



Wissensforum Backwaren

Berlin · Wien

backwaren aktuell

Neues aus dem Wissensforum Backwaren



© Anzhis, Irene Krauß



© Doc Rabe - Fotolia.com



© Frank Täubel - Fotolia.com

2

„Luschtig isch de Fasnacht ...“

Geschichten aus der Schmalz-Pfanne

8

Wie tickt der Verbraucher?Ausgewählte Verbraucherstudien
aus dem Jahr 2011

13

Das VerbraucherinformationsgesetzDie Novelle und ihre Auswirkungen
auf die Praxis – eine kritische Würdigung**Liebe Leser,**

zu Karneval, Fasching oder auch Fas(t)nacht hatten sie wieder Hochsaison, die Fett- und Siedegebäcke, die uns in ihrer breiten Sortimentsvielfalt nicht nur die „fünfte Jahreszeit“ versüßen. Wo aber dieses Brauchtum eigentlich herkommt und wie es über die deutschen Grenzen hinweg gelebt wurde und wird, ist heutzutage fast in Vergessenheit geraten. Zeit also, die Geschichte der „Berliner“ und sonstigen krapfenähnlichen Gebäcke einmal näher zu beleuchten.

Genauer betrachtet wird in dieser Ausgabe auch der Verbraucher. Ihn und seine Wünsche tatsächlich zu verstehen, dürfte eine nahezu unlösbare Aufgabe sein, zumal es „den Verbraucher“ gar nicht gibt. Dennoch lassen sich anhand repräsentativer Verbraucherbefragungen Trends und Themen aufspüren, die zumindest große Teile der Bevölkerung bewegen. Welche das sind, stellen wir Ihnen in unserem Beitrag über ausgewählte Verbraucherstudien aus dem Jahr 2011 vor. Sie zeigen unter anderem, dass viele Verbraucher verunsichert sind und Schwierigkeiten haben, die Qualität von Lebensmitteln anhand der ihnen vorliegenden Informationen zu bewerten. Eine höchst unbefriedigende Situation für alle Beteiligten – Hersteller und Verbraucher gleichermaßen. Ob allerdings der Anspruch auf mehr Informationen dieses Dilemma lösen kann, ist mehr als fraglich. Die aktuelle Novelle des Verbraucherinformationsgesetzes vertritt diesen Ansatz – ohne allerdings dessen Konsequenzen für die Praxis angemessen zu berücksichtigen, wie Sie in unserem dritten Beitrag lesen können.

Eine anregende Lektüre wünscht Ihnen

Ihr Team von backwaren aktuell

„Luschtig isch de Fasenacht“

Irene Krauß, Bad Säckingen

Geschichten aus der Schmalz-Pfanne

Warum es gerade Fettgebäcke beziehungsweise Siedegebäcke sind, die uns im Vorfeld der närrischen Tage in allen Bäckereien begegnen, können wohl nur die Wenigsten auf Anhieb beantworten. Dass es aber eine enge Beziehung zwischen Fettbackenem und der Fastnacht gibt, ist unzweifelhaft und wird in einer zeitlosen „*Wetterregel*“ aus dem schwäbisch-alemannischen Raum bestätigt: „*Jetzt chunnt die luschtig Fasnachtszeit, wo 's Brotwürst ragnet und Chüechli schneit.*“

Die Formen all dieser Gebäcke wie Berliner, Krapfen, Küchle, Kreppel, oder wie sie landauf, landab heißen mögen,

sind außerordentlich vielfältig und auch die Bezeichnungen wechseln,

wie bei kaum einer anderen Speisegruppe. Im Allgäu beispiels-

weise spricht man von Funkenküchlein. Die Sachsen haben

sich bei den Krapfen auf Kreppelchen, die Thüringer

auf Kräppe geeinigt. Die meisten aber denken beim

Stichwort Fettgebäcke zuallererst an den mit

Konfitüre gefüllten und mit Zucker bestreuten Krapfen,

in Deutschland heute überwiegend „*Berliner*“ genannt.



© picfive – Fotolia.com

Donats werden aus Hefe- oder Rührteig hergestellt. Sie stammen ursprünglich aus dem amerikanischen Kulturkreis, haben sich aber mittlerweile auch in Europa einen Namen gemacht.

Allen gemeinsam ist, dass sie eben in heißen Fetten oder Ölen schwimmend ausgebacken werden.

Heute kommen überwiegend pflanzliche Fette und/oder Öle zum Einsatz, die in früheren Zeiten nicht verfügbar waren. Damals wurde zur Herstellung Schmalz (Butter- oder Schweineschmalz) verwendet, daher stammt auch die ursprüngliche Bezeichnung „Schmalzgebäck“. Nicht umsonst hat der im Süden Deutschlands vielzitierte „schmotzige“ Donnerstag, der früher den eigentlichen Auftakt zum häuslichen Küchlebacken bildete, seinen Namen danach erhalten.

„Schmotzig“ bedeutet nämlich nichts anderes als „fettig“ oder „schmalzig“.

Dass diese terminliche Zuordnung zur regional als Fasching, Fas(t)nacht oder Karneval benannten Zeit in Deutschland eine sehr alte Tradition hat, darauf verweisen auch die im Spätmittelalter so beliebten Fastnachtsspiele:

„*Ich hab' der Nacht Euch hergeladen,
daß Ihr Euch Krapfen holt
und Fladen;
und heut' mit mir wollt Fasnet halten,
dem Brauche nach,
dem guten, alten...*“

Mit diesen Worten beschrieb im Jahre 1540 Hans Sachs, Führer der Nürnberger Narrengemeinschaft und uns besser bekannt als unermüdlicher Verfasser einprägsamer Reime, in einem seiner Fastnachts-spiele das gegenseitige Beschenken mit Krapfen zur Fastnacht.

Fettes vor der Fastenzeit

Dass der kalendarische Speisezeitel zur Fastnacht gerade Schmalzgebäckenes vorsah, lag an der unmittelbar bevorstehenden vorösterlichen Fastenzeit mit ihrer strengen Fastendisziplin, die in den vergangenen Jahrhunderten den Genuss von Schmalz, Fett, Milch, Butter, Käse und Eiern verbot. In der Folge musste in den Tagen vor dem Aschermittwoch allein aus wirtschaftlichen Gründen eigens geschlachtet und verderbliche Vorräte, die unter das Fastengebot fielen, verbraucht oder entsprechend eingelagert werden. Bevor also die alltäglichen Speisegewohnheiten derart radikal beschnitten wurden, empfahl sich der Genuss von deftigen Speisen ebenso wie von schmalzgebackenen, eierhaltigen Fastnachtsküchlein. Denn Fettes zu essen war früher gleichbedeutend mit gutem und üppigem Essen. Vor allem in der häufig milchreichen, aber getreidearmen Bergbauernwirtschaft waren Butter und Schmalz in der Regel reichlich verfügbar, und so wundert es nicht, dass nach und nach ein großes, regional verschiedenes Repertoire an Fastnachtsgebäcken entstanden ist.

Die lustigen Tage der Fastnacht

Bis ins 15. Jahrhundert billigte auch die Kirche entsprechende Vergnügungen und leibliche Genüsse vor den Fasten- und Bußwochen. Als aber die Feste überhand nahmen und die Sitten allzu locker wurden, begann man die Unmäßigkeiten mit sehr gemischten Gefühlen zu betrachten. Aber was half es, dass der

wortgewaltige Augustinerprediger Abraham a Sancta Clara am Fastnachtssonntag des Jahres 1676 von der Kanzel aus donnerte: „*Heut ein Festtag und ein Frestag.*“ Geahnt hatten das schon viele vor ihm! Knapp 80 Jahre zuvor war beispielsweise der Pfarrer von Litzelstein, Heinrich Vogel, beim Gedanken an die Schmalzpfannen in heiligen Zorn geraten und hatte gegen das „*Küchlein backen/Strauben/Nauntzen/und wie sie mehr heißen...*“ als ein „*antichristlicher greul*“ gewettert, das er gar als „*Teuffels dreck*“ anprangerte. Solche Gängeleien von der Kirchenkanzle herab mögen es gewesen sein, die im schwäbisch-alemanischen Raum zu der prägnant formulierten Redewendung geführt haben: „*Kurtz predig und lang praten gehören zu der Fasnacht.*“

Umstritten war auch das traditionelle Beschenken mit Schmalzgebäcken: die Schüler ihren Lehrern, die Grundherren ihren Bediensteten oder die Paten ihren Patenkindern. Aus Zürich erfahren wir beispielsweise, dass der Pfarrer von St. Peter den Metzgern als Gegengeschenk für geleistete Dienste 101 Küchli überreichen ließ; eine Gepflogenheit, die 1530 aufgehoben wurde. Auch in Nürnberg hat man dem Krapfenbacken und „*Küchlein-Einholen*“ bereits um 1600 wegen der allgemeinen Armut ein Ende gemacht. Solche Einzelmaßnahmen halfen wenig, denn vielerorts gehörte es zur Gewohnheit, dass gerade die finanziell schlecht gestellten Pfarrer und Lehrer zur Fastnacht ihre Krapfen erhielten. Vom rein wirtschaftlichen Standpunkt aus gesehen konnten solche Nahrungszuwendungen ein durchaus wichtiges Zubrot für die weniger Betuchten mit kargem Einkommen sein. Im Ostfränkischen ist für das 17. Jahrhundert die sogenannte „*Krapfenmahlzeit*“ belegt, die die Stadt Bamberg während der Fastnacht an die Bediensteten ausgab. Und aus alten österreichischen Kostordnungen des Jahres 1749 weiß man, dass für das Gesinde „*extra zum Faschingsmahl jeder Person drey*

Strauben kennt man insbesondere im süddeutschen Raum und in Österreich. Sie werden aus Rührteig hergestellt.



© Carla Litzinsky - iStock.com

Krapfen“ als Mahlzugabe verteilt wurden.

Darüber hinaus wurden damals dem Schmalz Heil- und Abwehrkräfte zugeschrieben – aber Küchlesschmalz musste es sein! Schier endlos berichtete der deutsche Volksglaube darüber. So fettete man damit Pflug und Erntewagen, aber auch das Joch der Zugtiere ein, damit das Vieh gesund blieb. Auch Hühner, Fuchs, Iltis und Marder bekamen ihren Anteil: Hühner, damit sie legten, ja und Füchse, damit sie eben nicht erlegten.

Für die Beliebtheit der Krapfen, Küchle und Strauben gibt es auch eine kochtechnische Begründung: Krapfen sind typische Herdgebäcke, das heißt, man benötigte zu ihrer Herstellung keinen Backofen, sondern lediglich eine große und weite (Schmalz-)Pfanne vor oder über dem offenen Feuer. Die Gebäckzubereitung in heißem Fett war ebenso schnell wie einfach und ließ sich gut in der heimischen Küche bewerkstelligen. Schließlich darf man nicht übersehen, dass früher keineswegs in jedem Haushalt ein Backofen stand. Brot wurde vielfach im Gemeindebackofen gebacken, und einen Kuchenteig hat man vielerorts noch bis in die 1930er Jahre zum Backen in die Bäckereien gebracht.

Für Schmalzgebäcke benötigte man als Kochutensil im Wesentlichen die

„Striwiwi backen“: heutzutage...



© Carla Litzinsky - iStock.com

... und in der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts. (Zeichnung von Wilhelm Hasemann)



© Armin Irene Krauß

seit dem 16. Jahrhundert in alten Kochbüchern empfohlene „weyete pffanne“. Dass die Spannweite einer solchen Schmalzpfanne, also deren Durchmesser durchschnittlich 40 cm betrug und in größeren Haushaltungen auch schon mal 80 cm sein konnte, hatte praktische Gründe. Zum einen musste die eingefüllte Schmalzmenge ausreichend sein, um die Gebäcke mehrfach wenden und mit Schmalz übergießen zu können. Zum anderen pflegte man meist eine große Teigmenge zu verarbeiten, da sich der Heizaufwand sonst nicht gelohnt hätte. Dass die Schmalzpfanne gerade zur Fastnacht praktisch von morgens bis abends in Gebrauch war, wurde als Erfahrungswert sogar in einer Volksweisheit festgehalten, die da lautete: „An der Fasnacht braucht jeder seine Pffanne selber.“

Vom Kuchen aus der Pffanne

Auch wenn die in heißem Fett schwimmend ausgebackenen Krapfen und Küchlein in Deutschland, Österreich oder in der Schweiz eine alte Tradition haben, darf man nicht vergessen, dass Fettgebäcke schon lange vor unserer Zeitrechnung be-

legt sind. Schmalzgebackenes aus Hefeteig war bereits vor über 3.600 Jahren bekannt. Das beweisen uns Grabmalereien, nach denen die Bediensteten der sumerischen und ägyptischen Könige schon zu damaligen Zeiten ein erstaunlich großes Sortiment an krapfenähnlichen Gebäcken kannten. Auch in der durchaus raffinierten Küche der Griechen und Römer gehörten Fettgebäcke aus Milch und Mehl zum bekannten Süßwaren-Repertoire.

Im Mittelalter schließlich traten Fettgebäcke erstmals mit dem Namen Krapfen (althochdt. „*kraphun*“, „*chrappho*“; mittelhochdt. „*krapfe*“), also Haken oder Krallen, ins Licht der Geschichtsschreibung. Dabei handelte es sich um längliche Gebäcke mit zwei gebogenen spitzen Enden, ähnlich einem Hörnchen. Der Krapfen war also keineswegs immer ein kugeliges Gebilde.

Nun sind Schmalzgebäcke zwar Jahrhunderte lang überwiegend von Hausfrauen und Köchen zubereitet worden, aber wir hören im späten Mittelalter auch immer wieder von öffentlichen Schmalzkochereien. In Wien gab es in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts bereits „*Krapfenbacher*“ und „*Krapffenbacherinnen*“(!). In einer anderen Großstadt, München, waren die Küchlebäcker seit 1575 in Zünften organisiert; bis dahin hatte es einem jeden freigestanden, Küchle zu backen. Rund 100 Jahre später hören wir aus Schaffhausen von den Küchle. Die dortige Stadtverwaltung setzte dem Schmausen der Einwohner Grenzen, indem sie das „*Küchli-Rufen*“, also das Hausierengehen und das Ausrufen der Küchle zum Verkauf, „*neben andern nächtlichen Störungen*“ als ein öffentliches Ärgernis verbieten ließ.

Auf die Füllung kommt es an

Dass Schmalzgebäcke eine lange Tradition haben, können wir in alten Backanweisungen bestätigt finden.

Auch Füllungen gab es in der Krapfenküche bereits früh. Der redege wandte Bußprediger Berthold von Regensburg beispielsweise muss um 1250 gefüllte Krapfen gekannt haben, bezeichnete er sie doch in einer Predigt als Gegenbild zu einem maßvoll lebenden Menschen, der eben „*ze allen ziten niht vol ist als ein krapfe*“. Auch im ältesten bekannten deutschen Kochbuch, dem Würzburger „*Buch von guter spise*“ aus dem Jahre 1350, spricht man bereits von einem Gemenge aus gewürfelten und gewürzten Äpfeln, das in den Krapfen eingefüllt wird.

Im ausgehenden 16. Jahrhundert fehlte es ebenfalls nicht an Rezepten von „*Krapfen oder gefüllten Oblaten*“ mit Apfel- oder Konfitürenfüllungen nach Wahl beispielsweise aus Kirschen, Himbeeren oder Hagebutten. Diese wurden in die Mitte einer Backoblate gestrichen, mit einer zweiten Oblate bedeckt und in einen Ausbackteig aus Mehl, Weißwein und Ei getaucht. Zum Schluss wurden die Krapfen schwimmend in heißem Fett ausgebacken. Aber nicht nur Konfitüren, auch Äpfel und Birnen, Spinat, Salbeiblätter oder gar Veilchen konnten als Füllmasse herangezogen werden.

Die Wiener Faschingskrapfen

Einen Höhepunkt erlebte die Verfeinerung durch eine Konfitürenfüllung in der Zeit des Barock. Hierbei kommt nun verstärkt Wien ins Spiel. Bis dahin sollte man bei den traditionsreichen Schmalzgebäcken noch nicht gleich an die verfeinerten zarten Krapfen denken, sondern eher an einfache, bodenständige Schmalzgebäcke der bäuerlichen Küche, seien sie nun süß oder ungesüßt und zum Teil mit Kraut oder Fleisch gefüllt. Eine typische Alltags- und Festtagsspeise aus weniger feinem Mehl, Milch, Eiern und Hefe, die nahrhaft war und als ebenso kraftspendende wie sättigende Nahrung der Bergbauern galt. Der geflügelte Lehrspruch in Österreich hieß

Ein Küchenraum, wie er in baden-württembergischen Freilichtmuseen heute noch zu sehen ist: Darin standen bis ins späte 19. Jahrhundert Herde, die von unten mit Holz befeuert wurden. Auf der Herdplatte konnten in weiten Schmalzpfannen Krapfen ausgebacken werden.



denn auch: „Sparen muß beim Mehl, nicht beim Schmalz!“, da selbst stark fettige Speisen bei der harten körperlichen Arbeit durchaus noch verträglich waren. Aber auch runde, ballförmige Krapfen wurden bereits im Mittelalter in den Städten, vor allem in Wien, in öffentlichen Schmalzkochereien gewerbsmäßig hergestellt. Immerhin ernährte sich in Wien seit dem 15. Jahrhundert ein ganzer Berufsstand – die Krapfenbäcker – davon.

In der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts tauchte eine verfeinerte städtische Variante des Wiener Faschingskrapfens auf, die sich deutlich von ihren rustikaleren Vertretern unterschied. Nicht nur, dass der Wiener Faschingskrapfen aus feinstem Weizenmehl, Milch, Butter, Eidotter und Zucker hergestellt sowie mit Konfitüre gefüllt war, nein, es galt auch die Regel: je kleiner, desto feiner. Darüber hinaus war er exakt rund geformt. Und nicht zu vergessen der typische rundherum tadellose helle „Kragen“ oder, wie der Österreicher sagt, das „Ränfil“ (= Rand, Ring). „Die Krapfen müssen nämlich so leicht sein, daß sie nicht die Hälfte in das heiße Schmalz sinken, und hierdurch das weiße Ränfichen erhalten“, schrieb einst ein Meisterkoch und Kochbuchautor des frühen 19. Jahrhunderts, F.G. Zenker. Das feine Gebäck konnte man schon mit verschiedenen Füllungen kaufen – meist handelte es sich um Weichselkirschen, Pflaumenmus (Powidl) oder die legendären Marillen, das sind die Aprikosen, die insbesondere in der Wachau wachsen.

Beim Hofball, bei großen Festen, in den Salons und an den gehobenen Tafeln ließ man das Backwerk servieren, und es fand begeisterte Aufnahme! Ab 1787 waren in der „Wiener Zeitung“ laufend und gleich seitweise Annoncen für gefüllte oder ungefüllte Faschingskrapfen zu finden. Vielfach konnte man sogar die Art der Füllung wählen. Die bekanntesten Preisangaben belegen aber

auch, dass das Gebäck nicht eben billig war. Musste man 1786 noch zwei Kreuzer für einen gefüllten Krapfen hinlegen, waren es drei Jahre später bereits drei bis vier Kreuzer und 1806 gar vier bis acht. Zum Vergleich: Für zehn bis zwölf Kreuzer, also rund ein Drittel mehr, bekam man um 1800 ein mehrgängiges Mittagessen.

Dessen ungeachtet wurden die gefüllten Krapfen auf den Straßen Wiens überall zum Verkauf angeboten. Allein im Kongressjahr 1815 verzehrte man in Wien beinahe 10 Millionen Krapfen, die überall auf den Straßen zu kaufen waren. Diese gewaltig wirkende Zahl erscheint vorstellbarer, wenn man sich klar macht, dass Wien – mit den zum Verwaltungsbereich gehörenden Vorstädten – damals rund 238.000 Einwohner zählte. Damit war sie nach London und Paris die drittgrößte Stadt Europas. Gemäß dieser Aufschlüsselung dürfte jeder Bürger in den rund drei „nährischen“ Monaten – der Fasching beginnt in Wien im Januar nach dem Dreikönigstag und endet genau wie bei uns am Aschermittwoch – etwa 42 Krapfen gegessen haben. Also jeden zweiten Tag einen!

So dürfte es auf die Frage nach dem Ursprung des Krapfens für einen Österreicher nur eine Antwort geben: eben Wien. Zumal es noch jene bekannte (Märchen-)Geschichte von der legendären Wiener Köchin Cäcilie Krapf gibt, die um 1615 erstmals den später nach ihr benannten Krapfen gebacken haben soll.

Pfannkuchen in Berlin

Zum Schluss bleibt noch die Frage offen: Wie ist das nun mit dem Krapfen in Berlin? Schließlich wird das konfitüregefüllte Backwerk in Deutschland heute fast überall mit dem Begriff „Berliner“ gleichgesetzt, in manchen Gegenden auch „Berliner Pfannkuchen“ genannt. Das gilt aber nicht für Berlin! Dort offenbart sich ein Kunde, der in einer Bäckerei einen „Berliner“ erstehen will, sofort als „Nicht-Berliner“. Der Ur-Berliner kauft dort einen „Pfannkuchen“.

Bereits vor rund 600 Jahren sollen in Berlin Schmalzgebäcke angeboten worden sein. Fahrende Händler aus Bayern oder Württemberg könnten die ersten gewesen sein, die einfache, ungefüllte Krapfen zum Karneval in

Das wohl bekannteste Siedegebäck ist der "Berliner Pfannkuchen" – hier mit einer für Österreich typischen Aprikosenfüllung.



© Pfiffner Backmittel GmbH

Zubereitung von „Berliner Pfannkuchen“ in der Friteuse.



© contrastwerkstatt – Fotolia.com

die Stadt gebracht haben. Einen unaufhaltsamen Siegeszug dürfte das Schmalzgebäck jedoch erst Ende des 17. beziehungsweise Anfang des 18. Jahrhunderts erlebt haben. In dieser Zeit nämlich stiegen die Bevölke-

rungszahlen rasant an. Vom Ende des Dreißigjährigen Krieges im Jahr 1648 mit rund 7.500 Bewohnern wuchs die Einwohnerzahl bis zum Jahr 1709 auf 57.000 an. Rund 80 Jahre später, 1786, zählte Berlin bereits 147.000 Einwohner. Damit einher ging ein starker Zuzug von Gewerbetreibenden. Auch das Bäckereiwesen in Berlin blühte stark auf. Straßenbäckereien, in denen Siedegebäcke hergestellt wurden, waren besonders beliebt.

Naturgemäß war das Sieden von Gebäck in großen Pfannen bei offenem Herdfeuer die schnellste und einfachste Art der Zubereitung. So „haute“ der Zuckerbäcker bei großem Andrang schnell und in großen Mengen runde, ballförmige Teigstücke in die Fettpfanne, die rasch gebacken waren. Man nannte diese „Kuchen aus der Pfanne“ sinngemäÙer „Pfannkuchen“, genauer

gesagt „Berliner Pfannkuchen“, die vielfach – mit der bereits erwähnten Ausnahme innerhalb Berlins – schlichtweg als „Berliner“ bezeichnet wurden. Ob sie gefüllt waren, darüber ist leider nichts Genaues bekannt.

In den 1795 in Berlin notierten Rezepten von Friedérique Charlotte Fontane, der Großmutter Theodor Fontanes, sind ebenfalls entsprechende Rezepte für ungefüllte Pfannkuchen oder „Kreppels“ vermerkt. Auch im Ausland setzte sich das Gebäck durch; in der Schweiz beispielsweise wurde es 1795 unter den Namen „Berliner-Zuckerbrod“ oder „Berlinerbrod“ aufgeschrieben. Überhaupt müssen Berliner Pfannkuchen im späten 18., vor allem aber im 19. Jahrhundert zu den ganz vornehmen Gebäcken gezählt haben. Hier nur ein Beispiel aus der Literatur: Heinrich Heine (1797–1856) schilderte 1827 in seiner Schrift „Ideen. Das Buch Le Grand“ mit viel Esprit und einiger Ironie das Prestigedenken der bürgerlichen Gesellschaft, wobei er unter anderem beschrieb, wie er ein erlesenes Gastmahl ausrichten würde: „... und es wird kein Mangel sein an Göttinger Wurst, Hamburger Rauchfleisch, pommerschen Gänsebrüsten, Ochsenzungen, gedämpften Kalbshirn... und allerlei Sorten Gelee, Berliner Pfannkuchen, Wiener Torte, Konfitüren –.“

Wie genau, wann genau und wodurch der gefüllte Berliner Pfannkuchen gerade in Berlin populär wurde, davon kündigt offenbar kein genauer Bericht. Spätestens um 1880 boten die Straßen-Pfannkuchenbäckerinnen das Backwerk überall an. Dass die Preußen beim Wiener Kongress und den damit verbundenen verschwenderischen Banketten den gefüllten Wiener Krapfen kennengelernt und nach Berlin „exportiert“ haben könnten, muss aber reine Spekulation bleiben. Schließlich waren ungefüllte Pfannkuchengebäcke vor allem zu Silvester und Neujahr in Berlin ja schon lange be-

Gefüllt wird in der Regel erst nach dem Frittieren.



© contrastwerkstatt – Fotolia.com

kannt, ebenso in Ost- und Westpreußen. In den dortigen ländlichen Gebieten allerdings gab es den gefüllten Berliner erst ab 1920.

... und die Legende dazu

Die lokalgeschichtliche Fabel möchte die Entstehung des Berliners natürlich ganz anders erzählt wissen. Von einem felddienstuntauglichen Berliner Bäckerjungen ist die Rede. Aus Freude oder Zorn – die Versionen sind da unterschiedlich –, dass er am Kriegsgeschehen nicht teilnehmen durfte beziehungsweise durfte, gab er als Regimentsbäcker dem Siedegebäck die Form kleiner Kanonenkugeln. Anno 1756 soll sich das abgespielt haben, womit also die Geburtsstunde des kugelförmigen Berliners rund 250 Jahre zurückläge.

„Ein pachens...“

Ungeachtet der Vorherrschaft des Berliners haben Schmalzgebäcke in historischen Kochbüchern überall ihre Spuren hinterlassen. Würden sie zunächst noch vielfach unter dem vergleichsweise neutralen Sammelbegriff „ein pachens“ zusammengefasst, so tauchten nach und nach Besonderheiten auf, die sich hinter so kuriosen Namen wie Storchennester oder Schneeballen, Apfelküchle, Apfel- und Zuckertrauben, Mutzenmandeln oder Hasenöhrl verbargen. Ihre Formen und Größen waren unterschiedlich: Sie konnten länglich sein, rhombenförmig oder gekrümmt. Sie erschienen in runder Ballenform oder platt gepresst wie eine Flunder, waren mit glatten oder gezackten Rändern versehen, gefüllt oder ungefüllt. Bei flüssigem Teig verwendete man ein Formeis, festen Teig dagegen formte man mit der Hand. Angesichts solcher Vielfalt kann man hier wohl die volkswissenschaftliche Regel anwenden, die besagt, dass eine Erscheinung umso älter ist, je vielgestaltiger und formenreicher sie ist.

Knieküchle sind ein insbesondere in Bayern, Westösterreich und Thüringen verbreitetes Schmalzgebäck.



© Stephan Zabel – iStock.com

An Schmalzgebäcken mit kuriosem Namen gibt es keinen Mangel. Nur ein Beispiel sind die „Ausgezogen(n)“, auch „Spiegelkrapfen“ oder „Knieküchle“ genannt, die uns zur Fastnacht bis heute in vielen (süd-)deutschen Bäckereien und Konditoreien begegnen. Es sind flache Hefeteigstücke, die früher von der Hausfrau mit der Hand übers bloße Knie gelegt und hauchdünn ausgezogen wurden. Beim Ausbacken bildete sich dadurch ein heller durchscheinender „Spiegel“ in der Mitte, der ringsherum von einem braunen wulstigen Rand umgeben war. Das galt früher zu Recht als hohe Backkunst, die einer Hausfrau Ehre einbrachte. Damit die Hygiene nicht zu kurz kam, riet man in alten Kochbüchern schon einmal, sich zuvor eine weiße Schürze umzubinden oder ein reines Tuch übers Knie zu breiten.

Vom alltäglichen Sparsinn unserer Großmutter zeugt auch, was die „erste“ Köchin und Kochbuchautorin des Schwabenlandes, Friederike Luise Löffler (1744–1805), in ihrem „Neuen Stuttgarter Kochbuch“ (33. Auflage 1922) hinsichtlich der „Fasnachtsküchle“ notierte: „Dann

leg sie einen Augenblick auf Brotschnitten zum Ablaufen.“ Die so getränkten Schwarzbrotsscheiben wurden als Einlage für eine Suppe genutzt. Wie man sieht, war der schwäbischen Köchin jede Wegwerfmentalität fremd. Ganz anders dagegen Katharina Prato, die mit ihrem „Süddeutschen Kochbuch“ seit 1858 einen Bestseller in immer neuen Auflagen gelandet hatte. Sie ließ ihre Schmalzgebäcke damals schon auf „Löschpapier“ abtropfen. ■

Über die Autorin

Irene Krauß, Studium der Kunstgeschichte, Geschichte und Volkskunde, Leiterin des Museums der Brotkultur in Ulm, seit 1995 freiberufliche Publizistin, Veröffentlichung zahlreicher Aufsätze zur Brotkultur.

Wie tickt der Verbraucher?

Ausgewählte Verbraucherstudien aus dem Jahr 2011

Zusammengestellt von Dr. Christina Rempe, Berlin

Transparenz ist ein Schlüsselbegriff in der deutschen und europäischen Ernährungspolitik:

Informationen über die Zusammensetzung, die Herkunft sowie die Herstellung und

Verarbeitung von Lebensmitteln sollen den notwendigen Ausgleich schaffen

zwischen dem Wissensvorsprung von Lebensmittelherstellern gegenüber ihren Kunden.

Das Ziel: Ein aufgeklärter, mündiger und informierter Verbraucher, der seine Kaufentscheidung eigenverantwortlich und sachgerecht trifft und zufrieden ist.

Die hierzulande recht weit verbreitete Verunsicherung des Verbrauchers, etwa bezüglich der Lebensmittelsicherheit oder der Produktqualität, soll durch ein breites Angebot an Informationen reduziert werden. Wie aber tickt der Verbraucher tatsächlich? Diese und ähnliche Fragestellungen werden regelmäßig in Marktstudien untersucht. Sie helfen Lebensmittelherstellern, Trends frühzeitig aufzuspüren und auch das eigene Image in der Bevölkerung richtig einzuschätzen. Denn wer weiß, was den Kunden heute und morgen bewegt, der kann nicht nur reagieren, sondern das Marktgeschehen aktiv mitgestalten. „backwaren aktuell“ stellt Ihnen im Folgenden drei ausgewählte Verbraucherstudien

aus dem Jahr 2011 vor: Die Studie „Lebensmittelqualität und Verbrauchermacht“ des SGS INSTITUT FRESENIUS, die „Dr. Oetker Backstudie“ sowie die Untersuchung „Consumers' Choice 2011“ der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie.

Fresenius-Studie 2011: „Lebensmittelqualität und Verbrauchermacht“

Die Qualität von Lebensmitteln steht immer häufiger im Fokus öffentlicher Debatten. Dioxine in Eiern, übertriebene Werbeversprechen und nicht artgerechte Tierhaltung sind Themen, die die Öffentlichkeit bewegen. Für die Verbraucher ist es

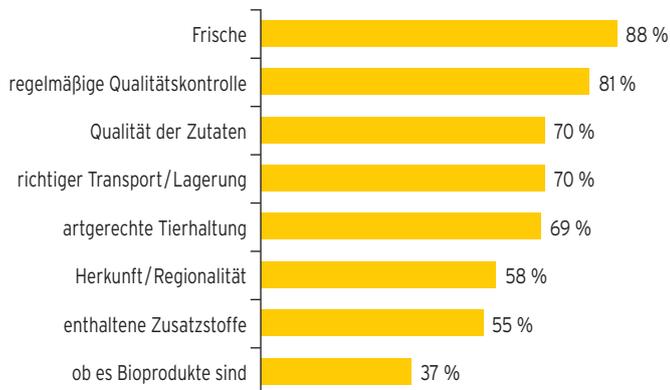
gar nicht so einfach, die Qualität von Lebensmitteln zu erkennen. Das zeigt die bevölkerungsrepräsentative Studie „Lebensmittelqualität und Verbrauchermacht 2011“, die vom Institut für Demoskopie Allensbach im Auftrag des SGS INSTITUT FRESENIUS durchgeführt wurde.¹ Im Zeitraum von Ende Mai bis Anfang Juni 2011 wurden 1.082 Personen ab 16 Jahren mündlich-persönlich (face-to-face) befragt.

Qualitätsurteile sind in der Praxis oft schwierig

Die Qualität von abgepackten Backwaren aus dem Supermarkt trauen sich nur 28 Prozent der Befragten zu beurteilen. Anders bei frischen Back-

¹ | Pressemeldung SGS Institut Fresenius vom 5. August 2011; online unter www.qualitaetsiegel.net/de/pressel/pressemeldungen_im_archiv/71_prozent_der_verbraucher_sehen_sich_als_wichtige_einflusskraft_fuer_bessere_lebensmittelqualitaet_75864.shtml, Zugriff vom 20. Januar 2012.

Abbildung 1:
Wovon hängt die Lebensmittelqualität vor allem ab?



Basis: Bundesrepublik Deutschland, Bevölkerung ab 16 Jahre
Quelle: Allensbacher Archiv, IfD-Umfrage 10073

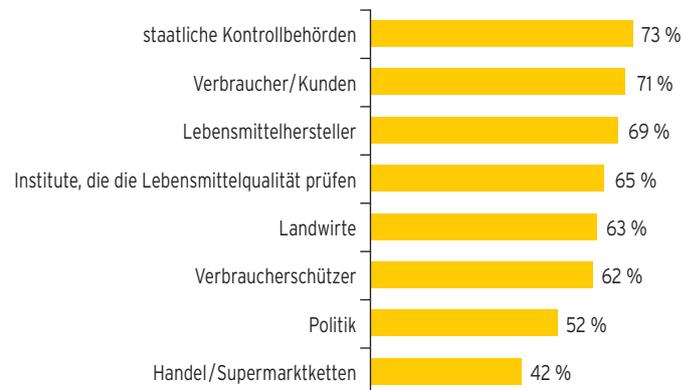
SGS Institut Fresenius GmbH

waren vom Bäcker: Hier meinen 82 Prozent der Befragten, deren Güte erkennen zu können. Ähnlich die Ergebnisse bei Fleisch und Käse, je nachdem, ob sie verpackt oder an der Theke angeboten werden: Ist das Fleisch verpackt, trauen sich nur 20 Prozent ein Qualitätsurteil zu, bei Käse sind es 24 Prozent. Bei lose angebotenen Fleisch beziehungsweise Käse halten jeweils knapp 70 Prozent eine eigene Einschätzung der Warenqualität für möglich. Allgemein zeigt sich: Je verarbeiteter und komplexer ein Lebensmittel ist, desto schwerer fällt es dem Verbraucher, die Qualität einzuschätzen. So trauen sich bei ungekühlten Fertigprodukten nur 14 Prozent der Befragten ein Urteil zu, bei tiefgekühlten Waren sind es 17 Prozent. Offenbar erfüllen die zahlreichen Pflichtangaben auf der Packung, insbesondere über die verwendeten Zutaten, nicht die vom Verbraucher gewünschte Transparenz und Information über die Ware. Geht es um die Lebensmittelqualität als solche, spielen für 70 Prozent der Befragten die einzelnen Zutaten eine wichtige Rolle. Stammen Milch und Eier etwa in Backwaren aus artgerechter Tierhaltung? Für mehr als zwei Drittel der Befragten ist dies besonders wichtig zur Beurteilung der Güte des Endproduktes.

Weiß der Verbraucher um seine Einflussmöglichkeiten?

Wie aber steht es um den Willen der Verbraucher, sich für eine in ihren Augen bessere Lebensmittelqualität zu engagieren? Was tun sie wirklich? Die Verbraucher kennen ihre eigene Bedeutung und ihre Einflussmöglichkeiten auf die Lebensmittelqualität, nutzen sie aber noch nicht vollständig aus. Für 71 Prozent der Bevölkerung sind die Verbraucher selber eine der wichtigsten Instanzen, wenn es darum geht, für eine bessere Lebensmittelqualität zu sorgen. Nur den staatlichen Kontrollbehörden, das heißt den Ämtern für die Lebensmittelüberwachung, räumen sie geringfügig mehr Einfluss ein, nämlich 73 Prozent. Kaufverweigerung halten die Verbraucher für die effektivste Möglichkeit, das Lebensmittelangebot auf dem Markt zu den eigenen Gunsten zu beeinflussen. 82 Prozent gaben an, dass es am besten ist, Produkte eines Herstellers nicht mehr zu kaufen, wenn sie selbst schlechte Erfahrungen damit gemacht haben. 69 Prozent empfehlen, Produkte von Unternehmen zu meiden, die in Lebensmittelskandale verwickelt waren. Immerhin 65 Prozent sind der Meinung, dass es hilft, sich beim Händler zu beschweren.

Abbildung 2:
Wer kann am meisten zur Verbesserung der Lebensmittelqualität in Deutschland beitragen?



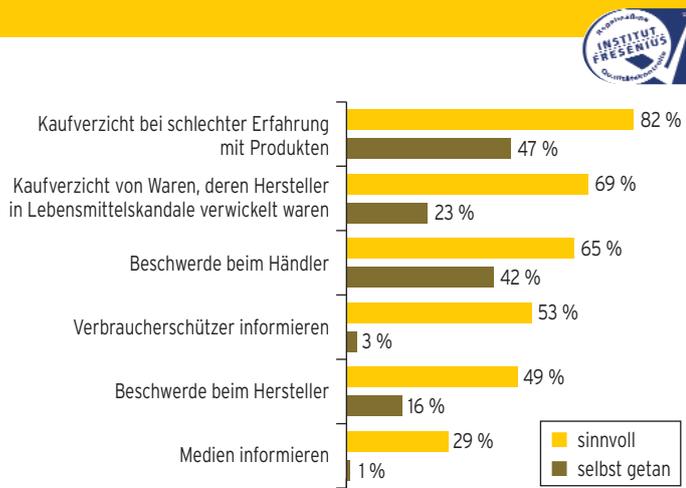
Basis: Bundesrepublik Deutschland, Bevölkerung ab 16 Jahre
Quelle: Allensbacher Archiv, IfD-Umfrage 10073

SGS Institut Fresenius GmbH

Viele können den „inneren Schweinehund“ nicht überwinden

Auch wenn die Verbraucher ihre Einflussmöglichkeiten für bessere Lebensmittelqualität erkennen, nutzen sie diese noch nicht ausreichend. 55 Prozent glauben nicht, dass sie ihre Möglichkeiten ausschöpfen. Nur knapp jeder vierte Konsument ist davon überzeugt, die eigenen Einflussmöglichkeiten ausreichend zu nutzen. Der Grund dafür ist vielfach Bequemlichkeit. 53 Prozent derjenigen, die ihre Möglichkeiten nach eigener Einschätzung nicht ausreichend nutzen, geben zu, dass es ihnen zu viel Aufwand ist, sich stärker einzubringen. So haben sich nur 3 Prozent der Befragten tatsächlich schon einmal bei einer Verbraucherorganisation beschwert. Ein wichtiger Faktor zur Aktivierung der Verbraucher sind die Medien. Die kritische Berichterstattung über die Lebensmittelqualität erreicht die Bevölkerung: 52 Prozent haben solche Berichte in den letzten Monaten häufiger gelesen oder gesehen, weitere 34 Prozent ab und zu. Das hat auch Auswirkungen auf ihr Einkaufsverhalten: Knapp 80 Prozent ändern dieses daraufhin, 57 Prozent sogar dauerhaft.

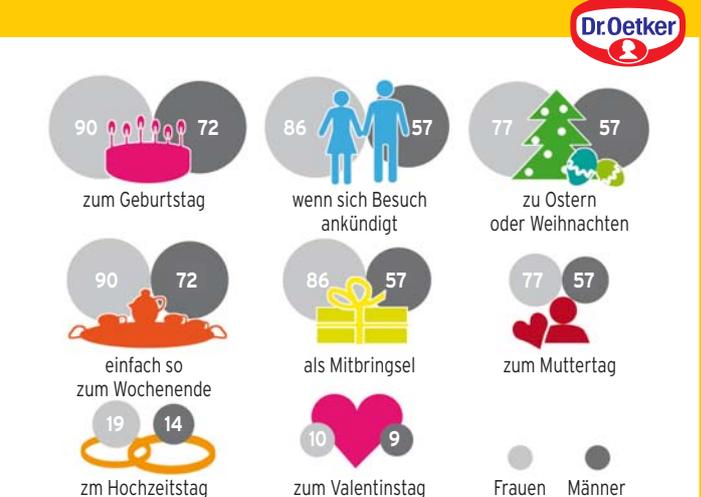
Abbildung 3:
Möglichkeiten zur Beeinflussung der Lebensmittelqualität



Basis: Bundesrepublik Deutschland, Bevölkerung ab 16 Jahre
Quelle: Allensbacher Archiv, IfD-Umfrage 10073

SGS Institut Fresenius GmbH

Abbildung 4:
Was sind die beliebtesten Backanlässe der Deutschen?



Quelle: Dr. Oetker Backstudie 2011, forsa, n > 1.000 Personen, die backen
(Angaben in Prozent, Mehrfachnennungen möglich)

Mogelpackung bleibt Ärgernis

Ein Ärgernis für die Verbraucher bleibt auch weiterhin die Mogelpackung. Damit ist nicht gemeint, dass die Verpackungen mehr Inhalt voräuschen, sondern die Ansicht, dass nicht die Zutaten drin sind, die drauf stehen. Die aktuelle Erhebung bestätigt in diesem Punkt die SGS INSTITUT FRESENIUS Verbraucherstudie des Vorjahres: 50 Prozent der Verbraucher fürchten, dass wichtige Angaben auf der Verpackung fehlen oder nur versteckt auftauchen.

Dr. Oetker Backstudie 2011

„Backe, backe, Kuchen...“ – Dr. Oetker hat gerufen und im September 2011 bundesweit über 1.000 Personen ab 18 Jahren durch das Marktforschungsinstitut forsa befragen lassen.² Die repräsentative Dr. Oetker Backstudie 2011 belegt: In Deutschland wird gebacken und gerne Kuchen gegessen! Die Studie liefert umfassende Einblicke in Backverhalten und -vorlieben der Deutschen. Und zwar vom traditionellen Kuchenbacken oder mit Hilfe einer Backmischung über das Dekorieren bis hin zum Kauf und Verzehr von Fertigmischungen.

Zum Geburtstag gerne Selbstgebackenes

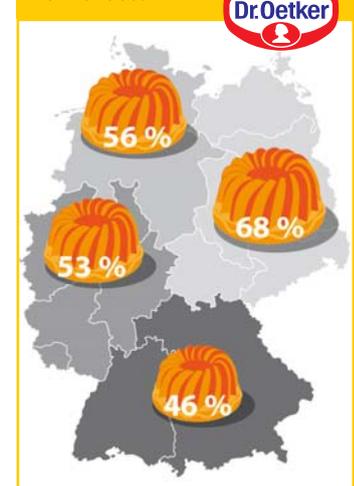
Fast jeder zweite Bundesbürger backt gelegentlich bis häufig selbst einen Kuchen: Im Durchschnitt sind es 23 Kuchen pro Jahr und davon rund fünf mit Hilfe einer Backmischung. Ob erwerbstätig oder nicht spielt dabei keine Rolle. Auch bei jedem zweiten Jüngeren zwischen 18 und 29 Jahren ist Kuchenbacken beliebt. Ob jung oder alt, aus Süd- oder Norddeutschland – Anlass Nummer eins zum Selberbacken ist für 84 Prozent³ der „backenden“ Bundesbürger der Geburtstag. Hat sich Besuch angekündigt, machen sich 76 Prozent der Befragten gerne selbst ans Werk. Für 70 Prozent sind Feste wie Ostern und Weihnachten ein Anlass zum Kuchen backen. Gut 50 Prozent der Befragten backen gerne „einfach nur so zum Wochenende“.

Backmischungen sind beliebt und gesellschaftsfähig

Backmischungen für Kuchen, Muffins und dergleichen sind praktisch und sparen Zeit: So greifen über die Hälfte aller Befragten, die Kuchen oder Plätzchen backen, auch gerne mal zu einer Backmischung. Deutliche

Unterschiede zeigen sich je nach Region: In Ostdeutschland verwenden zwei Drittel der Befragten zumindest selten Backmischungen. In Nord- und Westdeutschland sind es etwas mehr als die Hälfte der Befragten, in Süddeutschland etwas weniger als die Hälfte. Genau drei Viertel der Befragten, die Kuchen auch mal mit Backmischungen backen, bieten diesen auch ihrer Mutter, Schwieger-

Abbildung 5:
Wo werden die meisten Backmischungen verwendet?

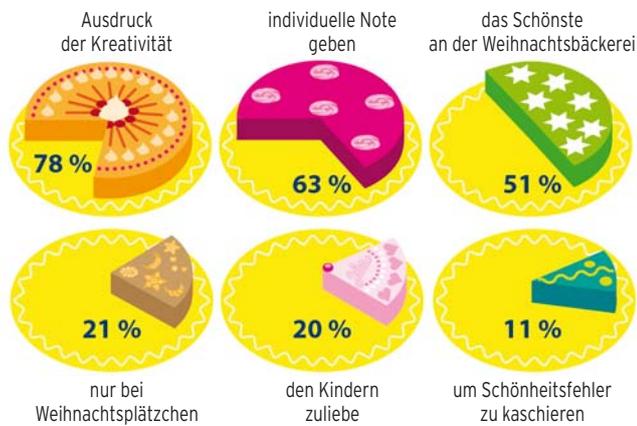


Quelle: Dr. Oetker Backstudie 2011, forsa, n > 1.000 Verwender von Kuchenbackmischungen

² | Pressemeldung Dr. Oetker vom November 2011, online unter www.oetker.de/oetker/file/debi-8numvs.de.0/Presseinformation_DrOetker_Backstudie_2011_kurz.pdf, Zugriff vom 20. Januar 2012.

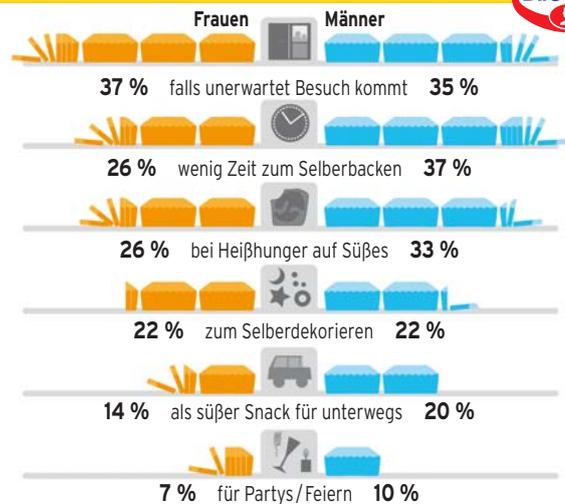
³ | Anmerkung der Redaktion: Die Zahlenangaben im Text und in den Abbildungen stimmen nicht hundertprozentig überein, da im Text Mittelwerte genannt sind. Die Angaben in den Abbildungen hingegen sind aufgeschlüsselt nach Frauen und Männern. Die jeweiligen Werte wurden für Dr. Oetker vom Meinungsforschungsinstitut forsa berechnet (persönliche Mitteilung vom 20. Januar 2012).

Abbildung 6:
Gründe für das Dekorieren von Torten, Kuchen
und Plätzchen



Quelle: Dr. Oetker Backstudie 2011, forsa, n > 1.000 Personen, die Selbstgebackenes dekorieren (Mehrfachnennungen möglich)

Abbildung 7:
Gründe für den Kauf von Fertigmitteln



Quelle: Dr. Oetker Backstudie 2011, forsa, n > 1.000 Verwender von Fertigmitteln (Mehrfachnennungen möglich)

mutter oder Nachbarin an. Und die Mehrheit – 82 Prozent – derer, die Kuchenbackmischungen verwenden, verrät das auch seinen Gästen.

Die Deutschen dekorieren gerne

Die Mehrheit der „Back-Freunde“ nutzt das vielfältige und farbenfrohe Dekorangebot, um ihr Selbstgebackenes zu verzieren. Die Gründe dafür sind vielfältig: 59 Prozent der Befragten haben einfach Lust am Dekorieren. Ein Viertel dekoriert vor allem zu besonderen Anlässen. Dabei geht es 78 Prozent darum, ihrer Kreativität Ausdruck zu verleihen, 63 Prozent wollen ihren Kuchen, Torten und Plätzchen eine individuelle Note geben. Für jeden zweiten Befragten ist das Verzieren das Schönste an der Weihnachtsbäckerei. Interessant: 11 Prozent verzieren Gebackenes, um kleinere Schönheitsfehler zu kaschieren.

Fertigmitteln für unerwarteten Besuch

Die Vorliebe für fertig zubereiteten und abgepackten Kuchen aus dem Supermarktregal ist je nach Region unterschiedlich stark verbreitet: 37

„Was der Bauer nicht kennt ...“

Vertraute Verfahren zur Konservierung und Herstellung von Lebensmitteln werden von Verbrauchern als natürlicher wahrgenommen als unbekannte Verfahren, so das Ergebnis einer repräsentativen Verbraucherbefragung, die von der Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) im Auftrag der Mühlengruppe Kampffmeyer durchgeführt wurde.* Ziel war es zu ermitteln, welche Herstellungs- und Konservierungsverfahren sowie Bindemittel von Endverbraucher als besonders natürlich angesehen werden. Dem Verbraucher vertraute Verfahren wie Backen, Kochen, Mahlen, Kühlen und Trocknen wurden von den Befragten als natürlich angesehen. Als nicht natürliche Herstellungs- und Konservierungsverfahren

hingegen wurden die Oxidation, Zugaben von Enzymen oder Konservierungsstoffen und die Behandlung mit ionisierenden Strahlen bewertet. Ähnlich die Ergebnisse beim Thema „Bindemittel“: Mehle aus Weizen und Reis wurden positiver bewertet als Gelatine und Proteine. Guarkernmehl, Agar-Agar und Carrageen, das heißt natürliche Produkte mit einer geringen technologischen Tiefe, schnitten laut den Studienergebnissen beim Verbraucher dagegen weniger gut ab. Der Grund liegt nach Ansicht der Studienautoren in dem geringen Bekanntheitsgrad der Produkte. Ob sie tatsächlich natürlichen und nicht chemisch-synthetischen Ursprungs sind, kann der Verbraucher nur schwer einschätzen.

Prozent der befragten Ostdeutschen und 27 Prozent der befragten Westdeutschen kaufen regelmäßig Fertigmitteln. Bei 30 Prozent der Befragten kommt er mindestens einmal im Monat auf den Tisch – egal, ob es sich dabei um Familien mit Kindern handelt oder um Haushalte ohne Kinder. Fertigmitteln werden insbesondere gewählt, wenn die Zeit zum Selberbacken zu knapp ist: So hat jeder dritte Befragte Fertigmitteln als Vorrat zu Hause, falls unerwartet Besuch kommt. Rund ein Drittel kauft ihn vor allem, weil er generell wenig

Zeit hat. Fast genauso viele haben Fertigmitteln im Vorratsschrank, um für den Fall von Heißhunger auf etwas Süßes gut gerüstet zu sein. Auch für unterwegs werden Fertigmitteln als süßer Snack verwendet oder auf Partys mitgenommen.

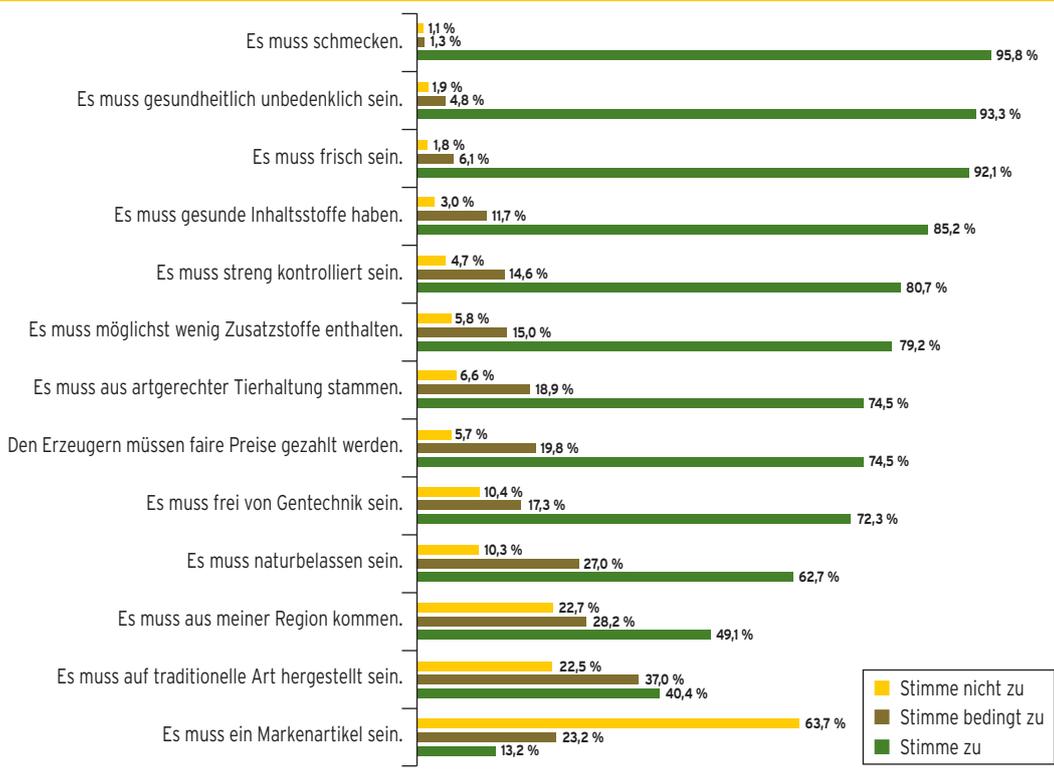
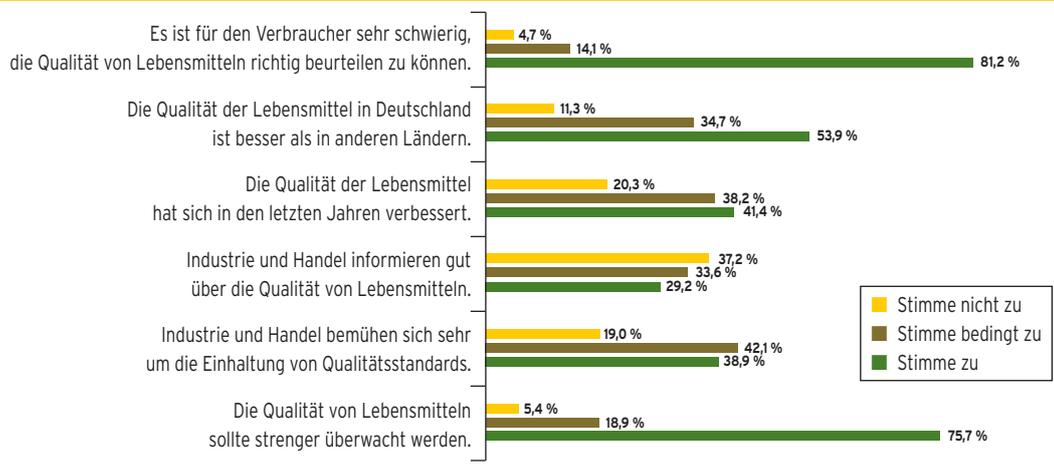
BVE-Studie: „Consumers' Choice 2011“

Lebensmittel müssen schmecken, sonst ist es keine Qualität, das offenbart die Verbraucherstudie „Consu-

* | Quelle: BÄKO-Magazin vom 4. Januar 2012, online unter <http://www.baeko-magazin.de/news/meldung/3555-Natuerliche-Fehleinschaetzung/>, Zugriff vom 20. Januar 2012.

Abbildung 8:**Was muss ein Lebensmittel unbedingt erfüllen, damit die Qualität stimmt?**

(Auswahl)

**Abbildung 9:****Qualitätseinstellungen deutscher Verbraucher: Wie sehr stimmen sie folgenden Aussagen zu?**

4 | GfK-Panel Services Deutschland und Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V., BVE: Consumers' Choice '11, Lebensmittelqualität im Verbraucherkonsum, Chancen für Ernährungsindustrie und Handel, Publikation anlässlich der Anuga 2011, 4. Ausgabe, Oktober 2011.

5 | BVE-Pressmeldung vom 7. Oktober 2011, online unter www.bve-online.de/presseservice/pressmitteilungen/pm_1111007/, Zugriff vom 20. Januar 2012.

mers' Choice 2011“ der Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) und der Bundesvereinigung der Ernährungsindustrie (BVE).⁴ Über das GfK-Haushaltspanel wurden 30.000 Haushalte repräsentativ ausgewählt und befragt, wie sie zur Lebensmittelqualität stehen und ob sie ihr vertrauen. Deutlich wurde dabei: Qualität hat viele Dimensionen und ist vor allem ein subjektiv geprägter Begriff.

Qualität hat viele Gesichter

Für die Verbraucher ist Qualität dann gegeben, wenn das Produktversprechen des Herstellers mit ihren Produkterwartungen übereinstimmt, heißt es in der BVE-Pressmeldung zur Studie vom 7. Oktober 2011.⁵ Erwartet wird vor allem ein guter Geschmack. Dieser Aussage stimmten 96 Prozent der

Verbraucher zu. Knapp dahinter, mit 93-prozentiger Zustimmung, liegen die Kriterien Lebensmittelsicherheit und Gesundheit. Gemeinwohlorientierte Kriterien wie „Artgerechte Tierhaltung“ und „Faire Preise für die Erzeuger“ erhalten 74 Prozent Zustimmung. Etwas abgeschlagen liegen dagegen die Kriterien „Regionalität“ und „deutsche Herkunft“, sie erfahren nur 49 beziehungsweise 40 Prozent Zuspruch. Ein Ergebnis, das erstaunt, berichteten doch die Medien in der Vergangenheit wiederholt vom „Regio-Trend“ – auch gestützt auf eine Forsa-Umfrage des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz sowie die Nestlé-Studie, in denen die Zustimmung bei jeweils über 60 Prozent lagen.

Ausbaufähiges Verbrauchervertrauen

Schwerer scheint es dem Verbraucher zu fallen, Qualität richtig zu beurteilen. Entsprechend äußerten sich 80 Prozent der Haushalte. 76 Prozent meinen, die Qualität der Lebensmittel sollte strenger kontrolliert werden. In Bezug auf die Lebensmittelinformation bestätigt die Studie grundsätzlich die Ergebnisse vorangegangener Untersuchungen anderer Institutionen: 37 Prozent der Haushalte gaben an, dass Industrie und Handel nicht gut über die Qualität von Nahrungsmitteln informieren. Dagegen schnitten Institutionen wie die Stiftung Warentest sowie Verbraucherschutzorganisationen mit Zustimmungen von 70 beziehungsweise 65 Prozent vergleichsweise gut ab. Der Industrie vertrauen nur 18 Prozent der befragten Haushalte in Sachen Qualität. Immerhin erkennen 38,9 Prozent der Befragten an, dass sich Industrie und Handel sehr um die Einhaltung von Qualitätsstandards bemühen. 42 Prozent sind in diesem Punkt unentschieden. Fast ein Fünftel ist davon überzeugt, dass dies nicht der Fall ist. ■

Die Novelle des Verbraucher- informationsgesetzes

Was geht es mich an?!

Mirja F. Beerens, Bremen

Auf Antrag dürfen Behörden unverzüglich über etwaige Hygieneverstöße, Pestizidgehalte in Lebensmitteln oder Rohstoffdaten informieren. So will es das Verbraucherinformationsgesetz. Was ist die Idee hinter diesem Gesetz? Wie sind Unternehmen davon betroffen? Und was ändert sich mit seiner Novellierung? Antworten auf diese und weitere Fragen finden Sie in dem folgenden Beitrag.

Was ist das Verbraucher- informationsgesetz?

Das Verbraucherinformationsgesetz¹ (VIG) ist ein Bundesgesetz, das dem einzelnen Verbraucher das Recht einräumt, bestimmte Informationen beispielsweise über Lebens- und Futtermittel sowie über Bedarfsgegenstände bei einer Behörde abzufragen. Es ist ein so genanntes Informations-Zugangs-Gesetz (Informationsgesetz) und soll dem Verbraucherschutz dienen. Daneben gibt es unter anderem so genannte Gefahren-Abwehr-Gesetze. Sie dienen zum Beispiel der Abwehr von Gefahren für die Gesundheit und schreiben die unverzügliche In-

formation der gesamten Öffentlichkeit vor, wenn eine Gefahr zu befürchten ist. Ein Beispiel hierfür ist die behördliche Warnung vor dem Verzehr einer Torte wegen einer möglichen gesundheitsgefährdenden, bakteriellen Verunreinigung und eine damit verbundene Rückrufaktion der gesamten Charge durch das Unternehmen. Die rechtliche Grundlage hierzu wären §§ 39, 40 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).

Die Idee: Mehr Transparenz für den Verbraucher

Spätestens seit den so genannten Gammelfleisch-Skandalen von 2005/

2006 hat sich das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) einen neuen Schwerpunkt gesetzt, um zukünftig Lebensmittelskandale zu verhindern: die Optimierung des Verbraucherschutzes. Neben der Erhöhung der Bußgelder bei Verstößen gegen das Lebensmittelrecht hat man sich daher für ein neues Gesetz stark gemacht: das VIG. Auf Antrag soll der Verbraucher – ohne weitere Begründung – Informationen über alle Erzeugnisse eines Unternehmens verlangen können, die der Behörde vorliegen. Der Anspruch besteht unter anderem für Informationen über Endprodukte, Ausgangsstoffe und die verwendeten (Herstellungs-) Verfahren, einschließlich der Abfüllpra-

¹ | Gesetz zur Neuregelung des Rechtes der Verbraucherinformation vom 5. November 2007, (BGBl. I S. 2558).

Hintergrundinformation

Informationsgesetze

Informationsgesetze bieten dem Verbraucher eine Rechtsgrundlage, bei einer Behörde (auch vertrauliche) Informationen über ein Unternehmen abzufragen. Meist wird dadurch in die Rechte des betroffenen Unternehmens eingegriffen. Für den Ausforschungsantrag ist kein besonderer Grund notwendig. Die Erteilung der Auskunft ist in der Regel nicht eilbedürftig.

Gefahrenabwehrgesetze

Neben Informationsgesetzen gibt es unter anderem so genannte Gesetze zur Gefahrenabwehr, beispielsweise das Produktsicherheitsgesetz oder § 40 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch. Diese Gesetze dienen insbesondere dem Schutz der Gesundheit. Für die zuständige Behörde sind sie die Rechtsgrundlage, zur Gefahrenabwehr (auch vertrauliche) Informationen über ein Unternehmen zu veröffentlichen.

Der Unterschied

Informationsgesetze bieten in erster Linie einen individuellen Anspruch auf Zugang zu Informationen. Dafür ist grundsätzlich ein Antrag notwendig. Im Unterschied dazu ist für die Information zur Abwehr von Gefahren keine Anfrage notwendig, denn es gilt die Öffentlichkeit vor einer möglichen Gefahr zu schützen. Entscheidet sich die Behörde in einem solchen Fall für eine Veröffentlichung der ihr vorliegenden Informationen, geschieht das in der Regel in Form einer sofortigen öffentlichen Warnung. Denn: Hier ist schnelles Handeln gefragt. In den Fällen der Gefahrenabwehr ist das zu schützende Gut besonders hoch. Solche Fälle sind daher grundsätzlich eilbedürftig. Da der Rechtseingriff und die möglichen Konsequenzen von behördlichen Warnungen für die Unternehmen sehr gravierend sein können, sind von Seiten der Behörde vor der Warnung besondere rechtliche Rahmenbedingungen und Schutzmechanismen zu beachten, unter anderem der Grundsatz der Verhältnismäßigkeit.

xis bei Fertigverpackungen. Auch Analysendaten, etwa zur Pestizidbelastung eines Lebensmittels, können abgefragt werden.

Das Ziel: Verhinderung von Lebensmittelskandalen

Diese Informationen sollen dem Verbraucher helfen, Kaufentscheidungen eigenverantwortlich zu treffen. Verunsicherungen sollen dadurch abgebaut und Lebensmittelskandale verhindert werden. Zudem

sollen die „schwarzen Schafe“ unter den Unternehmen durch öffentliche Namensnennung in Presse und Internet bloßgestellt werden können, damit auch sie lernen sich an geltendes Recht zu halten. Daher wurde neben der Erarbeitung des VIG auch § 40 LFGB auf die Fälle ausgeweitet, in denen die Behörden von sich aus die Gesamtöffentlichkeit unter Namensnennung über „Ereignisse“ informieren müssen. Aus Sicht des BMELV ist Transparenz „mit das beste Mittel, diejenigen, die Verbraucher aus Gewinnsucht vorsätz-

lich schädigen wollen, wirksam abzuschrecken“.²

Vom Informationsgesetz zum Gefahrenabwehrgesetz

Ursprünglich war das VIG ein reines Informationsgesetz. Im Laufe der Zeit aber wurde seine Funktion zu einem Gefahren-Abwehr-Gesetz umgedeutet, jedoch ohne die rechtlichen Rahmenbedingungen und Schutzmechanismen für die Unternehmen anzupassen. So haben einige Bundesländer das VIG als Rechtsgrundlage gesehen, um vor Unternehmen im Internet zu warnen, bei denen die amtliche Lebensmittelüberwachung im Rahmen der Betriebskontrolle Mängel angenommen hatte. Bekanntestes Beispiel für ein solches Vorgehen ist die so genannte Pankower Ekel-Liste (Berlin): abwertende Beschreibungen der Hygieneverhältnisse einschließlich Detailfotos wurden unter Nennung des Unternehmens ins Internet gestellt. Um dem Verbraucher die Informationsaufnahme zu erleichtern, wurde das Unternehmen zusätzlich mit dem „Smiley“ – einem je nach Untersuchungsergebnis fröhlichen oder traurigen Gesicht – versehen. Dabei wurde weder unterschieden, um was für mögliche Mängel es sich handelt, noch wurde abgewartet, ob diese beseitigt wurden. Insbesondere aber hatten die Betriebe keine Möglichkeit sich vorab gegen die Veröffentlichung zu wehren.

Wieso eine Novellierung des VIG?

Schon 2006, also weit vor dem Inkrafttreten des VIG, baten der Deutsche Bundestag und der Bundesrat um eine Evaluation des Gesetzes binnen zwei Jahren nach seinem Inkrafttreten. Im Mai 2010 präsentierte die Bundesregierung schließlich einen Evaluationsbericht basierend auf wissenschaftlichen Studien dreier öffentlicher Institutionen.³ Der Bericht enthielt eine Reihe von

2 | www.vig-wirkt.de.

3 | Studie „Anwendungserfahrungen VIG und Vorschläge für Rechtsänderungen“, Philipps-Universität Marburg; Studie „Verbraucherinformation im Rechtsvergleich Europa – USA“, Ruprecht-Karls-Universität Heidelberg; „Untersuchung der Veränderung der Informationskultur der für die Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung zuständigen Behörden sowie der in diesem Bereich tätigen Unternehmen durch das Inkrafttreten des VIG“, IZT – Institut für Zukunftsstudien und Technologiebewertung, Berlin. Alle Studien wurden im Mai 2010 veröffentlicht. Sie sind unter www.vig-wirkt.de abrufbar.

„Optimierungsmöglichkeiten“, denen durch eine Novellierung Rechnung getragen werden sollte. Zudem beeinflusste schließlich der Dioxin-Vorfall zur Jahreswende 2010/2011 die Gesetzesnovellierung.

Unter dem Abschnitt „Transparenz und mehr Rechte für Verbraucher“ wurde im gemeinsamen Aktionsplan „Unbedenkliche Futtermittel, sichere Lebensmittel, Transparenz für den Verbraucher“ – dem so genannten „14-Punkte-Plan“ – festgehalten, dass die zuständigen Behörden im Rahmen der VIG-Novelle „ohne Ermessensspielraum im Sinne einer ‚Muss-Regelung‘ verpflichtet werden sollen, die vorliegenden Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung über alle Rechtsverstöße durch Grenzwertüberschreitungen umgehend und gegebenenfalls auch ohne Anhörung zu veröffentlichen. (...)“ „Auch bei sonstigen Mess- und Überwachungsergebnissen wird für eine zügige und unbürokratische Veröffentlichung gesorgt“, so der Aktionsplan.

Wie bin ich betroffen?

Das VIG findet Anwendung auf jedes Unternehmen und jeden Betrieb, der im weitesten Sinne mit Lebensmitteln umgeht. Der Entwurf der VIG-Gesetzesnovelle (VIG-E) erfasst zudem auch die Zusammensetzung und Beschaffenheit von Verbraucherprodukten im Sinne des Produktsicherheitsgesetzes, beispielsweise Maschinen und technische Produkte wie Haushaltsgeräte.

Das „VIG wirkt“⁴⁴ bereits vor der Novelle

Grundsätzlich kann jeder Bürger auf Grundlage des VIG Informationen über Erzeugnisse eines Unternehmens einholen, die der zuständigen Behörde vorliegen. Auch Konkurrenten können so ganz legal, praktisch anonym und sehr kostengünstig Informationen abfragen. Daneben bot das VIG bereits vor der Novelle der Behörde die Möglichkeit, die ihnen vorliegenden Informatio-

nen über das Internet oder in sonstiger Weise zu veröffentlichen – auch unabhängig von einer Anfrage (§ 5 Absatz 1 Satz 2 VIG). Allerdings wurde bisher das Informations-Zugangsrecht für die Bereiche eingeschränkt, in denen Betriebs- und Geschäftsgeheimnisse offenbart würden. Die Einschränkung galt bis dato auch für sonstige wettbewerbsrelevante Informationen, die in ihrer Bedeutung für den Betrieb mit einem Betriebs- oder Geschäftsgeheimnis vergleichbar sind. Diese Daten wurden dann nicht herausgegeben beziehungsweise veröffentlicht.

Die Novelle

Der Anwendungsbereich des VIG wird durch den neuen § 1 VIG-E vom reinen Recht auf Informationszugang um Faktoren der Gefahrenabwehr erweitert: das VIG soll zukünftig ausdrücklich dazu dienen, den Schutz der Verbraucher „vor gesundheitsschädlichen oder sonst unsicheren Erzeugnissen und Verbraucher-

Untersuchungen auf Kontaminanten gehören zur betrieblichen Qualitätskontrolle. Nach dem VIG soll praktisch Jeder auf Anfrage über die Ergebnisse informiert werden können – egal, ob Höchstwerte überschritten wurden oder nicht. Der Nutzen dieser Information ist fraglich.



© pixifire - Fotolia.com

produkten sowie vor der Täuschung beim Verkehr mit Erzeugnissen und Verbraucherprodukten“ zu verbessern. Neu ist dabei insbesondere die enorme Bandbreite der Informationen, die den Behörden zukünftig vorliegen werden und zu denen Zugang zu gewähren ist. So müssen zum Beispiel im Rahmen der neuen gesetzlichen Meldepflichten der zuständigen Behörde Informationen über alle vorliegenden Dioxinbefunde mitgeteilt werden.

Ausweitung des Anwendungsbereiches

Das VIG erlaubt den Behörden Informationen über Verstöße gegen Rechtsvorschriften herauszugeben. Durch § 2 VIG-E wird dieser Anwendungsbereich deutlich erweitert: Informiert werden soll künftig über festgestellte nicht zulässige Abweichungen von Anforderungen gegen Rechtsvorschriften (§ 2 VIG-E i. V. m. Nr. 1 b) aa) der Beschlussempfehlung zum VIG-E). Der Begriff der „Abweichung“ ist noch weiter auslegbar als der des „Verstoßes“ und beinhaltet somit noch mehr Diskussionspotenzial. Der Anwendungsbereich wird zudem erweitert, indem zukünftig auch ein Anspruch auf Information über *zulässige* Abweichungen bestehen soll. Herausgegeben werden können beispielsweise Überschreitungen von Grenzwerten und Höchstmengen, Abweichungen von Mess- und Überwachungsergebnissen, Qualitätsunterschiede oder das Ausnutzen rechtlich zugelassener Toleranzen bei der Abfüllung. Aber auch Informationen über Abweichungen von Anforderungen an die Kennzeichnung, die Herkunft, die Verwendung, das Herstellen und Behandeln der Erzeugnisse, die Beschaffenheit, sowie Informationen über die Ausgangsstoffe und die bei der Gewinnung der Ausgangsstoffe angewendeten Verfahren sind betroffen.

Der Informationsanspruch erfasst selbstverständlich auch die regulären

Kontrollmaßnahmen der Lebensmittelüberwachung und andere „behördliche Tätigkeiten oder Maßnahmen zum Schutz der Verbraucher“ einschließlich der Auswertung dieser Tätigkeiten und Maßnahmen, sowie Statistiken über Verstöße. Neu ist hierbei, dass die Behörde Informationen über die Zusammensetzung, die physikalischen, chemischen und biologischen Eigenschaften einschließlich ihres Zusammenwirkens und ihrer Einwirkung auf den Körper – auch unter Berücksichtigung der bestimmungsgemäßen Verwendung oder vorhersehbaren Fehlanwendung – herausgeben muss.

Internetveröffentlichungen

Die Behörde hat auch weiterhin uneingeschränkt die Möglichkeit, die Informationen unabhängig von einem Antrag über das Internet oder in sonstiger Weise zu veröffentlichen (§ 6 Absatz 1 VIG-E). Dabei ist sie nicht verpflichtet, die Richtigkeit der veröffentlichten Informationen zu überprüfen (§ 6 Abs. 3 VIG-E). Die Behörde wird an der Herausgabe von Informationen grundsätzlich weder durch ein laufendes Strafermittlungs- oder Strafverfahren noch durch einen Widerspruch oder eine Klage gehindert.

Ausschluss- und Beschränkungsgründe

In bestimmten Fällen ist der Informationsanspruch des Verbrauchers zwar laut § 3 VIG-E beschränkt beziehungsweise ausgeschlossen – doch nur selten dürften diese Beschränkungen in der Praxis zum Tragen kommen. Der Informationsanspruch ist insbesondere dann eingeschränkt, wenn es sich bei der Information um Betriebs- und Geschäftsgeheimnisse handelt. Zwar werden Urheberrechte, Rezepturen, Konstruktions- oder Produktionsunterlagen, Fertigungsverfahren, Forschungs- und Entwicklungsvorhaben sowie sonstiges geheimnisgeschütztes techni-

sches oder kaufmännisches Wissen ausdrücklich als Betriebs- und Geschäftsgeheimnisse im Gesetz aufgezählt. Welche weiteren Daten unter den Begriff der Betriebs- und Geschäftsgeheimnisse fallen, ist allerdings weiterhin unklar.

Zudem sind auch die Betriebs- und Geschäftsgeheimnisse nicht gänzlich geschützt. Denn sobald „ein öffentliches Interesse an der Bekanntgabe überwiegt“, können auch solche Daten herausgegeben werden. Wann das öffentliche Interesse das Geheimhaltungsinteresse überwiegt, entscheidet die zuständige Behörde. Ausdrücklich wird darauf hingewiesen, dass bei Rechtsverstößen die komplette Lieferkette offengelegt werden muss.

Kritische Würdigung

Es bestehen große Bedenken an der grundsätzlichen Notwendigkeit des VIG. Zumal offenbar von Seiten der Verantwortlichen von Anfang an erhebliche Unsicherheiten bei der Erarbeitung des VIG bestanden: So wurde schon weit vor dem Inkrafttreten des Gesetzes seine spätere Evaluierung beschlossen. In den Evaluierungsstudien wurden sämtliche bisherige Erfahrungen mit dem VIG berücksichtigt, vor allem die Anzahl und Art der abgefragten Informationen, der Umgang mit Fristen bei der Bearbeitung von Anfragen wie auch die Wirkungen der Vorschriften zum Schutz von Betriebs- und Geschäftsgeheimnissen. Auch eine Ausweitung des Anwendungsbereiches auf weitere Produkte und ein direkter Auskunftsanspruch gegen ein Unternehmen wurden geprüft.

Die Bundesregierung wie auch staatliche und nichtstaatliche Umwelt- und Verbraucherorganisationen haben ein sehr positives Resümee aus den Studien gezogen. Sie sehen sich darin bestätigt, dass das VIG ein sinnvoller Bestandteil eines effektiven Verbraucherschutzes sei. Aus Sicht der Lebensmittelwirtschaft steht diese Einschätzung im Wider-

Zeittafel zur Entwicklung des VIG

2005/2006

Gammelfleisch-Skandale

Die Bundesregierung sieht sich nicht zuletzt durch die Medien und Verbraucherschutzorganisationen unter Druck gesetzt, im Bereich des gesundheitlichen Verbraucherschutzes aktiver zu werden.

2007

Bundestag und Bundesrat stimmen dem VIG-Entwurf zu

Das Gesetz wird im November 2007 ausgefertigt.

1. Mai 2008

Das VIG tritt in Kraft

Es liegt bereits der Beschluss vor, das VIG zwei Jahre nach seinem Inkrafttreten zu evaluieren und gegebenenfalls zu überarbeiten.

Mai 2010

Evaluierungsberichte liegen vor

Bei der Auswertung der Evaluierungsberichte werden auch Verbraucherschutzorganisationen und die Lebensmittelwirtschaft angehört. Dabei stellt die Bundesregierung eine Reihe von „Optimierungsmöglichkeiten“ des VIG zur Diskussion.

Januar 2011

Funde erhöhter Dioxingehalte in Futtermitteln

Als Reaktion auf die Dioxinfunde in Futtermitteln legen Bund und Länder am 18. Januar 2011 einen gemeinsamen Aktionsplan „Unbedenkliche Futtermittel, sichere Lebensmittel, Transparenz für den Verbraucher“ vor, der in einigen Punkten auch die VIG-Novelle betrifft.

Februar bis Dezember 2011

Beratungen und Beschlüsse zum VIG auf Regierungsebene

Einzelne Vertreter betroffener Kreise werden zu den Beratungen angehört.

Dezember 2011

Der Bundestag stimmt der Novelle des VIG zu

Der Bundestag leitet den „Entwurf eines Gesetzes zur Änderung des Rechts der Verbraucherinformation“ als Beschlussempfehlung an den Bundesrat weiter. Das VIG ist ein Einspruchsgesetz. Bei Unstimmigkeiten zwischen Bundestag und Bundesrat muss der Vermittlungsausschuss einberufen werden.

20. Januar 2012

Der Bundesrat berät über das VIG

Der Bundesrat hat den Entwurf des Bundestages mit einigen Maßgaben angenommen (Br-Drs. 5/12 vom 20. Januar 2012). Noch gehen viele davon aus, dass die Gesetzesnovelle im Vermittlungsausschuss beraten werden muss. Dessen Ziel ist es, einen Kompromiss zwischen Bundestag und Bundesrat herbeizuführen.

10. Februar 2012

892. Sitzung des Bundesrates

Der Bundesrat spricht sich gegen eine Beratung des VIG-E im Vermittlungsausschuss aus. Damit ist die Gesetzesnovelle gebilligt.

spruch zu großen Teilen der tatsächlichen Studienergebnisse. Denn der Großteil der Anfragen stammte eben nicht vom einzelnen Verbraucher, sondern von Umwelt- und Verbraucherorganisationen. Meist waren es umfangreiche Generalanfragen, was nicht nur bei den betroffenen Behörden, sondern auch bei den Unternehmen aufgrund ihrer Anhörungsrechte oft zu personellen Engpässen führte. Es bleibt daher die Vermutung, als sei das VIG ein Instrument der Umwelt- und Verbraucherorganisationen geworden, um Unternehmen auszuforschen und die Informationen zu Zwecken der eigenen Öffentlichkeitsarbeit zu gebrauchen. Ein großes Informationsinteresse des einzelnen Verbrauchers hingegen war nicht festzustellen. So hat eine Studie ergeben, dass im ersten Jahr seit Bestehen des VIG insgesamt nur 487 Anfragen gestellt wurden. Davon waren 324 (66 Prozent) Pauschalanfragen, also Anfragen, die sich nicht auf ein konkretes Produkt bezogen.⁵

Da es laut der Studie der Philipps-Universität Marburg grundsätzlich nur bei Pauschalanträgen zu Fristüberschreitungen kam und in der weit überwiegenden Zahl der Fälle keine Gebühr erhoben wurde, ist das mangelnde Interesse der Verbraucher – wie gern behauptet – wohl kaum darauf zurückzuführen, dass es zu aufwendig oder zu kostenintensiv sei den Antrag zu stellen. Der Grund scheint vielmehr darin zu liegen, dass der interessierte Verbraucher sich aufgrund der geltenden Kennzeichnungsregeln und der freiwilligen Informationsangebote der Unternehmen schnell und effizient auch ohne VIG-Anspruch über ein Erzeugnis informieren kann. Darüber hinaus kann er sich jederzeit direkt an das Unternehmen wenden. Dass dies funktioniert, zeigen auch die jährlichen Unternehmensstatistiken.

Zu befürchten ist insbesondere, dass Unternehmen zukünftig auf Grundlage des VIG durch die öf-

fentliche Warnung einer Behörde durch Nennung von Produkt- und Unternehmensnamen ungerechtfertigt an den „Internet-Pranger“ gestellt werden. Das Problem: Das Internet vergisst nichts. Zudem wird die öffentliche Warnung gerade im Bereich der Lebensmittel vom Verbraucher äußerst sensibel aufgenommen. Hinzu kommt, dass ein Schutz der Unternehmen vor einer frühzeitigen, ungesicherten Informationsoffenlegung, Fehlinterpretationen oder Panikmeldungen nicht gewährleistet wird. Mögliche Fehlinformationen und dadurch entstehende Verbraucherverunsicherungen können für die betroffenen Unternehmen jedoch gravierende wirtschaftliche Konsequenzen haben: von Absatzeinbrüchen bis hin zur Existenzgefährdung. Geht es um einen reinen Zugang zu Informationen – ohne dass Gefahr im Verzug ist – muss dem Unternehmen daher eine Möglichkeit eingeräumt werden, sich vor der Herausgabe einer Information zu schützen. Die Fälle der Gefahrenabwehr sind – wie dargestellt – in anderen Gesetzen geregelt.

Keine Verhältnismäßigkeit

Die Verfassung garantiert nicht nur dem Bürger, sondern auch dem Unternehmen einen Schutz vor staatlichen Eingriffen: Staatliches Handeln muss sich am Grundsatz der Verhältnismäßigkeit messen lassen. Im Kern besagt dieser, dass eine staatliche Maßnahme geeignet, erforderlich und insbesondere angemessen sein muss, um ein konkretes Ziel zu erreichen. Die Angemessenheit bemisst sich im Fall der Internetveröffentlichung danach, ob der mögliche Nachteil für das Unternehmen (Existenzgefährdung) im Verhältnis zu dem Vorteil steht, den der Verbraucher erlangt (Informationszugang). Unter diesem Aspekt ist besonders problematisch, dass für die Behörde ausdrücklich keine Pflicht besteht, die Informationen vor Herausgabe auf Richtigkeit hin

zu überprüfen. Das hat zudem zur Folge, dass sie auch nicht für Fehlinformationen haftet. Die Behörde „soll“ lediglich – wohlgemerkt nicht „muss“ – bei Fehlinformation eine Richtigstellung in derselben Weise veranlassen, in der die Information zugänglich gemacht wurde. Damit ist jedoch keinem Unternehmen geholfen. Dass eine staatliche Einrichtung Informationen praktisch nach Belieben herausgeben kann, kommt einem Freifahrtschein gleich, der verfassungsrechtlich mehr als fragwürdig ist. Während im Strafrecht weiterhin der Grundsatz „Im Zweifel für den Angeklagten“ gilt, wird dieses Recht beim Verbraucherschutz faktisch umgekehrt: Bei möglichem Fehlverhalten wird ein Betrieb sofort angeprangert. Erst anschließend wird gefragt, ob die Anschuldigungen überhaupt zutreffen. Den Schaden trägt dann allein das Unternehmen.

Kein Rechtsschutz

Das VIG beziehungsweise dessen Novellierung weckt weitere rechtsstaatliche Bedenken: So bleiben einem Betrieb insgesamt – trotz der Schwere des Eingriffs – durch die Novelle (fast) keine Möglichkeiten, vor der (unverzüglichen) Weitergabe beziehungsweise Veröffentlichung von Informationen seinen verfassungsrechtlich garantierten Rechtsschutz zu erlangen. Nach § 5 VIG-E hat weder der Widerspruch noch eine Anfechtungsklage aufschiebende Wirkung. Das bedeutet, dass beispielsweise Informationen über Beanstandungen der amtlichen Lebensmittelüberwachung in jedem Fall herausgegeben werden können, gleichgültig, ob der Beanstandung widersprochen oder Klage dagegen eingereicht wurde. Ein solches Vorgehen – also die Anordnung der sofortigen Vollziehbarkeit – ist aus verfassungsrechtlichen Gründen auf Ausnahmefälle beschränkt. Sie bedarf grundsätzlich einer besonderen Begründung, etwa einer Eilbedürftigkeit zum Schutz

5 | Studie der Philipps-Universität Marburg, Auswertung der Anwendungsverfahren mit dem VIG sowie Erarbeitung zu konkreten Empfehlungen zur Rechtsänderung, Mai 2010, veröffentlicht unter www.vig-wirkt.de.

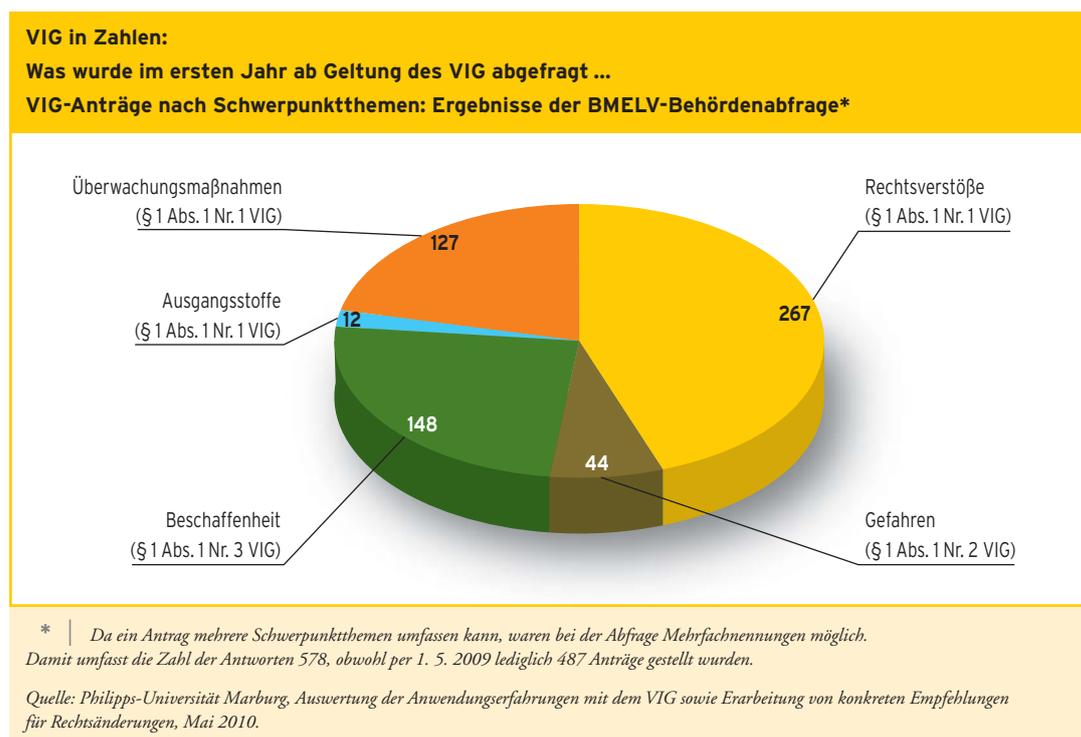
der Gesundheit. Der Schutz der Gesundheit scheidet im Fall des VIG jedoch als Begründung aus. Denn dieser Fall ist beispielsweise bei Gefahren durch Lebensmittel bereits in §§ 39, 40 LFGB abschließend und verfassungskonform geregelt. Nach § 5 VIG-E kann die Behörde zukünftig sogar von der Anhörung des Unternehmens absehen, bevor sie Informationen über (unzulässige) Abweichungen der im VIG-E genannten Anforderungen herausgibt. Sie darf die Information also unverzüglich herausgeben. In solchen Fällen bietet selbst ein gerichtliches Eilverfahren keinen Schutz.

Ausschluss- und Abwägungstatbestände

Die durch das VIG-E gewährten Ausschluss- beziehungsweise Abwägungstatbestände sind nicht ausreichend, um die Verhältnismäßigkeit des Eingriffes zu gewährleisten. De facto ist ein Unternehmen vor der Herausgabe von Informationen nur dann geschützt, wenn es sich dabei um Betriebs- oder Geschäftsgeheimnisse handelt. Denn Betriebs- und Geschäftsgeheimnisse sind von erheblicher Bedeutung für den Bestand und den Wert eines Unternehmens und genießen daher den besonderen Schutz des Grundgesetzes. Dieser Schutz darf rechtsdogmatisch nicht durch einfache gesetzliche Regelung – wie dem VIG – ausgehebelt werden. Dennoch sind zukünftig auch die Betriebs- und Geschäftsgeheimnisse preiszugeben, sobald „das öffentliche Interesse an der Bekanntgabe überwiegt“. Wann das der Fall ist, entscheidet die zuständige Behörde.

Auslegung von Begriffen und Inhalten

Bedauerlicherweise ist es auch durch das VIG-E nicht gelungen, die anhaltenden Diskussionen um die Auslegung von Begriffen und Inhalten



zu beseitigen. Unklar bleibt, bezüglich welcher Daten überhaupt ein Informationsanspruch besteht. Denn anstatt zu präzisieren, wann ein „Rechtsverstoß“ im Sinne des Gesetzes vorliegt, wird durch das VIG-E lediglich ein neuer, ebenso offener Begriff der „Abweichungen von Anforderungen“ eingeführt. Daher bleibt es auch zukünftig beispielsweise den Überwachungsämtern überlassen einzustufen, wann der mögliche Mangel eine Abweichung im Sinne des VIG-E ist, der schließlich einen Informationsanspruch begründet. Damit wird den Überwachungsämtern eine Aufgabe übertragen und zudem eine Verantwortung aufgebürdet, die aus juristischer Sicht von anderer Seite zu entscheiden wären. Auch die Pflicht jegliche Überschreitung der Grenzwerte oder Höchstmengen zu veröffentlichen, bietet keine hinreichende Definition des Begriffes der „Abweichungen“. Zumal das VIG-E vorsieht, dass sowohl unzulässige als auch zulässige Abweichungen unter den Informationsanspruch des VIG fallen.

Gleiches gilt für die Pflicht „Verletzungen von Vorschriften zum Schutz

des Verbrauchers vor Täuschung oder zur Einhaltung hygienischer Maßnahmen“ zu veröffentlichen, wenn in diesem Zusammenhang ein Bußgeld in Höhe von 350 Euro festgelegt wurde. Eine automatische Veröffentlichungspflicht ohne Einzelfallprüfung und ohne Anhörung der Unternehmen ist immer unverhältnismäßig.

Immerhin ist wohl endgültig geklärt, dass das VIG keine gesetzliche Grundlage für die Veröffentlichung der amtlichen Kontrollergebnisse in Form des geplanten „Hygiene-Barometers“ bieten kann. So wird hierzu eine eigene Rechtsgrundlage erarbeitet, in der auf die spezifischen Probleme des Themas eingegangen werden kann.

Insgesamt aber bieten viele der Information dem Verbraucher keinen Mehrwert: Zum einen werden Verstöße bereits bekannt gegeben, bevor sie bestandskräftig festgestellt wurden. Dabei bleibt viel Raum für Fehlinformation. Zum anderen bieten bloße Informationen über eine Grenzwert- oder Höchstmengenüberschreitung eines Inhaltsstoffes ohne ausführliche Erklärung der Da-

Aktueller Stand

Der Bundesrat hat sich am 10. Februar 2012 gegen eine Beratung des Gesetzes im Vermittlungsausschuss ausgesprochen und die Gesetzesnovelle gebilligt. Damit sich die zuständigen Behörden des Bundes und der Länder auf die neue Rechtslage vorbereiten können, treten die Änderungen sechs Monate nach der Verkündung im Bundesgesetzblatt in Kraft, voraussichtlich am 1. September 2012.

ten dem Durchschnittsverbraucher keine Hilfestellung, sondern führen im Gegenteil zu einer weiteren Verunsicherung.

Negativbeispiel einer vorschnellen Veröffentlichung

Am Beispiel der erhöhten Dioxinwerte in Futtermitteln zeigt sich, was passiert, wenn eine Behörde vorschnell Informationen über Unternehmen herausgibt: Nachdem bekannt wurde, dass Futtermittel für Hühner einen erhöhten Dioxinwert aufwiesen, wurden die Kontrollnummern aller möglicherweise betroffenen Eier sofort im Internet veröffentlicht. Anschließend wurden die Eier auf ihre gesundheitliche Unbedenklichkeit hin überprüft. Leider wurde nach der Prüfung meist versäumt, die Kontrollnummern der weitaus überwiegenden Anzahl un-

bedenklicher Eier wieder von der Liste zu entfernen. Alternativ wurden sie zeitlich stark verzögert entfernt, so dass die Ware meist verdorben war und entsorgt werden musste. Hierdurch kam es zu erheblichen Schäden einzelner Betriebe. Dabei hatte das Bundesinstitut für Risikobewertung stets bescheinigt, dass zu keinem Zeitpunkt eine Gefahr oder Gefährdung für die Gesundheit vorlag. Es ist daher sachlich nicht nachzuvollziehen, wie dieser Vorfall als Paradebeispiel für die Notwendigkeit der verfassungswidrigen Änderung des VIG dienen kann.

Fazit

Die von den Spitzenverbänden der deutschen Wirtschaft vorgebrachten Bedenken gegen das VIG und seiner Novelle scheinen im gesamten Verfahren keinerlei Berücksichtigung gefunden zu haben. Eine effiziente amtliche Lebensmittelüberwachung und ein effektiver Vollzug des Lebensmittelrechts bieten den besten Schutz der Verbraucher.

Das geltende Recht bietet genügend rechtsstaatliche Instrumente, um einen ausreichenden Schutz der Verbraucher zu gewährleisten, darunter das Strafrecht, aber auch das Polizeirecht

und Ordnungsrecht und die Regelungen des allgemeinen und besonderen Verwaltungsrechts. Auch notwendige Sanktionsmöglichkeiten sind ausreichend vorhanden.

Selbstverständlich gibt es „Schwarze Schafe“. Sie wird es wahrscheinlich auch in Zukunft geben. Kriminelle Handlungen lassen sich jedoch nicht durch Anprangerungen verhindern. Zudem kann die Anprangerung Einzelner die bewährten rechtsstaatlichen Regelungen nicht ersetzen. Und sie sollten diese auch nicht verdrängen. Am Ende ginge das nicht nur zu Lasten der Unternehmen, sondern auch zu Lasten des Verbrauchers. So kommt auch das Evaluationsgutachten der Philipps-Universität Marburg zum VIG zu dem Ergebnis, dass zur Bekämpfung von Skandalen oder etwaiger Missstände „zunächst einmal ein wirkungsvolles ordnungsrechtliches Handeln der zuständigen Behörden erforderlich ist“.

Über die Autorin

Mirja F. Beerens ist Rechtsanwältin für gewerblichen Rechtsschutz, Lebensmittel- und Vertragsrecht.

Impressum

Herausgeber und V.i.s.d.P.:
Prof. Dr. Bärbel Kniel,
RA Christof Crone;
Wissensforum Backwaren e.V.

Redaktion:
Prof. Dr. Bärbel Kniel,
Dr. Gerald Plasch,
Dr. Christina Rempe

Gestaltung:
kipconcept GmbH, Bonn

Druck:
Gebr. Molberg GmbH, Bonn

Geschäftsbereich Deutschland:
Neustädtische Kirchstraße 7 A
10117 Berlin
Tel. +49 (0) 30/68 07 22 31-0
Fax +49 (0) 30/68 07 22 31-9
Hotline +49 (0)7 00/01 00 02 87
www.wissensforum-backwaren.de
info@wissensforum-backwaren.de

Geschäftsbereich Österreich:
Smolagasse 1
1220 Wien
Hotline +43 (0)8 10/00 10 93
www.wissensforum-backwaren.at
info@wissensforum-backwaren.at