



*Bundesverband der Deutschen  
Fleischwarenindustrie e.V.*

## **PRESSEMITTEILUNG**

# **Kalbsleberwurst ohne Kalbsleber jetzt Kalbfleisch-Leberwurst**

Mancher Verbraucher war in der Vergangenheit irritiert, wenn in einer Kalbsleberwurst laut Zutatenverzeichnis überhaupt keine Kalbsleber enthalten war. Hintergrund sind die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches für Fleisch und Fleischerzeugnisse, die bei einer Kalbsleberwurst zwar die Verarbeitung von mindestens 15 Prozent Kalb- oder Jungrindfleisch vorsehen, nicht aber zwingend die Verwendung von Kalbsleber. Damit wurde ein Herstellungsbrauch festgeschrieben, der bis zu Beginn der letzten Jahrhunderts nachzuweisen ist. Kalbsleber fand dagegen bei einer Kalbsleberwurst vergleichsweise selten Verwendung, weil die bei der Herstellung meist bevorzugte Leber vom Schwein milder im Geschmack ist.

Um diese Unterscheidung künftig deutlich zu machen, hat der Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie bei der Lebensmittelbuchkommission den Antrag gestellt, dass Leberwurst ohne Kalbsleber (aber mit Schweineleber und Kalbfleisch) künftig als Kalbfleisch-Leberwurst bezeichnet werden soll. Der Begriff Kalbsleberwurst soll den Produkten vorbehalten bleiben, die tatsächlich auch Leber vom Kalb enthalten. Diesem Antrag hat die Leitsatzkommission des Deutschen Lebensmittelbuches nun stattgegeben.

**Bonn, 08.02.2010 (BVDF)**

**BUNDESVERBAND DER DEUTSCHEN FLEISCHWARENINDUSTRIE e.V.**

Schedestr. 11

53113 Bonn

Tel.: 0228 – 267250

Fax: 0228 – 26725 55