

Pressemitteilung 119/2009

## Surimi? Nein Danke!

Verbraucherzentrale Hessen empfiehlt nachhaltiges Seafood zum Sylvesterbuffet

*Frankfurt, 15.12.2009.* **Trendiges Seafood wie Krebsfleisch, Garnelen oder Sushi ist auf Sylvesterbuffets oft ein Muss. „Wer allerdings billigeres Surimi anstelle von echten Garnelen auftischt, ahnt häufig nicht, welchen Qualitätsverlust er in Kauf nimmt“, so Andrea Schauff, Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Hessen. Bei Surimi handelt es sich um ein Lebensmittelimitat aus zerkleinertem Fischmuskeleiweiß. Die Masse lässt sich dann zum Beispiel zu Krebsfleisch- oder Garnelenimitaten formen. Geschmack, Farbe und Form erhalten die Kunstprodukte nur durch einen Mix aus Bindemitteln und Zusatzstoffen. Die Verbraucherzentrale Hessen rät zum Genuss von Meerestieren aus nachhaltiger Fischerei, erkennbar an dem blauen MSC-Siegel, oder aus Bio-Aquakultur.**

Ausgangsstoff für Surimi ist Magerfisch, aus dem nur die Eiweißbestandteile herausgelöst werden. Der Rest ist Abfall. Die Eiweißmasse wird gesalzen und mit Bindemitteln wie Eiklar oder Stärke durch Wärme verfestigt. Der massive Einsatz von Würzmitteln, Geschmacksverstärkern, Aromen, Farbstoffen und Konservierungsmitteln verleiht dann zum Beispiel dem Krebsfleischimitat die rote Farbe und den typischen Geschmack. Der Zusatzstoffmix kann besonders für Allergiker problematisch sein. Aus der Masse werden maschinell zum Beispiel Hummerschwänze, Langustenscheren, Krebsfleisch und Garnelen zum Teil täuschend echt nachgebildet.

Surimi muss zwar gekennzeichnet werden, zum Beispiel mit "Surimi – Garnelenimitat aus Fischmuskeleiweiß". Das Kunstprodukt ist aber im losen Verkauf oft mangelhaft gekennzeichnet und versteckt sich auch als billige Verlängerungszutat in Meeresfrüchtecocktails oder Fertiggerichten vom Schnellimbiss oder der Feinkosttheke.

„Die Surimiproduktion treibt die Ausbeutung der Ozeane zusätzlich voran. Denn Fisch wird zum billigen Industrierohstoff und sogar von Überfischung bedrohte Bestände werden verschwendet“, beanstandet Schauff. Beim Einkauf von trendigem Seafood rät die Verbraucherzentrale Hessen daher zu Meerestieren aus nachhaltiger Fischerei, erkennbar am blauen MSC-Siegel. Empfehlenswert sind auch Garnelen, Shrimps & Co. aus Bio-Aquakultur. Denn die Zucht in konventioneller Aquakultur ist ebenfalls problematisch. Beispielsweise belasten die in den Zuchtbecken eingesetzten Antibiotika als Rückstände die Meerestiere und die Umwelt.



**Ergänzende Informationen für Verbraucher:**

- **Telefonische Beratung** der Verbraucherzentrale Hessen zum Thema „Lebensmittel-Zusatzstoffe“ dienstags 10 bis 14 Uhr unter 0900 1 972012. *0,90 € pro Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom AG – andere (Mobilfunk-) Netzbetreiber können zusätzliche Kosten berechnen.*
- **Infoline Ernährung** zu aktuellen Themen und Lebensmittelskandalen rund um die Uhr unter 0180 5 972012. *0,14 € pro Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom AG – andere (Mobilfunk-) Netzbetreiber können zusätzliche Kosten berechnen; ab 1.3.2010 maximal 0,42 € pro Minute aus dem Mobilfunk.*  
Ratgeber unter [www.verbraucher.de](http://www.verbraucher.de)
- **Hessenweites Servicetelefon 0180 5 972010.** *0,14 € pro Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom AG – andere (Mobilfunk-) Netzbetreiber können zusätzliche Kosten berechnen; ab 1.3.2010 maximal 0,42 € pro Minute aus dem Mobilfunk..* Informationen über das Beratungs- und Seminarangebot sowie die Öffnungszeiten der Beratungsstellen der Verbraucherzentrale Hessen; teilweise auch Terminvereinbarung möglich. Keine Beratung!

**Beratungsstellen der Verbraucherzentrale Hessen:** Borken, Bahnhofstraße 36 b · Kassel/Nordhessen, Bahnhofsplatz 1 (Kulturbahnhof) Gießen, Südanlage 4 · Fulda, Karlstraße 2 · Frankfurt/Rhein-Main, Große Friedberger Straße 13-17 (Nähe Konstablerwache) · Darmstadt/Region Starkenburg, Luisenplatz 6 (Carreegalerie) · Rüsselsheim/Groß Gerau, Marktstr. 29 · Wiesbaden, Luisenstr. 19 (im Umweltladen)