

Knack•Punkt

Aktuelles für Multiplikatoren im Bereich Ernährung



Schwerpunkt

**Keime auf dem Vormarsch –
Wenn die Küche krank macht**

Titelbild: Angela Clausen

Aktuelles aus Nordrhein-Westfalen

Essbare Stadt Köln

Leitungswasser trinken, Plastikmüll vermeiden

Herausforderung für die Verbraucherkommunikation:

Nahrungsergänzungsmittelkonsum bei Kindern und Jugendlichen

Neues aus Wissenschaft und Praxis

Glutenfreie Kosmetik – wichtig oder nicht?

eFood-Bericht der EU-Kommission

INFORM – Erfolgsbilanz mit Konsequenzen

Bücher und Medien

Fleischatlas 2018 – Rezepte für eine bessere Tierhaltung

Seite	
3	Editorial
	Kurzmeldungen
3	Online-Handel mit Lebensmitteln wächst kräftig
3	Bisphenol A – deswegen Kassenbons nicht ins Altpapier
3	KlimaTeller-App für Restaurants
	Aktuelles aus Nordrhein-Westfalen
4	Gegen weniger Insekten, Blütenpflanzen, Singvögel und weniger Vielfalt in NRW
4	Nationaler Aktionsplan Gesundheitskompetenz
4	Heimvorteil: Spargel aus dem eigenen Garten
4	Projekt „Küche mit Köpfchen“
5	Nahrungsergänzungsmittelkonsum bei Kindern und Jugendlichen
6	Leitungswasser trinken, Plastikmüll vermeiden
6	Tagung „Lebensmittel wertschätzen – vom Acker bis zum Teller“
6	Themenjahr „Kulinarisches Deutschland“
7	Essbare Stadt Köln
8	Lebensmittel häufig mit unnötig viel Verpackung
	Aktionen und Veranstaltungen
9	Studie zeigt Wirksamkeit des Schulobstprogramms NRW
	Fragen aus der Beratung
9	Muss eigentlich Butter, die eingefroren war und aufgetaut verkauft wird, im Handel gekennzeichnet werden?
	Schwerpunkt
10	Keime auf dem Vormarsch: Wenn die Küche krank macht
	Neues aus Wissenschaft und Praxis
14	Neue Höchstmengenempfehlungen für Vitamine und Mineralstoffe in Nahrungsergänzungsmitteln
14	Glutenfreie Kosmetik – wichtig oder nicht?
14	Wie können Lebensmittelunternehmen zur Biodiversität beitragen?
15	IN FORM: Erfolgsbilanz mit Konsequenzen
16	eFood-Bericht der EU-Kommission
	Recht und Gesetz
16	Online-Händler muss vor Bestellung über Lebensmittel-Zutaten informieren
	Bücher und Medien
17	Fleischatlas 2018 – Rezepte für eine bessere Tierhaltung
19	Tagungsband „The 21st Century Consumer: Vulnerable, Responsible, Transparent?“
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 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:

Dr. Sabine Bonneck¹, Bernhard Burdick (BB)²,
Angela Clausen (AC)², Anja Tanas (AT)³

¹ Fachjournalistin für gesundheitlichen Verbraucherschutz, Köln

² Verbraucherzentrale NRW e.V.

³ Fachjournalistin für Ernährung, Köln

Vertrieb und Abonnentenbetreuung:

Verbraucherzentrale NRW e.V.
Anja Brandt
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:

Juni 2018, Redaktionsschluss 15. Mai 2018

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.

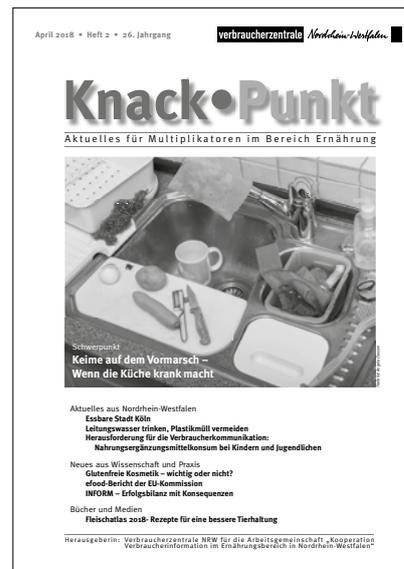
Gestaltung, Satz, Druck:

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

Liebe Leserinnen und Leser,

seit Anfang dieses Monats müssen Getränkehersteller in Großbritannien eine „Getränksteuer“ bezahlen, wenn ihre Limonaden besonders viel Zucker enthalten. Diese Herstellerabgabe war im März 2016 angekündigt worden (s. **Knack•Punkt** 5/2016, S. 10) für Getränke, die mehr als 5 Gramm Zucker pro 100 ml enthalten. Wie ein Marktcheck von Foodwatch zeigt, wurde der Zuckergehalt von Fanta und Sprite seitdem unter die 5-Gramm-Marke gesenkt (Fanta von 6,9 auf 4,6 g, Sprite von 6,6 auf 3,3 g – in Deutschland aktuell mehr als 9 g). Fa. Britvic, Branchenweiter im Vereinigten Königreich, hat den Zuckergehalt ebenfalls deutlich reduziert, so dass 94 % seiner Markenprodukte nun unterhalb der Marke liegen. Beim Hersteller Lucozade Ribena Suntory (z.B. Orangina) gilt das sogar für alle Getränke, ebenso für die Eigenmarken großer Handelsketten wie Tesco oder Lidl. Nestlé reduzierte die Zuckermenge bei drei seiner San Pellegrino-Limonaden (in Deutschland aktuell 9 bzw. 11,8 g). Es gibt jedoch auch deutliche Kritik:

Durch diese Herstellerabgabe kam es zwar zu Rezepturänderungen, aber es wurde Zucker durch Süßstoff ersetzt. Ob das alleine ausreicht für die anvisierte Gewichtsreduktion ist fraglich. Denn das ebenfalls wichtige Ziel, auch den Süßgeschmack insgesamt zu verringern, um der steigenden Süßgewohnung von Kindern und Jugendlichen entgegen zu wirken, wird dadurch konterkariert. In Frankreich werden deshalb in die Herstellerabgabe auch mit Süßstoff gesüßte Getränke einbezogen. So verfährt auch die WHO bei ihren Nährwertprofilen für Kinder (s. **Knack•Punkt** 3/2015, S. 15). In Deutschland gibt es noch keine wirklichen Ansätze für eine Reformulierung. Bisher wurde vor allem versucht mittels IN FORM-Projekten die Verhältnisse in den einzelnen Settings zu verbessern. Ein Zwischenbericht zeigt jetzt, welche Erfolge der vor zehn Jahren ins Leben gerufene Aktionsplan „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ erzielt hat und wo es noch Verbesserungsbedarf gibt (S. 15).



Positive Ergebnisse zeigt in NRW das EU-Schulobst- und -Gemüseprogramm. Die Evaluation u.a. durch die Universität Bonn hat ergeben, dass der Obst- und Gemüseverzehr bei den Schülern auch außerhalb der Schule gestiegen ist. Mehr dazu auf S. 9. Eine spannende Lektüre wünscht Ihnen

Ihre Redaktion

Kurzmeldungen

Online-Handel mit Lebensmitteln wächst kräftig

Immer häufiger werden Lebensmittel im Internet eingekauft. In 2017 stieg der Online-Umsatz um 21,3 % auf 1,13 Milliarden Euro (2016: 932 Millionen Euro). Das ist überdurchschnittlich viel: Der gesamte Onlinehandel verzeichnete ein Plus von „nur“ 10,9 %. Trotzdem, gemessen am Gesamtumsatz mit Nahrungsmitteln im Einzelhandel (2017 ca. 202 Milliarden Euro) hat der Onlinehandel gerade einmal einen Anteil von knapp 0,6 %. Besondere Schwierigkeiten scheinen viele Online-Händler mit den rechtlichen Anforderungen zu haben, wie die eFood-Studie der EU-KOMMISSION und ein aktuelles vom VERBRAUCHERZENTRALE BUNDESVERBAND erstrittenes Urteil zeigen (S. 16). (AC)

Quellen: Zweistelliges Wachstum in 2017 und weiterhin gute Perspektiven im E-Commerce. Pressemeldung des Bundesverband E-Commerce und Versandhandel e.V. (bevh) vom 22.01.2018 ♦ www.bve-online.de/thema/branche-und-markt/lebensmittelhandel [abgerufen am 26.02.18] ♦ GfK: Consumer Index Dezember 2017

Bisphenol A – deswegen Kassenbons nicht ins Altpapier

Kassenbons bestehen aus Papier – trotzdem sollten sie nicht im Altpapier, sondern im Restmüll entsorgt werden. Denn meist werden sie auf Thermopapier gedruckt, das mit der schädlichen Chemikalie Bisphenol A beschichtet ist. Landen die Bisphenol-A-haltigen Kassenzettel im Altpapier, kann der Stoff über recycelte Papierprodukte wie Toilettenpapier in die Umwelt gelangen. Bisphenol A ist hormonell wirksam und kann die Fortpflanzungsfähigkeit von Lebewesen beeinträchtigen. Das laut EUROPÄISCHER CHEMIKALIENAGENTUR (ECHA) im Dezember 2017 als „besonders besorgniserregender Stoff“ bewertete Bisphenol A ist ab 2020 als Beschichtung von Thermopapier verboten. (AC)

Quellen: EU erkennt Bisphenol A als besonders besorgniserregend an. Studien belegen hormonelle Wirkung auf Fische und Amphibien – UBA prüft weitere Regulierung. Pressemeldung des Umweltbundesamts vom 22.01.18 ♦ www.umweltbundesamt.de/themen/bons-gehoren-nicht-ins-altpapier, Stand 08.02.18

KlimaTeller-App für Restaurants

Die neu zu entwickelnde KLIMATELLER-App soll dazu beitragen, in der Außer-Haus-Gastronomie klimafreundliche Gerichte unkompliziert zu entwickeln und anzubieten. Besonders klimafreundliche Gerichte sollen dann mit dem KLIMATELLER-Label in der Speisekarte gekennzeichnet werden und Verbraucher/-innen ansprechen, die Wert auf saisonale, regionale und überwiegend vegetarische Speisen legen. Jeder KLIMATELLER muss rund ein Kilogramm CO₂-Emissionen gegenüber einem herkömmlichen deutschen Essen einsparen, um in der Speisekarte gelabelt werden zu können.

Das Projekt wird von GREENTABLE E.V. und NAHHAFT E.V. durchgeführt und vom Bundesumweltministerium im Rahmen der Nationalen Klimaschutzinitiative (NKI) unterstützt.

Quelle: Die KlimaTeller-App für Restaurants. Pressemeldung des BMUB vom 19.01.18, www.bmub.bund.de/pressemittteilung/die-klimateller-app-fuer-restaurants

→ www.klimateller.de

Gegen weniger Insekten, Blütenpflanzen, Singvögel und weniger Vielfalt in NRW

Nach Untersuchungen des ENTOMOLOGISCHEN VEREINS KREFELD E.V. ist seit 1989 ein Rückgang der Biomasse bei Fluginsekten um bis zu 75 % zu verzeichnen. Rückgänge bei Insekten sind ein aktuelles europaweites und offenbar auch weltweites Phänomen, wie Anfang 2016 eine internationale Studie des WELTRATS FÜR BIODIVERSITÄT bestätigt hat.

Aufbauend auf den Erfahrungen der Krefelder Entomologen hat das MINISTERIUM FÜR UMWELT, LANDWIRTSCHAFT, NATUR- UND VERBRAUCHERSCHUTZ (MULNV) das LANDESUMWELTAMT (LANUV) mit der Erstellung eines erweiterten, flächendeckenden Insektenmonitorings beauftragt. Auf 120 repräsentativ ausgewählten Probestellen fast aller Landnutzungsformen soll die Biomasse von fliegenden, blütenbestäubenden Insekten wie beispielsweise Bienen, Hummeln und Schmetterlingen untersucht werden.

Nordrhein-Westfalen ist das erste Bundesland, welches die Rückgänge bei Insekten systematisch in der Fläche in einer mehrjährigen Studie untersucht. Die abschließenden Ergebnisse der Langzeitstudie sollen bis Ende 2022 vorliegen. Die Untersuchung bietet eine statistisch valide Datengrundlage für weitere Maßnahmen zur Eindämmung des Insektenrückgangs. Zurzeit wird ein multifaktorieller Ursachenkomplex angenommen: Neben dem Einsatz von Pflanzenschutzmitteln werden der Verlust blütenreicher Lebensräume („bunte Wiesen“), Nährstoffeinträge aus der Luft, Lichtverschmutzung, der Verlust von ungenutzten Brachflächen und blütenreichen Wegrainen sowie kräuterreichen Gärten und Parks und nicht zuletzt auch Effekte des Klimawandels diskutiert.

Weitere Infos rund um's Thema gibt es in einem Sonderdruck des Knack•Punkt „Was, wenn die Bienen nicht mehr summen“ im Internet.

Quelle: Pressemeldung des MULNV vom 08.02.18

→ www.verbraucherzentrale.nrw/sites/default/files/2017-10/2010_Sonderdruck_Bienen_KP_2_10.pdf



Nationaler Aktionsplan Gesundheitskompetenz

Jeder Zweite in Deutschland hat eine eingeschränkte Gesundheitskompetenz: Ihnen fällt es schwer, gesundheitsrelevante Informationen zu verstehen und angemessen damit umzugehen. Abhilfe soll der am 19. Februar 2018 vorgestellte „Nationale Aktionsplan Gesundheitskompetenz“ schaffen. Der Plan umfasst 15 konkrete Empfehlungen, die alle gesellschaftlichen Akteure einbinden und darauf abzielen, sowohl das Gesundheitssystem nutzerfreundlicher zu gestalten als auch die Gesundheitskompetenz des Einzelnen zu fördern. Er ist ein Kooperationsprojekt der UNIVERSITÄT BIELEFELD, Fakultät für Gesundheitswissenschaften, und der HERTIE SCHOOL OF GOVERNANCE. Es wird durch den früheren Bundesgesundheitsminister HERMANN GRÖHE als Schirmherrn unterstützt und von der ROBERT BOSCH STIFTUNG und dem AOK-BUNDESVERBAND gefördert.

→ www.nap-gesundheitskompetenz.de

Heimvorteil: Spargel aus dem eigenen Garten

Gemüse und Obst selbst anbauen, ernten und zubereiten liegt im Trend. Doch woher nimmt man das Wissen, damit am Ende auch eine reiche Ernte eingefahren werden kann? Hier hilft die neue Publikation der LANDWIRTSCHAFTSKAMMER NRW mit praktischen Tipps zum eigenen Spargelanbau weiter und liefert auch gleich Rezepte für das königliche Gemüse. Die Broschüre gibt es kostenfrei im Internet. Spargel wird übrigens im April gepflanzt. Um 12 kg zu ernten, benötigt man eine Anbaufläche von 30 m², also zwei Spargelbeete mit einer Länge von je 7 bis 8 m. Grünspargel hat einen ca. 30 % geringeren Flächenertrag.



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

Projekt „Küche mit Köpfchen“

Darf ich Lebensmittel verzehren, für die das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist? Sollte ich den Backofen vorheizen? Muss ich die Küche mit Desinfektionsmitteln reinigen? Das von der DEUTSCHEN BUNDESSTIFTUNG UMWELT (DBU) geförderte Projekt „Küche mit Köpfchen“ der Sektion Haushaltstechnik des Instituts für Landtechnik der UNIVERSITÄT BONN gibt Verbraucher/-innen Tipps zu einem nachhaltigen Umgang mit Nahrungsmitteln. Die Ergebnisse einer mehrjährigen Studie wurden nun verbrauchernah vorgestellt. Auch wer glaubt im nachhaltigen Umgang mit Nahrungsmitteln bereits alles zu wissen, stößt auf allherhand Neues und Wissenswertes. So zeigen Untersuchungen der UNIVERSITÄT BONN, dass bei den meisten Speisen auf das Vorheizen des Backofens verzichtet werden kann – ohne dass die Qualität leidet. Wird der Ofen bereits rund zehn Minuten vor dem Ende der empfohlenen Garzeit ausgeschaltet, bringt das nochmals eine Energieeinsparung. Wer einen Wasserkocher nutzt, braucht im Vergleich zum Erhitzen im Topf rund 30 % weniger Energie.

Studien zeigen, dass nicht nur beim Energiesparen, sondern auch aus Sicht der Ernährungsphysiologie, Lebensmittelsicherheit, -hygiene und -verschwendung ein großes Optimierungspotenzial vorhanden ist. Um dieses Potenzial auszuschöpfen gibt es wissenschaftlich fundierte Empfehlungen zu allen Bereichen auf der Internetseite.

Der gleichzeitige Fokus des Projektes auf den Bereichen Energieverbrauch, Ernährungsphysiologie, Lebensmittelsicherheit, Hygiene und Vermeidung von Lebensmittelverschwendung macht das Projekt aus Sicht der Wissenschaftler einzigartig. Unterstützung liefern unter anderem die Praxispartner DHB-NETZWERK HAUSHALT und die VERBRAUCHERZENTRALE NRW.

→ www.mitkoepfchen.uni-bonn.de

Herausforderung für die Verbraucherkommunikation

Nahrungsergänzungsmittelkonsum bei Kindern und Jugendlichen

Gefördert vom KOMPETENZZENTRUM VERBRAUCHERFORSCHUNG NRW führte das KATALYSE INSTITUT von Oktober 2015 bis September 2016 eine Studie zum Nahrungsergänzungsmittelkonsum bei Kindern und Jugendlichen durch. Hierzu wurden Expert/-innen der Kinderernährung, Kindergesundheit, Gesundheitskommunikation und des Verbraucherschutzes sowie Eltern als Kaufentscheider befragt. Wir haben für Sie die wesentlichen Ergebnisse der gerade veröffentlichten Studie zur zielgruppenorientierten Verbraucherkommunikation zusammengefasst.

Die Ergebnisse der öffentlich zugänglichen Studie zeigen, dass der Konsum von Nahrungsergänzungsmitteln (NEM) im Kontext veränderter Ernährungs- und Konsumgewohnheiten zu betrachten ist. Daher sollte das Thema NEM nicht isoliert kommuniziert werden. Ernährungskommunikation gehört als gesellschaftliche Gestaltungsaufgabe in die Handlungsfelder Politik, Ernährung, Gesundheit und Bildung. Dabei muss die Politik Rahmenbedingungen schaffen für eine qualitativ gute Ernährung von Anfang an und den nachhaltigen Erwerb von Ernährungs-, Konsum- und Gesundheitskompetenz. Dazu gehören verbindliche Qualitätsstandards für Verpflegung in Kitas und Schulen, die Qualifizierung der relevanten Akteure im Bereich Kindergesundheit sowie regulatorische Maßnahmen des Verbraucherschutzes (Höchstmengen für die Anreicherung von Lebensmitteln mit Mikronährstoffen, Nährwertprofile als Ergänzung zur *Health Claims*-Verordnung, altersbezogene Dosierungsempfehlungen für NEM und angereicherte Lebensmittel). Darüber hinaus sehen die befragten Experten Forschungsbedarf hinsichtlich der sich verändernden Ernährungsgewohnheiten, insbesondere zu präferierten Lebensmitteln und *Intake-Levels* bei Kindern und Jugendlichen. Erst die Analyse entsprechender Daten ermöglicht zielgruppendifferenzierte Konzepte nach Bildung, Einkommen und kulturellem Hintergrund.

Fokussierung auf ausgewählte Zielgruppen

Glaubwürdige Absender sind Akteure aus Settings, die für das Kindeswohl zuständig sind (Hebammen, Kinderärzte, Erzieher/-innen und Lehrer/-innen). Dabei sollte eine Fokussierung auf zwei Zielgruppen stattfinden:

- Kinder in der Übergangsphase vom Säuglings- zum Kleinkindalter bzw. ihre Eltern
- Jugendliche, die regelmäßig Sport treiben

In der Übergangsphase vom Säuglings- zum Kleinkindalter findet eine grundlegende Ernährungsumstellung statt und es werden die Weichen für ein gesundes Ernährungsverhalten im Erwachsenenalter gestellt. Müttern wird von medizinischer Seite eine gezielte Supplementierung während der Schwangerschaft und in den ersten Lebensjahren der Kleinkinder empfohlen. Eine fortgesetzte Supplementierung erscheint vielen Müttern daher folgerichtig, zumal entsprechende Produkte angeboten werden.

Die zweite relevante Zielgruppe sind sportliche Jugendliche, da in dieser Gruppe am häufigsten supplementiert wird. Hier gilt es die relevanten Multiplikatoren zu sensibilisieren. Dies betrifft Trainer/-innen und Übungsleiter/-innen in Vereinen und Sporthochschulen, die häufig derartige Empfehlungen aussprechen. Darüber hinaus sollten auch die für die Qualitätssicherung Verantwortlichen in Vereinen einbezogen werden.

Ausrichtung und Tonalität

Vor dem Hintergrund der elterlichen Motive Kindeswohl und eigene Entlastung stößt eine Kommunikation auf Ablehnung, die auf ein Abraten der Supplementierung fokussiert. Der Schwerpunkt der Ansprache sollte auf der Unterstützung und Bestärkung von Eltern in ihrer Gesundheits- und Erziehungskompetenz liegen. Dazu sind positive Botschaften einfach und klar verständlich zu formulieren. Im Sinne eines Dialog orientierten Prozesses bedeutet dies den Verzicht auf

Verbote und auf Empfehlungen, die als Negation formuliert sind („*Können Sie sich sparen*“). Ziel ist ein eigenverantwortlicher Umgang mit NEM im Hinblick auf Indikationen, Risiken und Anwendungsdauer. Inhaltlich sind Risiken der Ernährungs-Übersorgung zu vermitteln, sowohl durch unvorsichtige Verwendung von NEM, als auch durch Mehrfachexposition von Nährstoffen durch verschiedene (angereicherte) Lebensmittel.

Hierzu gilt es aussagekräftige Bilder und Visualisierungen für ein „gesundes Maß und die Ausgewogenheit von Ernährung“ zu finden. Ebenso kann über Bilder eine Sensibilisierung für das Thema (Nährstoff-)Übersorgung erreicht werden.

Die Vermittlung handlungsleitender Ernährungsgrundsätze sollte sich einer bildhaften und anschaulichen Kommunikation bedienen, die sich am *Story Telling* orientiert, d.h. alltägliche Erlebnisse und Erfahrungen der Adressaten in packende Geschichten übersetzt und prägnante positive Botschaften vermittelt. Eine Überforderung durch verwissenschaftlichte Ernährungskommunikation wie Referenz- und Grenzwerte ist zu vermeiden.

Vordringliches Ziel ist es, eine Sensibilisierung und Motivierung für eine zeitlich begrenzte Verabreichung von NEM anstelle einer dauerhaften prophylaktischen Exposition zu erreichen.

Alltagsrelevante Lösungsangebote

Aufgabe ist auch, auf die Sorgen und Bedürfnisse der Eltern hinsichtlich Überforderung und Mangelversorgung der Kinder einzugehen und hierfür alltagstaugliche Handlungsstrategien zu entwickeln. Diese betreffen Erkrankungen im Kleinkindalter, schwaches Immunsystem, Außer-Haus-Versorgung, das Essverhalten der Kinder, den Umgang mit Ernährungsschwierigkeiten und die Entlastung von Perfektionsansprüchen der Eltern. (AC)

Quelle: Tils G (2018): *Ernährung im Wandel. Nahrungsergänzungsmittelkonsum bei Kindern und Jugendlichen: Eine Herausforderung für die Verbraucherkommunikation. Working Papers des KVF NRW 8. Düsseldorf: Verbraucherzentrale NRW/Kompetenzzentrum Verbraucherschutz NRW. doi:10.15501/kvfwp_8, <http://nbn-resolving.de/urn:nbn:de:0168-ss0ar-56506-3> (Open Access)*

Refill NRW

Leitungswasser trinken, Plastikmüll vermeiden

Das Konzept von *Refill* ist simpel: Geschäfte mit dem *Refill*-Aufkleber am Fenster oder der Tür füllen Verbraucher/-innen kostenfrei Leitungswasser in mitgebrachte Wasserflaschen.

Vorbild für das Projekt ist *Refill Bristol*, welches seit 2015 erfolgreich läuft. In Deutschland startete die Bewegung im März 2017 in Hamburg. In Nordrhein-Westfalen beteiligen sich aktuell bereits die Städte Aachen, Bielefeld, Bonn, Düsseldorf, Essen, Köln, Münster, Paderborn, Siegen, Steinfurt und Witten. Eine vollständige Liste aller beteiligten deutschen Städte steht im Internet.

Refill-Station kann jedes Ladengeschäft werden, egal ob Apotheke, Buchladen oder Schuhladen. Es benötigt nur einen Wasserhahn und Öffnungszeiten. Auch Restaurants, Cafés und Bars können mitmachen.

Grundsätzlich ist es zu begrüßen, wenn Gastronomen Leitungswasser als regionale Alternative auf die Ge-

tränkekarte setzen – auch außerhalb des *Refill-Projekts*. Das spart Ressourcen und Transportwege und ist dazu noch gesund und günstig. Kostenlos muss Trinkwasser in der Gastronomie nicht sein. Eine kleine Glaspauschale für ein Glas Wasser ist in Ordnung, nimmt man doch dafür auch den Service in Anspruch. Normales Leitungswasser zum Preis von Mineralwasser abzugeben, klingt allerdings nach Abzocke. Aber Achtung: Einige Gastronomen haben zusätzliche Filter- und Wasseraufbereitungsanlagen und verkaufen das Wasser deswegen teurer, sollten darüber aber auch in der Speisekarte informieren.

Dort wo das *Refill*-Logo klebt, ist normales Leitungswasser jedoch kostenlos erhältlich, vorausgesetzt man hat ein eigenes Gefäß zum Abfüllen dabei.

Eine Beteiligung von Behörden, Büros oder Firmen ohne Ladenlokal sowie von Privathaushalten ist bisher nicht vorgesehen. (AC)

→ <http://refill-deutschland.de/refill-staedte>



Terminankündigung: 7. Juni 2018 in Düsseldorf

Tagung „Lebensmittel wertschätzen – vom Acker bis zum Teller“

In Produktion, Handel und Konsum von Lebensmitteln ist Wertschätzung ein wichtiger Schlüssel für Nachhaltigkeit. Gemeinschaftliche Anstrengungen „vom Acker bis zum Teller“ sind nötig, um beispielsweise Lebensmittelverschwendung zu verringern und die natürlichen Ressourcen zu schonen. Die Tagung des Projektes MEHRWERT NRW der VERBRAUCHERZENTRALE NRW schafft eine Plattform für alle Akteure der Lebensmittelkette, um neue Ansätze, Perspektiven und Handlungsoptionen zu diskutieren. Was bedeutet Wertschätzung von Lebensmitteln für die Erzeuger? Welchen Beitrag leistet die Ernährungswirtschaft? Wie kann Verbraucherarbeit den bewussten Umgang mit Lebensmitteln fördern? Wie tragen neue Initiativen engagierter Bürger/-innen zur Wertschätzung von Lebensmitteln bei? Welche gemeinsamen Strategien sind erforderlich, um das Ziel 12 der *Sustainable Development Goals* „Nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster“ zu erreichen? In Vorträgen und Foren werden diese Fragen erörtert. Neben den diskursiven Formaten besteht die Möglichkeit zum Austausch. Außerdem gibt es Gelegenheit, Projekte und Initiativen zur Lebensmittelwertschätzung kennen zu lernen.

Die Tagung wendet sich an Vertreter und Entscheidungsträger aus Landes- und Kommunalpolitik, Wirtschaft, Wissenschaft und Zivilgesellschaft.

→ www.mehrwert.nrw/projekt-mehrwert-nrw/tagung

Themenjahr „Kulinarisches Deutschland“

Die DEUTSCHE ZENTRALE FÜR TOURISMUS (DZT) hat 2018 zum Themenjahr „Kulinarisches Deutschland“ ausgerufen. Ziel der Kampagne ist es, die große Bandbreite der kulinarischen Erlebnismöglichkeiten in Deutschland zu präsentieren: Traditionelle Gerichte aus den unterschiedlichen deutschen Regionen stehen ebenso im Fokus wie Weingenuß und Sternegastronomie oder internationale Spezialitäten in den multikulturell geprägten Metropolen. Die besonderen Kulturlandschaften der deutschen Regionen seien eng mit den kulinarischen Spezialitäten verknüpft, zum Beispiel die vom Weinbau geprägten Hänge entlang der Flusstäler von Mosel oder Rhein, die artenreichen Weidelandschaften Schleswig-Holsteins oder die Streuobstwiesen in den deutschen Mittelgebirgen.

Durch den weltweiten Trend zur Nachhaltigkeit rücken regionale Spezialitäten, althergebrachte Kochtraditionen und überlieferte Handwerkstechniken verstärkt in den Fokus, da diese auf saisonalen Zutaten basieren und vor Ort hergestellt werden. Somit stehen sie für Frische, Qualität und Ressourcenschonung. Bei den genannten Beispielen könnte sich aber manche Region etwas unwohl fühlen: Danach steht NRW für Biervielfalt, Rheinland-Pfalz für Wein, Bremen für Kaffee. Für Schleswig-Holstein wird die Käse-Vielfalt herausgestellt, Hamburg steht für Fisch bzw. den Fischmarkt, Niedersachsen für Grünkohl, Hessen für Apfelwein. Aber vielleicht muss jeder seine ganz persönlichen Spezialitäten selber entdecken.

Das Filmprojekt „*Follow the taste in Germany*“ präsentiert in 17 Kurzfilmen Geschichten zu landestypischen Spezialitäten der Bundesländer. Unter dem Titel „*What do you eat in Northrhine-Westphalia*“ wird eine Aachener Printenbäckerei besucht.

Auf der Internetseite des NRW-TOURISMUS-VERBANDS gibt es weitere Informationen sowie regionale Rezepte mit Videoanleitung, ganz einfach zum Nachkochen. (AC)

→ www.nrw-tourismus.de/genuss

→ www.youtube.com/playlist?list=PLG-myokuo7Hn8u1j9ty9wnEvMT7WKOvdj

Ernten erwünscht

Essbare Stadt Köln

Andernach ist ein Paradebeispiel, auch Kassel und Minden sind ganz vorn mit dabei, wenn es um den Anbau von Nutzpflanzen im städtischen Raum geht. Mit staatlicher Förderung werden derzeit in vielen Kommunen nachhaltige, sozial-ökologische Zukunftsstrategien entwickelt, so auch in Köln. Als Großstadt steht man hier vor besonderen Herausforderungen, die die Verwaltung allein nicht bewältigen kann. Muss sie auch nicht, es gibt engagierte Bürger, die bereits jetzt kräftig daran arbeiten, z.B. die urbane Biodiversität zu fördern und Köln grüner und damit lebenswerter zu machen. Wie weit ist die Stadt am Rhein bereits gekommen, auf ihrem Weg hin zu einer „Essbaren Stadt“?

Die eigene Ernte schmeckt am besten

Es ist ein besonderes Erlebnis, in eine selbst gezogene Tomate oder in Äpfel vom eigenen Baum zu beißen, denn nur dann hat man einen echten Bezug zu den Lebensmitteln. Den meisten Kölnern bleibt dieses Vergnügen verwehrt, denn wer hat schon eine Terrasse oder einen eigenen Garten? Also müssen andere Flächen her, nur so kann der Anbau von Obst und Gemüse im städtischen Kontext umgesetzt werden. Es geht dabei um mehr, als um ein Gärtchen hier, ein paar Kübel dort. Es ist ein politischer, weil städteplanerischer Prozess, der angestoßen werden soll, hin zu einem Entwurf für eine Stadt der Zukunft – und die soll grün sein.

Lebensmittel aus der Stadt für die Stadt

Es gibt bereits Leuchtturmprojekte in Köln, z.B. Gemeinschaftsgärten wie NEULAND oder die GARTENWERKSTADT EHRENFELD. Es fällt nicht schwer, sich eine Ausweitung des *Urban Gardening* vorzustellen: Auf städtischen Brachen wachsen Gartenkräuter und Gemüse im großen Stil. Kleingartenkolonien werden der Gärtnergemeinschaft zugänglich gemacht, die die Stadtäcker von nun an biologisch bewirtschaftet. Am Rande von Grünflächen wachsen Obstbäume und in Walnussalleen kann man im Herbst die Ernte vom Boden aufsammeln. Auf den Dächern

vieler Gebäude (z.B. zwischen Dom und Dombauhütte oder am Appellhofplatz) stehen Bienenstöcke, die Ränder der Stadtparks sind zu Blühstreifen für die Bienen umfunktioniert worden. Es gibt unzählige Ansätze dafür, wie man Köln in eine Essbare Stadt verwandeln kann. Doch dafür müssen in der Regel viele finanzielle und bürokratische Hürden überwunden werden, für ehrenamtlich agierende Bürger ist das kaum machbar.

Startschuss: Der Aktionsplan „Essbare Stadt“

Verschiedene Vereine wie die AGORA KÖLN und der KÖLNER ERNÄHRUNGSRAT versuchen zwischen Hobbygärtnern und der Stadtverwaltung Brücken zu schlagen – allen voran zum Grünflächenamt. Der Aktionsplan für die Essbare Stadt Köln wurde im November 2017 erarbeitet und Anfang 2018 im Rahmen eines *BarCamp* mit über 250 Teilnehmern erweitert. Er definiert Ziele u.a. in den Bereichen Biodiversität, essbares öffentliches Grün oder urbane Gemeinschaftsgärten. Der Aktionsplan soll nach Fertigstellung dem Stadtrat vorgelegt werden. Eine Vernetzung der bestehenden Initiativen ist dabei ebenso wichtig wie die Beantragung von finanzieller Unterstützung und Nutzungsgenehmigungen.

Politik und Bürger auf einer Linie

Das Ganze läuft gut an, denn die Essbare Stadt ist politisch gewollt und wird bereits jetzt vom Stadtrat unterstützt. Bei Neugestaltungen von Grünanlagen sollen essbare Pflanzen künftig bevorzugt werden. Die bereits bestehenden Streuobstwiesen mit vielen alten Apfelsorten sollen künftig von Hobbygärtnern bewirtschaftet werden. Auch an städtischen Schulen gibt es Bemühungen, das Gärtnern in den Alltag der Kinder und Jugendlichen zu integrieren. Im Rahmen des Programms „Grüne Infrastruktur Köln“ sollen Gartenlabore betrieben werden. Gelder kommen u.a. über das Bund-Länder-Programm „Zukunft Stadtgrün“ und von der STIFTUNG UMWELT UND ENTWICKLUNG NRW.

Tipps zum Gärtnern in der Stadt

Nun heißt es für alle Akteure: Weitere Städter fürs nachhaltige Gärtnern begeistern und den Prozess insgesamt weiter vorantreiben. Im Vordergrund steht hier der Erfahrungs- und Wissenstransfer. Damit sich mehr Hobbygärtner zwischen den Hochhäusern ausbreiten, ist eine informelle Hilfestellung sehr wichtig. Städtische Gartenprojekte zeichnen sich glücklicherweise dadurch aus, dass es eine Kerntuppe gibt, die sich gut auskennt und die Expertise gern weitergibt. Sie verbreiten Tipps zur Auswahl der Flächen und des Saatgutes sowie generelle Informationen zu Anbau und Ernte.

Grafik: Taste of Heimat



Raus aus der Nische

Es ist erstrebenswert, dass Stadtbewohner den öffentlichen Raum derart gestalten, dass sie sich mit pflanzlichen Lebensmitteln aus dem nahen Umfeld versorgen können. Dafür sollte das gesamte grüne Potential von Köln erkannt und optimal genutzt werden. Durch den Aktionsplan, die gebündelten Informationen und den guten Willen der Stadt wird der Aufwand für den Einzelnen überschaubar und die praktische Umsetzung der Nutzgartenprojekte unkomplizierter. So wird die Idee von der Essbaren Stadt Köln hoffentlich auch einer breiten Öffentlichkeit zugetragen, denn ohne die Unterstützung der Bürger/-innen wird diese Bewegung in einer Nische bleiben und nicht die Relevanz erlangen, die sie verdient. (AT)

→ <http://ernaehrungsrat-koeln.de>

→ www.agorakoeln.de

→ www.bmub.bund.de/themen/stadt-wohnen/staedtebauforderung/zukunft-stadtgruen

→ www.stadt-koeln.de/leben-in-koeln/freizeit-natur-sport/projekte/gruene-infrastruktur-koeln-vielfalt-vernetzen

Verbraucherzentralen-Umfrage

Lebensmittel häufig mit unnötig viel Verpackung

Obst und Gemüse sind häufig gar nicht unverpackt erhältlich, andere Produkte werden in aufwändigen Verpackungen verkauft. Aus Sicht vieler Verbraucher/-innen ist das unnötig, wie eine aktuelle Umfrage von FORSA im Auftrag des VERBRAUCHERZENTRALE BUNDESVERBANDS (vzbv) zeigt.

Der Umfrage zufolge meinen fast alle Verbraucher (97 %), dass Lebensmittel im Handel häufig unnötig viel Verpackung haben. 87 % wünschen sich ein größeres Angebot an unverpackten Lebensmitteln. Besonders bei Gemüse und Obst (73 %) sowie To-Go-Produkten wie Kaffee oder fertig zubereiteten Gerichten (63 %) sprechen sich die Befragten für weniger Verpackungen oder umweltfreundlichere Alternativen aus.

Aus Sicht der Verbraucher/-innen haben die Produzenten mit 93 % den größten Einfluss auf die Reduzierung des Verpackungsmülls. 76 % meinen, dass Handel und Geschäfte eher oder sehr großen Einfluss haben. Die Befragten sehen aber auch bei Politik (73 %) und Verbrauchern selbst (68 %) Handlungsspielraum.

Maßnahmen gegen den Verpackungsmüll

Um Verpackungsmüll zu reduzieren, fordert der vzbv:

- ⇨ Eindeutige Vorgaben für Verpackungen: Die Recyclingfähigkeit muss schon bei der Entwicklung von Produkten und Verpackungen berücksichtigt werden. Verbindliche Mindeststandards müssen regeln, ab wann ein Produkt als übermäßig verpackt gilt.
- ⇨ Mehr Beratung und Information: Auch wenn in erster Linie Hersteller und Händler für weniger Verpackungsmüll sorgen müssen, haben Verbraucher Handlungsspielräume, die sie oft nicht kennen. Die Abfall- und Umweltberatung muss gefördert werden. 89 % der Befragten befürworten das laut Umfrage. Auch der Handel muss seinen Teil zur Aufklärung beitragen: Direkt am Verkaufsort ist die Information am wirkungsvollsten.
- ⇨ Duales System ökologisch ausrichten: Ein erhöhtes Lizenzgelt für material- und ressourcenintensive Verpackungen ist ein geeignetes Instrument, um ressourcenschonendes Verhalten zu fördern. Verbraucher, die auf vergleichsweise günstigere umweltfreundliche Verpackungen zurückgreifen, würden belohnt.

VERPACKUNGSMÜLL – WENIGER IST MEHR

Deutschland ist Vorreiter bei Entsorgungssystemen, immer mehr Abfall wird recycelt. Es wird in den Haushalten aber auch mehr Abfall produziert als noch im Jahr 2000. Insbesondere die Menge an Kunststoffabfällen steigt kontinuierlich an. Die meisten Lebensmittel- und To-Go-Produkte sind in unnötig viel Kunststoffabfall verpackt. Verbraucher haben keine Möglichkeit, unrecycelt oder unentsorgt verpackungsmüll abzugeben.

Im Jahr 2019 soll das neue Verpackungsgesetz in Kraft und bis dahin die Verpackungsverordnung von 1991 ab. Aus Sicht des Verbraucherzentrale Bundesverbands (vzbv) ist die neue Gesetz kein Anreiz, das Abfallaufkommen zu senken. Es bietet Vorgaben zum Schutz natürlicher Ressourcen und Reparatur für Verbraucherfreundlichkeit. Ressourcen werden weiter verschwendet, dass die Entsorgungssysteme erweitert werden. Das neue Gesetz trägt weder zu dem Rückgang des Abfalls bei, noch zu einer Reduzierung der Abfallmenge. Nur die Abfallentsorgungssysteme sind zu verbessern, nicht die Abfallmenge.

Vermeidung wird über dem Recycling eine hohe Priorität eingeräumt. Die bisher gefällten, aber nicht erhaltene Müllmenge wird nur unzureichend eingespart. Wird es nicht eingespart, hat das keine Nachteile zur Folge.

Im Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv) ist die Abfallmenge für den Recycling nicht ausreichend. Abfallmengen für den Recycling sind zu hoch. Abfallmengen für den Recycling sind zu hoch. Abfallmengen für den Recycling sind zu hoch.

WAS VERBRAUCHER WOLLEN UND WAS SIE BEKOMMEN

Wohlwollender wollen weniger Verpackungsmüll vermeiden, insbesondere Obst und Gemüse liegt allerdings immer häufiger bereits verpackt im Supermarkt oder auf dem Wochenmarkt.

87 % der Verbraucher wünschen sich ein größeres Angebot an unverpackten Produkten.

63 % Obst und Gemüse und fertig zubereitete Gerichte.

VERBRAUCHERORGANISATIONEN FORDERN

- 1. **Abfallminderung ist der beste Ressourcenschutz** zu erreichen. Lizenzergänzung für material- und ressourcenintensive Verpackungen (z.B. ein geeignetes Instrument ist, um ressourcenintensives Verhalten zu belohnen. Gleichmäßig sollten verpackungsarme Produkte günstiger werden. Die Reduzierung der Verpackungsmüll kann zusätzlich den Carbonfootprint der Verbraucher senken.
- 2. **Verpackungsmüll vermeiden** muss schon bei der Entwicklung von Produkten und Verpackungen berücksichtigt werden. Eindeutige verbindliche Mindeststandards sind festzulegen, ab wann ein Produkt als übermäßig verpackt gilt. Für Hersteller müssen Rückgabemöglichkeiten für Obst und Gemüse eingeführt werden.
- 3. **Verpackungsmüll vermeiden** muss schon bei der Entwicklung von Produkten und Verpackungen berücksichtigt werden. Eindeutige verbindliche Mindeststandards sind festzulegen, ab wann ein Produkt als übermäßig verpackt gilt. Für Hersteller müssen Rückgabemöglichkeiten für Obst und Gemüse eingeführt werden.
- 4. **Mehrwegsysteme fördern und ausbauen** Mehrwegsysteme müssen für den Verbraucher klar erkennbar sein. Eindeutige Mehrwegkennzeichnungen für Produkte wie zum Beispiel Mehrwegbecher und Mehrwegbecher müssen und notwendig. Einwegwaren durch höhere Abgaben und zusätzliche Mehrwegkennzeichnungen einseitig fördern.

www.vzbv.de | www.fakten.vzbv.de | www.youtube.com/vzbv

Wege aus der Wegwerfgesellschaft

Unter dem Motto „Wege aus der Wegwerfgesellschaft“ hat der vzbv zusammen mit seinen Mitgliedsorganisationen, den VERBRAUCHERZENTRALEN und weiteren Verbänden, Vorschläge erarbeitet, wie nachhaltiges Konsumieren für Verbraucher einfacher und attraktiver gestaltet werden kann. Die Positionen sind in dem neuen Faktenblatt „Verpackungsmüll – weniger ist mehr“ veröffentlicht.

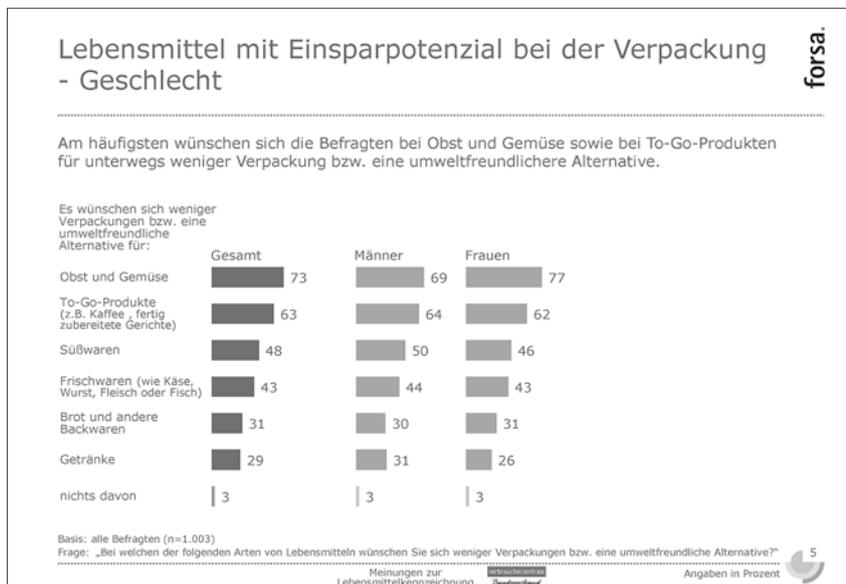
Weitere Initiativen im Lebensmittelbereich

Knack•Punkt hat bereits mehrfach über verschiedenste Aktionen berichtet, um Verpackungsmüll bei Lebensmitteln zu reduzieren: Läden, die nur lose Ware anbieten (Knack•Punkt 4/2014, S. 5), Mehrwegbecher für Coffee-to-go (Knack•Punkt 2/2016, S. 5f und 3/2017, S. 7) oder auch das Laserbranding von Biogemüse (Knack•Punkt 5/2017, S. 4). Neben der Ressourcenschonung ist ein weiterer wesentlicher Grund für weniger Verpackungsmüll das Problem von Mikroplastik nicht nur in den Weltmeeren, sondern auch in immer mehr Lebensmitteln (Knack•Punkt 4/2016, S. 15). Erst im Januar 2018 hatte eine Untersuchung im Auftrag des NDR, Redaktion Markt, ergeben, dass Mikroplastik schon fast als normaler Bestandteil von Fleur de Sel gesehen werden muss. (AC)

Quellen: Pressemeldung des vzbv vom 23.12.17 ♦ www.ndr.de/ratgeber/verbraucher/Fleur-de-Sel-Plastik-in-Meersalznachgewiesen,salz378.html, Stand: 15.01.18

⇨ www.vzbv.de/sites/default/files/2017_vzbv_faktenblatt_verpackungsmuell.pdf

⇨ www.vzbv.de/sites/default/files/charts_verpackungsabfaelle.pdf



Universitäten Bonn und Koblenz-Landau

Studie zeigt Wirksamkeit des Schulobstprogramms NRW

Schulobstprogramme können dabei helfen, dass Grundschüler mehr Obst und Gemüse essen, so das Ergebnis einer Studie von drei Wissenschaftlerinnen der UNIVERSITÄT BONN (INSTITUT FÜR LEBENSMITTEL- UND RESSOURCENÖKONOMIK) und der UNIVERSITÄT KOBLENZ-LANDAU (Fachbereich Psychologie).

Der Verzehr steigt

Wird in Grundschulen kostenlos Obst und Gemüse verteilt, steigt die Häufigkeit des Obst- und Gemüseverzehrs der teilnehmenden Kinder signifikant an. Die Studie gab darüber hinaus erste Hinweise, dass die Teilnahme am Schulobstprogramm das Ernährungsverhalten der Kinder auch langfristig positiv beeinflussen kann: Die teilnehmenden Schüler aßen auch an Tagen ohne Schulobstausgabe deutlich häufiger Obst und Gemüse.

Für die Studie wurden über 800 Dritt- und Viertklässler an zwölf nordrhein-westfälischen Grundschulen befragt. Die Angaben von 664 Kindern konnten schließlich in der Auswertung berücksichtigt werden. Dabei bekam ein Teil der Kinder an drei Tagen pro Woche Schulobst und -gemüse, ein weiterer Teil an zwei Tagen und die Kontrollgruppe nahm überhaupt nicht am Schulobstprogramm teil. Vor Beginn der Studie und erneut nach

einem Jahr füllten die Schüler Fragebögen zu den am Vortag verzehrten Speisen und Getränken sowie zu ihrem Ernährungswissen aus. Um die durchschnittliche Häufigkeit des Konsums von Obst und Gemüse zuverlässig messen zu können, wurde die Befragung zu jedem Messzeitpunkt zweimal wiederholt.

Kinder an Offenen Ganztagschulen profitieren stärker

Bei drei aber auch bei zwei Schulobsttagen wöchentlich war die Häufigkeit des Obst- und Gemüsekonsums der Kinder nach einem Jahr deutlich erhöht. In der Tendenz profitieren Kinder an Offenen Ganztagschulen stärker – aber nur in der Umsetzungsform mit zwei Schulobsttagen pro Woche. Grund dafür ist, dass übrig gebliebenes Obst und Gemüse vom Vormittag an den Offenen Ganztag weitergegeben wird. Ganztagschüler hatten deshalb mehr Gelegenheit, an Obst und Gemüse heranzukommen. Bei drei Schulobsttagen wöchentlich profitieren hingegen alle Kinder im vergleichbaren Umfang, da die Schulen die Reste am nächsten Vormittag in den Klassen verteilen.

Schlussfolgerungen

Die Verteilung von Schulobst an nur zwei Tagen wöchentlich erscheint

Die Europäische Union fördert seit 2009 Schulobst- und -gemüseprogramme finanziell. NRW ist eines von sieben Bundesländern, die sich von Anfang an beteiligt haben und das Programm auch aus Landesmitteln unterstützen. Wurde an den beteiligten Schulen anfangs noch an fünf Tagen pro Woche kostenlos Obst abgegeben, reduzierte man die Verteilung auf drei Tage pro Woche ab dem Schuljahr 2012/13 um mehr Schulen zu erreichen. Ab dem Schuljahr 2018/19 gibt es in NRW das EU-Schulprogramm für Obst, Gemüse und Milch (s. **Knack•Punkt** 1/2018, S. 4).

aufgrund der Ergebnisse auf den ersten Blick attraktiv, da bei gleichem Budget mehr Kinder erreicht werden könnten. Dennoch, so die Wissenschaftlerinnen, muss diese Option kritisch betrachtet werden, da nicht alle teilnehmenden Kinder in gleichem Umfang unterstützt werden. Zumindest sollte eine weitere Reduzierung der Verteilhäufigkeit genau überdacht werden. Für gesicherte Aussagen zu den langfristigen Auswirkungen von Schulobstprogrammen sind weitere Studien nötig. Sinnvollerweise sollte – mit Blick auf die Prävention von Übergewicht – dabei das gesamte Ernährungsverhalten über den Obst- und Gemüsekonsum hinaus berücksichtigt werden. (AC)

Quellen: Pressemitteilung Nr. 31/2018 der Universität Bonn vom 29.01.2018 ♦ Haß J, Lischetzke T, Hartmann M: Does the distribution frequency matter? A subgroup specific analysis of the effectiveness of the EU School Fruit and Vegetable Scheme in Germany comparing twice and thrice weekly deliveries, *Journal Public Health Nutrition (PHN)*, DOI: 10.1017/S1368980017003949

Fragen aus der Beratung

Frage

Muss eigentlich Butter, die eingefroren war und aufgetaut verkauft wird, im Handel gekennzeichnet werden?

Nein, Butter ist eine Ausnahme. Eine eingefrorene und wieder aufgetaute Butter müsste nicht als „aufgetaut“ gekennzeichnet werden. In der Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) 1169/2011 (LMIV, Anhang VI, 2c) ist festgelegt, dass eine solche Kennzeichnung nicht erforderlich ist

für Lebensmittel, bei denen das Auftauen keine negativen Auswirkungen auf die Sicherheit oder Qualität des Lebensmittels hat. Zu einem solchen Lebensmittel zählt Butter laut Erwägungsgrund 28 der LMIV. Butter ist tiefgekühlt 6-8 Monate haltbar. Praktisch dürfte das bei bereits abgepack-



Foto: E. Kopp / pixelio.de

ten Butterpäckchen nicht vorkommen, da diese ja ein Mindesthaltbarkeitsdatum tragen, welches ansonsten korrigiert werden müsste. (AC)

Keime auf dem Vormarsch

Wenn die Küche krank macht

Europa ist zwar weltweit die Region mit der schätzungsweise niedrigsten Rate an Lebensmittelinfektionen, dennoch werden in der Europäischen Union jedes Jahr Hunderttausende von Fällen gemeldet. Nimmt man die nicht gemeldeten Fälle hinzu, erleiden schätzungsweise eine Million Deutsche pro Jahr mindestens eine Lebensmittelvergiftung. Viele dieser Fälle wären vermeidbar, wenn Lebensmittel richtig gelagert und bei der Zubereitung die Regeln der Küchenhygiene beachtet würden. Daher ist die Vermittlung entsprechender Kenntnisse inzwischen zu einem Schwerpunktthema in der Ernährungsbildung und auch einiger Forschungsprojekte geworden. Hier sollen einige der entwickelten Materialien und Ergebnisse vorgestellt werden.

Lebensmittel bedingte Ausbrüche, in Volksmund und Presse oft einfach als „Lebensmittelvergiftung“ bezeichnet, entstehen durch den Verzehr von Lebensmitteln, die mit krankheitsauslösenden Pathogenen kontaminiert sind. Die Symptome können je nach Ursache leicht bis schwer sein. Meist handelt es sich um Übelkeit, Erbrechen, Durchfall, Magenkrämpfe, Schwäche, Appetitverlust, Fieber, Muskelschmerzen oder Schüttelfrost. In schweren Fällen können Lebensmittelinfektionen einen Krankenhausaufenthalt nötig machen, dauerhafte Schäden hervorrufen oder sogar zum Tod führen.

Was sind die Verursacher?

Die wichtigsten Auslöser von Lebensmittel bedingten Erkrankungen sind Bakterien und Viren, Parasiten und bestimmte Toxine.

Toxine, also Giftstoffe, die über das Essen in den Magen-Darm-Trakt gelangen, sind Auslöser einer Lebensmittelvergiftung. Die Bakterien bilden die Giftstoffe schon in der Nahrung. Meistens ist die Ursache einer solchen Lebensmittelvergiftung das Bakterium *Staphylococcus aureus*, seltener kommt *Bacillus cereus* vor. Ein früher häufigeres, heute eher seltenes Beispiel ist Botulin, das Toxin von *Clostridium botulinum*. Es kommt vor allem in Konserven (Bombagen), aber auch bei in Öl eingelegtem Gemüse (s. Knack•Punkt 1/2016, S. 14) vor. Da die Toxine selbst die Krankheit verursachen, können die Symptome bereits wenige Stunden nach dem Verzehr auftreten.

Bekannte Parasiten sind Würmer wie Trichinen, Fuchsbandwurm und

Anisakis (Fadenwurm bei Fischen) oder Protozoen wie Toxoplasmen. Je nach Parasitentyp kann es unterschiedlich lange (bis zu 10 Jahren) dauern, bis Symptome auftreten.

Am bedeutsamsten sind jedoch durch Lebensmittel übertragene Bakterien und Viren. Diese vermehren sich im Körper, so dass es eine gewisse Zeit (bis zu einigen Tagen) dauern kann, bis sie sich so stark vermehrt haben, dass Symptome auftreten. Beispiele sind u.a. Noroviren und Rotaviren.

Lebensmittelbedingte Zoonosen

Beim größten Teil der Bakterien und Viren handelt es sich um sogenannte Zoonoseerreger. Zoonosen sind Infektionen oder Krankheiten, die direkt oder indirekt zwischen Tier und Mensch übertragen werden können, zum Beispiel durch den Verzehr kontaminierter Lebensmittel oder über den Kontakt mit infizierten Tieren. Laut EFSA (2014) stammen etwa 75 % der neuen Krankheiten, die in den letzten 10 Jahren beim Menschen auftraten (wie etwa das West-Nil-Virus) von Tieren oder Erzeugnissen tierischen Ursprungs. Lebensmittelbedingte Zoonosen stellen somit eine erhebliche und weit verbreitete Bedrohung der öffentlichen Gesundheit dar. Die EFSA spricht von ca. 315.000 Erkrankungen jährlich in der EU, wobei die tatsächliche Zahl wesentlich höher liegen dürfte, da nicht bei jeder Durchfallerkrankung entsprechende Untersuchungen und Meldungen gemacht werden. Die häufigsten Auslöser von lebensmittelbedingten Erkrankungen sind *Campylobacter*, *Salmonella* und *Escherichia coli* (s. Kasten S. 11).



Foto: Tim Reckmann / pixelio.de

Weitere Beispiele sind Listerien, Yersinien, Hepatitis A- und E-Viren sowie EHEC.

Küchenhygiene hilft

Allen Bakterien, Viren und Parasiten (nicht aber Toxinen) lässt sich durch ausreichendes Garen begegnen. Kritisch ist eher die küchentechnische Vorbereitung problematischer Lebensmittel und die dadurch verursachte Kreuzkontamination von roh zu verzehrenden Produkten, beispielsweise beim Waschen von Geflügel (s. Knack•Punkt 1/2016, S. 14) in der Spüle, durch nicht gereinigte Schneidbretter bzw. Messer, durch Putzlappen und Schwämme oder bei der Lagerung. Durch ausreichende Kühlung lässt sich nicht nur der Verderb bzw. die Bakterienvermehrung, sondern auch die Toxinbildung reduzieren.

Übrigens stellen auch Haushaltsgeräte eine Infektionsquelle dar, wie kürzlich die HOCHSCHULE RHEIN-WAAL gezeigt hat. Die Arbeitsgruppe „Hygiene und Mikrobiologie“ an der Fakultät *Life Sciences* der Hochschule hat Wasch- und Spülmaschinen aus privaten Haushalten auf antibiotikaresistente Keime untersucht. Im Fokus der Untersuchungen standen neben Methicillin-resistenten *Staphylococcus aureus*-Stämmen (MRSA) auch von Bakterien gebildete Enzyme, sogenannte Beta-Laktamasen. Diese Enzyme sind in der Lage, verschiedene Antibiotika wie Penicilline oder Carbapeneme zu zerstören und unwirksam zu machen. Während MRSA in den Hausgeräten nicht nachgewiesen werden konnten, waren Wasch- und Spülmaschinen häufiger als erwartet von Beta-Laktamase-bildenden Mi-

Zoonosen-Auswertung für 37 europäische Länder (28 Mitgliedstaaten und neun Nicht-Mitgliedstaaten)

Betrachtet man nur die lebensmittelbedingten Ausbrüche mit mehreren Betroffenen und nicht die Einzelfälle stehen Salmonellen im Vordergrund, während Campylobacter, Listerien und andere in der Minderheit sind. Betrachtet man allerdings die in Deutschland (ca. 100.000) und der EU Union (ca. 360.000) in 2016 an die Gesundheitsbehörden gemeldeten Einzelerkrankungsfälle, ergibt sich ein anderes Bild: Campylobacter sind sowohl in Deutschland (ca. 74.000 Fälle) als auch in der EU (ca. 250.000 Fälle) die Hauptursache für gemeldete Erkrankungen. In allen 37 Ländern zusammen wurden 246.307 Campylobacteriose-Fälle gemeldet. Wichtigstes auslösendes Lebensmittel ist Hähnchenfleisch.

Der seit 2008 beobachtete Rückgang für bestätigte Fälle menschlicher Salmonellose in der EU ist beendet, die Zahl der Salmonellen-Enteritidis-Fälle (94.530) ist wieder gestiegen. EU-weit hat insbesondere die Prävalenz von *Salmonella enteritidis* bei Legehennen signifikant zugenommen. Auslöser waren neben Eiern (0,3 % wurden Salmonellen-positiv getestet) und Eiprodukten vor allem nicht zum Rohverzehr bestimmtes Separatorenfleisch, Hackfleisch (2 % bei Schwein, 0,16 % bei Rind) und Geflügelfleischzubereitungen (6,4 % bei Hähnchen und 7,7 % bei Puten).

Die Zahl der bestätigten Fälle von menschlicher Listeriose (2.536) ist 2016 weiter gestiegen, obwohl die EU-Grenzwerte für Listerien in verzehrfertigen Lebensmitteln nur selten überschritten werden.

Der rückläufige EU-Trend für bestätigte Yersiniose-Fälle (6.861) seit 2008 hat sich im Zeitraum 2012-2016 stabilisiert, und auch die Zahl der bestätigten Infektionen mit Shiga-Toxin produzierenden *Escherichia coli* (STEC) beim Menschen (6.378) war stabil.

Insgesamt wurden 4.786 lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche gemeldet. Salmonellen waren die am häufigsten nachgewiesenen Erreger – mit einem von sechs Ausbrüchen aufgrund von *S. enteritidis* – gefolgt von anderen Bakterien, bakteriellen Toxinen und Viren. Salmonellen in Eiern stellten nach wie vor die höchste Risiko-Wirkstoff / Nahrungsmittel-Kombination dar. Trichinen spielen praktisch keine Rolle (101 Fälle).

Wo erfolgten die Infektionen?

Der größte Teil der 521 aufgeklärten Ausbrüche wurde durch den Verzehr von Lebensmitteln im Privathaushalt ausgelöst wurde (205), gefolgt von der Gastronomie (133) und Kantinen in Kitas, Schulen, Altersheimen und Krankenhäusern (87). Wichtigste Lebensmittelquellen sind danach vor allem Fleisch und insbesondere Geflügelfleisch (126 Ausbrüche), aber auch gemischte Mahlzeiten (85), Eier und Eiprodukte (72), Fisch und Meeresfrüchte (70), Milch und Milchprodukte (45) sowie Gemüse und Früchte (34).

Quellen: EFSA (2017): EU summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2016 ♦ BfR-Mitteilung Nr. 003/2018 vom 26.01.18

kroorganismen besiedelt. 96 % der Spülmaschinen und 79 % der Waschmaschinen waren davon betroffen. Laut Prof. Dr. DIRK BOCKMÜHL stellen die Ergebnisse zwar keine direkte gesundheitliche Gefährdung durch die Haushaltsgeräte dar. Es sei allerdings sinnvoll, Wasch- und Spülmaschinen regelmäßig zu reinigen und nicht ausschließlich Niedrigtemperaturprogramme zu nutzen. Höhere Temperaturen und der Einsatz von Waschmitteln mit Sauerstoffbleiche könnten selbst antibiotikaresistente Keime sicher entfernen. Übrigens ist der Geschirrspüler mit ausreichend hohen Temperaturen die beste Wahl für Geschirr und Besteck, wenn diese mit hygienisch kritischen Lebensmittel wie rohem Fleisch in Kontakt gekommen sind.

Küchentechnische Maßnahmen sind zu wenig

Zwar können die küchentechnischen Maßnahmen die negativen Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit verringern, eigentlich muss das

Übel aber an der Wurzel gepackt werden. Das heißt konkret, dass die Fallzahlen von Campylobacter, Salmonellen & Co. in den Tierbeständen reduziert werden müssen und an einem Rückgang der Kontamination bei der Schlachtung gearbeitet werden muss. Dazu sind auf EU-Ebene Maßnahmen entwickelt worden, die mittels jährlichem Zoonose-Monitoring evaluiert werden. Die Erfolge sind in den EU-Mitgliedstaaten jedoch recht unterschiedlich, nicht nur hinsichtlich der Fallzahlen, sondern auch in Hinblick auf die Zoonose-Erreger.

Und es muss darauf geachtet werden, dass (gesetzlich) vorgeschriebene Maßnahmen auch tatsächlich eingehalten werden. So konnte vom BfR gezeigt werden, dass es einen Zusammenhang zwischen dem Anstieg von sogenannten Rohmilch-Tankstellen und den Campylobacter-Zahlen gibt (s. Knack•Punkt 3/2016, S. 14), weil der Pflichthinweis auf das nötige Abkochen der Rohmilch offenbar nicht ernst genommen wird und dort teilweise sogar Becher zum direkten Probieren vorhanden sind.

Auch pflanzliche Lebensmittel beachten

Tiramisu mit rohen Eiern oder frisches Hackfleisch sind bekanntlich kritische Speisen, weil sich hier Bakterien schnell vermehren können. Doch auch pflanzliche Lebensmittel können Krankheiten übertragen. Das haben der heftige Brechdurchfall durch verunreinigte Tiefkühl-Erdbeeren und der dramatische Ausbruch von EHEC über Sprossen deutlich gezeigt. Insgesamt nehmen bakterielle Ausbrüche über pflanzliche Lebensmittel zu. Dazu trägt zum einen der globale Lebensmittelimport bei, z.B. von frischen Kräutern (s. Knack•Punkt 3/2014, S. 14) oder auch Tiefkühlbeeren. Noroviren beispielsweise sind besonders kälteresistent und können selbst in tiefgekühltem Zustand jahrelang infektiös bleiben. Inzwischen weist ein BfR-Merkblatt Mitarbeiter in der Gemeinschaftsverpflegung explizit darauf hin, dass Risikogruppen Sprossen sowie Tiefkühlbeeren nicht ohne ausreichende Wärmebehandlung verzehren sollten. Das betrifft

Säuglinge und Kleinkinder bis fünf Jahre, Senioren (insbesondere bei geschwächten Abwehrkräften), Schwangere sowie Menschen mit schwachem Immunsystem. Zum anderen spielt sicher auch der Einsatz immer mehr vorverarbeiteter hygienisch empfindlicher Produkte wie vorgeschnittener Salate (s. **Knack•Punkt** 2/2017, S. 13), gekühlter Sandwiches oder fertiger Soßen, die nicht mehr gekocht, sondern nur noch erwärmt werden, eine Rolle. Aber auch über in Smoothies verarbeitete unzureichend gewaschene rohe Spinatblätter ist es schon zu Erkrankungen gekommen – sowohl in der industriellen wie in der privaten Herstellung.

Pflanzliche Lebensmittel und vor allem frische Kräuter stellen insbesondere dann eine Gefahr dar, wenn sie während des Anbaus und der Verarbeitung mit menschlichen und tierischen Fäkalbakterien (Düngung) in Kontakt gekommen sind. Eine Untersuchung der UNIVERSITÄT WAGENINGEN hat auf vielen frischen Kräutern aus Südostasien multiresistente Enterobakterien gefunden. Da diese Kräuter meist ohne ausreichende Erhitzung konsumiert werden, sehen die Wissenschaftler um Prof. KEES VELDMANN hier eine potente Quelle für die Kontaminierung von Lebensmitteln mit resistenten Keimen. Ein Transfer der Multiresistenz auf menschliche Bakterien kann nicht ausgeschlossen werden. In Europa ist eine Düngung mit Fäkalien (sog. Wirtschaftsdünger) nur für Grün- und Ackerland erlaubt, aber nicht mehr für Gemüse und Obst.

Laut EFSA-Zoonosen-Bericht 2016 waren Gemüse und Früchte nur bei 34 von 521 aufgeklärten Ausbrüchen lebensmittelbedingter Krankheitsfälle beteiligt. Sie sind aber keineswegs zu vernachlässigen. Das gilt vor allem deswegen, weil die wenigsten

Verbraucher/-innen sie als Verursacher im Blick haben.

Bildungsaktivitäten

Bereits 2012 hieß es im DGE-Ernährungsbericht (Kapitel 4): „In den vergangenen 25 Jahren hat die Bedeutung von Lebensmittelinfektionen und -intoxikationen in Europa zugenommen. Die dadurch jährlich entstehenden volkswirtschaftlichen Schäden etwa durch Arbeitsunfähigkeit und medizinische Behandlungen sind erheblich. Solange Politik und Rechtsdurchsetzung nicht nachkommen, bleibt leider als einzige Möglichkeit lebensmittelbedingte Infektionen zu vermeiden, die Kenntnisse über richtige Lagerung und hygienische Zubereitung zu verbessern. [...] Die Aufklärung des Verbrauchers über den sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln ist besonders wichtig, da sich Einträge von Krankheitserregern in die Lebensmittelkette nicht sicher verhindern lassen. Vulnerable Personengruppen wie Schwangere, ältere Menschen oder Kinder sollten auf den Verzehr der bekannten Risikolebensmittel verzichten.“ Außerdem wurden dort 10 Regeln genannt, die dabei helfen, „dass Krankheitserreger nicht in Lebensmittel gelangen oder möglicherweise darin enthaltene Erreger absterben.“

Was ist seither passiert?

Lebensmittelhygiene-Faltblätter des BfR

2015 hatte das BfR ausgewertet, welche Lebensmittel 2014 vor allem an Krankheitsausbrüchen in Deutschland beteiligt waren. Dabei dominierten die Kategorien „Fleisch, Fleischzerzeugnisse und Wurstwaren“,

„Fertiggerichte und zubereitete Speisen“ sowie „Fisch, Fischzuschnitte und Fischereierzeugnisse“. Außerdem wurde ermittelt, an welchen Orten diese Lebensmittel verzehrt wurden, welche wesentlichen Einflussfaktoren die Ausbrüche begünstigt haben und auf welchen Stufen der Lebensmittelkette diese Einflussfaktoren aufge-



Foto: Jetti Kuhlemann / pixelio.de

treten sind. Zusammengefasst wurden viele davon, ebenso wie in den Vorjahren, durch Hygienemängel und Fehler im Temperaturmanagement ausgelöst. Um Abhilfe zu schaffen, sollte eine geeignete Aufklärung der Verbraucher/-innen und regelmäßige Schulungen von Personal in Gaststätten und Gemeinschaftseinrichtungen über den richtigen Umgang mit Lebensmitteln erfolgen. Dazu wurden seitdem verschiedene Materialien entwickelt, nämlich Hygiene-Faltblätter für die Gemeinschaftsverpflegung in inzwischen zehn Sprachen, sowie an Verbraucher gerichtete Merkblätter zum Schutz vor Lebensmittelinfektionen (2018), vor Listerien (2017), Campylobacter, EHEC, Toxoplasmose (2017), viralen Infektionen, Botulismus sowie zu Lebensmittelhygiene, Reinigung und Desinfektion. Zusätzlich gibt es verschiedene FAQs z.B. zum Auspusten von Ostereiern, zum hygienischen Umgang mit Geflügelfleisch oder zu verdorbenem Fleisch.

Darüber hinaus existieren diverse Stellungnahmen zur Verbesserung der Belastungssituation z.B. zur Keimreduzierung auf Eierschalen und bei küchenfertigen Schnittsalaten. Die neuesten stammen allerdings aus 2012. Das deutet schon daraufhin, dass inzwischen eher auf Verbraucherbildung denn auf Situationsänderung gesetzt wird. Und so präsentierte sich das BfR auf der *Internationalen Grünen Woche* 2018 auch mit dem Thema „Lebensmittelhygiene in der Küche“, nachdem 2017 das IGW-Thema des BfR „Frühstück – aber sicher“

Infektionsjahresbericht NRW 2016

Die Zahl der bestätigten Norovirus-Fälle ging 2016 im Vergleich zu 2015 leicht zurück, es wurden 17.400 Fälle übermittelt. Die Zahl der Campylobacteriosen stieg hingegen von rund 18.500 im Vorjahr auf 21.272 Fälle an (+15 %). Damit setzen die Campylobacteriose-Fallzahlen den seit 2009 beobachteten kontinuierlichen Anstieg fort. Die Campylobacteriose ist die 2016 am häufigsten übermittelte Krankheit und hat damit zum zweiten Mal nach 2014 die Norovirus-Fallzahlen als Spitzenreiter abgelöst. Für die Rotavirus-Gastroenteritiden und die Salmonellosen setzte sich der rückläufige Trend der letzten Jahre weiter fort.

Quelle: Zusammenfassung des Infektionsgeschehens NRW 2016, www.lzg.nrw.de/inf_schutz/meldewesen/infektionsberichte/jahresberichte/jahresbericht2016 (Stichtag 01.03.17)

war. Alle Materialien sind im Internet-auftritt des BfR verfügbar.

Videos zur Verbraucherinformation

Bereits 2012 hat das BfR in einem kleinen Film die „Grundregeln der Küchenhygiene“ auf seinem YouTube-Kanal (→ <https://www.youtube.com/user/BfR2012>) veröffentlicht, 2014 folgte der Film „Was tun mit dem Huhn?“. Daneben gibt es aus dem BfR-Science Slam 2012 „Ich, die Küchenschlampe, und mein Kampf gegen den fiesen Killerlappen“. Die Abrufzahlen sind allerdings nicht berauschend: 9.040 für den Film von 2012, 2.240 für das Huhn (seit 2014), 3.320 für die Küchenschlampe (2012). Das Video der WDR-Service-Zeit „Hygiene beim Kochen: Kleine Tipps und große Wirkung“ wurde seit 2016 4.768mal abgespielt (alle Stand 25.02.18). Bessere Abrufzahlen haben nur Schulungsvideos zum Einsatz bei Hygieneschulungen.

Weitere Info-Materialien

Das BUNDESMINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG UND LANDWIRTSCHAFT (BMEL) hat 2015 die kurzen Merkblätter „Küchenhygiene – Die wichtigsten Tipps“ und „Lebensmittelhygiene – Die wichtigsten Tipps“ herausgebracht.

Noch aus AID-Zeiten stammen die Broschüren „Küchenhygiene“ (2014, 2 €) sowie „Küchenhygiene für Profis“ (2016, 4 €). Diese richten sich allerdings weniger an Privathaushalte. Zusätzlich gibt es die Broschüre „Lebensmittelhygiene – Praxishandbuch zur Lebensmittellagerung im Haushalt“ (2013, 8 €) und drei Comic-Poster (2008, 6 €), die sich ebenfalls an das Personal in der Außer-Haus-Verpflegung richten.

Internetseiten

Neben den oben schon genannten Angeboten des BfR gibt es im Internetauftritt aktuell seit Februar noch insgesamt 14 „Fragen und Antworten zum Schutz vor Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt“, die kurz und knapp Empfehlungen für Verbraucher geben, „die sich und ihre Familien oder Freunde durch einen hygienischen Umgang mit Lebensmitteln vor Erkrankungen schützen möchten“. Das 2015 unter Beteiligung der UNI

BONN gestartete Projekt „Küche mit Köpfchen“ soll zum nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln anregen und gleichzeitig Lebensmittelsicherheit und Hygiene im Fokus haben. Die Ergebnisse werden jetzt u.a. in Form eines Internetauftritts gezeigt. (s. S. 4).

Das BUNDESZENTRUM FÜR ERNÄHRUNG (BZfE), früher AID, präsentiert diverse Informationen rund um das Thema Hygiene (→ www.bzfe.de/inhalt/hygiene-1855.html), unterteilt nach den Zielgruppen Großküche, Schule/Kita, Feste (für Veranstalter, Helfer und Behörden) sowie Privathaushalt.

Für den privaten Haushalt gibt es Informationen zu Lebensmitteln, mit denen man besonders sorgsam umgehen sollte, eine Bilderstrecke mit zehn Tipps sowie ein paar Hintergrundinformationen. Das Angebot für die Großküche ist sehr viel umfangreicher als das für den Privathaushalt, das Angebot für Schule und Kita stellt die Hygieneanforderungen in der Ernährungsbildung in den Vordergrund.

Auch die BUNDESZENTRALE FÜR GESUNDHEITLICHE AUFKLÄRUNG (BZgA) hat sich des Themas angenommen (→ www.infektionsschutz.de/cv/hygienetipps/kuechen-und-lebensmittelhygiene). Hier finden sich die Tipps der beiden BMEL-Merkblätter (s.o.) wieder.

Und während die DGE 2012 zehn Küchenhygiene-Regeln nannte (s.o.), veröffentlichte der BUND FÜR LEBENSMITTELKUNDE UND LEBENSMITTELRECHT (BLL) 2017 auf seiner Internetseite (→ www.bll.de/de/lebensmittel/

aktuell/20170327-6-tipps-lebensmittel-kuechen-hygiene) nur sechs Regeln. Verwirrung pur!

Wer hat die größere Reichweite?

Diesen Materialien gegenüber stehen die viel gesehenen TV-Kochsendungen, in denen laut BfR (2018) im Schnitt alle 50 Sekunden ein Hygienefehler beobachtet werden kann. Bereits 2006 hieß es beim Marktforschungsunternehmen RESEARCH & RESULTS: „Mit 400.000 Zuschauern ist die durchschnittliche Reichweite aller Kochformate in den vergangenen fünf Jahren konstant geblieben“.

Das sind Zahlen, von den alle anderen Medien zur Vermittlung von Lebensmittelhygiene nur träumen können – insbesondere bei der Zielgruppe der jüngeren Verbraucher, denen es laut BfR an Kochkompetenz und Wissen über die Grundregeln der Küchenhygiene mangle. Und es sind vor allem junge Menschen zwischen 18 und 25, die an Campylobacter-Keimen erkranken, so BfR-Präsident Prof. Dr. ANDREAS HENSEL im März 2017 beim Interview mit der FUNKE-MEDIENGRUPPE.

Es wäre gut, wenn Kochshows diese Vorbildfunktion ernst nehmen und so mehr zum Küchenhygienewissen und -handeln beitragen würden. Allerdings wurde das auch schon für die Vermittlung von mehr Ernährungswissen gefordert – 2006 beim 8. AID-forum „Ernährungskommunikation: Neue Wege – neue Chancen?“ (AC)

Quellen: S. 19

NHS choices Your health, your choices Enter a search term

Health A-Z Live Well Care and support Health news Services near you

Why you should never wash raw chicken

Share: [Twitter](#) [Facebook](#) [LinkedIn](#) Save: [Print](#) [Subscribe](#) [Print](#)



Food safety
How to prevent food poisoning at home, including E. coli, with advice on food safety and keeping germs in check

Washing raw chicken before cooking it can increase your risk of food poisoning from campylobacter bacteria.

Quelle: www.nhs.uk/livewell/homehygiene

Neue Höchstmengenempfehlungen für Vitamine und Mineralstoffe in Nahrungsergänzungsmitteln

In Deutschland greifen 25-30 % der Erwachsenen regelmäßig zu Nahrungsergänzungsmitteln. Werden zusätzlich zur normalen Ernährung hoch dosierte Nahrungsergänzungsmittel verwendet und ggf. auch angereicherte Lebensmittel verzehrt, steigt das Risiko für unerwünschte gesundheitliche Effekte durch hohe Nährstoffzufuhren. Vor diesem Hintergrund hat das BUNDESINSTITUT FÜR RISIKOBEWERTUNG (BfR) seine im Jahr 2004 vorgeschlagenen Höchstmengen für Vitamine und Mineralstoffe in Nahrungsergänzungsmitteln geprüft und anhand neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse überarbeitet. „Produkte, die diese Empfehlungen einhalten und entsprechend den Herstelleranweisungen eingenommen werden, bergen nach derzeitigem Stand des Wissens für Menschen ab 15 Jahren kein gesundheitliches Risiko“, so BfR-Präsident ANDREAS HENSEL.

Die Tabelle zeigt in einer Übersicht die alten und neuen Werte.

Vitamine	maximale Tagesdosis (2018)	(2004)
A (µg)	200	400
Betacarotin (mg)	Nur wenn keine Anreicherung in Getränken stattfindet	2
C (mg)	250	225
D (µg)	20	5 (10 µg > 65 J.)
E (mg)	30	15
K (µg)	80	80
B1 (mg)	Keine Höchstmenge nötig	4
B2 (mg)	Keine Höchstmenge nötig	4,5
Niacin (mg)	4 für Nicotinsäureamid, 3,5 für Inosithexanicotinat, 160 für Niacin	17
B6 (mg)	3,5	5,4
Folsäure (µg)	200, für Schwangere 400	400
Pantothensäure (mg)	Keine Höchstmenge nötig	18
Biotin (µg)	Keine Höchstmenge nötig	180
B12 (µg)	25	3-9
Bor (mg)	0,5 (ab > 18 Jahre)	./.
Calcium (mg)	500	500
Chlorid (mg)	0	0
Chrom (µg)	60	60
Eisen (mg)	6 (Warnhinweis für Frauen nach der Menopause, Männer, Schwangere)	0
Fluorid (mg)	0	0
Jod (µg)	100, für Schwangere 150	100
Kalium (mg)	500	500
Kupfer (µg)	1 (ab > 18 Jahre)	0
Magnesium (mg)	250 (in 2 Portionen)	250
Mangan (mg)	0,5	0
Molybdän (µg)	80	80
Natrium (mg)	0	0
Phosphat (mg)	0	250
Selen (µg)	45	25-30
Silizium (mg)	50	./.
Zink (mg)	6,5	2,25

BfR-Höchstmengenempfehlungen für Vitamine und Mineralstoffe in Nahrungsergänzungsmitteln

Quelle: Weißenborn A. et al. (2018): Höchstmengen für Vitamine und Mineralstoffe in Nahrungsergänzungsmitteln. *Consum Prot Food Saf*: 1-15. <https://doi.org/10.1007/s00003-017-1140-y> (Open Access)

Glutenfreie Kosmetik – wichtig oder nicht?

Neuerdings wird auch immer mehr Kosmetik mit dem Zusatz „glutenfrei“ beworben. Nach Angaben der DEUTSCHEN GESELLSCHAFT FÜR ZÖLIAKIE ist das nur für Lippenpflegeprodukte relevant – und nur für Zöliakie-Patienten. Bei Lippenstiften, Pflegestiften und Lippen-Balsam ist nicht auszuschließen, dass relevante Gluten-Mengen durch Verschlucken aufgenommen werden. Theoretisch kämen auch noch Zahncremes und Mundwasser in Betracht, hier werden aber eher keine Getreideprodukte eingesetzt.

Am sichersten ist es natürlich bei fehlender Kennzeichnung beim Hersteller nachzufragen. Zweitbeste Lösung ist die vorgeschriebene englischsprachige Inhaltsstoffliste „Ingredients“. Begriffe wie *Hydrolyzed Wheat*, *Triticum Vulgare*, *Triticum Aestivum* oder *Triticum Turgidum Durum* deuten auf Weizen hin, *Triticum spelta* auf Dinkel. *Secale Cereale* oder *Rye* stehen für Roggen. Gerste kann sich hinter *Saccaromyces/Barley*, *Seed Ferment Filtrate*, *Hordeum districhon* oder *Hordeum vulgare* und Hafer hinter *Beta Glucan*, *Oat*, *Avena strigosa* oder *Avena sativa* verbergen.

Neben diesen glutenhaltigen Getreiden finden in Kosmetikprodukten auch Mais, Reis und Hirse Verwendung. Weitere Hilfe bietet eine Datenbank im Internet. Hier können auch deutsche Suchbegriffe eingegeben werden.

Quellen: *Öko-Test Magazin* (1) 2018, S. 73 ♦ www.haut.de/getreide-liefert-inhaltsstoffe-fuer-kosmetik [abgerufen am 01.02.18]

→ www.haut.de/inhaltsstoffe-inci

Wie können Lebensmittelunternehmen zur Biodiversität beitragen?

Die EUROPEAN BUSINESS AND BIODIVERSITY CAMPAIGN (EBBC) hat „Empfehlungen für wirkungsvolle Kriterien zum Schutz der Biodiversität in Standards für die Lebensmittelbranche und Beschaffungsrichtlinien von Lebensmittelunternehmen“ vorgelegt. Diese Handlungsempfehlungen richten sich an Standardisierungsorganisationen und an Unternehmen der Lebensmittelbranche mit eigenen Beschaffungsrichtlinien. Sie sollen das Management sowie die Verantwortlichen für die Überarbeitung von Standards und Beschaffungskriterien, für Qualitätssicherung und für Nachhaltigkeit unterstützen, um den Schutz der biologischen Vielfalt wirksamer im Standard bzw. im Unternehmen zu verankern. Die Handlungsempfehlungen orientieren sich an den Hauptursachen Degradierung und Zerstörung von Ökosystemen, Übernutzung der natürlichen Ressourcen und invasive, gebietsfremde Arten.

→ www.business-biodiversity.eu/de/empfehlungen-biodiversitaet-in-standards

EBBC wurde 2010 unter der Leitung der gemeinnützigen Umweltstiftung GLOBAL NATURE FUND (GNF) von Partnern aus der EU, darunter das IUCN REGIONALBÜRO EUROPA, die FUNDACIÓN GLOBAL NATURE, die BODENSEESTIFTUNG, der Medienverlag ALTOP und die Unternehmensberatung DOKEO mit Unterstützung des EU-LIFE-Programms ins Leben gerufen. LIFE ist das Finanzierungsinstrument der EU für Umwelt-, Naturschutz- und Klimaschutzprojekte in der gesamten EU. Seit 1992 kofinanzierte LIFE mehr als 4.500 Projekte. Für den Finanzierungszeitraum 2014-2020 wird LIFE etwa 3,4 Mrd. EUR zum Schutz von Umwelt und Klima beitragen.

→ <http://ec.europa.eu/environment/life>

(AC)

Erfolgsbilanz mit Konsequenzen

Die jetzt vorgelegte Zwischenbilanz präsentiert die bisherigen Ergebnisse des 2008 vom Bundeskabinett beschlossenen Nationalen Aktionsplans „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr

Überschrift „Wo besteht Handlungsbedarf?“ werden lediglich zwei Handlungsfelder thematisiert: „Erwachsene und Kinder essen zu wenig Obst“, „Erwachsene und Kinder bewegen sich zu wenig“.



In der Konsequenz bedeutet das mehr Geld. IN FORM hat binnen zehn Jahren 77 Millionen Euro Fördergelder für über 200 Projekte ausgegeben. Dagegen stehen Werbeausgaben der Lebensmittelwirtschaft in Deutschland von Januar bis Juli 2016 alleine für Süßwaren von 421 Millionen Euro, so das Statistikportal STATISTA.COM. Rechnet man das auf zehn Jahre hoch, ist der Werbeetat nur für Süßigkeiten 109mal höher als das, was für gesunde Ernährung und mehr Bewegung staatlich gefördert wurde. Übrigens: Alleine der Süßwarenhersteller FERRERO hat im Januar 2018 in Deutschland 27,7 Millionen Euro für Werbung ausgegeben. (AC)

Quellen: BMEL (2017): IN FORM Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Nationaler Aktionsplan zur Prävention von Fehlernährung, Bewegungsmangel, Übergewicht und damit zusammenhängenden Krankheiten. IN FORM – Eine Zwischenbilanz. Stand: Dezember 2017, veröffentlicht Februar 2018 ♦ Ranking der Top-20-Branchen mit den höchsten Werbeausgaben in Above-the-line-Medien in Deutschland von Januar bis Juli 2016 (in Millionen Euro), <http://de.statista.com/statistik/daten/studie/77649/umfrage/branchen-mit-den-hoechsten-werbeausgaben-in-above-the-line-medien> [abgerufen am 07.09.16] ♦ Ranking der Top-10-Werbungtreibenden in Deutschland im Januar 2018 (in Millionen Euro), <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/167001/umfrage/werbetreibende-mit-den-hoechsten-ausgaben-fuer-werbung> [abgerufen am 23.02.18]

www.in-form.de/in-form/in-form-zwischenbericht

IN FORM – Ergebnisse
Seit 2008 haben die beiden federführenden Ministerien über 200 Projekte mit insgesamt 77 Millionen Euro gefördert. Hier einige Beispiele aus den Lebenswelten:

- Kita**
 - 1.700 Ernährungsvorstellungen von Kita-Mitarbeiterinnen und Mitarbeiterinnen von 1.600 Teilhabezentren und Teilhabezentren durch die Bundesländer
 - Herstellung von 1.000 Lebküchen „Zwische Kita für alle“ über die Lebenslagen und die Träger von Ernährungswissen
- Schule**
 - 68 Gesundheitslehrer über 100 Schulen im Wert von 23.000 € „FITZIT“ – Fortbildung von 500 Lehrkräften und Schülern
 - Rund 70.000 Kinder haben die Ernährungswissen erhalten, 200.000 SchülerInnen und Schüler sind „Schulgesund“ – 6.000 Lehrkräfte wurden qualifiziert
 - Rund 1.000 Veranstaltungen für die Kids Tour mit über 20.000 SchülerInnen und Schülern
 - Zertifizierung von rund 1.200 Einrichtungen bei Gesundheitsförderprojekten nach dem DGE-Qualitätsstandard
- Familie**
 - Fortbildung von 1,8 Mio. Haushalte in Ernährung und Bewegung für Mutter und Kind
 - Qualifizierung von rund 1.200 Multiplikatoren und Multiplikatorinnen durch die Netzwerke „Gesund im Leben“

- Betrieb**
 - 1.000 Qualitätsstandards für die Betriebsverpflegung
 - Fortbildung von 1.000 Betriebsverpflegern „IN FORM im Job“ an Betrieben
- Seniorenreichung**
 - Schulung von mehr als 4.000 Multiplikatoren und Multiplikatorinnen
 - Fortbildung von 1.000 IN FORM-Multiplikatoren für die Ernährung
 - Über 1.000 Veranstaltungen für ältere Menschen durch die Verbrauchervernetze – mit 65.000 TeilnehmerInnen
 - Fortbildung von 25.000 Senioren-Lehrkräften und Trägern für Ernährung und Bewegung im Alter
- Kommunen**
 - Schulung von mehr als 100 Ernährungswissenschaftlerinnen und -wissenschaftlerinnen und 100 Multiplikatoren und Multiplikatorinnen für mehr Ernährungskompetenz im System
 - Anreizsetzung von knapp 20000 Kommunen mit dem Qualitätslabel „FOUR FACHSICHERHEIT“ durch den Deutschen Ökologischen Sportbund in rund 6000 Sportstätten

Bewegung“. Der Aktionsplan hat zum Ziel, die Aktivitäten von Bund, Ländern und Zivilgesellschaft zu bündeln. Der 96 Seiten umfassende Bericht gibt einen Überblick über die bisherigen Aktivitäten und die geschaffenen Strukturen (33 Seiten), stellt ausgewählte Maßnahmen vor und gibt einen Ausblick auf zukünftige Schwerpunkte (6 Seiten). Die Aktivitäten wurden und werden von den betroffenen Ressorts eigenverantwortlich im Rahmen der Zuständigkeiten des Bundes finanziert.

Die Kurzfassung des Zwischenberichts enthält die Ergebnisse und Perspektiven des Nationalen Aktionsplans IN FORM in graphisch aufbereiteter Form. Dieser erscheint jedoch leider ziemlich verkürzt. Unter der

den. Sie müssen institutionalisiert und natürlich auch weiterhin regelmäßig evaluiert werden.

Das Fazit im Zwischenbericht, S. 57:

„Mit dem im Jahr 2008 verabschiedeten Nationalen Aktionsplan IN FORM hat die Bundesregierung eine Strategie zur dauerhaften Verbesserung des Ernährungs- und Bewegungsverhaltens in Deutschland vorgelegt. Dieser Zwischenbericht dokumentiert das bisher Erreichte. Gleichzeitig wird hier die Richtung aufgezeigt, was in den kommenden Jahren getan werden soll, um – wie im Aktionsplan formuliert – bis zum Jahr 2020 sichtbare Ergebnisse zu erreichen. Die bisherigen Entwicklungen im Lebensstil und bei den Lebensstil-assoziierten Erkrankung in Deutschland und weltweit zeigen aber bereits jetzt, dass trotz unbestreitbarer Erfolge auch über das Jahr 2020 hinaus deutliche Anstrengungen notwendig bleiben werden, um ausreichend Bewegung und eine ausgewogene Ernährung im Alltag der Bevölkerung zur Selbstverständlichkeit werden zu lassen. Deshalb werden die beteiligten Ressorts der Bundesregierung in Zusammenarbeit mit den vielen IN FORM Akteurinnen und Akteuren und unter Einbeziehung neuer Anstöße sowie Mitstreiterinnen und Mitstreitern Konzepte zur Erreichung dieses mittelfristigen Ziels entwickeln.“

Internetverkauf von Nahrungsergänzungsmitteln

eFood-Bericht der EU-Kommission

Am 23. Februar 2018 veröffentlichte die EU-KOMMISSION das Ergebnis der ersten koordinierten amtlichen Kontrollen von im Internet vertriebenen Lebensmitteln. Am Kontrollplan „eFood“ hatten sich 25 EU-Mitgliedstaaten sowie die Schweiz und Norwegen beteiligt.

Dabei überprüften die zuständigen nationalen Behörden im September 2017 fast 1.100 Websites auf Angebote für nicht zugelassene neuartige Lebensmittel und Nahrungsergänzungsmittel (NEM). 779 Produktangebote – fast alles NEM – entsprachen nicht den EU-Rechtsvorschriften, sei es in Bezug auf Etikettierung, falsche Angaben oder fehlende Genehmigung. Es war die erste koordinierte Kontrolle dieser Art und basiert auf einer Empfehlung der EU-KOMMISSION aus dem Juli 2017.

Für Deutschland hat das BUNDESAMT FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT (BVL) die Aktivitäten der Bundesländer koordiniert. Die Online-Recherche erfolgte

durch die gemeinsame LÄNDERZENTRALSTELLE FÜR DIE KONTROLLE DES INTERNETHANDELS IM LEBENSMITTELBEREICH „G@ZIELT“. Insgesamt wurden 36 problematische deutschsprachige Online-Angebote im Rahmen der Aktion identifiziert und zur Überprüfung an die zuständigen Behörden in den Bundesländern bzw. in den Mitgliedstaaten weitergeleitet.

Mehr Kontrolle nötig

Der Bericht der KOMMISSION kommt zu dem Schluss, dass die Stärkung der E-Commerce-Kontrolle eindeutig erforderlich ist. Die EU-KOMMISSION hat schon eine Reihe von Maßnahmen ergriffen, um die Mitgliedstaaten bei dieser Aufgabe zu unterstützen, darunter:

- Schulung von Mitarbeitern in Online-Untersuchungen
- Schaffung von Anlaufstellen für die Zusammenarbeit mit den wichtigsten E-Plattformen und Marktplätzen für den Handel, ein-

schließlich der sozialen Medien

- Suche nach Zusammenarbeit mit Zahlungsdienstleistern
- Anpassung der Rechtsvorschriften und elektronischen Meldesysteme an die Erfordernisse der amtlichen E-Commerce-Kontrolle.

Der Bericht stellt jedoch fest, dass weitere Anstrengungen erforderlich sind, insbesondere um die Plattformen, Zahlungsdienste und die Händler/innen selbst an ihre Verantwortung zu erinnern, nur sichere und konforme Produkte für den Online-Verkauf anzubieten.

Durch den koordinierten Kontrollplan „eFood“ sollen die Mitgliedstaaten ermutigt werden, die Kontrollen im Bereich des elektronischen Handels zu verstärken und bei grenzübergreifenden Produktangeboten enger zusammenzuarbeiten. (AC)

→ https://www.bvl.bund.de/DE/01_Lebensmittel/05_Fachmeldungen/2018/2018_02_23_BVL_koordiniert_eFood.html

→ https://ec.europa.eu/food/safety/official_controls/legislation/ccp/online-offered-food-2017_en

Recht und Gesetz

Gerichtsurteil

Online-Händler muss vor Bestellung über Lebensmittel-Zutaten informieren

Nach Lebensmittelinformationsverordnung müssen Verkäufer verpackter Lebensmittel die darin enthaltenen Zutaten und Allergene angeben. Außerdem müssen sie über die Aufbewahrungsbedingungen und den Verzehrzeitraum informieren. Diese Angaben müssen für Verbraucher „vor Abschluss des Kaufvertrags verfügbar“ sein. Das hat das KAMMERGERICHT BERLIN (Az. 5 U 126/16 – nicht rechtskräftig) am 23. Januar 2018 nach einer Klage des VERBRAUCHERZENTRALE BUNDESVERBANDS (VZBV) entschieden. Im speziellen Fall sollte der Kaufvertrag erst an der Haustür bei Annahme der Lieferung zustande

kommen. Das Gericht hat jedoch geurteilt, dass es nicht reicht, wenn der Kunde erst bei der Lieferung die Möglichkeit hat, die Angaben auf den Verpackungen zu lesen.

Für die Kaufentscheidung wichtige Lebensmittelinformationen müssen bereits im Internetshop stehen. Angesichts der in der Haustürsituation regelmäßig unter Zeitdruck und räumlicher Enge stehenden Auslieferung sei es für Verbraucher nicht zumutbar, die Informationen erst auf den Verpackungen zur Kenntnis zu nehmen. Sie müssten zugänglich sein, bevor der Kunde konkrete Produkte im Internet bestellt.



Die Richter monierten zudem, dass Verbraucher die Angaben zu den bestellten Lebensmitteln nicht kostenlos bekommen konnten, sondern erst, nachdem sie sich zur Zahlung der Liefergebühr verpflichtet hatten. Diese mussten sie bezahlen, unabhängig davon ob sie die Lebensmittel an der Haustür annahmen oder nicht. (AC)

Quelle: www.vzbv.de/pressemitteilung/online-haendler-muss-vor-bestellung-ueber-lebensmittel-zutaten-informieren, Stand: 28.02.18

Für Sie gelesen

Fleischatlas 2018 – Rezepte für eine bessere Tierhaltung

Zum vierten Mal haben die HEINRICH-BÖLL-STIFTUNG und der BUND in Zusammenarbeit mit LE MONDE DIPLOMATIQUE einen „*Fleischatlas*“ veröffentlicht. Wer sich bereits mit dem Thema beschäftigt hat, der weiß, dass unser Fleischkonsum zu hoch ist. Der Bericht untermauert dies mit eindrucksvollen Zahlen und Fakten, außerdem enthält er Vorschläge zur Beseitigung der Missstände, die die Fleischproduktion hervorruft. In „zwölf kurzen Lektionen über Fleisch und die Welt“ werden die wesentlichen Probleme dargestellt. Wir haben für Sie einige davon gelesen.

Schon jetzt werden 77 % des globalen Agrarlandes für die Produktion von tierischen Lebensmitteln benötigt, die aber nur 17 % des Kalorienbedarfs der Menschheit abdecken. Experten erwarten, dass die Weltbevölkerung bis 2050 um 85 % wachsen wird. Wenn die Fleischproduktion mitwächst, wird keines der globalen Entwicklungsziele eingehalten: Es wird keine oder nur zu geringe Verbesserungen geben in Bezug auf Armut und Hunger, Klima, Biodiversität, Schutz der Meere und nachhaltige Nutzung der Böden.

Dramatische Auswirkungen der Fleischproduktion auf das Klima

Die dramatischen Auswirkungen der Fleischproduktion auf das Klima sind in der Öffentlichkeit kaum bekannt: Die fünf größten Fleisch- und Milchkonzerne emittieren mehr klimaschädliche Gase als der Ölkonzern Exxon. Grund dafür sind weniger die Rinder, die während des Verdauungsprozesses Methan ausstoßen. Größeren Schaden richten Menschen an: Die 20 größten Produzenten von Futtermitteln verursachen mehr Emissionen als Deutschland, die weltweit viertgrößte Industrienation.

Misstände in der Intensivtierhaltung

Der Öffentlichkeit schon eher bekannt sind Missstände in der „Massentierhaltung“ (s. Kasten S. 18).

Wenngleich wahrscheinlich nicht im tatsächlichen Ausmaß: Laut *Fleischatlas* sind bis zu 80 % aller Mastschweine verletzt oder an den Atemwegen erkrankt. Etwa zwei Drit-

tel der Masthühner leiden demnach unter veränderten Fußballen oder Kahlstellen wegen Federpickens. Bei 38 % aller Milchkühe seien die Euter entzündet. Die Zahlen werden für die konventionelle Tierhaltung genannt, in der ökologischen Landwirtschaft seien sie niedriger. Da Tierschutz als Staatsziel im Grundgesetz verankert ist (Art. 20a), wäre es legitim, den Zustand der Tiere vor der Schlachtung zu begutachten. Wenn die Tiere eines Halters besonders oft krank oder verletzt sind, könnten ihm beispielsweise Strafzahlungen auferlegt werden.

Vorschläge zur Verbesserung des Tierwohls liegen vor

In Umfragen erklärt eine große Mehrheit der Befragten regelmäßig, dass sie bereit wären, mehr Geld für Fleisch auszugeben, wenn die Tiere unter besseren Bedingungen gehalten würden. Und ebenfalls große Mehrheiten der Befragten sprechen sich immer wieder für die Einführung einer Kennzeichnung aus, so dass die Haltungsbedingungen für die Verbraucher besser erkennbar werden. In der jüngeren Vergangenheit wurden Vorschläge für freiwillige Labels diskutiert. Transparenz kann – so der *Fleischatlas* – aber nur eine verbindliche staatliche Kennzeichnung schaffen. Unter Berücksichtigung des Platzes, der den Tieren zur Verfügung steht, des Auslaufs und des Futters könnten Abstufungen geschaffen werden. Diese könnten anfangen bei den gesetzlichen Mindestanforderungen und über einen verbesserten und einen Premiumstandard bis hin zu Bioqualität reichen. Eine derart differenzierte Kennzeichnung würde auch Vorteile für Landwirte bringen, die bisher keine Vorteile bei der Vermarktung ihrer Produkte haben, wenn sie über den gesetzlichen Mindestanforderungen liegen, aber nicht Bioqualität erreichen.

Auch der Lebensmitteleinzelhandel kann zur Verbesserung des Tierwohls beitragen. Fast ein Viertel des Schweine- und Rindfleischs wird als Sonderangebot verkauft. Angesichts der niedrigen Preise ist den Verbraucher/-innen der wahre Wert von Fleisch kaum zu vermitteln. Viel wäre gewonnen, wenn die Ketten bei ihren eigenen Anforderungen (z.B.

LIDL-Fleischlabel) koordiniert vorgehen würden und darüber hinaus auf extreme Sonderangebote verzichten würden.

Wie kann der Fleischkonsum reduziert werden?

Obwohl in Deutschland immer mehr Menschen kein oder weniger Fleisch essen, sinkt der gesamte Verbrauch nur unwesentlich. Offensichtlich erhöhen zugleich andere Menschen ihren Fleischkonsum, unter anderem aufgrund von Trends wie Wintergrillen oder Paleo-Diät.

Was kann getan werden, um den Fleischkonsum zu reduzieren? Von staatlicher Seite gibt es bisher keine Initiativen, auch nicht zur Unterstützung der Empfehlung der DEUTSCHEN GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG DGE, wonach der Fleischkonsum alleine aus gesundheitlichen Gründen halbiert werden sollte. Dabei gäbe es laut *Fleischatlas* eine ganze Palette von Instrumenten, etwa die Ausrichtung von Kantinen auf fleischarmtes Essen oder Verbote von XXL-Schnitzeln in Restaurants. Der Einsatz von monetären Anreizen im Zusammenhang mit Fleisch sei hingegen schwierig: Die öffentliche Hand könnte fleischfreie Lebensmittel oder Mahlzeiten subventionieren. Die Subventionen müssten aber hoch sein, um zu wirken. Der Einsatz dieses Instruments wäre also sehr teuer. Die Einführung einer Steuer bzw. die Anwendung des regulären Steuersatzes von 19 % auf Fleisch brächte dem Staat hingegen Einnahmen. Allerdings wäre die logische Folge, dass sich hierdurch der Preisabstand zwischen ohnehin teurem Fleisch (Bio oder hohe Tierschutzstandards) und Billigfleisch noch weiter vergrößert, so dass viele Käufer dann doch eher billiges (fettes) Fleisch kaufen würden. Weniger Personen als jetzt wären bereit, mehr für die Einhaltung von Tierwohlstandards zu bezahlen, da dann der tatsächliche Mehrpreis die grundsätzliche Zahlungsbereitschaft für bessere Tierhaltung überschreitet.

Im *Fleischatlas* werden als weitere Alternativen Laborfleisch und Insektenprotein diskutiert.

Umweltschäden durch Stickstoffdünger

Fleisch ist zu billig, gemessen an den Schäden, die die Tierhaltung an Umwelt und Klima verursacht. Diese

Kosten könnten besser in der Kalkulation berücksichtigt werden, wenn der Staat Abgaben auf die Produktionsbedingungen erheben würde. So ist der Eintrag von Stickstoff in den Boden Ergebnis des Düngens und zusammen mit dem Eintrag in Gewässer und Luft eines der größten Umweltprobleme. Eine Idee: Es könnte eine zusätzliche Stickstoff-Abgabe auf den Verkaufspreis von Düngemitteln erhoben werden. Agrarbetriebe hätten somit einen finanziellen Anreiz, Düngemittel sparsamer einzusetzen und durch organischen Dünger, also Mist oder Gülle, zu substituieren.

Der Stickstoff kann auch als Nitrat im Grundwasser landen. In Deutschland wird der von der EU vorgegebene Grenzwert für Nitrat im Grundwasser an vielen Messstellen schon seit Jahren überschritten [laut UMWELTBUNDESAMT (FAQ vom 29.08.17) 18 %, in landwirtschaftlich genutzten Gebieten 28 %. Beim Trinkwasser wird der Grenzwert praktisch flächendeckend eingehalten. Red.]. Hier geht Dänemark mit gutem Beispiel voran: Ob-

wohl der Nutztiersektor dort ein wichtiger Wirtschaftsfaktor ist, konnten die Nitratgehalte im Grundwasser in den letzten Jahren um die Hälfte gesenkt werden. Dabei ist die wichtigste Maßnahme, dass Betriebe verpflichtet sind, ihre Düngeplanung an den erwarteten Erträgen auszurichten und digital zu dokumentieren. Es darf also nur eine bestimmte Menge an Düngemitteln zum Einsatz kommen. Die Betriebsdaten werden kontrolliert, Überschreitungen mit Strafzahlungen sanktioniert. Dieses Maßnahmenpaket war der Auslöser für eine umfangreiche technische Modernisierung bei den Bauern, die den Dünger mit modernen Maschinen inzwischen vergleichsweise effektiv in den Boden einarbeiten können.

Massenhafter Einsatz von Antibiotika wird zur Gefahr für den Menschen

Eine Vorreiterrolle nimmt Dänemark auch in Bezug auf den Einsatz von Antibiotika in der Tierhaltung ein. Weltweit – auch in Deutschland – bekommen Tiere doppelt so viele Antibiotika

verabreicht wie Menschen, und Experten sind besorgt, weil zunehmend Keime auftauchen, die resistent sind. Die Dänen haben ebenso wie die Niederländer mit Erfolg eine nationale Reduktionsstrategie umgesetzt. In Deutschland müssen die Tierhalter zwar auch die Mengen eingesetzter Antibiotika melden. Aber hier werden nun vermehrt Reserveantibiotika eingesetzt. Die WHO fordert, Reserveantibiotika in der Tierhaltung nicht einzusetzen. Bisher gibt es hierzu in der EU keine gesetzliche Regelung. Der *Fleischatlas* schlägt drei Maßnahmen vor, um die Nutzung von Antibiotika in der Tierhaltung zu beschränken: Durch eine fiskalische Abgabe auf die Medikamente, durch eine drastische Reduzierung des Fleischkonsums und durch eine Steigerung des Anteils von tiergerechterer Haltung in der Fleischproduktion, z.B. Bio-Fleisch. Während resistente Keime in 50-70 % der konventionellen Tierbetriebe nachgewiesen wurden, kommen sie in Ökobetrieben kaum vor. Hier ist die Antibiotika-Gabe durch die EU-

Massentierhaltung: Geht ja gar nicht!?

Interessanterweise wurde der Begriff „*Massentierhaltung*“ einst als Rechtsbegriff geprägt – lange bevor er zum Anlass politischer Auseinandersetzungen wurde. So findet sich der Begriff 1975 in der Verordnung zum Schutz gegen die Gefährdung durch Viehseuchen bei der Haltung von Schweinebeständen, kurz: Massentierhaltungs-VO, die damals für Bestände ab 1.250 Schweinen galt (Bundesgesetzblatt, Teil 1, Nr. 40 vom 15. April 1975).

Die Begriffe „*Massentierhaltung*“ und „*Intensivtierhaltung*“ werden meist synonym gebraucht, doch transportiert der Begriff „*Massentierhaltung*“ stärker den Tatbestand großer Tierbestände pro Betrieb und der Begriff „*Intensivtierhaltung*“ die wirtschaftlich orientierte Tierhaltung mit hohen Besatzdichten und hoher Mechanisierung (Lexikon der Biologie, Spektrum akademischer Verlag). Entscheidend für den Tierschutz sind aber nicht die Zahl der Tiere, die in einem Betrieb gehalten werden, sondern insbesondere die Haltungsbedingungen. So gilt beispielsweise die in Kleinbetrieben noch häufiger anzutreffende Anbindehaltung von Milchkühen als nicht tiergerecht. Aus diesem Grund wird der Begriff „*Massentierhaltung*“ in der VERBRAUCHERZENTRALE NRW nicht verwendet.

Seit einigen Jahren rückt der Begriff des „*Tierwohls*“ in den Vordergrund. Hierbei geht es um die Erfassung des individuellen Wohlbefindens der Tiere. Das Wohlbefinden der Tiere hängt jedoch nicht nur von den Haltungsbedingungen ab, sondern in hohem Maße auch vom jeweiligen Management. Bei vergleichbaren Haltungssystemen kann es erhebliche Unterschiede in der Zahl erkrankter bzw. verletzter Tiere geben. (BB)



Foto: Hans Braxmeier / pixabay.com
Anbindehaltung im Kleinbetrieb



Foto: Angela Clausen
Laufstall mit Tageslicht im größeren Betrieb



Heinrich Boell Stiftung: Fleischatlas 2018 – Rezepte für eine bessere Tierhaltung. 10.01.18, in elektronischer Form kostenlos erhältlich, → www.boell.de/de/2018/01/10/fleischatlas-2018-rezepte-fuer-eine-bessere-tierhaltung

Ökoverordnung und gegebenenfalls zusätzliche Vorgaben der Anbauverbände stark eingeschränkt.

Diskussion um Fleischkonsum braucht mehr Öffentlichkeit

Der Fleischatlas benennt die Probleme, die aus der industriellen Fleischproduktion entstehen und präsentiert vielfältige Lösungsansätze. So lange es immer noch Bevölkerungsgruppen gibt, die mehr statt weniger Fleisch essen, hat die Diskussion noch nicht den Stellenwert in der Öffentlichkeit erreicht, der ihr in Anbetracht der gravierenden Folgen unseres Fleischkonsums zukommen sollte. Daher darf der Fleischatlas schon jetzt zu den wichtigsten Publikationen des noch jungen Jahres 2018 gezählt werden.

Dr. Sabine Bonneck
Fachjournalistin für gesundheitlichen
Verbraucherschutz, Köln

„Wenn die Küche krank macht“, S. 10ff

World Health Organization (2015): WHO estimates the global burden of foodborne diseases. http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/199350/1/9789241565165_eng.pdf • European Food Safety Authority & European Centre for Disease Prevention and Control (2017): EU summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2016. EFSA Journal 15(12): 5077-305, www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5077 • Die EFSA erklärt Zoonosen (2014), www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/factsheetfoodbornezoonoses2014_de.pdf • BfR-Mitteilung Nr. 003/2018 vom 26.01.18 • www.lgl.bayern.de/lebensmittel/hygiene/parasiten/index.htm [abgerufen am 23.02.18] • Antibiotikaresistente Erreger in Haushaltsgeräten. Pressemeldung der Hochschule Rhein-Waal vom 16.02.18 • Veldman K et al. (2014): Enterobacteriaceae resistant to thirdgeneration cephalosporins and quinolones in fresh culinary herbs imported from Southeast Asia. Int J Food Microbiol 177: 72-7. doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2014.02.014 • www.bfr.bund.de/de/fragen_und_antworten_zum_schutz_vor_lebensmittelinfektionen_im_privathaushalt-193687.html, Stand: 08.02.18 • Küchenhygiene im Scheinwerferlicht: Beeinflussen TV-Kochsendungen unser Hygieneverhalten? BfR-Pressemeldung 05/2018 vom 24.01.18 • Research & Results (März 2006): Jedem Topf seinen Deckel. TV-Kochformate im Spiegel von Sinus-Milieus. www.research-results.de/fachartikel/2006/ausgabe3/jedem-topf-seinen-deckel.html [abgerufen am 25.02.18] • [www.sueddeutsche.de/news/gesundheits-mehr-durchfall-durch-falschen-umgang-mit-lebensmitteln-dpa.urn-newsml-dpa-com-20090101-170309-99-592250](http://www.sueddeutsche.de/news/gesundheit/gesundheits-mehr-durchfall-durch-falschen-umgang-mit-lebensmitteln-dpa.urn-newsml-dpa-com-20090101-170309-99-592250), Stand: 09.03.17 [abgerufen am 25.02.18]

Kompetenzzentrum Verbraucherforschung Nordrhein-Westfalen

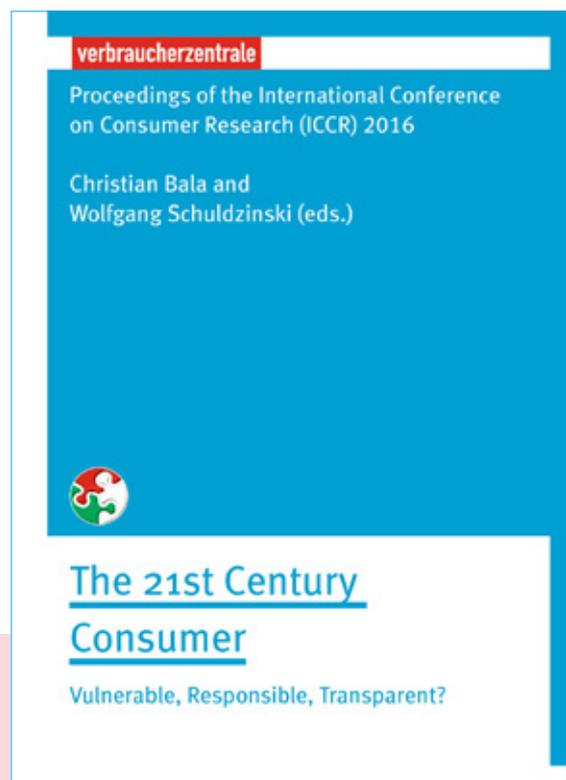
Tagungsband „The 21st Century Consumer: Vulnerable, Responsible, Transparent?“

Zielt die Umsetzung nachhaltigen Konsums auf eine effiziente Green Economy oder Suffizienzstrategien von Postwachstumsgesellschaften? Wird mehr Datenschutz benötigt oder bewegen sich Verbraucher/-innen in Richtung einer Post-Privacy-Gesellschaft? Erfordert die zunehmende soziale Ungleichheit eine neue Verbraucherpolitik? Sollten Politiker/-innen das Konsumverhalten durch Nudging beeinflussen? – Diese Fragen und die mit ihnen verbundenen Debatten beschäftigten Ende September 2016 mehr als 130 Teilnehmer aus 18 Ländern bei der vom KOMPETENZZENTRUM VERBRAUCHERFORSCHUNG NORDRHEIN-WESTFALEN (KVF NRW) organisierten International Conference on Consumer Research (ICCR) in Bonn. Der daraus resultierende, Ende 2017 veröffentlichte, Tagungsband bündelt ausgewählte ICCR-Beiträge renommierter Expert/-innen aus den Bereichen Verbraucherverhalten, Datenschutz, Nachhaltigkeit und alternativer Konsum.

Eine Online-Dokumentation der ICCR 2016 ist ebenfalls verfügbar, ebenso die Programme und die von NRW-Nachwuchswissenschaftler/-innen verfassten Sessions-Reports. (AC)

→ www.verbraucherforschung.nrw/iccr-documentation

Christian Bala; Wolfgang Schuldzinski (Hrsg.): The 21st Century Consumer: Vulnerable, Responsible, Transparent? Proceedings of the International Conference on Consumer Research (ICCR) 2016. 1. Auflage 2017, 304 Seiten. Verbraucherzentrale NRW, Düsseldorf. Kostenfrei als E-Book oder als Printversion (zzgl. 2,50 € Versandkosten) unter → www.ratgeber-verbraucherzentrale.de/verbraucherforschung bzw. → www.verbraucherforschung.nrw/iccr-proceedings-2016





Internet

World Wide Web

Interessantes im Netz

Robert Koch-Institut:
Kindergesundheitstudie KiGGS Welle 2
[www.rki.de/DE/Content/
Gesundheitsmonitoring/
Gesundheitsberichterstattung/
GBEDownloads/Journal-of-
Health-Monitoring_01_2018_
KiGGS-Welle2_erste_
Ergebnisse.pdf](http://www.rki.de/DE/Content/Gesundheitsmonitoring/Gesundheitsberichterstattung/GBEDownloads/Journal-of-Health-Monitoring_01_2018_KiGGS-Welle2_erste_Ergebnisse.pdf)



Fleischatlas 2018 – Rezepte für
eine bessere Tierhaltung
[www.boell.de/de/fleischatlas-
2018-rezepte-fuer-eine-bessere-
tierhaltung](http://www.boell.de/de/fleischatlas-2018-rezepte-fuer-eine-bessere-tierhaltung)



Neues Internetportals des
Bundesinformationszentrums
Landwirtschaft (BZL)
www.landwirtschaft.de



Gesund ins Leben: Fach- und
Familieninfos zu Ernährung und
Bewegung
www.gesund-ins-leben.de



Des Nachhaltige Warenkorb des
Rates für nachhaltige Entwick-
lung
www.nachhaltiger-warenkorb.de



Neue Homepage des Berufs-
verband Hauswirtschaft
[www.berufsverband-
hauswirtschaft.de](http://www.berufsverband-
hauswirtschaft.de)



Termine

• **Düsseldorf** • **28. April 2018** – DIABETIKA – Messe der Deutsche Diabetes Hilfe NRW – nrw.menschen-mit-diabetes.de/sites/all/files/Landesverbaende/NRW/Veranstaltungen/2018-04-28_diabetika_.pdf • **Gießen** • **4./5. Mai 2018** – UGB-Tagung „Ernährung aktuell“ – www.ugb.de/tagung • **Essen** • **7. Mai 2018** – 6. NRW-Nachhaltigkeitstagung – www.nrw-nachhaltigkeitstagung.de • **Edertal** • **6.-8. Mai.2018** – Der systemische Ansatz in der Ernährungsberatung – www.ugb.de/seminare/fortbildungen/systemischer-ansatz-in-der-ernaehrungsberatung • **Edertal** • **11.-13. Mai 2018** – Expertensymposium: Vegane Vollwert-Ernährung in speziellen Lebensphasen – www.ugb.de/seminare/fortbildungen/vegane-vollwert-ernaehrung/expertenseminar/ • **Kiel** • **25. Mai 2018** – Wie sag ich´s meinem Klienten: Biochemie für den ernährungstherapeutischen Beratungsalltag – www.dge-sh.de/seminare-fuer-ernaehrungsfachkraefte/events/biochemie-fuer-den-ernaehrungstherapeutischen-beratungsalltag-wie-sag-ichs-meinem-klienten.html • **Edertal** • **25.-27. Mai 2018** – Seminar „Sporternährung in Theorie und Praxis“ – www.ugb.de/seminare/fortbildungen/sporternaehrung/ • **Dortmund** • **28.-30. Mai 2018** – 12. Seniorentag 2018 – Messe für die 50 plus Generation – www.deutscher-senorentag.de • **NRW** • **Juni 2018** – Tage der Kita-Verpflegung – www.kita-schulverpflegung.nrw • **Kiel** • **1. Juni 2018** – Update Proteine – www.dge-sh.de/seminare-fuer-ernaehrungsfachkraefte/events/update-proteine.html • **Berlin** • **6.-8. Juni 2018** – 21. Hauptstadtkongress Medizin und Gesundheit – www.hauptstadtkongress.de • **Düsseldorf** • **7. Juni 2018** – Tagung „Lebensmittel wertschätzen – vom Acker bis zum Teller“ – www.mehrwert.nrw/projekt-mehrwert-nrw/tagung • **Bonn** • **8. Juni 2018** – RAL Symposium Ernährung 2018 – www.gek-ev.de • **Zülpich** • **8./9. Juni 2018** – Ernährungsseminar: Der Nutrition Care Process (NCP) – www.freiraum-seminare.de/der-nutrition-care-process-ncp • **Hannover** • **18. Juni 2018** – 8. Fachtagung für Kinderernährung – Tischlein deck dich – www.dge-niedersachsen.de/Veranstaltungen_2018.htm • **Kassel** • **21.-23. Juni 2018** – 17. Dreiländertagung DGEM, Jahrestagung VDOe, 19. Jahrestagung BDEM – www.ernaehrung2018.de • **Münster** • **5. Juli 2018** – 4. Tag der Kita-Verpflegung (Fachtagung) – www.kita-schulverpflegung.nrw

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 2/2017 zum kostenlosen Download zur Verfügung. Nutzen Sie den folgenden Link oder den abgedruckten QR-Code:

→ [www.verbraucherzentrale.nrw/
knackpunkt_2_2017](http://www.verbraucherzentrale.nrw/knackpunkt_2_2017)

