

## STORYBOARD

### Episode 18

#### Lebensmittelklarheit

#### “Klar Tisch! Der Podcast von Lebensmittelklarheit.de”

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

**Episode 18 Inhalt:** Füllmenge bei Lebensmitteln

**Episode Titel final:** **Weniger drin als draufsteht? Wenn die Füllmenge nicht hält was sie verspricht**

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

**Expertin:** Daniela Krehl, stellvertretende Leiterin des Referats Lebensmittel und Ernährung bei der Verbraucherzentrale Bayern

#### Position 1: Intro

*Start Auftakt Opener mit Musik Verpackung & Audio Logo*

#### Position 1 a: Anmoderation

**Nicole:** 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 – und damit verbunden natürlich auch Unklarheiten und Probleme, die diese unter Umständen mit sich bringen. Mein Name ist Nicole Schöppler und ich gehöre zum Team von Lebensmittelklarheit.

#### Position 1 b: Teaser Anmoderation Inhalte der Episode

**Nicole:** Heute wollen wir hier im Podcast über ein Thema sprechen, das bei vielen Verbraucher:innen dafür sorgt, dass sie sich getäuscht fühlen von Produkten. Nämlich die Frage: Warum steckt in Verpackungen manchmal weniger Inhalt, als draufsteht? Wurde hier bei der Abfüllung durch den Hersteller etwa getrickst? Handelt es sich denn nicht um

Täuschung, wenn die Butter nur 240 Gramm wiegt, obwohl auf der Verpackung steht, dass 250 Gramm drin sind? Fragen wie diese bekommen wir immer wieder von Verbraucher:innen gestellt. Und deshalb habe ich mir heute eine Expertin ins Studio eingeladen, die Klarheit in die Sache bringen kann. Meine Gesprächspartnerin heute ist Ernährungsexpertin Daniela Krehl. Du bist stellvertretende Leiterin des Referats Lebensmittel und Ernährung bei der Verbraucherzentrale Bayern und arbeitest auch mit im Projekt Lebensmittelklarheit. Und: Du kennst dich aus mit Füllmengen und auch den Täuschungsgefühlen, die diese auslösen können! Schön, dass Du da bist, liebe Daniela!

**Daniela:** Ja, danke! Schön, dass ich wieder dabei sein darf.

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

### **Position 2: Themenblock 1**

**Nicole:** Um direkt ins Thema zu starten, würde ich gern mit einer kleinen Anekdote beginnen: Vor kurzem hab ich mich nämlich auch getäuscht gefühlt – und zwar von einer Packung Mehl. Folgende Situation: Ich wollte einen großen Hefezopf backen und laut Rezept musste da genau ein Kilogramm Mehl rein. Also habe ich eine neue, ungeöffnete Packung Mehl genommen und die gesamte Tüte zu den anderen Zutaten in die Schüssel gegeben. Und weil ich gerade so schön beim Wiegen aller Zutaten war, habe ich auch das Mehl abgewogen. Hätte ich ja eigentlich gar nicht machen müssen, denn die Packung war ja ungeöffnet... Und dann war ich aber baff: Die Waage zeigte nämlich nicht ein Kilo, also 1000 Gramm an, sondern nur 990 Gramm! Da fehlten also 10 Gramm! Das ist zwar nicht wahnsinnig viel, aber trotzdem habe ich mich darüber geärgert und vom Hersteller getäuscht gefühlt! Das darf doch nicht sein, Daniela – oder? Ich habe ja schließlich ein Kilogramm Mehl bezahlt!

**Daniela:** Ich komme gleich drauf, ob das erlaubt ist. Was ich dir aber sagen möchte: du stehst mit diesem Problem echt nicht allein da. Wir bei der Verbraucherzentrale Bayern erhalten fast tagtäglich E-Mails von Verbraucher:innen, denen es genauso ergeht wie dir und ich verstehe den Ärger und dieses Gefühl getäuscht worden zu sein. Schließlich möchte man das, was man bezahlt hat, auch erhalten. "Was draufsteht, muss drin sein, Punkt"! Diese Auffassung ist für mich völlig nachvollziehbar.

**Nicole:** Okay, das ist ja schon mal schön! Aber ich merke schon, da kommt jetzt noch ein „Aber“ hinterher, oder?

**Daniela:** Ja, leider... Denn ich muss Dir folgendes sagen: Leider kann es aus rechtlicher Sicht in Ordnung sein, dass in Deiner Mehlpackung 10 Gramm weniger drin waren als angegeben.

**Nicole:** Wieso das denn? Der Hersteller darf ganz legal einfach weniger in die Verpackung machen als draufsteht? Das kann doch nicht sein!

**Daniela:** Doch kann es – zumindest in einem gewissen Maße und bei einigen Verpackungen pro Produktion. Denn bei uns gilt das sogenannte Mittelwertprinzip.

**Nicole:** Okay, das musst Du erklären. Was heißt das genau?

**Daniela:** Das Mittelwertprinzip bedeutet, dass eine gewisse Unterschreitung der Füllmenge vom Gesetzgeber erlaubt ist. Also, dass Hersteller beim Inhalt einzelner Verpackungen leicht unter der angegebenen Menge liegen dürfen, solange der Durchschnitt aller abgefüllten Produkte einer Charge stimmt. Also wenn auf der Butterverpackung „250 Gramm“ steht, darf eine einzelne Packung auch mal 245 Gramm wiegen – vorausgesetzt, andere Packungen im selben Produktionslauf wiegen etwas mehr als 250 g – sodass der Mittelwert wieder passt.

**Nicole:** Das heißt, hätte ich zufällig eine andere Mehlpackung im Supermarkt gegriffen, dann hätte es auch sein können, dass da 10 Gramm mehr drin sind als draufsteht?

**Daniela:** Genau. Das wäre sogar theoretisch notwendig, denn die fehlenden 10 Gramm in Deiner Packung müssen ja an anderer Stelle in dieser Charge wieder ausgeglichen werden.

**Nicole:** Gut, aber das bringt mir persönlich als Verbraucherin ja in diesem Moment gar nichts. Jemand anders freut sich dann vielleicht, dass er die Packung mit mehr Inhalt erwischt hat. Was ich mich jetzt aber frage, ist: Wo ist denn die Grenze? 10 Gramm weniger sind erlaubt – was, wenn es 20, 50 oder 100 Gramm weniger sind?

**Daniela:** Das hängt von der Größe der Verpackung ab. Also konkret bedeutet das: Bei einer Ein-Kilo-Packung darf es bis zu 1,5 Prozent weniger sein, das entspricht 15 g weniger Inhalt. Das gilt allerdings für den Zeitpunkt der Abfüllung. Da Lebensmittel bei der Lagerung Wasser verlieren, also austrocknen, kann das Gewicht im Laufe der Zeit deutlich darunter sein. Außerdem gibt man den Unternehmen noch ein Zugeständnis on top, nämlich: Einzelne Packungen, exakt bis zu zwei Prozent einer Charge dürfen sogar drei Prozent, also 30 Gramm, weniger wiegen. Das wäre aber die absolute maximale Minusabweichung. Du siehst schon mit diesen vielen verschiedenen Regelungen ist es für uns Verbraucher:innen völlig unmöglich, eine illegale Abweichung festzustellen.

**Nicole:** Aber warum ist das so? Mir erscheint diese Regelung irgendwie absurd...

**Daniela:** Naja, der Gesetzgeber sagt: bestimmte Toleranzen sind erlaubt. Man geht davon aus, dass es technisch nicht möglich ist, immer auf das Milligramm genau abzufüllen. Und wie hoch die Toleranzgrenze ist, hängt eben davon ab, wie groß die angegebene Füllmenge ist. Für ein 250-Gramm-Stück Butter darf die Abweichung höchstens 9 Gramm betragen. Zwei Prozent der Charge dürfen aber wieder eine noch höhere Minusabweichung aufweisen – nämlich bis zu 18 Gramm.

**Nicole:** Puhh... Also gerade bei den eh schon sehr hohen Butterpreisen, finde ich das echt problematisch! Aber wenn da jetzt sagen wir 20 Gramm fehlen, dann wäre es definitiv zu viel und ich kann mich beschweren?

**Daniela:** Ich sag mal: Jein. Das Problem ist, dass das Selberwiegen zu Hause NUR Hinweise liefern kann. Haushaltswaagen sind nämlich nicht geeicht und sind daher zu ungenau. Hast du den Verdacht, dass ein Hersteller seine Ware unterfüllt, dann kannst du das dem Eichamt melden. Die Behörden können dann beim Hersteller vor Ort nachprüfen, ob alles mit rechten Dingen zugeht und das Mittelwertprinzip wirklich eingehalten wird.

**Nicole:** Okay, ich verstehe Deinen Punkt. Denn wenn man bei jeder Packung heimlich 10 Gramm einspart, dann summiert sich das natürlich bei der Menge, die tagtäglich produziert wird. Und der Profit der Hersteller würde sich dann dementsprechend auch ordentlich erhöhen. Aber noch mal zurück zur Verbraucherseite: Also ganz ehrlich, verbraucherfreundlich ist dieses Mittelwertprinzip ja nun wirklich nicht.

**Daniela:** Da hast Du völlig Recht! Das finden wir auch. Jemand, der eine Packung mit zu wenig Inhalt erwischt, hat von diesem Mittelwertprinzip herzlich wenig. Darum fordern die Verbraucherzentralen schon lange, dass das Mittelwertprinzip abgeschafft wird und dafür das sogenannte Mindestmengenprinzip gilt.

**Nicole:** Und das heißt dann was konkret?

**Daniela:** Mindestmengenprinzip heißt, dass bei jeder Packung mindestens die Menge drin sein muss, die auf der Verpackung angegeben ist. Ich betone bei JEDER! Das wäre eine ganz klare nachvollziehbare Regelung. Keine Rechnereien mit Durchschnittswerten und keine „Pech gehabt“-Momente, wenn ausgerechnet die eigene Packung unterfüllt ist. Mit dieser Regel wäre der Ärger der Verbraucher:innen ein für alle Mal Geschichte. Und auch für die Eichbehörden wäre die Überprüfung deutlich einfacher. Die könnten viel schneller prüfen, ob alles korrekt läuft. Also eine Win-win-Situation!

**Nicole:** Klingt absolut plausibel und sehr viel verbraucherfreundlicher als die derzeitige Regelung. Aber Du hattest doch vorhin eingewandt, dass es technisch vielleicht gar nicht so einfach ist für die Hersteller, dass immer genau so viel drin ist wie draufsteht?

**Daniela:** Also, das war vielleicht vor fünfzig Jahren noch ein Argument. Aber heutzutage gilt das unserer Meinung nach nicht mehr. Den Herstellern stehen in der Zwischenzeit hochentwickelte Technik und ausgefeilte Abfüllanlagen zur Verfügung, da dürfte ein akkurates Abfüllen kein Problem mehr darstellen. Ich meine, es ist 2025 – wir landen Raketen punktgenau auf Plattformen im Meer, da sollte es doch auch möglich sein, 1 kg Mehl ohne größere Schwankungen abzufüllen.

**Nicole:** Ja, da hast Du Recht! Und das wäre dann auch die klare Forderung an die Gesetzgebung: Es sollte einfach IMMER mindestens die angegebene Menge in der Verpackung stecken?

**Daniela:** Ganz genau. Mit dem Mindestmengenprinzip hätten wir eine einfache, faire und transparente Lösung für alle.

*Sound Design Rubrik - low*

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

**Nicole:** Zu wenig Inhalt in Verpackungen sorgt also immer wieder unnötig für Ärger. Es ist Zeit, dass dieses Mittelwertprinzip endlich abgeschafft wird! Da wir rund um die Füllmenge von Produkten viele konkrete Fragen von Verbraucher:innen erhalten, wollen wir einige davon gleich hier im Podcast auch noch beantworten: Wie zum Beispiel: Darf ein Getränk im Restaurant voller Eiswürfel sein? Oder: Zählt die Käserinde mit zum Nettogewicht? Antworten darauf gibt's gleich!

*Sound Design Rubrik - highlight on*

### **Position 4: Rubrik "Alles klar"**

**Nicole:** Jetzt kommen wir aber erstmal zu unserer Rubrik „Alles klar“ – also zu unserem Quiz. Daniela, du hast Dir eine Quizfrage für die Hörer:innen und mich ausgedacht. Ich bin gespannt! Wahrscheinlich hat sie auch irgendwas mit Füllmenge zu tun, oder?

**Daniela:** Vielleicht... Und zwar möchte ich gern Folgendes von Dir wissen: Auf einigen Lebensmittelverpackungen steht direkt hinter der Gewichtsangabe ein kleingeschriebenes

„e“. Bei Konservendosen findet man es zum Beispiel sehr häufig. Das hast du bestimmt schon mal gesehen, oder?

**Nicole:** Ja, ich glaube, ich weiß, was Du meinst: So ein „e“ in Kleinschrift. Das ist mir tatsächlich schon aufgefallen. Aber wenn Du jetzt wissen willst, was das bedeutet... ich habe keine Ahnung!

**Daniela:** Genau das will ich wissen. Und ich gebe Dir auch drei Antwortmöglichkeiten vor, damit es nicht so schwer ist. Also was meinst du, wofür steht das kleingeschriebene „e“? Steht es a) für essbar oder b) für europäisch oder c) für exportiert?

**Nicole:** Boah, keine Ahnung... Also... Kurze Rückfrage: Steht das „e“ nur auf Lebensmitteln oder auch auf anderen Produkten? Ich meine, ich hab das auch schon auf Shampoo oder so gesehen...

**Daniela:** Du hast Recht, es steht nicht nur auf Lebensmitteln...

**Nicole:** Okay, dann setz ich jetzt aufs Ausschlussprinzip: Antwort a) essbar fällt damit schon mal weg. Bleibt b) europäisch oder c) exportiert... Hmm, ist ja beides irgendwie auch ähnlich. Aber was für einen Sinn hätte das? Ich hab' wirklich keine Ahnung! Ich sag jetzt einfach Antwort c) exportiert.

**Daniela:** Nee, leider nicht ganz. Das kleingeschriebene „e“ steht für „europäisch“. Viele denken, dass ist eine Information für uns Verbraucher:innen. Aber nee, es ist eher ein Handelshelfer. Es erleichtert nämlich den freien Warenverkehr innerhalb der EU. Lebensmittelverpackungen mit dem ‚e‘ werden nämlich nur im Herstellerland geprüft. Hier in Deutschland gibt es immer wieder stichprobenartige Kontrollen durch die zuständigen Behörden, ob die Abfüllmengen korrekt und gesetzeskonform sind. Wenn die Packung dann in ein anderes EU-Land exportiert wird, vertrauen die dortigen Behörden darauf, dass alles passt. Das heißt nur in Ausnahmefällen, etwa, wenn sich jemand beschwert, wird genauer hingeschaut.

**Nicole:** Spannend! Da war ich mit „exportiert“ auch gar nicht so falsch gewickelt. Das heißt, jede Verpackung, die so ein kleines „e“ trägt, wird an der EU-Grenze also erstmal durchgewunken...?

**Daniela:** Genau, das ist wie ein stiller Garantieschein! Es sagt aus: die Füllmenge ist EU-genormt, und ich, der Hersteller, halte mich an die Spielregeln! Und weil die

Fertigpackungsverordnung das Mittelwertprinzip vorschreibt, habe ich auch Toleranzgrenzen, die dazu führen, dass auch mal weniger drin sein kann.

**Nicole:** Ja, das haben wir ja heute schon gelernt...

*Sound Design Rubrik - Stinger*

### **Position 5: Fragen Themenblock 2 (Pos. 5)**

**Nicole:** Jetzt wollen wir aber noch ein paar ganz konkrete Verbraucherfragen zum großen Thema Füllmenge beantworten. Ich hatte es am Anfang schon kurz gesagt: Uns erreichen auf Lebensmittelklarheit.de immer wieder Fragen von Verbraucher:innen, die sich übers Ohr gehauen fühlen, weil sie gefühlt zu wenig für ihr Geld bekommen als erwartet. Und deshalb hab ich mir jetzt mal drei spannende Fragen von Verbraucher:innen herausgepickt, die wir hier auflösen wollen: Bei der ersten Frage geht es um Eiswürfel in Getränken<sup>1</sup>. Das ist wahrscheinlich jedem schon mal so gegangen: Man bestellt im Restaurant ein Getränk, zum Beispiel eine Mangoschorle und bekommt ein Glas randgefüllt mit Eiswürfeln und gefühlt nur einem Bruchteil an Schorle. Ist das erlaubt? Schließlich bezahle ich hier eine teure Saftschorle und bekomme aber hauptsächlich gefrorenes Wasser?

**Daniela:** Also erstmal muss man wissen, dass in der Gastronomie Gläser und Becher mit einem sogenannten Füllstrich ausgestattet sein müssen. Der zeigt die genaue Menge an. Also er gibt an, wie viel reines Getränk ins Glas gehört – und zwar ohne Eis, ohne Schaumkrone oder ähnliche Zusätze.

**Nicole:** Okay. Und gilt das dann aber für alle Getränke?! Die Verbraucherin, die uns die Frage geschickt hat, der ist das nämlich bei einem Bubble-Tea so ergangen.

**Daniela:** Da wird es jetzt spannend. Also: Getränke wie Wasser, Cola, Saft oder Bier unterliegen der Mess- und Eichverordnung. Hier muss der Füllstrich eingehalten werden. Bei Bubble Tea könnte allerdings eine Ausnahme greifen.

**Nicole:** Aha... Das klingt nach einem Schlupfloch. Welche Ausnahme ist das denn?

**Daniela:** Es gibt tatsächlich Ausnahmen für bestimmte Getränkekategorien. Zum Beispiel müssen Kaffee-, Tee- und Kakaogetränke oder Mischgetränke aus drei oder mehr Zutaten keinen Füllstrich haben. Bubble Tea fällt in die Kategorie der Teegetränke und enthält

---

<sup>1</sup> [Zählen Eiswürfel in Getränken zur Füllmenge? | Lebensmittelklarheit](#)

mehrere Komponenten – Tee, Sirup, Milch und Toppings wie Tapiokaperlen. Anbieter könnten also argumentieren, dass diese Getränke nicht unter die strenge Regelung fallen.

**Nicole:** Okay, das heißt bei diesen Getränken muss ich dann einfach mit den Eiswürfeln leben?

**Daniela:** Nicht unbedingt. Aber in diesem Fall würde wirklich nur helfen, den Bubble Tea direkt ohne Eis zu bestellen.

**Nicole:** Okay, guter Tipp. Dann hätte ich gleich noch eine Verbraucherfrage rund ums Thema Eis: Speziell geht es um Tiefkühl-Garnelen<sup>2</sup> und deren Gewicht nach dem Auftauen. Der Verbraucher moniert folgendes: Auf einer Packung Tiefkühl-Garnelen steht, dass 450 Gramm enthalten sind. Nach dem Auftauen bleiben aber nur 400 Gramm Garnelen übrig. Ich finde, das ist schon ein sehr mysteriöses Schrumpfphänomen, oder? Was sagst Du dazu?

**Daniela:** Ja, das ist tatsächlich nicht untypisch. Die auf der Verpackung angegebene Füllmenge bezieht sich nämlich immer auf den Zeitpunkt der Herstellung. Es ist so, dass Garnelen von Natur aus viel Wasser enthalten – etwa 80 Prozent. Beim Einfrieren gefriert das Wasser zu Eiskristallen, die das Gewebe verletzen, also regelrecht zerstören. Beim Auftauen tritt das Wasser dann aus. Kennt man ja auch von anderen Lebensmitteln. Denk nur mal an tiefgefrorene Erdbeeren, die verlieren häufig beim Auftauen auch Wasser. Bei Garnelen liegt der Wasserverlust und somit auch der Gewichtsverlust normalerweise bei 10 bis 20 Prozent.

**Nicole:** Okay, das würde ja dann ungefähr passen mit den 50 Gramm Gewichtsverlust bei der Garnelenpackung. Gegen den Wasserverlust kann man ja auch nichts machen. Also alles rechtens?

**Daniela:** Ja, in diesem Fall sieht der Wasserverlust relativ normal aus. Es gibt aber tatsächlich einen Kniff für zuhause: und zwar schonendes Auftauen. Ideal ist es, die Garnelen langsam im Kühlschrank auftauen zu lassen, anstatt sie schnell mit warmem Wasser zu übergießen. Denn schnelles Auftauen zerstört die Gewebestruktur und führt zu einem höheren Wasserverlust.

---

<sup>2</sup> Garnelen wiegen nach dem Auftauen weniger als angegeben | Lebensmittelklarheit

**Nicole:** Schon wieder so ein guter Tipp von Dir! Das werde ich mir merken! Aber sagen wir mal, aus den Tiefkühl-Garnelen kommt deutlich mehr als 20 Prozent Wasser raus – wäre das dann ein Beweis, dass hier getrickst wurde?

**Daniela:** Naja, das kann mehrere Ursachen haben. Wurde die Kühltemperatur zwischendurch nicht eingehalten oder waren die Garnelen zwischenzeitlich angetaut, kann das die Wasserbindung beeinträchtigen. Und dann gibt es leider auch schwarze Schafe unter den Anbietern, die heimlich Fremdwasser zusetzen. Und das kommt gar nicht so selten vor: bei einer Untersuchung wurden bei 13 Prozent der getesteten Proben Auffälligkeiten gefunden. Wobei man wissen muss, dass Fremdwasserzusatz nicht grundsätzlich verboten ist – wenn es auf der Verpackung angegeben wird. In diesen Fällen, war es aber nicht gekennzeichnet und daher eindeutig Betrug.

**Nicole:** Das ist dann ein klarer Fall für die Lebensmittelüberwachung. Eine Verbraucher-Frage hab ich noch für Dich: Da geht's um Käserinde<sup>3</sup>. Also diese künstliche, farbige, wachsartige Umhüllung des Käses. Diese Käserinde kann man ja nicht mitessen, es ist also eine Art Verpackung, für die ich aber bezahle als wäre es Teil des Käses. Das kann ja eigentlich nicht sein...

**Daniela:** Hm, die Lage ist da a bisserl kompliziert und im Augenblick noch nicht endgültig geklärt. 2020 trat die sogenannte Fertigverpackungsverordnung in Kraft. Und seitdem unterscheiden die Eichbehörden zwischen natürlich gewachsenen, nicht essbaren Bestandteilen von Lebensmitteln – also zum Beispiel Kernen, Knochen oder Eierschalen auf der einen Seite – und hinzugefügten Teilen wie Wurstclipsen, Spießern und künstlichen Käserinden auf der anderen Seite. Während die natürlichen, nicht essbaren Bestandteile zum Nettogewicht zählen, sollten die hinzugefügten Teile, wie künstliche Hüllen und Rinden, nach Auffassung der Eichämter vom Nettogewicht abgezogen werden. Das sehen manche Juristen kritisch. Sie argumentieren, dass die hinzugefügten Teile in vielen Fällen gar nicht vom Lebensmittel zu trennen sind, wie zum Beispiel die besagte Käserinde, und daher das Gewicht von solchen nichtessbaren Bestandteilen kaum ermittelbar ist. Es gibt also – wie häufig – unterschiedliche Meinungen dazu. Daher ging diese Frage auch schon vor Gericht. Und das Oberverwaltungsgericht Nordrhein-Westfalen hat zuletzt entschieden, dass diese nicht essbaren hinzugefügten Teile sehr wohl zum Nettogewicht zählen. Jetzt muss das Bundesverwaltungsgericht über die Frage entscheiden. Aus unserer Sicht ist das Vorgehen der Eichämter nachvollziehbar und verbraucherfreundlich. Ich meine, Verbraucher:innen möchten das Nettogewicht des verzehrbaren Lebensmittels erfahren und nicht für künstlich hinzugefügte Teile wie Käserinden oder Schaschlik-Spieße bezahlen. Letztlich müssen wir Verbraucher:innen abwarten, wie das Gericht entscheidet.

---

<sup>3</sup> [Zählt die Käserinde zum Nettogewicht? | Lebensmittelklarheit](#)

**Nicole:** Ja, ich würde sagen: Da bleiben wir dran und sobald es da eine Gerichtsentscheidung gibt, informieren wir Euch auf Lebensmittelklarheit.de!

*Start Auftakt Musik Sound Design Verpackung*

### **Position 6: Moderatives Ende**

**Nicole:** Und damit sind wir auch schon am Ende unserer Folge zur Füllmenge angelangt. Mir bleibt noch der Hinweis an Sie und Euch: Falls Ihr Euch auch mal über die Kennzeichnung eines Lebensmittels wundert oder Euch über eine unklare Aufmachung ärgert – dann schreibt uns! Auf Lebensmittelklarheit.de könnt Ihr Produkte melden oder auch Fragen stellen, wie wir sie gerade ja hier im Podcast auch beantwortet haben! 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 noch ein großes Dankeschön an Dich liebe Daniela. Ich fand's wieder mal super spannend mit Dir! UND ein großes Dankeschön natürlich auch an Sie und Euch fürs Zuhören! Wir freuen uns, wenn Euch auch diese Folge unseres Podcasts gefallen hat. Empfiehlt 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 Füllmenge von Lebensmitteln!

### **Position 7: Outro**

*Closer Musik Verpackung & Audio Logo*