

Auch Wein, Bier und Sugus können Gelatine enthalten. Ich verstehe nicht, was tote Tiere in Süswaren zu suchen haben. Und weshalb das nicht in jedem Fall deklariert sein muss. Mein Wunsch, mich ohne Bestandteile von toten Tieren zu ernähren, wird damit torpediert.

Auch in Patisserie und Medikamenten hat es Gelatine. Sogar Frühstücksflocken sind nicht frei von toten Tieren – zum Beispiel mit Schokolade überzogenen Flakes mit Schellack als Überzug.

Susanne Maeder, Zürich

Kürzlich habe ich bei der Mosterei Möhl im Kanton Thurgau gefragt, ob es nicht eine weniger gruusige



## Nichts für Vegetarier

Fruchtsäfte: Fischgelatine muss nicht deklariert werden

Apfelsaft, Orangen-Limonade und andere Süssgetränke können Spuren von Fischgelatine enthalten. Das muss nicht deklariert werden. Das Problem: Vegetarier haben keine Lust auf Lebensmittel mit Bestandteilen von Tieren.

**K**üpp-Leutz Oskar Mägler aus Basel muss seinen Augen nicht, als er bei Coop einbakele Auf des Orangen-Limonade. Preis Garantie von Coop steht unter dem Hinweis für Allergiker: «Enthält Fisch. Wie aber kamste Fisch in ein Tafelgetränk mit Orangengeschmack? Laut Coop-Sprecher Liv Mar bender der Tiefkühlteil für da orange Farbe aus Fischgelatine: Er verahnt: «Die Gelatine ist völlig geschmacksneutral. Ob geschmacksneutral oder nicht: Getränke mit solcher Gelatine sind nicht für Vegetarier. Restlos Paktin. Paktkin der

Schweizerischen Vereinigung für Vegetarismus (SVV), findet das Einsatz von Fischgelatine sehr problematisch. Ob bei Fruchtsäften, Wein oder Limonade erwarten man keine «Enthält Fisch.» Die Orangen-Limonade Preis Garantie ist bei weitem kein Einzelfall: Auch die aromatisierten Weissgetränke von Vitar, die Cappo-Äpfelbeere sowie die Klarer Äpfelzitril und – sowie von Kammer enthalten Fischgelatine als Hilfs- oder Tiefkühlteil. Laut Josef Charam von Schweizer Ökoinstitut ist die Verwendung von Gelatine bei der Herstellung

klarer Ökoproducte ebenfalls. Sie wird eingesetzt, um unerwünschte Trübstoffe zu entfernen. Charam ergänzt: «Die Gelatine wird durch Filtration vollständig entfernt. Das Endprodukt enthält somit keine Gelatine mehr.» Konsequenzen: Vegetarier setzen dies allerdings. Für sie ist die Produkt nicht mehr vegetarisch, obwohl es mit Fisch oder Fisch in Verbindung gekommen ist. Dabei gibt es durchaus pflanzliche Alternativen: Coca-Cola zum Beispiel setzt die Gelatine bei ihren Cola- und

Fanta-Getränken laut eigenen Angaben nicht mehr ein. Die Konzernmarke ist durch modifizierte Lebensmittelenzyme oder die pflanzliche Gelfestmittel Agar-Agar. Sondern dabei: Das die Getränke mit tierischer Gelatine nicht vegetarisch sind, ist nicht deklariert. Denn laut Schweizer Lebensmittelgesetz muss Gelatine nicht deklarieren werden, wenn sie aus dem Getränk herangefiltert wurde oder wenn in kleinsten Mengen enthalten ist. Die Folge: Konsumenten können nur schwer sein, ob ein Getränk vegetarisch ist.

Orangen-Limonade  
Preis Garantie  
Eines von vielen Getränken mit Fischgelatine



Rainer Pichler, Schweizerische Vereinigung für Vegetarismus

«Fischgelatine ist sehr problematisch – egal ob in Fruchtsäften, Wein oder Essig.»

Fischgelatine im Fruchtsaft: «Solche Stoffe können für meine Gesundheit fatale Folgen haben»

gibt sie aber sehr wohl. Die Mosterei Guldenberg in Embrach ZH etwa stellt klare Säfte ohne Gelatine oder andere tierische Stoffe her.

Erwin Kessler, Verein gegen Tierfabriken Schweiz,

Tuttwil TG

Auch die Mergen können das & Tipp nicht sagen, welche ihrer verkauften Getränke tierische Gelatine enthalten. Sprecher Monika Wüthel befragt den Grundstein, das bei der Herstellung von klaren Fruchtsäften Gelatine verwendet wurde. Bei der Preis-Garantie-Orangen-Limonade in Fruchtsäften auf die Verpackung aufgedruckt, weil Fisch zu den allergenen Stoffen gehört. Allerdings nicht mehr länger. Das Coop-Sprecher Miker: «Der Allergikerhinweis ist veraltet und wird bei der überarbeiteten Verpackung aufgehoben.» Kleine Mengen Fischgelatine werden also weiterhin enthalten sein – einfach ohne Deklaration. Tipp: Trinke Fruchtsäfte sind rein vegetarisch, weil sie nicht mit Gelatine gemischt werden müssen. Bitte bisstalt

Alternative zur Gelatine Veganer geniessbar wären. Nein, es gebe leider Apfelsaft und das Shorley auch für Vegetarier und Ernst Möhl behauptet. Es