

# Ob günstig oder teuer – der halt ist fast immer gleich

**Fleischkäse:** In den meisten Produkten vor allem Wasser und Fett

**Fleischkäse ist keine Delikatesse, auch wenn dies auf der Verpackung steht. Das Produkt besteht vor allem aus fettreichem Fleisch, Gewürzen und Wasser. Das zeigt der Test.**

Fleischkäse kann man kalt oder gebraten essen. In der Schweiz ist er sehr beliebt: Pro Jahr werden mehr als 5000 Tonnen gegessen. Nur von Schinken, Cervelats und Bratwürsten wird noch mehr verkauft. Was im Fleischkäse steckt, sieht man den feinen oder dicken geschnittenen Scheiben nicht an. Die Zutaten werden zu einem sehr

feinen Brät zermalmt. Dazu gehört nebst Eis auch Bindegewebe wie Sehnen und Schwarte. Produkte, die als «Fleischkäse» bezeichnet sind, dürfen einen leicht höheren Bindegewebeanteil aufweisen als «Delikatess-Fleischkäse». Das Brät enthält Fleisch vom Schwein, Rind oder Kalb.

Welche Fleischsorten im Fleischkäse enthalten sind, ist jeweils auf der Ver-



**Geschnittener Fleischkäse:** Die Fleischqualität war nur bei zwei Produkten gut

packung deklariert. Normale Fleischkäse enthält in der Regel Schweine- und falls Rindfleisch, Delikatess-Fleischkäse nebst Rind- auch Kalbfleisch. Die Vorschriften zur Zusammensetzung des Produkts gibt es keine. Es existieren nur die selbst auferlegten Qualitätsleitsätze der Schweizer Fleischbranche. Der K-Tipp wollte wissen, was genau in Fleischkäse steckt, und liess sich Produkte in einem Fachlabor untersuchen. Die Ergebnisse analysierten den Anteil an minderwertigem Bindegewebe und hochwer-

tigerem Muskelfleisch sowie den Milcheiweiss- und Fettanteil (siehe auch Kästen rechts). Zudem prüften die Fachleute, ob die Produkte hygienisch einwandfrei verarbeitet wurden. Ergebnis: Kein Fleischkäse enthielt krankheitserregende Salmonellen, Listerien oder Fäkalkeime. Keines der 15 Produkte unterschritt die Mindestanforderungen der Schweizer Fleischbranche für Delikatess-Fleischkäse. Die Bezeichnung «Delikatess» ist aber keine Garantie für Qualität: Sowohl die Produkte an der Spitze wie am

### So wurde getestet

Der K-Tipp liess 15 verpackte, geschnittene Fleischkäse – darunter 5 Delikatess-Fleischkäse – in einem deutschen Lebensmittel-Labor untersuchen. Die Analysen umfassten chemische und physikalische Methoden. Neben der Fleischqualität wurde der Fleischanteil berechnet. Der K-Tipp hat die einzelnen Kriterien nach den Qualitätsleitsätzen der Branche für Delikatess-Fleischkäse bewertet.

- Fleischanteil:** Wie viel Fleisch steckt im Produkt? Nebst Fleisch enthält Fleischkäse vor allem Wasser und Gewürze.
- Phosphat:** Gesetzlich erlaubt ist die Zugabe von maximal 500 Milligramm Phosphat pro 100 Gramm Fleischkäse. Alle ermittelten Werte lagen darunter. Dennoch waren die Unterschiede gross: von unter 100 bis zu 250 mg pro 100 g. Da Phosphate in vielen verarbeiteten Lebensmitteln vorkommen, gilt: Je weniger, desto besser.
- Fleischqualität:** Je höher der Anteil an hochwertigem Muskelfleisch und je geringer die Anteile an Bindegewebe und Fett, desto besser ist die Qualität eines Fleischkäses.
- Keimbelastung:** Das Labor suchte am Tag des Ablaufdatums nach Salmonellen, Listerien und den Darmbakterien E. coli.



	Agri Natura	Coop Qualität & Prix	Jeden Tag	Volg Familienpreis	Spiess	Naturafarm	Künzli	er	M-Budget	Denner	Alpina	Maestade	Prix Garantie	M-Classic	Terrasuisse
Bezeichnung	Delikatess-Fleischkäse	Fleischkäse	Delikatess-Fleischkäse	Fleischkäse	Fleischkäse	Fleischkäse	Züri Krustenfleischkäse	Käse Garantie	Fleischkäse	Fleischkäse Ip Suisse hauchdünn	Delikatess-Fleischkäse fein	Fleischkäse geschnitten	Fleischkäse Schwein	Delikatess-Fleischkäse	Delikatess-Fleischkäse
Inhalt in Gramm	206	100	450	262	200	190	171	187	150	200	200	265	192	157	
Fleischart	Schwein, Kalb	Schwein, Rind	Schwein, Kalb	Schwein, Kalb	Schwein, Kalb	Schwein, Rind	Schwein	Schwein, Rind	Schwein, Rind	Schwein	Schwein, Kalb	Schwein	Schwein	Schwein	Schwein
Eingekauft bei	Landi Top-Shop <sup>2</sup>	Coop	Spar	Volg	Euro-Spar	Coop	Coop City <sup>3</sup>	Migros	Denner	Aldi	Lidl	Coop	Migros	Migros	Migros
Bezahlter Preis	5.25	1.95	4.85	3.30	3.90	4.50	4.85	2.05	2.45	2.15	2.15	2.90	3.15	3.15	
Preis pro 100 Gramm	<b>2.55</b>	<b>1.95</b>	<b>1.10</b>	<b>1.25</b>	<b>1.95</b>	<b>2.35</b>	<b>2.85</b>	<b>1.10</b>	<b>1.65</b>	<b>1.10</b>	<b>1.10</b>	<b>1.10</b>	<b>1.65</b>	<b>2.-</b>	
Fleischqualität	75% <sup>1</sup> 5	4,8	4,5	4,7	4,6	4,6	4,6	4,6	4,4	4,4	4,4	4,2	4,3	4,4	4,4
Anteil Bindegewebe	4,9	5,3	4,5	4,6	4,6	5	4,7	4,2	4,1	4,6	4,1	4,3	4,2	4,4	4,4
Anteil Muskelfleisch-Eiweiss	5,2	5	4,6	4,7	4,7	4,9	4,9	4,6	4,4	4,3	4,2	4,2	4,2	4,6	4,6
Anteil Fett	5	4	4,3	4,8	4,5	4	4,3	5	4,7	4,4	4,3	4,3	4,2	4,1	4
Anteil Fleisch	15% <sup>1</sup> 5,1	5,3	5,3	4,9	5,1	5,3	5,4	4,9	5	4,8	5,1	4,5	4,5	4,5	4,7
Zugefügtes Phosphat	10% <sup>1</sup> 4,6	4,4	5,7	4,3	5,3	4,6	4	4,6	5,4	4,9	5,6	4,8	4,8	4	4,3
Gesamtnote	100% <sup>1</sup> <b>5</b>	<b>4,8</b>	<b>4,7</b>	<b>4,7</b>	<b>4,7</b>	<b>4,7</b>	<b>4,7</b>	<b>4,6</b>	<b>4,6</b>	<b>4,5</b>	<b>4,5</b>	<b>4,4</b>	<b>4,4</b>	<b>4,4</b>	<b>4,4</b>
Gesamturteil	<b>Gut</b>	<b>Gut</b>	<b>Genügend</b>	<b>Genügend</b>	<b>Genügend</b>	<b>Genügend</b>	<b>Genügend</b>	<b>Genügend</b>	<b>Genügend</b>	<b>Genügend</b>	<b>Genügend</b>	<b>Genügend</b>	<b>Genügend</b>	<b>Genügend</b>	<b>Genügend</b>

<sup>1</sup> Gewichtung fürs Gesamturteil <sup>2</sup> Auch bei Volg erhältlich <sup>3</sup> Auch im Fachhandel erhältlich **Notenskala:** 5,5 bis 6 = sehr gut 4,8 bis 5,4 = gut 4,0 bis 4,7 = genügend 2,5 bis 3,5 = schlecht Unter 2,5 = schlecht Bei gleicher Gesamtnote Rangierung nach Preis