

Knack•Punkt

Aktuelles für Multiplikatoren im Bereich Ernährung

Schwerpunkt

Daten, Ursachen, Maßnahmen: Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung



Foto: 5 am Tag e.V. / www.5amtag.de

Aktuelles aus Nordrhein-Westfalen

**Infoportal und E-Vorträge: Genussvoll älter werden
Medien-Doktor Ernährungsjournalismus**

Aktionen und Veranstaltungen

Wir alle retten die biologische Vielfalt

Fragen aus der Beratung

Was ist der Unterschied zwischen Bio-Milch und Bio-Weidemilch?

Neues aus Wissenschaft und Praxis

Zukunftskommission Landwirtschaft

Bücher und Medien

Lecker-Land ist abgebrannt

3 Editorial

Kurzmeldungen

- 3 Jeder fünfte Jugendliche zu dick
- 3 Dicke Gäste unerwünscht
- 3 Der vollautomatisierte Supermarkt

Aktuelles aus Nordrhein-Westfalen

- 4 Klartext Nahrungsergänzung
- 4 Milch macht Ku(h)lturlandschaft: Neuer Milchthemenweg in Attendorn
- 4 Infoportal und E-Vorträge: Genussvoll älter werden
- 5 Medien-Doktor Ernährungsjournalismus

Aktionen und Veranstaltungen

- 6 Wir alle retten die biologische Vielfalt

Fragen aus der Beratung

- 9 Was ist der Unterschied zwischen Bio-Milch und Bio-Weidemilch?

Schwerpunkt

- 10 Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung

Neues aus Wissenschaft und Praxis

- 14 Zukunftskommission Landwirtschaft
- 14 So kocht NRW
- 14 DGE: Neue FAQs zu Speisesalz
- 14 Spülschwamm-Desinfektion durch Mikrowellen?
- 15 Öko-Geflügel – hoch geschätzt, aber auch sehr hochpreisig
- 16 Hygieneprobleme bei Milchshakes
- 16 Ochratoxin A in Lebensmitteln
- 17 Furan in Lebensmitteln

Bücher und Medien

- 18 Lecker-Land ist abgebrannt
- 18 Das große Insektensterben
- 19 Plastian, der kleine Fisch

19 Quellenverzeichnis

20 Termine

Internet

- 20 Interessantes im Netz

Achtung!

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

Bernhard Burdick (BB)¹, Angela Clausen (AC)¹, Mechthild Freier (mf)², Philip Heldt (PhH)¹, Christiane Kunzel (KI)¹, Frank Waskow (WF)¹, Nina Weiler³

¹ Verbraucherzentrale NRW e.V.

² Fachjournalistin für Ernährung, Karschenbroich

³ Freie Journalistin, Karlsruhe

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:

Oktober 2020, Redaktionsschluss 15. September 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:

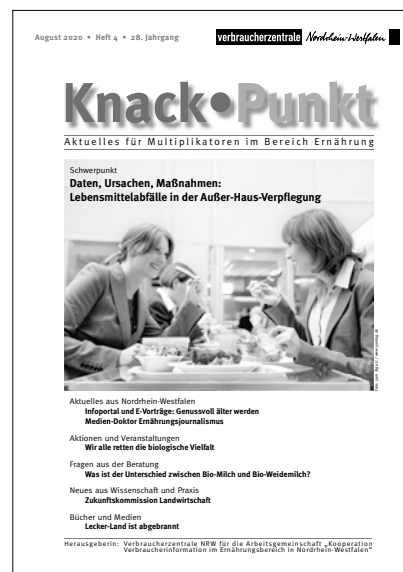
Verbraucherzentrale NRW e.V.
Gedruckt auf 100 % Recyclingpapier – ausgezeichnet mit dem Blauen Engel.

ISSN 1866-6590

Liebe Leserinnen und Leser,

jetzt ist es amtlich: Seit dem 1. Juli und bis Ende des Jahres gilt ein niedrigerer Mehrwertsteuersatz. Genauso selbstverständlich wie wir erwarten, dass Unternehmen diesen an Verbraucherinnen und Verbraucher weitergeben, machen wir das natürlich auch. In der Rechnung für 2019, die Sie wie immer im Herbst bekommen, geben wir die Mehrwertsteuersenkung an Sie weiter, der Abo-Preis ermäßigt sich damit für dieses Jahr von 18 € auf 17,83 €. Das ist zwar nicht viel, aber wenn es alle mach(t)en, summiert es sich doch. Der Fall Tönnies (und anderer Schlachthöfe) hat noch einmal deutlich gemacht, dass es nicht reicht, auf das Tierwohl zu schauen (was ja auch noch viel zu wenig erfolgt), sondern dass auch Sozialstandards und Arbeitsbedingungen Auswirkungen auf unsere Lebensmittel haben. Dieser Fall hat es uns sehr deutlich gezeigt, passierte das doch bei uns in Nordrhein-Westfalen und viele Verbraucher/-innen waren unmittelbar davon betroffen. Immerhin zeichnet sich jetzt – so Bundeslandwirtschaftsministerin Klöckner Ende Juli – eine gesetzliche Änderung bei den Arbeitsverträgen für die Schlacht-

industrie ab 1. Januar 2021 ab. Aber wir sollten auch nachhaken, wie es denn um die Lebens- und Arbeitsbedingungen der vielen oft vom afrikanischen Kontinent stammenden Saisonarbeiter in Italien, Spanien oder anderswo in der EU bestellt ist. Und wir sollten den Handel hier in die Pflicht nehmen, er bestimmt nämlich in der Regel die Qualitätsanforderungen und damit auch die Produktionsbedingungen. Und dann gibt es ja noch die Themen, die vor Beginn der Corona-Pandemie in Europa sehr intensiv diskutiert wurden und sich in dieser Zeit nicht von selbst erledigt haben, wie Klimaschutz, Nachhaltigkeit, Tierwohl, Mikroplastik oder Insektensterben. Und natürlich finden Sie zu allem etwas in diesem Heft. Im Schwerpunkt widmen wir uns den Möglichkeiten, Lebensmittelverschwendung in der Außer-Haus-Verpflegung zu reduzieren (S. 10ff). Und wie im vorigen **Knack•Punkt** angekündigt, berichten wir, wie alle helfen können, die biologische Vielfalt (S. 6ff) zu retten. In unseren Buchrezensionen nehmen wir die Themen Insektensterben, Mikroplastik und die Folgen des rasanten Wandels der Esskultur, die eigentlich zwangsläufig zu einer Ernährungs- und Agrarwen-



de führen müssten, erneut auf. Eine Verbraucherstudie hat sich den Bio-Geflügelmarkt genauer angeschaut und versucht herauszufinden, welche Rahmenbedingungen geändert werden müssen, um nicht nur Willensbekundungen zu bekommen, sondern tatsächlich Einkäufe zu realisieren.

Eine spannende Lektüre wünscht
Ihre Redaktion

Kurzmeldungen

Jeder fünfte Jugendliche zu dick

Der Anteil übergewichtiger Schüler ist weiter gestiegen. In Deutschland sind 18 % der 11- bis 15-jährigen Mädchen (+ 5 % im Vergleich 2018 zu 2014) und 14 % der Jungen dieses Alters übergewichtig. Im Schnitt nur 10,1 % der Mädchen und 16,9 % der Jungen sind täglich 60 Minuten körperlich aktiv, mit zunehmendem Alter immer weniger. Das sind die Ergebnisse der Studie „Health Behaviour in School-aged Children“ (HBSC), für die das INSTITUT FÜR MEDIZINISCHE SOZIOLOGIE DER UNIVERSITÄTSMEDIZIN HALLE (Saale) im Auftrag der WHO bundesweit 4.347 Heranwachsende an 146 Schulen befragt hat. Deutschland beteiligt sich seit 1994 an dieser Studie. Weitere Details stehen im Internet. (AC)

→ hbcs-germany.de

Dicke Gäste unerwünscht

In den Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) eines deutschen Nordsee-Hotels lässt sich nachlesen, dass Gäste, die zu viel auf die Waage

bringen, nicht willkommen sind. „Aus Haftungsgründen weisen wir darauf hin, dass das Interieur für Menschen mit einem Körpergewicht von mehr als 130 kg nicht geeignet ist“.

Die Begründung der Betreiberin: Ich möchte ein Designer-Hotel haben, ich möchte schöne Möbel haben. Im Vorfeld waren Möbel durch übergewichtige Gäste zu Bruch gegangen.

Im Internet, vor allem in den sozialen Medien, hat es deswegen große Aufregung und viele Diskussionen gegeben. Ist das eine Diskriminierung dicker Menschen? Laut Allgemeines Gleichbehandlungsgesetz (AGG) besteht nur dann Diskriminierungsschutz, wenn ein Übergewicht die Schwelle einer Behinderung erreicht. Inzwischen wurde beim Bundestag eine Petition eingereicht, die die Aufnahme eines Diskriminierungstatbestands „Gewicht“ in §1 des AGG fordert. Was meinen Sie? Schreiben Sie uns: knackpunkt@verbraucherzentrale.nrw (AC)

→ gewichtsdiskriminierung.de

Der vollautomatisierte Supermarkt

Fast immer kommt es beim Einkufen von Lebensmitteln zum Kontakt mit Menschen und damit zu einem Infektionsrisiko. Problemlösungspotenzial bietet da die von PHILIPP HOENING und MAX ITTERMANN entwickelte **smarkBox**, ein vollautomatisierter Supermarkt mit bis zu 5.000 verschiedenen Artikeln des täglichen Bedarfs. Unterteilt in zwei Klimazonen zählen auch Frische-Produkte wie Fleisch, Fisch, Wurst sowie Molkereiprodukte, die der Kühlung bedürfen, zum Sortiment. Güter und Lebensmittel können rund um die Uhr online bestellt und reserviert oder auf einem Touchscreen vor Ort ausgewählt werden. Der Computer weiß, was vorhanden ist. Bei Vorreservierung über das Smartphone wird der gelieferte QR-Code an ein Lesegerät gehalten, die Box stellt die gelieferten Artikel bereit, bezahlt wird mit Karte. Mensch-zu-Mensch-Kontakte sind nicht nötig. Die ersten Boxen sind seit August 2019 in Betrieb. (AC)

→ smark.de

Klartext Nahrungsergänzung

Das INFORMATIONSPORTAL KLARTEXT-NAHRUNGSERGÄNZUNG.DE startete als Gemeinschaftsaktion aller 16 VERBRAUCHERZENTRALEN im Rahmen eines Projekts – gefördert vom BUNDEMINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG UND LANDWIRTSCHAFT.



Zur *Grünen Woche*

im Januar 2017 ging es an den Start. Die Bilanz aus den ersten drei Jahren kann sich sehen lassen: Es gab in dieser Zeit über 6,3 Millionen eindeutige Seitenzugriffe auf [Klartext-Nahrungsergänzung.de](https://www.klartext-nahrungsergaenzung.de), mehr als 2.000 Verbraucheranfragen wurden durch Experten der VERBRAUCHERZENTRALEN beantwortet. Insgesamt gibt es dort mehr als 150 Fachartikel mit Wissenswerten über Produkte, gegliedert nach Anwendungsgebieten und Zielgruppen, Risiken und rechtlichen Bestimmungen von Nahrungsergänzungsmitteln, dazu rund 104 aktuelle Beiträge zu Marktanalysen und Umfragen der Verbraucherzentralen, Untersuchungen der Überwachungsbehörden und Medienberichte. Sieben Marktchecks, vier Umfragen und zwei Videos zu typischen Irrtümern bei Gelenkmitteln, Sportler- und Anti-Aging-Produkten stehen online. Darüber hinaus wurden 55 Warnungen zu Nahrungsergänzungsmitteln und unseriösen Vertriebswegen veröffentlicht, über 150 Produkte an die Überwachungsbehörden gemeldet und mehr als 20 juristische Verfahren eingeleitet. Nun muss das Portal auf eigenen Beinen stehen – oder, wie es im Projektdeutsch heißt, verstetigt werden. Gerade während der letzten Monate im Zuge der Corona-Pandemie zeigte sich wieder, wie wichtig das Thema Nahrungsergänzungsmittel für viele Verbraucher/-innen ist. Es gab vielfältige Anfragen rund um „Immunstärkung“, die Vitamine D und C, Gefährliches wie das *Miracle Mineral Supplement* (MMS, CDL) und viele Beschwerden über unseriöse Anti-Corona-Angebote. (AC)

→ [klartext-nahrungsergaenzung.de/wissen/lebensmittel/auswaehlen-zubereiten-aufbewahren/coronavirus-was-koennen-nahrungsergaenzungsmittel-45640](https://www.klartext-nahrungsergaenzung.de/wissen/lebensmittel/auswaehlen-zubereiten-aufbewahren/coronavirus-was-koennen-nahrungsergaenzungsmittel-45640)

→ [klartext-nahrungsergaenzung.de/wissen/projekt-klartext-nem/gesundheitsinfos-aus-dem-netz-36034](https://www.klartext-nahrungsergaenzung.de/wissen/projekt-klartext-nem/gesundheitsinfos-aus-dem-netz-36034)

Milch macht Ku(h)lturlandschaft: Neuer Milchthemenweg in Attendorn

Am 24. Juni 2020 enthüllte CHRISTIAN POSPISCHIL, Bürgermeister der Hansestadt Attendorn, gemeinsam mit NRW-Milchmaskottchen *Kuh Lotte* die Starttafel des neuen Milchwegs am Generationenplatz in Attendorn.

Der *Milchweg Attendorn* ist ein vier Kilometer langer Rundweg, der mit sechs Informationstafeln ausgestattet ist. Er beginnt und endet in der Nähe der Atta-Höhle, führt an einer Schaukäserei vorbei zur Bigge. Über die Schafsbrücke geht es dann auf einem Waldwanderweg unterhalb der Burg Schnellenberg zurück in den Ortskern von Attendorn. Eine Besonderheit auf dem Weg ist die Schaukäserei, wo der in der berühmten Atta-Höhle gereifte Käse hergestellt wird. Auf allen Wegtafeln findet sich ein Beitrag speziell für



Kinder – hier erzählen das Milchmaskottchen *Lotte* und das Stadtmaskottchen *Attendix* spannende Geschichten. Außerdem stellen sie den Kindern auf jeder Tafel eine Frage, die jeweils auf der nächsten Tafel beantwortet wird.

Insgesamt gibt es jetzt neun Milchwege (sechs Wanderwege und drei Radwege), die über die Bedeutung der Milchwirtschaft für die Entstehung und Erhaltung der typischen Kulturlandschaften in Nordrhein-Westfalen informieren. Mehr Informationen zu den NRW-Milchwegen gibt es im Internet.

Quelle: Mitteilung der LV Milch vom 24.06.2020

→ [kuhlturlandschaft.de](https://www.kuhlturlandschaft.de)

Infoportal und E-Vorträge: Genussvoll älter werden

Alles wird digital – das gilt derzeit für fast alle Lebensbereiche und verspricht viele Möglichkeiten. Mit einem neuen Informationsportal und einem digitalen Vortragsangebot der Verbraucherzentralen können in Zukunft auch Seniorinnen und Senioren ganz einfach von Vorträgen und Informationsangeboten zum Thema Lebensmittel und Ernährung profitieren.

Mit der neuen Aktion „Genussvoll älter werden“ wollen die VERBRAUCHERZENTRALEN dazu beitragen, Klarheit im Medienschwung zu schaffen und vertrauenswürdige Angebote zu bündeln. So gibt es auf dem Internetportal nicht nur zahlreiche Informationen rund um Lebensmittel, Ernährung und das Älterwerden, sondern auch viele Links zu anderen Organisationen und Hilfsmöglichkeiten. Zielgruppe sind vor allem zuhause lebende aktive Senior/-innen, aber auch und deren Angehörige. Darüber hinaus sind die ersten digitalen Vortragsangebote gestartet – leicht bedienbar für jede Generation, vom Tablet, Laptop oder PC im heimischen Wohnzimmer. Der erste Vortrag mit dem Titel „Essen ist Genuss – auch im Alter“ ist bereits verfügbar und kann bei der VERBRAUCHERZENTRALE

NRW – auch für feste Gruppen – angefragt werden. Weitere Vortragsthemen, u.a. Online-Einkäufe, Mahlzeiten-Lieferdienste und ein Einkaufstraining, werden im Laufe des Jahres folgen. Je nach COVID-19-Situation wird es in der Zukunft auch wieder Vorträge vor Publikum geben. Fragen Sie gerne nach: → ernaehrung@verbraucherzentrale.nrw

→ [verbraucherzentrale.nrw/genussvoll-aelter-werden](https://www.verbraucherzentrale.nrw/genussvoll-aelter-werden)



→ ernaehrung@verbraucherzentrale.nrw

(AC)

Technische Universität Dortmund

Medien-Doktor Ernährungsjournalismus

Hilft Pasta beim Abnehmen? Ist Low Carb besser als Low Fat? Wie gesund ist das neue Superfood? Ernährungsthemen boomen seit Jahren in den Medien. Doch wie gut ist die Berichterstattung über (gesundes und weniger gesundes) Essen, Trinken und Diäten? Das überprüft ab sofort das Team des *Medien-Doktor Ernährung*.

Der *Medien-Doktor* ist ein Angebot von Journalisten für Journalisten am LEHRSTUHL WISSENSCHAFTSJOURNALISMUS der TECHNISCHEN UNIVERSITÄT DORTMUND. Seit November 2010 werden mehrmals pro Woche medizinjournalistische Beiträge bewertet, seit 2013 auch Beiträge zu umweltwissenschaftlichen Themen.

Jetzt neu – als Forschungsprojekt des KOMPETENZCLUSTERS FÜR ERNÄHRUNG UND KARDIOVASKULÄRE GESUNDHEIT der Universitäten Halle-

Jena-Leipzig (*nutriCARD*) mit dem LEHRSTUHL FÜR WISSENSCHAFTSJOURNALISMUS der TU DORTMUND – ist die Qualitätsprüfung von ernährungsjournalistischen Beiträgen in Publikumsmedien.

Wie vermutlich jede und jeder in der qualifizierten Ernährungsberatung Tätige bereits leidvoll erfahren hat, weil wieder ein/e Klient/in irgendwo „*aber etwas ganz anderes gelesen*“ hat, gibt es gerade in der Berichterstattung über Ernährungsthemen viele Ungereimtheiten und persönliche Erfahrungen, Eminenzen statt Evidenzen. „*Nur weil es eine wissenschaftliche Studie gibt oder ein Ernährungsberater etwas empfiehlt, heißt das ja noch lange nicht, dass ein Lebensmittel auch hält, was der Artikel verspricht*“, so der leitende Redakteur MARKUS ANHÄUSER.

Systematische Prüfung anhand eines Kriterienkatalogs

Entsprechend des für die Medizinberichterstattung bewährten Verfahrens beurteilen erfahrene Ernährungs- und Medizinjournalisten Beiträge in Publikumsmedien anhand eines hierfür neu entwickelten Kriterienkataloges mit zwölf Qualitätskriterien. Diese wurden von *nutriCARD* in Kooperation mit dem *Medien-Doktor Gesundheit* der TECHNISCHEN UNIVERSITÄT DORTMUND und anerkannten Wissenschafts- und Ernährungsjournalisten entwickelt und auf ihre Anwendbarkeit geprüft. Sie dienen dazu, Publikums-Artikel, TV- und Radiobeiträge anhand transparenter Maßstäbe in einem journalistischen *Peer-Review*-Verfahren zu bewerten.

Die Kriterien: Es soll unabhängig, zuverlässig und verständlich über Ernährungsthemen informiert werden. Dabei handelt es sich meist um Berichte über positive oder negative Effekte einzelner Lebensmittel, bestimmte Ernährungsformen, Diäten sowie einzelne Substanzen (natürliche Stoffe, Zusatzstoffe, Kontaminanten). Bei der Einordnung helfen Fragen wie: Werden positive und negative Effekte angemessen und verständlich erklärt? Nennt ein Beitrag Quellen und Belege? Welche Rolle spielen Inter-

senkonflikte und die Finanzierung? Was sagen unabhängige Experten zu den Behauptungen? Ziel ist es, die Qualität der Berichterstattung über ernährungswissenschaftliche Themen nachhaltig zu verbessern.

Neben diesen fachjournalistischen Kriterien werden auch bewährte allgemeinjournalistische Kriterien einbezogen. Diese berücksichtigen den redaktionellen Alltag von Journalisten und die Faktoren, die darüber entscheiden, ob ein Beitrag auf die Seite oder in eine Sendung kommt.

Darüber hinaus bewerten je zwei journalistische Gutachter Beiträge aus Online-Medien der Publikumspressenach dem Vorbild eines *Peer Review*. Das Ergebnis der Gutachten wird auf den Internetseiten von medien-doktor.de und [nutriCARD.de](http://nutricard.de) zusammengefasst und Kriterium für Kriterium begründet. Damit ist die Bewertung für jeden Nutzer transparent und nachvollziehbar. Wichtig: „*Wir suchen nicht gezielt nach schlechter Berichterstattung, sondern freuen uns auch, positive Beispiele auszeichnen zu können*“, sagt Dr. TOBIAS D. HÖHN, Leiter Kommunikation und Medienforschung von *nutriCARD*.

Journalistenbefragung

Parallel zum Start des *Medien-Doktor Ernährungsjournalismus* startete *nutriCARD* von Ende Mai bis Ende Juni 2020 „*Deutschlands wohl größte Erhebung unter Ernährungsjournalisten*“. Sie wendet sich an Journalisten in Printmedien, Hörfunk, TV und Online-Medien, die sich schwerpunktmäßig mit dem Themenfeld Ernährung/Essen befassen. Dafür wurden 981 Journalisten angeschrieben, die sich festangestellt oder freiberuflich schwerpunktmäßig mit Ernährung beschäftigen. Etwa zwei Drittel sind freie Journalisten. Ernährungskommunikation ist eines der großen Forschungsfelder des Kompetenzclusters für kardiovaskuläre Gesundheit und Ernährung (*nutriCARD*). (AC)

Quellen: medien-doktor.de/ernaehrung ♦ nutricard.de/news-detailseite/nutricard-startet-befragung-von-ernaehrungsjournalisten (alle abgerufen am 26.06.2020)

→ medien-doktor.de/ernaehrung/

→ medien-doktor.de/ernaehrung/bewertungen/die-kriterien/

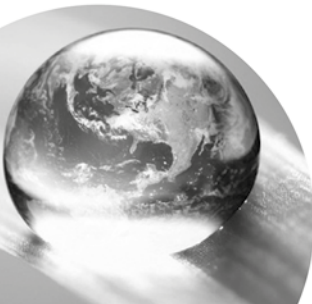
→ www.nutricard.de/medien




medien-doktor.de

- ▲ Medien-Doktor GESUNDHEIT
- ▲ Medien-Doktor UMWELT
- ▲ Medien-Doktor ERNÄHRUNG
- ▲ Medien-Doktor CITIZEN
- ▲ Medien-Doktor PR-WATCH
- ▲ Medien-Doktor FORSCHUNG

Monitoring für Wissenschaftsberichterstattung




Wir alle retten die biologische Vielfalt

Im **Knack•Punkt** 3/2020 (S. 12) haben wir skizziert, wie dramatisch der Artenschwund voranschreitet, wie sehr wir von der Artenvielfalt abhängen und wie sie gerettet werden kann. Zusammengefasst muss die Artenvielfalt aus mindestens diesen Gründen erhalten und gefördert werden:

- Sie ist um ihrer selbst willen erhaltenswert (§ 1 BNatSchG).
- Sie ist Grundlage der Biosphäre und sorgt für deren Erhalt. Die Biosphäre ist unsere Lebensgrundlage.
- Sie erbringt uns Dienstleistungen in Form von Lebensmitteln u.a.
- Sie erspart uns Folgen und Folgekosten von menschengemachter Zerstörung der Natur.

Wir alle sind gefordert!

„Wir alle – Regierungen und Zivilgesellschaften, Wirtschaft und Wissenschaft, Bürgerinnen und Bürger weltweit – sind aufgerufen, unsere Art zu leben und zu arbeiten, zu produzieren und zu verbrauchen am Leitbild der Nachhaltigkeit auszurichten.“ (ANGELA MERKEL in: Der Deutsche Nachhaltigkeitskodex, Berlin 2020)

Die Politik steckt Ziele und Rahmenbedingungen und gibt die finanziellen Mittel. Kritik an diesen Rahmenbedingungen mal beiseitegelassen: Umsetzen muss die gesamte Gesellschaft, jede/r in seinem Entscheidungs- und Handlungsbereich, ob beruflich, ehrenamtlich oder privat.

Im städtischen Bereich obliegt es den vielen gesellschaftlichen Gruppen und Initiativen, sich bei der Stadtplanung einzubringen. Daneben ist jeder Einzelne gefragt, auf dem Balkon, im Garten oder im Kleinstbeet rund um den Straßenbaum vor der Haustür für Vielfalt zu sorgen. Im ländlichen Bereich ist es außerdem und ganz besonders die Landwirtschaft, die neben dem Anbau unserer Lebensmittel und der Zucht und Haltung von Nutztieren auch die Kulturlandschaft pflegt.

Beim Lebensmitteleinkauf

Weidemilch, Bio-Eier oder Eier von Zweinutzungshühnern bzw. aus Bruderhahn-Initiativen sind ein wichtiger Beitrag. Wer beim Fleischeinkauf auf

tiergerechtere Haltungsformen Wert legt, sollte auf die Haltungsformen 3 (Außenklima) und 4 (Premium) achten. Gibt es Streuwiesen in der Nähe und kann von dort Apfelsaft bezogen werden? Beim Lebensmitteleinkauf können wir bewusst nach Fleisch und Milchprodukten von alten Rassen sowie Getreide, Gemüse und Obst von alten Sorten Ausschau halten und aktiv nachfragen, auch wenn sie im Preis höher liegen als die Produkte beim Discounter. Nur dann lohnen sich für die Landwirte Zucht, Haltung und Anbau. Einkaufsquellen können dem Angebot der LANDWIRTSCHAFTSKAMMER NRW → landservice.de entnommen werden oder bei örtlichen *Slow Food*-Gruppen → slowfood.de/slow_food_vor_ort oder Transition-Town-Initiativen → transition-initiativen.org nachgefragt werden. Mindestens aber können wir auf Bio-Produkte zugreifen, die es ja auch mittlerweile überall zu kaufen gibt.

Im eigenen Garten

Bei der Garten- oder Balkongestaltung kann viel für mehr Biodiversität getan werden. Der NABU e.V. bietet auf seiner Homepage → nabu.de zahlreiche Tipps. Dazu gehören:

- Auf Vielfalt bei Zier- und Nutzpflanzen, Bäumen und Sträuchern achten.
- Heimische Arten und alte Sorten bevorzugen.
- Pflanzen wählen, die Futter für Nützlinge bieten, wie Wildblumen.
- Auf Pestizide verzichten, natürliche Abwehrmethoden gegen Pflanzenkrankheiten und Schädlinge anwenden.
- Für Nisthilfen und Lebensräume sorgen, wie Nistkästen für Insekten, Vögel und Fledermäuse, Totholz- und Laubhaufen, Steinmauern, Wildwiesen.
- Auf Licht im Garten verzichten oder „warmweiße“ Lichtquellen wählen.

Darüber hinaus

Und wenn wir über unseren privaten Lebensbereich hinaus aktiv werden

Artenschutz ist nachhaltig

Bei allen Entscheidungen können und müssen wir uns fragen, ob sie auch nachhaltig sind. Nachhaltigkeit ist das oberste Kriterium, unter dem sich Artenschutz, jedoch auch Klimaschutz, Tierschutz, Fairness, Sozialverträglichkeit usw. summieren. Das fängt mit den Lebensmitteln an, geht über Kleidung, Wohnung, Gartenpflanzen, Verkehrsmittel, Freizeit- und Urlaubsgestaltung bis zu Geldanlagen u.v.m. Auch berufliche Ziele können Nachhaltigkeitskriterien folgen.

möchten: Es existieren nahezu unendlich viele kleinere und größere Initiativen, lokal tätig oder auf Landes-, Bundes-, Europa- oder globaler Ebene. Dort können wir uns engagieren, informieren, aktive Unterstützung bekommen oder einfach nur Geld spenden.

Was können Multiplikatoren zur Förderung der Biodiversität tun?

- Ernährungsempfehlungen nicht nur auf ernährungsphysiologische Aspekte stützen, sondern immer auch den Nachhaltigkeitsaspekt mitberücksichtigen und erläutern.
- Artenvielfalt auf den Teller: Das Potenzial der essbaren Pflanzen ist viel größer als die wenigen, die immer wieder verwendet werden.
- Empfehlungen positiv formulieren, die Win-Win-Situation von weniger Fleisch aus artgerechter Haltung (von gefährdeten Rassen), von Biogemüse vom Bauern aus der Region, von heimischem Superfood, Fisch aus nachhaltiger Fischerei usw. herausstellen.
- In Vorträgen auf regionale Initiativen hinweisen, denen man sich anschließen kann.
- Ratgeber (s. Kasten S. 18) auslegen oder empfehlen.

Was tut sich in NRW?

Was unternimmt das Land und was wird im Land zum Erhalt und zur Förderung der Artenvielfalt unternommen – von der NRW-Strategie angefangen bis hin zu den „Menschen wie du und ich“? Auf den nächsten beiden Seiten stellen wir Landesinitiativen und Projekte vor, die Lust wecken, darüber zu erzählen und zu diskutieren, mitzumachen oder selbst aktiv zu werden. (mf)

Quellen: S. 19

Biodiversitätsstrategie NRW

Auf Grundlage der *Nationalen Strategie zur Biologischen Vielfalt* von 2007 haben die Bundesländer ihre eigenen, auf die länderspezifischen Situationen abgestimmten Strategien entwickelt. In **NRW** ist die Strategie „Für die Vielfalt der Natur – Die Biodiversitätsstrategie des Landes Nordrhein-Westfalen“ im Januar 2015 verabschiedet worden. Sie ist Teil der Nachhaltigkeitsstrategie für NRW von 2016. Die Biodiversitätsstrategie umfasst rund 150 Maßnahmen für den Schutz von Arten und ihren Lebensräumen bis 2030. Ausdrücklich wird auf den Grundsatz „*Eigentum verpflichtet. Sein Gebrauch soll zugleich dem Wohle der Allgemeinheit dienen.*“ des Grundgesetzes (Art. 14, Abs. 2) verwiesen. Daraus lässt sich die Notwendigkeit auch privaten Engagements im Natur- und Landschaftsschutz ableiten.

→ nachhaltigkeit.nrw.de

Wiederum auf dieser Basis können NRW-Kommunen eigene Strategien entwickeln, die Stadt **Gütersloh** hat dies beispielsweise als eine der ersten sehr umfangreich getan, z.B. mit einem Erhaltungsprogramm für alte Obstsorten.

→ guetersloh.de (Suche: Biodiversität)

Ob mit oder ohne offizielle Strategie: Viele Kommunen versuchen derzeit den Trend zu „Schottergärten“ umzukehren. Sie schaffen finanzielle Anreize für grüne Vorgärten, beraten zukünftige Bauherren, richten Wettbewerbe aus oder greifen auch zu rechtlichen Mitteln, um der Versiegelung von privaten Flächen zu begegnen.

Projekte der UN-Dekade Biologische Vielfalt 2011-2020

Die UN-Dekade *Biologische Vielfalt* richtet den Blick auf uns alle. Alle sollen wissen, worum es bei der Artenvielfalt geht und wie jede und jeder dazu beitragen kann, sie zu erhalten. Zahlreiche Initiativen konnten in den zehn Jahren ausgezeichnet werden, die sich in besonderer Weise für den Erhalt der biologischen Vielfalt einsetzen. Ein erforderliches Kriterium ist, dass das jeweilige Projekt langfristig angelegt ist, es also über die Dekade hinausreicht. Somit können sie auch noch nach 2020 als gute Vorbilder für viele weitere Nachahmer dienen.

→ undekade-biologischerdiversitaet.de

Beim Projekt „*Wasser im Fluss*“ des **Kreis Lippe** geht es um die Renaturierung der Bäche und Flüsse. Eine Wanderausstellung dazu kann von Schulen und Kindergärten gebucht werden. Geocaches im gesamten Kreis führen zu Orten der Gewässer mit Bezug auf das Projekt. Beispielsweise ist der Bexterbach bei **Bad Salzuflen** auf einer Strecke von 100 m umgelegt und der neue Verlauf innerhalb von zwei Jahren von der Natur erobert worden.

→ www.wasser-im-fluss.de

Dem Thema „Bedrohte Artenvielfalt“ widmete sich die KATH. KIRCHENGEMEINDE ST. MARTIN UND SEVERIN in **Bonn-Bad Godesberg**. Mitglieder des zuständigen Sachausschusses bezogen unterschiedlichste Samen von alten Tomatensorten vom *Bonner Saatgutfestival* (s. S. 8), säten sie selbst aus und zogen mehrere hundert Jungpflanzen heran. Gegen eine geringe Spende wurden sie an Interessierte der Gemeinde zur weiteren Kultivierung angeboten. Da die Hobbygärtner nun über vermehrungsfähige Tomaten verfügten, konnten sie selbst Saatgut gewinnen, weiter nutzen oder tauschen.



Foto: Ulrich Rau, Bonn

Verbunden war die Aktion mit verschiedenen Veranstaltungen und einer Tomatenverköstigung beim Erntedankfest der Gemeinde.

→ undekade-biologischerdiversitaet.de (Suche: Bad Godesberg)

Renaturierung von Wegerandstreifen

Der FÖRDERVEREIN KULTURLANDSCHAFT E.V. hat zusammen mit der Stadt **Vreden** alle städtischen Randstreifen im Außenbereich in einer frei zugänglichen Datenbank mit Flurkarte erfasst. Diese Bereiche wurden – wie auch anderswo üblich – landwirtschaftlich und damit fremdgenutzt. Bis 2022 sollen sie wieder naturnah mit regionalem Wildpflanzen-saatgut umgestaltet werden. In **Kerpen** ziehen sich Blühstreifen quer durch die ganze Stadt. Die Stadt **Iserlohn** wandelt in diesem Jahr rund 20.000 m² kommunale extensive Rasenflächen in Blühwiesen um.

→ kombio.de/praxisbeispiele



Foto: Ingrid Clausen

Leitbetriebe Biodiversität NRW

Wie in der Landwirtschaft die Artenvielfalt wieder gefördert werden kann, erproben und zeigen in **NRW** 14 „Leitbetriebe Biodiversität“ seit 2014. Die Betriebe repräsentieren die Vielfalt der



Lerchenfenster: Anflugschneise und sicherer Landeplatz für Feldlerchen, die im Getreide Brut- und Nistplätze anlegen (Foto: Landwirtschaftskammer NRW)

Landschaftsräume und Produktionsrichtungen in NRW. Es sind Haupt- und Nebenerwerbsbetriebe und neben elf konventionell arbeitenden auch drei Ökobetriebe. Weiteren interessierten Betrieben bietet die LANDWIRTSCHAFTSKAMMER NRW eine individuelle Beratung an. Auf der Seite → biodiversitaet.nrw.de können die Betriebe sich über die verschiedensten Maßnahmen und ggf. finanzielle Förderungen zum Artenschutz informieren. Darunter z.B. zur Anlage von Lesesteinhaufen oder Lerchenfenstern, die Haltung bedrohter Haustierrassen, wildtierschonendes Mähen von Grünland, Blühstreifen u.a.

Solidarische Landwirtschaft (Solawi)

In einer Solawi schließen sich Menschen zusammen, um gemeinsam Lebensmittel zu erzeugen. In der Regel wenden sie sich damit an einen landwirtschaftlichen oder einen Gärtnerbetrieb, der Land und Geräte zur Verfügung stellt und Anbau und Ernte übernimmt. Dafür erhält er ein festes Einkommen von der Solawi. Das Ernterisiko trägt somit die Gemeinschaft und nicht der Bauer. Abhängig vom Wirtschaftsplan ergibt sich der Preis für den wöchentlichen Ernteanteil, den jedes Mitglied erhält. Je nach Organisation der Solawi helfen die Mitglieder ehrenamtlich mehr oder weniger beim Pflanzen, Jäten und Ernten mit. Eine umweltgerechte Wirtschaftsweise ist selbstverständlich, ebenso Fruchtfolge und eine große Arten- und Sortenvielfalt. → solidarische-landwirtschaft.org/startseite

In **Kaarst** befindet sich im vierten Jahr der Gemüsegarten der SOLAWI DÜSSELDORF. Auf 10.000 m² werden für die mittlerweile 65 Ernteanteile über 70 Biokulturen angebaut. Für mehr Artenvielfalt rund um den Garten wurden Totholzhecken und Blühstreifen angelegt, in diesem Jahr sind Greifvogelstangen geplant. Jede Woche helfen zehn bis zwanzig der 140 Mitglieder den fest angestellten Gärtnern bei den anfallenden Arbeiten und Ernten.

MehrWertKonsum

Das Projekt *MehrWertKonsum NRW* unterstützt und vernetzt bürgerschaftliche Initiativen für Klima- und Ressourcenschutz in NRW. → mehrwert.nrw/projekt-mehrwertkonsum/engagement-fuer-nachhaltigkeit-41766

Auf der Internetseite gibt es u.a. eine Landkarte mit Initiativen und Gruppen von Menschen in **NRW**, die sich für Nachhaltigkeit engagieren. → mehrwert.nrw/mitmachen/karte

Urbane Gärten

In urbanen Gärten, Nachbarschafts- oder Gemeinschaftsgärten, interkulturellen Gärten, Guerillagärten, Selbsterntegärten oder einer Essbaren Stadt kommen Menschen zusammen, um auf städtischen Brachflächen gemeinsam Gärten anzulegen. Sie bauen dort Zier- und Nutzpflanzen an und stellen die Ernte für jedermann zur Verfügung.

Auf den folgenden Internetseiten gibt es Übersichten, in welchen Städten solche Gärten zu finden sind, darüber hinaus viel Wissenswertes rund um die Anlage solcher Gärten.

→ anstiftung.de/urbane-gaerten

→ urbaneoasen.de/ueber

→ dieurbanisten.de/ueber-uns/unterstuetzen

Die Essbare Stadt **Köln** haben wir bereits im **Knack•Punkt** 2/2018 (S. 7) vorgestellt. In **Dortmund-Hörde** stehen 30 von Paten betreute Hochbeete. Probieren und ernten darf, wer möchte.



Patinnen und Paten der Hochbeete des Projekts „QuerBeet Hörde – Ernte deine Stadt!“ (Foto: Stadt Dortmund)

Saatgut tauschen oder kaufen für Fensterbank, Balkon oder Garten

Die Mitglieder des VEREIN ZUR ERHALTUNG DER NUTZPFLANZENVIELFALT E.V. (VEN) vermehren Saatgut in ihren Gärten, wo es sich den regionalen Umweltbedingungen anpassen kann. Auf Tauschbörsen und Saatgutfesten in ganz Deutschland geben sie Saatgut und Wissen weiter. Darüber hinaus kann jeder beim VEN auch Saatgut für den privaten Gebrauch bestellen. 25 Jahre nach Gründung ist die Saatgutliste mittlerweile auf über 2.000 Sorten angewachsen. Allesamt sind es alte Sorten, die kommerziell nicht mehr angebaut werden und somit nur noch privat erhalten werden können. Der Schwerpunkt liegt auf Gemüse, aber es finden sich auch Kräuter, Getreide oder Wildstauden darunter. NRW-Regionalgruppen gibt es in **Monschau, Bonn, Köln, Düsseldorf und Wuppertal**. Einmal jährlich findet in Düsseldorf ein Saatgutfestival statt. Neben dem Saatguttausch stehen auch Vorträge und Mitmachaktionen auf dem Programm. → nutzpflanzenvielfalt.de

Kommunen für biologische Vielfalt

Seit 2012 ist dieses Bündnis von Gemeinden, Städte und Landkreisen auf heute knapp 240 Kommunen angewachsen, davon etwa 60 aus **NRW**. Sie tauschen sich über Artenschutz bei der Stadtentwicklung aus, bieten Fortbildungen an und unternehmen gemeinsame Aktionen und Projekte, wie zum Beispiel Wettbewerbe. Auf der Internetseite zeigen Kommunen, wie vielfältig und unterschiedlich die Artenschutzmaßnahmen sein können.

→ komm.bio/de/das-buendnis

Volksinitiative Artenvielfalt

Am 23. Juli 2020 starteten die **NRW-Naturschutzverbände** NABU, BUND und LNU diese Initiative unter dem Motto „*Insekten retten, Artenschwund stoppen*“. Um die acht Forderungen zum Thema im Landtag zu machen, müssen mindestens 0,5 % der Stimmberechtigten (ab 18 Jahren), also mindestens 66.000 NRW-Bürger, unterschreiben. Eine Online-Beteiligung ist nicht möglich.

→ artenvielfalt-nrw.de

Liebe Leserinnen und Leser,

kennen Sie interessante Initiativen in NRW, die sich der Biodiversität widmen? Dann stellen Sie uns diese doch für eines der nächsten **Knack•Punkt**-Hefte vor.

→ knackpunkt@verbraucherzentrale.nrw



Foto: Laila Santak / Solawi Düsseldorf

Frage

Was ist der Unterschied zwischen Bio-Milch und Bio-Weidemilch?

Diese Frage stellte uns eine Verbraucherin ein wenig verwundert, nachdem sie im Supermarkt eine Packung Bio-Weidemilch entdeckt hatte. Für sie war es völlig selbstverständlich, dass eine Bio-Milch immer auch eine Weidemilch ist. Doch ist dem wirklich so?

Wir haben daher ein wenig recherchiert und darüber hinaus drei große Bio-Verbände (NATURLAND, BIOLAND und DEMETER) dazu befragt.

Was ist Weidemilch?

Grundsätzlich ist der Begriff „Weidemilch“ lebensmittelrechtlich weder definiert noch geschützt. In Deutschland gibt es keine gesetzlichen Vorgaben, wie lange Kühe auf der Weide sein sollen, um diese Bezeichnung tragen zu dürfen. Nach Auffassung des OBERLANDESGERICHTS NÜRNBERG (Endurteil v. 07.02.2017 – 3 U 1537/16) ist die Bezeichnung „Weidemilch“

nicht irreführend, wenn die Kühe an 120 Tagen im Jahr für mindestens 6 Stunden auf der Weide stehen. Nach dieser „120/6“-Regelung müssen die Milchkühe an den restlichen 245 Tagen im Jahr nicht auf der Weide stehen, obwohl die Milch das ganze Jahr über als Weidemilch verkauft wird.

Was fordert die Öko-Verordnung?

Die EU-Öko-Verordnung 834/2007 (Stand: 01.07.2013) schreibt im Art. 14 Absatz 1 Buchstabe b Ziffer iii vor, dass die Milchkühe ständigen Zugang zu Freigelände, vorzugsweise zu Weideland, haben müssen, wann immer die Witterungsbedingungen und der Zustand des Bodens dies erlauben. Das Freigelände könnte also theoretisch auch ein Innenhof oder eine ze-

mentierte Fläche sein, sofern die Tiere ständigen Zugang zu Raufutter haben (Art. 14 Absatz 1 Buchstabe d Ziffer iii).

Was fordern die deutschen Bio-Verbände?

Die befragten deutschen Bio-Verbände fordern zwar im Grundsatz von ihren Mitgliedern Weidegang für Milchkühe, schränken aber ein: Stehen beweidbare Flächen in einem ausreichenden Maß nicht zur Verfügung oder sind diese nur schwer zugänglich (z.B. Treiben über viel befahrene Straßen/Bahnlagen), muss den Tieren ein ständiger Auslauf im Freien zur Verfügung gestellt werden.

Bei NATURLAND gibt es seit 2017 eine Weiderichtlinie. Diese schreibt für alle Milch- und Mutterkühe, Schafe und Ziegen Weidegang vor: der regelmäßige Austrieb auf begrünte Flächen über die gesamte Vegetationsperiode (i.d.R. min-

destens 6 Monate). Pro Kuh ist eine Mindestfläche von 400 m² vorgeschrieben (empfohlen werden 1.000 m²). Für Altbetriebe, die 2017 oder kurz davor in Ausläufe investiert haben, gilt eine Übergangsregelung bis zum 31.12.2029. Aktuell praktizieren rund 90 % der NATURLAND-Milchviehbetriebe Weidegang nach der Weiderichtlinie.

Laut DEMETER gibt es bei der Wei-

dehaltung deutliche Unterschiede zwischen den Bundesländern. Während es in Süddeutschland viele eng gebaute Dörfer mit Betrieben in Innerortslagen gibt, ist Norddeutschland weitläufiger strukturiert. Insofern wird in Norddeutschland mehr Weidehaltung betrieben. DEMETER liegt eine Auswertung aus Bayern vor, dass dort ca. 10 % aller rinderhaltenden Betriebe ihren Tieren lediglich einen Auslauf gewähren. Eine zeitliche Übergangsregelung gibt es bei DEMETER nicht.

Bei BIOLAND müssen neue Mitgliedsbetriebe (seit 2019) den Milchkühen in der Vegetationsperiode Zugang zu Weideland gewähren (600 m²/Tier). Altbetriebe haben eine Übergangsfrist bis zum 31.12.2030. Derzeit ermöglichen 90 % der BIOLAND-Betriebe ihren Kühen den Zugang zu Weideland.

Fazit

Es ist also nicht selbstverständlich, dass eine Bio-Milch auch immer eine Weidemilch ist, da die EU Öko-Verordnung lediglich Zugang zu Freigelände vorschreibt und Weideland nur empfiehlt. Es ist den EU-Ökobetrieben freigestellt, ob sie ihren Rindern Weidegang oder nur einen Auslauf ermöglichen.

Die deutschen Bioverbände, hier insbesondere NATURLAND, BIOLAND und DEMETER, schreiben ihren Mitgliedern (mit Übergangsfristen für Altbetriebe) Weidegang vor. In Bio-Milch von NATURLAND, BIOLAND und DEMETER steckt daher ein sehr hoher Anteil an Weidemilch. Der Anteil an Weidemilch in EU-Bio-Milch lässt sich nicht abschätzen. (KI)



Foto: Angela Clausen

Grüne Weiden fördern das Tierwohl

Der verantwortungsvolle Umgang mit Tieren ist uns allen wichtig. Und die Hersteller von Bio-Produkten machen hier wie so oft den ersten Schritt: Anders als in konventionellen Betrieben bieten sie Tieren unter anderem mehr Platz, Auslauf und besseres Futter. In Deutschland setzen wir darüber hinaus auf Prüfsiegel von unabhängigen Bio-Verbänden wie Naturland.

REWE Bio



- ✓ grüne Weiden und frisches Gras für die Kühe
- ✓ von deutschen Bio Höfen
- ✓ ursprünglicher Genuss dank traditioneller Herstellung



Zeitungswerbung für Weidehaltung bei Bio-Milch

Daten, Ursachen, Maßnahmen

Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung

Die Außer-Haus-Verpflegung wird immer beliebter. Nach dem Lebensmitteleinzelhandel mit einem Umsatz von 205,8 Milliarden € pro Jahr steht die Außer-Haus-Verpflegung mit fast 83 Mrd. € pro Jahr an zweiter Stelle beim Absatz von Lebensmitteln und macht fast 30 % der Lebensmittelausgaben der Verbraucher aus. Mit 12,4 Mrd. Gästen im Jahr 2019 hat dieser Bereich auch einen erheblichen Einfluss auf das Ernährungs- und Wegwerfverhalten vieler Menschen in Deutschland.



Foto: Angela Clausen

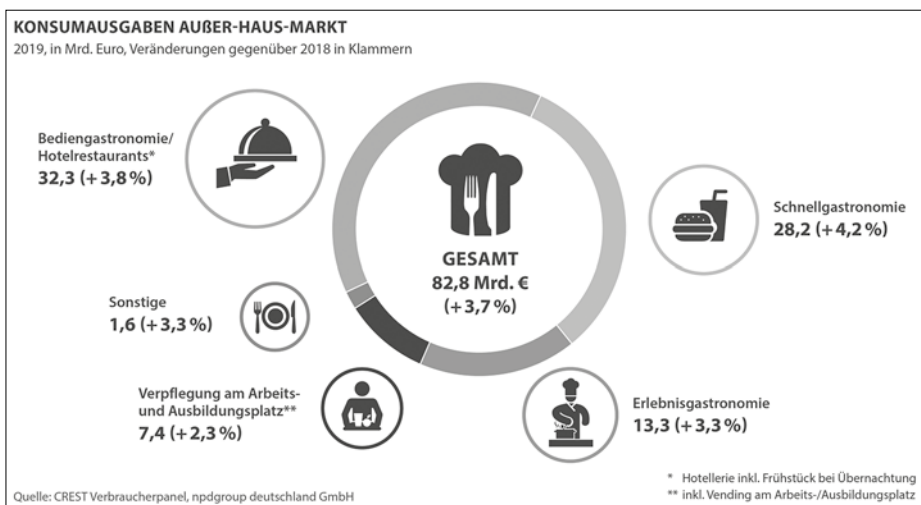


Abb 1: Verbraucherausgaben in der Außer-Haus-Verpflegung 2019 (BVE 2020)

Die Außer-Haus-Verpflegung teilt sich in die Individualverpflegung und Gemeinschaftsverpflegung und besitzt eine große Bandbreite der Branchen, angefangen bei Bäckereien, die belegte Brötchen verkaufen bis hin zu Großkantinen mit mehreren tausend Essen am Tag (Abb. 2). Die Außer-Haus-Verpflegung hat in den letzten Jahrzehnten zunehmend an Bedeutung gewonnen. Mit der Beliebtheit steigen allerdings auch die

anfallenden Lebensmittelabfälle in diesem Bereich.

Laut einer Untersuchung des UMWELTBUNDESAMTS (UBA) verzehrt jeder Bundesbürger jährlich 70,5 kg Lebensmittel außer Haus; davon werden pro Kopf 23,6 kg weggeworfen. Das heißt über 35 % der in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) zubereiteten bzw. verkauften Lebensmittel landen im Abfall. Die AHV besitzt also ein großes Einsparpotenzial, das zeigen auch die

Ergebnisse von 720 Abfallmessungen von UNITED AGAINST WASTE, einer Initiative der Food-Branche zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen.

Was das für ganz Deutschland bedeutet hat das THÜNEN-INSTITUT 2019 in der „Baseline 2015“ berechnet (Abb. 3). Diese Datenbasis für das Jahr 2015 ist die Grundlage für die Berechnung, das Monitoring und die Berichterstattung der Lebensmittelabfälle an die EU-KOMMISSION in Deutschland und Ausgangspunkt für die Reduktionsziele zur Lebensmittelverschwendung. Bis 2025 sollen die Lebensmittelabfälle in Deutschland um ein Drittel reduziert und bis zum Jahr 2030 halbiert werden. Die Gesamtabfallmenge 2015 für Lebensmittelabfälle in Deutschland beträgt fast 11,9 Millionen Tonnen Frischmasse, wobei die Landwirtschaft einen Anteil von 12 % (1,36 Mio. t), die Verarbeitung von 18 % (2,17 Mio. t), der Handel von 4 % (0,49 Mio. t) und die Außer-Haus-Verpflegung von 14 % (1,69 Mio. t) ausmacht. Der Großteil der Lebensmittelabfälle entsteht mit 52 % (6,14 Mio. t) in privaten Haushalten, dies entspricht etwa 75 kg pro Kopf im Jahr 2015.

Wichtig für die Maßnahmen sind die vermeidbaren Lebensmittelabfälle, die für die AHV bei 1,22 Mio. t. pro Jahr liegen. Umgerechnet sind das bundesweit täglich rund 3.700 t vermeidbare Lebensmittelabfälle, für deren Entsorgung Tag für Tag über 120 Müllfahrzeuge benötigt werden. Legt man für ein Kilogramm Lebensmittelabfälle die Kosten von zwei Euro für Warenwert, Lagerung, Transport, Kühlung, Zubereitung und Entsorgung zugrunde, könnten in der AHV bei Halbierung der Lebensmittelabfälle jedes Jahr rund 1,2 Mrd. Euro eingespart werden.

Individualverpflegung	Gemeinschaftsverpflegung		
• Restaurants • Gaststätten • Imbissstuben/Snackbars • Kneipen • Hotels • Cafés • mobile Verpflegungseinrichtungen (Flugzeug, Bahn etc.) • Automaten	Care & Sonstiges • Krankenhäuser • Vorsorge- und Reha-einrichtungen • Alten- und Pflegeheime • Kliniken • Justizvollzugsanstalten (JVA)	Business • Kantine • Kasino • Café	Education • Schule/Kindertagesstätten (KITA) • Hochschule • Jugendherberge • Fort- und Weiterbildungsinstitute

Abb. 2: Übersicht über die Bereiche der Außer-Haus-Verpflegung (nach: Paulus/Dossinger 1988, S.229-57)

2015	Lebensmittelabfall in Mio. t			Vermeidbarer Lebensmittelabfall in Mio. t			
	Bereiche der Wertschöpfungskette	von	bis	MW	von	bis	MW
	Primärproduktion	1,03	1,69	1,36	0,87	1,46	1,17
	Lebensmittelverarbeitung	1,42	2,91	2,17	0,78	1,60	1,19
	Handel	0,32	0,67	0,49	0,27	0,56	0,41
	Außer-Haus-Verzehr	1,63	1,76	1,69	1,18	1,27	1,22
	Haushalte /exklusive Kanalisation)	5,87	6,40	6,14	2,57	2,80	2,69
	Summe Lebensmittelabfall	10,27	13,43	11,85	5,67	7,69	6,68

Abb. 3: Lebensmittelabfälle vom Feld bis auf den Teller in Deutschland im Jahr 2015 (Thünen Institut 2019)

Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

Im Februar 2019 hat die Bundesregierung die *Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung* verabschiedet. Damit wurde auch der Plan ins Leben gerufen, für die Bereiche der Wertschöpfungskette, also Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel und Außer-Haus-Verpflegung sowie private Haushalte jeweils ein Dialogforum mit den relevanten Akteuren zu besetzen. Ziel des *Dialogforums Außer-Haus-Verpflegung* ist es, einheitliche Methoden zur Erfassung und zur Analyse von Lebensmittelabfällen sowie entsprechende Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung festzulegen. Zudem sollen Zielmarken bis 2030 für den Außer-Haus-Markt (Branche gesamt, Teilsektoren und für Unternehmen) festgelegt sowie Instrumente zur Evaluierung vereinbart und eine Dokumentation von Maßnahmen und erreichten Zielen durchgeführt werden. Nachfolgend werden anhand von Beispielen aus verschiedenen Bereichen Probleme und erfolgreiche Vermeidungsmaßnahmen näher beleuchtet.

Möglichkeiten und Aktivitäten im Bereich Hotel-Restoration

30-60 % der Lebensmittelabfälle in Hotels entstehen durch Überproduktion. Dies ist einerseits dem Überangebot beim Frühstücksbuffet bzw. dessen Resten und andererseits den Resten auf den Tellern der Gäste geschuldet. Bei Abfallmessungen in 63 Hotels ergaben sich durchschnittlich 136 Gramm Abfall pro Mahlzeit. 43 Betriebe setzten Maßnahmen um und konnten die Lebensmittelabfälle um durchschnittlich 33%

(Range: 7-50 %) reduzieren, was einer durchschnittlichen Abfallmenge pro Mahlzeit von ca. 75 g (Range: 9-195 g) entspricht. (UAW 2020)

In vielen Hotelküchen waren Lebensmittelabfälle bisher etwas Alltägliche, dass weitgehend als gegeben hingenommen wurde. Inzwischen werden in immer mehr Hotels Mitarbeiter/-innen sensibilisiert, Abfälle zu vermeiden. Mit Hilfe von Messungen können die Abfallmengen sichtbar gemacht werden, so dass anschließende Maßnahmen erfolgreich umgesetzt werden können. Dazu gehören Küchentraining, Schulungen und Fortbildungen, um Abfallvermeidung im Arbeitsalltag zu verankern. Hilfreich sind Warenwirtschaftssysteme mit konkreten Mengenvorgaben z.B. für das Buffet. Messungen zeigen dann, wo die Vorgaben nicht eingehalten werden. Bleibt beispielsweise zu viel Rührei am Ende des Frühstücks übrig, kann die Planung über das Warenwirtschaftssystem unmittelbar angepasst werden. Optimal ist, wenn alle Lebensmittelabfälle in Warengruppen gemessen werden, um detailgenaue Ergebnisse herzustellen: Beim Frühstück Obstsalat, Joghurt, Schinken und Eier, beim Mittagessen Kartoffeln, Nudeln, Gemüse und Fleisch einzeln zu wiegen erfordert relativ viel Arbeit. Am Ende wird erkennbar, wo das Angebot verringert werden kann, dafür aber schneller nachgelegt werden muss. Besonders erfolgreich ist das Konzept in der letzten halben Stunde vor Ende des Buffets auf Bestellung und Bedienung umzustellen. Durch eine bedarfsgerechte Tischbestellung wird es nicht mehr nötig das Buffet ins Ungewisse neu zu bestücken. Auch die Umstellung auf kleinere Teller beim Frühstück ist eine wirksame Maßnahme, erfordert aber gute Kom-

munikation, um Akzeptanz zu schaffen. Doch letztlich zeigt sich, dass der Tellerrücklauf stark zurückgeht.

Resteessen im Vier-Sterne-Hotel ATLANTIC SAIL CITY in Bremerhaven: Was da serviert wird – drei Sorten Bruschetta, Fischsuppe, Schnitzel und Rouladen, als Dessert Sorbet und Pudding – sind Speisen, die überwiegend aus übrig gebliebenen Lebensmitteln vom Frühstücks- oder Tagungsbuffet zubereitet werden. Der Begriff „Resteessen“ wurde bewusst gewählt, um zum Nachdenken über Lebensmittelverschwendung anzuregen, denn was bereits auf dem Buffet lag, muss entsorgt werden, so schreiben es die Gesetze zur Lebensmittelhygiene vor. Aber alles, was die Küche nicht verlassen hat, kann wiederverwendet werden. So werden beispielsweise Möhren- oder Kartoffelschalen zu Chips frittiert und als knackiger Salatcrunch serviert. Bei Mozzarella-Tomaten können die Randstücke noch für Bruschetta verwendet werden. Als krosse Unterlage dienen die in Scheiben geschnittenen Brötchen, die für das Frühstücksbuffet vorgesehen waren. Für die Fischsuppe werden nicht nur Filets, sondern ganze Fische verwendet. Das Fleisch der Rouladen stammt von Wasserbüffeln aus der Region – natürlich ist Ganztierverwertung angesagt, so dass verschiedene Fleischteile zu entsprechenden Gerichten verarbeitet werden. Zum Fleisch gibt es dann Semmelknödel ebenfalls aus überzähligen Frühstücksbrötchen.

Möglichkeiten und Aktivitäten im Bereich Care-Einrichtungen

Das Kernproblem in Care-Einrichtungen sind die Reste auf den Tablett und Teller, wie beispielsweise Kartoffelpüree oder Aufschnitt, die von den Stationen zurückkommen. Selbst unangerührte, verschlossene Joghurts oder Brotpacks müssen entsorgt werden. In 142 Care-Einrichtungen wurden der Abfall nach dem Mittagessen gemessen und betrug durchschnittlich 152 Gramm pro Mahlzeit. 28 Betriebe konnten mit Maßnahmen die Lebensmittelabfälle durchschnittlich um 34 % (Range: 10-55 %) reduzieren, was einer durchschnittlichen Abfallmenge pro Mahlzeit von ca. 110 g (Range: 49-300 g) entspricht. (UAW 2020)

Beispiel Krankenhäuser

Die Bestellung der Speisen läuft auf jeder Station anders, entweder durch die Stationsassistentin, durch

das Pflegepersonal, über Software oder schriftlich, für den nächsten Tag oder für die ganze Woche oder auch gar nicht. Dies erschwert in den Küchen die Produktionsplanung. Hinzu kommt, dass die Bestellung meist bis kurz vor Speisenausgabe möglich ist, so dass die Zeit zu kurz ist, um Änderungen umzusetzen.

Ein Großteil der Lebensmittelabfälle in Krankenhäusern entsteht durch Notfälle, Neuaufnahmen und vorzeitige Entlassungen von Patienten. Wegen dieser Unwägbarkeiten werden in Krankenhäusern Reserve-Essen vorgehalten. Zusätzliche Portionen, teilweise auch verschiedene Menüs, werden durch die Stationen bestellt, um für Neuzugänge oder bei kurzfristigen Änderungen genügend Speisen anbieten zu können. Kommen weniger oder keine Neuzugänge gehen ganze Speisen unangerührt in die Spülküche zurück und werden entsorgt. Inzwischen ist das Problem der Reserve-Essen in vielen Krankenhäusern erkannt. Alternativ wird z.B. Tiefkühlessen auf den Stationen gelagert, welches dann nach Bedarf im Mikrowellengerät erwärmt werden kann.

Ein guter Ansatz zur Problemlösung ist, die Menüassistenten dem Bereich Küche statt der Pflege zuzuordnen, da so ein direkter Kontakt und Informationsfluss zwischen Patienten und Küche hergestellt wird. Inzwischen werden in ca. 43 % der Krankenhäuser Servicehostessen eingesetzt, die meist aus dem Gastgewerbe kommen und eine hohe Serviceorientierung und Fachwissen zu den angebotenen Speisen besitzen. Die Reduzierung der Lebensmittelabfälle ist auch von den Bestellungen bzw. Einkaufslisten von Köchin bzw. Koch abhängig. Diese Listen sollten zwecks Abfallminimierung regelmäßig durch die Küchenleitung kontrolliert werden. Auch gilt es die Patienten zu sensibilisieren, die häufig größere Portionen wünschen, wovon sich ein Teil später als Tellerreste wiederfindet. In einigen Krankenhäusern gibt es regelmäßige Qualitätszirkel, in denen sich die Abteilungsleitungen zur Verpflegung und Abfallvermeidung austauschen. Auch Digitalisierung kann eine zielgerichtete Lösung/Hilfe sein. Bereits in Dreiviertel aller Krankenhäuser erfolgt die Aufnahme der Speisenwünsche digital. Der Patient kann seine Speisen flexibler und individueller wählen,

und die Küche kann ihre Produktion besser an den tatsächlichen Bedarf anpassen. So werden nicht nur weniger Lebensmittel bei der Produktion benötigt, es fallen auch weniger Lebensmittelabfälle an. Dies wirkt sich positiv auf die Wirtschaftlichkeit aus, da bereits beim Einkauf gespart werden kann (K&P und DKI 2020). Eine Herausforderung ist nach wie vor der Umgang mit vorzeitigen Patientenentlassungen.

Beispiel Senioren- und Pflegeeinrichtungen

Da die Bewohner in Alten- und Pflegeheimen meist einen eher kleinen Appetit bei wechselnder Tagesform haben, ist es für die Heimküchen eine besondere Herausforderung möglichst wenig Lebensmittelreste zu entsorgen. In vielen Senioren- und Pflegeeinrichtungen herrscht wegen Zeitmangel und Stress eine mangelnde Kommunikation zwischen den Bereichen Pflege und Küche, insbesondere hinsichtlich der Anzahl der Portionen und der Wünsche der Bewohner. Für eine bedarfsgerechte Mahlzeitenplanung und Speisenzubereitung sind die Küchenmitarbeiter jedoch auf diese Informationen angewiesen. Das Pflegepersonal besitzt in der Regel jedoch kaum lebensmittelspezifische Kompetenzen. Dennoch sehen Küchenleitungen die Vermeidung von Ausgaberesten im Speisesaal beim Servicepersonal. Die mangelnde Kommunikation zwischen den Bereichen Pflege und Küche führen dazu, dass Ab- und Umbestellungen zu spät oder gar nicht erfolgen und produzierte Speisen am Ende des Tages entsorgt werden.

Wie immer gibt es nicht nur eine Lösung: Die Menü-Bestellkarten sollten in kurzen und regelmäßigen Turnus durch die Pflegekräfte aktualisiert werden, dafür muss jedoch mehr Zeit eingeplant werden. Oder die Abfrage der Menüwünsche erfolgt direkt bei der Speisenausgabe für den nächsten Tag. In jedem Fall sollte das Pflegepersonal hinsichtlich Portionsgrößen geschult werden, damit bedarfsgerechte Bestellungen vorgenommen werden. Eine Möglichkeit ist, mit Wärmewagen die einzelnen Komponenten wie Fleisch, Gemüse und Beilagen im Speiseraum vor den Bewohnern bedarfsgerecht direkt auf den Teller auszugeben, um Tellerrückläufe weitgehend zu vermeiden. Dafür steht je-

doch meist nicht ausreichend Personal zur Verfügung.

Wie in fast allen Mensen und Kantinen findet auch in Senioreneinrichtungen nur selten eine Rückmeldung über die Teller- und Ausgabereste an die Küchenleitung statt. Die Küche kann daher Produktionsmenge oder Rezeptur meist nicht rechtzeitig anpassen. Häufig gibt es auch bei Entlassungen von Bewohnern keine Meldung an die Küche. Um diese Probleme anzugehen, wurden in einigen Seniorenheimen inzwischen Hauskonferenzen mit den Bereichsleitungen (Wohnbereich, Küche, Einrichtung) gegründet, in anderen Heimen treffen sich Küchenleitung und Bewohnerbeirat, um über verbesserte Abläufe, Speiseplan und Speisenwünsche der Bewohner zu sprechen.

Möglichkeiten und Aktivitäten im Bereich Betriebsrestaurants

In Betriebsrestaurants wurden in 359 Betrieben Abfallmessungen der Mittagsverpflegung durchgeführt und analysiert. Die Ergebnisse zeigen, dass 25-55 % der Abfälle auf eine Überproduktion zurückgehen, da das Angebot in den Essensausgaben meist zu groß ist. Die Tellerreste der Gäste umfassen 25-30 % des Abfalls. Im Durchschnitt entstanden 108 Gramm Abfall pro Mahlzeit. 48 Betriebe konnten mit Maßnahmen die Lebensmittelabfälle um 31 % (Range: 10-45 %) reduzieren, was einer durchschnittlichen Abfallmenge pro Mahlzeit von ca. 75 Gramm (Range: 45-325 g) entspricht. (UAW 2020)

In Betriebsrestaurants liegt ein Schwerpunkt der Abfallvermeidung auf der Portionierung, denn die Ausgabe von definierten Portionen liefert einen entscheidenden Beitrag für weniger Tellerreste. Hierzu zählt v. a. der Einsatz von Kellenplänen und Portionierhilfen. Oft geben Ausgabekräfte vermeintlich sehr hungrigen Gästen größere Portionen, von denen ein Teil auf dem Teller verbleibt. Deshalb sind Kontrollen für ein relativ restriktives Portionieren notwendig. Auch ein Probeteller mit den kalkulierten Mengen vor dem Start der Ausgabe anzulegen, hilft Augenmaß in der Essensausgabe üben. Besonders drastisch zeigt sich die Verschwendung von Lebensmitteln bei Buffets. Ein Großteil der Verluste entsteht, weil der Bedarf falsch eingeschätzt wird bzw. täglich schwankt. Darüber hinaus

werden teilweise zu viele verschiedene Speisen gleichzeitig angeboten. Das Überangebot verführt die Gäste, sich mehr auf den Teller zu nehmen, als sie tatsächlich essen können. Daraus resultiert beim Tellerrücklauf der größte Teil der Lebensmittelabfälle. Das Verhalten der Essensteilnehmer beim Buffet ist auch abhängig von der Art der Bezahlung. In Hotels, bei denen das Essen im Preis inbegriffen ist, nimmt sich der Gast die Speisen unbedachter auf den Teller als z.B. in der Betriebskantine, wo er den Teller z.B. nach Gewicht bezahlen muss.

Möglichkeiten und Aktivitäten im Bereich Bildung: Ganztagschulen

In der Mittagsverpflegung von Schulen mit verschiedenen Verpflegungssystemen wurden 80 Abfallmessungen durchgeführt und analysiert. Die Ergebnisse zeigen, dass 30-60 % der Abfälle aus Überproduktion resultieren. Dies geht u.a. darauf zurück, dass jedes Kind – auch ohne Bestellung – ein Mittagessen bekommen soll und die genaue Tageszahl an Schülern nur selten bekannt ist. Der Tellerrücklauf umfasst etwa 20-40 % der Abfälle. Im Durchschnitt sind 107 Gramm Abfall pro Mahlzeit zu verzeichnen. In neun Küchen wurden Maßnahmen umgesetzt, so dass die Lebensmittelabfälle durchschnittlich um 30 % (Range: 2-60 %) reduziert werden konnten, was einer durchschnittlichen Abfallmenge pro Mahlzeit von ca. 75 g (Range: 11-246 g) entspricht. (UAW 2020)

In Schulen werden durchschnittlich ein Viertel der produzierten Speisen als Tellerreste oder Ausgabereste entsorgt. Hierbei sind nicht die Abfälle aus der Lagerung, Putz- und Küchenabfälle sowie Fehlproduktionen enthalten, die bis zu 10 % des Wareneinsatzes umfassen können. Die Abfallquoten – das Verhältnis von Produktionsmenge zur Abfallmenge – liegen zwischen 13 und 46 %. Hochgerechnet auf alle Ganztagschulen mit Mittagsverpflegung ergeben sich pro Jahr 45.000 t Lebensmittelabfälle mit einem Wert von rund 90 Mio. Euro pro Jahr. Die Gründe und Ursachen sind vielfältig. So fehlt der Küche bzw. dem Caterer häufig die Information, wie viele Schüler/-innen krankheitsbedingt oder aus sonstigen Gründen nicht am Mittagessen teilnehmen. Eine weitgehend automatisierte Rückmeldung kann hier Abhilfe schaffen.

Auch die Kommunikation zwischen Spülküche und Küchenleitung

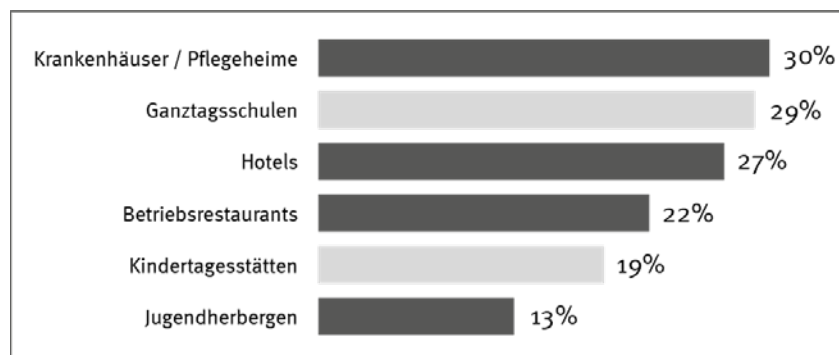


Abb. 4: Abfallquoten im Vergleich. Quellen: REFOWAS 2017, MehrWertKonsum 2019, United Against Waste 2017

ist von großer Bedeutung, denn nur das Personal in der Spülküche hat den taggenauen Überblick, welche Speisen entsorgt werden. Meist reicht ein Blick auf die entsorgten Speisereste, um zu erkennen welche Speisen weniger beliebt sind oder ob die Portionsmengen zu groß gewählt wurden. Obwohl in Grundschulen meist die genaue Schülerzahl beim Mittagessen bekannt ist und die Produktion bedarfsgerecht kalkuliert werden kann, wurde in einer bestimmten Grundschule ein Drittel der zubereiteten Speisen entsorgt. Der Grund: Die Schüler wurden in sechs verschiedenen Speiseräumen versorgt und es wurde sechs Mal „auf Sicherheit“ in die Schüsseln portioniert. Auch waren nicht alle Rezepturen kindgerecht, sodass bei einigen Gerichten extrem hohe Abfallmengen entstanden.

Im Vergleich zeigen die Abfallquoten der Ganztagschulen deutliche Unterschiede. Selbst Schulen mit vergleichbaren Verpflegungs- und Ausgabesystemen haben sehr unterschiedliche Abfallmengen. Der Umfang der Lebensmittelabfälle hängt stark von der Einstellung, Motivation und dem Engagement der Akteure ab (Schulleitung, Träger, Lehrer, Eltern, Schüler, Caterer). In Schulen, die eng mit der Schulküche oder Caterer kooperieren, sind die Abfallquoten tendenziell niedriger.

Fazit

Die Organisation der Außer-Haus-Verpflegung bedarf einer hohen Professionalität der Betriebsabläufe: Vom Einkauf und Auswahl der Lieferanten, über Speiseplanung und Hygienekontrolle bis hin zur Entsorgung wird von Betriebs- und Küchenleitern eine hohe Kompetenz erwartet. Die Arbeitsbelastung vieler Küchen ist groß. Weder

Küchenleitern, noch Köch/-innen, Küchen- oder Servicepersonal bleibt Zeit, sich „mal eben“ um Lebensmittelabfälle zu kümmern. Deshalb wird die Vermeidung von Lebensmittelabfällen nur erfolgreich sein, wenn alle Beteiligten daran mitwirken und die Aufgabe nicht nur an einzelne Mitarbeiter delegiert wird.

Für die unterschiedlichen Verpflegungskonzepte (Krankenhaus, Betriebskantine, Hotel etc.) gibt es keine allgemeingültigen Lösungen, da Strukturen, Prozesse und die Anforderungen durch die Gäste sehr unterschiedlich sind. Letztlich eröffnen aber die Einsparungen neue Spielräume für Küche und Speisengestaltung, denn mit alltagstauglichen Lösungsansätzen können 30 bis 50 % der Lebensmittelabfälle und Kosten reduziert werden. Viele Maßnahmen gegen Lebensmittelabfälle erfordern nur geringe oder gar keine Investitionen und lassen sich unmittelbar in die Arbeitsabläufe integrieren. Durch eine Reduzierung der Lebensmittelabfälle können Unternehmen in der Außer-Haus-Verpflegung Kosten für Einkauf, Lagerung, Herstellung und Entsorgung senken und in (noch bessere) Lebensmittelqualität investieren. Gleichzeitig leisten sie damit einen wichtigen Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz sowie zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle – im Sinne einer nachhaltigeren Außer-Haus-Verpflegung. (WF)

Quellen: S. 19

Wir bedanken uns bei UNITED AGAINST WASTE E.V. für die Bereitstellung der Daten. Der Bericht „Food Waste 2.0 – Zwischenbilanz 2020: Neue Messergebnisse & Reduktionsziele“ wird im September 2020 veröffentlicht und ist dann im Internet abrufbar.

→ [united-against-waste.de](https://www.united-against-waste.de)

Zukunftskommission Landwirtschaft

Als Ergebnis des Agrargipfels im Dezember 2019, zu dem Bundeskanzlerin MERKEL und Bundeslandwirtschaftsministerin KLÖCKNER rund 40 landwirtschaftliche Verbände eingeladen hatten, wird nun die *Zukunftskommission Landwirtschaft* eingesetzt. Die Kommission soll unter Einbindung von Praktikern, Wissenschaftlern und gesellschaftlichen Akteuren praxistaugliche Empfehlungen für eine produktive und ressourcenschonende Landwirtschaft erarbeiten. Insbesondere sollen Zielkonflikte aufgelöst werden. Namentlich wurden eine wirtschaftlich tragfähige Lebensmittelproduktion versus Klima- und Umweltschutz sowie Preisbewusstsein versus steigende Verbrauchererwartungen.

Das Konzept für die *Zukunftskommission Landwirtschaft* wurde vom DEUTSCHEN BAUERNVERBAND (DBV) und der Initiative „Land schafft Verbindung“ (LsV) erarbeitet.

Berufen wurden zehn Vertreter/-innen der Landwirtschaft, sechs Vertreter/-innen der Ernährungswirtschaft und des Handels, sieben Fachleute aus dem Bereich Umwelt und Tierschutz sowie sechs Wissenschaftler/-innen. Die Verbraucher/-innen sind durch KLAUS MÜLLER (Vorstand VERBRAUCHERZENTRALE BUNDESVERBAND) und Susanne Dehmel (Mitglied SACHVERSTÄNDIGENRAT FÜR VERBRAUCHERFRAGEN) vertreten. Die Erwartungen sind hoch, müssen sich doch alle erst einmal gemeinsam darüber im Klaren sein, wie Landwirtschaft in 20 Jahren aussehen soll. Sind Bauern dann reine Produzenten oder werden sie auch als Umwelt- und Klimaschützer, Kulturlandschaftsbewahrer und Insektenförderer wahrgenommen, bekommt das Tierwohl einen höheren Stellenwert als heute? Werden zukünftig reale Preise gezahlt, die auch Umweltschäden, CO₂-Emissionen und Ressourcenverbräuche berücksichtigen? Gibt es ein faires Einkommen für Landwirte, die die geforderten gesellschaftlichen Leistungen nachweislich erbringen? Ein erster Zwischenbericht soll bereits im Herbst veröffentlicht werden.

Quelle: BMEL-PM 120/20 vom 08.07.2020: Bundeskabinett setzt Zukunftskommission Landwirtschaft ein

So kocht NRW

Im Mai konnten sie wieder loslegen: Sechs LANDFRAUEN aus NRW haben neue Rezeptvideos auf dem KRUSENHOF in Rinteln gedreht. Jetzt gibt es wieder jede Woche eine neue Idee von „Landgemachtes – Rezepte vom Land“ im Internet oder auf den Social-Media-Plattformen FACEBOOK, INSTAGRAM und PINTEREST zum Anschauen und Nachkochen.

→ landgemachtes.de

DGE: Neue FAQs zu Speisesalz

Im März 2020 hat die DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG ihre „Ausgewählte Fragen und Antworten zu Speisesalz“ von 2016 aktualisiert. Eine Änderung gab es bei Frage 17: Gibt es in Deutschland nationale Strategien zur Reduktion der Speisesalzzufuhr? Hier wird auf die *Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten (NRI)* des BMEL verwiesen, deren Ziele bis 2025 erreicht werden sollen.

Hinsichtlich der Maßnahmen (Frage 18) empfiehlt die DGE weiterhin dringend eine Beteiligung von Deutschland an nationalen und internationalen Initiativen zur bevölkerungsweiten Reduktion der Speisesalzzufuhr, insbesondere eine Reduktion des Speisesalzgehalts in Brot, Fleisch- und Wurstwaren sowie Käse. Wie schon in 2016 wird betont, dass aufgrund lebensmitteltechnologischer Überlegungen vor allem beim Brot Salz eingespart werden sollte. Über entsprechende Erfolge wurde im kürzlich veröffentlichten *NRI-Monitoringbericht* (s. **Knack•Punkt** 3/2020, S. 7) aber nicht berichtet.

→ dge.de/fileadmin/public/doc/ws/faq/Speisesalz_FAQs.pdf

Spülschwamm-Desinfektion durch Mikrowellen?

Dass der Spülschwamm in Bezug auf Küchenhygiene eher kontraproduktiv ist, ist schon länger bekannt. Immerhin können in einem Kubikzentimeter Spülschwamm bis zu 54

Milliarden Bakterien stecken. Ein oft gegebener Tipp: Schwämme in der Mikrowelle erhitzen. Dabei werden die angefeuchteten Schwämme kurz für eine Minute bei 800 bis 1.200 Watt erhitzt. Reicht das aus?



In einer Studie der HOCHSCHULE FURTWANGEN und der Universitäten Gießen und Wageningen (Niederlande) wurde jetzt die Probe auf's Exempel gemacht. Fazit: Bis zu 99,99999 Prozent der Bakterien werden da-

durch abgetötet. Aber die wenigen überlebenden Bakterien vermehren sich schnell wieder. Dabei fand man neben den Bakterien auch noch bakterienbefallende Viren, Methan bildende Archaeen, Pilze und einzellige Tiere wie Amöben in den Schwämmen. Außerdem zeigte sich, dass die wenigen verbleibenden Mikroorganismen im Schwamm mit der Zeit resistenter werden (einen Schutzmechanismus gegen den Mikrowellenstress bilden) könnten. Außerdem kann sich das Keimspektrum verschieben.

Fazit: Spülschwämme sind und bleiben aus hygienischer Sicht kein sinnvolles Reinigungswerkzeug für Küchentätigkeiten, so der Studienleiter Prof. Dr. MARKUS EGERT. Es schade nicht, die Spülschwämme wenige Male in der Mikrowelle „aufzubereiten“. Trotzdem sollten sie nach ein bis zwei Wochen aus der Küche verbannt werden. Danach können sie aber noch für Haushaltsarbeiten genutzt werden, an die geringere Hygieneanforderungen gestellt werden. Die bessere Alternative ist eine Spülbürste, die regelmäßig in der Spülmaschine gereinigt werden kann.

Quelle: Jaksch S et al. (2020): Metagenomic analysis of regularly microwave-treated and untreated domestic kitchen sponges. *Microorganisms* (8): 736. doi:10.3390/microorganisms8050736

→ verbraucherzentrale.nrw/hygiene

(AC)

Öko-Geflügel – hoch geschätzt, aber auch sehr hochpreisig

In den Augen der Verbraucher bringt Geflügelfleisch viele Vorteile: Es ist zart, bequem zuzubereiten und gilt als gesund, weil es deutlich magerer ist als Schweine- oder Rindfleisch. Dieses positive Image von Hühner- und Putenfleisch spiegelt sich auch im Pro-Kopf-Verbrauch wider: Der stieg hierzulande von 2007 bis 2017 um 15,9 %, dagegen sank er bei Schweinefleisch um 11,5 %. Allerdings stammt nur ein Bruchteil des konsumierten Geflügels (1,4 %) von Öko-Betrieben. Da Öko-Geflügel, tiergerechte Haltung und gesunde Ernährung sehr gut zusammenpassen und weitgehend die Erwartungen der Verbraucher treffen, steckt hier noch ein großes Marktpotenzial.

Vor diesem Hintergrund befragte ein Forscherteam der UNIVERSITÄT KASSEL für die Studie „Analyse des Bio-Geflügelmarktes“ 644 Verbraucher in vier Regionen Deutschlands vor verschiedenen Einkaufsstätten des Naturkosthandels und des konventionellen Lebensmitteleinzelhandels. Gefördert wurde die Studie durch das Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN). Fokussiert hat sich die Studie auf Verbraucher, die sowohl Öko-Lebensmittel als auch Geflügelfleisch kaufen, aber letzteres nicht unbedingt in Öko-Qualität. Innerhalb dieses Verbraucherkreises haben die Forscher drei Käufergruppen ausgemacht: Die erste Gruppe der Öko-Konsumenten kauft ausschließlich konventionelle Geflügelprodukte (konventionelle Geflügelfleischkäufer), die zweite wechselt zwischen konventionellen und ökologischen Geflügelprodukten (Mischkäufer). Die reinen Öko-Geflügelfleischkäufer machen die dritte Gruppe aus.

Ähnliche Einstellungen

Gefragt nach ihrer Meinung zu Öko-Geflügel und zu Tierhaltungssystemen, zeigten sich kaum Unterschiede zwischen den drei Käufergruppen. Danach stimmen 95 % der Aussage zu, dass „Tierhaltung sowohl das Wohl-

ergehen der Umwelt als auch das der Tiere berücksichtigen“ sollte. Auch knapp 96 % der Befragten sprechen sich dafür aus, dass die Tiere Zugang zu Auslaufflächen haben. Somit besteht unter Öko-Verbrauchern weitgehend Konsens darüber, was eine gute Haltungspraxis ausmacht, auch innerhalb der Gruppe, die konventionelles Geflügelfleisch kauft. Doch offenbar seien die Vorteile nicht allen Öko-Konsumenten wichtig genug, um deswegen ihr Kaufverhalten zu verändern – wobei das natürlich auch eine Frage der Verfügbarkeit ist.

Auf die Frage, warum sie konventionelles Geflügel kaufen, gaben die meisten Öko-Konsumenten den Mehrpreis [Der Unterschied im Preis beim Vergleich konventionell und ökologisch erzeugter Produkte ist bei Geflügelfleisch am größten] und die geringe Verfügbarkeit von Öko-Geflügel an. Dabei ist für die Käufer von konventionellem Geflügelfleisch der hohe Preis ausschlaggebend, für die Mischkäufer das fehlende Angebot im Laden.

Wie kaufrelevant ist der Preis?

Der Studie zufolge sind knapp 80 % der Befragten bereit, doppelt so viel für Öko-Geflügel zu zahlen. Im Schnitt beträgt die Mehrzahlungsbereitschaft 163 %. Aber knapp die Hälfte aller Befragungsteilnehmer würde genau so viel zahlen, wie der Markt für Öko-Geflügel derzeit verlangt – für Hähnchen, Puten, Enten und Gänse aus ökologischer Haltung sind die Preise bis zu dreimal so hoch wie für konventionell erzeugtes Geflügel. Für den Handel und die Öko-Geflügelerzeuger ist interessant, dass sich auch 27 % der Käufer von konventionellem Geflügelfleisch bereit erklären, die marktüblichen Preise zu zahlen. Erwartungsgemäß ist die Gruppe der Öko-Geflügelfleischkäufer am wenigsten preissensibel. In der ökologischen Haltung sehen 85 % der Öko-Geflügelfleischkäufer und rund 60 % der konventionellen Käufer einen Mehrwert, der den hohen Preis rechtfertigt.

Im Umkehrschluss bedeuten die Forschungsergebnisse, dass es auch

unter den Öko-Verbrauchern ein preissensibles Klientel gibt. Dies sind insbesondere diejenigen Befragten, die bisher kein Öko-Geflügel kaufen. Da Discounter und Supermärkte bei der Preisgestaltung mehr Spielraum nach unten haben als der Fachhandel, können sie Öko-Geflügelfleischprodukte zum Teil preisgünstiger anbieten. Darin sehen die Forscher einen vielversprechenden Ansatz, um die preisbedingten Kaufbarrieren zu reduzieren.

Mehrwert kommunizieren

Um die Nachfrage anzukurbeln, sollten Handel und Öko-Geflügelsektor das Besondere von Öko-Geflügelfleischprodukten verstärkt kommunizieren. Nicht zu unterschätzen ist die Rolle der Medien. Laut Verbraucherbefragung meint fast jeder zweite Befragte, dass die Berichterstattung über Ernährung und landwirtschaftliche Nutztierhaltung in den Medien mitbeeinflusst, was er konsumiert. Nahezu 40 % der Befragten assoziieren konventionelle Geflügelhaltung mit Skandalen. Und die Hälfte zeigt sich besorgt über Medikamentenrückstände in Geflügelfleisch.

Am wichtigsten sind Medien für die Verbraucher, die bereits ausschließlich ökologisches Geflügelfleisch kaufen. „Je mehr man durch die Medien zum Thema Tierhaltung erfährt, desto mehr achtet man darauf, was man kauft“, betont Dr. CHRISTIN SCHIPMANN-SCHWARZE von der UNIVERSITÄT KASSEL. Deshalb rät sie Verbänden und Interessenvertretungen des Öko-Geflügelsektors, die verschiedenen Medien vielfältig zu nutzen, um über die positiven Aspekte der Öko-Geflügelhaltung zu berichten.

Mehr als nur Hähnchenschenkel

Ein vielversprechender Ansatz ist darüber hinaus die Sortimentsgestaltung. Die Zahlungsbereitschaft steigt, wenn Verbraucher weniger Kompromisse bei der Auswahl der Produkte eingehen müssen. Die Befragten wünschen sich eine größere Produktvielfalt in mehr Verkaufsstellen. Außerdem sollten Öko-Geflügelfleischprodukte in allen Geschäftstypen angeboten werden, um so mehr potenzielle Käufer zu erreichen.

...> orgprints.org/33738

...> orgprints.org/35056

Nina Weiler, Karlsruhe, für BÖLN

Lebensmittelüberwachung

Hygieneprobleme bei Milchshakes

Im Rahmen des *Bundesweiten Überwachungsplans (BÜp)* 2018 wurden die in Gaststätten und Eisdielen selbst hergestellten Milchshakes auf ihre mikrobiologisch-hygienische Beschaffenheit untersucht. Die Beurteilung der Proben erfolgte in Anlehnung an die Richt- und Warnwerte der DEUTSCHEN GESELLSCHAFT FÜR HYGIENE UND MIKROBIOLOGIE (DGHM) für Speiseeis sowie für geschlagene Sahne. Die 768 untersuchten Proben stammten sowohl von Fertigmischungen bis hin zu klassischen Shakes, die mit Milch, Speiseeis verschiedener Geschmacksrichtungen, Obst und Milcherzeugnissen wie Sahne oder Joghurt und auch Aromen hergestellt wurden.

In den untersuchten Milchshakes wurden am häufigsten Hefepilze nach-

gewiesen. 21,5 % der untersuchten Proben enthielten Gehalte von mehr als 1.000 koloniebildenden Einheiten pro Gramm (KbE/g). Hohe Gehalte an Hefepilzen sind häufig auf Hygienefehler bei der Herstellung zurückzuführen. 128 von 766 untersuchten Proben enthielt zudem Enterobakterien oberhalb des DGHM-Warnwertes für Speiseeis (500 KbE/g), knapp 5 % oberhalb des DGHM-Warnwertes für geschlagene Sahne (10.000 KbE/g). Die hohen Keimgehalte in einigen Proben lassen auf eine unzureichende Qualität beziehungsweise falsche Lagerung der verwendeten Ausgangsprodukte schließen. Aber auch andere Hygienemängel, z.B. an den Gerätschaften oder beim Personal, kommen als Ursache in Betracht. In 2,3 % der untersuchten Proben wur-

den *E. coli* in Mengen oberhalb des Warnwertes von 100 KbE/g nachgewiesen. *E. coli* gilt als Indikator für die fäkale Verunreinigung von Trinkwasser oder Lebensmitteln. Außerdem konnten Krankheitskeime nachgewiesen werden: 4,3 % enthielten *Bacillus cereus* oberhalb des DGHM-Richt- bzw. Warnwertes. In einer weiteren Probe konnte *Listeria monocytogenes* nachgewiesen werden – jedoch unterhalb des Warnwertes von 100 KbE/g. Salmonellen waren in keiner der untersuchten Proben enthalten. (AC)

Quelle: BVL-Presseinformation vom 01.07.2020: Milchshakes – häufig Hygieneprobleme bei eigener Herstellung

→ bvl.bund.de/buep

Gesundheitliche Bedenken

Ochratoxin A in Lebensmitteln

Die EUROPÄISCHE LEBENSMITTELSICHERHEITSBEHÖRDE EFSA hat ein wissenschaftliches Gutachten zum möglichen Gesundheitsrisiko durch Ochratoxin A (OTA) in Lebensmitteln veröffentlicht. Ochratoxin A ist ein Mykotoxin, welches von Schimmelpilzen gebildet wird, die in verschiedenen Lebensmitteln wie Getreide, Fleischkonserven, frischem und getrocknetem Obst und Käse vorkommen. Seit März 2002 sind in der Europäischen Union Höchstmengen für Ochratoxin A festgelegt.

Neue Daten, die nach der letzten Bewertung im Jahr 2006 veröffentlicht wurden, deuten darauf hin, dass Ochratoxin A genotoxisch sein kann, indem es direkt die DNA angreift. Wissenschaftler wiesen zudem nach, dass es krebserregend auf die Nieren wirken kann.

Während die EFSA in ihrem vorherigen Gutachten auf Grundlage der Toxizität und Nieren-Karzinogenität eine tolerierbare wöchentliche Auf-

nahmemenge festlegte, wurde jetzt ein konservativerer Ansatz zugrunde gelegt und die Sicherheitsmarge für die Exposition (*margin of exposure* MOE) berechnet. Die *Margin of Exposure* ist ein in der Risikobewertung verwendetes Instrument zur Abwägung möglicher Sicherheitsbedenken in Bezug auf Substanzen, die sowohl genotoxisch als auch kanzerogenen sind und in Lebens- bzw. Futtermitteln vorkommen.

Dabei sind die Wissenschaftler zu dem Schluss gelangt, dass für die meisten Verbrauchergruppen gesundheitliche Bedenken bestehen. Diese Erkenntnisse werden der EUROPÄISCHEN KOMMISSION bei der laufenden Diskussion über OTA-Höchstgehalte in Lebensmitteln als Informationsgrundlage dienen.

Im Rahmen der Erarbeitung der Stellungnahme konsultierte die EFSA die Interessensvertreter und weitere Beteiligte, die eingegangenen Kommentare wurden bei der Erstellung

Ochratoxine werden wie Aflatoxine von typischen Lagerpilzen weltweit gebildet. Ochratoxine sind im Vergleich zu anderen Mykotoxinen in fast allen Lebensmittelkategorien anzutreffen. Sie können nach einem Pilzbefall hauptsächlich in verschiedenen Getreidearten wie Mais, Hafer, Gerste, Weizen, Roggen, Buchweizen, Reis, Hirse, aber auch in vielen Obst- und Gemüsearten (Trauben, Feigen, Zitrusfrüchten) sowie Trockenfrüchten gebildet werden. Auch Verarbeitungserzeugnisse wie Wein, Obst-/Gemüsesäfte und Bier können Ochratoxine enthalten. Daneben werden Ochratoxine regelmäßig in Fruchtgewürzarten, Kaffee, Kakao und deren Verarbeitungserzeugnissen (Schokolade) gefunden.

Das BAYERISCHE LANDESAMT FÜR GESUNDHEIT (LGL) hat zahlreiche Untersuchungsergebnisse auf seiner Internetseite veröffentlicht.

→ lgl.bayern.de/lebensmittel/chemie/schimmelpilzgifte/ochratoxine

der endgültigen Fassung berücksichtigt. (AC)

Quellen: www.efsa.europa.eu/de/news/ochratoxin-food-public-health-risks-assessed, Stand: 13.05.20 ◆ EFSA (2020): Risk assessment of ochratoxin A in food. EFSA journal 18 (5): 6113

→ efsa.europa.eu/en/efsa-journal/pub/6113

Weiterhin ein Problem

Furan in Lebensmitteln

Im Mai 2020 hat das BUNDESINSTITUT FÜR RISIKOBEWERTUNG (BfR) seine „Fragen und Antworten zu Furan in Lebensmitteln“ aktualisiert. Danach könnte für bestimmte Verbrauchergruppen, die aufgrund ihrer Ernährungsweise regelmäßig hohe Mengen Furan aufnehmen, ein gesundheitliches Risiko bestehen. Dies gilt insbesondere für Säuglinge, die aufgrund eines regelmäßigen Verzehrs von Säuglingsnahrung als Fertignahrungsmittel eine vergleichsweise hohe Aufnahme von Furan erreichen können. Die Empfehlung des BfR: „Verbraucherinnen und Verbraucher können die Aufnahme von Furan über die Nahrung durch ihre Ernährungsgewohnheiten beeinflussen. Darüber hinaus kann die Bildung von Furan während der Zubereitung von Lebensmitteln durch Anwendung moderater Zubereitungsbedingungen (Vergolden statt Verkohlen) deutlich minimiert werden. Durch Umrühren wird ein Entweichen des flüchtigen Furans aus dem Lebensmittel begünstigt.“

Bereits 1995 wurde Furan von der WELTGESUNDHEITSORGANISATION aufgrund von Studien an Ratten und Mäusen als für den Menschen möglicherweise krebserregend eingestuft. Außerdem kann die langfristige Aufnahme die Leber schädigen.

2004 hat die amerikanische Lebensmittelüberwachungs- und Gesundheitsbehörde FOOD AND DRUG ADMINISTRATION (FDA) erstmals Furan in Lebensmitteln festgestellt.

Wie entsteht Furan, was kann man tun?

Der Schadstoff, der gleichzeitig auch ein Geschmacksträger ist, entsteht bei der Röstung (Kaffee, Kakao, Nüsse, Toastbrot, Popcorn) oder Erhitzung von Lebensmitteln in geschlossenen Gefäßen mit hohen Temperaturen, zum Beispiel beim Haltbarmachen von Konserven, Fertiggerichten, Babygläsern und Fertigbreien. Wichtigste Quelle bei Kindern und Jugendlichen sind Frühstückscerealien, bei Erwachsenen ist es der Kaffee.

Furane bilden sich durch die thermische Zersetzung einer Vielzahl

von Substanzen, darunter Vitamin C, Kohlenhydrate/Zucker (z.B. Glukose, Fruktose und Laktose), Aminosäuren (z.B. Serin und Cystein), mehrfach ungesättigte Fettsäuren und Carotinoide.

Durch geänderte Zubereitungsmethoden lässt sich die Aufnahme von Furan und Methylfuranen mit der Nahrung reduzieren. So kann die Erwärmung von Fertiggerichten für Säuglinge und Kleinkinder in einem offenen Behälter und unter Rühren ihre Exposition deutlich verringern, da Furan ab ca. 30 °C flüchtig ist.

Beim Rösten (z.B. Toast) und Braten steigt der Furan-Gehalt mit dem Bräunungsgrad an.

In Lebensmitteln, die aus frischen Zutaten zubereitet werden, kommen höchstens sehr geringe Furan-Mengen vor, sofern die Lebensmittel bei der Zubereitung nicht zu stark erhitzt werden. Das gilt auch für Säuglingsnahrung.

Furan in Kaffee

Kaffee ist laut europäischer Lebensmittelsicherheitsbehörde EFSA mit durchschnittlich 88 % Haupt-Furanquelle für erwachsene Verbraucherinnen und Verbraucher. Die Furan Gehalte schwanken jedoch auch bei Kaffee sehr stark und hängen unter anderem von der Vermahlung und

der Zubereitung des Röstkaffees ab. Dunkler geröstete Bohnen mit längerer Röstzeit (z.B. Espresso) enthalten tendenziell mehr Furan. Durch das Mahlen der Kaffeebohnen wird der Furan Gehalt um bis zu 40 % verringert. Da Furan schon ab ca. 30° C flüchtig ist, kommt es stark auf die Art der Zubereitung an: in geschlossenen Systemen (z.B. Vollautomaten, Siebträgerautomaten) ist mit einem höheren Übergang zu rechnen als in offenen Systemen (Filter). Im aufgebrühten Kaffee liegt Studien zufolge der Furan Gehalt um ca. 50-90 % geringer als im Röstkaffee. Möglicherweise hilft auch ein kräftiges Umrühren des heißen Getränks, um den Gehalt noch weiter zu reduzieren.

Für Verbraucher/-innen gibt es eine Info-Broschüre des BUNDESMINISTERIUMS FÜR ERNÄHRUNG UND LANDWIRTSCHAFT (BMEL) „Unerwünschte Stoffe, die beim Erhitzen von Lebensmitteln entstehen“ (2016) sowie die gerade aktualisierten FAQs vom BfR. (AC)

Quellen: Fragen und Antworten zu Furan in Lebensmitteln. Aktualisierte FAQ des BfR vom 28.05.20 ♦ Update on furan levels in food from monitoring years 2004-2010 and exposure assessment. EFSA Journal 2011; 9(9):2347 ♦ qsi-q3.de/furan-in-ganzen-kaffeebohnen, Stand: 12.01.18

→ bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/ErhitzenUnerwuenschteStoffe.html

→ bfr.bund.de/cm/343/fragen-und-antworten-zu-furan-in-lebensmitteln.pdf



Foto: Tilo Schülter / pixelio.de

M. Kriener

Lecker-Land ist abgebrannt

Einen passenderen Zeitpunkt für die Veröffentlichung dieses Buches hätte es nicht geben können! Gerade legt die Corona-Krise die oft haarsträubenden Missstände und Fehler in unserem Landwirtschafts- und Ernährungssystem schonungslos offen: Von Heilsversprechen durch Nahrungsergänzungsmittel und hochdosierte Vitamingaben, die angeblich vor Viren schützen, von Zuständen in Schlachthöfen und Arbeiterunterkünften, die zwar längst bekannt waren, aber wiederholt verdrängt und verschwiegen wurden, von Rabattschlachten im Lebensmittelhandel, die schlimmer denn je toben, kaum dass die Mehrwertsteuersenkung verkündet wurde. Und in solche Wunden legt der Autor seine Finger. In lockerem, manchmal heiterem Ton werden Probleme aufgedeckt und Missstände ans Tageslicht gezerrt, die einem das Lachen allerdings im Halse stecken lassen – und das durchgehend mit ak-

tuellen Studien, Quellen und Zahlen belegt. KRIENER sieht die Ursachen dafür, im Gegensatz zu vielen Lobbyisten, weniger bei den Verbrauchern: „... die Verantwortung einseitig und ausschließlich dem angeblich allmächtigen König Kunde und dessen Kaufentscheidung zuzuschieben, ist naiv. Sie verkennt die realen Machtverhältnisse. Politik, Handel, Gastronomie und Ernährungswirtschaft sind machtvollste Player.“

KRIENER nimmt sich aber nicht nur die skrupellosen Unternehmer vor, denen Gewinnmaximierung über Tierwohl, Umweltschutz und Gesundheit ihrer Mitarbeiter geht. Er kritisiert auch die vielen ach so aufgeklärten Verbraucher/-innen, die selbsternannten Propheten in den sozialen Medien mehr Glauben schenken als wissenschaftlichen Fakten oder gesundem Menschenverstand. Er räumt mit dem Mythos Superfood und der heilen Welt im Bio-Stall genauso auf wie mit „sauberem Laborfleisch“. Alles in allem: Wer sich gesund und nachhaltig ernähren möchte, sollte dieses Buch lesen –



und bei der Auswahl der Lebensmittel (noch) genauer hinschauen. (BB)

Fortsetzung von S. 6:

Ratgeber-Hefte für Verbraucher/innen zum Thema Biodiversität und Artensterben

- BUNDESMINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG UND LANDWIRTSCHAFT: „Mehr Nachhaltigkeit im Alltag – Du entscheidest“
→ [bmel.de](https://www.bmel.de)
- BUND: „Wie helfe ich den Schmetterlingen? Kleine Maßnahmen mit großer Wirkung“
→ [bund.net](https://www.bund.net)
- VERBRAUCHERZENTRALE: „Welcher Fisch auf den Tisch?“
→ [verbraucherzentrale.nrw](https://www.verbraucherzentrale.nrw) (Suche: Fischratgeber)
- GREENPEACE: „Rette die Biene – Informationen und Tipps für Verbraucher“
→ [greenpeace.de](https://www.greenpeace.de)

H. Segerer und E. Rosenkranz

Das große Insektensterben

Was wir im Juni-Heft und in dieser Ausgabe des **Knack•Punkt** kurz und knapp zum dramatischen Artensterben vorgestellt haben, erläutern die beiden Autoren des vorliegenden Bandes auf 205 Seiten sehr viel ausführlicher. Der erste Teil ist verfasst vom Biologen und Insektenforscher ANDREAS SEGERER. Zunächst nimmt uns SEGERER mit in seine Kindheit, als Windschutzscheiben nach einer Autofahrt voller Insekten waren und Schmetterlingen noch in Scharen die Sträucher umschwirrten. Direkt danach führt er in sieben Thesen Fakten

zum Insektensterben auf, die treffen-der nicht formuliert sein könnten und das Ausmaß der Dramatik gleich zu Beginn aufzeigen. Es wird sehr klar, wie viel für uns Menschen auf dem Spiel steht, wenn wir nicht handeln: schlichtweg unsere Existenz.

SEGERER legt den Schwerpunkt seiner folgenden Ausführungen auf die Insekten. Sie werden von ihm (2017) als „systemrelevant“ beschrieben, ein Begriff, dessen Bedeutung Leser/-innen in Corona-Zeiten wohl erst so richtig nachvollziehen können. Sehr detailliert und mit anschaulichen Beispielen versehen beschreibt der Autor die Ursachen und Hintergründe des Insektensterbens und ihre

existentielle Bedeutung für unsere Ökosysteme und für uns Menschen. Er spricht vom drohenden „Blackout“ der Natur (S. 18). Wenn er nur einige Aspekte nennt, die uns ohne Insekten erwarten – weniger Ernten, mehr Ratten, weniger Abbau toter Materie, mehr Schimmel und Fäulnis, mehr Seuchen – spätestens dann dürfte seine Mahnung auch den größten Zweifler/-innen einleuchten: Es ist nicht fünf Minuten vor zwölf, sondern „eine Sekunde vor zwölf“ (S. 129).

Doch SEGERER mahnt nicht nur. Im zweiten Teil des Buches stellt er eine Agenda mit zehn Punkten vor, die seines Erachtens von umweltpolitischer Seite anzugehen sind, viele



Andreas H. Segerer und Eva Rosenkranz: Das große Insektensterben – Was es bedeutet und was wir jetzt tun müssen, oekom Verlag, München 2017, 205 Seiten, ISBN 978-3-96238-049-6, 20,60 €

davon beziehen sich auf die Landnutzung und die Landwirtschaft. Die folgenden Kapitel übernimmt seine Mitautorin. Naturschützerin ROSENKRANZ wird noch konkreter und geht neben der Landwirtschaft auch auf die Möglichkeiten ein, die jede und jeder hat. Sehr hilfreich für den eigenen Garten sind die Listen mit insektenfreundlichen Blühpflanzen, Büschen und Bäumen mit Angabe der Blühperioden. ROSENKRANZ stellt auch einige Initiativen vor, die sich dem Insektenschutz widmen, etwa seitens der Politik, der Wirtschaft oder des Handels. Damit macht sie ein wenig Hoffnung, dass nun doch auf allen Ebenen die Gefahr des Insektensterbens realisiert wird.

Wie auch wir in unseren beiden Artikeln zum Artensterben geschlussfolgert haben, sehen die beiden Autoren uns alle in der Verantwortung. Sie fordern uns auf, Teil einer „Weltbürgerbewegung“ zu sein, Teil des Wandels „Be the change you want to see“ (S. 196). (mf)

N. Intemann

Plastian, der kleine Fisch

Ein Bilderbuch zum Thema Plastik in den Weltmeeren ist ein gutes Anliegen. Die österreichische Volksschullehrerin NICOLE INTERNEMANN hat daher zusammen mit der Illustratorin JULIA PATSCHORKE „Plastian – der kleine Fisch ... und wie er mit seinen Freunden auf einer abenteuerlichen Reise die Welt ein bisschen besser macht“ erstellt. Die Geschwister Moritz und Lilian bauen darin ein Floß aus dem vielen Plastikmüll vom Strand, um herauszufinden, ob es einen bestimmten Urwald gibt, von dem ihre Oma ihnen erzählt hat. Der „Motor“ des Floßes erzeugt jedoch viele Plastikschnipsel. Darauf werden der Fisch Plastian und andere Tiere im Meer aufmerksam und stoppen das



Nicole Intemann: Plastian, der kleine Fisch. 1. Auflage 2020. 36 S., Oekom Verlag. ISBN 978-3-86581-756-3, 12,95 € (gebunden und als eBook)

Floß auf der Reise zum Urwald. Sie helfen den Kindern ein Segel zu bauen, das keinen Plastikmüll macht. Der faszinierende Urwald wird gefunden und auf der Rückfahrt sammeln die Kinder jede Menge Plastikmüll aus dem Meer auf, um die Tiere zu schützen.

Auch wenn das Buch auf ein wichtiges Thema eingeht, bleibt es mit Blick auf die Problematik sehr abstrakt, fehlt der Alltagsbezug. Den Zusammenhang zwischen der eigenen Nutzung von Plastik durch Kinder und Eltern und dessen richtiger Entsorgung hätte man genauso kindgerecht mit erwähnen müssen. Ebenso, warum so viel Plastik im Meer endet. Kinder, die nicht am Strand wohnen, werden sich jetzt fragen, was sie selber tun können, um die Tiere im Meer zu schützen. Auch die Erklärung, warum so viele Bäume im Urwald gefällt wurden

„Handeln in NRW: Wir alle retten die biologische Vielfalt“, S. 6ff

nabu.de/umwelt-und-ressourcen/oekologisch-leben/balkon-und-garten/tiere/insekten/index.html • umweltnetzschweiz.ch/themen/naturschutz/3176-ratgeber-vielfalt-statt-ein%C3%B6de.html • kommunal.de/schotterg%C3%A4rten-leitfaden • landwirtschaftskammer.de/landwirtschaft/naturschutz/pdf/fb-leitbetriebe.pdf • nachhaltigkeit.nrw.de/themen/aktuelles • vreden.de/publish/viewfull.cfm?objectid=518414&cd6b_oacc_612861f92421f72f • undekadebiologischevielfalt.de/undekade/media/180327134830w2419r89.pdf • undekadebiologischevielfalt.de/index.php?id=49&tx_inv_pi1%5Bwettbewerb%5D=1885&tx_inv_pi1%5Baction%5D=show&tx_inv_pi1%5Bcontroller%5D=Wettbewerb&no_cache=1 [alle Internetquellen abgerufen am 03.06.2020]

„Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung“, S. 10ff

BVE – Bundesvereinigung der deutschen Ernährungsindustrie (2020): Jahresbericht 2020; bve-online.de/presse/infotehk/publikationen-jahresbericht • Göbel C (2018): Zum Umgang mit Lebensmittelabfällen in Care-Einrichtungen Situationsanalyse und organisationstheoretische Gestaltungsempfehlungen, Oekom Verlag München, S. 90 ff • Göbel C et al. (2014): Bericht zum Forschungs- und Entwicklungsprojekt „Reduktion von Warenverlusten und Warenvernichtung in der AHV – ein Beitrag zur Steigerung der Ressourceneffizienz“. Fachhochschule Münster, Institut für Nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft (iSuN), Münster • Internorga (2013): INTERNORGA Großverbraucher-Barometer 2013. Online unter: <http://internorga.com/gv-barometer/> • Jepsen D et al. (2014): Entwicklung von Instrumenten zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. FKZ 3712 32 311, im Auftrag des Umweltbundesamts • K&P Consulting (2020): Verpflegung im Krankenhaus – K&P und DKI veröffentlichen 5. Care-Studie. 14.01.2020. kup-consult.de/magazin/verpflegung-im-krankenhaus-kp-und-dki-veroeffentlichen-die-ergebnisse-der-5-care-studie • MehrwertKonsum (2019) mehrwert.nrw/projekt-mehrwertkonsum/klimafreundliches-essen-in-schulen-und-kitas-31354 • Thünen Institut (2019): Baseline online. thuenen.de/media/publikationen/thuenen-report/Thuenen_Report_71.pdf • Waskow F, Blumenthal A (2017): Maßnahmen zur Vermeidung von Speiseabfällen in der Schulverpflegung und deren Wirksamkeit. Verbraucherzentrale NRW, Düsseldorf. Working Paper II. refowas.de/images/ReFoWas_Workingpaper-II_Waskow_Blumenthal_26.09.2017.pdf • United Against Waste (UAW 2017): Zwischenbilanz 2017: Neue Messergebnisse & Reduktionsziele, Biberach an der Riss • bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/strategie-lebensmittelverschwendung.html • umweltbundesamt.de/tags/lebensmittelverschwendung [alle abgerufen am 15.07.2020]

und was die Kinder und ihre Familien dagegen tun könnten, ist sehr diffus. So ist die Geschichte zwar nett, aber nicht rund. Das Buch wird vom Verlag für Kinder von fünf bis zehn Jahren empfohlen. (PhH)



Termine

Aufgrund der aktuellen Lage durch das Coronavirus SARS-CoV-2 kann es zu Absagen und Verschiebungen kommen. Manch eine Veranstaltung findet nun als Online-Seminar oder Videokonferenz statt. Stand: 27.07.2020

• **Bundesweit** • 1. Juli bis 31. Oktober 2020 – Kongress „Bewegte Kindheit“ der Universität Osnabrück (online) – bewegtekindheit.de • **Bundesweit** • 2.-4. September 2020 – BZfE-Forum digital & interaktiv: Essen wird anders – Ernährung in den planetaren Grenzen – bzfe.de/inhalt/ernaehrung-in-den-planetaren-grenzen-35800.html • **Münster** • 9. September 2020 – Fachtag: Ernährung in der Kita – ein Thema für Fachberatungen – kita-schulverpflegung.nrw/veranstaltungen • **Bundesweit** • 9. September – 1. Oktober 2020 – Web-Seminarreihe „So schmeckt Zukunft“ (4 Teile) – verbraucherzentrale-sachsen.de/so-schmeckt-zukunft • **Dortmund** • 16.-20. September 2020 – Fair Friends-Messe – Nachhaltigkeitsmesse – fair-friends.de • **Aachen** • 18.-20. September 2020 – VFED-Kongress online – vfed.de/de/vfed-kongress/vfed-kongress • **Wiesbaden** • 24.-26. September 2020 – 25. Deutscher Allergiekongress: Allergologie zwischen Grenzen und Möglichkeiten (auch online) – allergiekongress.de • **Bundesweit** • 25. September 2020 – Tagungssnack der Ernährungs Umschau: Zusammen arbeiten! (online) – tagungen.ernaehrungs-umschau.de • **Bonn** • 29. September 2020 – Die heterogene Zielgruppe älterer Menschen in der Ernährungsberatung – dge.de/fileadmin/public/doc/fb/2020/FDA-20.pdf • **Aachen** • 8. Oktober 2020 – Kita | TALKING ABOUT FOOD – verbraucherzentrale.nrw/projekt-kita-und-schulverpflegung-nrw/kita-talking-about-food-08102020-in-aachen-44424 • **Leipzig** • 8.-10. Oktober 2020 – Jahrestagung der Deutschen Adipositas Gesellschaft (ggf. online) – adipositas-gesellschaft.de/index.php?id=405 • **Edertal** • 9.-11. Oktober – Symposium: Lebergesund essen – ugb.de/symposien • **Edertal** • 16.-18. Oktober 2020 – Jugendliche motivieren – ugb.de/seminare/fortbildungen/kinder-und-jugendliche-motivieren • **Hamburg** • 21. Oktober 2020 – BAGSO-Fachtagung: Mahlzeiten für ältere Menschen – aber bitte mit Genuss und Mehrwert – im-alter-inform.de/termine/tagungen/fachtagungen-gemeinschaftsverpflegung • **Überlingen/Bodensee** • 23./24. Oktober 2020 – Symposium: Gesunder Darm – gesund leben – ugb.de/symposien • **Hannover** • 29. Oktober 2020 – BAGSO-Fachtagung: Mahlzeiten für ältere Menschen – aber bitte mit Genuss und Mehrwert – im-alter-inform.de/termine/tagungen/fachtagungen-gemeinschaftsverpflegung

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

Internet

Vertrauenswürdige Informationen

Interessantes im Netz

Ernährungs- und Trinktipps in Leichter Sprache

gesundheits-leicht-verstehen.de/uebersicht-gesundheit/ernaehrung/



Mit Hülsenfrüchten die Welt retten. Unterrichtsmaterial des BZfE

ble-medienservice.de/0140/warum-huelsenfruechte-so-wichtig-sind-unterrichtsmodul-fuer-die-klassen-7-bis-9/10



Erklärfilm: Wie erkenne ich Bio-Produkte im Supermarkt

oekolandbau.de/bio-im-alltag/einkaufen-und-kochen/einkaufen/wie-erkennen/



Zahlen zum Ökolandbau in Deutschland

oekolandbau.de/landwirtschaft/biomarkt/oekoflaeche-und-oekobetriebe-in-deutschland/



Nationale Diabetesstrategie im Bundestag

bundestag.de/dokumente/textarchiv/2020/kw27-de-diabetes-strategie-701742



Robert Koch-Institut: Nationale Diabetes-Surveillance

diabsurv.rki.de



Ab sofort steht Heft 4/2019 zum kostenlosen Download zur Verfügung. Nutzen Sie den folgenden Link oder den abgedruckten QR-Code:

→ www.verbraucherzentrale.nrw/knackpunkt_4_2019

