



TOFUTOWN

Tofutown, Mai 2017

„PFLANZENKÄSE URTEIL“ ERWARTET

Käse und Milch auch ohne „Eutersekretion“?

Mit dieser Frage beschäftigt sich der Europäische Gerichtshof (EuGH) am 14.06.17 in einer Klage gegen den ökologischen Hersteller vegetarischer Bio Lebensmittel „TOFUTOWN“.

Ca. 2,5 der ca. 7,3 Mrd. Menschen auf dem Planeten Erde essen „Pflanzenfleisch“ und trinken „Pflanzenmilch“ als eine ihrer Haupteisweißquellen und benennen das selbstverständlich auch entsprechend. Zum Beispiel Indonesien (Bevölkerung 260 Mio. Menschen) verzehrt pro Kopf und Jahr 30Kg Tofu (in Indonesien und auch im Englischen Sprachgebrauch „Beancurd“ (Bohnenkäse) genannt und 35Kg Tempé = „Beanmeat“ (Bohnenfleisch) genannt.

Wie läuft das in der Europäischen Union?

Aus Freude an der Logik und am Wesentlichen: Eiweiße sind Eiweiße sind nun mal Eiweiße, definierte chemische Formeln, denen es übrigens völlig egal ist ob sie von Lobbyisten als angeblich „tierisch“ oder angeblich „pflanzlich“ künstlich einsortiert werden. H₂O ist H₂O.

Jede essentielle Aminosäure (das sind jene, die Säugetiere wie Kühe, Schweine oder Menschen nicht selbst herstellen können und deswegen mit der täglichen Nahrung zu sich nehmen) war, bevor sie quasi eine „tierische“ Aminosäure wurde eine dezidiert „pflanzliche“. Unsere armen Nutztiere kriegen pflanzliches Eiweiß (i.d.R. gentechnisch verändertes sog. „Sojaextraktionsschrot“ aus Südamerika) und bauen es in ihren Stoffwechsel ein (nur 10% davon landen in tierischen Lebensmitteln. 90% hingegen verwandeln sich in Tierfäkalien und verursachen u.a. die Klimaerwärmung und stehen dem hungernden Teil der Weltbevölkerung nicht zur Verfügung.

TOFUTOWN wendet sich gegen diesen falsch verstandenen Lobbyismus der Institutionen und plädiert gegen die Klimaerwärmung, für den Umweltschutz und für die gerechtere Verteilung der Eiweißversorgung auf unserem Planeten.

Die Firma TOFUTOWN stellt seit über 30 Jahren vegetarische Bio Produkte wie etwa Bio Tofu, ökologisch erzeugte Pflanzenmilch (Mandel, Soja, Cashew, Reis, Cocos etc.), Bio Pflanzenfleisch, sowie viele weitere Öko Veggie Produkte wie vegetarischen Bio Snacks, traditionelle Tempé- und Seitanprodukte (Seitan = Wheat Meat) sowie z.B. Bio Veggie Streichcremes, Nudelsaucen und so weiter her. Das Unternehmen beschäftigt ca. 300 Mitarbeiter an drei Produktionsstandorten in Deutschland und einen Kollegen in einem Verkaufsbüro in den USA. Die Firma wurde von Lobbyisten Gruppen wegen Bezeichnungen wie „Veggie Cheese“, „Tofu Butter“ etc. verklagt.

Stellungnahmen zu dem anliegenden Verfahren haben die Europäische Kommission selbst sowie die Regierungen der Mitgliedsländer Italien, Griechenland und der Bundesrepublik Deutschland abgegeben. Die weiteren 33 möglichen Beteiligten haben sich bemerkenswerter Weise dazu gar nicht erst geäußert. Eine EU-Verordnung

wird von einigen Gerichten von Mitgliedsländern so ausgelegt, dass nur Produkte als Milch, Käse & Butter bezeichnet werden dürfen, die als so genannte „Eutersekretion“ gemolken wurden. Diese Meinung könnte der EuGH aber ändern und eine mehr klimafreundliche und ökologischere Sichtweise einnehmen. Auch die Tatsache, dass sogenannte Fleisch- und Milchalternativen in mittlerweile allen Lebensmittelläden und Vertriebskanälen in den Mitgliedsländern der Europäischen Union angekommen sind, berücksichtigt die bisherige Auslegung der Regelungen nicht. Die zahlreichen landwirtschaftlichen Rohstoffe für diese Öko Alternativen stammen in aller Regel von anerkannten Bio Bauernhöfen innerhalb der EU.

Das Gesetz wurde ursprünglich aus Vermischungs- und Verpanschungsgründen eingeführt um Dumping zu verhindern. Es wird jetzt aber missbraucht, um pflanzliche Produkte zu diskreditieren und der Lebensmittelwirtschaft werden insgesamt Innovationen erschwert, um einen sinnvolleren ökologischeren Weg einzuschlagen.

Von diesen Regelungen gibt es einige lustige Ausnahmen, die zum Beispiel für Produkte wie Erdnussbutter oder Kokosmilch gelten. Worin der Unterschied zu Cashew- oder Mandelbutter bzw. Reis- Hafer- oder Mandelmilch liegen sollen erklärt der Gesetzgeber nicht.

Ist die EU-Verordnung noch zeitgemäß?

Die Realität hat diese europäischen Regelungen längst überholt. Ursprünglich diente diese bereits seit Jahrzehnten in verschiedenen Fassungen existierende Regelung dazu, die angeblich „natürliche Zusammensetzung der Milch(-erzeugnisse) im Interesse der Erzeuger und der Verbraucher zu schützen. So sollten die Verbraucher nicht über die tatsächlichen Inhaltsstoffe irreführt werden, so dass sie tierische und andere „Milch“-Produkte verwechseln könnten. Zum anderen sollen Erzeuger davor bewahrt werden, dass Hersteller etwa Billigprodukte fälschlicherweise als Milcherzeugnisse verkaufen und sich dadurch einen Wettbewerbsvorteil verschaffen.

Doch die Zeiten haben sich geändert. Pflanzliche und vegetarische Öko-Produkte findet man inzwischen in jedem Supermarkt. Sie sind übrigens deutlich teurer als Kuhmilchprodukte, so dass auch aus diesem Grund das alte „Anti-Dumping“ Gesetz nicht greifen kann. Das Bewusstsein der Verbraucher hat sich gerade in den letzten Jahren deutlich gewandelt. Daher ist es an der Zeit, dass auf europäischer Ebene entschieden wird, ob die bisherige Auslegung der Verordnung veraltet ist. Vielmehr sollte es zulässig sein, tatsächliche Alternativen zu tierischen



TOFUTOWN

Milchprodukten auch mit den entsprechenden Namen zu benennen, wenn durch Zusätze wie etwa „Mandel“ klar wird, dass es sich um pflanzliche Produkte handelt.

Der EuGH muss nun über pflanzliche „Milch“-Produkte entscheiden

Das Landgericht (LG) Trier hat daher das entsprechende Gerichtsverfahren ausgesetzt und dem Gerichtshof der Europäischen Union (EuGH) drei Fragen zum Verständnis der EU-Verordnung in einem Vorabentscheidungsverfahren vorgelegt. Sinngemäß möchte es von den europäischen Richtern Folgendes wissen:

1. Darf man pflanzliche Produkte als Milch, Butter, Käse & Co. bezeichnen, wenn man durch deutliche Zusätze wie „Tofu, Veggie, Soja“ klarstellt, dass es sich nicht um tierische aus Eutersekretion Milch handelt?
2. Darf „Milch“ wirklich nur eine Flüssigkeit bezeichnen, die aus dem Euter eines Tieres gewonnen wurde oder darf man diesen Namen auch pflanzlichen Produkten geben, wenn man erläuternde Begriffe wie „Soja“ hinzufügt?
3. Dürfen wirklich nur solche Produkte als „Molke, Rahm, Butter, Buttermilch, Käse, Joghurt oder Sahne“ bezeichnet werden, die aus tierischer Milch hergestellt wurden oder auch solche, die aus pflanzlicher Milch hergestellt wurden?

Verbraucher erkennen und schätzen inzwischen pflanzliche Alternativen zu „tierischer“ Milch und sie greifen bewusst dazu.

Mittlerweile sind Verbraucher – auch angesichts der starken Zunahme pflanzlicher Bio Produkte in den Regalen der Lebensmittelläden – dafür sensibilisiert und daran gewöhnt, dass es gute ökologische Alternativen gibt. Gerade wenn deutliche Zusätze wie Soja-, Tofu- oder Veggie verwendet werden, ist jedem klar, dass es sich um eine pflanzliche Alternative und eben nicht um ein tierisches Produkt handelt.

Außerdem hat sich das Kaufverhalten der Konsumenten und damit auch das sog. Verbraucherleitbild geändert: Während man früher davon ausging, dass Verbraucher Produkte nur flüchtig betrachten, gehen Gerichte inzwischen davon aus, dass man als Käufer seine Produktwahl auch kritisch prüft und hinterfragt zumal viele Verbraucher unter Unverträglichkeiten oder Allergien leiden.

Erzeuger von Tiermilch-Produkten werden nicht benachteiligt.

Im Fall pflanzlicher und hochwertiger Bio Käsesorten geht es genau um das Gegenteil: Verbraucher sollen natürlich nicht dazu bewogen werden, zu glauben, sie kauften Tiermilch-Produkte, sondern sie wollen und sollen sich gezielt und demokratisch für die ökologischere Alternative entscheiden.

Bewusste Bezeichnung hilft Verbrauchern und der Umwelt.

Ökologisch und/oder vegetarisch lebende Verbraucher entscheiden sich ja gerade ganz bewusst für eine andere Ernährung und damit für Alternativen zu herkömmlichen tierischen Produkten. Daher ist es aus lebensmittelrechtlicher Sicht sogar geboten, sie darüber aufzuklären, welches pflanzliche Produkt welches tierische ersetzen kann und sie zu einer klimaschützenden und ökologischeren Variante einzuladen.

Schließlich ist es aus denselben Gründen, aus denen immer mehr Menschen sich für eine pflanzliche Ernährung entschieden haben, unverhältnismäßig, Hersteller solcher Produkte zu benachteiligen. Denn damit würde eine aus objektiven Gründen wie etwa dem Umwelt- und Gesundheitsschutz sowie ethisch-moralischen Erwägungen äußerst sinnvolle Entwicklung unnötig erschwert. Der Gesetzgeber benachteiligt auch die Hersteller von Elektroautos nicht und zwingt diese von dem Begriff „Auto“ Abstand zu nehmen nur weil sich die Antriebsart geändert hat. Auch die Bezeichnungen „Tofu-Burger“ oder „Veggie Schnitze“ etwa sind seit Jahrzehnten in der Europäischen Union gut eingeführt und führen zu keinerlei Verbrauchertäuschungen oder Irritationen. Ganz im Gegenteil.

Die dringend benötigten Innovationen des zerbrochenen Welternährungssystems (Meat 2.0, Milks 2.0) gehen in Richtung nachhaltiger pflanzenbasierte Produkte und Herstellungsweisen. Die beiden Mangelnährstoffe „Eiweiß“ und „Trinkwasser“ sind nur so zu erzeugen. Im Jahr 2020 werden fast 9 Mrd. Menschen auf dem Planeten leben und wir kriegen schon heute 7,3 Mrd. nicht satt. Das Protein der Zukunft ist pflanzlich.