



03.08.2010

Fleisch wird mit Sauerstoff auf „frisch“ getrimmt

Schwarz: Frische nicht vorgaukeln

„Fleisch ist ein Naturprodukt und sollte dem entsprechend behandelt werden“, kritisierte Bauernverbandspräsident Werner Schwarz am Dienstag die offenbar weitverbreitete Praxis im Lebensmittelhandel, schutzverpacktes Fleisch durch eine hohe Sauerstoffkonzentration besonders rot erscheinen zu lassen. Darunter können laut Aussage des Max-Rubner-Institutes aus Karlsruhe insbesondere Aroma und Zartheit des Fleisches leiden.

Schwarz äußerte sein Unverständnis darüber, dass ein Frischeprodukt, wie es das Fleisch darstelle, ohne Rücksicht auf die Qualität auf reine Verkaufsoptik getrimmt werde: „An diesem Beispiel zeigt sich wieder einmal, wohin eine alleinige Preisorientierung bei Lebensmitteln führt. Natur muss Natur bleiben - dafür tun wir Landwirte alles und das erwarten wir auch von den Verarbeitern und dem Handel“, erklärte der Präsident in Rendsburg. Statt dem Verbraucher auf Kosten der Qualität Frische vorzugaukeln, sollte der Handel besser mit Aufklärung und „frischen Ideen“ für eine hochwertigere Vermarktung der Lebensmittel reagieren.

Weitere Fragen beantwortet Ihnen gerne:

Klaus Dahmke • Leiter Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Klaus.dahmke@bauernverbandsh.de
Telefon 04331/12 77-21 • Fax 04331/2 61 05
Mobil 0171/9 72 73 32

Postanschrift

Postfach 821
24758 Rendsburg
www.bauernverbandsh.de