

In „Schutzatmosphäre“ verpacktes Fleisch - was bedeutet das eigentlich genau?

In Supermärkten und Discountern wird in der Kühltheke häufig in Plastikverpackungen vorgepacktes Fleisch angeboten. Auf diesen Waren findet sich der Hinweis „Unter Schutzatmosphäre verpackt“. Verbraucher:innen könnten meinen das bedeute besondere Sicherheit und länger währende Frische. Ob das auch so stimmt erfahren Sie hier.



Unter Schutzatmosphäre verpacktes Fleisch sollte gekühlt transportiert und gelagert, und rasch verbraucht werden. © Shutterstock

Schutzatmosphäre bedeutet Luft heraus - und Gas hinein

Diese Verpackungsmethode heißt im Englischen "Modified Atmosphere Packaging" und bedeutet, dass während des

Verpackens die Umgebungsluft abgesaugt und durch ein Gasgemisch ersetzt wird. Ziel des Vorgangs ist es, die Haltbarkeit des Produkts zu verlängern und die Optik appetitlich zu bewahren.

Doch ob die Haltbarkeit tatsächlich verlängert wird, ist abhängig vom eingesetzten Gasgemisch.

Welches Packgas wirkt wie?

Die meisten Hersteller verwenden bei dem Packvorgang Gemische aus Kohlendioxid, Stickstoff und/oder Sauerstoff. Die Haltbarkeit des Fleisches wird durch den Einsatz von Stickstoff und Kohlendioxid verlängert, indem die Gase das Wachstum von Bakterien und Keimen verlangsamen. Wird Sauerstoff eingesetzt, so stabilisiert dieser in erster Linie die rote Fleischfarbe und verzögert beim rohen Fleisch die Graufärbung oder das Entstehen dunkler Stellen. Sauerstoff verlängert allerdings keineswegs die Haltbarkeit – die Qualität des Fleisches kann sich sogar verschlechtern. So wird Rind- und Schweinefleisch meist mit sauerstoffreichen Packgasen verpackt, um die rote Farbe zu konservieren. Wurstwaren und Frischgeflügel werden meist unter einem praktisch sauerstofffreien Stickstoff-Kohlendioxid-Gemisch verpackt.

Was sagt die deutsche Verbraucherzentrale dazu?

Werden in der EU Packgase eingesetzt, muss auf der Verpackung den Hinweis „Unter Schutzatmosphäre verpackt“ stehen. Allerdings muss die Zusammensetzung des eingesetzten Gases nicht angegeben werden. Das Fazit der Verbraucherzentrale Deutschland zu dieser Art von Verpackung ist, dass Fleisch, das unter einem Schutzgas mit hohem Sauerstoffanteil verpackt wurde, länger rot bleibt und darum länger einen gegebenenfalls nicht mehr vorhandenen Frischezustand suggeriert. Dadurch können Verbraucher getäuscht werden.

Der Verbraucherzentrale reicht der Hinweis auf die Schutzatmosphäre daher nicht aus. Konsumenten sollten erkennen können, wenn Hersteller Packgase zur optischen Schönung des Fleisches einsetzen. Als Tipp: wenn es tatsächlich vorverpacktes Fleisch sein muss, so gilt es dieses es gekühlt nach Hause zu transportieren und es möglichst rasch zu verbrauchen.

Experten sehen die Vorverpackung bei Fleisch äußerst kritisch

In Expertenkreisen ist man von diesen Waren ebenfalls keineswegs begeistert. Das so behandelte Fleisch würde oft durch die hohe Konzentration an Sauerstoff erhebliche Qualitätsminderungen erfahren. Es würde zwar lange optisch rot und frisch aussehen, wäre aber oft zäh und trocken und ranzig und fad schmecken.

Und um der ganzen Problematik auszuweichen und sich über die Herkunft, Behandlung und Qualität des Fleisches das auf den eigenen Tisch kommt sicher zu sein, kann und sollte man doch ganz einfach an der Fleischtheke des heimischen Metzger des Vertrauens einkaufen! Da lohnt sich ein weiterer Weg oder der Einsatz von ein wenig mehr Einkaufszeit auf jeden Fall! Denn hier erhält man nicht nur ein frisches, regionales, unverpacktes Produkt, sondern oft noch einen gutes Kochrezept und viele Tipps dazu.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at