Knack Punkt

Aktuelles für Multiplikatoren im Bereich Ernährung



Aktuelles aus Nordrhein-Westfalen

Verbraucherzentrale NRW: Resolution zu TTIP Kennzeichnung von Küchenutensilien mangelhaft Wie geeignet ist der Nutritional Footprint für die Außer-Haus-Verpflegung?

Fragen aus der Beratung

Ist Pflanzenmargarine eigentlich immer vegan?

Neues aus Wissenschaft und Praxis

Teilgehärtete Fette in den USA bald verboten – Wie sieht es bei uns aus?

Recht und Gesetz

Vitalpilze – Lebensmittel oder Arzneimittel EuGH-Urteil zu Verbrauchertäuschung

Inhaltsverzeichnis

Seite

2	 dita	rial
	 uitu	ııaı

Kurzmeldungen

- 3 Bündnis "Frühkindliche Prävention gemeinsam vorsorgen"
- 3 Übergewicht von Erziehern beeinflusst Gewicht der Kinder
- 3 Muttermilchbank in Dortmund

Aktuelles aus Nordrhein-Westfalen

- 4 Verbraucherzentrale NRW: Resolution zu TTIP
- 4 200. Bewegungskindergarten in NRW
- 4 Fairtrade-Logo erhöht die Kaufbereitschaft
- Wie geeignet ist der Nutritional Footprint für die Außer-Haus-Verpflegung?
- 6 Kennzeichnung von Küchenutensilien mangelhaft
- 7 Was ist Weidemilch?
- 8 Landfrauen und Verbraucherzentrale besichtigen gemeinsam Landwirtschaftsbetriebe

Fragen aus der Beratung

9 Ist Pflanzenmargarine eigentlich immer vegan?

Schwerpunkt

10 Neue Wege für mehr Tierwohl

Neues aus Wissenschaft und Praxis

- 14 Vorsicht bei bitteren Aprikosenkernen
- 14 Einschränkungen beim Wildfleischverzehr
- 14 Onlinehilfe Lebensmittelhygiene
- 15 Teilgehärtete Fette in den USA bald verboten Wie sieht es bei uns aus?

Recht und Gesetz

- 17 Werbung mit Gesundheit
 - (u.a.: Vitalpilze Lebensmittel oder Arzneimittel)
- 17 EuGH-Urteil zu Verbrauchertäuschung

Bücher und Medien

- 18 Empowerment von MigrantInnen und Geringverdienenden zum Umwelt- und Klimaschutz
- Darf's ein bisschen mehr sein? Vom Fleischverzehr und Fleischverzicht
- 19 Der verantwortungsvolle Verbraucher

19 Quellenverzeichnis

20 Termine

Internet

20 Interessantes im Netz

Achtung!

Namen, Adressen, Telefonnummern, Mailadressen – vieles ändert sich im Laufe der Zeit. Hat sich bei Ihnen auch etwas geändert? Dann teilen Sie es uns doch bitte mit, damit Sie auch weiterhin regelmäßig den **Knack•Punkt** bekommen und die Newsletter nicht in der unendlichen Weite des Internet verloren gehen.

Danke!

Impressum

Herausgeberin:

Verbraucherzentrale NRW e.V. Mintropstraße 27 • 40215 Düsseldorf

Federführend für die Arbeitsgemeinschaft "Kooperation Verbraucherinformation im Ernährungsbereich in Nordrhein-Westfalen", gefördert durch das Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen.

Kooperationspartner:

- AOK Nordwest
- AOK Rheinland/Hamburg
- Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW e.V.
- Landwirtschaftskammer NRW
- Rheinischer LandFrauenverband e.V.
- Westfälisch-Lippischer Landfrauenverband e.V.
- STADT UND LAND e.V.
- Universität Paderborn, Ernährung und Verbraucherbildung
- Verbraucherzentrale NRW e.V.

Fachliche Betreuung und Koordination:

Verbraucherzentrale NRW e.V. Bereich Ernährung und Umwelt

Redaktion:

Verbraucherzentrale NRW e.V.
Bernhard Burdick (verantwortlich)
Angela Clausen (AC)
Telefon: 02 11 / 38 09 – 121, Fax: 02 11 / 38 09 – 238
E-Mail: knackpunkt@vz-nrw.de

Texte:

Bernhard Burdick (BB)¹, Angela Clausen (AC)¹, Mechthild Freier (mf)², Sabine Klein (Kn)¹, Christiane Kunzel (Kl)¹, Annegret Langehaneberg³, Frank Waskow (WF)¹

- ¹ Verbraucherzentrale NRW e.V.
- ² Fachjournalistin für Ernährung, Korschenbroich
- ³ Bäuerin, Coesfeld

Vertrieb und Abonnentenbetreuung:

Verbraucherzentrale NRW e.V. Andrea Sandvoß Telefon: o2 11 / 38 o9 – 121, Fax: o2 11 / 38 o9 – 238 E-Mail: knackpunkt@vz-nrw.de

Bezugsbedingungen:

Jahresabonnement (6 Hefte) Inland 18,00 €, Ausland 26,00 € inklusive Versand, gegen Rechnung. Der Bezugszeitraum des Abonnements beträgt zwölf Monate und verlängert sich um weitere zwölf Monate, wenn der Abonnementvertrag nicht spätestens zwei Monate vor Ende des Bezugszeitraums gekündigt wird. Die Kündigung des Abonnementvertrags hat schriftlich zu erfolgen. Die vollständigen Bezugsbedingungen sind nachzulesen unter

--- www.vz-nrw.de/knackpunkt oder können bei uns angefordert werden.

Nächste Ausgabe:

Dezember 2015, Redaktionsschluss 15. November 2015

Die Verbreitung unserer Informationen liegt uns sehr am Herzen. Trotzdem müssen wir uns vor Missbrauch schützen. Kein Text darf ohne schriftliche Genehmigung der Herausgeberin abgedruckt werden.

Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Herausgeberin wieder.

Gestaltung, Satz, Druck:

Verbraucherzentrale NRW e.V.

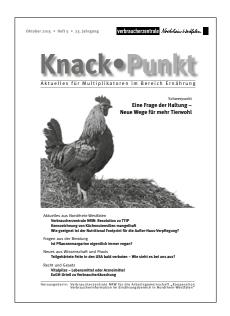
Gedruckt auf 100 % Recyclingpapier – ausgezeichnet mit dem Blauen Engel.

ISSN 1866-6590

Liebe Leserinnen und Leser,

immer wieder hört man, dass der Verbraucher daran Schuld sei, dass es den Nutztieren so schlecht gehen würde. Die Medien zeigen Bilder von zerrupften, kranken Masthähnchen in riesigen Ställen. Die Landwirte sagen, für den geringen zu erzielenden Erlös könnten sie die nachaefraaten Fleischmenaen nicht anders produzieren. Dabei zeigt eine repräsentative Umfrage zur Qualität deutscher Lebensmittel, die das *Meinungsforschungsinstitut infratest* dimap im Juli 2015 im Auftrag des NDR durchgeführt hat, dass 88 % der Norddeutschen sehr wohl höhere Fleischpreise zahlen würden. Aber: Sie müssen dafür sicher wissen, dass die Haltungsbedingungen verbessert sind. Nur 9 % der "Nordlichter" wären dazu nicht bereit. Und die Erwartungen an die Landwirte sind hoch: 99 % der Befragten ist der verantwortungsvolle Umgang mit Tieren wichtig bzw. sehr wichtig. Mit der Realität sind jedoch nur 38 % (sehr) zufrieden, 59 % sind mit dem

gegenwärtigen Stand wenig oder gar nicht zufrieden. Ein ähnliches Ergebnis erbrachte eine repräsentative Umfrage des BMEL in 2014. Vor einem Jahr erwarteten 90 % der Befragten, dass die Landwirtschaft Tierschutz besonders beachtet. Tierwohl ist also nicht nur aus ethischer Sicht wichtig. Und so ist es nur folgerichtig, dass im Sommer dieses Jahres der Lebensmittelhandel begonnen hat, mit seiner Beteiligung an der Initiative Tierwohl zu werben. Schließlich sagen auch 87 % der Norddeutschen, dass ihnen beim Einkaufen Lebensmittel aus besonders tiergerechter Haltung wichtig oder sehr wichtig sind. Aber was steckt tatsächlich hinter diesen aanzen Initiativen? Wie viel Verbesserung bedeuten sie wirklich für die Tiere? Bundeslandwirtschaftsminister Christian Schmidt fordert weiterhin mehr freiwillige Maßnahmen der Landwirte. Das würde aber im Gegensatz zu gesetzlichen Regelungen nie allen Tieren zu Gute kommen. Und wie sollen Verbraucher das erkennen können, noch mehr Siegel, noch



mehr intransparente Kontrollen? Wir beschäftigen uns daher in diesem Knack•Punkt schwerpunktmäßig mit dem Thema Tierwohl, den aktuellen Initiativen, den Erwartungen der Verbraucher, der Werberealität und dem Dialog mit der Ernährungs- bzw. Landwirtschaft.

Eine interessante Lektüre wünscht

Ihre Redaktion

Kurzmeldungen

Bündnis "Frühkindliche Prävention – gemeinsam vorsorgen"

Gemeinsam mit den Berufsverbänden der Frauenärzte, Kinder- und Jugendärzte haben sich die Projekte "Gesund ins Leben – Netzwerk Junge Familie" und "9+12 Gemeinsam gesund in Schwangerschaft und erstem Lebensjahr" zum Bündnis "Frühkindliche Prävention – gemeinsam vorsorgen" zusammengeschlossen. Beide Projekte werden im Rahmen des Nationalen Aktionsplans IN FORM vom BMEL gefördert. Die Bündnispartner setzen sich dafür ein, das Bewusstsein für die Bedeutung frühkindlicher Prävention in Fachkreisen zu steigern und wichtige Vertreter des Gesundheitswesens für die Nutzung dieses wichtigen Präventionspotenzials zu gewinnen. Ziel: Erweitern der gesetzlich verankerten Vorsorgeuntersuchungen in Schwangerschaft/erstem Lebensjahr um präventive Beratungsleistungen zu Ernährung und Bewegung. (AC) Ouelle: Prävention beginnt im Mutterleib!

Quelle: Prävention beginnt im Mutterleib! Presseinformation des Netzwerks Gesund ins Leben vom 14.09.15

Übergewicht von Erziehern beeinflusst Gewicht der Kinder

Das Gesundheitsverhalten von Erzieher/-innen im Kindergarten und ihr überdurchschnittlich häufiges Übergewicht haben einen nachweisbaren Einfluss auf das Gewicht der betreuten Kinder. In seiner Dissertation über die Einflussfaktoren von Übergewicht bei Kindern im Kindergarten hat Dr. Sascha Hoffmann, Univer-SITÄT MAINZ, im Rahmen der Mainzer Kindergesundheitsstudie 434 Eltern-Kind-Paare und 313 Erzieher untersucht. Danach gibt es signifikante Assoziationen zwischen der körperlichen Inaktivität und dem Übergewicht der Erzieher und dem Gewichtsstatus der betreuten Kita-Kinder. Dies galt unabhängig vom Gewichtsstatus der Eltern. Er gewann damit den BKK Innovationspreis Gesundheit 2014. (AC)

Quellen: Hoffmann S et al. (2013): Obesity prevalence and unfavorable health risk behaviors among German kindergarten teachers: cross-sectional results of the kindergarten teacher health study. BMC Public Health 13: 927, www.biomedcentral.com/1471-2458/13/927

Muttermilchbank in Dortmund

In Dortmund ist im August 2015 eine Muttermilchbank eröffnet worden. Bundesweit gibt es 15 Frauenmilchbanken, 13 in Ostdeutschland, eine in München. Das Dortmunder Frühgeborenenzentrum musste bislang 20 Liter Frauenmilch pro Jahr zukaufen. Den restlichen Bedarf (ca. 80 Liter/ Jahr) für 120 Frühchen deckte sie mit industriell gefertigter Milch. Nicht immer können Mütter nach einer sehr frühen Geburt in den ersten Tagen schon Milch produzieren, da die Brust oft noch nicht so weit ist. Hinzu kommt der Stress der Frühgeburt. Andere Mütter am Perinatalzentrum haben dagegen mehr Milch, als ihre Kinder brauchen und können ihren Milchüberschuss spenden. Er wird untersucht, haltbar gemacht und gefroren gelagert. Milch außerhalb von offiziellen Muttermilchbanken zu beziehen ist nicht ratsam (s. Knack Punkt 2/2014, S. 16f). (AC)

Quelle: Bessere Abwehrkräfte für Frühchen: Klinikum Dortmund eröffnet 1. Muttermilchbank in NRW. PM Klinikum Dortmund vom 05.08.15

... kurz gefasst

Verbraucherzentrale NRW: Resolution zu TTIP

Auf der 60. Mitgliederversammlung der Verbraucherzentrale NRW am 18. Juni 2015 wurden die Positionen zum geplanten Freihandelsabkommen mit den USA mit den Mitgliedsverbänden diskutiert und 13 Forderungen einstimmig verabschiedet. Diese Resolution wurde im September an Abgeordnete in NRW verschickt.

Die Verbraucherzentrale NRW und ihre Mitgliedsverbände fordern den Erhalt der oft jahrzehntelang erkämpften Errungenschaften im deutschen und europäischen Verbraucher-, Arbeitnehmer-, Sozial- und Umweltschutz. Die Möglichkeit der beteiligten Staaten, jederzeit im öffentlichen Interesse strengere Maßnahmen und Regeln zu erlassen, muss uneingeschränkt erhalten bleiben.

Seit gut einem Jahr verhandeln die EU und die USA das Transatlantische Freihandelsabkommen TTIP (s. Knack•Punkt 4/2014, S. 4). Ziel der Verhandlungen ist ein möglichst umfassender Abbau von Handelshemmnissen. Dabei berührt das weitreichende Abkommen aber zahlreiche Belange von Verbraucher/-innen, ohne dass diese im Fokus der Beratungen stehen. Dies birgt nicht zu unterschätzende Risiken, die bei allen Vorteilen eines Freihandels für Verbraucher/-innen, nicht außer Acht gelassen werden dürfen.

Die Verbraucherzentrale NRW und ihre Mitgliedsverbände setzen sich dafür ein, dass die Sicht der Verbraucher/-innen angemessen im Vertragswerk Berücksichtigung findet. Das vollständige gemeinsame Positionspapier der Mitgliedsverbände der Verbraucherzentrale NRW und der Verbraucherzentrale NRW steht im Internet.

---- www.vz-nrw.de/ttip

200. Bewegungskindergarten in NRW



Bewegung und gesunde Ernährung im Alltagsleben von Kindern zu verankern ist das Ziel des Präventionsangebots "Anerkannter Bewegungskindergarten mit dem Pluspunkt Ernährung", einem seit 2007 laufenden Projekt. Der DRK-Kindergarten Abenteuerland in Niederkrüchten, Kreis Viersen, ist die 200. Einrichtung in NRW, die dieses

Konzept erfolgreich umgesetzt hat. "Kinder brauchen gesunde Lebenswelten. Konkret heißt das: Sie benötigen ausreichend Freiräume, die sie zur Bewegung anregen und wo sie ihr Kind-Sein leben können. Sie müssen möglichst früh ein Bewusstsein für den eigenen Körper und den Wert gesunder Ernährung entwickeln können", so Ministerin Barbara Steffens, die gemeinsam mit Rolf Buchwitz, AOK Rheinland/Hamburg, das Zertifikat überreichte.

Die Schuleingangsuntersuchungen in NRW zeigen, dass mehr als 10 % der Kinder übergewichtig und fast die Hälfte davon bereits adipös sind. Um dem frühzeitig vorzubeugen werden im Rahmen des Projekts Bewegungs- und Ernährungserziehung in das pädagogische Konzept der Kindertagesstätten aufgenommen und Teil des Erlebensalltags der Kinder. Einrichtungen, die sozial benachteiligte Kinder

und deren Familien betreuen, sollen dabei besonders unterstützt werden. Das Personal wird entsprechend geschult. Durch die Einbeziehung der Eltern sollen die Inhalte auch in der häuslichen Lebensumwelt der Kinder etabliert werden. Die Umsetzung erfolgt u.a. durch die Gestaltung und Einrichtung der Tagesstätten, die den Kindern drinnen und draußen Platz und Anregung für vielfältige Bewegungserfahrungen bietet. Angeleitete Bewegungsangebote tragen dazu bei, dass sich jedes Kind täglich mindestens ein bis zwei Stunden bewegt.

Die zertifizierten Kitas werden alle zwei Jahre überprüft.

Quelle: Ministerin Steffens: Kinder brauchen gesunde Lebenswelten. Pressemeldung des MGEPA NRW vom 18.06.15

> --- www.bewegungskindergarten-nrw.de --- www.praeventionskonzept.nrw.de

Fairtrade-Logo erhöht die Kaufbereitschaft

Ob Lebensmittel fair produziert wurden oder nicht, ist Verbraucher/-innen keineswegs egal. Eine aktuelle Studie am Center for Economics and Neuroscience der Universität Bonn zeigte, dass potenzielle Käufer bereit sind, für Produkte mit dem Fairtrade-Siegel mehr zu zahlen, und warum das wohl so ist.

Während die Probanden im Hirnscanner lagen, konnten sie Bananen, Kaffee, Schokolade und Reis kaufen. Jedes dieser Produkte gab es in zwei Varianten – einmal mit und einmal ohne Fairtrade-Siegel. Die Teilnehmer konnten selbst bestimmen, welchen Preis sie zu zahlen bereit waren, im Schnitt waren es 30 % mehr für fair produzier-



te Lebensmittel. Dabei konnten die Wissenschaftler/-innen zeigen, dass beim Anblick des Logos bestimmte Hirnzentren aktiv werden. Darunter sind Teile des Belohnungssystems, aber auch solche, die abstrakte Attribute (also etwa die Frage, ob ein Produkt ein Fairtrade-Siegel trägt oder nicht und was dieses Siegel bedeutet) zur Entscheidungsfindung heranziehen. Als verantwortlich für die Berechnung der Zahlungsbereitschaft wird die Aktivität eines bestimmten Bereich des Stirnhirns gesehen, des vmPFC (ventromedialer präfrontaler Cortex). Je aktiver dieser ist, desto höher ist die Zahlungsbereitschaft. Die Scanner-Daten belegen, dass der vmPFC die Informationen aus anderen aktivierten Hirnbereichen sammelt, sie miteinander verrechnet und auf dieser Grundlage eine Entscheidung fällt.

Das Fairtrade-Logo hatte auch noch einen weiteren Effekt: Im Geschmacksvergleich zweier Schokoladen-Proben – eine davon angeblich aus fairem Handel – wurde die Fairtrade-Schokolade deutlich besser bewertet, obwohl beide Proben von derselben Tafel stammten.

Quellen: Studie: Fairtrade-Logo erhöht die Kaufbereitschaft, Pressemeldung Universität Bonn Nr. 170/2015 vom 26.08.15 ◆ Enax L et al. (2015): Effects of social sustainability signals on neural valuation signals and taste-experience of food products. Frontiers in Behavioral Neuroscience 9: 247. doi: 10.3389/fnbeh.2015.00247

(AC)

Fachhochschule Münster

Wie geeignet ist der Nutritional Footprint für die Außer-Haus-Verpflegung?

m die Nachhaltigkeit von Mahlzeiten auf einen Blick darstellen zu können, hat das Wuppertal Institut für Klima, Umwelt und Energie

TEITSCHEID (Fachhochschule Münster) betreuten Masterarbeit hat MARIE-LOUISE SCHEIPER, Studentin am Fachbereich Oecotrophologie – Facility

Management, FACHHOCH-SCHULE MÜNSTER, die Gesundheitsindikatoren des NP unter die Lupe genommen. Dazu hat sie sechs Experten der Ernährungswissenschaft befragt. Ein Ergebnis ist, dass die Auswahl der Indikatoren noch weiter ausbaubar ist. So werden für die Ernährung wichtige Inhaltsstoffe wie z.B. sekundäre Pflanzenstoffe oder Vitamine nicht berücksichtigt, da zunächst vor allem die Makronährstoffe in die Berechnung mit einbezogen und die Auswahl auf vier Indikatoren beschränkt werden sollte. Die Bestimmung der Grenzwerte zur Eingruppierung in "grün", "gelb" oder "rot" stellt eine weitere Herausforderung dar. Dieses

Problem besteht allgemein bei solchen Abstufungen (z.B. auch der GDA-Kennzeichnung), da sich der Bedarf

an Energie und Nährstoffen individuell unterscheidet. Außerdem ist nicht die Zufuhr einer Mahlzeit als solche, sondern die Ernährung über den Tag oder über die Woche entscheidend für den Ernährungsstatus einer Person. Durch die Experteninterviews konnten die Grenzwerte überprüft und angepasst werden. Weitere Gesundheitsfaktoren einzubeziehen, so Scheiper, sei kaum praxistauglich, weder für die Außer-Haus-Verpflegung, die schließlich den NP für jede Rezeptur anhand der Nährwerte errechnen muss, noch in der Darstellung als Label für Verbraucher/-innen. Für diese muss ein Label leicht

verständlich und übersichtlich sein, damit es bei der Auswahl des Essens auch berücksichtigt wird. Studien zeigen, dass gesundheitsbezogene Labels und Kennzeichnungen nur wenige Millisekunden betrachtet werden. Derzeit wird der NP als ein Tool von vielen in dem vom Bundesministeri-UM FÜR BILDUNG UND FORSCHUNG geförderten und von der Fachhochschu-LE MÜNSTER koordinierten Projekt "Entwicklung, Erprobung und Vorbereitung von Konzepten zum nachhaltigen Produzieren und Konsumieren in der Außer-Haus-Verpflegung (NAH_ Gast)" (Laufzeit 1/2015-12/2017) von LUKAS und ihrem Team im WUPPERTAL INSTITUT weiterentwickelt und auf seine Praxistauglichkeit hin geprüft. (mf)

Quellen: Scheiper M-L: Der Nutritional Footprint: Kritische Diskussion der gesundheitlichen Kernindikatoren und der Chancen und Grenzen der praktischen Anwendung des Instruments in der Außer-Haus-Verpflegung. Masterarbeit 2015, Fachbereich Oecotrophologie - Facility Management, Fachhochschule Münster ♦ "Mahlzeiten mit Fußabdruck". Pressemitteilung des Wuppertal Instituts für Klima, Umwelt, Energie vom 19.03.14 ♦ Lukas M et al. (2014): The nutritional footprint - An assessment tool for health and environmental effects of nutrition. Ernährungs Umschau 61 (11): 164-70, DOI: 10.4455/ eu.2014.028 ♦ Lukas M et al. (2015): The nutritional footprint - integrated methodology using environmental and health indicators to indicate potential for absolute reduction of natural resource use in the field of food and nutrition. Journal of Cleaner Production. online veröffentlicht 10.03.15, DOI: 10.1016/j. jclepro.2015.02.070

Beef Menu



Abb. 1: Ökologischer Fußabdruck eines Menüs mit Rinderrouladen, Kartoffeln und Gemüse (Quelle: Wuppertal Institut)

GMBH den sogenannten Nutritional Footprint (NP), den ökologischen Fußabdruck oder Ernährungsrucksack, konzipiert. Als Indikatoren für Gesundheit dienen dabei die Gehalte an Energie, Salz, Ballaststoffen und gesättigten Fettsäuren. Die Umweltindikatoren beziehen sich auf den Material-Input (Ressourcenverbrauch), CO₂-Fußabdruck, Wasserfußabdruck und Flächenverbrauch. Die Abbildungen zeigen den NP exemplarisch für ein fleischhaltiges und ein vegetarisches Menü. Anhand der Ampelfarben (innen grün, außen rot) lässt sich auch ohne detaillierte Zahlenwerte erkennen, wie stark eine Mahlzeit die Gesundheit oder Umwelt beeinträch-

Es ist eine große Herausforderung, Umwelt- und Gesundheitswerte miteinander zu kombinieren, der NP ist als neue Methode einzustufen, die stetig weiter entwickelt werden muss.

In ihrer von Melanie Lukas (Wuppertal Institut) und Prof. Dr. Petra

Vegetarian Lasagne



Abb. 2: Ökologischer Fußabdruck einer vegetarischen Lasagne mit Gemüse und Feta (Quelle: Wuppertal Institut)

5

Marktcheck der Verbraucherzentralen

Kennzeichnung von Küchenutensilien mangelhaft

Lunststoffbehältnisse werden heutzutage zum Backen, zum Aufwärmen im Mikrowellengerät oder zum Kochen und Braten genutzt. Sicher sind sie aber nur innerhalb eines bestimmten Temperaturbereichs. Doch wie ernst nehmen es die Hersteller mit der Kennzeichnung für eine sichere Verwendung? Bereits 2011 berichtete Knack•Punkt (Heft 4, S. 4) über ungenügende Hinweise auf Melamin-Geschirr.

Aktuell haben die Verbraucherzentralen in einem bundesweiten Marktcheck Küchenutensilien und Geschirr aus Kunststoff auf die Materialkennzeichnung sowie Temperatur- und Verwendungshinweise überprüft. Nicht jeder Kunststoff verträgt heiße Temperaturen, ohne unerwünschte Stoffe an das Lebensmittel abzugeben. Daher wurden in 33 Geschäften insgesamt 86 Silikonbackformen, Mikrowellengeschirr, Pfannenwender und Melamingeschirr unter die Lupe genommen.

Das Ergebnis: Keines der untersuchten Produkte hat die Anforderungen an Vollständigkeit, Lesbarkeit, Verständlichkeit und Dauerhaftigkeit der notwendigen Kennzeichnung erfüllt. Unleserliche oder fehlende Temperaturangaben, unbekannte und schlecht zu erkennende Piktogramme oder Sicherheitshinweise per Aufkleber waren eher die Regel als die Ausnahme. Die "Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände,

die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen" gibt vor, dass die Gegenstände "erforderlichenfalls mit besonderen Hinweisen für eine sichere und sachgemäße Verwendung" zu kennzeichnen sind und die "vorgeschriebenen Angaben gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar" sein müssen (Art. 15). Diese gesetzlich geforderten Angaben werden aber von den Herstellern offenbar großzügig zu ihren Gunsten ausgelegt oder einfach vergessen.



Forderungen

Die Verbraucherzentralen fordern einheitliche Piktogramme für ver-

Melamingeschirr darf nur bis max. 70° C erwärmt werden. Gerade bei Kindergeschirr befand sich laut Check auf fast der Hälfte kein Temperaturhinweis. Bei 50 % der Melaminartikel fehlte eine dauerhafte Angabe auf den Produkten, dass sie nicht für die Verwendung im Mikrowellengerät geeignet sind. Bei 11 von 19 Pfannenwendern waren keine Temperaturangaben vorhanden. War eine Maximaltemperatur angegeben, schwankte sie zwischen 160°C und 280°C. Den wichtigen Hinweis "nicht in der heißen Pfanne liegen lassen" wiesen nur 9 der 19 Produkte auf. Auf Mikrowellengeschirr dagegen fanden sich bei 19 von 21 Material- und Temperaturangaben. Allerdings fiel auch hier die große Bandbreite der Temperaturen (80°-240° C) auf. Eine weitere Besonderheit dieser Produktgruppe: Topf und Deckel sind häufig unterschiedlich temperaturbeständig. So finden sich Hinweise wie "... Behälter nicht über 180°C und Deckel nicht über 120°C erhitzen", nicht praktikable Vorgaben wie "hitze- und kältebeständig, 95°C Einfülltemperatur", oder nichtssagende Angaben wie "temperaturbeständig" oder "hitzebeständig; kann direkter Hitze ausgesetzt werden". Bei Backformen aus Silikon war die Materialangabe immer vorhanden, allerdings bei 13 von 18 nur auf der Verpackung. Trotz gleichen Materials gab es Maximal-Temperaturangaben von 200° C bis 260° C.

Achtung, Verbrauchertäuschung!

Immer wieder werden Geschirr und Küchenutensilien, die vermeintlich aus Bambus bestehen, intensiv mit Abbildungen und Aussagen, wie z.B. "ökologische Alternative zu Plastikgeschirr" bzw. "nachhaltig" oder auch "neuartiges Material aus schnell nachwachsendem und biologisch angebautem Bambus" beworben. Derartige Schüsseln, Teller und sonstigen Küchenutensilien sind nach Untersuchungen des Chemischen und Veterinärun-TERSUCHUNGSAMTS STUTTGART nicht aus Bambus, sondern aus dem Kunststoff Melamin hergestellt, dem Bambusfasern als Füllstoff beigemischt wurden. Der in den Produkten eingesetzte Kunststoff Melamin ist in die Kritik geraten, weil beim Kontakt mit sauren Lebensmitteln und insbesondere in der Hitze gesundheitlich bedenkliche Stoffe, wie z.B. Formaldehyd an das Lebensmittel abgegeben werden können. Folge ist außerdem, dass der Kunststoff instabil wird und aufgrund des hohen Füllstoffgehaltes den Zusammenhalt bzw. die Form verliert. Derartige Produkte sind für den vorgesehenen Verwendungszweck nicht geeignet. Sie wurden daher einerseits aufgrund der irreführenden Werbung bezüglich der Materialzusammensetzung und andererseits aufgrund der mangelhaften, stofflichen Qualität beanstandet.

Quelle: Steiner G: Menüschalen, Pfannen, Salzmühlen und Co. – Im Eignungstest teilweise für den Kontakt mit Lebensmitteln nicht geeignet. Stand: 28.04.2014, www.cvuas.de/pub/beitrag. asp?subid=1&Thema_ID=3&ID=1890

schiedene, die Sicherheit gefährdende Anwendungen, wie z.B. "nicht mikrowellengeeignet", "nicht für den Geschirrspüler geeignet" oder "nicht in der heißen Pfanne liegen lassen". Die sicherheitsrelevanten Angaben sollten nicht allein auf Aufklebern, Anhängern und Verpackungen stehen dürfen, allenfalls ergänzend. Erfahrungsgemäß werden sie meist vor dem ersten Gebrauch entfernt, und stehen dann nicht mehr zur Verfügung. Sie müssen deshalb dauerhaft und gut lesbar auf dem Produkt eingestanzt zu finden sein.

Die amtliche Lebensmittelüberwachung ist gefordert, unzureichende, missverständliche oder fehlende Kennzeichnungen konsequent zu ahnden. (AC)

Quelle: Heiße Küchenutensilien? Bundesweiter Marktcheck der Verbraucherzentralen zur Kennzeichnung von Lebensmittelbedarfsgegenständen aus Kunststoff, Bericht (Langfassung) Juli 2015

--- www.vz-nrw.de/kuechenutensilien

Dialog mit dem Milchindustrieverband

Was ist Weidemilch?

mmer mehr Milchkühe stehen ganzjährig im Stall – meist in Boxenlaufställen, in denen sich die Tiere frei bewegen können. Nur noch ca. 40 % der Milchkühe werden in der Saison auf der Weide gehalten – mit abnehmender Tendenz. Gleichzeitig werden immer mehr Milchprodukte mit der Aufschrift "Weidemilch" beworben.

"Weidemilch" ist aber zu einem wichtigen Kaufargument geworden, denn Grünfutter kann zu einem Anstieg an einfach- und mehrfach ungesättigten Fettsäuren zu Lasten gesättigter Fettsäuren führen. Das ist ernährungsphysiologisch positiv. Vor allem der Gehalt an Omega-3-Fettsäuren (EPA, DHA) und an konjugierten Linolsäuren (CLA) ist beim Verzicht auf Maisfutter in der Milchviehhaltung und bei Verwendung von Grünfutter deutlich erhöht. Auch das Verhältnis von Omega-3- zu Omega-6-Fettsäuren kann durch gezielte Weidehaltung und Grünlandfutter günstig beeinflusst werden. In Dänemark hat Weidemilch bereits einen Marktanteil von 20 % an der angebotenen Frischmilch erreicht.

In Deutschland wird die Weidehaltung bzw. Weidemilch von der Milchwirtschaft eher als Marketinginstrument genutzt. Bisher gibt es keine Standards, die festlegen, was unter Weidemilch zu verstehen ist. So zeigt eine Untersuchung von ÖKO-TEST (April 2015), dass viele Weidemilchen zu wenig Omega-3-Fettsäuren enthalten. "Das deutet darauf hin, dass die Kühe nicht genug Grünfutter gefressen haben. Auch wollten oder konnten einige Hersteller nicht belegen, dass die Tiere tatsächlich viel auf der Weide sind."

Trotz fehlender Standards sollen Verbraucher für Weidemilch aber mehr bezahlen als für herkömmliche Milch. Der Verbraucherzentrale Bundes-VERBAND (VZBV) und der VERBAND DER MILCHINDUSTRIE haben daher im Rahmen des Projektes Lebensmittelklarheit einen Dialog über mögliche Standards und Kennzeichnung von Weidemilch geführt. Auf der Grundlage von repräsentativen Studien und einer Befragung auf dem Onlineportal --- lebensmittelklarheit.de der VER-BRAUCHERZENTRALEN wurden die Verbrauchererwartungen an Weidemilch ermittelt. Danach sollen die Kühe über die gesamte Saison von April bis Oktober auf der Weide stehen und



ganzjährig mit gentechnikfreien Weideprodukten Gras und Heu gefüttert werden. Der vzbv spricht sich darüber hinaus für regelmäßige Kontrollen der Weidehaltung aus.

Zwar haben die Molkereien eine artgerechte Fütterung mit Weideprodukten sowie eine Mindestweidedauer von jeweils sechs Stunden an 120 Tagen im Jahr zugesagt. Der MILCHINDUSTRIE-VERBAND lehnt jedoch externe Kontrollen und grundsätzlich gentechnikfreies Futter ab. Somit wird weiterhin in vielen Supermärkten Frischmilch als Weidemilch angeboten, ohne Garantie, dass die Milch wirklich von Kühen stammt, die Weidegang hatten. (WF)

Quellen: Keine Einigung über Standards für Weidemilch. Dialog mit Milchindustrie-Verband beendet. vzbv-Pressemitteilung vom 28.8.15, www.vzbv.de/pressemitteilung/keine-einigungueber-standards-fuer-weidemilch ◆ Hinsch B (2015): Milch. Ab nach draußen! ÖKO-TEST (4), S. 28-37

Weitere Infos zu Weidemilch

- Zühlsdorf A, Kühl S, Spiller A (2014): Marketingtrend Weidemilch. Milchviehhaltung der Zukunft aus Verbrauchersicht. Studie der Universität Göttingen. Molkerei Industrie (5): 4-6.



- Neubert C (2009): Erzeugung und Vermarktung von Milch und Milchprodukten mit erhöhten Gehalten an Omega-3-Fettsäuren und konjugierten Linolsäuren (Functional Food) unter besonderer Beachtung des Bewirtschaftungssystems Vollweide Analyse der Marktchancen für regional erzeugte Milchprodukte mit erhöhtem Gehalt an natürlichen Omega-3-Fettsäuren, Studie der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, April 2009



- Ehrlich M (2006): Untersuchung von Molkereimilchprodukten aus Deutschland auf gesundheitlich bedeutsame Fettsäuren (Omega-3, Omega-6, CLA) unter Berücksichtigung des eingesetzten Maisfutters, Juni 2006



• www.lebensmittelklarheit.de (Suche: Weidemilch)



Mit der Landwirtschaft im Gespräch

Landfrauen und Verbraucherzentrale besichtigen gemeinsam Landwirtschaftsbetriebe

Verbrauchervertretern einen Einblick in den praktischen Alltag verschiedener landwirtschaftlicher Betrieb zu geben und darüber mit ihnen ins Gespräch zu kommen, das war das Ziel von Jutta Kuhles, der 2. Vizepräsidentin des Rheinischen LANDFRAUENVERBANDS. Auf Einladung von Frau Kuhles, die als Verbandsvertreterin auch dem Verwaltungsrat der Verbraucherzentrale NRW (VZ NRW) angehört, besichtigte der Vorstand der Verbraucherzentrale am 7. August mehrere landwirtschaftliche Betriebe im Kreis Heinsberg und in Wuppertal. Neben Frau Kuhles waren ULRIKE KAMP aus Erkelenz, Vorsitzende der Landfrauen im Kreis Heins-BERG, MARLENE CORNELISSEN, Bezirksvorstand der Landfrauen Kleve, sowie Petra Bentkämper, Vorsitzende der Landfrauen Kreis Bielefeld und Vertreterin des Westfälischen LANDFRAUENVERBANDS bei den Besichtigungen dabei. Seitens der VER-BRAUCHERZENTRALE NRW waren mit von der Partie der Vorstand Wolfgang SCHULDZINSKI, ULRIKE SCHELL, Bereichsleiterin Ernährung und Umwelt, SOWIE BERNHARD BURDICK UND FRANK WASKOW aus der Gruppe Lebensmittel und Ernähruna.

Erstes Ziel der Exkursion war der Gemüsebaubetrieb (Spargel, Gurken, Zucchini, Ackerbau) Klaus Heimanns in Erkelenz-Lövenich. Hier beeindruckte vor allem der hohe Arbeitsaufwand für Pflege, Ernte und Sortierung am Beispiel der Gurken, der nur mit einer großen Zahl an Saisonarbeitskräften zu bewerkstelligen ist. Danach ging es zum Schweinezucht- und -Mastbetrieb Wolfgang Göbels in Erkelenz. Um dem Druck schwankender und häufig niedriger Erzeugerpreise zu begegnen, wurde der Betrieb schrittweise strategisch ausgebaut zu einem voll integrierten Betrieb, der die Ferkelerzeugung, Vormast und Hauptmast vereinigt. Konsequenterweise arbeitet der Betrieb aktuell am Aufbau einer eigenen Logistik und regionalen Vermarktung, um auch dieses Glied in der Wertschöpfungskette selbst in der Hand zu haben – auch damit man nicht den "großen Playern" ausgeliefert ist und die regionalen Abnehmer nicht wegbrechen. Anschließend ging es zu dem Milchviehbetrieb Theissen UND MORJAHN in Erkelenz. Um die Hofnachfolge wirtschaftlich abzusichern - und das auch arbeitswirtschaftlich attraktiv - wurde dieser Betrieb ausgebaut und modernisiert. Durch den Neubau eines großen Laufstalls wurde der Bestand auf über 100 Kühe ausgeweitet, die durch zwei Melkroboter gemolken werden. Als weiteres

wirtschaftliches Standbein wird die anfallende Gülle in einer kleinen Biogasanlage genutzt.

Nach einem gemeinsamen Mittagessen bei Frau KAMP ging es am Nachmittag zum Gut zur LINDEN der

"Für immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher ist nicht der Preis der entscheidende Fak-

tor beim Einkauf. Sie wünschen sich gesunde, hochwertige Lebensmittel, die fair, auch mit Blick auf das Tierwohl erzeugt werden. Der Dialog gerade mit der regionalen, bäuerlichen Land-



wirtschaft bietet eine Chance für Erzeuger und Verbraucher für Nachhaltigkeit bei Produktion und Vermarktung. Voraussetzungen dafür sind Transparenz durch eine glaubwürdige Kennzeichnungen, aber auch faire Preise für die Landwirte."

Wolfgang Schuldzinski, Verbraucherzentrale NRW

Familie Bröcker in Wuppertal-Vohwinkel. Dieser Betrieb mit Bullenmast und Ackerbau (u.a. Dinkel) beeindruckt durch die konsequente Diversifizierung und Ab-Hof-Vermarktung diverser Erzeugnisse und ist Mitglied der Regionalinitiative Bergisch pur. Im Hofladen findet sich eine breite Vielfalt von zum Teil selbst weiterverarbeitetem Fleisch und Fleischwaren, Obst- und Gemüseprodukte, Backwaren sowie Käse. Brennholz wird ab Hof verkauft oder geliefert. Aktuell kommt die Verpachtung von Kleingartenparzellen ("Urban Gardening") dazu.

Der Einblick in die betriebliche Praxis war sehr aufschlussreich und alle Betriebe haben einen sehr engagierten Eindruck hinterlassen. Die Diskussionen zwischen den Landfrauen und den Mitarbeiter/-innen der VZ NRW waren sehr lebhaft, haben



aber einige grundsätzliche Probleme aufgezeigt, für die es keine einfache Lösung gibt. Immer wieder wurden das (zunehmend) schlechte Image der Landwirtschaft und die (zu) niedrigen Erzeugerpreise thematisiert auch mit Blick auf die Verantwortung der Verbraucher/-innen. Die Problematik des scharfen Strukturwandels ("Wachsen oder Weichen") bedroht viele "mittelständische" Landwirte, die noch einen Bezug zur Region haben. Gleichzeitig brechen Verarbeitungs- und Vermarktungsstrukturen weg. Die global-orientierten Abnehmer in Industrie und Handel kaufen Produkte dort, wo sie am billigsten sind. Und insbesondere der Handel als "Flaschenhals" bestimmt weitgehend die Preise - sowohl für die Bauern als auch für die Verbraucher. Verbraucher/-innen fällt es immer schwerer, zwischen dem allgegenwärtigen beschönigenden Marketing (s. a. S. 7 - Weidemilch) glaubwürdige Angebote mit höherer Prozessqualität (z.B. Tierschutz bzw. Tierwohl) und regionale Produkte zu erkennen. Hier ist eine ehrlichere Kommunikation dringend notwendig (s. a. S. 10ff). Die Verbraucherzentrale NRW hat für weitere Diversifizierung sowie den Ausbau einer lokal-regionalen Kooperation plädiert. Wenn sich Landwirte mit ihren verschiedenen Angeboten stärker vernetzen, kooperieren und zusammenarbeiten, ist das Angebot für Verbraucher umso attraktiver und wird besser wahrgenommen. Die VZ NRW sieht ebenfalls Chancen für Kundenbindung und Direktvermarktung durch Social Commerce, was insgesamt die Wettbewerbskraft steigern kann. Aktuelle Beispiele hierfür sind

"Eine Wertschätzung für Lebensmittel, für unsere Arbeit mit den

Tieren und für die regionale Verankerung der landwirtschaftlichen Betriebe braucht auch politische Verlässlichkeit. Wir Landfrauen wünschen uns einen fachlich und gesellschaftlich offenen Dialog



zwischen allen Beteiligten, der fair und lösungsorientiert geführt wird "

Jutta Kuhles, Rheinischer Landfrauenverband

die entstehenden Food assemblies

(--- https://thefoodassembly.com/de),

Klassenfahrt auf den Bauernhof

30 Ferienhöfe der Arbeitsgemeinschaft "Komm aufs Land für Urlaub auf dem Bauernhof in NRW" bieten jetzt auch Klassenfahrten an. Im Angebot: Abenteuer Bauernhof – mit Trecker fahren, Kühe melken, Tiere füttern, Kartoffeln ernten, Schlafen und Toben in Heu oder Stroh – "Ausflüge in die Natur mit Rätsel-"Bach- und Nachtwanderungen, Hof- oder Waldrallye, Planwagen- oder Schlauchboottouren, spezielle Reiterhöfe. Die Angebote eignen sich vor allem für Schüler bis zum sechsten Schuljahr.

** www.landservice.de/agronet/images/ Klassenfahrten_zum_Bauernhof_in_NRW.pdf Regionaltheken und Regionalläden. Gleichzeitig schafft der Kontakt zwischen Produzenten und Verbrauchern wieder mehr Transparenz, Nähe und Vertrauen und vor allem mehr Wertschätzung für die Produktion unserer Lebensmittel. Die entsprechenden Angebote der Landwirtschaft (Offene Hoftüren, Exkursionen von Schulklassen etc. auf Bauernhöfe) sind in diesem Sinne ein wichtiger Schritt (BB).

Fragen aus der Beratung

rage

Ist Pflanzenmargarine eigentlich immer vegan?

Nein, dem ist nicht so, selbst wenn in der Zutatenliste auf den ersten Blick keine tierischen Zutaten wie beispielsweise Sauermolke zu sehen sind. Laut den EU-Vermarktungsnormen für Streichfette (VO 1234/2007, Anhang XV, Nr. II. 4.) darf der Begriff "pflanzlich" für Margarine verwendet werden, "sofern das Erzeugnis nur Fett pflanzlichen Ursprungs enthält, wobei für Fett tierischen Ursprungs eine Toleranz von 2 % des Fettgehalts eingeräumt wird". Hierbei handelt es sich wohl gemerkt nicht um einen bewussten Zusatz, also eine Zutat. Eine solche Zutat müsste in der Zutatenliste aufgeführt werden. Die genannten 2 % Toleranz soll unvermeidliche Verschleppungen in der Lieferkette

auffangen (Schifftransport, Tanklager, Tankwagen, Produktionsanlagen). Die Gefahr der theoretisch möglichen Verschleppungen ist in den letzten Jahren allerdings deutlich geringer geworden, da zum einen immer mehr tierische Fette durch pflanzliche ersetzt werden und zum anderen durch den Ausbau von Qualitätsmanagementsystemen die Verunreinigung immer weiter verringert wird.

Ein weiterer möglicher Eintragsweg für nicht deklarierte tierische Zutaten sind die verwendeten Zusatzstoffe. So enthalten Margarinen typischerweise Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471) als Emulgatoren und diese können sehr wohl tierischer Herkunft sein. Inwie-

weit daher einem Aufdruck "100 % pflanzlich" oder "rein pflanzlich" vertraut werden kann, ist unklar. Die Begriffe "vegetarisch" oder "vegan" sind bisher nicht gesetzlich geregelt (s. Knack•Punkt 2/2014, S. 10ff).

Allerdings gibt es am Markt auch Pflanzenmargarinen, die das Vegetarier-Label tragen. Der Hersteller ist verpflichtet, vor der Nutzung des Zeichens die Zusammensetzung des Produktes sowie die verwendeten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe offen zu legen. Die Einhaltung der Kriterien wird sowohl durch eine Eingangsprüfung – unter Umständen unter Einschaltung eines unabhängigen Prüflabors – als auch durch Stichproben kontrolliert. Bei jeder Änderung der Zutaten wird neu geprüft. (AC/Kn)

Quellen: Pers. Mitteilung des Margarine-Instituts • www.lebensmittelklarheit.de/ informationen/label-v-fuer-vegetarischeprodukte [abgerufen am 02.09.15]

Eine Frage der Haltung

Neue Wege für mehr Tierwohl

Bei der Vorstellung des Haushalts des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft erklärte Minister Christian Schmidt am 12. September 2014: "Der Haushalt gibt uns neue Möglichkeiten für eine nachhaltige Landwirtschaft, die das Wohl der Tiere stärker berücksichtigt. Hohe Tierschutzstandards sind ein Qualitätsmerkmal der deutschen Landwirtschaft – hier wollen wir aber noch besserwerden. Deshalb investieren wir auch mehr Geld: Ich werde eine Initiative starten, für neue Wege im Tierwohl." – In diesem Schwerpunkt schauen wir uns an, was daraus bisher entstanden ist, wie die Lebensmittelwirtschaft darauf reagiert hat und wie deren Initiative aus der Sicht von Verbraucher/-innen zu bewerten ist. Außerdem lassen wir eine Landwirtin von ihren Erfahrungen berichten.



Nachdem es in den Vorjahren in mehreren Landesministerien z.B. in Nordrhein-Westfalen, Hessen und Niedersachsen bereits verschiedene neue Regelungen, Vereinbarungen mit der Wirtschaft und Bundesratsinitiativen für mehr Tierwohl gegeben hat, ist das Thema auch zu einem Schwerpunkt in der Arbeit des Bundesminis-TERIUMS FÜR ERNÄHRUNG UND LAND-WIRTSCHAFT (BMEL) geworden. "Das Tierwohl steht ganz oben auf meiner politischen Agenda.", so Schmidt am 25. September 2015. Und eine gute Woche später anlässlich des Welttierschutztages: "Ich will Deutschland zum Trendsetter in Sachen Tierwohl machen."

Die "Tierwohl-Initiative" des BMEL

Am 17. September 2014 startete Bundeslandwirtschaftsminister Christian Schmidt die Initiative "Eine Frage der Haltung – Neue Wege für mehr Tierwohl", kurz Tierwohl-Initiative. Dabei geht es nicht nur um die Tierhaltung in der Landwirtschaft, sondern auch um Versuchs-, Haus- und Begleittiere. Der Minister setzt vor allem auf freiwillige Maßnahmen der Wirtschaft, schloss aber auch eine "Änderung des Rechtsrahmens" nicht aus, sollte es nicht zu notwendigen Änderungen kommen.

Als Erstes wurde am 6. Oktober 2014 ein "Kompetenzkreis Tierwohl" berufen, an dem auch der Präsident des DEUTSCHEN TIERSCHUTZBUNDES, THOMAS SCHRÖDER, teilnimmt. Der TIERSCHUTZBUND hatte bereits 2013 einen Maßnahmenkatalog zur Änderung des Tierschutzgesetzes vorgelegt. Darin wurde gefordert, die vielen zur Regel gewordenen Ausnahmebestimmungen des Tierschutzgesetzes außer Kraft zu setzen. Dazu gehören

"Maßnahmen wie Schnäbelstutzen bei Legehennen, Kastration männlicher Ferkel, Schwanzabschneiden bei Ferkeln und das Enthornen von Rindern", welche bisher ohne Betäubung durchgeführt werden dürfen.

Der Beraterkreis soll die Umsetzung der BMEL-Tierwohl-Initiative für den Bereich Nutztiere begleiten, insbesondere das BMEL bei der Folgenabschätzung politischer Maßnahmen, bei der Erarbeitung von Indikatoren und als Ideengeber unterstützen. Er wird geleitet vom ehemaligen niedersächsischen Landwirtschaftsminister GERT LINDEMANN.

Stellt sich die Frage, was im letzten Jahr erreicht wurde. Die Geflügelbranche hat einen freiwilligen Verzicht auf das routinemäßige Schnabelkürzen bei Legehennen und Mastputen (ab 2017) erklärt. Die Forschung zum Ausstieg aus der Tötung männlicher Eintagsküken (s. Knack-Punkt 3/2015, S. 6) wird mit Projektgeldern unterstützt.

Das neue Tierschutzgesetz ist allerdings schon im Juli 2013 in Kraft getreten. Danach ist die Ferkelkastration in Deutschland ab 1. Januar 2019 nur noch unter Betäubung zulässig. Seit September 2008 gibt es eine freiwillige Selbstverpflichtung des Deutschen Bauernverbands, des Verbands der Fleischwirtschaft sowie des Hauptverbands des Deutschen Einzelhandels. Seit April 2009 wird die Ferkelkastration im QS-System zumindest unter Anwendung von Schmerzmitteln durchgeführt.

Neueste Bausteine im Rahmen der BMEL-Tierwohl-Initiative sind das Internetportal — tierwohl-staerken.de (s. Kasten S. 12) und das am 25. September 2015 eröffnete DEUTSCHE ZENTRUM ZUM SCHUTZ VON VERSUCHS-

TIEREN, angesiedelt beim BUNDESINS-TITUT FÜR RISIKOBEWERTUNG (BFR). Es soll zukünftig alle Aktivitäten bundesweit koordinieren, die das Ziel haben, auf Tierversuche weitestmöglich zu verzichten und Versuchstieren bestmöglichen Schutz zu gewährleisten.

Die Branchen-"Initiative Tierwohl"

Die Initiative Tierwohl dagegen ist ein branchenübergreifendes Bündnis aus Landwirtschaft, Fleischwirtschaft und Lebensmitteleinzelhandel. Sie startete 2012 mit einem Koordinierungsteam, angesiedelt bei der QS GMBH in Bonn. Zunächst hatte auch der Deutsche Tierschutzbund in einer Kriterienarbeitsgruppe für die Haltung von Schweinen mitgearbeitet, diese Mitarbeit aber aufgrund von inhaltlichen Bedenken beendet. Am 5. September 2013 verständigten sich die Bündnispartner auf die Initiative Tierwohl, welche vom Bundeskartell-AMT genehmigt werden musste, bevor die Details ausgearbeitet werden konnten. Offizieller Start war 2014, koordiniert wird sie durch die eigens dafür gegründete Gesellschaft zur FÖRDERUNG DES TIERWOHLS IN DER NUTZTIERHALTUNG MBH. Geschäftsführer ist seit 2015 der Agrarökonom Dr. ALEXANDER HINRICHS. Seit 2015 gibt es Tierwohlentgelte für teilnehmende Landwirte. Mehr zur Initiative im Kasten auf S. 11.

Die VERBRAUCHERZENTRALE NRW sieht die *Initiative Tierwohl* kritisch, hält die Werbeaussagen für überzogen angesichts der sehr niedrigen Anforderungen und da bisher nur ein kleiner Teil der Landwirte daran beteiligt ist (s. S. 12). (AC)

Quellen S. 19

Initiative Tierwohl

Die branchenübergreifende Initiative Tierwohl der Wirtschaft will laut Homepage "die Standards in der Nutztierhaltung für Schweine und Geflügel marktweit ausbauen". Alle teilnehmenden Schweine- und Geflügelbetriebe müssen verpflichtend bestimmte Grundanforderungen erfüllen, wie z.B. Sicherstellung der gesetzeskonformen Haltung der Tiere, Durchführung von Stallklima- und Tränkewasser-Checks und Dokumentation der Befunddaten aus der Schlachtung. Die Kriterienhandbücher für die Produktionszweige Schweinemast, Sauenhaltung, Ferkelaufzucht und Geflügelmast sind im Internet veröffentlicht. Zusätzlich zu den Grundanforderungen sind Wahlpflichtkriterien umsetzen. Bei Schweinebetrieben stehen je nach Produktionsrichtung unterschiedliche Kriterien zur Wahl, darunter "10% mehr Platzangebot", "ständiger Zugang zu Raufutter" oder "zusätzliches organisches Beschäftiqungsmaterial". Schweinehalter erhalten eine Pauschale von 500 € pro Betrieb und Jahr sowie "Tierwohlentgelte" pro Tier. Diese sind unabhängig vom Marktpreis und unterscheiden sich je nach Produktionszweig und gewählten Maßnahmen. Beispielsweise muss pro Mastschwein mindestens ein Entgelt von drei Euro erreicht werden, der Höchstbetrag liegt bei neun Euro. Geflügelmäster haben keine Wahl, alle teilnehmenden Betriebe müssen ihren Tieren ein größeres Platzangebot und zusätzliches Beschäftigungsmaterial bieten. Sie erhalten keine Betriebspauschale, sondern nur Tierwohlentgelte pro Kilogramm Lebendgewicht: 2 Cent für Masthähnchen, 3,25 bzw. 4 Cent für Putenhennen bzw. -hähne. Finanziert wird die Initiative durch die teilnehmenden Einzelhandelsketten (ALDI, EDE-KA, KAUFLAND, KAISER'S TENGELMANN, NETTO, LIDL, PENNY, REAL, REWE). Seit dem 1. Januar 2015 zahlen sie – zunächst bis Ende 2017 – für jedes verkaufte Kilo Schweine- und Geflügelfleisch sowie Wurst vier Cent in einen Tierwohlfonds. Im ersten Jahr sollen somit rund 85 Mio. € an die Tierhalter ausgezahlt werden können. Von den Tierwohlmaßnahmen könnten laut Initiative Tierwohl damit im Startjahr rund 12 Mio. Schweine (in sauenhaltenden, Ferkelaufzucht- und Mastbetrieben) und rund 255 Mio. Hähnchen und Puten profitieren. Das erste Schweinefleisch soll ab Herbst 2015 im Handel sein, das erste Geflügelfleisch ab Winter.

Große Resonanz bei Schweine- und Geflügelhaltern

Das Interesse der Landwirte übersteigt die verfügbaren Mittel bei weitem. Mit 2.142 Schweinebetrieben konnten weniger als die Hälfte der 4.653 Interessenten zur Auditierung zugelassen werden (1.345 Mäster, 324 Ferkelaufzuchtbetriebe und 473 Sauenhalter). 1.996 Betriebe haben die Erstaudits bestanden, die reservierten Mittel für die 125 ausgeschiedenen Betriebe fließen in den Etat der Initiative zurück. Auditierte Schweinehalter haben einen Auszahlungsanspruch für eine Laufzeit von drei Jahren. Innerhalb



dieser drei Jahre sollen drei maximal 48 Stunden vorher angekündigte Folgeaudits die kontinuierliche Einhaltung der Kriterien gewährleisten. Im Juli fand die Registrierungsphase für Geflügelbetriebe (Hähnchen- und Putenmast) statt. Die Umsetzung der Kriterien muss für Hähnchen bis zum 15. Januar 2016, für Puten bis zum 15. April 2016 erfolgt sein. Das Interesse der Geflügelhalter war ebenfalls größer als das Budget. Von 1.403 registrierten Betrieben konnten nur knapp 900 zur Auditierung zugelassen werden (645 Hähnchen- und 252 Putenmastbetriebe). Die Zertifikatslaufzeit beträgt zwei Jahre, in denen die Umsetzung der Kriterien regelmäßig durch unangekündigte Audits überwacht wird.



Ärger bei vielen Landwirten

Da sich sehr viel mehr Landwirte für die INITIATIVE TIER-WOHL angemeldet hatten als erwartet, wurde ausgelost, wer am Programm teilnehmen darf. Für die Betriebe, die nicht berücksichtigt wurden, ist das sehr ärgerlich. Sie hatten den bürokratischen Aufwand, haben zeitaufwändige Voraudits durchgeführt und teilweise erhebliche Investitionen getätigt. Mitte Juni fand daher ein Gespräch des Deutschen Bauernverbands mit Vertretern des Lebensmitteleinzelhandels und Bundeslandwirtschaftsminister Schмidt statt. In der Pressemeldung dazu heißt es: "Alle Gesprächsteilnehmer erkennen die hohe Bereitschaft der Landwirtschaft zur Weiterentwicklung der Tierhaltung an [...]. Einigkeit bestand darin, dass man dieses Potenzial nutzen, die bisher nicht beteiligten Unternehmen und Bereiche einbinden und dann in absehbarer Zeit den Tierwohlbeitrag erhöhen müsse. Ziel ist es, letztlich allen Betrieben auf der Warteliste eine Teilnahme zu ermöglichen. Dies soll darüber hinaus eingebettet sein in eine grundsätzliche strategische Perspektive der Initiative Tierwohl und ihrer Weiterentwicklung."

Im Juli hat die Interessengemeinschaft der Schweinehalter Deutschlands die Kampagne "Wanted – mehr Geld für mehr Tierwohl" gestartet. Auf Plakaten in der Nähe der Filialen (siehe Bild links) spricht sie Großunternehmen wie Ikea, McDonald's, Burgerking, VW, famila und K+K an, die sich bisher nicht an der Initiative Tierwohl beteiligen. Die Initiative führt Gespräche mit weiteren Handelsunternehmen und anderen Branchen wie Großverbrauchermärkten, Systemgastronomie und Fleischerhandwerk. Mitte August gab es eine erste Erfolgsmeldung: Seit September 2015 gehört auch die Wasgau Produktions & Handels AG (Wasgau- und CC-Märkte) zum Einzahlerkreis. (AC)

Neues Tierwohlportal

Pünktlich zum ersten Jahrestag der Tierwohl-Initiative des BMEL wurde am 15. September das neue Internetportal "Tierwohl stärken" vorgestellt. Es soll Verbraucher/-innen unterstützen, "aktiv etwas für mehr Tierwohl zu tun". "Die Politik, die Tierhalter und letztlich die gesamte Gesellschaft stehen in der gemeinsamen Pflicht, sich für das Wohlergehen der Tiere aktiv einzusetzen und es kontinuierlich zu verbessern", so Minister Schmidt. Das Portal soll die zentrale Plattform werden und viele Fragen rund um die Nutztierhaltung und die Initiativen der Politik beantworten. Außerdem gibt es eine Übersicht über die Richtlinien verschiedener Label für Fleisch, Eier und Meeresfisch (Biosiegel, Tierschutzbund, Vier Pfoten (s. Knack-Punkt 2/2013, S. 6f), Neuland, MSC). Neben diesen Einkaufshilfen liefert das Portal Informationen rund um die wirtschaftliche Bedeutung, die Haltung, die tierärztliche Kontrolle und die Schlachtung von Rindern, Schweinen und Geflügel. Außerdem werden die aktuellen Initiativen vorgestellt. (AC)

---- www.tierwohl-staerken.de

Position der Verbraucherzentrale NRW zur Branchen-Initiative Tierwohl

Tierschutz ist als Staatsziel im Grundgesetz verankert und die Grundsätze der Nutztierhaltung sind im Tierschutzgesetz geregelt. Die derzeitigen gesetzlichen Anforderungen verhindern aber nicht, dass tierschutzrelevante Probleme weit verbreitet sind. Laut Gutachten des Wissenschaftlichen Beirats für Agrarpolitik beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (WBA) gibt es in der Nutztierhaltung in Deutschland "erhebliche Defizite vor allem im Bereich Tierschutz".

Die Verbraucherzentrale NRW begrüßt jede Verbesserung der Tierhaltungsbedingungen. Doch der Ansatz der Initiative Tierwohl greift viel zu kurz. Die verpflichtenden Grundanforderungen sollten selbstverständliche gute fachliche Praxis sein und gehen – wenn überhaupt – nur in geringem Maß über die gesetzlichen Mindeststandards (oder den Branchenstandard QS) hinaus. Damit sind sie weit von einer wirklich tiergerechten Haltung entfernt, die den Tieren das Ausleben wesentlicher arttypischer Verhaltensweisen ermöglicht.

In der Geflügelhaltung ändern auch die Zusatzkriterien daran wenig. So dürfen 18 (statt 20) Masthühner pro Quadratmeter Stall gehalten werden, das sind noch deutlich zu viele. Und pro 150 Quadratmeter Stallfläche reicht ein Strohballen aus, diesen müssen sich also bis zu 2.700 Hähnchen teilen. Bei Mastschweinen kritisiert die Ver-BRAUCHERZENTRALE NRW, dass nicht beide Wahlpflichtkriterien verbindlich sind, da sie für eine tiergerechte Schweinehaltung unerlässlich sind. Unter den zusätzlich wählbaren Kriterien sind zwar auch weitreichende Maßnahmen wie "Außenklimareize", bis zu "40 % mehr Platzangebot" und "Auslauf" der Tiere im Freien. Tatsächlich wurden aber am häufigsten geringfügige Verbesserungen ausgewählt wie "10 % mehr Platz" und "zusätzliches organisches Beschäftigungsmaterial" – hier reicht beispielsweise ein Hanfseil pro 20 Schweine. Die Auswahl der Kriterien orientiert sich offensichtlich eher daran, was möglichst einfach und mit geringen Kosten umsetzbar ist, als an spürbaren Verbesserungen des Tierwohls. Sinnvoll aufeinander abgestimmte Maßnahmenpakete fehlen völlig.

Angesichts der nur geringen Verbesserungen ist die aktuelle Werbekampagne der Initiative Tierwohl völlig unverhältnismäßig. Die Initiative spricht auf ihrer Internetseite von einem "umfassenden Programm zu objektiven Verbesserungen in der Schweine- und Geflügelhaltung". Zudem vermittelt die pauschale Werbung in Kundenmagazinen und den Läden des teilnehmenden Lebensmitteleinzelhandels den Eindruck, dass alles Fleisch aus "tiergerechter Haltung" stammt. Tatsächlich ist es nicht sicher, ob es im jeweiligen Geschäft überhaupt ein "Tierwohl"-Produkt gibt. Und noch viel weniger ist in Erfahrung zu bringen, was

im Einzelfall konkret für die Tiere verbessert wurde. Denn laut Lebensmittelzeitung vom 8. Mai sind: "Mit 4,5 Millionen Mastschweinen (...) zunächst weniger als 8 Prozent der hierzulande geschlachteten (...) Tiere im System." Doch darüber werden Verbraucher/-innen nicht informiert. Im Handel wird das Fleisch, das tatsächlich von einem Tier der Initiative Tierwohl stammt, nicht speziell gekennzeichnet. In den Läden können dann nebeneinander zum gleichen Preis "Standard-" und "Tierwohlprodukte" liegen, ohne dass dies für Kunden ersichtlich ist. Eine aussagekräftige Kennzeichnung wäre aber Voraussetzung, damit Fleischkäufer sich bewusst entscheiden und ein Zeichen setzen können, dass ihnen bessere Tierhaltung wichtig ist.

Fazit

In Prospekten der Edeka Rhein-Ruhr (Juni/Juli 2015) verspricht die Initiative Tierwohl, sich "gemeinsam für eine tiergerechte Haltung" einzusetzen, verkündet, man gäbe ein "klares Bekenntnis zu mehr Nachhaltigkeit und Verantwortung in der Tierhaltung", und will laut Homepage "der erhöhten Nachfrage nach tiergerecht und nachhaltig erzeugten Produkten Rechnung tragen".

Die Verbraucherzentrale NRW kritisiert solche Aussagen der Initiative Tierwohl angesichts der sehr niedrigen Anforderungen als überzogen. Durch die werbenden Aussagen in Prospekten und Geschäften wird der Eindruck deutlich größerer Verbesserungen für die Tiere erweckt, als die Initiative Tierwohl zu leisten vermag. Vielmehr droht eine nicht nachvollziehbare Aufwertung des gesamten Fleischangebots, obwohl nur ein kleiner Teil aus Betrieben stammt, die an der Initiative teilnehmen.

INITIATIVE TIERWOHL bedeutet: Ein kleiner Teil der deutschen Schweine- und Geflügelhalter macht ein klein wenig mehr als die gesetzlichen Vorschriften verlangen. Die Initiative Tierwohl bietet Verbraucher/-innen, die Fleisch aus deutlich besserer Tierhaltung kaufen möchten, keine Alternative. Wer tatsächlich mehr Tierschutz haben will, muss sich auf die mühsame Suche nach Fleisch mit den Tierschutzlabeln ("Für mehr Tierschutz" vom Deutschen Tierschutzbund, "Tierschutz kontrolliert" von VIER PFOTEN) oder Bioprodukten machen. (Kn/Kl)

Quellen: Wissenschaftlicher Beirat Agrarpolitik beim BMEL (2015):
Wege zu einer gesellschaftlich akzeptierten Nutztierhaltung.
Gutachten. Berlin, März 2015, www.bmel.de/DE/Ministerium/
Organisation/Beiraete/_Texte/AgrVeroeffentlichungen.html ◆ Lenders
D (2015): Fürs Tierwohl reicht das Geld nicht. Lebensmittelzeitung
19-15 vom 08.05.15 ◆ Edeka-Prospekte, Juni und Juli 2015
(Edeka Rhein-Ruhr) ◆ www.initiative-tierwohl.de [abgerufen am
01.09.2015] ◆ Erklärung der Initiatoren vom 28.08.12

Initiative Tierwohl – Sicht einer aktiven Bäuerin

Seit vielen Generationen leben und arbeiten wir auf unseren Hof in Coesfeld. Es ist gute Tradition, mit mehreren Generationen vom und auf dem Hof zu leben. Mit den Eltern meines Mannes und unseren drei Söhnen sind wir momentan drei Generationen. Nach einem langen Prozess der Spezialisierung halten wir als moderner Betrieb Schweine auf unserem Hof.

Die Schweinehaltung

Die Ferkel kommen mit einem Gewicht von 8 kg zu uns auf dem Hof. Bis zur Vermarktung mit 120 kg leben unsere Schweine in sozialen Verbänden. In diesen Gruppen erhalten die Tiere unsere volle Aufmerksamkeit. Dabei orientieren wir uns an allen gültigen Vorschriften und Normen: unter anderem Schweinehaltungsverordnung und QS System.

Gründe für die Teilnahme an der Initiative Tierwohl

Es gibt Menschen und Organisationen, die oftmals die moderne Tierhaltung nur wenig kennen und glaubhaft machen wollen, dass es den Tieren in der Schweinehaltung schlecht geht. Daraus haben sich mit der Zeit Erwartungen des Verbrauchers nach mehr Tierwohl aufgebaut. Anforderungen, die über das gesetzliche Maß hinausgehen, kosten zusätzliches Geld. Mit der Initiative Tierwohl werden beide Aspekte vereint: Mehr Komfort für unsere Schweine und eine Kostenerstattung für den Mehraufwand der Landwirte.

Erforderlicher Mehraufwand für die Schweine

Bei der Initiative Tierwohl sind die Kriterien eine Kombination aus Pflicht- und Wahlkriterien, die je nach Betriebsart und Betriebsgröße abgestimmt werden konnten. Grundanforderungen für jeden Betrieb, also auch für uns, sind die Durchführung von jährlichen Stallklima- und Tränkewasserchecks und die Teilnahme an QS (Qualität und Sicherheit). Bei den Wahlpflichtkriterien erhalten unsere Schweine 20 % mehr Platz, organisches Beschäftigungsmaterial und ständigen Zugang zu Raufutter, bei uns Heu.

Welche Kosten hat das verursacht?

Wir haben in unserem Betrieb mehrere zehntausend Euro für die Initiative Tierwohl investiert. Zudem kommt noch die Eigenleistung die wir erbracht haben, um Heuraufen und Beschäftigungsmaterialien in den Ställen anzubringen. Durch das erhöhte Platzangebot ergibt sich außerdem ein Minderertrag, da wir weniger Tiere verkaufen können.

Rechnet sich das für einen Land-Wirtschafts-Betrieb?

Zunächst sind wir davon ausgegangen, dass es sich rechnet. Allerdings mussten alle Kriterien mit der Bewerbung zum Anfang Mai erfüllt sein. Das bedeutet, wir sind mit der Investition in Vorleistung gegangen, ohne die Zusage zu haben. Mit 4.650 Landwirten haben sich allerdings sehr viele Schweinehalter um die Initiative Tierwohl beworben. Das ist eine echt gute Nachricht, weil die Landwirtschaft damit ihre Bereitschaft zu mehr Tierwohl bewiesen hat. Allerdings reicht der Fonds des Lebensmitteleinzelhandels, in dem ab dem 1. Januar dieses Jahres vier Cent pro verkauftes Kilogramm Schweinefleisch und Wurstwaren eingezahlt wird, nur für 2.142 Landwirte.

Losglück für wirtschaftliches Handeln

Da der Fonds nicht für alle interessierten Betriebe reichte, hat das Losglück darüber entschieden, wer tatsächlich an dem Programm teilnimmt. Wir waren sehr erstaunt über diese Entwicklung. Mit einem Teil unseres Familienbetriebes nehmen wir nun an der Initiative Tierwohl teil. Da sich die Haltung von Schweinen an deren Lebensphasen orientiert, haben wir zwei Betriebe, der eine mit den kleinen Ferkeln,

also die Aufzucht, und der andere Betrieb mit den größeren Tieren; letzterer hatte Glück!

Kein Glück für andere Betriebe

Natürlich haben wir uns gefreut überhaupt dabei zu sein. Wir kennen viele Berufskollegen, die ebenfalls viel Geld investiert haben und nun auf einer Warteliste stehen. Keiner dieser Landwirte weiß, ob und wann die Initiative Tierwohl ihnen gerecht wird und ihre Bemühungen um das Wohl der Tiere honoriert. Meines Erachtens ist nun der Lebensmitteleinzelhandel am Zuge diesen Fonds aufzustocken.

Wahrnehmung der Initiative in der Öffentlichkeit

Bisher nimmt der Verbraucher unsere Anstrengungen zu mehr Tierwohl leider zu wenig wahr. Verbraucher erkennen lediglich beim Einkaufen, dass der entsprechende Lebensmitteleinzelhandel an der Initiative Tierwohl teilnimmt. Natürlich erzählen wir in unserem privaten Umfeld über die Initiative und deren Bedeutung. Allerdings möchten wir Landfrauen und Landwirte auch mit dem Logo der Initiative Tierwohl werben. Bislang ist das dem Lebensmitteleinzelhandel vorbehalten.



Fazit einer aktiven Bäuerin

Die Initiative Tierwohl ist wie schon erwähnt eine gute Idee, Verbraucherinteressen und die Existenz in der Schweinehaltung auf einen Nenner zu bringen. Allerdings läuft es noch nicht rund. Wir Landfrauen und Landwirte fordern, dass alle Betriebe, die sich bei der Initiative Tierwohl beworben haben auch die Möglichkeit haben, die Bemühungen um mehr Tierwohl honoriert zu bekommen. Außerdem bekommt der Verbraucher viel zu wenig Informationen über die Initiative TIERWOHL. Wir Landfrauen sind immer schon bestrebt einen sachlichen Verbraucher-Erzeuger-Dialog zu führen. So bieten wir nicht nur Betriebsführungen für Kindergärten und Schulen an, sondern sind auch mit Alltags- und Ernährungskompetenzen im Unterricht von Grundschülern unterwegs. Mir persönlich ist es dabei wichtig, eine höhere Wertschätzung für das Lebensmittel Fleisch zu erreichen. Ich würde mich zudem sehr freuen, wenn wir mit der Teilnahme unseres Betriebes an der Initiative Tierwohl zu einer Versachlichung des Themas "Tierhaltung" in der Öffentlichkeit beitragen können.

Autorin: Annegret Langehaneberg, Teilnehmerin an der Initiative Tierwohl und Mitglied im Westfälisch-Lippischen Landfrauenverband e.V.

... kurz gefasst _

Vorsicht bei bitteren Aprikosenkernen

Immer wieder werden bittere Aprikosenkerne – auch extra bitter und in Bio-Qualität - vor allem über das Internet angeboten. Insbesondere in Foren wird ihnen eine abtötende Wirkung gegen Krebszellen nachgesagt, wissenschaftlich belegte Heilwirkungen gibt es nicht. Ganz im Gegenteil kann es durch den Verzehr bitterer Aprikosenkerne zu schweren, bei größeren Mengen sogar tödlichen Vergiftungen kommen. Bittere Aprikosenkerne enthalten wie Bittermandeln Amygdalin – fälschlich auch als Vitamin B₁₇ bezeichnet. Daraus wird während des Kauens und bei der Verdauung Blausäure (Cyanid) freigesetzt. Geringe Mengen kann der Körper entgiften. Als gerade noch unbedenkliche Menge für Erwachsene gelten zwei große bittere Aprikosenkerne pro Tag. Traditionell werden bittere Aprikosenkerne bei der industriellen Herstellung von Persipan verwendet. Der dadurch bedingte Cyanid-Gehalt von Persipan wird aber durch die Aromen-Verordnung (EG) 1334/2008 begrenzt.

Aus Sicht des Bundesinstituts für Risikobewertung sollten Verpackungen von bitteren Aprikosenkernen, die für den direkten Verzehr bestimmt sind, Hinweise auf mögliche Gesundheitsrisiken und die empfohlene maximale Verzehrsmenge tragen. Zum Schutz von Kindern vor dem versehentlichen Verzehr größerer Mengen sollten bittere Aprikosenkerne nur in kleinen Packungen angeboten werden.



Tatsächlich findet sich ein solcher Warnhinweis auf den meisten Produkten. Die Packungsgrößen liegen jedoch sehr häufig bei 500-1.000 g. Hier sollte eine Regulierung erfolgen. Insbesondere auf

Verkaufsplattformen gibt es oft zusätzliche Warenangebote meist in Form von Ratgebern, welche die Krebsbehandlung mit Amygdalin beschreiben. Hier müsste von Seiten der Lebensmittelüberwachung konsequenter agiert werden, da so das Verbot krankheitsbezogener Werbung unterlaufen wird.

Quelle: Zwei bittere Aprikosenkerne pro Tag sind für Erwachsene das Limit – Kinder sollten darauf verzichten. Aktualisierte Stellungnahme Nr. 009/2015 des BfR vom 07.04.15, www.bfr.bund.de/cm/343/zwei-bittereaprikosenkerne-pro-tag-sind-fuer-erwachsene-das-limit-kinder-solltendarauf-verzichten.pdf

Einschränkungen beim Wildfleischverzehr

Bleimunition kann den Bleigehalt von Wildfleisch beträchtlich erhöhen, was hinsichtlich der hohen Toxizität von Blei und der ohnehin relativ hohen Bleizufuhr der Bevölkerung über Grundnahrungsmittel und Trinkwasser problematisch sein kann. Ende Juli 2015 veröffentlichte das Bundesinstitut für Risikobewertung (BFR) nun den Abschlussbericht des Forschungsprojekt "Lebensmittelsicherheit von jagdlich gewonnenem Wildbret". Im Fokus standen die Metalleinträge (Blei, Zink und Kupfer) durch Jagdmunition. Während

auf bleihaltige Munition möglichst verzichtet werden sollte, gibt es laut BFR keine Bedenken hinsichtlich der Zink- oder

Kupfergehalte bei Verwendung bleifreier Munition. Zwar hält das BFR die zusätzliche Bleiaufnahme über Wildfleisch bei durchschnittlichen Verzehrgewohnheiten (1-2



Portionen Wildfleisch pro Jahr) und auch bei "Vielverzehrern" mit 5-10 Wildmahlzeiten pro Jahr für die Gesamtbevölkerung für toxikologisch nicht bedeutsam. Das gilt jedoch nicht für Kinder, Schwangere und Frauen im gebärfähigen Alter: Diese sollten aufgrund der neurotoxischen Wirkung (insbesondere auf das sich entwickelnde Nervensystem des Fötus/Kindes) auf den Verzehr von mit bleihaltiger Munition erlegtem Wild verzichten.

Quelle: Forschungsprojekt "Lebensmittelsicherheit von jagdlich gewonnenem Wildbret" (LEMISI) Abschlussbericht des BfR vom 19.12.14, www.bfr.bund.de/cm/343/forschungsprojekt-lebensmittelsicherheit-vonjagdlich-gewonnenem-wildbret-lemisi.pdf

Onlinehilfe Lebensmittelhygiene

In der EU tragen die Lebensmittelunternehmer die Verantwortung für die Sicherheit ihrer Produkte. Das Projekt "Onlinehilfe Lebensmittelhygiene" wurde von der IHK BAYERN ins Leben gerufen, um Lebensmittelunternehmern, insbesondere aus der Gastronomie und dem Handel, sowie Imbissverkäufern und Lebensmittelverarbeitern, mit einer praktischen Onlinehilfe bei dieser Aufgabe zu helfen.

Die Internetplattform, die auch über Smartphones abgerufen werden kann, gliedert sich in vier Branchen: Lebensmittelverarbeiter, Lebensmittelhandel, Gastronomie sowie Imbisse und mobile Verkaufsstände. Für jede Branche werden die maßgeblichen rechtlichen Hygieneanforderungen anhand von praxisnahen Beispielen erklärt. Zusätzlich gibt es Musterdokumente wie Checklisten, Personalschulungsinhalte sowie die grundlegenden Gesetze und Leitlinien. Um alle Mitarbeiter/-innen, die mit Lebensmitteln umgehen, zum Thema Hygiene umfassend zu informieren und zu sensibilisieren, muss der Lebensmittelunternehmer dafür Sorge tragen, dass diese ausreichend geschult sind. Daher bietet die Onlinehilfe auch für alle vier Branchen ausführliche Informationen zu Personalschulungen an. Darüber hinaus werden in den FAQs Begriffe aus dem Bereich der Lebensmittelhygiene verständlich erläutert.

Fachliche Partner der Internetplattform sind das Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz und die Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit des Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit.

Quelle: www.lgl.bayern.de/lebensmittel/hygiene/onlinehilfe_lebensmittelhygiene.htm, Stand: 18.05.2015

--- www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de

(AC)

Transfettsäuren

Teilgehärtete Fette in den USA bald verboten – Wie sieht es bei uns aus?

bwohl in den USA seit 2003 der Einsatz von teilgehärteten Fetten um 80 % zurückgegangen ist, hat die Food and Drug Administration (FDA) im Juni 2015 beschlossen, diese Fette in Lebensmitteln ab dem 18. Juni 2018 USA-weit zu untersagen. Bis dahin haben die Hersteller Zeit, ihre Produktionsweisen anzupassen. Die FDA geht davon aus, dass sich die Häufigkeit koronarer Herzerkrankungen (KHK) dadurch reduzieren lässt. Teilgehärtete Fette enthalten Transfettsäuren (TFS), die den LDL-Cholesterin-Spiegel und die Triglyceride ansteigen lassen - ein Risikofaktor für die genannten Erkrankungen. Derzeit müssen in den USA teilgehärtete Fette in der Zutatenliste von Lebensmitteln deklariert werden und zusätzlich der Anteil an "trans fat" innerhalb der Nährstoffangaben mitgeteilt werden. Liegt die Konzentration unterhalb von 0,5 g "trans fat" pro Portion, so lautet die Angabe "o g". Gesetzliche Regelungen mit Höchstwerten gibt es bereits seit 2007 in New York City und seit 2011 in Kalifornien.

Europa

Das europäische Lebensmittelrecht sieht mit der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV, VO (EU) 1169/2011) zwar vor, dass in der Zutatenliste angegeben werden muss, ob ein Fett gehärtet oder teilgehärtet ist, eine Angabe des TFS-Gehalts ist jedoch nicht erlaubt.

Innerhalb der europäischen Staaten gibt es zum Teil Sonderregelungen: Dänemark, Österreich, Island, Schweden und Ungarn (außerhalb der EU: Schweiz und Norwegen) haben bereits Höchstmengenregelungen erlassen bzw. bereiten eine solche vor. Andere, wie Deutschland und die Niederlande, setzen auf einen freiwilligen Verzicht durch Lebensmittelindustrie und -handwerk.

Von der EU-KOMMISSION wird derzeit noch ein Bericht über "Trans-Fettsäuren in Lebensmitteln und in der generellen Ernährung der Bevölkerung der Union" erwartet, in welchem auch verschiedene Optionen – darun-

ter gesetzliche – bewertet werden sollen, inwieweit sie geeignet sind, die Aufnahmen von TFS zu senken (LMIV Artikel 30). Dieser Bericht ist seit dem 13.12.2014 überfällig. Es ist offen, ob die EU-KOMMISSION zu dem Schluss kommen wird, dass nur eine gesetzliche Regelung zu dem erwünschten Ergebnis führen kann.

Dänemark

In Dänemark ist seit 2004 der Gehalt an iTFS in Fetten und Ölen auf 2 g/100 g Gesamtfett beschränkt, sowohl in inländischen Produkten als auch bei Importware. Daraufhin sanken die Gehalte von iTFS in Lebensmitteln von 2002 bis 2013 von 26 % auf 6 % im Gesamtfett (ohne Importware). Es wurden stattdessen pflanzliche (auch tropische) Öle eingesetzt und so die iTFS durch einfach ungesättigte und gesättigte Fettsäuren ersetzt, wodurch sich das Fettsäureverhältnis insgesamt verbesserte

(Tab. 1). Die Umstellung war weder mit steigenden Produktpreisen noch mit einer Änderung des Produktsortiments verbunden, wie auf dem *Trans Fats Workshop* des EU-Parlaments 2013 berichtet wurde.

Fettsäuren (FS)	vorher	nachher
Einfach ungesättigte FS	56%	0%
Mehrfach ungesättigte FS	11%	15%
Gesättigte FS	21%	15%
Trans-FS	12%	0%

Tab. 1: Fettsäurevergleich von Lebensmitteln in Dänemark vor und nach der Höchstmengeneinführung für iTFS am Beispiel von McDonald's Produkten

Deutschland

In Deutschland setzt man bisher auf freiwilligen Verzicht "soweit unter Berücksichtigung der technologischen Möglichkeiten machbar und in vernünftiger Weise erreichbar". 2010 wurde eine gemeinsame Initiative vom (damaligen) Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV), dem Bund für Lebensmittelkunde e.V. (BLL) und 17 weiteren Verbänden aus Lebensmittelwirtschaft, Handel und Gastronomie gestartet, die im Jahr

Fakten über Transfettsäuren

Transfettsäuren (TFS) entstehen aus ungesättigten Fettsäuren bei der Teilhärtung von pflanzlichen Ölen und Fetten. In kleinen Mengen bilden sie sich auch bei der Desodorierung und beim Erhitzen auf höhere Temperaturen (>130°C). Als unstrittig gilt, dass TFS das Risiko für KHK steigern. Eine Aufnahme von mehr als 2 % der Nahrungsenergie (ca. 5 g) geht mit einer Risikoerhöhung von 23 % einher, bei 3,4 % (und mehr) steigt auch die Gesamtsterblichkeit an. Eine unschädliche Aufnahmemenge gibt es bei TFS nicht, so die bisherigen Aussagen der Wissenschaft. Eine Auswertung der Ludwigshafen Risk and Cardiovascular Health Study, kurz nach Redaktionsschluss publiziert, ergibt teilweise andere Ergebnisse. Es bleibt abzuwarten, wie offizielle Stellen, z.B. EFSA, diese bewerten. Es wird geschätzt, dass in der EU mehr als fünf Millionen Menschen mehr als 5 g Transfettsäuren pro Tag aufnehmen.

Der größte Teil dieser TFS stammt – insbesondere bei jungen Menschen – aus teilgehärteten Fetten (iTFS = industrielle TFS), ein kleinerer Anteil stammt aus natürlichen Quellen wie Milchprodukten und Fleisch. Diese scheinen biologisch anders zu wirken als "normale" TFS, hierzu sind jedoch weitere Studien nötig. Werden natürliche TFS jedoch in denselben Mengen verzehrt wie iTFS, bringen sie ähnliche Risiken mit sich. Den größten Beitrag für iTFS liefern Streichfette, Backwaren, Süßwaren, Frittiertes und Fertigprodukte. Der Anteil an iTFS kann in europäischen verarbeiteten Lebensmitteln bei über 50 % des Gesamtfetts liegen.

Die WHO hat bereits im Jahr 2006 empfohlen, teilgehärtete Fette zu verbieten, falls eine Deklaration dieser Fette auf den Lebensmitteln allein nicht zu einer ausreichenden Reduzierung der Aufnahme von iTFS führt. Zuvor hatte die WHO 2002 vorgeschlagen, für eine Übergangszeit die tägliche Menge TFS auf 1 % der Gesamtenergie zu begrenzen. Daraus leiten einige Länder das Limit von 2 g iTFS/100 g Gesamtfett ab. Die Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) liegt ebenfalls bei weniger als 1 % TFS in Bezug auf die Nahrungsenergie.

2012 in den "Leitlinien zur Minimierung von trans-Fettsäuren in Lebensmitteln" mündete.

Derartige Leitlinien gibt es für Margarinen, Frittieröle, Siedeöle, Feine Backwaren, Knabberartikel, Kartoffelverarbeitungsprodukte und Tiefkühlpizzen.

aufmerksam, dass nicht bekannt ist, ob diese Daten repräsentativ für das gesamte Pizzensortiment sind. Insgesamt schätzt das BFR "eine mögliche Erhöhung des kardiovaskulären Risikos durch einen zu hohen Verzehr von trans-Fettsäuren in Deutschland in allen Altersgruppen gegenwärtig als gering ein". Einzelne Produkte können dennoch höhere iTFS-Konzentrationen enthalten. So weist der Bund DER DEUTSCHEN

Tatsächlich ist laut Bundesinstitut für Risikobewertung (BFR) die durchschnittliche Aufnahme von TFS der 40-80jährigen in 2013 auf 0,66 % der Nahrungsenergie bzw. 1,6 g/Tag gesunken und nur noch 10 % der Bevölkerung nehmen zwischen 1-2 % auf. Diese Risikogruppe sind vor allem jüngere Männer (19-24 J.), gefolgt von Jungen (14-18 J.) und Männern (25-34 J.). Laut BFR konnte bei den

SÜSSWARENINDUSTRIE E.V. (BDSI) im Jahr 2012 darauf hin, dass im Bereich der Feinen Backwaren zum Teil ein Fettaustausch noch nicht erfolgt ist. Insbesondere für Schokoladenüberzüge und Blätterteig sind teilweise noch keine technologischen Lösungen gefunden worden. Als Hindernis auf dem Weg zu einer Reduzierung der teilgehärteten Fette sieht der BDSI die Deklarationsvorschriften der neuen LMIV, die keine freiwillige De-

jüngeren Männern die Aufnahme von

TFS durch eine Reduktion des TFS-

Gehaltes in Pizzen gesenkt werden.

Die Berechnung beruht auf Daten

zum TFS-Gehalt von TK-Pizzen des

DEUTSCHEN TIEFKÜHLINSTITUT E.V. aus

2011. Das BFR macht aber auch darauf

Verbraucherschützer
iovaskulären Risinohen Verzehr von
Deutschland in

Verbraucherschützer
befürworten ein Verbot
Der europäische Verbraucherverband
BEUC sieht eine gesetzliche Regelung

BEUC sieht eine gesetzliche Regelung mit einem Verbot der teilgehärteten Fette als einzige wirksame Option, um alle Verbraucher/-innen in der EU zu schützen. Die Argumentation:

klaration von TFS-Gehalten vorsieht,

auch nicht auf Großhandelsebene, so-

dass ein Lebensmittelhersteller diese

aktiv bei seinem Fettlieferanten nach-

fragen muss. Allerdings lassen sich

Rückschlüsse auf ein Vorhandensein

von TFS auch durch den Begriff "teil-

weise gehärtet" in der obligatorischen

Zutatenkennzeichnung ziehen.

- Bei iTFS gibt es keine unschädliche Zufuhrmenge.
- Es sind immer noch einzelne Produkte am Markt, die z.T. sehr hohe Gehalte an iTFS aufweisen können. Selbst wenn die Untergrenze von 2 g iTFS pro 100 g Fett eingehalten wird, kann es durch ungünstige Kombinationen verschiedener Lebensmittel zu einer Aufnahme von über 5 g täglich kommen. Das gilt auch für Deutschland, auch wenn die Situation hier im Vergleich mit anderen EU-Ländern günstig ist.
- Risikogruppen sind neben den bereits erwähnten jungen Männern niedrige Einkommensgruppen, wenn sie billigere Produkte kaufen, denn diese enthalten zum Teil höhere iTFS-Gehalte.
- ---- Ebenso gehören zu den Risikogruppen Ost- und Südosteuropäer bzw. Menschen, die in Westeuropa wohnen und osteuropäische Produkte kaufen (nach Daten von 2013). Es wurde festgestellt, dass Lebensmittel desselben Herstellers in verschiedenen EU-Ländern verschieden hohe Gehalte an Transfettsäuren aufweisen.
- Und schließlich: Das Beispiel Dänemark zeigt, dass eine gesetzliche Regelung keine Nachteile für die Lebensmittelhersteller bringt, aber sehr wohl Vorteile für Verbraucher/-innen und zwar für jede/n einzelne/n, unabhängig von individuellen Lebensmittelpräferenzen. (mf)

Quellen: S. 19

Probleme vor allem bei Siedegebäck

Im Rahmen des bundesweiten Überwachungsplans hat das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe 2013 geprüft, mit welchen TFS-Gehalten in verschiedenen Lebensmitteln zu rechnen ist. Hierbei stellte sich heraus, dass insbesondere Fettgebäcke wie Berliner und Donuts, die überwiegend aus kleinen, handwerklichen Betrieben stammten, höhere TFS-Gehalte aufwiesen.

Der Gehalt an trans-C18:1 lag im Mittel für Fettgebäck bei 14,8 g/100 g Fett. Bei 14 von 24 untersuchten Proben konnte ein Gehalt über 15 g/100 g Fett ermittelt werden. Der höchste Wert lag bei 26,0 g pro 100 g Fett. Die Ursache dafür zeigte sich in den zum Ausbacken verwendeten Siedeölen und-fetten, die ebenfalls einen hohen Anteil an trans-C18:1 aufwiesen. Siedegebäcke enthalten typischerweise 5-10 % Siedeöl bzw. -fett. Hier besteht klarer Handlungsbedarf. (AC)

Quelle: Straub I et al.: Trans-Fettsäuren – Besserung in Sicht? Online-Artikel vom 08.10.14, aktualisiert 14.10.14, www.cvuas.de/pub/beitrag.asp?subid=2&Thema_ID=2&ID=1961&lang=DE&Pdf=No [abgerufen am 14.09.15]

Werbung mit Gesundheit

Vitalpilze – Lebensmittel oder Arzneimittel

GEMEINSAME **EXPERTENKOM-**MISSION des BUNDESAMTES VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENS-MITTELSICHERHEIT (BVL) und des BUNDESINSTITUTS FÜR ARZNEIMIT-TEL UND MEDIZINPRODUKTE (BFARM) (s. Knack•Punkt 5/2013, S. 16) hat beurteilt, inwieweit es sich bei den auf dem deutschen Markt existierenden Präparaten mit sogenannten Medizinal-, Heil- oder Vitalpilzen um Lebensmittel oder Arzneimittel handelt. Die Kommission kam zu dem Schluss, dass die Vitalpilze als sogenannte Präsentationsarzneimittel gemäß § 2 Abs. 1 Nr. 1 Arzneimittelgesetz (AMG) anzusehen sind. Die Pilzprodukte bestehen aus den Pilzen Cordyceps sinensis (chinesischer Raupenpilz), Coriolus versicolor (Yun Zhi, Schmetterlingstramete) und Ganoderma lucidum (Ling Zhi, Reishi, glänzender Lackporling). Sie werden in neutral gestalteter Aufmachung als Nahrungsergänzungsmittel in den Verkehr gebracht und sind als Speisepilze ungeeignet.

Die Aufmachungen der Produkte sind in der Regel eher unauffällig. Auf Internetportalen, die oft auch Anzeigen der Anbieter enthalten, werden diesen Pilzen dagegen therapeutische Wirkungen für Krankheiten von Alzheimer über Darmerkrankungen, Autoimmunerkrankungen, Allergien, Schilddrüsenproblemen, Arthrose, Haarausfall bis hin zu Diabetes, Rheuma oder Krebs zugesprochen, die nicht den Vorgaben der Health Claims-Verordnung bzw. Art. 7 (3) LMIV entsprechen. Juristen der Anbieterseite entgegnen, dass diese Art der Präsentation nicht den Produkten anzulasten sei. Trotzdem profitieren Anbieter natürlich davon und nehmen diese Art der Werbung durch das Schalten von Anzeigen auf diesen Portalen billigend in Kauf.

Quellen: Stellungnahme (Nr. 01/2014) der Gemeinsamen Expertenkommission BVL / BfArM; Einstufung bestimmter Vitalpilzprodukte (hier: Cordyceps sinensis, Coriolus versicolor und Ganoderma lucidum), veröffentlicht im Februar 2015 ◆ Büttner T. (2015): Erste Stellungnahme der Gemeinsamen Expertenkommission zur Abgrenzung von Arzneimittel/Lebensmittel: ein Fehlschlag. ZLR (2): 253ff

Anhang der Anreicherungs-Verordnung ergänzt

Nach knapp zehn Jahren sind die ersten zwei Stoffe in den Anhang III der Anreicherungs-Verordnung (EG) 1925/2006 aufgenommen worden. Es handelt sich um Stoffe, deren Verwendung in Lebensmitteln verboten oder eingeschränkt oder von der Gemeinschaft geprüft wird. Die Aufnahme war von Deutschland am 7. September 2009 beantragt worden. Mit der VO (EU) 2015/403 vom 11. März 2015 ist nun "Ephedrakraut und Zubereitungen daraus, die aus Ephedra-Arten gewonnen werden" in Teil A (verboten) und "Yohimberinde und Zubereitungen daraus, die aus Yohimbe (Pausinystalia yohimbe (K. Schum) Pierre ex Beille) gewonnen werden" in Teil C (zu prüfen) aufgenommen worden. Für Yohimbe heißt das, dass die nationalen Regelungen weiterhin gelten. Deutschland wollte Yohimbe in Liste A aufnehmen. Yohimbin wird als Potenzmittel und zum Fettabbau für Bodybuilder bzw. zur Verbesserung der sportlichen Leistung beworben. Ephedra, auch Meerträubel oder Ma-Huang genannt, ist selbst in den USA schon seit 2005 verschreibungspflichtig.

Kakao in Kapseln für Blutgefäß-Elastizität

Die VO (EU) 432/2012 (Positivliste) ist am 31. März 2015 durch die VO (EU) 2015/539 um eine weiteren Lebensmittelgruppe zum Kakao-Health Claim ergänzt worden. Neu ist die Zulassung des Claims "Kakaoflavanole fördern die Elastizität der Blutgefäße, was zum normalen Blutfluss beiträgt" für Kapseln oder Tabletten mit Kakaoextrakt mit einem hohen Anteil an Flavanolen (täglich mindestens 200 mg Kakaoflavanole mit einem Polymerisationsgrad von 1-10). Bisher war eine solche Aussage nur für entsprechende Kakaogetränke erlaubt (s. Knack Punkt 5/2013, S. 18).

Auch dieser Claim darf in den nächsten fünf Jahren nur durch die Firma BARRY CALLEBAUT in Belgien genutzt werden. Die Zulassung erfolgte nach Artikel 19 (1) Health Clalms-Verordnung.

Health Claim für Rosbacher drive® abgelehnt

Der von der Firma Hassia Mineral-QUELLEN GMBH & Co KG nach Artikel 13 Absatz 5 Health Claims-Verordnung gestellte Antrag "fördert/unterstützt/ erhält die Konzentration" für sein Getränk Rosbacher drive® mit einer speziell entwickelten Kohlenhydratmatrix (Palatinose) ist mit der Verordnung (EU) 2015/402 vom 11. März 2015 abgelehnt worden. Der Claim darf nicht verwendet werden. Vorausgegangen war eine wissenschaftliche Stellungnahme der EFSA (Q-2013-00444). Darin kam diese zu dem Schluss, dass auf der Grundlage der vorgelegten Daten zwischen dem Verzehr von Rosbacher drive® und der angegebenen Wirkung kein kausaler Zusammenhang nachgewiesen wurde. Damit entspricht die Angabe nicht den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006.

Am 17. September 2015 hieß es auf der Internetseite der Firma allerdings immer noch: "ROSBACHER DRIVE mit seiner speziell entwickelten Kohlenhydratmatrix hilft insbesondere Menschen mit hohem Bedarf an mentaler Fitness (Autofahrern, PC-Arbeitern, Studenten etc.), geistige Höchstleistungen abzurufen." sowie "Eine Multi-Center-Studie der UNI-VERSITÄT ERLANGEN-NÜRNBERG unter der Leitung von Dr. SIEGFRIED LEHRL in Zusammenarbeit mit dem Institut FÜR SPORTERNÄHRUNG E.V., Bad Nauheim, zeigt, dass ROSBACHER DRIVE den Wachheitsgrad und somit die Reaktion und Konzentration um 38 % im Vergleich zur klassischen Cola verbessert." (AC)

EuGH-Urteil zu Verbrauchertäuschung

Der Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv) hatte im Jahr 2011 vor dem Landgericht Düsseldorf gegen die Firma Teekanne geklagt. Diese vertrieb den aromatisierten Früchtetee "Felix Himbeer-Vanille Abenteuer". Himbeeren und Vanilleblüten wurden auf der Verpackungsvorderseite des Produktes abgebildet und namentlich erwähnt. Zusätzlich warb ein Siegel mit "nur natürliche Zutaten". Nach einem Blick in die Zutatenliste auf der Rückseite der Verpackung wurde jedoch deutlich, dass der Tee weder Himbeeren noch Vanille enthielt. Es wurden lediglich natürliche Aromen

eingesetzt, welche jedoch nicht aus den beworbenen Zutaten stammten. Der vzbv sowie das Landgericht Düs-SELDORE sahen darin eine Irreführung. Das Oberlandesgericht Düsseldorf sah in der zweiten Instanz iedoch keine Irreführung des Verbrauchers, da die richtige und vollständige Information durch die Zutatenliste genügen würde - wie auch eine frühere Rechtsprechung des Europäischen Ge-RICHTSHOFES (EUGH) besagte. In der nächsten Instanz setzte der Bundes-GERICHTSHOF das Verfahren aus und legte dem Europäischen Gerichtsно folgende Grundsatzfrage zur Aus-

legung der EU-Etikettierungsrichtlinie zur Vorabentscheidung vor: "Dürfen die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür durch das Aussehen, die Bezeichnung oder bildliche Darstellung den Eindruck des Vorhandenseins einer bestimmten Zutat erwecken, obwohl diese Zutat tatsächlich nicht vorhanden ist und sich dies allein aus dem Verzeichnis der Zutaten ergibt?" Am 4. Juni 2015 entschied der EuGH (C-195/14), dass eine solche Etikettierung geeignet sei, den Käufer irrezuführen. Der Bundesgerichtshof hat das Verfahren jetzt wieder aufgenom-

men und wird das endgültige Urteil im Fall der Firma Teekanne fällen.

Die neue EuGH-Grundsatzentscheidung ist für Verbraucher/-innen von großer Bedeutung, da es zahlreiche Produkte dieser Art auf dem Markt gibt, deren Aufmachung und Bebilderung des Hauptsichtfeldes den Eindruck des Vorhandenseins von bestimmten Zutaten erwecken, diese jedoch kaum oder gar nicht enthalten sind. (AC)

Quelle: Lebensmittel-Etikett darf nicht über Zutaten täuschen. vzbv-Pressemeldung vom 04.06.15

Bücher und Medien

M. Nies, M. Kunkis, M. Hunecke, E. Schietinger, I. Stieß, F. Waskow

Empowerment von MigrantInnen und Geringverdienenden zum Umwelt- und Klimaschutz

Dieser Leitfaden ist im Rahmen des Projektes "IndUK – Individuelles Umwelthandeln und Klimaschutz – Er-



gebnisintegration und transdisziplinäre Verwertung von Erkenntnissen aus der SÖF-Forschung zu den sozialen Dimensionen von Klimaschutz und Klimawandel" entstanden. Beteiligt waren das ISOE - INSTITUT FÜR SOZI-AL-ÖKOLOGISCHE FORSCHUNG, Frankfurt, die Fachhochschule Dortmund, Fachbereich Angewandte Sozialwissenschaften und die Verbraucher-ZENTRALE NRW. Das Projekt IndUK wurde vom Bundesministerium für BILDUNG UND FORSCHUNG (BMBF) im Förderschwerpunkt Sozial-ökologische Forschung gefördert. Der 36-seitige Leitfaden kann kostenlos aus dem Internet geladen werden. (AC)

--- www.vz-nrw.de/empowerment

Tierhaltung auch "früher" wenig mit Bilderbuchromantik zu tun hatte, erfahren die Leser im Abschnitt zur Entwicklung der Tierhaltung in Westfalen-Lippe und per Einblick in historische agrarische Schriften. Fleischverzicht ist weder ein neues Thema noch eine kurzfristige Zeitgeist-Erscheinung, wie im Kapitel zur Geschichte des Vegetarismus und Veganismus deutlich wird. Doch im Lauf der Jahrtausende haben sich die Motive gewandelt: War der Fleischverzicht in der Antike eher kultisch-religiös motiviert, kamen mit der Zeit gesundheitliche Gründe hinzu und heute geht es insbesondere um Nachhaltigkeitsaspekte. Dabei stehen vielfach tierethische Gründe im Vordergrund, aber auch Motive wie Umwelt- und Klimaschutz sowie Welternährung. Die ökologischen und sozialen Folgen der ressourceninten-

V. Burhenne

18

Darf's ein bisschen mehr sein? Vom Fleischverzehr und Fleischverzicht

Das Museumsamt des Landschaftsverbands Westfalen-Lippe (LWL) hat eine Wanderausstellung zum Fleischverzehr und Fleischverzicht entwickelt, die von März 2015 bis Juli 2016 in acht Museen in Westfalen-Lippe Station macht. Die Ausstellung will "einen kleinen Beitrag zur Sensibilisierung … hinsichtlich des Fleischkonsums" leisten, indem Verbraucher/-innen auf anschauliche Weise über die Fleischerzeugung im Lauf der Zeit und die vielfältigen Auswirkungen des Fleischkonsums informiert werden.

Der hier vorgestellte Begleitband zur Ausstellung ist viel mehr als ein Ausstellungskatalog: Neben Abbildungen ausgewählter Exponate beleuchtet er mit ausführlichen Textbeiträgen den Prozess der Fleischerzeugung von der Tierhaltung bis zur Vermarktung und schließlich die gesellschaftliche Kontroverse um den Fleischverzehr. Bei den einzelnen Bereichen wird auch ein historischer Rückblick vorgenommen und die Entwicklung von Tierhaltung, Schlachtung und Fleischerhandwerk und ganz besonders der Wertschätzung von Fleisch betrachtet. Dass



siven Tierproduktion werden eindrucksvoll beschrieben mit dem Fazit, dass im Hinblick auf den Klimaschutz und die globale Ernährungssicherung der Verzehr tierischer Produkte deutlich reduziert werden muss.

Heute sind die meisten Menschen entfremdet von Landwirtschaft und Tierhaltung, Fleisch hat durch die zahlreichen Skandale, aber auch durch die (über-)reichliche und billige Verfügbarkeit stark an Wertschätzung eingebüßt. "Besser statt mehr" könnte eine Lösung für viele Probleme sein, so die Kuratorin Verena Burhenne und weist auf die Einflussmöglichkeiten jedes einzelnen Verbrauchers hin. Aktuell gebe es ein enormes Veränderungspotential in der Gesellschaft.

So wichtig das Thema ist, einige kritische Anmerkungen müssen doch sein: Die zehn ausführlichen Beiträge liefern eine Informationsflut zu verschiedenen Aspekten rund ums Fleisch: Skandale, Entwicklung von Tierhaltung, Schlachtung und Fleischerhandwerk, Fleischverzehr, Nachhaltigkeitsaspekte, Historie des Fleischverzichts und Ethische Aspekte des Tötens von Tieren aus theologischer Perspektive. Es stellt sich jedoch die Frage, wer die Zielgruppe für dieses Buch ist. Die meisten Verbraucher/-innen dürften von dieser Informationsfülle erschlagen sein und die Lektüre bald einstellen.

Knappe, prägnante Informationen würden sicher die Bereitschaft erhöhen, sich mit den vielfältigen Auswirkungen des Fleischkonsums auseinander zu setzen.

In einigen Kapiteln will die Wortwahl nicht so recht zur ansonsten sachlichen Information passen. "Massentierhaltung" ist ein eher emotional besetzter Begriff, der hier anklagend benutzt wird, ohne jedoch näher beleuchtet zu werden. Ärgerlich sind die Ausführungen zum Thema Antibiotikagaben in der Tierhaltung. Diese müssen ganz unbestritten reduziert werden, aber mit Formulierungen wie "Tödliche Gefahr aus dem Stall", "drastischer Einsatz von Medikamenten", "tödliches Risiko" wird viel mehr Panik geschürt, als zu informieren. Verbraucher/-innen nur als "Billigheimer" darzustellen greift zu kurz, fehlt es doch an Transparenz und glaubwürdiger Differenzierung der verschiedenen Tierhaltungen. Diese wären aber für Veränderungen nötig.

Wer sich für die Ausstellung interessiert: Sie ist noch in Bielefeld (27.09.-22.11.), Rhede (29.11.-24.01.), Lemgo (31.01.-27.03.), Gütersloh (03.04.-29.05.) und Iserlohn (05.06.-31.07.) zu sehen. (Kn)

C. Bala und W. Schuldzinski (Hrsg.)

Der verantwortungsvolle Verbraucher

n 2010 identifizierte der WISSENSCHAFT-LICHE BEIRAT VERBRAUCHER- UND ERNÄH-RUNGSPOLITIK beim damaligen Bundesverbraucherschutzministerium (BMELV) eine wachsende Gruppe verantwortungsvoller Verbraucher/-innen, welche "Verantwortung für sich selbst, die Umwelt und für andere" übernehmen. Dieses Buch, nach "Der gläserne Verbraucher" und "Der verletzliche Verbraucher" nun der dritte Band aus der Reihe "Beiträge zur Verbraucherforschung", analysiert die Aspekte des verantwortungsvollen Konsums - von der Transition-Town-Bewegung über Feldversuche zum Klimaalltag bis hin zur Frage verschiedenster Nachhaltigkeitslabel. Er sammelt die Vorträge und Diskussionsergebnisse des 5. NRW-Workshops vom 11. November 2013. Die zusammenfassenden Thesen sollen Impulse für verbraucherpolitische Debatten geben.

verbraucherzentrale

Beiträge zur Verbraucherforschung Band 3

Christian Bala und Wolfgang Schuldzinski (Hrsg.)



<u>Der verantwortungsvolle</u> <u>Verbraucher</u>

Aspekte des ethischen, nachhaltigen und politischen Konsums

Bala, Christian und Schuldzinski, Wolfgang (Hrsg.): Der verantwortungsvolle Verbraucher. Aspekte des ethischen, nachhaltigen und politischen Konsums. Beiträge zur Verbraucherforschung, Band 3. 138 S., Verbraucherzentrale NRW, 2015, ISBN 978-86336-906-4, Versandkostenerstattung. DOI 10.15501/978-3-86336-907-1

Quellenverzeichnis

"Eine Frage der Haltung: Neue Wege für mehr Tierwohl" S. 10ff

Etat des Bundesministeriums für Ernährung Landwirtschaft. BMEL-Pressemitteilung Nr. 211 vom 12.09.14 • Mehr Tierwohl in der Schweineund Geflügelwirtschaft - Umsetzung beginnt ab 2014, Pressemeldung QS vom 05.09.13 • Deter A: Tierschutzbund hält Initiative Tierwohl für Ablenkungsmanöver. top agrar online vom 07.09.13, www.topagrar.com/news/Hometop-News-Tierschutzbund-haelt-Initiative-Tierwohlfuer-Ablenkungsmanoever-1240274.html • www. initiative-tierwohl.de [abgerufen 24.08.15] • Initiative Tierwohl: Große Resonanz bei schweinehaltenden Landwirten, Pressemeldung vom 04.05.15 • Finanzierung der Initiative Tierwohl muss erweitert werden, DBV-Pressemeldung vom 16.06.15 Bahrenberg A (2015): Bauern zahlen drauf. Landwirtschaftliche Zeitschrift Rheinland 22: 12-3 • Bahrenberg A (2015): Tierwohl auf dem Vormarsch. Landwirtschaftliche Zeitschrift Rheinland 17: 14-15 ◆ Initiative Tierwohl stößt bei Geflügelhaltern auf großes Interesse. Pressemeldung vom 03.08.15, Stand 07.08.15 • Kühlcke R: Ab Herbst wird Fleisch im Markt sein. fleischwirtschaft.de vom 21.08.15, www. fleischwirtschaft.de/wirtschaft/nachrichten/Tierwohl-Ab-Herbst-wird-Fleisch-im-Markt-sein--31513 ◆ www. schweine.net/projektboerse/wanted-mehr-geld-fuer-mehrtierwohl-teil-2-1.html [abgerufen 26.08.15] • Tierwohl-Initiative feiert ersten Jahrestag - Deutschland soll Trendsetter werden. BMEL-Pressemeldung Nr. 176 vom 15.09.15 • Statement von Bundesminister Christian Schmidt anlässlich des Welttierschutztages am 04.10.15, BMEL-Presseinformation vom 02.10.15

"Transfettsäuren: Teilgehärtete Fette in den USA bald verboten – Wie sieht es bei uns aus?", S. 15f

FDA announces final determination that partially hydrogenated oils (PHOs) are not "generally recognized as safe" or GRAS. FDA Media Briefing, 16.06.15 • Trans Fats. Workshop 05.11.2013 EU-Parlament • The consumer case for EU legal restrictions on the use of artificial trans-fats in food. BEUC Position Paper, BEUC-X-2014-010 - 20.02.14 • www. theparliamentmagazine.eu/articles/partner_article/pmcall-eu-limit-trans-fats, [abgerufen am o5.08.15] ◆ Höhe der derzeitigen trans-Fettsäureaufnahme in Deutschland ist gesundheitlich unbedenklich. BfR-Stellungnahme 028/2013 vom o6.06.13 • EU-Commission: Trans Fatty Acids in Diets: Health and Legislative Implications. A workshop Report 9./10.04.13, Zagreb, Croatia. JRC Scientific and Policy Report • Universität Mannheim: Transfettsäuren – Herkunft und Menge machen den Unterschied. Pressemitteilung vom 25.09.15 • Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE e.V.): DACH Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr, 2. Aufl., 2. Ausgabe 2015, Kap. Energieliefernde Nährstoffe -Fett • Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL): Leitlinien zur Minimierung von Transfettsäuren, Stand: 01.06.12 • Matissek R (2012): Gehalte an trans-Fettsäuren in Süßwaren und Knabberartikeln deutlich reduziert. Moderne Ernährung heute, Wissenschaftlicher Pressedienst WPD 3/2012

Abbildungsnachweis

Titelbild: Willi Heidelbach / pixelio.de

- S. 4: Marcel Bartling, Universität Bonn
- S. 7: Lebensmittelklarheit.de
- S. 8: Verbraucherzentrale NRW
- S. 10: Georg Schierling / pixelio.de
- S. 11 rechts: Angela Clausen
 S. 11 links: www.mehr-tierwohl.de
- S. 13: Langehaneberg (privat)
- S. 14 rechts: Miroslaw / pixelio.de
- S. 14 links: knipseline / pixelio.de
- S. 16: Angela Clausen

Die Schriftenreihe erscheint daher ab sofort als Open-Access-Publikation (Creative-Commons-Lizenz CC BY-SA 3.0 DE) und steht kostenfrei und uneingeschränkt als PDF zur Verfügung. Über die DOI sind sie jederzeit auffindbar. (AC)

19

Internet

World Wide Web

Interessantes im Netz

IN FORM Erklärfilm "Das lustige Jedermann-Haus" www.in-form.de/film



Termine

• Berlin • 15.-17. Oktober 2015 – 31. Jahrestagung der Deutschen Adipositas Gesellschaft – www.daq-kongress2015.de • Düsseldorf • 23. Oktober 2015 – Fortbildung: Ernährung von Säuglingen – www.vz-nrw.de/ UNIQ109630880622089617/fortbildung-ernaehrung-von-saeuglingen-1-1 • Bochum • 24. Oktober 2015 - Fortbildung: Primäre Allergieprävention www.gesund-ins-leben.de/fuer-fachkraefte/fortbildungen/allergiepraevention • Edertal • 23.-25. Oktober 2015 – ugb-Symposium: Alter und Demenz Ernährung im Fokus – https://www.ugb.de/tagungen-symposien/ herbstsymposium-2015 • Freising • 27./28. Oktober 2015 – Jahrestagung Fraunhofer IVV: Trend vegan - Stand der Forschung - www.ivv.fraunhofer. de/content/dam/ivv/de/documents/Veranstaltungen/2015_vegan.pdf • **Dortmund** • **28. Oktober 2015** – Kommunale Gesundheitsberichterstattung in NRW – integriert und kleinräumig – www.lzg.nrw.de • Düsseldorf • 28. **Oktober 2015** – 4. NRW-Nachhaltigkeitstagung – www.nrw-nachhaltigkeitstagung. de • Münster • 29. Oktober 2015 – Fachtagung: "Die Zukunft auf dem Tisch. Was und wie essen wir (über)morgen und wie werden unsere Nahrungsmittel erzeugt und verarbeitet?" – www.landwirtschaftskammer.de/ernaehrung • Lübeck • 4./5. November 2015 - Zukunft braucht alle - lokal und global. 9. Bundesweiter Fortbildungs- und Netzwerkkongress für lokale Nachhaltigkeitsinitiativen. www.netzwerk21kongress.de • Recklinghausen • 11. November 2015 Regional is(s)t genial! Regionale Lebensmittel in der Schulverpflegung – Gelebte Bildung für Nachhaltigkeit – www.vz-nrw.de/link1164238A.html • Stuttgart • **16./17. November 2015** – Messe "Die besten Jahre" – www.messe-stuttgart.de/diebestenjahre • **Bochum** • **21. November 2015** – Fortbildung: Ernährung von Säuglingen – www.qesund-ins-leben.de/fuer-fachkraefte/fortbildungen/ saeuglingsernaehrung • Köln • 23. November 2015 – Fachkongress "Regional is(s)t besonders" rund um umwelt- und sozialverträgliche Produktion und Vermarktung von Lebensmitteln – http://nrw.regionalbewegung.de • Bonn • **25./26. November 2015** – "Beratungsgespräche gestalten – mehr Möglichkeiten mit Ansätzen aus dem Motivational Interviewing (MI)" - www.dge.de/pdf/ fb/2015/M-MG-15.pdf • Edertal • 27.-29. November 2015 – Vegan von Anfang an - in Schwangerschaft, Stillzeit und Kindheit - www.uqb.de/seminare/ fortbildungen/vegan-schwangere-kinder-stillende • Dortmund • 3. Dezember 2015 – Wohnen im Alter. Gesundheitsförderung mit älteren und für ältere Menschen – www.lzg.nrw.de

Die Partner der Arbeitsgemeinschaft "Kooperation Verbraucherinformation im Ernährungsbereich in Nordrhein-Westfalen" im Internet:

- AOK Nordwest --- www.aok.de/nordwest
- AOK Rheinland/Hamburg --- www.aok.de/rheinland-hamburg
- Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW e.V. --- www.milch-nrw.de
- Landwirtschaftskammer NRW --- www.landwirtschaftskammer.de
- Rheinischer LandFrauenverband e.V. --- www.rheinische-landfrauen.de
- Westfälisch-Lippischer Landfrauenverband e.V. --- www.wllv.de
- STADT UND LAND e.V. --- www.stadtundland-nrw.de
- Universität Paderborn, Ernährung und Verbraucherbildung --- http://dsg.uni-paderborn.de
- Verbraucherzentrale NRW e.V. --- www.verbraucherzentrale-nrw.de

Fragen und Antworten zu Koffein und koffeinhaltigen Lebensmitteln, einschließlich Energy Drinks

www.bfr.bund.de/de/fragen_und_ antworten zu koffein und koffeinhaltigen_lebensmitteln_ einschliesslich_energy_ drinks-194760.html



DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte

www.din.de/de/mitwirken/

normenausschuesse/nal

Verbraucherzentrale NRW:

(NAL)



Informationen rund um Fleisch und Geflügel www.vz-nrw.de/ fleischundgefluegel

Das Präventionsgesetz im Überblick







Ab sofort steht Heft 5/2014 zum kostenlosen Download zur Verfügung. Nutzen Sie den folgenden Link oder den abgedruckten QR-Code: knackpunkt_5_2014

