



Slow Food®

Deutschland e.V.

Magere Auskunft vom Burgerbrater

PRESSEINFORMATION – Berlin, 09. Dezember 2016

Die zuletzt krisengeschüttelte Fastfoodkette McDonalds verschärft ihre Transparenz-Offensive und verrät den Kunden „was drin ist“ in den Produkten. Wir haben den Zutatencheck des Unternehmens gecheckt.

Im Zuge einer „agileren Unternehmenskultur“, so die Börsenbeobachter, hat der Burgerbrater McDonalds seine Transparenz-Offensive ausgeweitet. Schon im Oktober hatte das Unternehmen in einem 12-stündigen Livestream seine Kundschaft in die vorher gut geputzte Küche blicken lassen. Alles pikobello, tote Nagetiere wird hier sowieso niemand vermuten. Jetzt hat McDonalds den großen Zutaten-Check angekündigt – was ist drin? „Wenn Du wissen willst, was in unseren Produkten steckt, dann klick Dich jetzt durch und finde es heraus. (...) Du kannst Burger, Nuggets, Desserts und Co. auseinandernehmen – Zutat für Zutat.“

Schön, dann schauen wir doch mal rein in die brodelnden McDonalds-Töpfe. Wir beginnen mit den Pommes Frites. Bei den Kartoffelstäbchen können wir schon mal Entwarnung geben und uns entspannen, sie stammen tatsächlich aus – Kartoffeln! Die entsprechende Frage eines kanadischen Kunden wird per Video positiv beantwortet. Zum Beweis hüpfen echte Knollen übers Laufband. Die werden dann dampfgeschält und rasen „mit 80 km/h durch den Messerblock“. Sie werden außerdem mit einer Dextrose-Lösung behandelt, damit ihre Oberfläche schön gleichmäßig ist. Am Ende werden sie ganz friedlich in Sonnenblumen- und Rapsöl frittiert.

Lektion eins: Die Kartoffelstäbchen bestehen nicht aus Stärkezement, sondern aus richtigen Kartoffeln. Klasse!

Jetzt die „Emmentaler-Schmelzkäsezubereitung“: So richtig viel Emmentaler ist leider nicht drin, das sollte man nicht so wörtlich nehmen. Es ist eher eine Schmelzkäsezubereitung mit ä bitzeli Emmentaler. Genau genommen kommt der Käse weder aus der Schweiz, noch aus dem Allgäu, sondern „aus der EU“. So präzise wollten wir es ja gar nicht wissen. Jedenfalls wird er im schönen Allgäu endverarbeitet. Und: Er wird ohne tierisches Lab hergestellt, erklärt McDonalds an die Adresse gestrenger Veganer. Das heißt im Umkehrschluss: Es wird gentechnisch hergestelltes Lab eingesetzt? Solch' impertinente Fragen überfordern natürlich den Zutatencheck.

Der Schmelzkäse, so wird es im Video erklärt, besteht „zu 60 Prozent aus Käse“. Und der Rest? Der Rest besteht unter anderem aus Wasser, Schmelzsalzen und nicht näher beschriebenen „Milchkomponenten“. Was sind jetzt wieder Milchkomponenten? Wo der Zutatencheck schweigt, hilft uns Hanns-Ernst Kniepkamp aus der Qualitätskommission von Slow Food Deutschland: „Hinter dem Begriff Milchkomponenten verstecken sich Magermilchpulver, Molkepulver und andere Streck- und Verarbeitungsmittel.“ Auch Emulgatoren sind drin. Oha!

Lektion zwei: Der Käse besteht nur zu 60 Prozent aus Käse. Der Rest vom Käse ist gar kein Käse. Schade eigentlich!

Das Hauptgericht bei McDonalds ist natürlich der Hamburger. Es besteht zu 100 Prozent aus deutschem Rindfleisch. Das Fleisch kommt von „73.000 Höfen ... dort sind alle Haltungsformen vertreten.“ Also gute, mittlere, schlechte und katastrophale Haltung? Genaueres erfahren wir leider nicht. Weiter heißt es nur: „Die meisten Landwirte haben sich für Laufställe entschieden.“ Man könnte auch sagen: Die Tiere stehen ständig im Stall, Weidehaltung mit saftigen Wiesen sieht anders aus.

Lektion drei: Es gibt viele Höfe und viele Rindviecher in Deutschland. Genau!

Ihre Ansprechpartnerin bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sharon Sheets - Öffentlichkeitsarbeit und Presse - presse@slowfood.de Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin



Slow Food®

Deutschland e.V.

Jetzt servieren wir den Nachtisch. Wir nehmen ein paar Löffelchen Erdbeersirup an Südtiroler Bioapfelschnitz und Softeis. Der Apfel ist clean, er hat nur etwas Ascorbinsäure abgekriegt. Was ist drin im Erdbeersirup? Wie viel Zucker? Wie viel „natürliches“ Erdbeeraroma aus Sägemehl? Leider hüllt sich der Zutatencheck erneut in Schweigen. Er sagt uns nur: „Wir setzen in allen Sirupen Aromen mit einem geringen Alkoholgehalt ein.“ Okay, Schnaps hatten wir eigentlich auch gar nicht bestellt. Immerhin wissen wir jetzt: Es wird Aroma reingerührt. Den Sirup bezieht McDonalds vom Süß-Lieferanten Schwartau. Dort erfahren wir, dass in den Erdbeerprodukten neben viel, viel „sonnengereiften Erdbeeren“ vor allem Zucker, Glukosesirup, Geliermittel und Säuerungsmittel drin sind.

Zurück zum feinen Dessert. Es fehlt noch das Softeis. Das Eis wird aus bayerischer Milch gemacht, es ist „aber nicht weiß-blau“. Es ist dafür „ganz soft ...komplett vegetarisch und ohne Alkohol“. Gibt's eigentlich auch Softeis mit Fleisch, Fisch und doppeltem Whiskey?

Lektion vier: Niemand muss beim Dessert einen Vollrausch befürchten. Das beruhigt uns jetzt!

Wer mit diesem Zutaten-Check noch nicht voll zufriedengestellt ist, der kann auch direkt bei McDonalds nachfragen. Und tatsächlich, eine Frage hätten wir dann doch noch: Hatte Wolfram Siebeck eigentlich recht, dass diese Art von Schmelzkäse nur dazu taugt, kaputte Fahrradschläuche zu flicken? Und: Wie lange muss ich den Schlauch dann trocknen lassen?

Letzte Meldung: Nach heftigen Protesten in Rom wehrt sich nun auch die Stadt Florenz gegen eine geplante McDonalds-Filiale im historischen Zentrum nahe der berühmten Kathedrale. Und das ist auch gut so.

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt. Der Verein tritt für die biologische Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln auf Veranstaltungen und durch Initiativen mit Ko-Produzenten (Verbrauchern) zusammen. Die Arbeit von Slow Food stützt sich weltweit auf den Einsatz vieler engagierter Mitglieder, die es Slow Food durch ihre Mitgliedschaft ermöglichen, Projekte zum Schutz der Biodiversität und zur Ernährungs- und Geschmacksbildung voran zu treiben und Kampagnen und Events zu organisieren. Viele der Mitglieder und Convivien engagieren sich durch verschiedenste Aktivitäten vor Ort. Als Slow-Food-Mitglied ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt.

Slow Food Deutschland wurde 1992 gegründet und ist ein eingetragener Verein mit Geschäftsstelle in Berlin. Die Slow-Food-Bewegung zählt Anfang 2016 in Deutschland über 14.000 Mitglieder in rund 85 Convivien (lokalen Gruppen), weltweit sind es mehr als 100.000 Menschen in über 170 Ländern. <http://www.slowfood.de/>

V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson

Ihre Ansprechpartnerin bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sharon Sheets - Öffentlichkeitsarbeit und Presse - presse@slowfood.de Tel: (0 30) 2 00 04 75-20
Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin