

In Gesprächen mit Verbrauchern stellt man fest, dass sehr persönliche Kriterien und auch das Vertrauen in die Lebensmittelherstellung eine wichtige Rolle bei der individuellen Qualitätsbeurteilung spielen können. Privatdozentin Dr. Gaby-Fleur Böl, Leiterin der Abteilung Risikokommunikation am Bundesinstitut für Risikobewertung in Berlin, vermittelt im Interview mit Heike Recktenwald einen Eindruck von der Einschätzung der Lebensmittel durch deutsche Verbraucher.

Wie bewerten wir die Qualität unserer Lebensmittel?



PD Dr. rer. nat.
Gaby-Fleur Böl
Bundesinstitut für
Risikobewertung
E-Mail: Gaby-Fleur.
Boel@bfr.bund.de

EU: Wie schätzen Sie den Wissensstand des Verbrauchers zur Lebensmittelkunde und -herstellung ein?

BÖL: Unsere Welt wird immer reicher an Angeboten und damit potenziell auch immer unübersichtlicher. Dennoch wissen Verbraucher im Allgemeinen recht gut über Lebensmittel Bescheid. Sie sind zu meist wissbegierig, informieren sich und achten auf hohe Qualität.

Die heutige Angebotsvielfalt wird oftmals als verwirrend empfunden, und Verbraucher sind bei der Auswahl von Lebensmitteln schnell überfordert. Auch spielt das Wissen zur Herstellung und Lebensmittelkunde eine deutlich geringere Rolle als zu Zeiten unserer Großeltern, in denen noch wesentlich häufiger als heutzutage direkter Kontakt zu Tieren bestand sowie Nutzpflanzen selbst angebaut und verarbeitet wurden. Hier kommt neben dem Elternhaus heutzutage Multiplikatoren wie Erziehern und Lehrern eine bedeutende Rolle zu.

EU: Sind der Verbraucherwunsch nach natürlichen Lebensmitteln und die Realität der Lebensmittelherstellung heute noch vereinbar?

BÖL: Zum Glück gibt es noch beides: sowohl frische Produkte auf dem Markt und in Geschäften als auch stark prozessierte Lebensmittel, die mit dem ursprünglichen Produkt, wie z. B. der Kartoffel, nun wirk-

lich nicht mehr viel gemein haben. Hier zu unterscheiden, was wie nützlich oder schädlich ist, stellt eine große Herausforderung für Verbraucher dar. Zumal wir alle in einer Gesellschaft mit chronischem Zeitmangel oft den Bedarf an Fertigprodukten haben, die sich schnell und einfach zubereiten lassen. Bequemlichkeit siegt eben meist doch, wenn man es eilig hat. Hier eine gute Balance zu finden, ist nicht einfach, aber außerordentlich lohnend. In jeder Familie sind zumindest eine, möglichst aber zwei oder mehr gemeinsame Mahlzeiten am Tag wünschenswert, um Rituale zu etablieren, die sich positiv auf das Essverhalten aller Familienmitglieder auswirken.

EU: Welche Kriterien bestimmen für den Verbraucher die Qualität eines Lebensmittels?

BÖL: Verbraucher entscheiden meist nach optischen Kriterien, aber auch der Preis ist kaufentscheidend und wie schnell ein Produkt zubereitet werden kann. Qualitativ hochwertige Ware sollte sich auch ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren lassen und bei Verzehr einfach gut schmecken. Je nach Bildungsstand und Kaufkraft kommen Kriterien wie gesundheitsförderliche Inhaltsstoffe, geringe Schadstoffgehalte, persönliche Schwerpunktsetzungen bei der Ernährung oder auch Exklusivität von Lebensmitteln hinzu. Leider steuert uns hierbei nicht nur Wissen, sondern auch das, was uns in der Werbung für Lebens-



Verbraucher wünschen sich ausführliche Informationen über Lebensmittel möglichst nah bzw. direkt am Produkt

mittel oder Nahrungsergänzungsmittel als scheinbar wichtig vermittelt wird. Davon kann sich kaum einer frei machen. Wenn die Lieblingsschauspielerin abends in der Werbung glaubhaft darstellt, dass sie ihr Leben viel besser im Griff hat, seit sie täglich dieses oder jenes Produkt bzw. Präparat isst, wird man dies bei der nächsten Runde durch den Lebensmittelmarkt eben doch mal in den Einkaufskorb legen.

EU: Wie informieren sich Verbraucher über Lebensmittelqualität?

BÖL: Eine neue Studie unseres Hauses zur Produktkennzeichnung zeigt, dass Verbraucher die Informationen über Lebensmittel am liebsten alle direkt auf dem Produkt stehen haben möchten. Ob sie diese dann nutzen, bleibt letztendlich ihnen überlassen. Bei lose verkauften Produkten werden entsprechend gute Informationen durch das Verkaufspersonal erwartet. Diesem Anspruch gerecht zu werden, ist nicht einfach, da sowohl Lesbarkeit als auch Verständlichkeit die Menge und Inhalte der Angaben limitieren.

Mindestens ebenso wichtig scheint mir, Informationen über Lebensmittel, deren Herkunft, Lagerung und Zubereitung von Generation zu Generation weiterzugeben und auch in Kindergärten und Schulen aktiv zu vermitteln. Hier kann eine Menge Gutes bewirkt werden. Es ist manchmal schon erstaunlich, wenn man schief angesehen wird, weil man sich seinen Fruchtjogurt oder

-quark zubereitet, indem man frisches Obst püriert und dies mit dem Basismilchprodukt mischt. Eine schnelle, kinderleichte Methode, bei der man den Frucht- und Zuckergehalt im Gegensatz zu Fertigprodukten selbst bewusst steuern kann.

Eine oft verpasste Chance zur Information über Lebensmittel sind Kochshows im Fernsehen. Dort wird meist leider ohne jegliche Form von Lebensmittelkunde oder Tipps zur Küchenhygiene vermittelt, wie man leckere Dinge kocht. Mit ein und demselben Lappen wird hier gewischt, getrocknet und angerichtet, ein Messer dient zum Schneiden von Rohkost sowie rohem Huhn (die schlimmste Form der direkten Übertragung von Keimen) – da kann man nur hoffen, dass das keiner nachmacht. Hier würde ich mir mehr spielerischen Vorbildcharakter wünschen.

EU: Welche Informationen kann das BfR bereitstellen?

BÖL: Das Bundesinstitut für Risikobewertung stellt öffentlich zugängliche Stellungnahmen auf seiner Internetseite zur Verfügung. Hinzu kommen Flyer, Merkblätter und öffentliche Veranstaltungen wie z. B. das regelmäßige BfR-Forum Verbraucherschutz zu speziellen Lebensmittelthemen (u. a. zu Health Claims, giftigen Pflanzeninhaltsstoffen, Allergien etc.).

Das BfR arbeitet kontinuierlich daran, die Sicherheit von Lebensmitteln zu garantieren, indem beispielsweise im Labor

getestet wird, unter welchen Bedingungen (Herstellung, Lagerung, Verarbeitung etc.) möglichst wenig Keime eine Überlebenschance haben.

Dazu gehört auch die wissenschaftliche Wertung von Ergebnissen: Diese sogenannte Risikobewertung wird vom Risikomanagement, also den Bundesländern, dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit oder dem Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz genutzt, um ggf. Produkte aus dem Markt zu nehmen oder konkrete Verzehrsempfehlungen abzugeben.

Eine Institution, die Risiken bewertet, darf konsequenterweise nicht später an der Marktüberwachung teilnehmen, um jeglichen Einfluss ökonomischer Faktoren von vornherein auszuschließen. Dieses Modell der Trennung von Risikobewertung und Risikomanagement hat sich mittlerweile international durchgesetzt.

EU: Welchen Einfluss haben Medienberichte und Lebensmittelskandale auf die Beurteilung der Lebensmittelqualität?

BÖL: Wir wissen aus eigenen Untersuchungen, dass Medien bei der Wahrnehmung von Risiken eine sehr große Rolle spielen. Mehr als 90 % aller täglich aufgenommenen Informationen stammen aus Fernsehen, Tageszeitungen und dem Internet. Verbraucher verarbeiten sie recht ungefiltert, oft emotional, und sind somit meist unbemerkt Abhängige des eigenen Informationsverhaltens. Menschen beurteilen Risiken selten rational, sondern danach, wie gut sie diese kontrollieren und beeinflussen können, wie die persönliche Risiko-Nutzen-Bilanz aussieht oder wie schrecklich ein Risiko dargestellt wird.

Um nicht falsch verstanden zu werden: Medien sind wichtig und besitzen neben der reinen Funktion als Informationsquelle eine essenzielle Wächter- und Kontrollfunktion in jeder Gesellschaft. Sie unterliegen zur Ausübung dieser Funktion zu Recht eigenen Gesetzen, die jedoch nicht selten zu verschobenen Darstellungen der Bedeutung von Ereignissen führen, da sich über Negatives eben immer besser berichten lässt als über Positives. Medien-

berichte erzeugen somit zuweilen Ängste, die vorschnell zu einer geänderten, aber nicht zwangsläufig richtigeren Beurteilung der Lebensmittelqualität führen können.

EU: Welche Konsequenzen beobachten Sie im Einkaufsverhalten nach Skandalen?

BÖL: Lebensmittelskandale, die von den Medien entsprechend platziert werden, führen sehr schnell zu massiver Verunsicherung von Verbrauchern, zur Abkehr von bisherigen Essgewohnheiten und zu Kaufverweigerung.

Die Kommunikation von möglichen Gesundheitsschädigungen durch Lebensmittel sollte daher von allen Seiten stets transparent und mit viel Bedacht betrieben werden. Jede Aussage führt zu einem bestimmten Verhalten, einer sogenannten Kompensation von Risiken. Es ist jedoch keinem geholfen, wenn als Ausgleich für mögliche Schäden unwissenschaftlich größere Risiken in Kauf genommen werden. In den Vereinigten Staaten führte beispielsweise die höhere Flugangst nach den Terroranschlägen vom 11. September 2001 dazu, dass viel mehr Amerikaner als sonst für Kurzstrecken das Auto statt Flugzeug wählten. Erwartungsgemäß stieg die Zahl der Verkehrstoten in den nächsten Monaten signifikant an, da Autofahren deutlich gefährlicher ist als Fliegen.

Übertragen auf die Angst vor Lebensmitteln bedeutet dies, wenn z. B. in einem gesunden Lebensmittel wie Fisch auch nur geringe Mengen an Schadstoffen oder Mikroorganismen nachgewiesen werden und die Medien darüber so berichten, dass Verbraucher verunsichert werden, kann dies dazu führen, dass sie sich eine Zeitlang von dieser Lebensmittelgruppe abwenden und beispielsweise verstärkt dunkle Fleischsorten verzehren.

Im Bereich der möglichen Belastung von Obst und Gemüse durch Reste von Pflanzenschutzmitteln beobachten wir ein deutliches Missverhältnis zwischen tatsächlich vorhandenem und dem sogenannten gefühlten Risiko. Pflanzenschutzmittel sind gerade in Deutschland außerordentlich gut überwacht und

werden kontinuierlich auf mögliche Rückstände in Lebensmitteln kontrolliert. Dennoch gewinnen Menschen durch verunsichernde Medienberichterstattung den fälschlichen Eindruck, dass ihnen hier gesundheitliche Schäden drohen. Das ist schade und naturwissenschaftlich unbegründet. Diese Ängste ernst zu nehmen, ihnen durch anschauliche Kommunikation entgegenzutreten und Menschen die Sicherheit zu Lebensmitteln zurückzugeben, ist eine sehr wichtige Aufgabe.

EU: Warum ist das Vertrauen des Verbrauchers in ein Lebensmittel so wichtig?

BÖL: Vertrauen aufzubauen dauert sehr lange, man verliert es hingegen bei Skandalen schlagartig und gewinnt es nur sehr, sehr langsam zurück. So etwas sollte man sich als Hersteller und erst recht als Staat möglichst nicht leisten. Verbraucher müssen den kommerziell erhältlichen Lebensmitteln uneingeschränktes Vertrauen entgegenbringen können, damit sie eine freie Wahl haben. Denken Sie nur an bestimmte Urlaubsländer, in denen sie Lebensmittel danach aussuchen sollen, dass ihnen Keime keinen Magen-Darm-Infekt verursachen. Zwei Wochen ohne frischen Salat oder gekühlte Getränke können da schnell zu eingeschränkter Urlaubsfreude führen, auch wenn die Tipps zum Umgang mit Essen vor Ort zur Verhinderung von Erkrankungen durchaus hilfreich sind. Lebensmittel sollte man nach Genuss aussuchen können und nicht danach, ob sie einem einen gesundheitlichen Schaden zufügen.

EU: Welche Maßnahmen ergreift das BfR, um Lebensmittelqualität und Lebensmittelsicherheit für den Verbraucher zu sichern?

BÖL: Das Bundesinstitut für Risikobewertung ist für die konkrete Bewertung von Lebensmitteln zuständig und sichert somit die wissenschaftliche Grundlage für den gesundheitlichen Verbraucherschutz. Von Lebensmitteln dürfen keine gesundheitlichen Risiken ausgehen. Dies muss sowohl grundsätzlich erforscht, kritisch und unabhängig bewertet als auch verständlich kommuniziert werden. Mit diesen drei Säulen,

Forschung, Bewertung und Kommunikation, leistet das BfR gemeinsam mit dem Risikomanagement in Deutschland einen wichtigen Beitrag zu hoher und verlässlicher Lebensmittelsicherheit. Auch wenn manche zuweilen romantisch davon schwärmen, dass früher alles besser war, lässt sich klar feststellen, dass die Qualität und Sicherheit unserer Lebensmittel heutzutage einen außerordentlich hohen Standard besitzt.

EU: Was sind die fünf am häufigsten gestellten Verbraucherfragen?

BÖL: Auch wenn wir keine Verbraucherzentrale sind und somit bewusst nur limitierte Kapazitäten für direkte Anfragen einsetzen, werden an uns überwiegend aus aktuellen Anlässen Fragen herangetragen. Wenn Verbraucher heute lesen, dass es Probleme mit Listerien in Käse gibt, rufen sie spätestens morgen bei uns an, um sich zu vergewissern, was sie konkret essen oder eben vermeiden sollten. Wir hatten z. B. schon länger ein Merkblatt zum Thema Listerien entwickelt, das zu diesem Zeitpunkt der Medienberichterstattung reißenden Absatz gefunden hat.

Verbraucher möchten darüber hinaus gern wissen, wie sie sich konkret verhalten sollten. Diese direkten Handlungsempfehlungen sind sehr hilfreich im Alltag und haben z. B. bei Acrylamid gute Dienste geleistet. Acrylamid kann bei starker Erhitzung von kohlenhydratreichen Lebensmitteln beim Backen, Rösten und Braten entstehen. Die Faustformel „Vergolden statt verkohlen“ hatte immerhin 30 % der deutschen Bevölkerung zu einer Verhaltensänderung bewogen, die neben den Minimierungsstrategien der Wirtschaft bei der Herstellung solcher Lebensmittel zur deutlich geringeren Belastung mit Acrylamid geführt haben. Man wusste, dass man eine eigene Handlungsmöglichkeit hat, indem man Pommes Frites z. B. nur auf 170 °C statt 220 °C erhitzt oder den morgendlichen Toast schön goldbraun statt dunkelbraun färbt.

Solche Tipps sind sehr hilfreich, um den Eindruck zu vermeiden, man sei Schadstoffen hilflos ausgeliefert.

EU: Frau Dr. Bül, herzlichen Dank für das Gespräch!