

Fleisch in Schutzatmosphäre: So funktioniert der Sauerstoff-Trick



Die meisten großen Handelsketten verkaufen Frischfleisch in „Schutzatmosphäre“-Packungen. Dahinter verbirgt sich oft ein hochgradig mit Sauerstoff angereichertes Gasgemisch. Der Effekt: Auch nach Tagen sieht das Fleisch außen rosig-frisch aus. Eine Illusion, denn Sauerstoff macht es gleichzeitig innen zäh und ranzig.

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 Plastikschalen. In genau diesen Plastikschalen 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.

► „Schutzatmosphäre“ mit kosmetischer Wirkung

Verpackt unter „Schutzatmosphäre“, so heißt das „Zauberwort“ auf vielen Etiketten. Dahinter können sich unterschiedliche Gasgemische verbergen, mit denen die luftdicht abgeschlossenen Plastikschalen gefüllt werden. Ein foodwatch-Labortest zeigt: Die großen Ketten Aldi (Nord), Lidl, Marktkauf (Edeka-Gruppe) und Rewe setzten bei allen untersuchten Fleischprodukten auf ein hochgradig sauerstoffhaltiges Gasgemisch. Der Vorteil für den Handel: Es reagiert mit dem Muskelfarbstoff Myoglobin und erzeugt so eine rötliche Farbe. Ohne diese Reaktion würde Fleisch natürlicherweise zunehmend gräulich-braun werden. Der kosmetische Effekt ist gewollt: Rosig-rotes Fleisch gilt als frischer und lässt sich besser und länger verkaufen.

► Staatsinstitut: Fleisch wird „schlagartig zäh und ranzig“

Das ist nicht nur eine Irreführung der Kunden, denen Tage altes Fleisch als optisch schlachtfrisch untergejubelt wird. Denn 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 Proteinfraktion und wird zäh“, heißt es in einem Artikel im Branchenblatt „Fleischwirtschaft“ (6/2009). 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“.

► Nur Vermarktungsvorteile

In aller Deutlichkeit kritisiert das Bundesinstitut: „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, die Messer Group 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.“

► Mehr zum Thema Fleisch in Schutzatmosphäre:

- Innen zäh und ranzig, außen scheinbar frisch - [weiter](#) [5]
- Aldi, Lidl, Marktkauf, Rewe: 154 Proben im Test - [weiter](#) [6]
- Alternativen nutzen, Sauerstoff-Behandlung verbieten - [weiter](#) [7]

Ihr foodwatch-Team



PS: Juristische Auseinandersetzungen mit Behörden und Unternehmen kosten viel Geld. foodwatch ist dabei auf Ihre Unterstützung angewiesen – nur gemeinsam können wir uns zur Wehr setzen. Daher unsere große Bitte: Helfen Sie uns und werden Sie jetzt Fördermitglied: www.foodwatch.de/mitglied-werden [8]

Quell-URL: <https://kritisches-netzwerk.de/forum/fleisch-schutzatmosphaere-so-funktioniert-der-sauerstoff-trick>

Links

[1] <https://kritisches-netzwerk.de/user/login?destination=comment/reply/1850%23comment-form>

[2] <https://kritisches-netzwerk.de/user/register?destination=comment/reply/1850%23comment-form>

[3] <https://kritisches-netzwerk.de/forum/fleisch-schutzatmosphaere-so-funktioniert-der-sauerstoff-trick>

[4] <http://www.foodwatch.org>

[5] <https://www.foodwatch.org/de/informieren/schutzatmosphaere/mehr-zum-thema/hintergrund/>

[6] <https://www.foodwatch.org/de/informieren/schutzatmosphaere/mehr-zum-thema/foodwatch-labortest/>

[7] <https://www.foodwatch.org/de/informieren/schutzatmosphaere/mehr-zum-thema/forderungen/>

[8] <http://www.foodwatch.de/mitglied-werden>