder lutscht der mutige Vegetarier an seiner Schweineschwarte und an den Schlachtabfällen wie Haut und Knochen herum.

Denn Gelatine finden Sie leider auch im Orangensaft und in Multivitaminensäften. Dem Gesetzgeber sei Dank muss es dort nicht gekennzeichnet sein. Auf der Flasche steht nur „Valensina“ oder „Hohes C“.

Dass unser gutes schönes, so lecker riechendes braunes Brot seine Farbe nicht nur vom vollen Getreide hat, sondern von einer Reihe von Farbstoffen, mit denen es eingefärbt wurde, wissen auch nicht alle.

Ekelbeispiel Joghurt

In einem Himbeerjoghurt müssen nicht zwingend Himbeeren drin sein – es dürfen dafür auch Schildläuse verwendet werden!

In einem „Himbeerjoghurt mit Früchten“ müssen 6% Früchte enthalten sein. Und der Rest? Nun, das kann schon Joghurt sein, aber das, was Sie als Fruchtstückchen empfinden,



Farbstoffe zur „Verschönerung“ unserer Lebensmittel

Betroffen sind die Farbstoffe E110 (Gelborange S), E104 (Chinolingelb), E122 (Azorubin), E129 (Allurarot AC), E102 (Tartrazin) und E124 (Cochenillerot A). Es „bleibt rätselhaft“, kritisiert Öko-Test, warum die bemängelten Azofarben nicht gänzlich verboten werden, schließlich gebe es genügend unproblematische Alternativen. Schließlich wurden die Farbstoffe nicht verboten – aber ihre Anwender dazu verdonnert, die geschönten Lebensmittel mit einem Warnhinweis zu versehen: „Kann sich nachteilig auf die Aktivität und Konzentration von Kindern auswirken.“

Und hier versteckt sich das Tier:

- Funny Chips, Ofen Paprika – Lab und Schwein
- Funny Chips, Ungarn – Wild
- Rotkäppchen, frischer Landrahm – Schweineschwarte
- Bressot, Kräuter aus der Provence – Schweineschwarte
- MILRAM Frühlingsquark leicht – Schweineschwarte
- Ritter Sport Marzipan – Milchezucker 0,4%
- Maggi, Tomatencremesuppe – Speck

sind u.a. mit Algen angedickte Klümpchen aus Rückständen der Obstsafterstellung. Nicht zu vergessen die Sägespäne und das Sägemehl, und das Ganze wird eingefärbt mit dem Farbstoff von der Schildlaus.

Und wozu brauchen wir den Kot der Lackschildlaus?

Die heißt so, weil aus ihrem Kot Gummilack gewonnen wird. Unter anderem wird als Überzug von Schokoladen- und Kaugummidragées Schellack aus Gummilack verwendet, und dieser stammt wiederum aus den Exkrementen der Lackschildlaus.

Ekelbeispiel Schokoladenpudding

Kakaopulver und Vollmilch? Schön wäre es. Ein Schokoladenpudding muss mindestens mehr als 1% Kakaopulver enthalten. Das war's auch schon. Ansonsten kann er anstelle von Vollmilch aus einer Mischung aus Billigfett und künstlichen Aromastoffen bestehen - und wieder mal Gelatine. Wir erinnern uns: Ein Bindegewebemix von verschiedenen Tieren, Schweineschwarte...

Und für die beginnenden Veganer unter uns, die Butter selbstredend ablehnen, sei gesagt:

Margarine ist nicht immer eine Alternative.

Das industriell hergestellte Streichfett wird u.a. auch aus dem Öl von Schuppentieren hergestellt, den Rindertalg nicht zu vergessen- zur Härtung werden in der Regel Metallkatalysoren eingesetzt, so dass Spuren von Nickel und Aluminium enthalten sein können. Und die eigentlich weißliche Fettmasse bekommt ihre gelbliche Farbe nicht zuletzt durch Farbstoffe.

Ekelbeispiel Lachs

Nicht überall, wo Lachs draufsteht, muss auch Lachs drin sein.

„**Schweineschwarten im Gummibärchen und Schildlauskot in der Schokolade...**“

Gerne wird bei Lachsersatz ein anderes Schuppentier genommen aus der Gattung des gelben Kohlmauls. Nach der Behandlung wird dieser „Lachs“ mit Cochenillerot A rot-orange eingefärbt.

Und was den Räucherlachs betrifft, der kann kalt geräuchert oder mit dem beliebten Raucharoma besprüht worden sein. Im Handel finden wir ihn dann als „Seelachsfiletblockscheiben“ oder auch als „Seelachsscheiben in Pflanzenöl“ – die kleinen Reste davon werden selbstredend auch vermarktet als Seelachsschnitzel.

Also dann doch lieber Wurst?

Unsere beliebte Räucherwurst hat häufig nie eine Räucherammer von innen gesehen. Sie wird einfach nur eingesprüht und mit künstlichen Aromen versetzt.

Und vieles von den Schlachtabfällen, das wir als Extrawurst kennen, muss zwar laut Gesetz acht Prozent Muskelfleisch enthalten – ja und der Rest? Na was schon: Fett- und Sehnenreste und Knorpelmasse und weitere Schlachtabfälle, und alles wird dann in den Kunststoffdarm gepresst

Und als Letztes aufgepasst:

An alle unsere Tiefkühlpizaesserinnen und Tiefkühlpizaesser: Wenn Sie auf Ihrer Pizzaverpackung die Worte „mit Pizzabelag“ oder „überbacken“ finden und das Wort Käse vermissen, dann haben Sie eine Pizza mit einem Pizzaimitat gekauft, auch „Analogkäse“ genannt, oder auch mit dem so geschätzten „Analogschinken“. Was Sie dann im Backofen haben, ist eine Masse mit Geschmacksverstärkern – lassen Sie es sich schmecken.

Man möchte meinen, dass der Karton, in dem die Pizza verpackt ist, mehr natürliche Stoffe enthält als das, was Sie sich dann in den Backofen schieben.

Hier noch ein paar Schwindelbeispiele von der Negativliste von Food Watch:

Ferrero Kinder-Riegel: „Ohne schlechtes Gewissen naschen, dank der Extra-Portion-Milch mit viel gutem Kalzium“.

Die Wahrheit: Erst 13 Riegel würden den Tagesbedarf eines Kindes an Kalzium decken. Dabei würden die Kinder aber gleichzeitig 48 Stück Würfelzucker, ein halbes Paket Butter plus Aromen und Zusatzstoffe konsumieren.

Danone Actimel: „Ein besonderer Joghurt-Drink, der das Immunsystem aktiviert und wetterfest macht.“

Die Wahrheit: Jeder Joghurt „aktiviert“ das Immunsystem ein bisschen. Actimel ist zusätzlich jedoch viermal so teuer und doppelt so zuckrig wie ein herkömmlicher Naturjoghurt. Und wissenschaftliche Beweise für einen Erkältungsschutz gibt es nicht.

Capri-Sonne: „Ein ausgewogenes, sportliches Getränk mit gesunden Früchten und ein guter Durstlöcher für Kinder.“

Die Wahrheit: Mit Früchten hat Capri-Sonne so wenig zu tun wie mit gesund. Gerade einmal 12% Saft werden aufgefüllt mit Wasser, Zucker und Aromen. Der Zuckergehalt wurde bis vor kurzem auf der Verpackung sogar verschwiegen.

Kraft Philadelphia alla

Pesto verde & Tomate: Auf der Verpackung glänzen jede Menge Tomaten und ein Mörser voll Pesto, beworben werden „sonnengereifte Tomaten“ und „einzigartige Qualität“.

Die Wahrheit: Die Frischkäsezubereitung enthält gerade einmal 0,4% getrocknete Tomaten und statt Pesto nur eine Basilikum-Schmelzkäsemischung. Dafür stecken jede Menge Zusatzstoffe wie das umstrittene Verdickungsmittel Carrageen (E407) drin, und dem Geschmack wird mit Aromen auf die Sprünge geholfen. Einzigartig ist hier nur der Etikettenschwindel.

Gutfried Puten-Cervelatwurst:

„Puten-Cervelatwurst“ sollte es angeblich sein, die der „Geflügelwurst-Spezialist“ (Gutfried über Gutfried) uns auftischte.

Die Wahrheit: Bis sich fast 10.000 Verbraucher beschwert hatten, bestand die Putenwurst fast zur Hälfte aus Schweinefleisch. Doch das erkannte der Verbraucher nur im Kleingedruckten auf der Rückseite. Die Irreführung wurde inzwischen gestoppt. ■

Guten Appetit!

Was ist Gelatine?

Gelatine ist ein Stoffgemisch aus geschmacksneutralem tierischem Eiweiß oder denaturiertem bzw. hydrolysiertem Kollagen, das aus dem Bindegewebe verschiedener Tierarten, vor allem Schweinen und Rindern, produziert wird. Gelatine fehlt die essentielle Aminosäure Tryptophan, es gilt nicht als vollwertiges Eiweiß. In Europa verwendete Speisegelatine wird zu etwa 70 % aus Schweineschwarten hergestellt (ca. 5 kg Schweineschwarten ergeben 1 kg Gelatine). 18 % der Gelatine wird aus Tierknochen gewonnen, weitere 10 % aus Häuten. Für die Herstellung des restlichen Anteils (2 %) der Gelatine werden andere Rohstoffe verwendet.



Emulgatoren

Emulgatoren sind Stoffe, die es ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nicht mischbarer Stoffe, vor allem von Ölen, Fetten und Wasser, zu ermöglichen und die dabei entstehende Emulsion auch zu stabilisieren. Bei der Wurstherstellung können Emulgatoren eingesetzt werden um aus wenig Fleisch möglichst viel Wurst zu erzeugen. So wird einfach teures Fleisch durch Fett, Schwarten, Wasser und Geschmacksverstärker ersetzt. Die eigentlichen normalen Funktionen des Fleischeiweißes, nämlich seine Emulgier- und Bindefähigkeit, muss von einem Zusatzstoff, den Emulgatoren, übernommen werden. In der Schokolade werden auch Emulgatoren eingesetzt, um die Verteilung des Fettes in der Masse zu verbessern. Somit kann das Ausreifen verhindert werden, das durch einen weisslich-grauen Belag auf der Oberfläche alter Schokolade erkennbar ist.

”

... dazu eine leckere Pizza, belegt mit "Analogschinken", überbacken mit "Analogkäse".



Analogkäse und Analogschinken

Künstlicher Käse wurde schon im 19. Jahrhundert in den USA erfunden. Heutiger „Analogkäse“ enthält natürlich ebenfalls keinen Käse, meist nicht einmal Milchprodukte. Die Grundsubstanz ist ein Mix aus „Wasser, Milch-, Soja- oder Bakterieneiweiß und Pflanzenöle wie Palmöl als Grundstoffe, teils auch Stärke. Weitere Zutaten sind Emulgatoren, Aroma- und Farbstoffe, Salz und Geschmacksverstärker...“ (Quelle: Wikipedia).

Der noch relativ neue Name „Analogschinken“ bezieht sich auf Schinkenimitate, die in Supermärkten, vor allem aber in der Gastronomie immer häufiger auftreten, wie hessische Lebensmittelkontrolleure feststellten. Hierzu sagte der hessische Agrarstaatssekretär Mark Weinmeister:

„Hierbei handelt es sich um Mogel-Schinken! Die Produkte bestehen aus einem großen Anteil von schnittfestem Stärke-Gel, in das kleine Fleischstücke eingebettet sind.“ Der Gehalt an Fleisch-Eiweiß liege dabei im Vergleich zu echtem Schinken sehr niedrig, der Fremdwassergehalt dagegen sehr hoch. Der Kunde merkt den Schwindel bestenfalls erst dann, wenn der Mogel-Schinken auf dem Teller liegt.

„Die Abweichungen sind oft so groß, dass die Verwendung der Bezeichnung Schinken auch in Wortverbindungen und mit einschränkenden Erläuterungen nicht geeignet ist, den Verbraucher hinreichend zu informieren. Das ist üble Verbrauchertäuschung.“ (Quelle: Gourmet-Report)

Bestsellerliste CD's

Der Firma **NLG** Natur, Leben und Gesundheit
 NLG ist der führende Großhändler für die Bereiche
 Spiritualität / Gesundheit / Wellness mit über 30.000 Produkten.
 Über 2.000 Händler - ein CD Hitliste

NLG alles aus einer Hand

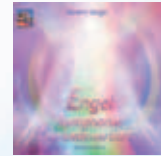
meistverkauft
 im Monat **Februar**



Die schönsten Meditationen
 RiWei-Verlag
 24,80 €



Heart of the Universe
 Spirit Voyage Music
 19,50 €



Engel - Symphonie von Liebe und Licht
 Windpferd Verlag
 19,90 €



Traumreisen
 Schirner Verlag
 13,95 €



Gesundheit für Körper & Seele (3CD)
 Ullstein Verlage
 14,95 €



Klänge der Heilung
 Kamphausen Verlag
 14,95 €



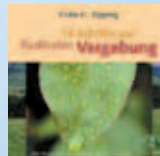
Shamanic Dream Vol. 1
 Silenzio
 19,50 €



Tiki Waeana - Der innere Seelenort
 Schirner Verlag
 13,95 €



Mama Papa
 Silenzio
 19,90 €



13 Schritte zur radikalen Vergebung
 Kamphausen Verlag
 16,80 €



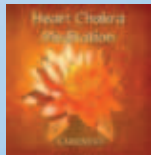
Liberation's Door
 Silenzio
 19,50 €



Kryon - Meditationen zur Heilung
 Nietsch Verlag
 14,90 €



Quell der Heilung
 MVV Michaels Vertrieb
 19,00 €



Heart Chakra Meditation
 Silenzio
 19,50 €



Meditation zum Loslassen
 Schirner Verlag
 9,95 €



Erzengel-Meditation
 Koha Verlag
 12,95 €



Garden of the Gods
 Silenzio
 19,50 €



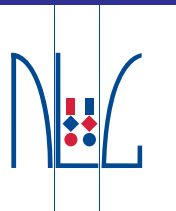
Shaolin Qi Gong
 Koha Verlag
 19,50 €



Heart of Reiki
 Windpferd Verlag
 19,90 €



Cosmic Ordering (2CD)
 RiWei-Verlag
 16,95 €



www.nlgbuch.de

Firma NLG Natur Leben und Gesundheit
 An der Breite 4, 87642 Halblech
 Telefon: +49 8368 9106-0 / Telefax: +49 8368 910698
 E-Mail: info@nlg-buch.de

NLG über 30.000 Produkten.
 Jedes Buch von heute auf morgen lieferbar.
 NLG alles aus einer Hand