

Knack•Punkt

Aktuelles für Multiplikatoren im Bereich Ernährung



Schwerpunkt
**In der Diskussion:
Gute, faire, bezahlbare Lebensmittel für alle**

Foto: contrastwerkstatt / Fotolia.com

Aktuelles aus Nordrhein-Westfalen

(Etwas) Weniger Werbung für Kalorienbomben im Kinder-TV
Nahrungsergänzungsmittel: Wenn der Urin plötzlich bunt wird

Fragen aus der Beratung

Darf man bei Raclette-Käse die Rinde mitessen?
Was ist „Öl aus *Mortierella alpina*“?

Neues aus Wissenschaft und Praxis

Eigenkontrollen in Lebensmittelbetrieben
Doggy Bags sind gesellschaftsfähig geworden

Recht und Gesetz

Alte und neue Regelungen zur Herkunftskennzeichnung

Seite

3 Editorial

Kurzmeldungen

- 3 Fast Food, Bio-Lebensmittel, Energydrinks – neuen Daten der EsKiMo-Studie
 3 Studie Gesundheit 65+
 3 BZfE-Tabellen für die Lebensmittellagerung im Haushalt

Aktuelles aus Nordrhein-Westfalen

- 4 Katastrophenschutztag NRW – Rezepte für „Notfallkochbuch“ gesucht
 4 Welchen Fisch auf den Tisch?
 4 Stadt und Land NRW bietet vielfältigen Blick auf die Landwirtschaft
 4 Gouda-Museum eröffnet
 5 (Etwas) Weniger Werbung für Kalorienbomben im Kinder-TV
 5 Gesundes Essen ist ein Kinderrecht
 6 Lebensmittelkompetenzen verbessern, Ehrenamtliche schulen
 7 Nahrungsergänzungsmittel: Wenn der Urin plötzlich bunt wird
 7 Planetary Health Diet – Speiseplan der Zukunft?!

Aktionen und Veranstaltungen

- 8 Einfacher Wasserhahn oder professioneller Wasserspender?

Fragen aus der Beratung

- 9 Darf man bei Raclette-Käse die Rinde mitessen?
 9 Was ist „Öl aus *Mortierella alpina*“?

Schwerpunkt

- 10 Gute, faire, bezahlbare Lebensmittel für alle

Neues aus Wissenschaft und Praxis

- 14 Neue BMEL-Broschüre „Weniger ist mehr – Zucker, Fette und Salz reduzieren“
 14 Nationales Diabetesinformationsportal
 14 Pflanzlich. Nachhaltig. Gesund. Ein Wegweiser für Krankenhäuser und andere Gesundheitseinrichtungen.
 15 Eigenkontrollen in Lebensmittelbetrieben
 17 Doggy Bags sind gesellschaftsfähig geworden

Recht und Gesetz

- 17 Nahrungsergänzungsmittel – aktuelle Entwicklungen
 18 Alte und neue Regelungen zur Herkunftskennzeichnung

Bücher und Medien

- 19 Vom kleinen Eisbären, dem es zu warm geworden ist
 19 Das Schwein

19 Quellenverzeichnis

20 Termine

Internet

- 20 Corona 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 verloren gehen. Kurze Mail (→ knackpunkt@verbraucherzentrale.nrw) oder Anruf (☎ 0211 / 3809 - 121) genügt, damit wir und Sie auf der Höhe der Zeit sind. Informationen zum Datenschutz entnehmen Sie bitte unseren Hinweisen im Internet unter → www.verbraucherzentrale.nrw/datenschutz.

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:

Angela Clausen (AC)¹, Hubert Koll²,
 Susanne Jürgensmeier-Lotz³, Ruth Rösch (RR)⁴,
 Nicole Schlaeger (Sch)¹, Frank Waskow (WF)¹,
 Dörte Wehmöller (Weh)⁵

¹ Verbraucherzentrale NRW e.V.

² Stadt und Land e.V.

³ Landwirtschaftskammer NRW

⁴ Fachjournalistin für Ernährung, Düsseldorf

⁵ Fachjournalistin für Ernährung, Köln

Vertrieb und Abonnentenbetreuung:

Verbraucherzentrale NRW e.V.
 Claudia Weinfurth
 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 2020, Redaktionsschluss 15. Mai 2020

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

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

Gestaltung, Satz, Druck:

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

ISSN 1866-6590

Liebe Leserinnen und Leser,

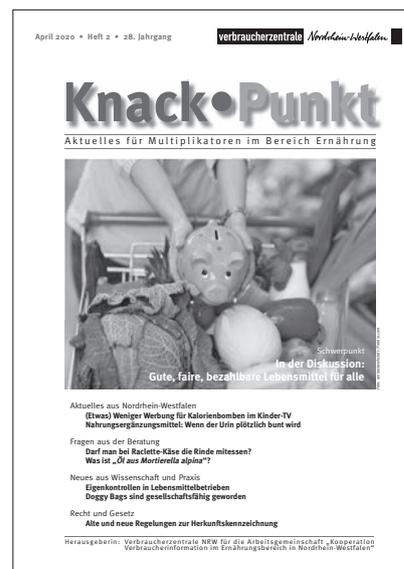
die letzten Tage und Wochen gibt es praktisch nur noch ein einziges, alles beherrschendes Thema, die aktuelle Corona-Krise. Jede/r ist davon betroffen, durch persönliche Einschränkungen, durch Angst um den Arbeitsplatz, durch Sorge um Angehörige und Freunde. Darüber hinaus gibt es aber auch noch die professionellen Fragen rund um unsere Lebensmittel(-versorgung). Verbraucher müssen mit seriösen Informationen versorgt werden, Beschwerden und Hinweise in die richtigen Kanäle weitergeleitet werden. Und natürlich sind wie immer in solchen Zeiten nicht nur viele hilfsbereite Menschen unterwegs, sondern auch solche, die daraus Kapital schlagen wollen. Das zeigen die aktuellen Marktrecherchen der Verbraucherzentralen: Da versteigern Menschen ihre gehamsterten Lebensmittel auf Verkaufsplattformen, verkaufen Dinge des täglichen Bedarfs als angebliche Privatverkäufe zu Wucherpreisen, werden Nahrungsergänzungsmittel als wirksam gegen Corona angepriesen. Nicht zuletzt trifft es derzeit ganz besonders diejenigen, die eh schon wenig haben und darauf angewiesen sind, ihren Lebensmittelbedarf mit Hilfe der Tafeln

zu decken und diese jetzt entweder geschlossen haben oder zu wenige Lebensmittel geliefert bekommen. Positiv: Auch hier sind schon wieder diverse Hilfsaktionen gestartet.

Die Lebensmittelversorgung für die Ärmsten (S. 6) und die Preisgestaltung bei Lebensmitteln (S. 10ff) sind auch das Schwerpunktthema in diesem Heft.

Daneben beschäftigen wir uns mit der Entstehungsgeschichte des Doggy Bag, erklären das HACCP-Konzept in Betrieben (S. 15ff), informieren Sie über neue gesetzliche Regelungen zu Herkunftsangaben. Spannend sind auch die möglichen optischen Auswirkungen des Verzehrs von Nahrungsergänzungsmitteln auf Urin und Stuhl.

Um zu Corona und Lebensmitteln auf dem aktuellen Stand zu bleiben, empfehlen wir Ihnen die immer wieder aktualisierten FAQs auf den Internetseiten des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft, des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, des Bundesinstituts für Risikobewertung und der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung sowie die Internetseite des NRW-Ministeriums für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbrau-



erschutz (→ www.umwelt.nrw.de) und natürlich der Verbraucherzentrale NRW. Die passenden Internetlinks dazu finden Sie auf der Rückseite dieses Heftes.

Bleiben Sie gesund und verlieren Sie die gute Laune nicht!

Eine spannende Lektüre wünscht
Ihre Redaktion

Kurzmeldungen

Fast Food, Bio-Lebensmittel, Energydrinks – neuen Daten der EsKiMo-Studie

Das ROBERT KOCH-INSTITUT (RKI) hat neue Daten zum Ernährungsverhalten von Kindern und Jugendlichen veröffentlicht. Die Daten stammen aus der zweiten „Ernährungsstudie als KiGGS-Modul“, EsKiMo II (2015 bis 2017). Die aktuell veröffentlichten Daten betreffen den Konsum von Fast Food, von Energydrinks und von Bio-Lebensmitteln.

Demnach verzehren 63,2 % der Kinder (6-11 Jahre) Bio-Lebensmittel, etwa 8 % der Tagesverzehrmenge ist Bio. 23 % der 12- bis 17-jährigen gaben einen hohen Verzehr an Fast Food an. Der Energieanteil aus Fast Food steigt mit dem Alter, nimmt aber mit einem höheren sozioökonomischen Status der Familie ab. Bei Mädchen hat sich die Energiezufuhr über Fast Food in den vergangenen zehn Jahren kaum verändert (125 bzw. 126 kcal/Tag), bei den Jungen hingegen ist sie deutlich gesunken (von 252 auf 188 kcal/Tag). EsKiMo II zeigt auch, dass knapp

25 % der 12- bis 17-jährigen, die Energydrinks konsumieren, allein dadurch den von der EFSA empfohlenen Koffein-Grenzwert überschreiten. (AC)

→ www.rki.de/DE/Content/Gesundheitsmonitoring/JoHM/2020/JoHM_Inhalt_20_01.html

Studie Gesundheit 65+

Im Februar 2020 ist die Erhebungsphase einer neuen Studie des ROBERT KOCH-INSTITUTS (RKI) zur Gesundheit älterer Menschen in Deutschland gestartet. Es handelt sich dabei um einen repräsentativen bundesweiten Befragungs- und Untersuchungssurvey, der sich ausschließlich Menschen ab 65 Jahren widmet. Die Messungen finden von März 2020 bis März 2022 bundesweit in 158 Städten und Gemeinden Deutschlands statt. Ziel ist es herauszufinden, was künftig verbessert werden kann und muss, damit die Menschen in Deutschland zukünftig gesünder altern können.

Damit wird die Umsetzung und Evaluation des Nationalen Gesund-

heitsziels „Gesund älter werden“ unterstützt. (AC)

→ www.rki.de/DE/Content/Gesundheitsmonitoring/Studien/MonAge/Broschuere.pdf

→ www.gesundheitsziele.de

BZfE-Tabellen für die Lebensmittellagerung im Haushalt

Den Kampf gegen Lebensmittelverschwendung unterstützt man sehr effektiv, wenn der Verderb und der Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch die richtigen Lagerbedingungen und Lagerzeiten verhindert werden. Beim Medienservice des BUNDESZENTRUMS FÜR ERNÄHRUNG gibt es jetzt kostenlos zum Download Lagerungs- und Einfriertabellen, die dabei unterstützen sollen. (AC)

→ www.ble-medienservice.de/0133/lebensmittellagerung-im-haushalt-empfehlungen-fuer-die-lagerdauer-und-lagerbedingungen

→ www.ble-medienservice.de/0126/lebensmittel-einfrieren-empfehlungen-fuer-die-lagerdauer

Katastrophenschutztag NRW – Rezepte für „Notfallkochbuch“ gesucht

Ohne Strom und ohne Leitungswasser eine schmack- und nahrhafte Mahlzeit zuzubereiten – das kann im Katastrophenfall, aber auch bei länger anhaltendem Stromausfall durch Sturm oder Überschwemmungen, durchaus wichtig sein. Das BUNDESAMT FÜR BEVÖLKERUNGSSCHUTZ UND KATASTROPHENHILFE (BBK) empfiehlt schon seit vielen Jahren, für den Fall der Fälle Notvorräte an Lebensmitteln und Getränken für etwa zehn Tage anzulegen (s. **Knack•Punkt** 5/2019, S. 15f). Nun bittet es aktuell Bürger/-innen im Rahmen eines Wettbewerbs um Rezeptideen für ein Notfallkochbuch – zubereitet ausschließlich aus Zutaten/Lebensmitteln einer der Nahrungsmittelgruppen des Notvorrats sowie haushaltsüblichen Gewürzen ohne Strom und Leitungswasser. Extrapunkte gibt es für zusätzliche Angaben zur Verbrauchsmenge der genutzten Energie, einen sparsamen Verbrauch von Energie und Wasser, praktische Mengennutzung (immer ganze Packungen oder Dosen nutzen), originelle Ideen, Do-it-yourself Anleitungen für Kochmöglichkeiten, sowie Angaben von Sicherheits- bzw. Gefahrenhinweisen und Besonderheiten bei der Zubereitung. Eine gute Ergänzung wäre eine nette „Rezeptgeschichte“. Ein passender Titel für das Buch wird auch noch gesucht. Einsendeschluss ist der 15. Mai 2020.

Neben den Gewinnerrezepten des Wettbewerbs wird das Buch auch Expertenratschläge enthalten, beispielsweise zum Haltbarmachen oder Selbstanbau von Lebensmitteln oder zur alternativen Kochausstattung. Das Thema Notbevorratung soll lesenswert und interessant gestaltet werden. Das Projekt „Notfallkochbuch“ ist eine Initiative des



BBK und vieler Bonner Organisationen und Hilfsdienste wie Feuerwehr und Rettungsdienst, THW, DEUTSCHES ROTES KREUZ, MALTESER HILFSDIENST, JOHANNITER UNFALLHILFE, ARBEITER-SAMARITER-BUND und DLRG, die gemeinsam den ersten Katastrophenschutztag des Landes Nordrhein-Westfalen in Bonn am 27. Juni 2020 vorbereiten.

→ www.bbk.bund.de/DE/Ratgeber/Notfallkochbuch/Notfallkochbuch_node.html

→ www.bbk.bund.de/DE/Ratgeber/Notfallkochbuch/Teilnahmebedingungen/Notfallkochbuch_Teilnahmebedingungen.html

Welchen Fisch auf den Tisch?

Wer mit gutem Gewissen Fisch essen will, muss heutzutage sehr genau hinschauen, denn die Fischbestände sind in einem schlechten Zustand (s. **Knack•Punkt** 6/2019, S. 18). Mehr

als ein Viertel der Fischbestände ist überfischt, über die Hälfte bis an die Grenze ausgenutzt und drei Prozent bereits komplett erschöpft. Fisch wird zwar zunehmend in Aquakulturen gezüchtet, doch wird dazu häufig Fischmehl aus Wildfang verfüttert. Die Verbraucherzentralen Berlin und Hamburg haben daher in Zusammenarbeit mit einem Experten für nachhaltige Fischereiprodukte eine Einkaufshilfe für nachhaltig gefangenen Fisch entwickelt. Das kleine, ausklappbare Booklet listet auf, welche Fischarten aus welchen Fanggebieten zurzeit „empfehlenswert“, „bedingt zu empfehlen“, „nicht zu empfehlen“ oder „absolut nicht zu empfehlen“ sind. Anhand farblich eingeteilter Kategorien bekommen Ratsuchende schnell einen guten Überblick.

→ www.verbraucherzentrale-berlin.de/fischratgeber



Stadt und Land NRW bietet vielfältigen Blick auf die Landwirtschaft

Dass die Landwirtschaft viele Facetten hat, sollte eigentlich bekannt sein. Mit eigenen Augen haben das allerdings die wenigsten gesehen und erlebt. Umso spannender ist das Veranstaltungsangebot von STADT UND LAND NRW E.V. in Zusammenarbeit mit der NATUR- UND UMWELTSCHUTZAKADEMIE NRW im Mai 2020 mit gleich vier Hofbesichtigungen in NRW. Praxisnahe Informationen aus erster Hand bieten ein Ackerbaubetrieb mit Mastschweinehaltung in Reken, ein Bio-Ackerbaubetrieb in Kreuztal, ein konventioneller Ackerbaubetrieb in Jülich und ein Großstadt-Bauernhof, sprich ein Gemüsebaubetrieb in Köln. Konzipiert sind die Besichtigungen in erster Linie als Fortbildung für Lehrkräfte.

→ www.stadtundland-nrw.de/veranstaltungen

Gouda-Museum eröffnet

Wen es in die Niederlande zieht, der sollte vielleicht einen Abstecher in die Stadt Gouda in der Nähe von Rotterdam machen, ca. 180 km von der Grenze zu NRW entfernt. Dort wurde Anfang März das neue Erlebnismuseum GOUDA CHEESE EXPERIENCE eröffnet, welches sich dem überaus beliebten Käse widmet. Besucher lernen hier die Herstellung des Käses kennen, erfahren welche Geschichten dahinterstecken und wie mit dem Käse gehandelt wird. Interaktive Stationen wie beispielsweise der Aufenthalt im Inneren eines Goudas, das notwendige Drehen des Käses oder das Melken einer lebensgroßen Kuhattrappe in der Milchstraße und eine Käseverkostung machen den Museumsbesuch zu einem interessanten Erlebnis.

Das Museum ist ganzjährig (außer Weihnachten) von 9-18 Uhr geöffnet.

→ www.goudacheese-experience.com/de/

(AC)

Universität Bonn

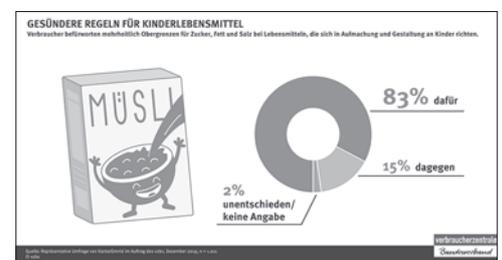
(Etwas) Weniger Werbung für Kalorienbomben im Kinder-TV

Übergewicht bei Kindern stellt ein großes Problem dar. Daher haben sich bereits 2007 die weltweit führenden Lebensmittelunternehmen freiwillig dazu verpflichtet, ihr Marketing verantwortungsvoller zu gestalten und an Kinder gerichtete Werbung für stark fett-, zucker- und salzhaltige Lebensmittel einzuschränken. „We will change our food advertising to children“ – so das Versprechen des *EU Pledge*. Wie effektiv ist diese Selbstbeschränkung der Lebensmittel- und Getränkekonzerne? Im August 2015 hatte FOOD WATCH E.V. mit einer Studie überprüft, ob die Unterzeichner dieser Selbstverpflichtung Kindermarketing wirklich nur für ausgewogene Lebensmittel betreiben. Dafür wurden 281 Produkte in den Blick genommen, für die die Hersteller an Kinder gerichtete Marketing-Maßnahmen durchführten. Die Bewertung erfolgte

anhand des Anfang 2015 veröffentlichten Nährwertprofilmodells der WHO. Demnach erfüllten lediglich 29 von insgesamt 281 Produkten die WHO-Kriterien. 90 % der Produkte dürften nach diesen Kriterien nicht an Kinder vermarktet werden. Das zeigte nach Auffassung von FOOD WATCH, dass die freiwillige Selbstverpflichtung *EU Pledge* nicht verhindert, dass ungesunde Lebensmittel an Kinder vermarktet werden.

Wissenschaftlerinnen der UNIVERSITÄT BONN haben sich dieses Themas von einer anderen Seite genähert. Sie haben untersucht, inwieweit die Zahl der an Kinder gerichteten Werbespots für „ungesunde“ Lebensmittel durch den Pledge abgenommen hat. Dafür wurden insgesamt 88 Stunden Werbung mit 3.047 Werbespots für Getränke und Lebensmittelprodukte an bestimmten Stichtagen im Oktober 2011 und 2014 gesichtet und bewertet, ob sich der jeweilige Werbeclip an Kinder (697 Spots) oder Erwachsene richtete. Für jedes mit der Zielgruppe Kinder beworbene Lebensmittel wurden die Nährwerte ermittelt und geprüft, ob es mit den Werberichtlinien der Selbstverpflichtung in Einklang stand. Zusätzlich wurden die Produkte nach den OFCOM-Kriterien bewertet. Dieses vom britischen OFFICE OF COMMUNICATIONS 2007 entwickelte Nährwertprofil dient als Basis für die gesetzliche Beschränkung von an Kinder gerichtete TV-Lebensmittelwerbung im Vereinigten Königreich.

Auf den ersten Blick zeigt die Selbstverpflichtung erhebliche Wirkung: Im Oktober 2014 – kurz vor Inkrafttreten der Harmonisierung – entsprachen fast alle Werbespots im Kinderfernsehen den selbst auferlegten Kriterien. Auch die Zahl der an Kinder gerichteten Werbespots insgesamt war stark zurückgegangen. Allerdings sind die selbstgewählten Kriterien der Unternehmen zur Regulierung der Werbung nicht stringent genug. Großbritannien hat mit dem OFCOM-Nährwertprofil deutlich strengere Vorgaben für die Regulierung von an Kinder gerichtete Lebensmittelwerbung.



Legt man diese Kriterien zugrunde, ist das Bild nicht mehr so positiv. Außerdem schmälert, so die Bonner Studie, die Freiwilligkeit den potenziellen Effekt, weil nicht alle Lebensmittelunternehmen mitziehen.

Hinzu kommt, dass zu den Sendezeiten des Erwachsenenfernsehens weiterhin in erheblichem Maße in kindgerechter Weise für problematische Produkte geworben wird, obwohl auch hier Kinder oft mit vor dem Fernseher sitzen. Aus Sicht der VERBRAUCHERZENTRALE NRW wäre es deshalb wünschenswert, dass aus der Selbstverpflichtung eine Vorschrift nach OFCOM-Kriterien würde und diese dann für alle Sendungen und nicht nur für Kindersendungen gilt. (AC)

Quellen: S. 19

The EU Pledge consists of two central commitments:

No advertising of products to children under 12 years, except for products which fulfill common nutritional criteria. For the purpose of this initiative, „advertising to children under 12 years“ means advertising to media audiences with a minimum of 35% of children under 12 years.

No communication related to products in primary schools, except where specifically requested by, or agreed with, the school administration for educational purposes.

Quelle: <https://eu-pledge.eu/our-commitment/>
[abgerufen am 20.02.2020]

Anhörung im NRW-Landtagsausschuss für Schule und Bildung

Gesundes Essen ist ein Kinderrecht

Am 5. Februar 2020 fand im NRW-Landtagsausschuss für Schule und Bildung auf Antrag der SPD-Landtagsfraktion aus dem September 2019 eine Anhörung zur Kita- und Schulverpflegung statt. Es ging um „Gesundes Essen ist Kinderrecht: Gesunde und nachhaltige Verpflegung für alle Kinder und Jugendlichen in Kita und Schule sicherstellen – einheitliche Qualitätsstandards festschreiben“ (Drucksache 17/7364). Fragen gab es zu Verpflegungssystemen, der Rolle der Ernährungsbildung, zu Qualität und Kosten der Verpflegung, Qualitätsstandards und möglichen Lösungsansätzen. Der Antrag der SPD-Fraktion, die Stellungnahme der VERBRAUCHERZENTRALE NRW und das Sitzungsprotokoll sind im Internet nachzulesen. (Schl/AC)

→ www.landtag.nrw.de/portal/WWW/dokumentenarchiv/Dokument/MMD17-7364.pdf

→ www.landtag.nrw.de/portal/WWW/dokumentenarchiv/Dokument/MMST17-2167.pdf

→ www.landtag.nrw.de/portal/WWW/dokumentenarchiv/Dokument/MMA17-904.pdf

Lebensmittelkompetenzen verbessern, Ehrenamtliche schulen

Wie können sich Menschen mit wenig Geld ausgewogen ernähren? Und wie können VERBRAUCHERZENTRALEN und andere Akteure der Ernährungsberatung diese Zielgruppe erreichen? Diese Fragen sind in NRW besonders relevant, denn

- jeder Sechste (16,6%) ist hier laut STATISTISCHEM LANDESAMT IT.NRW von relativer Einkommensarmut betroffen, hat also ein Einkommen, das unterhalb der Armutsgefährdungsschwelle liegt,
- insbesondere in deutschen Großstädten ist die Armutsquote größer als im Bundesdurchschnitt. Unter den Kommunen, in denen die Armut besonders zugenommen hat, finden sich alle 13 Großstädte des Ruhrgebiets,
- die Langzeitarbeitslosigkeit an der Ruhr ist mit die höchste bundesweit.

Menschen mit geringem Einkommen leben, ernähren und fühlen sich ungesünder als Menschen mit höherem Einkommen (s. **Knack•Punkt** 6/2019, S. 8). Das liegt einerseits am Geldbeutel (laut ALG-II-Regelsatz 5 € pro Tag für Lebensmittel und alkoholfreie Getränke, siehe S. 13). Zusätzlich spielen mangelnde Lebensmittel- und Kochkenntnisse eine Rolle, vor allem dann, wenn ein geringer Bildungsstatus dazukommt.

Das bestätigt auch JOCHEN BRÜHL, Vorsitzender des BUNDESVERBANDS DEUTSCHE TAFEL: „Wir erleben immer wieder, dass Tafel-Nutzer nicht wissen, wie man Brokkoli verarbeiten kann und Kinder, die denken, dass Schnitzel in einer Fabrik hergestellt wird.“ Insgesamt zeigen die Erfahrungen der Tafeln, dass Tafel-Kundinnen und -Kunden meist genug zu essen haben, um satt zu werden, es aber an Geld für und Kenntnis um eine gesunde Ernährung fehlt. Gleichzeitig werden Lebensmittel verschwendet, weil es häufig an Wissen um die Lagerung, Lebensmittelhygiene, den Umgang mit Resten oder überreifen Früchten fehlt.

Tafeln brauchen Qualifizierung

Seit über 25 Jahren schaffen die Lebensmittel-Tafeln in Deutschland einen Ausgleich zwischen Überfluss und Mangel und unterstützen auf diese Weise bundesweit rund 1,5 Millionen Menschen. So wird ein Beitrag zur Verringerung von Lebensmittelverschwendung und zur Armutsmilderung geleistet (was eigentlich Aufgabe der Politik wäre, so eine häufig geäußerte Kritik). Darüber hinaus leisten Tafeln Aufklärungsarbeit in den Bereichen gesunde Ernährung sowie sachgerechte Verwertung und Wertschätzung von Lebensmitteln. Da die Tafeln hauptsächlich von Ehrenamtlichen mit unterschiedlichen Kompetenzen betreut werden, ist dies zugleich eine Schwachstelle. Die 2015 gegründete TAFEL-AKADEMIE unterstützt die Tafel-Aktiven in ihrem Engagement und qualifiziert sie für die Tafel-Arbeit vor Ort.

Mit Förderung durch das BUNDESMINISTERIUM FÜR UMWELT, NATURSCHUTZ, BAU UND REAKTORSICHERHEIT und das UMWELTBUNDESAMT (UBA) führte TAFEL DEUTSCHLAND VON 2017 bis 2019 ein Projekt „Qualifizierung von Ehrenamtlichen und Tafel-Kunden im nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln“ durch. Die wichtigsten Erkenntnisse daraus:

- Tafeln haben das Potenzial, Orte der Gesundheitsförderung für sozial und ökonomisch benachteiligte Menschen zu sein. Tafel-Mitarbeitende sind wichtige und vertraute Kontaktpersonen vor Ort, die einen direkten Draht zu den Tafelnutzern haben. Das sollte besser ausgeschöpft und weiter ausgebaut werden.
- Die Förderung einer nachhaltigen Tafel-Arbeit über die reine Lebensmittelausgabe hinaus gelingt durch die fachliche Anleitung und Betreuung von Ehrenamtlichen sowie deren Sensibilisierung für Ernährungsthemen.
- Verkostungsaktionen und Kochkurse vor Ort für Tafel-Kunden können dazu beitragen, Ernährungskompetenzen und

eine bessere Wertschätzung von Lebensmitteln zu fördern. Das erfordert allerdings ein hohes Maß an Engagement und einen „langen Atem“, um die Zielgruppen zu erreichen. Denn Tafel-Kunden zeigen häufig ein generelles Desinteresse am Thema Kochen und bevorzugen Fertiggerichte.

- Über Aufklärungsbroschüren und andere Medien erreicht man diese Zielgruppe eher nicht.

Die Akteure bei den Tafeln haben also insgesamt gute Möglichkeiten, sozial und ökonomisch benachteiligte Verbrauchergruppen zu erreichen, brauchen dazu aber qualifizierte Begleitung. VERBRAUCHERZENTRALEN und andere Beratungsstellen könnten hier Partner sein, fachlichen Input geben und Aktionen vor Ort unterstützen. In den Bereichen Ernährung und Energieversorgung gibt es bereits Kooperationen: Die VERBRAUCHERZENTRALE WITTEN etwa berät bei der Wittener Tafel Kunden, wie man Stromsperren seitens der Stadtwerke vermeiden oder beenden kann. Die VERBRAUCHERZENTRALE NRW war auch an der Initiative „Genießt uns“ mit WWF DEUTSCHLAND, DEUTSCHE WELTHUNGERHILFE, FOODSHARING, BUNDESVERBAND DIE TAFELN und UNITED AGAINST WASTE beteiligt. Solche Kooperationen könnten weiter ausgebaut werden.

Gesund ernähren mit wenig Geld

Multiplikatoren, die mit ökonomisch benachteiligten Zielgruppen arbeiten möchten, finden unter diesen Links Infos, Rezepte und Materialien rund um die Ernährung mit wenig Geld. (RR)

Quellen: www.tafel.de ♦ www.it.nrw/nrw-jeder-sechste-von-relativer-einkommensarmut-betroffen-96871 ♦ www.tafel-akademie.de/fileadmin/website/pdf/2019-07_02_Lecker_kochen_final.pdf ♦ www.verbraucherzentrale.nrw/sites/default/files/2019-11/Aktivitäten_VZNRW_Verschwendung_Wertschätzung_2019-1.pdf [alle abgerufen am 11.03.2020]

- www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/gesund-ernaehren/rezepte-gesund-ernaehren-mit-wenig-geld-12870
- www.verbraucherzentrale.de/verbraucherzentrale/joschihats-drauf-nicht-vergessen-gutes-essen-17996
- www.bzfe.de/inhalt/mehr-lebensmittelkompetenz-fuer-tafelkunden-29873.html

Verbraucherzentrale NRW informiert

Nahrungsergänzungsmittel: Wenn der Urin plötzlich bunt wird

Wenn Urin oder Stuhl plötzlich eine andere Farbe als üblich haben, denken viele gleich an eine Erkrankung. Tatsächlich kann auch die Verwendung von Nahrungsergänzungsmitteln (NEM) die Ursache dafür sein.

NEM bzw. deren Inhaltsstoffe sind manchmal sehr intensiv in der Farbe. Werden diese Farbstoffe mit dem Urin ausgeschieden, kann das zu einer harmlosen Verfärbung des Urins führen. Dabei können nahezu alle Farben vertreten sein, neon-gelb, orange, rot, lila, braun oder sogar grün. Die Färbung kann sogar von Mensch zu Mensch unterschiedlich sein, abhängig vom jeweiligen Stoffwechsel und dem pH-Wert des Urins.

Was färbt wie?

Wird überschüssiges Vitamin B₂ vom Körper ausgeschieden kann der Urin intensiv gelb oder orange aussehen. Bei Vitamin B₁₂ / Hydroxycobalamin wird eine Rotfärbung beschrieben. Das gilt vor allem, wenn große Mengen zur Behebung eines Mangels (z.B. bei Veganern) genommen werden. Insgesamt können hoch dosierte Vitamine des B-Komplex (auch in Multivitaminprodukten) zu einer Leuchtend-Gelb-Färbung bis hin zu neongrün führen, die aber im Laufe des Tages wieder verschwindet. Möglicherweise kann auch Vitamin D eine Gelbfärbung auslösen. Eisen kann den Urin rotbraun bis schwarz färben

Pflanzenextrakte können ebenfalls die Ursache für Verfärbungen sein, beispielsweise durch dunkelrot-lilafarbene Anthocyane (z.B. in Maqui, Brombeeren, Blaubeeren oder Aronia), Betain (Rote Bete), die zu einer roten / rosa / rotbraunen Färbung führen können. Ebenso können sich Karottenextrakte oder Betacarotin, aber auch Spargelprodukte („Entwässerungsmittel“) als orangefarbener bis hin zu blau-grünem Urin zeigen.

Auch Rharbarber (und andere Anthrachinon-haltige Pflanzen wie Aloe) können Spuren hinterlassen, so dass der Urin rosa bis gelb-bräunlich wie Tee aussieht.

Nicht zuletzt können es auch Lebensmittelfarbstoffe sein, die sich nach einiger Zeit beim Wasserlassen bemerkbar machen. Dazu zählen besonders die blauen Vertreter wie Brillantblau FCF (E 133) oder Patentblau V (E 131). Ist der Urin sauer, färben sie diesen unter Umständen grünlich. Ob diese verwendet wurden, können Sie im Zutatenverzeichnis nachlesen.

Illegal in Schlankheitsmitteln enthaltene Stoffe wie das als krebserregend geltende Phenolphthalein (rosa) oder der Arzneistoff Sennes (rotbraun) können ebenfalls zu Farbveränderungen führen.

Auch eine Verfärbung des Kots durch NEM ist möglich. Meistens ist das eine Frage der Menge. Betacarotin kann der Grund einer orangefarbenen Tönung sein, Eisen oder Aktivkohle für schwarz, Kurkuma für gelb oder Chlorophyll (z.B. in Spirulina oder Blatt- bzw. Graspulvern) für dunkelgrün.

Was ist zu beachten?

Wer eine solche Verfärbung feststellt, nachdem er erstmals ein bestimmtes Nahrungsergänzungsmittel genommen hat, sollte zunächst in die Packungsinformation schauen, ob dort eine solche Farbwirkung beschrieben ist. Dann hat alles seine Richtigkeit. Ist das nicht der Fall oder gibt es darüber hinaus weitere Symptome, sollte sicherheitshalber ein Arzt aufgesucht werden.

Auf jeden Fall sollte der Arzt über die Verwendung eines Nahrungsergänzungsmittels Bescheid wissen, wenn Laboruntersuchungen – egal ob Blut, Urin oder Stuhl – durchgeführt werden, da es ansonsten zu falschen Ergebnissen kommen kann. Gleiches gilt übrigens bei notwendiger Medikamenteneinnahme wegen möglicher Wechselwirkungen. (AC)

Quellen: Orange, rot, purpur, braun etc. ungewöhnliche Urinfarbe durch Arzneimittel. arznei-telegramm 47 (12): 122, 2016 ♦ Farbiges Urin durch Lebensmittel. arznei-telegramm 48 (1): 14, 2017 ♦ www.pharmawiki.ch/wiki/index.php?wiki=Urinfarbe. Stand: 28.09.19

→ www.klartext-nahrungsergaenzung.de

Fachtagung der LandFrauen-Verbände

Planetary Health Diet – Speiseplan der Zukunft?!

Ende 2019 fand die jährliche Fachtagung der LANDFRAUENVERBÄNDE in Westfalen-Lippe (WLLV) und dem Rheinland (RHLV) unter dem Motto „Klimagesund in die Zukunft“ statt.

Dr. CLAUDIA LAUPERT-DEICK, PRAxis FÜR ERNÄHRUNGSTHERAPIE UND BERATUNG aus Bonn, stellte den FACHFRAUEN FÜR ERNÄHRUNGS- UND VERBRAUCHERBILDUNG die Ergebnisse der von der EAT-LANCET-COMMISSION publizierten *Planetary Health Diet* vor und setzte sie in Beziehung zu den Empfehlungen der DEUTSCHEN GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG. Der Report zeigt, dass es machbar ist, bis zum Jahr 2050 etwa 10 Mrd. Menschen auf der Erde gesund zu ernähren, ohne den Planeten zu zerstören. Die EAT-LANCET-COMMISSION hat damit einen Speiseplan erstellt, der die Gesundheit des Menschen und der Erde gleichermaßen schützen soll. Sie errechnete in einem weiteren Schritt die Werte für eine gesunde Kinderernährung. Mit einer wissenschaftlichen Bewertung belegt sie die Differenzen und Schwankungen für die einzelnen Lebensmittelgruppen und ihren Nährwerten.

Als Fazit wird festgehalten, dass eine nachhaltige Ernährung für Kinder und Jugendliche eine Veränderung der von Fachgesellschaften empfohlenen Lebensmittelgruppen und Mengen bedeutet und die Empfehlungen der *Planetary Health Diet* sinnvoll sind. Der Vortrag schloss mit dem Statement, dass eine nachhaltige Ernährung insgesamt mehr als nur das Weglassen tierischer Lebensmittel umfasst. Der Konsum von Obst und Gemüse, Hülsenfrüchten und Nüssen müsste ungefähr verdoppelt werden, der Verzehr von Fleisch und Zucker dagegen halbiert. Neben der veränderten Ernährungsweise müsste die Lebensmittelproduktion verbessert und Lebensmittelabfälle reduziert werden.

Mit der *Planetary Health Diet* sehen die FACHFRAUEN den Start für die längst fälligen Veränderungen von Ernährungsempfehlungen und Verbraucherverhalten.

→ www.bzfe.de/_data/files/eif_2001_planetary_health_diet.pdf

Susanne Jürgensmeier-Lotz,
Landwirtschaftskammer NRW

Trinkwasser in der Schule

Einfacher Wasserhahn oder professioneller Wasserspender?

Trinken an Schulen ist ein häufig diskutiertes Thema. Nur wer genug trinkt, fühlt sich wohl, kann sich gut konzentrieren und einen langen Schultag erfolgreich absolvieren. Kin-



Foto: Dmitry Naumov / Fotolia.com

der und Jugendliche trinken aber etwa 20% zu wenig. 11% der Gymnasiasten und 23% der Hauptschüler kommen sogar ohne getrunken zu haben in die Schule. Wie lässt sich das Trinkverhalten verbessern und wie lassen sich Schülerinnen und Schüler dazu motivieren, Leitungswasser zu trinken? Darum ging es unter anderem am Ökotag „Trinkwasser“, der am 11. Februar 2020 in der VERBRAUCHERZENTRALE NRW stattfand. Autorin RUTH RÖSCH stellte die Handreichung „Trink Leitungswasser! Trinkwassersysteme für Schulen“ vor, die inzwischen gedruckt

und auch online vorliegt. Diese richtet sich an Schulleitungen, Schulträger und Lehrer.

Untersuchungen zeigen: Schülerinnen und Schüler verbessern ihr Trinkverhalten deutlich, wenn in Schulen Wasser zur Verfügung gestellt wird: Sie trinken mehr Wasser, dafür im Gegenzug weniger andere, energiehaltige Getränke. In der Schule sollen Kinder und Jugendliche jederzeit die Möglichkeit haben, Wasser zu trinken – so empfiehlt es die DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG (DGE) in den „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“. Leitungswasser ist ein idealer, kalorienfreier Durstlöcher. Es ist in Deutschland nicht nur unbedenklich, sondern von sehr guter Qualität.

Schulen können Trinkwasser problemlos und preiswert zur Verfügung stellen: Ein Wasserhahn mit Becken, an geeigneter Stelle und attraktiv gestaltet, genügt als einfachste Variante. Eine weitere hygienische und sichere Lösung kann das Aufstellen von einem oder mehreren Trinkwasserspender in der Schule sein. Hier gibt es unterschiedliche Modelle und zahlreiche Anbieter. Welches System zu welcher Schule passt, hängt von verschiedenen Faktoren ab.

Die neue Handreichung der VERBRAUCHERZENTRALE NRW gibt einen tabellarischen Überblick über die Systeme und beschreibt, welche Vorüberlegungen und Schritte zum Trinkwasserangebot notwendig sind.

Verschiedene Systeme

Der Wasserhahn oder Trinkbrunnen ist die einfachste Variante: Ein reiner Entnahmepunkt für Trinkwasser, das Wasser wird nicht verändert. Rechtlich greift hier die Trinkwasserverordnung – wie auch für jeden anderen Wasserhahn in der Schule.

Der Wasserspender ist an eine Trinkwasserleitung angeschlossen und das Wasser wird verändert, z.B. mit Kohlensäure versetzt (carbonisiert). Damit wird das Wasser lebensmittelrechtlich zum Tafelwasser. Neben der Trinkwasserverordnung sind

weitere lebensmittelrechtliche Vorschriften zu beachten, z.B. die Mineral- und Tafelwasserverordnung.

Gallonenspender (Wasserbehälter, die ohne Anschluss an das Leitungsnetz betrieben werden, häufig in Arztpraxen und Drogeriemärkten zu finden) werden für den Einsatz an Schulen nicht empfohlen. Gründe dafür sind eine schlechtere Umweltbilanz, die aufwändigere Wartung und eine größere Verkeimungsgefahr aufgrund „stehenden“ Wassers.

Ein Fahrplan für Schulen

Damit das Trinkwasserangebot (rechts)sicher und erfolgreich eingeführt werden kann, empfiehlt die VERBRAUCHERZENTRALE NRW die im Kasten aufgeführten Schritte. Diese werden in der Handreichung ausführlich erklärt. Wer sie beherzigt, ist organisatorisch und rechtlich auf der sicheren Seite. Bei regelmäßiger Reinigung und Wartung (dafür müssen allerdings feste Personen zuständig sein) bestehen keine rechtlichen Vorbehalte, Zapfstellen oder Wasserspender an Schulen einzusetzen.

Für alle Modelle vom Wasserhahn bis zum Trinkwasserspender gilt: Die Verantwortung liegt beim Betreiber, also der Schule. Das gilt allerdings schon jetzt für jeden normalen Wasserhahn und jedes andere Verpflegungsangebot.

Örtliche Behörden wie das Gesundheitsamt, die VERBRAUCHERZENTRALE NRW und die VERNETZUNGSSTELLE KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG NRW sind Ansprechpartner für Schulleitungen und Schulträger, die unsicher sind, ob sie ihren Schülern Leitungswasser anbieten sollen oder nicht. (RR)

Quellen: Muckelbauer R. et al. (2009): Promotion and Provision of Drinking Water in Schools for Overweight Prevention: Randomized Controlled Cluster Trial („Trinkfit-Studie“). Pediatrics 123 (4) ♦ Simpson F. et al. (2015): Trinkverhalten von Kindern und Jugendlichen. Chancen für die Gesundheitsförderung im Setting Schule. Sportunterricht, Schorndorf, 64 (6) www.fachportal-paedagogik.de → Titelsuche

→ www.verbraucherzentrale.nrw/leitungswasser-fragen-und-fakten-zu-dem-idealen-getraenk-34783

→ www.verbraucherzentrale.nrw/wissen/umwelt-haushalt/wasser/kann-man-leitungswasser-trinken-34836

→ www.trinken-im-unterricht.de

1. Grundsätzliches überlegen
2. Bedarf ermitteln
3. Schulträger und zuständige Institutionen informieren und Verantwortlichkeiten beachten
4. Finanzierung klären
5. Kooperationspartner und Unterstützer gewinnen
6. Angebote einholen: Anbieter- und Gerätevergleich
7. Kosten aufstellen
8. Entscheiden: Modellauswahl und Zuständigkeiten festlegen
9. Auftrag erteilen und starten
10. Laufenden Betrieb begleiten und dokumentieren

Frage

Darf man bei Raclette-Käse die Rinde mitessen?



Ja, man darf die Rinde mitessen – vorausgesetzt es handelt sich um original Schweizer Raclette-Käse. Dessen Rinde trägt eine Rotschimmelschmiere, während die Rinde von deutschem oder französischem Raclette-Käse mit dem Antibiotikum Natamycin (Konservierungsstoff E 235) behandelt wird. Den Schweizer Käse erkennt man am „Raclette Suisse“-Logo oder dem Begriff „Walliser Raclette“.

Die Verwendung von Natamycin muss in der Zutatenliste bei verpacktem Käse aufgeführt sein, entweder als Klarname oder E-Nummer in Verbindung mit dem Klassennamen. Einen Hinweis „Rinde nicht zum Verzehr geeignet“ findet man leider auf den wenigsten derart behandelten Käsen. Bei losem Käse sollte man an der Verkaufstheke nachfragen, sofern ein entsprechendes (vorgeschriebenes) Schild fehlt. Um Natamycin-Rückstände zu vermeiden, sollte die Rinde etwa

einen halben Zentimeter breit abgeschnitten werden. Für Bio-Käse darf dieser Konservierungsstoff nicht eingesetzt werden.

Die Bezeichnung „Raclette“ selber ist nicht geschützt, während es sich beim Walliser Raclette (*Raclette du Valais*) um eine geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB bzw. *Appellation d'origine protégée*, AOP) nach Schweizer Recht handelt. (Diesbezüglich gibt es eine gegenseitige Anerkennung der Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben zwischen der Schweiz und der EUROPÄISCHEN UNION.)

Walliser Raclette ist ein mindestens drei Monate gereifter, leicht schmelzender Rohmilchkäse mit einem Fettgehalt von 50-54,9 % i. Tr. Davon unterscheidet sich der Schweizer Raclettekäse (*Raclette Suisse*), der häufig aus pasteurisierter Milch hergestellt wird. Er enthält 46-54,9 % Fett in Trockenmasse.



Foto: Jaujou / Fotolia.com

Daneben gibt es noch *Raclette de Savoie*, ein Weichkäse mit nach EU-Recht geschützter geografischer Angabe (g.g.A.). Er wird nur in wenigen französischen Departements und aus thermisierter Rohmilch hergestellt. Für diese Milch werden die Kühe mit mindestens 50 % Raufutter gefüttert, welches nur im Herkunftsgebiet angebaut worden sein darf. (AC)

Quellen: www.verbraucherzentrale-bayern.de/wissen/haetten-sies-gewusst/welche-kaeserinde-ist-essbar-9177 ♦ www.blw.admin.ch/blw/de/home/instrumente/kennzeichnung/ursprungsbezeichnungen-und-geografische-angaben.html ♦ eAmbrosia – The EU geographical indications register. <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/> [alle abgerufen am 26.02.2020]

Frage

Was ist „Öl aus *Mortierella alpina*“?

Eine Verbraucherin hatte auf der Zutatenliste von Säuglingsnahrung die Zutat „Öl aus *Mortierella alpina*“ entdeckt und wunderte sich, was ein Pilz in Säuglingsmilch verloren hat. Tatsächlich handelt es sich bei *Mortierella alpina* um einen recht häufig vorkommenden Bodenpilz. Die zu den Jochpilzen gehörende Spezies ist in alpinen und arktischen Regionen heimisch. Das Arachidonsäure-reiche Öl dieses Pilzes ist bereits seit 2008 als neuartige Zutat in Säuglingsanfangs- und Folgenahrung zugelassen. Das Öl wird durch Fermentation gewonnen, als Pilzsubstrat dienen laut Spezifikation Sojamehl und Sojaöl.

Arachidonsäure (Omega-6-Fettsäure, C_{20:4}) ist halbessentiell, da der Körper zur Herstellung die essentielle Linolsäure benötigt. Säuglinge

sind auf die ständige Zufuhr von Arachidonsäure angewiesen, da ihr Enzymsystem noch nicht ausgereift ist. Während in Muttermilch ausreichend Arachidonsäure enthalten ist, muss der Bedarf bei nichtgestillten Kindern mit der Säuglingsnahrung gedeckt werden (s. Kasten).

Aktuell haben Forscher der FRIEDRICH-SCHILLER-UNIVERSITÄT Jena entdeckt, dass dieser Pilz auch eine Gruppe bisher völlig unbekannter Tenside, sogenannte Malpinine, produziert. Diese übersteigen in ihrer Tensidwirkung sogar das in vielen gängigen Waschmitteln enthaltene Natriumdodecylsulfat (SDS). (AC)

Quellen: Entscheidung der Kommission 2008/968/EG vom 12.12.08 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von arachidonsäurereichem Öl aus

Seit dem 22. Februar gelten in der EU neue Standards für Säuglings- und Folgenahrungen (VO (EU) 2016/127). Der Zusatz von Docosahexaensäure (DHA) ist jetzt in deutlich höherer Konzentration (20-50 mg / 100 kcal) verpflichtend. Arachidonsäure muss nicht zugesetzt werden. Jedoch raten die STIFTUNG KINDERGESUNDHEIT und die EUROPÄISCHE AKADEMIE FÜR PÄDIATRIE, für nicht oder nicht voll gestillte Säuglinge nur Säuglingsnahrung zu verwenden, die neben DHA auch mindestens die gleiche Menge Arachidonsäure enthält.

Quelle: Stiftung Kindergesundheit, Pressemeldung vom 28.10.19, www.kindergesundheit.de/aktuelles

Mortierella alpina als neuartige Lebensmittelzutat ♦ Baldeweg F et al. (2019): Fungal Biosurfactants from *Mortierella alpina*. *Org. Lett.* 21 (5): 1444-48, <https://doi.org/10.1021/acs.orglett.9b00193>

In der Diskussion

Gute, faire, bezahlbare Lebensmittel für alle

Supermärkte werben häufig mit Schleuderpreisen für Lebensmittel, um Käufer zu locken. Mit Blick auf Tier- und Klimaschutz gibt es Diskussionen um eine höhere Mehrwertsteuer auf Fleisch oder eine Tierschutzabgabe. Landwirte klagen über höhere Umweltauflagen zum Schutz des Trinkwassers vor (zu) hohen Nitratwerten, protestieren gegen Beschränkungen des Pestizideinsatzes. Die Erzeugerpreise seien nicht mehr existenzsichernd. Gleichzeitig gibt es hohe Agrarsubventionen. Wir versuchen, die Rahmenbedingungen zu klären und zu zeigen, warum Armut kein gutes Argument gegen faire, höhere Lebensmittelpreise ist.

Lebensmittelpreise – insbesondere bei Agrarprodukten – werden schon lange nicht mehr ausschließlich durch

Handel nutzt seine Marktmacht

Für das zu niedrige Preisniveau der Lebensmittel in Deutschland sind die Einkäufer des Handels deutlich mehr verantwortlich als die Einkäufer der privaten Haushalte. Nicht die Verbraucher setzen die Lebensmittelpreise fest. Vielmehr sorgen die Einkäufer der großen Discounter und Supermärkte für einen hohen Preisdruck in Verhandlungen. Dort wird Landwirten der letzte Zehntelcent für Sonderangebote und Dauerniedrigpreise abgerungen. Der Handel nutzt seine Marktmacht für Einkaufspraktiken und Preisdumping. Denn das Marktgleichgewicht ist enorm: den vier großen Handelskonzernen mit mehr als 85 % Marktanteil stehen 266.700 landwirtschaftliche Betriebe und 83 Millionen Verbraucher gegenüber. Am Ende bedeutet das vielfach Verträge mit kaum ausreichenden Erlösen für die Landwirte. Deshalb steht die Landwirtschaft ständig unter Druck, Arbeitszeit und Kapital einzusparen, was auch zu Lasten von Qualität, Tier- und Umweltstandards geht. Und wenn die Liefermenge mal nicht passt, wird auch gerne auf Rechnung der Landwirte die Bestellung reduziert oder gar storniert. So geraten gerade kleine und mittlere Betriebe zunehmend in Schieflage und müssen ihre Höfe schließen.

Angebot und Nachfrage geregelt. Die Preise werden von großen Handelsketten gemacht, Fleisch oder Kaffee auch schon mal unter dem Beschaffungspreis verkauft. Dazu kommen reichlich unfaire Handelspraktiken wie sie demnächst verboten werden sollen (s. Kasten)

Und alle miteinander beklagen eine fehlende Wertschätzung für Lebensmittel.

Nach Gesprächen mit der Landwirtschaft Ende letzten Jahres, haben sich am 3. Februar 2020 Bundeskanzlerin Dr. ANGELA MERKEL und Bundesministerin JULIA KLÖCKNER mit Vertreter/-innen des Lebensmitteleinzelhandels zu einem Lebensmittelgipfel getroffen, um über die Preisgestaltung für Lebensmittel zu sprechen. In dem Spitzengespräch riefen sie den Handel zu einem fairen Umgang mit den Bauern auf. Der Handel wiederum sieht die Schuld nicht wirklich bei sich, sieht die Lebensmittelindustrie und Restaurantketten in der Verantwortung. Oder gar den Verbraucher, weil der sich mit Sonderangeboten für Steak und Hackfleisch locken lässt und angeblich nur „billig“ will. Äußerungen von Verbraucher/-innen hinsichtlich der Bereitschaft für eine bessere Qualität auch mehr zu zahlen, halten die Handelsvertreter für Lippenbekenntnisse.

Von der Politik nicht gehört wurden die Stimmen der Verbraucher und zivilgesellschaftlichen Verbände aus dem Verbraucherschutz, Tier- und Umweltschutz und von Gewerkschaften sowie Sozialverbänden, wie KLAUS MÜLLER, Vorstand des VERBRAUCHERZENTRALE BUNDESVERBANDS (VZBV) in einem offenen Brief an die Bundeskanzlerin, die Bundesministerinnen



Foto: contrastwerkstatt / Fotolia.com

für Landwirtschaft bzw. für Justiz und den Bundeswirtschaftsminister anmerkte.

Verbraucher wollen mehr

Für deutsche Verbraucherinnen und Verbraucher ist der Preis der Lebensmittel schon lange nicht mehr das Maß aller Dinge. Die *Gesellschaft für Konsumforschung (gfk)* schreibt 2018 „Seit Jahren können wir in unserem GfK ConsumerScan Panel zeigen, dass die Qualitätsorientierung der Haushalte zunimmt und die Preissensibilität sinkt.“ (s. Abb. 1 auf S. 11)

Qualität, Nachhaltigkeit, soziale Kriterien, Tier- und Klimaschutz bestimmen schon längere Zeit die Produktauswahl – sofern die Produkte denn zweifelsfrei erkennbar und glaubwürdig sind. Der Trend hin zu weniger Fleisch und mehr (oft teureren) vegetarischen/veganen Ersatzprodukten ist unverkennbar. So macht der Wursthersteller RÜGENWALDER MÜHLE mittlerweile 40 % seines Umsatzes mit vegetarischen Produkten.

Deutsche geben relativ wenig für Lebensmittel aus

Anteil von Nahrungsmitteln und Getränken an Konsumausgaben in ausgew. Ländern Europas 2018



Quelle: Eurostat



statista



Abb. 1: nach GfK ConsumerScan 2019

Es wird mehr Bio gekauft (+ 10 % Umsatz von 2018 auf 2019) und auch der Absatz an fair gehandelten Produkten (+15 % von 2017 auf 2018) steigt kontinuierlich. Die Mehrzahlungsbereitschaft von Verbrauchern zeigt sich im täglichen Einkauf, aktuell beispielsweise bei der Weidemilch, für die Verbraucher aus Tierschutzgründen bereit sind, einen um 40 % höheren Preis als für die normale Milch zu zahlen. So waren in NRW 2019 deutliche Zuwächse bei Weidemilch (+ 12,9 %) und Bio-Milch (+8,7 %) zu verzeichnen. Und nicht zuletzt hat die Einführung der Eierkennzeichnung dazu geführt, dass Käfigeier vorzeitig aus dem Handel verschwunden sind, obwohl Verbraucher für Eier anderer Haltungsförmungen deutlich mehr zahlen müssen.

Und es zeigt sich auch am Anteil der Ausgaben der privaten Haushalte für Lebensmittel, Getränke und Tabakwaren. Laut STATISTA wurden dafür 2019 14 % ausgegeben, gegenüber 13,4 % im Vorjahr. Vor allem die absoluten Konsumausgaben sind gestiegen, wobei die Preisentwicklung bei den Lebensmitteln im Vergleich mit anderen Produktgruppen langsamer gestiegen ist. Was man auch nicht vergessen darf: In den letzten Jahren hat sich der Außer-Haus-Verzehr enorm erhöht, immer mehr Kinder essen ihre Mittagsmahlzeit in Kita oder Schule, die Eltern in Kantine, Imbiss oder Restaurant. Und selbst das Pausenbrot wird immer häufiger nicht von zuhause mitgebracht, sondern unterwegs fertig belegt eingekauft.

Verbraucher wollen auch keine Dumping-Preise: Im *Deutsch-*

landTrend der TAGESSCHAU vom 6. Februar sprechen sich 73 % der Verbraucher/-innen dafür aus, dem Einzelhandel den Verkauf von Lebensmitteln unterhalb der Herstellungskosten zu verbieten. (In Frankreich sind Supermärkte seit Anfang 2019 verpflichtet, Lebensmittel mindestens 10 % über Einkaufspreis zu verkaufen.) 54 % sind in der Meinung, dass die Preise für Lebensmittel eher zu niedrig sind, 36 % halten sie für angemessen.

Gesunde Ernährung darf keine Frage des Geldbeutels sein

Auf der anderen Seite müssen laut *DeutschlandTrend* aber auch 12 % der Haushalte sehr genau auf den Preis von Lebensmitteln achten, um mit ihrem Budget auszukommen.

Rund 20 % der Bevölkerung, also etwa 16 Mio. Menschen in Deutschland, verfügen laut STATISTISCHES BUNDESAMT über niedrige Einkünfte. Davon sind lediglich 3,75 Mio. Bezieher von Hartz IV/ALG II (Stand: 02.03.2020). Deutlich höhere Preise beispielsweise für Fleisch, z.B. in Folge spezieller Steuern oder eine Tierwohlabgabe, würden bestimmte Bevölkerungsschichten möglicherweise vom Verzehr ausschließen. Schon jetzt ist es so, dass Nachhaltigkeits-, Klima-, und Tierwohlaspekte von betroffenen Verbraucherinnen und Verbrauchern sehr wohl gesehen werden, ein entsprechender Einkauf aus finanziellen Gründen aber oft nicht möglich ist. Trotzdem darf Armut nicht als Argument gegen faire, höhere Prei-

se für Lebensmittel – insbesondere solche mit höherer Prozessqualität – gelten. Vielmehr sollte dies durch sozialstaatliche Maßnahmen wie die weitere Anhebung der Hartz IV-Verpflegungssätze (s. Kasten auf S. 13) aufgefangen werden.

Und so ist es nur folgerichtig, dass KLAUS MÜLLER in seinem offenen Brief schreibt: „Wir teilen das Anliegen, dass sich *Haltungsbedingungen von Nutztieren und die landwirtschaftliche Praxis in Deutschland deutlich verbessern müssen – die Mehrheit der Verbraucher wünscht sich das – sowie, dass Landwirte Respekt und ein faires und auskömmliches Einkommen verdienen. Wenn über faire und damit höhere Erzeugerpreise diskutiert wird, dürfen dabei aber weder diejenigen Verbraucher vergessen werden, für die preiswerte Lebensmittel entscheidend sind, noch die Milliarden schweren Landwirtschaftssubventionen, für die sie als Steuerzahler bereits aufkommen.*“ ... „Höhere Tierhaltungsstandards kosten selbstverständlich mehr Geld. Viele Verbraucher wären auch bereit, für mehr Qualität höhere Preise zu zahlen.“

Einfach nur die Preise zu erhöhen bzw. Mindestpreise einzuführen, greift also deutlich zu kurz. Nötig sind nachvollziehbare Maßnahmen für eine Preisdifferenzierung, beispielsweise eine erkennbare Qualitätssteigerung, höhere und umfassende gesetzliche Standards für die Nutztierhaltung, eine Eindämmung der verwirrenden

Gerade bei den weniger gebildeten und weniger vermögenden Bevölkerungsschichten ist der Konsum von (niedrigpreisigem) Fleisch und vor allem Fleischerzeugnissen und Wurstwaren relativ hoch. So zeigen schon die mehr als zehn Jahre alten Daten der *Nationalen Verzehrstudie* (NVS II) einen deutlichen Rückgang des Fleisch- und Wurstwarenkonsums mit zunehmender sozialer Schicht (von unterer Schicht bis zur Oberschicht). Dabei ist die durchschnittliche Verzehrmenge bei den Männern in allen Schichten etwa doppelt so hoch wie bei den Frauen.

Zum Weiterlesen: Soziale Ungleichheit im Ernährungsverhalten, *Bundesgesundheitsblatt* 59/2016, S. 197-205

Werbeflut und verbindliche Kennzeichnungssysteme für Lebensmittel.

Preis ist kein Indikator für Qualität

Ein höherer Preis ist heutzutage keine Garantie dafür, dass ein Lebensmittel auch eine hohe Qualität (weder Produkt- noch Prozessqualität) besitzt. Das zeigen die Tests von STIFTUNG WARENTEST, ÖKOTEST etc. in großer Deutlichkeit. Sind es doch sehr häufig gerade die niedriger preisigen Discounter-Lebensmittel, die im Vergleich mit Markenprodukten die besten Testergebnisse erzielen (siehe auch **Knack•Punkt** 6/2019, S. 16f). Und selbst wenn Verbraucher bereit sind, mehr zu zahlen, haben sie keinen Einfluss darauf, wie viel von den Verkaufspreisen tatsächlich bei den Landwirten ankommt. Die Milch ist dabei ein sehr gutes Beispiel, die Preise für ganz normale frische Vollmilch „ohne Gentechnik“ variieren zwischen 0,73 € und 1,39 € pro Liter – im selben Supermarkt.

Im Fleischbereich beherrschen vor allem Billigangebote das Angebot. Dies ist möglich, weil im Gros der Fleischsortimente kaum etablierte Marken, besondere Qualitäten oder Produkte mit mehr Tierwohl (siehe Marktcheck in **Knack•Punkt** 5/2019, S. 4) zu finden sind. Vielmehr ist Fleisch vor allem ein anonymes Produkt „ohne Gesicht“ und durch Austauschbarkeit gekennzeichnet, so dass letztlich der Preis sehr stark auf die Kaufentscheidung wirkt. Selbst das billigste Fleisch bietet „beste Qualität aus artgerechter Haltung“ und „maximalen Fleischgenuss“ aus ländlicher Idylle. Mehr verspricht auch das Markenprodukt oder Fleisch aus dem Fleischfachgeschäft nicht – jedoch zu einem deutlich höheren Preis.

Aber auch ein hoher Preis ist heute keine Garantie mehr für eine hohe Fleischqualität und für Tierwohlhaltung. Denn der Handel hat Verbrauchern „beigebracht“, dass Preis und Qualität nicht mehr wirklich zusammenhängen. Oder wem ist es möglich zu beurteilen, was an Hähnchenflügeln für vier Euro je Kilo besser sein soll als für zwei Euro? Wo ist der Unterschied zwischen einer Freiland-Gans aus Ungarn, der aus Frankreich und der aus Deutschland? Ist doch alles EU. Für Verbraucher/-innen ist ein Qualitätsvergleich von Fleisch vom

Stall bis auf den Teller unmöglich. Im Zweifel bleibt der Griff nach dem günstigsten Fleisch.

Letztlich wollen Verbraucher nicht die Profite von Lebensmittelindustrie und Handel ohne einen persönlichen Mehrwert vergrößern. Und angesichts einer Flut an Labeln und Werbebotschaften können sie die Qualität eines Produkts nicht einfach und verlässlich erkennen. Vielfach fehlt es an Transparenz.

KLAUS MÜLLER dazu: „Damit sich Verbraucher auch sicher sein können, dass ihr Geld tatsächlich gut investiert ist, muss die Wirksamkeit u.a. durch ein betriebsgenaues Tiergesundheitsmonitoring und klar messbare Tierwohl- und Tiergesundheitsindikatoren nachgewiesen werden. Sonst kann der Eindruck entstehen, dass es lediglich mehr finanzielle Unterstützung für die Landwirtschaft ohne besseren Tierschutz gibt. Es muss sichergestellt werden, dass von Verbrauchern gezahlte Aufpreise für bessere Haltung ebenso wie jegliche staatliche Subventionen für Tierhalter auch tatsächlich und erkennbar zu mehr Tierwohl führen.“

Unlautere Handelspraktiken durch nationale Umsetzung zügig unterbinden

Staatlich verordnete Mindestpreise helfen auch nicht weiter, vor allem, da unklar ist, wie gewährleistet werden kann, dass ein Mehrpreis tatsächlich bei der Landwirtschaft ankommt.

Deshalb begrüßt die VERBRAUCHERZENTRALE NRW die EU-Richtlinie gegen unlautere Handelspraktiken in den Geschäftsbeziehungen zwischen Unternehmen in der Agrar- und Lebensmittelversorgungskette (VO (EU) 2019/633, UTP-Richtlinie) und setzt sich für eine zügige nationale Umsetzung ein. Dabei müssen die nationalen Spielräume für strenge Regelungen dringend genutzt werden. Die Politik ist aufgefordert, die aggressiven Dumpingangebote und unlauteren Praktiken endlich zu beenden.

Aktuell plant die Bundesregierung, diese Richtlinie in diesem Jahr in deutsches Recht umzusetzen, theoretisch hätte sie Zeit bis Ende 2021. Damit sollen Praktiken der sogenannten „schwarzen Liste“ verhindert werden. Konkret wird verboten,

- ⇨ dass der Käufer Bestellungen von verderblichen Lebensmitteln kurzfristig storniert;
- ⇨ dass Händler einseitig die Lieferbedingungen, Qualitätsstandards und Zahlungsbedingungen ändern;
- ⇨ dass später als dreißig Tage für verderbliche Lebensmittel gezahlt wird;
- ⇨ dass der Käufer geschlossene Liefervereinbarungen schriftlich auf Verlangen des Lieferanten nicht bestätigt;
- ⇨ dass die Käufer Geschäftsgeheimnisse von Lieferanten rechtswidrig erwerben und nutzen;
- ⇨ dass der Käufer mit Vergeltungsmaßnahmen kommerzieller Art droht, wenn der Lieferant von seinen vertraglichen oder gesetzlichen Rechten Gebrauch macht;
- ⇨ dass Käufer Entschädigungen vom Lieferanten für die Bearbeitung von Kundenbeschwerden verlangen, ohne dass ein Verschulden des Lieferanten vorliegt.

Eigentlich sollte man denken, dass derartige Praktiken unter Geschäftspartnern ein *No go* sind. Dass man sie jetzt explizit verbieten will, zeigt aber, dass sie wohl doch gängige Praxis darstellen.

Dabei heißt Verantwortung für die Wertschöpfungskette nicht nur qualitativ-hochwertige, sichere Lebensmittel zu erzeugen, zu verarbeiten und anzubieten, sondern bedeutet auch ökonomisch so zu handeln, dass die Preise den Anbietern dauerhaft ermöglichen im Sinne von Nachhaltigkeit im Markt zu bleiben.

Zusätzlich sollen problematische Praktiken der „grauen Liste“ nur noch erlaubt sein, wenn sie zwischen den Vertragsparteien vereinbart wurden. Dazu gehört beispielsweise die Rückgabe nicht verkaufter Erzeugnisse an den Lieferanten ohne Zahlung des Kaufpreises, das Verlangen des Käufers, eine Zahlung für die Listung, Lagerung oder für Werbung der Erzeugnisse zu erhalten oder die Forderung des Käufers auf Übernahme der Kosten für Preisnachlässe im Rahmen von Verkaufsaktionen. Bleibt die Frage, ob sich „kleine“ Landwirte gegen solche Vertragsklauseln der „Großen“ im Handel wehren können oder direkt den Auftrag verlieren.

Aber vielleicht hilft da ja die „MELDESTELLE FÜR UNLAUTERE HANDELSPRAKTIKEN UND DUMPINGPREISE“ die im BUNDESMINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG UND LANDWIRTSCHAFT (BMEL) eingerichtet werden soll. Interessant wird sicherlich, welche Strafmaßnahmen bei einem Verstoß gegen das neue nationale Gesetz vorgesehen werden. Gibt es Bußgelder? Kommt es zu einer Gewinnabschöpfung, erhält der Landwirt Schadenersatz? Und wer kontrolliert das? Die jetzt schon hoffnungslos überlasteten Lebensmittelüberwachungsbehörden?

Forderungen aus Verbrauchersicht

Bei der Umsetzung der EU-Richtlinie gegen unlautere Handelspraktiken müssen die nationalen Spielräume für strenge Regelungen genutzt werden, um Preisdumping bei Lebensmitteln und unlautere Praktiken entlang

der Wertschöpfungsketten von Lebensmitteln zu unterbinden. Nur so kann Vielfalt in Land(wirt)schaft und Lebensmittelhandwerk erhalten werden.

- Für Lebensmittel mit mehr Qualität, Nachhaltigkeit und Tierwohl ist ein Umsteuern der Agrarpolitik notwendig. Nur eine Qualitätsorientierung für regionale Märkte kann auf Dauer ein entsprechendes Angebot für Gesellschaft und Verbraucher gewährleisten.
- Täuschende Aufmachung, irreführende Werbebegriffe und unlautere Werbepraktiken sowie die Flut von Labeln und Zertifikaten müssen durch eindeutige gesetzliche Regelungen – insbesondere hinsichtlich der Prozessqualität sowie Herkunft und Regionalität mit entsprechenden Kontrollen und Sanktionen abgestellt werden.

Die VERBRAUCHERZENTRALE NRW fordert vom Handel faire Preise für Landwirte und Verbraucher, statt weiter Billig-Lebensmittel zu verramschen.

- Das Angebot an Lebensmitteln mit einer nachweislich besseren Prozessqualität ist im Lebensmittel Einzelhandel auszuweiten, so stammt z.B. aktuell nur etwa 5 % des Fleischangebotes aus extensiver, nachhaltiger oder mit mehr Tierwohl praktizierter Haltung.
- Auch für Verbraucher mit niedrigem Einkommen ist eine gesunderhaltende und nachhaltigere Ernährung zu gewährleisten. Hierzu ist u.a. eine Anhebung der Hartz IV-Verpflegungssätze notwendig. Gesunde Ernährung darf keine Frage des Geldbeutels sein. (AC/WF)

Quellen: S. 19

Berücksichtigung von Budgets für Nahrungsmittel in den Regelsätzen für SGB-II-Empfänger

Der sozialrechtliche Regelbedarf umfasst den für die Gewährleistung des soziokulturellen Existenzminimums definierten notwendigen Lebensunterhalt. Er besteht vor allem aus den Aufwendungen, die für Ernährung, Kleidung, Körperpflege, Hausrat und Haushaltsenergie anfallen. Darüber hinaus ist ein Mindestmaß an sozialer Teilhabe am gesellschaftlichen, kulturellen und politischen Leben enthalten.

Der aktuelle Regelbedarf im SGB II für eine alleinstehende Person beträgt 432 € und sieht seit Anfang 2020 150,60 € (vorher 147,83 €) pro Monat für Nahrungsmittel und alkoholfreie Getränke vor, also 5 € pro Tag. In einer Bedarfsgemeinschaft (Partnerschaft, Familie) ist der Satz für alle weiteren Personen wie folgt festgelegt:

	pro Monat / Tag
Alleinstehende	150,60 € / 5,02 €
Partner	135,61 € / 4,52 €
Kind 14-17 Jahre	154,39 € / 5,15 €
Kind 6-13 Jahre	124,43 € / 4,15 €
Kind bis 5 Jahre	87,63 € / 2,92 €

Grundlage der Berechnungen ist das Regelbedarfsermittlungsgesetz (RBEG, Bundestags-Drucksache 18/9984) von 2016. Die Berechnung der Bedarfe beruht derzeit auf der Auswertung der Einkommens- und Verbrauchsstichprobe (EVS) von 2013 für bestimmte Referenzgruppen. Derzeit wird die EVS von 2018 ausgewertet. Das wird voraussichtlich ab 2021 zu neuen Referenzbudgets und Regelsatzberechnungen führen. Die Referenzbudgets auf der Grundlage der EVS werden von der DEUTSCHEN GESELLSCHAFT FÜR HAUSWIRTSCHAFT (DGH) ermittelt.

Die praktische Erfahrung zeigt jedoch, dass die Bemessung der Regelsätze häufig zu eingeschränkter Versorgung führt, da der Regelsatz sehr niedrig ist, die statistische

Vergleichsgruppe zu dessen Festlegung ist selbst arm. Hinzu kommt, dass Ernährungswissen, küchentechnische Kenntnisse und Fähigkeiten sowie geeignete Haushaltsgeräte und ggf. Lagerflächen unabdingbare Voraussetzungen für eine Ernährung mit dem zugrunde liegenden Regelsatz sind, diese fehlen jedoch häufig (s. **Knack•Punkt** 6/2019, S. 8). Nicht zuletzt muss ein ALG-II-Haushalt mit dem Regelsatz für Lebensmittel Lücken in anderen Sparten füllen, weil diese zu gering berechnet sind.



Das bedeutet, dass sich ohne die Unterstützung der etwa tausend Tafeln in Deutschland viele der Betroffenen eine gesunderhaltende, ausgewogene Ernährung nicht leisten könnten.

Dabei ist das Recht auf angemessene Ernährung als Menschenrecht völkerrechtlich verankert (Art. 11 des UN-Sozialpakt, Art. 25 der Allgemeinen Erklärung der Menschenrechte). Dieses Recht zielt nicht in erster Linie auf Nahrungshilfen, sondern auf Rahmenbedingungen, die eine angemessene, gesunderhaltende Ernährung für jeden Menschen ermöglichen müssen. Siehe dazu auch S. 6.

→ https://haushalt-wissenschaft.de/wp-content/uploads/2018/09/HUW_20_2018_Preuße_Referenzbudgets_2018.pdf

→ www.erwerbslos.de/images/stories/dokumente/infoblaetter/a-info_195_einleger.pdf

Neue BMEL-Broschüre „Weniger ist mehr – Zucker, Fette und Salz reduzieren“

Um eine gesunde Ernährung zu fördern, hat die Bundesregierung Ende 2018 die „Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten“ beschlossen. Dadurch sollen Lebensmittel künftig ernährungsphysiologisch günstiger zusammengesetzt sein. In dieser neuen Broschüre des BUNDESMINISTERIUMS FÜR LAND-



WIRTSCHAFT UND ERNÄHRUNG werden zunächst kurz und knapp die Ziele der Strategie beschrieben. Vor allem aber sollen Verbraucher/-innen motiviert werden, selber bei der Auswahl von Lebensmitteln auf Zucker, Fett und Salz zu achten. Der Fokus liegt dabei auf den üblichen Verdächtigen, bei Zucker also Süßwaren, süßes Gebäck, Limonaden, Frühstückscerealien und Fruchtojoghurts. Mit Blick auf Fett werden mehr-

fach ungesättigte Fettsäuren empfohlen, als Beispiele sind Fisch und Rapsöl genannt. Bei Backwaren wie Donuts wird vor trans-Fettsäuren gewarnt – nur dass es dafür Höchstmengen gibt und die tatsächlichen Gehalte für Verbraucher gar nicht erkennbar sind, weil sie nicht genannt werden dürfen. Mit Blick auf zu viel Salz wird auf Brötchen und Kartoffelchips hingewiesen. Ein kurzer Abschnitt empfiehlt „Vergleichen lohnt sich!“ und regt an, die Nährwerttabellen auf Produkten – vor allem innerhalb einer Produktgruppe – zu vergleichen und wird ergänzt um den Hinweis auf die geplante Einführung des Nutri-Score. Die Broschüre kann im Internet heruntergeladen oder kostenlos bestellt werden.

...> www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren/weniger-ist-mehr.html

Nationales Diabetesinformationsportal

Am 13. Februar 2020 wurde das neue NATIONALE DIABETES-INFORMATIONSPORTAL vorgestellt. Es soll über Ursachen und Risikofaktoren der verschiedenen Formen von Diabetes und geeignete Vorbeugungsmaßnahmen qualitätsgeprüft, verlässlich und unabhängig informieren. Ziel ist es, Menschen mit Diabetes beim Umgang mit ihrer Erkrankung zu unterstützen und die Gesundheitskompetenz der Bürger/-innen zu verbessern.

Aufgrund von Forschungsergebnissen geben Expert/-innen Tipps aus erster Hand für Diagnose, Therapiemöglichkeiten und den Alltag mit Diabetes. Ein weiterer Schwerpunkt ist die Möglichkeit, online das Diabetes-Risiko zu testen und mittels des Diabetes-Cockpits die persönlichen Gesundheitswerte zu bestimmen.

Neben Basiswissen, aktuellen Meldungen, Hintergrundartikeln und häufig gestellten Fragen beinhaltet das Onlineportal Erklärfilme, Podcasts, Infografiken und Wissensvermitt-

lung per Quiz. Zudem besteht die Möglichkeit, persönliche Fragen zu stellen. Diese werden von Expert/-innen individuell beantwortet.

Initiiert wurde das Portal von der BUNDESZENTRALE FÜR GESUNDHEITLICHE AUFKLÄRUNG (BZgA). Den inhaltlichen Aufbau haben dann die führenden Zentren der Diabetesforschung in Deutschland übernommen: Das HELMHOLTZ ZENTRUM MÜNCHEN, das DEUTSCHE DIABETES-ZENTRUM (DDZ) in Düsseldorf und das DEUTSCHE ZENTRUM FÜR DIABETESFORSCHUNG (DZD) in Oberschleißheim.

Quelle: Pressemitteilung von BMG und BZgA vom 13.02.2020

...> www.diabinfo.de

...> www.diabinfo-leben.de

...> www.diabinfo-vorbeugen.de

Pflanzlich. Nachhaltig. Gesund. Ein Wegweiser für Krankenhäuser und andere Gesundheitseinrichtungen.

Wie wichtig ein gesundes Ernährungsangebot in Krankenhaus, Pflege- und Gesundheitseinrichtung ist, haben gerade erst die Auswertung der Daten des *Nutrition Day* und



der aktualisierte Leitfaden *Ernährungstherapie in Klinik und Praxis* (LEKuP) gezeigt (s. **Knack•Punkt** 1/2020, S. 14f). Jetzt hat die gesetzliche Krankenkasse BKK PROVITA einen praxisorientierten Wegweiser veröffentlicht, der helfen soll, in derartigen Einrichtungen „gesunde pflanzenbasierte Kost“ stärker zu etablieren und damit die Gesundheit von Mitarbeitenden und Patient/-innen langfristig zu fördern. Er liefert Hilfestel-

lung bei Fragen rund um die Einführung einer nachhaltigeren Ernährung, von den ersten Ideen über die Überzeugungsarbeit bis hin zu praktischen Tipps, Nährstoffkunde und Rezepten. Der Ratgeber wurde gemeinsam mit ausgewiesenen Expert/-innen als praxisnahe, gut realisierbare Anleitung zur Etablierung oder Optimierung eines pflanzenbasierten Speisenangebotes erarbeitet.

Prof. Dr. med. ANDREAS MICHALSEN VOM IMMANUEL KRANKENHAUS in Berlin schreibt dazu im Vorwort: „Die letzten Jahre haben global zur Erkenntnis geführt, dass Ökologie, Ernährung und Lebensstil maßgeblich die Zukunft der Menschheit entscheiden werden. Die Implementierung einer pflanzenbasierten Kost wird die Einrichtungen als verantwortungsvolle, zukunftsweisende und ganzheitliche Institutionen sichtbar machen und zudem zur betrieblichen Gesundheit der jeweiligen Einrichtung beitragen.“

Der Download des Wegweisers ist kostenlos.

...> bkk-provita.de/ernaehrung/wegweiser-ernaehrung-fuer-kliniken

(AC)

Gute Hygienepraxis ist die Basis

Eigenkontrollen in Lebensmittelbetrieben

Lebensmittel dürfen bei Herstellung, Be- und Verarbeitung sowie Inverkehrbringen im Sinne des Gesundheitsschutzes keiner nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sein. Damit das sichergestellt ist, gelten zwei wesentliche Prinzipien. Erstens das verantwortliche und gesetzmäßige Handeln des Lebensmittelunternehmers, das durch ein Eigenkontrollkonzept nachgewiesen werden muss. Zweitens die amtliche Überwachung durch die zuständigen Behörden (s. **Knack•Punkt** 6/2019, S. 11), die die Wirksamkeit dieser Kontrollmaßnahmen überprüfen.

Was heißt Eigenkontrolle genau?

Lebensmittelunternehmen sind nach EU-Hygiene-Verordnung 852/2004 verpflichtet, ein Eigenkontrollkonzept einzurichten und umzusetzen. Die Verordnung weist dem Lebensmittelunternehmer die Hauptverantwortung für die Lebensmittelsicherheit auf der ihn betreffenden Stufe der Lebensmittelkette zu. Eigenkontrolle heißt dabei, dass der Lebensmittelbetrieb sich quasi selbst überprüft, dies dokumentiert und die Wirksamkeit seiner Hygienemaßnahmen regelmäßig verifiziert. Diese Verantwortlichkeit muss durch die „*allgemeine Anwen-*

dung von auf den HACCP-Grundsätzen beruhenden Verfahren in Verbindung mit einer guten Hygienepraxis gestärkt werden.“ Aufbauend also auf einer „Guten Hygienepraxis“ (GHP) soll das HACCP-Konzept dafür sorgen, dass nur gesundheitlich unbedenkliche Produkte in den Verkehr gebracht werden. Wie das umgesetzt werden kann, lässt sich am Modell des Hygienehauses veranschaulichen (s. Abb. 1).

Gute Hygienepraxis

Als GHP lassen sich allgemeine Anforderungen an die Lebensmittelhygiene zusammenfassen. Dazu zählt als Basishygiene der Zustand des Gebäudes und der Betriebsstätte inklusive der Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände. Hier muss der Lebensmittelunternehmer etwa dafür sorgen, dass die räumliche und technische Ausstattung eines Lebensmittelbetriebes in einwandfreiem Zustand ist. Würden hier Mängel auftauchen, könnten weiterführende Hygienemaßnahmen wirkungslos werden. Ein häufig in diesem Sinne in der Praxis anzutreffendes Beispiel sind fehlende, verschmutzte oder zweckentfremdete Handwaschbecken. Erst auf einer optimalen Infrastruktur aufbauend kann die Einhaltung der GHP also überhaupt funktionieren. Hier ist im Umgang mit Lebensmitteln die Trennung zwischen reinen (z.B. Warenlieferung) und unreinen Bereichen (z.B.

Speisenausgabe) zur Vermeidung von Kontaminationen wesentlich. Temperaturkontrollen, Personalhygiene und Mitarbeiterschulungen sind (u.a.) weitere wichtige Punkte, die zusammengefasst dafür sorgen, dass Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie keiner nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sind (§ 3 Lebensmittelhygiene-Verordnung). Alle Maßnahmen, die ein Lebensmittelbetrieb im Rahmen der GHP umsetzt, sollen dokumentiert werden. Dafür eignen sich entsprechende Checklisten (beispielsweise Wareneingang, Reinigung und Desinfektion, Temperaturkontrolle Kühllager).

Eigenkontrolle nach HACCP-Grundsätzen

Darauf aufsetzend wird das HACCP-Konzept erstellt. HACCP ist die Abkürzung für „*Hazard Analysis Critical Control Point*“ und beschreibt eine siebenstufige Gefahrenanalyse zur Vermeidung von gesundheitlichen Gefahren. Eine Gefahrenanalyse muss für jedes einzelne Produkt bzw. ähnliche Produktgruppen in allen Prozessstufen bezogen auf eine mögliche Gefahr durchgeführt werden. Kernstück ist die Identifizierung der sogenannten „*critical control points*“ (CCP) auf derjenigen Prozessstufe, auf der eine Maßnahme notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein Minimum zu reduzieren. In der Fachliteratur wird der CCP oft mit „*kritischer Kontrollpunkt*“ übersetzt, was insofern missverständlich sein kann, weil es nicht um eine reine Kontrolle, sondern um eine entspre-

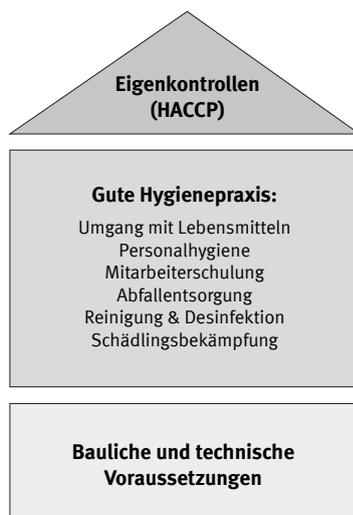


Abb. 1: „Das Hygienehaus“; nach F. Untermann: Das HACCP-System – Teil II: Wichtige Aspekte bei der Praktischen Umsetzung des HACCP-Systems. Deutsche Lebensmittel-Rundschau 93 (10), 307-311 (1997); Darstellung nach einer Idee von Klaus Meyer, Amt für Verbraucherschutz Düsseldorf

Jedes HACCP-System beruht auf sieben Grundsätzen:

- Ermittlung der Gefahren, die ausgeschaltet oder angemessen reduziert werden müssen (Gefahrenanalyse, engl. *hazard analysis*)
- Ermittlung der kritischen Kontrollpunkte (CCP)
- Festlegung der Grenzwerte für die CCP
- Festlegung von Verfahren zur Überwachung der CCP
- Festlegung von Korrekturmaßnahmen, falls die Überwachung zeigt, dass Grenzwerte nicht eingehalten wurden
- Entwickeln von Verifizierungsmaßnahmen, die die Wirksamkeit der Schritte 1-5 belegen.
- Erstellen einer Dokumentation, die die Einhaltung der Punkte 1-6 belegt.

nach: Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird. Die Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis in sozialen Einrichtungen. Deutscher Caritasverband e.V. und Diakonisches Werk der Evangelischen Kirche in Deutschland e.V. (Hrsg.)

chende Lenkungsmaßnahme geht, die im Vorhinein eine mögliche Gefahr abwendet. Ein Beispiel für einen solchen kritischen Lenkungspunkt ist die Definition und Einhaltung entsprechender Temperatur- und Zeitrelationen beim Erhitzen von Geflügelfleisch zur Beherrschung einer Gesundheitsgefahr durch Salmonellen. Entscheidungsbäume sind bei der Identifizierung der CCP hilfreich und möglichst anzuwenden. Neben biologischen Gefahren durch Mikroorganismen oder Parasiten müssen auch mögliche chemische (zum Beispiel Reinigungsmittelrückstände, Acrylamid) und physikalische Gefahren (wie Fremdkörper, zu niedrige oder zu hohe Temperaturen) im Rahmen der Gefahrenanalyse ermittelt werden. Seit Inkrafttreten der verpflichtenden Kennzeichnung von Allergenen zunächst für verpackte und dann für lose Ware bezeichnen Hygieneexperten die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene als „vierte“ Gefahr, die im Rahmen eines HACCP-Konzeptes beherrscht werden muss.

Flowcharts

Eine Dokumentation, die die Umsetzung der Grundsätze des HACCP-Konzeptes belegt, ist vorgeschrieben. Im laufenden Produktionsprozess ist die Überwachung jedes Lenkungspunktes zu dokumentieren. Diese Dokumentation dient dem Nachweis der Funktionsfähigkeit des Eigenkontrollkonzeptes gegenüber den Überwachungsbehörden und ist außerdem wichtig im Sinne des Produkthaftungsgesetzes, um im Zweifelsfall das Produkthaftungsrisiko zu minimieren. Weitere Unterlagen müssen das HACCP-Konzept ergänzen. Dazu gehört etwa das Erstellen von Flussdiagrammen, die alle Produktionsschritte bis zum fertigen Produkt grafisch darstellen.

Fluch und Segen

Die hygienerechtlichen Vorschriften stellen die Verantwortung des Lebensmittelbetriebes für die Sicherheit der von ihm in den Verkehr gebrachten Lebensmittel in den Mittelpunkt. Die Vorschriften sind dabei bewusst flexibel gehalten, damit Betriebe unabhängig von ihrer Größe oder Art Berücksichtigung finden. Diese Flexibilität schafft einerseits Vorteile in Bezug auf die betriebsindividuelle Ausrichtung, kann aber andererseits auch

zur Verunsicherung hinsichtlich ihrer angemessenen Anwendung führen – letzteres möglicherweise zu Lasten des Gesundheitsschutzes. Während Großbetriebe eher mit HACCP-Teams und Qualitätsmanagement-Experten für die Umsetzung der Hygienegesetzgebung sorgen, sind gerade kleinere Betriebe (z.B. Schul- und Kitaküchen, kleinere Gastro-Betriebe) mit der Vielzahl gesetzlicher Vorschriften sowohl auf europäischer als auch auf nationaler Ebene vielfach überfordert. Dort fehlt es häufig an Personal und an entsprechendem Fachwissen. Die Frage ist aber grundsätzlich, wie umfangreich die Maßnahmen inklusive ihrer Dokumentation in Abhängigkeit von Betriebsform und Betriebsgröße umgesetzt werden müssen. Hier mahnt das BUNDESINSTITUT FÜR RISIKOBEWERTUNG insofern zur Vorsicht, als dass die unkritische Verwendung des HACCP-Konzeptes einen Betrieb auch an die Grenzen seiner organisatorischen Möglichkeiten bringen und damit letztlich eine wirksame Eigenkontrolle sogar verhindern kann.

Branchenverbände

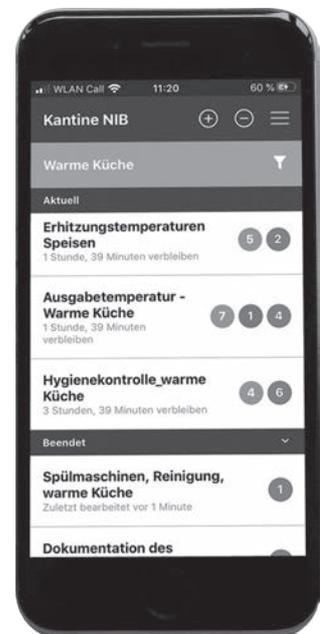
Antworten auf die Angemessenheit der Umsetzung liefern insbesondere Branchenverbände, die zur Orientierung *Leitlinien für eine Gute Hygienepaxis* für die ihnen angeschlossenen Betriebe erstellt haben. Im Jahr 2017 hat außerdem die EFSA einen Leitfaden für kleine Metzgereien, Bäckereien und Einzelhandelsgeschäfte publiziert, der einen einfachen Ansatz zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit vorschlägt. Natürlich sind die Überwachungsbehörden bei Fragen wichtige Ansprechpartner. Sie sollen umgekehrt eine einheitliche Auffassung davon haben, welcher Umfang angemessen ist. Hier gibt die *Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung* (AVV Rüb) bundesweit eine Orientierung. In der Praxis erwarten die Überwachungsbehörden für kleinere Betriebe eher keine umfangreichen HACCP-Konzepte, sondern die Einhaltung und den Nachweis von Eigenkontrollen im Rahmen der Guten Hygienepaxis. Das Land Nordrhein-Westfalen hat für die Überwachungsbehörden einen Leitfaden zur Risikobeurteilung von Lebensmittelbetrieben erstellt, der eine einheitliche Einschätzung zum

Umfang von Eigenkontrollkonzepten erlaubt. (Weh)

Quellen: BfR (2005): *Fragen und Antworten zum Hazard Analysis and Critical Controlpoint (HACCP) Konzept* ♦ www.efsa.europa.eu/de/efsajournal/pub/4697, Stand: 02.03.17 ♦ persönliche Mitteilung Armin Wenge, Geschäftsführer der delphi Lebensmittelsicherheit GmbH

Mit eHACCP gegen den Papiertiger

Mit dem Einzug der Digitalisierung in Großküchen lässt sich die Erfassung, Prüfung und Dokumentation HACCP-relevanter Daten auch digital vornehmen. So stellt die TÜV SÜD FOOD SAFETY INSTITUTE GMBH dafür eine digitale Plattform und Hygiene-



App zur Verfügung, die in Lebensmittelbetrieben auf bestehenden Eigenkontrollkonzepten aufsetzt. Weil HACCP-Konzepte in Papierform statisch sein können, kann ihre Umsetzung in Form von Formularen und Arbeitsanweisungen fehleranfällig sein. Ein digitales Hygienemanagement kann Abhilfe schaffen, indem Hygienekontrollen dem Mitarbeiter bezogen auf seinen Arbeitsbereich per App signalisiert werden, so dass Arbeitsgänge automatisiert sind. Die App passt sich an Betriebsspezifika an und kann gleichzeitig einen Rahmen für die angemessene und außerdem papierlose Umsetzung eines HACCP- und Lebensmittelsicherheitskonzeptes schaffen.

Wertschätzung von Lebensmitteln

Doggy Bags sind gesellschaftsfähig geworden

Die Frage „Können Sie mir den Rest bitte einpacken?“ irritiert im Restaurant schon lange nicht mehr. Laut einer repräsentativen FORSA-Umfrage im Auftrag einer Direktbank im November 2019 gibt die Mehrheit der Befragten (79 %) an, sich immer oder zumindest hin und wieder Essen einpacken zu lassen. Besonders für Befragte unter 30 Jahren (40 %) und Frauen (39 %) ist die Mitnahme der übrig gebliebenen Mahlzeit gang und gäbe. Nur 15 % der Deutschen ist es unangenehm, um *Doggy Bags* zu bitten. Dabei zieren sich viele in der Altersgruppe, die diese Möglichkeit



gleichzeitig am meisten nutzt: 14- bis 29-Jährige mit 22 %. Auch Männern (20 %) ist die Frage des Einpackens eher unangenehm als Frauen (9 %).

In Frankreich ist der *Doggy Bag* bereits seit 2016 gesetzlich Pflicht – als eine Maßnahme gegen Lebensmittelverschwendung.

Mit der Historie der *Doggy Bags* hat sich die SMITHSONIAN INSTITUTION in Washington D.C. beschäftigt: Demnach gab es das Mitnehmen von Speisen schon bei den alten Römern. Etwa seit dem 6. Jahrhundert vor Christus wurden die zum Reinigen von Mund und Händen von den Gästen mitge-

brachten Servietten auch genutzt, um übrig gebliebenes Essen mit nach Hause zu nehmen. Der Begriff „*Doggy Bag*“ selber stammt aus den 1940er Jahren. Wegen der Lebensmittelrationierung im Zweiten Weltkrieg wurde es für Hundebesitzer immer schwieriger, ihre Tiere durchzufüttern. 1943 boten daher die ersten Restaurants in San Francisco und kurz darauf auch in Seattle ihren Gästen an, Essensreste und Knochenabfälle für den Hund einzupacken. Immer mehr Leute kamen jedoch auf die Idee, die *Doggy Bags* mit den Resten vom Steak für sich selbst mit nach Hause zu nehmen. Das galt zwar lange Jahre als unfein, deshalb blieb es beim Namen „*Doggy Bag*“. Angesichts der zunehmenden Portionsgrößen im Restaurant ist die Bitte, die Reste doch für sich selber einzupacken, heute (nicht nur) für amerikanische Restaurantbesucher kein Problem mehr. (AC)

Quellen: www.presseportal.de/pm/117892/4529115 ♦ www.smithsonianmag.com/arts-culture/unwrapping-the-history-of-the-doggie-bag-28056680 [alle abgerufen am 26.02.2020]

Recht und Gesetz

20. Jahrestagung 2020

Nahrungsergänzungsmittel – aktuelle Entwicklungen

Wie immer trafen sich Anfang Februar Vertreter aus mittelständischen Unternehmen, Industrie, Handel, Wissenschaft, Behörden sowie zahlreiche Juristen zur EUROFORUM-Jahrestagung „Nahrungsergänzungsmittel“ in Frankfurt/Main. Zum Einstieg referierte PETER LOOSEN, Leiter des Brüsseler Büros des LEBENSMITTELVERBANDS DEUTSCHLAND E.V. zur aktuellen europäischen Rechtsentwicklung. So hat der *European Green Deal* „Vom Hof auf den Tisch“ der neuen EU-KOMMISSION nicht nur die Sicherheit der Lieferkette (wie die frühere Strategie „From stable to gable“) sondern auch eine bessere Verbraucherinformation hinsichtlich Gesundheit, Umwelt und Nachhaltigkeit im Blick. Der Fitness-Check der

Health-Claims-Verordnung im Zuge von REFIT (*Programm zur Gewährleistung der Effizienz und Leistungsfähigkeit der Rechtsetzung*) durch die alte Kommission ist eigentlich schon seit Mitte 2017 abgeschlossen, die Veröffentlichung der Ergebnisse steht aber weiterhin aus – und damit auch der weitere Umgang mit den *Botanicals on hold*. Aktuell wichtig ist die ab 19. April 2020 geltende gegenseitige Anerkennung von Waren, die in einem Mitgliedstaat rechtmäßig in Verkehr gebracht worden sind (VO (EU) 2019/515), sprich die Produkte sind dann immer verkehrsfähig. Das ist mit Blick auf Nahrungsergänzungsmittel (NEM) dort besonders wichtig – und aus Sicht des deutschen Verbraucherschutzes nicht hilfreich – wo es um

fehlende Harmonisierung geht und in anderen EU-Mitgliedstaaten höhere Dosierungen, andere (Pflanzen-)Stoffe, Bestrahlung etc. erlaubt sind.

Aber, Deutschland ist kein Musterknabe, haben doch diverse Mitgliedstaaten langjährige Forderungen der VERBRAUCHERZENTRALEN in Bezug auf NEM schon lange erfüllt, z.B. Höchstmengen, verbindliche Pflanzenlisten etc. Positiv war da die Vorstellung der neuen „*Stofflisten des Bundes und der Bundesländer*“ durch das BVL, die in der Kategorie „*Pflanzen und Pflanzenteile*“ ergänzt und um die neuen Kategorien „*Pilze*“ und „*Algen*“ erweitert wurde – und zwar in Zusammenarbeit mit Österreich und der Schweiz. Jetzt müsste diese Liste nur noch rechtsverbindlich werden – was leider nicht zu erwarten ist. Spannende weitere Themen waren u.a. CBD und Hanf, Wechselwirkungen mit Arzneimitteln und das Mikrobiom.

Die nächste Jahrestagung findet im Februar 2021 in Frankfurt/Main statt. (AC)

Mehr Transparenz

Alte und neue Regelungen zur Herkunftskennzeichnung

Die Herkunftsangaben für verpackte Lebensmittel sind grundsätzlich in Artikel 26 der Lebensmittelinformations-Verordnung (1169/2012, LMIV) geregelt. „Herkunftsart“ ist laut LMIV (Art. 2 g) der Ort, aus dem ein Lebensmittel laut Angabe kommt und der nicht sein „Ursprungsland“ im Sinne der Artikel 23 bis 26 der Verordnung (EWG) Nr. 2913/92 (Zollkodex, siehe unten) ist. Name, Firma und Anschrift



des Lebensmittelunternehmens auf dem Etikett gelten nicht als Herkunfts- oder Ursprungsangaben. Dabei dürfen die Angaben eines Lebensmittels in Bezug auf Ursprungsland oder Herkunftsort nicht irreführend sein (LMIV Art. 7 a).

Die Angabe des Ursprungslands oder des Herkunftsorts ist immer dann verpflichtend, falls ohne diese Angabe eine Irreführung der Verbraucher über das tatsächliche Ursprungsland oder den tatsächlichen Herkunftsort des Lebensmittels möglich wäre. Das gilt insbesondere dann, wenn die



dem Lebensmittel beigelegten Informationen oder das Etikett insgesamt sonst den Eindruck erwecken würden, das Lebensmittel komme aus einem anderen Ursprungsland oder Herkunftsort.

Grundsätzlich verpflichtend sind Herkunftsangaben bei unverarbeitetem Fleisch (VO (EG) 1825/2000; Durchführungs-VO (EU) 1337/2013), Eiern (VO (EG) 589/2008) und Fisch (Fischetikettierungs-VO). Auch bei den meisten frischen Gemüse- und Obstarten muss das Ursprungsland angegeben werden. Ausnahmen

sind hier beispielsweise Früh- und Speisekartoffeln, Bananen, Oliven oder Zuckermais. Welche das sind, ist über die Vermarktungsnormen gemäß VO (EU) 543/2011 bzw. VO (EU) 1308/2013 geregelt.

Deklaration der Primärzutat

Ab 1. April 2020 gilt bei verarbeiteten Lebensmitteln die Durchführungsverordnung (EU) 2018/775. Sie regelt die Einzelheiten zur Anwendung von Art. 26 Abs. 3 LMIV. Somit müssen ab jetzt die Hersteller über die Herkunft „primärer Zutaten“ informieren, wenn sie ein Lebensmittel mit einem Hinweis zu seiner geografischen Herkunft vermarkten, dessen Hauptzutaten aber aus einem anderen Land kommen. Als



primäre Zutaten gelten alle Zutaten, die mehr als 50 % des Lebensmittels ausmachen oder die Verbraucher/innen charakteristischerweise mit dem Lebensmittel verbinden (LMIV Artikel 2 q). Demnach muss ein Käse „hergestellt in Deutschland“ die Herkunft der Primärzutat angeben, wenn die dafür benötigte Milch nicht aus Deutschland stammt. Es ist auch möglich, dass ein Lebensmittel mehr als eine primäre Zutat enthält. Besonders spannend wird das bei Nahrungsergänzungsmitteln sein, die als Qualitätsmerkmal gerne mit „hergestellt in Deutschland“ werben.

Zoll forderte Ursprungsland

Der EUROPÄISCHE GERICHTSHOF (EuGH) hat in einer Vorabentscheidung im Dezember 2019 festgestellt, dass Kultur-Champignons, die in Holland aufgezogen werden und erst kurz vor ihrer Ernte nach Deutschland gebracht werden, als deutsche Champignons verkauft werden dürfen. Entsprechend hat jetzt der BUNDESGERICHTSHOF (BGH) mit Urteil vom 16. Januar 2020 (Az. I ZR 74/16) entschieden. Dabei dauert der Anbau der Champignons in den Niederlanden

Die Delegierte Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission legt darüber hinaus u.a. die EU-Gütezeichen „g.U.“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) und „g.g.A.“ (geschützte geografische Angabe) fest. Diese wurden von der EU im Jahre 1992 zum Schutz und zur Förderung regionaler (und traditioneller) Lebensmittelerzeugnisse eingeführt. Welche Produkte aus Deutschland diese Gütesiegel tragen oder sie beantragt haben, lässt sich in der von der EU geführten eAmbrosia-Datenbank (früher DOOR) einsehen.

bis zu 43 Tage. Danach werden die Kulturkisten nach Deutschland transportiert, wo nach etwa ein bis fünf Tagen die erste Ernte und nach etwa zehn bis 15 Tagen die zweite Ernte der Champignons erfolgt. Angeboten wurden die Kulturchampignons mit der



Angabe „Ursprung: Deutschland“. Laut EuGH ist das Ursprungsland das Ernteland. Dies sei unabhängig davon, ob wesentliche vorherige Produktionsschritte in anderen Ländern erfolgt sind. Die korrekte Angabe über das Land der Ernte sei nicht geeignet, die Verbraucher in die Irre zu führen.



Es sei davon auszugehen, dass die vorherigen Produktionsschritte für Verbraucher nicht von wesentlicher Bedeutung sind. Grund für diesen bereits 2013 begonnenen Rechtsstreit (damals war die LMIV noch nicht in Kraft) ist ein Widerspruch zwischen Lebensmittelrecht und Zollkodex. Beim Zoll war das Ursprungsland anzugeben – nach EuGH bzw. BGH in diesem Fall also das Ernteland. (AC)

- www.verbraucherzentrale.nrw/wissen/lebensmittel/kennzeichnung-und-inhaltsstoffe/herkunft-von-lebensmitteln-woher-kommen-fleisch-eier-obst-5431
- ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register



C. Hagn, J. Patschorke

Vom kleinen Eisbären, dem es zu warm geworden ist

Wie lässt sich der Klimawandel Kindern nahebringen? Die humorvolle, bunt illustrierte Geschichte



Lutwyche, Richard: Das Schwein. 1. Auflage 2020, 224 Seiten, Haupt Verlag, Bern. ISBN: 978-3-258-08093-2, 29,90 €

vom kleinen Eisbären zum Vor- und Selberlesen soll Kinder ab fünf Jahren zum Nachdenken und Diskutieren anregen, soll ihnen aber auch zeigen, dass es Spaß machen kann, gemeinsam für mehr Klimaschutz zu

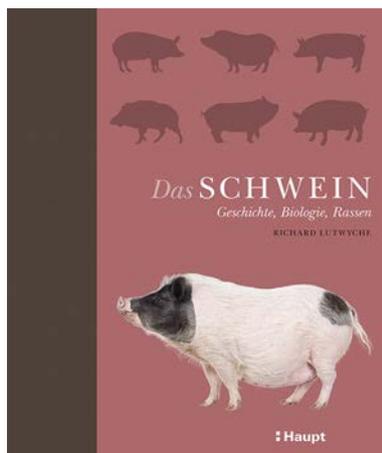
sorgen. In der Geschichte wartet der kleine Eisbär auf den Winter. Mutter Eisbär erklärt ihm, dass es immer später kalt wird, weil die Lebewesen auf der ganzen Welt zu viel warme Luft machen. Es wird verständlich erklärt, wie Klimagase in die Luft gelangen und was man selber tun kann, diese zu reduzieren. Dafür sucht sich der kleine Eisbär per Brief Verbündete unter den Tieren auf allen Kontinenten. Vieles davon liegt allerdings nicht in den Händen von (kleinen) Kindern und ob Eltern sich gerne von diesen schulmeistern lassen... Das sagt die Zielgruppe: „Es ist toll, was die Tiere alles tun.“ Das Buch kam an und wurde für so gut befunden, dass es auch mal im Kindergarten bei den „Schlaufüchsen“ (Vorschulkinder) vorgelesen werden sollte. (AC)

R. Lutwyche

Das Schwein

Glücksbringer, Schimpfwort, Schnitzelquelle und vieles mehr:

Das Schwein ist ein faszinierendes Geschöpf, das eine wichtige Rolle in unserem Alltag spielt. Dieses reich bebilderte Buch erläutert zunächst die Hintergründe zur Herkunft und Domestizierung des Schweins, ehe es viel Wissenswertes zu Anatomie und Biologie liefert – z.B. wie die charakteristischen Artmerkmale Schnauze und Stoßzähne genutzt werden.



Hagn, Christina und Patschorke, Julia: Vom kleinen Eisbären, dem es zu warm geworden ist. 36 S. oekom 2019, ISBN 978-3-96238-174-5, 14,00 €. E-Book 10,99 €

wie eng die Beziehung eigentlich ist: So können Schweine Schafe hüten, Trüffel suchen, auf der Jagd vorstehen und apportieren, Haus und Hof bewachen oder als Zuchtier, als Drogenfahnder und natürlich als anhängliches Haustier des Menschen dienen. Darüber hinaus hatten Schweine auch einen überraschend großen Einfluss auf unsere Kultur. Abgerundet wird das Buch durch 30 Rasseporträts von Schweinen aus aller Welt. Ein lesenswertes Buch mit viel Respekt für das Schwein. Das Buch ist Ende 2019 in Großbritannien unter dem Originaltitel „The pig – A natural History“ erschienen.

Hubert Koll, Stadt und Land NRW e.V. / AC

„(Etwas) Weniger Werbung für Kalorienbomben im Kinder-TV“, S. 5

www.foodwatch.org/fileadmin/Themen/Kinderlebensmittel/Dokumente/2015-08-24_foodwatch-Studie_Kindermarketing_EU_Pledge_auf_dem_Pruefstand_final_WEB.pdf ♦ <https://apps.who.int/iris/handle/10665/152779> ♦ www.ofcom.org.uk/research-and-data/tv-radio-and-on-demand/broadcast-advertising/food-and-drink-update [alle abgerufen am 20.02.2020] ♦ Landwehr SC; Hartmann M (2020): Industry self-regulation of food advertisement to children: Compliance versus effectiveness of the EU Pledge, Food Policy 91 (2), 101833. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2020.101833>

„Gute, faire, bezahlbare Lebensmittel für alle“, S. 10ff

Offener Brief des vzbv zum Lebensmittelgipfel vom 03.02.2020, www.vzbv.de/sites/default/files/downloads/2020/02/03/20-02-03-offener_brief_kanzlerin_kloeckner_lambrecht_altmaier_lebensmittelgipfel.pdf ♦ www.gfk.com/fileadmin/user_upload/dyna_content/DE/documents/News/Consumer_Index/GfK_Consumer_Index_06_2018.pdf ♦ www.absatzwirtschaft.de/das-ende-der-currywurst-bei-der-ruegenwaldermuehle-163998, Stand: 02.09.19 ♦ <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/4109/umfrage/bio-lebensmittel-umsatz-zeitreihe>, Stand: 18.02.20 ♦ www.forum-fairer-handel.de/fileadmin/user_upload/dateien/publikationen/materialien_des_ffh/FFH_Entwicklung_2019_web.pdf ♦ <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/75719/umfrage/ausgaben-fuer-nahrungsmittel-in-deutschland-seit-1900/>, Stand: 03.03.20 ♦ Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW, Presse-Info 1/20 „Der NRW-Milchmarkt 2019“, Stand 08.01.20 ♦ www.tagesschau.de/inland/deutschlandtrend-2085.html ♦ <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/1396/umfrage/leistungsempfaenger-von-arbeitslosengeld-ii-jahresdurchschnittswerte>, Stand: 02.03.20 ♦ Statistisches Bundesamt Pressemitteilung Nr. 419 vom 30.10.2019: Anteil der von Armut und sozialer Ausgrenzung bedrohten Menschen in Deutschland stabil ♦ Max Rubner- Institut (2008): Nationale Verzehrstudie II. Ergebnisbericht, Teil 2. S. 60 ♦ Handelsmarke gegen Marke – Preiswert hält. Test (8), 2018, S.12- 18 ♦ BMEL-Pressemitteilung Nr. 27 vom 03.02.20, www.bmel.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/2020/027-Handel.html

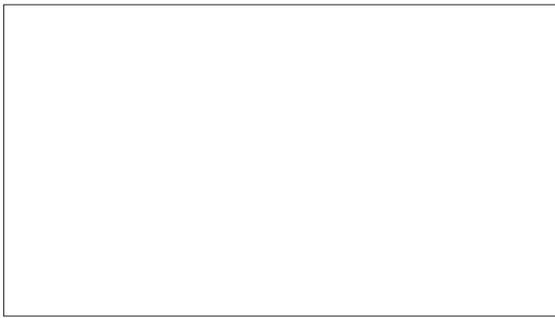
Weitere Hintergrundinformationen und Rezensionen rund um „Armut und Ernährung“:

Gesunde Ernährung mit wenig Geld – geht das überhaupt? → **Knack•Punkt** 6/2019, S. 8

Ernährungssicherung für alle – Armut in der Wohlstandsgesellschaft. → **Knack•Punkt** 3/2013, S.10ff

Preiswert und trotzdem gut ernährt? → **Knack•Punkt** 1/2012, S.11

Kinderarmut und Ernährung → **Knack•Punkt** 5/2010, S.10 ff



Vertrauenswürdige Informationen

Corona im Netz

FAQ rund um Corona / COVID-19
www.verbraucherzentrale.nrw/corona



Angebote im Landesportal NRW:

→ www.land.nrw/corona



→ www.umwelt.nrw.de/landwirtschaft/coronavirus-und-landwirtschaft



→ www.umwelt.nrw.de/presse/detail/corona-landwirtschaftsministerium-mit-zusaetzlichem-info-service-fuer-die-landwirtschaft-1584967843



Bundesbehörden:

→ www.bmel.de/DE/Ministerium/_Texte/coronavirus-faq-fragen-antworten.html



→ www.bfr.bund.de/de/kann-das-neuartige-coronavirus-ueber-lebensmittel-und-gegenstaende-uebertragen-werden_-244062.html



→ www.bvl.bund.de/DE/Arbeitsbereiche/01_Lebensmittel/03_Verbraucher/17_FAQ/FAQ_NEM-Corona/FAQ_NEM-Corona_node.html



→ www.infektionsschutz.de/coronavirus



Termine

Achtung: Aufgrund der aktuellen Lage durch das neuartige Coronavirus SARS-CoV-2 kann es zu Absagen und Verschiebungen kommen!

- **Berlin** • 1.-3. Mai 2020 – Veg-Med-Kongress – internationaler medizinischer Fachkongress für pflanzenbasierte Ernährung – www.vegmed.de
- **Gießen** • 8./9. Mai 2020 – UGB-Jahrestagung – www.ugb.de/tagungen-symposien/ugb-tagung-2020/
- **Lübeck** • 13./14. Mai 2020 – ASG-Frühjahrstagung – www.asg-goe.de/tagungen.shtml
- **Düsseldorf** • 13. Mai 2020 – Fachtag: Ernährung in der Kita – ein Thema für Fachberatungen. – www.kita-schulverpflegung.nrw/veranstaltungen
- **Genf** • 14./15. Mai 2020 – Shaping the food industry for optimal health through science and innovation - Vitafoods Europe – www.vitafoods.eu.com/en/welcome.html
- **Edertal** • 15.-17. Mai 2020 – Mit Kindern essen – Theorie und Praxis – www.ugb.de/seminare/fortbildungen/kochen-fuer-kinder-theorie-praxis/
- **Freising** • 19.-22. Mai 2020 – Microbiome, Short Chain Fatty Acids and Host Lipid Metabolism – an Interdisciplinary Meeting – https://veranstaltungen.gdch.de/tms/frontend/index.cfm?l=9223&sp_id=2
- **Seattle** • 30. Mai-2. Juni 2020 – Nutrition 2020 – <https://nutrition.org/meetings>
- **Berlin** • 15. Juni 2020 – 20. Jahreskonferenz des Rates für Nachhaltige Entwicklung (RNE) – www.nachhaltigkeitsrat.de
- **Berlin** • 17.-20. Juni 2020 – Hauptstadt Kongress Medizin und Gesundheit „Next Generation Health Care“ – www.hauptstadtkongress.de
- **Montpellier** • 16.-19. Juni 2020 – 4th International Conference on Global Food Security: Achieving local and global food security: at what costs? – www.globalfoodsecurityconference.com/
- **Bremen** • 25.-27. Juni 2020 – ERNÄHRUNG 2020 - MEDIZIN fürs Leben – www.kongress-ernaehrung.de
- **Bonn** • 30. Juni-2. Juli 2020 – Ernährungssoziologie – Essverhalten im individuellen, sozio-kulturellen und globalen Kontext – www.dge.de/fileadmin/public/doc/fb/2020/F-ES-20.pdf
- **Berlin** • 1./2. Juli 2020 – European Organic Congress: Organic in Action – <http://organic-congress-ifoameu.org/>

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 2/2019 zum kostenlosen Download zur Verfügung. Nutzen Sie den folgenden Link oder den abgedruckten QR-Code:

→ www.verbraucherzentrale.nrw/knackpunkt_2_2019

