

Knack•Punkt

Aktuelles für Multiplikatoren im Bereich Ernährung



Aktuelles aus Nordrhein-Westfalen

Lebensmittelverschwendung: Meta-Studie SAVE zeigt Lösungen auf
Projekt *MehrWert NRW* wirbt für nachhaltigen Konsum
Marktuntersuchung „Ohne Zusatzstoffe“ – Clean Labelling

Aktionen und Veranstaltungen

Köln isst joot – Aktionstage nachhaltige Ernährung

Neues aus Wissenschaft und Praxis

Problematische Stoffe auch in raffinierten Pflanzenfetten
Reform des Deutschen Lebensmittelbuchs

Seite	
3	Editorial
	Kurzmeldungen
3	Neue Methoden zur Ernährungserhebung
3	Die ganz persönliche Lebensmittel-Pyramide erstellen
3	Gemeinsame Mahlzeiten helfen gegen Übergewicht
	Aktuelles aus Nordrhein-Westfalen
4	Öcher Puttes und Kölsche Flönz ab sofort EU-weit geschützt
4	Clever genießen bis zum letzten Krümel
4	Internetplattform für regional erzeugtes Fleisch
4	Regional ist nicht egal
4	NRW-Gastronomen für mehr Wertschätzung von Lebensmitteln
5	„Ohne Zusatzstoffe“ – Clean Labelling
6	Meta-Studie SAVE zeigt Lösungen auf
7	Hohe Erwartungen an vegetarische und vegane Ersatzprodukte
8	Projekt <i>MehrWert NRW</i> wirbt für nachhaltigen Konsum
	Aktionen und Veranstaltungen
9	Köln isst joot – Aktionstage nachhaltige Ernährung
	Schwerpunkt
10	Zuckersteuer, Fettsteuer – was können sie bewirken?
	Neues aus Wissenschaft und Praxis
16	RASFF-Jahresbericht 2015
16	Listeriose-Erkrankungen in Deutschland steigend
16	Fremdsprachige Medien für Elternarbeit
16	Neues Institut für Kinderernährung geplant
17	Problematische Stoffe auch in raffinierten Pflanzenfetten
18	Reform des Deutschen Lebensmittelbuchs
	Recht und Gesetz
18	Irrführende Getränke-Kennzeichnung
	Bücher und Medien
19	Neue Materialien der Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW e.V.
19	Moderne Lebensmittelchemie
19	Quellenverzeichnis
20	Termine
	Internet
20	Interessantes im Netz

Achtung!

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

Kurze Mail (→ knackpunkt@verbraucherzentrale.nrw) 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@verbraucherzentrale.nrw

Texte:

Angela Clausen (AC)¹, Nora Dittrich (ND)¹, Mechthild Freier (mf)², Doris Gräfe (Gf)¹, Isabelle Mühleisen (IMü)¹, Andrea Schmitz (Sz)³, Frank Waskow (WF)¹

¹ Verbraucherzentrale NRW e.V.

² Fachjournalistin für Ernährung, Korschenbroich

³ Verbraucherzentrale NRW e.V., Projekt *MehrWert NRW*

Vertrieb und Abonnentenbetreuung:

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

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.verbraucherzentrale.nrw/knackpunkt oder können bei uns angefordert werden.

Nächste Ausgabe:

Dezember 2016, Redaktionsschluss 15. November 2016

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,

Großbritannien hat kürzlich beschlossen, eine Zuckersteuer auf Erfrischungsgetränke einzuführen. Die Abgabe soll für die Hersteller einen Anreiz bieten, ihre Rezepturen umzustellen und weniger Zucker einzusetzen. Zucker gesüßte Getränke stellen in vielen westlichen Ländern einen wesentlichen Faktor für übermäßigen Zuckerkonsum dar. Laut DGE-Kohlenhydrat-Leitlinie zeigen die vorliegenden Kohorten- und Interventionsstudien für Erwachsene eine wahrscheinliche Evidenz für ein erhöhtes Adipositasrisiko durch zuckergesüßte Getränke. Großbritannien zählt zu den Industrieländern mit einer der höchsten Übergewichtsraten schon bei Kindern. Das hat auch in Deutschland die Diskussion um Strafsteuern für ungesunde Lebensmittel wieder angeheizt, zumal entsprechende Forderungen bereits 2010 von der Weltgesundheitsorganisation WHO erhoben wurden - für Zucker und für Salz. Im Schwerpunktartikel (S. 10ff) geben wir Ihnen einen Überblick über Praxisbeispiele,

Forschungsarbeiten und Marktanalysen. Welche Meinung haben Sie zu einer Zuckersteuer? Schreiben Sie uns ✉ knackpunkt@verbraucherzentrale.nrw

Ein aktueller Marktcheck zum Clean Labelling (S. 5) und eine Verbraucherbefragung zu den Erwartungen an vegane und vegetarische Produkte (S. 7) zeigen wieder einmal, was geschicktes Marketing schaffen kann. Es ist daher gut, dass bei der Reform des Deutschen Lebensmittelbuchs (S. 18) festgelegt wurde, dass zukünftig Meldungen und Entwicklungen des Portals ✉ lebensmittelklarheit.de der Verbraucherzentralen bei jeder Sitzung des Präsidiums der Deutschen Lebensmittelbuchkommission vorgestellt und beraten werden, um so Verbraucherbelangen mehr Gehör zu verschaffen. Wir sind gespannt, welchen Effekt das hat.

Und wie bereits im letzten Heft versprochen haben wir dieses Mal dem Thema Raffinationskontaminanten (S. 17) mehr Platz eingeräumt. Eine aktuelle Untersuchung im gerade



erschienenen Oktober-Heft von Ökostest hat in Donuts, die bevorzugt in heißem Palmöl ausgebacken werden, eine hohe Belastung mit Glycidyl-Fettsäureestern festgestellt. Und gerade Palmöl wird in sehr vielen Lebensmitteln verwendet.

Eine spannende Lektüre wünscht Ihnen

Ihre Redaktion

Kurzmeldungen

Neue Methoden zur Ernährungserhebung

Eine „Ernährungsbrille“ greift die Aktivität der Kaumuskulatur ab und könnte damit bisherige Methoden zur Erfassung des Ernährungsverhaltens ersetzen. Das sensorische Innenleben im optisch modernen Brillenrahmen erfasst dabei nicht nur die Kaubewegung an sich, sondern mit weiteren Sensoren auch ihre genaue Ausprägung, Dauer und Häufigkeit in zahlreichen Parametern – so genau, dass aus jedem Bissen Rückschlüsse auf die Nahrung gezogen werden können. Derzeit wird am Projekt des Lehrstuhls für Sensorik der UNIVERSITÄT PASSAU an Algorithmen gearbeitet, die die empfangenen Sensordaten der Kaubewegung und die Kaubewegung bestimmten Speisetypen wie Keksen, Apfel, Kaugummi oder Nudeln zuordnen. (AC)

Quelle: Pressemeldung der Universität Passau vom 04.07.16, www.uni-passau.de/bereiche/presse/pressemeldungen/meldung/detail/passauer-sensoriker-entwickeln-ernaehrungsbrille/

Die ganz persönliche Lebensmittel-Pyramide erstellen

Die SCHWEIZERISCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG SGE möchte die Konsument/-innen mit einer ganz und gar individuellen Ernährungspyramide zu abwechslungsreichem und vielfältigen Essen anregen. Die persönliche Pyramide kann auf allen Ebenen mit den eigenen Wunsch-Lebensmitteln bestückt werden. Sie lässt sich ausdrucken und an den Kühlschrank hängen oder aber mit Freunden via FACEBOOK oder TWITTER teilen.

Das Tool dient jedoch nicht zur Ernährungsanalyse. Wer seine Essgewohnheiten unter die Lupe zu nehmen möchten, findet auch dafür bei der SGE einige Tests.

Für Kinder von vier bis zwölf Jahren gibt es eine neue Ernährungsscheibe mit kindgerechten, praktischen Ideen zum ausgewogenen, genussvollen Essen und Trinken sowie Tipps zur Bewegung. (AC)

✉ www.meinepyramide.ch/

✉ www.sgessn.ch/tests

Gemeinsame Mahlzeiten helfen gegen Übergewicht

In den USA sind mehr als ein Drittel aller Teenager übergewichtig. Kritik, Hänseleien und Diät-Empfehlungen sind kontraproduktiv, führen eher zu noch mehr Übergewicht oder zu Anorexie.

Ein besserer Weg seien gemeinsame Familienmahlzeiten, Teenager sollten möglichst nicht alleine essen, da das ein hohes Risiko für eine hochkalorische „ungesunde“ Lebensmittelauswahl berge. Gespräche über Gewicht oder Diäten beim Essen sollten tabu sein, die Teenager müssen sich satt essen können.

Interventionen sollten nur auf mehr Bewegung zielen, so die neuesten Empfehlungen der STANFORD SCHOOL OF MEDICINE in einem Report für die AMERICAN ACADEMY OF PEDIATRICS. (AC)

Quelle: Golden N et al. (2016): Preventing Obesity and Eating Disorders in Adolescents. *Pediatrics* 138 (3): e20161649, <http://pediatrics.aappublications.org/content/pediatrics/early/2016/08/18/peds.2016-1649.full.pdf>

Öcher Puttes und Kölsche Flönz ab sofort EU-weit geschützt

Sowohl die Aachener als auch die Kölner Blutwurstspezialität sind jetzt als regionale Spezialitäten EU-weit geschützt. Sie wurden in das europäische Schutzregister aufgenommen und tragen das EU-Siegel „geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.). Für diese Angabe ist es ausreichend, wenn eine der Herstellungsstufen (Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung) in einem bestimmten Herkunftsgebiet stattfindet.

Insgesamt gibt es nun 20 geschützte regionale NRW-Spezialitäten. Diese werden in der neuen Broschüre „So schmeckt Heimat – NRW is(s)t gut!“ vorgestellt. Auf 60 Seiten wird dort die Vielfalt der Menschen in NRW und ihrer Esskulturen präsentiert.

→ www.umwelt.nrw.de/fileadmin/redaktion/Broschueren/so_schmeckt_heimat_broschuere.pdf

Clever genießen bis zum letzten Krümel

Verbraucher lieben es, Lebensmittel direkt beim Erzeuger einzukaufen. Aber bei der sachgerechten Lagerung und der Verarbeitung fehlt hin und wieder ein praktischer Küchentipp oder das Haushaltswissen, damit frische Lebensmittel nicht

unnötig verderben. Daher hat die LANDWIRTSCHAFTSKAMMER NORDRHEIN-WESTFALEN die beliebte Broschüre „Clever genießen – Smarte Küchentipps bis zum letzten Krümel!“ überarbeitet und erneut aufgelegt. Interessierte finden in diesem Ratgeber wertvolles Wissen, damit Lebensmittel zuhause länger frisch bleiben. Außerdem enthält er wichtige Hinweise zur Küchenhygiene, einen Erntekalender und pfiffige Rezepte mit Lebensmittelresten. Das 38-seitige Taschenbuch gibt es zum kostenlosen Download.

→ www.landservice.de



größeres Vertrauen haben als in SB-verpacktes Fleisch im Supermarkt.

Allerdings bedeutet regional nicht automatisch höhere oder besondere Fleischqualität. Fleischkäufern, denen eine tiergerechte Haltung wichtig ist, empfiehlt die VERBRAUCHERZENTRALE NRW sich die Haltung tatsächlich einmal anzusehen und auch Fragen zu Haltung, Fütterung oder Arzneimitteleinsatz zu stellen. Wer eine besonders gute sensorische Fleischqualität wünscht, sollte konkret nachfragen, ob und wodurch diese besondere Qualität gewährleistet ist.

Die geringe Klimabelastung wird allerdings etwas konterkariert durch individuelle Autofahrten zum Bauernhof. Auf jeden Fall sollte eine Kühlbox mitgenommen werden, um Fleisch und Wurstwaren ohne Unterbrechung der Kühlkette nach Haus zu transportieren. Vor dem Einkauf von Produkten aus den Rund-um-die-Uhr-Kühlautomaten sollte man darauf achten, dass es ein von außen sichtbares Thermometer gibt und eine Kühltemperatur von 7°C keinesfalls überschritten wird.

→ www.rlv.de/verbraucher/fleischvomerezeuger

Regional ist nicht egal

Das ist der Titel einer vom LANDESVBAND REGIONALBEWEGUNG NRW konzipierten Ausstellung auf insgesamt sieben Roll-Ups, die die vielfältigen Vorteile regionaler Landwirtschaft vorstellt. Die Themen: „Was ist überhaupt ein echtes regionales Produkt?“, „Warum sollten wir regionale Produkte kaufen und wo können wir sie finden?“, „Was hat nachhaltige Regionalvermarktung mit Naturschutz zu tun?“, „Wie sehen moderne nachhaltige Ernährungssysteme aus und wie können wir sie stärken?“. – Die Ausstellung kann ausgeliehen oder als Posterserie bestellt werden.

→ www.regionalbewegung.de/landesverbaende/nordrheinwestfalen

NRW-Gastronomen für mehr Wertschätzung von Lebensmitteln

In den sozialen Medien sorgte der Fall für enorme Aufregung. Wagte es doch ein Gastwirt im Sauerland zwei Euro Strafgebühr pro 100 g Essensreste auf dem Teller des Gastes zu kassieren. Es handelte sich dabei um ein Buffet-Restaurant mit einem *All-you-can-eat*-Angebot und der Gastwirt wollte damit verhindern, dass statt kleiner Probiermengen die Teller immer gleich ordentlich beladen wurden und er anschließend große Mengen wegwerfen musste.

Diesem Beispiel sind inzwischen weitere Restaurantbetreiber in ganz NRW gefolgt. Und so schlecht ist die Idee wirklich nicht: Verbraucher/-innen, die direkt am Buffet und bei der Bestellung darauf hingewiesen werden, können sich darauf einstellen. Gerade bei Angeboten, wo man für einen Festpreis so viel essen kann wie man mag, fehlt es oft an der nötigen Wertschätzung und dem Bewusstsein, dass diese eigentlich guten Lebensmittel entsorgt werden müssen – ganz abgesehen von den Entsorgungskosten. Immer glauben noch viele Verbraucher, dass die Reste in die „Schweinetonne“ gehen und einfach an Tiere verfüttert werden – was seit vielen Jahren verboten ist.

Internetplattform für regional erzeugtes Fleisch

Die Metzgervermarktung spielt nach Angaben des RHEINISCHEN LANDWIRTSCHAFTSVERBANDS RLV im Rheinland eine große Rolle. Auf der Internetplattform mit Übersichtskarte lassen sich – ständig aktualisiert – Hofläden, Wochenmärkte und weitere Verkaufsstellen für regional erzeugtes (Schweine-)Fleisch finden, darunter sogar Wurst und Grillfleisch direkt vom Bauern rund um die Uhr aus dem Kühlautomaten. Bei der Auswahl des Fleisches empfiehlt der RLV, regionale Produkte einzukaufen, um die heimische Landwirtschaft mit ihren regionalen Strukturen zu stärken und Produkte von bester Qualität zu erhalten. Kurze Lagerzeiten erhielten Frische und Qualität. Außerdem sorgten kurze Transportwege für eine geringe Klimabelastung. – Tatsächlich bevorzugen viele Verbraucher regionale Produkte, oft weil sie in diese

„Ohne Zusatzstoffe“ – Clean Labelling

Die VERBRAUCHERZENTRALE NRW überprüfte in einem aktuellen Marktcheck, ob Lebensmittel mit *Clean Label* im Vergleich zu einer Erhebung im Jahr 2010 am Markt noch eine Rolle spielen und in welchem Umfang Ersatzstoffe zum Einsatz kommen, die eine gleiche oder ähnliche technologische Wirkung aufweisen wie der auf der Schauseite ausgeschlossene Zusatz- und/oder Aromastoff.

2010: Bundesweiter Marktcheck der Verbraucherzentralen

Bereits im Mai 2010 wurden im Rahmen einer bundesweiten Gemeinschaftsaktion der VERBRAUCHERZENTRALEN 151 Etiketten aus zwölf relevanten Lebensmittelgruppen erfasst, die mit einem sogenannten *Clean Label* auf den Verpackungen den Verzicht auf bestimmte Zusatzstoffe (Geschmacksverstärker, Konservierungs- und Farbstoffe) und/oder Aromen auslobten. Die Ergebnisse zeigten, dass es eine Vielzahl an unterschiedlichen *Clean Label* auf dem Lebensmittelmarkt gibt und die Mehrheit der Produkte, die mit dem Verzicht auf bestimmte Zusatzstoffe bzw. Zutaten warben, Ersatzstoffe mit gleicher oder ähnlicher Wirkung beinhalteten. Besonders auffällig: 92 % der Produkte, die angeblich „ohne Geschmacksverstärker“ auskamen, waren stattdessen mit geschmacksverstärkenden Zutaten, hauptsächlich Hefeextrakt, versetzt. Ferner verdeutlichte die Markterhebung, dass in Verbindung mit *Clean Labelling* Werbeaussagen wie „natürlich“, „Natur pur“ oder „100 % natural“ eine gewisse Ursprünglichkeit auf der Schauseite implizieren. Einige Anbieter warben zusätzlich mit dem Verzicht auf bestimmte Zusatzstoffe mit dem Zusatz „ohne xy laut Gesetz“ (s. Knack•Punkt 5/2010, S. 4).

2016: Clean Labelling ist immer noch aktuell

Im März 2016 hat die VERBRAUCHERZENTRALE NRW erneut das Marketinginstrument „*Clean Labelling*“ untersucht und 200 Produkte aus zwölf relevanten Lebensmittelgruppen überprüft. Vielfach wurden die For-

mulierungen der *Clean Label* in Teilen verändert, so dass es jeweils acht neue *Clean Label*-Auslobungen für den Verzicht auf Konservierungsstoffe und den Verzicht auf Geschmacksverstärker gibt sowie neun neue Auslobungen für den Verzicht auf Farbstoffe. Hinzu kommen gleich 15 neue Formulierungen für den Verzicht auf Aromen. Neue Formulierungen lauten z.B. „nur natürliche Farben“, „100 % frei von zugesetzten Geschmacksverstärkern“, „Rezeptur ohne Konservierungsstoffe“ oder „100 % ohne Zusatz von Aromen“. Auch die Werbung mit Natürlichkeit wird weiterhin bei diversen Produkten mit dem *Clean Labelling* kombiniert. Hier fand die VERBRAUCHERZENTRALE NRW elf neue Auslobungen auf den Produktetiketten im Vergleich zu 2010, z.B. „natürlich erfrischend“, „100 % natürliche Zutaten“ oder „Natur pur, ohne Zusatzstoffe“.

Im Vergleich zum früheren Marktcheck warben weniger Produkte mit der Aussage „ohne Konservierungsstoffe“ (48 %, 2010: 59 %) bzw. „ohne Geschmacksverstärker“ (43 %, 2010: 49 %). Hingegen lobten nun 52 % der untersuchten Produkte „ohne Farbstoffe“ (2010: 42 %) und 35 % „ohne Aroma“ (2010: 30 %) aus.

Einsatz von Ersatzstoffen

55 % der von der VERBRAUCHERZENTRALE NRW untersuchten Produkte, die auf der Schauseite mit dem Verzicht auf einen bestimmten Zusatzstoff warben, enthielten trotzdem Ersatzstoffe, die eine gleiche oder ähnliche technologische Wirkung aufweisen. Das ist besonders bei Produktgruppen wie Süßwaren, Feinkostsalaten, Trocken-Fertiggerichten, Erfrischungsgetränken, Chips und Knabberartikeln der Fall. Insgesamt fanden sich am Lebensmittelmarkt jedoch weniger Produkte (im Vergleich zu 2010), die mit einem *Clean Label* den Verzicht auf bestimmte Zusatzstoffe und/oder Aromen ausloben, gleichzeitig jedoch Ersatzstoffe einsetzen.

Inwieweit bestimmte Produkteigenschaften wie z.B. Farbe oder Geschmack (insbesondere Geschmacksverstärkung) trotz Verzicht

auf bestimmte Zusätze erzielt bzw. erhalten werden und in welchem Maße neue Verfahren oder Technologien zum Einsatz kommen, war nicht Gegenstand dieser Untersuchung.

Konkret heißt das: In 38 % der aktuell überprüften Produkte, die „ohne Geschmacksverstärker“ ausloben, wurden Ersatzstoffe eingesetzt. Statt Hefeextrakt waren es jetzt vorrangig andere geschmacksverstärkende Zutaten wie Gewürzextrakte. Dieses *Clean Label* ist hauptsächlich in Produktkategorien wie Tiefkühl-Fertiggerichten, Trocken-Fertiggerichten, Wurstwaren, Chips oder Knabberartikeln zu finden.

Bei 26 % der Produkte „ohne Farbstoffe“ sind laut Zutatenliste Ersatzstoffe wie Karotte, Karamellzuckersirup, Rote Bete, Kurkuma, Paprika oder schwarze Karotte eingesetzt worden. Dieses *Clean Label* tritt besonders häufig in Produktsegmenten wie Süßwaren, Erfrischungsgetränken, Keksen oder süßen Knabbererzeugnissen auf.

Produkte mit einem *Clean Label*, die mit dem Verzicht auf „künstliche Aromen“ werben, wurden insbesondere bei Produktgruppen wie Trocken-Fertiggerichte, Erfrischungsgetränke oder Süßwaren ermittelt und enthielten in 31 % der Fälle trotzdem Aromastoffe. Konkret heißt das: Auf der Schauseite des Produkts wird mit „ohne künstliche Aromen“ geworben, tatsächlich wird aber im Zutatenverzeichnis deutlich, dass natürliche Aromen enthalten sind. Diese müssen im Gegensatz zu der Kennzeichnung „natürliches Erdbeeraroma“ nicht aus der Erdbeere stammen, sondern lediglich natürlich vorkommen und in der Natur nachgewiesen worden sein, können also auch aus Pilzen oder Holz gewonnen worden sein.

Produkte „ohne Konservierungsstoffe“ finden sich häufig bei Erfrischungsgetränken, Trocken-Fertiggerichten oder Feinkostsalaten und führen in 43 % der in dem Marktcheck untersuchten Produktetiketten Ersatzstoffe im Zutatenverzeichnis auf. Bei diesen handelt es sich häufig um Zusatzstoffe mit anderen Klassennamen wie Säuerungsmittel, Antioxidationsmittel und Säureregulatoren oder Zutaten wie Zitronensaftkonzentrate.

Ohne Zusatzstoffe laut Gesetz

Auch die Auslobung „ohne xy laut Gesetz“ spielt am Markt weiterhin eine

Rolle und wird von den Anbietern insbesondere bei Keksen und süßen Knabbererzeugnissen (29 %), Trocken-Fertiggerichten wie z.B. Tütensuppen (29 %), Erfrischungs- und Fruchtsaftgetränken (21 %) sowie Wurstwaren (3 %) angewendet. Gemäß Lebensmittelinformationsverordnung LMIV Artikel 7 Abs. 1 Buchstabe c dürfen Informationen über Lebensmittel nicht irreführend sein, vor allem nicht zu verstehen geben, dass sich das Lebensmittel durch besondere Merkmale auszeichnet, obwohl alle vergleichbaren Lebensmittel dieselben Merkmale aufwei-



sen, insbesondere durch besondere Hervorhebung des Vorhandenseins oder Nicht-Vorhandenseins bestimmter Zutaten und/oder Nährstoffe.

Fazit

Lebensmittel mit Clean Label spielen nach wie vor am Lebensmittelmarkt eine Rolle, insbesondere im Rahmen aktueller Trends wie „Clean Eating“ und „frei von“-Lebensmitteln.

Auch wenn die Mitarbeiterinnen der VERBRAUCHERZENTRALE NORDRHEIN-WESTFALEN im Vergleich zur vergangenen Marktuntersuchung weniger Ersatzstoffe in den Zutatenlisten gefunden

haben, ist unklar, inwieweit jetzt andere Verfahren und Techniken zum Erhalt bestimmter Produkteigenschaften eingesetzt werden. Nichtsdestotrotz werden weiterhin deklarationsfreundliche Alternativen eingesetzt, die eine ähnliche Wirkung haben und nicht als Zusatzstoff gekennzeichnet werden müssen.

Clean Labelling ist immer noch ein Marketinginstrument, eine höhere Produktqualität ist nicht immer erkennbar. Produkte mit diesen Auslobungen sind nicht unbedingt besser oder enthalten weniger Zusatzstoffe als Lebensmittel ohne entsprechende Hinweise.

Darüber hinaus loben einige Hersteller den Verzicht auf bestimmte Stoffe aus, obwohl die betreffenden Substanzen laut Gesetz ohnehin nicht verwendet werden dürfen. (ND)

Lebensmittelverschwendung

Meta-Studie SAVE zeigt Lösungen auf

Elf Millionen Tonnen Lebensmittel landen jährlich im Müll. Mehr als die Hälfte davon ließe sich vermeiden (s. Knack•Punkt 1/2015, S. 10ff). Um das zu ändern, müssen die Ursachen bekannt sein, bedarf es Anstoßen zum Umdenken über einen anderen Umgang mit Lebensmitteln bis hin zu einem bedarfsgerechteren Lebensmittelangebot.

Die VERBRAUCHERZENTRALE NRW hat gemeinsam mit CORSUS CORPORATE SUSTAINABILITY und UNITED AGAINST WASTE im Auftrag der DEUTSCHEN BUNDESSTIFTUNG UMWELT eine Auswertung aktueller Studien zu diesem komplexen Thema durchgeführt. Ausgewertet wurden aktuelle Untersuchungen zum Wertschätzungspotenzial von Lebensmitteln und der Bereitschaft, Genießbares nicht länger achtlos wegzuerwerfen, und dies für private Haushalte, Lebensmittelproduktion und -handel sowie Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomiegewerbe. Als Quintessenz ihrer Analyse zeigen die Autoren Handlungsmöglichkeiten für alle Akteure auf, die darauf zielen, die Wertschätzung von Lebensmitteln

quer durch alle Bereiche – von den Produzenten über die Anbieter bis hin zu den Konsumenten – zu steigern und als Konsequenz daraus die Verschwendung von Essbarem dauerhaft zu verringern.

Insbesondere wird Forschungs- und Praxisbedarf in folgenden Bereichen gesehen:

- Stärkung und Ausweitung transdisziplinärer Konsum- und Verhaltensforschung
- Durchführung von Abfallanalysen für verschiedene Haushaltstypen und für alle Entsorgungswege
- Verbesserung der „Guten“ Praxis im Haushaltsmanagement und in der Küchenhygiene
- Stärkung der Selbstwahrnehmung eigenen Verhaltens, Nutzung von ökonomischen Motiven
- Perspektivwechsel in der Debatte um Lebensmittelabfälle – weg von Schuldzuweisungen hin zu einer

konstruktiven gesellschaftlichen Debatte

- Kommunikation und Verbraucherbildung
- Aus- und Fortbildung in Gastronomie und Hauswirtschaft, in der Erwachsenenbildung und für Menschen mit Migrationshintergrund

Die Studie „SAVE – Situationsanalyse zu Lebensmittelverlusten im Einzelhandel, der Außer-Haus-Verpflegung und privaten Haushalten und zum Verbraucherverhalten“ gibt es als Download. (WF/AC)

→ www.verbraucherzentrale.nrw/studie-save

Zusammenfassung

STUDIE

Situationsanalyse zu Lebensmittelverlusten im Einzelhandel, der Außer-Haus-Verpflegung sowie in privaten Haushalten und zum Verbraucherverhalten (SAVE)

Juni 2016

Beauftragt und fachlich begleitet von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt

Frank Waskow und Antonia Blumenthal, Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e. V.
Ulrike Eberle, corsus – corporate sustainability
Torsten von Borstel, United Against Waste e. V.

Verbraucherumfrage

Hohe Erwartungen an vegetarische und vegane Ersatzprodukte

Verbraucher haben hohe Ansprüche an die Inhaltsstoffe und Kennzeichnung von vegetarischen und veganen Alternativen wie Seitan-Würstchen, Lupinen-Eis oder Tofuburger. Das ist das Ergebnis einer bundesweiten Online-Umfrage der VERBRAUCHERZENTRALEN, an der vom 9. Mai bis 30. Juni 2016 fast 6.000 Verbraucher/-innen teilnahmen.

Danach erwarten 99 % der Befragten kein Fleisch in vegetarischen Lebensmitteln, 93 % keinen Fisch und 88 % auch keine Zutaten vom geschlachteten Tier. Knapp drei Viertel der Umfrageteilnehmer gaben eine überwiegend vegetarische oder vegane Ernährungsweise an. Die Gesamtergebnisse spiegeln also vor allem die Meinung dieser Verbrauchergruppen wider. In Abhängigkeit vom Alter fällt auf, dass sich vor allem jüngere

Konsumenten vegan ernähren (55 % der bis 30-jährigen Befragten). Der Anteil der Veganer nimmt in den höheren Altersgruppen immer mehr ab. Die Gründe für den Kauf von Ersatzprodukten sind vielfältig und unterschiedlich nach Ernährungsweise.

Trend-Lebensmittel aus unterschiedlichen Gründen

Die überwiegende Mehrheit der Befragten haben schon einmal Fleischersatzprodukte probiert. Nicht nur Veganer (99 %) und Vegetarier (96 %), auch 82 % der Flexitarier und 62 % der Mischköstler haben diese schon gekauft. Am beliebtesten sind bei den Umfrageteilnehmern Fleisch- und Wurstersatz sowie Milchersatzprodukte.

Die wesentlichen Kaufmotive für Alternativprodukte waren der Tier-

schutz (42 %), ethische Gründe (28 %) sowie die Gesundheit (11 %). Die Priorität der Beweggründe für den Kauf von Ersatzprodukten unterschied sich jedoch je nach Ernährungsweise stark. Während Veganer und Vegetarier den Tierchutz (44 bzw. 51%) und ethische Gründe (36 bzw. 27%) am wichtigsten fanden, spielte für Flexitarier zusätzlich noch der gesundheitliche Aspekt eine Rolle. Für Mischköstler war die Gesundheit das hauptsächliche Kaufmotiv für Ersatzprodukte.

Mehrheit lehnt tierische Spuren ab

Die Umfrageteilnehmer wurden auch gefragt, ob ih-



rer Meinung nach Ersatzprodukte unbeabsichtigte Spuren von tierischen Lebensmitteln wie z.B. Fisch oder Milch enthalten dürften. Zwar stören solche Spuren eine knappe Mehrheit (54 %) der Veganer nicht, bei den Vegetariern ist die Ablehnung jedoch umso deutlicher (74 %). Auch bei Flexitariern und Mischköstlern ist eine deutliche Mehrheit (69 bzw. 60 %) gegen unbeabsichtigte Spuren.

Siegel helfen nicht weiter

Vegane und vegetarische Produkte sind mit einer Vielzahl unterschiedlicher Siegel gekennzeichnet. Für den Großteil der Befragten (90 %) sind sie jedoch keine Entscheidungshilfe. Die meisten Verbraucher/-innen schauen eher auf die Zutatenliste.

Marktcheck zur Kennzeichnung

Die VERBRAUCHERZENTRALEN nehmen das Resultat der Umfrage zum Anlass, einen Marktcheck durchzuführen. Dabei sollen vegetarische und vegane Ersatzprodukte besonders im Hinblick auf die Spurenkennzeichnung, ihren Gesundheitswert sowie die Kennzeichnung der Haltungsform bei tierischen Zutaten wie Eiklar analysiert werden. Die Frage, die sich jetzt stellt, ist, ob die Rezepturen die hohen Erwartungen der Verbraucher erfüllen und die Kennzeichnung aussagekräftig genug ist. (AC)

Quelle: Verbrauchererwartungen an vegetarische und vegane „Ersatzprodukte“. Umfrage der Verbraucherzentralen, Stand September 2016

www.verbraucherzentrale.de/media243437A.pdf



Verbraucherzentrale NRW stärkt Verbraucherinitiativen

Projekt **MehrWert NRW** wirbt für nachhaltigen Konsum

Unter dem Motto „*Mehr Nachhaltigkeit, mehr Lebensqualität*“ setzt sich das neue Projekt MEHRWERT NRW der VERBRAUCHERZENTRALE NRW für einen ressourcen- und klimaschonenden Konsum ein. So warb das Projektteam beim NRW-Tag im August in Düsseldorf, bei der Auftaktveranstaltung „*Köln isst joot – Aktionstage für nachhaltige Ernährung*“ am 3. September in der Domstadt und auf der Messe *Fair friends* vom 1. bis 3. September in Dortmund für mehr Wertschätzung von Lebensmitteln und die Vermeidung von Abfällen. Hunderte Besucher testeten in einem Küchenszenario ihr Wissen über die richtige Lagerung von Fleisch, Milchprodukten, Obst und Gemüse. In zahlreichen Gesprächen erläuterten die Mitarbeiterinnen den Unterschied zwischen Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum und diskutierten mit den Gästen am Stand über Lebensmittelveschwendung und Klimaschutz. Auch das Thema regionale Lebensmittel interessierte die Verbraucher sehr.

Gemeinschaftsgärten und Solidarische Landwirtschaften fördern Klimabewusstsein

Gute Beispiele dafür liefern Verbraucherinitiativen, die sich in ihrem lokalen Umfeld für nachhaltige Konsum- und Nutzungsformen einsetzen. Mehr als 100 *Urban Gardening*-Initiativen sind in NRW bereits aktiv. Sie bauen

Obst und Gemüse für den Eigenbedarf an, pflegen alte Nutzpflanzensorten und geben anderen einen Einblick in ökologisches Gärtnern. In *Solidarischen Landwirtschaften* (SoLawis) schließen sich Menschen mit Landwirten zusammen, um Lebensmitteln ihren Wert – frei vom Marktpreis – zurückzugeben. Zahlreiche Reparatur-Cafés machen sich für eine längere Lebensdauer von Produkten stark. *Up-cycling*-Gruppen führen Gegenstände und Materialien einer neuen Nutzung zu. Solche Initiativen will MEHRWERT NRW unterstützen und stärken. Die Initiativenberatung im Projekt bietet



Foto: Anna Schwartz

fachliche Beratung an, fördert Vernetzung und Wissenstransfer und begleitet die Umsetzung beispielhafter, nicht-kommerzieller Projekte. Die Angebote werden gemeinsam mit



Foto: Verbraucherzentrale NRW

Initiativen entwickelt und auf deren Bedürfnisse abgestimmt. Dazu wurde zunächst eine Online-Befragung durchgeführt, die auf große Resonanz stieß. Zudem können Gruppen in Regionalen MitWirkstätten, die die Initiativenberatung im Herbst 2016 organisiert, ihre Erfahrungen einbringen. Bei der Premiere in Köln tauschten sich am 3. September beispielsweise Aktive aus Gemeinschaftsgärten,

SoLawis, Repair-Cafés, Foodsharing und Lastenrad-Initiativen aus. Im Oktober und November gibt es weitere MitWirkstätten in Münster, Düsseldorf und Essen. Auch auf FACEBOOK spricht MEHRWERT NRW Initiativen an und fördert den Austausch.

Mit jährlichen Aktionen in den Beratungsstellen der VERBRAUCHERZENTRALE NRW sowie außerschulischen Bildungsangeboten wendet sich MEHRWERT NRW an eine breite Öffentlichkeit und lädt zum Nachdenken über umwelt- und klimafreundliche Handlungsalternativen ein – ob beim Einkauf, bei der Nutzung von Produkten oder beim Mobilsein. In Kooperation mit Hochschulen und anderen Partnern werden außerdem kreative Ideen für ressourcenschonende Produkte und klimafreundliche Dienstleistungen gesucht, die Lust auf mehr Nachhaltigkeit machen. (Sz)

MehrWert NRW

Das vom UMWELTMINISTERIUM NRW (MKULNV) und der EU geförderte Projekt will ein positives Bewusstsein für nachhaltige Lebensstile schaffen. Verbraucher/-innen sollen motiviert werden, in den Bereichen Ernährung, Mobilität und ressourcenschonender Konsum einen Beitrag zum Klimaschutz zu leisten. Der Projekttitel steht dabei für „Mehr Wertschätzung“: In jedem Brötchen, aber auch in jedem T-Shirt und jedem Handy stecken Energie und wertvolle Ressourcen. Dafür will MEHRWERT NRW sensibilisieren und Alternativen zur Wegwerfkultur aufzeigen. Zugleich ist aber auch ein Zusatznutzen gemeint. Es soll deutlich werden, dass nachhaltiger Konsum nicht nur gut für Umwelt und Klima ist, sondern auch für Gesundheit, Geldbeutel und Lebensqualität. Und dass klimabewusstes Handeln sogar Spaß machen kann – besonders in Gemeinschaft mit anderen.

Kontakt: mehrwert@verbraucherzentrale.nrw

➔ www.mehrwert.nrw

Auftaktveranstaltung am 3. September 2016

Köln isst joot – Aktionstage nachhaltige Ernährung

In einer globalisierten Welt, in der Lebensmittel in alle möglichen Länder kreuz und quer durch die Welt verschickt werden, streben die Stadt Köln und ihr Umland das genaue Gegenteil an: Sie besinnen sich auf Lebensmittelproduktion und -handel in der Region und möchten diesen intensivieren – ganz im Sinne der Nachhaltigkeit und einer neuen Kultur der Wertschätzung.

Hierauf machen die „Aktionstage nachhaltige Ernährung“ unter dem Motto „Köln isst joot“ aufmerksam. Die STADT KÖLN und das MINISTERIUM FÜR KLIMASCHUTZ, UMWELT, LANDWIRTSCHAFT, NATUR- UND VERBRAUCHERSCHUTZ NRW (MKULNV) luden gemeinsam zur Auftaktveranstaltung ein. Am 3. September fand diese auf dem Kölner Rudolfplatz statt. Neben einem Bühnenprogramm mit verschiedensten Informationsbeiträgen konnten Interessierte sich an den Ständen von 40 beteiligten Partnern rund um das Thema informieren.

Oberbürgermeisterin HENRIETTE REKER zählte den Nutzen für Köln und die Region auf: Qualitativ hochwertige, regional und saisonal erzeugte Lebensmittel „sind gut für das Klima, sind weniger schadstoffbelastet, schaffen und erhalten Arbeitsplätze in der Region und bieten Ernährungssicherheit“, so REKER in ihrem Grußwort. Sie sprach sogar davon, dass es, angesichts des Hungers in der Welt, auch einmal eine Zeit geben könnte, in der die Stadt Köln darauf angewiesen sein würde, dass die Landwirte der Region die Einwohner mit Nah-

erzeugung versorgen. Weitere Vorteile der selbst versorgenden Stadt seien, dass das „oftmals verlorene Vertrauen zwischen Erzeuger und Verbraucher hergestellt und Aspekte der Biodiversität, des Tierwohls und der Nachhaltigkeit (...) berücksichtigt (würden)“.

Minister JOHANNES REMMEL (MKULNV) freute sich, dass Köln die erste Stadt in Deutschland ist, die einen Ernährungsrat mit regionalen Vertretern und Initiativen gebildet hat. Auch ihm ist die Wertschätzung der Lebensmittel wichtig und dass – in Anspielung auf die derzeitigen Milchpreise – die Bürger/-innen bereit sind, Landwirten so viel für ihre Produkte zu zahlen, dass diese auch wirklich davon leben können.

Bei den Infoständen dabei war allen voran der im März dieses Jahres gegründete „Ernährungsrat für Köln und Umgebung“ (s. Knack•Punkt 3/2016, S. 4). Er ist ein Experten- und Beratungsgremium und besteht aus je einem Drittel Vertretern der Zivilgesellschaft, Wirtschaft und städtischer Verwaltung. Der Ernährungsrat formuliert Ziele für eine lokale Ernährungspolitik. Damit soll die Stadt wieder Kontrolle über die Gestaltung ihres eigenen Ernährungssystems zurück erhalten. Auch die weiteren Informationsstände zeigten, wie vielfältig auf die Ernährung in einer Stadt Einfluss genommen werden kann. So führte die Kölner Kinderuni ein Projekt zum Thema „Garten in einer Großstadt“ durch. Das Projekt „ERNA“ vermittelt Schulklassen im Freilichtmuseum Lindlar praxisnah einen bewussten Umgang mit den erzeugten Nahrungsmitteln und Kenntnisse über den Weg eines Lebensmittels entlang der Wertschöpfungskette. Gegen Lebensmittelverschwendung setzen sich die auch in Köln vertretene Initiative FOOD-SHARING sowie das Startup-Unternehmen THE GOOD FOOD ein, welches einen Supermarkt eröffnen möchte, in dem gerettete Lebensmittel zu günstigen Preisen verkauft werden. Ein weiteres Jungunternehmen hat mit dem Bonusprogramm „Wertewandel“ eine Smartphone-App entwi-



Foto: MKULNV NRW

ckelt, mit der Verbraucher/-innen sich für den Kauf nachhaltiger Produkte – auch über Lebensmittel hinaus – mit Prämien und Gutscheinen belohnen lassen können. Selbst mit anfassen können die Kölner auch. Zum Beispiel, indem sie Mitglied der Solidarischen Landwirtschaft werden und als solche mit anderen Mitgliedern die Betriebskosten eines Bauernhofes übernehmen und sich die Ernte des Hofes untereinander teilen. Oder sie mieten und bewirtschaften ihren eigenen Gemüsegarten, vermittelt über die Gesellschaft „meine ernte“. An die globale Verantwortung jedes Einzelnen appellierte MISEREOR, indem der Zusammenhang unseres Fleischkonsums zu Umwelt, Gesundheit und Ernährungssicherheit der Menschen in Südamerika hergestellt wurde. Auch MISEREOR sagt: Weniger Fleisch, dafür aus der Region und von Tieren, die regional erzeugtes Futter erhalten haben. Schließlich gab es auch Stände von Erzeugern aus dem Kölner Umland, REWE als Handelspartner für regionale Vermarktung, dem LANDSERVICE NRW, der Wissenschaftsscheune des MAX-PLANCK-INSTITUTS, der VERBRAUCHERZENTRALE NRW, dem MKULNV, der STADT KÖLN und vielen anderen mehr.

Die der Auftaktveranstaltung folgenden Aktionstage erstreckten sich über den gesamten September. Über 60 Kooperationspartner/-innen luden im Kölner Stadtgebiet zu verschiedensten Veranstaltungen zum Thema nachhaltige Ernährung ein. REMMEL: „Lebensmittelverluste können wir nur reduzieren, wenn wirklich jeder Akteur der gesamten Wertschöpfungskette die Lebensmittel mehr wertschätzt. Durch ‚Köln isst joot‘ werden Bürgerinnen und Bürger, Genossenschaften, Hochschulen, Kirchen, lokale Initiativen, Stiftungen, Unternehmen, Verbände, Vereine und viele weitere Akteurinnen und Akteure miteinander vernetzt – das hat Wirkung weit über den Herbst 2016 hinaus.“ (mf)

→ www.koeln-isst-joot.nrw.de



Foto: MKULNV NRW

Zur Diskussion gestellt

Zuckersteuer, Fettsteuer – was können sie bewirken?

Großbritannien hat kürzlich beschlossen, zum April 2018 eine Steuer auf Erfrischungsgetränke mit Zuckerzusatz – kurz Zuckersteuer – einzuführen. Die Abgabe soll für die Hersteller einen Anreiz bieten, ihre Rezepturen umzustellen und weniger Zucker einzusetzen. Zucker gesüßte Getränke stellen in Großbritannien einen wesentlichen Faktor für übermäßigen Zuckerkonsum dar und wurden als eine Ursache von kindlichem Übergewicht identifiziert. Übergewicht bei Kindern ist – mit einer der höchsten Übergewichtsraten in Industrieländern – (nicht nur) in Großbritannien ein Problem. Aus dem Erlös der Steuer (in den ersten drei Jahren werden 1,5 Milliarden Britische Pfund / 1,8 Mrd. Euro erwartet) soll das Frühstücksangebot in den Schulen verbessert sowie mehr und hochwertigerer Sportunterricht angeboten werden. Das hat in Deutschland die Diskussion um Strafsteuern für ungesunde Lebensmittel wieder angeheizt. Forderungen werden auch hier immer lauter.



Strafsteuern für besonders fett-, salz- oder zuckerreiche Lebensmittel sind nichts Neues.

So hatte Dänemark ab 1. Oktober 2011 Nahrungsmittel, die mehr als 2,3 % gesättigte Fette enthalten, mit einer Zusatzsteuer von 16 Dänischen Kronen (damals 2,15 Euro) pro Kilo gesättigtem Fett belegt. Betroffen waren unter anderem Butter, pflanzliche Öle und Fette einschließlich Margarine, Käse, Sahne, Crème fraîche, Fleisch, aber auch Schokolade, Süßwaren und weitere verarbeitete Produkte. Die Steuer galt sowohl für inländische als auch für importierte Waren. Versäumten es ausländische Hersteller, den Anteil an gesättigten Fetten auszuweisen (Kennzeichnungspflicht besteht in Europa erst seit Ende 2014), wurde der Gesamtfettgehalt besteuert. Die Steuer sollte dem dänischen Staat jährlich etwa 1,4 Mrd. dkr (entsprach 188 Mio. Euro) einbringen. Nach dem Regierungswechsel in Dänemark wurde die Fettsteuer schon nach weniger als zwei Jahren zum 31. Dezember 2012 wieder abgeschafft, mit der Begründung, dass sie keine Wirkung auf das Ernährungsverhalten der Dänen gezeigt hat und gerade für Geringverdiener durch die Erhöhung der Verbraucherpreise zu kostspielig sei. Zudem habe die Steuer den Produzenten hohe Verwaltungskosten auferlegt und ca. 1.300 Arbeitsplätze in Dänemark gefährdet. Hinzu kam, dass wohl viele Dänen die entsprechenden Produkte dann aus Kostengründen in Deutschland oder Schweden eingekauft haben. Tatsächlich waren aber wohl vor allem politische

Gründe dafür verantwortlich, denn die im April 2016 veröffentlichte Studie der Universitäten Oxford und Kopenhagen zeigten durchaus positive Effekte auf die Gesundheit der Dänen. Danach wurden zwischen Einführung und Ende der Fettsteuer 4 % weniger gesättigte Fettsäuren und mehr Gemüse gegessen. Es kam allerdings auch zu Ausweichreaktionen, so wurde zwar weniger Fett, dafür aber mehr Salz gegessen. Trotzdem soll es aber laut Smed et al. insgesamt einen zwar geringen, aber positiven Effekt der Fettsteuer gegeben haben.

In Mexiko beschloss das Parlament im November 2013 eine zusätzliche Steuer auf Süßwaren und Fast Food, um die im Land grassierende Fettsucht zu bekämpfen. Seit Januar 2014 wird dort auf Lebensmittel mit mehr als 275 kcal/100 g eine „Fast-Food“-Steuer von 8 % erhoben, z.B. für Schokolade, Eiscreme oder Erdnussbutter. Für mit Zucker gesüßte Erfrischungsgetränke gibt es ebenfalls eine Steuer, durch die sich der Preis um ca. 10 % erhöhte. Diese Steuer wird begleitet von Informationskampagnen, neuen Kennzeichnungsvorschriften und Sportprogrammen. 2013 war Mexiko das Land mit dem höch-

ten Verbrauch an Softdrinks weltweit mit durchschnittlich 163 Liter pro Jahr.

Auch in anderen Ländern wurden bereits Sondersteuern (Zucker-, Fett-, Salz- bzw. Kaloriensteuer) auf bestimmte Lebensmittel oder Nährstoffe zur Änderung des Konsumverhaltens eingeführt (Beispiele aus Europa siehe Tabelle). Länder wie beispielsweise Italien (Steuer für zuckerhaltige Softdrinks) denken ebenfalls darüber nach, kämpfen aber gegen erhebliche Widerstände vor allem von Seiten der Wirtschaft, insbesondere wenn darin eher eine zusätzliche Geldquelle für die Regierung gesehen wird.

Sind es die Getränke?

Stellt sich die Frage, ob wirklich die Getränke an der weltweiten Übergewichtsepidemie Schuld sind. In der Zucker-Richtlinie der WHO, veröffentlicht 2015 (s. Knack•Punkt 2/2015, S. 10f), heißt es sinngemäß: Es gibt zunehmend Sorge, dass durch den Konsum freier Zucker – vor allem in Form von zuckergesüßten Getränken – die Gesamtenergieaufnahme steigen und der Verzehr von Lebensmitteln mit einer besseren Nährstoffdichte sinken könnte, was zu einer

Land	Einführung im Jahr	Steuer auf
Ungarn	2011	Junk Food – alles was „zu viel“ Salz, Zucker oder Fett enthält, nur für Produkte mit gesünderer Alternative
Frankreich	2011	Getränke mit Zuckerzusatz oder Ersatzstoffen „Cola-Steuer“
Finnland	2014	Höhere Steuer für zuckerhaltige als für zuckerfreie Getränke
Portugal	2010	Strafzahlung bei zu viel Salz in Brot

Tab. 1: Beispiele für Sondersteuern auf Lebensmittel in Europa

ungesunden Ernährung, Gewichtszunahme und einem erhöhten Risiko für nichtübertragbare Krankheiten führen würde. Das hatte schon 2011 die DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG (DGE) in ihrer evidenzbasierten Leitlinie „Kohlenhydratzufuhr und Prävention ausgewählter ernährungsmitbedingter Krankheiten“ nach Auswertung von rund 400 Studien betont. Die Leitlinie stellte fest, dass die



Foto: foodwatch e.V.

Evidenz für einen Zusammenhang von Adipositas mit der Zufuhr von Mono- und Disacchariden (= Zucker) unzureichend ist, während es für zuckergetränkte Getränke eine wahrscheinliche Evidenz für eine Risikoreduktion bei Erwachsenen und eine mögliche bei Kindern gibt. Demzufolge hat die DGE 2012 in ihre lebensmittelbezogenen Empfehlungen („Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE“) den Hinweis aufgenommen, zuckergetränkte Getränke nur selten zu trinken.

Nach den Daten der deutschen Agrarstatistik lag der Verbrauch an Erfrischungsgetränken im Jahr 2011 durchschnittlich bei knapp 120 Litern pro Kopf. Die Daten zeigten auch, dass sich der Verbrauch an Erfrischungsgetränken im Verlauf der Jahre erhöhte, während der von Säften (35 Liter pro Kopf und Jahr) sank.

Die WIRTSCHAFTSVEREINIGUNG ALKOHOLFREIE GETRÄNKE E.V. (WAFG) geht in ihrem Positionspapier im Oktober 2013 allerdings aufgrund von Berechnungen von *Canadian Wisdom 2013 Annual Cycle* davon aus, dass davon nur 79 % (= ca. 96 Liter) zuckerhaltig waren.

Die Daten des Gesundheitsmonitorings des ROBERT KOCH-INSTITUT (KIGGS und DEGS) führten zu den 2013 im Bericht „Limo, Saft & Co – Konsum zuckerhaltiger Getränke in Deutschland“ dargestellten folgenden Kernaussagen:

- Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene trinken durchschnittlich mehr als zwei Gläser zuckerhaltige Getränke pro Tag. [Anm. der Autorin: Das entspräche mehr als 146 Litern pro Jahr.]
- Erwachsene konsumieren mit zunehmendem Alter weniger zuckerhaltige Getränke.
- Jungen und Männer trinken in allen Altersgruppen mehr zuckerhaltige Getränke als gleichaltrige Mädchen und Frauen.
- Personen mit niedrigem Sozialstatus konsumieren statistisch signifikant mehr zuckerhaltige Getränke als Personen mit mittlerem oder hohem Sozialstatus.

Zusätzlich problematisch ist laut RKI die Tatsache, dass Analysen der EsKiMo-Studie und des Bundes-Gesundheitssurvey 1998 zeigen, dass ein hoher Konsum zuckerhaltiger Getränke mit einem auch sonst eher ungünstigen Verzehrsmuster einhergeht. So verzehren 12- bis 17-jährige Mädchen und Jungen daneben häufig Süßigkeiten und Fast-Food-Produkte, bei Erwachsenen werden daneben große Mengen an raffinierten Getreideprodukten, verarbeitetem Fleisch und Snacks konsumiert.

Auch das RKI stellt anhand von Literaturrecherchen fest, dass durch den Genuss von zuckerhaltigen Erfrischungsgetränken relativ viele Kalorien aufgenommen werden, die nicht lange sättigen. Ohne Kompensation würde das langfristig den Anstieg des Körpergewichts bedingen und das Risiko für Adipositas steigern. Außerdem sei das Risiko für *Diabetes mellitus* erhöht – aufgrund des schnellen Anstiegs des Blutzuckerspiegels und der daraus resultierenden vermehrten Insulinausschüttung. In Verbindung mit den ungünstigen sonstigen Essgewohnheiten ist der Rückschluss, dass zuckerhaltige Erfrischungsgetränke zu Übergewicht und Diabetes beitragen, also nachvollziehbar.

Zu viel Zucker ist ubiquitär

Die im August 2016 von FOODWATCH veröffentlichte Marktstudie „So zuckrig sind Erfrischungsgetränke in Deutschland“ hat 463 Produkte unterschiedlichster Geschmacksrichtungen unter die Lupe genommen und einen von den Herstellern deklarierten



Einer der zuckerreichsten Joghurts im Test: Die enthaltene Zuckermenge im Becher entspricht zwölf Stück Würfelzucker.

durchschnittlichen Zuckergehalt von 7,5 % ermittelt. Je nach Unternehmen können es aber auch bis zu 11 % (PEPSICO) sein. Den höchsten Gehalt hatte ein EnergyDrink mit 16 % Zucker. Das entspricht 13,5 Stück Würfelzucker pro 250 ml. 60 % der Erfrischungsgetränke enthielten mehr als 5 % Zucker, einige sogar noch zusätzlich Süßstoffe.

Trotzdem, eine Verringerung der Zuckermengen dürfte sich nicht nur auf Erfrischungsgetränke beschränken. Auch viele andere Lebensmittel enthalten reichlich davon und nicht nur solche, in denen man tatsächlich auch Zucker erwartet. Der 2013 von den VERBRAUCHERZENTRALEN veröffentlichte Bericht „Versteckte Süßmacher“ führt drastische Beispiele auf – so einen Krautsalat mit 12 % Zucker. Eine aktuelle Stichprobe der VERBRAUCHERZENTRALE NRW im September 2016 bei 16 Fruchtjoghurts – die ja gemeinhin ein Image als gesundes Milchprodukt haben – ergab einen durchschnittlichen Gehalt von 10-11 Stück Würfelzucker pro 200 Gramm-Becher, der Höchstwert betrug 17,5 g pro 100 g.

Haben Subventionen Schuld an ungesunder Ernährung?

Der UN-Sonderberichterstatter für das Recht auf Nahrung, OLIVER DE SCHUTTER, stellte 2012 fest, dass die bestehenden Nahrungssysteme derzeit eine Ernährung begünstigten, die zu Übergewicht und Adipositas führe, und dass dringend ein Umdenken einsetzen müsste. Seiner Meinung nach haben einseitige Subventionen von Getreide und Sojabohnen, die Hülsenfrüchte, Obst und Gemüse außen vor ließen, ein Ungleichgewicht bewirkt. Dadurch seien Getreide und Soja zu billigen Rohstoffen geworden, die vor allem als Süßungsmittel (Mais-Sirup) und Öl in die Lebensmittel- und

Futtermittelindustrie gelangt seien. In der Konsequenz seien mehr verarbeitete Produkte und tierische Lebensmittel auf den Markt gekommen. Der Konsum von (hoch verarbeiteten) Getreide, Fleisch, Milchprodukten sowie pflanzlichen Ölen, Salz und Zucker sei durch günstige Endverbraucherpreise gefördert worden, während das teurere frische Gemüse und Obst eher für Besserverdiener erschwinglich ist (s. **Knack•Punkt** 6/2014, S. 10ff).

Auch JONES et al. (2014) verweisen auf Studien zur EU-Agrarpolitik die belegen, dass die Preisunterschiede zwischen „ungesunden“ und „gesunden“ Lebensmitteln durch die Subventionen für bestimmte Agrarprodukte beeinflusst werden. Subventionen für Zucker, Öl oder Milch können demnach dazu beitragen, die öffentliche Gesundheit durch die Senkung der Preise für besonders zucker- und fetthaltige Lebensmittel zu beeinträchtigen. Gezielte Subventionen gesunder Lebensmittel könnten nach Ansicht der Wissenschaftler eine bessere Ernährungsweise bei Menschen

an gesättigten Fettsäuren, Salz und Zucker) wie Junk Food oder Softdrinks und Subventionen für „gesunde“ Lebensmittel wie Obst und Gemüse. Er hält eine solche Maßnahme sowohl für kosteneffizient als auch wirksam. Durch die bloße Umverteilung der Kosten werde es für den Verbraucher absolut betrachtet zu keiner Preiserhöhung kommen, wodurch Einkommensschwache nicht benachteiligt würden. Darüber hinaus fordert er ein unnachgiebiges Vorgehen gegen Werbung für Junk Food und natürlich das Überarbeiten fehlgeleiteter Agrarsubventionen.

Können Steuern etwas am Essverhalten ändern?

In einer vom BUNDESMINISTERIUM FÜR BILDUNG UND FORSCHUNG geförderten Forschungsarbeit haben sich LEHNERT et al. (2013) damit auseinandergesetzt, inwieweit eine Besteuerung „ungesunder“ Lebensmittel/Zutaten bzw. alternativ eine Subvention „wünschenswerter“ Lebensmittel als

Preisveränderungen, da die Nachfrage bei Lebensmitteln eher unelastisch reagiert. Darüber hinaus problematisieren sie die schwierige Eingrenzung der zu besteuerten Nahrungsmittel/Nährstoffe, favorisieren aber eine Einordnung aufgrund eines Nährstoffgehalts (wie Zucker, gesättigte Fettsäuren), um das Ausweichen auf ebenso „ungesunde“ Alternativprodukte (nahe Substitute) zu verhindern. Sie weisen auf einen möglichen hohen Verwaltungsaufwand hin wie er in Dänemark beschrieben wurde. Zudem stellen sie auch unerwünschte Konsequenzen wie eine schlechter werdende Versorgung der Bevölkerung mit erwünschten Nährstoffen wie Vitamin D oder Jod als Effekt einer möglichen Fettsteuer dar. – Allerdings wären hier Nährstoffdefizite durch eine Zuckersteuer auf Erfrischungsgetränke nicht zu erwarten.

LEHNERT et al. kamen zu dem Schluss, dass es für Deutschland bisher viel zu wenig Studien zum Thema Extrasteuer/Subventionierung (wie Kosten-Nutzen-Analysen für alle Akteure, Untersuchungen zur Zahlungsbereitschaft bei einzelnen Lebensmitteln, Informationen zu Eigen- und Kreuzpreiselastizitäten für unterschiedliche Konsumentengruppen) gäbe. Außerdem sei es fraglich, ob internationale Ergebnisse auf Deutschland übertragbar sind, zumal unbekannt ist, wie die hiesige Lebensmittelindustrie auf eine solche Steuer reagieren würde. Hinzu käme noch, dass für die Lebensmittelauswahl ja eine Vielzahl unterschiedlichster Motive eine Rolle spielte und die Gesundheit bei den meisten Menschen nicht das wichtigste Motiv sei.

Nicht zuletzt würden Dreiviertel der Deutschen eine Extrasteuer auf ungesunde Lebensmittel ablehnen, empfänden sie als staatliche Bevormundung der freien Lebensmittelwahl.



Foto: photographyfirm / fotolia.de

mit niedrigem Einkommen fördern.

Laut DE SCHUTTER zahlen die Steuerzahler in OECD-Staaten wie Deutschland gleich dreifach für ungesunde Lebensmittel: Mit den fehlgeleiteten Agrarsubventionen, die die Produktion stark verarbeiteter Lebensmittel fördert, für die Bewerbung ungesunder Lebensmittel und für die entstehenden Krankheitskosten.

Der UNO-Experte fordert daher eine Besteuerung „ungesunder“ Erzeugnisse (mit einem hohen Gehalt

Maßnahme zur Verbesserung der Ernährungs- und Gesundheitssituation in Deutschland geeignet ist. Obwohl die Literatur sehr heterogen bezüglich Methodik und Ergebnissen ist, deutet ihrer Meinung nach der Großteil der Studien darauf hin, dass Preisänderungen prinzipiell erwünschte Veränderungen im Konsum und teilweise auch bei gesundheitsbezogenen Endpunkten bewirken können. Echte Verschiebungen im Konsumverhalten ergäben sich aber nur bei relativ starken

Steuern und Essverhalten – praktische Erfahrungen

Als positives Beispiel einer Verhaltensänderung durch Steuern werden immer wieder die Ergebnisse der Einführung der Alkopopsteuer in Deutschland am 1. Juli 2004 genannt. Das Alkopopsteuergesetz sollte zur Verbesserung des Schutzes junger Menschen – als Hauptkonsumenten der Alkopops – vor den Gefahren des

Alkoholkonsums beitragen. Diese Sondersteuer ist etwa viermal so hoch wie die übliche Branntweinsteuer, so dass die Preise pro 0,25 Liter um knapp einen Euro anstiegen. 2005 wurden dadurch laut Bundesfinanzministerium 10 Millionen Euro Steuern eingenommen, 2014 war es nur noch 1 Million Euro. Dieses erfolgreiche Zurückdrängen der Alkopops hat auch in anderen europäischen Ländern (Frankreich, Schweiz, Dänemark) zur Einführung einer solchen Steuer geführt. Demnach handelte es sich bei den Alkopops wohl um ein Produkt mit einer sehr hohen Preiselastizität. Ob der Alkoholkonsum der jungen Menschen dadurch aber sank, ist fraglich. Möglicherweise wurden hier Ausweichstrategien angewendet, die Alkopops nun auf Basis von Cola, Limo oder Energy Drinks selber gemischt. Tatsächlich weiß man aus Untersuchungen der BUNDESZENTRALE FÜR GESUNDHEITLICHE AUFKLÄRUNG (BzGA, 2015), dass der regelmäßige Alkoholkonsum, der Konsum riskanter Mengen und das Rauschtrinken junger Männer seit 2001, vor allem von 2010 bis 2014 zurückgegangen ist, nicht aber bei jungen Frauen. Das dürften aber eher Auswirkungen der massiven Informationskampagnen der BzGA sein.

Die Erfahrungen mit den Begleitumständen der Fettsteuer in Dänemark waren sicherlich nicht ermutigend, allerdings wurde der Versuch aus politischen Gründen auch schon abgebrochen lange bevor wissenschaftliche Auswertungen vorlagen. Fakt ist, dass die Fettsteuer eine leichte positive Änderung des Essverhaltens gebracht hat.

Die Zuckersteuer in Mexiko seit Januar 2014 erhöhte den Preis zuckerhaltiger Erfrischungsgetränke um etwa 10 %. Im Januar 2016 wurde eine Auswertung der Einkäufe 6.253 urbaner Haushalte (205.112 Personen in 53 Städten mit mehr als 50.000 Einwohnern) von Januar bis Dezember 2014 veröffentlicht. Nach COLCHERO et al. sanken nach Einführung der Steuer die Käufe besteuerteter Getränke um durchschnittlich 6 %, wobei der Rückgang im Laufe der Zeit kontinuierlich anstieg und am Ende des Beobachtungszeitraumes bei 12 % lag. Dieser Effekt war in allen sozioökonomischen Schichten zu beobachten.

Er war jedoch in den Haushalten der Geringverdiener mit durchschnittlich 9 % (zum Ende hin 17 %) am ausgeprägtesten. Im selben Zeitraum nahm der Kauf unbesteuerteter Getränke (vor allem Wasser) um 4 % zu. Inwieweit dieser Rückgang anhält und ob sich das auch auf das Körpergewicht der Mexikaner und die Zahl der Diabetiker auswirkt, lässt sich noch nicht sagen.

Möglicherweise funktionieren aber auch Subventionen besser: In Norwegen hat 2007 eine Supermarktkette einen Praxistest gemacht: Sie haben ihren Kunden bei Obst und Gemüse die Mehrwertsteuer in Höhe von 14 % erlassen. Nach drei Monaten verzeichnete die Supermarktkette in ihren Filialen eine Erhöhung des Obst- und Gemüseverkaufs um 23 %.

Wie hoch müssten Steuern sein, um etwas zu bewirken?

Ob und inwieweit Preiserhöhungen durch Strafsteuern signifikant etwas am Kaufverhalten ändern können, ist eine Frage der Preiselastizität – aber auch der begleitenden Gesundheits- bzw. Ernährungsbildungsmaßnahmen. Letztendlich ist ja nicht die Änderung des Konsumverhaltens das eigentliche Ziel, sondern die Reduzierung der Zahl der Übergewichtigen und Adipösen.

2010 stellte KYRRE RICKERTSEN vom NORWEGISCHEN FORSCHUNGSINSTITUT FÜR AGRARÖKONOMIE NILF sein Modell vor: Würde man die Mehrwertsteuer für Obst, Gemüse und Fisch auf 0 % senken und dafür die Steuern für Süßwaren, Eis und Softdrinks auf den normalen Mehrwertsteuersatz von 25 % erhöhen, änderten sich Kaufverhalten und Körpergewicht der Norweger. Haushalte mit einem hohen Softdrinkkonsum würden dann zehn Liter weniger Softdrinks im Jahr kaufen, ähnlich sähe es bei Süßwaren aus. Der Wegfall der Mehrwertsteuer bei Gemüse würde die norwegischen Verbraucher/-innen dazu motivieren, zwischen einem bis vier Kilogramm mehr Gemüse im Jahr zu kaufen. Bei Obst wären diese Effekte geringer. Die Berechnungen basieren auf den Ausgaben von 25.000 norwegischen Haushalten aus dem Jahr 2005.

OLIVER MYTTON, BRITISH HEART FOUNDATION'S HEALTH PROMOTION RESEARCH GROUP, stellte 2012 fest, dass eine solche Steuer schon ganz

erheblich sein müsste, um tatsächlich Einfluss auf das Ess- und Trinkverhalten zu nehmen. Er hat anhand von Studienanalysen errechnet, dass eine Fettsteuer zu einer Preiserhöhung von etwa 25 %, mindestens aber 20 %, führen müsste, um einen signifikanten Effekt auf Übergewicht und Herz-Kreislauf-Erkrankungen zu haben.

Eine der von ihm zitierten Studien hatte vorgeschlagen, 18 % Steuer auf Pizza und Erfrischungsgetränke zu erheben, um die Kalorienaufnahme der US-Amerikaner so zu senken, dass sie etwa 2 kg Gewicht pro Jahr verlieren würden. Die meisten Studien schlagen eine 10%ige Steuer vor, die zu einem Rückgang der Kalorienaufnahme durch das besteuerte Lebensmittel um 10 % führen würde.

MYTTON sieht allerdings den größten Effekt darin, sich nicht nur auf eine Lebensmittelgruppe zu fokussieren und die eingenommenen Steuern wiederum in die Subventionierung gesunder Lebensmittel zu stecken: „*Taxing a wide range of unhealthy foods or nutrients is likely to result in greater health benefits than would accrue from narrow taxes*“.

Forderungen von medizinischen Fachverbänden

In Deutschland fordert insbesondere die DEUTSCHE DIABETES-GESellschaft seit langem eine Zucker-Fett-Steuer. Geschäftsführer Dr. DIETRICH GARLICHs am 1. September 2014 in der *ÄRZTE ZEITUNG*: „*Natürlich ist es richtig, dem Einzelnen die Verantwortung für seine Gesundheit nicht abzunehmen. Allerdings sind wir mit dieser Strategie grandios gescheitert. Die Übergewichtsepidemie entwickelt sich seit drei Jahrzehnten nicht zum Besseren, sondern zum Schlechteren; die Diabeteserkrankungen sind [...] binnen zehn Jahren um 38 % Prozent auf über sechs Millionen gestiegen.*“

2015 hat die DEUTSCHE ALLIANZ NICHTÜBERTRAGBARE KRANKHEITEN DANK – ein Zusammenschluss von 17 großen medizinischen Fachgesellschaften – in ihrem Strategiepapier zur Primärprävention „*Den Tsunami der chronischen Krankheiten stoppen: vier Maßnahmen für eine wirkungsvolle und bevölkerungsweite Prävention*“ gefordert, adipogene Lebensmittel zu besteuern und gesunde Lebensmittel mittels einer Zucker-/Fettsteuer zu

entlasten und führt das auch detailliert aus. Darüber hinaus fordert DANK – in Einklang mit dem „Globalen Aktionsplan gegen nichtübertragbare Krankheiten“ der WELTGESUNDHEITSORGANISATION (WHO) – täglich mindestens eine Stunde Bewegung (Sport) in Kita und Schule, verbindliche Qualitätsstandards für Kita- und Schulverpflegung und ein Verbot von an Kinder gerichtete Lebensmittelwerbung.

Was halten die Deutschen von einer Zuckersteuer?

In einer repräsentativen FORSA-Umfrage im Auftrag der DAK-GESUNDHEIT hat sich 2015 eine Mehrheit (68 %) der Bundesbürger gegen die Einführung einer sogenannten Zuckersteuer ausgesprochen. Damals hatte die SPD-Bundestagsfraktion vorgeschlagen, auf Süßwaren die volle Mehrwertsteuer von 19 % Prozent statt der bisherigen 7 % wie für die meisten Lebensmittel zu erheben.

In einer neuen Umfrage des Meinungsforschungsinstituts YouGov aus dem September 2016 bröckelt diese Mehrheit etwas, Ablehnung signalisieren nur noch 51 %, 40 % würden eine Zuckersteuer befürworten. Geht es nur um stark gesüßte Getränke wären 44 % eher für eine Steuer und 49 % dagegen. Auf jeden Fall reicht den meisten Befragten eine bloße Kennzeichnung des Zuckergehaltes nicht aus.

In einer weiteren aktuellen Studie aus dem August 2016 von DIE ZEIT zusammen mit INFAS und dem WISSENSCHAFTSZENTRUM BERLIN wurden 3.000 Personen in Deutschland befragt. Danach wollen die Bürger/-innen mehr Kontrollen, aber keine Bevormundung: 85 % sind dafür, dass die Politik „vollständige, verständliche Produktinformationen zu Lebensmitteln“ sicherstellt. 56 % wollen, dass die Politiker Lebensmittelkonzerne kontrollieren und bestimmen, was diese verkaufen dürfen. Aber: 83 % wollen nicht, dass ihnen die Politik vorgibt, was sie kaufen oder essen dürfen.

Der deutsche Weg

„Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) lehnt eine politische Steuerung des Konsums durch Strafsteuern für vermeint-

lich ungesunde Lebensmittel ab. Strafsteuern ändern in der Regel nichts am Ernährungsverhalten der Menschen“, so FRIEDERIKE LENZ, Pressereferentin des BMEL, in der September-Ausgabe 2016 VON READER'S DIGEST. Die deutsche Regierung setzt auf eine andere Strategie: Mit Hilfe von INFORM-Projekten soll die Ernährungsbildung der Bevölkerung – und damit die Eigenverantwortung für die Gesundheit – gefördert werden. Mit Hilfe des Nationalen Aktionsplans „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ zur Prävention von Fehlernährung, Bewegungsmangel, Übergewicht und damit zusammenhängenden Krankheiten sollen bis zum Jahr 2020 sichtbare Ergebnisse erzielt werden. Die Haltung der Bundesregierung laut Bericht „Gesunde Ernährung, sichere Produkte“ vom 1. Juni 2016 (S. 56): „*Persönliche Lebensstile kann und soll der Staat nicht reglementieren. Vielmehr sollen die Menschen dafür sensibilisiert werden, dass ein gesundheitsförderlicher Lebensstil für jeden Einzelnen und für die Gesellschaft als Ganzes von Vorteil ist.*“ Die Maßnahmen der Bundesregierung zielen dabei auf Bildung, Information und Motivation (Verhaltensprävention) sowie eine Erleichterung des gesundheitsförderlichen Verhaltens durch Veränderung des Lebensumfelds der Menschen (Verhältnisprävention). Diese bezieht sich bisher auf Kita, Schule oder Betrieb, nicht aber auf den Supermarkt und das Lebensmittelangebot bzw. eine unterstützende bewertende Kennzeichnung (z.B. Nährwertampel).

Allerdings sind die für INFORM-Projekte seit 2008 zur Verfügung gestellten 66 Millionen Euro nur ein sehr geringes Budget im Vergleich mit den Werbemillionen der Lebensmittelindustrie. Diese betragen laut dem Statistikportal STATISTA.COM in Deutschland von Januar bis Juli 2016 alleine für Süßwaren 421 Millionen Euro, mit weiteren 232 Millionen wurden alkoholfreie Erfrischungsgetränke beworben, dazu kommen nochmal 558 Millionen Euro Werbegelder für den Lebensmitteleinzelhandel. Außerdem heißt es im o.g. Bericht, dass erfolgreiche Projekte weiter verstetigt werden sollen (S. 57). Konkret bedeutet das meist: Arbeitet weiter so, aber Geld gibt es dafür nicht mehr. Allerdings sind jetzt „die Krankenkassen

mit dem Inkrafttreten des Präventionsgesetzes verpflichtet, eine ungleich höhere finanzielle Unterstützung für Präventionsangebote in Lebenswelten wie Kitas, Schulen, Kommunen und Betrieben zur Verfügung zu stellen“ (S. 64). Damit schließt sich der Kreis zum UN-Experten DE SCHÜTTER: Die Beitrags- bzw. Steuerzahler müssen finanzieren, was von der Politik nicht gelöst wird / werden soll.

Im oben genannten Bericht der Bundesregierung zur Ernährungspolitik, Lebensmittel- und Produktsicherheit taucht das Thema Reformulierung nur kurz unter „Maßnahmen im Berichtszeitraum – europäische Ebene“ auf. Ansonsten wird lediglich berichtet, dass der DEUTSCHE BUNDESTAG die Bundesregierung im Juni 2015 aufgefordert hat, eine nationale Strategie für die Reduktion von Zucker, Fetten und Salz in Fertigprodukten zu erarbeiten (S. 64/65). Derzeit analysiert das BMEL die Ausgangslage bzw. hat damit das MAX-RUBNER-INSTITUT beauftragt. Konkret geht es zunächst um eine Bestandsaufnahme und Bewertung der national und international geplanten und bereits durchgeführten Reformulierungsmaßnahmen. Dann sollen Produktgruppen identifiziert werden, die für eine Reformulierungsstrategie in Deutschland relevant sein könnten. Das Forschungsvorhaben soll in der zweiten Jahreshälfte 2016 starten. Nach Abschluss der Analyse will das BMEL Gespräche mit der Lebensmittelwirtschaft und dem Lebensmittelhandel führen. Vermutlich wird das dann auf wieder neue freiwillige Selbstverpflichtungen hinauslaufen. Insgesamt hat der DEUTSCHE BUNDESTAG Ende 2015 zwei Millionen Euro zur Förderung von Forschungs- und Innovationsvorhaben im Zusammenhang mit einer Reduktionsstrategie von Zucker, Salz und Fetten in Nahrungsmitteln zur Verfügung gestellt.

Bleibt die Frage, ob diese Innovationen auch wirklich in die richtige Richtung gehen und nicht nur neue Fettersatzstoffe, Süßstoffe etc. synthetisiert werden.

Fazit

Alles in allem zeigt sich sicherlich, dass eine Zuckersteuer nur auf Erfrischungsgetränke nicht die Lösung

Wie Lobbyisten die Ernährungswelt manipulierten

Als es in den 1950er und 1960er Jahren in den USA zu einem deutlichen Anstieg der Herzinfarkttrate kam, diskutierte die Wissenschaft über die Ursachen. In den Fokus gerieten die veränderten Essgewohnheiten. Dabei standen zwei Thesen zur Diskussion: Der englische Wissenschaftler JOHN YUDKIN machte den gestiegenen Zuckerkonsum und zuckerhaltige Getränke dafür verantwortlich, während der Amerikaner ANCEL KEYS, die immer öfter gegessenen gesättigten Fettsäuren als Ursache für erhöhte Cholesterinspiegel sah, die wiederum Hauptrisikofaktor für Herzinfarkt seien.

In einem viel beachteten Übersichtsartikel (*New England Journal of Medicine* 1967: 277: 186-92 und 245-7, PMID 5339699) haben damals Wissenschaftler renommierter US-Universitäten Fett und Cholesterin als wichtigste Infarktverursacher gebrandmarkt und von den Risiken des Zuckers wunderbar abgelenkt. Eine Analyse historischer Dokumente, die jetzt veröffentlicht wurde (*JAMA Internat Medicine* 2016, doi: 10.1001/jamainternmed.2016.5394), zeigt allerdings, dass diese Wissenschaftler vom Vorgänger des heutigen Industrieverbands der US-Zuckerindustrie – der SUGAR RESEARCH FOUNDATION – dafür gut bezahlt wurden.

Bereits Ende 2013 hatte eine gemeinsame Literaturanalyse der spanischen UNIVERSITÄT NAVARRA und des DEUTSCHEN INSTITUTS FÜR ERNÄHRUNGSFORSCHUNG (DIFE) gezeigt dass systematische Reviews, bei denen ein finanzieller Interessenkonflikt aufgrund industrieller Förderung angegeben war, fünfmal häufiger feststellten, dass es keinen Zusammenhang zwischen dem Konsum zuckerhaltiger Erfrischungsgetränke und einer Gewichtszunahme gäbe, als die Studien, bei denen kein Interessenkonflikt vorlag (*PLoS Med* 2013; Dec; 10(12): e1001578. doi: 10.1371/journal.pmed.1001578).

Ähnliches wird übrigens auch bezüglich des alten Margarine-Butter-Streits berichtet: Dort soll ebenfalls eine erhebliche finanzielle Einflussnahme auf Studien durch die Margarine-Industrie stattgefunden haben.

Fazit: Gute Wissenschaft braucht unabhängige Forschung und muss mit öffentlichen Geldern gefördert werden. Alles andere kostet die Gesellschaft unter Umständen mindestens ebenso viel Geld – und manch einen die Gesundheit.

für das Übergewichtsproblem in der Gesellschaft ist. Es bedarf eines ganzen Maßnahmenbündels aus Steuern (vielleicht auch nur ein Umbau der Mehrwertsteuern), Werbeverboten, abschreckenden Bildern, Aufklärungskampagnen und einem gesundheitsförderlichen Lebensumfeld vor allem für Kinder und Jugendliche.

Insbesondere sollten aber vor allem die EU-Politiker und die EU-KOMMISSION endlich ihre Hausaufgaben machen. So warten wir seit 2009 auf die Nährwertprofile, die dazu beitragen sollten, dass keine gesundheitsbezogene Werbung für „ungesunde“ Lebensmittel gemacht werden darf. Nun stehen diese auf dem Prüfstand, die EU-Parlamentarier in Brüssel haben am 12. April 2016 im Rahmen eines Eigeninitiativberichts zu REFIT (Programm zur Gewährleistung der Effizienz und Leistungsfähigkeit der europäischen Rechtsetzung) schon mal für das Aus votiert. Es scheint, als ob die mehr als 30.000 Lobbyisten in Brüssel – also fast 40 pro MdEP – „ganze“ Arbeit geleistet haben. Die Kommission ist allerdings nicht an das Votum gebunden. Derzeit läuft eine öffentliche Konsultation. Der Abschluss der Evaluierung wird für Ende 2017 erwartet.

Und wie war das noch mit der Nährwertampel? In Großbritannien wird sie seit vielen Jahren erfolgreich genutzt (s. **Knack•Punkt** 4/2013, S. 4). 2008 hatte eine von HORST SEEHOFFER als Bundesernährungsminister in Auftrag gegebene Verbraucherumfrage gezeigt, dass eine einheitliche farbige Kennzeichnung für Verbraucher durchaus hilfreich sein kann, wenn es um die Einschätzung des Zucker-, Fett- oder Salzgehalts geht. Nährwertangaben für eine Drittel-Pizza auf der Vorderseite der Verpackung (s. **Knack•Punkt** 2/2016, S. 3) sind es eher nicht. Gegen die Einführung einer solchen Ampelkennzeichnung in Deutschland ist die Lebensmittelindustrie erfolgreich Sturm gelaufen.

Natürlich kann man heute schon auf (fast) jeder Lebensmittel- und Getränkepackung nachlesen, was an Nährwerten im jeweiligen Produkt enthalten ist. Gelesen werden diese Tabellen von den wenigsten, sicherlich auch, weil sich eben nicht auf den ersten Blick erschließt, wie das Produkt einzuschätzen ist. Farbige Hinweise in den Ampelfarben – wie es sie ja auch als Energieverbrauchslabel für Fernseher, Kühlschrank oder Spülmaschine gibt – informieren und lassen trotzdem jedem die freie Wahl. (AC)

Quellen: Fettsteuer als Präventionsansatz: Dänemark sagt Nein. *aid-Newsletter* Nr. 46/12 vom 14.11.12 ♦ Dänemark schafft Fettsteuer wieder ab. *DiePresse.com* vom 12.11.12 ♦ Smed S et al. (2016): The effects of the Danish saturated fat tax on food and nutrient intake and modelled health outcomes: an econometric and comparative risk assessment evaluation. *Eur J Clin Nutr.* 70(6): 681-6, doi:10.1038/ejcn.2016.6 ♦ Fettleibigkeit: Mexiko beschließt Extra-Steuer auf Fast Food. *Zeit online* vom 01.11.13, www.zeit.de/lebensart/essen-trinken/2013-11/mexiko-steuer-fast-food ♦ Wissenschaftliche Dienste des Deutschen Bundestags: Besteuerung ungesunder Lebensmittel in ausgewählten Ländern. Sachstand WD 4 – 3000 – 219/14, Stand: 17.12.14, www.bundestag.de/blob/417432/37160f5c43574570d436fd05664boa8/wd-4-219-14-pdf-data.pdf ♦ WHO-Guideline: Sugars intake for adults and children. *Genf: World Health Organization* 2015 ♦ DGE (ed): Evidenzbasierte Leitlinie „Kohlenhydratzufuhr und Prävention ausgewählter ernährungsmitbedingter Krankheiten“, Version 2011, www.dge.de/fileadmin/public/doc/ws/ll-kh/oo-inhalt-DGE-Leitlinie-KH.pdf ♦ Robert-Koch-Institut: Limo, Saft & Co – Konsum zuckerhaltiger Getränke in Deutschland. *Gesundheitsberichterstattung kompakt 4. Jahrgang, 1/2013* ♦ *foodwatch Marktstudie 2016: So zuckrig sind Erfrischungsgetränke in Deutschland, Stand August 2016* ♦ *Versteckte Süßmacher. Bundesweite Markterhebung der Verbraucherzentralen, Stand Juni 2013, www.verbraucherzentrale.nrw/media223203A.pdf* ♦ *Marktcheck der Verbraucherzentrale NRW „Zu viel Zucker in Fruchthoghurts“* Stand: 06.09.16, www.verbraucherzentrale.nrw/zucker-in-fruchthoghurts?pk_campaign=NW-160907 ♦ *United Nations General Assembly A/HRC/19/59, Report submitted by the Special Rapporteur on the right to food, Olivier De Schutter* vom 26.12.11, www.ohchr.org/Documents/HRBodies/HRCouncil/RegularSession19/A-HRC-19-59_en.pdf ♦ Jones NRV et al. (2014): The Growing Price Gap between More and Less Healthy Foods: Analysis of a Novel Longitudinal UK Dataset. *PLoS ONE* 9(10): e109343. doi:10.1371/journal.pone.0109343 ♦ Lehnert T et al. (2013): *Gesundheitssteuern auf Lebensmittel. Eine Maßnahme zur Förderung der Gesundheit in Deutschland?* *Bundesgesundheitsbl* 56: 562-70, DOI 10.1007/s00103-012-1644-7 ♦ Orth B, Töppich J (2015): *Der Alkoholkonsum Jugendlicher und junger Erwachsener in Deutschland 2014. Ergebnisse einer aktuellen Repräsentativbefragung und Trends.* *Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung, Köln* ♦ Colchero MA et al. (2016): Beverage purchases from stores in Mexico under the excise tax on sugar sweetened beverages: observational study. *BMJ* 352: h6704, http://dx.doi.org/10.1136/bmj.h6704 ♦ *Steuerexperiment in Norwegen: Was passiert, wenn Süßes teuer wird und Gemüse günstiger? Meldung aid Infodienst, 10.11.2010* ♦ Mytton OT et al. (2012): Taxing unhealthy food and drinks to improve health. *BMJ* May 15; 344: e2931. doi: 10.1136/bmj.e2931 ♦ Garlichs D, Effertz T: *Warum eine Zucker-Fett-Steuer notwendig ist.* *Ärzte Zeitung, 01.09.14* ♦ *Strategiepapier der Deutschen Allianz Nichtübertragbare Krankheiten (DANK) zur Primärprävention „Den Tsunami der chronischen Krankheiten stoppen: vier Maßnahmen für eine wirkungsvolle und bevölkerungsweite Prävention“* vom 12.06.15, www.dkfz.de/de/krebspraevention/Downloads/150612_DANK-Strategiepapier.pdf

Fortsetzung S. 19

RASFF-Jahresbericht 2015

Das EUROPÄISCHE SCHNELLWARNSYSTEM FÜR LEBENSMITTEL UND FUTTERMITTEL (RASFF – THE RAPID ALERT SYSTEM FOR FOOD AND FEED) hat seinen offiziellen Jahresbericht 2015 vorgestellt: Demnach sind im vergangenen Jahr 3.049 Hinweise eingegangen, von denen etwa ein Viertel (775) auf gesundheitsgefährdende Produkte hinwies. Das ist eine Steigerungsrate von 3 % gegenüber dem Vorjahr. Die Antwortrate auf solche Risikomeldungen stieg laut EU-KOMMISSION um 23 % auf 4.030 Folgemeldungen, ein deutliches Zeichen dafür, dass diese Warnungen



Ernst genommen werden und tatsächlich zu Marktstichproben in anderen Mitgliedstaaten führen.

Zu den am häufigsten beanstandeten gesundheitlichen Risiken zählen vor allem Aflatoxine in Nüssen (307mal, aus China, Iran, Türkei, USA) und in türkischen Früchten/Gemüse (48mal), gefolgt von Salmonellen in Gemüse und Obst (78mal, aus Indien), in Nüssen und Samen (65mal, aus Indien) sowie in brasilianischem Geflügelfleisch (37mal). Auch Quecksilber war wieder ein Thema in Fisch und Fischprodukten (58mal, aus Spanien). Wie seit Anbeginn des RASFF in 2000 stammen die meisten beanstandeten Lebensmittel aus Asien, weiterhin auf einem hohen Niveau, allerdings leicht rückläufig seit 2012. Die Zahl der Meldungen bei europäischen Produkten sind auf einem fast gleich hohen Niveau, aber kontinuierlich ansteigend.

Seit 2013 ist auch die Zahl der festgestellten nicht deklarierten Allergene wieder gestiegen, sie lag mit 165 Meldungen so hoch wie noch nie.

Die am häufigsten beanstandeten Lebensmittelgruppen sind Gemüse/Obst (634), Nüsse (477), Fisch (297), Geflügel (176), Fleisch (159), Gewürze (150), Cerealien und Getreideprodukte (122), Diätetische/angereicherte Lebensmittel/Supplemente (122). 99 Fälle von Lebensmittelbetrug (*Food Fraud*) wurden gemeldet.

Quelle: RASFF 2015 Annual Report, http://ec.europa.eu/food/safety/docs/rasff_annual_report_2015.pdf

Listeriose-Erkrankungen in Deutschland steigend

Seit 2011 steigt die Zahl der gemeldeten Listeriose-Erkrankungen bundesweit kontinuierlich. Binnen fünf Jahren haben die Meldefälle in Deutschland dramatisch zugenommen, wie die unten stehende Tabelle zeigt (* = Änderung der Referenzdefinition zur Übermittlung und Auswertung an das RKI). Über 90 % davon stehen nicht im Zusammenhang mit einer Schwangerschaft (dabei kann es zu Fehlgeburten, zum Absterben des Fötus oder zu einer schweren Neugeborenensepsis kommen), sondern treten vor allem

Meldejahr	Anzahl Fälle
2011	338
2012	430
2013	468
2014	609
2015*	662

bei Erwachsenen über 60 Jahren auf. Nach Einschätzung des ROBERT KOCH-INSTITUTS (RKI) kann wahrscheinlich ein Teil des Anstiegs von Listeriose-Fällen über den höheren Anteil empfänglicher Personen in der deutschen Bevölkerung erklärt werden kann (Demographischer Wandel).

Allerdings geht das RKI auch davon aus, dass die Exposition der Bevölkerung mit *Listeria monocytogenes* und damit das Risiko, an Listeriose zu erkranken, sich in den letzten Jahren erhöht hat. Zuletzt wurden im August wegen Listerien Wurstwaren zweier Hersteller sowie vorgebratene Hähnchenfilets zurückgerufen, im Juli ein Putenlachs-schinken.

Quellen: Deutscher Bundestag: Drucksache 18/9249 vom 22.07.2016 ♦ www.lebensmittelwarnung.de [abgerufen am 13.09.16]

Fremdsprachige Medien für Elternarbeit

GESUND INS LEBEN NETZWERK JUNGE FAMILIE hat für die Beratung von Migranten verschiedene fremdsprachige Medien im Angebot. Insbesondere für die Elternberatung gibt es das Merkblatt „Mama, das wünsch‘ ich mir von dir!“ und die Kurzinfor „Das beste Essen für Babys“ in Arabisch, Englisch, Russisch und Türkisch zum kostenlosen Herunterladen. Die bundesweiten Handlungsempfehlungen für Schwangerschaft, erstes Lebensjahr und Kleinkindalter gibt es in Deutsch (gerade überarbeitet und um Bewegungsaspekte ergänzt) sowie in Englisch.

→ www.gesund-ins-leben.de/fuer-fachkraefte/medien-materialien/fremdsprachige-medien/

Neues Institut für Kinderernährung geplant

Ein neues „Institut für Kinderernährung“ soll seinen Sitz in Karlsruhe erhalten, so der bisherige Präsident des MAX-RUBNER-INSTITUTS (MRI), Prof. Dr. GERHARD RECHKEMMER, am Tag seiner Verabschiedung. Derzeit würde auf die Zustimmung des Bundestags zu dem Projekt im Herbst gewartet. Laut RECHKEMMER besteht bei der Kinderernährung in Deutschland ein erheblicher Forschungsbedarf: „Wir verstehen viel zu wenig, warum sich Kinder wie ernähren.“ Es gebe zwar ein FORSCHUNGSINSTITUT FÜR KINDERERNÄHRUNG in Dortmund (FKE), das sich aber vor allem um die Folgen von Ernährungsproblemen kümmere. Das neue Institut soll dagegen erarbeiten, wie man es verhindern kann, dass es zu den Fehlentwicklungen kommt. Wie viele Mitarbeiter die neue Einrichtung haben werde, ist noch nicht bekannt.

Das 2008 gegründete MRI mit Hauptsitz in Karlsruhe kümmert sich um gesundheitlichen Verbraucherschutz in der Ernährung und berät das BUNDESMINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG UND LANDWIRTSCHAFT (BMEL). Es ist Nachfolgerin der BUNDESFORSCHUNGSANSTALT FÜR ERNÄHRUNG UND LEBENSMITTEL (BFEL). Wer Nachfolger/-in von RECHKEMMER wird, ist noch nicht bekannt.

Quellen: aerzteblatt.de vom 24.08.16 ♦ www.mri.bund.de [abgerufen am 13.09.16]

(AC)

Problematische Stoffe auch in raffinierten Pflanzenfetten

Im Jahre 2007 wurden erstmals 3-MCPD-Fettsäureester in raffinierten Pflanzenfetten nachgewiesen. Jetzt hat die EUROPÄISCHE BEHÖRDE FÜR LEBENSMITTELSICHERHEIT (EFSA) eine umfassende Bewertung auf Basis aktueller Daten aus 23 EU-Mitgliedstaaten vorgelegt, darunter auch Deutschland. Danach sieht sie ein Gesundheitsrisiko vor allem für jüngere Bevölkerungsgruppen.

Prozesskontaminanten der Raffination

Während freies 3-Monochlorpropanediol (3-MCPD) bzw. freies 2-Monochlorpropanediol (2-MCPD) entstehen kann, wenn fett- und gleichzeitig salzhaltige Lebensmittel bei der Herstellung hohen Temperaturen ausgesetzt werden, entstehen die estergebundenen Formen, also 2-MCPD-, 3-MCPD- sowie Glycidyl-Fettsäureester vor allem bei der Raffination pflanzlicher Fette und Öle. Rohe Öle enthalten verschiedene Begleitstoffe, die unter anderem aus Geruchs- und Geschmacksgründen unerwünscht sind und durch Wärmebehandlungen entfernt werden. Raffinierte, d.h. nicht naturbelassene (native) Speiseöle und Speisefette enthalten daher 2-MCPD, 3-MCPD- sowie Glycidyl-Fettsäureester in zum Teil erheblichen Mengen. Die höchsten Gehalte wurden in raffinierten Palmölen und -fetten gefunden. Lebensmittel, die auf Basis von raffinierten pflanzlichen Speiseölen und -fetten hergestellt werden (Margarine, Backwaren, frittierte Produkte und verschiedene Snackartikel sowie Säuglingsmilchnahrung), sind ebenfalls betroffen.

Gesundheitsschädlich im Tierversuch

Die genannten Verbindungen weisen im Tierversuch gesundheitsschädigendes, wahrscheinlich karzinogenes Potential auf und sind daher in Lebensmitteln unerwünscht.

So hat eine Studie an Ratten gezeigt, dass 3-MCPD-Fettsäureester im Darm weitgehend vollständig unter Freisetzung von 3-MCPD gespalten werden. In toxikologischen Langzeit-

studien wurde nach Verabreichung von 3-MCPD eine Zunahme der Zellzahl (Hyperplasie) in den Nierentubuli beobachtet. In höheren Dosierungen kam es zu gutartigen Tumoren. Eine mutagene Wirkung wurde nicht nachgewiesen. Derzeit geht man davon aus, dass Schädigungen erst oberhalb eines Schwellenwertes auftreten. Daher konnte für 3-MCPD basierend auf den tierexperimentellen Daten zumindest ein neuer TDI-Wert (*Tolerable Daily Intake*) von 0,8 µg/kg Körpergewicht und Tag abgeleitet werden.

Für 2-MCPD und 2-MCPD-Fettsäureester können mangels Daten – es gibt keine geeigneten tierexperimentellen Studien – derzeit keine gesundheitsbasierten Referenzwerte festgelegt werden. Kritisch sind auch die Glycidyl-Fettsäureester zu sehen. Es muss von einer vollständigen Spaltung und Freisetzung von Glycidol im Magen-Darm-Trakt ausgegangen werden, weshalb Glycidyl-Fettsäureester aus toxikologischer Sicht wie freies (wahrscheinlich krebserregendes) Glycidol bewertet werden. Für die Risikobewertung steht bisher nur der MoE-Ansatz (*Margin of Exposure*, Verhältnis einer Wirkdosis im Tierversuch zur Expositionsdosis beim Menschen) zur Verfügung. Hier ist dringend weitere Forschung nötig.

Gesundheitsrisiko vor allem für Kinder

Die aus der EU-weiten Datenerhebung bei verschiedenen Lebensmitteln abgeschätzte Exposition zeigt, dass Säuglinge, Kinder und Jugendliche besonders hoch gegenüber allen drei Prozesskontaminanten exponiert sind. Ein erhöhtes Gesundheitsrisiko besteht insbesondere für nicht gestillte Säuglinge, die ausschließlich mit industriell gefertigter Säuglingsmilchnahrung ernährt werden. Deren 3-MCPD-Exposition beispielsweise lag im Mittel bei 2,4 µg/kg Körpergewicht und Tag. Diese mehr als dreifache Überschreitung des TDI-Wertes wird von der EFSA als gesundheitlich bedenklich angesehen.

Allerdings besteht diese Belastung vermutlich bereits seit Jahrzeh-

ten, auch wenn sie erst seit wenigen Jahren bekannt ist. Bisher gibt es laut BUNDESINSTITUT FÜR RISIKOBEWERTUNG (BfR) keine Hinweise, dass mit industriell gefertigter Säuglingsmilch ernährte Kinder eine gesundheitliche Schädigung durch die Aufnahme der genannten Fettsäureester erfahren hätten. Deshalb ist aus Sicht des BfR die Wahrscheinlichkeit gering, dass es durch die gegenwärtige Expositionshöhe bei nicht gestillten Kindern zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen kommt, zumal sich aktuell durch die Aktivitäten von Behörden und Wirtschaftsbeteiligten erste Erfolge bei der Senkung der Gehalte dieser Fettsäureester abzeichnen. Mütter, die nicht stillen können oder wollen, sollten daher keinesfalls auf industriell gefertigte Säuglingsmilchnahrung verzichten, da diese im Gegensatz zu selbst gefertigtem Muttermilchersatz alle vom Säugling benötigten Nährstoffe enthält.

Was ist zu tun?

Insgesamt bestätigt die aktuelle EFSA-Stellungnahme die BfR-Empfehlung, die Gehalte an diesen Raffinationskontaminanten in pflanzlichen Fetten und Ölen sowie Lebensmitteln zu minimieren. Aus Verbrauchersicht wären natürlich Höchstwerte wünschenswert, zumindest aber Signalwerte ähnlich wie bei Acrylamid. Darüber hinaus können Verbraucher/-innen darauf achten, eher native Öle zu verwenden und Produkte mit Palmöl (auch aus Gründen der Nachhaltigkeit, s. **Knack•Punkt** 4/2012, S. 9) möglichst zu meiden. (AC)

Quellen: 3-MCPD-, 2-MCPD- Glycidyl-Fettsäureester in Lebensmitteln: EFSA und BfR sehen Gesundheitsrisiko vor allem für jüngere Bevölkerungsgruppen. BfR-Mitteilung Nr. 020/2016 vom 07.07.16 ♦ EFSA (2016): Risks for human health related to the presence of 3- and 2- monochloropropanediol (MCPD), and their fatty acid esters, and glycidyl fatty acid esters in food. EFSA Journal 14(5): 4426

→ www.bfr.bund.de/cm/343/3-mcpd-2-mcpd-glycidyl-fettsaeureester-in-lebensmitteln.pdf

→ www.bfr.bund.de/cm/343/fragen-und-antworten-zur-kontamination-von-lebensmitteln-mit-3-mcpd-2-mcpd-und-glycidyl-fettsaeureestern.pdf

→ www.efsa.europa.eu/de/efsajournal/pub/4426

Täuschungsschutz

Reform des Deutschen Lebensmittelbuchs

Die Leitsätze des *Deutschen Lebensmittelbuchs* (DLMB) beschreiben seit über 50 Jahren die Verkehrsauffassung hinsichtlich Herstellung, Beschaffenheit oder sonstiger Merkmale von Lebensmitteln. Sie sind nicht rechtsverbindlich, sondern stellen vielmehr ein untergesetzliches Regelwerk dar, das bei der Auslegung des Rechts Hilfestellung leistet. Da in den vergangenen Jahren zunehmend Kritik an den Leitsätzen sowie an Struktur, Abstimmungsmodalitäten und Organisation der DEUTSCHEN LEBENSMITTELBUCH-KOMMISSION (DLMBK) laut wurde, gab das BUNDESMINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG UND LANDWIRTSCHAFT (BMEL) eine Evaluierung des

Lebensmittelbuchs und der DLMBK in Auftrag, deren Ergebnisse im März 2015 vorgelegt wurden. Seit 1. Juli 2016 ist nun die neue Geschäftsordnung der DLMBK in Kraft. Die Reform war eines der großen Vorhaben von Bundesminister CHRISTIAN SCHMIDT. Ziel der Reform war laut SCHMIDT, die Arbeit effizienter und transparenter zu gestalten. Ferner solle die Realität im Supermarktregal wieder stärker der Verbrauchererwartung entsprechen. So betont bereits die Präambel der neu gefassten Geschäftsordnung das Ziel der Leitsätze, alle Wirtschaftsbeteiligten, insbesondere aber die Verbraucher/-innen, vor Irreführung und Täuschung zu schützen.

Zu den weiteren Kernpunkten der neuen Geschäftsordnung zählt die regelmäßige Überprüfung der Leitsätze: Jeder der sieben Fachausschüsse tagt mindestens einmal pro Jahr, alle Leitsätze werden innerhalb von fünf Jahren überprüft – dies soll die Aktualität der Leitsätze gewährleisten. In besonderen Fällen, in denen sich noch keine allgemeine anerkannte Verkehrsauffassung gebildet hat oder wo es Fehlentwicklungen am Markt gibt, kann die DLMBK auch prägend tätig werden. Um Verbraucherbelangen mehr Gehör zu verschaffen wurde festgelegt, dass Meldungen und Entwicklungen des Portals [lebensmittelklarheit.de](http://www.lebensmittelklarheit.de) der VERBRAUCHERZENTRALEN bei jeder Sitzung des Präsidiums vorgestellt und beraten werden. (IMü)

→ www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/Lebensmittelbuch/DeutschesLebensmittelbuch.html

Recht und Gesetz

Alle Jahre wieder

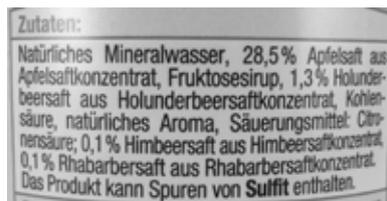
Irreführende Getränke-Kennzeichnung

Ein Getränk, das auf seiner Verpackung Himbeeren und Rhabarber verspricht, muss davon mehr enthalten als jeweils nur 0,1 Prozent. Das Mehrfrucht-Rhabarbergetränk „Active Fruits“ von NETTO erfüllt diese Erwartungen jedoch nicht und täuscht damit Verbraucher. Das hat das LANDGERICHT AMBERG im Verfahren des VERBRAUCHERZENTRALE BUNDESVERBANDS (VZBV) gegen die NETTO MARKEN-DISCOUNT AG & Co. KG entschieden.

NETTO hatte das Mehrfrucht-Rhabarbergetränk auf der Vorderseite mit der Bezeichnung „Himbeer-Rhabarber“ und auch der Abbildung von Himbeeren und Rhabarberstangen beworben. Darunter befand sich der Zusatz „30 % Saftgehalt aus Frucht- und Gemüsesaftkonzentraten“. Das Getränk enthielt jedoch 28,5 % Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat sowie weitere Zutaten und lediglich 0,1 % Himbeersaft aus Himbeersaftkonzentrat und 0,1 % Rhabarbersaft ebenfalls aus Konzentrat.

Nach Ansicht des vzbv vermittelte die Verpackungsgestaltung den

Eindruck, dass das Getränk einen erheblichen Anteil Himbeer- und Rhabarbersaft enthalte. Die beklagte Firma war dagegen der Auffassung, dass der maßgebliche Durchschnittsverbraucher die Auslobung „Himbeer-Rhabarber“ lediglich als Hinweis auf die Geschmacksrichtung des Getränkes verstünde.



Der Gesamteindruck ist entscheidend

Das Landgericht schloss sich am 29. Juli 2016 (Az. 41 HKO 497/16) der Auffassung des vzbv an und befand, dass die Bezeichnung des Getränkes sowohl im Sinne der Lebensmittelinformationsverordnung (Art. 7, Abs. 1) als auch im Sinne des Gesetzes gegen unlauteren Wettbewerb (UWG § 5 Abs. 1 Nr. 1) irreführend sei. Nach Meinung des Gerichtes ist der Gesamteindruck entscheidend. Durch die Kombination der beiden hervorgehobenen Angaben „Himbeer-Rhabarber“ und „30 % Frucht“ könne der Verbraucher sogar davon ausgehen, dass das Getränk einen Anteil von 30 % Himbeer- und Rhabarbersaft enthalte:

„Dem flüchtigen Betrachter, von dem bei einem Getränk dieser Preisklasse ausgegangen werden muss, entgeht der drucktechnisch deutlich kleiner gestaltete Hinweis [...] „Mehrfrucht-Rhabarbergetränk mit Himbeergeschmack“ ebenso wie die auf der Seite in ebenfalls kleiner Schrift angebrachte Zutatenliste. [...]“

Das Urteil ist noch nicht rechtskräftig.

Hintergrund

Das Urteil ist das neueste in einer Reihe von Verfahren, die der vzbv wegen irreführender Kennzeichnung mit minimal oder gar nicht vorhandenen Lebensmittelzutaten angestrengt hat.

Der EUROPÄISCHE GERICHTSHOF (EUGH, TEEKANNE-Urteil, C-195/14) hatte im Juni 2015 grundsätzlich entschieden, dass eine korrekte Zutatenliste nicht ausreicht, wenn die Verpackung ansonsten einen anderen Inhalt suggeriert (s. Knack•Punkt 5/2015, S. 17). Vielmehr komme es auf den Gesamteindruck an. (AC)

Quelle: Pressemitteilung des vzbv vom 24.08.16

→ www.vzbv.de/sites/default/files/netto-ig_amberg-active_fruits-2016-07-29.pdf

→ www.vzbv.de/sites/default/files/downloads/Teekanne-irrefuehrende-Werbung-EUGH-2015-06-04.pdf

LV Milch

Neue Materialien der Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW e.V.



Medienpaket Entdecke Milch

Interaktives Lehrmaterial für die 3. und 4. Klasse zur Vermittlung von Ernährungskompetenzen am Beispiel des Grundnahrungsmittels Milch. Schritt-für-Schritt-Anleitungen, Arbeitsblätter und Filme.



Milch kulinarisch

47 Rezeptideen für Großküchen, kalkuliert jeweils für 10 Personen.

Beide Medien können kostenlos bestellt werden unter

→ www.milch-nrw.de/service/broschuereno/alle/informationsmedien

M. Fischer und M. Glomb (Hrsg.)

Moderne Lebensmittelchemie

Das Buch „Moderne Lebensmittelchemie“ deckt tatsächlich, wie der Titel verspricht, alle Bereiche der modernen Lebensmittelchemie ab – mit der Betonung auf Lebensmittel, so dass sich auch viel Warekundliches findet. Das beschriebene Spektrum reicht von bekannten, aber wichtigen Erkenntnissen bis hin zu aktuellen Entwicklungen und Fragestellungen. Inhaltlich gliedert sich das Buch in die Bereiche „Lebensmittelinhaltsstoffe“, „Lebensmittel“, „Lebensmittelmikrobiologie“, „Lebensmittelsicherheit“, „Lebensmittelauthentizität“ und „Futtermittel“. Es beinhaltet nicht nur – gut verständlich – die Grundlagen der Lebensmittelchemie zu Struktur, Eigenschaften und Reaktivität der Inhaltsstoffe von Lebensmitteln, sondern bezieht auch Aspekte aus Ernährungswissenschaft, Toxikologie, Lebensmitteltechnologie und Hygiene mit ein. Dabei werden neben aktuellen Erkenntnissen auch rechtliche Regelungen, wie beispielsweise zu Kennzeichnungsvorschriften, zu neuartigen Lebensmitteln, Nahrungsergänzungsmitteln oder Zusatzstoffen

aufgeführt. Im Abschnitt „Lebensmittelsicherheit“ – eigentlich nur ein recht kleines Kapitel – wird kurz und knapp, aber sehr gut nachvollziehbar, der Bogen gespannt vom Wunsch nach gesundheitlich unbedenklichen Lebensmitteln über Risikoanalyse und Schwellenwerte bis zu Institutionen, die auf nationaler und internationaler Ebene für die Lebensmittelsicherheit zuständig sind.

Das Buch basiert auf der 3. Auflage des Allgemeinen Lehrbuchs der Lebensmittelchemie von Prof. CLAUDIUS FRANZKE aus dem Jahr 1996. Die Herausgeber Prof. FISCHER und Prof. GLOMB haben die Neuauflage zusammen mit weiteren 38 Experten erarbeitet.

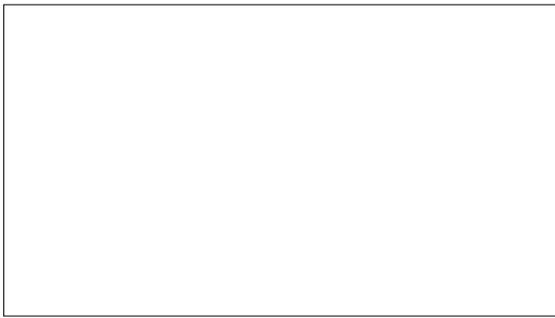
Das Buch richtet sich in erster Linie an Studierende der Lebensmittelchemie oder angrenzender Fachgebiete, ist aber auch ein gutes, anschauliches Nachschlagewerk für alle, die sich im beruflichen Alltag mit entsprechen-

den Themen beschäftigen. Die Inhalte sind übersichtlich gestaltet, Informationen sind schnell zu finden. Die Abbildungen sind allerdings oft sehr klein geraten. Am Ende eines jeden Kapitels findet sich weiterführende Literatur, die neben wissenschaftlichen Artikeln auch Verweise zu Internetseiten von Behörden oder Universitäten enthält.

Mit 788 Seiten ist das Nachschlagewerk umfangreich, als gebundenes Buch aber auch sehr schwer. Für Leser/-innen digitaler Medien wäre eine E-Book-Version wünschenswert. (Gf)



Markus Fischer, Marcus Glomb (Hrsg.): Moderne Lebensmittelchemie, 1. Auflage 2015. Behr's Verlag Hamburg, 788 Seiten, ISBN 978-3-89947-864-8, 85,07 €



Internet

World Wide Web

Interessantes im Netz

Gartenschätze vom Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt
www.nutzpflanzenvielfalt.de



Restaurants mit veganem Angebot
www.veganblog.de/restaurants



BfR: Fragen und Antworten zur Übertragung von FSME-Viren durch Rohmilch
www.bfr.bund.de/de/fragen_und_antworten_zur_uebertragung_von_fsme_viren_durch_rohmilch-198090.html



BfR: Stoffübergänge aus Epoxidharz-Beschichtungen von Konservendosen
www.bfr.bund.de/cm/343/epoxidharz-beschichtungen-von-konservendosen-stoffuebergaenge-in-oelhaltige-lebensmittel-sind-moeglich.pdf



Kostenlose, geprüfte Trinkwasserbrunnen in Deutschland
www.trinkwasser-unterwegs.de



Ernährungsportal NRW: Wissenschaftlich fundierte Ernährungsthemen ohne Werbung für Verbraucher
www.ernaehrungsportal.nrw.de



https://twitter.com/ErnPortal_NRW



Termine

• **Erlangen** • **18./19. Oktober 2016** – 2. LGL-Kongress „Sichere Lebensmittel – Von der Früherkennung bis zur Sanktion“ – www.lgl.bayern.de/aus_fort_weiterbildung/veranstaltungen/kongresse_veranstaltungen/2016_kongress_lebensmittelsicherheit.htm • **Berlin** • **20./21. Oktober 2016** – 5. Sensoriktag „HotSpots der Sensorik“ – www.dgsens.de/dgsens-sensorik-tage.html • **Bonn** • **25./26. Oktober 2016** – Innovationstage 2016 der BLE: Die Zukunft ins Jetzt holen - 10 Jahre Innovationsförderung – www.ble.de/DE/o3_Forschungsfoerderung/o1_Innovationen/o4_Innovationstage/2016/Innovationstage2016_node.html • **Düsseldorf** • **26. Oktober 2016** – 70. Nordrhein-Westfalen-Tag – <https://land.nrw.de/land-und-leute/nordrhein-westfalen-tag> • **Berlin** • **27./28. Oktober 2016** – BVL-Symposium: Herausforderung 2017: Prävention durch Information – www.bvl.bund.de/symposium2016 • **Berlin** • **3./4. November 2016** – BMEL-Tagung „Hülsenfrüchte – Wegweiser für eine nachhaltigere Landwirtschaft“ – www.ble.de/DE/o3_Forschungsfoerderung/10_Eiweisspflanzenstrategie/o1_Veranstaltungen/20160715_KongressHuelenfruechte.html • **Edertal-Bringhausen** • **4.-6. November 2016** – Seminar „Gut ernährt im Alter und bei Demenz“ – www.ugb.de/seminare/fortbildungen/ernaehrung-alter-demenz/ • **Köln** • **4./5. November 2016** – veganfach – Fachmesse für vegane Produkte und Dienstleistungen – www.veganfach.de • **Nürnberg** • **11./12. November 2016** – 10. Diabetes Herbsttagung der Deutschen Diabetes Gesellschaft. Diabetes – eine lebenslange Herausforderung für Betroffene und Behandelnde – www.herbsttagung-ddg.de • **Stuttgart** • **16. November 2016** – Essen 4.0 – Wie essen wir in der Zukunft? Essen wir die Weltmeere leer? Wie weit darf Kultur Kulinaristik beeinflussen? – www4.um.baden-wuerttemberg.de/servlet/is/123787/ • **Düsseldorf** • **17. November 2016** – Fachtagung „Migration und Gesundheitsförderung“ am Beispiel LALE NRW – www.pebonline.de/veranstaltung/fachtagung-migration-und-gesundheitsfoerderung/ • **Kiel** • **18. November 2016** – Gluten: Gemeingefährlich oder ein Hype um nichts? Wissenschaftliches und Wissenswertes für die Ernährungsberatung – www.dgesh.de/seminare-fuer-ernaehrungsfachkraefte.html • **Frankfurt/Main** • **17.-19. November 2016** – 32. Jahrestagung der Deutschen Adipositas Gesellschaft (DAG) e.V. – www.dag-kongress2016.de • **Berlin** • **23. November 2016** – Kongress „Zukunft Prävention: Neue Strategien zur Prävention chronischer Erkrankungen“ – www.zukunft-praevention.de • **Edertal-Bringhausen** • **2.-4. Dezember 2016** – ugb-Fachsymposium: Vegane Vollwert-Ernährung – www.ugb.de/seminare/fortbildungen/vegane-vollwert-ernaehrung/fachsymposium/

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



Ab sofort steht Heft 5/2015 zum kostenlosen Download zur Verfügung. Nutzen Sie den folgenden Link oder den abgedruckten QR-Code:

→ www.verbraucherzentrale.nrw/knackpunkt_5_2015

