



Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg  
*Hamburg University of Applied Sciences*

Hochschule für angewandte Wissenschaften Hamburg  
Fakultät Life Sciences

**Von der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung und der  
Nährwertkennzeichnungsverordnung zur Lebensmittelinformationsverordnung –  
ein Fortschritt für den Verbraucherschutz?**

**BACHELORARBEIT**

Studiengang Ökotrophologie

**Johanna Denk**

Matrikelnummer: 2042606

Hamburg

27. Februar 2015

Betreuender Prüfer: Prof. Dr. med. vet. Katharina Riehn (HAW Hamburg)

Zweiter Prüfer: Prof. Dr. Michael Häusler (HAW Hamburg)



## **Inhaltsverzeichnis**

<b>ABBILDUNGSVERZEICHNIS</b>	<b>III</b>
<b>TABELLENVERZEICHNIS</b>	<b>IV</b>
<b>ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS</b>	<b>VI</b>
<b>1. EINLEITUNG</b>	<b>1</b>
1.1. PROBLEMSTELLUNG DER ARBEIT	1
1.2. ZIELSETZUNG DER ARBEIT	2
1.3. AUFBAU DER ARBEIT	2
<b>2. DEFINITIONEN UND BEGRIFFSBESTIMMUNGEN</b>	<b>4</b>
2.1. VERBRAUCHER	4
2.2. VERBRAUCHERLEITBILD IM LEBENSMITTELRECHT	4
2.3. VORVERPACKTE LEBENSMITTEL/FERTIGPACKUNGEN	4
2.4. LOSE WARE	5
2.5. ZUSATZSTOFFE	5
2.6. ZUTATENVERZEICHNIS	6
<b>3. EINFÜHRUNG IN DAS LEBENSMITTELRECHT</b>	<b>7</b>
3.1. GESCHICHTE DES LEBENSMITTELRECHTS	7
3.2. AUFBAU DES LEBENSMITTELRECHTS HEUTE	8
3.2.1. EU-BASISVERORDNUNG	8
3.2.2. LEBENSMITTELKENNZEICHNUNGSVERORDNUNG	9
3.2.3. NÄHRWERTKENNZEICHNUNGSVERORDNUNG	9
3.2.4. DIE NEUE LEBENSMITTELINFORMATIONSVORORDNUNG UND IHRE ZIELE	10
3.2.5. KRITIK AN DER LMIV	16
<b>4. VERBRAUCHER UND DEREN ERNÄHRUNG</b>	<b>20</b>
4.1. NAHRUNGSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN (NMU)	20
4.2. NÄHRWERTANGABEN UND GESUNDE ERNÄHRUNG	22
<b>5. EMPIRISCHE DATENERHEBUNG</b>	<b>24</b>
5.1. ZIEL DER UMFRAGE	24
5.2. METHODIK DER UMFRAGE	24
5.3. AUFBAU UND INHALT DES FRAGEBOGENS UND PRETEST	25
5.4. DATENAUSWERTUNG	27
<b>6. ERGEBNISSE</b>	<b>28</b>
6.1. BESCHREIBUNG DER STICHPROBE	28
6.2. DARSTELLUNG DER ERGEBNISSE	30
<b>7. DISKUSSION UND SCHLUSSBETRACHTUNG</b>	<b>53</b>
7.1. DISKUSSION	53
7.2. FAZIT	57
<b>ZUSAMMENFASSUNG</b>	<b>59</b>

<b>ABSTRACT</b>	<b>60</b>
<b>LITERATURVERZEICHNIS</b>	<b>I</b>
<b>EIDESSTAATLICHE ERKLÄRUNG</b>	<b>VII</b>
<b>ANHANG</b>	<b>1</b>

## Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Nahrungsmittelunverträglichkeiten	21
Abbildung 2: Frage 4. „Wo kaufen Sie Fleisch- und Wurstwaren?“	31
Abbildung 3: Frage 5. „Wo kaufen Sie Brot und Brötchen?“	32
Abbildung 4: Frage 8. „Warum achten Sie auf die Zutaten?“	35
Abbildung 5: Frage 10. „Worauf achten Sie beim Einkauf von Lebensmitteln am meisten?“	36
Abbildung 6: Frage 26. „Haben Sie schon etwas von den 10 Regeln der DGE gehört?“	46
Abbildung 7: Frage 32. „Wenn ja, wissen Sie, welche Änderungen diese mit sich bringt?“	49
Abbildung 8: Frage 36. „Haben Sie Vertrauen in die Rechtsprechung in Bezug auf das Lebensmittelrecht?“	50
Abbildung 9: Frage 37. „Haben Sie Angst vor weiteren Lebensmittelskandalen?“	51
Abbildung 10: Frage 38. „Haben Sie Vertrauen in die Sicherheit von Lebensmitteln?“	51
Abbildung 11: Frage 40. „Welche Risiken fürchten Sie bei Lebensmitteln bzw. deren Inhaltsstoffen am meisten?“	52

## Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Alterskategorien der 107 Teilnehmer der Umfrage und Statistik zur Altersverteilung	29
Tabelle 2: Statistik Größe und Körpergewicht der Befragten	29
Tabelle 3: Frage 1. „Habe Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit?“	30
Tabelle 4: Frage 6. „Wo kaufen Sie am meisten ein? Bitte nur eine Nennung.“	32
Tabelle 5: Frage 7. „Wenn Sie eine Fertigpackung kaufen, schauen Sie auf die Zutatenliste?“	33
Tabelle 6: Kreuztabelle „Schauen Sie beim Kauf einer Fertigpackung auf die Zutatenliste?“ und „Haben Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit?“	34
Tabelle 7: Frage 11: „Für wie wichtig empfinden Sie die folgenden Punkte bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln?“	36
Tabelle 8: Zu Frage 11. Mindesthaltbarkeitsdatum	37
Tabelle 9: Zu Frage 11 Zutatenliste	37
Tabelle 10: Zu Frage 11. Preis	38
Tabelle 11: Zu Frage 11. Nährwertangaben	38
Tabelle 12: Zu Frage 11. Herkunft	39
Tabelle 13: Frage 12. „Finden Sie die Auflistung der Zutaten auf Lebensmittelpackungen klar verständlich?“	40
Tabelle 14: Mittelwert und Standardabweichung zu Frage 12.	40
Tabelle 15: Frage 13. „Welcher Aussage stimmen Sie zu?“	41
Tabelle 16: Frage 14. „Fühlen Sie sich bei Lebensmittelfertigpackungen ausreichend über die Inhaltsstoffe informiert?“	41
Tabelle 17: Frage 16 „Fühlen Sie sich in Geschäften, wo die Lebensmittel nicht fertig abgepackt sind, ausreichend über die Inhaltsstoffe informiert?“	42
Tabelle 18: Frage 18. „Schauen Sie beim Metzger und Co. auf die Zusatzstoffliste, die im Verkaufsraum ausliegt?“	43
Tabelle 19: Frage 19. „Fühlen Sie sich ausreichend über die Herkunft von Lebensmitteln informiert?“	43
Tabelle 20: Frage 21. „Achten Sie auf die Nährwerte eines Lebensmittels?“	44
Tabelle 21: Frage 22. „Besitzen Sie eine Nährwerttabelle?“	44
Tabelle 22: Frage 23. „Kennen Sie Ihren täglichen Nährwertbedarf?“	45
Tabelle 23: Frage 24. „Achten Sie darauf, Ihren täglichen Nährwertbedarf abzudecken?“	45
Tabelle 24: Frage 25. „Wie viel Obst und Gemüse essen Sie ca. am Tag?“	45
Tabelle 25: Frage 27. „Kochen Sie in der Regel täglich?“	46
Tabelle 26: Frage 28. „Ist Ihnen Gesunde Ernährung wichtig?“	47
Tabelle 27: Kreuztabelle „Schauen Sie auf die Zutatenliste bei Fertigpackungen?“ und "Ist Ihnen gesunde Ernährung wichtig?"	47
Tabelle 28: Frage 29. „Fühlen Sie sich mit Ihrem Ernährungs- und Bewegungsverhalten und in Ihrem Körper wohl?“	48
Tabelle 29: Frage 30. „Wie oft treiben Sie Sport?“	48

Tabelle 30: Frage 31. „Haben Sie schon etwas von der neuen Lebensmittelinformationsverordnung gehört?“	48
Tabelle 31: Frage 34. „Haben Sie Erwartungen/Forderungen an das Lebensmittelrecht in Hinblick auf die Kennzeichnung von Lebensmitteln?“	49

## Abkürzungsverzeichnis

Abs.	Absatz
Art.	Artikel
BGB	Bürgerliches Gesetzbuch
BSE	Bovine spongiforme Enzephalopathie (umgangssprachlich Rinderwahn)
bzw.	beziehungsweise
DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung
EG	Europäische Gemeinschaft
E-Nummer	Europa Nummer
EU	Europäische Union
EuGH	Europäischer Gerichtshof
EWG	Europäische Wirtschaftsgemeinschaft
FPV	Fertigpackungsverordnung
LKV	Los-Kennzeichnungs-Verordnung
LMIV	Lebensmittelinformationsverordnung
LMKV	Lebensmittelkennzeichnungsverordnung
MHD	Mindesthaltbarkeitsdatum
NKV	Nährwertkennzeichnungsverordnung
NMU	Nahrungsmittelunverträglichkeit
Nr.	Nummer
o.ä.	oder ähnliche
u.a.	unter anderem
VO	Verordnung
z.B.	zum Beispiel



## **1. Einleitung**

Die Einleitung umfasst die Problemstellung des erarbeiteten Themas, die daraus abgeleitete Zielsetzung und geht auf den Aufbau der Arbeit ein.

### **1.1. Problemstellung der Arbeit**

Nahrungsmittel sind ein essentieller Bestandteil im täglichen Leben des Menschen. In den westlichen Industriestaaten sind Lebensmittel nicht nur aus ernährungsphysiologischer Sicht von großer Bedeutung. Unverzichtbar ist auch ihr Stellenwert als Genussmittel und für eine hohe Lebensqualität. Das Angebot an Lebensmitteln scheint aufgrund ihrer Vielzahl und ihrer verschiedenen Variationen schier unendlich und ist durch die umfassende mediale Verbreitung zu jeder Tageszeit präsent. Einhergehend damit gibt es eine lange Liste von Inhaltsstoffen, Bestandteilen und enthaltenen Substanzen.

Ein sehr hohes und unverzichtbares Gut, das immer im Zusammenhang mit Nahrungsmitteln genannt werden muss, ist die Lebensmittelsicherheit. Die Lebensmittelsicherheit muss die Erwartungen der Verbraucher erfüllen und dadurch gewährleisten, dass Lebensmittel zu jeder Zeit und an jedem Ort bedenkenlos und ohne gesundheitliche Gefährdung verzehrt werden können. Somit ist die Lebensmittelsicherheit ein bedeutsamer Eckpfeiler des gesundheitlichen Verbraucherschutzes.

Um die geforderte Lebensmittelsicherheit zu garantieren, ist es erforderlich, diese in Gesetzen und Verordnungen klar zu regeln. Die in der Vergangenheit beschlossenen Gesetze müssen sich den Vorwurf gefallen lassen, zu kompliziert und zum Teil widersprüchlich zu sein.

Bezugnehmend auf die immer stärker aufkommende Kritik hat das Europäische Parlament eine Neuregelung der Gesetzgebung beschlossen, um sie zu rationalisieren und zu vereinfachen.

Eine wesentliche Neuerung der beschlossenen Lebensmittelinformationsverordnung ist die Vereinfachung und Zusammenfassung der Kennzeichnung von Lebensmitteln.

In Zukunft soll es für den Verbraucher<sup>1</sup> einfacher und verständlicher werden, die Inhaltsstoffe der gekauften Ware zu erkennen.

---

<sup>1</sup> Der Begriff Verbraucher wird im weiteren Verlauf der Arbeit immer in der männlichen Form gebraucht. Diese schließt die weibliche Form mit ein.

So soll z.B. der Kunde nicht nur auf der Verpackung eines Lebensmittels, sondern auch bei unverpackter Ware ersehen können, welche Allergene sich im gekauften Produkt befinden.

Der Titel dieser Bachelorthesis lautet: „Von der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung und der Nährwertkennzeichnungsverordnung zur Lebensmittelinformationsverordnung – ein Fortschritt für den Verbraucherschutz?“ Jedoch hat die Arbeit bevorzugt den Anspruch, die Frage zu beantworten, ob die in der LMIV enthaltenen Neuerungen, einen Fortschritt für den Verbraucherschutz oder eine undurchdringliche Informationsflut und einen unübersichtlichen Gesetzesdschungel für den Verbraucher darstellt.

## **1.2. Zielsetzung der Arbeit**

Das Ziel dieser Bachelorarbeit ist es, zu untersuchen, ob die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) ein Fortschritt für den Verbraucherschutz in Deutschland ist. Hierfür sollen Kenntnisstand und Verhalten von Verbrauchern in Bezug auf die Deklaration und die Aufmachung von Lebensmitteln untersucht werden.

Folgende Hypothesen wurden aufgestellt:

1. Verbraucher, die eine Lebensmittelunverträglichkeit haben, achten gezielter auf die Inhaltsstoffe eines Lebensmittels.
2. Verbraucher empfinden die Kennzeichnung von Lebensmitteln als nicht ausreichend und als nicht verständlich.
3. Verbraucher haben kein Vertrauen in die Sicherheit von Lebensmitteln.
4. Verbraucher, die auf gesunde Ernährung achten, schauen gezielt auf die Zutatenliste.

## **1.3. Aufbau der Arbeit**

Diese Bachelorarbeit ist in sieben Kapitel gegliedert. Die Kapitel 2-4 beschäftigen sich mit theoretischen Grundlagen und dienen dem allgemeinen Verständnis. Hierfür werden in Kapitel zwei grundlegende Begriffe definiert, die für die weitere Nachvollziehbarkeit essentiell sind.

Folgend wird im dritten Kapitel ein kurzer Einblick in die Geschichte des Lebensmittelrechts gegeben. Der Aufbau des Lebensmittelrechts beschränkt sich auf die wichtigsten lebensmittelrechtlichen Verordnungen wie die EU-Basisverordnung, das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch und die neue Lebensmittelinformationsverordnung. Die Arbeit enthält auch eine kurze Übersicht über die Verordnungen, die durch die LMIV abgelöst wurden bzw. werden. Das Kapitel vier ist

der abschließende theoretische Teil und beschäftigt sich mit Lebensmittelunverträglichkeiten und gesunder Ernährung. Die oben genannten Punkte wurden gewählt, da diese Themen zu den bedeutendsten Neuerungen des Lebensmittelrechts zählen.

Der empirische Teil der Arbeit wird in den Kapiteln 5 und 6 veranschaulicht. Zuerst werden die Vorbereitung und die Durchführung der Umfrage erläutert und schließlich die erzielten Ergebnisse dargestellt.

Im abschließenden Kapitel 7 werden die zuvor gesammelten Erkenntnisse zusammengefasst und diskutiert; zudem erfolgt eine abschließende Schlussbetrachtung.

## **2. Definitionen und Begriffsbestimmungen**

In diesem Kapitel werden Begriffe für das allgemeine Verständnis definiert.

### **2.1. Verbraucher**

Nach § 13 BGB ist ein Verbraucher „jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden können.“<sup>2</sup> In der Basisverordnung der EU wird der Endverbraucher als der „letzte Verbraucher eines Lebensmittels, der das Lebensmittel nicht im Rahmen der Tätigkeit eines Lebensmittelunternehmers verwendet“<sup>3</sup> beschrieben.

### **2.2. Verbraucherleitbild im Lebensmittelrecht**

Das Verbraucherleitbild im Lebensmittelrecht ist ein sogenanntes normatives Verbraucherleitbild, das einen fiktiven Einheitsverbraucher zum Maßstab hat.<sup>4</sup> Der EuGH spricht vom „durchschnittlich informierten, aufmerksamen und verständigen Durchschnittsverbraucher“. Das bedeutet, dass der EuGH vom Verbraucher verlangt, alle Produkte kritisch zu überprüfen und den angegebenen Informationen die nötige Aufmerksamkeit zu schenken. Anhand der Verkehrsbezeichnung und des Zutatenverzeichnisses kann dieser sich über die Qualität eines Lebensmittels informieren. Bringt der Verbraucher also dem Produkt die nötige Aufmerksamkeit entgegen, so kann er sich vor Irreführung und Täuschung schützen. Nutzt der Verbraucher die Möglichkeit der Information nicht und unterzieht die einzelnen Produkte keiner kritischen Prüfung, so sagen die Richter, ist er nicht schutzwürdig. Dieses Verbraucherleitbild basiert auf dem „Informationsmodell“. Der Konsument wird hier in die Lage versetzt, rationale und marktgerechte Entscheidungen zu treffen.<sup>5</sup>

### **2.3. Vorverpackte Lebensmittel/Fertigpackungen**

Ein vorverpacktes Lebensmittel nach LMIV ist „jede Verkaufseinheit, die als solche an den Endverbraucher und an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden soll und die aus einem Lebensmittel und der Verpackung besteht, in die das Lebensmittel vor dem Feilbieten verpackt worden ist, gleich viel, ob die Verpackung es ganz oder teilweise

---

<sup>2</sup> BGB, §13

<sup>3</sup> VO (EG) Nr. 178/2002 Art. 3 Nr.18

<sup>4</sup> Lebensmittelwirtschaft, Grube, 2013

<sup>5</sup> Hahn und Wellmann, 2012, S. 5ff.

umschließt, jedoch auf solche Weise, dass der Inhalt nicht verändert werden kann, ohne dass die Verpackung geöffnet werden muss oder eine Veränderung erfährt.“<sup>6</sup>

Vor Inkrafttreten der LMIV wurde der Begriff „Fertigpackung“ verwendet. „Fertigpackungen sind Erzeugnisse in Verpackungen beliebiger Art, die in Abwesenheit des Käufers abgepackt und verschlossen werden, wobei die Menge des darin enthaltenen Erzeugnisses ohne Öffnen oder merkliche Änderung der Verpackung nicht verändert werden kann.“<sup>7</sup>

## **2.4. Lose Ware**

Unter „loser Ware“ werden alle Produkte bezeichnet, die „nicht vorverpackt zum Verkauf angeboten werden oder auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf „vorverpackt“ werden“<sup>8</sup>

## **2.5. Zusatzstoffe**

Ein Lebensmittelzusatzstoff ist „ein Stoff mit oder ohne Nährwert, der in der Regel weder selbst als Lebensmittel verzehrt noch als charakteristische Lebensmittelzutat verwendet wird und einem Lebensmittel aus technologischen Gründen bei der Herstellung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Verpackung, Beförderung oder Lagerung zugesetzt wird, wodurch er selbst oder seine Nebenprodukte mittelbar oder unmittelbar zu einem Bestandteil des Lebensmittels werden oder werden können.“<sup>9</sup> Voraussetzung für ihre Verwendung ist eine Zulassung. Diese Zulassung erfolgt nur, wenn bewiesenermaßen kein Gesundheitsrisiko von dem jeweiligen Stoff ausgeht, er technologisch notwendig ist und der Verbraucher durch die Verwendung nicht in die Irre geführt wird. Es ist vorgeschrieben, dass diese Stoffe kenntlich gemacht werden müssen. Jeder zugelassene Stoff besitzt eine E-Nummer.<sup>10</sup> Die Funktionsklassen der zugelassenen Zusatzstoffe werden im Anhang I der VO EG 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe aufgelistet. Als Beispiele sind hier Farbstoffe, Süßungsmittel und Konservierungsstoffe zu nennen.<sup>11</sup>

---

<sup>6</sup> LMIV, Art. 2 (2) e)

<sup>7</sup> Eichgesetz, § 6

<sup>8</sup> LMIV Art. 44 (1); Riemer und Seitz, 2014, S. 62

<sup>9</sup> VO (EG) Nr. 1333/2008 Art 3 (2) a)

<sup>10</sup> Baltes und Matissek, 2011, S. 213; VO (EG) 1333/2008 Art 6 (1)

<sup>11</sup> VO (EG) 1333/2008, Anhang I

## 2.6. Zutatenverzeichnis

Das Zutatenverzeichnis listet alle Zutaten eines Lebensmittels in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils auf. Folglich steht die Zutat, die den größten Teil im Produkt ausmacht, an erster Stelle.<sup>12</sup> Zutaten sind alle Stoffe, die beim Herstellen eines Lebensmittels verwendet werden. Hierunter fallen auch Aromen, Zusatzstoffe und Enzyme. Weiterhin muss jeder Bestandteil einer zusammengesetzten Zutat in das Verzeichnis aufgenommen werden.<sup>13</sup> Das heißt: „Zutaten der Zutaten“ müssen angegeben werden. Beispielsweise genügt es bei einer Salamipizza nicht, „Salami“ aufzulisten, sondern hier ist es notwendig, auch die Bestandteile der Salami aufzufassen.<sup>14</sup>

---

<sup>12</sup> Riemer und Seitz, 2014, S. 43,

<sup>13</sup> LMIV Art 2 (2) f)

<sup>14</sup> Lebensmittelklarheit, 2011

### 3. Einführung in das Lebensmittelrecht

Dieses Kapitel gibt im ersten Teil einen kurzen Einblick in die Geschichte des Lebensmittelrechts und verdeutlicht gleichzeitig, dass das Lebensmittelrecht schon von Beginn an das Ziel verfolgt, den Verbraucher zu schützen. Der zweite Teil dieses Kapitels beschreibt das derzeit gültige Lebensmittelrecht.

#### 3.1. Geschichte des Lebensmittelrechts

Als eine der ältesten lebensmittelrechtlichen Quellen gilt der Codex Hammurabi, der aus dem 17. Jahrhundert vor Christus aus einer der umfangreichsten babylonischen Rechtssammlungen überliefert wurde. Dieser hatte den Zweck, die Bevölkerung vor Wucher und Betrug oder gesundheitlichen Schäden zu schützen.<sup>15</sup>

Im frühen Mittelalter begann eine neue wirtschaftliche Phase des Aufschwungs. Die Städte wuchsen schnell heran und im Zuge dessen auch der Verkehr mit Lebensmitteln. In der Zeit davor lebten die meisten Menschen auf dem Land und versorgten sich zum größten Teil eigenverantwortlich indem sie Ihre Nahrungsmittel selbst anbauten, ihr Brot selbst backten und eigenverantwortlich schlachteten. Ein Verkehr mit Lebensmittel war aufgrund der Eigenversorgung noch nicht nötig. Durch die Urbanisierung konnte der tägliche Bedarf an Lebensmitteln durch Eigenanbau nicht mehr gedeckt werden. Aus diesem Grund entstanden in den Städten große Marktplätze, auf denen die Lebensmittel abgegeben und reger Handel mit diesen getrieben wurde. Schon damals nahm das Lebensmittelrecht eine wichtige Rolle im Umgang mit Nahrungsmitteln ein, um das Wohlergehen der Menschen sicherzustellen. Neben der „Festsetzung von Höchstpreisen“<sup>16</sup>, der „Zusicherung der allgemeinen Marktfreiheit“<sup>17</sup> und der „Bekämpfung des Zwischenhandels“<sup>18</sup> sollte durch das damalige Recht die „Gesundheit vor Schaden durch verdorbene Ware“<sup>19</sup> geschützt werden. Zu den ersten Regelungen zählte unter anderem die Beaufsichtigung von Gewicht und Maße der Lebensmittel. Auch Hygienebestimmungen wurden sehr früh festgelegt. Im Jahr 1250 wurde beispielsweise Kunden in Dortmund verboten, Fleisch bei der Betrachtung selbst anzufassen.<sup>20</sup>

---

<sup>15</sup> Schmauderer, 1975, S. 17

<sup>16</sup> Haase, 2002, S. 3ff.

<sup>17</sup> Ebd.

<sup>18</sup> Ebd.

<sup>19</sup> Ebd.

<sup>20</sup> Ebd.

In den 90er-Jahren erschütterten große Lebensmittelskandale wie die BSE-Krise und der Dioxin-Skandal ganz Europa. Die Folge daraus war, dass die Bevölkerung hierzulande die Herkunft von Lebensmitteln kritisch hinterfragte. Weiterhin verloren die Verbraucher zunehmend die Gewissheit über die Sicherheit der von ihnen verzehrten Nahrungsmittel.<sup>21</sup>

Nach diesen Krisen wurde einmal mehr deutlich, dass eine der bedeutendsten Fragen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes die Sicherheit von Lebensmitteln ist. Verbraucher verlangen den stets bedenkenlosen Verzehr von Lebensmitteln. Der ganzheitliche Ansatz „Vom Acker bis zum Teller“ wurde in der Europäischen Union und somit auch in Deutschland umgesetzt.<sup>22</sup> Hierfür wurde das Lebensmittelrecht grundlegend überarbeitet.<sup>23</sup>

„Der freie Verkehr mit sicheren und bekömmlichen Lebensmitteln“ innerhalb des europäischen Binnenmarktes und „das hohe Maß an Schutz für Leben und Gesundheit des Menschen“ sind die heutigen Ziele der Europäischen Union.<sup>24</sup> Wie zuvor erläutert haben diese ihren Ursprung schon viele tausend Jahre zuvor und wurden im Laufe der Zeit ständig weiterentwickelt und an neue Gegebenheiten und Herausforderungen angepasst.

### **3.2. Aufbau des Lebensmittelrechts heute**

Die Grundlage des heutigen Lebensmittelrechts bildet die EU-Basisverordnung gefolgt von zahlreichen weiteren Verordnungen des europäischen Parlaments und nationalen Vorschriften und Gesetzen.

#### **3.2.1. EU-Basisverordnung**

Als Folge der zuvor beschriebenen Lebensmittelskandale hat sich die Europäische Union dazu entschlossen, die Gesetzgebung und Rechtsprechung europaweit zu vereinheitlichen und in Bezug auf Verbraucherschutz und Krisenmanagement deutlich zu verbessern. Das Resultat aus diesen Bemühungen war die EU-Basisverordnung, die heute noch die Grundlage des europäischen Lebensmittelrechts darstellt.<sup>25</sup> Die Schwerpunkte werden anhand des Art. 1 Abs. 1 der EU Basis VO 178/2002 beschrieben. In diesem lautet es: „Die Verordnung schafft die Grundlage für ein hohes Schutzniveau für

---

<sup>21</sup> Mettke, 2001, A1, S. 15

<sup>22</sup> Lindemann, 2006

<sup>23</sup> Baltes und Matissek, 2011, S. 567

<sup>24</sup> VO (EG) Nr. 178/2002, Erwägungsgründe (1) und (2)

<sup>25</sup> Hahn und Pichardt, 2004, Vorwort III



die Gesundheit des Menschen und die Verbraucherinteressen bei Lebensmittel..., wobei ein reibungsloses Funktionieren des Binnenmarktes gewährleistet wird.“<sup>26</sup> Ergänzend hierzu ist der Art. 5 Abs. 1 zu erwähnen: „Das Lebensmittelrecht verfolgt eines oder mehrere der allgemeinen Ziele eines hohen Maßes an Schutz für das Leben und die Gesundheit der Menschen, des Schutzes der Verbraucherinteressen...“<sup>27</sup>

Das EU-weit harmonisierte Lebensmittelrecht verfolgt also zwei grundlegende Ziele:

- Den Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitsschäden
- Den Schutz des Verbrauchers vor Irreführung und Täuschung<sup>28</sup>

### **3.2.2. Lebensmittelkennzeichnungsverordnung**

Die rechtliche Grundlage der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, kurz LMKV, bildete die EU-Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG, in der die rechtlichen Grundlagen der verpackten Lebensmittel geregelt wurden. Die LMKV stammt aus dem Jahre 1981, wurde im Laufe der Zeit mehrfach geändert und im Dezember 1999 neu verfasst. In der LMKV wurde grundsätzlich die Pflichtkennzeichnung für Lebensmittel in Fertigpackungen geregelt. Neben der LMKV mussten aber auch die Bestimmungen der Fertigpackungsverordnung (FPV) und der Los-Kennzeichnungs-Verordnung (LKV) berücksichtigt werden. Durch diese Hinzunahme der anderen Verordnungen wurde die Kennzeichnung von Lebensmitteln nicht abschließend durch die LMKV geregelt. Die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung war eine deutsche Verordnung und somit Teil des europäischen Rechts. Am 12.12.2014 hat die LMIV die Richtlinie 2000/13/EG abgelöst. Da auf dieser Richtlinie die LMKV beruhte und europäisches Recht immer Vorrang vor deutschem Recht hat, ist im gleichen Zuge die LMKV weggefallen.<sup>29</sup>

### **3.2.3. Nährwertkennzeichnungsverordnung**

Die EU-Richtlinie 90/496/EWG des Rates vom 24. September bildet die rechtliche Grundlage über die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln. Mit der Nährwertkennzeichnungs-Verordnung, kurz NKV, wurde diese Richtlinie in deutsches Recht umgesetzt. Der vollständige Titel der VO lautet: Verordnung über nährwertbezogene Angaben bei Lebensmitteln und die Nährwertkennzeichnung von

---

<sup>26</sup> VO (EG) Nr. 178/2002, Art. 1 (1)

<sup>27</sup> VO (EG) NR. 178/ 2002, Art. 5 (1)

<sup>28</sup> Hahn und Pichhardt, 2004, S. 5; VO (EG) NR. 178/2002

<sup>29</sup> Hagenmeyer, 2006, S. 2 ff ; Meyer und Reinhart, 2014, S.1

Lebensmitteln. In dieser Verordnung werden allgemeine Vorschriften für die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln geregelt.

Nach der NKV bedeutet eine nährwertbezogene Angabe „jede im Verkehr mit Lebensmitteln oder in der Werbung für Lebensmittel erscheinende Darstellung oder Aussage, mit der erklärt, suggeriert oder unmittelbar zum Ausdruck gebracht wird, dass ein Lebensmittel aufgrund seines Energiegehaltes oder Nährstoffgehaltes besondere Nährwerteigenschaften besitzt.“<sup>30</sup> Das bedeutet, dass die Nährwertkennzeichnung grundsätzlich nur verpflichtend ist, wenn der Hersteller in der Werbung oder auf der Verpackung eines Lebensmittels auf eine besondere Nährwerteigenschaft dieses Lebensmittels hinweist. Dann müssen die Art und Menge der Nährstoffe angegeben werden. Mit der Lebensmittelinformationsverordnung wird die Nährwertkennzeichnung verpflichtend. In der Übergangsfrist bis 2016 ist die Kennzeichnung der Nährwerte noch freiwillig. Wenn Unternehmer sich allerdings zum jetzigen Zeitpunkt für eine Deklaration der Nährwerte entscheiden, dann muss dies nach Lebensmittelinformationsverordnung-Regelungen geschehen.<sup>31</sup>

#### **3.2.4. Die neue Lebensmittelinformationsverordnung und ihre Ziele**

Am 6. Juli 2011 verabschiedete das Europäische Parlament das mit Rat und Kommission ausgehandelte Kompromisspaket zur Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV).<sup>32</sup> Abgelöst werden u.a. die bisherige europäische Etikettierungs-Richtlinie 2000/13/EG, welche die Grundlage der deutschen LMKV darstellt, wie auch die europäische Nährwertkennzeichnungs-Richtlinie 90/496/EWG, die wiederum die Grundlage der deutschen Nährwertkennzeichnungs-Verordnung ist. Daneben werden auch noch andere Richtlinien abgelöst, jedoch sind die zuvor genannten für diese Arbeit die wichtigsten.<sup>33</sup> Bei der LMIV handelt es sich um eine europäische Verordnung, welche somit unmittelbar in allen Staaten der EU gültig ist. Die Vorschriften gelten auch für Lebensmittel, die außerhalb der EU produziert und in der EU in Verkehr gebracht werden.<sup>34</sup> Die LMIV schreibt für die EU-Mitgliedstaaten unmittelbar und verbindlich vor, welche Pflichtinformationen auf vorverpackten sowie zum Teil auch unverpackten Lebensmitteln kenntlich gemacht werden müssen.<sup>35</sup> Der Aufbau der Verordnung ist in 59

---

<sup>30</sup> NKV, §2, Abs.1

<sup>31</sup> Riemer und Seitz, 2014, S. 92-93; Meyer und Reinhart, 2014, S. 1

<sup>32</sup> Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V., 2015

<sup>33</sup> Hagen Meyer und Reinhart, 2014, S.1

<sup>34</sup> Riemer und Seitz, 2014, S.32

<sup>35</sup> Rempe, 2015

Erwägungsgründe, 55 Artikel und 15 Anhänge aufgeteilt. Die 55 Artikel werden in sieben Kapitel untergliedert.<sup>36</sup>

Der Grundgedanke der neuen Verordnung ist, wie sich am Namen schon erahnen lässt „Information statt Kennzeichnung“. Es geht nicht mehr nur, wie es in der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung der Fall war, um die Kennzeichnung von verpackten Lebensmitteln, sondern auch darum, über Lebensmittel zu informieren. So z.B. schreibt die Verordnung vor, dass beim Verkauf von loser Ware über die gegebenenfalls enthaltenen Allergene informiert werden muss. Zudem enthält die Verordnung Regelungen für den Online-Verkauf von Lebensmitteln. Vor dem Kauf durch einen Verbraucher müssen somit alle Pflichtangaben verpackter Lebensmittel, mit Ausnahme des MHDs und des Verbrauchsdatums, ersichtlich sein.<sup>37</sup> Das grundsätzliche Ziel der LMIV ist der gesundheitliche Verbraucherschutz durch Information und der Schutz vor Irreführung. Hierbei ist es wichtig, dass auch negative Eigenschaften eines Lebensmittels dem Konsumenten aufgeführt werden. Dies wird durch die Vereinfachung des Kennzeichnungsrechts von Lebensmitteln erreicht.<sup>38</sup>

Die wichtigsten Änderungen in der LMIV sind nachfolgend beispielhaft hervorgehoben:

#### Vorschrift einer Mindestschriftgröße

Die Kennzeichnung auf Lebensmittelverpackungen oder Etiketten muss eine Mindest-Schrifthöhe von 1,2 Millimeter, bezogen auf das kleine „x“ (x-Höhe), erkennen lassen. Auf kleinen Verpackungen mit einer Oberfläche weniger als 80 cm<sup>2</sup> muss die Mindestschrifthöhe 0,9 Millimeter für das kleine „x“ betragen.<sup>39</sup>

#### Verpflichtende Nährwertdeklaration

Im Vergleich zum alten Recht, in dem, wie bereits erwähnt, die Nährwertkennzeichnung nur verpflichtend war, wenn nährwertbezogene Angaben gemacht wurden, wird die Nährwertdeklaration ab dem 13. Dezember 2016 grundsätzlich verpflichtend. Steht jedoch bereits vor dem 13. Dezember 2016 eine Nährwertkennzeichnung auf der Verpackung, so müssen die sogenannten „Big 7“ also Brennwert bzw. Energie, Fett, gesättigte Fettsäuren,

---

<sup>36</sup> LMIV

<sup>37</sup> Rempe, 2015

<sup>38</sup> Riemer und Seitz, 2014, S. 1

<sup>39</sup> LMIV, Art. 13

Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß und Salz in dieser Reihenfolge gekennzeichnet sein. Die Werte sind auf 100 g oder 100 ml des Lebensmittels zu beziehen.<sup>40</sup>

Ergänzend können auch Angaben über einen oder mehreren der folgenden Stoffe gemacht werden:

- einfach ungesättigte Fettsäuren
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren
- mehrwertige Alkohole
- Stärke
- Ballaststoffe
- Vitamine und Mineralstoffe<sup>41</sup>

Des Weiteren kann angegeben werden, welchen Anteil der empfohlenen Tageszufuhr das Lebensmittel bezogen auf eine erwachsene Person liefert.<sup>42</sup> Zusätzlich sind auch Nährwertangaben pro Portion erlaubt. Für lose Ware gilt die verpflichtende Nährwertdeklaration nicht.<sup>43</sup> Auch für Nahrungsergänzungsmittel und Mineralwässer gilt sie nicht. Weiterhin sind die Ausnahmen zu nennen, welche von der obligatorischen Nährwertkennzeichnung ausgeschlossen sind. Diese sind im Anhang V aufgelistet.<sup>44</sup> Zu berücksichtigen ist allerdings, dass die Ausnahmen nur dann greifen, wenn keine nährwertbezogenen Angaben gemacht werden. Ist dies aber der Fall, dann wird die Nährwertkennzeichnung nach Health Claims<sup>45</sup> ausgelöst.<sup>46</sup>

#### Änderung der Allergenkennzeichnung bei Fertigpackungen

Die Allergene müssen weiterhin, wie auch nach „altem Recht“ im Zutatenverzeichnis mit aufgeführt werden. Ist kein Zutatenverzeichnis vorhanden, so ist der Hinweis: „Enthält: (Nennung des allergieerzeugenden Stoffes oder Erzeugnisses)“ anzugeben. Die wichtigste Neuerung in diesem Zusammenhang besteht in der Art und Weise der

---

<sup>40</sup> Riemer und Seitz, 2014, S. 92

<sup>41</sup> LMIV, Art. 30 (2)

<sup>42</sup> LMIV, Art. 29 ff, Art. 55, Art. 9, Anhang 5

<sup>43</sup> LMIV Art. 44 (1) a)

<sup>44</sup> Riemer und Seitz, 2014, S. 93; LMIV, Art. 29

<sup>45</sup> Die Health Claims regeln, wann und wie nährwertbezogene Angaben auf Lebensmitteln gemacht werden dürfen. Die Angaben müssen wissenschaftlich fundiert und für den Verbraucher verständlich formuliert sein. Produzenten dürfen nur die zugelassenen nährwertbezogenen Angaben auf den Etiketten verwenden.

<sup>46</sup> LMIV Art. 29 ff, Art. 55, Art., 9 Anhang 5

Darstellung. Nur die Nennung im Zutatenverzeichnis ist nicht ausreichend, viel mehr müssen die Allergene eindeutig von den restlichen Zutaten „durch die Schriftart, den Schriftstil oder die Hintergrundfarbe“ hervorgehoben werden. Das heißt, dass die jeweils betroffenen Stoffe z.B. kursiv, in Großbuchstaben, fett gedruckt o.ä. dargestellt werden können.<sup>47</sup>

#### Kennzeichnungspflicht der Allergene auch bei loser Ware

Eine weitere neue Regelung besagt, dass der Endverbraucher auch über die Verwendung von Allergenen in nicht vorverpackten Lebensmitteln - sogenannter loser Ware - zu informieren ist. Somit hat auch bei loser Ware eine Kennzeichnung der Allergene zu erfolgen. Die Kennzeichnung der Allergene war zuvor nur auf Lebensmitteln in Fertigpackungen verpflichtend. Die Umsetzung der Allergen Kennzeichnung bei loser Ware überlässt die europäische Union den einzelnen Mitgliedsstaaten selbst, indem diese nationale Vorschriften erlassen können. Hier soll geregelt werden, in welcher Art und Weise die Darstellung der allergieauslösenden Stoffe oder Erzeugnisse erfolgt. Aktuell existiert eine vorläufige Lebensmittelinformationsergänzungsverordnung als Umsetzung. In dieser gibt es die Möglichkeit der schriftlichen Information z.B. durch ein „Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels“, auf der Speise- oder Getränkekarte, in Preisverzeichnissen oder durch einen Aushang im Verkaufsraum. Des Weiteren kann in der Gastronomie oder an Bedientheken die Auskunft auch mündlich, durch den Lebensmittelunternehmer oder einen „hinreichend unterrichteten Mitarbeiter“ erfolgen, wenn in einem Aushang oder in der Speisekarte auf diese Möglichkeit der Information hingewiesen wird. Nichtsdestotrotz müssen schriftliche Unterlagen über enthaltene Allergene vorhanden sein, welche der Endverbraucher und die örtliche Überwachungsbehörde auf Wunsch einsehen können. Auf dem Aushang bzw. der Speisekarte muss auch vermerkt sein, dass eine schriftliche Aufzeichnung zur Verfügung steht.<sup>48</sup>

---

<sup>47</sup> LMIV, Art. 9, Art.1, LMIV

<sup>48</sup> LMIV, Art. 44, Anhang III; Vorläufige Lebensmittelinformationsergänzungsverordnung; BMEL, 2014

Folgende Stoffe oder Erzeugnisse lösen Allergien oder Unverträglichkeiten aus und sind deshalb kennzeichnungspflichtig:<sup>49</sup>

- Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse<sup>50</sup>

#### Angaben über Ursprungsland und Herkunftsort

Mit der LMIV gilt die Verpflichtung, Angaben über die Herkunft und das Ursprungsland eines Lebensmittels zu machen. In folgenden Fällen sind diese Angaben verpflichtend:<sup>51</sup>

- Wenn die Gefahr besteht, dass der Verbraucher ohne diese Zusatzinformation falsche Schlüsse in Hinblick auf die Herkunft zieht<sup>52</sup>
- „Fleisch, das in die Codes der Kombinierten Nomenklatur fällt, die in Anhang XI aufgeführt sind.“<sup>53</sup>

Die genaue Ausführung des zweitgenannten Punktes, also in welcher Art und Weise die Angaben umgesetzt werden, ergibt sich nicht unmittelbar aus der LMIV, sondern aus der

---

<sup>49</sup> LMIV, Anhang II

<sup>50</sup> LMIV, Anhang II

<sup>51</sup> LMIV, Art. 26

<sup>52</sup> LMIV, Art 2 a)

<sup>53</sup> LMIV, Art. 2 b)

durch die Kommission erlassene Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1337/2013.<sup>54</sup> Diese Regelungen gelten ab 1. April 2015.<sup>55</sup> In Anhang XI der LMIV werden diese Tierarten genauer beschrieben: Schwein, Schaf, Ziege und Geflügel. Auch wird in Anhang XI beschrieben, dass die Pflichtkennzeichnung frisches, gekühltes oder gefrorenes Fleisch betrifft.<sup>56</sup> Diese neue Pflichtangabe gilt jedoch nicht für verarbeitete Fleischerzeugnisse.<sup>57</sup> Hierfür gibt es bisher nur eine Regelung für Rindfleisch.<sup>58</sup>

#### Kennzeichnung von Lebensmittelimitaten zum Zwecke des Täuschungsschutzes - keine irreführende Werbung oder Aufmachung eines Lebensmittels

Die Grundregel des Täuschungsschutzes bildet Art. 7 LMIV. Hier sind u.a. die Punkte zu erwähnen, die keine wesentlichen Neuerungen im Lebensmittelrecht darstellen. Diese wurden bereits im „alten Recht“ aufgeführt. Nach diesen Regelungen darf betreffend der Eigenschaften eines Lebensmittels, besonders hinsichtlich der Art, Identität, „Eigenschaften, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprungsland oder Herkunftsort und Methode der Herstellung oder Erzeugung“, nicht in die Irre geführt werden.<sup>59</sup> Dem Lebensmittel dürfen auch keine „Wirkungen oder Eigenschaften zugeschrieben werden, die es nicht besitzt“. <sup>60</sup> Auch darf nicht zu verstehen gegeben werden, dass ein Lebensmittel durch besondere Merkmale heraussticht oder sich durch solche auszeichnet, wenn alle vergleichbaren Lebensmittel dieselben Merkmale aufweisen.<sup>61</sup>

Die wesentliche Neuerung in der LMIV bringt Art. 7 Buchstabe d mit sich. Hier heißt es: „indem durch das Aussehen, die Bezeichnung oder bildliche Darstellungen das Vorhandensein eines bestimmten Lebensmittels oder einer Zutat suggeriert wird, obwohl tatsächlich in dem Lebensmittel ein von Natur aus vorhandener Bestandteil oder eine normalerweise in diesem Lebensmittel verwendete Zutat durch einen anderen Bestandteil oder eine andere Zutat ersetzt wurde“<sup>62</sup>

Das bedeutet, dass bei Lebensmittelimitaten in Zukunft deutlich angegeben sein muss, welche Bestandteile vollständig oder nur zum Teil ersetzt wurden. Auf Ersatzprodukten für Käse muss dann z.B. in unmittelbarer Nähe der Produktbezeichnung, zusätzlich zum

---

<sup>54</sup> LMIV, Art. 26 (8); Krell, Weyland, Grube Rechtsanwälte, 2013

<sup>55</sup> VO (EU) Nr. 1337/2013, Art. 9

<sup>56</sup> LMIV, Art. 26 (2) b), Anhang XI

<sup>57</sup> (EU) Nr. 1337/2013; Krell, Weyland, Grube Rechtsanwälte, 2013

<sup>58</sup> LMIV Art. 26 (5) d), VO (EG) 1760/2000

<sup>59</sup> Riemer und Seitz, 2014, S. 16; LMIV, Art. 7 (1) a); VO (EG) 178/2002 Art. 16; LFGB § 11

<sup>60</sup> LMIV, Art. 7 (1) b)

<sup>61</sup> LMIV, Art. 7 (1) c)

<sup>62</sup> LMIV, Art. 7 (1) d)

Zutatenverzeichnis, angegeben werden, dass Stärke und Pflanzenfett enthalten sind. Diese Angabe muss mindestens in einer Schriftgröße gedruckt sein, die 75 Prozent der Größe der Produktbezeichnung beträgt. Fleisch und Fleischerzeugnisse (sogenanntes Formfleisch) und damit vergleichbare Fischprodukte, welche aus verschiedenen Stücken zusammengefügt wurden, müssen den Hinweis "aus Fleischstücken zusammengefügt" oder "aus Fischstücken zusammengefügt" tragen, wenn sie den Anschein erwecken könnten, dass es sich um gewachsene Stücke des jeweiligen Produktes handelt.<sup>63</sup>

### Kennzeichnung im Fernabsatz

Die Kennzeichnung im Fernabsatz stellt eine grundsätzlich neue Regelung dar. Hierfür gab es in der LMKV keine Regelungen.<sup>64</sup>

Im Vertrieb über Fernabsatz sind die Vertragsparteien körperlich nicht anwesend. Bei dieser Art von Vertrieb wird die Ware über das Internet, einen Katalog oder das Telefon abgegeben. Hierbei gibt es eine Verkaufslücke, da der Käufer<sup>65</sup> die Ware nicht in die Hand nehmen und so die Kennzeichnung auf dem Lebensmittel nicht erkennen kann. Es muss sichergestellt sein, dass vor dem Kauf die Informationen über das Produkt dem Verbraucher kenntlich gemacht werden. Somit müssen die Pflichtangaben gemäß Art. 9 und 10 LMIV bei diesen Produkten bereits vor Abschluss des Kaufvertrags ersichtlich sein. Eine Ausnahme stellen hier das MHD, das Verbrauchsdatum und die Losnummer dar, diese müssen nicht vor Abschluss des Kaufvertrags ersichtlich sein. Auch bei „loser Ware“, die über diesen Handelsweg vertrieben wird, muss vor Abschluss des Kaufvertrags über die enthaltenen Zutaten und die Allergene informiert werden. Dem Verbraucher dürfen hierbei keine zusätzlichen Kosten entstehen.<sup>66</sup>

Die vollständige Kennzeichnung, also auch das MHD/Verbrauchsdatum und die Losnummer, müssen bei Ablieferung der Ware erfolgen.<sup>67</sup>

### **3.2.5. Kritik an der LMIV**

Verbraucherschützer wie die Verbraucherzentrale oder foodwatch kritisieren trotz der neuen Regelungen durch die LMIV die Kennzeichnung von Lebensmitteln. Sie

---

<sup>63</sup> LMIV, Art 7 (1), Anhang VI; Riemer und Seitz, 2014, S. 16-17; Lebensmittelklarheit, 2014

<sup>64</sup> Riemer und Seitz, 2014, S. 21

<sup>65</sup> Der Begriff Käufer wird im weiteren Verlauf der Arbeit immer in der männlichen Form gebraucht. Diese schließt die weibliche Form mit ein.

<sup>66</sup> Riemer und Seitz, 2014, S. 21; LMIV Art. 14

<sup>67</sup> Riemer und Seitz, 2014, S. 21



bemängeln, dass nach wie vor zahlreiche Lücken in der Gesetzgebung bestehen und der Schutz vor Täuschung nicht ausreichend gewährleistet wird.<sup>68</sup>

Im Folgenden werden einige Kritikpunkte aufgezählt. Nicht alle Einwände der Verbraucherschützer können in diesem Zusammenhang aufgelistet werden, das würde den Umfang dieser Arbeit überschreiten.

Die von sehr vielen Seiten geforderte Ampelkennzeichnung ist wahrscheinlich der gewichtigste Beanstandungspunkt. Die Ampel soll durch die Signalfarben rot, gelb und grün auf einen Blick erkennen lassen, ob der Gehalt an Zucker, Fett und Salz hoch, mittel oder gering ist. In diesem Zusammenhang beklagen die Verbraucherschützer, dass die Konsumenten<sup>69</sup> dies nicht auf den ersten Blick erkennen können. Mit einer Nährwertampel wäre diese, für den Verbraucher schnell verständliche, Information gegeben. Den Grund für die Nichteinführung sieht die Verbraucherschutzorganisation foodwatch in der Beeinflussung der Politik durch den Lobbyismus<sup>70</sup> der Lebensmittelindustrie.<sup>71</sup>

Des Weiteren wird bemängelt, dass die Schriftgröße nach wie vor zu klein und deshalb das Zutatenverzeichnis nicht gut lesbar ist. Foodwatch fordert eine Mindestschriftgröße von 2 Millimetern, bezogen auf das kleine x. Diese Größe ist auch bei Zeitungen und Zeitschriften üblich. Auch hier wird der Politik von Seiten der Verbraucherschützer Lobbyismus vorgeworfen.<sup>72</sup>

Auch die Neuerungen bei der Herkunftskennzeichnung stellen die Verbraucherschützer nicht zufrieden. Hier wird vor allem beklagt, dass verarbeitete Fleischwaren z.B. in Wurst von dieser Kennzeichnungspflicht ausgenommen sind. Der Vorwurf des Lobbyismus bleibt hier erneut nicht aus.<sup>73</sup> Hier ebenfalls zu erwähnen: wenn die Information, aus welchem Drittland<sup>74</sup> das Fleisch kommt, nicht verfügbar ist, ist die Kennzeichnung „Aufgezogen außerhalb der EU“ und „Geschlachtet in: (Name des Drittlandes, in dem das Tier geschlachtet wurde)“ ausreichend. Das bedeutet, dass hier trotz der Kennzeichnung nicht ersichtlich ist, in welchem Land das Tier aufgewachsen ist.<sup>75</sup>

---

<sup>68</sup> Lebensmittelklarheit, 2014, Foodwatch

<sup>69</sup> Der Begriff Konsument wird im weiteren Verlauf der Arbeit immer in der männlichen Form gebraucht. Diese schließt die weibliche Form mit ein.

<sup>70</sup> Lobbyismus meint den gezielten Einfluss der Industrie auf politische Entscheidungen.

<sup>71</sup> Lebensmittelklarheit, 2014, Foodwatch

<sup>72</sup> Ebd.

<sup>73</sup> Ebd.

<sup>74</sup> Begriff des Integrations- und Zollrechts. Als Drittländer werden alle Nicht-Mitglieder eines Integrationsraums bezeichnet (z.B. alle Nichtmitgliedsstaaten aus der Sicht der EU, hier: USA, China, Japan).

<sup>75</sup> (EU) Nr. 1337/2013, Art.6

Allgemeine Klassenbezeichnungen wie „Kräutermischung“ und „Gewürze“ sind im Verzeichnis der Zutaten auch weiterhin zulässig. Somit kann auch hier der Verbraucher nicht die genauen Zutaten der Gewürze bzw. Kräuter ersehen.<sup>76</sup>

Auch wird bemängelt, dass bei Lebensmittelimitaten das Wort „Imitat“ nicht auf der Verpackung stehen muss.<sup>77</sup>

Die im Folgenden aufgeführten Problematiken wurden in einem persönlichen Gespräch mit dem Lebensmittelkontrolleur Herr Schreiber genannt.

Bei der Umsetzung der Verordnung stellt in der Praxis das größte Problem die Allergenkennzeichnung bei loser Ware dar. Vor allem kleine und mittelständische Unternehmen wie Bäckereien, Metzgereien und Restaurants klagen über diese Regelung. Köche<sup>78</sup> sehen sich in ihrer Kreativität und Individualität eingeschränkt. Speisen können nicht mehr spontan abgeändert werden, wenn z.B. eine Soße, die eigentlich keine Laktose enthält, dem jeweiligen Koch zu dunkel geworden ist, kann dieser sie nicht spontan mit Sahne verfeinern, ohne die Kennzeichnung auf der Karte zu ändern oder die Kennzeichnung in einer anderen Art und Weise schriftlich bereitzuhalten. Die Rezepturen für Gerichte müssen strikt eingehalten werden und die Unternehmer müssen darauf achten, immer die gleichen Produkte zu verwenden. Gerade kleine Unternehmen kaufen ihre Lebensmittel nicht beständig beim gleichen Anbieter, denn der Preis spielt hier oft eine große Rolle. Es muss nun penibel darauf geachtet werden, dass die verwendeten Zutaten auch nur die gekennzeichneten Allergene enthalten. In den genannten kleinen Betrieben muss sehr sauber gearbeitet werden, so dass keine allergieauslösenden Stoffe in Produkte gelangen, in denen sie nichts verloren haben. Hier ist als Beispiel das glutenfreie Brot zu nennen. Bäckereien müssen hier sehr gewissenhaft arbeiten.<sup>79</sup>

Auch dass Privatpersonen von den Regelungen ausgenommen sind, ist eine Schwierigkeit in der Praxis. Kuchen, die von Privatpersonen gebacken werden und die auf Vereinsfesten abgegeben werden, sind hierfür ein Beispiel, denn in Erwägungsgrund (15) der LMIV werden diese von den Regelungen ausgenommen, da eine „gewisse Kontinuität“ und ein „gewisser Organisationsgrad“ vorauszusetzen ist und „Wohltätigkeitsveranstaltungen“ und „Zusammenkünfte auf lokaler Ebene“ explizit ausgenommen sind. Es stellt sich hier die Frage der Verantwortung, denn im Moment der Abgabe von Lebensmitteln ist auch ein Verein oder ein Kindergarten ein Lebensmittelunternehmer. Auch ist es hier Sache der Auslegung, ab wann „Kontinuität“

---

<sup>76</sup> Lebensmittelklarheit, 2014

<sup>77</sup> Ebd.

<sup>78</sup> Der Begriff Koch/Köche wird im weiteren Verlauf der Arbeit immer in der männlichen Form gebraucht. Diese schließt die weibliche Form mit ein.

<sup>79</sup> Schreiber, 2015, persönliche Kommunikation

und ein gewisser „Organisationsgrad“ vorliegt. Dies könnte bei regelmäßigen, jährlichen oder mehrmals im Jahr stattfindenden Festen der Fall sein. Hier sind auch die Erwägungsgründe (24) und (48) zu nennen, in denen deutlich auf die Wichtigkeit hingewiesen wird, dass Verbraucher die Informationen über Allergene in nicht vorverpackten Lebensmitteln immer erhalten und Lebensmittel auswählen können, die für sie unbedenklich sind. Diese Thematik bringt einen Widerspruch mit sich und somit gibt es in diesem Zusammenhang noch Diskussions- und Regelungsbedarf.<sup>80</sup>

---

<sup>80</sup> Schreiber, 2015, persönliche Kommunikation, LMIV, Erwägungsgründe 15, 24, 48

## 4. Verbraucher und deren Ernährung

Dieser Teil der Arbeit erklärt die Thematik der Nahrungsmittelunverträglichkeiten, da die Kennzeichnung der Allergie- bzw. Unverträglichkeitsauslösenden Stoffe eine wichtige Neuerung im Kennzeichnungsrecht darstellt. Weiterhin befasst sich dieses Kapitel mit den Nährwerten, welche künftig auch verpflichtend gekennzeichnet werden müssen.

### 4.1. Nahrungsmittelunverträglichkeiten (NMU)

In den vergangenen Jahren war eine geradezu explosionsartige Zunahme der Häufigkeit verschiedener Nahrungsmittelunverträglichkeiten zu beobachten. In diesem Zusammenhang ist auch festzustellen, dass immer mehr Personen es als „schick“ empfinden, an einer Unverträglichkeit zu leiden und dadurch eine NMU einer „Lifestyle-Erkrankung“ gleichgesetzt wird. Aufgrund des vermehrten Auftretens von Unverträglichkeiten wird deren Krankheitswert sowohl von Laien als auch in Fachkreisen kontrovers diskutiert. Neben der wachsenden Häufigkeit der NMU steigt parallel auch die Prävalenz verschiedener Allergien, sodass oftmals allergische Erkrankungen den NMU fälschlicherweise gleichgesetzt werden.<sup>81</sup>

Die Thematik rund um die Nahrungsmittelunverträglichkeit ist bezogen auf die zuvor aufgeführten Punkte sehr konfus und es herrscht zunehmend große Unkenntnis über die Hintergründe. Anlässlich dessen ist es von großer Bedeutung, einige Begriffe zu definieren und einen komprimierten Überblick zu geben.<sup>82</sup>

Laut Definition der Europäischen Akademie für Allergologie und klinische Immunologie (EAACI) werden unter Nahrungsmittelunverträglichkeiten alle reproduzierbaren, unerwünschten Reaktionen nach dem Verzehr von Lebensmitteln verstanden, unabhängig davon, ob sie erwartet oder unerwartet aufgetreten sind.<sup>83</sup>

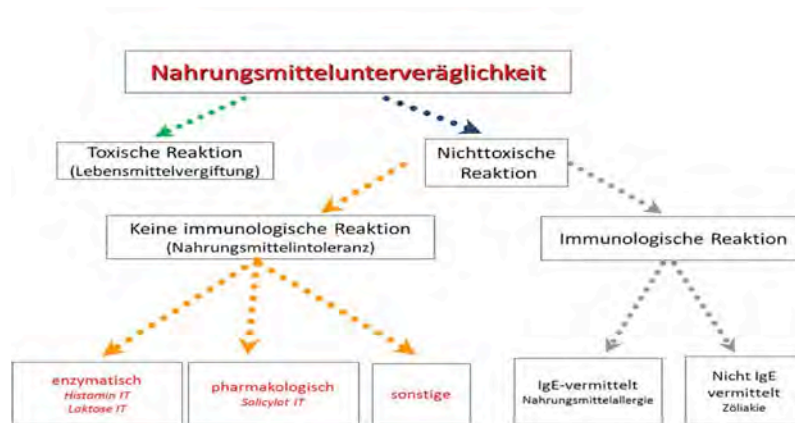
---

<sup>81</sup> Vogelreuter, 2012, S. 1

<sup>82</sup> Ebd.

<sup>83</sup> Bruijnzeel-Koomen C, et al., 1995, zitiert nach: Vogelreuter, 2012, S. 2

Die Nahrungsmittelunverträglichkeiten werden nach dem folgenden Schema eingeteilt:



84

Abbildung 1: Nahrungsmittelunverträglichkeit

Toxische Reaktionen sind Lebensmittelvergiftungen. An diesen kann grundsätzlich jeder erkranken. Die toxische Reaktion ist ausschließlich von der aufgenommenen Dosis des Toxins abhängig. Verursacht werden diese Reaktionen durch Bakterientoxine in Lebensmitteln, wie z.B. das Botulismustoxin in Konserven.<sup>85</sup>

Bei nicht-toxischen Reaktionen wird zwischen der immunologisch bedingten NMU (allergische Überempfindlichkeit = Lebensmittelallergie) und der nicht immunologische bedingten NMU (nicht-allergische Überempfindlichkeit = Lebensmittelintoleranz) unterschieden.<sup>86</sup>

Bei einer Variante der immunologischen Reaktion (Typ-I-Reaktion) bildet das körpereigene Immunsystem den Antikörper Immunglobulin E (IgE) gegen Proteine aus aufgenommenen Nahrungsmitteln. Hierbei lösen vermeintlich harmlose Lebensmittel, wie z.B. Kuhmilch, eine allergische Abwehrreaktion (Lebensmittelallergie) aus. Diese Fehlreaktion des Immunsystems ruft bei entsprechend veranlagten Menschen z.B. Beschwerden an der Haut, Juckreiz, Übelkeit oder Durchfall hervor. Im schlimmsten Fall kann es zu Herz- und Atemstillstand im Zuge eines anaphylaktischen Schocks kommen.<sup>87</sup>

<sup>84</sup> nutridis(o.J.)

<sup>85</sup> Vogelreuter, 2012, S. 2-3

<sup>86</sup> Vogelreuter, 2012, S. 2-3

<sup>87</sup> DGE, 2010; Vogelreuter, 2012, S. 2-3

Auf die Variante der nicht-IgE-vermittelten Reaktion (Typ-II-Reaktion bis Typ-IV-Reaktion) wird in dieser Arbeit nicht näher eingegangen, da diese Reaktion bis dato nur wenig erforscht ist.<sup>88</sup>

Die nichtallergische NMU oder auch Nahrungsmittelintoleranz genannt, erfolgt ohne Beteiligung des Immunsystems. Zum Teil jedoch entsprechen die Symptome denen der allergischen Sofortreaktionen. Dennoch sind diese systematisch und pathophysiologisch von der Lebensmittelallergie abzugrenzen. Bei der Nahrungsmittelintoleranz handelt es sich um Funktionsstörungen, die sich auf einen physiologischen Defekt begründen lassen und dadurch bei Patienten Beschwerden hervorrufen. Ein Beispiel hierfür ist die Laktoseintoleranz, bei der die Laktose nur unvollständig oder gar nicht verdaut wird. Grund hierfür ist die verminderte oder fehlende Produktion des Enzyms Laktase, was zu Symptomen wie Blähungen oder Durchfall führen kann. Diese Lebensmittelintoleranzen sind wesentlich weiter verbreitet als klassische Lebensmittelallergien, wovon schätzungsweise nur 2-3% der Erwachsenen und 4% der Kleinkinder betroffen sind, und trotzdem werden diese oft verwechselt oder als Allergien bezeichnet.<sup>89</sup>

Für Personen, die unter einer der oben beschriebenen Unverträglichkeiten leiden, ist es von großer Bedeutung, dass allergieauslösende Lebensmittel oder deren Inhaltsstoffe eindeutig und verständlich gekennzeichnet sind. Für Betroffene könnte es ansonsten verheerende Folgen nach sich ziehen.

#### **4.2. Nährwertangaben und gesunde Ernährung**

Ein gesunder Lebensstil mit viel Bewegung und eine ausgewogene Ernährung sind für das Wohlbefinden des Menschen sehr wichtig. Wer zusätzlich noch auf die täglich verzehrte Menge achtet und diese abwechslungsreich gestaltet, muss auf nichts verzichten. Die Lebensmittelwirtschaft bietet für diese Art der Ernährung eine große Vielfalt an Produkten.<sup>90</sup>

Ein aktuelles Thema der heutigen Ernährung ist, dass neben einer gesunden und ausgewogenen Ernährung der Genuss nicht zu kurz kommt. Dieser gehört zu einer hohen Lebensqualität und tut der Seele gut. Die positiven Gefühle, die durch das Genießen

---

<sup>88</sup> Vogelreuter, 2012, S. 6

<sup>89</sup> Vogelreuter 2012, S. 7-8; DGE, 2010; Ring et al, Deutsche Gesellschaft für Allergologie und klinische Immunologie et al., 2004, zitiert nach: Baltes und Matissek, 2011, S. 352

<sup>90</sup> BLL(o.J.)

auslöst werden, wirken sich neben Bewegung gut auf die Gesundheit des Menschen aus.<sup>91</sup>

Für den menschlichen Organismus hat jeder Nährstoff einen besonderen Wert. Die Hauptnährstoffe, die sogenannten Makronährstoffe, Kohlenhydrate, Proteine und Fett sind neben Wasser die Hauptbestandteile unserer Nahrung. Sie dienen als wichtigste Energielieferanten für den Menschen und werden zum Aufbau von Körpersubstanzen herangezogen. Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente sind die sogenannten Mikronährstoffe. Diese Stoffe dienen nicht der Energieversorgung, sondern haben katalytische und steuernde Eigenschaften und liefern lebensnotwendige Substanzen für den Körper.<sup>92</sup>

Der tägliche Bedarf an Energie und Nährstoffen ist von Mensch zu Mensch unterschiedlich und hängt von den unterschiedlichsten Einflüssen ab, vor allem von der körperlichen Aktivität, egal ob beruflich oder privat.<sup>93</sup>

Laut DGE sollte die Energiezufuhr sich aus mehr als 50 Prozent Kohlenhydraten, maximal 30 bis 35 Prozent Fett und 9 bis 11 Prozent Eiweiß zusammensetzen (15 Prozent Eiweiß gelten laut DGE als leichter zu realisieren und akzeptabel).

Die Zusammensetzung der Nährstoffe muss nicht mit einer Mahlzeit und auch nicht in einem Lebensmittel erreicht werden, sondern gilt für einen gesamten Tag. Die Balance zwischen Essen und Bewegen, also der Aufnahme und dem Verbrauch von Kalorien und ein „gesundes“ Verhältnis der Nährstoffe zueinander, sind zusätzlich von Bedeutung. Um ein gutes Maß zwischen den Komponenten gesunde Ernährung und Genuss zu finden, soll die Nährwertkennzeichnung weiterhelfen. Es werden u.a. der Kaloriengehalt und die Mengen an Kohlenhydraten, Eiweiß und Fett gekennzeichnet<sup>94</sup>.

---

<sup>91</sup> Hiebel, 2013

<sup>92</sup> Hesecker und Hesecker, 2010, S. 4-7; BLL, Ernährung; Baltes und Matissek, 2011, S. 2-3

<sup>93</sup> BLL(o.J.)

<sup>94</sup> BLL(o.J.)

## **5. Empirische Datenerhebung**

Dieses Kapitel der Arbeit beschreibt die empirische Datenerhebung. Es umfasst das Ziel der Umfrage, die Methodik der Umfrage, den Aufbau und Inhalt des Fragebogens und Pretest und die Datenauswertung.

### **5.1. Ziel der Umfrage**

Das Hauptziel der Untersuchung ist es, die Frage zu beantworten, ob die Lebensmittelinformationsverordnung ein Fortschritt für den Verbraucherschutz darstellt.

Um dieses Ziel erreichen zu können, ist es erforderlich, authentische und zutreffende Aussagen über den Kenntnisstand und das Verhalten von Verbrauchern im Bezug auf die Deklaration und die Aufmachung von Lebensmitteln treffen zu können.

### **5.2. Methodik der Umfrage**

Um die Hypothesen zu überprüfen, wurde eine quantitative Umfrage mit Hilfe eines standardisierten Fragebogens durchgeführt. Neben den vorgegebenen Antworten wurde auch die Möglichkeit gegeben, Fragen in offener Form auszufüllen. Die offenen Antworten waren teilweise eine logische Schlussfolgerung aus der vorangegangenen Frage, hauptsächlich aber wurden sie verwendet, um detailliertere Informationen zum Verbraucherverhalten zu bekommen. Auf die Gestaltung und den Aufbau des Fragebogens wird im nachfolgenden Teil näher eingegangen.

Der Fragebogen wurde den Probanden im Zuge einer schriftlichen Befragung zur Verfügung gestellt. Die Verteilung erfolgte zum großen Teil persönlich in den Räumen eines mittelständischen ländlichen Cafés mit Konditorei und Bäckerei. Dieser Ort wurde bewusst gewählt, da dort viele Alters- und Bildungsklassen vertreten sind und die Kunden dieses Geschäfts einen Bezug zum Lebensmitteleinkauf haben. Ein kleiner Teil der Umfrage wurde per E-Mail als PDF-Datei verschickt. Die Befragten wurden gebeten, den aufgefüllten Fragebogen innerhalb von 2 Wochen zurückzugeben.

Die Umfrage wurde schriftlich durchgeführt, um dadurch im Gegensatz zur Onlinebefragung einen besseren Querschnitt der Gesellschaft zu bekommen. Grund hierfür ist, dass nicht vorausgesetzt werden kann, dass jeder Befragte Zugang zum Internet hat.

Die Grundgesamtheit für das Thema dieser Bachelorarbeit bilden alle volljährigen Verbraucher, die einen eigenen Haushalt führen und für den Einkauf zuständig sind.



Die Teilnehmer dieser Untersuchungen waren hier, wie oben beschrieben, Bewohner einer ländlichen Gegend. Aus diesem Grund war ein Teil der Grundgesamtheit von vornherein ausgeschlossen. Zudem war es aus Kostengründen nicht möglich, die Grundgesamtheit zu befragen und somit wurde eine Teilerhebung in Form einer räumlich begrenzten Stichprobe durchgeführt.

### **5.3. Aufbau und Inhalt des Fragebogens und Pretest**

Der Fragebogen besteht aus 44 Fragen und wird in 6 Abschnitte eingeteilt. Nicht jeder Teilnehmer hat alle Fragen beantwortet, da manche Fragen durch die Antwortmöglichkeit vorangegangener Fragen logisch ausgeschlossen wurden. Bei der Erstellung des Fragebogens wurde darauf geachtet, dass die relativ große Anzahl an Fragen einfach und mit geringem Zeitaufwand bearbeitet werden können, um die Abbruchquote so gering wie möglich zu halten. Der Großteil der Fragen besteht aus geschlossenen Fragen, die abhängig von der Wahl der Antwort durch offene Fragen ergänzt wurden.

Inhalt der Abschnitte:

#### 1. Lebensmittelunverträglichkeit (Frage 1-3)

Der erste Block beschäftigt sich mit der Frage, ob der Befragte<sup>95</sup> an einer Lebensmittelunverträglichkeit leidet. Je nach Beantwortung der Frage wurden weitere offene Fragen zur Benennung der Unverträglichkeit und deren Auswirkungen gestellt. Da die Allergenkennzeichnung eine wichtige Neuerung der LMIV darstellt, wurde dieser Fragenblock am Anfang des Bogens bewusst gewählt, um die Anzahl der Betroffenen festzustellen.

#### 2. Kaufstätte (Frage 4-6)

In diesem Teil wurde abgefragt, wo der Verbraucher seine Fleisch-/ Wurstwaren und Brot/ Brötchen einkauft. Zudem wurde er aufgefordert, seine bevorzugte Kaufstätte zu nennen. Hierdurch sollte zusammengefasst werden, wo und mit welcher Neigung der Befragte einkauft.

#### 3. Kennzeichnung und Information (Frage 7-20)

In diesem großen Themenblock wurde erfragt, ob der Verbraucher auf die Kennzeichnung von Lebensmitteln achtet und aus welchen Gründen er dies tut. Weiterhin wurde gefragt,

---

<sup>95</sup> Der Begriff „Befragte“ wird im weiteren Verlauf der Arbeit immer in der männlichen Form gebraucht. Diese schließt die weibliche Form mit ein.

ob und wie gut er die Kennzeichnung versteht und wie wichtig diese für ihn ist. Zudem wurde dem Befragten die Möglichkeit gegeben, je nach Beantwortung der vorangegangenen Frage seine Erwartungen als offene Antwort zu formulieren.

Hierdurch sollten Rückschlüsse darüber gezogen werden, ob der Verbraucher die Kennzeichnung für wichtig hält und ob er die Menge an Informationen verstehen und verarbeiten kann. Weiterhin sollte das Stimmungsbild und die Erwartungen des Verbrauchers im Bezug auf Information und Kennzeichnung wiedergespiegelt werden.

#### 4. Ernährungs- und Bewegungsverhalten (Frage 21-30)

In diesem Abschnitt wurden Fragen über den eigenen Kenntnisstand der Nährwerte und deren tägliche Abdeckung und das persönliche Ernährungs- und Bewegungsverhalten gestellt.

Diese Fragen sollten klären, ob es einen Zusammenhang zwischen dem Ernährungsverhalten der Befragten und deren Beachtung der Kennzeichnung gibt.

#### 5. Lebensmittelrecht und -sicherheit (Frage 31-40)

Dieser Teil des Fragebogens befasste sich mit den Kenntnissen über die Lebensmittelinformationsverordnung, den Forderungen/ Erwartungen an das Lebensmittelrecht und dem Vertrauen in die Lebensmittelsicherheit und deren Risiken. Auch hier wurde wieder die Möglichkeit gegeben, je nach Beantwortung der vorangegangenen Frage die Antwort offen zu formulieren.

Mit Hilfe dieser Fragen sollte der Kenntnisstand der Befragten im Bezug auf das Lebensmittelrecht erörtert und das Vertrauen in das Lebensmittelrecht ermittelt werden.

#### 6. Demografische Angaben (Fragen 41-44)

Zum Ende des Fragebogens wurden demografische Angaben abgefragt. Die Gewichtangabe, die Größe, die Altersangabe und der Beruf wurden in Form von offenen Fragen dargestellt. Bei der Wahl des Geschlechts wurde eine geschlossene Frage mit einer Einfachnennung verwendet.

Vor der offiziellen Verteilung des Fragebogens wurde er durch Personen im näheren Bekanntheitskreis des Autors auf Verständlichkeit und Durchführbarkeit getestet. Aufgrund der Durchführungsergebnisse und des Feedbacks der Befragten wurde die Reihenfolge im Fragebogen optimiert und punktuell Fragen entfernt, die der Beantwortung der Forschungsfrage nicht dienlich waren. Nach Veränderung des Fragebogens wurde die neue Version anschließend in den offiziellen Umlauf gebracht.

Um die Ergebnisse der Umfrage nicht zu verfälschen, wurden die Personen aus dem ersten Pretest von der finalen Befragung ausgeschlossen.

#### **5.4. Datenauswertung**

Die Auswertung der Daten erfolgte mit Hilfe des Programms Microsoft Office Excel 2010 und der Statistiksoftware SPSS Statistics Version 22.0. Zu Beginn erfolgte die Codierung der einzelnen Antwortmöglichkeiten der verschiedenen Fragen zur besseren Veranschaulichung der Ergebnisse und zur Vereinfachung der Auswertung mit Zahlen. Die Durchführung von Signifikanztests erfolgte stets bei einem Signifikanzniveau  $p = 0.05$  bzw. einer Fehlerwahrscheinlichkeit von  $\alpha = 5\%$ .

## 6. Ergebnisse

In diesem Kapitel der Arbeit werden die Ergebnisse des Fragebogens vorgestellt. Es erfolgt zunächst die Beschreibung der Stichprobe und abschließend werden die Ergebnisse präsentiert, die für die Untersuchung der Hypothesen relevant sind. Bei den offenen Fragen werden die am häufigsten genannten Antworten kurz wiedergegeben. Alle gegebenen Antworten befinden sich im Anhang.

### 6.1. Beschreibung der Stichprobe

Im Zuge der Umfrage wurden 120 Fragebögen verteilt. 110 Fragebögen wurden von den Befragten zurückgeschickt, 10 Teilnehmer<sup>96</sup> haben keinen ausgefüllten Fragebogen zur Verfügung gestellt.

Von den 110 Fragebögen konnten 3 nicht in die Auswertung mit einbezogen werden, da zu große Lücken in der Beantwortung vorlagen. Daraus ergibt sich eine Stichprobengröße von  $n = 107$ .

Von den 107 Teilnehmern waren 29 Personen männlich und 78 Personen weiblich. Der jüngste Teilnehmer war 17 Jahre alt, der älteste 78 Jahre, dadurch ergibt sich ein Bereich von  $r = 61$ . Der Mittelwert der Stichprobe liegt bei 38.54, der Median bei 32. Dies wird auch in Tabelle 2 nochmals veranschaulicht.

In der Tabelle 1 sind die Alterskategorien und deren prozentuale Verteilung zu sehen. Der Kolmogorov-Smirnov-Test hat bei der Variablen „Alter“ keine Normalverteilung ergeben.

---

<sup>96</sup> Der Begriff „Teilnehmer“ wird im weiteren Verlauf der Arbeit immer in der männlichen Form gebraucht. Diese schließt die weibliche Form mit ein.

**Tabelle 1: Alterskategorien der 107 Teilnehmer der Umfrage und Statistik zur Altersverteilung**

Alterskategorien	Anzahl	Prozent	Kumulierte Prozent
unter 25	16	14,95	14,95
25 - 29	25	23,36	38,31
30 - 39	20	18,69	57,01
40 - 49	16	14,95	71,96
50- 59	20	18,69	90,65
über 60	10	9,35	100,00
Gesamt	107	100	
N	107		
Mittelwert	38,54		
Median	32,00		
Bereich	61		
Minimum	17		
Maximum	78		

Zusätzlich zum Alter wurden die Teilnehmer nach ihrer Größe und ihrem Gewicht gefragt. Der Mittelwert beim Gewicht liegt bei 69,85 (Median = 66), bei der Größe bei 170,78 (Median = 170). Der größte Proband ist 196 cm groß, der kleinste 154 cm. Der Schwerste hatte ein Gewicht von 118 kg, der leichteste 47 kg. Vier Personen haben keine Angaben zum Gewicht gemacht, bei der Größe war es eine Person. Aus diesem Grund ist n hier 103 bzw. 106.

**Tabelle 2: Statistik Größe und Körpergewicht der Befragten**

	Körpergewicht	Größe
N	103	106
Mittelwert	69,85	170,78
Median	66,00	170,00
Minimum	47	154
Maximum	118	196

An der Umfrage nahmen, wie im Anhang III zu sehen ist, Personen aus unterschiedlichen Tätigkeitsbereichen und Branchen teil.

## 6.2. Darstellung der Ergebnisse

Auf die einleitende Frage, ob die Befragten eine Lebensmittelunverträglichkeit haben oder nicht, wurden folgende in Tabelle 2 dargestellten Antworten gegeben.

**Tabelle 3: Frage 1. „Habe Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit?“**

	Häufigkeit	Gültige Prozent	Kumulative Prozente
ja	20	18,7	18,7
nein	71	66,4	85,0
weiß nicht	6	5,6	90,7
nie nachgeforscht	10	9,3	100,0
Gesamtsumme	107	100,0	

Von 107 Befragten haben 20 (18,7%) eine Lebensmittelunverträglichkeit, 71 (66,4%) haben keine Unverträglichkeit, sechs (5,6%) wissen es nicht und zehn (9,3%) haben diesbezüglich noch keine Nachforschungen betrieben, jedoch geht es diesen zehn Personen nach dem Essen des Öfteren schlecht. Somit hat der Großteil der Stichprobe keine Lebensmittelunverträglichkeiten. Diese Ergebnisse werden im weiteren Verlauf der Auswertung nochmals herangezogen.

Die nachfolgende Frage baut auf Frage 1 auf. Diese offene Frage „Wenn ja, welche Nahrungsmittel bzw. -bestandteile vertragen Sie nicht?“ beantworteten 28 der Befragten. Zum einen die Personen, die die Frage zuvor mit „ja“ beantwortet hatten. Die restlichen sieben Antworten kamen von Befragten, die mit „weiß nicht“ oder „mir geht es nach dem Essen öfter schlecht, aber ich habe noch nicht nachgeforscht, warum“ geantwortet haben. Am häufigsten wurden hier Laktose bzw. Milchprodukte genannt, gefolgt von verschiedenen Obstsorten bzw. Fruktose und rohem Gemüse. Auch Nüsse waren unter den Mehrfachnennungen. Histamin, Weizen und Gluten wurden jeweils zwei bis dreimal genannt.

Weiterhin wurde gefragt: „Wie sind die Auswirkungen, wenn Sie ein Lebensmittel essen, welches Sie nicht vertragen?“ Auf diese Frage haben 32 der Befragten geantwortet. Auch hier wurde die Frage wieder von den 20, die mit „ja“ bei Frage eins geantwortet haben

beantwortet und die restlichen 12 Antworten gaben die Personen, die es nicht wissen bzw. denen es nach dem Essen öfter schlecht geht, jedoch nicht wissen warum. Die zahlreichsten Antworten waren hier Magen- bzw. Verdauungsprobleme wie z.B. Unwohlsein, Übelkeit, Blähungen, Diarrhö bis hin zum Erbrechen. Auch Hautausschläge und Atemprobleme wurden wiederholt genannt. Müdigkeit, Benommenheit, Stimmungsschwankungen und Energielosigkeit bis hin zum Sekundenschlaf während der Autofahrt gaben die Befragten als Auswirkung an.

Um weitere Informationen über das Kaufverhalten der Teilnehmer zu erfahren, wurden diese gefragt, wo sie ihre Fleisch- und Wurstwaren kaufen bzw. wo ihr Brot und ihre Brötchen. Bei beiden Fragen waren Mehrfachnennungen möglich.

Nachfolgende Diagramme zeigen die Ergebnisse der Frage 4 und 5.

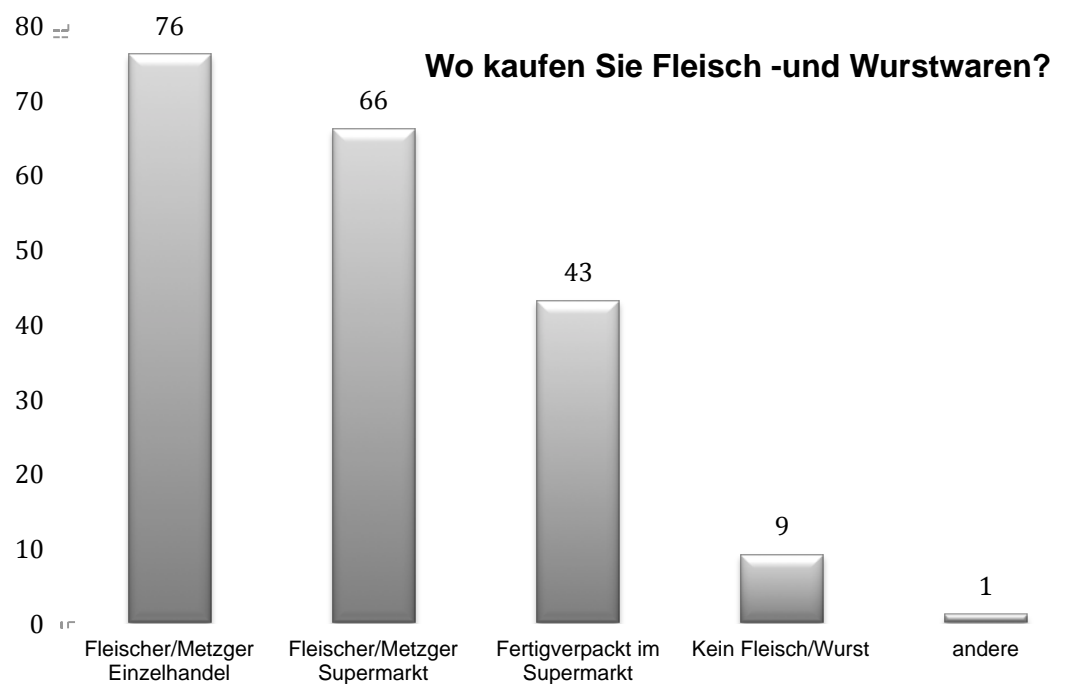


Abbildung 2: Frage 4. „Wo kaufen Sie Fleisch- und Wurstwaren?“



**Abbildung 3: Frage 5. „Wo kaufen Sie Brot und Brötchen?“**

76 Personen kaufen ihre Fleisch und Wurstwaren im Einzelhandel, 66 beim Fleischer/Metzger im Supermarkt, 43 fertigverpackt im Supermarkt und 9 essen kein Fleisch. 1 Person gab an, keine der Auswahlmöglichkeiten zu nutzen.

Ihr Brot und Brötchen kaufen 46 Personen beim Bäcker im Supermarkt, 30 nutzen die Selbstbedienungstheke im Supermarkt, 94 kaufen bei einem Bäcker mit weniger als 5 Filialen ein, 1 am Kiosk und 5 nutzen andere Möglichkeiten.

**Tabelle 4: Frage 6. „Wo kaufen Sie am meisten ein? Bitte nur eine Nennung.“**

	Häufigkeit	Gültige Prozent	Kumulative Prozente
Discounter (z.B. Aldi, Lidl)	27	25,2	25,2
Reformhaus	4	3,7	29,0
Biosupermarkt	6	5,6	34,6
Supermarkt (z.B. Edeka, REWE)	49	45,8	80,4
Fachgeschäft (Bäckerei, Metzgerei)	21	19,6	100,0
Gesamtsumme	107	100,0	



**Tabelle 5: Frage 7. „Wenn Sie eine Fertigpackung kaufen, schauen Sie auf die Zutatenliste?“**

	Häufigkeit	Gültige Prozent	Kumulative Prozente
immer	8	7,5	7,5
meistens	26	24,3	31,8
häufig	23	21,5	53,3
selten	36	33,6	86,9
nie	14	13,1	100,0
Gesamtsumme	107	100,0	

8 Befragte (7,5%) schauen beim Kauf von Fertigverpackungen immer auf die Zutatenliste, 26 (24,3%) tun dies meistens, 23 (21,5%) häufig, 36 (33,6) selten und 14 (13,1%) nie.

Im Zuge der Auswertung der Ergebnisse der Befragung und für die Untersuchung der aufgestellten Hypothese wurden die Ergebnisse der Fragen „Haben Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit?“ und „Wenn Sie eine Fertigverpackung kaufen, schauen Sie dann auf die Zutatenliste?“ miteinander verglichen.

Für die Auswertung wurde der Chi-Quadrat-Test angewendet.

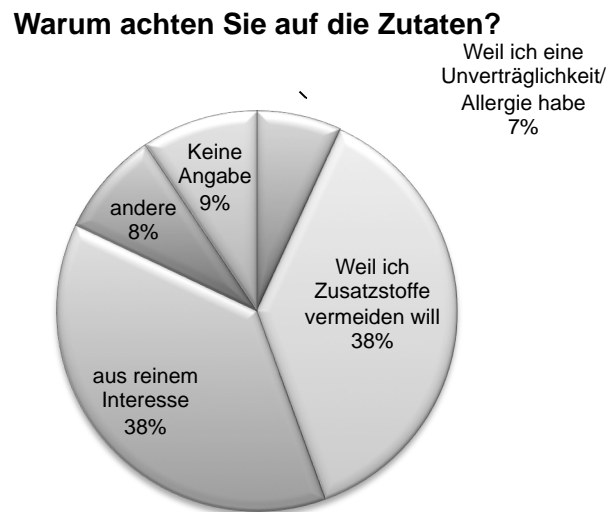
Nachfolgende Tabelle zeigt die Häufigkeitsverteilung und die prozentuale Verteilung der Variablen beider Fragen.

**Tabelle 6: Kreuztabelle „Schauen Sie beim Kauf einer Fertigpackung auf die Zutatenliste?“ und „Haben Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit?“**

			Haben Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit				Gesamtsumme
			ja	nein	weiß nicht	nie nachgefragt	
Schauen Sie auf Zutatenliste bei FP?	immer	Anzahl	2	4	1	1	8
		%	10,0%	5,6%	16,7%	10,0%	7,5%
	meistens	Anzahl	7	17	0	2	26
		%	35,0%	23,9%	0,0%	20,0%	24,3%
	häufig	Anzahl	2	19	1	1	23
	%	10,0%	26,8%	16,7%	10,0%	21,5%	
	selten	Anzahl	5	24	3	4	36
		%	25,0%	33,8%	50,0%	40,0%	33,6%
	nie	Anzahl	4	7	1	2	14
		%	20,0%	9,9%	16,7%	20,0%	13,1%
Gesamtsumme		Anzahl	20	71	6	10	107
		%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%

Von den Testpersonen, die eine Lebensmittelunverträglichkeit aufweisen, schauen 2 (10%) immer auf die Zutatenliste und 7 (35%) meistens auf die Zutatenliste von Fertigverpackungen. Der Qui-Quadrat-Test hat ergeben (Qui-Quadrat = 9,32;  $p = 0,675$ ), dass das Bestehen bzw. Nichtbestehen einer Lebensmittelunverträglichkeit keine Auswirkungen auf das Achten auf die Zutatenliste hat.

Im Diagramm ist zu sehen, weshalb die Befragten beim Kauf von Lebensmitteln auf die Zutaten achten.



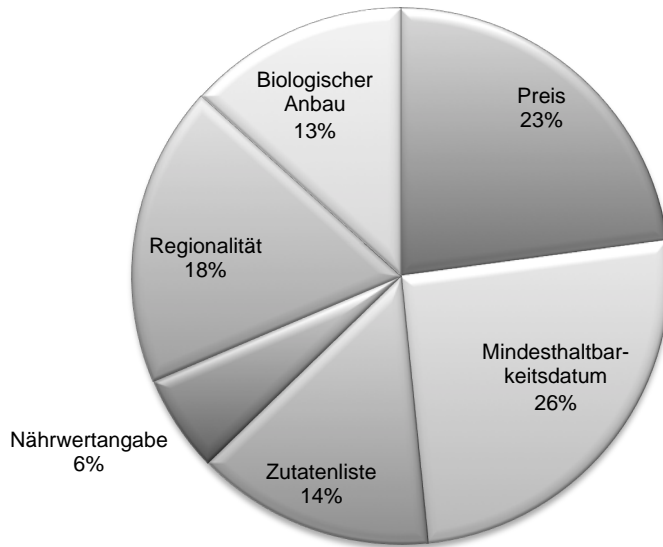
**Abbildung 4: Frage 8. „Warum achten Sie auf die Zutaten?“**

7% (8 Personen) achten auf die Zusatzstoffe, da sie eine Unverträglichkeit haben, 38% (44 Personen) wollen Zusatzstoffe vermeiden, 38% (44 P.) tun dies aus reinem Interesse, 8% (10 P.) haben andere Gründe und 7% (11 P.) machten keine Angaben.

Auf die Frage 9, ob Lebensmittel stehen gelassen werden, wenn Zusatzstoffe enthalten sind, antworteten 24 (22,4%) mit ja, 19 (17,8%) nein, ich kaufe es, denn Zusatzstoffe sind mir egal, 43 (40,2%) ich suche nach einer Alternative, wenn ich keine finde, dann nehme ich es doch mit, 19 (17,8%) ich suche nach einer Alternative und wenn ich keine finde, sehe ich vom Kauf ab, 2 (1,9%) machten keine Angaben.

Die folgende Abbildung stellt dar, worauf die befragten Verbraucher beim Kauf von Lebensmitteln am meisten achten.

**Worauf achten Sie beim Kauf von Lebensmitteln am meisten?**



**Abbildung 5: Frage 10. „Worauf achten Sie beim Einkauf von Lebensmitteln am meisten?“**

Die nachfolgenden Tabellen zeigen die Ergebnisse der Frage, wie wichtig die folgenden Punkte bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln sind. Abgefragt wurden Mindesthaltbarkeitsdatum, Zutatenliste, Preis, Nährwertangaben und Herkunft. Die Antwortmöglichkeiten waren vorgegeben. Sie lauteten wie folgt: 1 = „sehr wichtig“, 2 = „wichtig“, 3 = „nicht sehr wichtig“, 4 = „überhaupt nicht wichtig“. Getestet wurden zudem der Mittelwert und der Median.

**Tabelle 7: Frage 11: „Für wie wichtig empfinden Sie die folgenden Punkte bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln?“**

	MDH	Zutatenliste	Preis	Nährwertangaben	Herkunft
N Gültig	107	107	107	107	107
Mittelwert	1,65	1,74	1,93	2,35	1,79
Median	1,00	2,00	2,00	2,00	2,00

Das Mindesthaltbarkeitsdatum hat mit einem Mittelwert von 1,65 und einem Median von 1,00 für die Befragten den höchsten Wichtigkeitsgrad bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln.

**Tabelle 8: Zu Frage 11. Mindesthaltbarkeitsdatum**

		Häufigkeit	Gültige Prozent	Kumulative Prozente
Gültig	sehr wichtig	54	50,5	50,5
	wichtig	39	36,4	86,9
	nicht sehr wichtig	11	10,3	97,2
	überhaupt nicht wichtig	3	2,8	100,0
	Gesamtsumme	107	100,0	

50,5% der Teilnehmer ist das Mindesthaltbarkeitsdatum sehr wichtig, 36,4% wichtig, 10,3% nicht sehr wichtig, 2,8% überhaupt nicht wichtig.

**Tabelle 9: Zu Frage 11 Zutatenliste**

		Häufigkeit	Gültige Prozent	Kumulative Prozente
Gültig	sehr wichtig	45	42,1	42,1
	wichtig	48	44,9	86,9
	nicht sehr wichtig	11	10,3	97,2
	überhaupt nicht wichtig	3	2,8	100,0
	Gesamtsumme	107	100,0	

42,1% ist die Zutatenliste sehr wichtig, 44,9% wichtig, 10,3% nicht sehr wichtig, 2,8% überhaupt nicht wichtig.

**Tabelle 10: Zu Frage 11. Preis**

		Häufigkeit	Gültige Prozent	Kumulative Prozente
Gültig	sehr wichtig	31	29,0	29,0
	wichtig	53	49,5	78,5
	nicht sehr wichtig	23	21,5	100,0
	Gesamtsumme	107	100,0	

29% ist der Preis sehr wichtig, 49,5% wichtig, 21,5% nicht sehr wichtig. Keinem der Befragten ist der Preis überhaupt nicht wichtig.

**Tabelle 11: Zu Frage 11. Nährwertangaben**

		Häufigkeit	Gültige Prozent	Kumulative Prozente
Gültig	sehr wichtig	15	14,0	14,0
	wichtig	51	47,7	61,7
	nicht sehr wichtig	30	28,0	89,7
	überhaupt nicht wichtig	11	10,3	100,0
	Gesamtsumme	107	100,0	

14,0% ist die Nährwertangabe bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln sehr wichtig, 47,7% wichtig, 28,0% nicht sehr wichtig und 10,3% überhaupt nicht wichtig.

**Tabelle 12: Zu Frage 11. Herkunft**

	Häufigkeit	Gültige Prozent	Kumulative Prozente
Gültig sehr wichtig	39	36,4	36,4
wichtig	54	50,5	86,9
nicht sehr wichtig	12	11,2	98,1
überhaupt nicht wichtig	2	1,9	100,0
Gesamtsumme	107	100,0	

Die Herkunft bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln ist 36,4% sehr wichtig, 50,5% wichtig, 11,2% nicht sehr wichtig und 1,9% überhaupt nicht wichtig.

Auf die Frage, ob die Teilnehmer die Auflistung der Zutaten auf Lebensmittelpackungen klar verständlich finden, antworteten 2 (1,9%) mit „immer“, 48 (45,3%) „meistens“, 52 (49,1%) „selten“ und 4 (3,8%) „nie“.

Zusätzlich wurden in der nächsten Frage 3 Aussagen vorgegeben und gefragt, welcher dieser Aussage zugestimmt wurde.

1 = Aussage 1: „Die Kennzeichnung von Lebensmitteln ist ausreichend und übersichtlich.“

2 = Aussage 2: „Die Kennzeichnung von Lebensmitteln ist übermäßig und unübersichtlich.“

3 = Aussage 3: „Die Kennzeichnung von Lebensmitteln ist nicht ausreichend.“

Das Ergebnis war, dass 25 (23,6%) die Aussage 1, 36 (43,4%) die Aussage 2 und 35 (33,0%) die Aussage 3 als Antwort angaben.

**Tabelle 13: Frage 12. „Finden Sie die Auflistung der Zutaten auf Lebensmittelpackungen klar verständlich?“**

	Häufigkeit	Gültige Prozent	Kumulative Prozente
immer	2	1,9	1,9
meistens	48	45,3	47,2
selten	52	49,1	96,2
nie	4	3,8	100,0
Gesamtsumme	106	100,0	

**Tabelle 14: Mittelwert und Standardabweichung zu Frage 12.**

N	Gültig	106
Mittelwert		2,55
Standardabweichung		,604

Der Mittelwert der Frage 12 liegt bei 2,55, dadurch liegt der Mittelwert der Beantwortung zwischen den Antworten „meistens“ und „selten“. Die Standardabweichung beträgt hier 0,604.



**Tabelle 15: Frage 13. „Welcher Aussage stimmen Sie zu?“**

	Häufigkeit	Gültige Prozent	Kumulative Prozente
Die Kennzeichnung von Lebensmitteln ist ausreichend und übersichtlich	25	23,6	23,6
Die Kennzeichnung von Lebensmitteln ist übermäßig und unübersichtlich	46	43,4	67,0
Die Kennzeichnung ist nicht ausreichend	35	33,0	100,0
Gesamtsumme	106	100,0	

Die Frage, ob sie sich bei Lebensmittelfertigpackungen ausreichend über die Inhaltsstoffe informiert fühlen, antworteten 31 (29,2%) mit ja, 58 (54,7%) mit nein und 17 (16%) mit „ist mir egal“. Der deutlich größere Teil der Befragten findet sich nicht ausreichend über die Inhaltsstoffe auf Lebensmittelverpackungen informiert.

**Tabelle 16: Frage 14. „Fühlen Sie sich bei Lebensmittelfertigpackungen ausreichend über die Inhaltsstoffe informiert?“**

	Häufigkeit	Gültige Prozent	Kumulative Prozente
ja	31	29,2	29,2
nein	58	54,7	84,0
Ist mir egal	17	16,0	100,0
Gesamtsumme	106	100,0	

Ein Teilnehmer hat auf die 3 oben genannten Fragen keine Antwort gegeben und somit sind diese nicht in die Bewertung eingegangen. Somit ergab sich hier n = 106.

Frage 15 „Wenn nein, welche Informationen erwarten Sie noch“ ist eine offene Frage und baut auf die vorherige Frage „Fühlen Sie sich bei Lebensmittelfertigpackungen ausreichend über die Inhaltsstoffe informiert?“ auf. Hier gaben 47 Personen eine Antwort, d.h. 11 Personen, die sich nicht ausreichend informiert fühlen, gaben nicht an, welche Informationen ihnen noch fehlen. Hier steht die Herkunft an erster Stelle der Nennungen. Auch hervorzuheben ist, dass viele der Verbraucher die Informationen auf den Packungen nicht verstehen und sie sich einfachere bzw. verständlichere Angaben wünschen und die Zusammensetzung der Produkte „detaillierter“ beschrieben werden soll. Als Beispiel sind hier die E-Nummern zu nennen, hier erwarten die Verbraucher die genauen Bezeichnungen. Auch an Fremdwörtern stören sich die Befragten zum Teil. Die Befragten gaben auch an, dass die Inhaltsstoffe genauer bzw. klarer benannt werden sollen, so dass auch für „Laien“ klar verständlich wird, „welcher Inhaltsstoff, was ist“. Ein weiteres Beispiel sind außerdem die Gewürze, hier erwarten die Verbraucher ebenfalls genauere Bezeichnungen. Auch wurde an dieser Stelle gesagt, dass eine Ampelkennzeichnung erwartet wird. Wenige der Befragten gaben an, dass Geschmacksverstärker genauer gekennzeichnet werden sollen.

Bei der Frage, ob sich die Teilnehmer in Geschäften, wo Lebensmittel nicht fertig verpackt sind, ausreichend über Inhaltsstoffe informiert fühlen, antworteten 62 (57,9%) mit ja und 45 (42,1%) mit nein.

**Tabelle 17: Frage 16 „Fühlen Sie sich in Geschäften, wo die Lebensmittel nicht fertig abgepackt sind, ausreichend über die Inhaltsstoffe informiert?“**

	Häufigkeit	Gültige Prozent	Kumulative Prozente
ja	62	57,9	57,9
nein	45	42,1	100,0
Gesamtsumme	107	100,0	

Auch Frage 17 war eine offene Frage, die beantwortet werden sollte, wenn die vorherige Frage: „Fühlen Sie sich in Geschäften, wo Lebensmittel nicht fertig abgepackt sind, ausreichend über die Inhaltsstoffe informiert?“ mit „nein“ beantwortet wurde. Auch hier sollte erläutert werden, welche Informationen noch erwartet werden. Von den 45 Personen, die mit „nein“ in Frage 16 geantwortet haben, gaben 32 hier eine Antwort. Auch bei dieser Frage wurde mehrmals angegeben, dass Auskünfte über die Herkunft erwartet werden. Einzelne Verbraucher berichteten, dass die Informationen selbst erfragt werden

müssen. Es wurde mehrmals geschildert, dass die Inhaltsstoffe generell einfacher zugänglich gemacht werden sollen, z.B. indem diese im Verkaufsraum ausliegen, ohne dass das Personal gefragt werden muss und sich der Verbraucher selbstständig informieren kann(z.B. in Form von Ordnern). Einzelne gaben auch an, dass das Personal oft nicht genügend geschult ist. Einigen Befragten würde es jedoch ausreichen, wenn das Personal die nötigen Kenntnisse über die verschiedenen Produkte aufweisen kann.

Die Nachfolgende Tabelle gibt an, ob die Verbraucher auf die Zutatenliste im Fleischer-Verkaufsraum schauen.

**Tabelle 18: Frage 18. „Schauen Sie beim Metzger und Co. auf die Zusatzstoffliste, die im Verkaufsraum ausliegt?“**

	Häufigkeit	Gültige Prozent	Kumulative Prozente
Gültig ja	17	15,9	15,9
nein	85	79,4	95,3
Ist mir egal	5	4,7	100,0
Gesamtsumme	107	100,0	

Weiterhin wurde die Frage gestellt, ob die Teilnehmer sich ausreichend über die Herkunft von Lebensmitteln informiert fühlen. 66 Probanden (61,7%) fühlen sich ausreichend über die Herkunft von Lebensmitteln informiert, 41 (38,3%) sind diese Informationen nicht ausreichend.

**Tabelle 19: Frage 19. „Fühlen Sie sich ausreichend über die Herkunft von Lebensmitteln informiert?“**

	Häufigkeit	Gültige Prozent	Kumulative Prozente
ja	66	61,7	61,7
nein	41	38,3	100,0
Gesamtsumme	107	100,0	

Auch Frage 20 war eine offene Frage. Hier sollten die Befragten, die Frage 19: „Fühlen Sie sich ausreichend über die Herkunft von Lebensmitteln informiert“ mit „nein“ beantwortet haben, schildern, bei welchen Lebensmitteln noch genauere Angaben erwartet werden. Von 41 Personen, die Frage 19 mit „nein“ beantwortet haben, gaben 38 Personen eine Antwort. Generell wurden hier fast alle Lebensmittel-Gruppen genannt.

Ganz klar hervorzuheben sind hier die Fleisch- und Wurstwaren. Generell wurden tierische Produkte oft genannt. Neben Fleisch und Wurst auch Milch und deren Erzeugnisse. Jedoch auch bei Obst und Gemüse erwarten die Endverbraucher genauere Angaben über die Herkunft.

Wie in unten stehender Tabelle zu ersehen ist, achten nur 0,9% der Befragten immer auf die Nährwerte eines Lebensmittels, 13,1% tun dies meistens, 28,0% häufig. 40,2% und damit der höchste Wert achten selten darauf, 15,9% nie und 1,9% nur bei einer Diät.

**Tabelle 20: Frage 21. „Achten Sie auf die Nährwerte eines Lebensmittels?“**

	Häufigkeit	Gültige Prozent	Kumulative Prozente
immer	1	,9	,9
meistens	14	13,1	14,0
häufig	30	28,0	42,1
selten	43	40,2	82,2
nie	17	15,9	98,1
nur bei Diät	2	1,9	100,0
Gesamtsumme	107	100,0	

Weiter wurde gefragt, ob die Verbraucher eine Nährwerttabelle besitzen, ob sie ihren täglichen Nährwertbedarf kennen und ob sie diesen täglich abdecken. Die Antworten werden in den folgenden 3 Tabellen dargestellt.

**Tabelle 21: Frage 22. „Besitzen Sie eine Nährwerttabelle?“**

	Häufigkeit	Gültige Prozent	Kumulative Prozente
ja	21	19,6	19,6
nein	86	80,4	100,0
Gesamtsumme	107	100,0	

**Tabelle 22: Frage 23. „Kennen Sie Ihren täglichen Nährwertbedarf?“**

	Häufigkeit	Gültige Prozent	Kumulative Prozente
ja	35	32,7	32,7
nein	72	67,3	100,0
Gesamtsumme	107	100,0	

**Tabelle 23: Frage 24. „Achten Sie darauf, Ihren täglichen Nährwertbedarf abzudecken?“**

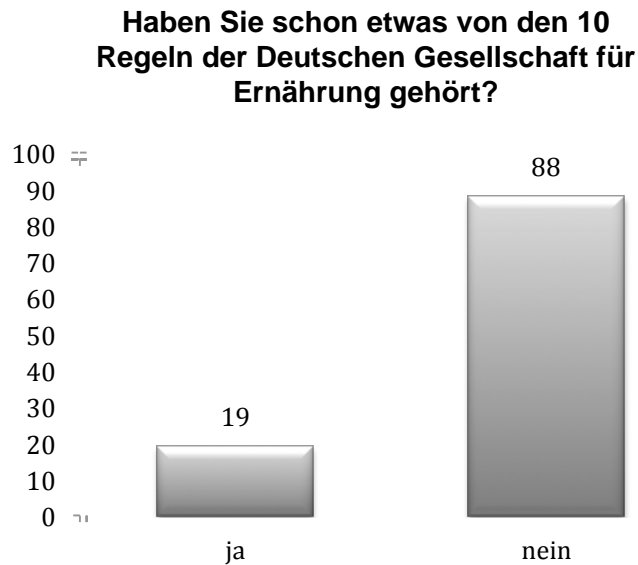
	Häufigkeit	Gültige Prozent	Kumulative Prozente
ja	22	20,6	20,6
nein	85	79,4	100,0
Gesamtsumme	107	100,0	

Folgende Tabelle gibt an, wie viel Obst und Gemüse die Verbraucher täglich verzehren.

**Tabelle 24: Frage 25. „Wie viel Obst und Gemüse essen Sie ca. am Tag?“**

	Häufigkeit	Gültige Prozent	Kumulative Prozente
1 Hand voll	25	23,4	23,4
2 Hände voll	34	31,8	55,1
3 Hände voll	29	27,1	82,2
4 Hände voll	11	10,3	92,5
5 Hände voll	2	1,9	94,4
Fast überhaupt kein Obst und Gemüse	6	5,6	100,0
Gesamtsumme	107	100,0	

Die nächste Abbildung zeigt, wie viele der Befragten schon etwas von den 10 Regeln der DGE gehört haben.



**Abbildung 6: Frage 26. „Haben Sie schon etwas von den 10 Regeln der DGE gehört?“**

Nachstehende Tabelle zeigt wie viele Verbraucher täglich kochen und wie viele dies nicht tun.

**Tabelle 25: Frage 27. „Kochen Sie in der Regel täglich?“**

	Häufigkeit	Gültige Prozent	Kumulative Prozente
ja	83	77,6	77,6
nein	24	22,4	100,0
Gesamtsumme	107	100,0	

102 Befragten (95,3%) ist gesunde Ernährung wichtig, nur 5 (4,7%) haben diese Frage mit nein beantwortet.

**Tabelle 26: Frage 28. „Ist Ihnen Gesunde Ernährung wichtig?“**

	Häufigkeit	Gültige Prozent	Kumulative Prozente
ja	102	95,3	95,3
nein	5	4,7	100,0
Gesamtsumme	107	100,0	

Im Zuge der Auswertung wurde auch der Zusammenhang zwischen gesunder Ernährung und dem Achten auf die Zutatenliste bei Fertigverpackungen untersucht. In diesem Zuge kam die Auswertung durch eine Kreuztabelle mit dem Qui-Quadrat-Test zur Anwendung. Die Ergebnisse sind in der nachfolgenden Tabelle dargestellt.

**Tabelle 27: Kreuztabelle „Schauen Sie auf die Zutatenliste bei Fertigpackungen?“ und "Ist Ihnen gesunde Ernährung wichtig?"**

			28. Ist Ihnen gesunde Ernährung wichtig?		Gesamtsumme
			ja	nein	
Schauen Sie auf immer Zutatenliste bei Fertigverpackungen?	meistens	Anzahl	8	0	8
		%	7,8%	0,0%	7,5%
	häufig	Anzahl	26	0	26
		%	25,5%	0,0%	24,3%
	selten	Anzahl	23	0	23
		%	22,5%	0,0%	21,5%
nie	Anzahl	34	2	36	
	%	33,3%	40,0%	33,6%	
Gesamtsumme	Anzahl	11	3	14	
	%	10,8%	60,0%	13,1%	
Gesamtsumme		Anzahl	102	5	107
		%	100,0%	100,0%	100,0%

Es ist zu beobachten, dass 60% der Befragten, die nicht auf gesunde Ernährung achten, auch nicht auf die Zutatenliste schauen.

Nach Auswertung der Daten ergibt sich, dass gesunde Ernährung mit dem Achten auf die Zutatenliste bei Fertigverpackungen einen Zusammenhang aufweist. (Qui-Quadrat =

11,681 und  $p = 0,02$ ). Zudem ergab das Testen der beiden Variablen auf Korrelation mit dem Wert von  $R = 0,265$  ( $p < 0,01$ ) einen schwach positiven Zusammenhang.

Die folgenden zwei Tabellen zeigen, ob die Probanden sich in ihrem Ernährungs- und Bewegungsverhalten wohl fühlen und wie oft sie Sport treiben.

**Tabelle 28: Frage 29. „Fühlen Sie sich mit Ihrem Ernährungs- und Bewegungsverhalten und in Ihrem Körper wohl?“**

	Häufigkeit	Gültige Prozent	Kumulative Prozente
Gültig Keine Antwort	5	4,7	4,7
ja	77	72,0	76,6
nein	25	23,4	100,0
Gesamtsumme	107	100,0	

**Tabelle 29: Frage 30. „Wie oft treiben Sie Sport?“**

	Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozent	Kumulative Prozente
Gültig Täglich	5	4,3	4,7	4,7
1-2 mal pro Woche	51	43,6	47,7	52,3
3-4 mal pro Woche	23	19,7	21,5	73,8
So gut wie nie	28	23,9	26,2	100,0
Gesamtsumme	107	91,5	100,0	

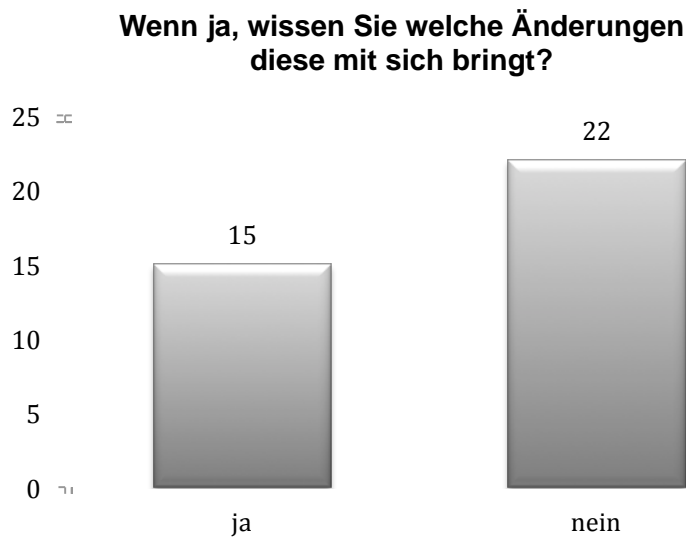
Die nächste Tabelle zeigt wie viele Verbraucher schon etwas von der LMIV gehört haben.

**Tabelle 30: Frage 31. „Haben Sie schon etwas von der neuen Lebensmittelinformationsverordnung gehört?“**

	Häufigkeit	Gültige Prozent	Kumulative Prozente
ja	37	34,6	34,6
nein	70	65,4	100,0
Gesamtsumme	107	100,0	



In der folgenden Abbildung wird gezeigt, wie viele der Befragten wissen, welche Änderungen die LMIV mit sich bringt.



**Abbildung 7: Frage 32. „Wenn ja, wissen Sie, welche Änderungen diese mit sich bringt?“**

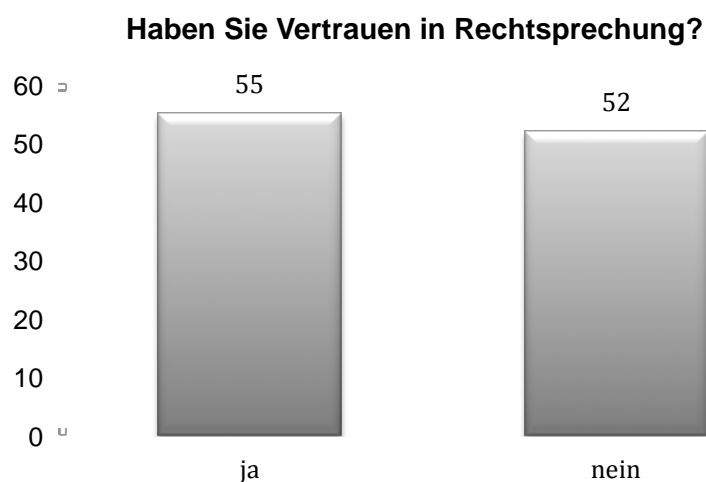
Auf die Frage, ob die Verbraucher schon etwas von der LMIV gehört haben, gaben 34,6 % (37) mit „ja“ geantwortet und 65,4 % (70) mit „nein“. Von den 37, die mit „ja“ geantwortet haben, gaben 15 Personen an, zu wissen, welche Änderungen diese mit sich bringt. Des Weiteren wurde in einer offenen Frage (Frage Nr. 33) erwartet, einige der Änderungen zu nennen. Die häufigsten Nennungen diesbezüglich waren die Allergenkennzeichnung generell und Allergenkennzeichnung bei loser Ware, gefolgt von der Nährwertkennzeichnung. Auch Herkunft und Schriftgröße wurden angegeben. Häufig gaben die Befragten das Wort „Inhaltsstoffe“ an.

44,9% (48) der Befragten haben Erwartungen/ Forderungen an das Lebensmittelrecht im Bezug auf die Kennzeichnung, 55,1% (59) haben diese nicht. Diese Zahlen werden in nachfolgender Tabelle dargestellt.

**Tabelle 31: Frage 34. „Haben Sie Erwartungen/Forderungen an das Lebensmittelrecht in Hinblick auf die Kennzeichnung von Lebensmitteln?“**

	Häufigkeit	Gültige Prozent	Kumulative Prozente
Gültig ja	48	44,9	44,9
nein	59	55,1	100,0
Gesamtsumme	107	100,0	

Auf Frage 35 sollte geantwortet werden, wenn die vorherige mit „ja“ beantwortet wurde. Es sollte kurz geschildert werden, welche Erwartungen/Forderungen die Verbraucher an das Lebensmittelrecht in Hinblick auf die Kennzeichnung haben. Von den 48 Befragten, die mit „ja“ geantwortet haben, schilderten 47 ihre Erwartungen. Eine Person, die mit „nein“ geantwortet hat, gab bei Frage 35 trotzdem eine Stellungnahme. Die Erwartungen der Verbraucher beziehen sich hauptsächlich auf die Kennzeichnung. Hier gaben einige an, dass sie einfach, verständlich, klar und deutlich sein soll. „Transparenz“, „Klarheit“, „Wahrheit“ und „lückenlose Angaben“ sind wichtige hier zu nennende Schlagworte. Der Verbraucher erwartet Angaben, die nicht in die Irre führen und der Wahrheit entsprechen. Auch die Kennzeichnung der Herkunft wurde hier wieder häufig aufgeführt. Des Weiteren wurde das Thema Tierschutz genannt. Zum einen wird diesbezüglich der Wunsch nach einer dessen Verbesserung erwähnt und zum zweiten sollen die Bedingungen der Tierhaltung dem Verbraucher ersichtlich gemacht werden.

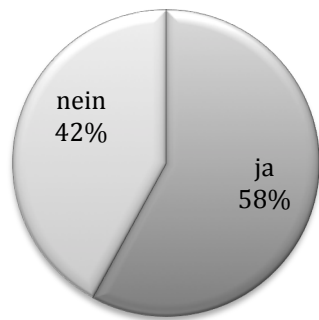


**Abbildung 8: Frage 36. „Haben Sie Vertrauen in die Rechtsprechung in Bezug auf das Lebensmittelrecht?“**

55 Personen haben Vertrauen in die Rechtsprechung in Bezug auf das Lebensmittelrecht und 52 Personen haben kein Vertrauen in die Rechtsprechung.

-

**Haben Sie Angst vor weiteren  
Lebensmittel-Skandalen?**

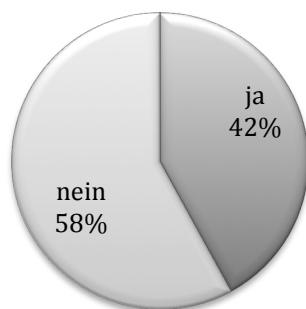


**Abbildung 9: Frage 37. „Haben Sie Angst vor weiteren Lebensmittelskandalen?“**

58% der Teilnehmer geben an, Angst vor weiteren Lebensmittelskandalen zu haben, 42% tut dies nicht.

-

**Haben Sie Vertrauen in die  
Sicherheit von Lebensmitteln?**



**Abbildung 10: Frage 38. „Haben Sie Vertrauen in die Sicherheit von Lebensmitteln?“**

58% haben aktuell kein Vertrauen in die Sicherheit von Lebensmitteln, 42% empfinden diese als sicher.

### Welche Risiken fürchten Sie bei Lebensmitteln bzw. deren Inhaltsstoffen am meisten?

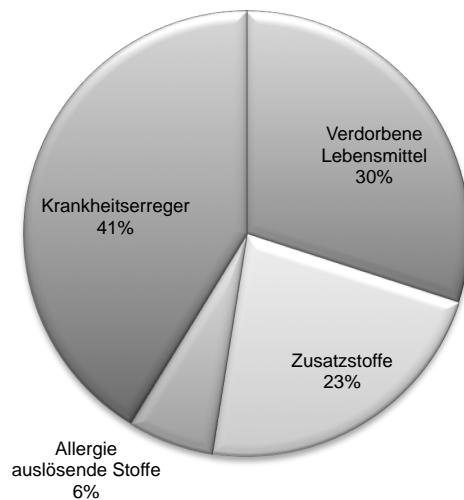


Abbildung 11: Frage 40. „Welche Risiken fürchten Sie bei Lebensmitteln bzw. deren Inhaltsstoffen am meisten?“

30% der Befragten fürchten verdorbene Lebensmittel als Risiko bei Lebensmitteln bzw. deren Inhaltsstoffen, 41% Krankheitserreger, 23% Zusatzstoffe und 6% allergieauslösende Stoffe.

Auf die Frage Nummer 40: „Was ist für Sie ein sicheres Lebensmittel?“ gaben von den 107 Befragten, 86 Personen eine Antwort. Hier sollte von jedem Einzelnen die persönliche, subjektive Meinung angegeben werden, was der Befragte sich unter einem sicheren Lebensmittel vorstellt. Es wurde eine große Bandbreite an unterschiedlichen Antworten gegeben. Hervorzuheben ist, dass Verbraucher Lebensmitteln, die von ihnen selbst angebaut wurden, am meisten vertrauen und als am sichersten einstufen. Auch haben sie Vertrauen in regionale Produkte, z.B. Wurst und Fleisch „vom Metzger des Vertrauens“. Neben der Regionalität wurde von einzelnen auch angegeben, dass die Sicherheit eines Lebensmittels gegeben ist, wenn es in der Saison oder „frisch“ verzehrt wird. Einige Teilnehmer äußerten sich aber auch kritisch gegenüber der Sicherheit von Lebensmittel. Häufige Antworten waren hier, dass kein Lebensmittel absolut sicher sei bzw. es immer zu Schädigungen verschiedenster Art kommen könne.

## 7. Diskussion und Schlussbetrachtung

Im letzten Teil werden die Ergebnisse diskutiert und es wird ein Fazit gezogen.

### 7.1. Diskussion

Die untersuchte Stichprobe weist mit einem Durchschnittsalter von 38,5 ein mittlere Altersstruktur und mit 61 Jahren Altersspanne eine große Altersbandbreite auf. Die Stichprobe weist mit 72,9% eine überwiegende weibliche Beteiligung auf.

Um die Ergebnisse und die Repräsentativität der Umfrage zu beurteilen, ist es erforderlich, einen Zusammenhang zwischen der Stichprobe und den gewonnenen Erkenntnissen herzustellen. Wenn die untersuchten Eigenschaften auch auf die Grundgesamtheit übertragen werden können, gilt die Stichprobe als repräsentativ. Da die Befragung in einem ländlichen Bereich durchgeführt wurde, kann ein Teil der Grundgesamtheit von vornerein ausgeschlossen werden und somit kann nicht von einer reinen Zufallsstichprobe ausgegangen werden.

Es wird davon ausgegangen, dass die Befragten den Fragebogen selbständig und ohne fremde Hilfe ausgefüllt haben. Dies kann jedoch nicht sicher gesagt werden. Wäre dies der Fall, besteht die Möglichkeit einer Verfälschung des Ergebnisses. Wie bereits erwähnt erfolgte auf einige Fragen eine offene Frage, um einen Eindruck des Stimmungsbildes der Verbraucher zubekommen. Hier könnten die Befragten ihre Antwort so gegeben haben, dass sie die darauf folgende Frage nicht beantworten mussten. Hinweise darauf lassen sich schließen, denn bei einigen Fragebögen wurden diese Fragen, die vor den offenen Fragen standen durchgestrichen und jene angekreuzt, die es eine offene Frage zu beantworten nicht bedarf.

Die erste aufgestellte Hypothese kann aufgrund der geringen Anzahl an Teilnehmern der Befragung mit einer Lebensmittelunverträglichkeit nur unvollständig überprüft werden.

Hypothese 1:

Verbraucher, die eine Lebensmittelunverträglichkeit haben, achten gezielter auf die Inhaltsstoffe eines Lebensmittels.

Die Hypothese 1 kann für die Stichprobe nicht belegt werden. Bei den Ergebnissen der Auswertung ist auffällig, dass nur 2 der 20 Personen, die eine Lebensmittelunverträglichkeit haben, immer auf die Zutatenliste bei Fertigverpackungen

achten. Einem großen Prozentteil sind die Angaben auf den Lebensmitteln nicht wichtig. Es ist generell zu beobachten, dass die Teilnehmer der Stichprobe häufig bis gar nicht auf die Zutatenliste schauen, es ihnen aber wichtig ist, dass die Zutatenliste bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln enthalten ist. Weiterhin achten nur 14% der Stichprobe beim Einkauf von Lebensmitteln auf die Zutatenliste. Hier dominierte mit 26% klar das Mindesthaltbarkeitsdatum. Diese Ergebnisse könnten damit zusammenhängen, dass Personen, die eine Unverträglichkeit aufweisen, routiniert beim Einkauf ihrer Lebensmittel sind und genau die Produkte kennen, die sie konsumieren können. Ein Beispiel hierfür könnte sein, dass es Verbraucher, die eine Laktoseintoleranz haben, einfacher haben, Lebensmittel zu erkennen, die sie nicht vertragen. Laktose war in der Stichprobe die am häufigsten gegebene Antwort auf die Frage, welche Nahrungsmittel oder -bestandteile nicht vertragen werden.

Ein weiterer Grund für das auffällige Ergebnis der Auswertung könnte sein, dass die Teilnehmer die Fragestellung der Frage 7 falsch interpretiert haben. Durch teilweise Anmerkungen am Rand des Fragebogens, in denen erläutert wurde, dass die Befragten keine Fertigpackungen kaufen würden, kann gedeutet werden, dass die Frage falsch verstanden wurde. Hier könnte angenommen worden sein, dass mit der Fragestellung Fertiggerichte gemeint waren. Hier wäre von Vorteil gewesen, den Begriff Fertigverpackung zu definieren und klar von Fertiggerichten abzugrenzen.

Hypothese 2:

Verbraucher empfinden die Kennzeichnung von Lebensmitteln als nicht ausreichend und als nicht verständlich.

Der Hypothese 2 kann überwiegend zugestimmt werden. Die Ergebnisse der Auswertung haben ergeben, dass 52 Personen und somit die größte Anzahl der Stichprobe die Kennzeichnung selten als klar verständlich empfinden. Zudem haben 46 Befragte angegeben, die Kennzeichnung von Lebensmitteln sei übermäßig und unübersichtlich. Für 35 Befragte ist die Kennzeichnung zudem nicht ausreichend. Dieses Ergebnis wird auch durch die Studie „Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln aus Sicht der Verbraucher“ bestätigt. Mehr als die Hälfte aller Verbraucher ärgern sich hier, dass wichtige Angaben nicht vorne auf der Verpackung stehen. Drei Viertel der befragten Verbraucher gaben an, dass „die Angaben auf der Verpackung Lebensmittel oft besser darstellen, als sie in Wirklichkeit sind.“ 72 % haben das Gefühl, dass bei den Angaben auf Lebensmitteln viel getrickst wird. Und 77 % der Befragten sind der Auffassung, dass beim Lebensmitteleinkauf genau hingesehen werden muss, um die tatsächliche Qualität eines

Produktes zu erkennen.<sup>97</sup> Dies lässt sich auch am Stimmungsbild der Befragten der Stichprobe bestätigen. Auf die Frage, welche Informationen über Lebensmittel noch erwartet werden, gaben diese an, dass die Kennzeichnung einfacher gestaltet werden solle, um diese auch für Laien besser verständlich zu machen. Auch dass die Probanden oft angaben, die Kennzeichnung solle „genauer“ bzw. „detaillierter“ erfolgen, zeigt, dass Verbraucher die Kennzeichnung als nicht verständlich und nicht ausreichend ansehen. Bezieht man die Tendenz aus der Stichprobe auf die Gesamtheit, ist zusammenfassend zu sagen, dass Verbraucher Lebensmittel oft als nicht ausreichend und nicht verständlich gekennzeichnet empfinden. Die Verpackung ist die wichtigste Informationsquelle für den Verbraucher. Es entsteht aber oft das Gefühl, dass besonders bei der Kennzeichnung viel durch die Hersteller getrickst wird und versucht wird, den Verbraucher in die Irre zu führen.

Hypothese 3:

Verbraucher haben kein Vertrauen in die Sicherheit von Lebensmitteln.

52% der Befragten haben kein Vertrauen in die Sicherheit von Lebensmitteln und somit kann die Hypothese 3 überwiegend belegt werden. Zudem wird die Hypothese unterstützt durch die Aussage von 58% der Befragten, die Angst vor weiteren Lebensmittelskandalen haben. Auf die Sicherheit von Lebensmitteln bauen die Teilnehmer der Stichprobe nur im geringen Maße, anders sieht es hier aber bei der Rechtsprechung im Bezug auf das Lebensmittelrecht aus. Hier haben 55 Personen die Frage mit „ja“ beantwortet. Somit könnte der Schluss gezogen werden, dass das Vertrauen in den Rechtsstaat im Bezug auf Lebensmittelrecht in der Bevölkerung vorhanden ist, die Verbraucher aber an der Sicherheit der Lebensmittel und somit an den Herstellern selbst zweifeln. Diese Wahrnehmung könnte noch durch die immer neuen Lebensmittelskandale wie EHEC oder Pferdefleisch in Lasagne verstärkt worden sein und zu der Antworttendenz in der Stichprobe geführt haben. Bekräftigt wird diese Annahme durch die Antworten auf die Frage „Was ist für Sie ein sicheres Lebensmittel?“. Hier war vermehrt zu lesen, dass die Teilnehmer der Auffassung sind, dass es überhaupt kein sicheres Lebensmittel gibt und immer Risiken beim Verzehr auftreten können.

Kritisch könnten die Antwortmöglichkeiten hinterfragt werden, die für die Frage 38 „Haben Sie Vertrauen in die Sicherheit von Lebensmitteln?“ vorgegeben waren. Einzelne Teilnehmer haben bei der Beantwortung dieser Frage die Anmerkung gemacht, dass das Vertrauen abhängig vom jeweiligen Lebensmittel ist. Sinn der Frage war ein klares

---

<sup>97</sup> Zühlsdorf et al., 2013, S.1

Statement zur Sicherheit von Lebensmitteln. Dadurch sollte eine Tendenz zu einer mittleren Antwortmöglichkeit vermieden werden.

Hypothese 4:

Verbraucher, die auf gesunde Ernährung achten, schauen eher auf die Zutatenliste.

Die Hypothese 4 kann überwiegend nicht bestätigt werden. Fast die Hälfte der Befragten hat angegeben, sich gesund zu ernähren und trotzdem selten oder nie auf die Zutatenliste bei Fertigverpackungen zu schauen. Zudem gaben alle 5 Personen, die nicht auf gesunde Ernährung achten, an, selten oder nie auf die Zutatenliste bei Fertigverpackungen zu schauen. Eine Begründung für dieses Ergebnis könnte sein, dass die Teilnehmer der Befragung ein sozial erwünschtes Antwortverhalten<sup>98</sup> aufgewiesen haben und daher die Frage überwiegend positiv beantwortet haben. Dies könnte zu der hohen Anzahl an Personen geführt haben, die trotz gesunder Ernährung nicht auf die Zutatenliste von Fertigverpackungen schauen. Ebenso wie bei Hypothese 1 kann hier kritisch bemerkt werden, dass die Probanden die Fragestellung zu Fertigverpackungen falsch verstanden haben und diese mit Fertiggerichten verwechselt haben. Dies könnte auch zu dem Ergebnis der Auswertung geführt haben.

In der untersuchten Stichprobe ist zu erkennen, dass sich die Aussagen der Teilnehmer zum großen Teil mit den aktuellen Forderungen der Verbraucherschützer decken. Die Verbraucher der Stichprobe fordern von der Verpackung eines Lebensmittels eine einfache und verständliche Information ohne Verwendung von Fremdwörtern. Weiterhin fallen Schlagworte wie Klarheit, Wahrheit und Transparenz. Zudem wird immer wieder darauf hingewiesen, dass die Herkunft der Lebensmittel und Kennzeichnung der Inhaltsstoffe klar ersichtlich sein sollten und in einer gut leserlichen Schrift auf der Verpackung abgedruckt werden müssten. Hier erwarten die Teilnehmer der Befragung besonders bei Fleisch und Wurstwaren nähere Angaben zum Herkunftsort. Diese Forderungen der untersuchten Stichprobe finden sich in der aktuellen Kritik des Verbraucherschutzes an der neu eingeführten Lebensmittelinformationsverordnung.

Weiterhin ist in der gesamten Betrachtung der Auswertung zu erkennen, dass die Befragten wenig Wert auf den Kenntnisstand ihres täglichen Nährwertbedarfs legen und es auch nicht für wichtig ansehen, darauf zu achten, diesen täglich abzudecken. Aufgrund dieser Beobachtung könnten Parallelen zu der Aussage gezogen werden, dass laut oberster Behörden und Gerichte nicht mehr vom informierten und aufmerksamen

---

<sup>98</sup> Bogner und Landrock, 2015, S. 2



Durchschnittsverbraucher sondern vom unterdurchschnittlich informierten Verbraucher ausgegangen werden muss.<sup>99</sup> Aufgrund dieser Unkenntnis wird von vielen Verbrauchern die Ampelkennzeichnung bei Lebensmitteln gefordert, um einfache und schnelle Informationen zum Nährwertgehalt zu bekommen. Die Einführung dieser Kennzeichnung unterstützen Verbraucherschützer vehement.

## **7.2. Fazit**

Schon seit tausenden von Jahren wird das Ziel verfolgt, die Bevölkerung bzw. den Verbraucher vor Betrug, Irreführung und gesundheitlichen Schäden zu schützen. Die Entwicklung des Lebensmittelrechts zeigt deutlich, dass sich der Grundgedanke des heutigen Verbraucherschutzes nicht geändert hat. Der große Umbruch im Lebensmittelrecht, in den 90er Jahren ist den zahlreichen Lebensmittelskandalen geschuldet. Die Politik musste reagieren, denn die Verbraucher hatten kein Vertrauen mehr in die Sicherheit von Lebensmitteln und vor allem Angst vor gesundheitlichen Folgen. Mit der Harmonisierung des Lebensmittelrechts innerhalb der EU war ein erster Schritt zu Vereinheitlichung des Lebensmittelrechts getan. Jedoch ist zu erkennen, dass es stetigen Handlungsbedarf erfordert, um die Sicherheit und den Verbraucherschutz kontinuierlich zu gewährleisten. Dies verdeutlichen die immer wiederkehrenden Lebensmittelskandale der vergangenen Jahre. Somit nimmt die Kritik an der Gesetzgebung nicht ab und es verlangt die ständige Weiterentwicklung der Vorschriften und Regelungen.

Durch die Verabschiedung der Lebensmittelinformationsverordnung wurde das Kennzeichnungsrecht in der EU vereinheitlicht. Der große Vorteil und Fortschritt in diesem Zusammenhang ist, dass EU-weit einheitliche Regelungen gelten und die einzelstaatlichen Gesetze zur Umsetzung der EU-Kennzeichnungsrichtlinien wegfallen. Somit ist ein einheitlicher Kennzeichnungsstandard in der gesamten Europäischen Union gewährleistet. Den größten Vorteil in diesem Zusammenhang haben eindeutig die Verbraucher, die an einer Lebensmittelallergie bzw. -intoleranz leiden. Durch die neuen Regelungen können diese schneller und einfacher die für sie unverträglichen Substanzen erkennen und so eine für sie angemessene Kaufentscheidung treffen. Generell sollte bedacht werden, dass es noch einige Kritikpunkte an der Verordnung gibt. Sowohl Verbraucherschützer wie auch Verbraucher bemängeln weiterhin Lücken in der Gesetzgebung. Die bedeutendste Beanstandung der Verbraucherschützer ist wahrscheinlich die Kennzeichnung der Nährwerte durch die Ampel. Hier stellt sich jedoch die Frage, wer beurteilt, ab wann die Nährstoffe mit „rot“, „gelb“ oder „grün“

---

<sup>99</sup> Scheiber, 2015, persönliche Kommunikation

gekennzeichnet werden. Wie erwähnt, hat jede Person einen individuellen Bedarf an Nährstoffen und deshalb sollten sich die Verbraucher hier nicht auf eine Farbe verlassen, sondern sich selbst informieren und mit den Nährwertangaben auseinandersetzen. Auch kleine und mittelständische Unternehmen tun sich zum Teil schwer in der Umsetzung, vor allem bei der Kennzeichnung von loser Ware. Diesen Sachverhalt sollte man jedoch differenziert betrachten. Zum einen, ist die Begründung der Köche, nicht mehr spontan und kreativ arbeiten zu können, nicht zu verharmlosen. Teilweise entsteht hier der Eindruck, dass einige Betriebe sich gegenüber der Industrie benachteiligt fühlen. Auch kann hier nicht verleugnet werden, dass sich einige kleine Firmen oder Unternehmer mit der Thematik der Allergenkezeichnung nicht auseinandersetzen wollen bzw. nach zwölf oder vierzehn stündigen Schichten sich nicht mehr in der Lage dazu sehen.<sup>100</sup> Die Verantwortlichen jedoch sollten sich hier trotzdem in der Pflicht sehen. Das heißt, dass sich auch kleine Betriebe mit den neuen Gesetzen auseinandersetzen müssen. Sicherlich gibt es hier mit den richtigen Systemen und der richtigen Methodik Lösungen für die Gruppe der Handwerksberufe, ihre Individualität und Kreativität weiter ausleben zu können.

Der wohl größte Kritikpunkt besteht darin, dass Laien die Kennzeichnung noch immer nicht direkt verstehen und sich gezielt mit den Themen auseinandersetzen müssen. Aus diesem Grund kann gesagt werden, dass die LMIV ein Teilfortschritt für den Verbraucherschutz ist. Das Unverständnis einiger Neuerungen ist noch zu groß und die Erwartungen der Verbraucher sind nur mangelhaft erfüllt. Es liegt an der Politik, die vorhandenen Lücken zu schließen und somit auf die Ansprüche und Forderungen der Verbraucher einzugehen. Der Verdacht des Lobbyismus in der Lebensmittelindustrie kann nicht ganz ausgeräumt werden. Jedoch kann nicht bewertet werden, wie groß der Einfluss der Industrie hier wirklich ist. Des Weiteren ist auch schwierig zu beurteilen, in wie weit der Verbraucher hierdurch beeinflusst wird bzw. sich beeinflussen lässt. Dem entgegenzuwirken ist die Aufgabe der Politik. Es ist an dieser Stelle auch zu betonen, dass der Verbraucher nicht aus der Verantwortung zu ziehen ist, denn auch dieser ist verpflichtet, bei der Bewertung seines Einkaufs, seinen gesunden Menschenverstand einzusetzen. Der Anspruch der Verordnung „Information statt Kennzeichnung“ kann nicht ganz erfüllt werden. Es gibt weiterhin Mängel und Lücken in der Bereitstellung der Informationen. Aus diesen Gründen steht auch hier die Politik in der Pflicht, weitere Maßnahmen zu ergreifen und gewisse Lücken zu schließen.

---

<sup>100</sup> Schreiber, 2015, persönliche Kommunikation

## Zusammenfassung

Die Kritik an der Sicherheit von Lebensmitteln und dem Vertrauen in die Lebensmittelindustrie ist ein schon seit langem bestehendes Thema. Durch die Verabschiedung der Lebensmittelinformationsverordnung wird in den Medien wieder über diese Thematik diskutiert.

Politik und Wirtschaft sehen durch diese Verordnung den Vorteil einer transparenteren Information für den Verbraucher und somit einer Verbesserung des Verbraucherschutzes. Verbraucherschutzorganisationen jedoch kritisieren weiterhin Lücken in der Gesetzgebung und sehen den Verbraucher durch die Reform nicht vor Täuschung und Irreführung geschützt.

Hier stellt sich die Frage, ob die Ablösung der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung und der Nährwertkennzeichnungsverordnung durch die Lebensmittelinformationsverordnung tatsächlich ein Fortschritt für den Verbraucherschutz ist. Diese Frage soll mit der hier vorliegenden Bachelorarbeit geklärt werden.

Zum besseren Verständnis der Thematik werden im Verlauf der Arbeit notwendige Begrifflichkeiten erläutert und es wird eine kurze Übersicht über die Entwicklung des Lebensmittelrechts gegeben.

Des Weiteren wurde ein Fragebogen entwickelt, um ein Bild von den Verbraucherkenntnissen, deren Vorstellungen und Erwartungen zu bekommen.

Der Fragebogen wurde in sechs Abschnitte unterteilt. Der erste beschäftigt sich damit, welcher Verbraucher eine Lebensmittelunverträglichkeit hat, gefolgt von dem Abschnitt über die bevorzugte Kaufstätte der Verbraucher, im nächsten Abschnitt wird erforscht ob und warum der Verbraucher auf die Kennzeichnung von Lebensmitteln achtet. Das Ernährungs- und Bewegungsverhalten wird im vierten Abschnitt abgehandelt. Des Weiteren wurden Informationen über das Verhältnis zur Lebensmittelsicherheit gesammelt und abschließend sollten noch persönlich Angaben gemacht werden. Der Fragebogen wurde von 107 Personen ausgefüllt.

Durch die Ergebnisse der Umfrage und den theoretischen ersten Teil dieser Arbeit hat sich ergeben, dass die Lebensmittelinformationsverordnung ein Teilfortschritt für den Verbraucherschutz ist. Es sind nach wie vor Mängel, wie z.B. bei der Herkunftskennzeichnung, in der Gesetzgebung festzumachen und die Verbrauchererwartungen sind noch nicht zu einhundert Prozent erfüllt. Hier gibt es noch Handlungsbedarf von Seiten der Politik.

## **Abstract**

The criticism of the food safety and trust in the food industry is already a long-standing issue. Media outlets recently renewed their interest in the topic due to the food information regulation being passed in the EU parliament. Politicians and economists regard this regulation as an improvement in terms of consumer protection and transparency. Consumer protection organizations still highlight gaps in the legislation and criticize a lack of sufficient consumer protection against deception and misdirection by the reform. This raises the question of whether or not the replacement of food labeling regulations and nutrition labeling regulation with the Food Information Regulation is actually a step forward for consumer protection. This thesis aims to resolve this question. For a better understanding of the topic the necessary terminology will be explained in the course of this study and a brief overview of the development of food law will be given. To further get a picture of the consumer knowledge, their ideas and their expectations a questionnaire was developed.

The questionnaire was divided into six sections. The first section deals with which consumer have a food intolerance, followed by the section on the preferred place of purchase by the consumers, the next section explores if and why consumers pay attention to food labeling. Dietary habits and physical activity are discussed in the fourth section. In addition, information was collected about their relationship to food safety and in the last step further personal information was collected. 107 participants completed the questionnaire.

Through the results of the survey and the theoretical first part of this study it has been found that the Food Information Regulation is part of a progressing consumer protection. There are still deficiencies in the legislation, for example in regards to origin labeling and the consumer expectations have not yet been met one hundred percent. There is a need for political action.

## Literaturverzeichnis

### B

Baltes, W., Matissek, R. (2011). Lebensmittelchemie. Berlin Heidelberg: Springer-Verlag.

Bogner K., Landrock U. (2015). Antworttendenzen in standardisierten Umfragen. Mannheim.

Bruijnezeel-Koomen C., Ortolani C., Aas K., Bindslev-Jensen C., Björkstén B., Moneret-Vautrin D., Wüthrich B. Adverse reactions to food. Allergy 50(8).1995.

Bundesverband der Verbraucherzentralen und Verbraucherverbände - Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. (vzbv). Lebensmittelklarheit.(2011). Zutatenverzeichnis. Bundesverband der Verbraucherzentralen und Verbraucherverbände - Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. (vzbv). <http://www.lebensmittelklarheit.de/lexikon/zutatenverzeichnis>. Stand: 05.01.2015.

Bundesverband der Verbraucherzentralen und Verbraucherverbände - Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. (vzbv). Lebensmittelklarheit.(2014). EU-Lebensmittel-Informationsverordnung: wichtige Änderungen im Überblick Rubrik Recht und Überwachung. Bundesverband der Verbraucherzentralen und Verbraucherverbände - Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. (vzbv). <http://www.lebensmittelklarheit.de/informationen/die-neue-lebensmittelinformationsverordnung>. Stand: 05.01.2015.

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). (2014). Allgemeine Kennzeichnungsvorschriften Lebensmittel-Kennzeichnung Pflichtangaben Beitrag 2. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). [http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/\\_Texte/DossierKennzeichnung.html?nn=753778&notFirst=true&docId=5228958](http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/_Texte/DossierKennzeichnung.html?nn=753778&notFirst=true&docId=5228958). Stand: 02.02.2015.

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL). (o.J.).  
Lebensmittelinformationsverordnung. Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde  
e.V. (BLL).  
<http://www.bll.de/de/lebensmittel/kennzeichnung/lebensmittelinformationsverordnung>.  
Stand: 01.02.2015.

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL). (o.J.). Ernährung. Bund für  
Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.(BLL).  
<http://www.bll.de/de/lebensmittel/ernaehrung> . Stand: 01.02.2015.

Bürgerliches Gesetzbuch (BGB), im: Bundesgesetzblatt, vom: 18.08.1896, letzte  
Änderung: 22.07.2014.

## D

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (2010). Lebensmittelunverträglichkeit vom  
Facharzt untersuchen lassen. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.  
<http://www.dge.de/presse/pm/lebensmittelunvertraeglichkeit-vom-facharzt-untersuchen-lassen>.  
Stand 15.01.2015.

Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1337/2013 der Kommission vom 13.12.2013 mit  
Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen  
Parlaments und des Rates hinsichtlich der Angabe des Ursprungslandes bzw.  
Herkunftsortes von frischem, gekühltem oder gefrorenem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und  
Geflügelfleisch. im: Amtsblatt der Europäischen Union. vom: 13.12.2013.

## F

foodwatch e.V. (2013). Nährwert-Ampel: Damit Lebensmittel Farbe bekennen. foodwatch  
e.V. <https://www.foodwatch.org/de/informieren/ampelkennzeichnung/2-minuten-info/>.  
Stand: 20.01.2015.

foodwatch e.V. (2014). Hintergrundinformationen EU Lebensmittelinformationsverordnung:  
Kein Schutz vor Täuschung. foodwatch e.V.  
[https://www.foodwatch.org/uploads/media/2014-12-05\\_Hintergrundpapier\\_LMIV.pdf](https://www.foodwatch.org/uploads/media/2014-12-05_Hintergrundpapier_LMIV.pdf).  
Stand: 20.01.2015.

## G

Gesetz über das Meß – und Eichwesen (Eichgesetz). im: Bundesgesetzblatt. vom: 11.07.2014. letzte Änderung: 07.03.2011.

Grube, M. 2013. Das Verbraucherleitbild-rechtliche Bedeutung und Hintergründe. Lebensmittelwirtschaft - Weil Essen Gesellschaft ist. lebensmittelwirtschaft.org/das-verbraucherleitbild-rechtliche-bedeutung-und-hintergrunde/. Stand: 05.01.2015.

## H

Haase, J. (2002). Die Entwicklung des Lebensmittelrechts in Deutschland. Herzogenrath: Shaker Verlag GmbH.

Hagenmeyer, M. (2006). LMKV Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung Kommentar. München: C.H. Beck Verlag.

Hahn, P., Wellmann, E. (2012). Informationshandeln, Verbraucherbeschwerden und Produkterpressungen. Hamburg: Behrs Verlag.

Hahn, P., Pichhardt, K. (2004). Lebensmittelsicherheit. Hamburg: Behr's Verlag GmbH.

Heseker, H., Heseker, B. (2010). Die Nährwerttabelle. Neustadt an der Weinstraße: Neuer Umschau Buchverlag.

Hiebel, A. (2013). Genussvoll Essen und Trinken. Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz. [http://www.vis.bayern.de/ernaehrung/ernaehrung/ernaehrung\\_allgemein/genuss.htm](http://www.vis.bayern.de/ernaehrung/ernaehrung/ernaehrung_allgemein/genuss.htm). Stand: 15.01.2015.

## K

Rechtsanwälte Krell Weyland Grube. (2013). Durchführungsverordnung zur Herkunftskennzeichnung von frischem Fleisch erlassen. Rechtsanwälte Krell Weyland Grube <http://www.kwg-lebensmittelrecht.de/newsletter/2013/durchfuehrungsverordnung-zur-herkunftskennzeichnung-von-frischem-fleisch-erlassen.html>. Stand: 01.02.2015.

## **L**

LMIV (Lebensmittelinformationsverordnung) Verordnung (EU) 1169/2011 des europäischen Parlaments und des Rates vom 25.10.2011, im: Amtsblatt der Europäischen Union, vom: 25.10.2011.

LMKV (Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung) Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln, im: Bundesgesetzblatt, vom: 22.12.1981, letzte Änderung: 25.02.2004.

LFGB (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch) Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch. im: Bundesgesetzblatt. vom: 01.09.2005. letzte Änderung: 05.12.2014.

Lindemann, G. (2006). Lebensmittelsicherheit in der EU und in Deutschland – Vom Acker oder Stall bis zum Tisch des Verbrauchers, in: Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit. 1(2006). S.71-72.

## **M**

Mettke, T. 2001. LFGB Kommentar zum Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch. Lose Blattsammlung. Hamburg: Behr's Verlag.

Meyer, A., Reinhart A. (2014). Lebensmittelinformationsverordnung LMIV 1169/2011 leicht gemacht - von Praktikern für Praktiker, München: Meyer Rechtsanwälte.

## **N**

NKV (Nährwert-Kennzeichnungsverordnung) Verordnung über nährwertbezogene Angaben bei Lebensmitteln und die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln, im: Bundesgesetzblatt, vom: 25.11.1994, letzte Änderung: 1.10.2009.

## **R**

Rempe, C.(2015). aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V. [http://www.aid.de/verbraucher/grosskueche\\_kennzeichnung\\_verordnung.php](http://www.aid.de/verbraucher/grosskueche_kennzeichnung_verordnung.php). Stand: 01.02.2015.

Riemer, B., Seitz, C.(2014). Lebensmittelkennzeichnung. Hamburg: Behrs Verlag.



Ring, J., Fuchs, T., Schultze-Werninghaus G. (2004). Deutsche Gesellschaft für Allergologie und klinische Immunologie (DGAI), Ärzteverband Deutscher Allergologen (ÄDA), Deutsche Akademie für Allergologie und Umweltmedizin (DAAU). Weissbuch Allergie in Deutschland. München: Urban & Vogel.

## **S**

Schmauderer, E. (1975). Studien zur Geschichte der Lebensmittelwissenschaft : Teil I: Qualitätsbeurteilung und Versorgungsprobleme bis zur Renaissance ; Teil II: Das Lebensmittelwesen im Spiegel der frühen deutschen Literatur. Wiesbaden: Steiner.

Schreiber, C., (persönliche Kommunikation, 04.02.2015). Lebensmittelüberwachungsbeamter, Landratsamt Aschaffenburg.

## **V**

Verordnung (EG) Nr.178/2002 Des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28.01.2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit. im Amtsblatt der Europäischen Union. vom 28.01.2002. letzte Änderung: 05.03.2008.

Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 17.07.2000 zur Einführung eines Systems zur Kennzeichnung und Registrierung von Rindern und über die Etikettierung von Rindfleisch und Rindfleischerzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 820/97 des Rates. im: Amtsblatte der Europäischen Union. vom: 17.07.2000.

Verordnung (EG) 1333/2008 des europäischen Parlaments und des Rates vom 16.12.2008 über Lebensmittelzusatzstoffe. im: Amtsblatt der Europäischen Union. vom: 16.12.2008.

Vogelreuter, A. (2012). Lebensmittelunverträglichkeiten Lactose – Fructose – Histamin – Gluten. Stuttgart: Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH.

Vorläufige Verordnung zur Ergänzung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über die Art und Weise der Kennzeichnung von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, bei unverpackten Lebensmitteln (Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung - VorLMIEV). im: Bundesgesetzblatt, vom: 28.11.2014.

## **W**

Wissenschaftliche Gesellschaft für Forschung und Weiterbildung im Bereich nahrungsmittelbedingter Intoleranzen. (o.J.). Allergie vs. Intoleranz. Wissenschaftliche Gesellschaft für Forschung und Weiterbildung im Bereich nahrungsmittelbedingter Intoleranzen. <http://www.nutridis.at/de/story>. Stand 15.01.2015.

## **Z**

Zühlsdorf, A., Nitzko, S., Spiller, A. (2013) Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln aus Sicht der Verbraucher: Empirische Untersuchungsbefunde. Agrifood Consulting GmbH: Göttingen.

## **Eidesstaatliche Erklärung**

Ich versichere, dass ich vorliegende Arbeit ohne fremde Hilfe selbstständig verfasst und nur die angegebenen Hilfsmittel benutzt habe. Wörtlich oder dem Sinn nach aus anderen Werken entnommene Stellen sind unter Angabe der Quellen kenntlich gemacht.

-

Ort, Datum

-

Unterschrift



# Anhang

## Anhang I



Prof. Dr. Katharina Riehn, Ulmenliet 20, D-21033 Hamburg  
☎ 040-428 75 6368 Fax 040-428 75 6

Johanna Denk, Frankenstr. 7, 63825 Westermgrund  
06024-6419552

Datum: 05.01.2014

Unser Zeichen: kr/jd

### Untersuchung zur Kennzeichnung von Lebensmitteln

Sehr geehrte Damen und Herren,

im Rahmen meines Studiums der Ökotrophologie an der Hochschule für angewandte Wissenschaften (HAW) Hamburg führe ich von Januar 2015 bis Februar 2015 im Zuge meiner Abschlussarbeit eine Untersuchung zur Lebensmittelsicherheit und zum Verbraucherschutz durch. Zu diesem Zweck habe ich den folgenden Fragebogen entwickelt. Das Projekt wird von Prof. Dr. Katharina Riehn betreut.

Mein Ziel ist es, durch den Fragebogen authentische und zutreffende Aussagen über Kenntnisstand und Verhalten von Verbrauchern im Bezug auf die Deklaration und die Aufmachung von Lebensmitteln aus verschiedenen Bezugsquellen machen zu können. Um zuverlässige Angaben über das Verbraucherverhalten und die Erwartungen der Verbraucher machen zu können, möchte ich Ihre Aussagen in meine Arbeit mit einbeziehen.

Der Fragebogen ist anonym, die von Ihnen angegebenen Antworten werden ausschließlich für die Forschungsarbeiten meiner Bachelorarbeit verwendet. Bitte bearbeiten Sie nach Möglichkeit alle Fragen für sich und ohne Hilfsmittel, dies würde das Ergebnis in großem Maße verfälschen. Für Ihre Mitarbeit möchte ich mich schon im Vorfeld recht herzlich bedanken.

Mit freundlichen Grüßen

Handwritten signature of Johanna Denk in black ink.

Johanna Denk

Handwritten signature of Katharina Riehn in black ink.

Prof. Dr. Katharina Riehn

1.	<b>Haben Sie eine Lebensmittelallergie oder eine Lebensmittelunverträglichkeit?</b>			
	ja	nein	Weiß nicht	Mir geht es nach dem Essen öfter schlecht, aber ich habe noch nicht nachgeforscht, warum.
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.	<b>Wenn ja, welche Nahrungsmittel bzw. Nahrungsmittelbestandteile vertragen Sie nicht?</b>			
3.	<b>Wie sind die Auswirkungen, wenn Sie ein Lebensmittel essen, welches Sie nicht vertragen?</b>			

4.	<b>Wo kaufen Sie Fleisch – und Wurstwaren? (mehrere Antwortmöglichkeiten)</b>				
	Fleischer/Metzger Einzelhandel (Fachgeschäft)	Fleischer/Metzger Supermarkt	Fertigverpackt im Supermarkt	Ich kaufe kein Fleisch, da ich bzw. meine Familie kein Fleisch/Wurst verzehren	andere
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.	<b>Wo kaufen Sie Brot und Brötchen? (mehrere Antwortmöglichkeiten)</b>				
	Bäckerei Filiale im Supermarkt (ohne Selbstbedienung)	Selbstbedienungstheke im Supermarkt	Bäckerei mit weniger als 5 Filialen	Kiosk	andere
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.	<b>Wo kaufen Sie am meisten ein? Bitte nur eine Nennung.</b>				
	Discounter (z.B. Aldi, Lidl)				<input type="checkbox"/>
	Reformhaus				<input type="checkbox"/>
	Biosupermarkt				<input type="checkbox"/>
	Supermarkt (z.B. Edeka, REWE)				<input type="checkbox"/>
Fachgeschäft (Bäckerei, Metzgerei)				<input type="checkbox"/>	

7.	<b>Wenn Sie eine Fertigpackung kaufen, schauen Sie dann auf die Zutatenliste?</b>					
	immer	meistens	häufig	selten	nie	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.	<b>Warum achten Sie auf die Zutaten?</b>					
	Weil ich eine Unverträglichkeit/Allergie habe	weil ich Zusatzstoffe vermeiden will	aus reinem Interesse	andere	Wenn andere, welche?	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
9.	<b>Lassen Sie Lebensmittel im Regal stehen, wenn sie zu viele Zusatzstoffe beinhalten?</b>					
	ja	Nein, ich kaufe es, denn Zusatzstoffe sind mir egal	Ich suche nach einer Alternative und wenn ich keine finde, dann nehme ich es doch mit	Ich suche nach einer Alternative und wenn ich keine finde, sehe ich vom Kauf ab		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
10.	<b>Worauf achten Sie beim Einkauf von Lebensmittel am meisten?</b>					
	Preis	Mindesthaltbarkeitsdatum	Zutatenliste	Nährwertangaben	Regionalität	Biologischer Anbau
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.	<b>Für wie wichtig empfinden Sie die folgenden Punkte bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln?</b>					
		Sehr wichtig	wichtig	Nicht sehr wichtig	Überhaupt nicht wichtig	
	Mindesthaltbarkeitsdatum	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Zutatenliste	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Preis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Nährwertangaben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Herkunft	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12.	<b>Finden Sie die Auflistung der Zutaten auf Lebensmittelpackungen klar verständlich?</b>					
	immer	meistens	selten	nie		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

13.	<b>Welcher Aussage stimmen Sie zu?</b>	
	Die Kennzeichnung von Lebensmitteln ist ausreichend und übersichtlich.	<input type="checkbox"/>
	Die Kennzeichnung von Lebensmitteln ist übermäßig und unübersichtlich.	<input type="checkbox"/>
	Die Kennzeichnung von Lebensmitteln ist nicht ausreichend.	<input type="checkbox"/>

14.	<b>Fühlen Sie sich bei Lebensmittelfertigpackungen ausreichend über die Inhaltsstoffe informiert?</b>		
	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>	Ist mir egal <input type="checkbox"/>

15.	<b>Wenn nein, welche Informationen erwarten Sie noch?</b>

16.	<b>Fühlen Sie sich in Geschäften, wo die Lebensmittel nicht fertig abgepackt sind, ausreichend über die Inhaltsstoffe informiert?</b>	
	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>

17.	<b>Wenn nein, welche Informationen erwarten Sie noch?</b>

18.	<b>Schauen Sie beim Metzger und Co. auf die Zusatzstoffliste, die im Verkaufsraum ausliegt?</b>		
	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>	Ist mir egal <input type="checkbox"/>

19.	<b>Fühlen Sie sich ausreichend über die Herkunft von Lebensmitteln informiert?</b>	
	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>

20.	<b>Wenn nein, bei welchen Lebensmitteln erwarten Sie noch genauere Angaben?</b>



21.	<b>Achten Sie auf die Nährwerte eines Lebensmittels?</b>					
	immer	meistens	häufig	selten	nie	nur bei Diät
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.	<b>Besitzen Sie eine Nährwerttabelle?</b>					
	ja			nein		
	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>		
23.	<b>Kennen Sie Ihren täglichen Nährwertbedarf?</b>					
	ja			nein		
	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>		
24.	<b>Achten Sie darauf, Ihren täglichen Nährwertbedarf abzudecken?</b>					
	ja			nein		
	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>		
25.	<b>Wie viel Obst und Gemüse essen Sie ca. am Tag?</b>					
	1 Hand voll	2 Hände voll	3 Hände voll	4 Hände voll	5 Hände voll	Fast überhaupt kein Obst und Gemüse
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.	<b>Haben Sie schon etwas von den 10 Regeln der Deutschen Gesellschaft für Ernährung gehört?</b>					
	ja			nein		
	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>		
27.	<b>Kochen Sie in der Regel täglich?</b>					
	ja			nein		
	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>		
28.	<b>Ist Ihnen gesunde Ernährung wichtig?</b>					
	ja			nein		
	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>		
29.	<b>Fühlen Sie sich mit Ihrem Ernährungs- und Bewegungsverhalten und in Ihrem Körper wohl?</b>					
	ja			nein		
	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>		
30.	<b>Wie oft treiben Sie Sport?</b>					
	Täglich	1-2 mal in der Woche		3-4 mal in der Woche		So gut wie nie
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

31.	<b>Haben Sie schon etwas von der neuen Lebensmittelinformationsverordnung gehört?</b>			
	ja <input type="checkbox"/>		nein <input type="checkbox"/>	
32.	<b>Wenn ja, wissen Sie, welche Änderungen diese mit sich bringt?</b>			
	ja <input type="checkbox"/>		nein <input type="checkbox"/>	
33.	<b>Nennen Sie mir, wenn möglich, einige der Inhalte, Neuerungen der neuen Verordnung. (Stichpunktartig)</b>			
34.	<b>Haben Sie Erwartungen/Forderungen an das Lebensmittelrecht in Hinblick auf die Kennzeichnung von Lebensmitteln?</b>			
	ja <input type="checkbox"/>		nein <input type="checkbox"/>	
35.	<b>Wenn ja, erläutern Sie mir bitte kurz, welche Erwartungen/Forderungen Sie haben.</b>			
36.	<b>Haben Sie Vertrauen in die Rechtsprechung in Bezug auf das Lebensmittelrecht?</b>			
	ja <input type="checkbox"/>		nein <input type="checkbox"/>	
37.	<b>Haben Sie Angst vor weiteren Lebensmittelskandalen?</b>			
	ja <input type="checkbox"/>		nein <input type="checkbox"/>	
38.	<b>Haben Sie Vertrauen in die Sicherheit von Lebensmitteln?</b>			
	ja <input type="checkbox"/>		nein <input type="checkbox"/>	
39.	<b>Welche Risiken fürchten Sie bei Lebensmitteln bzw. deren Inhaltsstoffen am meisten?</b>			
	Verdorbenen Lebensmittel (z.B. Schimmel) <input type="checkbox"/>	Zusatzstoffe (z.B. Farbstoffe) <input type="checkbox"/>	Allergie auslösende Stoffe (z.B. Nüsse, Fisch, usw.) <input type="checkbox"/>	Krankheitserreger (z.B. Salmonellen) <input type="checkbox"/>
40.	<b>Was ist für Sie ein sicheres Lebensmittel? Bitte geben Sie mir hierzu eine kurze Stellungnahme.</b>			

41.	<b>Verraten Sie mir Ihr Gewicht und Ihre Größe?</b>	
	Gewicht in kg	Größe in cm
42.	<b>Geschlecht</b>	
	männlich <input type="checkbox"/>	weiblich <input type="checkbox"/>
43.	<b>Alter</b>	
44.	<b>Beruf</b>	

Ich bedanke mich sehr herzlich für Ihre Teilnahme.

## Anhang II

### Statistiken

43. Alter

N	Gültig	107
	Fehlend	14
Mittelwert		38,54
Median		32,00
Bereich		61
Minimum		17
Maximum		78

Frage nach der Normalverteilung des Alters

### Kolmogorov-Smirnov-Test bei einer Stichprobe

		43. Alter
H		107
Parameter der	Mittelwert	38,54
Normalverteilung <sup>a,b</sup>	Standardabweichung	14,743
Extremste Differenzen	Absolut	,195
	Positiv	,195
	Negativ	-,084
Teststatistik		,195
Asymp. Sig. (2-seitig)		,000 <sup>c</sup>

a. Die Testverteilung ist normal.

b. Aus Daten berechnet.

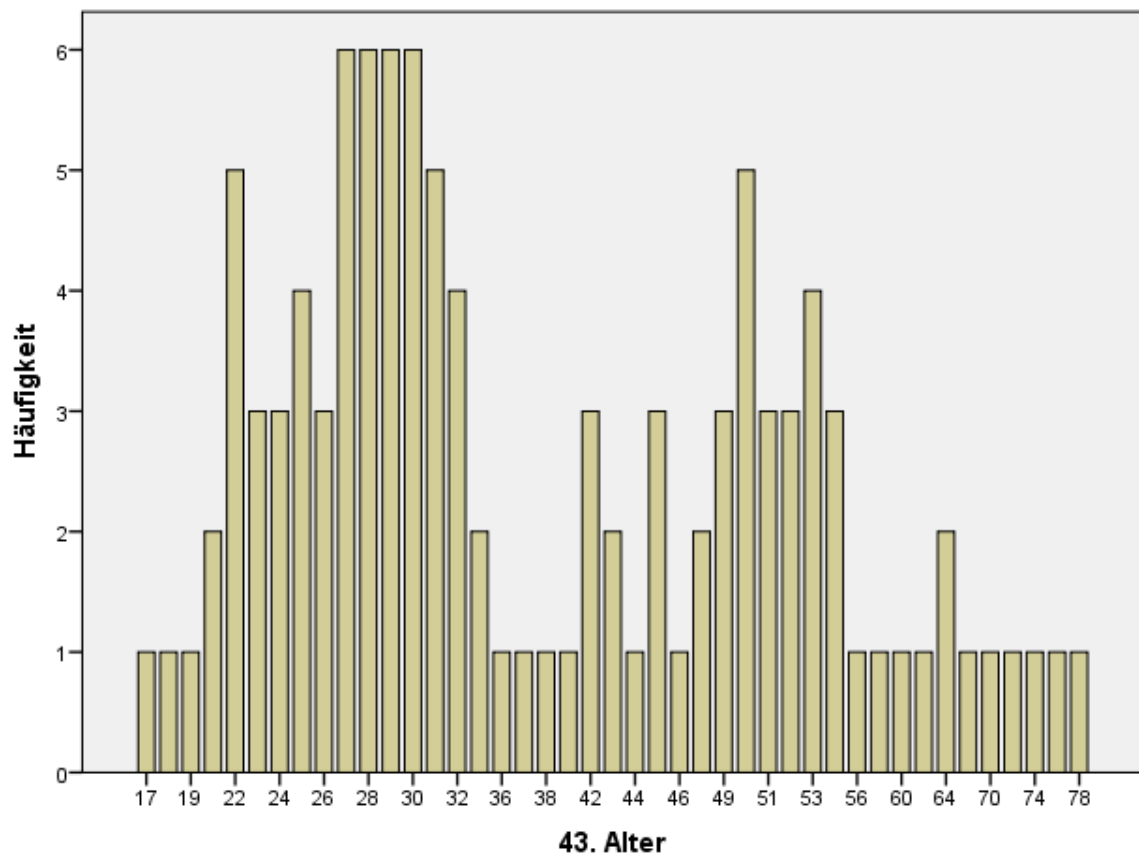
c. Signifikanzkorrektur nach Lilliefors.

43. Alter

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozent	Kumulative Prozente
Gültig	17	1	,8	,9	,9
	18	1	,8	,9	1,9
	19	1	,8	,9	2,8
	20	2	1,7	1,9	4,7
	22	5	4,1	4,7	9,3
	23	3	2,5	2,8	12,1
	24	3	2,5	2,8	15,0
	25	4	3,3	3,7	18,7
	26	3	2,5	2,8	21,5
	27	6	5,0	5,6	27,1
	28	6	5,0	5,6	32,7
	29	6	5,0	5,6	38,3
	30	6	5,0	5,6	43,9
	31	5	4,1	4,7	48,6
	32	4	3,3	3,7	52,3
	34	2	1,7	1,9	54,2
	36	1	,8	,9	55,1
	37	1	,8	,9	56,1
	38	1	,8	,9	57,0
	41	1	,8	,9	57,9
	42	3	2,5	2,8	60,7
	43	2	1,7	1,9	62,6
	44	1	,8	,9	63,6
	45	3	2,5	2,8	66,4
	46	1	,8	,9	67,3
	48	2	1,7	1,9	69,2
	49	3	2,5	2,8	72,0
	50	5	4,1	4,7	76,6
	51	3	2,5	2,8	79,4
	52	3	2,5	2,8	82,2
	53	4	3,3	3,7	86,0
	54	3	2,5	2,8	88,8
	56	1	,8	,9	89,7
	57	1	,8	,9	90,7
	60	1	,8	,9	91,6
	62	1	,8	,9	92,5

64	2	1,7	1,9	94,4
66	1	,8	,9	95,3
70	1	,8	,9	96,3
73	1	,8	,9	97,2
74	1	,8	,9	98,1
77	1	,8	,9	99,1
78	1	,8	,9	100,0
Gesamtsumme	107	88,4	100,0	
Fehlend System	14	11,6		
Gesamtsumme	121	100,0		

43. Alter



#### 41. Körpergewicht

		Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozent	Kumulative Prozente
Gültig	47	1	,9	1,0	1,0
	48	2	1,7	1,9	2,9
	49	1	,9	1,0	3,9
	50	1	,9	1,0	4,9
	51	1	,9	1,0	5,8
	52	1	,9	1,0	6,8
	53	1	,9	1,0	7,8
	54	2	1,7	1,9	9,7
	54	1	,9	1,0	10,7
	55	5	4,3	4,9	15,5
	56	1	,9	1,0	16,5
	57	4	3,4	3,9	20,4
	58	4	3,4	3,9	24,3
	59	3	2,6	2,9	27,2
	60	3	2,6	2,9	30,1
	61	2	1,7	1,9	32,0
	62	2	1,7	1,9	34,0
	63	5	4,3	4,9	38,8
	64	3	2,6	2,9	41,7
	65	3	2,6	2,9	44,7
	66	6	5,1	5,8	50,5
	67	1	,9	1,0	51,5
	68	3	2,6	2,9	54,4
	69	3	2,6	2,9	57,3
	70	1	,9	1,0	58,3
	70	4	3,4	3,9	62,1
	72	2	1,7	1,9	64,1
	75	3	2,6	2,9	67,0
	76	3	2,6	2,9	69,9
	77	1	,9	1,0	70,9
	78	1	,9	1,0	71,8
	79	1	,9	1,0	72,8
	80	3	2,6	2,9	75,7
	81	2	1,7	1,9	77,7
	82	4	3,4	3,9	81,6
	83	2	1,7	1,9	83,5

84	1	,9	1,0	84,5
85	3	2,6	2,9	87,4
87	1	,9	1,0	88,3
88	1	,9	1,0	89,3
89	1	,9	1,0	90,3
90	2	1,7	1,9	92,2
95	2	1,7	1,9	94,2
96	2	1,7	1,9	96,1
99	1	,9	1,0	97,1
100	1	,9	1,0	98,1
105	1	,9	1,0	99,0
118	1	,9	1,0	100,0
Gesamtsumme	103	88,0	100,0	
Fehlend	0	4	3,4	
System	10	8,5		
Gesamtsumme	14	12,0		
Gesamtsumme	117	100,0		

#### Größe

	Häufigkeit	Prozent	Gültige Prozent	Kumulative Prozente
Gültig	154	1	,9	,9
	156	1	,9	1,9
	158	3	2,6	4,7
	159	2	1,7	6,6
	160	8	6,8	14,2
	161	2	1,7	16,0
	162	4	3,4	19,8
	163	4	3,4	23,6
	164	4	3,4	27,4
	165	5	4,3	32,1
	166	2	1,7	34,0
	167	3	2,6	36,8
	168	9	7,7	45,3
	169	3	2,6	48,1
	170	9	7,7	56,6
	171	2	1,7	58,5
	172	2	1,7	60,4
	173	4	3,4	64,2



174	4	3,4	3,8	67,9
175	5	4,3	4,7	72,6
176	3	2,6	2,8	75,5
178	4	3,4	3,8	79,2
179	3	2,6	2,8	82,1
180	5	4,3	4,7	86,8
183	3	2,6	2,8	89,6
184	2	1,7	1,9	91,5
185	3	2,6	2,8	94,3
186	2	1,7	1,9	96,2
190	3	2,6	2,8	99,1
196	1	,9	,9	100,0
Gesamtsumme	106	90,6	100,0	
Fehlend	0	1	,9	
System	10	8,5		
Gesamtsumme	11	9,4		
Gesamtsumme	117	100,0		

#### 42. Geschlecht

	Häufigkeit	Gültige Prozent	Kumulative Prozente
männlich	29	27,1	27,1
weiblich	78	72,9	100,0
Gesamtsumme	107	100,0	

Zusammenhang zwischen den Fragen „Haben Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit?“ und „Schauen Sie beim Kauf einer Fertigverpackung auf die Zutatenliste?“

#### Chi-Quadrat-Tests

	Wert	df	Asymp. Sig. (zweiseitig)
Pearson-Chi-Quadrat	9,323 <sup>a</sup>	12	,675
Likelihood-Quotient	10,768	12	,549
Anzahl der gültigen Fälle	107		

a. 14 Zellen (70,0%) haben die erwartete Anzahl von weniger als 5. Die erwartete Mindestanzahl ist ,45.

Zusammenhang zwischen den Fragen „Schauen Sie beim Kauf einer Fertigverpackung auf die Zutatenliste?“ und „Ist Ihnen gesunde Ernährung wichtig?“

### Chi-Quadrat-Tests

	Wert	df	Asymp. Sig. (zweiseitig)
Pearson-Chi-Quadrat	11,681 <sup>a</sup>	4	,020
Likelihood-Quotient	10,400	4	,034
Zusammenhang linear-mit-linear	7,431	1	,006
Anzahl der gültigen Fälle	107		

a. 5 Zellen (50,0%) haben die erwartete Anzahl von weniger als 5. Die erwartete Mindestanzahl ist ,37.

### Deskriptive Statistiken

	Mittelwert	Standardabweichung	N
7.Schauen Sie auf Zutatenliste bei FP?	3,21	1,172	107
28. Ist Ihnen gesunde Ernährung wichtig?	1,05	,212	107

### Korrelationen

		7.Schauen Sie auf Zutatenliste bei FP?	28. Ist Ihnen gesunde Ernährung wichtig?
7.Schauen Sie auf Zutatenliste bei FP?	Pearson-Korrelation	1	,265**
	Sig. (2-seitig)		,006
	N	107	107
28. Ist Ihnen gesunde Ernährung wichtig?	Pearson-Korrelation	,265**	1
	Sig. (2-seitig)	,006	
	N	107	107

## Anhang III

### Beruf der Befragten

Bankbetriebswirt  
Konditormeister  
Metzgermeisterin  
Zweiradmechanikermeister  
Industriekauffrau  
Tischler  
Ingenieur  
Rentner  
Rentnerin  
Konditoreiverkäuferin  
Ärztin  
Rentner  
Controller  
selbst. Schreinermeister, staatl. Gepr. Form-Raumgestalter  
MA im Marketing & im Projektmanagement  
Steuerfachwirtin  
ZMA  
Hausfrau, Arzthelferin  
Studentin  
Industriekauffrau  
Fluggerätemechaniker  
Technische Redakteurin  
Angestellte  
Produktionsplaner  
staatl. Anerkannte Erzieherin  
Berater in der IT-Branche  
Industriekaufmann  
Handwerker  
Ingenieur  
Vertriebsingenieur  
Studentin  
Metzgereiverkäuferin und Friseur

Hausfrau  
Rentner  
Konditorei Fachverkäuferin  
Kaufmann  
Nudel Herstellerin  
Hausfrau  
Rentner  
Bankkauffrau  
Hausfrau mit Minijob "Kinderbetreuung"  
kaufm. Angestellte  
Chemikerin  
Laborantin  
Chemielaborantin  
Entspannungspädagogin  
Friseurmeisterin  
Hausfrau  
Hotelfachfrau  
Account Manager  
Einzelhandelskauffrau  
Bankkauffrau  
Bankkauffrau  
Hausfrau/Mutter (Bürokraft)  
Steuerfachwirt  
Bürokaufmann  
Selbstständig im Veranstaltungsbereich  
Erzieher  
Erzieherin  
Steuerfachwirtin  
Hauswirtschafterin  
Erzieher  
Erzieherin im U3 Bereich  
Erzieherin  
Altenpflegerin  
Elektro-Ing  
Fachkraft Kindertagesstätten Einrichtung  
Kinderpflegerin

Ausbildung zur Erzieherin  
Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Konditorei  
Arbeiterin  
Einzelhandel und Hausfrau  
Visual Merchandisor  
Kauffrau im Einzelhandel  
Bürokauffrau  
Fleischereifachverkäuferin  
KFM. Angestellter  
Laborantin  
Anwärterin  
kaufm. Angestellter  
Bäckereifachverkäuferin  
kfm. Angestellte  
Mediendesignerin  
Hausfrau  
Selbstständig  
Angestellter  
Konditorin  
Kauffrau für Bürokommunikation  
Studentin  
Studentin  
Student  
Immobilienkaufmann  
Student  
Universitätsassistentin  
Architekt  
Physiotherapeutin  
Grundschullehrerin  
Servicetechnikerkoordinator  
Service-Techniker  
Design Assistentin  
Kaufmännische Betriebswirtin  
Rentner  
Motion Graphics Designer  
Industriekauffrau

Studentin ÖT  
Studentin  
Dipl. Informatiker

## Anhang IV

### Antworten der Befragten auf die offenen Fragen

#### **Frage 2**

- habe immer Probleme mit Magen-Darm, keiner weiß was es ist
- Weiß nicht genau, ich vermute manche Öle
- Nüsse, Ananas, Anis (Allergie) / teilweise Essen mit viel Gluten (Unverträglichkeit)
- Laktose
- Verlobte ist Laktose intolerant
- Pilze, Bärlauch, Knoblauch(wenn es zu viel ist)
- Histamin Intoleranz, Erdbeeren, Tomaten(Kaffee, Wein)
- Kuhmilchprodukte
- rohe Zwiebel u. Tomaten
- Laktose Intoleranz, Histamin Intoleranz
- Birne, rohes Gemüse
- Obst, rohes Gemüse
- Maggi
- Milch, Haselnüsse
- Milch, viele Milchprodukte, Käse
- Gluten, Milch
- Champignons
- Milch, Käse, verschiedenes Obst Lactose und Fructose Intoleranz
- Melone, Kiwi
- Laktose, Weizen, Fructose, Kuhmilch
- Kristallzucker
- Verdacht auf Fructose Intoleranz
- Mehrere. Meist Getreide, rohes Gemüse oder Salat.
- Meeresfrüchte (Hummer, Krebs, usw.)
- zu viel Milch bereitet mir Probleme
- Weizenmehl, Äpfel, Nüsse
- Nüsse, Äpfel, Feigen, Nektarinen

#### **Frage 3**

- Bauchweh, grummeln, Übelkeit

- Bauchweh und Durchfall
- evtl. Übelkeit
- Bauchschmerzen
- Atemnot/Durchfall
- Bauchschmerzen
- Verdauungsprobleme, Durchfall
- Blähungen, Durchfall
- Durchfall
- Bauchkrämpfe, Atemnot, Durchfall
- Blähungen
- Müdigkeit, Stimmungsschwankungen
- Übelkeit, Blähungen
- Geschwollene juckende Hände
- Übelkeit bis hin zum Erbrechen, Blähungen & Durchfall, Hautausschlag, Benommenheit & -  
Atemnot
- Bauchkrämpfe
- Blähungen, Bauchschmerzen
- Atemprobleme
- Durchfall, Bauchkrämpfe, Unwohlsein
- Magenschmerzen
- Völlegefühl, Blähungen, Übelkeit
- Führt zu Erbrechen
- Blähungen, Bauchschmerzen, Durchfall
- Kribbeln im Hals
- Bauchschmerzen, Durchfall, Müdigkeit
- Muedigkeit, Energielosigkeit (bis zu Sekundenschlaf beim Autofahren)
- Magen- und Darmkrämpfe, aufgeblähter Bauch, Übelkeit, manchmal Erbrechen + Durchfall
- Magengeräusche, Blähungen
- ich bekomme kleine Blasen und Pickel an den Armkehlen.
- Magenprobleme, Blähbauch, Unwohlsein
- Druck im Magen, "Kloß" im Hals und / oder Hustenreiz
- Jucken, gefühlte Schwellung im Mund-, Gaumenbereich

### **Frage Nr. 15**

- Herkunft, Verarbeitung
- Welcher Inhaltstoff was ist
- eher klar, deutlich sollte sie sein, keine Fachbegriffe



- Ampelkennzeichnung u. verständlichere Auflistung der Inhaltsstoffe
- Herkunft der verwendeten Lebensmittl,aus biolg.Anbau,genaue Inhaltsstoffe
- Die Angaben sind für "Normalbürger nur schwer lesbar!
- Bessere und verständlicher Kennzeichnung
- keine Abkürzungen, E-Nummern erläutert
- Keine Fachausdrücke bzw. Fremdwörter, aus welchen Substanzen die Zutaten - gewonnen werden
- Ob ein neuer Zusatzstoff einfach nur einen schlechten ersetzt
- Detailliertere Zusammensetzung des Produkts
- Wo kommen die Zutaten her? Regional und Saisonal
- Kaufe ich nicht
- sollten klarer definiert sein und besser/größer lesbar sein
- alle Inhaltsstoffe
- E-Nr muss entschlüsselt als Inhaltsstoffart geschrieben sein; Eiweißquelle aus was gewonnen?
- Ursprungsland von Gemüse, Obst etc. und event. Vorhandene bzw. bestehende Genveränderung
- Genauere Aussagen zu Inhaltsstoffen, verständlicher für Normalverbraucher
- Alle Angaben in deutsch und verständlich
- Alle Angaben in Deutsch und f.normale Menschen verständlich
- Genaue Herkunft
- Einzelaufführung Aromen etc.
- dass die Angaben nicht versteckt sind z.B.(Konservierungsstoffe)
- Inhaltsstoffe klarer verständlicher angeben
- Teilweise steht "Gewürze" als Inhaltsstoff aufgezeichnet, aber "was" das dann genau ist, ist nicht nachzuvollziehen.
- Keine Abkürzungen
- Welche Inhaltsstoffe Gewürzmischungen & Aromen enthalten
- Geschmacksverstärker
- verständliche Zusatzstoffe, Herkunftsland
- Bessere Verständlichkeit z.B. Unterschied Fructose Glucose
- verständlicher
- Tierische Bestandteile, Ampel, Gentechnik, Herkunft der Eier in Nudeln, etc.
- werden meistens nur Überbegriffe verwendet
- Zutaten die bisher noch nicht deklarationspflichtig sind.
- Herkunft, u. genaue Zutatenliste, z.B. Hefeextrakt (wird oft nicht angegeben)
- Grenzwerte bei übermäßigem Verzehr

- Viele Inhaltsstoffe kenne ich gar nicht
- genaue Kennzeichnung von Geschmacksverstärkern
- Düngemittel, Spritzmittel, Futtermittel bei Fleisch,...
- Selbsterklärende Begriffsbezeichnung, Vermeidung von Abkürzungen oder Fachbezeichnungen
- Welche Art von Zucker ist enthalten
- Herkunft und Inhaltsstoffe sollen ganz klar verständlich sein & nicht halbwahrheiten die nur verwirren
- Klare Formulierungen, die auch für Laien verständlich sind
- tatsächliche Herkunft (Bio nicht gleich Bio)
- Herkunft der Inhaltsstoffe (vor allem bei Fetten), Salzmengen
- Tatsächliche Herkunft, Regionalität
- keine Mogelinformation wie z.B. ohne Geschmacksverstärker..

#### **Frage Nr. 17**

- Information durch die Verkäuferin
- genügende Kennzeichnung in der Theke oder Hinweis auf Ordner
- Herkunft von Fleisch
- exakte Herkunft
- Inhaltsstoffe sind nicht klar zu einzelnen Produkten zugeordnet
- Inhaltsstoffe (vor allem für Allergiker)
- man muss immer nachfragen und hat nicht immer geschultes Personal
- Erntezeitpunkt
- Ähnlich viele Informationen wie bei den Verpackten wären gut
- weiß nicht
- Herkunft
- Nährwerte
- Herkunft, Inhaltsstoffe, Gesundheitsrisiken, wenn vorhanden. Insgesamt gut leserlich, Aufdruck handelsüblicher Namen, keine chem., Bezeichnungen, sondern für Laien auch einordbar
- Dass, das Fachpersonal mich darüber informieren kann
- Überhaupt welche z.B. Ordner im Kundenbereich zugänglich ohne Nachfrage
- Inhaltsstoffe, Herkunft
- Ganz oft sind Gewürze nicht deklariert oder andere Zutaten
- ich werde nicht informiert, brauche ich auch nicht, da Vertrauen
- Herkunft
- Inhaltsstoffe in Form von Info-Material

-Herkunft

-Eine vollständige Liste d. Inhaltsstoffe zur Einsicht-Zutatenlisten - bei Bäcker, Metzger etc. weiß ich nicht, was "drin" ist. Ausliegende -Zutatenlisten habe ich noch nicht gesehen. alle Angaben (wie oben)

-Es liegen keine Listen aus nur auf Nachfrage

-Es würde mir reichen, wenn auf den Preisschildern die Zutatenlist stehen würde.

-Gewürze, Anzeige der Saccharide (einfach, mehrfach,...)

-Herkunft, Inhaltsstoffe, Spritzmittel

-Meist fehlt die Kennzeichnung komplett, muss erfragt werden.

-klar und deutlich: Herkunft

-Es sollte besser erkennbar sein, woher die Ware stammt und evtl. die Inhaltsstoffe ersichtlich sein

## **Frage Nr. 20**

-Fleisch, Wurst, Gemüse, Obst

-Wurst, Fleisch, Obst

-Es sollte bei allen Lebensmitteln groß und eindeutig ausgewiesen sein bei verpackten Lebensmitteln

-Fleischprodukte bei Fleischerei

-Fleischwaren

-Wenn ich Fertigprodukte kaufe, hätte ich gerne nähere Angaben zur Herkunft der verwendeten Lebensmittel bzw. Inhaltsstoffe

-Abpackwurst

-Fleisch-Wurstwaren, wo wurde erzeugt? Generell frische Produkte

-Eigentlich bei allen, vor allem besser verständlich

-Fleisch, Gemüse, Früchte

-Wurst- und Fleischwaren

-bei fertig abgepacktem z.B. "Scheibenkäse" "Konservendosen" etc.  
Fleisch

-Milch, Käse, Tiefkühlgemüse

-Alles

-Fleisch, Mehlwaren (für Brot etc.)

-bei Lebensmittel wird immer noch nicht alles angegeben

-Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch, Käse- und Wurstwaren

-Ist Biohähnchenfleisch wirklich Bio?

- Nicht der Ort der Verpackung, sondern Ort der Herstellung oder z.B. Wege des LM von - Herstellungsort bis Verkauf wären schön bei TK-Fisch...
- Genauere Angaben über Herkunft und evtl. Haltung der Tiere
- bei allen
- bei allen Lebensmitteln
- Obst, Fleisch
- Eier, Milchprodukte
- hinsichtlich Genmanipulation und tierische Bestandteile
- Fleisch, Gemüse, Salat, Obst
- Generell sollte auf der Verpackung stehen wo der Inhalt her kommt und was genau drin ist. Ich persönlich vertraue den ganzen Angaben nicht da diese in die Irre führen und mit Worten gekennzeichnet sind die nur ein Fachmann kennen kann.
- Fleisch-und Wurstwaren
- Fleischprodukte, Gemüse
- bei allen, inkl. Region
- Obst, Gemüsen, Käse, Wurstwaren, Fleisch, Milchprodukte usw.
- tierische Produkte
- Bei Obst und Gemüse im Discounter, Fleisch im Discounter! Eigentlich sollte überall klar und - deutlich stehen, wo das Produkt her kommt und wie alt es ist.
- Bei Fleisch
- Fleisch, Trendprodukte wie Sojafleisch, Quinoa, Amaranth,
- Obst, Gemüse, Fleisch, Käse (Milch)

### **Frage Nr. 33**

- Allergenkennzeichnung
- Listen in Bäckereien, Metzgereien usw.
- Keine Einführung Ampelkennzeichnung
- Inhaltsstoffe, Allergene
- Lebensmittel müssen besser gekennzeichnet werden (Nährwerttabellen, Inhaltsstoffe)
- Häufig Allergieauslösende Stoffe müssen hervorgehoben werden; Mindestschriftgröße bei den Informationen
- Auflistung der Zutaten, Allergene
- Kalorienanzahl
- Nährwertangaben auf allen verpackten Lebensmitteln, Mindestschriftgröße, Herkunftskennzeichnung für verpacktes Fleisch

- Inhaltsstoffangaben, Zutatenliste, Herkunft der Waren
- Lebensmittelkennzeichnung wurde geändert, Inhalt. deutlich sichtbar vermerkt, Schrift in Mindestgröße Firmenanschrift
- Ampelregelung, Salzangaben gr.
- Allergenkennzeichnung, Inhaltsstoffangabe bei unverpackten Lebensmitteln
- Kennzeichnung von Inhaltsstoffen/Allergenen nun auch in Restaurants & Co.
- Bessere Information über Inhaltsstoffe von Lebensmitteln, die nicht verpackt sind (Bäckerei)  
Schriftgröße, Allergene, Nährwert
- Regeln für Tierhaltung und Zusatzstoffe solle gelockert werden, damit das Ganze EU-Einheitlich wird? (bin mir nicht sicher, habe nur am Rande davon gehört und mich nicht damit beschäftigt)
- Wenn es die LM-VO mit den 14 Allergenen ist, müssen diese jetzt für den Verbraucher sichtbar gemacht werden.
- Nährwertkennzeichnung wird Pflicht
- Kennzeichnung von Allergenen
- habe davon nur mal am Rande etwas gehört
- Habe nur gehört dass in Zukunft alles besser etikettiert werden muss  
vielleicht zum Kalorienampel?
- Größere Schrift, Angaben sind Pflicht, Herkunft

### **Frage Nr.35**

- Wie die Lebensmittel hergestellt wurden, genauere Angaben über Herkunft, Verarbeitung, Hilfsstoffe...
- Es sollte leicht und einfach verständlich ausgezeichnet sein, was an künstlichen Stoffen drin ist und woher
- klar, deutlich, verständlich
- Transparenz leicht verständlich-Piktogramm/Ampel
- Ampelkennzeichnung, Deklaration der Herkunft
- Ich erwarte bei Obst und Gemüse die geringste Toxinbelastung, hier deutliche Kontrollen; Bei der Fleischproduktion/Eierproduktion tiergemäße Haltung der geschlachteten Tiere.
- Detailliertere Angaben über Produkte(Erzeuger, Art der Erzeugung, Inhaltsstoffe die nicht natürlich sind, Haltungsbedingungen der Tiere etc.) sollten gleich erkennbar und verständlich sein!
- Bessere Kennzeichnung bei Fleisch/Fisch/Tierprodukten(Herkunft, Haltung)
- Eine klare und einfache Kennzeichnung, die auch auf den ersten Blick schnell erkennbar ist,

besonders auch für Kinder

-Besser verständliche Auflistung, nichts in die Lebensmittel was nicht unbedingt rein muss  
Lebensmittel, welche nicht artgerecht oder chemisch hergestellt werden, sollten so  
gekennzeichnet werden

-Vereinheitlichung der Angaben auf den Produkten

genau detaillierte Aufzeichnung woher das Produkt kommt und welche Inhaltsstoffe beinhaltet  
sind

-Verständlicher

-Wo kommt was her und vor allem unter welchen Bedingungen wird das Produkt angebaut  
schnelle Umsetzung der Verordnung, Übergangsfrist für die Nährwertkennzeichnung zu lang  
bemessen

-Ehrliche Angaben; Tierschutz, (Massentierhaltung); Allergene/ Chemie

-Eine bessere deutlichere Kennzeichnung vom Zuckergehalt eines Lebensmittels

-Korrekte, lückenlose Angaben, ohne Beschönigungen

-Info über Inhaltsstoffe/Zusatzstoffe

-Bessere Kennzeichnung

-Bessere Aufklärung der Verbraucher, siehe Frage Nr. 16

-Wenn regional, dann auch Produktionsort, nicht nur Verpackungsort kennzeichnen

-Das keine Inhaltsstoffe erst auf dem Markt angeboten werden, die gesundheitsschädlich sind

-Nach neuen Handelsabkommen mit Amerika od. Kanada dürfen sich nicht LM aus diesen  
Ländern ohne dem deutschen Standardansprüchen unter unsere kennzeichnungslos mischen!

-Klarheit, Wahrheit

-Genauere Erläuterung

-Nährwertampel

-Genaue Inhaltsstoffe Haltung

-z.B. bei Geflügelwurst. Ist die Wurst von glücklichen Hühnern?

-Keine Abkürzungen mehr

-Mehr Transparenz was zum Beispiel der Punkt "Gewürz(Mischungen)"oder "Aromastoffe"  
angeht

-Einheitliche Kennzeichnung, z.B. nur MSC für Fisch nicht x verschiedene "Öko"-Label

-Herkunft-Fütterung

-Art der Tierhaltung, Herkunft

-Verständlicher

-bessere Kennzeichnung auch alle Inhaltsstoffe

-Klare und wahrheitsgemäße Bezeichnungen über Herkunft die für jedermann verständlich sind

-mir sind viele Dinge unklar, Vereinfachung!!

- Für den Einzelhandel sollen nicht die gleichen Regeln(wenn abgemildert) gelten wie für die - Industrie
- Ich vertraue voll und ganz darauf, dass dies in unserem Land/Kontinent verantwortungsbewusste Menschen machen, die sich damit bestens auskennen.
- Auflistung aller Allergene, Konservierungsmittel, Geschmacksverstärker und Fertigprodukten in Restaurants
- Herkunftsangaben nicht nur in Ländern. Nachbarländer sind oft sehr Nahe, regional ist nicht überall auf ein Landbeschränkt.
- Kennzeichnung der Inhalte
- Genaue Kennzeichnung einfach zu verstehen keine Verschönerungen keine Halbwahrheiten oder irreführenden Aussagen
- Es sollte drin sein was drauf steht. Nicht jeder Hersteller sollte Namen wie "regional" oder "bio" verwenden dürfen, wenn das gar nicht stimmt hierfür härtere Gesetze
- Transparenz für den Verbraucher

#### **Frage Nr. 40**

- Wasser: am meisten kontrolliert
- Frische Lebensmittel
- mit Appetit u d Genuss zu essen, sieht appetitlich aus, guter Geruch & Geschmack, mikrobiologisch einwandfrei, geschlossene Kühlkette, ausreichende Erhitzung
- Nur natürliche Zutaten. Bei Fleisch und Wurst artgerechte Haltung
- Kartoffel, kann wenig gedüngt werden
- Produkte, die nicht aus mehreren Produkten bestehen deren Ursprung klar ist und nicht künstlich erschaffen wurden (Formschinken usw.)
- Nudeln, da nichts verderbliches drin.
- Die frische
- Frisch, schlechte Lebensmittel verzehre ich nicht
- Fleisch vom Metzger meines Vertrauens, Brot vom Bäcker meines Vertrauens
- Kartoffeln vom Bauern, Äpfel, Gemüse aus regionalem Anbau, Brot wenn ich die Herkunft kenne
- Obst, Gemüse, Rindfleisch aus biolg. Anbau
- haltbares unverdorbenes Lebensmittel
- Das Lebensmittel sollte sowohl beim einmaligen als auch bei dauerhaftem Genuss die Gesundheit des Verbrauchers nicht negativ beeinflussen
- Lebensmittel aus Eigenanbau, Lebensmittel aus dem Fachgeschäft des Vertrauens(Brot vom

Bäcker z.B.)

-Regionale und saisonale Lebensmittel

-Brot vom Bäcker im Ort

-Indem ich weiß z.B. welches Futter das Tier bekam, wie die Haltung ist (Freilauf) und kurze Wege z. Verbraucher

-Am besten eines ohne viel Zusatzstoffe

-Wenn bekannt ist wo und wie es hergestellt wurde und ob es chemisch behandelt wurde

-Ich denke, das wird es nicht geben, da Hersteller immer eine Gesetzeslücke finden und der Endverbraucher nur schwer Produktionszustände rückverfolgen kann.

-Obst & Gemüse aus eigenem Anbau, da man sich dabei sicher sein kann, dass dort kein Dünger o.ä. Schadstoffe verwendet wurden.

-Karotte, da sieht man wenn sie schimmelt

-Müsli, da es eher ein trocken-Produkt ist.

-frische Lebensmittel ohne belastende Stoffe

-Alle Produkte aus eigenem Anbau oder einem mir bekannten Erzeuger

-regionales & saisonales Obst & Gemüse aus der Region

-Pestizide Genmanipulierte Samen etc.

-Ein sicheres Lebensmittel ist für mich ein Lebensmittel, das allen Anforderungen entspricht, egal woher es kommt. Es darf also nicht gesundheitsschädlich und muss für den menschlichen

-Verzehr geeignet sein.

-Eigenprodukte

-Gemüse, Salat, Äpfel und (Kartoffel) aus eigener Herkunft

-Gemüse und Salat aus eigener Herkunft

-Salat/Gemüse aus dem eigenen Garten Backwaren und Fleischwaren bei Verkäufer meines Vertrauens

-Obst und Gemüse aus eigenem Anbau

-Frische Backwaren vom Bäcker meines Vertrauens

-Brot vom Bio-Bäcker

-Bio Obst u. Gemüse aus der Region, da ich die Herkunft nachvollziehen kann und die Verarbeitung in meiner Hand bleibt.

-Angaben zu Herkunft, Erzeuger,- Obst u. Gemüse Saisonware, Fleisch vom Metzger meines Vertrauens

-Frei v. Schimmel/Bakterien

-Lebensmittel, die keine gesundheitlichen Risiken mit sich bringen bei durchschnittlichem Verzehr

-unverarbeitetes Obst und Gemüse von regionalen Anbietern aus Bioanbau od. persönl.



Bekannt. Anbaufläche

- Lebensmittel aus der Region z.B. Obst oder vom Ortsmetzger. Hier ist mein Vertrauen am größten.
- Wenn es das überhaupt gibt, dann selbsthergestellte oder bei vertrauenswürdigem Hersteller gekaufte LM.
- frische Speisen(nicht verdorben)
- Nudeln, werden abgekocht
- Mineralwasser
- Obst frisch vom Bauer
- Es gibt keine 100% Sicherheit!
- Wo kommt es her, Verarbeitung, Transport usw. ist nachvollziehbar z.B. Fleisch vom Bauer/Gemüse vom Markt aus der Region
- Frisches, unverarbeitetes, od. wenig verarb. Lebensmittel aus der Region und aus biolog. Anbau
- Ein regionales, frisches Produkt
- Ein Lebensmittel, das genau zurückverfolgt werden kann. Am besten bei einem Fachgeschäft meines Vertrauens
- Gemüse & Obst. Dort kann man keine Zusatzstoffe hinzufügen
- Ein sicheres Lebensmittel sind meistens "eigene angebaute Lebensmittel" (keine Farbstoffe, nicht gespritzt..) Gurken, Äpfel, Tomaten...
- Ich glaube nicht, dass es in Deutschland unsichere Lebensmittel gibt! Andere Länder wie China/Indien können schon eher darüber nachdenken!
- selbst angebautes Obst o. Gemüse da es nicht gespritzt o. behandelt wird
- Innerhalb Mindesthaltbarkeitsdatum, frisch
- Backwaren in der Bäckerei. Da ich wenn ich fragen habe nachfragen kann.
- Backwaren vom Bäcker meines Vertrauens
- Lebensmittel die von Hand noch gefertigt werden z.B. von Fachgeschäften
- Eigenanbau, Zertifiziert, Fachhandel
- Selbst angebautes Obst und Gemüse Mineralwasser und Leitungswasser
- regional, frisch und ohne Zusatzstoffe
- aus meiner Bäckerei oder Metzgerei/Kartoffeln vom Bauer
- Obst aus meinem Garten, das sind keine Pestizide dran
- Keines - nicht einmal Eigenanbau, weil ich nicht weiß, welche Schadstoffe in welcher Konzentration im Boden enthalten sind
- ohne krankmachende Zusatzstoffe, ohne Bakterien oder Viren oder Schlimmeres
- Schwierig. Ich kaufe viel bei einem Bauer um die Ecke. Dieser bezieht die LM aus der Region

Selbst angebautes Gemüse-ist alles erklärt damit

-Wenn ich alle Zutaten auf dem Etikett kenne!

-Wenn ich genau weis wo es herkommt. Z. B. Gemüse aus dem eigenen Garten, Fleisch vom Metzger den ich kenne.....

-Nudeln & Reis (trocken Produkte) Stücke Tomaten (Dosenprodukte)

-Da ich keinerlei Panik beim Lebensmittelkauf habe, fällt es mir leichter zu schreiben bei welchen Lebensmitteln ich vorbehalte habe. Putenfleisch! Wegen des Antibiotikums im Futter. Da meine Eltern einen Großteil unseres Obstes und Gemüses selbst anbauen, halte ich diese für völlig sichere Lebensmittel für meine Gesundheit. Im Supermarkt würde ich ein nahezu sicheres Lebensmittel als eines bezeichnen, welches aus der EU kommt.

-Das, was draufsteht, ist auch drin.

-biologischer Anbau

-Unbehandeltes Lebensmittel (ohne Zusatzstoffe) aus nachprüfbarer Quelle

-Wenn ich weiß/vertrauen kann, das die Lebensmittel frisch & ohne Schadstoffe für mich ist.

-Joghurt, weil er luftdicht mehrere Monate über MHD noch ess- und genießbar ist

frei von Krankheitserregern, verträglich ("relativ")frisch nicht ungesund oder in irgendeiner Art und Weise schädigend für den Menschen

-...ist für mich aus eigenem Anbau, z.B. Gurken, Tomaten, Salat

-Sicher ist für mich das selbst angebaute Obst und Gemüse aus dem eigenen Garten

-Nudeln

-Kein gekauftes Produkt voller Zusätze, Spritzmittel(Obst); Weichmacher (Wasser, Plastikflasche)

-Verarbeitete Lebensmittel (Nudeln, Reis, Saucen...) Prüfung bei der Produktion möglich

-Ein Lebensmittel (z.B. Gemüse), dass kontrolliert wird, vom Feld bis zum Laden. Hierzu müssen noch mehr Lebensmittelkontrolleure im Einsatz sein!

-Herkunft ist bekannt, Inhaltsstoffe sind bekannt am besten man kennt den Erzeuger direkt