

Entwicklungen & Trends 2016

Zwischen Superfood und Verschwendung – Trends und fehlende Transparenz

von Bernhard Burdick, Angela Clausen und Isabelle Mühleisen

Mangelhafte Kennzeichnung und damit Transparenz – das sind auch in diesem Jahr wieder die Themen, die uns als Interessenvertreter der Verbraucherinnen und Verbraucher beschäftigen. Neue Produkte kommen auf den Markt von vegetarischen Schnitzeln bis zum Superfood, das als besonders gesundheitsfördernd angepriesen wird. Ohne ausreichend gesicherte/wahrhaftige und verständliche Information können wir Verbraucher uns aber nicht entscheiden. Fast als Flop hat sich das neue Label der Initiative Tierwohl erwiesen und so warten Verbraucher vergebens, dass sich zwischen »Bio« und »konventionell« ein von ihnen gewünschter Markt öffnet für Fleisch und Fleischprodukte aus einer artgerechteren Tierhaltung. Wie schon in den vergangenen Jahren: Unser Beitrag zeigt die neuen Entwicklungen und wo es gilt, die Augen beim Kauf offenzuhalten.

Reform der Lebensmittelbuch-Kommission

»Die Empfehlungen der Lebensmittelbuch-Kommission müssen sich stärker am Anspruch der Verbraucher nach »Wahrheit und Klarheit« orientieren« – so steht es bereits im Koalitionsvertrag zwischen CDU, CSU und SPD von 2013 für die laufende Legislaturperiode. Das *Deutsche Lebensmittelbuch* (DLMB) ist eine Sammlung von Leitsätzen, in denen Herstellung, Beschaffenheit oder sonstige Merkmale von Lebensmitteln, die für die Verkehrsfähigkeit der Lebensmittel von Bedeutung sind, beschrieben werden. Beschlossen werden diese Leitsätze von der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission (DLMBK).

Zum Hintergrund: Wer aus der Fülle des Lebensmittelangebots bewusst auswählen will, braucht eine verlässliche Produktkennzeichnung. Eine entscheidende Rolle spielt dabei der offizielle Name des Produkts, laut Gesetz die »Bezeichnung«. Der Name oder die Bezeichnung lassen die Art des Lebensmittels unabhängig von Phantasienamen und Werbeaussagen erkennen und von anderen unterscheiden. Teilweise sind diese Bezeichnungen gesetzlich festgelegt: Produktspezifische Verordnungen regeln, was unter Fruchtsaft, Schmelzkäse oder Marmelade zu verstehen ist. Daneben werden im *Deutschen Lebensmittelbuch* die Bezeichnungen von gut 2.000 Lebensmitteln von Mettwurst über Weizenmischbrot bis zu Kartoffelchips aufgeführt und wie diese beschaffen sein müssen, damit sie ihren Namen auch verdienen. Mit diesen Leitsätzen umfasst das Lebensmittelbuch zwar sog. untergesetzliche

**Mehr »Wahrheit«
und »Klarheit« im
Deutschen Lebens-
mittelbuch gefordert**

Standards, diese sind aber eine wichtige Hilfe bei der Beurteilung, ob ein Lebensmittel rechtmäßig auf dem Markt ist oder nicht.

Manche Leitsätze sind veraltet

Doch einige Leitsätze sind in die Jahre gekommen. Geändert haben sich nicht nur Herstellungsverfahren, sondern auch die Erwartungen der Verbraucherinnen und Verbraucher. Das zeigen auch die Beschwerden, die das Onlineportal der Verbraucherzentralen www.lebensmittelklarheit.de erreichen. Verbraucher können dort Produkte, durch deren Kennzeichnung und Aufmachung sie sich getäuscht fühlen, melden. So entspricht es den Leitsätzen für Gewürze und andere würzende Zutaten, wenn ein als »Muskatwürzer« im Handel erhältliches Produkt nicht etwa aus geriebener Muskatnuss besteht, sondern überwiegend aus Weizenkleie. Denn solche Erzeugnisse zählen zu den Würzmischungen und diese bestehen »überwiegend aus Geschmacksverstärkern, Speisesalz, verkehrüblichen Zuckerarten oder anderen Trägerstoffen«. Auch die Tatsache, dass die Leitsätze für Feinkostsalate für ein als Heringssalat bezeichnetes Produkt neben mindestens 20 Prozent geschnittenen, entgräteten, gesalzenen und/oder marinierten Heringen auch Rindfleisch oder Fleischsalatgrundlage (z. B. Fleischbrät) als Ausgangsmaterial angeben, dürfte manchen überraschen.

Der Aktualisierungsbedarf mancher Leitsätze ist offensichtlich. Die Crux: Bislang lag die Zeitspanne zwischen Antragstellung, Aktualisierung eines Leitsatzes bis zur Beschlussfindung bei durchschnittlich über drei Jahren.

Doch auch Struktur, Abstimmungsmodalitäten und Organisation der DLMBK gerieten in die Diskussion. Die in den vergangenen Jahren wachsende Kritik an den Leitsätzen sowie an der Kommission veranlassten das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), eine Evaluierung des Lebensmittelbuchs und der DLMBK in Auftrag zu geben. Deren Ergebnisse wurden im März 2015 vorgelegt und bestätigten die Einwände in wesentlichen Punkten: Insbesondere die geringe Reaktionsgeschwindigkeit der DLMBK auf sich verändernde Verkehrsauffassungen, Herstellungstechniken, Produktinnovationen und Verbrauchererwartungen sei zu kritisieren. Dies führe zu fehlender Aktualität und in der Folge zur geminderten Akzeptanz und Relevanz des Lebensmittelbuchs, so die Studie.

Alter Wein in neuen Schläuchen?

Seit 1. Juli 2016 ist nun die neue Geschäftsordnung der DLMBK in Kraft. Die Reform war eines der großen Vorhaben von Bundesernährungsminister Schmidt. Ziel der Reform war laut Schmidt, die Arbeit effizienter und transparenter zu gestalten. Ferner solle die Realität im Supermarktregal wieder stärker der Verbrauchererwartung entsprechen. So betont bereits die Präambel der neu gefassten Geschäftsordnung das Ziel der Leitsätze, alle Wirtschaftsbeteiligten, insbesondere aber die Verbraucherinnen und Verbraucher, vor Irreführung und Täuschung zu schützen.

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

Dem Bundesverband der Verbraucherzentralen (vzbv) geht die Reform nicht weit genug. So müsse sich erst zeigen, ob die Neuerungen tatsächlich zu einer verbraucherfreundlicheren Kennzeichnung führen. Er bemängelt zudem, dass die Struktur des Gremiums an wesentlichen Stellen nicht verändert wurde. So sei beispielsweise die ehrenamtliche Tätigkeit ein großes Hemmnis für eine effiziente Arbeit des Gremiums, da die personellen Ressourcen enge Grenzen setzten. Foodwatch bezeichnet die Reform als Verbrauchertäuschung und fordert die Abschaffung der Kommission.

**Neue Verfahren,
Produkte und
Verbraucher-
erwartungen ...**

**... erfordern schnellere
Überarbeitung des
Lebensmittelbuchs**

**Neue Geschäftsordnung
in Kraft**

**Ehrenamt setzt
Effizienz Grenzen**

Wurst ohne Fleisch – zur Kennzeichnung vegetarischer Lebensmittel

Eine verlässlichere Produktbezeichnung ist auch im boomenden Produktbereich vegetarisch/veganer Lebensmittel notwendig. Spätestens seit dem Markterfolg von Wurst, Schnitzel oder Hack ohne Fleisch ist klar: Vielen soll es so schmecken wie die Originale vom Tier, ein quasi identisches Aussehen und entsprechende Produktnamen wie Veggie Räuchersalami, Tofu Wiener oder Vegane Bockwurst tun ein Übriges. Dabei ist es nicht immer einfach, sich in dem wachsenden Markt zurechtzufinden. Was ist lediglich fleischlos, was ist vegan? Und darf eine vegane Bockwurst sich einfach Bockwurst nennen?

Was ist vegetarisch, was vegan?

Zwar sieht die EU-Lebensmittelinformationsverordnung¹ vor, dass die Kommission Regelungen zur freiwilligen Information über die Eignung eines Lebensmittels für Vegetarier oder Veganer trifft, diese stehen jedoch noch aus. Zwischenzeitlich haben sich die Verbraucherminister der Bundesländer im April 2016 auf Definitionen für »vegan« und »vegetarisch« geeinigt. Diese sollen im Rahmen der Lebensmittelüberwachung bei der Beurteilung der Kennzeichnung von Lebensmitteln zukünftig zugrunde gelegt werden. Danach gilt:

**Beschluss der
Verbraucherminister
als Leitlinie**

Vegan sind Lebensmittel, die keine Erzeugnisse tierischen Ursprungs sind und bei denen auf allen Produktions- und Verarbeitungsstufen keine

- Zutaten (einschließlich Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen und Enzyme) oder
- Verarbeitungshilfsstoffe oder
- Nichtlebensmittelzusatzstoffe, die auf dieselbe Weise und zu demselben Zweck wie Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden, die tierischen Ursprungs sind, in verarbeiteter oder unverarbeiteter Form zugesetzt oder verwendet worden sind.

Vegetarisch sind Lebensmittel, welche die Anforderungen des Absatzes 1 erfüllen, bei deren Produktion jedoch abweichend davon

- | | | |
|----------------|---------------------|--------------------------|
| ■ Milch, | ■ Bienenwachs, | ■ Wollfett/Lanolin aus |
| ■ Bienenhonig, | ■ Farmgeflügeleier, | von lebenden Schafen ge- |
| ■ Kolostrum, | ■ Propolis | wonnener Wolle, |

oder deren Bestandteile oder daraus gewonnene Erzeugnisse zugesetzt oder verwendet worden sein können.

Es ist davon auszugehen, dass Produzenten im eigenen Vermarktungsinteresse von dem freiwilligen Hinweis »vegetarisch« bzw. »vegan« Gebrauch machen. Eine EU-weite Regelung ist mit Blick auf den gemeinsamen Markt dabei unverändert notwendig.

**Dennoch: EU-weite
Regelung erforderlich**

Kann es »Veggie-Schnitzel« geben?

Während der Absatz von vegetarischen und veganen Lebensmitteln weiter boomt, steht immer wieder in Frage, welche Bezeichnungen für die vegetarischen Alternativprodukte rechtlich wasserdicht sind. Konkret: Darf ein vegetarisches Schnitzel auch so benannt werden oder besteht dadurch Verwechslungsgefahr und soll der Begriff »Schnitzel« für Fleischprodukte vorbehalten sein? Für viele Kunden scheint das weniger ein Problem zu sein. Vielmehr haben sich die Fleischer zu Wort gemeldet und pochen auf Bezeichnungsschutz: Der Deutsche Fleischerverband (DFV) hatte im Frühjahr 2016 gemeinsam mit dem Bauernverband einen Antrag auf Änderung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse an die DLMBK gestellt.² Bei fleischlosen Produkten handele es sich um völlig andersartige Erzeugnisse, die nach einer anderen Bezeichnung verlangten.

**Fleischer wehren
sich gegen
vegetarische Schnitzel**

Grundsätzlich legte die EU-weite Lebensmittelinformationsverordnung bereits 2011 fest: Im Falle von Lebensmitteln, bei denen ein Bestandteil oder eine Zutat, von dem Verbraucher erwarten, dass sie normalerweise verwendet werden (in diesem Fall also Fleisch für Herstellung von Wurst) oder von Natur aus vorhanden sind, durch einen anderen Bestandteil

oder eine andere Zutat ersetzt wurde, muss deutlich auf den Ersatzstoff hingewiesen werden. Diese Angabe hat zusätzlich zum Zutatenverzeichnis und zwar in unmittelbarer Nähe zum Produktnamen zu erfolgen. Gegen eine »Vegane Grillwurst auf Sojabasis« ist damit nichts einzuwenden.

**Bundesweiter
Arbeitskreis sorgt
für Klarheit**

Für nationale Klarheit hat diesbezüglich der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) gesorgt.³ Seine Stellungnahmen bzw. Beschlüsse sind Richtschnur für die amtliche Lebensmittelüberwachung mit dem Ziel einer einheitlichen Beurteilung von Lebensmitteln nichttierischer Herkunft in den Überwachungsbehörden der Bundesländer. Der ALS führt aus: »Wird ein Produktnamen angegeben, der üblicherweise für Fleisch-, Fisch-, Ei- oder Milcherzeugnisse verwendet wird, ist eine Irreführung in der Regel ausgeschlossen, wenn die beiden folgenden Voraussetzungen vorliegen: Im Hauptsichtfeld

- ist das vegetarische oder vegane Produkt deutlich sichtbar als solches bezeichnet,
- ist die Angabe der Zutat oder Zutaten, welche die üblicherweise verwendeten Bestandteile tierischer Herkunft ersetzen, in ausreichender Größe vorhanden.«

Dies gilt laut ALS auch für Produktnamen, in denen Bezeichnungen verwendet werden, für die in den Leitsätzen des *Deutschen Lebensmittelbuches* eine verkehrübliche Zusammensetzung beschrieben ist – also unter anderem auch für Schinken, Salami oder Leberwurst.

**Nicht zulässig:
»Vegetarische Thüringer
Bratwurst« ...**

Anders liegt der Fall, wenn Lebensmittel über einen auf EU-Ebene eingetragenen Geoschutz verfügen, d. h. wenn es sich um eine geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) wie beim Parmaschinken oder eine geschützte geografische Angabe (g.g.A.) wie bei Schwarzwälder Schinken oder Thüringer Rostbratwurst handelt. Eine »Vegetarische Thüringer Bratwurst« ist danach nicht zulässig.

Auch geschützte Bezeichnungen wie Käse dürfen bei den pflanzlichen Varianten nicht verwendet werden. Namen wie »Veggie Gouda« oder »Typ Frischkäse« sind damit tabu. Dies bestätigte auch das Landgericht Trier in seinem Urteil vom 24. März 2016.⁴ Das Gericht untersagte einem Produzenten veganer und vegetarischer Lebensmittel, seine Produkte weiter unter der Bezeichnung »Käse« oder »Cheese« zu vermarkten und berief sich auf die EU-weiten Bezeichnungsschutzregelungen für Milch und Milchprodukte.⁵ Danach sind Bezeichnungen wie Käse oder Joghurt Milchprodukten vorbehalten.

... oder »vegane Käse«

Damit ist festzuhalten, dass die Kennzeichnung als »Vegetarische Wurst« grundsätzlich rechters ist, nicht aber die Benennung eines Produkts als »Vegane Käse«. Ziel sollte hier ein einheitlicher Rechtsrahmen sein.

Spuren vom Tier in veganen Lebensmitteln?

Bleibt die Frage, inwieweit Spuren von tierischen Bestandteilen die Kennzeichnung eines Lebensmittels als vegetarisch oder vegan ausschließen. Laut den Verbraucherschutzministern stehen unbeabsichtigte Einträge tierischer Produkte einer Auslobung als vegan oder vegetarisch nicht entgegen, wenn und soweit diese auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen trotz geeigneter Vorkehrungen bei Einhaltung der guten Herstellungspraxis technisch unvermeidbar sind.

**Auch Veganes kann
Spuren vom Tier
enthalten**

Auch dem Vegetarierbund Deutschland (VEBU) geht es nicht um absolute »Tierfreiheit«, sondern vielmehr darum, pragmatische Grenzen zu ziehen. Schließlich müsse davon ausgegangen werden, dass in allen am Markt befindlichen Lebensmitteln, die von Rezeptur und Produktionsprozess her vegan/vegetarisch sind, Spuren von tierischen Substanzen vorkommen – und sei es aufgrund von Insekten in Obst. Um Klarheit für Verbraucher zu gewährleisten, setzen sich die Verbraucherzentralen daher für eine Kennzeichnung von Spuren tierischer Bestandteile ein.

Superfood – ganz schön fragwürdig

Nicht nur vegetarische und vegane Produkte liegen voll im Trend, sondern auch die sog. »Superfoods«. Diese sind meist pflanzliche Lebensmittel, die von Natur aus hohe Gehalte an

einzelnen Mikronährstoffen, Enzymen und sekundären Pflanzenstoffen aufweisen. Sie sind oft exotisch, sollen schön, gesund und leistungsfähig machen und mindestens einer Krankheit vorbeugen. Neben den klassischen meist rot-blauen Superfruits und grünen Superveggies (Supergreens) rücken inzwischen auch sog. Supergrains und Superseeds ins Scheinwerferlicht. Längst gibt es superfoodhaltige Lebensmittel nicht mehr nur in Internetshops, Reformhäusern und Naturkostläden. Superfoods haben Einzug gehalten in Supermärkte und Discounter. Das Marktforschungsunternehmen Mintel stellt fest, dass sich die Anzahl der neu eingeführten Superfoods von 2011 bis 2015 weltweit verdreifacht hat.⁶ 2013 verzeichneten Chia-Samen noch einen Umsatz von lediglich 520 Euro im deutschen Lebensmitteleinzelhandel inklusive Aldi, Lidl und Norma sowie in den Drogeriemärkten. Der Gesamtumsatz lag bei 20 Kilogramm. 2014 stiegen die Abverkäufe dann schon rasant an. 2015 erlebte der Chia-Samen dann seinen endgültigen Durchbruch. Der Umsatz lag bei 10,9 Millionen Euro und der Absatz bei 663,8 Tonnen, das entspricht fünfstelligen Wachstumsraten.⁷

Der Hype um Superfoods setzt sich fort in den Medien. Zeitungen, Zeitschriften und Foren sind voll von Meldungen über super gesunde Nahrungsmittel. Internetportale liefern reichlich Rezepte für Matcha-Latte, Aronia-Smoothie, Spirulina-Nudeln oder Amaranth-Chia-Suppe. Neben der Frucht bzw. Pflanze als solche werden sie als Saft, gefriergetrocknet als Pulver, gemahlen oder als Extrakt angeboten und sollen vorzugsweise Smoothies oder Müsli sowie Backwaren aufwerten. Sehr häufig sind sie auch in Kapsel- oder Pulverform als Nahrungsergänzungsmittel erhältlich. Darüber hinaus haben Pflanzenöle aus Hanfsamen, Granatapfelkernen, Kokos, Moringasamen oder Inka-Nuss (Sacha Inchi, *Plukenetia Volubilis*) derzeit den Ruf eines Superlebensmittels.

Der Exotikfaktor spielt bei Superfoods eine große Rolle, denn Geschichten von seltenen Pflanzen, einsamen Bergregionen, undurchdringlichen Regenwäldern, Völkern mit top gesunden Greisen und der Heilkunst von Medizinern und weisen alten Frauen lassen sich gut verkaufen und rechtfertigen hohe Preise.

**Superfood-Artikel
weltweit verdreifacht –
Umsatz verfünffacht**

Hype in den Medien

Weitere typische Superfoods

Acai	Baobab	Chlorella	Gerstengras	Maqui	Quinoa
Amaranth	Blaubeere	Cranberry	Granatapfel	Matcha	Spirulina
Aronia	Camu-Camu	Dinkelgras	Kokoswasser	Moringa	Weizengras
Avocado	Chia	Goji	Lucuma	Opuntia	

Studienlage mangelhaft

Die präventiven oder sogar heilenden Wirkungen der Superfoods werden überwiegend via Internet und in populärwissenschaftlichen Büchern verbreitet. Häufig werden kleine wissenschaftliche Meldungen aus Zell- oder Tierversuchen maßlos übertrieben und unzulässigerweise auf den Menschen übertragen. Gibt es tatsächlich Humanstudien, dann krankten diese häufig an einer sehr kleinen Probandenzahl, fehlender Kontrollgruppe, unrealistisch hohen Dosierungen oder der Verwendung von nicht vergleichbaren, isolierten Inhaltsstoffen. Fundierte wissenschaftliche Studien sind daher Mangelware. Viele der typischen Aussagen wie »Cranberry-Produkte helfen gegen Blasenentzündung« haben sich inzwischen verselbstständigt, obwohl die Europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde EFSA derartige *Health Claims* als wissenschaftlich nicht ausreichend belegt eingestuft hat und Cranberry-Lebensmittel nicht damit beworben werden dürfen.⁸

Superfoods werden oft mit einem deutlich höheren Gehalt an wertvollen Inhaltsstoffen im Vergleich zu »normalen« Lebensmitteln angepriesen. Das relativiert sich sehr schnell, wenn man zur eigentlichen Verzehrmenge kommt. Ja, Chia-Samen enthalten mit 638 Milligramm pro 100 Gramm sehr viel Calcium. Da es für Chia-Samen aber eine von der EFSA festgelegte Tageshöchstmenge von 15 Gramm (diese enthält 95,7 Milligramm Calcium) gibt, ist die Zufuhr im Vergleich zu einem Glas Milch (250 Milliliter enthalten 300 Milligramm) nicht mehr besonders hoch. Hinzu kommt, dass es für die meisten neuen Superfoods kaum offizielle,

**»Super«-Werbung
statt »Super«-Wirkung**

sondern vor allem kommerzielle, interessensgesteuerte Nährwertanalysen mit erstaunlichen Abweichungen zwischen den einzelnen Anbietern gibt.

Wie kam es zum aktuellen Trend?

Für Lebensmittel darf europaweit schon seit Jahrzehnten nicht damit geworben werden, dass sie Krankheiten vorbeugen, behandeln oder heilen können. Es war aber immer Wunsch der Lebensmittelindustrie, den Gesundheitswert einzelner Lebensmittel herausstellen zu dürfen, beispielsweise mit Aussagen wie »aktiviert Abwehrkräfte« oder »zur Vorbeugung von Osteoporose«. Daher wurden die in der EU-Health-Claims-Verordnung⁹ geregelten gesundheitsbezogenen Aussagen geschaffen.¹⁰ Bei diesen geht es um den Nutzen einzelner Produkte oder Inhaltsstoffe/Nährstoffe für gesunde Personen. Diese Aussagen sind anzumelden, werden von der EFSA geprüft und dann per Verordnung von der EU-Kommission zugelassen oder abgelehnt. Von über 4.600 angemeldeten Aussagen wurden bis heute aber gerade einmal 240 zugelassen, vor allem für Vitamine und Mineralstoffe.¹¹

**EU entzieht sich
Dilemma durch
Nichthandeln**

Die Beurteilung der Wirkung von Pflanz Zubereitungen fällt besonders schwer. Eigentlich will die EFSA weiterhin die strengen Kriterien anlegen. Allerdings gelten dann für die Zulassung eines traditionellen pflanzlichen Arzneimittels geringere Voraussetzungen als für die Bewerbung eines pflanzlichen Lebensmittels. Die EU entzieht sich diesem Dilemma durch Nichthandeln. Die Entwicklung/Verwendung des Begriffes »Superfood« ist daher fast schon eine logische Konsequenz: kein Gesundheitsbezug im Namen und trotzdem verspricht er alle Wunder dieser Welt.

Lange Transportwege, intensive Verarbeitung

Mögen die frischen Superfrüchte, -körner oder -blätter anfänglich sehr nährstoffreich sein, ist doch der Transportweg von den Anbaugeländern in Afrika, Asien oder Südamerika bis in den deutschen Supermarkt ziemlich lang und aufwendig. Entweder liegen die Superfoods wochenlang in Schiffscontainern oder sie müssen eingeflogen werden. Es ist daher fraglich, wie viel von den beworbenen Inhaltsstoffen tatsächlich noch im Endprodukt vorhanden ist. Hinzu kommt, dass die Produkte oft zu früh geerntet oder für den Transport stark verarbeitet (püriert und tiefgefroren oder getrocknet) bzw. konserviert (Schwefeldioxid, Benzoesäure, Kaliumsorbat) werden. Exotische Superfrüchte sind bis auf wenige Ausnahmen frisch nur selten zu bekommen. Weitere für Superfoods verwendete Zusatzstoffe können Säuerungsmittel (wie Zitronensäure E 330), Antioxidationsmittel (wie Ascorbinsäure E 300-304), Verdickungsmittel (wie Xanthan E 415) oder auch Überzugsmittel (wie Schellack E 904) sein. Auch können weitere Verarbeitungsschritte nötig sein, um das Produkt genießbar zu machen, z. B. bei Noni durch Verschnitt mit süßen Fruchtsäften. Cranberries werden wie Rosinen in getrockneter Form angeboten, sind im Gegensatz zu Rosinen aber immer mit fast 50 Prozent Zucker versetzt, teilweise sogar zusätzlich aromatisiert.

**Superfoods:
selten frisch auf
den Teller**

Schadstoffbelastung – nichts Genaues weiß man

Über die Anbau- und Verarbeitungsbedingungen (z. B. Boden-, Wasser-, Luftqualität) der Superfoods in ihren Herkunftsländern ist wenig bekannt. Qualitätsstandards existieren zu Beginn eines Modetrends in der Regel nicht. Anfangs wird meist nach ortsüblicher traditioneller landwirtschaftlicher Praxis gearbeitet – was auch ein Düngen mit (menschlichen) Fäkalien oder die Verwendung verunreinigten Waschwassers beinhalten kann. Grundsätzlich sollten Hygieneprobleme bei exotischen pflanzlichen Lebensmitteln nicht unterschätzt werden. Insbesondere auf frischen Kräutern aus Asien finden sich eine Vielzahl von (multiresistenten) Enterobakterien.¹² Untersuchungen stellten Salmonellen sogar bei getrockneten Produkten wie Moringablattpulver fest.¹³ Im September 2016 gab es beispielsweise eine Vielzahl von Rückrufen für verschiedene (Bio-)Gerstengraspulver-Produkte wegen E. coli-Belastung.¹⁴

**Höhere Nachfrage –
mehr Pestizide
und Dünger im Einsatz**

Mit zunehmender Professionalisierung steigt der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln und anderen Chemikalien sowie Dünger – häufig aber ohne geeignete Schutzmaßnahmen für die Anwender/Landarbeiter. Immer wieder wird festgestellt, dass Superfoods übermäßig mit (in Europa nicht zugelassenen) Pestiziden und Schwermetallen (z. B. Cadmium) belastet sind. Algen oder getrocknete Pflanzen fallen eher mit polyzyklischen aromatischen Kohlenwasser-

stoffen (PAK) auf, Samen durch hohe Gehalte an Schimmelpilzen bzw. deren Toxinen sowie Mineralölrückständen (MOSH, MOAH).¹⁵ Auch bei chinesischen Goji-Beeren wurden Mehrfach-Pestizidbelastungen gefunden,¹⁶ ebenso bei Bio-Chia-Samen oder Moringablattpulver.¹⁷ Angaben wie »Wildwuchs« stehen zwar für unbehandelte Pflanzen, bedeuten aber nicht zwangsläufig, dass es keine Schadstoffbelastung gibt – können die Früchte doch direkt neben einem besprühten Feld, einer stark befahrenen Autobahn, einer Eisenbahnstrecke oder im Einzugsbereich einer Chemiefabrik geerntet worden sein.

Einfluss auf Umwelt und Gesellschaft¹⁸

Dass Beeren, Samen & Co. Superkräfte zugeschrieben werden und die Nachfrage deswegen steigt, kann negative Folgen sowohl für die Umwelt als auch für die Menschen bzw. deren Kultur in den Herkunftsländern haben. Die meisten Superfoods kommen aus Asien oder Lateinamerika. Grundsätzlich verschlechtert der lange Transportweg – egal, ob per Schiff oder Flugzeug – den ökologischen Fußabdruck der Produkte. In den Herkunftsländern kommt es durch die steigende Nachfrage sehr schnell zu Monokulturen, die Biodiversität wird gefährdet. Das ließ sich beispielsweise um die Jahrtausendwende sehr gut in Indien beobachten, als Waschnüsse plötzlich populär wurden und dort riesige Nussmonokulturen entstanden. Ähnliches ist auch von großen Flächen mit Aloe vera-Monokulturen bekannt. In anderen Ländern (z. B. Mexiko) werden große Mengen Wald illegal gerodet, um genügend Anbauflächen beispielsweise für Avocados zu haben.

Außerdem kann es zu chronischem Trinkwassermangel kommen, denn die großen Anbauflächen benötigen ausreichende Bewässerung. Das gilt beispielsweise auch für den Avocadoanbau. Zur Produktion von einem Kilogramm Avocados werden circa 1.000 Liter Wasser benötigt – und das in einer Region wie Limpopo, Südafrika, wo das Wasser für die Bevölkerung eh knapp ist. Auch in Israel fließt ein sehr großer Teil des Trinkwassers in die Produktion dieser Superfrucht, die durch den Vegantrend zusätzliche Nachfrage erfahren hat. Zum Vergleich: Global gesehen braucht man für die Produktion von einem Kilo Tomaten etwas 180 Liter Wasser, allerdings liefern diese deutlich weniger Energie/Kalorien, was in unseren Breiten natürlich nicht wirklich relevant ist.

Inbesondere einige Bäume (z. B. Baobab- und Moringapflanzen) sollen jedoch auch die Beschaffenheit und Fruchtbarkeit von Böden positiv beeinflussen können, indem sie Wasserverluste reduzieren, je nach Gegend die Versalzung des Bodens und einen Abfall des Grundwasserspiegels vermindern. Auch die Bodenerosion an Urwaldhängen könnte durch sie verringert werden. Darüber hinaus sind diese Bäume eine Nahrungsquelle für Bienen, verbessern die Luft und speichern Kohlendioxid.

Eine gesteigerte Nachfrage hat aber auch Einfluss auf die (Ess-)Kultur in den Herkunftsländern. So ist der Preis für das Superfood Quinoa in Bolivien derart gestiegen, dass viele Einheimische ihr traditionelles Grundnahrungsmittel nicht mehr bezahlen können und auf andere Nahrungsmittel ausweichen müssen, die dann oft nicht die gleiche ernährungsphysiologische Qualität haben. Laut dem Institut für Welternährung steigt damit die Gefahr von Fehl- und Mangelernährung und von Krankheiten. Auch in Indien waren die Waschnüsse irgendwann so teuer, dass die Inder selber sich ihre traditionellen Waschgewohnheiten nicht mehr leisten konnten.

Auf der anderen Seite soll die Förderung des Anbaus bestimmter Pflanzen, z. B. der InkaNuss (Sacha Inchi) in Peru, dazu beitragen, dass weniger illegaler Coca-Anbau stattfindet oder dieser gar gestoppt wird. Es kann auch hilfreich sein, wenn ein Staat – wie in Peru für Sacha Inchi geschehen – eine Pflanze zur bedrohten Art erklärt. Darauf folgen nämlich in der Regel strenge gesetzliche Auflagen und es gibt meist einheimische Initiativen, die sich um einen sozioökonomisch verantwortlichen und ökologisch orientierten Handel bemühen.¹⁹ Trotzdem, insbesondere Kleinbauern sind kaum in der Lage, die große Nachfrage nach aktuellen Superfoods zu bedienen, sodass am Ende meist nur einige wenige am Boom wirklich verdienen.

Nicht vergessen werden sollte auch, dass Superfoods Modezyklen unterliegen. Schnell wachsende Märkte können die Produzenten auch sehr schnell in den Ruin treiben, wenn große Investitionen getätigt wurden und die Nachfrage dann plötzlich ausbleibt oder die Preise verfallen. Dann ist es gut, wenn schon alternative Verwendungsmöglichkeiten beispielsweise als Rohstoffquelle für die Lebensmittelindustrie mitgedacht worden sind.

**Monokulturen
und hoher
Wasserverbrauch ...**

**... vergrößern
ökologischen Fußabdruck**

**Höhere Preise
für einheimische
Bevölkerung**

Update zur Initiative Tierwohl

Die Brancheninitiative Tierwohl ist angetreten, die Anforderungen an die Nutztierhaltung anzuheben und die umgesetzten Maßnahmen zu bonitieren, um in breiten Teilen der Tierhaltung für mehr Tierwohl zu sorgen. Die Initiative selbst schreibt über sich: »Erstmals in Deutschland setzen sich Unternehmen und Verbände aus Landwirtschaft, Fleischwirtschaft und Lebensmitteleinzelhandel gemeinsam für eine tiergerechtere und nachhaltigere Fleischherzeugung ein. Die Partner wollen mit der Initiative Tierwohl die Standards in der Nutztierhaltung für Schweine und Geflügel marktweit ausbauen.«²⁰

**Initiative Tierwohl:
mehr Marketing
als Tierschutz**

Die Absicht, sich für mehr Tierwohl in der Tierhaltung einzusetzen, begrüßen die Verbraucherzentralen grundsätzlich. Kritisch zu sehen ist aber vor allem das Marketing im Handel. Vermutlich stammen derzeit nicht viel mehr als zehn Prozent der Schweine aus Betrieben, die der Initiative angeschlossen sind – konkrete Zahlen veröffentlicht die Initiative leider nicht. Dennoch wird der Eindruck im Handel erweckt, dass das Fleischangebot im Handel überwiegend aus der Initiative stammt. Kritisch zu sehen ist zudem, dass die zu erfüllenden Mindestkriterien relativ schwach sind.²¹ Die Brancheninitiative hatte deshalb selbst in ihrer Pressemitteilung vom 28. Juni 2016 verkündet, die Kriterien künftig anheben zu wollen.²² Die internen Beratungen dazu scheinen aber schwierig zu laufen.

Mitte September 2016 verkündete daher der Deutsche Tierschutzbund, dass er seine Mitarbeit im Beraterausschuss der Initiative Tierwohl (ITW) beendet: »Die ›Projektgruppe Schwein‹ hatte [...] getagt, die dort gefassten Beschlüsse bieten allerdings keine langfristige Perspektive für den Tierschutz. Aus Sicht des Verbandes setzt die ITW weiterhin auf Quantität statt Qualität. Zudem bleibt auf nicht absehbare Zeit die Transparenz für den Verbraucher auf der Strecke.«²³ Zuvor habe er, so der Deutsche Tierschutzbund in seiner Erklärung, wiederholt gefordert, dass die Kriterien bei den Grundanforderungen höher sein müssen als bisher vorgesehen. Außerdem seien die verschiedenen Einzelmaßnahmen, aus denen der Landwirt frei wählen könne, nicht zielführend, vielmehr seien konkrete Kriterienpakete notwendig.

**Tierschutzverbände
verlassen die
Initiative Tierwohl**

Nur gut einen Monat später, am 24. Oktober 2016, kehrte auch der zweite Tierschutzverband PROVIEH der Initiative Tierwohl den Rücken, obwohl PROVIEH Mitinitiator der Initiative Tierwohl gewesen war.²⁴ Damit steht die Initiative Tierwohl jetzt ohne Vertreter aus Kreisen des Tierschutzes da.

Die Kritik von PROVIEH gleicht der des Tierschutzbundes. Moniert wurde das Verwässern der Kriterien, das Kürzen der Bonitierung oder, dass manche Tierwohlmaßnahmen wie Einstreu, weiche Liegeflächen und Auslauf ins Freie voraussichtlich ab 2018 nicht mehr bonitiert werden. Bei der Fortsetzung der ITW 2018–2020 schein nicht das Tierwohl im Vordergrund zu stehen, sondern das Ziel, möglichst viele Betriebe aufzunehmen. Um die rund 2.000 auf der Warteliste stehenden Schweinehalter aufzunehmen, seien die maximal erreichbaren Boni pro Tier »erheblich« gekürzt und die Tierwohlkriterien zusammengestrichen worden, so die Kritik von PROVIEH.²⁵

Zwischen den beiden Austritten der Tierschutzverbände aus der Brancheninitiative lag ein Medienbericht über einen Schweinehalter in Baden-Württemberg. In dem Betrieb waren Ende September/Anfang Oktober 2016 massive Missstände und Tierschutzverstöße dokumentiert worden, und das nicht zum ersten Mal. Trotzdem schmückte sich der Betrieb mit gleich drei Gütesiegeln: dem QS-Prüfzeichen, dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg (QZBW) und dem Siegel der Initiative Tierwohl.²⁶ Hier müssen gleich mehrere Kontrollinstanzen gründlich versagt haben.

**Staatliches
Tierschutzlabel
dringend erforderlich**

Ein engmaschig kontrolliertes, staatliches Tierschutzlabel ist also weiterhin mehr als überfällig. Besser wäre jedoch eine EU-weite, obligatorische und abgestufte Kennzeichnung der Tierhaltungsverfahren nach dem Vorbild der Eierkennzeichnung. Zumindest ein staatliches Tierwohllabel hat Bundesminister Schmidt nun endlich angekündigt.²⁷ Hoffen wir also auf ein mehrstufiges Label, das bereits in der Eingangsstufe höhere Anforderungen stellt, als die Initiative Tierwohl und das in den weiteren Stufen deutlich ambitionierter für mehr Tierwohl in der Nutztierhaltung sorgt, indem es sich z. B. an den beiden Labels »Für Mehr Tierschutz« des Tierschutzbundes orientiert. Wichtig sind aber auch eine lückenlose, unabhängige Kontrolle und deutliche Sanktionen bei Missständen.

Anmerkungen

- 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV).
- 2 Deutscher Fleischerverband: Veggie-Produkte: Schluss mit dem Verwirrspiel. Branchen-News vom 1. November 2016.
- 3 ALS Stellungnahme 2016/4.
- 4 Landgericht Trier Urteil 7 HK O 41/15.
- 5 Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse.
- 6 »Super-Wachstum für »Superfoods««. Meldung von Mintel vom 6. Mai 2016.
- 7 »Superfood mit Superzahlen««. IRI Press releases vom 8. März 2016.
- 8 Verordnung (EG) Nr. 1167/2009 und Verordnung (EU) Nr. 957/2010.
- 9 Verordnung (EG) Nr. 1924/2006.
- 10 Siehe hierzu auch unsere Ausführungen im Kritischen Agrarbericht 2015, S. 274 ff.
- 11 Verordnung (EU) Nr. 432/2012.
- 12 K. Veldman et al.: Enterobacteriaceae resistant to third-generation cephalosporins and quinolones in fresh culinary herbs imported from Southeast Asia. In: International Journal of Food Microbiology 177 (2014), pp. 72–77.
- 13 Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart (cvua Stuttgart): Nicht besonders super – das »Super Food« Moringa. Meldung vom 9. März 2016.
- 14 www.lebensmittelwarnung.de.
- 15 Ökotest: Test Superfoods – Supertox. In: Ökotest 4 (2016), S. 29–36.
- 16 »Giftige Pestizidcocktails in traditionellen chinesischen Kräutern«. Meldung von Greenpeace vom 24. Juni 2013. – cvua Stuttgart: Nachgefasst: Pestizide in Gojibeeren. 2010.
- 17 cvua Stuttgart (siehe Anm. 13).
- 18 In folgendem Abschnitt wurden folgende Quellen zitiert: R. Hartmann : Quinoa-Preise als sozialer Sprengstoff. In: DW Themen Wissen & Umwelt; E. Raether: Das Märchen von der guten Avocado. In: Zeit online vom 27. Oktober 2016; Y. Helble: »Grünes Gold« aus dem Land der Inkas. In: *Neue Zürcher Zeitung* vom 21. Dezember 2012; R. Cernansky: Can superfoods boost the planet’s health, too? In: *Ensia*, 19. April 2016; A. Martinez: Sacha Inchi-Öl aus Peru. IPD fördert Import von nachhaltig erzeugten Naturprodukten. In: *sofwJournal* 141 (2015), 11, S. 28–34; M. Hasenheit: Brombeeren statt Gojibeeren – lokales Superfood als ökologische Alternative. In: *Wirtschaftswache* vom 10. Juni 2016; C. Zeiner: Waschnuss-Mangel in Indien: Schmutzwäsche durch Bio-Boom. In: *die tageszeitung (taz)* vom 11. März 2008.
- 19 Sozialprojekt Bergolio »Pro Amazonia« (<http://bergolio.ch/sozialprojekt>).
- 20 Tierwohl-Initiative (<http://initiative-tierwohl.de/ueber-uns/>).
- 21 Siehe auch unseren Jahresrückblick im *Kritischen Agrarbericht* 2016, S. 301 f.
- 22 »Initiative Tierwohl Schwein – Programmentwurf für den Zeitraum 2018-2020 vereinbart«. Pressemitteilung der Tierwohl-Initiative vom 28. Juni 2016.
- 23 »Initiative Tierwohl: Deutscher Tierschutzbund beendet Mitarbeit im Beraterausschuss«. Pressemitteilung des Deutschen Tierschutzbundes vom 16. September 2016.
- 24 »Initiative Tierwohl: Gründungsmitglied PROVIEH e. V. beendet Mitgliedschaft«. Pressemitteilung von PROVIEH vom 24. Oktober 2016.
- 25 PROVIEH: Initiative Tierwohl (Bonitierungssystem) (<https://provieh.de/initiative-tierwohl>).
- 26 Tierquälerei in der Schweinemast – garniert mit Gütesiegel. In: SternTV vom 19. Oktober 2016.
- 27 »Bundesregierung plant ein staatliches Tierschutzsiegel«. Meldung *Die Welt N24* vom 1. Mai 2016.



Bernhard Burdick

Leiter der Gruppe Lebensmittel und Ernährung der Verbraucherzentrale NRW.

Verbraucherzentrale NRW e.V.
Mintropstr. 27, 40215 Düsseldorf
E-Mail: bernhard.burdick@verbraucherzentrale.nrw



Isabelle Mühleisen

Diplom-Ökotrophologin in der Gruppe Lebensmittel und Ernährung der Verbraucherzentrale NRW.

Verbraucherzentrale NRW e.V.
Mintropstr. 27, 40215 Düsseldorf
E-Mail: isabelle.muehleisen@verbraucherzentrale.nrw



Angela Clausen

Diplom-Ökotrophologin in der Gruppe Lebensmittel und Ernährung der Verbraucherzentrale NRW.

Verbraucherzentrale NRW e.V.
Mintropstr. 27, 40215 Düsseldorf
E-Mail: angela.clausen@verbraucherzentrale.nrw