

P.b. Nr. 020202108 W Verlagspostamt 1020 WIEN

NEWS

BROT ★ OBST ★ GEMÜSE

WWW.NEWS.AT

UNSER ESSEN KOMMT AUS CHINA

GIFT-ALARM!

- ★ **90%** des Apfelsaftes im Supermarkt
- ★ **80%** der Erdbeeren in Joghurt und Marmelade
- ★ **33%** Ketchup in den Regalen



PLUS:
So schützen Sie sich und Ihre Kinder

Hausmannsko

Das China-Menü. Haben Sie Appetit auf Maden, Antibiotika & Arsen? NEWS zeigt, wie viel Grusel-China schon in unserem Essen steckt.



VORSPEISE ★
**Pilz-Cremesuppe
mit Brötchen**
(aufbacken)

Getrocknetes Gemüse, das in Fertigsuppen verwendet wird, kommt mittlerweile weitgehend aus China. Das Gleiche gilt für die meisten Zutaten der beliebten Fertigsemmeln zum Aufbacken.

HAUPTSPEISE ★
**Paniertes
Fischfilet**

Österreich importierte allein im Vorjahr 940 Tonnen Fisch aus China. Dieser findet – die wahren Herkunftsspuren gut verwischt – immer häufiger seinen Weg in heimische Supermärkte.



MADE IN CHINA



Gruselpilze. Chinas Obst- und Gemüseproduktion ist weit entfernt von europäischen Standards.



Giftalarm. Die Armee überwacht eine chinesische Wanderarbeiterin beim Pestizid-Einsatz.



„Aquakultur“. Hygienestandards sind in China oft ein Fremdwort.

st aus Fernost

GETRÄNK ★ **Apfelsaft** (aus Konzentrat)

China steckt meist dort drin, wo sich die Herkunft leicht verbergen lässt. So schätzen Insider, dass 90 Prozent des Apfelsaftkonzentrats von Äpfeln aus dem Reich der Mitte stammt – mitsamt Pestiziden.

NACHSPEISE ★ **Erdbeerkompott**

In Ostdeutschland bekamen kürzlich 11.000 Kinder Brechdurchfall. Die Ursache: mit Noroviren verseuchte Tiefkühlerdbeeren aus China. Ein Großteil des Tiefkühllobstes kommt mittlerweile von dort.



Fallobst. 20.000 km hat ein China-Apfel hinter sich, bevor er bei uns als Saftkonzentrat endet.



Tiefkühlshock. Verdorben, verseucht, verunreinigt. Schockgefrorene Erdbeeren aus China.



MADE IN CHINA



„Du bist, was du isst.“ Wenn dieser Satz stimmt, dann sind wir alle mittlerweile

halbe Chinesen. Und das nicht etwa, weil wir so gerne die eine oder andere Frühlingsrolle verschlingen oder es uns immer häufiger sonntags nach Peking-Ente gelüftet. Nein, das Reich der Mitte findet auf verworrenen Wegen Eingang in unsere Küche. Ohne dass wir es wissen oder auch nur im Entferntesten ahnen, stammen immer mehr Produkte in Österreichs Supermärkten aus China.

Bis zum Brechdurchfall.

Was? China im Regal? Noch nie gesehen! Das Riesenreich mag zwar unsere Kleidung nähen, das Spielzeug unserer Kinder herstellen und all unsere Handys zusammenschrauben. Aber bei chinesischen Lebensmitteln fällt den meisten gerade einmal Sojasauce ein.

»80 % der in Marmelade und Joghurts verwendeten Erdbeeren stammen aus China.«

Und das ist kein Zufall, sondern durchaus gewollt. Denn zumindest beim Essen wirkt sich „made in China“ nicht gerade verkaufsfördernd aus. Dass trotzdem oft China drinsteckt, obwohl etwas anderes draufsteht, wurde erst kürzlich unseren deutschen Nachbarn schmerzhaft bewusst: Brechdurchfall bei über 11.000 Kin-

dern und Jugendlichen, nachdem sie in Schulkantinen mit „leckerem“ Erdbeerkompott verköstigt wurden. Problem dabei: Die Früchte waren tiefgefroren aus dem Reich der Mitte importiert worden und von Noroviren befallen. Seuchenalarm!

Verseucht, verdorben, verunreinigt. All das ist keine Ausnahme, da bei Lebensmitteln

„made in China“ mitunter die Made aus China gleich mitverpackt ist, wie Kontrollen beweisen. Insgesamt 3.697-mal schlugen die EU-Lebensmittelkontrollen allein im heurigen Jahr schon Alarm. Im Import-Essen aus China fanden sie von Glascherben bis zum Schimmelpilz alles. Highlight: Maden in Nudeln, die Italien aus China importiert hatte und wohl als „Original-Pasta“ weiterverkaufen wollte (siehe Liste rechts).

Aber wie viel China findet sich in unseren Supermärkten wirklich? NEWS begann zu recherchieren. Erste Anlaufstelle: die Statistik Austria. Deren Importzahlen lassen erahnen, wie groß Chinas Rolle im Kochtopf ist. So hat sich die Einfuhr von Obst in den vergangenen zehn Jahren fast verdreifacht, die von Fleisch verdoppelt, und die von Gemüse stieg um 70 Prozent. Fisch aus China hatte 2001 in Österreich noch Seltenheitswert – im vergangenen Jahr importierten wir hingegen schon



Der rote Fluss. Chinas Gewässer zählen zu den schmutzigsten auf der Welt. Oft liegen die Felder für die Getreideproduktion gleich daneben.

So stark stiegen die China-Importe

Essen aus China: 2011 importierte Österreich zum Beispiel 4.600 Tonnen Gemüse – ein Anstieg um 70 Prozent gegenüber 2001.

Lebensmittel-Import von China nach Österreich



»Jede 3. Ketchup-Flasche in der EU stammt aus China.«

941 Tonnen – ein Anstieg von 4.300 Prozent! (s. Grafik oben).

Wo überall China drin ist.

Diese Zahlen sind nur ein erster Indikator, da es sich bloß um die Direktimporte handelt. Insidern zufolge gelangt ein Vielfaches davon über den Umweg anderer EU-Staaten aus China zu uns. Aber was heißt das konkret? Wo landet die Ware aus China? Die Antwort auf diese Fragen ist ein gut gehütetes Geheimnis der Industrie. Überall dort, wo, wie bei frischem

Fleisch oder Obst, die Herkunftsangaben gesetzlich verpflichtend sind, hält sich China raus. Die „8 Schätze“ stecken vielmehr dort drin, wo kein Packungshinweis notwendig ist. Gut informierte Insider sagen deshalb, dass ...

- ★ 90 Prozent des Apfelsaftkonzentrats aus China kommen,
- ★ ebenso wie 80 Prozent der in Joghurt und Marmelade verwendeten Erdbeeren;
- ★ die Tomaten in jeder dritten Ketchup-Flasche in der EU auf Chinas Feldern wachsen.



★ auch bei Tiefkühlfleisch China mittlerweile zu den weltgrößten Produzenten zählt. Einen Teil züchten die Chinesen in schlecht beleumundeten Aquakulturen. Den anderen karren sie zum Filetieren und Weiterverarbeiten aus Ländern wie Russland oder Kasachstan heran. Tiefgefroren werden dann meterdicke Fischblöcke nach Europa verschifft, wo schließlich Schlemmerfilets herausgefräst werden. Lohn des ganzen Aufwands: der „Packerlfisch“ enthält keinen Hinweis mehr auf China als Herkunftsort.

★ Weiters soll ein Großteil der Aufbackweckerln und -semeln nicht vom Bäcker ums Eck, sondern vom Teigkünstler aus Fernost stammen. Der bäckt die Rohlinge im Wert weniger Cents vor, verschifft sie gefroren, und Wochen später liegen sie bei uns im Regal. ★ Neben Dosenobst und Trockengemüse, wo China längst Marktführer ist, versucht man sich auch mit billigsten Zutaten an Fertipizzen – denn auf die ist der Hunger in Europa besonders groß, und die Margen sind entsprechend fett. ▶

»90 % des Apfelsaftkonzentrats wird aus China-Äpfeln gemacht.«

GRAUSLICH

Maden- und Parasitenbefall

Sündenliste. China exportiert, Europa kontrolliert – zumindest in Stichproben. Folgende Liste zeigt nur eine Auswahl der 3.697 Aufgriffe der EU-Lebensmittelspektoren (RASFF) bei China-Importware im Jahr 2012.

- 4. 1.: Hoher Aluminiumanteil in Nudeln.
- 24. 1.: Schadstoff im Jasmintee.
- 20. 2.: Schimmelpilze bei Erdäpfeln.

- 23. 3.: Antibiotika im Kaninchenfleisch.
- 26. 3.: Gen-Reis in Gnocchi.
- 30. 4.: Krebserregende Stoffe im Speiseöl.
- 9. 5.: Parasitenbefall bei Seehechtfilets.
- 13. 6.: Schimmeligift in Erdnüssen.
- 6. 7.: Aluminiumrückstände bei Rindfleisch-Instantgerichten.
- 7. 8.: Arsen in Tiefkühl-Calamari.
- 31. 8.: Glassplitter in Kürbiskernen.
- 14. 9.: Mit Maden durchzogene, nach Italien importierte Pasta.
- 19. 9.: Genveränderte Reiscracker.

- 26. 9.: Schimmelpilze in Tiefkühlerbsen.
- 8. 10.: Seuche durch Noroviren in Tiefkühlerdbeeren in Deutschland.
- 11. 10.: Antibiotika in großen Mengen importierter Shrimps.
- 12. 10.: Erstickungsgefahr bei Kaugummi aus China.
- 6. 11.: Hepatitis-A-Virus in Tiefkühlerdbeeren.
- 7. 11.: Unerlaubte Zusatzstoffe in Honigextrakten.
- 8. 11.: Salmonellenbefall bei Tiefkühl-Hähnchen.
- 7. 12.: Parasitenbefall bei Import-„Alaska Seelachs“ aus China.



In Erdäpfel-Fertigprodukten aus China wurden gefährliche Schimmelpilze gefunden.

NOCH MEHR LÜGEN

Mozzarella à la Romania

Schummel-Schinken & Co. Wie nennt man ein aus verschiedenen Fleischresten mithilfe chemischer Substanzen neu „zusammengeklebtes“ Schnitzel? „Schnitzler“. Im Unterschied zum Schnitzel ist diese Produktbezeichnung nämlich nicht geschützt und erlaubt die Verwendung von sogenanntem „Formfleisch“. Dessen Einsatz ist bei Fertiggerichten gang und gäbe. Gleiches gilt für „Formschinken“, der ebenso aus etlichen Wurstteilen zusammengekleistert ist. Gemeinsam mit „Analogkäse“ eine beliebte Zutat für so manche Billig-Tiefkühlpizza.

Nix mit Bella Italia. Dass aber auch bei weit aus teureren Produkten geschummelt wird, was das Zeug hält, beweisen die Italiener. Die Firma „Lactitalia“ stellt etwa Mozzarella her. Die Packungen las-

sen sofort an „Bella Italia“ denken, tragen sie doch auch so schöne Namen wie „Dolce Vita“, „Toscanella“ oder „Pecorino“ (s. Foto o.). Das Problem dabei: Hergestellt wird nicht am Stiefel, sondern im weitaus billigeren Rumänien (s. Foto u.).



Die Gurken-Kanone. In dieser chinesischen Fabrik werden Gurken für den Export abgefüllt.

MADE IN CHINA

★ Weiteres Detail der China-Connection: Die Verschleierung der Herkunft geht so weit, dass etwa italienischen Tomatensauce-Produzenten nachgesagt wird, den „Rohstoff“, also die Tomaten, aus China zu importieren, um sie selbst nur noch in Dosen abzufüllen. Auf deren Etiketten wimmelt es dann nur so vor lauter Italien-Klischees – auch wenn der Inhalt gänzlich chinesisch ist.

Die Gefahr der China-Kost.

Doch es ist längst nicht nur die bewusste Täuschung der Konsumenten, die verärgert. Größer ist die Angst, dass die globalisierte Gier, die China-Kost

»37 % der Weltproduktion an Obst und Gemüse werden mittlerweile in China angebaut.«

überhaupt erst nach Europa bringt, unsere Gesundheit dauerhaft schädigt. Denn was und wie auf Chinas Feldern produziert wird, unterliegt keinerlei Kontrolle und ist fern von heimischen Hygienestandards. Massiver Pestizideinsatz ist im Obst- und Gemüseanbau Alltag. Antibiotika-Gabe bei der Tieraufzucht Normalität. Und das alles zu einem Preis, der österreichische Hersteller zum

Weinen bringt. So kostet die Tonne Tiefkühlerbeeren mit 600 Euro gerade einmal ein Drittel der heimischen Früchte. Die „Tiefkühlpizza Peking“ schlägt in der Herstellung mit nicht mehr als 30 Cent zu Buche. Und das Kilo herausgefäster Fisch kommt kaum auf einen Euro. Wer letztlich draufzahlt, ist der nach billiger Ware Ausschau haltende Kunde.

■ Christoph Lehermayr

Auf chinesischer Spurensuche im Kürbiskernöl

Steirisch die Verpackung, chinesisch die Kerne. Die Spur des Kernöls bis ins Reich der Mitte.

„Mit steirischer Idylle werben, in Wahrheit aber billige Kürbiskerne aus China verarbeiten. Das trifft

Pelzmann, Kürbiskernöl 100 % Pur (500 ml; € 9,87)



auf etliche heimische Hersteller des schwarzen Goldes zu“, sagt Birgit Beck, Ernährungswissenschaftlerin beim Verein für Konsumentinformation (VKI). In einer aufwendigen Untersuchung stellte

byodo, 1. Pressung aus Österreich (250 ml; € 10,49)



der VKI kürzlich fest, dass nur 11 von 30 getesteten Kürbiskernölen tatsächlich aus österreichischer Erzeugung stammen. Beim großen Rest wird Kernöl aus dem Ausland – von Russland über die Ukraine

Kerngold, Echtes Kürbiskernöl (500 ml; € 5,99)





Die Abwässer aus einer Düngerfabrik werden, wie hier dokumentiert, einfach in den nächsten Fluss geschüttet.



Mais mit Pestiziden. In China ist der Einsatz von Pestiziden in der Landwirtschaft noch weit verbreitet. Entsprechend gesundheitsgefährdend ist die Ernte.

bis nach China – einfach zusammengespannt, abgefüllt und nett etikettiert. Bei fünf Produkten (s. Flaschen) stammt das Öl wahrscheinlich komplett aus China. Der Nachweis gelang dem VKI mithilfe der



Bio Gourmet, Kürbiskernöl (250 ml; € 8,99)

Montanuni Leoben, die eine Methode zur Bestimmung der Böden entwickelt hat. So gelang es, den Schwindel mancher Hersteller mit vermeintlich heimischem Kürbiskernöl zu entlarven.



Delikatessa, Echtes Kürbiskernöl (500 ml; € 11,98)



BARBARA VAN MELLE, Slow Food



THILO BODE, Foodwatch

Hilfe! Was nun?

Wie Sie China aus der Küche sperren. Zwei Experten sagen, was beim Einkaufen hilft.

Ratgeber. 88 Prozent der Österreicher wünschen sich naturbelassene Lebensmittel. Der China-Import ist das Gegenteil davon. Mit ein paar Tipps und etwas mehr investierter Zeit machen Sie künftig einen Bogen um die Kost aus Fernost.

Regional einkaufen!

„Kaufen Sie so viel wie möglich frisch ein, und bevorzugen Sie den Bäcker oder Fleischer ums Eck“, rät Barbara van Melle von Slow Food Austria, „das ist nicht unbedingt teurer, aber gesünder. Lassen Sie die Finger von Fertiggerichten, wenn Sie mehr als drei Zutaten auf der Verpackung nicht kennen.“

Durchblick im Label-Wirrwarr



Die EU hat zwei Siegel in Umlauf gebracht, die über die Herkunft von Produkten Auskunft geben. Bei der „geschützten Ursprungsbezeichnung“ (rotes Siegel) haben Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung in einem bestimmten, genau gekennzeichneten Gebiet zu erfolgen. Bei der „geschützten geografischen Angabe“ (blaues Siegel) muss zumindest einer der drei Schritte in der angegebenen Region stattfinden. Beide Siegel werden streng überprüft.

Was uns AMA sagt



Was Fleisch und Fisch anbelangt, bürgt das AMA-Gütesiegel für österreichische Herkunft. Schwe-



rer fällt dies schon beim Joghurt, wo die Milch zwar zu 100 Prozent heimisch ist, aber bis zu einem Drittel der Früchte aus anderen Ländern stammen dürfen. Wer zu Produkten mit dem Bio-Siegel greift, hat die regionale Herkunft komplett garantiert.

Druck auf die Politik

Thilo Bode leitet die deutsche Verbraucherschutzorganisation Foodwatch und steigt der Industrie in seinem Buch „Die Essensfälscher“ ordentlich auf die Zehen. Er deckt etwa auf, dass Hersteller und Erzeuger nicht das Gleiche sind. Ersteres bezeichnet meist nur den Ort der Endabpackung, entscheidend ist der Erzeuger. Letztlich ist aber Druck auf die Politik nötig, damit diese eine verpflichtende Herkunftsangabe für die einzelnen Zutaten bei weiterverarbeiteten Lebensmitteln einführt.

www.marktcheck.at

Auf dieser Seite von Greenpeace lässt sich gratis die Herkunft von über 3.000 Produkten überprüfen. Wer auf Nummer sicher gehen will, checkt hier häufig Gekauftes.