

Knack•Punkt

Aktuelles für Multiplikatoren im Bereich Ernährung



Schwerpunkt

**Zwei Seiten einer Medaille –
Wertschätzung von Lebensmitteln und Abfallvermeidung**

Aktuelles aus Nordrhein-Westfalen

Ein Jahr Gastro-Kontrollbarometer

REGIONAL PLUS – fair für Mensch und Natur

Mehr Sicherheit und Transparenz bei Lebensmittelverpackungen

Fragen aus der Beratung

Können Mikroplastikpartikel eigentlich auch in Lebensmitteln enthalten sein?

Neues aus Wissenschaft und Praxis

Sushi – gesunde (Zwischen-)Mahlzeit?

Regeln für „Gutes Testen“ veröffentlicht

Bücher und Medien

Was bedeuten die E-Nummern?

Seite

3 Editorial

Kurzmeldungen

- 3 Pflicht zur Kalorienangabe auf Speisekarten
- 3 EFSA-Gutachtenentwurf zu Koffein

Aktuelles aus Nordrhein-Westfalen

- 4 Jeder Zweite an Rhein und Ruhr ist übergewichtig
- 4 Westfälischer Pumpnickel mit EU-Siegel
- 4 vzbv-Studie: Lebensmittelinformationen aus dem Internet
- 4 Neuer Lehramtsstudiengang Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft
- 4 Jahresbericht der Landwirtschaftskammer NRW erschienen
- 5 Regionalbewegung gründet Landesverband NRW
- 5 REGIONAL PLUS – fair für Mensch und Natur
- 6 EU-Schulobst- und -gemüseprogramm NRW – Bewerbungsstart
- 7 Mehr Sicherheit und Transparenz bei Lebensmittelverpackungen
- 8 Vorsicht Gesundheitsversprechen
- 9 Ein Jahr Gastro-Kontrollbarometer

Fragen aus der Beratung

- 9 Können Mikroplastikpartikel eigentlich auch in Lebensmitteln enthalten sein?

Schwerpunkt

- 10 Wertschätzung von Lebensmitteln und Abfallvermeidung

Neues aus Wissenschaft und Praxis

- 14 Hepatitis A durch Tiefkühlbeeren
- 14 Erstes Hähnchenfleisch wieder gentechnikfrei
- 14 Eiweißquelle für Vegetarier: Sonnenblumenprotein
- 14 Neues Informationsportal zum Tierschutz
- 15 Sushi – gesunde (Zwischen-)Mahlzeit?
- 17 Regeln für „Gutes Testen“ veröffentlicht

Recht und Gesetz

- 18 Neues in 2015

Bücher und Medien

- 18 Was bedeuten die E-Nummern?
- 19 100 Medizin-Mythen
- 19 Dem Ökolandbau auf der Spur

19 Quellenverzeichnis

20 Termine

Internet

- 20 Interessantes im Netz

Hat sich Ihre Adresse geändert?

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

Kurze Mail (→ knackpunkt@vz-nrw.de) oder Anruf (☎ 0211 / 3809 - 121) genügt, damit wir und Sie auf der Höhe der Zeit sind.

Danke!

Herausgeberin:

Verbraucherzentrale NRW e.V.
Mintropstraße 27 • 40215 Düsseldorf

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

Kooperationspartner:

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

Fachliche Betreuung und Koordination:

Verbraucherzentrale NRW e.V.
Bereich Ernährung und Umwelt

Redaktion:

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

Texte:

Angela Clausen (AC)¹, Mechthild Freier (mf)²,
Sonja Pannenbecker³, Frank Waskow (WF)¹

¹ Verbraucherzentrale NRW e.V.

² Fachjournalistin für Ernährung, Karschenbroich

³ Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

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. Der Bezugszeitraum des Abonnements beträgt zwölf Monate und verlängert sich um weitere zwölf Monate, wenn der Abonnementvertrag nicht spätestens zwei Monate vor Ende des Bezugszeitraums gekündigt wird. Die Kündigung des Abonnementvertrags hat schriftlich zu erfolgen. Die vollständigen Bezugsbedingungen sind nachzulesen unter → www.vz-nrw.de/knackpunkt oder können bei uns angefordert werden.

Nächste Ausgabe:

April 2015, Redaktionsschluss 15. März 2015

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

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

Gestaltung, Satz, Druck:

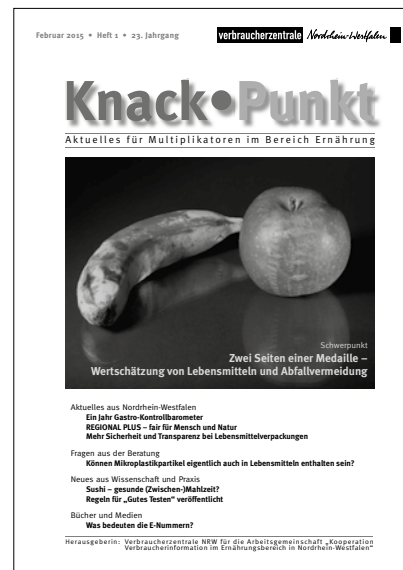
Verbraucherzentrale NRW e.V.
Gedruckt auf 100 % Recyclingpapier – ausgezeichnet mit dem Blauen Engel.

ISSN 1866-6590

Liebe Leserinnen und Leser,

2014 war das „Europäische Jahr gegen Lebensmittelverschwendung“. Jetzt, Anfang 2015, haben wir die Gelegenheit genutzt zurückzublicken, zu schauen, ob das Thema in der Gesellschaft angekommen ist. Unser Eindruck: Trotz aller bisherigen öffentlichen und politischen Bemühungen hat ein generelles Umdenken bisher weder in den Medien noch bei Vorbildern und Meinungsmachern stattgefunden. Auf jeden Fall muss weiterhin an einer wirksamen Reduzierung von Lebensmittelverlusten über die gesamte Kette – also in Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel, Gemeinschaftsverpflegung und Privathaushalten – gearbeitet werden. Im Schwerpunktartikel haben wir zusammengestellt, was in den letzten Jahren insbesondere in NRW dazu entwickelt wurde. Jetzt müssen messbare Ergebnisse folgen. Ein weiteres wichtiges Thema sind die Kunststoffverpackungen. Alleine für Lebensmittel werden bei uns 4,3 Mio. Tonnen davon produziert. Mehr Kunststoff bedeutet ebenfalls mehr

Müll. Mindestens genauso wichtig ist jedoch die Frage nach der Sicherheit der Verpackungen. Denn während die Grundbestandteile weitgehend bekannt und untersucht sind, gibt es darüber hinaus Verunreinigungen von Rohstoffen oder Abbauprodukte von Zusätzen, die untereinander oder mit dem Lebensmittel reagieren können. Über die Sicherheit dieser Stoffe ist kaum etwas bekannt. Und kaum einer weiß, wie wichtig es ist, Verpackungen wirklich nur für die vorgesehenen Lebensmittel und unter definierten Lagerparametern zu nutzen. Die Hersteller halten sich nicht nur hinsichtlich der Sicherheit ihrer Verpackungen sehr bedeckt. Sie sehen scheinbar auch keine Notwendigkeit Verbraucher/-innen besser zu informieren. Mehr dazu ab S. 7. Die Themen Regionalität und Health Claims werden uns in diesem Jahr sicherlich noch häufiger begegnen. Aktuell zeigt ein Marktcheck der Verbraucherzentralen, dass es an der korrekten Umsetzung und Kontrolle der Claims noch ziemlich krankt. Positive Effekte auf die Kontrollergeb-



nisse bei Gaststätten, Imbissen & Co. hat dagegen das Gastro-Kontrollbarometer, wie sich nach einem Jahr Probelauf in Duisburg und Bielefeld gezeigt hat. Das schreit geradezu nach einer Ausweitung auf weitere Lebensmittelbetriebe und Städte. Wir dürfen gespannt sein.

Eine interessante Lektüre wünscht

Ihre Redaktion

Kurzmeldungen

Pflicht zur Kalorienangabe auf Speisekarten

In den USA werden Kalorienangaben auf Speisekarten von Restaurantketten mit mehr als 20 Filialen und bei Automaten (Betreiber mit mehr als 20 Automaten) zukünftig Pflicht.

Wie die FOOD AND DRUG ADMINISTRATION (FDA) mitteilte, essen Amerikaner ein Drittel ihrer Mahlzeiten außer Haus und erwarten auch dort detaillierte Informationen über die konsumierten Produkte. Kalorienangaben auf Speisekarten und Automaten sollen Verbrauchern helfen, informierte Entscheidungen zu treffen und damit die öffentliche Gesundheit insgesamt zu verbessern. Restaurantketten und Betreiber von Automaten haben ein Jahr Zeit, ihre Produkte auf die Neuregelungen umzustellen. Anschließend müssen die Angaben gut sichtbar neben dem Namen und Preis des Produktes abgebildet sein. Außerdem ist ein Hinweis auf eine Empfehlung von 2.000 kcal täglich erforderlich: „2.000 calories a day is used for general nutrition advice, but

calorie needs vary.“ Weitere Nährwertangaben müssen in schriftlicher Form vorliegen und auf Nachfrage genannt werden. Saisonale Angebote und Tagesspezialitäten sind von der Regelung ausgenommen. (AC)

Quelle: www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm423952.htm, Stand: 25.11.14

EFSA-Gutachtenentwurf zu Koffein

Die EFSA hat in einem vorläufigen wissenschaftlichen Gutachten die Sicherheit von Koffein beurteilt. Danach sind Koffein-Einzeldosen von bis zu 200 mg und Tagesmengen von bis zu 400 mg für Erwachsene (18-65 Jahre) in Europa gesundheitlich unbedenklich, selbst wenn diese weniger als zwei Stunden vor intensiver sportlicher Betätigung getrunken werden. Es sei unwahrscheinlich, dass Koffein ungünstige Wechselwirkungen mit anderen Zutaten von Energy Drinks – wie Taurin und Glucuronolacton – oder auch Alkohol hat. Für Kinder (3-10 Jahre) und Jugendliche (10-18 Jahre) gilt eine tägliche Aufnahmemenge von 3 mg pro kg

Körpergewicht (d.h. 0,5 Liter Energy Drink für einen 52 kg schweren 13-jährigen) als sicher. Bei schwangeren Frauen ist einer Koffeinmenge bis zu 200 mg pro Tag unbedenklich für den Fötus. Einzeldosen von 100 mg können bei einigen Erwachsenen die Einschlafzeit verlängern und die Schlafzeit verringern. Der Report steht im Internet. Die VERBRAUCHERZENTRALEN nehmen diese Höchstwerte für Koffein zum Anlass, ein Verkaufsverbot an Minderjährige für alle Erfrischungsgetränke mit einem erhöhten Koffeingehalt (> 150 mg/l) sowie Warnhinweise auf der Vorderseite zu fordern. Davon betroffen wären viele Energy Drinks und einzelne Cola-Getränke. Bis zum 15. März nimmt die EFSA noch Kommentare zum Entwurf entgegen. Anfang März wird ein Stakeholder-Treffen dazu stattfinden. (AC)

Quelle: Pressemeldung der EFSA vom 15.01.15, www.efsa.europa.eu/en/press/news/150115.htm

→ www.efsa.europa.eu/en/supporting/doc/561e.pdf

→ www.vz-nrw.de/energydrinks

Jeder Zweite an Rhein und Ruhr ist übergewichtig

Die Hälfte aller Erwachsenen in Nordrhein-Westfalen ist übergewichtig, Tendenz steigend. Nach Angaben des STATISTISCHEN LANDESAMTES hatten 52,8 % der über 18-Jährigen 2013 einen Body-Mass-Index (BMI) von 25 und mehr. 2005 waren es „nur“ 49,4 %. Der Anteil der Übergewichtigen ist bei den Männern (62,4 %) deutlich höher als bei den Frauen (43,4 %). Der durchschnittliche BMI in NRW betrug 25,9. Der höchste Durchschnittswert wurde für Gelsenkirchen (26,8) ermittelt, der niedrigste für Münster (24,7).

Den höchsten Anteil an übergewichtigen Personen aller kreisfreien Städte und Kreise in NRW hatte mit 61,0 % Herne. Dahinter folgten Remscheid (60,5 %) und der Kreis Warendorf (58,7 %). Den niedrigsten Anteil übergewichtiger Erwachsener gab es in Münster (39,4 %), gefolgt von Bonn (40,4 %) und Aachen (45,8 %). Eine Übersicht über die Ergebnisse aller Kreise und kreisfreien Städte in NRW mit Angaben zu Körpergewicht und -größe 2005, 2009 und 2013 ist im Internet erhältlich.

Die Ergebnisse basieren auf freiwilligen Zusatzbefragungen zum Mikrozensus.

Quelle: Pressemitteilung 331/14 des Statistischen Landesamts vom 27.11.14, https://www.it.nrw.de/presse/pressemitteilungen/2014/pres_331_14.html

→ www.it.nrw.de/presse/pressemitteilungen/2014/pdf/331_14.pdf

Westfälischer Pumpernickel mit EU-Siegel

Als zwölftes nordrhein-westfälisches Produkt trägt seit Kurzem der Westfälische Pumpernickel das (nach Auffassung der Verbraucherzentrale unzureichende) EU-Schutzsiegel „geschützte geographische Angabe (g.g.A.)“. Nur Brot, das nach genau festgelegten Qualitätsanforderungen in Westfalen hergestellt wird, darf die Bezeichnung tragen.

Das Schwarzbrot besteht lediglich aus Roggenschrot und Wasser und wird bei knapp über 100° C eher gedämpft als gebacken. Die Backdauer beträgt zwischen 16 und 24 Stunden, je nach Gefühl und Tradition des Herstellers. Die Brotspezialität mit der fein süßlichen Note gibt es bereits über 500 Jahre. Pumpernickel-Hersteller haben die SCHUTZGEMEINSCHAFT WESTFÄLISCHER PUMPERNICKEL E.V. gegründet, um gemeinsam den EU-Schutz zu beantragen. Damit sollen Generationen übergreifende Rezepte und Herstellungsverfahren bewahrt werden.

Nach den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck des Deutschen Lebensmittelbuches wird Pumpernickel aus mindestens 90 Prozent Roggenbackschrot und/oder Roggenvollkornschrot hergestellt, so stammt die zugesetzte Säuremenge zu mindestens zwei Dritteln aus Sauerteig. Die Backzeit muss mindestens 16 Stunden betragen. Die Krume ist sehr kompakt, feucht und etwas brüchig. Eine Kruste ist wegen der niedrigen Backtemperatur praktisch nicht vorhanden.

Quellen: Westfälischer Pumpernickel feiert EU-Schutz. Pressemitteilung MKULNV vom 21.11.14 ♦ Leitsätze Brot und Kleingebäck, Stand 19.05.05, www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Lebensmittelbuch/LeitsaetzeBrot.pdf

vzbv-Studie: Lebensmittelinformationen aus dem Internet

Vier von fünf Erwachsenen in Deutschland sind inzwischen online, so eine Studie im Auftrag des VERBRAUCHERZENTRALE BUNDESVERBAND. 54 % der Internetnutzer informieren sich im Netz zu Gesundheitsthemen. Die Mehrheit davon (72 %) vertraut diesen Informationen sehr oder eher. Ein Drittel der Nutzer (29 %) informiert sich häufig oder gelegentlich online über Lebensmittel, insbesondere über Herkunft und Zutaten (56 %) sowie Preise (47 %), gefolgt von vertiefenden Nährwertinformationen (28 %) und Lebensmittelproduktionsverfahren (25 %). Angaben zum Tierschutz (21 %) und ethische Unternehmensstandards (14 %) sind weniger gefragt. Frauen suchen häufiger (34 %) nach Lebensmittelinformationen im Netz als Männer (24 %). Das gilt auch für Gesundheitsthemen.

Quelle: TNS-Emnid-Studie „Digitalisierung des Verbraucheralltags“ im Auftrag des vzbv, Oktober 2014, www.vzbv.de/cps/rde/xbcr/vzbv/studie-digitalisierung-grafikreport-emnid-2014.pdf

Neuer Lehramtsstudiengang Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft

An der FACHHOCHSCHULE MÜNSTER ist zum Wintersemester der neue Masterstudiengang „Lehramt an Berufskollegs in der Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ gestartet. Das viersemestrige Angebot richtet sich an Bachelorabsolventen im Lehramt der gleichen Fachrichtung. Erst der Masterabschluss qualifiziert für die Lehrertätigkeit an Schulen. Im neuen Studiengang sind fachwissenschaftliche, didaktische und pädagogische Inhalte miteinander verzahnt. Der nächste Jahrgang beginnt im Sommersemester 2015. FACHHOCHSCHULE und UNIVERSITÄT MÜNSTER bieten den Studiengang *Lehramt an Berufskollegs* mit den Abschlüssen Bachelor und Master gemeinsam an.

Quelle: Pressemeldung der FH Münster vom 07.10.14



Jahresbericht der Landwirtschaftskammer NRW erschienen

Der Schwerpunktbericht für das Jahr 2014 informiert über die vielfältigen Arbeitsergebnisse der LANDWIRTSCHAFTSKAMMER NRW, die zugleich viele hoheitliche Aufgaben im Bereich der Agrarverwaltung wahrnimmt. Der Jahresbericht vermittelt gleichzeitig einen Eindruck von der Vielfalt der Landwirtschaft und des Gartenbaus in Nordrhein-Westfalen und dokumentiert mit umfangreichem Zahlenmaterial, wie sich die grüne Branche im zurückliegenden Jahr entwickelt hat.

→ www.landwirtschaftskammer.de/wir/jahresbericht/index.htm

(AC)

Regionalprodukte

Regionalbewegung gründet Landesverband NRW

Am 27. November 2014 fand in Düsseldorf mit 150 Teilnehmer/-innen und Teilnehmern die Neugründung des LANDESVERBANDES REGIONALBEWEGUNG NRW statt. Unter seinem Dach schließen sich Initiativen, Verbände und Einzelpersonen zusammen, um gemeinsam Lobbyarbeit für eine nachhaltige Entwicklung ländlicher Regionen und zukunftsweisende Stadt-Land-Beziehungen zu betreiben. Prominente Unterstützung erfuhr der Landesverband durch VALENTIN THURN (Filmemacher „Taste the Waste“ und Aktivist), GERALD KNAUF (STIFTUNG UMWELT UND ENTWICKLUNG NRW), CORNELIA BEHM (ehemalige Sprecherin der Bundestagsfraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN) und JOSEF TUMBRINCK (NABU NRW), die dem Verband ihre guten Wünsche mit auf den Weg gaben.



Abb. 1: Beirat des Landesverband Regionalbewegung NRW (v.l.): Peter Schmidt (bergisch pur), Eva Lisges (Biokreis NRW), Elke Löpke (Biologische Station Haus Bürgel), Christian Chwalke (NABU NRW), Wiebke Brinkmann (Biohof Brinkmann), Kurt Kreiten (Wasserburg Rindern), Brigitte Hilcher (Bundesverband Regionalbewegung), Kristin Neumann (Kreis Steinfurt), Valentin Thurn (Filmemacher), Martin Schlünder (Die NABU-Naturschutzstation Haus Wildenrath, Klaus Engemann (Biohof Engemann), Christoph Dahlmann (AbL NRW)

Im Rahmen der Gründungsfeier wurde auch die neue Auszeichnung REGIONAL

PLUS (s.u.) an die Preisträger übergeben. (AC)

Auszeichnung für NRW-Regionalprodukte

REGIONAL PLUS – fair für Mensch und Natur

Diese neue Auszeichnung überreichte – ebenfalls am 27. November 2014 – der Parlamentarische Staatssekretär im NRW-MINISTERIUM FÜR KLIMASCHUTZ, UMWELT, LANDWIRTSCHAFT, NATUR- UND VERBRAUCHERSCHUTZ, HORST BECKER, vier Regionalvermarktungsinitiativen aus NRW.

Wie im Knack•Punkt schon mehrfach berichtet (z.B. 5/2013, S. 5f) hat sich das Thema *Regionalität* in den vergangenen Jahren zum Verkaufsschlager entwickelt, wobei aber längst nicht alles so regional ist, wie es scheint. Von sogenannten „Mogelpackungen“ spricht die Regionalbewegung, wenn beispielsweise ein Joghurt unter der Marke „Küstengold“ in Bayern produziert wurde oder eine Schafscreme der Marke „Schwarzwaldmilch“ aus griechischem Schafskäse besteht. Mehr solche Beispiele finden sich im Internetportal www.lebensmittelklarheit.de. Auch die Kriterien des vom BUNDESMINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG UND LANDWIRT-

SCHAFT geförderten Regionalfenster (und der g.g.A.) sind, so die VERBRAUCHERZENTRALE NRW, nicht ausreichend (s. Knack•Punkt 6/2014, S. 5).

Darüber hinaus erwarten viele Verbraucher/-innen – so eine repräsentative Umfrage der STIFTUNG WARENTEST aus dem Jahr 2013 – beim Kauf regionaler Produkte „bessere“ Produktionsbedingungen. Sie gehen beispielsweise davon aus, dass regionale Produkte der Umwelt zugute kommen und die Sorten- und Artenvielfalt gefördert wird.

Diese Aspekte sind in die im Projekt der STIFTUNG UMWELT UND ENTWICKLUNG NRW durch den BUNDESVERBAND DER REGIONALBEWEGUNG in Zusammenarbeit mit der VERBRAUCHERZENTRALE NRW, der ARBEITSGEMEINSCHAFT BÄUERLICHE LANDWIRTSCHAFT (AbL), dem NABU NRW, dem BIOVERBAND BIOKREIS, der NATUR- UND UMWELTSCHUTZAKADEMIE NRW

und Regionalinitiativen erarbeiteten Qualitätskriterien für glaubwürdige Regionalvermarktung eingeflossen.

Die neue Auszeichnung „REGIONAL PLUS – fair für Mensch und Natur“ steht für eine vorbildhafte Umsetzung dieser Kriterien. Ausgezeichnet wurden Regionalinitiativen, die bei der Erzeugung und Vermarktung landwirtschaftlicher Produkte Regionalität, Umwelt- und Naturschutz sowie Qualitätssicherung vereinen und somit einen wichtigen Beitrag zur Förderung bäuerlicher, regionalverträglicher und nachhaltiger Landwirtschaftsformen leisten. Die Auszeichnung erhalten haben LIPPEQUALITÄT, BIO-

REGION NIEDERRHEIN, BERGISCH PUR sowie die STREUBSTINIATIVE NABU MÜNSTER. (AC)

Quellen: „Regionalbewegung in NRW gründet Landesverband und zeichnet Regionalvermarktungsinitiativen aus“. Pressemitteilung des Bundesverbands Regionalbewegung e.V. vom 27.11.14 ♦ <https://www.test.de/Ergebnisse-Umfrage-regionale-Lebensmittel-Das-erwarten-die-Verbraucher-4568449-0>, Stand: 09.07.13 [abgerufen am 07.01.15]

↪ www.regionalbewegung.de/index.php?id=345





Lippe Qualität

Aktive Landwirte, Müller und Bäcker haben sich im Oktober

2002 zu einer Regionalinitiative zusammengeschlossen, um die Entwicklung, Förderung und Unterstützung des Absatzes regionaler Erzeugnisse voranzutreiben. Dieser Zusammenschluss ist in den vergangenen Jahren gewachsen und hat mittlerweile einen Ausbau der Marke entlang weiterer Wertschöpfungsketten, wie beispielsweise die Ferkelerzeuger-Schweinemäster-Schlachter, erfahren. Heute hat die Initiative etwa 140 Mitglieder, bestehend aus Erzeugern, Verarbeitern, Händlern und Förderern.



Regionalinitiative BioRegion Niederrhein

2013 gründete sich diese Initiative mit 35 Biobetrieben aus unterschiedlichen Branchen, die den Verbänden BIOLAND, DEMETER oder NATURLAND angehören. Der Vertrieb der Produkte unter dem Logo „BioRegion Niederrhein“ erfolgt ausschließlich über Hofläden und angeschlossene Vermarkter. Die Initiative bietet ein Netzwerk aus Experten unterschiedlicher Branchen in Belangen der Umstellung und Vermarktungsmöglichkeiten.

Regionalinitiative bergisch pur

BERGISCH pur besteht aus fast 70 Betrieben. Darunter sind Landwirte als Erzeuger, Metzgereien, Bäckereien,

die letzte Feinmühle des Bergischen Landes und die letzte Apfelmösterei der Region. Etwa die Hälfte der Betriebe verkauft ihre und weitere bergische Produkte direkt in einem Hofladen. Weiterhin werden in fünf Gastronomiebetrieben BERGISCH pur-Produkte verarbeitet und anschließend als Menüs angeboten. Die Vermarktung findet außer im Bergischen Land auch in den angrenzenden Stadtgebieten von Köln, Bonn und Düsseldorf statt.



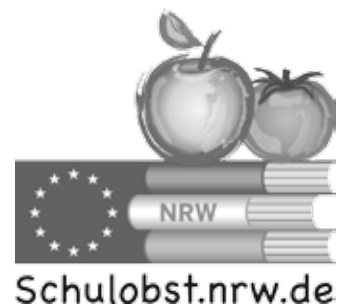
Streuobstinitiative NABU Stadtverband Münster

1988 gründete der NABU Stadtverband Münster die Arbeitsgruppe „Streuobstwiesenschutz“. Über die Vermarktung des Obstes wird den Obstbäumen und Wiesen neben ihrem ökologischen Wert wieder ein ökonomischer Wert verliehen. So kauft die Streuobstinitiative im Herbst Fallobst von den Obstwiesenbesitzern, um daraus Saft zu pressen und beliefert damit verschiedene Naturkostläden, zahlreiche Cafés, Schulen und Kindergärten. Gepflücktes Streuobst wird seit 1996 als Tafelobst auf dem Wochenmarkt in Münster verkauft. Die Palette an Produkten von Streuobstwiesen ist groß und neben eingewecktem Obst, Konfitüren, Chutneys und Trockenobst werden Obstessige und Apfel-Cidre angeboten. (WF)



Schuljahr 2015/2016

EU-Schulobst- und -gemüseprogramm NRW – Bewerbungsstart



Auch in diesem Jahr kann das im Jahr 2010 gestartete EU-Schulobst- und -gemüseprogramm erneut ausgeweitet werden. Bewerben können sich alle nordrhein-westfälischen Grundschulen und Förderschulen, die eine Primarstufe haben. Im aktuellen Schuljahr nehmen über 1.000 Schulen daran teil. Deren Schüler/-innen erhalten alle dreimal pro Woche jeweils 100 Gramm frisches Gemüse und Obst.

Nach wie vor kommt das Programm bei Eltern, Lehrern und vor allem den Schüler/-innen sehr gut

an, so dass die Landesregierung das Programm zum Schuljahr 2015/2016 erneut ausweiten wird. Aber auch alle bereits teilnehmenden Schulen können weiterhin im Programm bleiben, denn eine kontinuierliche Teilnahme ist für eine nachhaltige Wirkung besonders wichtig.

Neue interessierte Schulen können sich ab dem 16. März für die Teilnahme am Programm bewerben. Bewerbungsschluss ist der 24. April 2015.

Für bereits teilnehmende Schulen gilt wie in den Vorjahren: Es genügt

die Online-Rückmeldung mit dem Wunsch zur weiteren Teilnahme.

Bitte beachten: Sowohl die Bewerbung neuer Schulen als auch die Rückmeldung bereits teilnehmender Schulen sind nur online über die Schulobst-Website möglich. Das Bewerbungsformular und alle weiteren Informationen stehen im Internet.

→ www.schulobst.nrw.de

Autorin: Sonja Pannenbecker, Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz NRW.

Forderung der Verbraucherzentralen

Mehr Sicherheit und Transparenz bei Lebensmittelverpackungen

Etwa 350 € gibt jeder Bundesbürger im Jahr für Verpackungen aus. Fast die Hälfte davon benötigt die Ernährungsbranche. Am häufigsten werden Kunststoffe für das Verpacken von Lebensmitteln verwendet, da sie leicht, stabil und gut formbar sind. Allein in Deutschland wurden 2013 knapp 4,3 Mio. Tonnen Verpackungsmaterialien für Lebensmittel aus Kunststoff produziert. Mehr Kunststoff bedeutet aber auch mehr Müll, der die Umwelt belastet. Und er hinterlässt in Form von Mikroplastik überall seine Spuren, sogar im Mineralwasser (s. S. 9).

Weniger Verpackung ist oft mehr

Verpackungen schützen Lebensmittel und können dazu beitragen, dass diese länger halten und damit weniger im Müll landet. Der Verpackungsaufwand geht jedoch häufig weit über das Notwendige hinaus. Vor allem Lebensmittel, die besonders hochwertig erscheinen sollen, werden oftmals übermäßig verpackt. So liegen beispielsweise wenige hauchdünne Scheiben Aufschnitt aufgefächert in einer großen Plastikhülle oder einzeln verpackte Süßigkeiten in einer Schachtel und diese nochmals in einem separaten Beutel.

Unbekannte Gefahren

In der Kritik stehen Verpackungen auch, weil unerwünschte und möglicherweise gesundheitsschädliche Bestandteile in die Lebensmittel übergehen können, z.B. Weichmacher in PVC-Folien, Bisphenol A oder Zinn (s. **Knack•Punkt** 2/2011, S. 9f) sowie Stoffe aus Druckfarben. Zwar dürfen unter normalen Verwendungsbedingungen Lebensmittelverpackungen keine Bestandteile in gesundheitsgefährdenden Mengen an das Lebensmittel abgeben. Auch dürfen sich Zusammensetzung und Geschmack eines Lebensmittels nicht wesentlich verändern. Dies ist gesetzlich so geregelt. Dennoch zeigen viele Untersuchungen, dass – außer Glas – alle Packstoffe Substanzen an Lebensmittel abgeben können. In welchem Ausmaß das geschieht, hängt von

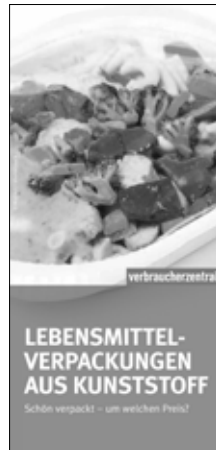
verschiedenen Faktoren ab: Neben der Substanzart sind auch der Fett- und Säuregehalt der Lebensmittel, Lagerdauer und -temperatur sowie die Größe der Kontaktfläche entscheidend.

Bei den gesundheitlichen Risiken stehen selbst Experten häufig vor ungeklärten Fragen. Denn während die Grundbestandteile von Kunststoffverpackungen weitgehend bekannt und untersucht sind, gibt es darüber hinaus eine Reihe von unbeabsichtigt eingebrachten Stoffen, so genannte NIAS (*Not Intentionally Added Substances*). Das können beispielsweise Verunreinigungen von Rohstoffen oder Abbauprodukte von Zusätzen sein, die untereinander oder mit dem Lebensmittel reagieren können. Bisher ist kaum erforscht, wie gesundheitsgefährdend diese meist unbekanntesten Stoffe sind.

Zunehmend befinden sich aktive Elemente wie Absorber in Verpackungen, die beispielsweise Sauerstoff oder Ethylen binden sollen, Einlagen zum Aufsaugen von Fleischsaft oder Lebensmittel werden unter Schutzatmosphäre verpackt. Auf diese Weise sind die Produkte länger haltbar. Aktive Elemente können auch in die Wände oder Verschlüsse von Kunststoffverpackungen eingearbeitet werden. Über die eingesetzten Materialien und deren Eigenschaften erfahren die Verbraucher/-innen nichts.

Hersteller wenig auskunftsfreudig

Die Hersteller halten sich hinsichtlich der Sicherheit ihrer Verpackungen sehr bedeckt. Die VERBRAUCHERZENTRALEN wollten 2014 im Rahmen einer Befragung von 25 Herstellern mehr zur Sicherheit von deren Verpackungen wissen. Das Ergebnis: Nur wenige Firmen waren zu Auskünften bereit und sie stellten kaum aussagekräftige Dokumente zur Verfügung. Selbst Überwachungsbehörden haben teilweise ähnliche Erfahrungen gemacht.



Im Sinne eines gesundheitlichen Verbraucherschutzes sind solche Informationen aber unentbehrlich.

Empfehlungen für Verbraucher

Verpackungen sind für den einmaligen Gebrauch gedacht. Nur darauf ist ihre Sicherheitsbewertung ausgerichtet. Kunststoffverpackungen bei einer anderen Temperatur oder gefüllt mit anderen Lebensmitteln als vorgesehen wieder zu verwenden, kann zu unnötigen Gefahren führen. Viele Empfehlungen, die etwa in Internetforen von selbst ernannten Experten gegeben werden, sind riskant. Die Wiederverwertung von Eisverpackungen zum Einfrieren von Suppenresten (s. **Knack•Punkt** 3/2014, S. 8f) oder das Grillen von Hähnchen auf einer Bierdose (s. **Knack•Punkt** 4/2014, S. 5) sind Beispiele dafür, wie solche „Tipps“ zu unnötigen Risiken führen. Immer mehr Lebensmittel werden zum direkten Erhitzen in der Verpackung angeboten. Mit steigenden Temperaturen nimmt in der Regel auch der Stoffaustausch zwischen Verpackung und Lebensmittel zu. Daher sollten Angaben wie die empfohlene Wattzahl oder Dauer der Erhitzung im Mikrowellengerät genau beachtet werden.

Mehr Informationen zu Kunststoff-Lebensmittelverpackungen und dem richtigen Umgang mit ihnen liefert ein Falblatt, welches bei allen VERBRAUCHERZENTRALEN erhältlich ist.

Forderungen

Verbraucher/-innen haben ein Recht auf sichere, gesundheitlich unbedenkliche Verpackungen. Die VERBRAUCHERZENTRALEN fordern daher mehr Forschung, Kontrolle und Transparenz hinsichtlich der eingesetzten Materialien und deren Sicherheit.

Verbraucher/-innen müssen von den Herstellern klar und eindeutig über eine sichere Handhabung informiert werden. Die Politik muss die Rahmenbedingungen für strenge Sicherheitsanforderungen schaffen und effektive Kontrollen von Verpackungen sicher stellen. Gleichzeitig müssen Verbraucher/-innen für die Risiken einer unsachgemäßen Verwendung von Verpackungen stärker sensibilisiert werden. (AC)

Quelle: Gemeinschaftsaktion der Verbraucherzentralen, gefördert durch das BMEL aufgrund eines Beschlusses der Deutschen Bundestags, Januar 2015

Aktueller Marktcheck der Verbraucherzentralen

Vorsicht Gesundheitsversprechen

Der „Megatrend Gesundheit“ ist auch in Deutschland angekommen und führt dazu, dass immer mehr Menschen auf ihre Gesundheit achten. Das berichtete das ROBERT KOCH-INSTITUT (RKI) im Dezember 2014 auf der Basis der sogenannten GEDA-Welle 2012. „GEDA“ steht für „Gesundheit in Deutschland aktuell“ und ist Teil der Gesundheitsberichtserstattung des Bundes.

Kein Wunder also, dass in den Supermarktregalen eine Vielzahl von Lebensmitteln mit Gesundheitsversprechen „Health Claims“ liegen. Die VERBRAUCHERZENTRALEN haben 46 derartiger Lebensmittel geprüft, um die Frage zu klären, ob diese wirklich die ausgelobten Gesundheitsversprechen einhalten.

Kein gesundes Ergebnis

Obwohl die EU mit der VO (EG) 1924/2006 strenge Vorgaben für Gesundheitswerbung auf Lebensmitteln macht und zur Zeit europaweit nur ca. 260 Claims in der Positivliste (VO (EU) 432/2012) sowie diversen Einzelverordnungen erlaubt sind, nutzen viele Hersteller Schlupflöcher der Verordnung. Andere beachten die rechtlichen Vorgaben nicht. Das waren die häufigsten Tricks:

→ Nicht zugelassen, trotzdem auf dem Etikett

43 % der betrachteten Lebensmittel wiesen Claims auf, die aus Sicht der VERBRAUCHERZENTRALE nicht zuge-

Erwägungsgrund 1, VO (EG) 1924/2006

Zunehmend werden Lebensmittel in der Gemeinschaft mit nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben gekennzeichnet, und es wird mit diesen Angaben für sie Werbung gemacht. Um dem Verbraucher ein hohes Schutzniveau zu gewährleisten und ihm die Wahl zu erleichtern, sollten die im Handel befindlichen Produkte, einschließlich der eingeführten Produkte, sicher sein und eine angemessene Kennzeichnung aufweisen. Eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung ist eine Grundvoraussetzung für eine gute Gesundheit, und einzelne Produkte sind im Kontext der gesamten Ernährung von relativer Bedeutung.

lassen sind. Beispielsweise wurden probiotische Keime für ein „gesundes Wachstum“ ausgelobt, obwohl es dafür keinen erlaubten Claim gibt.

→ Erlaubter Wortlaut stark verändert

Auf 21 Produkten wurde der Wortlaut so verstärkt, dass beispielsweise aus der „Unterstützung einer normalen Funktion des Immunsystems“ ein „wichtiger Beitrag zum Aufbau des Immunsystems“ wurde. Das ist jedoch aus Sicht der VERBRAUCHERZENTRALEN nicht zulässig. Dagegen wurde in den vergangenen Jahren von der VERBRAUCHERZENTRALE NRW auch schon erfolgreich mittels Anbieterabmahnungen vorgegangen.

→ Zucker- und Fettbomben mit Gesundheitsversprechen

Vitamin- und Mineralstoffbeimischungen sind billig und verleihen so manchem hochkalorischen Lebensmittel zu Unrecht ein gesundes Image. Hier muss die EU unbedingt mit den seit 2009 ausstehenden Nährwertprofilen (s. Knack•Punkt 5/2014, S. 12) nachbessern, damit nicht auf einer Kinderwurst mit 25 % Fett, ein Gesundheitsversprechen wie „Calcium wird für die Erhaltung normaler Knochen und Zähne benötigt“ ausgelobt werden darf. Natürlich wehren sich die Anbieter gegen eine solche Maßnahme, die doch eigentlich das Herzstück der Health Claims-Verordnung ist wie auch der Erwägungsgrund 11 zeigt: „Durch die Anwendung des Nährwertprofils als Kriterium soll vermieden werden, dass die nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben den Ernährungsstatus eines Lebensmittels verschleiern und so den Verbraucher irreführen können, wenn dieser bemüht ist, durch ausgewogene Ernährung eine gesunde Lebensweise anzustreben.“ Die VERBRAUCHERZENTRALEN fordern, dass sich die neue EU-KOMMISSION dieses Problems nun endlich annimmt.

→ Kein Vitamin-C-Mangel in Deutschland

Die Anbieter nutzen den Mythos Vitaminmangel für ein gutes Geschäft. Beispielsweise werben sie auf an-



gereicherten Lebensmitteln mit dem Claim „Vitamin C leistet einen wichtigen Beitrag zum Aufbau und der Funktionsfähigkeit der Abwehrkräfte“. Vitamin C, das zeigte der Marktcheck, wird Lebensmitteln am häufigsten zugesetzt, obwohl die Bevölkerung damit gut versorgt ist.

→ Überzogene Gesundheitsversprechen bei Kinderlebensmitteln

Die gesondert betrachteten Kinderlebensmittel schneiden besonders schlecht ab, 75 % tragen aus Sicht der VERBRAUCHERZENTRALEN übertriebene oder falsche Gesundheitsversprechen auf dem Etikett.

Fazit

Verbraucher/-innen müssen Gesundheitsversprechen weiterhin hinterfragen und dürfen nicht jeden diesbezüglichen Werbespruch für bare Münze nehmen, auch wenn das eigentlich die Intention der Health Claims-Verordnung (s. Kasten) war. Die Firmen müssen ihre Verantwortung ernst nehmen und bestehende Verordnungen einhalten. Die Lebensmittelüberwachung sollte Verstößen konsequenter begegnen. Der ausführliche Bericht zum Marktcheck mit vielen Produktbeispielen steht im Internet. (AC)

→ www.vz-nrw.de/vorsicht-gesundheitsversprechen

→ www.rki.de/DE/Content/Gesundheitsmonitoring/Studien/Geda/Geda_node.html

→ <https://www.youtube.com/embed/pWe45udYRls>



Appetitlich-App verbessert Qualität und Sicherheit

Ein Jahr Gastro-Kontrollbarometer

Rund 25.000 App-Downloads und mehr als 280.000 Klicks auf Ergebnisse der Betriebskontrollen von Restaurants, Imbissstuben und Co. in Duisburg und Bielefeld sprechen für sich: Der neue Weg, den das NRW-Verbraucherschutzministerium (MKULNV) und die VERBRAUCHERZENTRALE NRW mit dem Kontrollbarometer zur Offenlegung der Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Gastronomiebetrieben eingeschlagen haben (s. **Knack•Punkt** 6/2013, S. 5), befindet sich nach einem Jahr Erprobung auf Erfolgskurs.

Immer mehr Verbraucher nutzen Internet und Handy-App, um zu erfahren, wie es um das Verhalten des jeweiligen Gastronomen, die Verlässlichkeit der Eigenkontrollen sowie das Hygienemanagement in den beiden Städten bestellt ist. „Das ist ein Gewinn für alle: Für Verbraucher/-innen ist endlich transparent, wie die Er-

gebnisse der amtlichen Kontrollen ausfallen. Für gute und sauber arbeitende Betriebe ist das ein Wettbewerbsvorteil, sie nutzen ihre gute Bewertung als Qualitätssiegel. Für Mitarbeiter/-innen der Betriebe wird ein gutes Arbeitsumfeld erreicht“, so NRW-Verbraucherschutzminister JOHANNES REMMEL.

Das seinerzeit von der LÄNDERARBEITSGEMEINSCHAFT VERBRAUCHERSCHUTZ erarbeitete Modell des Kontrollbarometers wurde mit Unterstützung des MKULNV von der VERBRAUCHERZENTRALE NRW auf Grundlage des Verbraucherinformationsgesetzes umgesetzt. Die Ergebnisse der regelmäßigen amtlichen Kontrollen in Restaurants, Schnellimbissen, Cafés und Eisdielen der



jeweiligen Kommune werden – wöchentlich aktualisiert – öffentlich gemacht. Die Nutzer können als weiteres Plus bis zu drei zurückliegende Bewertungen mit den aktuellen Daten vergleichen.

Bis Ende des Jahres wurden in Duisburg 769 und in Bielefeld 497 Gastronomen erfasst. 96 % der Betriebe in Bielefeld und 92 % in Duisburg befinden sich laut amtlicher Prüfung im grünen Bereich. Seit Ende Juni hat sich die grüne Quote in beiden Städten um 2 % erhöht. Insgesamt haben sich über 70 % der Betriebe bei der zweiten Kontrolle verbessert. Eine Ausweitung des Angebots auf weitere Städte ist aus Verbrauchersicht wünschenswert. (AC)

Quelle: Pressemitteilung MKULNV und VZ NRW vom 20.01.15

→ www.vz-nrw.de/appetitlich

Fragen aus der Beratung

Frage

Können Mikroplastikpartikel eigentlich auch in Lebensmitteln enthalten sein?

Im Jahr 2013 wurde in den Medien über Funde von Mikroplastik in Honig berichtet. In 2014 gab es Veröffentlichungen, wonach Mikroplastik in Bier und Mineralwasser nachgewiesen werden konnte.

Als Mikroplastik werden Plastikpartikel bezeichnet, die kleiner als fünf Millimeter sind. Ihr Vorhandensein ist insbesondere aus dem Meer bekannt. Dabei wird zwischen primärem und sekundärem Mikroplastik unterschieden. Zum primären gehören das Grundmaterial für die Plastikproduktion (Basic-Pellets) sowie Granulate in Kosmetika (z.B. Peelings) und Hygieneprodukten (z.B. Zahnpasta). Sekundäres Mikroplastik entsteht beim Zerfall größerer Kunststoffteile (z.B. Plastiktüten) durch Verwitterung, Sonneneinstrahlung und Wellenbewegung. Eine bedeutende Quelle für sind Waschmaschinen, da feinste Syn-

thetikfasern bei jedem Waschgang ins Abwasser und damit ins Meer gelangen. Das Problem: Plastik wirkt in der Umwelt wie ein „Magnet“ auf Umweltgifte, die Giftkonzentration an den Plastikpartikeln ist oft hundertmal höher als im Meerwasser. Und je kleiner die Plastikpartikel sind, desto höher ist die Anzahl der betroffenen Tiere, die sie mit ihrer Nahrung aufnehmen.

Grundsätzlich kann Mikroplastik über die Luft bzw. über Meer-, Süß- und Grundwasser in Lebensmittel gelangen. Laut BUNDESINSTITUT FÜR RISIKOBEWERTUNG (BfR) liegen jedoch bisher keine gesicherten Erkenntnisse zu Eintragungswegen, Vorkommen, Zusammensetzung, Partikelgröße und Menge an Mikroplastikpartikeln in Lebensmitteln vor.

Weder in Medienberichten noch in Publikationen wird die chemische Zusammensetzung der gefundenen

Partikel genauer spezifiziert. Andere Untersuchungen beruhen auf nicht repräsentativen Bier- und Mineralwasser-Proben und auch hier gibt es keine Spezifikation. Allerdings liegen dem BfR einige Publikationen zum Vorkommen von Mikroplastikpartikeln in Fischen, wildlebenden Muscheln und Krebsen vor. Die Studien zu Fischen beziehen sich meist auf Untersuchungen vom Magen-Darm-Trakt der Tiere, welcher bei den Fischen in der Regel nicht mitgegessen wird, sodass sich hieraus keine Erkenntnisse über die Aufnahmemenge gewinnen lassen. Zu Krustentieren gibt es keine belastbaren Daten. Laut BfR sind daher keine Rückschlüsse auf die durchschnittlichen Gehalte in Lebensmitteln auf dem deutschen Markt möglich.

Informationen zu Mikroplastik in Alltagsprodukten gibt es in einem Download-Ratgeber des BUND. (AC)

Quelle: Fragen und Antworten zu Mikroplastik, FAQ des BfR vom 01.12.14

→ www.bund.net/fileadmin/bundnet/pdfs/meere/131119_bund_meeresschutz_mikroplastik_produktiliste.pdf

Zwei Seiten einer Medaille

Wertschätzung von Lebensmitteln und Abfallvermeidung

Ende November 2014 – zum Abschluss des „Europäischen Jahres gegen Lebensmittelverschwendung“ – fand in Münster die wissenschaftliche Tagung „Von der Verschwendung zur Wertschätzung der Lebensmittel – Wissenschaftliche Erkenntnisse und praktische Umsetzung“ statt. Sie wurde vom Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz NRW gemeinsam mit dem deutschsprachigen Netzwerk zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen veranstaltet. Es nahmen über 180 Vertreterinnen und Vertreter aus verschiedenen Branchen, Forschungsfeldern und der Zivilgesellschaft teil. NRW-Verbraucherschutzminister Rimmel rief dazu auf, Lösungen für diesen „stillen“ Lebensmittelkandal zu suchen, für den nicht allein die Konsumenten verantwortlich sind, sondern die gesamte Lebensmittelkette. So gelte es wirksame Vereinbarungen zu treffen, wie eine Reduzierung von Lebensmittelverlusten über die gesamte Kette jeweils vor Ort in Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel, aber auch Privathaushalten effektiv und messbar umzusetzen sei. In diesem Schwerpunkt wollen wir aufzeigen, was in den letzten Jahren insbesondere in NRW dazu entwickelt wurde.



Das gerade abgelaufene 2014 war das „Europäische Jahr gegen Lebensmittelverschwendung“. Jetzt, Anfang 2015, ist eine gute Gelegenheit zurückzublicken, zu schauen, ob das Thema in der Gesellschaft angekommen ist.

Krimi-Zeit am Sonntagabend: Der Kommissar steht an der Imbissbude, vor sich Currywurst mit Pommes und einen Kaffee. Das Handy klingelt, er nimmt einen Schluck vom Kaffee, stopft dann das Essen in die Mülltonne und eilt zum Einsatz. TV-Soap-Time am Nachmittag: Zwei Freunde sitzen in der Kantine. Mit den Worten „Mir ist der Appetit vergangen“ steht einer auf und lässt das volle Tablett auf dem Tisch stehen. Alternativ: Zwei Freundinnen bestellen beide einen Salatteller, das Brötchen dazu wird wegen „zuviel Kohlenhydrate“ nicht gegessen und wandert in den Müll. Diese wenigen Beispiele zeigen, dass das Thema Lebensmittelverschwendung noch nicht wirklich in der Gesellschaft angekommen ist. Dabei könnten doch gerade die Fernsehmacher mit gutem Beispiel vorangehen, die Currywurst oder das Mittagessen einpacken lassen, die Protagonistinnen – wenn es denn schon sein muss – direkt bei der Bestellung auf das Brötchen verzichten lassen. Oder wie wäre es mal mit Resteverwertung und Tipps dazu in einer Promi-Kochsendung? Auch das Engagement / Vorbild von Prominenten lässt bisher zu wünschen übrig, wenn beispielsweise ein Fußballprofi aus Ärger über einen „Fan“ seinen Döner auf die Erde wirft.

Trotz aller bisherigen politischen Bemühungen hat ein wirkliches Umdenken bei Vorbildern und Meinungsmachern noch nicht stattgefunden.

Die Verbraucherseite

Der Verbraucherpart hat sich bisher vor allem in der Diskussion um das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) gedreht (s. **Knack•Punkt** 2/2012, S. 7f), da einige Verbraucher/-innen das MHD als Verfallsdatum deuten und einen Teil Lebensmittel unnötigerweise wegwerfen. In der politischen Debatte wurde u.a. die Forderung erhoben, das MHD durch eine andere Formulierung, wie etwa nach dem britischen Muster „Best before ...“ zu ersetzen oder gar ganz zu streichen. Dabei entfallen von den in den Privathaushalten weggeworfenen Lebensmitteln knapp die Hälfte (48 %) auf frisches Gemüse und Obst, bei denen es gar kein MHD gibt. Die FACHHOCHSCHULE MÜNSTER hat 2012 zusammen mit der VERBRAUCHERZENTALE NRW sogar die ganze Wertschöpfungskette hinsichtlich der Bedeutung des MHD unter die Lupe genommen. Das Ergebnis: Es dient nicht mehr nur – wie bei seiner Einführung – der Qualitätssicherung von Lebensmitteln, sondern wird von den Unternehmen als Organisationsinstrument für die Mengensteuerung und als Marketinginstrument verwendet. Damit hat es zwar eine große Bedeutung für das Wegwerfen von Lebensmitteln – aber eben nicht in erster Linie auf Verbraucherebene.

Das BUNDESMINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG, LANDWIRTSCHAFT UND VERBRAUCHERSCHUTZ (BMELV, jetzt BMEL) setzt mit seiner bis heute laufenden Kampagne „Zu gut für die Tonne“ vor allem auf die Information der Verbraucher. Ministerin AIGNER im März 2012: „Wir wollen den Menschen nützliches Wissen und praktische Tipps vermitteln über den Umgang mit Lebensmitteln – vom Einkauf über die richtige Lagerung bis hin zur Verarbeitung in der Küche. Auf einer neuen Internet-Plattform [→ www.zugut fuer dietonne.de] werden alle Informationen gebündelt.“

Mit einer Rezepte-App (s. **Knack•Punkt** 4/2014, S. 17) soll die Resteverwertung erleichtert werden. Das ist auch das Ziel der Broschüre „Clever genießen“ der NRW-LANDFRAUEN. Daneben haben die LANDFRAUEN aber auch noch einige öffentlichkeitswirksame Aktionen angeboten (s. **Knack•Punkt** 1/2013, S. 8f). Vom BMEL ist darüber hinaus in 2014 der „Leitfaden zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in Kommunen“ veröffentlicht worden. Er zeigt drei gelungene Beispiele aus Kommunen und enthält eine Anleitung,



anhand derer kommunale Akteure eigene Info-Aktionen zur Lebensmittelabfallvermeidung initiieren können. Ein ähnliches Material mit Aktionsideen und Materialien gibt es auch für Kampagnenpartner.

Es gibt aber auch echte Mitmach-Initiativen für Verbraucher/-innen, beispielsweise das Stoppeln auf abgeernteten Feldern bei tasteofheimat.de, das Mit-Ernten auf Streuobstwiesen (frei pflückbares Gemeinschaftsobst) wie es mundraub.org organisiert oder die „essbare Stadt“ Andernach (s. **Knack•Punkt** 5/2012, S. 8). Auch Initiativen wie beispielsweise foodsharing.de (s. **Knack•Punkt** 1/2013, S. 4) sind sehr hilfreich, allerdings müssen einige dort eingestellten Angebote „Käse-Reste vom Brunch, gestern geöffnete Joghurt“, unter Hygieneaspekten kritisch betrachtet werden, während geschlossene Konserven aus einer Haushaltsauflösung kein Problem darstellen.

Leider kann man auch in Cafeterien, Kantinen und Mensen immer wieder feststellen, dass sich das Thema Lebensmittelverschwendung noch nicht wirklich in den Köpfen der Verbraucher/-innen festgesetzt hat. Wie häufig kann man dort auf den Abräumbändern nur zum Teil aufgegessene Speisen und halb volle Tas-

sen und Gläser sehen, woran natürlich auch die Anbieter Schuld haben, wenn die Portionsgrößen nicht frei wählbar sind. Wie wäre es, wenn in der Gemeinschaftsverpflegung nicht nur Servietten, Salzpäckchen, Ketchup und Mayo zur Verfügung ständen, sondern auch ein Hinweisschild, dass auf Wunsch eine „Doggy Bag“ ausgehändigt wird? In vielen Restaurants ist das durchaus schon üblich, auch wenn es eher seltener entsprechende Informationen z.B. in der Speisekarte gibt.

Nach Angaben des UMWELTBUNDESAMTES (2014) werden beim „Außer-Haus-Konsum“ (Restaurants, Kantinen und bei Veranstaltungen mit Catering) 44 % der bereitgestellten Lebensmittel vorzeitig entsorgt.

Ein positives Signal setzt hier seit Mai 2014 die „Eintüten statt wegwerfen“-Initiative der EVANGELISCHEN KIRCHE VON WESTFALEN (EKVW). „Eintüten statt wegwerfen!“ heißt es auf der „Einpacktüte“ im Format einer Brötchentüte. So können übrig gebliebene belegte Brote, Kuchen oder Obst bei Gemeindefesten, Seminaren, Arbeitsbesprechungen und Freizeiten einfach mitgenommen werden, während es früher häufig am geeigneten Einpackmaterial fehlte. Die EKVW will mit der Papiertüte darüber hinaus

eine umweltfreundliche Alternative zu Alufolie bieten und ein Zeichen gegen die Verschwendung wertvoller Lebensmittel und kostbarer Ressourcen setzen. Die Einpacktüte wird herausgegeben vom AMT FÜR MISSION, ÖKUMENE UND KIRCHLICHE WELTVERANTWORTUNG (MÖWE), BROT FÜR DIE WELT, der KLIMASCHUTZAGENTUR DER EKVW sowie den Projekten „Zukunft einkaufen“ und „Grüner Hahn“.



Für junge Verbraucher bzw. den Schulunterricht gibt es seit 2013 das von der UNIVERSITÄT PADERBORN und der VERBRAUCHERZENTRALE NRW im Auftrag des MKULNV entwickelte Unterrichtsmodul „Gib acht Wertschätzung & Verschwendung von Lebensmitteln“. Die Materialien stehen online (www.vz-nrw.de/wertschaetzung) zur Verfügung und liefern Lehrer/-innen das nötige Handwerkszeug für die Behandlung im Unterricht. Angesprochen

Historie

Die Themen „Wertschätzung von Lebensmitteln“ und „Vermeidung von Lebensmittelabfällen“ werden in Nordrhein-Westfalen bereits seit Ende 2010 in Form eines Runden Tisches mit NRW-Akteuren der Politik, Wissenschaft, Landwirtschaft und Lebensmittelwirtschaft, des Einzelhandels und des Handwerks, der Gastronomie sowie Verbraucher- und Wohlfahrtsverbänden intensiv diskutiert, diverse Forschungsprojekte wurden auf den Weg gebracht. **Knack•Punkt** berichtete zum ersten Mal im Heft 1/2009 (S. 14) über die britische Initiative „Love Food – Hate Waste“, über erste deutsche Ansätze gegen Lebensmittelverschwendung in **Knack•Punkt** 1/2011, S. 16. Die Aktion „Zu gut für die Tonne“ der damaligen Bundesernährungsministerin ILSE AIGNER, die sich in erster Linie an Verbraucher/-innen richtet, startete im März 2012. Wie die Bundesregierung am 14. Oktober 2014 auf eine Kleine Anfrage der Grünen mitteilte, wird die Initiative in den nächsten drei Jahren fortgesetzt: „Da in den privaten Haushalten der größte Teil der Lebensmittelabfälle anfällt, werden sie auch in Zukunft im Fokus der Initiative stehen.“

Anfang 2012 hatten EU-Parlament und EUROPÄISCHE KOMMISSION das Ziel ausgegeben, die Verschwendung von Lebensmitteln bis 2020 auf die Hälfte zu reduzieren. 2014 wurde daher zum „Europäischen Jahr gegen Lebensmittelverschwendung“ ausgerufen. Allerdings versteht die EU-KOMMISSION unter Lebensmittelverschwendung nur „die Vergeudung roher oder gekochter Lebensmittel vor, während oder nach ihrer Zubereitung im Haushalt sowie Abfälle, die bei Erzeugung, Herstellung und Vertrieb der Lebensmittel sowie im Einzelhandel und in der Gastronomie anfallen.“ Sie bezifferte diese 2012 auf 89 Mio. Tonnen pro Jahr (179 kg pro Kopf) und prognostizierte für 2020 (bei anhaltendem Trend) 126 Mio. Tonnen pro Jahr (40 % Zuwachs). Als Lebensmittel gelten Gemüse und Obst aber erst nach der Ernte und landwirtschaftliche Nutztiere erst nach der Schlachtung. Pflanzen, die gar nicht erst in die Lebensmittelkette gelangen, weil sie wegen Unverkäuflichkeit direkt wieder untergepflügt werden, sind hierin nicht enthalten. Über deren Bedeutung gibt es unterschiedliche Auffassungen. So kommt eine BMELV-Studie zu dem Schluss, dass sich die sogenannten Nachernteverluste in Deutschland auf „relativ geringem Niveau“ bewegen würden, während Experten vom INSTITUT FÜR NACHHALTIGE ERNÄHRUNG UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT (ISUN) der FACHHOCHSCHULE MÜNSTER es für unabdingbar halten, auch diese Vorernteverluste in die Gesamtrechnung miteinzubeziehen. (s. **Knack•Punkt** 4/2013, S. 7).



werden in 26 Bausteinen zahlreiche Themen vom Mindesthaltbarkeitsdatum über persönliches Einkaufsverhalten oder Fleischkonsum bis zum Film „*Taste the Waste*“. Die Bausteine sind schwerpunktmäßig konzipiert für die Klassenstufen 3 und 4 der Grundschule, die Klassenstufen 7 und 8 in der Sekundarstufe I und für die Jahrgangsstufen 11 und 12 der Sekundarstufe II.

An die Tafel statt in die Tonne?

Das EU-Parlament hatte am 18. Januar 2012 in der nicht bindenden Resolution auch angeregt, dass öffentliche Aufträge von Verpflegungs- und Bewirtungsdienstleistungen bevorzugt an Unternehmen vergeben werden sollten, die eine kostenlose Verteilung der nicht servierten Produkte an ärmere Bevölkerungsgruppen garantieren und vorzugsweise lokal produzierte Nahrungsmittel einsetzen. Die Abgeordneten begrüßten es, „dass manche Mitgliedstaaten unverkaufte Lebensmittel sammeln und an bedürftige Bürger verteilen. Sie ermutigen den Einzelhandel zur Teilnahme an diesen Programmen.“ Hier kommen wir allerdings wieder in die Diskussion um ehrenamtliche Lebensmittelausgabestellen wie die Tafeln (→ www.tafel.de) und die Frage, inwieweit sich der Staat damit aus der Verantwortung für die Ernährungssicherung stiehlt (s. **Knack•Punkt** 5/2010 und 6/2014). Und es stellt sich auch die Frage, wie ehrlich es manches Einzelhandelsunternehmen mit seinem Engagement meint. Es gibt positive Beispiele von Bäckereien, die sogar extra Brot für die örtliche Tafel backen. Es gibt aber auch negative Beispiele von Supermärkten und Discountern, die ihr gesamtes, größtenteils verschimmeltes Gemüse und Obst von der Tafel abholen lassen, dafür eine Spendenbescheinigung bekommen und der Tafel jedes Wochenende die Entsorgung ganzer Container von nicht mehr an Bedürftige abzugebenden Lebensmitteln überlassen. Andere Unternehmen geben Lebensmittel bereits sechs Tage vor dem MHD ab, um mit besonders frischen Lebensmitteln werben zu können.

Die Seite der Unternehmen

Insbesondere Unternehmen, die Lebensmittel herstellen, verarbeiten

oder verkaufen, können einen wichtigen Beitrag gegen die Verschwendung leisten.

Das INSTITUT FÜR NACHHALTIGE ERNÄHRUNG UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT (ISUN) in Münster hat in Forschungsprojekten untersucht, welche Ursachen und welche Handlungsoptionen es zur Verringerung von Lebensmittelabfällen in Nordrhein-Westfalen gibt, wie Warenverluste und Warenvernichtung in der Außer-Haus-Verpflegung reduziert werden können. Als praktische Hilfe wurde vom ISUN ein Leitfaden entwickelt, der dem Küchenmanagement eine Hilfestellung bietet, um Lebensmittelabfälle zu verringern. Ziel des Leitfadens ist, dass Großküchen und deren Lieferanten die Lebensmittelverluste gemeinsam reduzieren. Darüber hinaus werden schriftliche Hilfen wie „*Konkrete Maßnahmen und Schritte zur Vermeidung von Lebensmittelresten in Grossküchen*“, „*Vorgehensweise zur Messung von Lebensmittelabfall*“ oder „*Beispiel für Kundenkommunikation*“ angeboten.



Ein weiteres Projekt beschäftigte sich konkret mit Reduktion der Lebensmittelabfälle bei Brot und Backwaren durch Innovationen an der Schnittstelle Bäcker/Handel und Verbraucher. Dabei sollen in der Backwarenbranche (inklusive Handelsstufe) sowohl eine Reduzierung des Wareneinsatzes als auch eine Minimierung der Retouren-Quote unterstützt werden. Auf der Verbraucherseite wird eine Sensibilisierung für das Thema Lebensmittelabfälle und die Erhöhung des Wissens um Ressourcenverschwendung angestrebt. So sollten Kosteneinsparungen generiert, *Know-How*-Vorsprünge geschaffen und die Wertschätzung für

das Lebensmittel Brot gesteigert werden. Das Projekt endete im November 2014, die Abschlussveranstaltung findet am 17. Februar 2015 statt.

Die Initiative „*Genießt uns!*“ sucht vom Landwirt über Hersteller und Handel gute Beispiele für einen besseren Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere Unternehmen mit innovativen Ideen, um diese genauer zu betrachten und ihnen eine Plattform zur Verbreitung dieser Ideen zu bieten. Zur Initiative „*GENIESST UNS!*“ gehören der WWF, die DEUTSCHE WELTHUNGERHILFE, FOODSHARING, UNITED AGAINST WASTE, der BUNDESVERBAND DEUTSCHE TAFEL E.V., die VERBRAUCHERZENTRALE NORDRHEIN-WESTFALEN sowie die Filmemacher VALENTIN THURN und STEFAN KREUTZBERGER („*Taste the Waste*“, s. **Knack•Punkt** 5/2011, S. 5) an. Die Initiative wird durch die DEUTSCHE BUNDESSTIFTUNG UMWELT (DBU) unterstützt und gefördert und von der FACHHOCHSCHULE MÜNSTER (ISUN) wissenschaftlich begleitet.

Im Gegensatz zur Bundesregierung, die den Fokus auf Verbraucherbildung legt, hat sich *Genießt uns!* die Verminderung von Lebensmittelabfällen vor allem auch bei unterschiedlichen Akteuren entlang der gesamten Wertschöpfungskette zum Ziel gesetzt.

Sie appellieren an die Verantwortlichen in der Herstellungs-, Lieferverarbeitungs- und Handelskette für Transparenz zu sorgen, die eigenen Lebensmittelverluste zu erheben, unabhängige Dritte diese Zahlen prüfen zulassen und die Öffentlichkeit über Verluste und Lebensmittelabfall-Vermeidungsstrategien aufzuklären. Durch Änderung von privatrechtlichen Normen und Lieferantenverträgen können sie selber zur Vermeidung von Verlusten beitragen. Überschüssige Waren sollten zu reduzierten Preisen angeboten oder kostenlos an gemeinnützige Organisationen abgegeben werden. Weitere Forderungen richten sich an alle politisch Verantwortlichen, z.B. alle staatlichen Regelungen und Rahmenbedingungen zu überprüfen, inwieweit öffentliche Vorschriften und Normen zur Verschwendung beitragen. Natürlich gibt es auch Empfehlungen für Verbraucher/-innen.

Als wichtige Aktivität wollen sie die Durchführung eines „*Checks Lebensmittelverschwendung*“ insbeson-

dere für kleine und mittlere Unternehmen mit einem Wettbewerb und einer Auszeichnung für vorbildliches unternehmerisches Verhalten initiieren. Zu berücksichtigende Aspekte werden Transparenz (s.o.), prozessorientierte Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung, die Sensibilisierung der eigenen Angestellten sowie die Kommunikation gegenüber Lieferanten, Kunden und Öffentlichkeit sein. Als weitere Aktivitäten sind die Schaffung der oben genannten Plattform, die aktive Vernetzung der Akteure der Wertschöpfungskette und die aktive Einbeziehung der Verbraucher/-innen geplant. Das detaillierte Positionspapier findet sich im Internet.

Die Seite der Kranken- und Pflegeeinrichtungen

Das INSTITUT FÜR SIEDLUNGSWASSERBAU, WASSERGÜTE- UND ABFALLWIRTSCHAFT DER UNIVERSITÄT STUTTGART hat sich im Auftrag des BMELV 2012 mit der Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen beschäftigt und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland unterbreitet. Die Forscher haben sich dabei auch Institutionen wie Kindergärten, Schulen, Universitäten, Alten- und Pflegeeinrichtungen, Krankenhäuser oder die Bundeswehr angesehen. Ihrer Schätzung nach werden in deutschen Gesundheitseinrichtungen schätzungsweise 0,8 Mio. Tonnen Lebensmittel verschwendet. In den Niederlanden sind es etwa 0,2 Mio. Tonnen. Daraus resultiert ein grenzüberschreitendes deutsch-niederländisches Pilotprojekt (*Nachhaltig Gesund / Duurzaam gezond* (INTERREG IV A, Euregio Rhein-Waal)). Hier sollen vom iSuN zusammen mit fünf Krankenhäusern und Altenpflegeeinrichtungen der Grenzregion Arnheim-Nimwegen-Kleve Tools entwickelt werden, um die Ressourceneffizienz der Verpflegung zu erhöhen und Kosteneinsparungen im Gesundheitswesen zu erzielen. Durch die Zubereitung wohlschmeckender, gesunder Kost soll ein positiver Effekt auf die Gesundheit der Patienten erreicht werden.

Nach Angaben der SINT MAARTENSKLINIEK, Ubbergen/NL, schätzen die am Projekt beteiligten Kliniken die Kosten verschwendeter Lebensmittel im Gesundheitssektor auf ca. 6,50 €

je Kilogramm. Berücksichtigt sind hierbei Kosten für den Einkauf, die Zubereitung, das Verteilen der Mahlzeiten, das Abholen und Verarbeiten der Reste und die Entsorgungskosten. Ausgehend von ca. 250 Gesundheits- und Pflegeeinrichtungen in der Region Nimwegen-Arnheim-Kleve könnten somit ca. 50 Mio. € eingespart werden. Dafür ist eine Reduzierung der Lebensmittelabfälle um 10-15% (ca. 20.000 bis 30.000 Tonnen) nötig und möglich. Zusätzlich sollten neben der Reduktion der Lebensmittelverschwendung alternative höherwertige Verwendungsmöglichkeiten für nicht-vermeidbare Lebensmittelabfälle ermittelt werden. Auch dieses Projekt endete im Dezember 2014.

Fachtagung in Münster

Auf der eingangs erwähnten Wissenschaftstagung „Von der Verschwendung zur Wertschätzung der Lebensmittel – Wissenschaftliche Erkenntnisse und praktische Umsetzung“ diskutierten mehr als 180 Teilnehmende über eine verlustärmere Wertschöpfungskette und Konsum von Lebensmitteln sowie über innovative Ansätze in der Bildungs- und Verbraucherarbeit. Vor dem Hintergrund aktueller Studien standen die Erkenntnisse der aktuellen Forschung im Fokus der Tagung. Die vier Keynotes am Vormittag setzten sich mit den Schwierigkeiten der systematischen Erfassung und den Grenzen der Forschung bei der Vermeidung von Lebensmittelverlusten auseinander. Es wurden neue Strategien und neue Technologien zur Reduzierung von Verlusten – wie etwa bei kühlpflichtigen Lebensmitteln – aufgezeigt. In acht Workshops am Nachmittag wurden die wichtigsten Handlungs- und Forschungsfelder identifiziert und teils konsensual, teils kontrovers diskutiert. Dabei ging es um Rechtsinstrumente zur Reduktion von Lebensmittelabfällen, den Außer-Haus-Verpflegungsmarkt, Vermeidung von Lebensmittelverlusten in der Backwarenbranche, Vermeidung von Lebensmittelabfällen durch Verpackungsinnovationen sowie die Umwelt- und Klimaauswirkungen des Lebensmittelverzehr und der Verluste. Die Rolle der Landwirtschaft wurde hinsichtlich Systemmodellierung, Schnittstellen und Definitionen diskutiert. Bei den

Schulaktivitäten, um von der Verschwendung zur Wertschätzung zu kommen, wurden erhebliche Strukturdefizite und eine fehlende Verbindlichkeit im Curriculum deutlich. Im Workshop „Verbraucher/-innen aktiv gegen die Verschwendung“ wurde über sogenannte „uglyfoods“ (wenig Ansehnliches) diskutiert, von denen es derzeit gar nicht so viele Produkte gibt wie nachgefragt werden. Für die Handelsunternehmen werfen sie keinen Gewinn ab, werden aber durchaus als Imagegewinn verstanden. Außerdem wurde diskutiert, inwieweit die Kommunikation am *Point of Sale* für Maßnahmen gegen Lebensmittelverluste genutzt bzw. strategisch ausgeweitet werden sollte.

Eine ausführliche Tagungsdokumentation wird in den kommenden Wochen im Internet (→ www.vz-nrw.de/lebensmitteltaugung) veröffentlicht.

Fazit

Gerade in Nordrhein-Westfalen ist in den letzten Jahren sehr viel zum Thema Lebensmittelverschwendung gearbeitet, geforscht und auch gelehrt worden. Im gesellschaftlichen Alltag und in der virtuellen Realität von Unterhaltungssendungen ist das Thema jedoch noch nicht wirklich angekommen. Unser Vorbild könnte Großbritannien sein: Mit der Kampagne *Waste & Resource Action Program* WRAP wurde binnen sechs Jahren Lebensmittelverschwendung in zwei Mio. Haushalten um 13 % gesenkt. Auf jeden Fall haben wir noch viel zu tun, vor allem wenn der Fokus nicht nur auf der ökonomischen Seite der Verschwendung, sondern irgendwann auch mal wieder auf der Wertschätzung von Lebensmitteln liegen soll. (AC)

Quellen: S. 19

- www.vz-nrw.de/lebensmittelverschwendung
- www.vz-nrw.de/wertschaetzung
- <https://www.fh-muenster.de/isun/Lebensmittelabfall-Projekte.php>
- www.geniesstuns.de/wp-content/uploads/2014/08/FINAL-Positionspapier_Genießt-uns.pdf
- www.essens-wert.net
- www.zugutfuerdietonne.de
- www.wrap.org.uk

Hepatitis A durch Tiefkühlbeeren

Mehr als 1.400 Personen in zwölf europäischen Ländern haben sich seit 2013 mit Hepatitis A angesteckt. Erst jetzt konnte die EUROPÄISCHE BEHÖRDE FÜR LEBENSMITTELSICHERHEIT (EFSA) die Ausbruchquelle sicher benennen: Schuld waren kontaminierte gemischte Tiefkühlbeeren, am häufigsten polnische Johannis- und bulgarische Brombeeren. Bisher waren Tiefkühlbeeren vor allem als Quelle von Noroviren-Erkrankungen bekannt geworden. Zwar konnte keine einzelne Punktquelle für die Kontaminationen ermittelt werden; es wurden jedoch zwölf Lebensmittelunternehmen identifiziert, die mit Infektionsfällen und kontaminierten Chargen in fünf der betroffenen Länder im Zusammenhang standen. Weitere Untersuchungen auf lokaler Ebene sind noch erforderlich. Da sich immer noch kontaminierte Beeren in der Lebensmittelkette befinden könnten, betont die EFSA erneut die Notwendigkeit einer verstärkten Überwachung und Risikokommunikation sowie Impfungen und weitere Forschung im Bereich der öffentlichen Gesundheit. Darüber hinaus empfiehlt die EFSA die Anwendung einer guten landwirtschaftlichen Herstellungs- und Hygienepraxis in Beeren produzierenden Ländern. Laut BUNDESINSTITUT FÜR RISIKOBEWERTUNG (BfR) bietet nur das gründliche Durcherhitzen der Beeren Schutz vor Virusinfektionen.

Quellen: *Hepatitis-A-Ausbruch: EFSA koordiniert Rückverfolgungsuntersuchung. Meldung vom 08.09.14* ♦ *Tiefkühlbeeren vor dem Verzehr besser gut durchkochen. BfR-Pressemeldung 5/13 vom 13.03.13*

Erstes Hähnchenfleisch wieder gentechnikfrei

Anfang 2014 hatten die Geflügelproduzenten erklärt, dass nicht mehr genügend gentechnikfreies Futter für die Hähnchenmast zur Verfügung stünde und sie daher zukünftig auf Gen-Futter zurückgreifen würden. Auf Druck des Lebensmittelhandels (u.a. REWE, EDEKA, REAL) und aufgrund von Verbraucherbefragungen hat nun WIESENHOF als größter deutscher Geflügelproduzent einen Rückzieher gemacht und will seit diesem Jahr seine Hähnchen wieder mit gentechnikfreiem Tierfutter mästen. Es ist zu hoffen, dass die anderen Produzenten möglichst schnell nachziehen und auch McDONALD'S DEUTSCHLAND (s. **Knack•Punkt** 3/2014, S. 4) als Großverbraucher von Geflügelfleisch wieder Gentechnikfreiheit bei seinen Geflügelprodukten garantiert. Die EDEKA-Märkte im Südwesten und Südosten Deutschlands bieten seit Oktober 2014 verschiedene Hähnchenprodukte der Eigenmarke „Gut&Günstig“ mit dem Siegel „Ohne Gentechnik“ an. REWE verzichtet nach eigenen Angaben deutschlandweit konsequent auf gentechnisch verändertes Futter bei frischen Hähnchenprodukten und Eiern der Eigenmarken, erkennbar am *proPlanet*-Siegel. Für Schweine- und Rindfleisch findet man ein solches Bestreben – außer bei Bio – bisher leider nicht. Ohne das Siegel können Verbraucher dies nicht erkennen, denn Lebensmittel wie Milch, Eier oder Fleisch von Tieren, die gentechnisch verändertes Futter bekommen haben, müssen nicht gekennzeichnet werden.

Quellen: *„Wiesenhof verzichtet auf Gentechnik“, Pressemeldung Greenpeace vom 07.12.14* ♦ *„EDEKA führt erste Eigenmarken mit Siegel*



„Ohne Gentechnik“ ein, Pressemeldung EDEKA vom 04.11.14* ♦ *Wiesenhof beugt sich dem Handel. Lebensmittelzeitung 50 vom 12.12.14*

→ www.greenpeace.de/sites/www.greenpeace.de/files/publications/20140331-ratgeber-gentechnik-handelsketten-eo0961.pdf

Eiweißquelle für Vegetarier: Sonnenblumenprotein

Sonnenblumenprotein ist ein Nebenprodukt der Sonnenblumenölgewinnung. Es wird bisher nur aus dem Pressrückstand von Bio-Sonnenblumenkernen gewonnen, sieht ähnlich aus wie Weißmehl und schmeckt leicht nussig. Es hat einen Proteingehalt von 45 % und ist ballaststoffreich (18,5 %). Es wird seit Anfang 2014 von Bio-Lebensmittelherstellern zur Proteianreicherung von veganen Fleischwaren und Backerzeugnissen sowie als Emulgator für (vegane) Mayonnaisen verwendet. Es eignet sich auch für Pasteten, Brotaufstriche, Salatsoßen und Dressings. Außerdem wird es in Bio-Fachgeschäften und via Internet für 18-20 €/kg angeboten, z.B. von PIOWALD oder ERDSCHWALBE oder unter dem Markennamen *Heliaplor*. Sonnenblumenprotein ist neben Soja- und Lupinenprotein eine weitere hochwertige pflanzliche Eiweißquelle. Anbau und Wertschöpfung können vollständig in Europa erfolgen. Die Vorteile: Es benötigt keine Allergenkennzeichnung (wie Soja und Lupine) und es zeigt sich kein Gentechnik-Problem. Es gibt zwar weltweit Freilandversuche mit Gen-Sonnenblumen, jedoch bisher weder eine Zulassung noch Anbau. Nach Ansicht von TRANSGEN ist mit einer kommerziellen Nutzung von gv-Sonnenblumen auf längere Sicht nicht zu rechnen.

Quellen: *Öko-Test 2014 (12), S. 40* ♦ www.transgen.de/datenbank/pflanzen/68.sonnenblume.html ♦ www.bio-markt.info/web/Messen-Tagungen/BioFach_-_Vivaness/Sonnenblumenprotein/66/68/o/16171.html [alle abgerufen am 17.12.14]

Neues Informationsportal zum Tierschutz

Die vom BUNDESMINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG UND LANDWIRTSCHAFT (BMEL) geförderten „*Modell- und Demonstrationsvorhaben (MuD) Tierschutz*“ haben nun einen eigenen Internetauftritt. Das neue Onlineportal bietet fachliche Informationen rund um die Beratungsinitiativen, Ansprechpartner und den Ausbau der *MuD Tierschutz*. Ziel ist es, neueste wissenschaftliche Erkenntnisse zu mehr Tierschutz und besserer Tiergesundheit im landwirtschaftlichen Betrieb in die Praxis umzusetzen und somit die Lücke zwischen Wissenschaft und Praxis zu schließen. Vorrangig soll es dabei um den Verzicht auf nicht-kurative Eingriffe, den reduzierten Einsatz von Antibiotika, die Verbesserung des Hygienemanagements, die Optimierung von Haltungsbedingungen sowie die Verwendung von an die Tierbedürfnisse angepasster Stalltechnik gehen. Die *MuD Tierschutz* sind Bestandteil der Tierwohl-Initiative des BMEL. Experten stehen interessierten Landwirten mit Rat und Tat zur Seite, wenn es um die Reduzierung des Medikamenteneinsatzes in der Ferkelerzeugung, die Optimierung des Stallklimas in der Mastschweinehaltung oder das Weideparasitenmanagement geht.

Quelle: *BMEL-Pressemeldung 323/14 vom 11.12.14*

→ www.mud-tierschutz.de

(AC)

Das bietet der Markt

Sushi – gesunde (Zwischen-)Mahlzeit?

Von Japan über Kalifornien nach Europa haben sich Sushi (japanisch für: sauer, säuerlich) als beliebte kalte Haupt- oder Zwischenmahlzeit ausgebreitet. Ursprünglich handelte es sich um eine Konservierungsmöglichkeit für Fisch: Roher Fisch wurde gepökelt und monatelang zwischen gekochtem Reis und Salz gelagert und durch Gärung konserviert.

Kleine Warenkunde

Wichtigste Zutat für Sushi ist der gekochte, klebrig-körnige Rundkornreis, gewürzt und aromatisiert mit Salz, Zucker und Reissessig. Heute trifft man Sushi in verschiedenen Varianten an, die jeweils als Fingerfood oder mit Stäbchen gegessen werden. Die bedeutendsten sind:

- **Nigiri:** Reisunterlage mit aufliegendem Belag
- **Maki:** in ein Algenblatt eingerollter Reis mit weiteren Zutaten
- **Inside-Out-Roll/California Roll:** in Reis eingerollte Zutaten
- **Sashimi:** roher Fisch ohne weitere Zutaten
- **Temaki:** Tüte aus einem Noriblatt, gefüllt mit Reis und anderen Zutaten

Als Zutaten kommen verschiedene Fischarten in Frage, meist roh, Meeresfrüchte, Gemüse, Früchte, Ei. Letztendlich sind der Fantasie kaum Grenzen gesetzt.

Beilagen sind Shoyu (Sojasauce), Wasabi(-Paste) und Gari (eingelegte Ingwerscheiben zum Neutralisieren nach jeder Sushi-Portion).

Kennzeichnung

Sushi sind weder über Rechtsvorschriften noch über das *Deutsche Lebensmittelbuch* definiert. Der Hersteller/Anbieter muss daher das Lebensmittel so beschreiben, dass sich die Art des Lebensmittels erkennen und von verwechselbaren Erzeugnissen unterscheiden lässt. Das CHEMISCHE UND VETERINÄRUNTERSUCHUNGSAMT (CVUA) Stuttgart geht davon aus, „dass der durchschnittlich aufgeklärte Verbraucher weiß, dass es sich bei Sushi um gewürzten, gekochten und ge-

formten Reis handelt, der mit weiteren Zutaten versehen in kleinen Häppchen gereicht wird.“ Laut CVUA sollten Sushi folgendermaßen gekennzeichnet werden: „Sushi + Sortenbezeichnung (z.B. Nigiri) mit beigegebenen Lebensmitteln (z.B. Lachs, Garnelen, Surimi etc.)“. Die alleinige Angabe „Sushi“ genügt nicht. Sind die beigegebenen Lebensmittel nur aus dem Verzeichnis der Zutaten zu entnehmen, ist die Verkehrsbezeichnung nicht ausreichend. Laut EU-Zollrecht gilt Sushi als Getreideerzeugnis, die Kennzeichnungsvorschriften für Fischerzeugnisse greifen daher nicht.

Roher Fisch

Zumeist wird roher Fisch für Sushi verwendet. Dieser muss entsprechend der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zum Schutz vor Parasiten über einen Zeitraum von mindestens 24 Stunden bei einer Temperatur von -20°C oder darunter im gesamten Erzeugnis eingefroren werden. Beim Verkauf von Fisch (nicht Sushi) an Endverbraucher ist seit dem 13.12.2014 mit der Lebensmittelinformationsverordnung (VO (EU) Nr. 1169/2011) ein Hinweis auf die erfolgte Gefrierbehandlung vorgeschrieben.

Hygienische Beschaffenheit

In den letzten Jahren kam es sowohl in NRW (55 Proben in 2013, 73 Proben in 2014) als auch in Baden-Württemberg (17 Proben aus Supermärkten und mobilen Verkaufsstätten in 2014) zu keinen Beanstandungen. Ebenso waren Proben in älteren Untersuchungen in NRW und Niedersachsen (Anfang 2000) hygienisch einwandfrei.

2007 wurden in Bayern Sushi aus 17 Restaurants im Rahmen von Stufenkontrollen (roher Fisch, zugschnittener Fisch, fertige Sushi) untersucht. Von insgesamt 87 Einzelproben deuteten die Ergebnisse von lediglich drei Proben auf Hygienemängel bei der Herstellung hin.

Die Ergebnisse einer Untersuchung der STIFTUNG WARENTEST von verschiedenen Proben Frisch- und Tiefkühlware aus Supermärkten oder als Mitnehm-Box aus Restaurantketten im Jahr 2008 war uneinheitlich.

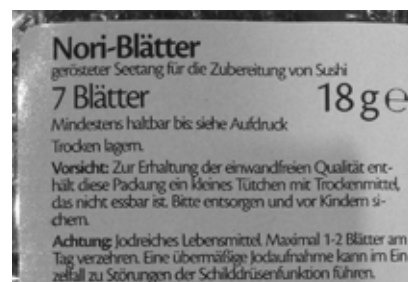
Während die Tiefkühlware mikrobiologisch einwandfrei war, wies sie optische und sensorische Mängel auf (z.B. Gefrierbrand, Risse im Noriblatt, fischiger Geschmack). Dafür wies frische Ware zum Teil erhöhte Keimzahlen auf. Fabrikware (Sushi-Boxen in Supermärkten) – so die STIFTUNG WARENTEST – sei grundsätzlich weniger keimanfällig als Mitnehm-Ware aus Restaurants, weil sie mit weniger Handarbeit auskomme.

Noriblätter – nur mäßig verzehren

Für Noriblätter werden Rotalgen (Seetang) zu Brei verarbeitet, getrocknet, geröstet und dann zu dünnen Blättern gepresst. Laut WWF stammen die Rotalgen hauptsächlich aus asiatischer Aquakultur, die Produktion erfolgt weitgehend ohne Einsatz von Chemikalien. Die Untersuchungsergebnisse des Lebensmittel-Monitorings 2013 deuten allerdings darauf hin, dass Algen in höherem Maße Schwermetalle anreichern (s. S. 16).

Algen sind sehr jodreich und daher laut BUNDESINSTITUT FÜR RISIKOBEWERTUNG (BfR) (2007) geeignet, die Gesundheit bei Vorliegen verschiedener Empfindlichkeiten/Vorerkrankungen (*Hashimoto*-Erkrankung sowie nicht erkannte oder behandelte Schilddrüsenüberfunktion) zu schädigen. Das BfR geht davon aus, dass dies bei Lebensmitteln mit einem Jodgehalt ab 20 mg/kg Trockengewicht (= 20 µg/g) der Fall ist.

Eine EU-weite Höchstmengenregelung für Jod lehnte die EU-KOMMISSION im Jahr 2007 ab. Da es in diesem Zusammenhang keine weiteren Handlungsmöglichkeiten auf EU- oder Bundesebene gibt, haben sich die Bundesländer auf einen einheitlichen Vollzug verständigt: So soll die tägliche tolerierbare Menge Jod höchstens 500 µg insgesamt (entsprechend den Empfehlungen der DEUTSCHEN GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG), aber höchstens 200 µg aus Algenerzeugnissen betragen. Getrock-



nete Algengerzeugnisse mit mehr als 20 mg Jod pro kg Trockenmasse, die ohne (geeigneten) Warnhinweis und Verzehrempfehlung in den Verkehr gebracht werden, gelten als nicht sicher und dürfen deshalb nicht verkauft werden. Ebenso gilt dies für Erzeugnisse, die zwar einen Warnhinweis und eine Verzehrempfehlung tragen, über die Verbraucher/-innen aber täglich insgesamt mehr als 200 µg Jod aufnehmen.

Wasabi und Gari

Wasabi (Japanischer oder Wassermeerrettich, *Eutrema japonicum*) ist eine ausschließlich in Japan wachsende und daher sehr teure Pflanze, deren grünes Rhizom frisch oder für Pulver und Pasten verwendet wird. Wasabi ist sehr scharf, seine Schärfe verfliegt jedoch innerhalb einer halben Stunde. Für Sushi wird hierzulande entweder eine Paste aus gefriergetrocknetem Wasabipulver frisch angerührt oder eine Fertigpaste verwendet. Bei letzterer sollte auf die Zutaten geschaut werden. Meist sind nur Spuren von Wasabi enthalten. Dafür bestehen die Pasten aus Meerrettich, Senfmehl, Aromastoffen, färbenden Lebensmitteln, Farbstoffen (Tartrazin E 102 und Brillantblau FCF E 133) und Konservierungsstoffen oder Antioxidationsmitteln.

Bei dem eingelegten Ingwer (Gari) ist mit einer nennenswerten Menge an Zucker zu rechnen, evtl. auch Süßstoffen, außerdem enthält er Säuerungsmittel.

Nährwert

Sushi werden als gesunde, fett- und energiearme und dennoch sättigende Mahlzeit angesehen. In Kunststoffboxen verpackt, eignen sich Sushi gut als *Take-Away*-Gericht und werden entsprechend von Restaurants oder Supermärkten angeboten. Allerdings variieren die Angaben für die Mahlzeitengröße. Bei einer Marktrecherche von **Knack•Punkt** fanden sich im Supermarkt z.B. Packungen mit neun Sushi (235 g), zwölf Sushi (260 g) oder 18 Sushi (360 g), wobei jeweils die gesamte Packung als eine Portion angegeben wurde.

Natürlich schwanken die Nährwerte je nach Zusammensetzung der

Sushi erheblich. Im Schnitt ist pro 100 g mit 306 kcal, 11 g Eiweiß, 4 g Fett und 55 g Kohlenhydraten sowie 1,5 g Ballaststoffen zu rechnen. Dominierend bleibt der Reis mit seinem hohen Gehalt an Kohlenhydraten. Da es sich um geschälten und polierten Reis handelt, ist sein Gehalt an Mikronährstoffen entsprechend gering. Ist Fisch enthalten, so erhöht dieser den Eiweißgehalt. Außerdem ist mit einem – wegen der insgesamt kleinen Fischmenge – etwas höheren Gehalt an Omega-3-Fettsäuren zu rechnen, bei Gemüsebeigaben erhöht sich geringfügig der



Ballaststoff-, Vitamin- und Mineralstoffgehalt. Noriblätter sind reich an Eiweiß, Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralstoffen, dies schlägt – bis auf Jod (s.o.) – jedoch nicht nennenswert zu Buche, da ein Noriblatt nur 2,5 g wiegt. Dies reicht für ca. 6-10 Sushi.

Empfehlenswertes Fast Food?

Sushi sättigen in Relation zu ihrem Energiegehalt langanhaltend, ohne dass sie ein Völlegefühl verursachen. Die eingerollten Gemüse- und Fischmengen sind vergleichsweise klein. Die Noriblätter können einen Beitrag zur Jodversorgung leisten, die Höhe der Jodzufuhr ist jedoch schwer kalkulierbar, da sie nicht angegeben wird, und sie hängt auch von der Häufigkeit des Verzehrs ab. Verbraucher/-innen können davon ausgehen, dass Sushi in der Regel hygienisch hergestellt werden. Es empfiehlt sich ein zügiger oder gekühlter Transport, gekühlte Lagerung und alsbaldiger Verzehr bis zum Verbrauchsdatum.

Sushi sind ein relativ teures *Fast Food* (je nach Einkaufsquelle bzw. Verzehrort zwischen ca. 0,30 bis 3,50 € und mehr pro Stück) und haben ein exklusives Image. Die Beigaben Wasabi-Fertigpaste und eingelegter Ingwer kommen allerdings teilweise nicht ganz so edel daher.

Tipps

- ⇨ Bei tiefgekühlten Sushi die Anweisungen zum Auftauen genau einhalten und noch am selben Tag verzehren.
- ⇨ Restaurantware möglichst sofort oder innerhalb weniger Stunden essen (dazwischen gekühlt aufbewahren).
- ⇨ Gekühlte Boxen aus dem Supermarkt tragen kein Mindesthaltbarkeitsdatum, sondern ein Verbrauchsdatum (meist vier Tage haltbar).
- ⇨ Beim Selberzubereiten von Sushi beachten: Nur für den Rohverzehr geeignete Fischarten verwenden, wie Lachs und Thunfisch. Beim Kauf die Verwendung für Sushi betonen bzw. nach Fisch fragen, der bereits gefroren war. Die Verzehrempfehlungen für Noriblätter auf der Algenverpackung beachten.
- ⇨ Sushi mit rohem Fisch sind für Schwangere, alte und immungeschwächte Menschen nicht geeignet, da das Risiko einer Kontamination, z.B. mit Listerien oder Toxoplasmen, nicht ausgeschlossen werden kann.
- ⇨ Der WWF gibt eine Liste mit – unter dem Aspekt des nachhaltigen Fischfangs – für Sushi empfehlenswerten Fischen heraus (siehe Quellen). Allerdings sind die nötigen Herkunftsinformationen auf der Sushi-Verpackung nicht vorgeschrieben, werden aber oft freiwillig genannt. Die Liste hilft daher in erster Linie bei der Eigenherstellung aus frischem Fisch. (mf)

Quellen: S. 19

Schwermetalle in Algen

Im Rahmen des bundesweiten Lebensmittel-Monitorings wurden 2013 insgesamt 6.978 Lebensmittelproben auf nicht erwünschte Stoffe wie Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, Mykotoxine, Schwermetalle und andere Umweltschadstoffe untersucht. Dabei zeigten sich bei den erstmals von der Lebensmittelüberwachung im Monitoring untersuchten getrockneten Algen vergleichsweise hohe Gehalte an Schwermetallen wie Blei, Cadmium, Aluminium und Arsen. Getrocknete Algen werden vor allem in der asiatischen Küche (Sushi) verwendet. Es ist davon auszugehen, dass Algen in besonderem Maße Schwermetalle sowie andere Elemente aus dem Wasser anreichern. Ein nicht zu häufiger Verzehr ist anzuraten. (AC)

Quelle: Presseinformation des BVL vom 26.11.14

Verbrauchertests

Regeln für „Gutes Testen“ veröffentlicht

Nach verschiedenen Fällen von Manipulationen bei Produkttests hat das BUNDESMINISTERIUM DER JUSTIZ UND FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ (BMJV) gemeinsam mit Testorganisationen Standards entwickelt, mit denen Qualität und Verlässlichkeit von Produkttests gewährleistet werden sollen. Justizminister HEIKO MAAS: „Verbraucherinnen und Verbraucher sollen sich darauf verlassen können,

dass Tests und Umfragen nicht manipuliert werden.“ Neben den Erstunterzeichnern STIFTUNG WARENTEST, ÖKOTEST UND COMPUTERMAGAZIN C'T HEISE hat auch der ADAC diese freiwillige Selbstverpflichtung unterschrieben.

Die Liste ist offen für alle, die sich den untenstehenden Regeln unterwerfen wollen. Die Unternehmen, die diese Testgrundsätze anerkennen und sich zur Anwendung verpflichten, wer-

den demnächst unter „Bürgerdienste“ im Internetauftritt des BUNDESAMT FÜR JUSTIZ veröffentlicht.

Ob eine solche Selbstverpflichtung, die nicht kontrolliert wird, allerdings ausreicht, um Verbraucher/innen vor manipulierten Tests zu schützen, muss die Praxis zeigen. (AC)

Quellen: „Regeln für ‚Gutes Testen‘ veröffentlicht“. Pressemeldung des BMJV vom 05.12.14, www.bmJV.de/SharedDocs/Kurzmeldungen/DE/2014/20141205_Gutes_Testen.html?nn=2708420 ♦ Pers. Mitteilung BMJV vom 08.01.15

→ www.bundesjustizamt.de

Die Regeln der guten fachlichen Praxis des Testens*Transparenz und Unabhängigkeit*

- I. Die Identität des Auftraggebers eines Tests wird offengelegt und muss klar erkennbar sein.
- II. Die Identität des Testveranstalters, seine Eigentümerstruktur und die Zusammensetzung seiner Einnahmequellen sowie die Grundzüge seines Geschäftsmodells werden offengelegt. Beziehungen und Verbindungen der Eigentümer und des Testveranstalters zu Herstellern und Anbietern von getesteten Produkten und Dienstleistungen werden in vollem Umfang transparent gemacht.
- III. Die Unabhängigkeit des Testveranstalters und der von ihm beauftragten Prüfinstitutionen wird gewährleistet, insbesondere sollen keine Vorteile angenommen werden, die den Anschein erwecken können, die Unabhängigkeit und Entscheidungsfreiheit zu beeinträchtigen. Werden Vorteile angenommen, müssen sie vollständig offengelegt werden.
- IV. Die Verantwortung des Testveranstalters gegenüber den Verbraucherinnen und Verbrauchern verlangt, dass die Testergebnisse und deren Veröffentlichungen nicht durch wirtschaftliche Interessen des Testveranstalters selbst, seiner Eigentümer, der von ihm beauftragten Prüfinstitute oder Dritter beeinflusst werden. Gestattet ein Testveranstalter die Werbung mit seinen Testergebnissen, Marken oder sonstigen Kennzeichen, so sind die Bedingungen für die Gestattung einschließlich der Entgelte offenzulegen.
- V. Die Redaktion der Testberichterstattung wird vom Anzeigenbereich so getrennt, dass jede Einflussnahme ausgeschlossen ist.

Durchführung von Tests

- VI. Bei vergleichenden Tests wird über die Auswahlkriterien für die in den Test einbezogenen Produkte und Dienstleistungen informiert.
- VII. Über die Art und Weise der Beschaffung eines Prüfmusters wird informiert.
- VIII. Die Tests werden sachkundig durchgeführt; die Testkriterien, Testmethoden, Testverfahren und Testurteile müssen vertretbar, „diskutabel“ (BGH Urteil vom 9.12.75 VI ZR 157/73 und BGH Urteil vom 10.3.87 VI ZR 144/86) sein.
- IX. Die angewandten Testmethoden werden unter Bezugnahme auf ihre wissenschaftlichen und rechtlichen Grundlagen veröffentlicht.
- X. Subjektive Testverfahren werden durch geeignete Maßnahmen soweit möglich objektiviert.
- XI. Das Testziel muss klar erkennbar sein. Die Bewertungskriterien dürfen in Hinblick auf das Testziel nicht fachfremd sein. Der Testveranstalter informiert darüber, wie die Bewertungskriterien festgelegt worden sind, insbesondere welche Prämissen ihrer Auswahl und Gewichtung zugrunde gelegt wurden.
- XII. Die Testkriterien, die Testmethoden, das Testverfahren und das Testurteil müssen transparent und für unbeteiligte Dritte nachvollziehbar sein.

Information der Anbieter

- XIII. Der Testveranstalter informiert die Anbieter der getesteten Produkte und Dienstleistungen vor der Veröffentlichung des Tests über die Testergebnisse, die angewandten Testkriterien, Testmethoden und Testverfahren, nicht aber über die Bewertung der getesteten Produkte und Dienstleistungen. Er gibt ihnen Gelegenheit zur Kommentierung der Testergebnisse, angewandten Testmethoden und Testverfahren.

Verpflichtungserklärung

- Die unterzeichnenden Testveranstalter verpflichten sich, die Einhaltung der Regeln der guten fachlichen Praxis des Testens in geeigneter Weise zu kontrollieren.
- Die Nichteinhaltung der Regeln der guten fachlichen Praxis des Testens und Verstöße gegen diese Regeln werden der Öffentlichkeit bekannt gemacht.
- Die Grundsätze und Regeln der guten fachlichen Praxis des Testens werden jährlich vor dem Hintergrund aktueller Entwicklungen überprüft und bei Bedarf angepasst.

Neues in 2015

Neue neuartige Zutaten

Seit Dezember 2014 (2014/890/EU) darf nach Chia-Samen auch kaltgepresstes Chiaöl (*Salvia hispanica*) als neuartige Lebensmittelzutat in pflanzlichen Ölen und Nahrungsergänzungsmitteln verwendet werden. Auch hier gibt es Mengenbeschränkungen: maximal 10 % bei pflanzlichen Ölen und höchstens 2 Gramm pro Tag bei Nahrungsergänzungsmitteln. Das Chia-Öl muss mindestens 60 % alpha-Linolensäure (ALA) und 15-20 % Linolsäure enthalten.

Ebenfalls im Dezember wurde das Inverkehrbringen von *Clostridium butyricum* (CBM 588) als neuartige Lebensmittelzutat in einer Dosis von höchstens $1,35 \times 10^8$ KBE (koloniebildende Einheit) je Tag genehmigt (2014/907/EU). CBM 588 ist eine grampositive, sporenbildende, obligat anaerobe, nicht pathogene, nicht genetisch veränderte Bakterie. Sie gilt als probiotisch und soll – so eine asiatische Studie aus 2005 – die Darmflora während der *Helicobacter pylori*-Behandlung beeinflussen. Ein *Health Claim* scheint aber nicht beantragt zu sein. CBM 588 wird allerdings laut EFSA niedrig dosiert ($1,25 \times 10^8$ KBE pro kg Futter) auch zur Mast von Truthähnen, Hähnchen und anderem Geflügel eingesetzt. Die korrekte Zutatbezeichnung für Nahrungsergänzungsmittel lautet „*Clostridium butyricum* MIYAIRI 588 (CBM 588)“ oder „*Clostridium butyricum* (CBM 588)“.

Quellen: Shimbo I et al. (2005): Effect of *Clostridium butyricum* on fecal flora in *Helicobacter pylori* eradication therapy. *World J Gastroenterol* 11(47):7520-4. www.wjgnet.com/1007-9327/11/7520.pdf ♦ Scientific Opinion on the safety and efficacy of Miya-Gold® (*Clostridium butyricum*) for turkeys for fattening and turkeys reared for breeding. *EFSA Journal* 2014;12(3):3603 ♦ <http://registerofquestions.efsa.europa.eu/roqFrontend> ♦ <http://ec.europa.eu/nuhclaims> (alle abgerufen am 18.12.14)

Gesetzesänderungen

Ab 24. Juni 2015 gelten Pollen wieder als „natürlicher Bestandteil“ von Honig, nicht als Zutat (s. Knack•Punkt 4/2014, S. 8). Gentechnisch veränderter Honig muss erst wieder deklariert werden, wenn der Gen-Pollenanteil 0,9 % ausmacht. Deshalb ist es mög-

lich, dass ab Juni der gesamte Pollenanteil – im Durchschnitt 0,03 Gramm pro Kilogramm Honig – gentechnisch verändert sein kann, ohne dass eine Kennzeichnung erfolgt. Das gilt insbesondere für Honig aus Kanada und südamerikanischen Ländern. Honig aus Deutschland ist derzeit gentechnikfrei, da hier in 2014 nicht einmal zu Versuchszwecken gentechnisch veränderte Pflanzen angebaut wurden.

Seit 13. Dezember 2014 gilt die Lebensmittelinformationsverordnung (VO (EU)1169/2011). Die wichtigsten Änderungen: Die 14 wichtigsten Allergene müssen bei verpackten Lebensmitteln in der Zutatenliste hervorgehoben werden. Bei loser Ware muss zumindest durch ein Schild auf die Informationsmöglichkeit an der Theke hingewiesen werden. Alle vorgeschriebenen Informationen sind gut lesbar und mit einer Mindestschriftgröße zu platzieren. Bei den (ab 2016 verpflichtend vorgeschriebenen) Nährwertangaben müssen jetzt immer die „Big 7“ genannt werden. Bei Lebensmittelimitaten wie Surimi muss der ersatzweise verwendete Stoff in der Nähe des Produktnamens stehen. Nano-Zutaten müssen mit dem Zusatz „Nano“ gekennzeichnet werden. Bei Energy Drinks sind neue Warnhinweise Pflicht. Bei pflanzlichen Fetten und Ölen reicht die Angabe des Klassennamens nicht mehr, es muss die botanische Herkunft genannt werden, ggf. mit dem Zusatz „(teilweise) gehärtet“. Ab April 2015 muss dann auch die Herkunft von unverarbeitetem und vorverpacktem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch angegeben werden. Schriftliche Verbraucherinformationen dazu gibt es beim BMEL.

Bei Fischereierzeugnissen muss gemäß der *Gemeinsamen Marktorganisation Fisch* (Verordnung (EU) Nr. 1379/2013) über die Fanggerätekategorie informiert werden. Unterschieden werden Wadennetze, Schleppnetze, Kiemennetze und vergleichbare Netze, Umschließungsnetze und Hebenetze, Haken und Langleinen, Dredgen sowie Reusen und Fallen. Bei nicht vorverpackten Fischereierzeugnissen reichen Plakate am Verkaufstand. Fischereierzeugnisse, die vor dem 13. Dezember 2014 ohne diese Kennzeichnung deklariert wurden, dürfen noch vermarktet wer-

den, bis die Bestände aufgebraucht sind. (AC)

→ www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren/Flyer-Poster/Flyer-LM-Kennzeichnung.pdf?__blob=publicationFile

→ www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/VerpflichtendeKennzeichnung/Allgemeine_Kennzeichnungsvorschriften/_Texte/Checkkarte-Allergene-TabBox.html

Bücher und Medien

Verbraucherzentrale Hamburg (Hrsg.)

Was bedeuten die E-Nummern?

Fast jedes Fertiglernmittel enthält Zusatzstoffe. Der erfolgreiche Ratgeber, der jetzt in der 67. Auflage erschienen ist, erläutert und bewertet die 325 europaweit aktuell zugelassenen Stoffe. Er stellt dar, ob die jeweiligen Zusatzstoffe als unbedenklich gelten oder ob vom Verzehr abzuraten ist, bei welchen Stoffen eine gentechnische Herstellung möglich ist, welche Zusatzstoffe Vegetarier und Veganer meiden sollten und welche E-Nummern zu Verhaltensauffälligkeiten bei Kindern führen können. Mit praktischer Liste zum Herausnehmen. (AC)



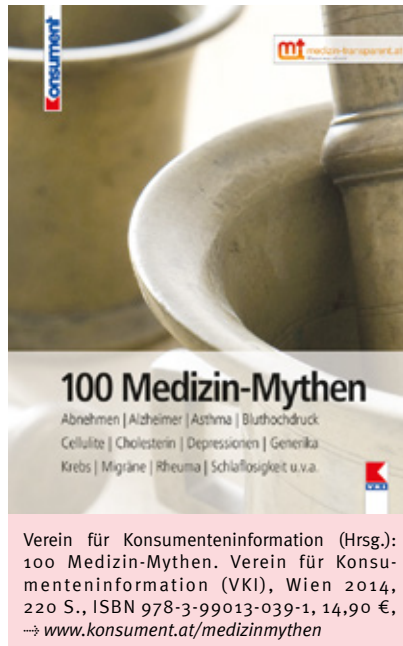
Verbraucherzentrale Hamburg (Hrsg.): Was bedeuten die E-Nummern? Lebensmittel-Zusatzstoffliste, 67. Auflage 2015, 88 Seiten. ISBN, 5,90 €. Bestellung: → www.ratgeber-verbraucherzentrale.de/DE-NW/was-bedeuten-die-e-nummern

Verein für Konsumenteninformation (Hrsg.)

100 Medizin-Mythen

Helfen probiotische Joghurts bei Depressionen, verringert Kaffee das Alzheimer-Risiko, lindert Wilfords Drei-flügelfrucht (*Tripterygium wilfordii*) Arthrosebeschwerden oder bessert Brokkoli eine *Helicobacter*-Gastritis? Im Faktencheck werden 100 Medizin-Mythen zu Wirkstoffen, Verfahren, Therapien und Behandlungsmethoden unter die Lupe genommen, vermeintliche Wundermittel auf den Prüfstand gestellt. Das Buch will die Möglichkeit geben, selbstständige, informierte Entscheidungen zu treffen. Damit das gelingt, haben Wissenschaftler von medizin-transparent.at, einem Projekt des österreichischen COCHRANE-ZENTRUMS, aktuelle Studien nach stichhaltigen Belegen durchsucht. Die Experten haben sich dabei streng an wissenschaftlichen Kriterien orientiert und treffen ausschließlich evidenzbasierte Aussagen. Bewertungen beziehen sich immer darauf, wie stark eine Behauptung durch Beweise untermauert ist. Dabei werden vier Kategorien unterschieden: unzureichend, niedrig, mittel und hoch. Bei einer hohen Beweislage ist die gegebene Antwort – egal ob positiv oder negativ – ein-

deutig und sehr gut abgesichert. Auch neuere Studien würden dann keine neuen Erkenntnisse liefern. Es werden genau jene Fragen beantwortet, die immer wieder durch die Medien geistern und nicht nur Aufsehen erregen, sondern auch Verunsicherung schaffen. Es ist leicht zu lesen und liefert die nötigen Literaturhinweise für eine Vertiefung. Eine kostenlose Textprobe gibt es im Internet. (AC)



Verein für Konsumenteninformation (Hrsg.): 100 Medizin-Mythen. Verein für Konsumenteninformation (VKI), Wien 2014, 220 S., ISBN 978-3-99013-039-1, 14,90 €, → www.konsument.at/medizinmythen

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Dem Ökolandbau auf der Spur

Sich rundum ökologisch, regional und saisonal zu ernähren ist gar nicht so einfach. Denn eine nachhaltige Ernährung setzt voraus, dass man weiß, was Ökolandbau eigentlich aus-

macht und wo unsere Lebensmittel herkommen. Das neue erschienene Bio-Aktionsheft, das von der BUNDESANSTALT FÜR LANDWIRTSCHAFT UND ERNÄHRUNG im Auftrag des BUNDEMINISTERIUMS FÜR ERNÄHRUNG UND LANDWIRTSCHAFT entwickelt wurde, richtet sich an Kinder im Vorschul- und Grundschulalter und soll diese für den Ökolandbau begeistern. Anschaulich und bunt erläutert die Broschüre, welche besonderen Regeln Biobauernhöfe einhalten, welche Arbeiten im Jahresverlauf zu erledigen sind und wie die Tiere dort leben. Zudem erfahren sie, welche Obst- und Gemüsearten in den verschiedenen Jahreszeiten Saison haben. Passend zu den vier Jahreszeiten liefert die Broschüre jeweils ein einfach zu bereites Rezept. Für die praktischen Erlebnisse sorgen die Aktionsideen zum Nachmachen: Saatgutpralinen, der Anbau von Kartoffeln in einem Eimer auf dem Balkon oder ein Regenwurmkasten. Via QR-Code gelangt man zu einem Video über Bodenlebewesen und zu einer App für Bienenfreunde. (AC)



Aktionsheft „Dem Ökolandbau auf der Spur“, Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖLN), 28 S., 2015, kostenlos. Bestellung unter → www.oekolandbau.de oder als Download → www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/bestellformular/pdf/Vo60414_kinderbroschuere.pdf

„Wertschätzung von Lebensmitteln und Abfallvermeidung“, S. 10ff

Fachhochschule Münster (iSun) und Verbraucherzentrale NRW: Verringerung von Lebensmittelabfällen – Identifikation von Ursachen und Handlungsoptionen in Nordrhein-Westfalen. Studie für den Runden Tisch „Neue Wertschätzung von Lebensmitteln“ des MKULNV NRW, März 2012, https://www.fh-muenster.de/isun/downloads/Studie_Verringerung_von_Lebensmittelabfaellen.pdf • „Zu gut für die Tonne“: Verbraucherministerin Aigner stellt neue Kampagne gegen das Wegwerfen von Lebensmitteln vor. BMELV-Pressemitteilung Nr. 66 vom 13.03.12 • Parlament will Lebensmittelverschwendung in der EU stoppen. Pressemitteilung der EU-Kommission vom 18.01.12 • Fragen und Antworten zur Eindämmung der Lebensmittelverschwendung und zur Optimierung der Lebensmittelverpackungen. MEMO/11/598 der EU-Kommission vom 14.09.11 • „Eintüten statt wegwerfen“ Initiative setzt Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung. www.evangelisch-in-westfalen.de/presse/ansicht/artikel/eintueten-statt-wegwerfen.html [abgerufen am 14.01.15] • Schlechte Ökobilanz für „Auswärts Essen“. Pressemitteilung Nr. 29/2014 des Umweltbundesamtes vom 24.06.14 • Maßnahmen zur Beendigung der Lebensmittelverschwendung. Antwort der Bundesregierung auf die kleine Anfrage der Grünen. Bundestag-Drucksache 18/2863 vom 14.10.14 • Minister Remmel: Bewusstsein für Wertschätzung von Lebensmitteln schaffen. Breite Allianz in NRW gegen Lebensmittelverschwendung / Wissenschaftliche Tagung und 5. Runder Tisch in Münster, Pressemitteilung des MKULNV vom 24.11.14

„Das bietet der Markt: Sushi – gesunde (Zwischen-)Mahlzeit?“, S. 15f

www.test.de/Sushi-Supermarkt-gegen-Sushi-Bar-1609066-1609066 • www.cvuas.de/pub • www.laves.niedersachsen.de/portal/live.php?navigation_id=20045&article_id=73052&psmand=23 • www.lgl.bayern.de/lebensmittel/warengruppen/wc_11_fischerzeugnisse/ue_2007_fischerzeugnisse.htm#sus • www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF_Hintergrundpapier_Sushi_Ratgeber_2013.pdf • www.ernaehrung.de/lebensmittel/de/Y627112/Sushi.php • www.aid.de/verbraucher/trends_wasabi.php • www.aid.de/verbraucher/trends_faq_wasabi.php#45380 • www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipp_schutz_vor_lebensmittelbedingten_infektionen_mit_listerien.pdf • <http://jodmangel.de/jod-in-der-ernaehrung/jodsalz> [alle abgerufen am 10.11.14] • VO (EG) Nr. 853/2004 vom 29.04.04 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs • pers. Mitt. Fischinformationszentrum • pers. Mitt. Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz NRW • Liberei R, Reisdorf C: Nutzpflanzenkunde, 7. Aufl. Stuttgart 2007 • Nährwertangaben: www.ernaehrung.de/lebensmittel/de/Y627112/Sushi.php [abgerufen am 10.11.14]

Abbildungsnachweis

Titelbild: Volker Clausen
S. 5: Bundesverband der Regionalbewegung e.V., Borgentreich
S. 8: Angela Clausen
S. 9: Verbraucherzentrale NRW
S. 10 oben: Angela Clausen
S. 11: Kölner Stadtanzeiger / Lehmann
S. 12: www.Rudis-Fotoseite.de / pixelio.de
S. 15: Mechthild Freier
S. 16: Volker Clausen



Termine

- **Mettmann** • bis 15. März 2015 – Ausstellung im Neanderthal-Museum: „Fleisch in der Frühzeit. Jäger, Fischer, Fallensteller in der Steinzeit“ – www.neanderthal.de/museum-tal/sonderausstellung/aktuelle-sonderausstellung/index.html
- **Köln** • 18. März 2015 – Lehrerfortbildung „SchmExperten in der Lernküche“ – www.aid.de/lernen/schmexperten_lehrerfortbildung.php
- **Wiesbaden** • 18.-20. März 2015 – 28. Deutscher Lebensmittelrechtstag: Lebensmittel ohne Grenzen – www.lebensmittelrechtstag.de
- **Dresden** • 19.-20. März 2015 – Fachtagung „Ernährung und Hauswirtschaft – Herausforderungen und Chancen zwischen Heterogenität, Inklusion und Profilbildung“ – http://tu-dresden.de/die_tu_dresden/fakultaeten/erzw/ibbd/hbb2015/Anmeldung%20Fachtagungen
- **Düsseldorf** • 20. März 2015 – Fortbildung: Ernährung von Säuglingen – www.vz-nrw.de/UNI109630880622089617/fortbildung-ernaehrung-von-saeuglingen-1-1
- **Kiel** • 20. März 2015 – Die Leber – ein faszinierendes Organ – www.dge-sh.de/seminare-fuer-ernaehrungsfachkraefte/events/Stoffwechselwunder_Leber.html
- **Bonn** • 24./25. März 2015 – Lebensmittelallergien und -intoleranzen. Basiswissen und methodisches Vorgehen – www.dge.de/fileadmin/public/doc/fb/2015/F-AL-15.pdf
- **Bonn** • 24.-26. März 2015 – Ernährung im Alter und hohen Alter – www.dge.de/fileadmin/public/doc/fb/2015/F-EA-15.pdf
- **Heidelberg** • 27./28. März 2015 – „Das gute gesunde Leben“ – auch jenseits der Mahlzeiten. Ernährungskompetenz im Kontext der Gesundheitsförderung – www.vdoe.de/jahresuebersicht2015.html
- **Münster** • 10./11. April 2015 – Pharmakologie für Oecotrophologen: Pharmakologische Grundlagen – Wechselwirkungen zwischen Arzneimitteln und Lebensmitteln – www.vdoe.de/jahresuebersicht2015.html
- **Bonn** • 14.-16. April 2015 – Kollegen, Teams und Kunden: Gelungene Kommunikation im Beruf – www.dge.de/fileadmin/public/doc/fb/2015/M-BK-15.pdf
- **Krefeld** • 15. April 2015 – Fortbildung: Ernährung von Säuglingen – www.vz-nrw.de/UNI109630880622089617/fortbildung-ernaehrung-von-saeuglingen-1-1
- **Edertal** • 17.-19. April 2015 – ugb-Symposium – www.ugb.de/tagungen-symposien
- **Borken** • 8./9. Mai 2015 – Ernährungsstörungen im Alter – www.vdoe.de/jahresuebersicht2015.html
- **Gießen** • 8./9. Mai 2015 – UGB-Tagung: Ernährung aktuell – www.ugb.de/tagungen-symposien/tagung-2015

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

TTIP-Dokumente der EU
<http://trade.ec.europa.eu/doclib/press/index.cfm?id=1230>



VERBRAUCHERZENTRALE NRW:
Einkauf von Kosmetika im Internet
www.vz-nrw.de/einkauf-von-kosmetik-im-internet



Umweltportal NRW
www.umweltportal.nrw.de



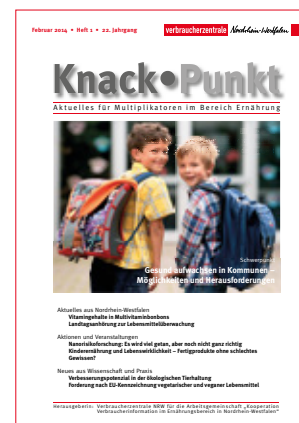
Statistisches Jahrbuch mit Daten zum Ess- und Trinkverhalten
www.destatis.de/DE/Publikationen/StatistischesJahrbuch/StatistischesJahrbuch.html



BMEL: Kennzeichnungen und Siegel auf Lebensmitteln
www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/Infografik_LM-Verpackung/_node.html



Fragen und Antworten der EU-KOMMISSION zu den neuen Kennzeichnungsregeln für Lebensmittel
http://ec.europa.eu/deutschland/press/pr_releases/12948_de.htm



Ab sofort steht Heft 1/2014 zum kostenlosen Download zur Verfügung. Nutzen Sie den folgenden Link oder den abgedruckten QR-Code:
→ www.vz-nrw.de/knackpunkt_1_2014

