

Eingefroren + aufgetaut = frisch?

Die letzten Tage haben bewiesen, was manch ein Verbraucher schon immer geahnt hat: Abgepackte und mit einem Verfallsdatum versehene Ware, in diesem Falle Fleisch, wurde umgepackt und taucht, versehen mit einem neuen Ablaufdatum, wieder im Verkaufsregal auf. Abgesehen davon, daß es sich hierbei um Betrug am Kunden handelt, kann diese Praxis gerade bei Hackfleisch zu enormen gesundheitlichen Risiken führen. In Deutschland fehlt es wahrlich nicht an Gesetzen, Vorschriften und Verordnungen, aber gerade die Hackfleischverordnung und verwandte Vorschriften gehören unbestreitbar zu den sinnvollsten ihrer Art.

Unabhängig von diesem aktuellen Vorfall und womöglich noch Weiteren auftauchenden, gibt es noch eine andere, aus Verbrauchersicht zumindest zweifelhaft Praxis des Verkaufes von Hackfleisch. Anders als wohl viele Verbraucher annehmen kann man nicht davon ausgehen, daß das Hackfleisch im Nebenraum durch den Fleischwolf gedreht wurde. Teilweise wird das Fleisch an zentralen Orten in größeren Mengen durchgedreht, in Blöcken eingefroren und an die Filialen ausgeliefert. Dort wird es dann nach dem Auftauen in der Frischetheke präsentiert. Dies ist in zweierlei Hinsicht bedenklich. Einerseits wird der Kunde durch Unterlassung eines Hinweises in dem Glauben gelassen, daß es sich um tagesfrisch durchgedrehtes Fleisch handelt, andererseits kaufen einige Kunden Hackfleisch auf Vorrat zum selber Einfrieren. Abgesehen von dem Qualitätsverlust, birgt wiederholtes Frieren und Tauen an sich Risiken, insbesondere dann, wenn ein Fehler in der Kühlkette hinzukommt.

Das ganze Problem würde so nicht existieren, wenn sich die Verkaufsstellen zu einer einfachen und verbraucherfreundlichen Dienstleistung — im Sinne von Dienst am Kunden — durchringen würden. Der Fleischwolf gehört nicht ins Hinterzimmer, sondern direkt hinter die Fleischtheke in Sichtweite des Kunden. An der Fleischtheke sucht sich der Kunde ein ihm genehmes Fleischstück aus, welches dann direkt vor seinen Augen durchgedreht wird. Der Kunde hätte hiervon drei Vorteile:

- Er kann sicher sein, daß er kein altes Durchgedrehtes erhält.
- Er weiß welches Fleisch durchgedreht wurde.
- Durch die Wahlmöglichkeit kann er die Qualität des Hackfleisches und damit auch den Preis mitbestimmen.

Größere Supermarktketten werden sich dem vermutlich mit dem Argument der Nichtmachbarkeit auf Grund der hohen Kundenzahl verschließen. Der Gegenbeweis, daß dies selbst bei Supermärkten, die wesentlich größer als bspw. die real,- – Märkte sind, funktioniert, ist aber bereits erbracht. Allerdings muß man, wie immer bei positiven Beispielen im Bereich Dienstleistung, Deutschland verlassen. Man muß dorthin gehen, wo es auch das bessere Fleisch gibt: nach Brasilien. In vielen Supermärkten findet man dort diese mehr als angenehme Dienstleistung. Man kann sich ein beliebiges Stück Fleisch aussuchen und es durchdrehen lassen. Bezahlt wird hierbei der übliche Kilopreis für das jeweilige Stück.

Andreas Beck

Copyright © 2005 Attraktor

Alle Rechte vorbehalten. Jegliche teilweise oder ganze Weiterverbreitung und Weiterverarbeitung in jedwedem Medium in Teilen oder als Ganzes bedarf der schriftlichen Zustimmung. Für die in den hier veröffentlichten Inhalten, Daten oder Programmen möglicherweise enthaltenen Fehler und den daraus resultierenden Schäden wird keine Haftung übernommen. Auch wird keine Verantwortung für die Inhalte von Seiten, auf die hier verwiesen wird („Verlinkung“) übernommen.