


Starkoch Jamie Oliver gewinnt langen Kampf gegen McDonalds

 eggetsberger-info.blogspot.co.at/2015/12/starkoch-jamie-oliver-gewinnt-langen.html

Der prominente TV-Koch Jamie Oliver hat gegen McDonalds ein Gerichtsverfahren gewonnen, in dem er bewies, dass die Fast Food Kette anstatt Fleisch - Fett und **Ammoniak - verwendet. Das ist keine Nahrung.**

Der Chefkoch öffnete die erschreckende Wahrheit darüber, was in Wirklichkeit in die "leckeren" Hamburger und Nuggets reinkommt. **Nach den Aussagen von Jamie darf man das was McDonald's serviert nicht als Nahrung bezeichnen.**

Was bezwecken die Massenattacken an Werbung, die Coca-Cola und Co. so hoch anpreisen? Man kann sich nur schwer vorstellen, welche Summen für solche Werbung ausgegeben werden. Was noch wichtiger ist - die Werbung richtet sich gezielt an die Jugend.

Es gibt bestimmte berühmte Persönlichkeiten, die die Jugendlichen als Autorität sehen und deren Verhalten nachahmen. Genau diese Leute verkaufen sich an Fast Food Ketten und helfen diesen, unsere Bevölkerung zu vergiften. ...



Oliver zeigt Kindern, wie Chicken Nuggets hergestellt werden

Videolink: <https://www.youtube.com/watch?v=hl3HjG-s1TE>

(Die Kinder sind entsetzt und enttäuscht)

Bei uns produziert man diese spezielle Sorte von "Hackfleisch" ja nicht. Und wenn doch, dann stellt man die Burger, egal in welchem Land mit Hilfe gleicher Technologien her, nämlich aus "gewaschenem" Rinderfett. Dieses Rinderfett wird in giftigen **Ammonium-Hydroxid (E527)** gewaschen. Wenn dieser Prozess nicht stattfinden würde, dann könnte man das angebotene Menü im McDonalds nicht ohne Tränen betrachten, sagt der Koch. Jamie's weiteren Aussagen nach, nimmt die Fast Food Kette ein Ausgangsprodukt, das nicht mal ein Hund essen würde und mache daraus mit Hilfe von chemischer Bearbeitung eine Substanz die der Mensch essen kann *(aber ob es gut tut?)*.

Nicht nur die Vortäuschung ist in dem Fall Aufsehen erregend - **Ammonium Hydroxid ist für den menschlichen Organismus und auch für Tiere giftig.**

Auch die Farbe der Produkte ändert man einfach mit Hilfe von Chemie.

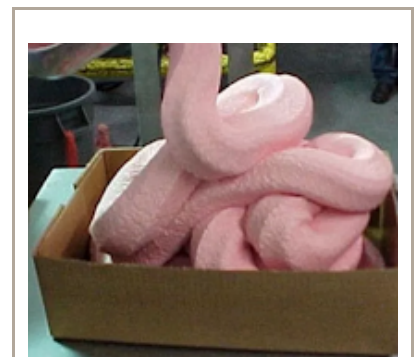
Während seines Interviews mit Daily Mail demonstrierte Jamie, wie man aus Fett, Haut und inneren Organen etwas herstellen kann, dass wie Fleisch aussieht und für Menschen essbar ist.

Dann warf er die Frage in den Raum: "Wie kann ein vernünftiger Mensch Kindern Fett mit Ammoniak servieren? Warum?" *(Kinder die man eigentlich ja liebt und die das beste haben sollten?)*

Es wird einfach **rosa Schleim**

Die Mischung die man bei dem Experiment bekam, hat sehr nach **rosa Schleim** ausgesehen. Noch ein bisschen Geduld in irgend einer Fabrik - und es sieht nach Fleisch aus: Aussehen, Geschmack und Geruch.

Zum Schluss muss man sagen, dass die Verwendung von **Ammonium Hydroxid** seitens des Ministeriums für Agrarwirtschaft der USA erlaubt ist und es keine Kennzeichnungspflicht dafür gibt.



Der rosa Schleim wird abgepackt!

Ammoniumhydroxid (E 527), auch Salmiakgeist oder Ammoniakwasser genannt

<https://de.wikipedia.org/wiki/Ammoniumhydroxid>

und

Rosa Schlei: https://de.wikipedia.org/wiki/Pink_Slime

Quellen: *Diverse Publikationen, Jamie Oliver, Youtube, Wikipedia,*

McDonalds drops "pink slime" beef

Videolink: <https://www.youtube.com/watch?v=II14yxN71Dk>