



# Ak-4

## Aufklärung auf 4 Seiten

Journal für den gesundheitsbewussten Leser

*kompakt - konkret - kompetent - kritisch*

## Transparenz in der Lebensmittelproduktion

*Ziel dieser Arbeit ist es herauszustellen:*

1. Wie unser Konsumverhalten die Qualitätsanforderungen verändert!
2. Warum eine Transparenz angestrebt wird?
3. Wie bürokratisch der Weg zur Qualitätssicherung ist!
4. Wie sicher Qualitätssicherung ist!
5. Welche Aufgaben auf dem Weg zur Lebensmittelsicherheit zu bewältigen sind!

*Dazu ist es zuerst notwendig unser Konsumverhalten zu analysieren!*

1. Es scheint nur zwei Grobrichtungen für den Kauf eines Produktes zu geben, entweder billig oder teuer. Letzteres für diejenigen, die damit

zeigen wollen, was sie sich leisten können oder weil sie tatsächlich gute Qualität kennen und zu schätzen wissen.

2. Gerade beim Essen muss alles schnell gehen, in nur wenigen Haushalten wird noch gekocht und wenn, dann häufig Fertiggerichte, deren Umsätze boomen.

3. Der Verbraucher fordert eine Einheitlichkeit der Ware, genormte Erdbeeren, ebenmäßige und keinesfalls runzlige Äpfel.

4. Weißes Fleisch ist nach wie vor das Hauptkriterium für den Kauf, denn es suggeriert fälschlicherweise Reinheit.

5. Die Kost muss geschmacksintensiv sein. Der Erdbeeryoghurt riecht eindringlicher und aromatischer nach Erdbeeren als es jemals eine Erdbeere könnte. Künstliche Aromastoffe überreizen unsere Geschmacksknospen auf der Zunge derart, dass uns natürliche Nahrung zu fad erscheint.

6. Sicherlich ist das Qualitätsbewusstsein in den letzten Jahren gerade durch die Häufung von Lebensmittelkandalen gewachsen, nur wissen leider nur die Wenigsten was wirklich gute Qualität ist. Die Industrie ist mittlerweile durch ihre Zusatz- und Geschmacksstoffe soweit fortgeschritten, dass der Normalverbraucher nicht einmal mehr den Unterschied zwischen einem reinen Naturprodukt und einem Kunstprodukt schmeckt. Seien es Wein, Leberwurst, Fruchtjoghurt, Fertigsuppen oder all die anderen Nahrungsmittel, kaum eines ist nicht im Labor herzustellen.



7. Der Konsument verliert den Über- und Durchblick. Das Angebot ist einfach zu groß und die Aufschriften meist zu verwirrend.

8. Ein Übriges tut die Werbung, die massiv in die Suggestionskiste greift, um dem Verbraucher ein X vor dem U zu machen.

### *Nahrungskonsum im Wandel*

Was einst von der Frau des Hauses in liebevoller Arbeit gekocht, gebacken und gebraten wurde lässt so manchem Kenner das Wasser im Munde zusammenlaufen. Vorbei - zumal heute das Wort ‚Hausfrau‘ schon eine geringschätzige und deklassierende Bedeutung erfährt. Die gute Hausmanns-, eigentlich Hausfrauenkost, weicht dem Fast Food, Schnellgerichten und den Garküchen. Keine Zeit für langwierige Kocherei - da warten Kinder, Arbeit und Schönheitssalon. Eine Hausfrau sollte Anspruch auf Entgelt, Rente und Urlaub haben.

### Themen in dieser Ausgabe:

- Konsumverhalten
- Preispolitik
- Auswirkungen auf die Lebensmittelproduktion
- Qualitätssicherungsprogramme
- Lebensmittelkennzeichnung
- Aktuelle Störfaktoren
- Lösungsvorschläge
- Auswege für den Verbraucher

Das Angebot der Lebensmittelindustrie ist vielfältig und lockt mit diversen Versprechungen.

- Functional oder Designer Food (s. Anhang)
- Novel oder auch Gen Food (s. Anhang)
- Fertigt Kost
- Nahrungsergänzer (s. Anhang)
- Lifestyle Kost (s. Anhang)
- BIO Kost

#### Auswirkungen auf die Lebensmittelproduktion

Um diesen neuen Anforderungen nachkommen zu können und dennoch dabei zu verdienen ist schwer. Vor allem in Deutschland,



4. Ein Vereinheitlichung der Produkte spart Kosten, denn nur so können mit den gleichen Gewürz- oder Brotmischungen landauf und landab Einheitsprodukte erzeugt werden. Was uns die Fast Food-Ketten vormachen überträgt sich auf alle anderen Erzeugnisse.

fest 2007 fanden Lebensmittelkontrolleure in 7 von 10 Fischsammelnetzen gefährliche Keime.

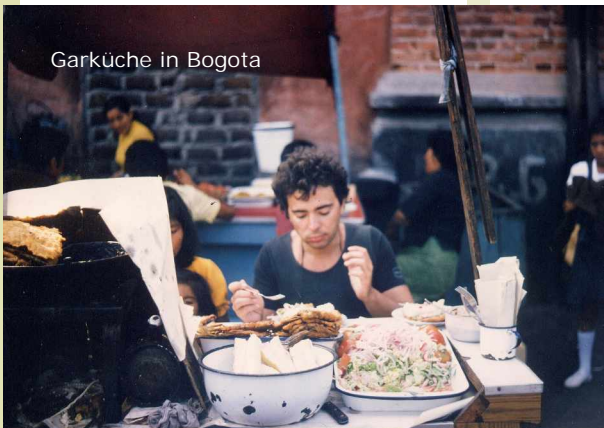
2. Eine Kontamination mit Salmonellen und BSE wird wahrscheinlicher. So werden bereits Tierkörpermehle, die nur zur Düngung zugelassen sind billig angeboten. Ob sie dann auch wirklich nur zur Düngung verwendet werden ist fraglich.

3. Etikettenbetrug wird für manche zur Gewohnheit.
4. Es werden sich neue Wege finden, um Fleisch, das sein Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten hat, gewinnbringend an den Mann zu bringen.
5. Verstöße gegen das Lebensmittelgesetz sind grundsätzlich nur Ordnungswidrigkeiten und daher keine Abschreckung.

#### Qualitätssicherungsprogramme

Als Gegenmaßnahmen sind Qualitätssicherungsprogramme gefordert. So haben sich folgende Einrichtungen bisher etabliert.

1. Bei der Lebensmittelüberwachung das Hygienepaket und das Weißbuch „Lebensmittelsicherheit“.
2. Eine Dokumentationspflicht nach nationalem Kontrollplan.
3. Rückstandskontrollen, wobei die meisten Bundesländer jedoch die Auskunft über die Ergebnisse verweigern.
4. Erstellung einer EU-Umweltinformationsrichtlinie.
5. ISO-Normen mit Qualitätsmanagementhandbuch. Die ISO 9001:2000 richtet sich nach dem Codex Alimentarius.
6. Kontrolle aller Produktionsabläufe durch die QS-GmbH, Bonn.
7. Erstellung von Qualitäts- und Biosiegeln.



5. Lebensmittelimporte werden verstärkt den Markt überschwemmen, weil diese im Ausland weit billiger hergestellt werden können.

6. Die deutsche und mitteleuropäische Lebensmittelproduktion kann nur mithalten, wenn sie ihre Massenproduktion bei Pflanzen und Tieren, d.h. auch die Massentierhaltung forciert.

wo die bürokratischen Auflagen unzumutbar hoch sind und einen Wettbewerbsnachteil gegenüber dem europäischen Ausland darstellen.

Die Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie ist dazu gezwungen:

1. Intensiver zu produzieren und Produktionslücken zu schließen. Das bedeutet die Produktion läuft nach dem Schema: größer, schneller, besser.
2. Die intensive Landwirtschaft erfordert schnellwüchsige Neuzüchtungen, was am besten durch
3. Gentechnisch veränderte Organismen (GVO) erreicht wird

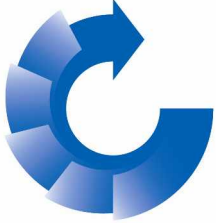


#### Folgen der Massenproduktion sind:

1. Eine erhöhte Rückstandsproblematik an Pestiziden, Dioxin, Schwermetallen, Desinfektionsmittel- und Arzneimittelrückständen u. a. Allein im Jahr 2006 wurden 138.000 von 590.000 kontrollierten Betrieben beanstandet. Auf dem Oktober-

## Gütesiegel

Eine Masse an Güte- und Biosiegeln verwirren den Verbraucher. Außerdem mangelt es an einheitlichen Richtlinien. Die folgenden Siegel stellen nur eine kleine Auswahl dar.



**QS – Ihr Prüfsystem für Lebensmittel**



## 4. Herkunftsbezeichnung

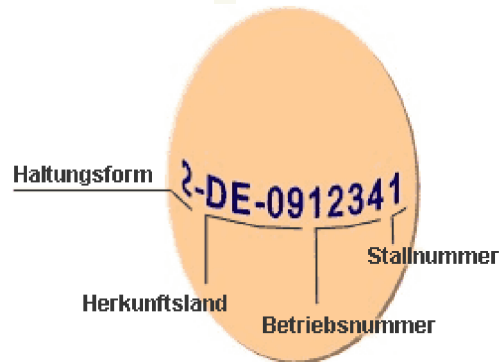
Das Problem bei der Deklarierungspflicht ist die Abgrenzung zwischen EU-Recht und nationalem Recht, die sich in Verordnungen, Richtlinien und Empfehlungen gliedern. So gilt die Ampelbezeichnung für die Gesundheit eines Lebensmittel nach Fett- und Zuckergehalt nur als Empfehlung genauso wie eine Allergikerinformation.

Als Beispiel diene die Kennzeichnung von Eiern:

Doch wer kann kontrollieren wo die Eier vor der Stempelung herkommen?

Einer Bioeielieferantin konnte man 2007 nachweisen, dass sie monatlich 10.000 Eier aus konventionellen Betrieben zukaufte und mit ihrem Biostempel versah.

Bietet die Transparenz in der jetzigen Form tatsächlich eine Qualitätssicherung?



## Folgen und Störfaktoren der aktuellen Maßnahmen

1. Uneinheitliche Durchsetzung der EU Richtlinien
2. Hoher bürokratischer Aufwand
3. Dadurch weniger Zeit für eigentliche Produktion
4. Vorschriftenschwungel
5. Höhere Produktionskosten
6. Massenproduktion
7. Qualitätsminderung: Qualität weicht Massenprodukten
8. Höhere Endverbraucherpreise
9. Mehr Importe aus osteuropäischen Eu-Staaten und nicht EU-Ländern

## Lösungsvorschläge

1. Konsequente Kontrolle der Be-

triebsstätten (Hygiene)

2. Bessere Kontrolle des jeweiligen Endproduktes der einzelnen Produktionsschienen. Gemüse und Fertiggerichte; Milch und Milchprodukte; Fleisch und Fleischprodukte. Würde jedes Endprodukt besser überprüft, gäbe es weniger Beanstandungen. Die Auflagen und gesetzlichen Möglichkeiten wären ausreichend vorhanden.
3. Mehr Stichproben aus der Ladentheke.

4. Fleischschau nicht durch Tierärzte, die auch eine eigene Praxis betreiben
5. Einführung des genetischen Fingerabdruckes beim Fleisch. Dadurch könnte noch im Endprodukt der Erzeuger ermittelt werden. (Problem: Mischung von Fleischresten verschiedener Herkunftsbetriebe in der Wurst)
6. Jeweilige Chargenkontrolle bei Mehl, Kaffee, Tee u. a. ähnlich wie bei Medikamenten.
7. Höhere Strafen, wenn verbotene Stoffe in den Nahrungsmitteln enthalten sind.
8. Einführung von Smileys für Kaufhäuser, die bei Kontrollen keine Mängel hatten.
9. Objektive Aufklärung.



## Lebensmittelkennzeichnung

Nach dem Verbraucherinformationsgesetz müssen auf dem Etikett bestimmte Hinweise stehen:

1. Inhaltsstoffe
2. Zusatzstoffe (E-Nummern); werden nicht zugelassene Zusatzstoffe gefunden stellt dies den Tatbestand einer Straftat dar. Verarbeitungshilfsstoffe, die über das Herstellungsverfahren Auskunft geben, werden jedoch nicht deklariert
3. Mindesthaltbarkeit

## Auswege für den Verbraucher

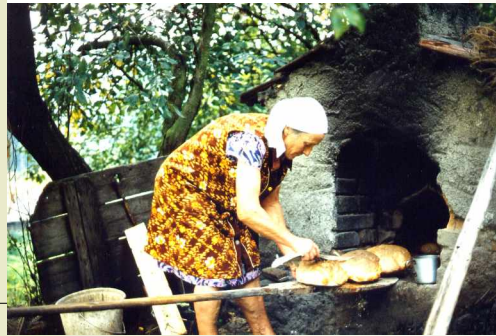
### Hände weg von:

1. Sonderangeboten bei Fleisch, Gemüse, Pilzen, denn es ist damit zu rechnen, dass dort die Verfallszeit nahezu abgelaufen oder schon überschritten ist.
2. Kein eingelegtes Fleisch kaufen, denn hier kann der Frischzustand grob sensorisch schlecht überprüft werden.
3. Weißem Fleisch, weil helles Muskelgewebe schlecht durchblutet ist und meist aus bewegungsarmer Mast stammt. Gleiches gilt für Lachs und Geflügel
4. Einheitsformen, wie den Äpfeln, Birnen oder Erdbeeren, wo eine Frucht der anderen in Form und Farbe gleicht.
5. Von aromatisierten Lebensmitteln einschließlich Tees und stark fruchtig riechenden Obstbränden.
6. Geschmacksverstärkern.

7. Lebensmittel mit zu vielen Zusatzstoffen.
8. Fast Food
9. Novel Food
10. Functional Food

### Wir müssen Umdenken !

- wer gesund sein will, der muss bewusster leben und
- sich mehr Zeit nehmen für das Essen,
- seinen Geschmackssinn trainieren,
- weniger auf die Werbung hören,
- nach Slow Food- Produkten Ausschau halten,



- Vertrauen schaffen indem man Produzenten aufsucht und sich über den Produktionsablauf aufklären lässt,
- keine Billigprodukte kaufen. (Ein natürlich hergestellter Wein z.B. ist nicht für unter 2 € herzustellen. Mag das Gesöff auch manchem schmecken, es ist von Chemikern mit vielen Tricks aufbereitet. Ähnliches gilt für Wurst, Schinken u. a. Wer nur immer billig verlangt, der bekommt auch billig im Sinne von minderwertig).

## Guten Appetit!

Ihr

Andreas M. Gruss

### Begriffserklärungen:

#### Functional Food

Diese Lebensmittel sollen neben ihrem Nähr- und Geschmackswert einen mittel- oder langfristigen gesundheitsfördernden Effekt besitzen. Zusätzlich sollen sie das Risiko für bestimmte Erkrankungen senken. Die Wirkung ist jedoch teilweise sehr fraglich und ersetzt in keiner Weise eine ausgewogene Ernährung mit viel Obst und Gemüse. Zu ihnen gehören Probiotika. Da der Umsatz bei ca. sieben Milliarden € pro Jahr liegt, läuft die Werbetrommel heiß.

#### Designer Food

Hierbei handelt es sich um eine 1989 geprägte Bezeichnung von Lebensmitteln, die auf bestimmte Bedürfnisse abgestimmt sind, wie z.B. Elektrolytgetränke. Designer Food ist meist mit Functional Food gleichzusetzen.

#### Novel Food

Hierzu gehören Produkte mit genveränderten Organismen und Lebensmittel, die mit einem bisher unüblichen Produktionsverfahren hergestellt wurden.

#### Lifestyle Nahrung

Darunter versteht man eine Reihe von Pillen und Pülverchen, die Stoffe wie Antioxidantien oder Hormone wie Melatonin enthalten, die gesundheitsfördernd sein sollen.

#### Nahrungsergänzer

Dies sind ebenfalls Pulver, Fluids oder Pillen, die einem bestimmten Mangel im Stoffwechsel vorbeugen sollen. Hierzu gehören Mineralstoffe, Vitamine, aber auch Enzyme und sekundäre Pflanzenstoffe.

#### Verarbeitungshilfsstoffe

Stoffe, die nicht selbst als Zutat eines Lebensmittels verzehrt werden, jedoch aus technologischen Gründen während der Be- oder Verarbeitung von Lebensmitteln verwendet werden und unbeabsichtigte, technisch unvermeidbare Rückstände oder Abbau- oder Reaktionsprodukte von Rückständen in gesundheitlich unbedenklichen Anteilen im für den Verbraucher bestimmten Lebensmittel hinterlassen können, die sich technologisch nicht auf dieses Lebensmittel auswirken, werden Verarbeitungshilfsstoffe genannt und brauchen auf dem Etikett nicht deklariert werden.

TORTUGA GBR  
STEINBERG 9, D-94137  
BAYERBACH

Telefon: +49 (0) 8536 1555  
E-Mail: info@tortugaohg.de  
Website: www.tortugaohg.de