

# So geht der simple Schinken-Trick!

Metzgerin Katharina Koch aus Calden steht ZDF-Lebensmittelexperten zur Seite

Von VICTOR DEUTSCH

■ **Kassel.** Ob Schinken, saftiger Sauerbraten oder süße Leckerei – es gibt fast kein Lebensmittel, an dem die Industrie nichts zu tricksen hat. Sebastian Lege weiß, wie es geht, und deckt Schummeleien auf. Der Produktentwickler nahm am Dienstagabend in der Sendung „ZDF Zeit“ unter anderem Tütensuppen, Kochschinken und Doppelkeule unter die Lupe. Beim Thema Kochschinken assistierte ihm – nomen est omen – Katharina Koch von der gleichnamigen Traditionsmetzgerei in Calden. Sie zeigte Sebastian Lege, wie ein Kochschinken aus Metzgerhand entsteht: Die Keule vom Schwein, von der das saftige

Muskelfleisch für Kochschinken stammt, wird im Ganzen ohne chemische Zusätze gepökelt und anschließend lange gegart. Echtes Handwerk, für das der Kunde am Ende gut 2 Euro pro 100 Gramm auf den Tresen legt. Doch wie geht die Lebensmittelindustrie vor, damit die Discounter „Kochschinken“ schon ab 60 Cent für 100 Gramm anbieten können? Wo wird an wertvollen Zutaten gespart, ohne, dass man den Unterschied schmeckt? Sebastian Lege demonstriert es vor Ort im Caldener Betrieb: Die Schweinekeulen werden zerkleinert (Katharina Koch: Eine Sünde!) und diese preiswerteren Fleischstücke mithilfe von Phosphat beim Kochvorgang wieder mitein-

ander verbunden. Da auf den Verpackungen die Herstellungsweise bewusst verschwiegen wird, hat der Verbraucher nur die Möglichkeit, die Schinken einer Sichtprobe zu unterziehen – geschmacklich herrscht kaum ein Unterschied zwischen den industriell und handwerklich hergestellten Produkten. Sebastian Lege empfiehlt: „Unter gutem Licht erkennt man die unterschiedlichen Strukturen der Schinken. Beim Billigschinken gehen die Muskelfasern in unterschiedliche Richtungen. So erkennt man, dass Muskelteile wieder zusammengefügt wurden.“ Ein weiterer Hinweis sind die Einlagerungen von „Brät“ zwischen den Muskelstücken. Diese feinen

Fleischfetzen entstehen, wenn das Fleisch im Tumbler, einer riesigen zylinderförmigen Trommel, langsam massiert und zart gemacht wird.

Übrigens: Am kommenden Dienstag, 29. Januar, um 20.15 Uhr ist wieder „ZDFzeit“. In einer weiteren Folge von „Die Tricks der Lebensmittelindustrie“ nimmt Sebastian Lege Hackfleisch, Wackelpudding und Co. unter die Lupe.

Die Sendungen sind auch nach ihrer Ausstrahlung in der ZDF-Mediathek online abrufbar.



„Die unterschiedlich ausgeprägte Farbintensität einer Scheibe ist ein Stück Natur und geht auf die verschiedenen Muskeln des Schweins zurück, die verarbeitet wurden.“, klärt Metzgermeisterin Katharina Koch über das Produkt Kochschinken auf.



Sebastian Lege ist Koch und Lebensmittelexperte. Für ZDFzeit deckt er die Tricks der Lebensmittelindustrie auf. Katharina Koch ist Metzgermeisterin und führt den Traditionsbetrieb in Calden. Fotos: ZDF

## Ab Calden: In 55 Minuten auf die Insel Sylt

Rhein-Neckar-Air fliegt ab Juni 13 Mal an Samstagen

■ **Calden.** Die Fluggesellschaft Rhein-Neckar-Air aus Mannheim bietet im kommenden Sommer erstmals eine attraktive Direktflugverbindung vom Kassel Airport zum Flughafen Westerland auf Sylt an. In weniger als einer Stunde Flugzeit geht es ab dem Pfingstwochenende jeden Samstag um Punkt 12 Uhr mit den komfortablen Dornier 328-Maschinen der Rhein-Neckar-Air auf die deutsche Lieblingsinsel, zu der viele Menschen gerade aus der Region Kassel wegen früherer Ferientaufenthalte im Jugendseeheim des Landkreis Kassel ja eine besondere Verbindung haben.

In die Gegenrichtung startet die Maschine jeden Samstag bereits um 10.30 Uhr nach Kassel, wo sie gegen 11.30 Uhr landet. Geplant sind zunächst 13 Umläufe bis Ende August 2019. Bei einer guten Nachfrage ist auch eine Verlängerung des Angebots über diesen Zeitraum hinaus denkbar.

Dirk Eggert, Geschäftsführer der Rhein-Neckar-Air, gibt an, dass es vor allem die vielen positiven Signale waren, die er in den letzten Wochen u.a. von dem Reisebüroverbund Region Kassel sowie von anderen interessierten Vertriebspartnern vernommen hat, die ihn veranlasst haben, dieses Flugangebot in den Flugplan aufzunehmen. Erste Gespräche für ein mögliches Flugangebot nach Sylt haben bereits 2017 zwischen der Rhein-Neckar-Air und dem Flughafen stattgefunden. „Wir bauen nun darauf, dass die Kunden aus der Region Kassel sich von dem enormen Zeitvorteil des Flugangebotes gegenüber der oft mühsamen Autofahrt sowie von unserer Zuverlässigkeit überzeugen lassen“, so Eggert weiter.

Rhein-Neckar-Air, die mit ihren drei Maschinen in ihrem Kerngeschäft seit fast fünf Jahren tägliche Linienflüge von Mannheim nach Berlin und Hamburg hauptsächlich für Businesskunden anbietet, hat mit der Destination Sylt

bereits jahrelange Erfahrung mit den Urlaubern aus dem Rhein-Neckar-Raum gesammelt.

Angeboten werden die Flugtickets für einen Preis ab 179 Euro pro Einzelstrecke. Buchbar sind die Flugtickets seit Donnerstagnachmittag (24. Januar) über die Buchungsseite der Rhein-Neckar-Air auf [www.flyrna.com](http://www.flyrna.com). Diese Buchungsplattform wird ab Donnerstag auch über die Seite des Reisebüroverbund Region Kassel [www.reisebueroverbund.de/kassel](http://www.reisebueroverbund.de/kassel) erreichbar sein. Ebenfalls ist geplant, dass Buchungsanfragen direkt in den Reisebüros der Region entgegengenommen werden können.

Michael Siegl, Koordinator des Reisebüroverbundes, der dieses Flugangebot mit auf den Weg gebracht hat, zeigt sich zuversichtlich, dass die Flüge bei den langjährigen Insel-Fans aus der Region auf eine hohe Nachfrage stoßen werden und dass das Angebot damit mittelfristig etabliert und ausgebaut werden kann.

# Hörgeräte zum Nulltarif

und kostenfreies Hörtraining\*\*  
im 1. Halbjahr



Vereinbaren Sie einen Anpasstermin bei Ihrem Spezialist für gutes Hören!

Harleshausen: 0561-962881  
Sandershausen: 0561-5280854

\*bei Bedarf 1x monatlich

**GESUNDHEIT**  
Kompetenz-Zentrum  
für Sehen & Hören

www.optik-und-hoersysteme.de

seit **20** JAHREN

## Stephan Siebert

DIE OPTIK & AKUSTIK

WOLFHAGER STRASSE 383, KASSEL - HARLESHAUSEN  
HANNOVERSCHE STRASSE 75, NIESTETAL - SANDERSHAUSEN

Ein Angebot der Stephan Siebert Die Optik GmbH, Hannoversche Straße 75, 34266 Niestetal

## Agrarreform wird gefordert

tegut... Lernende bei „Wir haben es satt“-Demo in Berlin

Region. „Wir haben es satt!“ lautete das Motto der Demonstration in Berlin rund ums Brandenburger Tor, bei der am vergangenen Samstag 35.000 Menschen für eine klimagerechte Landwirtschaft, Artenvielfalt und eine Agrarreform für Bauern, Tiere und Umwelt auf die Straße gegangen sind – unter ihnen auch Lernende des Lebensmittel-einzelhändlers und Pioniers für Bio-Lebensmittel tegut... zusammen mit Geschäftsführer Thomas Gutberlet. Die Demonstration findet seit 2011 zum Auftakt der weltgrößten Agrarmesse in Berlin statt, der Grünen Woche. tegut... nimmt mit seinen Lernenden seit drei Jahren an der Demonstration teil. Außerdem stellten die Auszubildenden zusammen mit Mitarbeitern der tegut... Berufsbildung der Grünen Woche einen Besuch ab und informierten sich auf der Messe über Bio, fairen Handel und nachhaltige Landwirtschaft. Eine Gesprächsrunde mit einer Vertreterin des Bioverbandes



„Der Austausch mit Bio-Verbänden, die Teilnahme an der Grünen Woche und an der Demonstration ist eine Erfahrungsrunde für unsere Auszubildenden“, sagt Benjamin Brähler, Leiter Berufsbildung bei tegut... Foto: tegut

Demeter und die Teilnahme an einer Schnippel-Disko, bei der über 1000 Kilogramm aussortierte Lebensmittel für eine Suppe verarbeitet wurden, standen ebenfalls auf dem Programm der Exkursion.

tegut... Geschäftsführer Thomas Gutberlet dankte den Auszubildenden für ihr Interesse und ihre Teilnahme: „Sie befassen sich in Ihrer Ausbildung

und in Ihrem Beruf mit guten Lebensmitteln, ihrer Herstellung und ihrer Herkunft. Deswegen fördern wir bei tegut... auch Ihr Engagement und Ihr Interesse daran, damit Sie sich mit den Hintergründen von Agrarpolitik, Landwirtschaft und Öko-Anbau auseinandersetzen und Ihre eigene Haltung dazu entwickeln können“, so Gutberlet weiter.