

# Authentizität von Käsen in der Gastronomie

Endbericht der Schwerpunktaktion A-045-17



März 2018

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz (BMASGK)  
Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

## Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion „Authentizität von Käsen in der Gastronomie“ war die Überprüfung, ob bei Speisen, bei denen die Verwendung von Käse zu erwarten ist, tatsächlich Käse verwendet wird und nicht ein käseähnliches Erzeugnis (Analogprodukt).

27 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. Vier Proben wurden beanstandet:

- Drei Proben wurden beanstandet, weil die Speise mit einem Analogprodukt angeboten wurde, die Aufmachung der Ware jedoch Käse suggerierte.
- Eine Probe wurde aufgrund ihrer mangelhaften Bezeichnung beanstandet.

## Hintergrundinformation

Speisen wie Pizza, Käseweckerl etc. lassen die Verwendung von Käse vermuten. Allerdings werden für die Gastronomie im Lebensmittelgroßhandel zahlreiche „Käse“-Analogprodukte angeboten. Auf eine Verwendung von Analogprodukten muss eindeutig hingewiesen werden.

Echter Käse wird anhand des Buttersäuregehalts bestimmt. Milchfett enthält durchschnittlich 4 % Buttersäure.

## Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 27

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 idgF

## Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 14,8 Prozent.

**Tabelle 1: Beurteilungsquoten**

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) <sup>1</sup>
nicht beanstandet	23	85,2	(67 %; 94 %)
beanstandet	4	14,8	(6%; 33 %)
gesamt	27	100,0	---

Unter den vier beanstandeten Proben waren zwei Proben, die als Käse (z. B. Halbharter Schnittkäse 45 % F.i.T) deklariert waren und in dieser Aufmachung an den Gastronom verkauft wurden, tatsächlich aber ein Analogprodukt darstellten. Eine weitere beanstandete Probe war ein Pizzabrot, das gemäß Anpreisung mit Schafkäse gefüllt war. Das verwendete Ausgangsprodukt war jedoch eine Zubereitung mit Pflanzenfett (Bezeichnung „Weiss Combo“) eingesetzt.

---

<sup>1</sup> Die Daten stammen von Zufallsstichproben. Die Aussagen der Ergebnisse sind somit mit einer gewissen Unsicherheit behaftet – der wahre Wert liegt mit 95%iger Wahrscheinlichkeit innerhalb des Konfidenzintervalls (KI). Die Breite des Intervalls hängt wesentlich von der Anzahl der Daten ab. Je mehr Daten/Proben vorliegen, desto schmaler wird das KI bzw. je weniger Daten/Proben vorliegen, desto breiter wird das KI.

Ein auf der Speisekarte als „Käsesoße“ angeführtes Produkt (auf der Originalpackung mit „Nachokäse (für Dispenser) mit Jalapeno Paprika“ bezeichnet) wurde wegen der mangelhaften Bezeichnung „Käsesoße“ beanstandet, da Käse nur in sehr geringer Menge enthalten war.

## **Impressum**

### **Eigentümer, Herausgeber:**

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz  
Stubenring 1, 1010 Wien  
[www.sozialministerium.at](http://www.sozialministerium.at)

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien  
[www.ages.at](http://www.ages.at)

Alle Rechte vorbehalten. Nachdrucke – auch auszugsweise – oder sonstige Vervielfältigung, Verarbeitung oder Verbreitung, auch unter Verwendung elektronischer Systeme, sind nur mit schriftlicher Zustimmung der AGES zulässig.