

STORYBOARD

Episode 5

Lebensmittelklarheit

“Klar Tisch! Der Podcast von Lebensmittelklarheit.de”

Hinweis: Der Storyboard-Text kann an einigen Stellen vom gesprochenen Wort im Podcast

Episode 3 Inhalt: Alkohol

Episode Titel final: Nebulöse Angaben – Die Kennzeichnungslücken beim Alkohol

Host: Nicole Schöppler, Referentin Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Verbraucherzentrale Bundesverband, Projekt Lebensmittelklarheit

Expertin: Rita Rausch, Beraterin im Referat Lebensmittel und Ernährung
Verbraucherzentrale Rheinland-Pfalz

Position 1: Intro

Start Auftakt Opener mit Musik Verpackung & Audio Logo

Position 1 a: Anmoderation

Hallo und herzlich willkommen zu **Klar Tisch!** – dem Podcast von **Lebensmittelklarheit.de**. Auch heute wollen wir uns mit irreführenden Angaben auf Lebensmittelverpackungen hier im Podcast beschäftigen: Wovon fühlen sich Verbraucherinnen und Verbraucher getäuscht? Wie trickst die Lebensmittelindustrie? Was ist erlaubt oder eben auch nicht erlaubt? Und wie müsste eine klare und verständliche Kennzeichnung auf Lebensmitteln eigentlich aussehen? Genau darum geht's hier in unserem Podcast. Mein Name ist Nicole Schöppler. Ich gehöre zum Team von Lebensmittelklarheit.

Position 1 b: Teaser Anmoderation Inhalte der Episode

Passend zum Start ins neue Jahr wird es heute um ein Thema gehen, dass für viele auch Teil ihrer guten Vorsätze fürs neue Jahr ist: Nämlich Alkohol! Vielleicht haben Sie sich ja auch vorgenommen weniger zu trinken – oder einen Monat lang komplett auf Alkohol zu verzichten und einen sogenannten Dry January – also einen trockenen Januar – einzulegen. Und selbst, wenn nichts davon zutrifft, haben Sie sich vielleicht schon mal gefragt, warum eigentlich auf alkoholischen Getränken oft gar nicht draufsteht, was drin ist – oder, warum in so vielen Lebensmitteln Alkohol enthalten ist, in denen man es erstmal nicht vermutet.

Um all das soll's heute gehen und die Frau, die mir alle Fragen rund um Alkohol beantworten kann, ist Rita Rausch – Beraterin im Referat Lebensmittel und Ernährung in der Verbraucherzentrale Rheinland-Pfalz und direkt zugeschaltet aus Mainz. Hallo Rita, herzlich willkommen hier im Podcast!

■ Hallo Nicole, ich freue mich auch.

■: In den kommenden Minuten klären wir zusammen:

- Was bedeutet eigentlich „alkoholfrei“?
- Warum gibt's auf alkoholischen Getränken oft gar keine Zutatenliste?
- Und: in unserer Rubrik „Alles klar“ wollen wir die Frage klären: Wo stecken die meisten Kalorien drin – in Fett, in Zucker oder: vielleicht in Alkohol?

Opener mit Musik Verpackung & Audio Logo - Ausklang bis zu Pos. 2

Position 2: Themenblock 1

■: Ich hab es eingangs schon gesagt: Der Januar ist für immer mehr Menschen ein Monat, in dem sie bewusst auf Alkohol verzichten wollen. Das ist ein Trend, der ursprünglich aus Großbritannien kommt – sozusagen eine Art Timeout nach dem vielen Glühwein und Sekt im Dezember. Nun könnte man meinen, okay es gibt ja mittlerweile unglaublich viele alkoholfreie Alternativen: alkoholfreies Bier gibt's schon lange, aber nun ja auch immer mehr alkoholfreien Wein. Da ist es ja superleicht auf Alkohol zu verzichten, indem ich mir einfach ein Getränk kaufe, das als „alkoholfrei“ gekennzeichnet ist, oder Rita?

■ Ja und nein, würde ich sagen. Viele Verbraucherinnen und Verbraucher denken mit dem Konsum alkoholfreier Alternativen ist der Vorsatz erfüllt. Doch ein als „alkoholfrei“ beworbenes Getränk muss nicht zu 100% frei von Alkohol sein. Es darf einen Restalkoholgehalt von bis zu 0,5 Vol.% Alkohol enthalten, ohne dass dieser gekennzeichnet sein muss. Nur für Wein ist dieser Begriff gesetzlich geregelt. Wird auf einem Produkt allerdings mit der Aussage „ohne Alkohol“ oder 0,0 Vol.% geworben, darf das Produkt GAR KEINEN Alkohol enthalten. Wenn ein Getränk Alkohol enthält, muss dies aber erst ab einen Gehalt von 1,2 Vol.% mit der entsprechenden Menge auf dem Etikett gekennzeichnet sein.

■: Man muss also wirklich sehr genau hinschauen. Eine Studie von Lebensmittelklarheit hat gezeigt, dass viele Verbraucherinnen und Verbraucher bei der Kennzeichnung mit „alkoholfrei“ davon ausgehen, dass kein Alkohol enthalten ist. Das ist ja auch wirklich etwas verwirrend, deshalb noch mal kurz zusammengefasst: „alkoholfrei“ heißt

nicht „komplett frei von Alkohol“!!! Nur die Bezeichnungen „ohne Alkohol“ oder „0,0% Alkohol“ heißt wirklich, dass da gar kein Alkohol drin ist! Wenn „alkoholfrei“ auf einem Getränk steht, bedeutet das nur, dass der Alkoholgehalt unter 0,5 Vol.-% beträgt. Und alle alkoholhaltigen Getränke müssen ab 1,2 Vol.-% gekennzeichnet werden. Und was ist mit allem dazwischen?

Grundsätzlich muss auf Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Vol.-% der genaue Gehalt auf dem Etikett stehen. Das heißt bei allen Getränken mit einem geringeren Alkoholgehalt muss er nicht gekennzeichnet werden. Wenn der Alkohol über eine alkoholische Zutat in das Getränk kommt, steht sie zumindest im Zutatenverzeichnis. Aber ehrlich gesagt kenne ich so ein Getränk gar nicht... Will ein Hersteller eines Getränkes, das normalerweise Alkohol enthält, hervorheben, dass der Alkoholgehalt unter 0,5 Vol.-% liegt, kann er mit der Kennzeichnung „Alkoholfrei“ werben. Er muss dies aber nicht tun.

: Auch in Fruchtsaft kann doch manchmal Alkohol stecken, muss der auch in irgendeiner Form angegeben werden? Und um wie viel handelt es sich da überhaupt?

Ja, das stimmt. Aufgrund von natürlichen Gärungsprozessen finden sich auch geringe Mengen Alkohol in manchen Lebensmitteln – beispielsweise in Apfel- und Traubensaft (ca. 0,36%), Sauerkraut, Kefir (ca. 0,05%) oder Kombucha (ca.0,5%) oder auch in Weißbrot. Meist bleibt die Menge aber unter einem Prozent. Das macht sich in der Regel geschmacklich nicht bemerkbar und muss auch nicht gekennzeichnet werden, da der Alkohol hier nicht (als Zutat) zugesetzt wird. Essig kann sogar bis zu 1,5 Volumenprozent Alkohol enthalten.

: In vielen Lebensmitteln steckt also auch ein bisschen Alkohol, manchmal genau so viel wie in einem alkoholfreien Bier oder Wein. Dann könnte man ja auf die Idee kommen, dass Kinder auch bedenkenlos alkoholfreien Wein oder alkoholfreies Bier trinken können. Wäre das eine gute Idee?

Nein, definitiv nicht. Die Menge Alkohol, die sich in der Regel in alkoholfreiem Wein oder Bier, sowie Malzbier findet, ist für Kinder zwar gesundheitlich unbedenklich. Sie sind für Kinder trotzdem keine geeigneten Durstlöscher, auch nicht als Ausnahme. Denn es besteht die Gefahr, dass sich Kinder schon früh an den Geschmack der alkoholischen Getränke gewöhnen. Möglicherweise senkt sich dadurch die Hemmschwelle später Getränke mit größeren Mengen an Alkohol zu probieren bzw. zu trinken. Aus diesem Grund wird auch geraten für Kinder keine Produkte zu kaufen bzw. anzubieten, die z.B. nach Rum, Amaretto oder Whiskey schmecken, auch wenn sie selbst gemacht sind. Das gleiche gilt für trockene Alkoholiker, deren Sucht nicht nur vom Alkohol, sondern auch von den begleitenden Geschmackstoffen getriggert wird.

█: Okay, also großer Appell an alle zuhörenden Eltern: Den Kleinen bitte auf gar keinen Fall alkoholfreies Bier oder alkoholfreien Wein geben! Auch nicht zum Anstoßen! Bei der Kennzeichnung von alkoholhaltigen Getränken gibt es aber noch eine Besonderheit: Vielleicht ist das der einen oder dem anderen in letzter Zeit beim Glühweintrinken aufgefallen. Da bin ich nämlich drüber gestolpert: Auf Glühwein ist tatsächlich ganz oft KEINE Zutatenliste und auch KEINE Nährwerttabelle aufgedruckt! Ich hab dann mal auf Lebensmittelklarheit.de geschaut und tatsächlich gibt's da auch mehrere Beschwerden bzw. Fragen von Verbraucherinnen und Verbrauchern zu genau diesem Thema. Die fragen sich wie ich: Warum fehlt auf Glühwein eigentlich Zutatenliste und Nährwerttabelle? Und zwar selbst dann, wenn mit einer besonderen oder traditionellen Rezeptur geworben wird, erfährt man nicht, was da eigentlich drin ist. Wie kann das sein?

█ Ja, das stimmt und das ist auch nicht nur bei Glühwein so. Zwar müssen laut der europäischen Lebensmittelinformationsverordnung verpackte Lebensmittel eine Zutatenliste und eine Nährwertdeklaration auf dem Etikett tragen. Allerdings sind alkoholische Getränke, die mehr als 1,2 Vol. % enthalten, davon explizit ausgenommen. Das gilt für alkoholhaltige Mixgetränke, Liköre, Spirituosen und auch für Wein und aromatisierte weinhaltige Getränke. Für Bier ist in Deutschland zumindest die Angabe der Zutatenliste vorgeschrieben. Die Brauereien können damit auch zeigen, dass sie sich im Gegensatz zu manchem ausländischen Bier an das deutsche Reinheitsgebot halten. Aktuell gibt es beim Bier eine Selbstverpflichtung den Brennwert auf dem Etikett anzugeben. Für uns/VZ, aber auch viele Verbraucherinnen und Verbraucher ist diese Ausnahmeregelung der EU-Verordnung nicht nachvollziehbar. Das zeigen uns viele Verbraucheranfragen. In der Verordnung ist vorgesehen, dass die EU-Kommission innerhalb von drei Jahren prüfen lässt, ob diese Ausnahme bestehen bleibt. Grundsätzlich soll diese Ausnahme nach der Überprüfung gestrichen werden, allerdings ist dies bei einem Großteil der Getränke noch nicht geschehen.

█: Nur beim deutschen Bier erfährt man also was genau drin ist. Bei Glühwein dagegen weiß man nicht, ob anstatt der teureren Gewürze vielleicht Aromen genutzt wurden. Und bei Mixgetränken oder Spirituosen wäre es ja auch sehr interessant zu erfahren, was genau drin ist und welche Aroma-, Farb- und Zusatzstoffe vielleicht beigemischt wurden.

█ Sicher! Anfragen von Verbrauchern und Verbraucherinnen zeigen uns, dass sie z.B. wissen möchten, ob der Fruchtgeschmack bei Weinmischgetränken, Alcopops, Likören oder anderen Spirituosen von realen Fruchtzusätzen oder zugesetzten Aromen stammt. Das gleiche gilt z.B. für die Farbe in diesen Getränken. Auch wenn ihnen bei manchen Spirituosen oder alkoholischen Getränken klar ist, dass die Farbe von zugesetzten

Farbstoffen stammt, möchten sie doch gerne wissen, welche das sind. Und: Es wird auch immer wieder nach dem Zuckergehalt in alkoholischen Getränken gefragt.

Grüne Box: Ja, das kann ich mir vorstellen. Zucker ist ja ein Riesenthema! Da aber die Nährwerttabelle auf vielen alkoholischen Getränken fehlt, erfährt man auch nichts über den Zuckergehalt. Genauso wenig wie über den Kaloriengehalt. Und der ist bei alkoholischen Getränken häufig hoch, oder?

Gelbe Box: Ja, der Kaloriengehalt von alkoholischen Getränken wird von vielen unterschätzt. Das fängt damit an, dass viele nicht wissen, dass im Alkohol selbst viele Kalorien stecken. Dazu kommen weitere kalorienhaltige Zutaten/Inhaltsstoffe. Je süßer der Wein, desto mehr Zucker und damit Kalorien enthält er. Die müssen dann noch zu den Alkoholkalorien dazu addiert werden. Das gleich gilt auch für Liköre mit süßendem und oder sahnigem Zusatz. Da kommen schon einige „leere“ Kalorien zusammen, die bei regelmäßigem Genuss auf Hüfte oder Bauch schlagen. Hier einige Beispiele:

Getränk	kcal (ca.)	Lebensmittel
 0,3 l Bier	130	 1 Wiener Würstchen
 0,5 l Hefeweizen	220	 1 Schokoriegel
 0,2 l Rotwein	140	 1 Wiener Würstchen
 0,2 l Weißwein	120	 6 St. Milchschokolade
 0,1 l Sekt	80	 ½ Vollkornbrötchen mit Butter
 4 cl Whisky	100	 1 Milchkaffee mit 2 St. Zucker
 0,3 l Caipirinha	320	 1 Cheeseburger
 0,25 l Gin Tonic	200	 1 EL Nusscreme

Quelle: <https://www.kenn-dein-limit.de/fakten-ueber-alkohol/alkohol-kalorien/>

Grüne Box: Diese Tabelle ist wirklich spannend! Wer das nochmal genau nachlesen möchte: Wir verlinken sie in den Shownotes. Es ist eigentlich überhaupt nicht zu begreifen, warum alle verpackten Lebensmittel eine Zutatenliste und Nährwerttabelle tragen müssen, aber bei alkoholischen Getränken eine Ausnahme gemacht wird.

Gelbe Box: Definitiv! Deshalb fordern die Verbraucherzentralen schon lange, dass dieser Sonderstatus beendet werden muss. Es gibt keine nachvollziehbare Begründung dafür. Für Verbraucherinnen und Verbraucher sind es ganz normale Lebensmittel wie z.B. Joghurt oder auch andere alkoholfreie Getränke und wir wissen aus der Praxis, dass sie nach diesen Informationen fragen bzw. sie ihnen wichtig sind. Doch es wird in Zukunft einige

Verbesserungen durch gesetzliche Änderungen oder Selbstverpflichtungen geben. Für Wein und aromatisierte weinhaltige Getränke wird es ab Ende 2023 verpflichtend sein, Zutaten und Nährwerte zu kennzeichnen. Allerdings muss neben den bisherigen Pflichtangaben nur der Energiegehalt, also die Kalorien oder Kilojoule, immer auf dem Etikett stehen. Eine Ausnahmeregelung sieht vor, dass die Anbieter die vollständigen Zutatenverzeichnisse sowie die komplette Nährwerttabelle auch elektronisch, beispielsweise im Internet, zur Verfügung stellen können. Ein Hinweis darauf muss auf dem Etikett enthalten sein. Zudem dürfen diese Angaben nicht zusammen mit anderen Informationen, beispielsweise Werbung angezeigt werden. Dies ist eine Ausnahme, die für kein anderes Lebensmittel gilt. Will sich ein Verbraucher oder eine Verbraucherin vor dem Kauf informieren, muss er oder sie mit einem internetfähigen Handy einkaufen gehen. Fraglich, ob das alle Verbraucherinnen und Verbraucher machen. Die VZ sieht diese Ausnahme sehr kritisch, zumal die Branche gezeigt hat, dass eine Kennzeichnung von Zutatenliste und Nährwerttabelle auf dem Etikett bei alkoholfreien Weinen möglich ist. Grundsätzlich sollten zügig auch für alle anderen alkoholischen Getränke diese Angaben auf dem Etikett verpflichtend/gesetzlich vorgeschrieben werden. Von anderen Problemfeldern wissen wir, dass bei Selbstverpflichtungen, wie sie z.B. im Spirituosensbereich bevorzugt werden, die Verbindlichkeit fehlt. Sie werden meist nicht von allen Herstellern umgesetzt und jeder macht es anders.

Sound Design Rubrik - low

Position 3: Teaser auf Themenblock 2 (Pos. 5)

█: Wir können also schon mal festhalten: Bei der Kennzeichnung von Alkohol gibt es so einige Lücken, die einen staunen lassen. Und bis jetzt haben wir „nur“ über alkoholische Getränke gesprochen. Dabei steckt Alkohol auch in vielen Lebensmitteln, von denen man es überhaupt nicht erwartet.

Teaserfrage:

Was macht Alkohol eigentlich im Blätterteig, in Schokobrotchen oder in Fertigsuppen? Die Antwort darauf gleich.

Sound Design Rubrik - highlight on

Position 4: Rubrik „Alles klar“ (max. 1:30min)

█: Erstmal kommt jetzt unsere Rubrik „Alles klar“ und da wollen wir wieder ein bisschen rätseln. Rita, Du hast ja auch eine Quizfrage mitgebracht.

Ja, das hab ich. Wir haben ja gerade schon über den Kaloriengehalt von Alkohol gesprochen. Ich möchte von Dir wissen: Was meinst Du, wo stecken die meisten Kalorien drin: in Fett, in Zucker oder im Alkohol? Bring sie bitte mal in eine Reihenfolge, so dass der Kaloriengehalt ansteigt.

Puhhh... Also beginnen soll ich mit der Substanz, die die wenigsten Kalorien hat. In Alkohol stecken viele Kalorien, das hab ich heute schon gelernt: Ich denk nur an den Caipirinha, der genauso viele Kalorien hat wie ein Cheeseburger... Fett hat ja bekanntlich auch sehr viele Kalorien, ja und Zucker irgendwie auch... Wahrscheinlich hat Alkohol aber noch mehr! Also ich würde sagen: Zucker hat am wenigsten, dann kommt Fett und die meisten Kalorien stecken im Alkohol. Stimmt das?

Nein, nicht ganz... Das Fett hat tatsächlich noch mehr Kalorien als der Alkohol, aber nicht viel. Die richtige Reihenfolge lautet: Zucker, Alkohol, Fett. Alkohol ist ein mächtiger Kalorienlieferant: 1 g reiner Alkohol enthält 7 kcal - das sind beinahe so viele wie in 1 g Fett (9 kcal) und mehr als in Kohlehydraten oder Eiweißen (4 kcal).

Ja, ich glaube, das ist den meisten gar nicht bewusst, dass im Alkohol selbst so viele Kalorien stecken. Und wenn man sich mit diesem Wissen jetzt so ein Gläschen Sahnelikör vorstellt: da kommen neben dem Alkohol ja auch noch die Kalorien vom Zucker und vom Fett, das da drinsteckt, obendrauf... Das ist dann wahrscheinlich schon fast eine Mahlzeit, wenn man ein paar Gläschen davon trinkt.

Auf jeden Fall...

Sound Design Rubrik - Stinger

Position 5: Fragen Themenblock 2 (Pos. 5)

Jetzt wollen wir aber auch noch über Alkohol sprechen, der sich nicht in Getränken, sondern in Lebensmitteln versteckt. Es gibt wirklich viele, viele Produkte, die Alkohol enthalten. Und da reden wir nicht nur von solchen naheliegenden Sachen wie Rumkugeln oder Weinsauerkraut oder Schwarzwälder Kirschtorte. Dass da Alkohol drin sein kann, das wissen die meisten. Aber er steckt ja auch in so ganz harmlos anmutenden Dingen wie: Blätterteig, Burger-Buns, Schokobrötchen, Fertigsuppen... Ich finde das echt unglaublich! Was macht der Alkohol denn in all diesen Lebensmitteln? Und kann ich als Laie überhaupt erkennen, dass da Alkohol zugesetzt wurde?

Rita: Ja, da hast Du recht. Alkohol steckt wirklich in vielen Lebensmitteln. Die Menschen sind häufig total erstaunt, in welchen Produkten Alkohol drin ist. Besonders häufig ist Alkohol in Süßigkeiten, Desserts und Fertiggerichten zu finden. Aber auch in Fertigsuppen, Salatdressings, Konfitüren oder Milchbrötchen kann Alkohol stecken. In einigen Produkten wird er als Zutat wegen des Geschmacks verwendet. Dann muss er in der Zutatenliste aufgeführt werden, z.B. als Alkohol/ Ethylalkohol, Amaretto, Rum oder Weinbrand. Alkohol wird aber auch aus lebensmitteltechnologischen Gründen zugesetzt. Er hat konservierende Eigenschaften. Backwaren werden zum Teil bei der Verpackung zur Verbesserung der Haltbarkeit oder Frischhaltung mit Alkohol besprüht. Auch als Trennmittel, damit Lebensmittel nicht verklumpen oder verkleben, kann Alkohol eingesetzt werden. Dann wird er jeweils auch als Zutat angegeben. Das Problem ist aber: Wenn Verbraucherinnen und Verbraucher dies nicht erwarten, dann schauen Sie auch nicht in die Zutatenliste und erfahren so nichts davon. Anders sieht es bei der Verwendung von Alkohol als Lösungsmittel aus. Hier wird Alkohol dazu verwendet um Fruchtauszüge und Aromen zu gewinnen. Er muss dann nicht gekennzeichnet werden, denn er gilt in diesem Fall nicht als Zutat. Verarbeitete Lebensmittel können auf diese Weise bis zu 0,2 Vol.% Alkohol enthalten.

[Redacted]: Okay, das ist ja gar nicht so wenig. Viele dieser Lebensmittel, denen Alkohol zugesetzt wird, essen ja auch Kinder gerne. Ich denke da nur an die Süßigkeiten oder die Milchbrötchen, die du erwähnt hast. Manchmal kommt einem sogar eine regelrechte Alkoholwolke entgegen, wenn man so eine Packung Milchbrötchen öffnet. Eigentlich heißt es ja bei Kindern: Finger weg auch von Kleinstmengen an Alkohol? Du hattest ja vorhin schon betont, dass die Gewöhnung an den Geschmack gerade für Kinder problematisch ist. Warum machen Hersteller das denn dann?

[Yellow]: Da kann ich natürlich nur mutmaßen, warum sie das machen. Manche Milch- oder Schokobrötchen, aber auch Hamburgerbrötchen sowie Fertigmehlkuchen enthalten Alkohol. Häufig soll die Haltbarkeit verlängert werden. Und du hast recht, manchmal riecht man wirklich den Alkohol, wenn man die Packung öffnet. Auf jeden Fall sollten Lebensmittel, die gerne Kindern angeboten und z.T. auch so beworben werden, frei von Alkohol sein. Das ist nicht immer der Fall. Zum einen besteht, wie schon erwähnt, das Risiko der Geschmacksprägung und es gibt in der Regel immer auch eine alkoholfreie Alternative, also ein vergleichbares Produkt, dem kein Alkohol zugesetzt wurde. Ich als Mutter würde gezielt danach suchen.

[Redacted]: Aber wie erkenne ich den Alkohol in Lebensmitteln denn überhaupt? Manchmal – das hast du gerade bei den Lösungsmitteln gesagt – muss es gar nicht aufgeführt werden. Und sonst? Da steht ja kein Warnschild drauf: Achtung! Enthält Alkohol! Zumindest in den meisten Fällen nicht, oder?

Nein, leider nicht... Bei festen Lebensmitteln gibt es kein Gesetz, das eine separate Alkoholkennzeichnung vorsieht. Ein sichtbarer Hinweis auf Alkohol muss nicht erfolgen, ebenso wenig wie die Angabe der Alkoholmenge. Wer auf Alkohol verzichten möchte oder muss, sollte also sehr genau auf das Etikett schauen. Nur die alkoholhaltige Zutat muss in der Zutatenliste aufgeführt werden. Tatsächlich steht noch nicht mal das Wort „Alkohol“ immer in der Zutatenliste, sondern es können ganz verschiedene Begriffe für Alkohol aufgeführt sein, wie Cognac, Weinbrand, Calvados oder Grand Marnier sein. Wenn reiner Alkohol verwendet wird, steht meist Ethanol oder Ethylalkohol im Zutatenverzeichnis. Bei lange Zutatenlisten übersehen manche Verbraucher und Verbraucherinnen die alkoholische Zutat oder erkennen sie nicht bei exotischen Spirituosen.

: Da reicht das genaue Hinschauen dann gar nicht aus, weil man den exotischen Schnaps im Zweifel gar nicht als solchen erkennt. Und auch Verbraucherbeschwerden bei Lebensmittelklarheit.de zeigen immer wieder, dass viele die Angabe von Alkohol in der Zutatenliste übersehen und dann überrascht sind, dass das nicht klarer gekennzeichnet werden muss.

Ja, und noch schwieriger ist es, Alkohol bei lose verkauften Produkten zu erkennen. Denn die benötigen kein Zutatenverzeichnis, weil der Gesetzgeber davon ausgeht, dass jederzeit kompetentes Personal zur Verfügung steht, um diese Fragen zu beantworten. Das gilt zum Beispiel für unverpackte Lebensmittel, die beim Bäcker verkauft werden oder die in der Eisdiele, in Gaststätten und Restaurants angeboten werden. Der Alkoholgehalt der Waren muss hier nicht angegeben werden und ist höchstens durch Nachfragen zu erfahren. Auch bei Kleinstverpackungen, deren Fläche kleiner ist als 10cm², wie z.B. Ostereier oder andere kleine Schokoladenfiguren sowie Portionspackungen in Hotels, darf das Zutatenverzeichnis fehlen. Der enthaltene Alkohol ist dann für Verbraucher und Verbraucherinnen meist nicht zu erkennen.

: Was müsste sich denn aus Deiner Sicht bei der Kennzeichnung von Alkohol in Lebensmitteln ändern?

Wie schon gesagt: Alkohol wird in Zutatenlisten einfach zu leicht übersehen. Zum einen sind sie häufig sehr lang und klein bzw. z.T. mit schlechtem Kontrast aufgedruckt. Zum anderen sind nicht jedem sind Zutaten wie Cider, Maraschino oder Marsala ein Begriff. Aus unserer Sicht muss deshalb die Kennzeichnung alkoholhaltiger Lebensmittel unbedingt verbessert werden! Wie macht man das am besten? Produkte, die Alkohol als Zutat enthalten, sollten einen gut lesbaren und schnell auffindbaren Hinweis auf Alkohol tragen. Einige Hersteller geben auf solchen Lebensmitteln bereits freiwillig den Alkoholgehalt an.

Für eine verbraucherfreundliche Kennzeichnung sollte aber eine einheitliche Lösung, und damit eine Rechtsvorschrift geschaffen werden. Auch bei unverpackten Lebensmitteln und Speisen im Restaurant, die keine Zutatenliste tragen, sollte Alkohol verpflichtend gekennzeichnet werden. Zudem sollte der Begriff „alkoholfrei“ vom Gesetzgeber vor allem für Getränke rechtlich geregelt werden.

[Redacted]: Also, ich glaube wir können zusammenfassen – und zwar ohne zu übertreiben: Bei der Kennzeichnung von Alkohol – sei es in Lebensmitteln oder in Getränken – gibt es noch einigen Nachbesserungsbedarf. Einmal um Kinder zu schützen und auch Menschen, die auf Alkohol verzichten wollen oder müssen. Und zum anderen auch bei den alkoholischen Getränken, die ja auch nur ganz normale Lebensmittel sind und dann doch bitteschön auch so behandelt werden sollten, oder Rita?

[Yellow]: Absolut!

Start Auftakt Musik Sound Design Verpackung

Position 6: Moderatives Ende

[Redacted]: Und wenn Sie jetzt das nächste Mal einen genauen Blick auf die Zutatenliste eines Produkts werfen und da etwas vermissen oder verwirrend finden – oder wenn Sie sich von der Aufmachung eines Lebensmittels getäuscht fühlen – dann schreiben Sie uns! Auf Lebensmittelklarheit.de können Sie Fragen stellen und auch solche Produkte melden. Gemeinsam sorgen wir so für mehr Klarheit und Wahrheit!

Und auch in der nächsten Folge klären wir wieder spannende Fragen rund um die Lebensmittelkennzeichnung. Ich hoffe, Sie sind dann wieder mit dabei!

Jetzt fehlt aber noch eines: Nämlich danke zu sagen – einmal Dir liebe Rita, dass Du uns heute so viele Fragen rund um den Alkohol beantwortet hast UND natürlich auch: Danke an Sie und Euch fürs Zuhören! Wir freuen uns, wenn Euch auch diese Folge unseres Podcasts gefallen hat. Und noch mehr freuen wir uns, wenn ihr „Klar Tisch! Den Podcast von Lebensmittelklarheit.de“ weiterempfiehlt, abonniert oder gern auch positiv in eurer Podcast-App bewertet. Mehr Infos zur Kennzeichnung von Alkohol findet ihr unter Lebensmittelklarheit.de!

Position 7: Outro

Closer Musik Verpackung & Audio Logo