



Wissensforum Backwaren

Bonn · Wien

backwaren aktuell

Neues aus dem Wissensforum Backwaren



2

Das Kreuz mit der Gentechnik-Kennzeichnung

Steht drauf, was drinsteckt?



6

Markt der Zukunft für Brot und Backwaren

Wo sind Potenziale für die Bäcker?



12

Hafer - Die Alleskörner

Allrounder in der modernen Ernährung



18

Nährwertkennzeichnung - quo vadis?

Das Labyrinth der GDA und anderer Nährwertkennzeichnungen

Liebe Leser, die Gentechnik rührt nach Meinung der Verbraucher an fundamentalen Naturgesetzen und ist ein Eingriff, den die meisten deutschen Verbraucher für medizinische Anwendungen befürworten, bei Lebensmitteln jedoch ablehnen. Die Gentechnik hat jedoch längst bei der Lebensmittelherstellung Einzug gehalten, eine lückenlose Kennzeichnung fehlt indes. Politische Mehrheiten sind hierfür europaweit nicht zu gewinnen. Das Für und Wider beleuchtet unser erster Beitrag.

Unbestritten weisen Getreidearten günstige Nährwertprofile auf. Wie der Wert von Brot und Backwaren durch den Einsatz von Nichtbrotgetreidearten noch gesteigert werden kann, haben wir Ihnen in der letzten Ausgabe am Beispiel von Gerste vorgestellt, nachfolgend stehen die Einsatzmöglichkeiten von Hafer im Fokus.

Märkte verändern sich. Fast allerorten ist von verschärftem Wettbewerb die Rede. Dies gilt auch für die Bäcker. Doch es gibt auch Chancen für das backende Handwerk, wie unser dritter Artikel aufzeigt.

Die Nährwertdeklaration von Lebensmitteln gewinnt an Bedeutung, da anstelle der freiwilligen Angaben demnächst eine gesetzliche Verpflichtung tritt. Über deren Ausmaß wurde europaweit noch keine endgültige Entscheidung getroffen. Einen Blick auf die zukünftigen Vorschriften gewährt Ihnen der abschließende Beitrag dieser Ausgabe.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und dienliche neue Erkenntnisse bei Lesen!

Ihr Team von backwaren aktuell

Das Kreuz mit der Gentechnik-Kennzeichnung

Dr. Christina Rempe, Berlin

Gentechnik auf dem Teller, nein danke! Das sehen die meisten deutschen Verbraucher so. Das Problem: Viele Lebensmittel kommen im Zuge ihrer Herstellung mit der innovativen Technik in Kontakt - jedoch ohne, dass dies auf dem Etikett erkennbar ist. Mehr Transparenz und Wahlfreiheit könnte eine lückenlose Kennzeichnung bringen, doch dafür lassen sich in Europa keine Mehrheiten gewinnen.

Wo Gentechnik drinsteckt, muss auch Gentechnik draufstehen.“ Seitdem gentechnische Verfahren in der Lebensmittel- und Futtermittelindustrie angewendet werden, fordern Verbraucherschützer eine lückenlose Kennzeichnung. Anfang des Jahres stimmten auch Vertreter der Lebensmittel- und Futtermittelwirtschaft in diesen Chor ein, darunter die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie, der Deutsche Bauernverband und der Deutsche Raiffeisenverband.¹ Nicht nur der unmittelbare Gentechnikeinsatz sollte kennzeichnungspflichtig sein, sondern auch die mittelbare Verwendung der Technologie. Das betreffe Milch, Butter, Eier und Fleisch von Tieren, die gentechnisch veränderte (gv)

Futtermittel zu fressen bekommen genauso, wie Zusatzstoffe oder Enzyme, die im geschlossenen System mittels gv-Mikroorganismen hergestellt werden. Auch die Bundesregierung kündigte in ihrem Koalitionsvertrag an, sich auf europäischer Ebene für eine lückenlose Positivkennzeichnung stark machen zu wollen.² Nun ist der Traum einvernehmlicher Kennzeichnungsbestrebungen nationaler Wirtschafts-, Umwelt- und Verbraucherschutzorganisationen vorerst ausgeträumt: Am 7. Juli 2010 stimmte die Mehrheit der Abgeordneten im Europäischen Parlament gegen eine Positivkennzeichnung von Lebensmitteln, die von mit gv-Futtermittel gefütterten Tieren stammen. Bundesministerin Aigner kommentierte die Abstimmung gegenüber der *Bild am*

Sonntag: „Wir haben versucht, in Europa eine Positivkennzeichnung durchzusetzen, leider ohne Erfolg. Das findet weder bei der EU-Kommission noch bei den anderen Mitgliedsstaaten Unterstützung.“³ Die Bundesregierung setzt nun auf die „ohne Gentechnik“-Kennzeichnung. Doch hat diese ebenfalls ihre Tücken: Denn auch sie steht in der Kritik, den Verbraucher zu täuschen und ihm Lebensmittel „mit einem bisschen Gentechnik“ als gentechnikfrei zu verkaufen.

Verbraucherpositionen zur Grünen Gentechnik

Die jüngst vom Institut für Demoskopie Allensbach durchgeführte, repräsentative „SGS INSTITUT FRE-

1 | *PresseInfo, aid infodienst e.V. Nr. 05/2010 vom 3. 2. 2010, online unter http://www.aid.de/presse/presseinfo_archiv.php?mode=beitrag&id=4519, Zugriff vom 5. 8. 2010.*

2 | *Wachstum. Bildung. Zusammenhalt. Der Koalitionsvertrag zwischen CDU, CSU und FDP, 17. Legislaturperiode, 50f.*

3 | *Pressemeldung vom 19. 7. 2010 auf www.transgen.de, online unter <http://www.transgen.de/aktuell/1202.doku.html>, Zugriff vom 5. 8. 2010.*

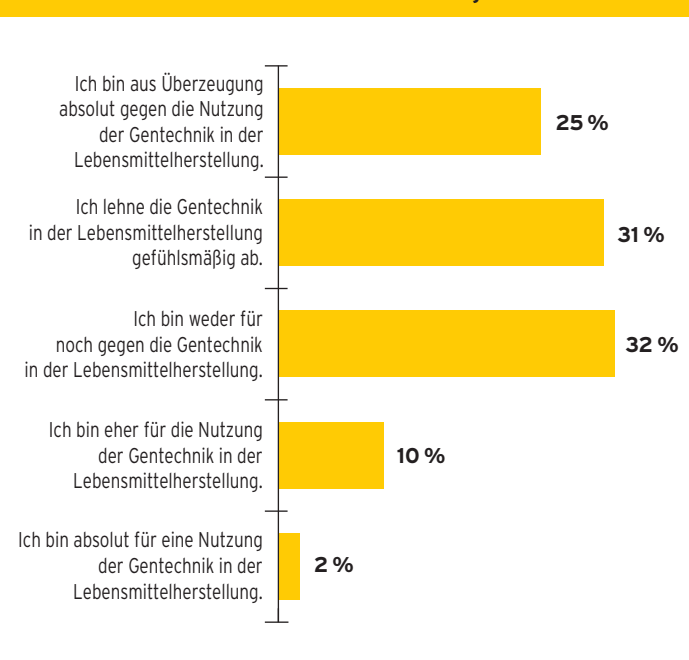
SENIUS Verbraucherstudie 2010⁴ zeigt es erneut: 43 Prozent der Verbraucher wollen keine Gentechnik auf dem Teller, etwas mehr als die Hälfte haben Angst vor Mogelpackungen, bei denen nicht das drin ist, was auf dem Etikett steht. Gleichauf mit der Sorge, dass etwa Erdbeermarmelade tatsächlich gar keine Erdbeeren enthält, ist die Ablehnung gegenüber gentechnisch veränderten Zutaten. Lediglich 8 Prozent der 1.827 Befragten vertrauen auf Verbraucher- und Gesundheitsschutzpolitiken. Die Tatsache, dass Politik und damit genauso die Gesetzgebung, letztlich eine Kompromisslösung verschieden gelagerter Interessen bedeutet, lässt eine Vielzahl gesetzlicher Regulierungen halbherzig erscheinen. Deutlich mehr Vertrauen genießen dagegen unabhängige Umwelt- und Verbraucherschutzorganisationen, deren Aktionen zudem weitaus mehr mediale Präsenz erreichen als das vergleichsweise träge Verfahren der Rechtsetzung. Kaum eine Organisation weiß dieses Spiel besser zu nutzen als Greenpeace: Nach seinen öffentlichkeitswirksamen und letztlich erfolgreichen Rechtsstreitigkeiten mit dem Müller-Konzern über die Frage, ob eine Milch von Kühen, die gv-Futter zu fressen bekommen, als „Gen-Milch“ bezeichnet werden darf, hat die Umweltorganisation nun ein neues Opfer auserkoren: den Nestlé-Konzern. Zwar hatte der Konzern bereits im Jahr 1999 den mit gv-Mais hergestellten Erdnussriegel „Butterfinger“ aufgrund seines geringen Markterfolges aus den Supermarktregalen genommen. Doch vermehren „Gen-Detektive“ von Greenpeace jüngst neue Funde des gv-Produktes: Importprodukte aus den USA würden über online-Shops, Tankstellen und einzelne Supermarktfilialen vertrieben. Neben Nestlé ist auch der amerikanische Schokoladenhersteller Hershey im Visier der Umweltschützer. Die Berichterstattung rund um die Funde bleibt allerdings undurchsichtig: Wird einerseits über „illegale Gen-Schokolade“ berichtet⁵, in der gv-

Zutaten mittels Laboruntersuchungen zwar nachgewiesen, aber nicht auf dem Etikett angegeben wurden, werden andererseits Verbraucher aufgefordert, entsprechend gekennzeichnete Produkte aufzuspüren.

Gründe für den politischen Wertewandel

Unter welchen Bedingungen die Gentechnik heute gekennzeichnet werden muss und welche Anwendungen von dieser Pflicht ausgenommen sind, folgt einer sehr eigenen Logik. Dass Lebensmittel, die nachweislich mit Hilfe gentechnischer Verfahren hergestellt wurden, aus rein politischen Erwägungen nicht kennzeichnungspflichtig sind, dürfte für den Verbraucher nicht nachvollziehbar sein. Abhilfe könnte eine lückenlose Kennzeichnung schaffen, die dem Verbraucher die gewünschte Transparenz bietet und mehr Wahlfreiheit verspricht. Das Problem: Vollständige Transparenz lässt sich praktisch nicht gewährleisten, wie das Beispiel der „ohne Gentechnik“-Kennzeichnung bereits zeigt. Genauso wie die derzeitige Gentechnik-Kennzeichnung von Lücken behaftet ist, wäre dies auch bei einer Prozesskennzeichnung zu erwarten – fraglich also, ob dem Verbraucher wirklich geholfen wäre. Kritiker erblick-

Einstellung der Verbraucher zum Einsatz der Gentechnik in der Herstellung von Lebensmitteln



Quelle: Willers, Vortrag DAF-Tagung Braunschweig, 30. 10. 2009

ten in dem Vorstoß außerdem den Versuch, gentechnologischen Verfahren durch die Hintertür mehr Akzeptanz in der Bevölkerung zu verschaffen. Frei nach dem Motto: „In der Not frisst der Teufel Fliegen.“ Denn Schätzungen zufolge müssten 60 bis 80 Prozent⁶ der auf dem Markt erhältlichen Lebensmittel den Hinweis auf die von Verbrauchern ungeliebte Technik tragen, würde eine Positivkennzeichnung gentechnischer Ver-

Kennzeichnungspflichten nach VO (EG) Nr. 1829/2003

Nach Art. 12 VO (EG) Nr. 1829/2003 müssen folgende Lebensmittel mit dem Hinweis „gentechnisch verändert/aus gentechnisch veränderten Zutaten hergestellt“ gekennzeichnet werden:

- Lebensmittel, die selbst gentechnisch verändert sind, einen GVO enthalten oder daraus bestehen, oder
- Lebensmittel, die aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt wurden.

Nicht kennzeichnungspflichtig sind Lebensmittel, die mit Hilfe von GVO hergestellt wurden. Für technisch unvermeidbare Verunreinigungen mit zugelassenen GVO gilt ein Schwellenwert von 0,9 %. Der Schwellenwert basiert auf einer politischen Mehrheitsentscheidung. Er ist kein Höchstwert einer gesundheitlich bedenklichen Substanz.

4 | Pressemeldung SGS Institut Fresenius vom 27. 7. 2010, online unter <http://www.de.sgs.com/de/sgs-german-fears-of-food-de?viewId=5782>, Zugriff vom 2. 8. 2010.

5 | Pressemeldung Greenpeace vom 26. 5. 2010, online unter http://www.greenpeace.de/themen/gentechnik/presseerklarungen/artikel/greenpeace_findet_illegale_gen_schokolade_in_supermaerkten/, Zugriff vom 2. 8. 2010.

6 | PresseInfo, aid infodienst e.V. Nr. 05/2010 vom 03.02.2010, online unter http://www.aid.de/presse/presseinfo_archiv.php?mode=beitrag&id=4519, Zugriff vom 5. 8. 2010; Interview mit Carl-Albrecht Bartmer, Präsident der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft von ZEIT-online vom 3. 5. 2010, online unter <http://www.zeit.de/2010/18/N-Bartmer-Interview>, Zugriff vom 5. 8. 2010.

fahren konsequent umgesetzt. Aufgrund der weiten Verbreitung gentechnisch veränderter Futtermittel – die Futtermittelwirtschaft schätzt den Anteil von gv-Futtersoja in Deutschland auf rund 80 Prozent – dürften insbesondere Grundnahrungsmittel wie Milch, Käse und Fleisch betroffen sein. Was bliebe dem Verbraucher anderes übrig, als zum „Gen-Food“ zu greifen? Selbst wenn die Medien aktuell von der Wiederentdeckung der Nutzgärten und Selbstversorgung berichten: Nur die Wenigsten dürften sich dem Griff zum Lebensmittel mit Kontakt zur Gentechnik tatsächlich entziehen können.

Lebensmittelsicherheit in der Vertrauenskrise

Dass zwischen gefühlten und tatsächlichen Risiken eine große Diskrepanz besteht, ist heute weitläufig anerkannt. Eine handhabbare Lösung gibt es jedoch nicht. Auch der Versuch, durch die gesetzliche Verankerung des Vorsorgeprinzips in die Lebensmittel-Basisverordnung (EG) Nr. 178/2002 der Verunsicherung des Verbrauchers zumindest ein wenig den Nährboden zu entziehen, dürfte als weitgehend gescheitert betrachtet werden. Ebenso wenig vermögen andere Ansätze, etwa die Pflicht zur Rückverfolgbarkeit oder staatliche wie auch privatwirtschaftliche Kontrollen, das Vertrauen des Verbrauchers zurück zu gewinnen. Bei aller Faszination für die technischen Errungenschaften der vergangenen Jahrzehnte, waren diese stets auch von einer gewissen Skepsis be-

gleitet. Und spätestens seitdem die ausreichende Versorgung der Bevölkerung mit Lebensmitteln grundsätzlich gewährleistet ist, werden die Lebensmittelqualität und -sicherheit immer kritischer hinterfragt. Dabei werden nicht allein die unmittelbaren Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit gesehen. Eine große Rolle spielen außerdem generationenübergreifende Effekte, der Tier- und Umweltschutz und ethisch-moralische Grundsätze. Neuerungen wird grundsätzlich eine Bedrohung unterstellt, solange sie sich nicht nachweislich als unschädlich erweisen. Eben dieser Nachweis ist, angesichts der zahlreichen, komplex ineinander verzahnten Bewertungsparameter, aber praktisch unmöglich.

Probleme der Gentechnik-Kennzeichnung

Die Etablierung und Kennzeichnung gentechnischer Verfahren in der Lebensmittelherstellung ist ein Paradebeispiel dafür, wie schwierig es ist, diesem Misstrauensszenario zu entkommen: Seit jeher wird sie mehr als Warnsignal wahrgenommen, als dass sie als Information verstanden wird, steht sie doch Pate für langfristig unkontrollierbar erscheinende Eingriffe in die Natur. War anfangs eine Kennzeichnung gentechnischer Verfahren nur dann erforderlich, wenn ein gentechnisch veränderter Organismus (GVO) im Lebensmittel auch tatsächlich nachweisbar war, sollte im Jahr 2004 das Anwendungsprinzip für mehr Transparenz und Wahlfreiheit im Supermarktregal sorgen. Der Nachweis eines GMO im Endprodukt spielt seitdem nicht mehr die alles entscheidende Rolle. Die Kennzeichnung nach dem Anwendungsprinzip führt zu mehr Aufwand in der Kontrolle und hat zudem klare praktische Grenzen: Teils lassen sich diese mit der Pflicht zur lückenlosen Rückverfolgbarkeit der verwendeten Rohstoffe bewältigen, fehlen aber Dokumente oder Rückstellproben vorgelagerter Verarbeitungsstufen ist guter Rat teuer. Insbesondere im in-

ternationalen Agrarhandel erweist sich der Vollzug der Lebensmittelüberwachung und der privatwirtschaftlichen Kontrollen als äußerst schwierig. Wegen ungenügender Nachweismöglichkeiten muss ein rein auf Dokumenten gestützter „Papiertiger“ aufgebaut werden; was bleibt, ist ein ungutes Gefühl! Was auch die Kennzeichnung nach dem Anwendungsprinzip nicht löst: Der Verbraucher wird unvollständig informiert. Waren allerdings Ausnahmen von der Kennzeichnung nach dem Nachweisprinzip naturgegeben, erscheinen sie bei der aktuell geltenden Regelung mitunter willkürlich: So gilt etwa für Speiseöl aus gv-Mais eine Kennzeichnungspflicht, wenn gleich ein entsprechender Nachweis lediglich anhand der Prozessdokumentation geführt werden kann. Wird aber beispielsweise Vitamin C mit Hilfe eines Mikroorganismus aus Stärke gewonnen, die wiederum aus gv-Mais stammt, entfällt die Hinweispflicht. Die Möglichkeit, mit seinem Einkaufsverhalten eine konsequente Position für oder wider den Einsatz gentechnologischer Verfahren zu vertreten, wird dem Konsumenten somit nicht gegeben.

„Ohne Gentechnik“-Kennzeichnung auch nur halbherzig

Selbst bei Produkten, die den Hinweis „ohne Gentechnik“ tragen, lässt es sich mitunter nicht ausschließen, dass gentechnische Verfahren verwendet wurden. Schon als die „ohne Gentechnik“-Kennzeichnung gesetzlich verankert wurde, kritisierten vor allem Vertreter der Industrie das Vorhaben als Mogelpackung. Tatsächlich lässt sich dies nicht von der Hand weisen. Klar geregelt ist der Umgang mit GMO-Verunreinigungen: Sie sind generell unzulässig. Auch dürfen gv-Zusatzstoffe in Lebensmitteln praktisch nicht verwendet und Nutztiere nur eingeschränkt mit gv-Futtermitteln gefüttert werden. Aber: Die zur Lebensmittelproduktion gehaltenen Nutztiere dürfen mit

Futtermitteln versorgt werden, die Zusatzstoffe enthalten, die wiederum mittels Gentechnik hergestellt wurden. Außerdem ist in Abhängigkeit von der Tierart bis zu einem bestimmten Zeitpunkt vor der Schlachtung die Fütterung mit gv-Futtermitteln zulässig. Dennoch scheint sich nach anfänglichen Startschwierigkeiten die „ohne Gentechnik“-Kennzeichnung langsam zu etablieren: Das Handelsunternehmen tegut bot 2009 rund 25 als gentechnikfrei gekennzeichnete Produkte an, die Molkerei Campina startete mit einer „ohne Gentechnik“-Trinkmilch, deren wirtschaftlicher Erfolg nun weitere Produkte, darunter Butter, Joghurt und Sahne, folgen lässt.⁷ Auch der Discounter Lidl wartet mit einem regionalen Pilotprojekt und dem Angebot einer gentechnikfreien Milch auf. Dass diese Produkte durchaus mit der Gentechnik Kontakt haben könnten, scheint zumindest bislang nur Wenige zu interessieren.

Was wäre wenn ... Positivkennzeichnung in der Praxis

Würde eine konsequente Gentechnik-Kennzeichnung sämtlicher Produkte umgesetzt, die direkt oder indirekt während ihrer Herstellung mit der Technologie in Berührung kommen, könnte sich ein komplett neues Bild in Deutschlands Supermärkten abzeichnen: Werden dann die meisten Grundnahrungsmittel wie Milch, Fleisch und Eier etwa ein großes „G“ auf dem Etikett tragen? Der Deutsche Raiffeisenverband meldete im Jahr 2006, dass 93 Prozent der Mischfuttermittel kennzeichnungspflichtige GMO-Anteile enthielten.⁸ Erzeuger, die sich dann noch einer Gentechnik-Kennzeichnung entziehen wollten, müssten verglichen mit der aktuellen Situation hohe Anforderungen erfüllen, die den bestehenden Dokumentationspflichten zur „ohne Gentechnik“-Kennzeichnung oder zum ökologischen Landbau in nichts nachstünden. Ganz zu schweigen von den

7 | Pressemeldung FrieslandCampina Germany GmbH vom 1. Juli 2010, online unter http://www.presseportal.de/pm/79834/1640602/frieslandcampina_germany_gmbh, Zugriff vom 2. 8. 2010.

8 | Hintergrundinformation zum Einsatz der Gentechnik in der Lebens- und Futtermitteln vom 17. 2. 2006, online unter <http://www.raiffeisen.de/veroeffentlichungen/publikationen/pdf-publikationen/Hintergrundinfo-Gentechnik.pdf>, Zugriff vom 2. 8. 2010.

Zusatzkosten, die sich durch die Beschaffung garantiert gentechnikfreier Futtermittel ergäben. Zwar ließen sich diese wenigstens zum Teil auf den Kunden umwälzen, doch bleibt die Frage, wie mit Lieferengpässen und genereller Ressourcenknappheit garantiert gentechnikfreier Ware umzugehen wäre.

Zusatzstoffe - auf die Herstellung kommt es an

Bei Zusatzstoffen lassen sich gentechnische Verfahren in vielfältiger Weise einsetzen: Heute ist bei etwa einem Drittel⁹ der rund 320 in Europa zugelassenen Zusatzstoffe während der Herstellung ein Kontakt mit der Gentechnik denkbar. Die wenigsten davon sind von der derzeit verpflichtenden Kennzeichnung betroffen.

■ Verpflichtend ist die Kennzeichnung für Zusatzstoffe, die direkt aus einer gentechnisch veränderten Pflanze gewonnen wurden, zum Beispiel für den Emulgator Lecithin (E 322) aus gv-Soja. Das Verdickungsmittel Carboxymethylcellulose (E 466) kann aus gv-Baumwolle hergestellt werden, die in außereuropäischen Staaten großflächig angebaut wird. Im Jahr 2008 hat die EU-Kommission den Import der gentechnisch veränderten Baumwolle LL25 sowie daraus hergestellter Lebens- und Futtermittel zugelassen.¹⁰

■ Für Zusatzstoffe, die aus Verbindungen gewonnen werden, die zuvor selbst aus gentechnisch veränderten Pflanzen isoliert wurden, ist das europäische Recht nicht ganz eindeutig: Fraglich ist, ob sämtliche Verarbeitungsstufen vom Geltungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und damit von der Kennzeichnungspflicht umfasst sind oder ob Folgeprodukte ab einer gewissen Verarbeitungsstufe nicht mehr

unter den Begriff „aus gv-Ausgangsmaterial hergestellt“ fallen.¹¹ Beispielsweise können die als Emulgatoren verwendeten Mono- und Diglyceride (E 471) aus Fettsäuren hergestellt sein, die aus gv-Soja isoliert wurden. Sinn und Zweck der Gentechnik-Kennzeichnungsregeln sprechen aber für eine Deklarationspflicht.

■ Nicht kennzeichnungspflichtig sind Zusatzstoffe, die mittels gentechnisch veränderter Mikroorganismen hergestellt werden – vorausgesetzt, das Endprodukt ist gereinigt und frei von GVO. Der Farbstoff Riboflavin (Vitamin B₂, E 101) etwa wurde einst über eine mehrstufiges chemisches Verfahren gewonnen. Heute kann der Stoff auch mit Hilfe eines gentechnisch veränderten *Bacillus subtilis*-Stammes hergestellt werden. Verlässliche Informationen über die tatsächliche Nutzung genetisch veränderter Mikroorganismen in besagtem Bereich gibt es nicht.

Enzyme werden in der Zutatenliste bald sichtbar, die Gentechnik nicht

Enzyme sind die Heinzelmännchen der Lebensmittelherstellung: Winzig klein und kaum sichtbar, bewirken sie mitunter Großes: Seit den 1950er Jahren finden α -Amylase und Proteinasen, später dann auch Xylanasen, Glucoseoxidase, Lipasen und Amyloglucosidasen in Backmitteln Einsatz.¹² Sie sichern unter anderem eine gleichbleibende Qualität, vereinfachen die Teigführung und verbessern die Gebäckqualität und die Haltbarkeit.¹³ Wegen ihrer komplexen Molekülstruktur können sie nicht durch chemische Synthese hergestellt werden. Einst aufwändig extrahiert aus Pflanzen, Tieren und Schimmelpilzkulturen, präsentiert sich heute die Gentechnik als elegante Lösung: Mit Hilfe gentechnisch veränderter Mikroorganismen lassen sich zahlreiche Enzyme heute in hoher Ausbeute,

Reinheit und zudem ressourcenschonend produzieren. Etwa ein Drittel der heute auf dem Markt erhältlichen rund 250 Enzymprodukte werden nach Angaben des Europäischen Enzymhersteller-Verbandes AMFEP (Association of Manufacturers and Formulators of Enzyme Products) mit Hilfe der Gentechnik hergestellt.¹⁴ Bis vor Kurzem mussten Enzyme – bis auf die Zusatzstoffe Invertase und Lysozym – nicht auf dem Etikett angegeben werden und auch kein Zulassungsverfahren durchlaufen. Dies änderte die jüngst in Kraft getretene VO (EG) Nr. 1332/2008: Danach fallen Enzyme unter einen Zulassungsvorbehalt. Üben sie noch eine technologische Funktion im Endprodukt aus, müssen sie außerdem in der Zutatenliste genannt werden. Von den neuen Regelungen unberührt bleibt das Thema Gentechnik: Unabhängig davon, wie ein Enzym hergestellt wurde, ob mit gv-Mikroorganismen oder mit Nährmedien, die aus gv-Pflanzen stammen, auf dem Etikett muss es diesbezüglich nach allgemeiner Verkehrsauffassung nicht gesondert deklariert werden.

Differenzierung statt Pauschalisierung

Das Dilemma bei der Anwendung gentechnischer Verfahren ist, dass es nicht allein darum geht, dem Verbraucher eine Entscheidungsfreiheit auf seinem Teller zuzugestehen, sondern vielmehr um die weitaus komplexere Frage, wie sich Welt und Umwelt weiter entwickeln. Stets ein wenig hilflos sieht sich der Verbraucher mit einer industriellen Übermacht konfrontiert, der er meint kaum das Wasser reichen zu können. Geschürt werden bestehende Unsicherheiten noch durch Umwelt- und Verbraucherschutzorganisationen, die medienwirksame Aktionen gegen die unzureichend gelöste Kennzeichnungsfrage zu lancieren wissen. Die Lösung ist einleuchtend: Wo eine Lücke ist, gibt es Raum für Schwindeleien, gerade in einem so sensiblen und hoch emotional besetzten

Thema wie der Grünen Gentechnik. Zu bedenken ist aber: Das bereits jetzt bestehende System zur Gentechnik-Kennzeichnung ist eigentlich nicht umfänglich kontrollierbar. Überall dort, wo eine reine Dokumentenkontrolle den analytischen Nachweis ersetzen soll, weil gentechnisch verändertes Erbgut im Produkt nicht mehr enthalten ist, wird das System letztlich manipulierbar. Würde auf eine lückenlose Kennzeichnung gesetzt, wären noch umfassendere Dokumentationspflichten die Folge, und die Frage drängt sich auf: Wer soll das eigentlich kontrollieren? Sicher darf allein die Tatsache, dass ein System komplex ist, nicht als Begründung dafür herhalten, dem Verbraucher Informationen vorzuenthalten. Berechtigt dürfte aber sehr wohl die Frage sein, welchen Nutzen der Verbraucher aus den Informationen ziehen kann: So mag der Hinweis auf die Gentechnik bei Lebensmitteln, die von Tieren stammen, die mit gv-Futtermitteln gefüttert wurden, tatsächlich von zentralem Interesse sein, da es hierbei um den offenen Anbau gentechnisch veränderten Saatguts geht. Ob allerdings die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Enzymen, die im geschlossenen System mit Hilfe gentechnisch veränderter Mikroorganismen gewonnen werden, tatsächlich von zentraler Bedeutung ist, mag angesichts der hoch industrialisierten Produktionsweise vieler Lebensmittel fraglich sein. ■

9 | Vgl. Auflistung unter <http://www.transgen.de/datenbank/e-nummern/>, Zugriff vom 5. 8. 2010.

10 | Pressemeldung transgen vom 30. 10. 2008, online unter <http://www.transgen.de/aktuell/993.doku.html>, Zugriff vom 23. 7. 2010.

11 | BLL-Leitfaden Gentechnik, 2008, S. 16.

12 | Kniel, B., in: Lösche, K. (Hrsg.), *Enzyme in der Lebensmitteltechnologie*, Behr's Verlag Hamburg, 2000, 17–39.

13 | <http://www.transgen.de/lebensmittel/enzyme/499.doku.html>, Zugriff vom 5. 8. 2010.

14 | Vortrag Dr. Danielle Praaning beim Behr's Seminar „Zusatzstoffe, Aromen und Enzyme“ am 13. 6. 2009.

Wie sieht der Markt für Brot und andere Backwaren zukünftig aus?

Wo sind Potentiale für die Bäcker?

Martina Klümpen, Frankfurt

Bestimmend für die zukünftige Entwicklung des Brot- und Backwarenmarktes ist eine Vielzahl von Faktoren. Neben den Auswirkungen der Wirtschaftskrise auf die Werte der Verbraucher sowie Änderungen der Bevölkerungsstruktur greift der Lebensmittelhandel mit Backstationen den traditionellen Bäckereien zunehmend Marktanteile ab und stellt diese vor große Herausforderungen.

Die Wirtschaftslage und die positive Stimmung

Die Krise scheint überwunden zu sein, denn nach dem Einbruch des Brutto-Inland-Produktes (BIP) um 4,9% in 2009 geben die Marktforscher für dieses Jahr eine Wachstumsprognose von + 2,1%¹ ab. Und auch die Arbeitslosenquote wird mit fast 200.000 Personen weniger, also mit 7,4% bzw. 3,2 Millionen² für 2010 vorhergesagt.

Bis Ende 2010 wird die nominelle Einkommenserwartung mit + 0,7%

Ifo-Konjunkturprognose für Deutschland			
Bruttoinlandsprodukt		Arbeitslose	
Veränderungen zum Vorjahr in Prozent		in Millionen (Quote in Prozent)	
2007	+ 2,5	2007	3.776 (8,7)
2008	+ 1,3	2008	3.268 (7,5)
2009	- 4,9	2009	3.423 (7,9)
2010*	+ 2,1	2010*	3.233 (7,4)
2011*	+ 1,5	2011*	3.043 (7,0)

Quelle: Ifo-Institut

* = Schätzung/Prognose

1 | Ifo-Institut Juni 2010

2 | Ifo-Institut Juni 2010

und der private Konsum mit + 0,4 % eingeschätzt. Der Verbraucher erwartet ein Konjunkturwachstum und erhofft sich positive Effekte für sein Einkommen. Der Handel beurteilt die Geschäftslage optimistisch, sieht hingegen die große Gefahr des Kostendrucks.

Als Konsequenz und Lerneffekt der Wirtschaftskrise sind zwei wichtige Aspekte erkennbar: Der Verbraucher scheint „sparsamer“ zu konsumieren. Ein neues „Werteempfinden“ zeichnet sich ab und dieses hat auch für den Markt der Backwaren maßgebliche Auswirkungen.³

Es wird zwar nicht weniger gegessen, aber anders und bewusster.

Strukturelle Veränderungen in der Bevölkerung

Die Strukturveränderungen in der Bevölkerung Deutschlands werden in den nächsten Jahren und Jahrzehnten eine zunehmend wichtige Rolle spielen. Die Vorhersage für die Bevölkerungsentwicklung sieht düster aus. Während derzeit rund 81,5 Millionen Einwohner in Deutschland leben, gehen die Vorhersagen für 2020 bereits auf weniger als 80 Millionen und für 2060 sogar auf bis auf 65–70 Millionen zurück. **Dann wird jeder Dritte mindestens 65 Jahre alt sein.**⁴ Die Auswirkung ist zum einen,

- Rahmenbedingungen -

Deutschland nach der Krise?

Krise scheint überwunden

- Kein Anstieg der Arbeitslosigkeit
- Nominale Veränderung der Einkommen + 0,7 %, privater Verbrauch + 0,4 %

Positive Erwartung der Konsumenten und der Industrie

- Verbraucher sieht Wachstum für Konjunktur und hofft auf positiven Effekt, auch für sein Einkommen
- Handel beurteilt die Lage optimistisch, Gefahr des Kostendrucks

Anzeichen, dass der Verbraucher sparsamer konsumiert

- Alte Mechanismen - Preise runter, Menge hoch - scheinen durchbrochen
- Einbruch der Gastronomie wirkt sich nicht positiv auf Inhome-Konsum aus
- Veränderte Haushaltsstrukturen verändern auch Mahlzeiten

GfK

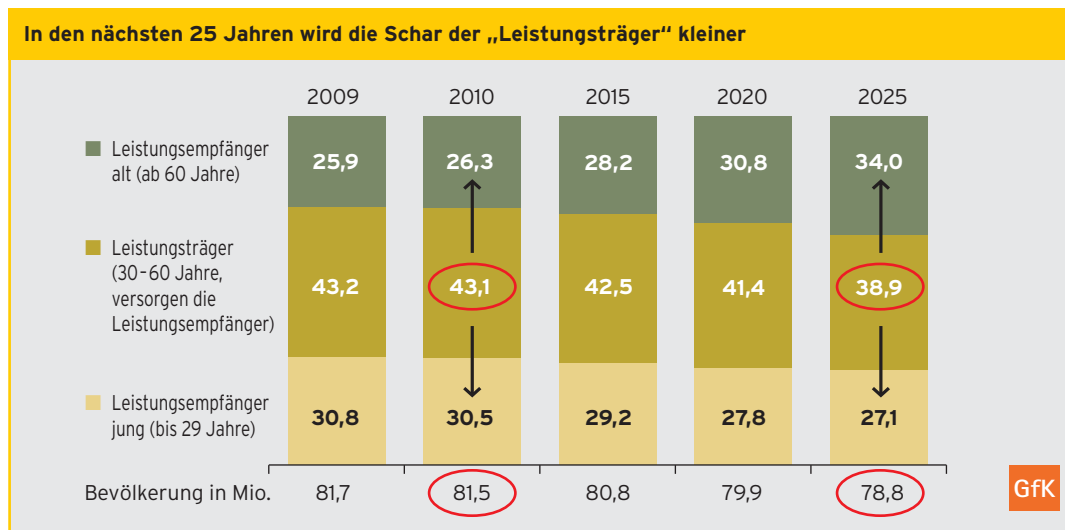
dass in den nächsten Jahrzehnten generell von einem abnehmenden Nachfragepotential auszugehen ist. Zum anderen werden sich die Nachfrage-Bedürfnisse entsprechend der Zielgruppen ändern. Besonders ältere Konsumenten ernähren sich – als präventive Maßnahme gegen gesundheitliche Probleme – zunehmend gesundheitsbewusster.

Bemerkenswert ist außerdem, dass sich das Verhältnis von Leistungsträgern (Beschäftigte und Verdiener) und Leistungsempfängern (Arbeitslose, Rentner und weitere) markant verschieben und damit noch bedeutsamer werden wird. Bereits heute

machen die Leistungsträger (30- bis 60-Jährige) nur noch einen Anteil von 43,1 % aus. Die Gruppe der über 60-Jährigen zieht 26,3 % auf sich und das Segment der jüngeren Leistungsempfänger unter 30 Jahren ist auf 30,5 % angewachsen.



Schrumpfende Anzahl der Leistungsträger in den nächsten 25 Jahren

Während heute 43,1 % Leistungsträger für 56,8 % Leistungsempfänger verantwortlich sind, werden es 2025 nur noch 38,9 % sein, die dann allerdings 61,1 % versorgen müssen. Oder



³ | GfK Juni 2010 Rahmenbedingungen

⁴ | Stat. Bundesamt

	Umsatz-zuwächse	Käufer	Ausgaben pro Käufer	Kauf-frequenz pro Käufer	Bon
 Wir lieben Lebensmittel	2,8	0,2	2,6	1,1	1,5
 Jeden Tag ein bisschen besser	8,1	1,8	6,3	2,1	4,1

Erfolg und Imageverbesserung durch ...

- ... groß angelegte Werbe- und Imagekampagnen
- ... mehr Frische, mehr Bedienung, mehr Service
- ... starke, hochwertige Eigenmarken zu gutem Preis



anders ausgedrückt: das Verhältnis Leistungsempfänger zu Leistungsträger beträgt heute bereits 1,32 : 1, im Jahr 2025 wird es auf 1,57 : 1 ansteigen. Verstärkt wird die Diskrepanz durch die längere Versorgungsdauer infolge einer durchschnittlich längeren Lebenszeit („Überalterungseffekt“). Welche Kaufkraftpotentiale sich aufgrund dessen in den Segmenten entwickeln werden, ist schwer vorhersehbar. Aufgrund des geringeren verfügbaren Einkommens liegt die Vermutung nahe, dass die Preissensibilität zunimmt und der Kostendruck steigt. Dazu kommt,

dass die durchschnittliche Haushaltsgröße weiter sinkt. Zur Zeit leben durchschnittlich 2,07 Personen in einem Haushalt; zukünftig werden die Haushaltsgrößen noch kleiner werden, was sicher Einfluss auf Portions- und Packungsgrößen oder auf Anforderungen an die Frischhaltung von Produkten zur Folge haben kann.

Veränderungen des Lebensmittelhandels

2009 scheint für die Discounter ein Jahr gewesen zu sein, in welchem

die Wachstumsgrenze erreicht wurde. Bei Aldi kam es kaum zum Ausbau von Geschäften, da eine bundesweite Abdeckung weitgehend erreicht ist. Lidl ist zwar gewachsen, aber nur über weitere Shops, welche die weißen Flecken der Deutschland-Karte gefüllt haben. Aggressive Preispolitik, aber auch negative Schlagzeilen haben das Image der Top-Discounter angekratzt. So sind Abwanderungen gerade der jüngeren Mittelschicht-Familien in Richtung REWE und EDEKA zu verzeichnen.

Große Imagekampagnen wie „Wir lieben Lebensmittel“ oder „Jeden Tag ein bisschen besser“ assoziieren mehr Frische, mehr Service und Bedienung und haben den REWE- und EDEKA-Geschäften Erfolg und positive Ergebnisse eingebracht.⁵

„Geiz ist geil“ ist out

Die psychologischen Auswirkungen der Krise, des Wandels und der Unsicherheit haben zur Folge, dass Wert und Sinn von Produkten anders hinterfragt und neu definiert werden. Die „Geiz-ist-geil-Mentalität“ auf Lebensmittel bezogen scheint auf dem Abstellgleis zu sein. **„Bewusster Konsumieren“ ist angesagt.**⁶

Psychologische Folgen der Krise: Bewussteres Konsumieren/Einkaufen

Auch eigenes Denken und Handeln wird hinterfragt ...
Erkenntnis: „Gier frisst Hirn!“
 Konsequenz: Mehr Nachdenken
Bewusster konsumieren

- ✓ Nicht mehr so viel Überflüssiges kaufen
- ✓ Auch über die kleinen Dinge freuen - neue Bescheidenheit
- ✓ Qualität statt Quantität
- ✓ Seltener einkaufen, aber gezielter
- ✓ Weniger wegwerfen - höhere Wertschätzung
- ✓ Service, Beratung
- ✓ Wert und Sinn von Produkten hinterfragen

„Früher kam man mit 5-10 Einkaufstüten nach Hause, jetzt vielleicht nur noch mit zweien.“
 „Auch kleine Urlaube um die Ecke können schön sein.“
 „Den Staubsauger kauf' ich wieder von Miele. Der wird wenigstens noch in Deutschland gebaut. Da kann man sich drauf verlassen, dass der hält.“



5 | Quelle: GfK

6 | Quelle: GfK



© Yuri Arcurs - Fotolia.com



© shooK4u - Fotolia.com



Werte wie Sicherheit, Leistung (Preis-Leistung/Qualität) oder Vertrauen werden als wichtiger eingestuft; Veränderung, Macht und Luxus verlieren an Bedeutung.⁷

Das neue Schlagwort „Homing Trend“ hat sich etabliert und birgt neue Potentiale: In Krisenzeiten zieht sich der Mensch zurück und das Zuhause rückt wieder stärker in den Mittelpunkt sozialer Aktivitäten. Gerade bei alltäglichen, kleinen Dingen wie dem Essen und damit auch bei Backwaren spielt dieser Effekt eine Rolle.

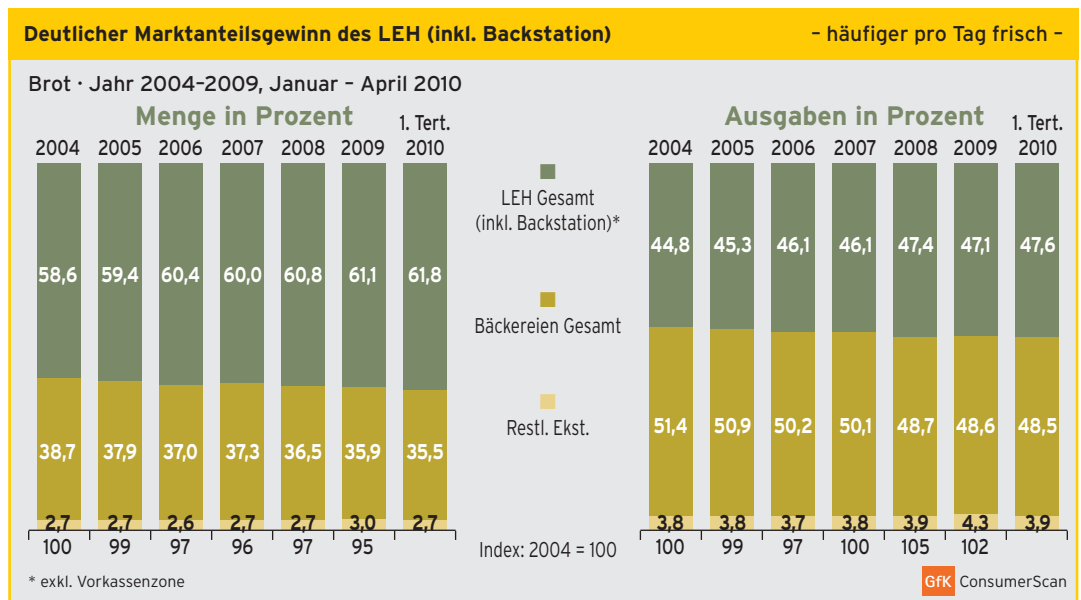
Marktentwicklung Lebensmittelhandel - Bäckereien

Der Markt ist insbesondere für das Handwerk in Anbetracht der Marktverschiebungen in den letzten Jahren schwieriger geworden. Die Zahlen sprechen für sich: Die Bäckereien haben alleine in den letzten 5 ½ Jahren mehr als 3 % Brotabsatz an den LEH (Lebensmittelhandel) verloren.

Das Verhältnis des Brotabsatzes zwischen den Bäckereien und dem LEH liegt mittlerweile bei 36 % zu 62 %.

Und auch bei den Umsätzen wurden den Bäckern Marktanteile abgerungen, so dass die zwei großen Blöcke der Einkaufsstätten fast gleichauf sind.

Im ersten Halbjahr 2010 hat sich die Situation weiter verschärft: Marktanteile sind die Gewinne der Discounter, die mit ihren Backautomaten und -stationen neue Geschäftsfelder gesucht und auch erfolgreich gefunden haben. Nicht überraschend, wenn man die durchschnittlichen Preise per Kilo dazu betrachtet. Im Bundesdurchschnitt liegt der Brotpreis bei rund



7 | Quelle: GfK

Monatsreporting Marktforschungsgemeinschaft Brot 2010

(Januar bis Juni)

Menge in tsd. Tonnen	137,4	130,1	142,5	142,6	133,4	127,0
Veränderungen der Brotmenge im Vergleich zum Vorjahresmonat in %	- 8,0	- 2,1	- 1,0	- 1,0	- 5,3	- 4,3
(Veränderungsrate in % kumuliert)	- 8,0	- 5,2	- 3,8	- 3,1	- 3,5	- 3,7
	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni
Mengenanteil in %						
Bäckerei inkl. Vorkassen	36,5	35,0	35,5	34,8	35,9	35,1
- Trad. Bäckerei	21,6	20,1	20,9	20,5	21,7	20,5
- Vorkassen	13,7	14,0	13,8	13,7	13,3	13,9
LEH ohne Vorkassen	61,0	62,4	61,5	61,9	60,7	61,6
- SB-Warenhäuser	12,3	12,0	11,8	11,7	11,7	11,5
- Food-Vollsortimenter*	12,9	12,8	12,0	12,2	12,1	12,6
- Discounter	35,8	37,5	37,7	38,0	37,0	37,5
Restl. Einkaufsstätten	2,5	2,6	3,0	3,3	3,4	3,3
Ø-Preise in Euro/kg						
D - Gesamt 1	2,02	1,98	2,00	2,01	2,02	2,01
Bäckereien inkl. Vorkassen 2	2,73	2,72	2,75	2,76	2,73	2,75
- Trad. Bäckereien	2,79	2,78	2,80	2,80	2,80	2,83
- Vorkassen	2,67	2,66	2,71	2,74	2,66	2,67
LEH ohne Vorkassen	1,56	1,53	1,53	1,55	1,55	1,55
- SB-Warenhäuser	1,69	1,68	1,68	1,68	1,69	1,68
- Food Vollsortimenter*	2,07	2,04	2,04	2,07	2,06	2,06
- Discounter 3	1,33	1,31	1,32	1,34	1,34	1,34

Basis: GfK ConsumerScan: 13.000 Haushalte
* Supermärkte und Verbrauchermärkte

GfK

2,- € per Kilo 1. Die Bäcker bieten es für zirka 2,70 €/kg 2 an und die Discounter im Schnitt für 1,30 €/kg 3! Dort kostet das Brot weniger als die Hälfte! Der Verbraucher scheint die Qualität als teils vergleichbar zu beurteilen oder nicht bereit zu sein, beim Bäcker den Mehrpreis zu bezahlen. Der Druck von Seiten der Automaten-Brote steigt.

Die jüngst entflammte Diskussion über die möglicherweise irreführende Werbung von Backautomaten zwischen dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks und Aldi macht die Brisanz dieser Zahlen bewusst. Gerade die neuesten Zahlen des Segments Brötchen/Kleingebäck zum 1. Halbjahr 2010 belegen den Trend. Demnach sind die Brötchen leicht wachsend; steigt man allerdings in die Absatzkanäle ein, gibt sich ein interessantes Bild: Der Marktanteil der Discounter ist in nur sechs Monaten von 16,2 % auf 19,8 % 4 angewachsen.

Monatsreporting Marktforschungsgemeinschaft Backwaren 2010

Brötchen und Kleingebäck

(Januar bis Juni)

Menge in Mio. Stück	477,0	480,3	494,6	493,5	467,3	451,9
Veränderungen der Menge im Vergleich zum Vorjahresmonat in %	- 3,3	+ 4,0	+ 2,9	+ 3,5	- 3,2	- 0,7
(Veränderungsrate in % kumuliert)	- 3,3	+ 0,2	+ 1,1	+ 1,7	+ 0,7	+ 0,5
	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni
Mengenanteil in %						
Bäckerei inkl. Vorkassen	60,2	62,1	60,3	60,2	60,1	59,7
- Trad. Bäckerei	36,5	35,4	37,9	36,2	36,8	37,0
- Vorkassen	21,7	24,6	20,6	22,1	21,5	21,0
LEH ohne Vorkassen	36,4	34,8	36,4	36,5	36,4	37,1
- SB-Warenhäuser	10,8	10,1	10,0	9,7	9,7	9,4
- Food-Vollsortimenter*	9,4	8,4	8,8	9,0	7,8	7,9
- Discounter 4	16,2	16,2	17,6	17,8	18,9	19,8
Restl. Einkaufsstätten	3,5	3,2	3,3	3,3	3,5	3,3
Ø-Preise in Euro/Stück						
D - Gesamt	0,31	0,29	0,31	0,31	0,31	0,31
Bäckereien inkl. Vorkassen 6	0,36	0,34	0,36	0,36	0,37	0,37
- Trad. Bäckereien	0,39	0,38	0,38	0,39	0,39	0,39
- Vorkassen	0,33	0,28	0,34	0,32	0,33	0,33
LEH ohne Vorkassen	0,21	0,21	0,21	0,21	0,22	0,22
- SB-Warenhäuser	0,20	0,20	0,21	0,21	0,21	0,21
- Food Vollsortimenter*	0,23	0,23	0,24	0,23	0,24	0,24
- Discounter 5	0,20	0,20	0,21	0,21	0,21	0,21

Basis: GfK ConsumerScan: 13.000 Haushalte
* Supermärkte und Verbrauchermärkte

GfK

Diese Mengen wurden zwar im eigenen Kanal bei den SB-Warenhäusern und Vollsortimentern abgenommen, lassen aber die Vermutung aufkommen, dass das „roll-out“ der Backstationen von Seiten des Discounts erfolgreich ist. Die Discounter liegen im Durchschnitt 10 Cent pro Brötchen günstiger 5 als der Gesamtmarkt, allerdings 16 Cent 6 niedriger als die Bäcker. Die Frage ist, wie sich die Situation weiter zuspitzen wird. Betrachtet man die neuesten Handzettel von Deutschlands größtem Discounter, der ein Weltmeisterbrötchen für 0,29 €/Stk. und ein Weizenbrötchen für 0,15 €/Stk. anbietet, liegt die Vermutung nahe, dass weitere Marktanteile generiert werden.

Ansätze für Profilierung und Differenzierung

Was kann aus Konjunkturprognosen, demografischen Veränderungen, sich wandelndem Werteverhalten, Homing Trend und den GfK-



© contrastwerkstatt - Fotolia.com

Marktforschungsergebnissen abgeleitet werden?

- Der Vormarsch der Produkte aus **Backautomaten und -stationen**, insbesondere der Discounters, beinhaltet einen **Angriff auf Marktanteile frischer Produkte** anderer Marktteilnehmer.
- Es gibt ein **großes Potenzial für die Bäcker**, sich gegenüber den übersichtlichen und anonymen **Mainstream-Angeboten** der Backstationen bzw. Backautomaten **abzugrenzen und zu profilieren**.
- Zuverlässigkeit, Vertrauen, Glaubwürdigkeit und Integrität sind Werte, die für den **Bäcker des Vertrauens** Möglichkeiten bieten sich abzuheben.
- **Frische, Qualität, handwerkliches Können, aber auch Vielfalt und Ideen** sind wichtige Aspekte für eine stärkere Kundenbindung.
- **Persönliche Produktberatung, aktive Kundenansprache und Produktkenntnis** sind für viele Verbraucher ansprechender und überzeugender als Zutatenhin-

weise auf einem Automaten oder auf einem Etikett. Dieses setzt **entsprechend qualifiziertes Personal** voraus.

- **Tageszeitenofferten wie Frühstücksangebote, Mittagssnacks, Abendbrotideen mit Belegvorschlägen oder Verzehrsempfehlungen** können zusätzliche lukrative Einnahmequellen bedeuten und beleben die Brot- und Backwarenkultur.
- Welche **Essgewohnheiten** und daraus **resultierende Angebote** werden zukünftig wichtiger in Anbetracht **der Zielgruppenpotenziale** Rentner, Studenten, Schüler?
- Die **Bedürfnisse von Klein-Personen-Haushalten** an Größen/Portionen bieten Erfolg versprechende Differenzierungsmöglichkeiten.
- Gibt es Möglichkeiten für **verbesserte Frischhaltung** bzw. Verzehrfrische, um Produkten einen Mehrwert zu geben?
- **Variantenvielfalt und Spezialitäten**, die mit **großem fachlichen Know-how** und einer **hohen Qualität** hergestellt werden,

können Produkte zu einem **Verzehrserlebnis** werden lassen und mehr Kundenbindung erzeugen.

- **Standortvorteile** der Bäcker werden **bedeutsamer** und sollten analysiert und noch stärker genutzt werden.
- **Intensivere Abschöpfung** des zunehmenden **Trends zu Außer-Haus-Verzehr** durch entsprechende Backwaren und Snack-Angebote.
- Was bieten **Gesundheit und Nachhaltigkeit** an Perspektiven für den Bäcker? Megathemen wie **Clean Label, Herkunft, Regionalität, aber auch Energieeffizienz oder Umwelt** werden zukünftig einen höheren Stellenwert für die Verbraucher ausmachen.

Einige dieser Punkte sind bereits eine Selbstverständlichkeit für viele Bäcker. Pro-aktiv an der eigenen Differenzierung und Profilierung zu arbeiten stellt allerdings für viele Unternehmen noch eine große Herausforderung dar.

Autorin:

Martina Klümpen,
Produktmanagement,
Jung Zeelandia GmbH,
Frankfurt

Hafer

Allrounder

in der modernen Ernährung

Richeza Reisinger, Getreidenährmittelverband e.V., Berlin

Lebensmittel aus Hafer stehen heute auf fast jedem Frühstückstisch, meist auf Basis von Haferflocken.

Viele Verbraucher sind mit Porridge oder Haferbrei aufgewachsen, heutzutage werden Haferflocken in fast jedes Müsli gemischt.

Darüber hinaus sind sie ein idealer Zusatz für Brote und Kleingebäck und finden ihre Verwendung auch in warmen Gerichten.

Die Produktpalette reicht von ganzen Haferkernen bis hin zu feinem Hafermehl. Das Herausragende am Hafer ist

sein Nährstoffreichtum und sein vorteilhafter Einfluss auf den Energiehaushalt und die Stoffwechselprozesse im Organismus.

Dies wirkt sich positiv auf das körperliche Wohlbefinden aus.



Vom Haferkorn zur Haferflocke

Die Bearbeitung des Hafers erfolgt in einer Schälmaschine. Dort wird der angelieferte Rohhafer zuerst gereinigt und gesiebt, um ihn von Fremdtreide und Besatz, wie kleinen Steinen, Stroh oder Ähnlichem zu befreien. Danach wird die für den Menschen ungenießbare Schale der Haferkörner, die so genannte Spelze entfernt. Die Haferkörner durchlaufen eine Schälmaschine, in der die Körner durch Zentrifugalkraft an die Außenwand geschleudert werden. An der Wand sitzt ein Prallring, durch den die Spelzen vom Korn gelöst werden. Anschließend werden die Haferkerne gedarrt, gedämpft

und wieder getrocknet. Daran schließen sich je nach Endprodukt die weiteren Prozesse an.

Vorgänge beim Darren

Das Darren verändert die physikalischen Eigenschaften der Kerne und ermöglicht das Auswalzen zu Flokken. Darüber hinaus werden die fettsplattend Enzyme im Hafer deaktiviert, was das Ranzigwerden bei Haferprodukten, die einen relativ hohen natürlichen Fettgehalt haben, verhindert und die Haltbarkeit verlängert. Während der Wärmebehandlung wird die Haferstärke teilweise aufgeschlossen, die Haferprodukte sind dadurch bekömmlicher und besser verdaubar. In der Darre bildet sich auch das typische nussartige Aroma heraus.

Durch die schonende Verarbeitung behält der Hafer weitgehend seine von Natur aus enthaltenen Nährstoffe.

Lebensmittelhandel, Bäckereien, weiterverarbeitende Industrie und Verbraucher stellen hohe Ansprüche an die Qualität von Nahrungsmitteln, vor allem was Farbe und Form, Geruch und Geschmack sowie Sicherheit betrifft. Gerade bei Naturprodukten, wie Erzeugnissen aus Hafer, ist eine gute Qualität des Ausgangsproduktes Rohhafer von großer Bedeutung. Der natürliche Charakter des Haferkorns bleibt in den Endprodukten erhalten und sichtbar. Damit das gesunde Aussehen und das natürliche Nährstoffgefüge des Haferkorns im Endprodukt garantiert werden können, legen die Schälmaschinen besonderen Wert auf die einwandfreie Beschaffenheit des Rohhafers.

Die Bewertung des Rohhafers erfolgt anhand eines breiten Kriterienspektrums. Rein äußerliche und leicht festzustellende Parameter sind zum Beispiel der Geruch des Haferkorns, der frisch sowie getreide- und arttypisch sein muss, und die helle Farbe des Kerns ohne dunkle Verfärbungen. Darüber hinaus achten die Schälmaschinen u. a. auf einen geringen

Fremdbesatz, einen hohen Kernanteil und eine sehr gute Schälbarkeit des Hafers. Neben den genannten Merkmalen fließen zahlreiche weitere Kriterien in die Beurteilung des Rohhafers für die Nahrungsmittelverarbeitung ein.

Hafer in Zahlen

In Deutschland wurden im Jahr 2009 auf ca. 164.000 Hektar rund 800.000 Tonnen Hafer geerntet. Ein Großteil davon geht in die Futtermittelverwertung. Damit liegt Deutschland bei den Erntemengen in Europa auf Platz 4 hinter Polen, Finnland und Spanien. Unter den deutschen Bundesländern haben Bayern, Baden-Württemberg, Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen die größten Hafer-Anbauflächen.

Rund 300.000 Tonnen Rohhafer verarbeiteten die Schälmaschinen 2009 zu Nahrungsmitteln, was einem Wachstum von 55 Prozent im Zeitraum von 1999 bis 2009 entspricht. Da für die Schälmaschinen deutscher Rohhafer zurzeit nicht in ausreichender Menge und geeigneter Verarbeitungsqualität zur Verfügung steht, wurden 2008/2009 240.000 Tonnen Rohhafer nach Deutschland eingeführt.

Hafer als Nährstoffversorger

Ernährung auf pflanzlicher Basis steht bei Fachleuten und Verbrauchern hoch im Kurs. Alle Getreidearten sind eine hervorragende Quelle für Ballaststoffe und liefern lebensnotwendige Mineralstoffe und Vitamine. Haferprodukte werden als besonders günstig für die menschliche Ernährung eingestuft, denn Hafer liefert einen höheren Gehalt an Eisen, Calcium und Jod sowie an den Vitaminen B1 und B6 als Brotgetreide.

Mineralstoffe und Vitamine

Mineralstoffe und Vitamine sind für zahlreiche lebenswichtige Funktionen im Körper unerlässlich. Diese kann der Mensch nicht selbst bilden, daher muss er sie mit der Nahrung aufnehmen. Haferflocken sind reich an den Mineralstoffen Magnesium und Phosphor, an den Spurenelementen Eisen, Zink und Kupfer sowie an den Vitaminen B1, K und Folsäure (Vitamin B9).

Kohlenhydrate

Kohlenhydrate sind unerlässliche Energielieferanten. Das Haferkorn enthält vor allem langkettige Kohlenhydrate, die im Darm langsam in den Zuckerbaustein Glukose auf-



© Fotolia.com

Nährwerttabelle Hafer

	Empfohlene Tageszufuhr*	Gehalt in 100 g Haferflocken**	Gehalt in 40 g Haferflocken**	Deckung des Tagesbedarfs durch 40 g Haferflocken**	Deckung des Tagesbedarfs durch 40 g Haferflocken** + 125 ml fettarme Milch + 1 Banane
Energie	2.000 kcal	368 kcal	147 kcal	7 %	20 %
Eiweiß	50 g	13,5 g	5,4 g	11 %	24 %
Kohlenhydrate	270 g	58,7 g	23,5 g	9 %	26 %
davon Zucker***	90 g	0,7 g	0,3 g	0 %	45 %
Ballaststoffe	25 g	10 g	4 g	16 %	31 %
davon lösliche Ballaststoffe	12,5 g	4,9 g	2 g	16 %	25 %
davon unlösliche Ballaststoffe	12,5 g	5,1 g	2 g	16 %	36 %
Fett	70 g	7 g	2,8 g	4 %	7 %
davon ungesättigte Fettsäuren	k.A.	5,3 g	2,1 g	k.A.	k.A.
davon gesättigte Fettsäuren	20 g	1,2 g	0,5 g	3 %	9 %
Natrium	2,4 g	< 0,01 g	0 g	0 %	3 %
Mineralstoffe					
Phosphor	700 mg	430 mg	172 mg	25 %	47 %
Magnesium	375 mg	130 mg	52 mg	14 %	34 %
Kalium	2.000 mg	397 mg	159 mg	8 %	54 %
Chlorid	800 mg	61 mg	24 mg	3 %	46 %
Calcium	800 mg	43 mg	17 mg	2 %	22 %
Spurenelemente					
Mangan	2 mg	4,5 mg	1,8 mg	90 %	116 %
Kupfer	1 mg	0,53 mg	0,21 mg	21 %	44 %
Zink	10 mg	4,3 mg	1,7 mg	17 %	26 %
Eisen	14 mg	5,8 mg	2,3 mg	17 %	22 %
Selen	55 µg	9,7 µg	3,9 µg	7 %	12 %
Jod	150 µg	4,5 µg	1,8 µg	1 %	7 %
Vitamine					
K Phyllochinon	75 µg	63 µg	25 µg	34 %	34 %
B1 Thiamin	1,1 mg	0,59 mg	0,24 mg	21 %	34 %
B9 Folsäure	200 µg	87 µg	35 µg	17 %	34 %
H Biotin	50 µg	20 µg	8 µg	16 %	38 %
B5 Pantothensäure	6 mg	1,1 mg	0,44 mg	7 %	15 %
E	12 mg	1,5 mg	0,60 mg	5 %	10 %
B6 Pyridoxin	1,4 mg	0,16 mg	0,06 mg	5 %	61 %
B2 Riboflavin	1,4 mg	0,15 mg	0,06 mg	4 %	29 %
B3 Niacin	16 mg	1 mg	0,40 mg	3 %	3 %

* Der empfohlene Tagesbedarf an Nährstoffen und die Einbeziehung der Kalorienmenge für Ballaststoffe (2 kcal pro Gramm Ballaststoff) richten sich nach der neuen Richtlinie 2008/100/EG vom Oktober 2008. Darüber hinaus wurde das von der CIAA entwickelte Guideline Daily Amount-System (GDA) angewandt. GDA basiert auf dem durchschnittlichen Bedarf einer erwachsenen Frau, Schwankungen aufgrund von Alter, Gewicht und körperlicher Aktivität sind hier nicht berücksichtigt. Die Empfehlung für die Ballaststoffverteilung basiert auf: Huth/Burkard 2004 Ballaststoffe.

** Hafer ist ein Naturprodukt. Daher können von Jahr zu Jahr sorten-, herkunfts- und ernteabhängige Schwankungen bei den Nährwerten auftreten.

*** Natürlicher Zuckergehalt der Rezeptzutaten

Quelle: Souci/Fachmann/Kraut 2008 Nährwert-Tabellen

gespalten und dann ins Blut abgegeben werden. Daraus resultieren ein lang anhaltender Sättigungseffekt und geringe Schwankungen des Blutzuckerspiegels. Dadurch wird ein abrupter Leistungsabfall verhindert.

Ballaststoffe

Da Haferflocken stets aus dem vollen Korn verarbeitet werden, enthalten sie wertvolle Ballaststoffe. Die löslichen Ballaststoffe, zum Beispiel die β -Glucane, binden Flüssigkeit und schützen durch ihre viskose (zähflüssige) Eigenschaft die Schleimhaut des Verdauungstrakts. Über ihre große Oberfläche absorbieren sie z. B. die Gallensäuren und fördern deren Ausscheidung. Der Körper muss neue

Gallensäuren mit Hilfe von Cholesterin bilden, wodurch der Cholesterinspiegel auf einem gesunden Level gehalten werden kann. Die unlöslichen Ballaststoffe erhöhen das Volumen des Nahrungsbreis im Darm und regen die Darmtätigkeit und Verdauung an.

→ Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat in einem im Oktober 2009 veröffentlichten wissenschaftlichen Gutachten die Wirkung des löslichen Ballaststoffs β -Glucan im Hafer anerkannt. Die EFSA bestätigt, dass zwischen dem Verzehr von β -Glucan und der Reduzierung der Cholesterinkonzentration im Blut eine Ursache-Wirkung-Beziehung besteht.

Die festgelegte Aussage wurde von der EFSA wie folgt formuliert: „Der regelmäßige Verzehr von Beta-Glucan trägt zur Aufrechterhaltung des normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.“*

Eiweiß

Eiweiß ist ein lebenswichtiger Nährstoff, den der Organismus u. a. für die Stoffwechselregulation, den Aufbau von Gewebe und Muskeln sowie für die Aufrechterhaltung der körperlichen Leistungsfähigkeit benötigt. In Verbindung mit Milch und Milchprodukten wird die biologische Wertigkeit des haferigenen Eiweißes durch tierisches Eiweiß sinnvoll ergänzt und erhöht.

* Ob Lebensmittelhersteller diese Wirkung auf Produktverpackungen ausloben dürfen, hängt von der noch ausstehenden Entscheidung der EU-Kommission im Rahmen der sogenannten EU-Health-Claims-Verordnung ab.

Ungesättigte Fettsäuren

Der Organismus benötigt Fette für das Zellwachstum, zur Aufnahme von fettlöslichen Vitaminen und als Energieträger. Einige ungesättigte Fettsäuren müssen mit der Nahrung zugeführt werden, da der Körper sie nicht selbst bilden kann, sie aber für ein funktionierendes Herz-Kreislaufsystem benötigt.

Hafer zeichnet sich gegenüber anderen Getreidearten durch einen relativ hohen Fettgehalt aus. Die Fettstruktur des Hafers besteht zu 75 % aus ungesättigten Fettsäuren, und von diesen macht die essentielle Linolsäure, die regulierend auf Cholesterin- und Blutfettspiegel wirken kann, die Hälfte aus.

Die Vielfalt der Hafererzeugnisse

An erster Stelle der Haferverarbeitung stehen **Kleinblatthaferflocken (zarte)** und **Großblatthaferflocken (kernige)**, die in Lebensmitteln und Mahlzeiten vielseitig zum Einsatz kommen:

- in selbst gemachten und bereits verzehrfertig gemischten Müslis
- in Porridge
- in Müsliriegeln
- in Hafergebäck
- in Schokoriegeln mit Getreideanteil
- in Eintöpfen, Frikadellen, Pfannkuchen u. v. m.
- in Brot und Backwaren als Ersatz für bis zu einem Drittel des Mehles oder anstelle von Nüssen sowie als Dekoration auf der Kruste.

Daneben finden Verwendung:

- **Haferspeisekleie:** Sie besteht größtenteils aus den Randschichten und dem Keimling des Haferkorns und wird als Grieß (größere Ausmahlung) oder als lösliche Flocken (über ein besonderes Verfahren aus Grieß hergestellt) angeboten.
- **Hafergrütze:** Sie entsteht durch die Zerkleinerung eines Haferkorns.



© Fotolia.com

- **Haferschrot, -grieß:** Mahlprodukte aus Kernen, Grütze oder Flocken, die sich in der Partikelgröße unterscheiden (Grieß ist feiner als Schrot).
- **Hafermehl:** fein ausgemahlene Flocken oder Grütze.
- **Extrudierte Cerealienprodukte:** Herstellung aus Hafermehl und weiteren Zutaten, die zu einem wasserhaltigen Teig gekocht und anschließend unter Druck in eine Verdichtungsschnecke („Extruder“, vergleichbar mit einem Fleischwolf) gepresst werden. Beim Pressen kann der Teig durch Einsatz von Matrizen unter-

schiedlich geformt werden. Beim Austritt verdampft das Wasser, das Produkt verfestigt sich, es ist knusprig und haltbar.

- **Gepuffte Hafercerealien:** Ganze Haferkörner werden Dampf und Druck ausgesetzt. Durch plötzlichen Druckabfall verdampft das enthaltene Wasser und die Stärke wandelt sich um. Die Körner blähen sich auf und erstarren.

Für den Einsatz in Backwaren eignen sich neben Haferflocken auch weitere Erzeugnisse, wie zum Beispiel Hafermehl oder -grieß.

Haferflockenbrot

Zutaten für ein Brot mit ca. 20 Scheiben

125 g Magerquark	150 g Kleinblatthaferflocken (Teig)
¼ l Buttermilch (lauwarm)	40 g Kleinblatthaferflocken (Dekor)
1 EL Pflanzenöl	150 g Weizenvollkornmehl
1 TL Jodsalz	250 g Weizenmehl Type 550
1 TL brauner Zucker	40 g Hefe (frisch)
30 g Sonnenblumenkerne	

Quark, Buttermilch, Pflanzenöl, Salz, braunen Zucker, Sonnenblumenkerne, Kleinblatthflocken, Weizenvollkornmehl und Weizenmehl in eine Rührschüssel geben. Hefe auf das Weizenmehl bröckeln und alles zu einem glatten Teig verkneten. An einem warmen Ort abgedeckt ca. 25 Minuten gehen lassen.

Teig nochmals durchkneten und in eine gefettete Kasten- oder Brotbackform geben. Abgedeckt erneut 10 Minuten gehen lassen. Mit Wasser bepinseln und mit Kleinblatthflocken bestreuen. Im vorgeheizten Ofen abbacken (200 °C, Umluft 170 °C). Dabei eine hitzebeständige Tasse mit Wasser in den Ofen stellen, damit das Brot knuspriger wird.

Backzeit: 45 - 50 Minuten. Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (ohne Wartezeit)



Hafer in Backwaren

Gemäß den *Leitsätzen für Brot und Kleingebäck* ist Hafer keine Brotgetreideart, wie Weizen, Roggen und auch Dinkel, sondern eine sogenannte andere Getreideart, wie u. a. auch Gerste, Mais und Buchweizen. Die ernährungsphysiologischen und lebensmitteltechnologischen Eigenschaften von Hafer machen ihn jedoch für den Bereich Brot und Backwaren interessant.

Die Leitsätze für Brot und Kleingebäck legen für Erzeugnisse mit Hafer folgende Anteile – jeweils bezogen auf die Gesamtmenge des verwendeten Getreides und/oder der Getreideerzeugnisse – fest:

- Hafervollkornbrot wird aus mindestens 20 Prozent Hafervollkornerzeugnissen, insgesamt aus mindestens 90 Prozent Vollkornerzeugnissen, hergestellt.
- Haferbrot sowie Haferbrötchen werden jeweils aus mindestens 20 Prozent Hafererzeugnissen hergestellt.
- Hafer kann auch in Mehrkorn-, Dreikorn-, Vierkornbrot u. ä. verwendet werden. Diese Mehrkornbrote werden aus mindestens einer Brotgetreideart (z. B. Weizen) sowie aus mindestens einer anderen Getreideart (z. B. Hafer), insgesamt aus drei (bei Dreikornbrot) oder entsprechend mehr verschiedenen Getreidearten, hergestellt. Jede Getreideart ist mindestens mit 5 Prozent enthalten.

Aus den Leitsätzen lassen sich bereits große Unterschiede zwischen Hafer und den Brotgetreidearten erkennen. Ein Haferbrot darf bereits mit 20 Prozent Haferanteil als solches bezeichnet werden, bei einem Weizen- oder einem Roggenbrot muss der jeweilige Brotgetreideanteil mindestens 90 Prozent betragen. Hohe Haferanteile in Broten bringen im Hinblick auf Konsistenz, Krumenbeschaffenheit, Schneidbarkeit, Geschmack und Gebäckvolumen in der Regel kein ganz zufriedenstellendes Enderzeugnis hervor.

Hafer enthält kaum Gluten und besitzt nur ein geringes Gashaltvermögen. Daraus resultiert bei freigeschobenen Broten mit einem Haferanteil über 20 Prozent eine ungenügende Stabilität. Bei Kastenbrot kann der Haferanteil bis zu 30 Prozent erreichen, hier muss jedoch beachtet werden, dass das Brot aufgrund des Quellverhaltens der enthaltenen Ballaststoffe nicht zu teigig wird. Des Weiteren können sich – abhängig von den zugrundeliegenden Hafersorten – unter Umständen bitter schmeckende Aromavorläufer beim Einweichen in Wasser bzw. im Teig bilden.

Die vorteilhaften ernährungsphysiologischen Eigenschaften von Hafer lassen die Nachfrage nach Broten mit Haferanteil steigen. Da der Pro-Kopf-Verbrauch von Brot in Deutschland pro Jahr mit ca. 85 Kilogramm sehr hoch ist, bestehen hervorragende Möglichkeiten, mit Ha-

fer die tägliche Nährstoffaufnahme günstig zu erhöhen. Daher werden Backwarenerzeugnisse mit Hafer auch in der Ernährungsberatung empfohlen.

Der Einsatz von Hafererzeugnissen bei Broten und Brötchen wird von zwei wesentlichen Faktoren bestimmt: den Nährwerten und der Optik. Der Haferanteil im Gebäck liefert lebensnotwendige Nährstoffe und wertet seine Optik auf.

Für Brot- und Brötchenteige werden hauptsächlich Großblatt- und Kleinblatthaferflocken eingesetzt. Großblattflocken sollten bei ca. 30 °C rund 30 bis maximal 60 Minuten aufquellen und dann in den Teig eingearbeitet werden. So lassen sie sich besser verarbeiten, sind dennoch im Teig als solche erkennbar und verleihen dem Brot einen kernigen Charakter.

Beide Flockenarten eignen sich auch als Dekor für Brote und Brötchen zum Bestreuen oder Wälzen. Kleinblattflocken sind hier meist die bessere Wahl, da sie besser an der Kruste haften, sie können mit Leinsamen, Sesam und vielem mehr kombiniert werden und wirken durch ihre Größe optisch besser. Großblattflocken können als Dekor eventuell zu trocken sein und sich auch leichter von der Kruste lösen.

Hafermehl und Haferkleie werden eher selten für die Herstellung von Brot und Kleingebäck eingesetzt. Da sie im Teig nicht mehr zu erkennen sind, tragen sie nicht zur Optik bei.

Die Zugabe von Hafer beeinflusst die Länge der Knetgänge. Als Faustregel gilt: Je höher der Haferanteil, desto stärker muss die Knetintensität im zweiten Knetgang reduziert werden.

Mehrkornbrot: Diese Brotsorte ist das klassische Einsatzgebiet von Haferflocken und anderen Hafererzeugnissen. Je höher die Anzahl der

Hafer-Beeren-Muffins

Zutaten für 12 Muffins

200 g Weizenmehl Type 405	1 Päckchen Vanillezucker
60 g zarte Haferflocken	150 g Butter (weich)
1 TL Backpulver	300 g saure Sahne
½ TL Natron	200 g TK gemischte Beeren
2 Eier	Puderzucker zum Bestäuben
180 g brauner Zucker	

Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Muffinform einfetten oder mit Muffinformchen auslegen.

Mehl, Haferflocken, Backpulver und Natron mischen. Eier, Zucker, Vanillezucker und Butter schaumig schlagen, saure Sahne hinzufügen und weiter schlagen. Nach und nach die Mehlmischung dazugeben. TK-Beeren in gefrorenem Zustand vorsichtig unter die Masse heben, diese auf die Förmchen verteilen und ca. 30-35 Minuten goldbraun backen.

Die ausgekühlten Muffins mit Puderzucker bestäuben. Oder mit weißer oder dunkler Vollmilch-Kuvertüre bzw. mit Puderzuckerguss überziehen und mit Schokodrops verzieren.



Körnersorten, desto wahrscheinlicher wird Hafer mitverwendet. Rund zwei Drittel der Mehrkornbrote enthalten Hafer. In Kombination mit anderen Getreidearten können den Verbrauchern innovative Kompositionen angeboten werden, die Nährstoffreichtum und Geschmacksintensität, Gesundheit und Genuss vereinigen. Der Vorteil von Hafer besteht in der Formenvielfalt (Großblatt- oder Kleinblattflocken, Hafermehl, kernige Hafergrütze).

Die Produkte üben einen unterschiedlichen Einfluss auf die Krumenbeschaffenheit aus und prägen den Charakter des Gebäckes mit.

Hafervollkornbrot: Mit Hafervollkornbrot kann ein besonders nährstoffreiches und aromatisches Brot angeboten werden.

Haferbrot und Haferbrötchen: Bereits mit einem Haferanteil von 20 Prozent steigt der Vollkorncharakter des Brots, denn Haferflocken werden aus dem vollen Korn, also mit Randschichten und Keimling, ausgewalzt.

Feingebäck: Aufgrund der geringeren Bedeutung der Kleberqualität für den Backprozess kann bei

Feinen Backwaren der Haferanteil bis zu 100 Prozent betragen. Für Kekse und Müsliriegel werden in erster Linie Haferflocken eingesetzt. Sowohl Flocken als auch Grütze können ihre Vorteile ausspielen: Sie sind besonders kernig und knusprig. In anderen Backwaren erwartet der Verbraucher diese Merkmale nicht. Bei Verwendung der Kleinblattflocken und durch längeres Aufquellen können Haferflocken aber auch für solche Ge-

bäckstücke interessant sein, da sie ihnen einen leicht nussigen Geschmack verleihen und zudem ein positives Nährstoffprofil aufweisen. Hafermehl eignet sich für die Herstellung von Biskuit und harmoniert mit vielen Füllungen und Belägen.

Der Kreativität sind kaum Grenzen gesetzt und dem backenden Handwerk bieten sich dadurch zahlreiche Möglichkeiten zur Profilierung. ■

Der Getreidenährmittelverband e.V.

Der Getreidenährmittelverband e.V. vertritt die Interessen der Hafermühlen, der Cerealien- und Müsli-Hersteller und der Reismühlen in Deutschland. Der Verband hat 23 Mitglieder, er berät und informiert seine Mitglieder über branchenrelevante Themen und nimmt ihre Interessen in den Bereichen Industrie, Wirtschaftspolitik und Lebensmittelrecht gegenüber den Bundesbehörden und -organisationen in Berlin und Bonn sowie den EU-Institutionen in Brüssel wahr. Darüber hinaus repräsentiert der Verband seine Mitglieder auch in wissenschaftlichen Arbeitskreisen und übergeordneten Verbänden in Deutschland. Die zehn Hafermühlen im Verband starteten Ende 2008 erstmals eine gemeinschaftliche Kampagne, um den ernährungsphysiologischen Wert von Hafer im heutigen Alltag gegenüber Ernährungsfachkräften und Verbrauchern besonders herauszustellen. In zahlreichen Informationsmaterialien, auf Fachkongressen sowie durch Kooperationen wird die Bedeutung von Hafer in einer ausgewogenen Ernährung erläutert und in verschiedenen Themenfeldern präsentiert.

www.alleskoerner.de

Nährwert- kennzeichnung - quo vadis?

Andrea Faber-Quintus, Bonn

Das Labyrinth der GDA und anderer Nährwertangaben

Noch sind Angaben zu Nährwerten europaweit freiwillig. Sie werden erst verpflichtend, wenn das verpackte Lebensmittel oder dessen Werbung nährwertbezogene und/oder gesundheitsbezogene Angaben enthält (fakultativ-obligatorisches Prinzip).

Dies soll sich zukünftig mit der Lebensmittelinformationsverordnung ändern.

Dann werden Nährwertangaben zur Pflicht, die z.T. auf der Vorderseite einer Verpackung aufzubringen sind. Diese Informationen sollen dem Verbraucher bei der Lebensmittelauswahl im Hinblick auf eine ausgewogene Ernährung helfen. Schon heute enthalten die meisten Lebensmittel im Einzelhandel aufgrund einer freiwilligen Selbstverpflichtung der Lebensmittelwirtschaft Nährwertangaben (meistens die sogenannten „Big 8“, s.u.).

Hintergrund - Die Ernährungssituation

Weltweite Berichte zeigen einen stetigen Anstieg des Anteils übergewichtiger Menschen. Dieser beginnt zunehmend schon im Kindes- und Jugendalter. Die WHO spricht in diesem Zusammenhang von dem am schnellsten wachsenden Gesundheitsproblem, begleitet von teilweise nicht reversiblen Folgeerkrankungen (Diabetes mellitus Typ II, Bluthochdruck, Störungen des Fettstoffwechsels, Erkrankungen des Muskel- und Skelettsystems). Diese Entwicklung bringt unser Gesundheitssystem an die Grenzen seiner Leistungsfähigkeit, nicht zuletzt im Hinblick auf die sich ändernde Altersstruktur der Bevölkerung.

Die Kombination aus Nahrungsüberfluss, ungünstigem Verzehrverhalten und Bewegungsmangel führt dazu, dass sich z. B. in Deutschland Normalgewichtige gegenüber den Übergewichtigen in der der Minderheit befinden und zwar bei

- Männern über 35 Jahre
- Frauen über 55 Jahre.

Diese Zahlen sind alarmierend. Eine bewusste Gegensteuerung ist unerlässlich, die auch im politischen Handeln ihren Ausdruck findet.

Im Jahr 2004 beschloss die WHO eine „Globale Strategie für Ernäh-

rung, Bewegung und Gesundheit“, 2005 forderte der Europäische Rat die Mitgliedsstaaten und die EU-Kommission auf, Initiativen zur Gesundheitsförderung zu entwickeln. Der damalige Gesundheitskommissar Markos Kyprianou erklärte: „Wir wollen dafür sorgen, dass die wesentlichen Informationen in klarer und lesbarer Form aus der Etikettierung hervorgehen, so dass die EU-Bürger in der Lage sind, sich für eine ausgewogene Ernährung zu entscheiden.“

Dieses Vorhaben findet seine Umsetzung im Vorschlag der Europäischen

Kommission zu einer Lebensmittel-informationsverordnung (LMIV), die derzeit das Gesetzgebungsverfahren durchläuft.

Ziel der Politik ist es, dem Verbraucher durch mehr fachliches Wissen eine gesunderhaltende Lebensführung zu erleichtern, welche nach den Ernährungsexperten mit einem maßvollen Konsum von Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz einhergeht. Eine europaweit einheitlich gestaltete, erweiterte und verbesserte Nährwertinformation soll den

Konsumenten hierbei unterstützen. Die (mit der LMIV) leichter zugänglichen – weil verpflichtenden – Informationen zum Energie- und Nährstoffgehalt bilden dabei einen Baustein innerhalb eines umfangreichen Aktionsplans zur Prävention von Fehlernährung, Bewegungsmangel und Übergewicht.

Auf nationaler Ebene kommen die Bemühungen für einen gesunden Lebensstil z.B. im Nationalen Aktionsplan „IN FORM“ und in der Plattform „Ernährung und Bewe-

gung e.V.“ (peb) zum Ausdruck, in der Politik und Lebensmittelwirtschaft gemeinsam agieren.

Um das WIE einer vereinfachten und erweiterten Nährwertkennzeichnung wurde in der Vergangenheit heiß diskutiert und gestritten. In der Abstimmung des Europäischen Parlaments im Juni 2010 hat sich die Mehrheit gegen das bewertende Ampelmodell und für die GDA-Kennzeichnung entschieden.

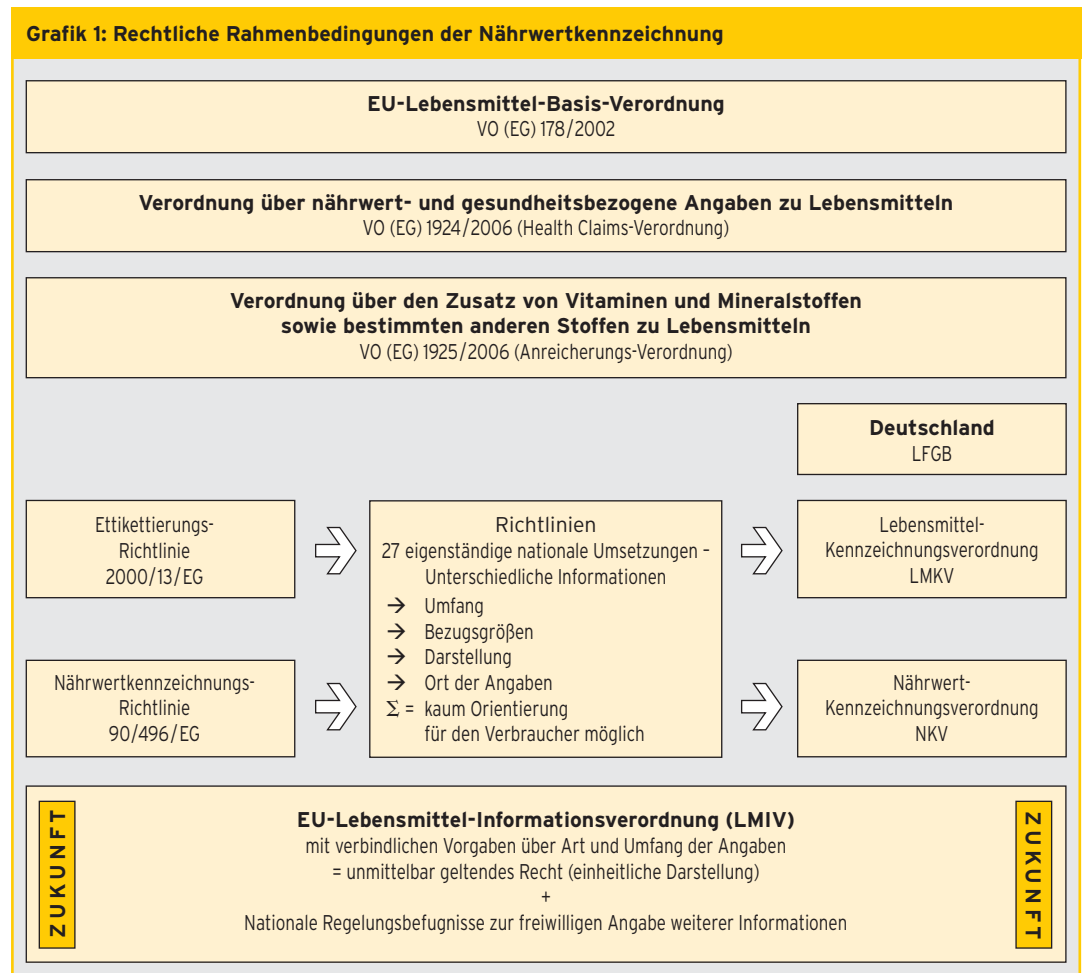
Gesetzliche Regelungen zur Angabe von Nährwertinformationen - Status Quo

Nährwertkennzeichnung in Europa - heute

Derzeit erfolgt die Nährwertkennzeichnung auf Basis der Richtlinie 90/496/EG. Danach sind Nährwertangaben grundsätzlich freiwillig. Sobald ein Lebensmittel jedoch nährwertbezogene und/oder gesundheitsbezogene Angaben enthält oder mit diesen wirbt, werden sie verpflichtend und lösen – je nach Aussage – eine festgelegte Nährwertkennzeichnung aus, die sogenannten „Big 4“ oder „Big 8“ (s. Tabelle 1). Gesundheitsbezogene Angaben lösen gemäß VO (EG) 1924/2006 bei Lebensmitteln in Fertigpackungen immer die „Big 8“ aus, bei lose abgegebener Ware dagegen nicht. Neben den Angaben pro 100 g/100 ml können zusätzlich Angaben für eine Portion erfolgen.

In der Konsequenz findet der Verbraucher ein vielfältiges Informationsangebot, das es ihm schwer

macht, Nährwertgehalte von Lebensmitteln auf einen Blick zu erkennen und/oder zu vergleichen.



Verbraucherinformation oder babylonische Sprachverwirrung?

Die als Richtlinie vorliegende europäische Regelung hat die Folge, dass es in der EU 27 nationale Umsetzungen, also 27 verschiedene länderspezifische Kennzeichnungsvorschriften gibt (Grafik 1).

Tabelle 1: Nationale Vorgaben gemäß NKV	
BIG FOUR	BIG EIGHT
Energie	Energie
Eiweiß	Eiweiß
Kohlenhydrate	Kohlenhydrate, davon
	- Zucker
Fett	Fett, davon
	- gesättigte Fettsäuren
	Ballaststoffe
	Natrium/Salz
Als weitere zusätzliche Angaben - im Sinne des fakultativ-obligatorischen Prinzips - sind möglich:	
1. Stärke	
2. mehrwertige Alkohole	
3. Vitamine und Mineralstoffe (gemäß Anlage 1 in signifikanten Mengen)	
4. einfach ungesättigten Fettsäuren	erfordern zusätzliche Angabe der gesättigten Fettsäuren - aber ohne Pflicht der „Big 8“-Kennzeichnung
5. mehrfach ungesättigten Fettsäuren	
6. Cholesterin	
Die Angabe von bzw. Werbung mit	
7. Zucker	löst die „Big 8“-Kennzeichnung aus
8. gesättigten Fettsäuren	
9. Ballaststoffen	
10. Natrium oder Kochsalz	

Tabelle 2: Umsetzungsvarianten der NKV	
BIG FOUR	BIG EIGHT
Energie	Energie
Eiweiß	Eiweiß
Kohlenhydrate (davon)	Kohlenhydrate, davon
	- Zucker
	- mehrwertige Alkohole
	- Stärke
Fett (davon)	Fett, davon
	- gesättigte Fettsäuren
	- einfach ungesättigte Fettsäuren
	- mehrfach ungesättigte Fettsäuren
	- Cholesterin
	Ballaststoffe
	Natrium/Salz
Natürlicherweise enthaltene Vitamine u./o. Mineralstoffe (mit %-Angabe der empfohlenen Tagesdosis [RDA] gemäß NKV Anlage 1)	Zugesetzte Vitamine u./o. Mineralstoffe (mit %-Angabe der empfohlenen Tagesdosis [RDA] gemäß NKV Anlage 1)
Angaben	
<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="width: 15px; height: 15px; background-color: #808080; margin-right: 5px;"></div> verpflichtet </div> <div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="width: 15px; height: 15px; background-color: #d3d3d3; margin-right: 5px;"></div> zusätzlich möglich </div>	
(fakultativ-obligatorisches Prinzip - eine, mehrere oder alle Angaben)	

Betrachtet man die deutsche Umsetzung – geregelt in der Nährwertkennzeichnungsverordnung (NKV) – so zeigt sich schon alleine national ein breites Spektrum unterschiedlicher Informationen.

Nährwertkennzeichnung in Deutschland

Die Kennzeichnung von Nährwerten bietet grundsätzlich zwei Optionen: Die sogenannten „Big 4“

oder „Big 8“ (s. Tabelle 1), die man zunehmend auf verpackten Lebensmitteln findet. Diese können durch weitere Angaben ergänzt werden. Als Bezugsgröße ist die Angabe in 100 g bzw. 100 ml fest-

Referenz- und Richtwerte für die Tageszufuhr von Nährstoffen

Viele Länder und Organisationen haben eigene quantitative Ernährungsempfehlungen für die Zufuhr von Nährstoffen entwickelt - meist differenziert für verschiedene Bevölkerungsgruppen - und bezeichnen diese unterschiedlich, z. B.

- **Recommended Daily Allowance (RDA)**
- **D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr**
- **Guideline Daily Amounts (GDA)**

Bei einigen Nährstoffen liegen die Empfehlungen weit auseinander.

- Recommended Daily Allowance (RDA) - empfohlene Tageszufuhr von Nährstoffen

Werte der empfohlenen durchschnittlichen täglichen Aufnahme von essentiellen Nährstoffen, die für nahezu alle gesunden Menschen einer bestimmten Alters- und Geschlechtskategorie die Nährstoffanforderungen abdecken und Mangelkrankheiten vermeiden.

Die europaweit gültigen RDA's bilden die einheitliche Basis für die vorgeschriebene prozentuale Angabe von Vitaminen und Mineralstoffen gemäß der Richtlinie 90/496/EG (umgesetzt in der deutschen Nährwertkennzeichnungsverordnung).

- D-A-CH- Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr

In Deutschland, Österreich und der Schweiz wurden 2000 länderübergreifend einheitliche D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr verschiedener Bevölkerungsgruppen herausgegeben.

- Guideline Daily Amounts (GDA) - Richtwerte für die Tageszufuhr

Empfohlene Tageszufuhr von Energie und bestimmten Nährstoffen für gesunde Erwachsene. Sie basieren auf verschiedenen aktuellen wissenschaftlichen Daten zum Nährstoffbedarf und auf entsprechenden Ernährungsempfehlungen. Herausgeber ist der Verband der Europäischen Lebensmittelindustrie (CIAA), die Werte wurden 2009 von der europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) anerkannt.

gelegt. Zusätzlich bzw. unter bestimmten Voraussetzungen auch alleine, sind portionsbezogene Angaben möglich.

Als Ort der Angabe bieten sich alle Seiten einer Verpackung an.

Wie kann die Kennzeichnung derzeit konkret aussehen?

Die deutschen Vorschriften der NKV (§ 4) erlauben die Deklaration zwischen den „Big 4“ und den „Big 8“, allerdings lösen bestimmte Angaben zwangsläufig die „Big 8“ aus (s. Tabelle 1).

Die Reihenfolge ist (wie in Tabelle 1 dargestellt) festgelegt und soll tabellarisch erfolgen, bei Platzmangel ist auch Fließtext möglich (§ 5). Die Beziehungen zeigen, dass das deutsche Recht eine Vielzahl kaum überschaubarer Kombinationsmöglichkeiten von unterschiedlichen Nährwertangaben zulässt.

Es ergeben sich die in Tabelle 2 dargestellten Varianten (Angaben pro 100 g/100 ml).

Kennzeichnung in der EU

Europaweit potenzieren sich die unterschiedlichen Nährwertangaben

als Folge der derzeitigen Nährwertkennzeichnungsregelungen zu einer fast unüberschaubaren Informationsvielfalt.

Zu den (national) mannigfachen Darstellungformen und Inhalten kommt hinzu, dass es bei der Festlegung von Referenzwerten für die Tageszufuhr von Nährstoffen in den einzelnen Ländern z.T. erhebliche Abweichungen gibt. Dies macht die Vergleichbarkeit von Nährwertangaben fast unmöglich. Ein identisches Produkt kann in verschiedenen Ländern unterschiedliche Prozent-Angaben tragen, je nachdem wie die nationalen Referenzwerte für die Zufuhr festgelegt sind.

Gesetzliche Regelungen zur Angabe von Nährwertinformationen - Die Zukunft

Mit der im Entwurf vorliegenden und in erster Lesung im Europäischen Parlament beratenen Lebensmittelinformationsverordnung soll eine erweiterte Nährwertkennzeichnung für alle Lebensmittel in Fertigpackungen verpflichtend werden. Diese wird europaweit verbindliches, unmittelbar geltendes Recht. Nationale Umsetzungen (wie bei der bislang geltenden Richtlinie) entfallen. Die länderübergreifende Vereinheitlichung in Bezug auf Umfang und Form der Angaben soll dem Verbraucher den Zugang zu Nährwertinformationen erleichtern und ihn so bei der Auswahl gesundheitsfördernder Produkte unterstützen.

Dabei werden verschiedene Informationen auf der Verpackungsvorderseite und an weiterer Stelle gegeben. Als verbindliche Form für die Vorderseite hat sich das Europäische Parlament anstelle der Ampel für die sog. GDA-Kennzeichnung ausgesprochen. Diese Erweiterung der Nährwertkennzeichnung soll den Verbraucher auf einen Blick über den Energiegehalt und den Beitrag des

Lebensmittels an bestimmten Nährstoffen informieren.

Im Fokus der zukünftigen Nährwertkennzeichnung stehen der Energiegehalt und kritische Nährstoffe, für die ein maßvoller Konsum empfohlen wird. Diese umfassten im 1. Entwurf der Kommission die sogenannten „BIG 6“:

- Energiegehalt,
- Fett, davon
- gesättigte Fettsäuren
- Kohlenhydrate, davon
- Zucker sowie
- Salz.

Neben der Angabe pro 100 g/100 ml ist auch die Angabe der Portionswerte bezogen auf einen einheitlichen Referenzwert (GDA) verbindlich.

Nach dem bei der 1. Lesung im Juni 2010 geäußerten Willen des Europäischen Parlaments soll die Nährwertkennzeichnung noch darüber hinaus erweitert werden. Der Verbraucher soll demnach die in Tabelle 3 genannten Informationen erhalten.

Tabelle 3: Nährwertangaben gemäß LMIV (Entwurf Stand 6. 2010)

Auf der Vorderseite (FOP - Front of Pack)	Auf der Rückseite (BOP - Back of Pack)
GDA-Informationen:	Nährwerttabellen:
5 Pflichtangaben pro Portion	10 Pflichtangaben pro 100 g/100 ml
auf Basis einer harmonisierten Referenzmenge (GDA)	und pro Portion auf Basis einer harmonisierten Referenzmenge (GDA)
Energie (in Kcal)	Energie (in Kcal)
Fett	Fett, davon
Gesättigte Fettsäuren	- gesättigte Fettsäuren
Zucker	Kohlenhydrate, davon
Salz	- Zucker
	Eiweiß
	Ballaststoffe
	Salz
	natürliche Transfettsäuren
	künstliche Transfettsäuren
Als optionale Angaben sind darüber hinaus möglich (einzeln oder mehrere)	
	- mehrwertige Alkohole
	- Stärke
	- einfach ungesättigte Fettsäuren
	- mehrfach ungesättigte Fettsäuren
	- Cholesterin
	- zugesetzte oder natürlich enthaltene Vitamine u./o. Mineralstoffe (erfordern %-Angabe der empfohlenen Tagesdosis gemäß Anlage 1)
	- sonstige Nährstoffe

Tabelle 4**GDA-Referenzwert (Bedarf einer erwachsenen Frau)**

Richtwert für die Tageszufuhr, basierend auf einer Ernährung mit 2.000 kcal

Energie	2.000 kcal	Energie %
Eiweiß	50 g	10
Kohlenhydrate	270 g	54
Zucker	90 g*	18
Fett	70 g	32
Gesättigte Fettsäuren	20 g	9
Natrium (Salz)	2,4 g (6 g)	
Ballaststoffe	25 g	

* in diesem Wert sind max. 10 Energie % „added sugar“ plus Zucker aus 400 g Obst und Gemüse sowie 3 Portionen Milch und Milchprodukte berücksichtigt

Quelle CIAA

Für die optionalen Angaben gilt ebenfalls das fakultativ-obligatorische Prinzip. Es steht bereits fest, dass die Informationen als Ganzes an einer Stelle als Tabelle (bei Platzmangel auch hintereinander) erfolgen müssen.

Wofür steht GDA?

„Guideline Daily Amounts“ (abgekürzt GDA) stellen „Richtwerte

für die Tageszufuhr“ von Energie und Nährstoffen dar, die ein gesunder Erwachsener pro Tag durchschnittlich zu sich nehmen sollte.

Die GDA-Kennzeichnung enthält 5 Angaben:

- Energie (in kcal) und
- 4 „kritische Nährstoffe“
 - Zucker
 - Fett
 - gesättigte Fettsäuren
 - Natrium / Salz

Österreich, der Schweiz und Großbritannien mit ein.

Der Dachverband der europäischen Lebensmittelindustrie (CIAA) hat daraus 2006 das GDA-Modell entwickelt und die erweiterte Kennzeichnung auf verpackten Produkten freiwillig eingeführt. Eine neue GfK-Studie bestätigt, dass immer mehr verpackte Lebensmittel in Deutschland eine GDA-Nährwertkennzeichnung tragen: Schon vier von fünf Produkten.

Als Referenzwert für die GDA-Kennzeichnung wurde der relativ niedrige Nährstoffbedarf einer erwachsenen Frau mit einem Energiebedarf von 2.000 kcal zugrunde gelegt (Tabelle 4). Dies erfolgte auch mit dem Ziel einer verringerten Energie- und Nährstoffzufuhr in Anbetracht des vielfach vorhandenen Übergewichts.

Die Referenzwerte wurden 2009 von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) anerkannt.

Woher stammen die Richtwerte?

Die Richtwerte basieren auf Studien von EURODIET, die im Auftrag der Europäischen Kommission Grundlagen zur Festlegung von europäischen Ernährungsrichtlinien erarbeitet hat. Weiterhin flossen Referenzwerte des britischen „Institute of Grocery Distribution (IGD)“, der US-amerikanischen Food and Drug Administration (FDA) sowie nationale Richtwerte aus Deutschland,

Zukünftige, erweiterte Nährwertkennzeichnung in der Praxis**Auf der Vorderseite der Verpackung - das GDA-Modell**

Die einheitlich gestaltete GDA-Kennzeichnung auf der Verpackungsvorderseite informiert auf einen Blick über den Energiegehalt sowie die Menge an Zucker, Fett, gesättigten Fettsäuren und Salz/Natrium, bezogen auf eine Portion des jeweiligen Produkts.

Als zusätzliche Nährwertinformation dient der prozentuale Anteil bezogen auf den jeweiligen Richtwert der Tageszufuhr. Dies soll die Verbraucher bei der Lebensmittelauswahl im Hinblick auf eine ausgewogene Ernährung unterstützen.

Die GDA-Darstellung als „Tonnenmodell“ liefert zwei Zahlenreihen, die sich **auf eine Portion beziehen**.

Zusatzinformationen auf der rückseitigen Verpackung - Nährwerttabellen pro 100 g / 100 ml

Weitere Nährwert-Informationen ergänzend zur GDA-Darstellung befinden sich auf der Rückseite (nicht im Hauptblickfeld) in Form von Tabellen bezogen auf 100 g/100 ml (Big „X“ + weitere optionale Angaben). Das „X“ steht für den letztlich auf europäischer Ebene noch festzulegenden Umfang an verpflichtenden Informationen (derzeitiger Stand vgl. Tabelle 3).

Die Angabe pro 100 g ermöglicht es, den Nährstoffgehalt von Produkten unabhängig von empfohlenen Portionsgrößen zu vergleichen.

Kritik am GDA-Modell

Die Portionsgröße legt das jeweilige Unternehmen fest. In der Vergangenheit war diese Bezugsgröße häufig Gegenstand der Kritik, da sie sich nicht an realistischen Verzehrsmengen orientierte und somit „geschönte“ Zahlen präsentierte. Zwischenzeitlich wurde jedoch in vielen Bereichen eine Vereinheitlichung und realistische Portionsgrößen erreicht, z.B. 250 ml bei Getränken. Durch die Angabe pro 100 g/100 ml ist die Vergleichbarkeit von

Lebensmitteln auf jeden Fall gegeben.

Die als Referenzwerte festgesetzten Bezugswerte passen nicht für die Mehrzahl der Verbraucher. Der Energie- und Nährstoffbedarf ist individuell verschieden. Die Einflussfaktoren sind z. B. Alter, Größe, Geschlecht und körperliche Aktivität.

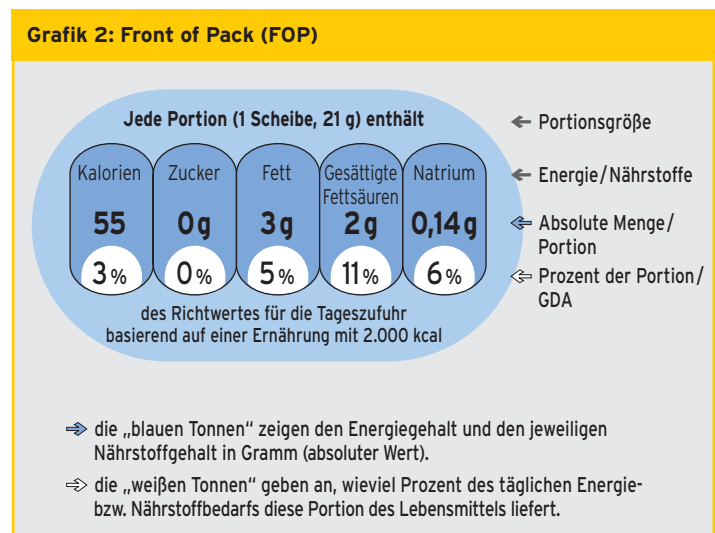
Kinder und Senioren haben in der Regel einen geringeren, Männer und körperlich sehr aktive Personen einen höheren Bedarf an Energie und Nährstoffen. Dem kann entgegen werden, dass der GDA-Wert lediglich einen orientierenden Charakter hat, er wurde nie als Zielgröße konzipiert. Gleichzeitige Nährwertinformationen für die verschiedenen Verbrauchergruppen oder die zusätzliche Angabe von Umrechnungsfaktoren sind aufgrund des be-

grenzt verfügbaren Verpackungsplatzes nicht umsetzbar. Auch würde diese Informationsflut dem Prinzip der Einfachheit und Klarheit (und damit dem Ziel der Verständlichkeit) deutlich zuwiderlaufen.

**LMIV -
Regelungen für lose Ware**

Die Harmonisierungsbestrebungen der EU enden bei loser Ware.

Für lose Ware erlauben nationale Regelungen „entsprechend den örtlichen Verhältnissen und praktischen Umständen die Einzelheiten der Bereitstellung von Informationen über unverpackte Lebensmittel festzulegen“. Informationen zu Allergenen werden jedoch zum Schutz der betroffenen Verbrauchergruppe auch bei unverpackten Le-



bensmitteln als notwendig angesehen, so dass „die Verbraucher derartige Informationen stets erhalten“ sollen. Die Allergenkennzeichnung wird also auch bei loser Ware zur Pflicht.

Nährwertinformationen heute:

Informationsdschungel auf der Vorderseite, Rückseite oder auf der Seitenfläche: z. B.



... Hinweise auf die Energie.



... Darf es etwas mehr sein? Nebeneinander, untereinander, Tabelle oder Tonnen?



... Nährwerttabellen und mehr (100 g + Portionsangabe + GDA – mal hoch mal quer!)

Fazit

Die Auswahl der darzustellenden Nährwertinformationen wird immer anfälliger für Kritik sein. Kritisiert werden kann:

- der Inhalt der Informationen
- die Auswahl der Informationen (zu viel, zu wenig, nur „negative“ Nährstoffe, ...)
- die Auswahl der Referenzperson (GDA, weiblich, 2.000 kcal)

Es kann folglich gar keine Nährwertinformationen geben, die allen Interessen- und Bevölkerungsgruppen gleichermaßen gerecht werden und zu einheitlichen Jubelrufen führen.

Hinzu kommt: Die Anzahl essentieller Nährstoffe ist sehr umfangreich und schwankt je nach Autor von 37 (Dr. T. Ellrott) bis zu 91 (Dr. J. D. Wallach). Wer soll hier wo eine Grenze für den Umfang sinnvoller Verbraucherinformationen ziehen? In vollumfänglicher Konsequenz hätten wir dann – bei Verwendung des GDA-Modells – dutzende Tonnen. Von einer Hilfestellung bei der Auswahl gesünderer Lebensmittel-Varianten kann dann schon lange nicht mehr die Rede sein.

Sinnvoll erscheint es, nationale Befugnisse einzuschränken, um das Ziel der Vereinfachung zu erreichen. „Viel hilft viel“ ist in diesem Sinne kontraproduktiv.

Was leisten die GDA's?

Die GDA's informieren:

- wie groß eine Portion des Lebensmittels sein sollte
- wie viel Kalorien, Zucker, Fett, gesättigte Fettsäuren und Salz eine Portion des Lebensmittels enthält (alle Werte bezogen auf den Tagesbedarf)
- welchen prozentualen Anteil die Energie oder die Nährstoffe des Lebensmittels an der durchschnittlichen Tageszufuhr (2.000 kcal) enthalten

Als Fortschritt ist anzusehen, dass das Durcheinander von Kennzeichnungsmodellen beendet und durch eine verständliche und international vereinheitlichte Nährwertkennzeichnung ersetzt wird. Diese ermöglicht es die Aufnahme der Nährstoffe zu überblicken, deren übermäßiger Konsum als kritisch bewertet wird. Damit erleichtert sie dem Verbraucher seine Ernährung ausgewo-

gen zu gestalten. Die GDA-Werte bieten also eine Orientierung, nicht mehr und nicht weniger.

Aber:

Hat es schon jemals funktioniert, dass negatives Benennen bzw. Sanktionen dauerhaft positives Verhalten nach sich zieht? Dauerhaft eigenständig verantwortetes positives Verhalten ist nur durch positive Motivation zu erreichen. Das ist beim Ernährungsverhalten nicht anders.

Bislang konnte noch keine wissenschaftlich fundierte Studie zeigen, dass Nährwertinformationen und Informationen über ein adäquates Ernährungsverhalten – egal welcher Art – Verbraucher dauerhaft zu einem gesünderen Verzehrverhalten bewegen. „Wissen hängt eben nicht mit Verhalten zusammen“, sagt der bekannte Ernährungspsychologe Prof. Dr. Joachim Westenhöfer. Auch Kinder wissen genau, was gesund ist und was nicht. Das hat aber überhaupt nichts damit zu tun, was sie mögen, fand er in einer anderen Studie heraus. „Das war die perfekte Null-Korrelation, die ich je gesehen habe“, kommentiert Westenhöfer seine Ergebnisse. ■

Impressum

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

Redaktion:
Dr. Gerald Plasch,
Andrea Faber-Quintus

Gestaltung:
kipconcept GmbH, Bonn

Druck:
Gebr. Molberg GmbH, Bonn

Geschäftsbereich Deutschland:
Markt 9, 53111 Bonn
Tel. +49 (0)2 28/96 97 70
Fax +49 (0)2 28/96 97 777
Hotline +49 (0)7 00/01 00 02 87
www.wissensforum-backwaren.de
info@wissensforum-backwaren.de

Geschäftsbereich Österreich:
Postfach 32, 1221 Wien
Tel. / Hotline
+43 (0)8 10/00 10 93
www.wissensforum-backwaren.at
info@wissensforum-backwaren.at