

Ihre Metzgerinnung bürgt für Qualität frisch aus der Region

Stellungnahme des Deutschen Fleischerverbandes zur Veröffentlichung des IARC

In seiner Stellungnahme zur Veröffentlichung der Internationalen Krebsagentur (IARC) der WHO der letzten Woche betont der Deutsche Fleischerverband (DFV), dass WHO und IARC darauf hinweisen, dass der Verzehr von Fleisch gesundheitlichen Nutzen bringt. Zugleich „sagen die IARC Einstufung generell nichts über das tatsächliche Risiko einer Krebserkrankung, wenn man mit dem beurteilten Stoff (hier: rotes Fleisch) in Berührung kommt. Vielmehr werden lediglich bestehende

Studien ausgewertet, ob es überhaupt eine Krebsgefahr gibt. Die Klassifizierung sagt nichts über die Wahrscheinlichkeit einer Krebserkrankung. Die IARC hat insgesamt mehr als 1000 Substanzen auf ein bestehendes Krebsrisiko untersucht. Davon wurde nur ein einziges als „wahrscheinlich“ nicht krebsfördernd eingestuft. Sofern es überhaupt einen Zusammenhang zwischen rotem Fleisch und Krebsrisiko gibt (was von anderen Wissenschaftlern in Frage gestellt

wird), gilt als gesichert, dass hierbei die Zubereitungsform der entscheidende Faktor ist. Das Problem liegt also nicht beim roten Fleisch, sondern beispielsweise beim zu heißen Grillen. Falsche Zubereitung hat auch bei anderen Lebensmitteln negative Auswirkungen. Die für Risikoeinschätzungen bei Lebensmitteln zuständigen europäischen und deutschen Behörden teilen die Einschätzung des Krebsrisikos bei rotem Fleisch in dieser Form nicht.“

Expertenempfehlungen wurden vom DFV wie folgt zusammengefasst: • Deutsches Institut für Ernährungsforschung: „Die Ergebnisse sind weder neu noch dramatisch. Entscheidend ist eine ausgewogene Ernährung mit ausreichend Bewegung.“ • IARC: „Für den Einzelnen bleibt das Risiko der Entwicklung von Darmkrebs aufgrund des Konsums von verarbeitetem Fleisch gering.“ Quelle: DfV kompakt Nr. 07, Oktober 2015

Kaiser Metzger
www.metzgeri-kaiser.de
Rheinhausen - Riegel - Herbolzheim
Emmendingen

Metzgerei feißt
...die feine Adresse
Metzgerei Feißt GmbH
79331 Teningen
Tel. 0 76 41 / 84 46

Metzgerei Brand
79341 Kenzingen
Tel. 0 76 44 / 3 56
79352 Bahlhingen a. K.
Tel. 0 76 83 / 91 30 41

Metzgerei Braun
Inf. Andreas Braun
Furtwangen • Tel. 0 77 23 / 49 99

Ihre Metzgerei
Kurt Biederer
79362 Forchheim • Tel. 0 76 42 / 4 06 74

Metzgerei Färber
Fleischgroßhandel
Erni Färber GmbH & Co. KG
Emmendingen, Tel. 0 76 41 / 58 00

Sandmetzgerei EHRET
79367 Weilweil • Tel. 0 76 46 / 2 11

Metzgerei Groß
Nimburg • Tel. 07663 - 914336
Reute • Tel. 07641 - 42812

Metzgerei Michael Sexauer
Qualitäts-Metzgerei
mit eigener Schlachtung
• Fleischwaren
Emmendingen | 07642 / 3354

Metzgerei Bührer
Wachschneid
Freiamt-Ottoschwanen
Telefon 0 76 45 / 18 70

Metzgerei Rebstock
Wagenstadt • Tel. 0 76 43 / 68 25

Badische Metzger zur WHO-Studie: Es geht um die Wurst

Es geht um die Wurst in diesen Wochen und auch um das Fleisch: Die Internationale Krebsforschungsagentur (IARC) der WHO, der Weltgesundheitsorganisation, hat eine Bewertung des Krebsrisikos beim Verzehr von rotem und verarbeitetem Fleisch abgegeben. Die Experten der IARC haben mehr als 800 Studien ausgewertet, die den Zusammenhang von Fleischverzehr und Krebsarten zum Gegenstand haben. Sie kamen zu dem Schluss, dass verarbeitetes Fleisch wie Würstchen, Schinken Krebs verursachen kann. Bei sogenanntem rotem Fleisch, dem Schweinekotlett vom Grill oder dem Rindersteak aus der Pfanne halten sie das für wahrscheinlich.

Nach Protesten erklärte die WHO in Genf am letzten Donnerstag, die jüngste Bewertung verlange nicht von den Menschen Lebensmittel, wie Würstchen, Schinken und anderes verarbeitetes Fleisch gar nicht mehr zu essen. Sondern die Agentur mache darauf aufmerksam, dass ein geringerer Verzehr das Krebsrisiko vermindern könne.

Wie sehen badische Metzger die Studie? Wie sind ihre Erfahrungen? Was empfiehlt der Metzger um die Ecke, der vielleicht um seinen Umsatz fürchtet, seine Kunden aber auch sehr gerne lange behalten möchte? Unsere Mitarbeiterin Jutta Thürling sprach am vergangenen Samstag mit dem Obermeister der Fleischinnung im Landkreis Emmendingen, Gerhard Kaiser aus Rheinhausen, und dem Stellvertretenden Obermeister Hans-Peter Riegger aus Elzach.

WZO: Wieviel Wurst und Fleisch wird bei Ihnen in der Familie gegessen und wie alt wird man in Ihrer Branche?

„Selbstverständlich kommen beim Metzger die eigenen Produkte auf den Tisch“ meint Gerhard Kaiser, „und ganz sicher verbrauchen wir mehr davon als der Durchschnitt der Menschen. Ich schätze mal 300 bis 400 g am Tag. Mein Vater ist 80 Jahre alt. Mein Vorgänger als Obermeister, der Ehrenobermeister Günther Groß, ist 84 Jahre alt und steht noch immer in der Produktion.“



Jutta Thürling im Gespräch mit Gerhard Kaiser und Hans-Peter Riegger v.l. anlässlich der Buchvorstellung „a“ Schiebels Badisch“ am Samstag, 31.10 in Kenzingen.

Hans-Peter Riegger bestätigt: „Bei uns ist es ebenso, auf 300 bis 400 g Wurst und Fleisch komme ich auch am Tag bei einem Body-Mass-Index von 23. Mein Opa ist 81 geworden.“

WZO: Sind Wurst und Fleisch gesund?

Für Gerhard Kaiser ist eine ausgewogene Ernährung gesund. Dazu gehört Fleisch und Wurst. Beides enthält Eisen als einem der für den Körper wichtigsten Mineralstoffe. Im Fleisch sind auch Vitamin A und Vitamin B1 bzw. B12 enthalten. „Es ist zudem einfach falsch, wenn behauptet wird, in der Wurst versteckt der Metzger das Fett. Bierschinken hat z.B. nur 10 % Fett.“

„Fleisch liefert besonders gut verwertbare Proteine, d.h. Eiweiß, das der Körper braucht, insbesondere für die Muskulatur“, ergänzt Hans-Peter Riegger. „Es sättigt besonders gut und anhaltend. Der Fettgehalt von Fleisch und Wurstwaren wird oft überschätzt. Zweibelmettwurst hat z.B. nur 10%, grobe frische Bratwurst 15 % Fett.“

WZO: Kommt es nicht auch auf die Qualität an?

Das möchten die beiden nicht beurteilen. „Wir können nicht einschätzen, ob Fleisch aus dem Supermarkt nun in Bezug auf die Aussagen der Krebsfor-

schungsagentur schlechter ist als das handwerklich produzierte. Vermutlich nicht. Aber, was hat das Tier gefressen? Für die Fleischqualität insgesamt ist schon die Haltung, Fütterung und selbst die Schlachtung wichtig.“

WZO: Welche Rolle spielt die Zubereitung?

„Es dürfte sich inzwischen herumgesprochen haben, dass Geräuchertes nicht auf den Grill gehört, mit Pökelsalz verarbeitete Produkte nicht zu heiß gebraten werden sollen“, sagt Gerhard Kaiser dazu. Hans-Peter Riegger verweist darauf, dass die Herstellung von Wurst und Schinken sich im Laufe der Jahre verändert hat. „Schwarzwälder Schinken z.B. wurde früher viel stärker geräuchert.“

WZO: Haben Sie im Kundenstrom der letzten Woche die Auswirkungen der Studie gespürt? Werden Sie von Ihren Kunden darauf angesprochen?

„Der Samstagsumsatz war wie immer“, sind sich beide sofort einig. „Die Kunden zeigen sich in keiner Weise von der WHO-Studie beeindruckt. Man hört eher, es gab schon so viel Panikmache bei Lebensmitteln, denken wir nur an die BSE-Krise.“

WZO: Was empfehlen Sie Ihren Kunden?

Hans-Peter Riegger empfiehlt, „bewusst einzukaufen, bewusst mit den Produkten umzugehen, Regionalität zu leben, ihr Fleischerfachgeschäft zu sehen als Bindeglied zur Landwirtschaft in der Region.“

Gerhard Kaiser betont: „Sich ausgewogen zu ernähren, dazu gehört auf jeden Fall Obst und Gemüse und natürlich auch Fleisch, Wurst und Schinken.“

Müssen Freunde des badischen Schüefles und anderer Leckereien von ihrem Metzger sich Sorgen machen?

Wenn man die Aussagen statistisch betrachtet, ergibt sich daraus: Das allgemeine Risiko, irgendwann im Leben an Darmkrebs zu erkranken, liegt bei 5 %. Wenn nun die WHO zu dem Ergebnis kam, dass durch den Konsum von 50 Gramm Wurst täglich das Darmkrebsrisiko um 18 Prozent steigt, ist das relativ zu sehen. 18 % von 5 % sind 0,9 %. Damit steigt das Risiko zu erkranken auf knapp 6 %. Zum Vergleich: der Raucher erhöht durch seine Sucht das Risiko für Lungenkrebs von ein auf 15 %.

Wir danken Ihnen für dieses Gespräch und wünschen Ihnen viele langjährige Kunden.

Metzgerei Riegger
Elzach Kollnau - Freiburg

Metzgerei Rolf Ruesch
Kiechlinsbergen
☎ 0 76 42 / 22 04
Emmendingen
☎ 0 76 42 / 43 97

Metzgerei Robert Schlenker
79183 WALDKIRCH
Ludwigstr. 55 • Tel. 07693/5334

Metzgerei Schüeler
30 Jahre
Gutach-Bielbach • 0 76 85 - 3 38

Metzgerei Schütze
Herbolzheim
Tel. 0 76 43 / 91 33 91

Fleischhandel JERNST
Bahlhingen
Tel. 0 76 63 / 40 81

Metzgerei PRÖLLER
Jachingen
Jachingen • Tel. 07662 / 553

Metzgerei SPATH
Partyservice
Oberprechtal 0 76 82 / 12 65
Oberwinden 0 76 82 / 92 02 96

Obere Metzgerei Franz Winterhalter
Elzach
Tel. 0 76 82 / 9088-50

Metzgerei Peter Dirr
SEIT 1897
79346 ENNINGEN - TELEFON 0 76 42 - 1627

Metzgerei Oothaus Vinde
Inh. Wolfgang Hensle
Kenzingen-Nordweil • Tel. 0 76 44 - 14 51

Metzgerei Gerhardt
Kenzingen
Tel. 0 76 44 - 14 48

Landmetzgerei Georg Koch
Wyhl • Tel. 0 76 42 / 43 28

Metzgerei Frey
79211 Dauslingen | Tel. 07666/2202

Metzgerei BERGMANN
79164 MALTERDINGEN
TEL. 07644/3384

Metzgerei MERTZ
natürlich herzhaft!
Emmendingen | Milchhofstraße
Hauptstraße | Mundinger Straße

Metzgerei REISCH
METZGEREI & PARTYSERVICE
KENZINGEN • Tel. 0 76 44 / 16 36

Metzgerei GUSTAV WINTERHALTER
1856
Elzach - Emmendingen - Freiburg - Bergschbach
Lahr - Schwanau - Schönmühl - Sees - Waldkirch