

STORYBOARD

Episode 15

Lebensmittelklarheit

“Klar Tisch! Der Podcast von Lebensmittelklarheit.de”

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

- Episode 15 Inhalt:** LMK-Studie Mengenkennzeichnung
- Episode Titel final:** **Verbraucherstudie: Warum Zutatenlisten oft unklar bleiben**
- Host:** Nicole Schöppler, Referentin Presse- und Öffentlichkeitsarbeit Projekt Lebensmittelklarheit
- Expertin:** Dr. Anke Zühlsdorf, geschäftsführende Gesellschafterin der Zühlsdorf + Partner Agentur für Verbraucherforschung und Lebensmittelmarketing

Position 1: Intro

Start Auftakt Opener mit Musik Verpackung & Audio Logo

Position 1 a: Anmoderation

Herzlich willkommen zu einer neuen Folge von **Klar Tisch!** – dem Podcast von **Lebensmittelklarheit.de**. Die Website Lebensmittelklarheit.de ist ein Angebot der Verbraucherzentrale. Und hier im Podcast besprechen wir regelmäßig die verschiedensten Themen aus der Welt der Lebensmittelkennzeichnung. Ich bin Nicole Schöppler und ich gehöre zum Team von Lebensmittelklarheit.

Position 1 b: Teaser Anmoderation Inhalte der Episode

Heute haben wir hier im Podcast ein brandaktuelles Thema: Wir wollen über die Ergebnisse einer neuen repräsentativen Verbraucherstudie sprechen, die gerade erschienen ist. Und zwar zum Thema Mengenkennzeichnung. Worum geht's dabei konkret? Ich starte mal mit einer kleinen Anekdote: Vielleicht ist es Ihnen und Euch beim Einkaufen auch schon mal so gegangen: Ich persönlich liebe Säfte, am meisten solche aus verschiedenen Früchten, also Multifruchtsaft – und manchmal stehe im Supermarkt und weiß nicht, für welchen ich mich jetzt entscheiden soll. Und dann versuche ich am Regal rauszukriegen, welcher denn der

Beste ist. Wo also der Anteil an verschiedenen Früchten am höchsten ist. Also kucke ich natürlich ins Zutatenverzeichnis. Und siehe da: manchmal stehen tatsächlich Prozentzahlen dort. Also zum Beispiel „40% Apfelsaft, 30% Traubensaft, 10% Birnensaft“ und so weiter. Aber das ist nicht immer so! Manchmal gibt es auch NUR die Auflistung der einzelnen Zutaten – OHNE jegliche Mengenangabe. Es könnte also sein, der Multisaft besteht zu 80 Prozent aus Apfelsaft. Das erfahre ich aber nicht. Es ist für mich also quasi unmöglich, diese verschiedenen Säfte miteinander zu vergleichen, um zu sehen, welcher hat jetzt die höchste Qualität. Frustrierend finde ich das! Und ich kann auch überhaupt nicht nachvollziehen, warum das so unterschiedlich gehandhabt wird. Das Gute daran ist: Ich bin nicht allein mit diesem Problem. Auch andere verstehen nicht, warum Zutaten zum Teil MIT Mengen angegeben werden und manche eben NICHT. Immer wieder melden sich Verbraucher:innen bei Lebensmittelklarheit.de und stellen Fragen zur Mengenkennzeichnung. Ja und diese unklare Gemengelage haben wir im Projekt Lebensmittelklarheit zum Anlass genommen, eine Verbraucherstudie zum Thema Mengenkennzeichnung in Auftrag zu geben. Ich freue mich, heute die Leiterin dieser Studie hier im Podcast begrüßen zu dürfen: Dr. Anke Zühlsdorf ist geschäftsführende Gesellschafterin der Zühlsdorf + Partner Agentur für Verbraucherschutz und Lebensmittelmarketing. Und sie ist nicht nur das, sondern auch Lehrbeauftragte an der Universität Göttingen. Und so kommt es, dass der dort ansässige Lehrstuhl „Marketing für Lebensmittel und Agrarprodukte“ auch an der Verbraucherstudie mitgewirkt hat. Herzlich willkommen liebe Frau Zühlsdorf!

Dr. Anke Zühlsdorf: Hallo Frau Schöppler. Schön, dass ich heute bei ihnen sein kann.

Nicole Schöppler: Und diese spannenden Fragen wollen wir heute zusammen klären:

- Warum hilft uns das Zutatenverzeichnis bei der Einschätzung einzelner Mengen oft nicht weiter?
- Wie müssten Zutatenlisten aus Verbrauchersicht eigentlich aussehen?
- Und in unserer Rubrik „Alles klar“ wollen wir ein kleines Experiment starten und gemeinsam testen, wie verständlich bzw. verwirrend Prozentangaben bei zusammengesetzten Zutaten sind.

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

Position 2: Themenblock 1

Nicole Schöppler: Ich habe ja gerade schon meine persönlichen Schwierigkeiten mit Zutatenlisten beim Vergleich verschiedener Mehrfruchtsäfte geschildert. Bevor wir da aber tiefer reingehen, warum das so schwierig ist, würde ich gern erstmal von Ihnen erfahren, warum Mengen von Zutaten überhaupt ein so wichtiges Thema für die Verbraucherschutz und auch für die Verbraucher:innen selbst sind?

Dr. Anke Zühlsdorf: Genau, wir wissen aus der Konsumforschung, dass Zutaten ein ganz entscheidender Aspekt sind, den Verbraucher:innen bei der Lebensmittelwahl berücksichtigen. Und wir wissen auch, dass vielfach Zutaten im Marketing benutzt werden und Verbraucher:innen möglicherweise davon in die Irre geführt werden. Insofern ist das Zutatenverzeichnis eine wichtige Pflichtangabe, um genau solche Aspekte zu verifizieren. Da muss dann drinstehen, was wirklich im Produkt ist.

Nicole Schöppler: Wie Zutatenlisten auf Lebensmitteln von Verbraucher:innen genutzt werden, das haben Sie ja auch in der Studie untersucht. Wie oft kucken die Leute denn überhaupt ins Zutatenverzeichnis?

Dr. Anke Zühlsdorf: Insgesamt muss man sagen im Vergleich zu anderen Angaben auf Verpackungen ist das Zutatenverzeichnis eine Angabe, die so mittelmäßig genutzt wird und ein gutes Drittel der Befragten nutzt es regelmäßig. Es gibt zwei zentrale Aspekte warum: Wenn ich wissen will „Was ist drin?“, ich Ausschau nach einer bestimmten Zutat halte oder vielleicht etwas wichtiger für einige, wenn ich bestimmte Dinge vermeiden will, die im Produkt sind. Wenn man aber ein bisschen tiefer in die Befragung einsteigt, dann sehen wir, dass dieses Drittel, was interessiert ist oder was regelmäßig draufguckt, diejenigen sind, die sich auch ganz gut auskennen mit solchen Themen, die gut informiert sind über lebensmittelrechtliche Zusammenhänge im Vergleich zu anderen Verbrauchergruppen. Das Potenzial der Menschen, die sich für Zutaten von Produkten interessieren, ist wesentlich größer. Eine sehr große Gruppe von ungefähr 41 Prozent haben wir ausgemacht, die eigentlich ins Zutatenverhältnis schauen würde, die es aber nicht tut, weil sie es als schwierig empfinden, weil nicht alle Informationen drin stehen, die sie haben wollen oder sie die nicht entsprechend zuordnen können. Und es ist lediglich ein Viertel der Verbraucher:innen, die sagen, dass sie das Zutatenverzeichnis wenig bis gar nicht nutzen.

Nicole Schöppler: Okay, es kommt also darauf an, wie groß das Interesse des Einzelnen ist zu erfahren, was genau im Lebensmittel steckt. Wen das interessiert, der schaut natürlich auch eher drauf auf die Zutatenliste. Hat Sie das überrascht?

Dr. Anke Zühlsdorf: Nein, das hat mich überrascht. Das kennt glaube ich auch jeder aus der eigenen Erfahrung. Das ist ja nicht bei allen Produkten vielleicht von Interesse, was drin ist, sondern das sind bestimmte Produkte, die dann interessieren und da wird dann draufgeschaut. Und was mich mehr überrascht hat ist, dass das Wissen über das Zutatenverzeichnis, wie es generell aufgebaut ist, also die gesetzlichen Angaben, wie die interpretiert werden müssen, dass da sehr geringes Wissen in der Bevölkerung vorhanden ist.

Nicole Schöppler: Wirklich? Was ist da rausgekommen?

Dr. Anke Zühlsdorf: Ja da ist rausgekommen...also vielleicht als Hintergrund auch, das Zutatenverzeichnis ist so aufgebaut, dass es nach absteigendem Gewichtsanteilen geordnet ist. Das heißt die Zutat, die am meisten enthalten ist, steht an erster Stelle und dann folgen die Zutaten, die weniger enthalten sind. Und dieses Prinzip, dieses Ordnungsprinzip, was jeder Hersteller einhalten muss, das kennt über die Hälfte der Verbraucher:innen nicht.

Nicole Schöppler: Und weil viele dieses Ordnungsprinzip nicht kennen, ist dann auch die Verunsicherung groß? Oder wie würden sie das einschätzen?

Dr. Anke Zühlsdorf: Genau! Also das sehe ich so als Hintergrund, warum so viele Menschen auch unzufrieden sind mit dem Zutatenverzeichnis und das weniger nutzen, als sie es eigentlich wirklich wollen. Also wir haben 44 Prozent der Befragten, die angegeben haben, dass sie Zutatenverzeichnisse als kompliziert empfinden und auch ungefähr die Hälfte der Befragten hat angegeben, dass ihnen genaue Mengenangaben in den Zutatenverzeichnissen wichtig wären. Sie suchen also vergeblich nach Mengenanteilen, weil sie eben auch das Ordnungsprinzip nicht kennen oder das auch eben nicht ausreicht, um Produkte vergleichen zu können.

Nicole Schöppler: „Genaue Mengenangaben“ – das ist das perfekte Stichwort. Denn natürlich muss ich jetzt nochmal zu meiner Multisaft-Problematik vom Anfang zurückkommen. So wie Sie das jetzt erklärt haben, sind Prozentangaben im Zutatenverzeichnis ja erstmal nicht Standard. Aber manchmal findet man diese Prozentwerte in der Zutatenliste. Und manchmal eben auch nicht. Das ist doch sicherlich geregelt oder kann das jetzt wirklich jeder Hersteller entscheiden, wie er will?

Dr. Anke Zühlsdorf: Naja, jetzt wird es kompliziert. Das ist geregelt tatsächlich, aber jetzt müssen wir uns glaube ich die Regeln bisschen im Detail angucken. Erstmal ist der Standardfall, so wie Sie es beschrieben haben: Es muss nicht angegeben werden. Dann gibt es aber die Regel, sobald ein Hersteller quasi Zutaten auf einer Verpackung hervorhebt – das kann etwa durch Abbildung auf einer Verpackung sein oder wenn es explizit auf dem auf der Verpackung genannt wird oder in der Bezeichnung steht – dann müssen die Hersteller auch die Prozentanteile dieser speziellen Zutat angeben, die ausgelobt wird. Das ist der wichtigste Fall, wo der Gesetzgeber gesagt hat, wenn es in der Werbung eingesetzt wird, im Marketing eingesetzt wird, dann muss der potentielle Käufer es auch nachvollziehen können anhand des Zutatenverzeichnisses.

Nicole Schöppler: Okay, dann bleiben wir doch bitte nochmal bei meinem Beispiel: dem Multifruchtsaft. In der Regel würde ich sagen, sind auf allen dieser Säfte verschiedene Früchte abgebildet und die Bezeichnung ist eigentlich auch immer irgendwas mit „Frucht“. Dann sind doch schon mal mindestens zwei Punkte für diese Ausnahmeregelung erfüllt. Das heißt, eigentlich müsste ich ja auf allen dieser Multisäfte dann auch die konkrete Mengenangabe der einzelnen Fruchtsäfte finden, oder?

Dr. Anke Zühlsdorf: Ja, so leicht ist es leider dann doch nicht. Da gibt es die Tücken des Lebensmittelrechts, die sich da bemerkbar machen. Ich versuch das mal ein bisschen zu erklären, damit es deutlich wird, welche Regeln betroffen sind. Also es gibt die Regel diese gerade angesprochen haben, die heißt im Lebensmittelrecht QUID-Regel. Das steht für „Quantitative Ingredients Declaration“. Also die mengenmäßige Angabe von Zutaten, die eben dann vorgeschrieben ist, wenn ich sag mal jetzt vereinfacht, der Hersteller die Zutat in der Werbung nutzt. Dann hätten sie recht: Es müsste immer draufstehen. Aber es gibt von dieser Regel Ausnahmen. Und diese Ausnahmen betreffen unterschiedliche Fälle und diese Fälle sind im Lebensmittelrecht nicht genau definiert, sondern da gibt es Ermessensspielräume. Relativ häufig wird darauf verwiesen, wenn geringe Mengen von Zutaten zur Geschmacksgebung genutzt werden. Da sagen Hersteller, nein dann greift dieses QUID-Erfordernis nicht, wir müssen keine Mengenangaben angeben. Also wenn eine besonders geringe Menge in einem Produkt vorkommt. Das ist ein Fall der Ausnahmeregel. Ein weiterer Punkt, der zu Verwirrung führt bei Verbraucher:innen, ist, dass die Hersteller die Mengen der Zutaten auch freiwillig immer nennen dürfen. Das führt dazu, dass im Markt unterschiedlich gekennzeichnet wird. Und dann gibt es weitere Ausnahmen, die betreffen dann den Fall, dass bei Mischungen – und da sind wir wieder bei Ihrem Fruchtsaft – wenn mehrere Zutaten auf einer Verpackung relativ gleichmäßig hervorgehoben werden, dass ja keine einzelne in den Vordergrund gestellt wird. Und auch hier gibt es Hersteller, die argumentieren, wir müssen dann keine genauen Mengenangaben machen. Und Sie merken so ein bisschen daran, dass es mir schwerfällt, das im Detail auch deutlich zu erklären, dass es auch da keine eindeutige, klare Regel gibt, sondern dass es Ermessensspielräume gibt, über die dann Gerichte im Einzelfall entscheiden. Und im Markt führt das dazu, dass sehr unterschiedlich gekennzeichnet wird und die Menschen nicht verstehen, warum Prozentangaben in Zutatenverzeichnis stehen und auf anderen Produkten nicht.

Nicole Schöppler: Also ich hör schon raus: Es gibt also sehr viele Ausnahmen von der Ausnahmeregelung. Das klingt irgendwie alles richtig kompliziert! Bei einer Sache muss ich nochmal nachfragen, ob ich das richtig verstanden hab: Sie haben gesagt: Wenn kleinere Zutatenmengen drin sind, die der Geschmacksgebung dienen, dann muss die Menge nicht angegeben werden? Dann heißt das auf mein Multifruchtsaft-Beispiel übertragen: Wenn ein Hersteller auf dem Etikett schreibt: „Multifruchtsaft mit Maracuja“ und aber ganz, ganz wenig

Maracujasaft reinmacht in den Saft „zur Geschmacksgebung“, dann muss er die konkrete Menge nicht angeben? Und wenn er aber mehr Maracujasaft reinmacht, dann schon? Das klingt irgendwie absurd...

Dr. Anke Zühlsdorf: Ja, bei dem Beispiel ist es vielleicht ein bisschen konstruiert, aber im Grunde ist das ein Anreiz für Hersteller, die wenig Zutaten in einem Produkt einsetzen, dann ebenso wenig einzusetzen, dass sie es nicht angeben müssen.

Nicole Schöppler: Also die uneinheitliche Mengenkennzeichnung in Zutatenlisten, das ist natürlich verwirrend, wie Sie es ja auch schon gesagt haben – für viele Verbraucher:innen, nicht nur für mich. Da stellt sich natürlich die Frage, inwiefern diese im Moment gängige und äußerst komplizierte Art der Mengenkennzeichnung überhaupt hilfreich ist? Genau diese Frage haben Sie ja auch mit der Studie versucht zu klären. Wie sind Sie da vorgegangen?

Dr. Anke Zühlsdorf: Wir haben das an ganz konkreten Beispielen geklärt, die wir den Befragten vorgestellt haben. Und zwar mit neutralen Hersteller, neutralen Produkt Dummys, wo wir Verpackungen gezeigt haben und Zutatenverzeichnisse, die diese auf Ausnahmefälle aufgreifen. Und dann die einzelnen Zutaten abgefragt haben, wie wichtig es für eine Einkaufsentscheidung ist, also darum geht es ja: Menschen wollen Produkte vergleichen können, die wollen eine Einkaufsentscheidung treffen, wie wichtig dafür die Mengenangabe der entsprechenden Zutaten ist. Und insofern haben wir uns da genau diese Ausnahmefälle angeguckt.

Nicole Schöppler: Dann starten wir mal mit dieser ersten Ausnahme, dass bei Mischungen keine Zutat hervorgehoben wird. Das hatten wir ja gerade schon beim Multifruchtsaft: viele unterschiedliche Früchte sind auf der Verpackung abgebildet, aber keine Frucht ist speziell hervorgehoben. Was haben Sie da untersucht?

Dr. Anke Zühlsdorf: Ja, da haben wir uns für den Fall genau drei Produktbeispiele angeschaut. Das eine war eine Gemüsepfanne italienischer Art, also die Zusammenstellung verschiedener Gemüsesorten, die abgebildet waren. Wir haben uns Früchte Müsli mit verschiedenen Früchten angeschaut und ein Pilzragout, das eben zusammengesetzt war aus unterschiedlichen Pilzsorten. Und im Ergebnis muss man feststellen – die Ergebnisse sind eigentlich sehr eindeutig ausgefallen – ist, dass sich viele Verbraucher:innen interessieren für Mengenangaben, gerade auch solcher zusammenfassend genannten Zutaten. Also da ist schon ganz interessant, wie viel Paprika beispielsweise in der Gemüsemischung ist, wie viele Aprikose beim Früchtemüsli genannt ist oder beziehungsweise nicht genannt wird, sondern wie viel Aprikose das Früchtemüsli enthält und ob das Pilzragout überwiegend Champignons oder Austernpilze umfasst.

Nicole Schöppler: Ich kann das gut nachvollziehen. Und wie sah es bei den anderen Ausnahmeregelungen aus?

Dr. Anke Zühlsdorf: Im Grunde ähnlich, auch bei den Beispielen für geringfügige Mengen zur Geschmacksgebung: Da haben wir uns einen Kräuterquark angeguckt. Auch hier interessiert die Befragten, wie groß die Mengen sind der Kräuter, die im Kräuterquark enthalten sind. Und dann gibt es noch eine dritte Ausnahmeregelung, die haben wir uns auch angeschaut. Auch für Zutaten, die als nicht kaufrelevant gelten, muss die Menge nicht angegeben werden. Und da gibt es auch keine Festlegung, was ist kaufrelevant, was es nicht kaufrelevant. Sondern da argumentieren die Hersteller aus ihrer Erfahrung und vielleicht auch mit Vergleichsprodukten im Wettbewerb. Und das haben wir uns angeschaut für das Beispiel Rahmspinat. Das ist ja ein relativ einfaches Produkt, was nicht viele Zutaten enthält, aber auch da ist es sehr eindeutig, dass die Verbraucher:innen wissen wollen, wie viel Spinat in einem Rahmspinat enthalten ist. Obwohl klar ist, dass es die Hauptzutat ist. Aber um eben unterschiedliche Produkte, die sie im Supermarkt finden, vergleichen zu können, interessiert die Menschen schon sehr deutlich eine genaue Menge einer Verpackung.

Nicole Schöppler: Hmm, weil das angeblich nach Herstellersicht nicht kaufrelevant ist, muss nicht angegeben werden, wie viel Spinat im Rahmspinat steckt?

Dr. Anke Zühlsdorf: Genau.

Nicole Schöppler: Das ist ja spannend! Gerade in Zeiten, wo einige Hersteller ja auch versuchen, über Zutaten Geld einzusparen – indem sie vielleicht beim Rahmspinat ein bisschen mehr Wasser reintun und die Spinatmenge reduzieren – kann ich gut verstehen, dass die Leute wissen wollen, wie viel Spinat wirklich in der Verpackung steckt. Man könnte also zusammenfassend sagen: Aus Verbrauchersicht ist keine dieser Ausnahmeregelungen gerechtfertigt?

Dr. Anke Zühlsdorf: Ja, das würde ich unterstreichen. Das ist tatsächlich so. Aus Verbrauchersicht kann man diese Ausnahmeregelungen nicht begründen. Und es ist eher verwirrend diese Ausnahmeregelungen. Denn sie tragen dazu bei, dass die Menschen nicht wissen, die Zutatenverzeichnisse zu interpretieren sind. Sie suchen möglicherweise nach Prozentangaben, die sie dann bei einigen Produkten finden, bei anderen nicht und das führt dann auch zu Frustration und zu Misstrauen auch in die Kennzeichnung. Und das ist bei einer Pflichtkennzeichnung eigentlich ganz schlecht.

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

Nicole Schöppler: Die repräsentative Studie zeigt also: Die derzeit gebräuchliche Mengenkennzeichnung in Zutatenlisten mit ihren vielen Ausnahmeregelungen ist für die meisten Verbraucher:innen überhaupt nicht zu verstehen. Aber wie könnte man Zutatenlisten verständlicher und verbraucherfreundlicher gestalten? So, dass auch der Vergleich von Zutaten verschiedener Produkte wirklich möglich ist? Die Antwort darauf gleich.

Sound Design Rubrik - highlight on

Position 4: Rubrik “Alles klar”

Nicole Schöppler: Jetzt kommen wir aber erstmal zu unserer Rubrik „Alles klar“ – also zu unserem Quiz. Frau Zühlsdorf, Sie haben uns dafür eine „echte“ Frage aus der Studie mitgebracht. Wir bekommen hier heute also einen ganz besonderen Einblick und die Hörer:innen und ich dürfen an einem kleinen Experiment teilnehmen.

Dr. Anke Zühlsdorf: Ja genau. Und zwar kucken wir uns eine Frage an, bei der es darum ging herauszufinden, wie Verbraucher:innen die Mengenangaben für zusammengesetzte Zutaten auffassen. Stellen Sie sich jetzt mal vor, wir haben zwei Zutatenlisten für einen Joghurt mit Haselnusszubereitung. Die Rezeptur der Produkte unterscheidet sich je nach Hersteller. In der ersten Zutatenliste sind die Zutaten einfach nacheinander aufgelistet: „Joghurt mild, Zucker, Wasser, Haselnüsse 2,5%...“. Den Rest lassen wir jetzt mal weg. Die zweite Zutatenliste sieht ein bisschen anders aus, hier gibt es auch Angaben in Klammern, wie man sie häufig auch findet im Markt: „Joghurt mild, Haselnusszubereitung 14% (Zucker, Wasser, Haselnüsse 2,9%...)“ Den Rest lassen wir jetzt wieder weg. Die Frage ist: Welches Produkt enthält mehr Haselnüsse?

Nicole Schöppler: Oh Gott, da muss ich jetzt rechnen, oder was?! Also beim ersten Joghurt waren es 2,5 Prozent Haselnüsse. Und beim zweiten Joghurt waren es 14 Prozent dieser Haselnusszubereitung. Und in der Klammer standen dann aber 2,9 Prozent Haselnüsse... Es kommt natürlich darauf an, auf was sich diese Prozentzahl bezieht... Aber ich meine, ich habe die Frage durchschaut: Bei diesem zweiten Produkt, da scheinen ja auf den ersten Blick etwas mehr Haselnüsse drin zu sein, ABER das sind ja dann nur 2,9 Prozent von diesen 14 Prozent Haselnusszubereitung. Das kann ich Ihnen jetzt leider nicht auf die

Schnelle ausrechnen, aber ich würde sagen: Das ist viel weniger als im ersten Joghurt. Ich sage also: Der erste Joghurt enthält mehr Haselnüsse! Stimmt doch, oder?

Dr. Anke Zühlsdorf: Nein, leider nicht... Aber kein Problem. Ich glaube, das Prinzip ist deutlich geworden und Sie haben es ja richtig angesprochen: Die Antwort hängt davon ab, ob die Prozentangabe auf das Gesamtprodukt bezogen wird oder auf die zusammengesetzte Zutat, also auf die „Klammer“. Das sind so die Varianten oder die Herausforderungen, denen man mit einer solchen Kennzeichnung erstmal begegnet. Was wir mit dieser Frage getestet haben, ist: Ja wie wird das intuitiv verstanden? Rechnen die Verbraucher:innen, wenn sie vor dem Regal stehen, oder rechnen sie nicht? Wie verstehen sie überhaupt so eine Prozentangabe? Und im Ergebnis kam raus, dass 80 Prozent der Befragten die Prozentangabe in der Klammer so verstehen, dass sie das auf das Gesamtprodukt beziehen – und eben nicht rechnen, so wie Sie das eben hier versucht haben.

Nicole Schöppler: Da hab ich's mir also unnötig schwergemacht... Ich hätte also gar nicht rechnen müssen – und sollen!

Dr. Anke Zühlsdorf: Ja, genauso ist es. Trotzdem findet man in der Praxis Produkte, die bei zusammengesetzten Zutaten Prozentangaben innerhalb der Klammer auf eine zusammengesetzte Zutat auch beziehen. Das gibt's. Aber in Fachkreisen ist festgelegt, dass solche Angaben in zusammengesetzten Zutaten auf das Endprodukt bezogen werden sollen. Also Verbraucher:innen nicht rechnen müssen, wenn sie sich mit einem Zutatenverzeichnis auseinandersetzen.

Nicole Schöppler: Das ist gut zu wissen! Und es ist ja auch viel zu kompliziert. Hat man ja gerade gemerkt.

Dr. Anke Zühlsdorf: Genau. Und das kann auch noch sehr viel komplizierter sein! Das war ja jetzt ein relativ einfaches Produkt mit wenigen Zutaten, die wir hier beispielhaft aufgeführt haben.

Sound Design Rubrik – Stinger

Position 5: Fragen Themenblock 2 (Pos. 5)

Nicole Schöppler: Die Mengenangaben in Zutatenverzeichnissen können also wirklich eine Herausforderung sein. Ich glaube, das ist bis hierhin deutlich geworden. Wie könnte man

das denn verständlicher machen? Und was wünschen sich die Verbraucher:innen selbst für eine Kennzeichnung? Haben Sie das auch untersucht?

Dr. Anke Zühlsdorf: Ja, das haben wir auch untersucht. Und das haben wir auch an konkreten Beispielen untersucht. Also wir haben es allgemein abgefragt, aber wir haben es auch den Befragten gezeigt: unterschiedliche Varianten von Zutatenverzeichnissen in unterschiedlichem Komplexitätsgrad. Und wir haben Sie im Grunde mit den Konsequenzen auch konfrontiert, die eine umfassendere Kennzeichnung haben könnte, um das wirklich mal auch den Befragten vor Augen zu führen. So eine Forderung ist ja schnell gestellt, aber, wenn man es dann in der Praxis sieht, ist die Einschätzung vielleicht eine andere. Also deswegen haben wir uns entschieden für verschiedene Produkte auch wieder drei bis vier Varianten von Zutatenverzeichnissen zu zeigen. Und haben gefragt, welches Zutatenverzeichnis Einkaufsentscheidungen am besten unterstützt.

Nicole Schöppler: Denn die Komplexität wird ja auch höher, umso mehr Angaben da drinstehen, in so einem Zutatenverzeichnis. Was ist denn rausgekommen? Was wünschen sich denn die Verbraucher:innen von einer Zutatenliste, die ideal erscheint?

Dr. Anke Zühlsdorf: Ja, also die Ideal-Zutatenliste aus Sicht der Verbraucher:innen ist eindeutig die umfangreiche Zutatenliste mit vielen Mengenangaben, genauen Mengenangaben der Zutaten.

Nicole Schöppler: Also überall Prozentwerte, bei jeder einzelnen Zutat?

Dr. Anke Zühlsdorf: Genau, das ist die Idealvorstellung der Verbraucher:innen und das hat sich durchgezogen durch alle Produktbeispiele. Das ist sehr eindeutig.

Nicole Schöppler: Das klingt auch für mich nach einer transparenten Lösung und es hätte den großen Vorteil, dass ich dann auch wirklich – nochmal zurück zu meinem Multifruchtsaft – dann auch denjenigen mir der besten Qualität finden könnte! Weil ich wirklich auch vergleichen könnte, oder?

Dr. Anke Zühlsdorf: Genau! Qualitätsvergleiche wären so eigentlich unkompliziert möglich. Und das wäre auch die verbraucherpolitische Empfehlung, die man aus den Studienergebnissen ableiten kann. Eine Pflichtangabe wie das Zutatenverzeichnis sollte einheitlich aufgebaut sein und genau das ermöglichen, dass Vergleiche zwischen unterschiedlichen Produkten gezogen werden können. Und da sind die Ergebnisse eindeutig. Es ist am verständlichsten, wenn Mengenanteile durchgehend gekennzeichnet werden. Die jetzige Kennzeichnungssituation trägt dazu bei, dass Verwirrung entsteht, dass

solche Pflichtangaben wie das Zutatenverzeichnis eigentlich weniger genutzt werden, als der Bedarf da ist und Verbraucher:innen entsprechend sich da auch alleine gelassen fühlen. Es bestärkt die Konsumkompetenz der Verbraucher:innen, wenn Sie die Möglichkeit haben, Mengenanteile der Produkte nachzuvollziehen. Und insofern ist es da eine klare Empfehlung umfangreich zu kennzeichnen und Ausnahmen von der QUID-Regel möglichst abzuschaffen. Insgesamt gibt es also gute Gründe sich für eine grundsätzliche Überarbeitung der Zutatenkennzeichnung auf EU-Ebene einzusetzen.

Nicole Schöppler: Okay, ich würde sagen, das war ein sehr schönes Schlusswort, Frau Zühlsdorf.

Start Auftakt Musik Sound Design Verpackung

Position 6: Moderatives Ende

Und damit sind wir auch schon am Ende unserer Folge zur Mengenkennzeichnungsstudie. Ich werde in Zukunft wahrscheinlich noch genauer auf Zutatenlisten von Lebensmitteln kucken und darin auch weiterhin die Prozentwerte suchen. Jetzt weiß ich ja wenigstens, warum die nicht immer zu finden sind. Vielleicht steckt dann eine dieser Ausnahmeregelungen dahinter – oder der Hersteller hat das einfach nur so interpretiert. Das könnte ja auch durchaus sein.

Und falls Sie oder Ihr Euch mal über fehlende Mengenangaben ärgert oder über eine unklare Aufmachung – dann schreibt uns! Auf Lebensmittelklarheit.de könnt Ihr solche Produkte melden oder auch Fragen stellen! Gemeinsam sorgen wir so für mehr Klarheit und Wahrheit! Und auch in der nächsten Podcast-Folge werden wir wieder spannende Fragen rund um die Lebensmittelkennzeichnung klären. Ich hoffe, Ihr seid dann wieder mit dabei! Jetzt möchte ich mich aber noch bedanken. Einmal bei Ihnen, liebe Frau Zühlsdorf: Dankeschön, dass sie dieses schwierige Thema so anschaulich hier präsentiert haben! Ich fand es heute superspannend! Und ein großes Dankeschön natürlich auch an Sie und Euch fürs Zuhören! Wir freuen uns, wenn Euch auch diese Folge unseres Podcasts gefallen hat. Empfehlt uns gern weiter, abonniert „Klar Tisch! Den Podcast von Lebensmittelklarheit.de“ oder hinterlasst gern auch eine positive Bewertung in eurer Podcast-App. Uns kann man auf allen gängigen Podcast-Plattformen hören und natürlich auch auf Lebensmittelklarheit.de, dem Angebot der Verbraucherzentrale rund um die Lebensmittelkennzeichnung. Und dort findet ihr auch noch mehr Infos zur Mengenkennzeichnungsstudie!

Position 7: Outro

Closer Musik Verpackung & Audio Logo