Verbraucherzentrale
Hamburg

Wo gibt's noch Separatorenfleisch?

Nach den Gammelfleischskandalen der letzten Jahre will man meinen, dass Separatorenfleisch, also die billigen Fleischreste von Geflügel und Schweinen, aus unseren Wurst- und Fleischprodukten verschwunden sind. Dem ist leider nicht so.



© industrieblick - Fotolia.com

DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

1. Separatorenfleisch wird gewonnen, indem Maschinen Fleischreste mit hohem Druck von ausgelösten Knochen abtrennen und zerkleinern.
2. Oft finden Verbraucher bei Fleisch- und Wurstprodukten nur im Kleingedruckten einen Hinweis auf den Einsatz von minderwertigen Fleischresten.

3. Fleischprodukte mit einem Anteil von über 50 Prozent Separatorenfleisch dürfen nicht die gängigen Bezeichnungen für Fleischerzeugnisse nach den Leitsätzen des deutschen Lebensmittelbuchs für Fleisch- und Fleischerzeugnisse führen.
4. In Deutschland werden Produkte mit Separatorenfleisch vor allem in Läden verkauft, die sich auf türkische oder osteuropäische Lebensmittel spezialisiert haben.

Stand: 13.05.2018

Bitte beachten Sie, dass dieser Artikel den Stand der Dinge zum Zeitpunkt der Veröffentlichung wiedergibt.

Separatorenfleisch geht in Deutschland noch immer über die Ladentheke. In Fachgeschäften und Supermärkten mit dem Fokus auf türkische und osteuropäische Lebensmittel, gehören von namhaften deutschen Unternehmen der Fleischindustrie produzierte Waren aus Fleischresten oft zum Standardsortiment.

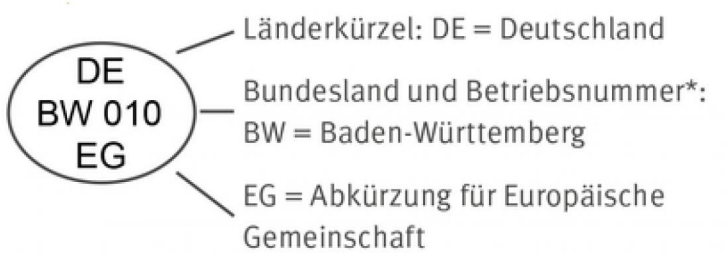
Bei Separatorenfleisch handelt es sich in der Regel um einen pastösen Fleischbrei, den viele als minderwertig ablehnen. Aufgrund des extremen Zerkleinerungsgrades ist das Fleisch, das maschinell und unter hohem Druck von ausgelösten Knochen abgetrennt und zerkleinert wird, erhöhten mikrobiellen Risiken ausgesetzt. Werden die Hygiene- und Temperaturvorgaben zur Herstellung und Weiterverarbeitung nicht korrekt eingehalten, kann ein gesundheitliches Risiko bestehen.

Wird Separatorenfleisch bei der Herstellung von Wursterzeugnissen verwendet, muss dies transparent und auf den ersten Blick erkennbar sein. Wir sprechen uns für eine klare Kennzeichnung auf der Schauseite von Verpackungen aus. Die Produktnamen sollten den Hinweis auf Separatorenfleisch bereits beinhalten.

Separatorenfleisch in Wursterzeugnissen

Im Jahr 2014 haben wir das Fleisch- und Wurstangebot in verschiedenen Hamburger Geschäften untersucht und Händler und Fleischproduzenten befragt. Mit 77 Prozent Hähnchenseparatorenfleisch war ein „Geflügel Bratling“ der Aknur GmbH das Produkt mit dem höchsten Anteil an Separatorenfleisch.

- Gesamte Produktübersicht zu Fleischprodukten mit Separatorenfleisch (inkl. Erläuterungen und Bildern), Januar 2014



Identitätskennzeichen, über das die Herkunft des Fleisches nachrecherchiert werden kann.

© Verbraucherzentrale Baden-Württemberg

Etliche der im Marktcheck untersuchten Produkte entsprechen aufgrund der hauptsächlichen Verwendung von Separatorenfleisch nicht den Vorgaben der deutschen Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse, obwohl alle untersuchten Produkte laut Identitätskennzeichen in Deutschland produziert wurden.

Anhand des Identitätskennzeichens lässt sich erkennen, in welchem Staat oder Bundesland das Lebensmittel zuletzt bearbeitet oder verpackt wurde.

Für bestimmte Fleischerzeugnisse ist es nach den deutschen Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse erlaubt, Separatorenfleisch von Geflügel und Schwein in geringen Mengen einzusetzen. Die Verwendung von Rinder-, Schaf- und Ziegenknochen zur Gewinnung von Separatorenfleisch ist seit der BSE-Krise jedoch gesetzlich verboten. Der Grund: Durch die maschinelle Herstellung können feinste Teile des Nervengewebes oder Rückenmarks in die Fleischmasse gelangen und gegebenenfalls Proteine enthalten, die zur Kreuzfeld-Jakob-Krankheit führen.

Markenprodukte verzichten nach eigener Auskunft

Anders als in Fachgeschäften und Supermärkten, fanden wir 2014 bei großen Handelsketten wie Aldi, Lidl, Edeka und Rewe kein deklariertes Separatorenfleisch. Auch

führende Fleischhersteller verzichten laut Selbstauskunft bei ihren eigenen Markenprodukten auf Separatorenfleisch.

GUT ZU WISSEN

Ob wirklich kein Separatorenfleisch auf Ihrem Teller landet, können Sie nicht hundertprozentig wissen. Die technischen Verarbeitungsschritte sind mittlerweile so gut, dass sich das Fleisch nur schwer als solches identifiziert werden kann.

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

https://www.vzhh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/fisch-fleisch/wo-gibts-noch-separatorenfleisch