

Larissa Kessner
Gesa Maschkowski

Lebensmittelkennzeichnung: Was wollen Verbraucherinnen und Verbraucher wissen?



Eine Auswertung der aid-Expertenforen unter www.was-wir-essen.de

Die Frageforen unter www.was-wir-essen.de gehen zurück auf die EU-Kampagne „all-about-beef,“ die der aid infodienst im Jahr 2002 durchführte. Mittlerweile sind über 6 000 Fragen dokumentiert, die rund drei Millionen Internetnutzer gelesen haben. Die vorliegende Untersuchung geht am Beispiel der Lebensmittelkennzeichnung der Frage nach, inwieweit diese Frageforen auch als Wissenspool nutzbar sind, um Verständnisprobleme und Informationsbedarf von Verbraucherinnen und Verbrauchern zu untersuchen.

Die im Rahmen der Kampagne „all-about-beef“ eingerichteten Frageforen geben Verbraucherinnen und Verbrauchern die Möglichkeit, im Internet kostenfrei Fragen an das aid-Expertenteam zu stellen. Die Beantwortung der Fragen erfolgt im Regelfall innerhalb von 48 Stunden. Die Foren wurden nach dem Ende der Kampagne von der aid-Website www.was-wir-essen.de übernommen. Sie spielten bereits eine wichtige Rolle bei der Risikokommunikation anlässlich von Lebensmittelkrisen wie Nitrofen und Acrylamid und wurden kontinuierlich um neue Themenforen erweitert, zum Beispiel zu Kinderernährung und Übergewicht.

Einleitung und Fragestellung

Die Angaben auf Lebensmitteletiketten sind neben Medien, Werbung, Familie und Schule eine wichtige Informationsquelle über Nahrungsmittel und Ernährung (Pudel 1980, Hawkes 2004). Einer Emnid-Studie aus dem Jahre 2003 zufolge informieren sich 81 Prozent der deutschen Verbraucherinnen und Verbraucher über ihre Lebensmittel, indem sie das Etikett lesen (Frosta 2003). Eine Befragung von 1 000 Erwachsenen ergab, dass 96 Prozent beim Lebensmitteleinkauf häufig oder fast immer auf das Mindesthaltbarkeitsdatum achten, während nur etwa jeder Zweite auch die gesamten Nährwertangaben liest (Schoenheit 2004). Ziel jeder Lebensmittelkennzeichnung ist es, Verbraucherinnen und Verbraucher zu informieren. Entscheidend ist dabei, dass die Informationen ausreichend und verständlich sind. Diese Untersuchung analysiert die Verbraucherfragen zum Thema Lebensmittelkennzeichnung in den Frageforen auf

www.was-wir-essen.de unter folgenden Aspekten:

- Welche Fragen zur Lebensmittelkennzeichnung stellen Verbraucher/-innen?
- Welche Themen müssen Inhalt von Verbraucherinformationen oder Unterrichtsmaterial über Lebensmittelkennzeichnung sein?
- Welches Verbesserungspotenzial gibt es bei der Lebensmittelkennzeichnung?
- Eignet sich eine Analyse von Verbraucherfragen auf www.was-wir-essen.de, um Verständnisprobleme und Informationsbedarf von Verbraucherinnen und Verbrauchern zu erkennen?

Gegenstand und Methodik der Untersuchung

Gegenstand der Untersuchung waren die Verbraucherfragen in den Expertenforen von [was-wir-essen.de](http://www.was-wir-essen.de) im Zeitraum vom 26. April 2002 bis zum 30. April 2005. In die Erhebung gingen insgesamt 5 710 Fragen ein, Verbraucherfragen zum Thema Acrylamid und Nitrofen wurden nicht berücksichtigt. Bei den Fragestellern handelt es sich um interessierte Verbraucher mit einem Zugang zum Internet. Sie stehen Internetforen offen gegenüber und haben sich in den Foren mit einem „nickname“ (Phantasienamen) und ihrer E-Mail-Adresse angemeldet.

Nach der Klassifikation von Webb und Mitarbeitern (1966) handelt es sich bei dieser Untersuchung um eine Inhaltsanalyse archivalischer Daten und damit um ein nichtreaktives Erhebungsverfahren, da die Fragen durch die nachträgliche Analyse nicht mehr verändert werden. Vorteil der archivalischen

Inhaltsanalyse ist die hohe Validität, denn durch die Untersuchung findet keine Beeinflussung der Fragesteller statt – wie es vielleicht bei einer gezielten Befragung der Fall wäre. Es gehen nur Fragen in die Untersuchung ein, die auch real und unbeeinflusst gestellt wurden. Ein Nachteil ist, dass die Methode keine Rückschlüsse über die Grundgesamtheit der Fragen zulässt, die Verbraucher zur Lebensmittelkennzeichnung haben und dass sie nicht bevölkerungsrepräsentativ ist. Sie kann aber durch aus grundlegende Probleme beim Verständnis von Kennzeichnungsangaben aufzeigen und Forschungsfragen für weitere repräsentative Untersuchungen liefern.

Vorgehensweise

Um möglichst alle Fragen zur Lebensmittelkennzeichnung zu erfassen, wurden die Beiträge mit Hilfe von 91 Schlagwörtern durchsucht und die Treffer mit Hilfe einer assoziativen Suche überprüft und ergänzt. Es ist davon auszugehen, dass damit der größte Teil, nicht jedoch alle Kennzeichnungsfragen erfasst wurden. Die Sortierung der Fragen erfolgte nach folgenden Kategorien:

- **Fachlich:** Welche Kennzeichnungsvorschrift, welches Kennzeichnungselement berührt die Frage?
- **Problembezogen:** Was für ein Problem liegt der Frage zugrunde?
- **Verbraucherbezogen:** Erwähnt der Fragesteller, dass er zu einer bestimmten Verbrauchergruppe, wie zum Beispiel Vegetariern gehört?

Im Laufe der Analyse musste die problembezogene Sortierung um eine entscheidende Kategorie erweitert werden: Viele Fragen sind weder auf lückenhafte oder unverständliche Kennzeichnung noch auf Unkenntnis oder Unverständnis der gesetzlichen Regelungen zurückzuführen, sondern auf fehlendes Grundlagenwissen im Bereich Ernährung.

Ergebnisse

Von 5 710 Beiträgen bezogen sich 740 auf die Kennzeichnung von Lebensmitteln. Dies entspricht 13 Prozent der Anfragen, die das aid-Expertenteam seit 2002 erreicht haben. Da einige Beiträge mehrere Fragen enthielten, wurden sie aufgeteilt, so dass insgesamt 805 Fragen in die Auswertung kamen. Abbildung 1 zeigt, zu welchen Kennzeichnungselementen es am häufigsten Fragen gab. Zu beachten ist hierbei, dass die meisten Fragen zum Zutatenverzeichnis von Schwangeren stammen, die Fragen zur Kennzeichnung von Rohmilchprodukten haben. Sie nehmen

genauso wie zum Beispiel Allergiker oder Vegetarier eine Sonderstellung ein, da sie ganz bestimmte Ansprüche an die Lebensmittelkennzeichnung haben.

Betrachtet man die übrigen Verbraucher ohne die Sondergruppen, beziehen sich die Fragen am häufigsten auf gesundheitliche Angaben wie Nährwertkennzeichnung (100 Fragen absolut), Haltbarkeitsangaben (86 Fragen), Zusatzstoffe (80 Fragen) und das Zutatenverzeichnis (65 Fragen; s. Abb. 2).

Gesundheitsbezogene Angaben – unvollständig und missverständlich

60 Prozent der Fragen im Bereich der gesundheitsbezogenen Angaben lassen den Wunsch nach einer (ausführlicheren) Nährwertkennzeichnung erkennen. Die Fragesteller wünschen sich eine Kennzeichnung:

- aller Inhaltsstoffe (16 Fragen)
- des Fettgehaltes (15 Fragen)
- des Brennwertes (14 Fragen)
- des Gehaltes an trans-Fettsäuren (6 Fragen)
- oder Angaben zum Fettsäuremuster (4 Fragen).

40 Prozent der Fragen zu gesundheitsbezogenen Angaben sind Verständnisfragen. Verbraucher lesen die Nährwertkennzeichnung teilweise sehr genau. Mit Hilfe der Nährstoffgehalte versuchen sie, verschiedene Produkte miteinander zu vergleichen und Aufschluss über den gesundheitlichen Wert eines Produktes zu erhalten. Diese Versuche misslingen jedoch, wenn die Leser die Nährwertangaben gar nicht erst verstehen oder diese nicht einordnen können.

- **Verständnisprobleme (11 Fragen)** beruhen darauf, dass
 - Begriffe wie Kalorien und deren ernährungsphysiologische Bedeutung unklar sind,
 - die Umrechnung der angegebenen Nährstoffmengen auf das verzehrfertige Produkt schwer fällt,
 - Nährstoffe mit Zutaten verwechselt werden, zum Beispiel das Fett in der Nährwertkennzeichnung mit dem Fett in der Zutatenliste.
- **Interpretationsprobleme (7 Fragen)** beruhen darauf, dass
 - nicht bekannt ist, welche Nährstoffzusammensetzung als günstig zu bewerten ist,
 - nicht geläufig ist, welche Menge eines Nährstoffes „viel“ oder „wenig“ ist.

Auch nährwertbezogene Aussagen wie die Bezeichnung als „cholesterinarm“ oder „light“ und Fachbegriffe wie die Angabe „enteisent“ bei Mineralwasser lösen vereinzelt Verunsicherung und Missverständnisse aus. Deutlich ist zu erkennen, dass

- es Interpretationsprobleme bei Nährwertangaben und anderen gesundheitlichen Angaben gibt,
- die Fragesteller teilweise nicht über das Grundlagenwissen verfügen, um die Nährwertangaben nutzen zu können.

Mindesthaltbarkeitsdatum – woran erkenne ich den Verderb?

Die Fragesteller möchten vom aid infodienst wissen,

- wie lange bestimmte Lebensmittel nach dem Öffnen der Verpackung noch haltbar sind (20 Fragen, besonders häufig zu Milch),
- ob sie ein verschlossenes Produkt nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch verzehren dürfen (16 Fragen),
- wie sie Lebensmittel am besten aufbewahren (15 Fragen),
- wie sich Tiefgefrieren auf die Haltbarkeit auswirkt (11 Fragen),
- woran sie überhaupt den Verderb eines Produktes erkennen (5 Fragen).

Diese Probleme sind nur begrenzt durch eine bessere Kennzeichnung zu lösen. Hier kann grundlegendes Wissen über Lebensmittelhaltbarkeit und -lagerung, über Ursachen und Kennzeichen von Verderb zu mehr Sicherheit im Umgang mit Lebensmitteln führen.

Zutatenverzeichnis und Zusatzstoffe – was verbirgt sich dahinter?

Aus der großen Anzahl an Fragen zum Zutatenverzeichnis geht hervor, dass sich die Fragesteller grundsätzlich für die Zutaten, die Herstellungsweise und Beschaffenheit von Lebensmitteln interessieren (54 Fragen). Die Zutatenliste hilft jedoch nur eingeschränkt weiter, da die Bezeichnungen der Zutaten nicht immer verständlich sind und sie keinen Rückschluss auf die Herkunft der Zutaten zulassen:

- **Verständnisprobleme (25 Fragen)** beruhen auf technologisch durchaus exakten, jedoch unbekannteren Ausdrücken. Verbrauchern ist zum Beispiel nicht bekannt,

- dass Glucosesirup eine Zuckerart ist,
- welche Zutaten sich hinter Süßmolkenpulver oder Honiggranulat verbergen.
- Der Wunsch nach Angabe der Herkunft (7 Fragen) besteht bei Zutaten, die
 - man auf unterschiedliche Weise gewinnen kann wie das Lab zur Käseherstellung,
 - von verschiedenen Tierarten stammen können wie Gelatine.

Erscheint im Zutatenverzeichnis ein Zusatzstoff, so löst bereits die Kennzeichnung als solche Verunsicherung aus, da die

- Verbraucher gesundheitliche Gefahren fürchten (29 Fragen),
- „E-Nummer“ eines Zusatzstoffes nicht transparent ist (7 Fragen),
- Verbraucher sich unter der Bezeichnung und häufig auch unter dem Klassennamen eines Zusatzstoffes nichts vorstellen können (6 Fragen).

Etwa ein Viertel der Fragen deutet darauf hin, dass Verbraucher die gesetzlichen Kennzeichnungsvorschriften nicht genau kennen, wohl aber davon gehört haben, dass es Ausnahmen von der Kennzeichnungspflicht gibt. Die Folge ist ein grundsätzliches Misstrauen gegenüber der Aussagekraft der Zutatenliste.

Allergiker – wo steckt mein Allergen?

Für Allergiker und Personen mit einer Pseudoallergie oder einer Intoleranz ist von großer Bedeutung, in welchen Lebensmitteln „ihr“ Allergen vorkommt. Deshalb interessieren sie sich mehr als andere Bevölkerungsgruppen

- für die verschiedenen Ausnahmeregelungen von der Kennzeichnungspflicht der Zutaten (35 Fragen),
- für Bezeichnungen von Zutaten (22 Fragen), die
 - keinen Aufschluss über den Ursprung geben, wie zum Beispiel Lecithin, das aus Soja oder Eiern stammen kann,
 - keinen direkten Aufschluss über die tatsächlichen Zutaten geben, wie zum Beispiel Aroma oder Gewürze.

Die Allergienkennzeichnung, die ab November 2005 verpflichtend wird, soll Allergikern, die auf eines der zwölf Hauptallergene reagieren, und Personen mit Laktoseintoleranz die Lebensmittelauswahl erleichtern. Folgende Probleme bleiben jedoch bestehen:

- Für Zutaten, die eines der Hauptallergene zum Beispiel in hydrolysierte Form enthalten, besteht Forschungsbedarf bezüglich ihrer noch vorhandenen Allergenität im Lebensmittel.

- Seltener Allergene sind weiterhin nicht grundsätzlich kennzeichnungspflichtig.
- Lose Ware ist von der neuen Allergienkennzeichnung bisher ausgenommen.

Ein Drittel der Allergiker wünscht sich individuelle Lebensmittel-Listen, die die Auswahl verträglicher Produkte erleichtern. Besonders Personen, die natürlich vorkommende Substanzen in Lebensmitteln nicht vertragen, zum Beispiel Fructose, haben Beratungsbedarf.

Schwangere – woran erkenne ich Rohmilchkäse?

Schwangere sollten auf den Verzehr von Rohmilch sowie auf rohe Fleisch- und Fischprodukte verzichten, um eine Listerieninfektion zu vermeiden. Zwei Drittel der Fragen deuten auf eine starke Verunsicherung bei Schwangeren hin. Sie stellen immer wieder die Frage, woran sie erkennen, ob ein Käse aus Rohmilch hergestellt wurde. Die Probleme dieser Fragestellerinnen sind darauf zurückzuführen, dass

- der Hälfte der Verbraucherinnen die grundsätzliche Kennzeichnungspflicht

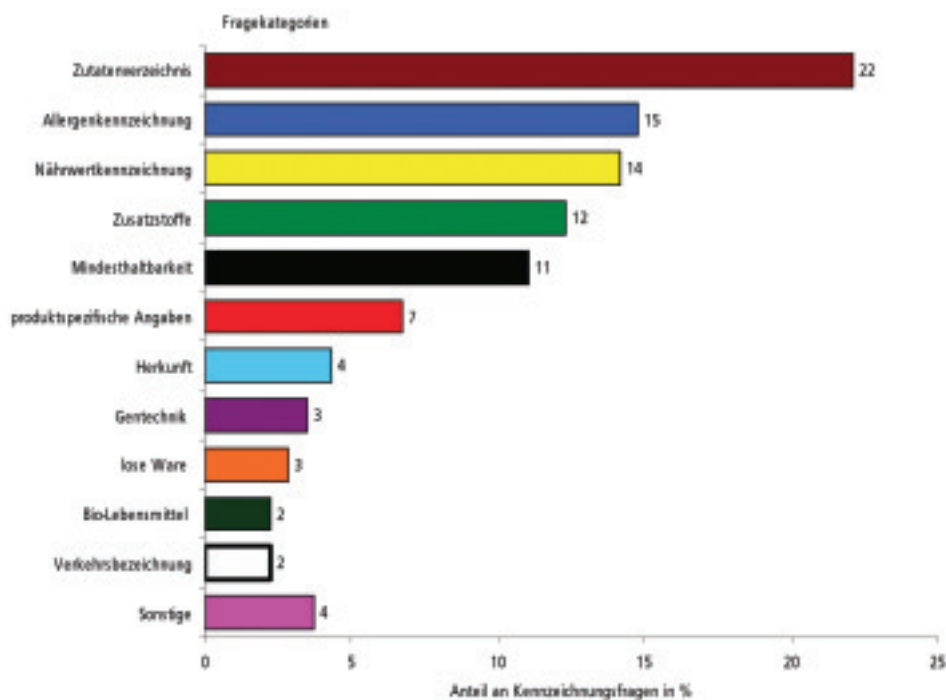


Abbildung 1: Verteilung der Kennzeichnungsfragen (805 Beiträge) auf verschiedene Fragekategorien in Prozent

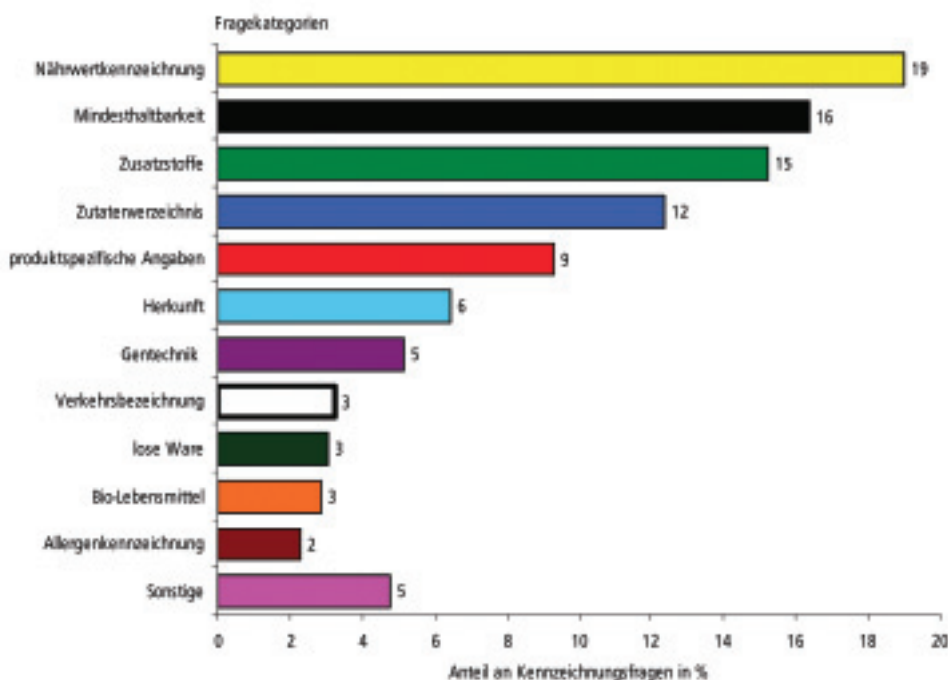


Abbildung 2: Verteilung der Kennzeichnungsfragen (526 Beiträge), ohne die Fragen der Sondergruppen, in Prozent

von verpacktem Rohmilchkäse überhaupt nicht bekannt ist (27 Fragen),

- sie der Kennzeichnungsvorschrift allein nicht vertrauen (22 Fragen),
- sie nicht wissen, ob die Kennzeichnungspflicht auch für ausländische Käsesorten gilt (11 Fragen).

Aus vielen dieser Fragen geht außerdem hervor, dass den Schwangeren grundlegen-

des, mikrobiologisches Wissen über die Krankheitserreger und deren Übertragungsbedingungen fehlt. Auch die übrigen Fragen der Schwangeren sind von großer Verunsicherung geprägt, die auf mangelnde Grundkenntnisse zurückzuführen ist:

- Grundlagenwissen im Bereich Mikrobiologie fehlt, um zu beurteilen, in welchen Produkten Krankheitserreger enthalten sein beziehungsweise sich noch vermehren können. Beispielhaft sind hier Fragen zu trockenem Soßenpulver, Pudding und eingelegtem Fisch zu nennen.
- Kenntnisse über Herstellungsprozesse von Lebensmitteln fehlen, um zu beurteilen, ob ein Produkt ausreichend erhitzt wurde. So entstand bei Joghurt mit dem Hinweis „nicht wärmebehandelt“ die Frage, ob es sich um ein Rohmilchprodukt handelt.

Ernährungsinformationen für Schwangere sollten diese Wissenslücken aufgreifen und gleichzeitig grundlegende Kenntnisse zur Mikrobiologie und zur Lebensmittelherstellung vermitteln.

Die Herkunft der Lebensmittel und Gentechnik

Neben produktspezifischen Fragen zu ganz bestimmten Lebensmitteln (54 Beiträge), sind die Kennzeichnung der Herkunft (35 Fragen) sowie der Verwendung von Gentechnik (28 Fragen) von Interesse. Alle weiteren Themen haben jeweils nur einen Anteil von weniger als drei Prozent an den Kennzeichnungsfragen, Fragen zu den Herkunftsangaben beziehen sich zum Großteil auf tierische Produkte. Die Forennutzer wünschen Auskunft über

- die Herkunft der Lebensmittel (15 Fragen),
- die Haltungform der Tiere, von denen die Produkte stammen (4 Fragen),
- den Hersteller von Produkten einer Handelsmarke (2 Fragen).

Informationsbedarf bestand auch im Hinblick auf die Kennzeichnungsvorschriften für gentechnisch veränderte Lebensmittel, insbesondere im Frühjahr 2004, als die europäischen Kennzeichnungsvorschriften gültig wurden. Unklar war, welche Lebensmittel unter Verwendung von genetisch veränderten Organismen hergestellt werden, ohne selbst kennzeichnungspflichtig zu sein (7 Fragen).

Zusammenfassung und Diskussion

Die Lebensmittelkennzeichnung ist für Verbraucher von großer Bedeutung. Mehr als jede zehnte Verbraucherfrage, die seit dem Jahr 2002 in den Verbraucherforen auf www.was-wir-essen.de gestellt wurde, bezieht sich auf die Kennzeichnung von Lebensmitteln. Die inhaltliche Auswertung der knapp 740 Kennzeichnungsfragen macht deutlich, in welchen Bereichen es Potenzial für eine verbesserte Verbraucherinformation, aber auch eine verbesserte Lebensmittelkennzeichnung gibt. Dazu gehören:

- die verständliche und vollständige Angabe des Nährwerts,
- Angaben zur Haltbarkeit und Aufbewahrung,
- eine verständliche und lückenlose Kennzeichnung aller Zutaten,
- Angaben zum Ursprung der Zutaten,
- Herkunftsangaben, bei tierischen Produkten Informationen zur Haltungform,
- Gentechnikkennzeichnung.

Ähnliche Ergebnisse lieferte eine Befragung im Auftrag des Verbraucherzentrale Bundesverbandes (vzbv) aus dem Jahre 2004. Auch hier wünschten sich Verbraucher zusätzliche Informationen zum Herstellungsdatum, zur Verwendung von Gentechnik, zu allen Inhalts- und Rohstoffen, zur Art der Tierhaltung und vieles mehr. Die Angabe dieser Informationen muss jedoch nach Ansicht der Verbraucher nicht notwendigerweise über das Etikett erfolgen. Zumindest ein Drittel der Befragten konnte sich vorstellen, kostenlose Telefonhotlines oder die Homepage der Hersteller zu nutzen (*Schoenheit 2004*).

Die vorliegende Untersuchung macht auch deutlich, dass die Fragesteller die Angaben auf der Packung teilweise

- gar nicht verstehen,
- falsch verstehen,
- oder sie nicht einordnen können.

Einer bevölkerungsrepräsentativen Befragung von über 2 500 haushaltsführenden Personen aus dem Jahre 1994 (*Pudel 1996*) zufolge beurteilen zwei Drittel der Verbraucher die Informationsmenge und -verständlichkeit der Lebensmittelkennzeichnung als mindestens ausreichend. Die beispielhafte Überprüfung der Verständlichkeit bestimmter Packungsangaben, wie zum Beispiel „Fett i. Tr.“ verdeutlicht jedoch, dass gerade die Personen, die der Kennzeichnung vertrauen und sie als verständlich einstufen, den tatsächlichen Informationsgehalt der Angaben gar nicht erfassen. So halten fast 40

Beispielfragen aus den Foren unter www.was-wir-essen.de

Nährwert- und andere gesundheitsbezogene Angaben

„Wieviel Gramm Fett auf 100 g sind „wenig“, wieviel sind „viel“ oder „zu viel“?“

„Sind in meinem (Bio-)Gemüsesaft überhaupt noch Vitamine? Es finden sich keine entsprechenden Angaben auf der Verpackung, wie sie etwa bei vielen Obstsaften vorhanden sind.“

„Da ich relativ viel Ausdauersport – Langstreckenlauf – betreibe, muß ich entsprechend viel trinken. Ist das Mineralwasser in diesem Zusammenhang eigentlich ideal, insbesondere wegen der enteisenenden Wirkung?“

„15 % Fett im Milchanteil. Was ist damit gemeint? Kann es sein, dass fettreicher Käse gemixt wird mit entsprechender Milch?“

„Wenn ein Roggenmischbrot (500 g) laut Bäckermeister so ca. 2 bis 3% Fette enthält, wieviel Gramm Fett macht dies dann genau aus? Dachte immer das Brote ohne Butter oder Öl hergestellt wird!“

Mindesthaltbarkeit

„Kann man am Geruch erkennen, ob Wurst nicht mehr gut ist? Ist „Schmiere“ auf der Wursthaut ebenfalls ein Zeichen dafür, dass die Wurst nicht mehr gut ist?“

Zutatenliste und Zusatzstoffe

„Könnten Sie mir die Begriffe Süßmolkenpulver & Sojalecithin mit verständlichen Wörter erklären.“

„Hätten sie eventuell eine Liste in welcher alle verwendeten Zusatzstoffe (wie z.B. E 415) und deren wirklichen Namen aufgeführt sind (also so dass ich mir was darunter vorstellen kann)?“

Schwangere

„Erst kürzlich las ich auf verschiedenen probiotischen Joghurts den Hinweis, dass diese Produkte nicht wärmebehandelt wären. Kann ich diese Joghurts auch in der Schwangerschaft essen oder sind es ohne Wärmebehandlung Rohmilchprodukte?“

Prozent der Befragten den Fettgehalt in der Trockenmasse für den absoluten Fettgehalt des Käseproduktes, während nur 20 Prozent die Angaben richtig umrechnen können. Die Autoren folgern, dass der Gesetzgeber konkrete Kenntnisse beim Verbraucher voraussetzt, die dieser vielfach nicht besitzt.

Diskussion zur Nährwertkennzeichnung

Aus gesundheitlicher Sicht sind insbesondere solche Kennzeichnungselemente, die über den Nährwert oder gesundheitliche Wirkungen der Lebensmittel informieren, von besonderer Bedeutung (Hawkes 2004). Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) sieht in einer standardisierten Nährwertkennzeichnung die Möglichkeit, Verbraucher darin zu unterstützen eine gesunde Lebensmittelauswahl zu treffen (Hawkes 2004).

In den USA ist die Angabe von standardisierten Nährwertinformationen auf verpackten Lebensmitteln seit 1994 Pflicht. Zwei Studien aus den Jahren 1999 und 2005 zeigen, dass die Nährwertangaben für Personen, die diese häufig oder sogar üblicherweise lesen (ca. 50 %), von Nutzen sind. Sie gaben einen signifikant niedrigeren Fettverzehr zu Protokoll als Personen, die Nährwertinformationen nie beachten. Häufigeres Lesen der Nährwertangaben ist allerdings unter anderem mit einem höheren Bildungsgrad assoziiert (Satie et al. 2005, Neuhouser et al. 1999).

In den Mitgliedsländern der EU ist eine Nährwertkennzeichnung nur dann verpflichtend, wenn die Produkte eine nährwertbezogene Aussage wie „ballaststoffreich“ oder „fettarm“ tragen. Ohne repräsentative quantitative Aussagen machen zu können, verdeutlicht die Auswertung, dass die derzeitige Form der Nährwertkennzeichnung aus verschiedenen Gründen ihrer Funktion als Orientierungs- und Entscheidungshilfe für Verbraucher häufig nicht gerecht wird. Andere Untersuchungen bestätigen diese Erkenntnisse. So ergab eine Befragung von europäischen Verbrauchern (European Food Information Council 2005), dass insbesondere unter Franzosen und Deutschen große Verwirrung herrscht. Die Probanden konnten Unterschiede beziehungsweise Zusammenhänge zwischen Fachbegriffen wie Natrium und geläufigeren Bezeichnungen wie Salz nicht benennen.

Einer systematischen Auswertung von etwa 100 Studien aus Europa und den USA (Cowburn und Stockley 2003) zufolge sind die Grundkenntnisse der Verbraucher, die für die Interpretation von Nährwertangaben ent-

scheidend sind, grundsätzlich als gering einzustufen. Dementsprechend verstehen sie zwar einfache Nährwertangaben, haben aber Schwierigkeiten komplexe Rechenschritte durchzuführen und die einzelnen Nährstoffe hinsichtlich der Bedeutung für ihre tägliche Ernährung einzuordnen.

Auf der Grundlage solcher Ergebnisse plädieren Verbraucherorganisationen wie der europäische Verbund BEUC („bureau européen des consommateurs“) für eine einfache und klare Kennzeichnung, die Verbraucher verstehen und die es ihnen ermöglicht die ernährungsphysiologische Qualität der Produkte zu beurteilen (BEUC 2004). In verschiedenen europäischen Ländern diskutieren Verbraucherschutzorganisationen zurzeit, auf welche Weise man Nährwertinformationen bildlich und damit verständlicher darstellen kann. Die britische Food Standards Agency hat bereits verschiedene Modelle entwickelt und will Verbraucher in einer groß angelegten Untersuchung zu deren Präferenzen befragen (FSA 2005).

Schlussfolgerung und Ausblick

Zusammenfassend gibt die Analyse der Kennzeichnungsfragen auf der Website www.was-wir-essen.de deutliche Hinweise darauf, dass

- insbesondere die Themenbereiche Nährwertkennzeichnung, Haltbarkeit, Zutatenliste einschließlich der Zusatzstoffe, Herkunftsangaben und Gentechnik eine Rolle spielen,
- es bei der Verständlichkeit von Lebensmittelkennzeichnung Verbesserungspotenzial gibt,
- Fragestellern teilweise das Grundlagenwissen fehlt, um die vorhandene Kennzeichnung verstehen oder einordnen zu können.

Ursache für Verständnis- und Interpretationsprobleme sind also nicht nur missverständliche Formulierungen oder Fachbegriffe, sondern auch der Mangel an grundlegenden Kenntnissen im Bereich Ernährung und Lebensmittelkunde. Informationen zur Lebensmittelkennzeichnung müssen deshalb kombiniert mit dem entsprechenden Grundlagenwissen vermittelt werden. Der Vergleich mit anderen Untersuchungen zur Lebensmittelkennzeichnung zeigt, dass sich die Fragen in Verbraucherforen von www.was-wir-essen.de dafür eignen, Verständnisprobleme und Wissenslücken bei Verbraucherinnen und Verbrauchern zu identifizieren. Über die Analyse dieser Verbraucherfragen lassen sich auch noch unbekannte Problembereiche erfassen. Die Ver-

braucherforen von www.was-wir-essen.de liefern damit eine wertvolle Grundlage für eine dialogbasierte Verbraucherkommunikation.

Literatur (Auswahl)

- BEUC: Give Consumers the information they need to know about their food. Pressemitteilung, Brüssel (2004)
- Cowburn G, Stockley L: A systematic review of the research on consumer understanding of nutrition labelling. European Heart Network, Brüssel (2003)
- European Food Information Council: Nutrition Information & Food Labelling. In: EUFIC Forum 2, 1–5 (2005)
- Frosta AG: Emnid-Studie: Verbraucherwünsche gehen über neue EU-Richtlinie hinaus. Pressemitteilung, Bremerhaven (2003)
- Hawkes C: Nutrition labels and health claims: the global regulatory environment. World Health Organization, Genf (2004)
- Neuhouser ML, Kristal AR, Patterson RE: Use of food nutrition labels is associated with lower fat intake. In: Journal of the American Dietetic Association, 99, 45–50 (1999)
- Pudel V: Informationsnutzen der Lebensmittelkennzeichnung für deutsche Konsumenten als Entscheidungshilfe bei der Lebensmittelauswahl. In: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Ernährungsbericht (1996)
- Satie JA, Galanko JA, Neuhouser ML: Food Nutrition Label use is associated with demographic, behavioral, and psychosocial factors and dietary intake among african americans in North Carolina. In: Journal of the American Dietetic Association, 105, 392–402 (2005)
- Schoenheit I: Was Verbraucher wissen wollen. Ergebnisse einer empirischen Studie zum Informationsbedarf der Verbraucher. Verbraucherzentrale Bundesverband e. V., Berlin (2004)

Die vollständige Literaturliste erhalten Sie bei der Redaktion.

Für die Autoren



Dipl. Oecotroph.
Larissa Kessner
Sebastianstraße 74
53115 Bonn
E-Mail:
larissa.kessner@gmx.de

1999 bis 2004 Studium der Ernährungs- und Haushaltswissenschaften an der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn. Fachjournalistin für Ernährung mit dem Schwerpunktthema „Lebensmittelkennzeichnung“.