

## Gern bestellt, oft verfälscht: SCHINKEN-PIZZA



### Das sollte für SCHINKEN-PIZZA verwendet werden: Schinken, Vorderschinken oder Formfleischerzeugnisse

Als **Schinken** dürfen nur qualitativ hochwertige Produkte aus dem Hinterschenkel des Schweins wie gewachsen (Hinterschinken) bezeichnet werden. Diese Produkte werden als „Schinken“, „Hinterschinken“ oder „Kochschinken“, auch als „Kochhinterschinken“ angeboten (Bild 1). Die Angabe auf der Speisekarte lautet z. B. „**Schinken-Pizza mit Schinken, Tomaten, ...**“.

**Vorderschinken** wird aus dem Schulterstück des Schweins wie gewachsen hergestellt (Bild 2). Auf der Speisekarte ist „Vorderschinken“ anzugeben, z. B. „**Schinken-Pizza mit Vorderschinken, Tomaten, ...**“.

Bei **Formfleisch-Schinken** oder **Formfleisch-Vorderschinken** handelt es sich um Kochpökelwaren, die im Gegensatz zu Hinterschinken und Vorderschinken nicht aus Muskulatur im natürlichen Muskelverband hergestellt, sondern aus Muskelfleischstücken zusammengefügt werden (Bild 3). Damit der Verbraucher über die wahre Natur dieser Erzeugnisse nicht getäuscht wird, müssen geformte Kochpökelwaren entsprechend bezeichnet werden, z. B. als „Formfleischvorderschinken aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt“.

Dies gilt ebenso für Speisekarten, z. B. „**Schinken-Pizza mit Formfleischvorderschinken, Tomaten, ...**“. Die Erläuterung „**aus Vorderschinkenteilen geformt**“ kann in Form einer Fußnote erfolgen.



Bild 1

**Hinterschinken**



Bild 2

**Vorderschinken**



Bild 3

**Formfleischerzeugnis**

Bei Hinter- und Vorderschinken erkennt man die natürliche Wuchsrichtung der Muskulatur und den natürlichen Muskelzusammenhang. Bei einem Formfleischerzeugnis sind die Größe der zusammengefügt Muskelfleischstücke und ihre unterschiedliche Muskelfaserrichtung erkennbar.

Schinken, Vorderschinken und geformte Kochpökelwaren enthalten in Deutschland mindestens 19 % **Fleischeiweiß im fettfreien Anteil**. Dies entspricht einem Fleischgehalt von ca. 95 %, der Gehalt an fleischfremdem, d. h. zugesetztem Wasser liegt bei maximal 5 %.

## ... und das wird sehr häufig für **SCHINKEN-PIZZA** verwendet: **Schinken-Ersatz, sogenannte Aliuds**

Häufig finden in der Gastronomie für Pizza, Nudelgerichte oder Salate Erzeugnisse Verwendung, die einen grundlegend anderen Charakter als die oben beschriebenen und abgebildeten Schinken, Vorderschinken und Formfleisch(vorder)schinken aufweisen. Die so hergestellten Erzeugnisse bestehen aus einer oft geleeartigen, schnittfesten Masse, in die kleinste bis deutlich sichtbare Fleischstücke eingebettet sind; oft weisen die Produkte auch ein brühwurstähnliches Aussehen auf (vgl. Bilder 4 bis 7).



Bild 4

### **Schnittbild wie Sülze**

Fleischanteil: 56 %  
zugesetztes Wasser: 30 %



Bild 5

### **Schnittbild wie Schweinefleischkonserve**

Fleischanteil: 45 %  
zugesetztes Wasser: 41 %



Bild 6

### **Schnittbild wie grobe Brühwurst**

Fleischanteil: 53 %  
zugesetztes Wasser: 27 %



Bild 7

### **Schnittbild wie Brühwurst mit Einlagen**

Fleischanteil: 56 %  
zugesetztes Wasser: 27 %

Diese Produkte unterscheiden sich aber nicht nur gravierend in ihrem Aussehen von den Produkten, die sie ersetzen sollen, sondern auch in ihrem Fleischgehalt und in ihrem Geschmack:

Derartige Erzeugnisse weisen einen Fleischgehalt zwischen ca. 50 % und 80 % auf, vereinzelt auch deutlich unter 50 %. Der fehlende Fleischgehalt wird mit Wasser ausgeglichen (bis zu ca. 40 %) und die Schnittfestigkeit wird durch Bindemittel (z. B. Stärke) sowie Gelier- und Verdickungsmittel erreicht. Häufig wird fleischfremdes Eiweiß, z. B. Soja- und Milcheiweiß, zugesetzt.

Den so hergestellten Erzeugnissen fehlt der typische Schinkengeschmack, sie schmecken fad, leer und süßlich. Darüber hinaus weisen sie einen starken Kochgeschmack auf.

Die Bezeichnungen Schinken, Vorderschinken und Formfleisch(vorder)schinken können für diese Art von Erzeugnissen grundsätzlich nicht verwendet werden, da es sich um Lebensmittel eigener Art handelt.

Als Bezeichnung kann z. B. verwendet werden:

**„Pizzabelag aus gepökeltem Schulterfleisch geformt, überwiegend fein zerkleinert“**

Auf der Speisekarte sind Gerichte, für die die beschriebenen Erzeugnisse als Zutaten verwendet werden, dementsprechend zu bezeichnen. Das gilt auch für die Angabe der Zutaten in der Zutatenaufzählung.

**Bezeichnungen wie z. B. „Schinkenpizza“ oder z. B. die Angabe „Vorderschinken“ in der Zutatenaufzählung sind nicht zulässig. Eine „Korrektur“ über Fußnoten ist nicht möglich.**

**Weitere Informationen unter:** <http://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/schinkenimitate.htm>