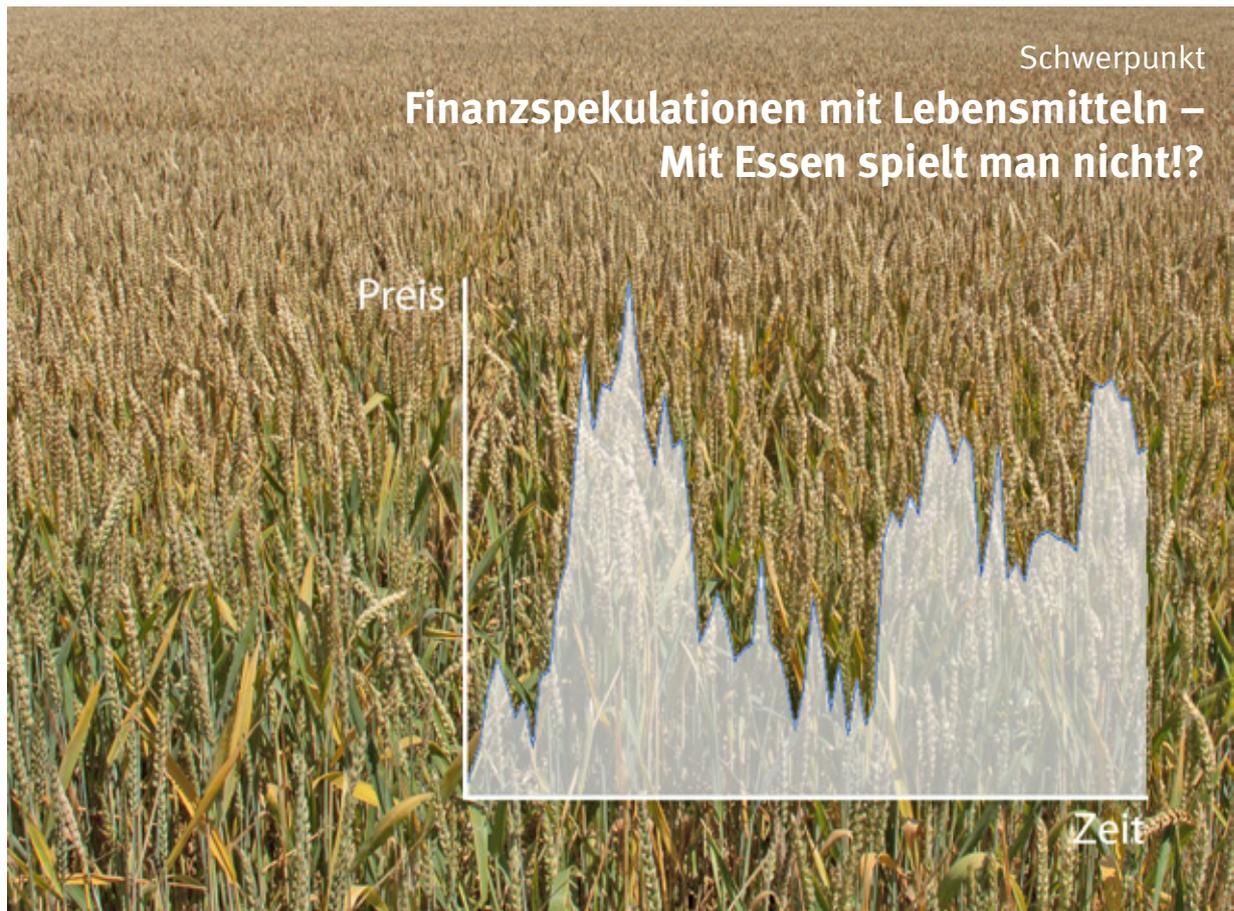


Knack ²⁰ Punkt

Aktuelles für Multiplikatoren im Bereich Ernährung



Aktuelles aus Nordrhein-Westfalen
Kindermenüs in der Gastronomie
Internetplattform foodsharing.de

Neues aus Wissenschaft und Praxis
Rote Ampel für Fernsehköche
Wie super sind Superfoods?

Aktionen und Veranstaltungen
UNESCO-Kommission zeichnet LandFrauen aus

Gesetzliche Regelungen
Das ändert sich in diesem Jahr



Seite	
3	Editorial
	Kurzmeldungen
3	Einfuhrkontrollen für Erdbeeren aus China
3	Ernährungswissenschaftler warnen vor „Hidden Hunger“
3	Netzwerk Adipositas gegründet
	Aktuelles aus Nordrhein-Westfalen
4	Rheinisches Rübenkraut EU-weit geschützt
4	4. Verbraucherschutzbericht NRW veröffentlicht
4	Internetplattform foodsharing.de
5	Das „Regionalfenster“ als neue freiwillige Kennzeichnung
6	Kindermenüs in der Gastronomie
6	Nano in Lebensmitteln?
7	EFSA legt durchschnittlichen Energieaufnahmebedarf fest
7	Eine Lupe am Einkaufswagen
	Aktionen und Veranstaltungen
8	Lebensmittelverschwendung reduzieren
9	UNESCO-Kommission zeichnet LandFrauen aus
	Schwerpunkt
10	Mit Essen spielt man nicht!?
	Neues aus Wissenschaft und Praxis
14	EFSA-Sicherheitsbewertung Beta-Carotin
14	Wechselwirkungen bei Orlistat möglich
14	Zulassung für Qsiva in Europa verweigert
14	„DURCH DICK UND DÜNN“
15	Rote Ampel für Fernsehköche
15	Exotisches Wundermittel Maqui-Beere
16	Wie super sind Superfoods?
	Gesetzliche Regelungen
18	Das ändert sich in diesem Jahr
	Bücher und Medien
18	Energieeffiziente Kantinen und Gewerbeküchen
19	Lebensmittelsiegel – Verbraucherinformationen und Industrienutzen
19	Quellenverzeichnis
20	Termine
	Internet
20	Interessantes im Netz

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 Spezielle Verbraucherthemen
Gruppe Ernährung

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:

Maria Askemper¹, Angela Clausen (AC)²,
Mechthild Freier (mf)³, Agnes Loose⁴,
Frank Waskow (WF)²

¹ Landwirtschaftskammer NRW

² Verbraucherzentrale NRW e.V.

³ Fachjournalistin für Ernährung, Korschenbroich

⁴ Westfälisch-Lippischer LandFrauenverband e.V.

Vertrieb und Abonnentenbetreuung:

Verbraucherzentrale NRW e.V.
Andrea Sandvoß
Telefon: 02 11 / 38 09 – 121, Fax: 02 11 / 38 09 – 238
E-Mail: knackpunkt@vz-nrw.de

Bezugsbedingungen:

Jahresabonnement (6 Hefte) Inland 18,00 €, Ausland 26,00 € inklusive Versand, gegen Rechnung. Das Abonnement verlängert sich um ein Jahr, wenn nicht spätestens zwei Monate vor Ende des Bezugszeitraums schriftlich gekündigt wird. Die vollständigen Bezugsbedingungen sind nachzulesen unter → www.vz-nrw.de/knackpunkt oder können bei uns angefordert werden.

Nächste Ausgabe:

April 2013, Redaktionsschluss 15. März 2013

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 Leserin, lieber Leser,

1991 übertrug das damalige Ministerium für Umwelt, Raumordnung und Landwirtschaft (MURL) der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen die Federführung für das Kooperations-Projekt „Verbraucherinformation im Ernährungsbereich“ – ein erster Zusammenschluss wichtiger Akteure in diesem Feld und ein wichtiger Schritt zur Vernetzung! Mitglieder waren und sind neben der Verbraucherzentrale NRW e.V. VertreterInnen meines Ministeriums, die Landesvereinigung der Milchwirtschaft Nordrhein-Westfalen e.V., die Landwirtschaftskammer NRW, der Rheinische LandFrauenverband e.V., der Westfälisch-Lippische Landfrauenverband e.V., die AOK Rheinland/Hamburg und die AOK Nordwest, STADT UND LAND e.V. sowie die Universität Paderborn. Nach wie vor legen alle diese Institutionen Wert auf direkten Kontakt, tauschen sich auf ihren regelmäßigen Treffen über ihre aktuellen Aktivitäten und Projekte für die Verbraucherinnen und Verbraucher in NRW aus und setzen diese wo immer möglich gemeinsam um.

Diese gute Zusammenarbeit hat Früchte getragen. Ein konkretes Projekt der Kooperation ist die bereits 1992 ins Leben gerufene Zeitschrift **Knack•Punkt**, die jetzt im 21. Jahr unter der Federführung der Verbraucherzentrale NRW erscheint. Sechs mal jährlich informiert sie MultiplikatorInnen im Ernährungsbereich über aktuelle Trends sowie Neuigkeiten aus Wissenschaft und Praxis. Seit 2004 erscheint zusätzlich ein Newsletter. Mich freut besonders, dass auch die Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW,

die mein Haus seit 2008 fördert, den **Knack•Punkt** mit einer eigenen Beilage für Berichte aus ihrer Arbeit nutzt.

Fundierte, glaubwürdige und unabhängige Informationen und Projekte sind in einem globalisierten Lebensmittelmarkt wichtiger denn je – vor allem mit Blick auf den zunehmenden Internet-Handel und die wachsenden gesellschaftlichen Probleme mit Übergewicht und Fehlernährung. Deshalb unterstützt mein Haus auch weiterhin Aktivitäten der „Kooperation Verbraucherinformation im Ernährungsbereich in NRW“. Ich danke allen Partnern sehr herzlich für ihre erfolgreiche Arbeit in den vergangenen 22 Jahren und wünsche ihnen viel Erfolg für ihr weiteres Tun! Dem **Knack•Punkt** gratuliere ich zum 20-jährigen Bestehen und wünsche ihm weiterhin viele interessierte Leserinnen und Leser.

Ihr



Johannes Remmel

Minister für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen



Kurzmeldungen

Einfuhrkontrollen für Erdbeeren aus China

Die EU hat zum 1. Januar 2013 verstärkte amtliche Einfuhrkontrollen für Erdbeeren aus China eingeführt, nachdem in mehreren Mitgliedstaaten wiederholt Noro- und Hepatitis-A-Viren in gefrorenen Erdbeeren aus China gefunden wurden. Zuletzt musste deswegen ein niedersächsischer Hersteller seine bundesweit verkauften Tiefkühlkuchen zurückrufen.

Mit Noroviren belastete, tiefgefrorene Erdbeeren aus China gelten als Auslöser der großen Lebensmittel-Epidemie an ostdeutschen Schulen Ende September 2012 in Ostdeutschland. Nach den jüngsten Laborbefunden muss nun vorrangig die Ursache für die Verunreinigung der Lebensmittel gefunden werden. Bei den bisher ermittelten Fällen handelte es sich zwar immer um tiefgefrorene Erdbeeren aus China, aber um unterschiedliche Produkte von unterschiedlichen Herstellern. (AC)

Quellen: Durchführungs-VO (EU) 1235/2012 vom 19.12.12 ♦ PM BMELV 367/12 vom 30.11.11

Ernährungswissenschaftler warnen vor „Hidden Hunger“

Auch in Deutschland gibt es Hunger, versteckten Hunger in Form von Fehl- und Mangelernährung. Betroffen sind davon vor allem Menschen, die in Deutschland unter der Armutsgrenze leben. Darauf hat die UNIVERSITÄT HOHENHEIM hingewiesen. Zwar hätten viele Arme in Deutschland meist genug zu essen, um satt zu werden. Aber ihnen fehle das Geld für eine gesunde und damit ausgewogene Ernährung. Der Tagessatz von Hartz IV für Ernährung reiche nicht aus, um ein Kind gut zu ernähren. Gefordert wurde deshalb unentgeltliches, hochwertiges Essen in Kindertagesstätten und Schulen. Neben Senioren seien vor allem alleinerziehende Mütter und ihre Kinder, die von Hartz IV leben, von diesem „hidden hunger“ betroffen. Die Armutgefährdungsquote in Deutschland lag nach Angaben des STATISTISCHEN BUNDESAMTS 2011 bei 15,8 %. Im März findet dazu in Hohenheim der weltweit erste Kongress zum Thema statt. (AC)

Quelle: Mit Armut etabliert sich versteckter Hunger in Deutschland. PM Uni Hohenheim vom 21.12.12 ♦ PM Statistisches Bundesamt Nr. 369 vom 23.10.12

→ www.hiddenhunger.uni-hohenheim.de

→ www.vz-nrw.de/gesund-ernaehren-mit-wenig-geld

Netzwerk Adipositas gegründet

Am 24. Januar wurde in Essen das DEUTSCHE NETZWERK ADIPOSITAS gegründet. Mitglieder sind u.a. Vereine und Verbände von Ernährungsmediziner, Diätassistenten, Psychotherapeuten und Physiotherapeuten. Sie wollen zukünftig enger zusammenarbeiten, um Übergewichtigen den Zugang zu Therapieangeboten zu erleichtern. Adipositas-Therapie ist interdisziplinär. Die angestrebten Veränderungen im Ess- und Bewegungsverhalten sowie in der Lebensführung kann weder ein Arzt alleine, noch ein Ernährungsberater, Bewegungstherapeut oder Psychotherapeut leisten. (AC)

Quelle: dpa, 24.1.13

Rheinisches Rübenkraut EU-weit geschützt

Die Europäische Kommission hat für das „Rheinische Zuckerrübenkraut“ (auch „Rübenkraut“ oder „Rheinischer Zuckerrübensirup“) als regionale Spezialität das Gütezeichen „geografisch geschützte Angabe“ (g.g.A.) vergeben. Dafür muss mindestens eine der Produktionsstufen – also Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung – im Herkunftsgebiet durchlaufen worden sein.

Das Rübenkraut ist im Rheinland erfunden worden, wahrscheinlich im 18. Jahrhundert. Es findet sich als wichtiger, traditioneller Bestandteil in einer Reihe typisch rheinischer Rezepte wieder, wie z.B. dem Rheinischen Sauerbraten oder den Aachener Printen. Die lange Tradition der Zuckerrübensirup-Herstellung im Rheinland hat sich auch in der Sprache gezeigt: Zuckerrübensirup ist für den Rheinländer „Rübenkraut“. Bevor die Nutzung der Runkelrübe als Zuckerlieferant erkannt wurde, wurde sie als Gemüse (Kraut) verwendet. Auch in Anlehnung an das „Apfelkraut“ wurde daher der Name „Rübenkraut“ für den aus der Runkelrübe gewonnen Sirup beibehalten.

Da die lokale Herkunft der Zuckerrübe als einzigem Rohstoff traditionell zum Produkt gehört, muss auch der Rübenanbau im Rheinland erfolgen, obwohl dies für eine g.g.A. nicht zwingend erforderlich wäre. Der Sirup sei jedoch immer mit Zuckerrüben aus dem Rheinland hergestellt worden, was zum großen Ansehen des Produktes beigetragen hätte, hieß es im Antrag. Rübenkraut hat einen ausgeprägt süß-malzig Geschmack und riecht süßlich, malzig-karamellig.

Informationen über alle als geschützte Ursprungsbezeichnung, geschützte geografische Angabe und garantiert traditionelle Spezialität eingetragenen Produktbezeichnungen gibt es in der EU-Datenbank DOOR.

Quellen: PM der EU-Kommission, Regionalvertretung Bonn vom 13.7.12, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2011:189:0033:0036:DE:PDF> (Amtsblatt der EU)

⇨ <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>

4. Verbraucherschutzbericht NRW veröffentlicht

Verbraucherpolitik ist heute eine Querschnittsaufgabe, die sich mit Themen aus den Bereichen Finanzen, Medien, Ernährung, Gesundheit, Umwelt und vielem mehr beschäftigt. Verbraucherschutzminister REMMEL möchte Verbraucherinnen und Verbrauchern ein Höchstmaß an Transparenz und unabhängiger Information bieten, um ihnen damit „die beste Grundlage für eine eigenverantwortliche Entscheidung“ zu ermöglichen. Sein Ministerium hat jetzt den NRW-Verbraucherschutzbericht 2011/2012 veröffentlicht. Darin werden auf 120 Seiten die wichtigsten Themen der letzten zwei Jahre dargestellt und ein Ausblick auf zukünftige Aktivitäten und Themenschwerpunkte im Verbraucherschutz gegeben: Informationen und Fragestellungen zum Antibiotikaeinsatz in den Ställen, Dienstleistungsverträgen im Finanzbereich, Auswahl und Gestaltung der Schulernährung oder zum hygi-



enischen Zustand unserer Gaststätten. Dazu gibt es einen Serviceteil mit wichtigen Links und Anschriften. In einem Faltblatt zum Bericht wird zudem eine Auswahl von Schwerpunktthemen als Kurzinformation präsentiert. Beide Materialien können beim Ministerium bestellt werden, stehen aber auch im Internet zum Download.

⇨ www.umwelt.nrw.de/verbraucherschutz/pdf/broschuere_verbraucherschutzbericht_2012.pdf

⇨ www.umwelt.nrw.de/verbraucherschutz/pdf/faltblatt_verbraucherschutzbericht_2012.pdf

Internetplattform foodsharing.de

Am 12. Dezember 2012 wurde das Portal FOODSHARING.DE deutschlandweit online geschaltet. Hier gibt es für Privatpersonen, Händler und Produzenten die Möglichkeit, überschüssige Lebensmittel kostenlos anzubieten, abzuholen oder mit anderen zu teilen anstatt sie wegzuerwerfen. Auch die Verabredung zum gemeinsamen Kochen ist möglich.

FOODSHARING will der Lebensmittelverschwendung entgegenwirken. Jeder, der Lebensmittel übrig hat, zu viel eingekauft hat, unerwartet zum Essen eingeladen wurde, die Früchte seiner Obstbäume nicht verwerten kann, Konserven im Keller gefunden hat, von Hirse und Buchweizen geschmacklich nicht überzeugt war oder in den Urlaub fährt usw. kann den Überschuss in einen virtuellen Essenskorb im Portal eintragen. Diese Essenskörbe sind auf einer Deutschlandkarte sicht- und einsehbar. Wer die Produkte nicht zuhause abholen lassen möchte, kann sie auch in sogenannten „Hotspots“ wie Vereinen oder Cafés abgeben. Das Projekt wurde Anfang 2012 in Köln ins Leben gerufen. Zu den Initiatoren gehören VALENTIN THURN (Dokumentarfilm „Taste the waste“) und STEFAN KREUTZBERGER (Buch „Die Essensvernichter“). Köln gehört neben dem Kreis Steinfurt, Berlin und Ludwigsburg zu den Startregionen, in denen das Projekt gezielt beworben wurde. Inzwischen sind Bad Neuenahr-Ahrweiler, Osnabrück, Kaiserslautern und Chemnitz dazugekommen. (AC)

Quelle: PM Foodsharing e. V. vom 12.12.12

⇨ www.foodsharing.de

Testregion NRW

Das „Regionalfenster“ als neue freiwillige Kennzeichnung

Produkte aus der Region – für 67 % der Verbraucher ist das nach einer vom BUNDESVERBRAUCHERSCHUTZMINISTERIUM (BMELV) in Auftrag gegebenen Umfrage ein wichtiges Einkaufsmerkmal. Viele sind auch bereit, dafür mehr Geld auszugeben. Allerdings sind Regionen schwer abzugrenzen, eine verlässliche Definition gibt es nicht. Die vielen bisher schon existierenden Regionalkennzeichen werden daher auch nach völlig unterschiedlichen Kriterien vergeben (s. **Knack•Punkt** 1/2011, S. 6f) und tragen eine Menge Täuschungspotential in sich. Mit einer neuen freiwilligen Regionalkennzeichnung will das BMELV nun die Herkunft regionaler Lebensmittel transparenter machen.

Das neue „Regionalfenster“ soll die wichtigsten Informationen zur Herkunft des Produkts offenlegen und kann auch bestehende Regionalsiegel



Produktbeispiel „Schwäbische Maultaschen“

Hier kann der Verbraucher auf den ersten Blick erkennen, dass sie in Baden-Württemberg hergestellt wurden und dass sowohl das Schweinefleisch als auch der Weizen für den Nudelgries zu 100 % aus Baden-Württemberg stammen. Damit ist die Herkunft der beiden Hauptzutaten klar genannt und garantiert. Das „Regionalfenster“ geht damit über die für Schwäbische Maultaschen bereits bestehenden Kennzeichnungsangaben (g.g.A.) hinaus. Beim EU-Qualitätszeichen „geschützte geografische Angabe“ muss nur die Rezeptur gebietstypisch sein und die Produktion dort erfolgen, nicht aber die Rohstoffe von dort stammen (s.a. S. 4).

ergänzen. Dazu gehören immer die Herkunft der Hauptzutaten und die Nennung des Verarbeitungsorts sowie ein Hinweis auf neutrale Kontrolle dieser Angaben. Darüber hinaus sind zusätzliche Informationen zu weiteren Zutaten oder auch zur Herkunft der Futtermittel möglich. Ein mehrstufiges Kontrollsystem soll für Sicherheit und Transparenz sorgen. Die Abgrenzung der Region erfolgt nach Landkreisen oder Bundesländern, es können aber auch gewachsene Regionen wie die Eifel sein. Wichtig ist eine genaue Festlegung.

Das „Regionalfenster“ wird zunächst von Januar bis April 2013 in fünf Testregionen (Baden-Württemberg, Berlin/Brandenburg, Nordrhein-Westfalen, Hessen, Hamburg) in 20 Geschäften und rund 150 verschiedenen Produkten erprobt. In NRW nimmt REWE in vier Märkten mit seiner im August 2012 eingeführten Eigenmarke „REWE regional“ am Pilotprojekt teil. Die Testgeschäfte sind in Köln (Bonner Straße 211), Düsseldorf (Ulmenstraße 299), Rösrath/Forstbach (Bensberger Straße 270) und in Essen-Heidhausen (Heidhauser Straße 94).

Wie eine Marktbegehung zeigte, werden in diesen Geschäften aus-

schließlich unverarbeitetes saisonales Gemüse und Obst wie Kartoffeln, Äpfel, Möhren, Rotkohl, Wirsing und Sellerie mit dem Label „Regionalfenster“ angeboten. Die Produkte stammen aus der Region des jeweiligen Testgeschäfts. Verarbeitete Produkte wie die von Bundesverbraucherschutzministerin ILSE AIGNER vorgestellten „Schwäbischen Maultaschen“ waren nicht zu finden.

Das Ganze wird wissenschaftlich begleitet, die Erkenntnisse sollen in die weitere Ausgestaltung des Regionalfensters einfließen. (AC)

Quellen: BMELV-PM 329/12 vom 02.11.12 und 16/13 vom 18.01.13 ♦ Pers. Mitt. FiBL Deutschland e.V. vom 19.01.13 und 22.01.13

→ www.regionalfenster.de
→ www.bmelv.de/regionalfenster

Kriterien:

Die primäre Zutat eines verarbeiteten Produktes muss zu 100 % aus der Region kommen. Beträgt die primäre Zutat weniger als 50 % des Gesamtgewichts des Produkts, müssen weitere Zutaten aus der Region stammen, bis mindestens 51 % des Gesamtgewichts erreicht sind.



Obst, Gemüse und Salat Fehlanzeige

Kindermenüs in der Gastronomie

Es könnte so einfach sein, sozusagen Ernährungsbildung pur, gäbe es in der Gastronomie ein gutes Angebot an Kindermenüs. Tatsächlich gibt es statt frischem Gemüse und Obst vor allem Frittiertes und Paniertes als Kinderteller in Restaurant- und Kaufhausketten. Ein Marktcheck der VERBRAUCHERZENTRALE NRW in 20 Restaurant-, Café- und Kaufhausketten (unter anderem McDONALDS, PIZZA HUT, KENTUCKY FRIED CHICKEN, ALEX,

MAREDO, EXTRABLATT, KAUFHOF DINEA) zeigt, dass kein Kindergericht hinsichtlich seiner Nährstoffe zu hundert Prozent empfehlenswert ist.

Im Dezember 2012 wurde dafür das Angebot von 51 extra für Kinder ausgewiesenen Gerichten in Restaurants mit Servierservice, Selbstbedienungsrestaurants und Fast-Food-Lokalen unter die Lupe genommen, um nach ausgewogenen und frischen Zutaten im Kinderessen Ausschau zu halten. Die standardisierten Speisen werden als „Kids Menü“, „Junior Box“, Kinderteller oder als Einzelkomponenten zu einem Preis zwischen 1 Euro und 7,20 Euro angeboten. 28 Speiseangebote für Kinder – also mehr als jedes zweite Gericht – fielen komplett durch. *„Zu fett, zu kalorienreich, der Anteil an frischen Lebensmitteln verschwindend gering“*, so lautet das Fazit un-



term Strich: „Hit for Kids“ auf der Speisekarte sind Pommes frites (60 %), als Beilage oder Hauptgericht. Dazu gibt es Ketchup, Mayonnaise, Hähnchen-nuggets, Burger, Fischstäbchen, Mini-Schnitzel. Nuggets oder Schnitzel sind fast immer paniert und/oder frittiert. Salat oder Gemüse gibt es lediglich bei sechs Kindermenüs – dreimal in Konkurrenz zu Pommes. Und nur in zwei Fällen kann die Portion am Salatbuffet selbst zusammengestellt werden.

Die meisten (Selbstbedienungs-) Restaurants haben zumindest ein Nudelgericht mit Tomaten- oder Bolognesesoße. Die vier untersuchten Fast-Food-Betriebe bieten bei ihren Kindermenüs zwar eine Gemüse-, Salat- oder Obstbeilage zur Wahl an, trotzdem bewertet die VERBRAUCHERZENTRALE NRW deren Kindermenüs insgesamt negativ, da Gemüse und Obst zu einer vollwertigen Mahlzeit einfach dazu gehören und nicht zur freien Wahl stehen sollten.

Bei jedem dritten Kindermenü war ein süßes Getränk im Komplettpaket inbegriffen, in der Regel zuckerhaltige Softdrinks (zwischen 0,2 bis 0,4 Liter), Fruchtsaftgetränke oder Kakao. (AC)

→ www.vz-nrw.de/kinderteller

Herstellerumfrage der Verbraucherzentrale NRW

Nano in Lebensmitteln?

Nanotechnologie gilt als innovative, branchenübergreifende, zukunfts-trächtige Schlüsseltechnologie in der Mikroelektronik, der Solartechnik, der Kosmetik- und Pharmaindustrie, der Medizin. Bereits 2007 widmete sich **Knack•Punkt** (4/2007, S. 11ff) dem Thema. Verbraucher sehen die Entwicklung der Nanotechnologie zwar überwiegend positiv, allerdings lehnen die meisten den Einsatz in Lebensmitteln ab (s. **Knack•Punkt** 2/2008, S. 3).

Als mögliche Einsatzbereiche nanoskaliger Stoffe werden immer wieder Rieselhilfen bei Salz und Substanzen zur Verbesserung der Fließfähigkeit bei Ketchup genannt.

Marktcheck und Herstellerbefragung

Im Juli 2012 hat die VERBRAUCHER-

ZENTRALE NRW daher bei Discountern und Supermärkten einen Marktcheck durchgeführt, um das Angebot an Salz und Ketchup (Markenprodukte und Eigenmarken der Lebensmittelunternehmen) zu erfassen. Im Anschluss wurden acht Hersteller/Anbieter von Salz und 13 von Ketchup angeschrieben und um Auskunft zum Einsatz von Nanopartikeln gebeten.

Geantwortet haben fünf Salz-Produzenten/-Anbieter (63 %) und neun Ketchup-Produzenten/-Anbieter (69 %). Diese bekundeten, dass sie in ihren Produkten keine nanoskaligen Zusätze verwenden, um die Rieselfähigkeit von Salz oder die Fließigenschaften von Ketchup zu beeinflussen. Zusätzlich wurden die Zutatenlisten überprüft: Bei Salz werden

zwar Trennmittel wie Siliziumdioxid (E 551) eingesetzt, aber – so die Herstellerantworten – nicht in nanoskaliger Form. Nach den Angaben der Zutatenlisten werden in keiner der überprüften Ketchupsorten Trennmittel eingesetzt. Es kann daher geschlossen werden, dass auch die Anbieter von Ketchup, die nicht geantwortet haben, keine nanoskaligen Zusatzstoffe zur Verbesserung der Fließigenschaften einsetzen.

Kennzeichnungspflicht

Ab 13.12.2014 müssen laut Lebensmittelinformations-Verordnung (VO (EU) 1169/2011 vom 25.10.11, Art. 18), alle *„Zutaten, die in Form technisch hergestellter Nanomaterialien vorhanden sind“* im Zutatenverzeichnis eindeutig benannt werden. Dazu hat hinter der Bezeichnung das in Klammern gesetzte Wort *„Nano“* zu folgen. (AC)

Quelle: VZ NRW, Dezember 2012

Neue Referenzwerte

EFSA legt durchschnittlichen Energieaufnahmebedarf fest

Die EFSA, genauer das Gremium für diätetische Produkte, Ernährung und Allergien (NDA-PANEL), hat auf Ersuchen der EUROPÄISCHEN KOMMISSION den durchschnittlichen Energieaufnahmebedarf von Erwachsenen, Säuglingen und Kindern sowie Schwangeren und stillenden Müttern festgelegt. Diese Werte stellen bestmögliche Schätzungen des Energiebedarfs einzelner Bevölkerungsgruppen in Europa dar und sollen politische Entscheidungsträger dabei unterstützen, Ernährungsprogramme zu entwickeln und zu überwachen, um durch die Erstellung lebensmittelorientierter Ernährungsleitlinien die öffentliche Gesundheit zu fördern.

	Alter (Jahre)	EFSA Durchschnittlicher Energiebedarf bei mäßiger Aktivität (kcal/Tag)	DGE Durchschnittlicher Energiebedarf bei PAL 1,6 (kcal/Tag)
Mädchen/Jungen	6	1.500-1.600	
	12	2.000-2.200	
	17	2.300-2.900	2.300-2.900
Frauen/Männer	30-39	2.000-2.600	2.100-2.800
	50-59	2.000-2.500	2.000-2.500
	70-79	1.800-2.300	1.800-2.300

Die Werte für den durchschnittlichen Energiebedarf einzelner, nach Alter und Geschlecht differenzierter Bevölkerungsgruppen wurden unter Berücksichtigung unterschiedlicher Grade körperlicher Aktivität berechnet und basieren auf einem angenommenen gesunden Body-Mass-Index von 22 kg/m². Das NDA-PANEL legte für einen mäßig aktiven Lebensstil die in der Tabelle genannten durchschnittlichen Bedarfswerte fest. Diese entsprechen weitgehend den Referenzwerten der DEUTSCHEN GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG (DGE).

Bei der Berechnung des durchschnittlichen Bedarfs werden verschiedene Grade körperlicher Aktivität (*Physical Activity Levels* – PAL) berücksichtigt, die unterschiedlichen Lebensstilen entsprechen (sitzend, mäßig aktiv, sehr aktiv bzw. höchst aktiv). Die PAL-Werte ergeben sich aus der beruflichen Tätigkeit (z.B. sitzend

oder körperlich), Umfang der täglichen körperlichen Betätigung sowie täglichen Hausarbeit einschließlich Einkaufen und Kochen. Der durchschnittliche Bedarf ist unter bestimmten Umständen entsprechend anzupassen, etwa bei Personen oder Bevölkerungsgruppen mit einem BMI über oder unter 22 kg/m².

Bei Schwangeren wurde davon ausgegangen, dass eine Gewichtszunahme von 12 kg auf eine optimale Gesundheit von Mutter und ungeborenem Kind hinweist. Der zur Unterstützung der Schwangerschaft erforderliche zusätzliche Energiebedarf wurde auf 70 kcal/Tag im ersten, 260 kcal/Tag im zweiten und 500 kcal/Tag im

dritten Schwangerschaftsdrittel geschätzt (DGE: 255 kcal/Tag in der gesamten Schwangerschaft). Der zusätzliche durchschnittliche Energiebedarf bei Müttern, die in den ersten sechs Monaten nach der Entbindung ausschließlich stillen, wird auf 500 kcal/Tag (DGE: bis einschließlich 4. Monat 635 kcal/Tag und nach dem 4. Monat bei weiterhin vollem Stillen 525 kcal/Tag) geschätzt.

In der Reihe der wissenschaftlichen Gutachten der EFSA zu Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr wurden zuletzt Werte zu Eiweiß veröffentlicht (s. **Knack•Punkt** 2/2012, S. 17). Jetzt fehlen noch die Referenzwerte für Mikronährstoffe. (AC)

Quellen: „EFSA legt durchschnittlichen Energieaufnahmebedarf fest“, PM EFSA vom 10.01.13 ♦ „Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr“; Hrsg.: DGE, ÖGE, SGE, SVE; 1. Auflage, 4., korrigierter Nachdruck 2012, Neuer Umschau Buchverlag, S. 32, Tabelle 5, www.dge.de → wissenschaft → referenzwerte

Lobenswert

Eine Lupe am Einkaufswagen

Zugegeben, mit dem Alter wird das Problem größer bzw. die Zutatenlisten immer kleiner. Wer normalgroße Schrift eigentlich noch ohne Hilfsmittel lesen kann, die Lesebrille zuhause vergessen hat oder nicht zufällig eine Lupe in der Tasche hat, lässt neue Produkte vermutlich lieber im Regal liegen. Es ist ja nicht zu erkennen, ob die Zutaten zusagen oder gar zu meidende Allergene enthalten sind.

Leider wird sich das auch mit der ab 2014 geltenden Lebensmittelinformations-Verordnung (Art. 12) kaum verbessern. Diese legt fest, dass die vorgeschriebenen Angaben auf Verpackung oder Etikett in einer Schriftgröße mit einer x-Höhe gemäß Anhang IV von mindestens 1,2 mm so aufzudrucken sind, dass eine gute Lesbarkeit sichergestellt ist. Bei besonders kleinen Verpackungen (größte Oberfläche < 80 cm²) reicht eine Höhe von 0,9 mm.



Umso lobenswerter diese Initiative eines Verbrauchermarktes: Neben den normalen Einkaufswagen und solchen für die Kleinen gibt es auch eine Vielzahl von Einkaufswagen, die mit einer Lupe ausgestattet sind. (AC)

Haben auch Sie in Ihrer Umgebung lobenswerte Initiativen entdeckt? Schicken Sie uns ein Foto davon und schildern Sie kurz, was Sie begeistert hat. Wir werden das Lob öffentlich machen.

→ knackpunkt@vz-nrw.de

Ansatzpunkte zur Erreichung des erstrebenswerten Ziels

Lebensmittelverschwendung reduzieren

Jedes Jahr kürt der VERBAND DEUTSCHER STÄDTESTATISTIKER eine Zahl des Jahres. 2012 ist es die Zahl 81,6. So zu lesen in der Silvesterausgabe der WESTFALENPOST 2012. Abgedruckt war diese Zahl plakativ groß und schön bunt – mit verschiedenen Lebensmitteln ausgefüllt –, so dass sie jedem Leser sofort ins Auge springen musste. 81,6 kg Lebensmittel wirft jeder Bundesbürger laut einer Studie der UNIVERSITÄT STUTTGART durchschnittlich im Jahresverlauf weg, eine greifbare Größe, die noch greifbarer wird, wenn man sich klar macht, dass dahinter 1,5 kg pro Woche stehen.

Was wird getan?

Seit etwa 2011 gerät das Thema Lebensmittelverschwendung zunehmend ins öffentliche Bewusstsein. Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz macht mit seiner Kampagne „Zu gut für die Tonne“ ebenso wie zahlreiche Akteure in der Ernährungs- und Verbraucherbildung darauf aufmerksam. Die Medien greifen Themen rund um die Verschwendung verstärkt auf.

Einig sind sich alle: der Umfang der Verschwendung ist nicht zu rechtfertigen. Denn: einerseits werden damit Ressourcen und menschliche Arbeit bei der Urproduktion und der Weiterverarbeitung vergeudet, andererseits leiden Millionen Menschen in anderen Erdteilen Hunger und erkranken, weil ihnen der Zugang zu genügend Lebensmitteln und damit ausgewogener Ernährung versagt bleibt.

Das Thema steht nun deshalb auch in der Europäischen Politik auf der Agenda. Ziel der EUROPÄISCHEN KOMMISSION ist die Reduzierung der Verschwendung auf die Hälfte bis 2020. Im Bundestag gab es im Okto-

ber 2012 einen Antrag über alle Fraktionen hinweg zum Thema „Lebensmittelverluste reduzieren“. Es werden dazu konkrete und untereinander koordinierte Maßnahmen aller Akteure erforderlich sein.

Mehr Verbraucherbildung nötig

Eine Schlüsselstellung bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen nimmt der Verbraucher ein. Zum einen entscheidet er, was er auf dem Markt nachfragt und hat damit entscheidenden Einfluss auf das Angebot; zum anderen ist bedeutsam, wie er sich selber im Umgang mit Lebensmitteln verhält. Außerdem sollte man sich vergegenwärtigen: jeder Mensch ist Verbraucher, also auch der Erzeuger, der Verarbeiter und der Händler. Aus Verbraucher- aber auch aus Händler-sicht stellen sich folgende Fragen:

- Müssen die Lebensmittel in der Vielfalt und ständigen Verfügbarkeit bereitgehalten werden?
- Sind die Vermarktungsnormen und Deklarationen angemessen, so dass sie auf möglichst hohe verwertbare Menge abzielen?
- Wie können Lebensmittel so wertschätzt werden, dass sie nicht achtlos verworfen werden?

Die Wertschätzung der Lebensmittel sowie die Informations- und Kompetenzvermittlung an Verbraucher über Einkauf, Zubereitung und den Umgang mit Lebensmitteln allgemein ist ein zentrales Thema, für das sich zahlreiche Verbände, insbesondere auch der DEUTSCHE LANDFRAUENVERBAND, schon seit Jahren engagieren. Zielgruppe für die Landfrauen sind insbesondere Kinder und Jugendliche. Denn wer schon früh lernt, wie Lebensmittel angebaut, produziert und verarbeitet werden, der lernt sie automatisch wertzuschätzen und weiß, dass unnötige Lebensmittelabfälle vermeidbar sind. In praxisorientierten Projekten zur Ernährungs- und Verbraucherbildung sensibilisieren qualifizierte Landfrauen bundes- und landesweit die nachfolgende Generation für einen wertschätzenden und sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln. Noch viel effektiver könnte

die verpflichtende Einführung eines Unterrichtsfaches sein, in dem auch diese Thematik in seiner ganzen Komplexität aufgegriffen wird. In jeder Jahrgangsstufe an allen allgemeinbildenden Schulen sollte deshalb das Internalisieren von Fertigkeiten und Kompetenzen im Bereich der Haushaltsführung – getragen von den Werten des ökologischen Konsums, der sozialen Verantwortung, der ökonomischen Rahmenbedingungen und der eigenen Gesundheit – Zielsetzung für den Unterricht sein. Diese Kompetenzen können später als Routinehandlungen sowohl den eigenen Alltag erleichtern als auch einen zentralen Beitrag zur Entwicklung des mündigen Verbrauchers leisten.

Aktionen der LandFrauen

Auf seiner Internetplattform ruft der DEUTSCHE LANDFRAUENVERBAND dazu auf, mit Partnern vor Ort aktiv zu werden und Aktionen gegen die Lebensmittelverschwendung durchzuführen. Viele Aktionen wurden gemeldet und sind im Internet nachzulesen auf. Dadurch ergeben sich Anregungen für interessierte Gruppen, eine gute Öffentlichkeitsarbeit und die Schärfung des Bewusstseins für das Thema.

Die westfälisch-lippischen KreisLANDFRAUENVERBÄNDE Hochsauerland und Siegen-Wittgenstein beispielsweise nutzten dazu die Tage des offenen Hofes im Sommer 2012. Mit einem mit 82 kg Lebensmitteln gefüllten Einkaufswagen (in Form von Attrappen und Lebensmittelverpackungen) lösten sie Irritation und Erschrecken bei fast allen Vorbeikommenden aus. Diese vermochten kaum zu glauben, dass solch eine Menge Lebensmittel verworfen wird. Fast alle Besucher wiesen ein solches Wegwerfverhalten weit von sich. Sehr eindrücklich regte auch ein Banner mit der Aufschrift „Zu gut für die Tonne!“ zum Nachdenken an. Die Besucher wurden gebeten, ihre Tipps gegen die Verschwendung von Lebensmitteln auf eine Karte zu schreiben. Jede Karte nahm an einer Verlosung teil. Verlost wurden einige Exemplare der „Kreativen Resteküche“ der VERBRAUCHERZENTRALE NRW (s. Knack•Punkt 1/2011, S. 18).

Damit Verbraucher regionale Lebensmittel direkt ab Hof lange und „bis zum letzten Krümel!“ genießen können, hat das Referat Landservice

Noch mehr Infos zum Thema **Lebensmittelverschwendung** finden Sie in fast allen **Knack•Punkt**-Heften der Jahrgänge 2011 und 2012 und im Internet der VERBRAUCHERZENTRALE NRW. Die Bedeutung der anderen Akteure in der Lebensmittelkette wird in Heft 2/12, S. 7ff dargestellt. (AC)

→ www.vz-nrw.de/lebensmittelverschwendung

→ www.vz-nrw.de/wertschaetzung

der LANDWIRTSCHAFTSKAMMER NRW in ihrer neuen Broschüre (s. Kasten) Tipps zur besten Lagerung von Lebensmitteln, zur professionellen Küchenhygiene und zu Reste-Ideen zusammengestellt.

Ein Anfang, Lebensmittelverluste zu reduzieren, ist also gemacht. Das Thema muss weiterhin und immer wieder durch Medien und praktische Aktionen ins Bewusstsein der Öffentlichkeit gebracht werden, damit das ehrgeizige Ziel der Reduzierung des Lebensmittelabfalls um die Hälfte in sieben Jahren erreicht wird. Was letztlich zählt: Vielen Worten müssen Taten folgen. Und dazu ist jeder Verbraucher aufgerufen.

Autorin: Maria Askemper
Landwirtschaftskammer NRW



Clever genießen bis zum letzten Krümel

Das Heft gibt ansprechende und informative Hinweise und macht deutlich: wenn alles länger schmackhaft bleibt und auch aus kleinen Restmengen noch große Geschmackserlebnisse werden, schont das den eigenen Geldbeutel genauso wie die Umwelt.

Die Broschüre ist ein idealer Wegbegleiter und eine nützliche Argumentationshilfe für alle, für die gilt: Lebensmittel – zu gut für die Tonne! Die Broschüre steht kostenlos zum Download bereit oder kann gegen Versandkostenersatzung telefonisch (0251 / 2376-444) bzw. per Post (Landwirtschaftskammer NRW, Referat Landservice, Nevinghoff 40, 48147 Münster, mit einem mit 1,45 € frankierten Rückumschlag) bestellt werden.

→ www.landservice.de/agronet/images/clever_geniessen.pdf

→ www.landfrauen.info

Bildung für nachhaltige Entwicklung:

UNESCO-Kommission zeichnet LandFrauen aus

Die DEUTSCHE UNESCO-Kommission hat Ende November 2012 die Fachfrauen für Ernährungs- und Verbraucherbildung der nordrhein-westfälischen LANDFRAUENVERBÄNDE als offizielles Projekt der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ ausgezeichnet. Die Auszeichnung erhalten Initiativen, die das Anliegen dieser weltweiten Bildungsoffensive der VEREINTEN NATIONEN vorbildlich umsetzen: Sie vermitteln Kindern und Erwachsenen nachhaltiges Denken und Handeln.

Nachhaltige Entwicklung funktioniert nur, wenn sich jeder für eine menschenwürdige Gesellschaft einsetzt. Die notwendigen Fähigkeiten dazu vermittelt Bildung für nachhaltige Entwicklung, kurz BNE. Mit der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ (2005-2014) haben sich die Staaten der VEREINTEN NATIONEN verpflichtet, diese Art des Lernens in ihren Bildungssystemen zu verankern. In Deutschland koordiniert die DEUTSCHE UNESCO-Kommission die Aktivitäten zur UN-Dekade.

„Die Fachfrauen für Ernährungs- und Verbraucherbildung zeigen eindrucksvoll, wie zukunftsfähige Bildung aussehen kann. Das Votum der Jury würdigt das Projekt, weil es verständlich vermittelt, wie Menschen

nachhaltig handeln“, so Prof. Dr. GERHARD DE HAAN, Vorsitzender des Nationalkomitees und der Jury der UN-Dekade in Deutschland.

1.500 Projekte hat die DEUTSCHE UNESCO-Kommission in Deutschland bisher ausgezeichnet. Eine Jury aus Experten entscheidet über die Auszeichnung der Bildungsprojekte. Voraussetzung ist die Ausrichtung der Arbeit an den Grundsätzen der Bildung für nachhaltige Entwicklung. So müssen Wissen und Kompetenzen aus den drei Nachhaltigkeitsdimensionen Wirtschaft, Soziales und Umwelt vermittelt werden. Außerdem ist wichtig: Die Projekte haben einen innovativen Charakter, wirken in die Breite und bemühen sich um die Zusammenarbeit mit anderen Projekten.

Die Fachfrauen für Ernährungs- und Verbraucherbildung führen an Ganztagsgrundschulen unter dem Motto „Der Alltag ist keine Nebensache“ Projekte zu hauswirtschaftlichen Themenfeldern durch und vermitteln so ganzheitlich Alltagskompetenzen und nachhaltige Bildung. Ziel des Projektes ist es, dass Grundschulkin-



Wissen und Handlungskompetenzen erlangen, die die Grundlage für die Entwicklung eines nachhaltigkeitsorientierten Ernährungs- und Verbraucherverhaltens sind. Die Themenfelder sind beispielsweise „Natur und Umwelt“, „Nachhaltiges Wirtschaften“ oder „Gesunde Ernährung macht fit“. Auch vermitteln sie standardisierte Konzepte wie „Woher kommt unser Essen? Mit Burgi auf Erkundungstour“ (s. Knack•Punkt 3/2009, S. 8), „Moki-Money & Kids: Finanzkompetenz für Grundschüler“ und den „AID-Ernährungsführerschein“. Die Angebote der Fachfrauen im Bereich der Ernährungs- und Verbraucherbildung ergänzen so die Bildungs- und Erziehungsangebote an offenen Ganztagsgrundschulen.

Durch die Auszeichnung als offizielles Dekade-Projekt der UN findet das langjährige Engagement der LandFrauen eine große Anerkennung. Und so sind sich die nordrhein-westfälischen LANDFRAUENVERBÄNDE einig, ihren Einsatz für eine nachhaltige Bildung im Bereich der Alltagskompetenzen weiter fortzusetzen, denn die Auszeichnung ist Ansporn und Verpflichtung zugleich.

→ www.wllv.de/projekte-und-aktionen/landfrauen-in-schulen

→ www.rheinische-landfrauen.de/Angebote-fuer-von-LandFrauen.338.o.html

→ www.bne-portal.de/projekte

Autorin: Agnes Loose
Westfälisch-Lippischer LandFrauenverband e.V.

Mit Essen spielt man nicht!?

Mit Essen spielt man nicht! Wie oft habe ich diesen Satz in meiner Kindheit von Erwachsenen gehört – immer mit dem Hinweis darauf, dass Kinder in anderen Ländern hungern müssen und wir deshalb sorgsam mit Lebensmitteln umzugehen und diese wertzuschätzen hätten. Seit einigen Jahren nun ist es üblich, nicht nur mit Unternehmensaktien oder Edelmetallen wie Gold oder Platin zu spekulieren, sondern auch auf die Preisentwicklung von Lebensmitteln Wetten abzuschließen. Führt das zu den weltweit gestiegenen Preisen für Getreide, Kakao, Zucker etc.? Die Meinungen dazu sind geteilt. Sicher ist, dass hohe Lebensmittelpreise zur Folge haben, dass weltweit v.a. in Entwicklungsländern Menschen hungern müssen, weil sie sich das Essen einfach nicht mehr leisten können.



Die Debatte um die Folgen der Spekulation mit Nahrungsmitteln ging kurz vor Weihnachten in eine neue Runde, als 40 Wissenschaftler verschiedener deutscher Universitäten und Institute in einem offenen Brief die Rede des Bundespräsidenten JOACHIM GAUCK zum 50jährigen Bestehen der DEUTSCHEN WELTHUNGERHILFE kritisierten und einen sachlichen, Wissenschaft korrekt interpretierenden Dialog forderten. GAUCK sagte damals: „[...] lohnt es sich, die Nahrungsmittelbörsen unter die Lupe zu nehmen. Die Absicherung gegen die Folgen schlechter Ernten gehört seit eh und je zur Landwirtschaft. Aber wann ist die Grenze zur Spekulation auf Kosten Hungernder überschritten? Das Bild des Getreidesacks stand schon in der frühen Neuzeit sowohl für Wohlstand als auch für Wucher. Heute treibt überschüssige Liquidität an globalen Märkten die Renditejagd selbst an den Märkten für Lebensmittel in immer gefährlicheres Terrain. Wenn [...]

schwankende Preise armen Menschen sprichwörtlich die Mittel zum Leben abschöpfen, ist Handeln aus politischer, sozialer und natürlich auch aus ethischer Notwendigkeit dringend geboten. Ich finde es darum gut, wenn deutsche Banken Verantwortungsbeusstsein zeigen und entsprechend ausgelegte Fonds prüfen und hoffentlich zurückziehen.“

Was ist passiert? Zum dritten Mal binnen fünf Jahren sind im Sommer 2012 die Preise für wichtige Grundnahrungsmittel wie Weizen oder Mais förmlich explodiert. Solche Preisentwicklungen sind ohne den Faktor Spekulation nicht zu erklären, auch wenn die Verwendung von Agrokraftstoffen und neue Ernährungsmuster in Schwellenländern ebenfalls dazu beitragen. Die EU-Finanzminister beraten schon seit längerem, wie sie die Spekulation mit Lebensmitteln stoppen können. Unter anderem wollen sie die Zahl der Verträge begrenzen, die Händler an diesen Börsen eingehen dürfen (Positionslimits). Ein Bündnis von zwölf Verbänden von ATTAC über BROT FÜR DIE WELT, MISEREOR und WELTHUNGERHILFE bis zur Gewerkschaft NGG begrüßt das grundsätzlich, forderte aber in einem offenen Brief an Finanzminister SCHÄUBLE weitergehende Regelungen.

Bereits im April 2012 hatte der UNO-Sonderberichterstatte OLIVIER DE SCHUTTER die DEUTSCHE BANK wegen ihrer Geschäfte mit Rohstoff-Indexfonds kritisiert. Er sagte gegenüber ZEIT ONLINE am 24.04.2012: „Rohstoff-Indexfonds sollten verboten werden. Die Deutsche Bank ist in diesem Markt führend, aber sie verhält sich verantwortungslos. Sie tut so, als hätte sie keinen Einfluss auf die Ent-

wicklung der Preise. Es stimmt, dass es Preisschwankungen schon immer gegeben hat. Aber seit institutionelle Investoren um das Jahr 2006 anfangen, mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen zu spekulieren, werden die Agrarmärkte durch reine Finanzlogik beherrscht. Angebot, Nachfrage und Lagerbestand hingegen spielen nur noch eine winzige Rolle. Das hat den Markt wirklich destabilisiert – selbst große Konzerne wie Nestlé oder Danone beklagen, dass es für sie sehr schwer geworden ist, vorherzusehen, wie die Preise sich entwickeln.“

Zwischenzeitlich hatten DEUTSCHE BANK und ALLIANZ VERSICHERUNG angekündigt, im begrenztem Maße auf diese Geschäfte verzichten zu wollen, haben das kürzlich aber zurückgenommen. COMMERZBANK und LANDES-

Historisches

Im 19. Jhd. gab es in den USA wiederholt extreme Schwankungen beim Brotpreis. 1848 gründeten daher Getreidehändler die CHICAGO BOARD OF TRADE, welche über Warenterminkontrakte eine Absicherung gegen extreme Preisschwankungen ermöglichte. Mit Warenterminkontrakten werden anders als auf dem physischen Markt die Rohstoffe nicht geliefert, sondern in einem anderen Warentermingeschäft wieder zurückgekauft. Der Kontrakt hat die Funktion einer ergänzenden Absicherung der Produktion oder auch der Vorfinanzierung über wenige Monate mit einem festgelegten Preis, den man sicher kalkulieren kann und der gegen Preisveränderungen schützt. (WF)

Das meinen die Bundesbürger

Repräsentative FORSA-Umfrage im Auftrag von FOODWATCH, November 2011:

- 84 % der Bundesbürger halten es für nicht akzeptabel, dass Banken Kapitalanlagen anbieten, die auf steigende Preise von Agrar-Rohstoffen wetten.
- 77 % sprechen sich dafür aus, dass die Politik die Spekulation mit Nahrungsmitteln auf den Finanzmärkten strenger regulieren sollte.
- 66 % sehen die Banken in der Verantwortung, von sich aus solche Produkte nicht mehr anzubieten, wenn es zu keiner strengeren Regulierung dieser Anlagenform käme.

Quelle: forsa: Meinungen zu Spekulationsgeschäften mit Nahrungsmitteln, November 2011. http://foodwatch.de/e10/e45260/e47081/e47098/Umfrage-Ergebnisse_Forsa_20111109_ger.pdf

Fragen & Antworten zur Lebensmittelspekulation

von David Hachfeld, Markus Henn und Jan Urhahn

Hat Hunger nicht andere Ursachen als die Spekulation mit Nahrungsmitteln?

Nach Angaben der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der VEREINTEN NATIONEN (FAO) waren die extremen Preisschwankungen für Nahrungsmittel in den Jahren 2007/2008 ein wichtiger Grund für den Anstieg der Zahl der Hungernden auf mehr als eine Milliarde Menschen.

Tatsächlich sind diese Schwankungen (Volatilität) seit Mitte 2006 außergewöhnlich hoch. Das hat mehrere Ursachen. Die ORGANISATION FÜR WIRTSCHAFTLICHE ZUSAMMENARBEIT UND ENTWICKLUNG (OECD) und die FAO führen in ihrem *Agricultural Outlook 2011* jedoch aus, dass nach Ansicht der meisten Forscher ein hohes Maß an Spekulation an den Terminmärkten die Preisbewegungen auf kurze Sicht verstärken kann.

Die Preisspitzen lassen sich folglich ohne die exzessive Spekulation mit Nahrungsmitteln nicht erklären. Angebot und Nachfrage bei einem bestimmten Rohstoff haben einen starken Einfluss auf den Preis. Doch nicht immer, wenn die Preise in den letzten Jahren stiegen, gab es auch tatsächlich große Angebotsengpässe auf den realen Märkten. So war die globale Weizenernte 2010 gut, dennoch stiegen die Preise nach einem vergleichsweise kleinen Ausfall in Russland rapide an. Umgekehrt waren die Weizenernten in den Jahren vor 2003/04 auch einmal schlecht, ohne dass dies damals zu einem deutlichen Preisanstieg wie 2007/08 geführt hätte. Viele Studien bezweifeln deshalb, dass die Fundamentalfaktoren alleine eine hinreichende Erklärung für die Preisentwicklungen der letzten Jahre sind.

Gleichwohl sind spekulative Börsengeschäfte mit Nahrungsmitteln bei Weitem nicht die einzige Ursache für Hungerkrisen. Neben Ungerechtigkeiten beim Zugang zu Land und Wasser, der Diskriminierung von Frauen, Bodendegradation, unfairen Handelsregeln und der jahrzehntelangen Vernachlässigung kleinbäuerlicher Strukturen geben das Landgrabbing, der Klimawandel und die verstärkte Nutzung von Nahrungsmitteln für die Produktion von Agrartreibstoffen (Biodiesel) besonderen Anlass zur Sorge. Die Rolle der wachsenden Weltbevölkerung wird dagegen oftmals überbewertet: Die Weltbevölkerung wächst schon seit Jahrzehnten, ohne dass dies bis 2007 zu solchen Preisspitzen geführt hätte. Das liegt wohl daran, dass dieser Anstieg relativ gut prognostizierbar ist und die Produktion entsprechend gut auf den Mehrbedarf reagieren kann.

Hat sich etwas an der Form der Spekulation geändert?

Noch Ende 1998 haben Produzenten und Agrarhändler den Weizenterminmarkt in Chicago zu mehr als drei Vierteln bestimmt. Bis Ende 2011 ist ihr Anteil auf ein Drittel geschrumpft. So sind in den letzten Jahren zwei „neue“ Formen der Spekulation zu einflussreichen Größen an den Warenterminbörsen geworden, Indexfonds und spezialisierte Hedge-Fonds.

Indexfonds gibt es erst seit einigen Jahren auf den Warenterminmärkten für Rohstoffe, dort werden quasi Wetten abgeschlossen. Rohstoff-Indexfonds haben in den vergangenen Jahren einen großen Kapitalzufluss erlebt. Schätzungen gehen davon aus, dass zwischen 2003 und 2011 fast 400 Mrd. US-Dollar in solche Fonds geflossen sind. Etwa ein Viertel davon entfällt auf Agrarrohstoffe.

Auch große Banken spielen bei diesen Geschäften eine wichtige Rolle, unter anderem GOLDMAN SACHS, UBS, BARCLAYS, DEUTSCHE BANK, MORGAN STANLEY und JP MORGAN. Sie bieten ihren Kunden die Anlage in Indexfonds an und handeln zugleich selbst mit Termingeschäften. Dadurch stehen sie in einem Interessenkonflikt. Ähnlich wie die Fonds funktionieren auch Rohstoffzertifikate. Neben den Indexfonds haben zunehmend spezialisierte Hedge-Fonds (sehr spekulative Anlagefonds mit Chance auf sehr hohe Renditen und sehr hohem Verlustrisiko) die Rohstoffmärkte als Geschäftsfeld für sich entdeckt. Sie handeln sehr aktiv und aggressiv. So kaufte ein Hedge-Fonds Mitte 2010 den gesamten Kakaomarkt in London leer und trieb die Preise in die Höhe. Andere Hedge-Fonds setzen – wenn auch nicht als einzige – den computerisierten Handel ein, bei dem mit Hilfe mathematischer Formeln kurze und kürzeste Preistrends ausgenutzt werden, um Profite abzuschöpfen. Er hat einen immer größeren Einfluss auf die Rohstoffpreise, fördert

BANK BADEN-WÜRTTEMBERG wollen keine Investments in Agrarrohstoffe mehr tätigen. Während Agrarökonom Prof. JOACHIM VON BRAUN, Direktor am ZENTRUM FÜR ENTWICKLUNGSFORSCHUNG der UNI BONN, meint, dass „Spekulation an den extremen Preisspitzen ursächlich beteiligt“ ist, gibt es in der öffentlichen Diskussion um Nahrungsmittelpreise auch Stimmen, die behaupten, Nahrungsmittelspekulation habe keine negativen oder sogar positive Folgen, da sie die Produktion von Lebensmitteln stimulieren würde (s.a. Kasten S. 13).

Unsere drei Gastautoren sind auf diese Argumente eingegangen und geben nebenstehend Antworten auf einige Fragen rund um das Thema Lebensmittelspekulation. (AC)

Quellen: S. 19

Problematische Rohstoff-Indizes

Indizes messen die Wertentwicklung einer Gruppe von Wertpapieren, die jeweils in einem Korb zusammengefasst werden. In Rohstoff-Indexfonds sind das bis zu 25 verschiedene Rohstoffe mit unterschiedlicher Gewichtung. Mit solchen Fonds kann man von steigenden Preisen auf den Rohstoffmärkten profitieren – oder bei fallenden Preisen verlieren. Rohstoff-Indizes werden vorwiegend von großen Investmentbanken vermarktet und betrieben. Dabei nehmen die Banken das Geld der Anleger in Verwaltung und investieren es am *Future*-Markt (Börsengeschäfte in der Zukunft). Problematisch ist, dass die Indexfonds an den Futures-Börsen nur als Käufer auftreten. Sie erwerben grundsätzlich nur Kaufoptionen und erneuern diese – ungeachtet von der tatsächlichen Entwicklung von Angebot und Nachfrage für die beteiligten Rohstoffe – immer wieder über einen längeren Zeitraum. Dies hat jedoch gravierende Auswirkungen: Die Indexfonds schaffen aufgrund der großen Summen, mit denen sie als Käufer an den Finanzmärkten auftreten, über längere Phasen eine scheinbare zusätzliche Nachfrage nach Rohstoffen – die letztlich dazu führt, dass die Rohstoffpreise höher sind, als sie es ohne diese Finanzspekulationen wären.

Quelle: http://foodwatch.de/kampagnen_themen/nahrungsmittel_spekulation/fragen_und_antworten/frage_4/index_ger.html, abgerufen 14.01.2013

Rohstoffhandel an Terminmärkten

Der Handel mit Lebensmitteln wie Getreide, Soja, Fleisch, Zucker oder Kakao findet in zwei Formen statt. Wechselt die Ware im Moment des Handelns den Eigentümer, so spricht man von *Spot trading*. Wird die Lieferung und die Bezahlung des Rohstoffes hingegen auf einen festgelegten Zeitpunkt X in die Zukunft verlegt, handelt es sich um Terminhandel. Wichtig dabei ist, dass Preis und Menge der gehandelten Ware bereits bei Abschluss eines Terminkontrakts festgelegt werden. Faktisch muss ein Termingeschäft nicht zur physischen Auslieferung der Ware in der Zukunft führen. Lediglich ca. 2 % aller Terminkontrakte in den USA ziehen heutzutage eine tatsächliche Lieferung nach sich. Der Rest wird frühzeitig aufgelöst. Bei diesen Positionsaufösungen am Ende der Laufzeit kommt es aber nicht – wie man erwarten könnte – zu einem Preisverfall, denn die frei werden Gelder werden sofort wieder in einen neuen Rohstoffkontrakt mit längerer Laufzeit investiert („roll-over“).

Quelle: Müller D: *Unschuldsmymen. Wie die Nahrungsmittelspekulation den Hunger anheizt. Misereor, 2011, S. 4*

Möglichkeiten der Regulierung

- Begrenzung des rein spekulativen Handels mit Agrar-Rohstoff-Futures beispielsweise durch Positionslimits (Obergrenze der Zahl spekulativ ausgerichteter Kontrakte, die von einem einzelnen Akteur gehalten werden dürfen)
- Ausschluss von institutionellen Anlegern wie Versicherungen aus dem Agrarrohstoffgeschäft, da diese durch ihre große Kapitalmengen großen Einfluss haben, aber ohne eigenes Interesse an den Produkten
- Verbot von Publikumsfonds und Rohstoff-Zertifikaten

Quelle: nach www.foodwatch.de

8./9. März 2013 in Schwerte

Indexfonds und Börsenhandel – Wie viel Finanzmarkt braucht Ernährungssicherheit?

→ www.kircheundgesellschaft.de/veranstaltungen

die Blasenbildung auf den Rohstoffmärkten und kann innerhalb von Sekundenbruchteilen zu Preisschwankungen beitragen.

Verändern die Geschäfte an den Warenterminmärkten überhaupt die realen Preise für Agrargüter auf den physischen Märkten?

Viele Anzeichen sprechen dafür, dass die Geschäfte an den Warenterminmärkten die realen Preise mit beeinflussen. Denn die Preissignale des Terminmarkts dienen dem gesamten Handel als Orientierungspunkte. Viele Produzenten oder Händler beziehen sich bei der Verhandlung ihrer Lieferverträge auf den Preis an den Terminbörsen. Ein höherer zukünftiger Preis führt z.B. zu einer höheren Zahlungsbereitschaft im physischen Markt. Um nicht morgen möglicherweise mehr zu bezahlen, zahlen Händler schon heute einen höheren Betrag. Das führt zu einem Anstieg des aktuellen Preises. Die Preisführerschaft der Terminmärkte für die wichtigsten Nahrungsmittel ist von einer der global führenden Agrarforschungseinrichtungen, dem INTERNATIONAL FOOD POLICY RESEARCH INSTITUTE (IFPRI) in Washington, belegt worden. Die immer stärkere Korrelation zwischen Rohstoffmärkten und Finanzmärkten zeigt, dass die Nahrungsmittelpreise sich nicht mehr nur an erwarteten Erntemengen oder Wetterereignissen orientieren.

Wird Spekulation nicht erst dann zum Problem, wenn Händler Lager anlegen und damit den Märkten Nahrungsmittel entziehen?

Die Spekulation am Terminmarkt kann auch verstärkte, preistreibende Lagerhaltung bei physischen Händlern herbeiführen – das ist sogar der allseitig anerkannte Mechanismus, über den der Terminmarkt auf den realen Markt wirken kann. Dass eine solche Lagerhaltung oder auch ein verzögerter Abbau von Lagern in den letzten Jahren tatsächlich zeitweise immer wieder stattfand, ist anzunehmen, lässt sich aber nur schwer belegen (bzw. widerlegen). Die tatsächlichen Lagerbestände privater Agrarkonzerne kennt niemand außer ihnen selbst. Es gibt darüber hinaus die offiziellen Reserven. Die aber geben nur ein unvollständiges Bild wieder, wie auch der *Interagency Report* für die G20 von 2011 feststellt.

Manche Analysten und Wissenschaftler gehen sogar davon aus, dass sich nicht einmal ein Lageranstieg messen lassen muss, weil die Spekulation direkt auf die Preise wirken kann. Dies geschieht zum Beispiel durch vorgezogene Nachfrage zur Absicherung des Bedarfs oder direkte Verwendung von Futures-Preisen in Lieferverträgen.

Der Reispreis schwankt immer stärker, obwohl Reis kaum an den Börsen gehandelt wird. Wie kann Spekulation die Ursache sein?

Reis wurde wirklich immer teurer, obwohl er vor allem auf nationalen asiatischen Märkten gehandelt wird. Allerdings ist belegt, dass dem Anstieg des Reispreises ab Anfang 2008 der Anstieg der Weizenpreise 2007 vorausgegangen war. Reis und Weizen werden in einigen Ländern wie z.B. Indien alternativ konsumiert. Die durchschnittlichen Kosten von Indiens Weizenimporten stiegen von 220 Dollar pro Tonne 2006 auf 370 Dollar 2008. In Indien wurde infolge der höheren Weizenpreise verstärkt Reis nachgefragt, der Reispreis dadurch vom steigenden Weizenpreis mit nach oben gezogen. Erst als der Weizenpreis 2007 schon gestiegen war, kam es dann zusätzlich in einigen Ländern zu Exportverboten von Weizen, die den Preis weiter in die Höhe trieben.

Bei anderen nicht börsengehandelten Nahrungsmitteln wie Hirse und Maniok waren die Preisanstiege zwar geringer als bei Weizen oder Mais, aber sie stiegen trotzdem an.

Gibt es überhaupt einen Zusammenhang zwischen den Weltmarktpreisen und den Preisen auf den lokalen Märkten insbesondere im globalen Süden?

Die heutigen Agrarmärkte sind global und Preisentwicklungen in verschiedenen Weltgegenden nicht (mehr) unabhängig voneinander. Viele arme Länder sind heute von Lebensmittelimporten abhängig, auch weil lange Zeit auf den Weltmarkt gesetzt und auf Initiativen zur Stärkung der Selbstversorgung verzichtet wurde. Jemen beispielsweise muss 90 % seines Weizens importieren und ist damit absolut abhängig von Weltmarktpreisen. Diese wiederum orientieren sich an den

US-Terminmärkten. Die Preisspitze von 2008 hat sich auf der ganzen Welt ausgewirkt, auch auf die Einkäufe des Welternährungsprogramms. Es musste im Jahr 2008 wegen der hohen Preise nicht nur viel mehr für seine Notversorgung bezahlen, sondern konnte nicht einmal genug Nahrungsmittel einkaufen, um die Hungerleidenden Menschen ausreichend mit Nahrungsmitteln zu versorgen.

Sind steigende Preise nicht von Vorteil für die Landwirte?

Gewiss könnten einige Bauern profitieren, aber da die Terminbörsen vor allem von Zwischenhändlern und Agrarkonzernen genutzt werden, müssen die Gewinne erst einmal bei den echten Produzenten – den Landwirten – ankommen. Dies ist insbesondere bei der Großzahl von ihnen, den Kleinbauern, nicht so einfach. In einer Studie am Beispiel von Kenia wurde gezeigt, dass von den Preisspitzen eher die Zwischenhändler und Großbauern profitieren. Gerade Kleinbauern haben das größte Potenzial, Ernährung zu sichern und landwirtschaftliche Produkte entlang strenger sozialer und ökologischer Kriterien anzubauen. Die hohe Preisvolatilität ist für sie katastrophal. Sie brauchen langfristig stabile und berechenbare Preise, damit sie ihre Produktion planen und ihre Lebensgrundlagen verbessern können. Mehr nachhaltige Investitionen in kleinbäuerliche Landwirtschaft sind ein wichtiges Element im Kampf gegen den Hunger. Bei stark schwankenden Preisen gerät jede Investition zum Risiko: Wenn Bauern ihre Kredite nicht zurückzahlen können, weil die Preise zum Erntezeitpunkt „im Keller“ sind, droht ihnen der Verlust ihrer wirtschaftlichen Existenz.

Wer ist denn besonders von Preisspitzen und stärker schwankenden Preisen betroffen?

In Deutschland geben Menschen 10-13 % ihres Einkommens für Lebensmittel aus, in armen Ländern sind es bis zu 80 %. Steigen die Preise, wächst dort der Hunger. 2008 erhöhte sich durch die globale Nahrungsmittelkrise die Zahl der hungernden Menschen weltweit auf über eine Milliarde mit Hungerprotesten in 61 Ländern. Viele Menschen können sich ihr Essen schlichtweg nicht mehr leisten oder müssen ihr geringes Einkommen umschichten, so dass dann das Geld für Gesundheitsfürsorge oder Bildung fehlt.

Sind Termingeschäfte an den Börsen die einzige Möglichkeit zur Absicherung von Preisrisiken?

Warenterminbörsen sind nur eine Möglichkeit zur Absicherung gegen Preisrisiken. Sie sind besonders geeignet für Großproduzenten und größere Nahrungsmittelunternehmen. Sie bedienen vor allem die Bedürfnisse von industriellen Formen der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung, sprich den Ernährungsstrukturen in Europa oder den USA. Eine weitere Möglichkeit der Absicherung sind z.B. Genossenschaften, also Zusammenschlüsse von Landwirten, die sich gegenseitig gegen etwaige Preisrisiken absichern. Eine weitere Option sind langfristige Verträge zwischen Produzenten und Zwischenhändlern, in denen Produkte zu festen Preisen abgekauft werden. Dadurch wäre eine hohe Planungssicherheit für beide Seiten gewährleistet.

Die Autoren DAVID HACHFELD und JAN URHAHN arbeiten bei OXFAM DEUTSCHLAND e.V., Berlin, MARKUS HENN bei WEED-WELTWIRTSCHAFT, ÖKOLOGIE & ENTWICKUNG e.V., Berlin.

Kontakt: henn@weed-online.org

Weiterführende Informationen

- www.welthungerhilfe.de/fileadmin/user_upload/Mediathek/Studie_Nahrungsmittelspekulation_Bass.pdf
- www.oxfam.de/gegenspekulation
- www.oxfam.de/files/281112_nahrungsmittelspekulation_fragen_und_antworten_final.pdf
- www.foodwatch.de/kampagnen__themen/nahrungsmittel_spekulation
- www.iamo.de/dok/IAMOPolicyBrief9_de.pdf
- <http://wcms.uzi.uni-halle.de/download.php?down=27396&elem=2624087>

Die andere Sicht: Spekulationen sind nicht schuld an teuren Lebensmitteln

Spekulationen auf Agrar-Terminmärkten sind nicht der Grund für eine Verteuerung dieser Produkte, so das Ergebnis der Auswertung von 35 empirischen Studien durch Prof. THOMAS GLAUBEN und Dr. SÖREN PREHN, LEIBNIZ-INSTITUT FÜR AGRARENTWICKLUNG, Halle, und den Wirtschaftsethikern Prof. INGO PIES und MATTHIAS WILL, MARTIN-LUTHER-UNIVERSITÄT Halle.

Das Auftreten neuer Akteure auf den Terminmärkten für Agrarrohstoffe, die Agrarproduzenten gegen das Risiko einer Preissenkung absichern, hat den Verdacht aufkommen lassen, dass die damit verbundene Finanzspekulation die rasante Verteuerung von Lebensmitteln hervorgerufen und somit den Hunger in der Welt verstärkt habe. Ökonomen sehen keine kausalen Zusammenhänge. „Im Gegenteil, die Finanzspekulation kann“, so GLAUBEN „dazu beitragen, Agrarmärkte besser funktionieren zu lassen“. Regulatorische Markttrittsbarrieren wie z.B. Transaktionssteuern oder Positionslimits halten sie für falsch. Die Forscher untersuchten, ob die Zunahme der Finanzspekulation in den letzten Jahren Preisniveau bzw. Preisschwankungen für Agrarrohstoffe haben ansteigen lassen. Die Ergebnisse ihres Literaturüberblicks zeigen, dass die weit überwiegende Mehrheit der Studien die vorherrschende Befürchtung zum Einfluss der Spekulation auf die Agrarrohstoffmärkte nicht bestätigen kann, auch wenn die Forschungsliteratur sicherlich noch Fragen offen lässt. Für die hohen Preise in 2007/8, 2010/11 und 2012 waren realwirtschaftliche Faktoren verantwortlich. PIES: „Wer den Hunger in der Welt wirksam bekämpfen will, muss realwirtschaftlich dafür Sorge tragen, dass das Angebot an Nahrungsmitteln mit der auf absehbare Zeit steigenden Nachfrage Schritt halten kann“.

WEED-Experte HENN wirft den Forschern vor, bei ihrem Literaturstudium „einseitig und selektiv“ finanzmarktfreundliche Studien ausgewählt zu haben. So sei eine Untersuchung der UN-Organisation UNCTAD, die zu anderen Ergebnissen gekommen ist, gar nicht berücksichtigt worden. (AC)

EFSA-Sicherheitsbewertung Beta-Carotin

Die EFSA hat jetzt einen Richtwert für die maximale Aufnahme von synthetischem Beta-Carotin (E 160a (ii)) genannt. Danach gibt es weder für die Allgemeinbevölkerung noch für starke Raucher Bedenken gegen eine Aufnahme von bis zu 15 mg Beta-Carotin täglich. Diese Einschätzung basiert auf einer Metaanalyse epidemiologischer Studien mit 6-15 mg/Tag für fünf bis sieben Jahre in Bezug auf eine potentielle Krebsentwicklung (abgebrochene CARET-Studie: statt Schutz vor Lungenkrebs erhöhte Inzidenz bei Rauchern).

Prof. K. BIESALSKI, INSTITUT FÜR BIOLOGISCHE CHEMIE UND ERNÄHRUNGSWISSENSCHAFT AN DER UNIVERSITÄT HOHENHEIM teilte dazu mit, dass bis zu 15 mg täglich in Form von Nahrungsergänzungen oder angereicherten Lebensmitteln unbedenklich seien. Das EFSA-Panel spricht allerdings von „as food additive and as food supplement“, was auch den Zusatzstoff/Farbstoff Beta-Carotin einbeziehen würde und wofür auch die Nennung der E-Nummer spricht. Das wiederum bedeutet, dass bei einer Bewertung der Zufuhr von synthetischem Beta-Carotin immer „Luft nach oben“ gelassen werden muss, da beim Einsatz als Farbstoff keine Mengenangaben gemacht werden und die verwendete Menge auch nicht in die Nährwertberechnung einbezogen werden darf.

Quellen: *Scientific Opinion: Statement on the safety of β -carotene use in heavy smokers.* EFSA Journal 2012;10(12):2953 ♦ Beta-Carotin. Bis zu 15 mg täglich ist o. k. Ärzte Zeitung online, 13.12.12

Wechselwirkungen bei Orlistat möglich

Der Gewichtsreduktionswirkstoff Orlistat (Xenical®, alli®) kann die Metabolisierung von Medikamenten in der Leber stören. Orlistat galt bei seiner Einführung 1999 als besonders sicheres Diätmittel, da es die gewünschte Wirkung nur im Darm haben sollte, wo es durch Lipasehemmung den Abbau von Lipiden weitgehend verhindert. Die Nebenwirkungen sind in der Regel eher unangenehmer Art (Steatorrhoe). Allerdings berichtete die FOOD AND DRUG ADMINISTRATION im August 2009 von insgesamt 32 Fällen ernsthafter (nicht erklärbarer) Leberschäden während der Einnahme des Wirkstoffs in den letzten 10 Jahren (s. Knack•Punkt 1/2011, S. 16). Eine daraufhin erfolgte erneute Sicherheitsbewertung durch die EUROPÄISCHE ARZNEIMITTELBEHÖRDE EMA hatte Anfang 2012 die Vorteile der Gewichtsreduktion bei einem Body-Mass-Index von 28 kg/m² und mehr für bedeutsamer eingeschätzt als das Risiko von Leberschäden.

Jetzt wurde eine mögliche Ursache für die Leberschäden entdeckt. Orlistat wird im Darm resorbiert und gelangt in geringerer Menge in den Kreislauf. Untersuchungen haben zeigen können, dass Orlistat nicht nur (wie gewünscht) die Darm-Lipase hemmt, sondern noch stärker auch verwandte Leber-Enzyme (Carboxylesterasen), die für die Metabolisierung von Medikamenten zuständig sind. So könnte es bei bestimmten Krebsmedikamenten zu einem Wirkungsverlust kommen, für Aspirin wäre eine Wirkungsverstärkung möglich.

Quellen: *Orlistat: Diättablette mit gefährlichen Wechselwirkungen.* Ärzteblatt online vom 11.12.12 ♦ *Questions and answers on the review of orlistat-containing medicines.* EMA 24.04.12, www.ema.europa.eu/docs/en_GB/document_library/Referrals_document/Orlistat_31/WC500122883.pdf

Zulassung für Qsiva in Europa verweigert

Die umstrittene Diättablette Qsiva®, die im Juli 2012 in den USA trotz Bedenken der FDA-Gutachter (s. Knack•Punkt 1/2011, S. 16) als Qsymia® zugelassen wurde, wird in Europa wohl nicht eingeführt werden. Die EUROPÄISCHE ARZNEIMITTELBEHÖRDE EMA hat sich gegen eine Zulassung ausgesprochen. Qsiva® hatte sich in vier klinischen Studien an etwa 4.000 übergewichtigen und adipösen Personen mit einer durchschnittlichen Gewichtsabnahme von 6,7/8,9 % (je nach Dosierung) nach einem Jahr als doppelt so wirksam erwiesen wie der Wirkstoff Sibutramin (im Januar 2010 weltweit wegen erheblicher Nebenwirkungen vom Markt genommen). Allerdings sind die möglichen Nebenwirkungen der beiden, einzeln zugelassenen Wirkstoffe erheblich: Phentermin (Appetitziügler) erhöht die Herzfrequenz, Topiramate (stark gewichtsreduzierendes Antiepileptikum, in Deutschland seit den 1970er Jahren nicht mehr zugelassen) kann Konzentration und Gedächtnis beeinträchtigen, das Suizidrisiko erhöhen, eine metabolische Azidose und Nierensteine verursachen und steht im Verdacht erbgutschädigend (teratogen) zu sein. Vor allem die unklaren Folgen für die kardiovaskuläre Gesundheit und mögliche langfristige psychiatrische Effekte führten in der Nutzen-Risiko-Bewertung zur Ablehnung.

Quellen: *Refusal of the marketing authorisation for Qsiva (phentermine / topiramate).* EMA 18.10.12. www.ema.europa.eu/docs/en_GB/document_library/Summary_of_opinion_-_Initial_authorisation/human/002350/WC500134085.pdf ♦ *Diättablette Qsiva kommt nicht nach Europa.* Ärzteblatt online vom 19.10.12

„DURCH DICK UND DÜNN“

Für Kinder und Jugendliche mit starkem Übergewicht gibt es im UNIVERSITÄTSKLINIKUM BONN seit einem Jahr das ambulante einjährige Trainingsprogramm „Durch Dick und Dünn“. Es dauert zwölf Monate und findet zweimal pro Woche statt – außer in den Ferien. Die medizinische und psychologische Betreuung ist kombiniert mit Ernährungslehre, Kochkursen sowie einer Bewegungstherapie. Mitmachen können Jungen und Mädchen (8-16 Jahre). Neben Theoriestunden über das Krankheitsbild und richtige Ernährung, gehen die Teilnehmer zusammen einkaufen und kochen gemeinsam. In der Gruppe können sie ihre Erfahrungen austauschen und lernen so viel über sich selbst. Die Eltern sind aktiv an dem Programm beteiligt. „Ohne sie geht es nicht. Die Kinder und Jugendlichen brauchen für eine erfolgreiche Therapie die Unterstützung der ganzen Familie“, betont Kinderarzt Prof. Dr. WÖLFLE. Abgerundet wird das Programm mit Sport, um Freude an der Bewegung zu wecken. „Ziel für alle Teilnehmer ist ein langfristiger Gewichtsverlust. Auch wenn der Erfolg nicht sofort auf der Waage messbar ist, sind unsere bisherigen Teilnehmer unter anderem viel selbstbewusster geworden.“

Viele Krankenkassen übernehmen die Kosten für die Schulung. Für die Teilnahme an der Adipositas-Schulung ist eine Überweisung des Kinderarztes erforderlich. (AC)

Quelle: PM Uni Bonn 7/2013 vom 09.01.13

→ www.adipositas-uni-bonn.de



Ernährungsvorbilder?

Rote Ampel für Fernsehköche

Kochshows im Fernsehen gibt es wie Sand am Meer. Aber wie gesund sind die von prominenten Küchen-Chefs zubereiteten Gerichte? Forscher der UNIVERSITÄT NEWCASTLE haben 100 Rezepte von fünf bekannten britischen Fernsehköchen (auch JAMIE OLIVER) mit 100 Fertiggerichten aus dem Supermarkt verglichen. Das Ergebnis: Kein Gericht entsprach den WHO-Empfehlungen. Die Speisen der Fernsehköche lieferten fast 25 %

mehr Energie als die Fertiggerichte, mehr Fett und gesättigte Fettsäuren, mehr Eiweiß und weniger Ballaststoffe. Nur der Salzgehalt war bei den Fertiggerichten höher. Bewertet man nach der Nährwertampel würden die meisten Speisen (47 %) mit „rot“ abschneiden, während der größte Teil der Fertiggerichte (42 %) ein „grün“ bekäme.

Eine solche Studie wäre sicherlich auch für Deutschland interessant,

nebenbei könnte man gleich noch die Einhaltung wichtiger Hygieneregeln testen: Keine abgeleckten Löffel in den Topf, nicht das gleiche Brett zum Schneiden von Fleisch und Rohkost, nicht mit dem Finger in die Nachspeise zum Probieren. Diese gern gesehene Sendungen könnten soviel Ernährungsbildung liefern ... (AC)

Quelle: Nutritional content of supermarket ready meals and recipes by television chefs in the United Kingdom: cross sectional study. BMJ 2012; 345:e7606, doi: <http://dx.doi.org/10.1136/bmj.e7607>

Superfood-Supplement

Exotisches Wundermittel Maqui-Beere

Nach Noni-, Açai- und Goji-Beere folgt auf dem Markt der Nahrungsergänzungsmittel (NEM) nun die nächste exotische „Super-Beere“. Geworben wird „glänzendem Haar und Nägeln, strahlender Haut“, mit einer „Stärkung des Immunsystems“ und einer „starken Entgiftungsfunktion“ auf Grund des angeblich „höchsten Anthocyangehalts von allen Lebensmitteln auf der ganzen Welt“. Anthocyane gehören zur Gruppe der Antioxidantien, die im Körper Radikale abfangen. Außerdem versprechen die Händler ein „gewaltiges Gewichtsverlustpotential“.

Die Wirklichkeit

Die kleinen tief violetten Beeren – ähnlich der Heidelbeere – sind die Früchte des Maqui-Baums, der in Patagonien (Chile) beheimatet ist. Die Früchte können roh verzehrt werden.



Weil sie sich aber schlecht lagern lassen, werden sie meistens zu Saft gepresst oder zu Fruchtpulver verarbeitet und so auch nach Europa zur Weiterverarbeitung exportiert. Die Maqui-Beere weist besonders viel Anthocyan auf. Deshalb wird auf den Verpackungen gern mit dem hohen ORAC-Wert gelockt. Dieser Wert gibt an, wie viele freie Radikale pro Gramm Maqui-Beere neutralisiert werden können. Allerdings sind die so hoch gelobten hohen ORAC-Werte für Antioxidantien reine Laborwerte, die sich beim Menschen nach dem Verzehr nicht wieder finden. (s. **Knack•Punkt** 5/2008, S. 17)

Rechtslage unklar

Bislang nicht eindeutig geklärt ist der rechtliche Status der Maqui-Beere in Europa. Nach derzeitigem Stand fallen Frucht und Säfte wahrscheinlich unter die Novel-Food-Verordnung. Danach dürfen in der EU Produkte, die vor dem 15. Mai 1997 nicht in nennenswertem Umfang verzehrt wurden, nicht verkauft werden, bevor sie geprüft und zugelassen wurden. Das muss allerdings nicht unbedingt auch für Nahrungsergänzungsmittel gelten. Möglicherweise gab es Maqui früher schon in Italien als Supplement.

Fehlende Daten zur Sicherheit

Über Maqui-Produkte und -Extrakte,

mit denen NEM hergestellt werden, ist nichts bekannt. Das gilt auch für die Bioverfügbarkeit, mit der angegeben wird, wie schnell und in welchem Umfang ein Stoff vom Körper aufgenommen wird, und für die Langzeitsicherheit. Das BUNDESINSTITUT FÜR RISIKOBEWERTUNG rät grundsätzlich zur Vorsicht bei neuen Pflanzenstoffen bzw. deren nicht eindeutig definierten Extrakten. Daneben ist an mögliche Wechselwirkungen mit Medikamenten zu denken, aber auch an die Beeinflussung von Laborparametern. Grundsätzlich bergen natürliche Lebensmittel gegenüber Anreicherungen geringere Risiken.

Auch unter unseren heimischen pflanzlichen Lebensmitteln gibt es anthocyanreiche, so die dunklen Beerenfrüchte (Brom-, Holunder- Heidel- und Apfelbeere (Aronia)), Kirschen und rote Weintrauben sowie Rotkohl.

Es spricht natürlich nichts dagegen, Maqui-Früchte während einer Fernreise zu probieren, wenn sie in dem Land üblicherweise gegessen werden und die Hygiene beachtet wird. Mitbringen sollte man sie jedoch nicht. (AC)

Quellen: BfR-PM 16/2012 vom 26.04.12 ♦ pers. Mitt. BVL Juli 2012

→ www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2012/16/_natuerlich_ist_nicht_immer_sicher_-129426.html

Scheinbar reichen normale Lebensmittel nicht mehr

Wie super sind Superfoods?

Nährstoffpräparate oder Pflanzenextrakte zur Nahrungsergänzung scheinen „out“, Superfoods – natürliche Lebensmittel mit außerordentlich hohen Gehalten an Nährstoffen, Enzymen und sekundären Pflanzenstoffen – werden „in“ und bieten sich nicht nur als Nahrungsergänzung sondern als Bestandteil einer gesundheitsfördernden Ernährung an. Zurzeit ist der Begriff v.a. im englischsprachigen Raum geläufig, „schwappet“ jedoch auch in den deutschsprachigen Raum über.

Die Internet-Recherche sowohl englisch- als auch deutschsprachiger Seiten ist recht enttäuschend: Wissenschaftlich fundierte und belegte Veröffentlichungen oder Aussagen fehlen weitgehend, die meisten Informationen über Superfoods stammen von gewerblichen Anbietern, von einzelnen Ernährungsberatern/Autoren oder Interessengruppen, insbesondere Vegetariern und Rohkostanhängern. Populärwissenschaftliche Literatur gibt es auch bereits, so z.B. „Die 50 besten Superfoods“ oder „Superfood – 14 Nahrungsmittel, die Ihr Leben verändern“.

Nach EUFIC, dem EUROPÄISCHEN INFORMATIONSZENTRUM FÜR LEBENSMITTEL (EUROPEAN FOOD INFORMATION COUNCIL) gibt es keine offizielle oder rechtlich bindende Definition für den Begriff „Superfood“. Im Wörterbuch „Oxford English Dictionary“ findet sich folgende Formulierung: „[...] nährstoffreiches Lebensmittel, das als für Gesundheit und Wohlbefinden besonders förderlich erachtet wird.“ Im

In der Wiener „Superfood Bar“ zählen zu den angebotenen Superfoods: Kakaobohnen, Macawurzel, Gojibeeren, Hanfsamen, Honig, Kokosnuss, Spirulina- und AFA-Algen, Marines Phytoplankton und Aloe Vera. Aus diesen Lebensmitteln werden Getränke und Gerichte zum Vor-Ort-Verzehr oder zum Mitnehmen angeboten: Kakaogetränke, Grüne Smoothies, Biobergkräutertees, Hanfblütentees, Hanf-Seitan-Burger, Dinkel-Schoko-Brownies, Hanf-Kokos-Kuchen und Superfood-Pralinen.

Wörterbuch „Merriam-Webster“ (im englischsprachigen Raum sehr bekanntes und häufig verwendetes Wörterbuch) ist Superfood „ein äußerst nährstoffreiches Nahrungsmittel, verpackt mit Vitaminen, Mineralien, Ballaststoffen, Antioxidantien und/oder Phytonährstoffen“. Laut englischsprachigem WIKIPEDIA enthalten Superfoods gleichzeitig „few properties considered to be negative, such as being high in saturated fats or artificial ingredients, food additives or contaminants“.

Das alles ist so unpräzise, dass man auch gleich die Definitionen von Anbietern von Superfoods heranziehen kann. Superfoods zeichnen sich demnach aus durch „besonders hohe und synergetisch wirkende Zusammensetzung von Nährstoffen, die ausgewogen und ganzheitlich auf den Körper wirken“. Superfoods haben „oft eine lange Tradition in verschiedenen Kulturen“ und „sich somit über Jahrhunderte und teils gar Jahrtausende bewährt“. Sie seien „keine hoch gezüchteten Pflanzen“.

Welche Lebensmittel kommen als Superfood infrage?

Die Angaben reichen von zehn, 14, 50 bis zu 53 oder noch mehr Lebensmitteln, die als Superfood ausgewiesen werden. Eine US-amerikanische Top-10-Liste führt folgende Lebensmittel auf: Blaubeeren, Sardinien, Spinat, Pistazien, dunkle Schokolade, rote Paprika, Bohnen, Eiklar, Haferflocken und Kürbis. Die Lebensmittel werden einzeln vorgestellt und die jeweiligen Vorzüge auch dargestellt. Es gibt jedoch keine Begründung für die Auswahl genau dieser Lebensmittel.

In anderen Listen finden sich beispielsweise auch Granatapfel, Rote Bete, Gojibeeren oder Chlorella-, AFA- und Spirulinaalgen.

Eine weitere US-amerikanische Internetseite gibt immerhin die für ihre Liste zugrunde liegenden Bewertungsmaßstäbe preis: Die Lebensmittel werden entsprechend ihres Gehaltes an festgelegten Inhaltsstoffen in Bezug auf ihren Energiewert und ihren RDI und dem doppelt gezählten ORAC-Wert (Oxygen Radical Absorbance Ca-

capacity, s. Knack•Punkt 5/2008, S. 17) gewichtet.

Natürlich treten auch Widersprüche auf. So preist eine Internetseite die Kiwi wegen ihres Gehaltes an Provitamin A, E und C sowie des Ballaststoffgehaltes als Superfood, in einem Buch von SVEN-DAVID MÜLLER wird die Kiwi jedoch zu den „50 gefährlichsten Lebensmitteln“ gezählt, weil sie als Allergie auslösend gilt.

„Lasst eure Nahrung euer Heilmittel sein“

Diesem Rat von HIPPOKRATES ist sicher zuzustimmen, doch sollte die heilende Wirkung auch wissenschaftlich belegbar sein. Das fordert auch die europäische Health-Claims-Verordnung (VO (EG) 1924/2006), nach der nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben in der Werbung und Kennzeichnung von Lebensmitteln (incl. Nahrungsergänzungsmitteln) nur zugelassen sind, wenn sie durch anerkannte wissenschaftliche Erkenntnisse nachgewiesen und ausdrücklich in der Positivliste (VO (EU) 432/2012 und weitere) genannt werden. Das gilt nicht nur für Anbieter selber, sondern auch für Anbieterverbände.

Beispiel Walnüsse

Behauptung im Internet: „Walnuts are high in fiber, omega3 fatty acids, B vitamins, manganese, copper, tryptophan and antioxidants. They help fight against such health issues as heart disease, high cholesterol, asthma, rheumatoid arthritis, eczema and psoriasis. They also contribute to better cognitive function and lower levels of lipoprotein A (a contributor to heart disease).“

In Europa zur Werbung erlaubt ist nur folgende Aussage: „Walnüsse tragen dazu bei, die Elastizität der Blutgefäße zu verbessern“. Dabei muss gleichzeitig darauf hingewiesen werden, dass dies ab einer täglichen Verzehrmenge von 30 g Walnüssen gilt und diese Menge auch durch das Produkt bereitgestellt wird.

Von der EFSA geprüft und aufgrund mangelnder Evidenz nicht zugelassen sind hingegen u.a. folgende Aussagen: „Walnuts contain a well-balanced ratio of unsaturated fatty acids which helps maintaining a healthy heart.“ und „Walnuts support cardiovascular health.“

Beispiel Cranberries

Auch diese für Cranberries beantragten Health Claims – Wirkungen, welche die Hersteller dem Gehalt an Flavonoiden und Phenolen zuschrieben – wurden nicht zugelassen:

- ⇨ „powerful protectors of our health in other areas of the body, such as the stomach, gums (= Zahnfleisch) and even the heart“
- ⇨ „Antioxidant, antioxidant content, and antioxidant properties“
- ⇨ „Defence against bacterial pathogens in the lower urinary tract“
- ⇨ „protection of DNA, proteins and lipids from oxidative damage“
- ⇨ „Immune function/immune system“

Beantragt wurden die Claims für getrocknete Cranberries sowie Cranberry-Säfte, -Extrakte, -Pulver und -Kapseln. Nach Angaben der EFSA waren die Claims entweder zu allgemein formuliert oder die Beschreibungen der Lebensmittel nicht substantiiert genug (z.B. zu den verwendeten Cranberry-Spezies oder dem Herstellungsverfahren), so dass eine wissenschaftliche Prüfung nicht möglich war. Oder aber es sind schlicht keine wissenschaftlich gesicherten Erkenntnisse zu den behaupteten Wirkungen für gesunde Menschen vorhanden.

Die Gesundheitsaussagen zu vielen Superfoods wurden von der EUROPÄISCHEN LEBENSMITTELSICHERHEITSBEBÖRDE EFSA als nicht hinreichend wissenschaftlich bewiesen beurteilt und sind nicht zugelassen worden: beispielsweise für Soja, Grapefruit, Acerola, Artischocke, schwarzen Johannisbeeren, Blaubeeren usw. Wenige Aussagen nur – wie bei Walnuss – wurden positiv bewertet. Alle können im EU-Register der *Nutrition and Health Claims* nachgeschlagen werden.

EUFIC räumt ein, dass einzelne Nährstoffe sicherlich nachweislich bestimmte gesundheitsfördernde Eigenschaften besitzen, bei genauer Betrachtung sei es jedoch schwierig, die Ergebnisse von Studien auf die tägliche Ernährung anzuwenden. So werden für Studien tendenziell sehr große Mengen von Nährstoffen untersucht, die mit der normalen Ernährungsweise meist nicht erreicht werden. Oft werden als Bezugsmodelle Versuchs-

tiere, z.B. Ratten genommen oder es wird *In-Vitro* gearbeitet, sodass die Übertragbarkeit der Wirkungen auf den menschlichen Organismus fraglich ist. Die physiologischen Wirkungen von Inhaltsstoffen/Lebensmitteln halten außerdem meist nur für kurze Zeit an, sodass die betreffenden Lebensmittel häufig verzehrt werden müssen. Und schließlich werden Nahrungsmittel und auch Inhaltsstoffe in der Regel in ihrer einzelnen Wirkung betrachtet, nicht aber Wechselwirkungen mit anderen Inhaltsstoffen/Lebensmitteln mit untersucht.

Superfoods auf dem täglichen Speiseplan?

So kommt EUFIC zu dem Schluss, dass es unrealistisch sei zu erwarten, dass eine kleine Angebotspalette von Superfoods – oft von global weit verteilter Herkunft und entsprechend teuer in der Beschaffung – das Wohlbefinden signifikant steigern. Das Wort Superfood suggeriert, dass andere Lebensmittel weniger gesund seien. Doch kann natürlich jedes pflanzliche oder tierische Lebensmittel in seiner ganz eigenen Weise mit seinen Inhaltsstoffen zu einer gesundheitsfördernden Ernährung beitragen, wenn es entsprechend anerkannter Richtlinien produziert wurde und seine Inhaltsstoffe bei der Weiterverarbeitung

erhalten bleiben. Es kommt eben auf eine empfehlenswerte Gesamtzusammensetzung der Ernährung an. DGE-Ernährungskreis, AID-Ernährungspyramide oder die Empfehlungen der Vollwert-Ernährung berücksichtigen Lebensmittel, die in jedem Supermarkt zu kaufen sind und für die kein Superfood-Aufschlag bezahlt werden muss. Und, in jedem Kulturkreis gibt es Superfoods, die auch ohne die besondere Bezeichnung und je nach Saison den Speiseplan bereichern können, bei uns zum Beispiel Zwiebeln, Knoblauch, Heidelbeeren und Broccoli. (mf)

Quellen: S. 19

⇨ <http://ec.europa.eu/nuhclaims>

Info-Film-Tipps

Verbraucherschutz in 100 Sekunden – Health Claims



⇨ www.youtube.de/verbraucherstiftung

EFSA: Understanding Science – What are health claims and how are they assessed?

⇨ www.efsa.europa.eu/de/news/videos.htm



Und so tricksen Hersteller:

Die Firma NATURAL SUPERFOODS verkauft ihren mit Vitaminen angereicherten Mehrfruchtsaft „BUDDYGUARD Powerfrüchtesaft“ in kleinen Portionsfläschen (4 x 100 ml) zum Preis von 3,99 €. Das entspricht einem Literpreis vom sagenhaften 9,98 €.



Schon der Produktname suggeriert etwas Besonderes. Zudem wird der Antioxidantiengehalt „das Geheimnis sind die Antioxidantien“ herausgestellt. Im Internet heißt es „beschützt die Gesundheit“ und „eine gesunde Ernährung mit Antioxidantien kann vor vielen Volkskrankheiten schützen“. Guckt man allerdings genauer hin, stellt man fest, dass der Schutz der „Zellen vor oxidativem Stress“ lediglich durch die zugesetzten Vitamine B₂, C und E begründet ist. Superfood? (AC)

Das ändert sich in diesem Jahr

Neue Regelungen für bestimmte Azo-Farbstoffe

Ab dem 1. Juni 2013 gelten (im Rahmen der Neubewertung von Zusatzstoffen) neue Regelungen für die Lebensmittelfarbstoffe Chinolingelb (E 104), Gelborange S (E 110) und Cochenillerot A (E 124). Grund dafür ist eine Neubewertung dieser Farbstoffe durch die EUROPÄISCHE LEBENSMITTELSICHERHEITSBEHÖRDE EFSA. Um sicherzustellen, dass der von der Behörde empfohlene neue ADI nicht überschritten wird und dabei auch Kinder berücksichtigt werden, die viel davon verzehren, werden die Verwendungsmöglichkeiten und Verwendungsmengen dieser Stoffe stark eingeschränkt. Produkte, die vor diesem Zeitpunkt in den Handel gebracht wurden, dürfen jedoch noch abverkauft werden. Bereits seit dem 20. Juli 2010 müssen diese Farbstoffe durch einen besonderen Hinweis – „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ – gekennzeichnet werden.

Positivliste für Aromastoffe in Lebensmitteln

Ab 22. April 2013 gilt die EU-weite Positivliste für Aromastoffe. Aromen, die nicht auf der Liste stehen, dürfen nach einer Übergangsfrist von 18 Monaten nicht mehr verwendet werden. (s. **Knack•Punkt** 6/2012, S. 3).

Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse

Am 3. Januar 2013 ist die VO (EU) 1151/2012 in Kraft getreten. Durch sie soll das Verfahren für die Zuteilung eines EU-Qualitätslabels für Produkte bestimmter geografischer Herkunft oder traditioneller Herstellungsart (→ S. 4) wesentlich beschleunigt werden. Hersteller, die das Label „garantiert traditionelle Spezialitäten“ beantragen, müssen nun nachweisen, dass ihr Produkt seit mindestens 30 Jahren auf dem heimischen Markt verbreitet ist. Bisher genügten 25 Jahre. Zukünftig werden auch Rezepte geschützt, nicht nur traditionelle Herstellungs-

methoden. Neu ist ein Label „Berg-Erzeugnis“, nächstes Jahr soll eines für Insel-Erzeugnisse folgen.

Verbindliche Höchstmengen und neue Kennzeichnungsregelungen für Energy-Drinks

Am 2. Juni 2013 endet die Übergangsfrist für Energy Drinks. Von da an gelten verbindliche Höchstmengen für die in Energy-Drinks verwendeten Stoffe Koffein (320 mg/l), Taurin (4.000 mg/l), Inosit (200 mg/l) und Glucuronolacton (2.400 mg/l). Neu geregelt ist auch die Kennzeichnung bei mehr als 150 mg Koffein pro Liter verzehrfertigem Erfrischungsgetränk: Mussten bisher nur verpackte Energy-Drinks mit der Angabe „erhöhter Koffeingehalt“, gefolgt von der Koffeinemenge in mg/100 ml, gekennzeichnet werden, gilt diese Kennzeichnungspflicht dann auch für lose abgegebene koffeinhaltige Erfrischungsgetränke. (s. **Knack•Punkt** 4/2012, S. 18) (AC)

Bücher und Medien

W. Feist

Energieeffiziente Kantinen und Gewerbeküchen

Die Broschüre des PASSIVHAUS INSTITUT DARMSTADT widmet sich einem hoch aktuellen Thema. Denn durch den Ausbau der Ganztagsbetreuung sind Planung und Ausbau von Schulküchen in der öffentlichen Diskussion. Meist stehen bei der Planung von Schulküchen vor allem die Baukosten im Vordergrund. Vor dem Hintergrund stark steigender Energiepreise gibt es in gewerblichen Küchen der Gemeinschaftsverpflegung jedoch einen hohen Handlungsbedarf hinsichtlich der Betriebskosten: Fast alle Küchen verzeichnen einen hohen Energieverbrauch. Ob beim Kochen, Braten oder Backen – nur ein Bruchteil der aufgewendeten Energie in vielen Großküchen geht tatsächlich in die Zubereitung von Speisen ein. Viel Energie endet als in den Raum freigesetzte Wärme.

Planung und effiziente Küchentechnik können zu einer spürbaren

Energieeinsparung führen, denn allein bei den Kochprozessen ist eine Halbierung des Energieverbrauchs möglich. Weitere Einsparungsbereiche liegen beim Spülen und der Lüftung. Energieeffiziente Technik kann die internen Wärme- und Feuchte-Lasten verringern, sodass eine klein dimensionierte Lüftungsanlage ausreicht. Sinnvoll ist es, die Geräte in der Großküche als Teil des Ganzen zu betrachten und auch die Gebäudehülle der Kantine / Großküche konsequent nach dem Passivhauskonzept zu planen.

Die Broschüre liefert eine breit angelegte Übersicht der Potenziale zur Energieoptimierung. In den Beiträgen werden energiesparende Geräte und Problemlösungen aus der Praxis vorgestellt. Dies reicht von der Küchenplanung – also Abläufen, Prozessen und Küchengeräten – über Konzepte der Lüftung und Luftführung und Erfahrungsbereichten aus Schulmensen

in Frankfurt/Main. Die Broschüre ist für alle, die am Planungs- und Entscheidungsprozess von Kantinen beteiligt sind, von hohem Nutzen. (WF)



Wolfgang Feist: Energieeffiziente Kantinen und Gewerbeküchen; Protokollband 47 Arbeitskreis kostengünstige Passivhäuser, Passivhaus Institut, Darmstadt 2012, 145 Seiten, 28,40 € zzgl. Versand

R. Föll

Lebensmittelsiegel – Verbraucherinformationen und Industrienutzen

Seit den 1980er Jahren nutzen Unternehmen – Hersteller wie auch Handelsunternehmen – mit steigender Tendenz Gütezeichen als Marketinginstrument. Sie stoßen dabei auf Verbraucherinnen und Verbraucher, die sich – ebenfalls zunehmend – nicht mehr nur für die Qualität und den Preis eines Lebensmittels interessieren, sondern immer mehr weitere Aspekte, wie regionale Herkunft, Tierschutz oder Sozialverträglichkeit in ihre Einkaufsentscheidungen einbinden. Im Rahmen seiner Bachelorarbeit beleuchtet der Autor die Vielfalt der Siegel im Lebensmittelbereich sowie Bedeutung und Nutzen für Verbraucherinnen und Verbraucher einerseits und für Lebensmittelunternehmen andererseits.

FÖLL führt in die Systematik der Siegel ein, die sich hinsichtlich ihrer rechtlichen Verbindlichkeit und Aussagekraft teilweise erheblich unterscheiden. Sie reichen von staatlich vergebenen Siegeln (z.B. Bio-Label), Herkunftszeichen der EU, Markenzeichen von Herstellern und Händlern, Zeichen von Verbänden (z.B. Bioland) und Organisationen (z.B. Fair Trade) bis zu Testlabels, wie von ÖKOTEST oder STIFTUNG WARENTEST.

Weiterhin stellt FÖLL die Ergebnisse einer Verbraucherbefragung zur

Kenntnis und Wahrnehmung von Siegeln vor. Dabei zeigte sich u.a., dass dem größten Teil der Befragten der Unterschied zwischen echten, aussagekräftigen Gütesiegeln (wie RAL-Zeichen, Umweltengel) und Pseudo-Siegeln (wie Herstellermarken) nicht bekannt ist. Aussagekräftige Siegel kennzeichnen sich durch die Kriterien Unabhängigkeit, Transparenz, Überprüfbarkeit und Nachweisbarkeit. Eine Einschätzung über den Nutzen von Siegeln von Seiten der Lebensmittelindustrie wird in einem Interview mit einer Vertreterin von NESTLÉ dargestellt. Ein entsprechendes Interview mit einem Verbrauchervertreter wird kurz erwähnt, jedoch nicht wiedergegeben.

Abschließend gibt der Autor Handlungsempfehlungen: Lebensmittelhersteller, -handel und auch die Gütegemeinschaften (z.B. DLG) sollten sich unter anderem um eine bessere Kommunikation ihrer Siegel bemühen. Der Staat sollte gesetzliche Rahmenbedingungen mit klaren Qualitätsdefinitionen für Siegel schaffen. An die Verbraucherinnen und Verbraucher geht der Appell, sich aktiv über Produkte und ihre Siegelungen zu informieren. (mf)



Rocky Föll: Lebensmittelsiegel – Verbraucherinformationen und Industrienutzen. Das Für und Wider der Lebensmittelsiegel, 72 Seiten, Akademiker-Verlag, Saarbrücken 2012, ISBN 978-3-639-38999-9, 36,- €

„Finanzspekulationen mit Lebensmitteln: Mit Essen spielt man nicht!“, S. 10ff

Hachfeld D; Urhahn J, Henn M: Hunger in einer an sich reichen Welt. Fragen und Antworten zum Thema Nahrungsmittelspekulation, Stand 28.11.12, www.oxfam.de/files/281112_nahrungsmittelspekulation_fragen_und_antworten_final.pdf ♦ Rede des Bundespräsidenten zum Festakt „50 Jahre Welthungerhilfe“ am 14.12.12, www.bundespraesident.de/SharedDocs/Reden/DE/Joachim-Gauck/Reden/2012/12/121214-Welthungerhilfe.html ♦ Offener Brief von 40 Wissenschaftlern an Bundespräsident Gauck vom 19.12.12, www.iamo.de/fileadmin/institute/pub/offenerbrief-gauck.pdf ♦ Wissenschaftler widersprechen Bundespräsident Gauck: Aufforderung zum Dialog über Agrarspekulation, LME online 20.12.12: ♦ Endres A: Agrarspekulation „Die Deutsche Bank verhält sich verantwortungslos“. Zeit online vom 24.4.12 ♦ Wissenschaftliche Studie: Spekulation nicht an teuren Lebensmitteln schuld, LME online 10.12.12: ♦ Sievers M: Streit über Zockerei mit Nahrung. Studie: Spekulant sind unschuldig an hohen Preisen – Oxfam widerspricht. Kölner Stadtanzeiger, 12.12.12 ♦ forsa: Meinungen zu Spekulationsgeschäften mit Nahrungsmitteln, November 2011. http://foodwatch.de/e10/e45260/e47081/e47098/Umfrage-Ergebnisse-Forsa-20111109_ger.pdf ♦ Müller D: Unschuldsmymen. Wie die Nahrungsmittelspekulation den Hunger anheizt. Misereor, 2011, S. 4 ♦ http://foodwatch.de/kampagnen_themen/nahrungsmittelspekulation/fragen_und_antworten/frage_4/index_ger.html, abgerufen am 14.01.13 ♦ Will MG, Prehn S, Pies G, Glauen T: Schadet oder nützt die Finanzspekulation mit Agrarrohstoffen? – Ein Literaturüberblick zum aktuellen Stand der empirischen Forschung. Diskussionspapier Nr. 2012-26 des Lehrstuhls für Wirtschaftsethik an der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg, Halle 2012 ♦ Salzmann B: Deutsche Bank wettet wieder. Kölner Stadtanzeiger, 21.01.13 ♦ Spekulation mit Nahrung „ist nützlich“. Kölner Stadtanzeiger, 22.01.13 ♦ Aigner hält Deutsche Bank für verantwortungslos. Handelsblatt online, 22.01.13

„Superfood“, S. 16f

EUFIC: Superfood: Was verbirgt sich wirklich dahinter??. Food Today 11/2012, www.eufic.org/article/de/page/FTARCHIVE/artid/The-science-behind-superfoods ♦ Müller S-D: Die 50 besten und 50 gefährlichsten Lebensmittel, Hannover 2008 ♦ [www.healthclaims-verordnung.de](http://en.wikipedia.org/wiki/Superfood) ♦ <http://en.wikipedia.org/wiki/Superfood>; <http://rohhvolution.ch/2009/03/was-sind-superfoods> ♦ www.joybauer.com/photo-gallery/top-10-superfoods.aspx ♦ <http://laceylinks.hubpages.com/hub/beyoursuperbestwithsuperfoods> ♦ www.animalfair.at/2012/11/superfood-bar-vnvg ♦ <http://ec.europa.eu/nuhclaims> [alle abgerufen am 07.01.13] ♦ www.my-buddyguard.de ♦ <http://naturalsuperfoodsblog.com> [beide abgerufen am 23.01.13]

Abbildungsnachweis

Titelbild: Angela Clausen
S. 3: MKULNV NRW
S. 5: BMELV, VZ NRW
S. 6: Andrea Damm / pixelio.de
S. 7: Angela Clausen
S. 10: Rike / pixelio.de
S. 15: Morrana / Wikimedia commons (CC-BY-Lizenz)
S. 17: Angela Clausen



Termine

• **Köln** • **23. Februar 2013** – Fach-Fortbildung zur Ernährung von Säuglingen – www.vz-nrw.de/koeln-veranstaltung • **Koblenz** • **28. Februar 2013** – Jahrestagung des Fachausschuss Haushaltstechnik der Universität Koblenz – www.dghev.de/files/FA_HT_Jahrestagung_2013_Programm.pdf • **Zülpich** • **1./2. März 2013** – Betriebliches Gesundheitsmanagement – www.freiraum-seminare.de • **Düsseldorf** • **2. März 2013** – Fach-Fortbildung zur Ernährung von Säuglingen – www.vz-nrw.de/duesseldorf-veranstaltung • **Berlin** • **6./7. März 2013** – 18. Kongress Armut und Gesundheit – www.armut-und-gesundheit.de • **Stuttgart-Hohenheim** • **6.-9. März 2013** – Kongress: Hidden Hunger – From Assessment to Solutions – <https://hiddenhunger.uni-hohenheim.de> • **Dortmund** • **8. März 2013** – Ernährung in der Kindertagesstätte – www.fke-do.de/temp/explorer/files/pdf/FKE_Fortbildungen_2013.pdf • **Münster** • **8./9. März 2013** – Diabetes Messe – www.diabetes-messe.com • **Iserlohn** • **9. März 2013** – Fach-Fortbildung zur Ernährung von Säuglingen – www.vz-nrw.de/iserlohn-veranstaltung • **Essen** • **13.-15. März 2013** – 17. Hochschultage Berufliche Bildung: Arbeit der Zukunft – Zukunft der Arbeit – www.uni-due.de/berupaed/hochschultage.shtml • **Wiesbaden** • **13. März 2013** – 26. Deutscher Lebensmittelrechtstag – www.ruw.de/lebensmittelrechtstag • **Düsseldorf** • **14. März 2013** – Vergaberecht in der Schulverpflegung – Qualität fängt bei der Ausschreibung an – www.vz-nrw.de/vergabe-duesseldorf • **Bonn** • **20.-22. März 2013** – 50. Wiss. DGE-Kongress: Unter Beobachtung: Ernährungsforschung mit der Bevölkerung – www.dge.de/wk50 • **Freudenstadt** • **5./6. April 2013** – Dialogorientierte Ernährungsberatung – Pädagogische Weiterqualifizierung für Ernährungsberatung und -therapie – www.klinik-hohenfreudenstadt.de/fileadmin/MP_KH_FDS/Veranstaltungen/HFDS_Seminare-2013.pdf • **Zülpich** • **12./13. April 2013** – Burnout & Stress – Richtig essen als Prävention – www.freiraum-seminare.de • **Dortmund** • **13. April 2013** – Aktuelle Empfehlungen für die Ernährung von Schwangeren und Stillenden – www.fke-do.de/temp/explorer/files/pdf/FKE_Fortbildungen_2013.pdf • **Neuss** • **20. April 2013** – Führung „Essen und Trinken in römischer Zeit“ – www.clemens-sel-museum-neuss.de • **Dortmund** • **26. April 2013** – Ernährung in der Krippe – www.fke-do.de/temp/explorer/files/pdf/FKE_Fortbildungen_2013.pdf • **Wolfsburg** • **26./27. April 2013** – 55. VDD-Bundeskongress – www.vdd.de • **Gießen** • **3./4. Mai 2013** – UGB-Tagung – www.ugb.de/tagung

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

Internet

World Wide Web

Interessantes im Netz

Naturland e.V. und Weltladen-Dachverband e.V.: Schnäppchen oder „Moral“? Provokanter Kurzfilm über Verbrauchereinkaufsverhalten
www.agraprofit.de



Diskussionspapier der VZ NRW: CO₂-Kennzeichnung bei Lebensmitteln
www.vz-nrw.de/co2-lebensmittel



Schweizerische Gesellschaft für Ernährung: Interaktive Lebensmittelpyramide
www.sge-ssn.ch/de/ich-und-du/essen-und-trinken/ausgewogen/lebensmittelpyramide



Richtige Ernährung für Säuglinge
www.vz-nrw.de/die-richtige-ernaehrung-fuer-saeuglinge



Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure: Bundesweite Plattform zu lebensmittelrechtlichen Verstößen
www.lebensmittelkontrolle.de/aktuelles/verbraucherinformation-s-40-abs-1a-lfgb



Neues Internetportal mit Informations- und Schulungsangeboten zum Thema Schulmilch und gesunde Ernährung
www.schulmilch.nrw.de



Ab sofort steht Heft 1/2012 zum kostenlosen Download zur Verfügung. Nutzen Sie den folgenden Link oder den abgedruckten QR-Code:
→ www.vz-nrw.de/knackpunkt_1_2012

