



Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg
Hamburg University of Applied Sciences
Fakultät Life Sciences
Studiengang Ökotrophologie

Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln am Beispiel des Ampelmodells – Überblick zur aktuellen Diskussion

- Diplomarbeit -

vorgelegt am 6. August 2009

von

Inga Hesse



Referenten:

Prof. Dr. Michael Hamm
(Referent)

Prof. Dr. Helmut Laberenz
(Korreferent)

Zusammenfassung

Um der in Europa weit verbreiteten Übergewichtsproblematik entgegen zu wirken, versuchen staatliche Institutionen, Verbraucher bei einem ausgewogenen und gesundheitsorientierten Ernährungsverhalten zu unterstützen. In diesem Zusammenhang soll auch die Nährwertinformation auf Lebensmittelverpackungen sowohl auf nationaler als auch auf europäischer Ebene verbessert und für Hersteller verpflichtend werden. Ziel ist es, ein einheitliches Kennzeichnungssystem für zusammengesetzte Lebensmittel zu entwickeln, das für Verbraucher leicht verständliche Informationen bereitstellt und Lebensmittelhersteller zu gesundheitsorientierten Produktinnovationen bewegt. Ein zurzeit viel diskutierter Vorschlag ist das aus Großbritannien stammende Ampelmodell, das in der vorliegenden Arbeit genauer erläutert und bewertet wird.

Anhand einer umfassenden Literaturrecherche werden die Standpunkte der verschiedenen Interessengruppen beleuchtet. Verbraucherschützer führen überwiegend die Vorteile des Ampelmodells auf, während sich Vertreter der Lebensmittelindustrie hauptsächlich auf die Nachteile beschränken. Auch staatliche Institutionen äußern sich eher zurückhaltend gegenüber der Ampelkennzeichnung und favorisieren andere Varianten. Verbraucher befürworten zwar größtenteils die Nährwertkennzeichnung in Form eines Ampelmodells, allerdings zeigen verschiedene Studien hinsichtlich Verständlichkeit und Anwendung keinen signifikanten Unterschied zwischen einzelnen Kennzeichnungssystemen. Erste Erfahrungen im Ausland zeigen für einen kurzen Zeitraum nach Einführung der jeweiligen Nährwertkennzeichnung einen gewissen Einfluss auf den Absatz bestimmter Produkte.

Die Mehrheit in einer für diese Arbeit durchgeführten Umfrage unter Ernährungsexperten ist der Ansicht, dass das Ampelmodell leicht verständlich ist und einen direkten Produktvergleich bezüglich der Nährwertgehalte ermöglicht. Darüber hinaus beurteilen die Experten das Ampelmodell größtenteils als förderlich für Produktinnovationen und betrachten die verwendeten Grenzwerte weder als willkürlich noch als wissenschaftlich unbegründet. Es zeichnet sich aber keine einstimmig positive oder negative Gesamtbewertung des Ampelmodells ab.

In der abschließenden Diskussion zeigt sich, dass das Ampelmodell zwar einfach und gut erkennbar ist, aber kein erforderliches Ernährungswissen vermittelt. Zudem kann es durch die verwendeten Farben und Bezugsgrößen bei Verbrauchern eventuell Missverständnisse hervorrufen. Das Ampelmodell ist somit hinsichtlich der gewählten Bezugsgrößen und ausgewiesenen Nahrungsinhaltsstoffe, aber auch in seiner Darstellungsform verbesserungsbedürftig. Außerdem besteht die Gefahr, dass es von vielen Verbrauchern auf Dauer ignoriert wird.

Das Ampelmodell oder ein vergleichbares Kennzeichnungssystem wird allein somit nicht die Übergewichtsproblematik lösen können. Nach einer entsprechenden Überarbeitung des Modells kann es jedoch neben weiteren notwendigen Maßnahmen, die Verbrauchern grundlegendes Ernährungswissen vermitteln, zur Unterstützung herangezogen werden.

Abstract

In order to counteract the prevalent problem of obesity in Europe governmental institutions try to support consumers in developing a balanced and health-oriented nutrition behavior. In this context the nutrition information on food packaging is to be improved and to become mandatory for manufacturers on national as well as European level. The aim is to create a uniform nutrition labelling system for compound food that offers consumers transparent information and induces food-manufacturers to innovate health-oriented products. Currently, a much discussed proposal is the British traffic light rating label, which is described and evaluated in this thesis.

Based on a comprehensive literature research the view points of the different stakeholders in this context are presented. Consumerists predominantly list advantages of the traffic light rating label, whereas representatives of the food industry mainly focus on disadvantages. Governmental institutions also express themselves rather reservedly with respect to the traffic light labelling and appear to favor other variants. Consumers largely approve the traffic light rating label, however surveys regarding comprehensibility and utilization do not show significant differences between several labelling systems. Preliminary results from abroad confirm an effect on sales of certain products for a short period after the introduction of the particular labelling system.

A majority of nutrition experts attending a survey performed for this thesis considers the traffic light rating system to be easily understandable and suitable for direct comparison of nutrition facts of food products. Furthermore, the experts largely evaluate the traffic light rating label to be favorable for product innovations and regard the utilized threshold values neither arbitrary nor scientifically unfounded. However, there is no common agreement on an overall positive or negative evaluation of the traffic light rating label.

The concluding discussion shows that the traffic light label is simple and transparent, but does not convey the required knowledge of nutrition. Besides, the utilized colours and reference values can potentially cause misunderstandings with consumers. Therefore, the traffic light rating label needs improvement especially concerning selected reference values and declared nutrients as well as in terms of visualization. In any case, there is still the issue that many consumers might ignore the labelling system altogether in the long term.

Thus, the traffic light rating label or any comparable labelling system is not solely sufficient to solve the problem of obesity. However, after an appropriate revision and in conjunction with measures which convey fundamental nutrition knowledge the traffic light rating label could well serve as helpful tool for health-oriented nutrition.

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Abbildungsverzeichnis	VI
Tabellenverzeichnis	VII
Abkürzungsverzeichnis	VIII
1 Einleitung.....	1
2 Grundlagen zur Nährwertkennzeichnung	4
2.1 Allgemeines	4
2.1.1 Rechtslage und derzeitige Situation	4
2.1.2 Ziele einer verbindlichen Nährwertkennzeichnung.....	5
2.1.3 Anwendungsbereich	5
2.1.4 Anforderungen	6
2.2 Grundlagen des Ampelmodells.....	7
2.2.1 Modellaufbau und Bedeutung der Farben	7
2.2.2 Ausgangspunkte zur Festlegung der Grenzwerte	9
2.2.3 Kriterien der farblichen Zuordnung.....	9
2.2.4 Praktische Anwendung in Deutschland.....	11
2.3 Alternativen zum Ampelmodell.....	11
2.3.1 GDA-Modell	11
2.3.2 Keyhole-Modell	17
2.3.3 „Bewusst Wählen“-Modell.....	18
2.3.4 BwB-System	20
2.3.5 Zusammenfassende Gegenüberstellung	22
3 Standpunkte und Erfahrungen zur Nährwertkennzeichnung	24
3.1 Ampelmodell aus Sicht von Verbraucherschützern und Industrie.....	24
3.1.1 Befürwortung des Ampelmodells.....	24
3.1.2 Ablehnung des Ampelmodells	28
3.2 Nährwertkennzeichnung aus Sicht staatlicher Institutionen	32
3.2.1 Deutschland.....	32
3.2.2 Europäische Union	35
3.3 Kennzeichnungssysteme aus Verbrauchersicht	38
3.3.1 Ernährungswissen.....	38
3.3.2 Beachtung von Nährwertangaben.....	39
3.3.3 Verständlichkeit von Nährwertkennzeichnungsmodellen	41
3.3.4 Einfluss von Kennzeichnungsmodellen bei der Produktwahl	43
3.3.5 Wunschkennzeichnungssystem der Verbraucher	44
3.4 Erfahrungen im Ausland.....	46
4 Experten-Befragung zum Ampelmodell	49
4.1 Methodik.....	49
4.2 Ergebnisse.....	50

5	Diskussion.....	53
5.1	Interessengruppen.....	53
5.2	Nährwertangaben.....	54
5.3	Bezugsgrößen.....	56
5.4	Nahrungsinhaltsstoffe.....	58
5.5	Farben.....	60
5.6	Zu erwartende Wirkungen.....	63
5.7	Einschränkungen einer Nährwertkennzeichnung.....	66
6	Fazit.....	68
	Literaturverzeichnis.....	IX
	Eidesstattliche Erklärung.....	XXI
	Anhang.....	XXII

Abbildungsverzeichnis

	Seite
Abb. 1: Mögliche Darstellungsform des Ampelmodells in Deutschland	7
Abb. 2: Tiefkühlprodukt von Frosta mit einem Ampelmodell	11
Abb. 3: Beispiel einer GDA-Nährwertdeklaration auf der Verpackungsvorderseite	12
Abb. 4: Beispiel einer GDA-Nährwert-Tabelle auf der Verpackungsrückseite	13
Abb. 5: Beispiel eines englischen Hybridsystems	15
Abb. 6: Schwedische Keyhole-Logos.....	17
Abb. 7: „Bewusst Wählen“-Logo	19
Abb. 8: Nährwertdeklaration nach dem BwB-System (zwei oder drei Bewertungsklassen) .	21
Abb. 9: Vorder- und Rückseite der Ampel-Checkkarte.....	27
Abb. 10: Nährwertangaben auf der Vorder- und Rückseite der Verpackung.....	33
Abb. 11: Nährwertangaben lediglich auf der Vorderseite der Verpackung.....	34
Abb. 12: Eingeschränkte Nährwertinformation.....	34
Abb. 13: Favorisierte Kennzeichnungsmodelle einzelner EU-Staaten.....	36
Abb. 14: Situationsbedingte Beachtung von Nährwertangaben	39
Abb. 15: Interesse für die einzelnen Nahrungsinhaltsstoffe	40
Abb. 16: Häufigkeit der Betrachtung einzelner Inhaltsstoffe bei deutschen Verbrauchern ...	41
Abb. 17: Ort der Nährwertbetrachtung	44
Abb. 18: Auswahl verschiedener Ampelmodelle in Großbritannien.....	46
Abb. 19: Mengenunabhängige farbige Nährwertkennzeichnung der Handelskette Tesco.....	47
Abb. 20: Ergebnis der Gesamtbewertung für das Ampelmodell	52
Abb. 21: Übersicht über die einzelnen Interessengruppen	53
Abb. 22: Falsche Zuordnung der Ampelfarben im Internet.....	61
Abb. 23: Vorschlag einer Ampelkennzeichnung in Form einer Farbskala.....	62
Abb. 24: Zigarettenschachtel mit EU-Warnhinweis	63
Abb. 25: EU-Label zur Energieeffizienz eines Kühlschranks	64

Tabellenverzeichnis

	Seite
Tab. 1: Grenzwerte für die Farbgebung des Ampelmodells bei Lebensmitteln	9
Tab. 2: Grenzwerte für die Farbgebung des Ampelmodells bei Getränken	10
Tab. 3: Basisdaten der Guideline Daily Amounts	14
Tab. 4: Allgemeine Produktkriterien der Choices International Foundation im Vergleich zu den Empfehlungen der WHO	19
Tab. 5: Referenzmengen für die Zufuhr von Energie und ausgewählten Nahrungsinhaltsstoffen für Erwachsene	35
Tab. 6: Umsatzentwicklung ausgewählter Produkte der britischen Handelsketten Tesco und Sainsbury's nach Einführung der Nährwertkennzeichnung.....	47

Abkürzungsverzeichnis

BEUC	Bureau Européen des Unions de Consommateurs (Europäisches Büro der Verbraucherorganisationen)
BLL	Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V.
BMELV	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
BMI	Body-Mass-Index
BVE	Bundesvereinigung der deutschen Ernährungsindustrie e. V.
CIAA	Confédération des industries agro-alimentaires de l'UE (Verband der Europäischen Lebensmittelindustrie)
COMA	Committee on Medical Aspects of Food and Nutrition Policy (Kommission für medizinische Aspekte der Lebensmittel- und Ernährungspolitik in Großbritannien)
DAG	Deutsche Adipositas-Gesellschaft e. V.
DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
EFSA	European Food Safety Authority (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit)
EHN	European Heart Network (Europäisches Netzwerk der Herzstiftungen)
ENVI	Ausschuss für Umweltfragen, Volksgesundheit und Lebensmittelsicherheit des Europäischen Parlaments
EPHA	European Public Health Alliance (Europäische Allianz für öffentliche Gesundheit)
EU	Europäische Union
EUFIC	European Food Information Council (Europäisches Informationszentrum für Lebensmittel)
EWSA	Europäischer Wirtschafts- und Sozialausschuss
FSA	Food Standards Agency (britische Lebensmittelbehörde)
GDA	Guideline Daily Amounts (Richtwert für die Tageszufuhr)
HAW	Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg
NFA	National Food Administration (schwedische Behörde für Lebensmittelsicherheit)
SACN	Scientific Advisory Committee on Nutrition (Wissenschaftliche Kommission für Ernährungsfragen in Großbritannien)
VZBV	Verbraucherzentrale Bundesverband e. V.
WHO	World Health Organization (Weltgesundheitsorganisation)

1 Einleitung

Die richtige Ernährung ist für die Erhaltung der Gesundheit von zentraler Bedeutung. Eine wichtige Voraussetzung dafür bildet nicht nur grundlegendes Ernährungswissen, sondern auch die Bereitstellung von Nährwertinformationen, die Verbrauchern eine Einschätzung der Lebensmittel bei der alltäglichen Produktwahl ermöglichen.

Dass in dieser Hinsicht seitens der Verbraucher Informationsbedarf besteht, zeigen die Ergebnisse der zwischen November 2005 und Januar 2007 bundesweit durchgeführten Nationalen Verzehrsstudie II. Im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) wurden dabei Ernährungswissen und Ernährungsverhalten sowie die anthropometrischen Daten von etwa 20 000 Studienteilnehmern im Alter von 14 bis 80 Jahren erfasst. (BMELV o. J.a, o. S.)

Demnach ist über die Hälfte aller Erwachsenen im Alter von 18 bis 80 Jahren in Deutschland mit einem Body-Mass-Index (BMI) von über 25 kg/m^2 als übergewichtig einzustufen. Jeder Fünfte hat einen BMI von mehr als 30 kg/m^2 und gilt somit als adipös (fettleibig). Mit steigendem Alter nimmt auch die Anzahl der adipösen Bürger zu. Bei den über 60-Jährigen liegt ihr Anteil bei etwa 30%. Auch unter Kindern und Jugendlichen stellt Übergewicht bereits ein signifikantes Problem dar. Ungefähr jeder Sechste unter den 14- bis 17-Jährigen ist übergewichtig oder adipös. Die stark verbreitete Übergewichtsproblematik ist somit altersunabhängig. (BMELV o. J.b, o. S.)

Dieser hohe Grad an Übergewichtigkeit ist besorgniserregend, da Übergewicht mit einem erhöhten Risiko für Folgekrankheiten wie beispielsweise Herz-Kreislauf-Erkrankungen oder Diabetes mellitus einhergeht (BMELV o. J.a, o. S.).

Derartig ernährungsmitbedingte Erkrankungen verursachen Schätzungen zufolge in Deutschland jährliche Kosten von etwa 70 Milliarden Euro. Die Bundesregierung strebt daher eine nachhaltige Verbesserung des Ernährungs- und Gesundheitszustandes an. (BMELV 2007, o. S.)

Vor diesem Hintergrund wird die derzeitige Produkt- und Nährwertdeklaration auf Lebensmittelverpackungen mehrfach kritisiert. Besonders Verbraucherschützer sind der Ansicht, dass die freiwillig abgedruckten und von der Lebensmittelindustrie entwickelten Kennzeichnungsformen die Verbraucher bei der täglichen Lebensmittelwahl verunsichern würden. Ihrer Meinung nach basieren diese Kennzeichnungen oftmals auf zielgruppenfremden Tagesempfehlungen sowie variierenden und unrealistischen Portionsangaben. Folglich erhalten Verbraucher vielfach nicht die notwendigen Informationen, die zu einem gesundheitsorientierten Ernährungsverhalten beitragen könnten. (Verbraucherzentrale Hamburg 2007, 1 f.)

Daher wird derzeit sowohl national als auch international über die Einführung einer verpflichtenden Nährwertkennzeichnung auf Lebensmitteln nachgedacht, die verbraucherfreundlich und zugleich zielorientiert hinsichtlich eines gesünderen Ernährungsverhaltens ausgerichtet ist (Friedrich-Ebert-Stiftung 2007, S. 14).

Zahlreiche Diskussionen um ein geeignetes Kennzeichnungssystem beschäftigen sich mit dem Ampelmodell, das im Mittelpunkt dieser Arbeit steht. Anhand der Ampelfarben Rot, Gelb und Grün signalisiert es Verbrauchern, ob das entsprechende Lebensmittel einen hohen, mittleren oder geringen Gehalt an Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz aufweist (VZBV o. J.b, o. S.).

So einfach das Ampelmodell auf den ersten Blick auch erscheint, ist es hierzulande dennoch stark umstritten. Ampelbefürworter und Ampelkritiker äußern ihre gegensätzlichen Ansichten über dieses Kennzeichnungssystem in zahlreichen kontroversen Diskussionen. In den öffentlichen Stellungnahmen beschränkt man sich jedoch vielfach auf das alleinige Aufzeigen der Vorteile oder man weist lediglich auf die Nachteile dieser Nährwertdeklaration hin.

Um eine neutrale Bewertung dieses Kennzeichnungssystems vornehmen zu können, ist daher eine umfassende Gesamtbetrachtung erforderlich. In diesem Zusammenhang liefert die vorliegende Arbeit zunächst einen Überblick zur aktuellen Diskussion. Anschließend wird das im Vordergrund stehende Ampelmodell im Hinblick auf die Zielerfüllung beurteilt.

Dafür werden zuerst die Rechtslage und die derzeitige Situation der Nährwertkennzeichnung, einschließlich deren angestrebter Ziele und Anforderungen, allgemein betrachtet. Im Anschluss wird das Ampelmodell in seinem Aufbau und den dafür zugrunde liegenden Kriterien sowie ersten praktischen Anwendungen in Deutschland erläutert. Danach werden alternative Kennzeichnungsmodelle vorgestellt. Aufgrund der Vielzahl weltweit existierender Systeme und Varianten beschränkt sich diese Arbeit auf eine repräsentative Auswahl.

Im weiteren Verlauf werden die Standpunkte unterschiedlicher Interessengruppen zum Ampelmodell oder zur Nährwertkennzeichnung allgemein erläutert. Anhand der Stellungnahmen von Verbraucherschützern und Vertretern der Lebensmittelindustrie werden zunächst die Vor- und Nachteile des Ampelmodells aufgezeigt.

Die Einführung einer für alle Lebensmittelunternehmen verpflichtenden Nährwertkennzeichnung kann nur von Seiten des Gesetzgebers erfolgen. Daher werden die derzeitigen Standpunkte nationaler und internationaler staatlicher Institutionen sowie deren favorisierte Kennzeichnungssysteme ebenfalls berücksichtigt.

Um mögliche Reaktionen von Verbrauchern auf Nährwertkennzeichnungen zu verstehen, werden anschließend Ergebnisse einiger bereits durchgeführter Studien vorgestellt. Darüber hinaus werden Erfahrungen zu einzelnen Kennzeichnungsmodellen im Ausland präsentiert.

Der Überblick zur aktuellen Diskussion zum Ampelmodell wird abgerundet mit einem Meinungsbild von Experten aus dem Bereich der Ernährungswissenschaften. Zu diesem Zweck wird im Rahmen dieser Arbeit eine Experten-Befragung mithilfe eines Fragebogens durchgeführt und ausgewertet.

Abschließend wird das Ampelmodell unter Berücksichtigung aller zuvor angeführten Informationen umfassend diskutiert, so dass eine Bewertung dieses Kennzeichnungssystems im Hinblick auf eine Erfüllung der angestrebten Ziele möglich wird.

2 Grundlagen zur Nährwertkennzeichnung

Die mögliche Einführung einer verbindlichen Nährwertkennzeichnung auf Lebensmittelverpackungen sowie die geeignetste Darstellungsweise werden derzeit umfassend diskutiert. Daher werden im Folgenden zunächst die Grundlagen einer Nährwertkennzeichnung im Allgemeinen und des Ampelmodells im Besonderen sowie einige alternative Kennzeichnungssysteme vorgestellt.

2.1 Allgemeines

Zuerst wird die derzeitige Rechtslage zur Nährwertkennzeichnung aufgezeigt, um anschließend mit einer Vorstellung der Ziele, des Anwendungsbereiches und den Anforderungen einer Nährwertkennzeichnung fortzufahren.

2.1.1 Rechtslage und derzeitige Situation

Die Nährwertkennzeichnung fällt in den Zuständigkeitsbereich der EU und ist somit für alle Mitglieder einheitlich geregelt. Die Einführung eines verpflichtenden Kennzeichnungssystems auf nationaler Ebene ist daher nicht möglich. Demzufolge dürfen einzelne EU-Staaten keine individuellen Verordnungen hinsichtlich dieser Thematik einführen. Für eine Verbesserung der derzeit geltenden rechtlichen Bestimmungen zur Nährwertinformation ist daher eine Änderung dieser Rechtsvorschriften auf EU-Ebene erforderlich. (Aigner 2009, o. S.)

Innerhalb der Europäischen Union ist die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln bislang freiwillig (Richtlinie 90/496/EWG 1990, Artikel 2). Lediglich für ein Produkt, das mit nährwert- bzw. gesundheitsbezogenen Angaben wie „fettarm“ oder „mit Calcium für starke Knochen und Zähne“ wirbt, sind gemäß der „Verordnung EG Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlamentes und des Rates über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel“ (Health-Claims-Verordnung) entsprechende Angaben erforderlich (Rempe o. J., o. S.).

Die Darstellung nährwertbezogener Angaben wird durch die „Richtlinie 90/496/EWG des Rates [...] über die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln“ festgelegt. Demnach sind lediglich Angaben hinsichtlich des Energiewertes und der Nährstoffe Proteine, Fette, Kohlenhydrate, Ballaststoffe, Natrium, Vitamine und Mineralstoffe zugelassen. Die Auflistung erfolgt in definierten Gruppen, die im Alltag entsprechend der enthaltenen Anzahl von Inhaltsstoffen auch als „Big Four“ oder „Big Eight“ bezeichnet werden. Darüber hinaus regelt die Richtlinie, dass sich die Angaben auf 100 g, 100 ml oder auf die Packung beziehen müssen. Die Deklaration von Vitaminen und Mineralstoffen erfordert zudem eine Prozentangabe hinsichtlich der empfohlenen Tageszufuhr. (Richtlinie 90/496/EWG 1990, Artikel 4, 6)

Aufgrund zunehmender Forderungen nach einer umfassenden Nährwertkennzeichnung auf Lebensmittelverpackungen hat der Verband der Europäischen Lebensmittelindustrie (CIAA) bereits vor einiger Zeit unter Berücksichtigung der empfohlenen Tageszufuhr (Guideline Daily Amounts) das sogenannte GDA-Modell entwickelt. Dieses stellt die im Produkt enthaltene Nährwertmenge als Prozentsatz der vom CIAA empfohlenen Tageszufuhr für den jeweiligen Nahrungsinhaltsstoff dar. Die Grundlage des Systems bilden die Ernährungsempfehlungen für eine erwachsene Frau. (DGE 2007, S. 3 f.)

In Deutschland wird diese Kennzeichnungsweise auf freiwilliger Basis in Form von kleinen tonnenförmigen Feldern auf Lebensmittelverpackungen zunehmend abgedruckt. Dennoch hat dieses Kennzeichnungssystem wie auch das Ampelmodell zahlreiche Kritiker. Eine eingehende Behandlung des GDA-Modells erfolgt in Kapitel 2.3.1.

Allgemein herrscht jedoch größtenteils Einigkeit darüber, dass die Nährwertkennzeichnung zugunsten der Verbraucher verbessert werden müsse. Lediglich die Darstellungsform einer solchen Kennzeichnung ist noch stark umstritten.

2.1.2 Ziele einer verbindlichen Nährwertkennzeichnung

Eine verbindliche Nährwertkennzeichnung hat grundsätzlich zwei Zielsetzungen: Zum Einen sollen Verbraucher durch Bereitstellung leicht verständlicher Ernährungsinformationen bei der Auswahl von gesünderen Lebensmitteln unterstützt, nicht jedoch bevormundet werden (Friedrich-Ebert-Stiftung 2007, S. 14). Langfristig erhofft man sich davon einen positiven Effekt auf das gesamte Ernährungsverhalten sowie den u. a. daraus resultierenden Gesundheitszustand. Wichtig ist hierbei, Produkte durch eine Deklaration nicht kategorisch in gute und schlechte Lebensmittel einzuteilen (Friedrich-Ebert-Stiftung 2007, S. 14). Es soll vielmehr ein Vergleich mehrerer Produkte innerhalb einer Produktkategorie ermöglicht werden.

Zum Zweiten soll die Industrie zur Herstellung gesünderer Lebensmittelprodukte animiert werden (Friedrich-Ebert-Stiftung 2007, S. 14). Dadurch kann das entsprechende Produkt bei ernährungsbewussten Verbrauchern einen höheren Attraktivitätsgrad im Vergleich zu weniger positiv gekennzeichneten Produkten erlangen.

2.1.3 Anwendungsbereich

Eine Nährwertdeklaration für Grundnahrungsmittel und für solche Lebensmittel, die durch wissenschaftliche Erkenntnisse begründet empfohlen werden, erscheint den Beteiligten wie etwa dem Verbraucherzentrale Bundesverband (VZBV) wenig sinnvoll. Zu letzteren gehören

beispielsweise unverarbeitetes Obst und Gemüse, Öle, Butter, Milch, Mehl, Zucker sowie Fleisch, Fisch, Ei in unverarbeiteter Form und Salz. (DGE 2008, S. 9)

Eine Kennzeichnung soll daher im Falle ihrer Einführung vor allem auf Verpackungen zusammengesetzter Lebensmittel und Getränke angebracht werden. Beispielhafte Produktkategorien sind etwa Pizza, Fertiggerichte, Frühstückscerealien, Brotaufstriche, Milchprodukte, Wurstwaren, Chips, Knabberartikel, Süßwaren und Kinderlebensmittel. (www.ampelcheck.de o. J. b, o. S.)

Darüber hinaus kann eine Nährwertkennzeichnung nach Meinung des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) auch als Informationsgrundlage bei Produkten in der Gemeinschaftsverpflegung sowie bei der Entwicklung von Kochrezepten eingesetzt werden. (DGE 2008, S. 5)

2.1.4 Anforderungen

Aus der beschriebenen Zielsetzung ergeben sich eindeutige Anforderungen an eine Nährwertkennzeichnung.

Grundsätzlich soll eine Nährwertkennzeichnung einfach und verständlich sein. Es muss sichergestellt sein, dass jeder Verbraucher unabhängig von Einflussgrößen wie beispielsweise niedriges Bildungsniveau oder begrenzte Sprachkenntnisse die dargestellten Informationen schnell begreifen und seine Handlungen daran ausrichten kann. (Friedrich-Ebert-Stiftung 2007, S. 8)

Um die Kennzeichnung jederzeit anwenden zu können und darüber hinaus vor allem den Wiedererkennungswert der Deklaration und das daran orientierte Handeln zu fördern, sollte das Modell für Hersteller verbindlich sein und auf europäischer Ebene ein einheitliches Erscheinungsbild aufweisen. (Friedrich-Ebert-Stiftung 2007, S. 8)

In diesem Zusammenhang sind auch einheitliche Bezugsgrößen wie etwa 100 g bzw. 100 ml sowie unabhängige wissenschaftliche Ernährungsempfehlungen von großer Bedeutung. Auf diese Weise ist ein direkter Vergleich von Produkten auf einfachem Wege möglich. (VZBV 2008c, o. S.)

Zuletzt muss eine Nährwertkennzeichnung die variierende Intensität des Informationsverlangens seitens der Verbraucher berücksichtigen. Einige interessieren sich stärker für Nährwertinformation, andere weniger. Gleichzeitig muss sichergestellt sein, dass sich Verbraucher durch bewertende Kennzeichnungsmaßnahmen in ihrer Entscheidungsfreiheit bezüglich der Lebensmittelwahl nicht eingeschränkt fühlen. (Friedrich-Ebert-Stiftung 2007, S. 8)

2.2 Grundlagen des Ampelmodells

Das Ampelmodell nach britischem Vorbild gilt auch in Deutschland als ein mögliches System zur Deklaration von Nahrungsinhaltsstoffen. Da dieses Kennzeichnungsmodell im Mittelpunkt dieser Arbeit steht, erfolgt nun eine eingehende Erläuterung seines Aufbaus, der Bedeutung der eingesetzten Farben und der Festlegung der Grenzwerte sowie der für die Farben zugrunde gelegten Kriterien. Eine erste praktische Anwendung in Deutschland rundet dieses Unterkapitel ab.

2.2.1 Modellaufbau und Bedeutung der Farben

Das von der britischen Lebensmittelbehörde Food Standards Agency (FSA) entwickelte Ampelmodell verdeutlicht anhand der Ampelfarben Rot, Gelb und Grün jeweils den Gehalt an Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz von zusammengesetzten Lebensmitteln sowie Getränken. Da das Modell aus mehr als drei Zeichen besteht, wird es auch als „multiple“ Ampel bezeichnet. (VZBV o. J.b, o. S.)

Die vier Nahrungsinhaltsstoffe sind im Ampelmodell gut sichtbar auf der Vorderseite der Verpackung in oben genannter Reihenfolge aufgelistet. Neben der namentlichen Nennung und einem farblich ausgewiesenen Kreis wird auch der absolute Zahlenwert des jeweiligen Nährwertes pro 100 g bei Lebensmitteln und pro 100 ml bei Getränken aufgeführt (**Abb. 1**). (VZBV o. J.b, o. S.)



Abb. 1: Mögliche Darstellungsform des Ampelmodells in Deutschland (VZBV o. J.b, o. S.)

Rot (evtl. mit dem verbalen Zusatz „Hoch“) suggeriert dem Verbraucher einen hohen Gehalt des jeweiligen Nahrungsinhaltsstoffes. Die FSA empfiehlt diese Produkte nur gelegentlich und in geringen Mengen zu verzehren (FSA 2007b, S. 3).

Gelb (evtl. mit dem Zusatz „Mittel“) vermittelt einen mittleren Gehalt des entsprechenden Inhaltsstoffes. Nach Ansicht der FSA ist der Verzehr eines mit dieser Farbe gekennzeichneten Lebensmittels in Maßen akzeptabel, obgleich ein Produkt mit einer grünen Markierung eine gesündere Wahl wäre. (FSA 2007b, S. 3)

Grün (evtl. mit dem Zusatz „Niedrig“) weist auf einen niedrigen Gehalt des jeweiligen Nährwertes hin. Die FSA erklärt, dass ein Produkt zudem umso gesünder ist, je mehr grüne Punkte es aufweist. (www.eatwell.gov.uk o. J, o. S.)

Falls zwei zur Auswahl stehende Produkte die gleiche Farbcodierung zeigen, sind die vier Nahrungsinhaltsstoffe hinsichtlich ihres absoluten Zahlenwertes pro 100 g bzw. 100 ml zu vergleichen. Dabei ist gemäß der FSA der niedrigere Wert zu bevorzugen. (FSA 2007b, S. 5)

Die Aussage dieser Kennzeichnungsform sei anhand des obigen beispielhaften Ampelmodells (**Abb. 1**) kurz erläutert. Die Darstellung verdeutlicht, dass das zugehörige Produkt pro 100 g betrachtet einen geringen Gehalt an Fett (1,3 g) und gesättigten Fettsäuren (0,4 g) aufweist. Der Zuckergehalt desselben Produkts ist jedoch mit 20 g/100 g als hoch, der Salzgehalt als mittelmäßig (1 g) einzustufen.

Eine Definition der einzelnen Nahrungsinhaltsstoffe erfolgt in der europäischen „Richtlinie 90/496/EWG des Rates [...] über die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln“ Artikel 1 Absatz 4. Demnach gehören alle Lipide inklusive der Phospholipide zur Kategorie Fett. Der Begriff der gesättigten Fettsäuren umfasst alle Fettsäuren ohne Doppelbindungen. (Richtlinie 90/496/EWG 1990, Artikel 1)

Als Zucker werden alle im Lebensmittel enthaltenen Mono- und Disaccharide bezeichnet, mit Ausnahme von mehrwertigen Alkoholen (Richtlinie 90/496/EWG 1990 Artikel 1). Der Farbcode für die Kategorie Zucker setzt sich im britischen Ampelmodell zudem aus natürlich im Lebensmittel vorhandenen und zugesetzten Zuckern zusammen. Zu letzteren zählt die FSA Mono- und Disaccharide sowie zuckerhaltige Produkte, die aufgrund ihrer süßenden Wirkung im Lebensmittel eingesetzt werden, jedoch nicht den Zuckeralkoholen und Süßstoffen angehören. (FSA 2007a, S. 12)

Die Zusammensetzung des ebenfalls aufzuführenden Salzgehaltes (Natriumchlorid) wird u. a. im Verordnungsvorschlag der Europäischen Kommission für Verbraucherinformation über Lebensmittel näher erläutert. Danach ergibt sich der jeweilige Salzgehalt, indem die im Lebensmittel enthaltene Menge Natrium mit dem Faktor 2,5 multipliziert wird. (Europäische Kommission 2008b, S. 52)

2.2.2 Ausgangspunkte zur Festlegung der Grenzwerte

Bei einer Einführung des Ampelmodells in Deutschland nach britischem Vorbild richtet sich auch die Farbgebung nach den von der FSA verwendeten Grenzwerten. Die Grenzwerte zwischen grüner und gelber Farbkennzeichnung sind nach der europäischen Health-Claims-Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 definiert (FSA 2007a, S. 5). Die Begriffsbestimmungen von „fettarm“, „arm an gesättigten Fettsäuren“, „zuckerarm“ und „kochsalzarm“ (vgl. Anhang der o. g. Verordnung) werden hier zur Festlegung der Grenzwerte herangezogen.

Die Grenzen zwischen roter und gelber Kennzeichnung basieren auf Empfehlungen der Wissenschaftlichen Kommission für Ernährungsfragen (SACN) sowie der Kommission für medizinische Aspekte der Lebensmittel- und Ernährungspolitik (COMA). Dadurch entstehen für das Ampelmodell Grenzwerte, die 25% der empfohlenen Aufnahme für Fett, gesättigte Fettsäuren, Zucker und Salz pro 100 g Lebensmittel in Großbritannien entsprechen. (FSA 2007a, S. 5)

2.2.3 Kriterien der farblichen Zuordnung

Bei Lebensmitteln beziehen sich die Grenzwerte für die Farbgebung auf 100 g (**Tab. 1**), bei Getränken auf 100 ml (**Tab. 2**).

Tab. 1: Grenzwerte für die Farbgebung des Ampelmodells bei Lebensmitteln (übersetzt nach FSA 2007a, S. 6)

	grün (niedriger Gehalt)	gelb (hoher Gehalt)	rot (hoher Gehalt)	
Fett	≤ 3,0 g/100 g	> 3,0 g bis ≤ 20,0 g/100 g	> 20,0 g/100 g	> 21,0 g/Portion
gesättigte Fettsäuren	≤ 1,5 g/100 g	> 1,5 g bis ≤ 5,0 g/100 g	> 5,0 g/100 g	> 6,0 g/Portion
Zucker	≤ 5,0 g/100 g	> 5,0 g bis ≤ 12,5 g/100 g	> 12,5 g/100 g	> 15,0 g/Portion
Salz	≤ 0,30 g/100 g	> 0,30 g bis ≤ 1,50 g/100 g	> 1,50 g/100 g	> 2,40 g/Portion

Neben dem Kriterium „pro 100 g“ gibt es bei Lebensmitteln zusätzlich das Kriterium „pro Portion“, das 30% bzw. bei Salz 40% der maximal empfohlenen Tageszufuhr beträgt (**Tab. 1**). Übersteigt ein Inhaltsstoff in einem Lebensmittel den festgelegten Grenzwert pro Portion, erhält er automatisch eine rote Farbkennzeichnung, obgleich der Nahrungsinhaltsstoff pro 100 g betrachtet z. B. nur gelb gekennzeichnet werden würde. (FSA 2007a, S. 6)

Aufgrund eines geringeren Sättigungsgrades und einer daraus resultierenden vergleichsweise größeren Konsummenge sind bei Getränken die Grenzwerte für den Gehalt von Fett, gesättig-

ten Fettsäuren und Zucker nur halb so hoch angesetzt wie bei Lebensmitteln, jeweils bezogen auf 100 ml bzw. 100 g (**Tab.2**). (Foodwatch 2008b, o. S.)

Tab. 2: Grenzwerte für die Farbgebung des Ampelmodells bei Getränken (übersetzt nach FSA 2007a, S. 7)

	grün (niedriger Gehalt)	gelb (hoher Gehalt)	rot (hoher Gehalt)
Fett	≤ 1,5 g/100 ml	> 1,5 g bis ≤ 10,0 g/100 ml	> 10,0 g/100 ml
gesättigte Fettsäuren	≤ 0,75 g/100 ml	> 0,75 g bis ≤ 2,5 g/100 ml	> 2,5 g/100 ml
Zucker	≤ 2,5 g/100 ml	> 2,5 g bis ≤ 6,3 g/100 ml	> 6,3 g/100 ml
Salz	≤ 0,30 g/100 ml	> 0,30 g bis ≤ 1,50 g/100 ml	> 1,50 g/100 ml

Außerdem empfiehlt der Verbraucherzentrale Bundesverband (VZBV) bei einer Nährwerteinordnung von Milcherzeugnis- und Joghurtgetränken durch das Ampelmodell die Grenzwerte für Lebensmittel und nicht für Getränke heranzuziehen. Weiter regt der VZBV an, bei einem Natriumgehalt von weniger als 0,03 g pro 100 g bzw. pro 100 ml im Ampelmodell den Salzgehalt mit 0 g auszuweisen. Ähnliches gilt für den Gehalt an Fett und gesättigten Fettsäuren. Ist dieser geringer als 0,1 g pro 100 g bzw. 100 ml, wird er im Ampelmodell ebenfalls mit 0 g angegeben. (VZBV o. J.b, o. S.)

Hinsichtlich des Zuckergehalts differenziert das Ampelmodell wie bereits erwähnt zwischen natürlich enthaltenen und zugesetzten Kohlenhydraten. Solange der Gesamtzuckeranteil 5 g/100 g Lebensmittel nicht übersteigt, bekommt der Zuckergehalt im Ampelmodell eine grüne Farbkennzeichnung. Eine gelbe Farbgebung kennzeichnet, dass der Gesamtzuckeranteil mehr als 5 g/100 g Lebensmittel beträgt und weniger als 12,5 g Zucker pro 100 g zugesetzt wurden. Sobald jedoch der Anteil des zugesetzten Zuckers mehr als 12,5 g/100 g aufweist, erhält der Zuckergehalt automatisch im Ampelmodell eine rote Farbkennzeichnung. (FSA 2007a, S. 6)

Das bedeutet, dass ein Produkt, dem weniger als 12,5 g Zucker pro 100 g Lebensmittel zugesetzt worden ist, bezüglich seines Zuckeranteils immer eine gelbe Kennzeichnung bekommt, unabhängig von der Menge des natürlicherweise im Lebensmittel enthaltenen Zuckers. Die rote Kennzeichnung bezieht sich also nur auf den zugesetzten und nicht auf den natürlich im Lebensmittel vorkommenden Zuckergehalt.

Bei Getränken gelten auch an dieser Stelle niedrigere Grenzwerte. So erhält ein Produkt mit einem Gesamtzuckeranteil von maximal 2,5 g/100 ml eine grüne Farbkennzeichnung. Übersteigt der Gesamtzuckergehalt diesen Wert und beträgt der zugesetzte Zucker weniger als 6,3 g/100 ml, wird dieser Nährwert gelb deklariert. Ab einer zugesetzten Zuckermenge von

mehr als 6,3 g/100 ml erfolgt unabhängig vom Gesamtzuckergehalt eine rote Farbkennzeichnung. (FSA 2007a, S. 7)

2.2.4 Praktische Anwendung in Deutschland

Als erster Hersteller in Deutschland wird der Tiefkühlkost-Produzent Frosta ab August 2009 das Ampelmodell zunächst auf einigen ausgewählten Produkten freiwillig abdrucken (**Abb. 2**) (Foodwatch 2009c, o. S.).



Abb. 2: Tiefkühlprodukt von Frosta mit einem Ampelmodell (Foodwatch 2009c, o. S.)

Als Ursache für dieses Vorgehen nennt Frosta den in mehreren Umfragen zum Ausdruck gekommenen Wunsch der Verbraucher nach einer Nährwertkennzeichnung in Form des Ampelmodells. Zur verbesserten Vergleichbarkeit der einzelnen Produkte sei jedoch eine verpflichtende Kennzeichnung für alle Hersteller notwendig. (VZBV 2009, S. 3 f.)

Sofern es jedoch nach sechs Monaten in dieser Hinsicht keine gesetzliche Regelung gebe, erklärt Frosta, diese Nährwertkennzeichnung „noch einmal überdenken“ zu wollen (Dierig 2009, o. S.).

2.3 Alternativen zum Ampelmodell

Es stellt sich die Frage, welche Modelle statt des Ampelmodells für eine Nährwertkennzeichnung derzeit zur Verfügung stehen. Eine Übersicht der wichtigsten Alternativen soll daher der folgende Unterabschnitt bieten.

2.3.1 GDA-Modell

Das GDA-Modell ist ein sehr bekanntes und vielfach angewendetes System zur Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln, das zunehmend auch in Deutschland in Form kleiner Ton-

nen auf Verpackungen freiwillig abgedruckt wird. Im Mittelpunkt steht dabei die Angabe von Nahrungsinhaltsstoffen im Verhältnis zur jeweils empfohlenen Tageszufuhr.

Aufbau

Das vom Verband der Europäischen Lebensmittelindustrie (CIAA) entwickelte GDA-Modell basiert auf den Guideline Daily Amounts (GDA), die auf deutschen Lebensmittelverpackungen mit „empfohlene Tageszufuhr“ übersetzt werden (DGE 2007, S. 4). Sie spiegeln den durchschnittlichen Tagesbedarf an Nahrungsinhaltsstoffen für einen gesunden Erwachsenen zur Aufrechterhaltung seines Körpergewichts wider (EUFIC 2007, o. S.).

Im GDA-Modell wird zum Einen der absolute Gehalt an Energie, Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz bezogen auf eine vom Hersteller definierte Portion des entsprechenden Lebensmittels angegeben. Zum Anderen werden diese Nahrungsinhaltsstoffe auch als Prozentsatz im Verhältnis zur empfohlenen Tageszufuhr ausgewiesen. (Gruber 2008, S. 40)

Die Deklaration kann zudem durch Angaben über den Gehalt von Proteinen, Kohlenhydraten und Ballaststoffen erweitert werden. (EUFIC 2007, o. S.)

Trotz variierender Darstellungsweisen besteht dieses Kennzeichnungssystem grundsätzlich aus mehreren einheitlichen Elementen, die auf der Vorder- und Rückseite einer Lebensmittelverpackung verteilt abgedruckt sind. Auf der Vorderseite der Verpackung befindet sich eine meist tonnenförmige Graphik, die den Kaloriengehalt einer Portion sowie den Anteil der damit zugeführten Energie im Verhältnis zur empfohlenen Tageszufuhr widerspiegelt (**Abb. 3**) (Gruber 2008, S. 40).



Abb. 3: Beispiel einer GDA-Nährwertdeklaration auf der Verpackungsvorderseite (www.unilever.de o. J., o. S.)

Anhand des obenstehenden Kennzeichnungsbeispiels auf der Vorderseite einer Lebensmittelverpackung ist zu erkennen, dass eine Portion dieses Produktes aus 250 g besteht. Diese beinhaltet wiederum 140 kcal, was etwa 7% der empfohlenen Energieaufnahme an einem Tag entspricht.

Oftmals wird die Angabe über den Energiegehalt durch eine Auswahl der oben genannten Nahrungsinhaltsstoffe und durch eine Definition der Portionsgröße ergänzt.

(www.ausgezeichnet-informiert.de 2008, S. 15)

Die Verpackungsrückseite enthält eine tabellenförmige oder graphische Auflistung der bedeutendsten Nahrungsinhaltsstoffe (**Abb. 4**). Diese werden hinsichtlich ihres absoluten Gehaltes pro Portion und 100 g bzw. 100 ml des entsprechenden Lebensmittels dargestellt. Darüber hinaus wird der Gehalt dieser Nahrungsinhaltsstoffe einer Portion auch an dieser Stelle relativ zur empfohlenen Tageszufuhr aufgezeigt. Zusätzlich zum relativen Nährwertgehalt empfiehlt der CIAA auch die zur Berechnung herangezogenen absoluten Richtwerte abzudrucken (CIAA 2006, S.2,5 ff.).

Durchschnittliche Nährwerte	100 g	1 Portion 50 g	GDA pro Portion	GDA*
Brennwert	1438 kJ 341 kcal	719 kJ 170 kcal	9 %	2000 kcal
Eiweiß	9,6 g	4,8 g	10 %	50 g
Kohlenhydrate	61,3 g	30,6 g	11 %	270 g
davon Zucker	24,7 g	12,4 g	14 %	90 g
Fett	6,3 g	3,2 g	5 %	70 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g	0,6 g	3 %	20 g
Ballaststoffe	7,7 g	3,9 g	15 %	25 g
Natrium	0,065 g	0,033 g	1 %	2,4 g
Kochsalz	0,16 g	0,08 g	1 %	6 g

*GDA: Richtwert für die Tageszufuhr eines Erwachsenen basierend auf einer Ernährung von 2000 kcal. Der persönliche Bedarf variiert nach Alter, Geschlecht und körperlicher Aktivität.

Abb. 4: Beispiel einer GDA-Nährwert-Tabelle auf der Verpackungsrückseite (nach www.bewusst-einkaufen-gesund-leben.de o. J., o. S.)

Zum besseren Verständnis sollen einige der Nährwertaussagen aus **Abb. 4** kurz erläutert werden. Eine Portion dieses Lebensmittels beinhaltet demnach 9% der empfohlenen Tagesenergiezufuhr. Der Fettgehalt einer Portion entspricht in diesem Fall insgesamt 5%. Die gesättigten Fettsäuren separat betrachtet tragen mit 0,6 g etwa 3% zur empfohlenen Tageszufuhr bei. Noch niedriger fällt der Anteil des Kochsalzes aus mit 1% der empfohlenen Tageszufuhr. Der Zuckergehalt dagegen entspricht 14% der empfohlenen Aufnahme.

Die Werte der empfohlenen Tageszufuhr entstammen den Eurodiet Nutrition Population Goals, einem Projekt der Europäischen Kommission, das für ganz Europa wissenschaftlich gestützte Ernährungsempfehlungen entwickeln soll. Diese Empfehlungen wurden vom CIAA interpretiert und entsprechend angepasst. Da Eurodiet keine Vorgaben hinsichtlich des durchschnittlichen Energiebedarfs macht, definiert der CIAA einen GDA-Energiewert von 2000 kcal für Frauen und 2500 kcal für Männer (**Tab. 3**). (Probst 2008b, S. 1 f.)

Der Bestimmung für die Energiezufuhr liegen die Empfehlungen des britischen Institute of Grocery Distribution sowie der amerikanischen Food and Drug Administration zugrunde. Hinsichtlich Fett, gesättigter Fettsäuren und Salz sollen die angegebenen Werte zudem als Obergrenze, für Kohlenhydrate und Ballaststoffe dagegen als Untergrenze verstanden werden.

Die Angaben für die empfohlene Tageszufuhr an Energie, Proteinen und Gesamtzucker sind gemäß dem CIAA als Mittelwert zu interpretieren. (DGE 2007, S. 4 f.)

Tab. 3: Basisdaten der Guideline Daily Amounts (nach DGE 2007, S. 5)

Nahrungsinhaltsstoff	Frauen	Männer
Energie	2000 kcal	2500 kcal
Proteine	50 g	60 g
Kohlenhydrate	270 g	340 g
Fett	70 g	80 g
gesättigte Fettsäuren	20 g	30 g
Ballaststoffe	25 g	25 g
Salz	6 g	6 g
Gesamtzucker	90 g	110 g

Verbreitung

In Deutschland wurde seitens der Lebensmittelindustrie im Jahr 2006 die Initiative „Ausgezeichnet informiert“ gestartet. Zu ihren Mitgliedern zählen mittlerweile zahlreiche namenhafte Lebensmittelproduzenten wie etwa Coca-Cola GmbH, Danone GmbH, Kellogg (Deutschland) GmbH, Kraft Foods Deutschland GmbH, Nestlé Deutschland AG und Unilever Deutschland GmbH aber auch Handelsunternehmen wie die Metro Group, um nur eine Auswahl zu nennen. Neben weiteren Vertretern der Lebensmittelbranche kennzeichnen diese Firmen die Nahrungsinhaltsstoffe ihrer Produkte anhand des GDA-Modells.

(www.ausgezeichnet-informiert.de 2009, S. 2)

Auch außerhalb Deutschlands ist dieses Kennzeichnungssystem häufig vertreten. In einer repräsentativen Umfrage unter 2026 Lebensmittel- und Getränkeherstellern in Frankreich, Italien, Spanien, dem Vereinigten Königreich sowie den Niederlanden von November 2007 bis Mitte März 2008 geben 44% der antwortenden Unternehmen an, auf ihren Produkten zu diesem Zeitpunkt freiwillig das GDA-Modell anzuwenden. Führend sind dabei große Unternehmen mit einem Jahresumsatz von über fünf Millionen Euro. Zwei Drittel (65%) unter Ihnen verwenden das GDA-Modell bzw. planen dessen Einführung auf ihren Produkten. Bei kleineren Unternehmen mit einem Jahresumsatz von bis zu 500 000 Euro sind es dagegen nur ein Drittel (34%). Zudem erklären vier von fünf Betrieben (79%), die das Kennzeichnungssystem nutzen, dieses auf über der Hälfte ihrer Produkte anzuwenden. Nach Informationen des CIAA plant zum damaligen Zeitpunkt die Mehrzahl der großen Lebensmittel-Unternehmen die Deklaration der Nahrungsinhaltsstoffe bis Ende 2009 auf das gesamte eigene Sortiment auszuweiten. (CIAA 2008, S. 1)

Darüber hinaus bildet das GDA-Modell oftmals die Basis weiterer Kennzeichnungssysteme wie etwa für das vom BMELV entwickelte „1 plus 4“-Modell. Das Bundesministerium, das

sich nach eigener Aussage für eine Verbesserung der Nährwertkennzeichnung einsetzt, wirbt bei Vertretern der Lebensmittelindustrie für die Verwendung dieses Kennzeichnungssystems (BMELV 2008b, S. 3). Da es sich hierbei um kein grundsätzlich neues Modell handelt, wird es an dieser Stelle nicht weiter berücksichtigt. In Kapitel 3.2.1 soll jedoch erläutert werden, wie sich das BMELV die Nährwertkennzeichnung in Form des „1 plus 4“-Modells vorstellt.

Des Weiteren ist eine Kombination des GDA-Modells mit der Ampelkennzeichnung möglich (**Abb. 5**). Dieses sogenannte Hybridsystem spiegelt zum Einen den Anteil des Energiegehalts an der empfohlenen Tageszufuhr sowie die Menge weiterer Nahrungsinhaltsstoffe jeweils pro Portion wider. Zum Anderen werden die einzelnen Nährwertmengen pro 100 g Lebensmittel entsprechend den Kriterien des Ampelmodells für einen hohen, mittleren und geringen Gehalt farblich gekennzeichnet. (EUFIC o. J.a, o. S., S.2)

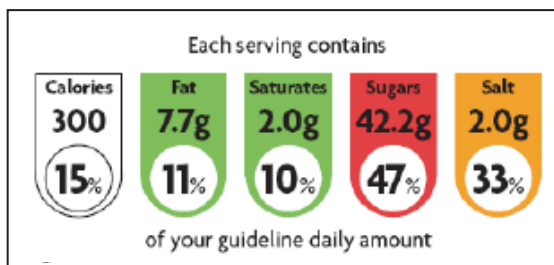


Abb. 5: Beispiel eines englischen Hybridsystems (colour-coded GDAs) (FSA 2007a, S. 11)

Bewertung

Ähnlich wie das Ampelmodell ist auch dieses Kennzeichnungssystem umstritten. Trotz der unterschiedlichen Referenzwerte für Männer und Frauen werden auf Lebensmittelverpackungen meist lediglich die Empfehlungen für eine junge erwachsene Frau mit einem durchschnittlichen Energiebedarf von 2000 kcal angewendet. Verbraucherverbände bemängeln, dass in diesem Fall oftmals nicht die Zielgruppe wie etwa bei Kinderlebensmitteln berücksichtigt wird und darüber hinaus allgemein unrealistische sowie variierende Portionsgrößen verwendet werden. (Verbraucherzentrale Hamburg 2007, S. 1 f.)

So wird beispielsweise bei der Nährwertdeklaration von Frühstückscerealien die Portion von einem Hersteller mit 30 g definiert, von einem anderen dagegen mit 40 g, so dass ein direkter Vergleich der Nahrungsinhaltsstoffe dieser beiden Produkte nur schwer möglich ist (Friedrich-Ebert-Stiftung 2007, S. 22).

Das GDA-Modell soll Verbrauchern das Verständnis für Nährwertinformationen erleichtern, indem es die einzelnen Nahrungsinhaltsstoffe des entsprechenden Lebensmittels in Bezug zur gesamten Ernährung ausweist. In diesem Zusammenhang wird jedoch kritisiert, dass für Verbraucher aus der Kennzeichnung nicht ersichtlich wird, ob es sich bei den Richtwerten für die

einzelnen Inhaltsstoffe um einen Maximalwert wie etwa bei Fett oder um einen Minimalwert wie beispielsweise bei Kohlenhydraten handelt. (Probst 2008b, S. 1 f.)

Des Weiteren bemängelt die DGE die oftmals unwissenschaftliche Festlegung von Richtwerten durch den CIAA. Dies gilt etwa für die Bestimmung der Zuckermenge oder des Proteinbedarfs. Letzterer berücksichtigt in internationalen Empfehlungen mit 0,8 g Protein pro Kilogramm Körpergewicht das individuelle Körpergewicht der jeweiligen Person und wird daher im Gegensatz zum GDA-Modell nicht als Gesamtwert definiert. (Probst 2008b, S. 2)

Neben der Festlegung der Basisdaten wird vor allem von Verbraucherverbänden die Verständlichkeit des GDA-Modells für Konsumenten angezweifelt, da die Interpretation der als Prozentzahl ausgewiesenen Werte mit einer gewissen rechnerischen Kompetenz einhergeht, die nicht bei jedem Verbraucher anzufinden ist (Probst 2008b, S. 2). Die prozentuale Darstellung der Nahrungsinhaltsstoffe ermöglicht darüber hinaus keine sofortige Interpretation der Angaben wie etwa mithilfe farblich unterlegter Kennzeichnungssysteme (Friedrich-Ebert-Stiftung 2007, S. 22).

Jedoch gerade dieser Aspekt wird von Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft, die sich gemeinsam in der Initiative „Ausgezeichnet informiert“ für das GDA-Modell einsetzen, als positiv an diesem Kennzeichnungssystem hervorgehoben. Ihrer Meinung nach dient diese Nährwertdeklaration dem Verbraucher als Orientierungshilfe für die Zusammenstellung einer ausgewogenen Ernährung, ohne dass dieser durch bewertende Vorgaben in seiner Entscheidungsfreiheit beeinträchtigt wird. (www.ausgezeichnet-informiert.de 2008, S. 2, 5)

Außerdem wird durch die Wahl einer Portion als Bezugsgröße gewährleistet, dass die Angaben über die Nahrungsinhaltsstoffe mit der tatsächlichen Aufnahme annähernd übereinstimmen. Dadurch können falsche Bewertungen und Schlussfolgerungen aufgrund abweichender Verzehrmenngen wie etwa beim Ampelmodell, dem eine Einheit von 100 g als Bezugsgröße zugrunde liegt, vermieden werden. (www.ausgezeichnet-informiert.de 2008, S. 5)

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) teilt der Standpunkt der Lebensmittelindustrie. Auch sie hält die oben erwähnten GDA-Werte für eine geeignete Unterstützung bei der Gestaltung einer ausgewogenen Ernährung. Außerdem würden Personen mit einem höheren Richtwert als 2000 Kalorien nach Ansicht der EFSA somit verstärkt auf den Energiegehalt eines Lebensmittels aufmerksam gemacht, so dass eine gemäßigte Energie- und Inhaltsstoffaufnahme erzielt werden kann. (www.ausgezeichnet-informiert.de 2009, S. 1)

Gleichzeitig erhält das GDA-Modell auf EU-Ebene deutlichen Widerstand. Mit der Kampagne „StopGDA“, die u. a. die wichtigsten Nachteile des GDA-Modells erläutert, darunter beispielsweise unrealistische und zielgruppenfremde Portionsangaben, wollen sieben dänische Organisationen darunter die Dänische Krebsgesellschaft, die Dänische Herzstiftung und der

Verbraucherrat verhindern, dass dieses Modell zur Grundlage der derzeit geplanten europäischen Verordnung zur Verbraucherinformation über Lebensmittel wird. (Maschkowski 2009, o. S.)

2.3.2 Keyhole-Modell

Das Keyhole-Modell gehört zu den sogenannten „Health Logos“, die bei Einhaltung bestimmter Nährwertkriterien vergeben werden. Ein Symbol auf der Verpackungsvorderseite eines Lebensmittels soll Verbrauchern somit die Wahl für das gesündere Produkt vereinfachen. (EUFIC o. J.c, o. S.)

Das Keyhole-Modell wurde bereits 1989 von der schwedischen Behörde für Lebensmittelsicherheit, National Food Administration (NFA), in Schweden eingeführt. Mit der Ernährungspyramide als Grundlage und dem Ernährungskreis auf der Spitze entsteht die Form eines Schlüssellochs. Dieses ist meist grün oder schwarz eingefärbt und kennzeichnet fettarme, zuckerarme, salzarme sowie ballaststoffreiche Lebensmittel (**Abb. 6**). (Probst 2008c, S. 1)



Abb. 6: Schwedische Keyhole-Logos (Swedish National Food Administration 2007, o. S.)

Für die Bewertung werden die einzelnen Lebensmittel 26 verschiedenen Produktkategorien zugeordnet. Dazu zählen beispielsweise Milch- und Milchprodukte, Margarine und Aufstriche, Fleisch- und Fleischgerichte, Fisch und Fischgerichte, Fertiggerichte, Früchte und Beerenfrüchte, Gemüse, Kartoffeln und Getreideprodukte. Für die einzelnen Gruppen definiert die NFA wiederum produktspezifische Kriterien im Hinblick auf den Gehalt von Energie, Fett, Zucker und Ballaststoffen des Lebensmittels. Diese Vorgaben basieren auf den Nordic Nutrition Recommendations und müssen zur Vergabe des Keyhole-Symbols erfüllt werden. (Probst 2008c, S. 1)

So muss beispielsweise ein Produkt aus der Kategorie Pasta als einziges Kriterium einen Ballaststoffgehalt von mindestens 1,7 g/100 kcal aufweisen, um dieses Logo tragen zu dürfen. Der maximale Fettgehalt von 0,5 g/100 g ist wiederum die alleinige Voraussetzung für die Kennzeichnung einer fettarmen Milch. (Swedish National Food Administration 2006, S. 3 f.)

Da die Anforderungen zwischen den einzelnen Produktkategorien variieren, kann beispielsweise ein mit dem Keyhole-Symbol gekennzeichneter Aufstrich einen deutlich höheren Fettgehalt aufweisen als eine ebenfalls damit gekennzeichnete Milch. (Probst 2008c, S. 1)

Trotz der großen Anzahl an Produktkategorien sind einige Lebensmittelgruppen von dieser Kennzeichnungsform generell ausgeschlossen. Dies betrifft Produkte für Kinder unter drei Jahren und Öle sowie Eiscreme, Süßwaren und Knabberartikel. Aufgrund eines meist hohen Gehaltes an Energie, Fett und Zucker sind insbesondere letztgenannte Produktgruppen für eine gesunde Ernährung nicht empfehlenswert und daher von der Kennzeichnung ausgenommen. Einschränkungen gibt es darüber hinaus auch bezüglich der Zielgruppe. So unterstützt dieses Kennzeichnungsmodell zwar die gesunde Ernährung von Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen. Dennoch sollten Personen mit einem erhöhten Energiebedarf wie beispielsweise Schwerstarbeiter sowie untergewichtige und/oder kranke Personen gegebenenfalls derartig gekennzeichnete Produkte meiden. (Probst 2008c, S. 2)

Ähnlich wie das Ampelmodell ist auch dieses Kennzeichnungssystem auffällig gestaltet. Dadurch, dass jedoch nur ein Symbol abgedruckt wird und nicht mehrere verschiedenfarbige Punkte, ist das gesündere Produkt für den Verbraucher schnell erkennbar. Darüber hinaus liegt jeder Produktkategorie ein eigenes Nährstoffprofil zugrunde. Dieses ermöglicht eine produktspezifische Bewertung. Im Gegensatz dazu steht das Ampelmodell, das für alle Lebensmittel einheitliche Kriterien verwendet. Auch am Keyhole-Modell wird jedoch kritisiert, dass das jeweilige Lebensmittel lediglich separat und nicht im Zusammenhang mit der gesamten Ernährung betrachtet und bewertet wird. (Probst 2008c, S. 2)

2.3.3 „Bewusst Wählen“-Modell

Das „Bewusst Wählen“-Modell gehört ebenfalls zur Gruppe der „Health Logos“ (EUFIC o. J.c, o. S.).

Dieses Kennzeichnungsprogramm wurde von drei großen international agierenden Unternehmen der Lebensmittelindustrie in den Niederlanden unter dem Namen „Ik Kies Bewust“ entwickelt. Wenig später entstand daraus eine weltweite Kampagne mit der internationalen Stiftung „Choices International Foundation“ als Dachverband sowie nationalen Vereinen der teilnehmenden Staaten. Gemeinsam wird das Ziel verfolgt, dieses Kennzeichnungsmodell in verschiedenen Sprachen weltweit zu etablieren. Dabei soll diese Logo zum Einen Verbrauchern die Entscheidung für ein gesundes Lebensmittel vereinfachen und zum Anderen Lebensmittelhersteller motivieren, die Zusammensetzung ihrer Produkte hinsichtlich der vorgegebenen Nährwertkriterien zu verbessern. (Bewusst Wählen o. J.b, S. 3 f.)

Die Bekanntmachung und die Vergabe des deutschsprachigen Logos mit der Aufschrift „Bewusst Wählen“ (**Abb. 7**) erfolgt durch „Bewusst Wählen e. V.“ (Bewusst Wählen o. J.a, o. S.).

Um das Logo verwenden zu dürfen, müssen Unternehmen Mitglied des entsprechenden Vereins sein und mit ihren Produkten ähnlich wie beim Keyhole-Modell bestimmte Nährwertkriterien erfüllen (Probst 2008a, S. 1).



Abb. 7: „Bewusst Wählen“-Logo (Bewusst Wählen o. J.b, S. 2)

Die Kriterien orientieren sich an internationalen Ernährungsempfehlungen wie beispielsweise von der WHO (**Tab. 4**) (Choices International Foundation o. J., o. S.).

Tab. 4: Allgemeine Produktkriterien der Choices International Foundation im Vergleich zu den Empfehlungen der WHO (übersetzt nach Choices International Foundation o. J., o. S.)

Nahrungsinhaltsstoff	WHO-Empfehlungen zur Zufuhr von Nahrungsinhaltsstoffen	Allgemeine Produktkriterien der Choices International Foundation
Gesättigte Fettsäuren	10%	13%
Transfettsäuren	1%	1,3%
Salz	1,2 mg/kcal*	1,6 mg/kcal
Zugesetzter Zucker	10%	13%
Ballaststoffe	1,3 g/100 kcal**	1,3 g/100 kcal

* entspricht 2,4 g pro Tag bei einer empfohlenen Energiezufuhr von 2000 kcal für Frauen

** entspricht 25 g pro Tag bei einer empfohlenen Energiezufuhr von 2000 kcal für Frauen

Die einzelnen Produkte dürfen in den Anforderungen der Choices International Foundation im Vergleich zu den Tagesempfehlungen der WHO einen etwas höheren Wert aufweisen. Die Stiftung begründet dies damit, dass sich die Gesamternährung aus zahlreichen Lebensmitteln zusammensetzt, die im Einzelnen nicht ausschließlich einen hohen Anteil an gesättigten Fettsäuren, Transfettsäuren, zugesetztem Zucker oder Salz aufweisen. Innerhalb eines Tages sollte die Zufuhr von Nahrungsinhaltsstoffen jedoch den Empfehlungen der Ernährungsexperten entsprechen. (Choices International Foundation o. J., o. S.).

Neben den in **Tab. 4** aufgelisteten allgemein geltenden Produktkriterien, die beispielsweise zur Bewertung von Essig, süßen Aufstrichen und Salatzusätzen herangezogen werden, wird ein Großteil der Lebensmittel verschiedenen Produktkategorien zugeordnet. Für Grundnahrungsmittel wie Obst und Gemüse, kohlenhydrathaltige Lebensmittel, Fleisch, Fisch, Eier, Fette, Haupt- und Fertiggerichte, aber auch für Suppen, Soßen, Snacks und Getränke sind innerhalb dieser Produktkategorien wiederum spezifische Nährwertkriterien festgelegt. Diese definieren für jede Produktgruppe den maximal zulässigen Gehalt an gesättigten Fettsäuren, Transfettsäuren, zugesetztem Zucker und Natrium. Darüber hinaus finden sich in einigen Gruppen Vorgaben hinsichtlich zugelassener Mengen von Energie und Ballaststoffen. (Bewusst Wählen o. J.c, S. 1 ff.)

Damit beispielsweise ein Pastaprodukt das „Bewusst Wählen“-Logo tragen darf, muss es neben den produktspezifischen Einschränkungen hinsichtlich seines Gehalts an gesättigten Fettsäuren ($\leq 1,4$ g/100 g), Transfettsäuren ($\leq 0,14$ g/100 g), Natrium (≤ 120 mg/100 g) sowie einem Verzicht auf zugesetzten Zucker mindestens 1,3 g Ballaststoffe pro 100 kcal aufweisen. (Bewusst Wählen o. J.c, S. 4)

Von dieser Kennzeichnungsform generell ausgenommen sind Produkte mit einem Alkoholgehalt von über 1,2%, Nahrungsergänzungsmittel, unter ärztlicher Aufsicht eingenommene Produkte sowie Säuglingsnahrung. Knabberartikel, Süßigkeiten und andere der Gesundheit wenig förderliche Produkte dürfen jedoch im Gegensatz zum Keyhole-Modell bei Einhaltung der entsprechenden Nährwertkriterien dieses Logo auf der Verpackung tragen (Bewusst Wählen o. J.c, S. 1, 9).

Gegenwärtig wird diese Kennzeichnungsform in Deutschland lediglich auf einigen Produkten von Unilever sowie den beiden mittlerweile fusionierten Unternehmen Campina und Friesland Foods verwendet. Diese drei sind zugleich die Gründungsunternehmen des „Bewusst Wählen e. V.“ in Deutschland und der „Choices International Foundation“. (Völkl 2009, o. S.)

Weltweit kennzeichnen über 100 Unternehmen in über 50 Staaten insgesamt ihre mehr als 3000 Produkte nach diesem Nährwertsystem (Bewusst Wählen o. J.d, S. 1).

2.3.4 BwB-System

Das neu entwickelte Brennwert-Bezugssystem (BwB-System) wird in der Praxis noch nicht angewendet und verfügt aus diesem Grund bislang auch nur über einen geringen Bekanntheitsgrad. Es bewertet den Gehalt der Nahrungsinhaltsstoffe Fett, gesättigte Fettsäuren, Zucker und Salz im Verhältnis zum Energiegehalt des entsprechenden Lebensmittels und ordnet sie zwei bis drei verschiedenen Klassen zu. Als Bewertungsgrundlage dienen die im Verordnungsvorschlag der Europäischen Kommission zur Verbraucherinformation über Lebensmittel definierten Referenzwerte (ausführliche Darstellung siehe Kapitel 3.2.2, **Tab. 5**). (Preuß 2008, S. 13 ff.)

Für die Bewertung werden der Brennwert und die einzelnen Nahrungsinhaltsstoffe des Lebensmittels mit ihren jeweiligen Referenzwerten ins Verhältnis gesetzt. Ist der daraus resultierende Quotient eines Nahrungsinhaltsstoffes kleiner als der des errechneten Brennwertes, trägt dieser Nahrungsinhaltsstoff weniger zum empfohlenen Tageshöchstverzehr bei als der Energiegehalt dieses Lebensmittels. Damit ist dieser Nahrungsinhaltsstoff in diesem Fall als „unbedenklich“ zu bewerten. Übersteigt der errechnete Quotient eines Nahrungsinhaltsstoffes jedoch den berechneten Energiewert, bedeutet dies, dass mit diesem Produkt eine verhältnismä-

ßig hohe Menge des entsprechenden Nahrungsinhaltsstoffes aufgenommen wird. Demzufolge wird dieser Nahrungsinhaltsstoff der Klasse „kein übermäßiger Verzehr“ zugeordnet. (Preuß 2008, S. 14)

Die einzelnen Nährwerte werden absolut pro 100 g und als relativer Anteil an der empfohlenen Tageszufuhr, entsprechend des berechneten Quotienten, in Tabellenform dargestellt. Die Angaben werden außerdem gemäß ihrer Beurteilung farblich hinterlegt. Nahrungsinhaltsstoffe der Klasse „unbedenklich“ erhalten einen weißen Hintergrund, während die Farbe Orange die Klasse „kein übermäßiger Verzehr“ charakterisiert (**Abb. 8 links**). Darüber hinaus ist eine zusätzliche Unterteilung dieser Kategorie denkbar, so dass die dritte Klasse „kritisch“ für stark überproportionale Verhältnisse entsteht, beispielsweise ab einem Faktor von 1,5 oder 2. In diesem Fall wird die Klasse „kritisch“ orange, „kein übermäßiger Verzehr“ gelb und „unbedenklich“ weiterhin weiß gekennzeichnet (**Abb. 8 rechts**). (Preuß 2008, S. 14 ff.)

Nährwertdeklaration	Gehalt [g/100 g]	%Tageszufuhr	Nährwertdeklaration	Gehalt [g/100 g]	%Tageszufuhr
(A) Pizza mit zwei BwB-Klassen			(B) Pizza mit drei BwB-Klassen		
Energie [kcal/100 g]	280	14	Energie [kcal/100 g]	280	14
Fett	14	20	Fett	14	20
gesättigte Fettsäuren	5,2	26	gesättigte Fettsäuren	5,2	26
Kohlenhydrate	28	12	Kohlenhydrate	28	12
Zucker	2,2	2	Zucker	2,2	2
Salz	1,6	27	Salz	1,6	27

Abb. 8: Nährwertdeklaration nach dem BwB-System (zwei oder drei Bewertungsklassen) (nach Preuß 2008, S. 16)

Die obige Abbildung veranschaulicht, dass 100 g der als Beispiel gewählten Pizza 14 g Fett, 5,2 g gesättigte Fett und 1,6 g Salz enthalten. Diese Nährwertgehalte entsprechen jedoch zwischen 20 und 27% ihrer jeweils empfohlenen Tageszufuhr, während der Energiegehalt mit 280 kcal/100 g lediglich 14% der empfohlenen täglichen Aufnahme beträgt. Die Angaben für die Nahrungsinhaltsstoffe Fett, gesättigte Fettsäuren und Salz werden aus diesem Grund farblich hervorgehoben. Der Kohlenhydrat- und Zuckergehalt in 100 g Pizza ist bezogen auf die empfohlene Tageszufuhr dagegen niedriger als der Energiegehalt und somit farblich neutral gehalten.

Darüber hinaus ist eine zusätzliche Kennzeichnung auf der Verpackungsvorderseite möglich, die lediglich den Anteil der Nahrungsinhaltsstoffe an der empfohlenen Tageszufuhr mit entsprechender farblicher Hinterlegung widerspiegelt (Preuß 2008, S. 16).

Die Farbwahl dieses Kennzeichnungssystems fällt bewusst auf Orange und Weiß. Orange geht mit einer Warnung einher und wird nicht wie Rot als Verbot aufgefasst. Weiß hingegen suggeriert eine gewisse Unbedenklichkeit, bleibt jedoch neutral. Auf die Farbe Grün wird bewusst verzichtet, da diese oftmals mit einer besonders positiven Eigenschaft in Verbindung

steht, wenngleich ein damit gekennzeichnete Nährstoff generell nur in sehr geringen Mengen im jeweiligen Lebensmittel enthalten ist (z. B. Fett in Erfrischungsgetränken). (Preuß 2008, S. 15)

Die Bewertung eines Nährwertes erfolgt unabhängig von der Verzehrmenge, da das Verhältnis eines Nahrungsinhaltsstoffes zum Brennwert des jeweiligen Lebensmittels unverändert bleibt. Der Verbraucher kann somit anhand dieser Kennzeichnung zügig die Bedeutung einzelner Nahrungsinhaltsstoffe im jeweiligen Lebensmittel erfassen. Er muss lediglich die Energiezufuhr selbstständig beurteilen, da diese aufgrund des individuellen Bedarfs keine Farbkodierung erhält. (Preuß 2008, S. 13 ff.)

2.3.5 Zusammenfassende Gegenüberstellung

Das Kennzeichnungssystem „Bewusst Wählen“ und das schwedische Keyhole-Modell vermitteln durch ein jeweils eigenes Symbol, dass das entsprechende Produkt gesundheitlich positiv zu beurteilen ist. Dabei darf es nur auf Produkten abgedruckt werden, die hinsichtlich ihrer Nahrungsinhaltsstoffe produktspezifische Kriterien erfüllen. Diese Kriterien sowie Informationen über den Mengenanteil verschiedener Nahrungsinhaltsstoffe im Lebensmittel werden dem Verbraucher dabei nicht übermittelt. Dennoch ist die Aussage beider Kennzeichnungsmodelle für Konsumenten auf den ersten Blick verständlich.

Die produktspezifischen Kriterien entstammen u. a. den Empfehlungen der WHO bzw. den Nordic Nutrition Recommendations. Während das Keyhole-Modell weniger gesunde Lebensmittel grundsätzlich von der Kennzeichnung ausschließt, gehören bei „Bewusst Wählen“ auch Produkte wie Süßigkeiten und Knabberartikel zum deklarierten Angebot. Zudem wird das Logo „Bewusst Wählen“ durch die von Unternehmen gegründete Stiftung Choices International Foundation sowie deren zugehöriger Vereine vergeben. Das Keyhole-Symbol dagegen wurde von der schwedischen Behörde für Lebensmittelsicherheit NFA eingeführt.

Im Gegensatz dazu stehen das GDA-Modell und das BwB-System. Beide Kennzeichnungsmodelle sind allgemein für verarbeitete Lebensmittel gedacht, basieren auf keinerlei Vergabekriterien und weisen die Mengenangaben ausgewählter Nahrungsinhaltsstoffe aus.

Das GDA-Modell wurde vom Verband der europäischen Lebensmittelindustrie (CIAA) entwickelt und setzt die Nahrungsinhaltsstoffe des Lebensmittels unter Verwendung von Prozentangaben mit den Richtwerten der empfohlenen Tageszufuhr ins Verhältnis. Diese basieren größtenteils auf den Eurodiet Nutrition Population Goals der Europäischen Union. Die Darstellung erfolgt meist in Form kleiner Tonnen auf der Vorderseite der Verpackung, die den relativen und absoluten Nährwert einer Portion aufführen. Auf der Rückseite werden die-

se Informationen in einer tabellarischen Auflistung durch zusätzliche Nahrungsinhaltsstoffe und absolute Mengenangaben pro 100 g Lebensmittel ergänzt.

Das BwB-System dagegen vergleicht den Gehalt der Nahrungsinhaltsstoffe jeweils mit der im Lebensmittel enthaltenen Energiemenge. Übersteigt dabei der Anteil eines Nährwertes den Energiegehalt der gleichen Bezugsgröße, wird ersterer farbig hervorgehoben. Die tabellarische Darstellung ist jedoch unabhängig von einer bestimmten Bezugsgröße wie eine Portion oder 100 g, da das Verhältnis zwischen Energiegehalt und Menge der Nahrungsinhaltsstoffe stets konstant bleibt.

Die unterschiedlichen Kennzeichnungsmodelle vermitteln dem Verbraucher somit in Abhängigkeit vom angewendeten System allgemeinere oder detailliertere Informationen über die einzelnen Nährwerte eines Lebensmittels.

3 Standpunkte und Erfahrungen zur Nährwertkennzeichnung

Im Folgenden werden die Standpunkte der verschiedenen Interessengruppen zur Nährwertkennzeichnung im Allgemeinen und zum Ampelmodell im Besonderen dargelegt. Berücksichtigung finden dabei Verbraucherschützer, Vertreter der Lebensmittelindustrie, staatliche Institutionen und Verbraucher. Darüber hinaus werden bisherige Erfahrungen mit der Nährwertkennzeichnung im Ausland vorgestellt.

3.1 Ampelmodell aus Sicht von Verbraucherschützern und Industrie

Das Ampelmodell stellt zwar eine relativ simple Methode der Nährwertkennzeichnung dar – dennoch oder möglicherweise gerade deshalb bietet es viele Ansatzpunkte für umfangreiche Diskussionen zwischen Ampel-Befürwortern und Ampel-Kritikern. Die wichtigsten Vor- und Nachteile dieses Kennzeichnungssystems, vorwiegend von Verbraucherschützern und Vertretern der Lebensmittelindustrie hervorgebracht, sollen im Folgenden dargelegt werden.

3.1.1 Befürwortung des Ampelmodells

Zunächst erfolgt eine kurze Auflistung der wichtigsten Ampel-Befürworter, gefolgt von einem Überblick über ihre Argumentationspunkte, auf die sie ihre Forderung nach einer Einführung eines verpflichtenden Ampelmodells stützen. Ergänzt wird dies durch eine Übersicht von Maßnahmen, die zur Förderung des Ampelmodells beitragen sollen.

Zahlreiche Institutionen sprechen sich eindeutig für eine Nährwertdeklaration in Form des Ampelmodells aus, allen voran Verbraucherschutzverbände wie der Verbraucherzentrale Bundesverband (VZBV) und Foodwatch (VZBV 2009, S.1 f.). Darüber hinaus wird dieses Kennzeichnungssystem bzw. eine farblich unterlegte Nährwertdeklaration auch vom Berufsverband der Kinder- und Jugendärzte (Rieser 2007, S.A 1622), vom AOK-Bundesverband sowie von der Bundesärztekammer (VZBV 2008c, o. S.) gefordert.

Auf europäischer Ebene gelten neben der Food Standards Agency (FSA), dem Begründer des Ampelmodells, das Europäische Büro der Verbraucherorganisationen (BEUC), das Europäische Netzwerk der Herzstiftungen (EHN) und die Europäische Allianz für öffentliche Gesundheit (EPHA) als Befürworter einer farblich unterlegten Nährwertkennzeichnung (BEUC 2008, o. S.).

Argumentation für die Ampelkennzeichnung und gegen das GDA-Modell

Die Bezeichnungen „auf einen Blick verständlich“ und „allgemein anzuwenden“ sind die Eigenschaften des Ampelmodells, die von oben genannten Institutionen und weiteren Befürwortern am häufigsten angeführt werden (Friedrich-Ebert-Stiftung 2007, S. 14).

Ausgangspunkt für die Forderung nach einer Ampelkennzeichnung ist u. a. die bereits in Kapitel 2.3.1 angedeutete Kritik an der freiwilligen Nährwertdeklaration nach dem GDA-Modell. Besonders Verbraucherschützer kritisieren, dass Konsumenten z. B. durch das GDA-Modell getäuscht werden. So erwiesen sich die der Berechnung zugrunde liegenden Portionsangaben als wenig realistisch. Die tatsächliche Verzehrmenge und somit auch der Gehalt der entsprechenden Nahrungsinhaltsstoffe seien oftmals deutlich höher. Darüber hinaus variierten Portions- und Bezugsgrößen, so dass ein unmittelbarer Vergleich zwischen zwei Produkten der gleichen Produktgruppe erschwert werde. Hinzu komme, dass der dem GDA-Modell zugrunde liegende Zuckerwert deutlich höher ist als die Empfehlung der DGE und der Weltgesundheitsorganisation (WHO). Außerdem würden Kinder in dem Modell nicht berücksichtigt, da sich die Nährwertangaben auf die Empfehlungen für eine erwachsene Frau beziehen. (Verbraucherzentrale Hamburg 2007, S. 1 f.)

Verbraucher werden somit nach Ansicht von Verbraucherschützern durch das GDA-Modell eher verwirrt als bei der Wahl gesünderer Lebensmittel unterstützt. Viele Konsumenten seien zudem überfordert, wenn es um eine Bewertung der aufgelisteten Prozent- und Mengenangaben gehe. Sie könnten nicht beurteilen, ob der angegebene Nährwertgehalt in Prozent bezogen auf die empfohlene Tageszufuhr für die Zielgruppe und das jeweilige Lebensmittel einen hohen oder niedrigen Wert darstelle. (VZBV 2008d, o. S.)

Verbraucherschützer fordern daher, eine „Kalorienbombe“ auch als eine solche zu kennzeichnen, z. B. mithilfe des Ampelmodells. (VZBV 2007, o. S.)

Darüber hinaus könne man mit dem Ampelmodell durch seine einfache Verständlichkeit auch Konsumenten erreichen, die in der Vergangenheit Nährwertangaben auf Lebensmittelverpackungen aufgrund ihrer oftmals komplizierten Darstellungsweise weniger beachtet haben. Dazu gehörten beispielsweise Kinder und Jugendliche sowie sozial benachteiligte Menschen mit geringerem Bildungsniveau oder begrenzten Sprachkenntnissen. (VZBV 2008d, o. S.)

Da die vor Kurzem durchgeführte zweite Nationale Verzehrstudie aufzeigt, dass eine gesunde Ernährung oftmals mit dem sozialen Status einhergeht, sei diese Zielgruppe von großer Bedeutung (VZBV 2008a, o. S.).

Ungeachtet des sozialen Status sei bei vielen Verbrauchern der Lebensmitteleinkauf mit einer gewissen Eile verbunden, die eine nähere Betrachtung der einzelnen Nahrungsinhaltsstoffe erschwere (BEUC 2006, o. S.). Das Ampelmodell vermittele dagegen auf einen Blick, wie der Fett-, Zucker- und Salzgehalt eines Lebensmittels zu bewerten ist (AID 2008, S. 3).

Da die vier ausgewiesenen Nährwerte getrennt voneinander beurteilt werden, kommt es nach Ansicht der Ampel-Befürworter nicht zu einer allgemeinen Einteilung in gute und schlechte Lebensmittel. Auf diese Weise sei vielmehr ein direkter Nährwertvergleich mehrerer Produkte möglich. (Friedrich-Ebert-Stiftung 2007, S. 9)

Dabei verstünden die Konsumenten nach Meinung der Befürworter sehr wohl, dass ein roter Punkt nicht bedeutet, dass dieses Produkt nicht gekauft werden soll, sondern aufgrund eines hohen Nährwertgehalts lediglich nicht in hohen Mengen verzehrt werden sollte (Foodwatch 2008a, o. S.). Befinde sich ein Übermaß an rot gekennzeichneten Produkten im Einkaufswagen, sollte der Verbraucher seine Produktwahl noch einmal überdenken, mit dem Ziel eine ausgewogene Ernährung zu erhalten (o. V. 2009c, o. S.).

Die Befürworter des Ampelmodells fordern ein *einheitliches* und *verpflichtendes* Kennzeichnungssystem. Durch die einheitliche Darstellungsform des Ampelmodells inklusive identischer Bezugsgrößen von 100 g bzw. 100 ml werde der direkte Vergleich von Produkten untereinander ermöglicht (Friedrich-Ebert-Stiftung 2007, S. 22).

Dieser werde zudem durch die Verpflichtung zu einer Nährwertkennzeichnung gefördert. Bei einer freiwilligen Nährwertkennzeichnung wird hingegen befürchtet, dass Hersteller, deren Produkte in einigen Nährwertkategorien eine rote Farbgebung erhalten, aus Imagegründen vollständig auf eine derartige Kennzeichnung verzichten. In diesem Fall wären einige Produkte gekennzeichnet, andere wiederum nicht. Das würde beim Verbraucher Verwirrung und Missverständnisse hervorrufen. So könnten sie beispielsweise ein Produkt ohne das Ampelmodell für besser als jenes mit Kennzeichnung halten. Außerdem könnten Hersteller positiv gekennzeichneter Produkte das Ampelmodell als Werbemöglichkeit nutzen. (Foodwatch 2008c, o. S.)

In diesem Zusammenhang werde zuletzt auch die Produktinnovation gefördert. Hersteller würden Rezepturen im Hinblick auf eine gesündere Kennzeichnung entwickeln oder gegebenenfalls auch verändern, um sich somit am Markt behaupten und vom Wettbewerb absetzen zu können. (Friedrich-Ebert-Stiftung 2007, S. 22)

Maßnahmen zur Förderung des Ampelmodells

Neben durchgeführten Umfragen zum Thema Nährwertkennzeichnung und den in zahlreichen Pressemitteilungen dargelegten Argumenten, die für eine Einführung des Ampelmodells sprechen, greifen verschiedene Ampel-Befürworter zu weiteren Maßnahmen, um den Bekanntheits- und Anwendungsgrad dieses Kennzeichnungssystems zu fördern.

Um Konsumenten zu demonstrieren, wie mit einem Ampelmodell gekennzeichnete Produkte in der Praxis aussehen könnten, haben verschiedene Verbraucherschutzverbände Lebensmittel

unterschiedlicher Kategorien eigenständig mit dem Ampelmodell gekennzeichnet und auf ihrer Homepage veröffentlicht. (Foodwatch 2009a, S. 1 ff.)

Die Verbraucherzentrale Hamburg hat darüber hinaus zu dieser Thematik eine eigene Internetseite eingerichtet. Unter „www.ampelcheck.de“ ist eine Datenbank aller bisher von der Verbraucherzentrale mit dem Ampelmodell gekennzeichneten Lebensmittel zu finden. Gegenwärtig sind dort etwa 270 Produkte in 15 verschiedenen Produktgruppen verzeichnet (www.ampelcheck.de o. J.b, o. S.). Weiterhin werden Verbraucher zur Mitarbeit bei der Erweiterung dieser Datenbank aufgefordert (www.ampelcheck.de o. J.a, o. S.).

Zugleich ist auf dieser Internetseite ein sogenannter Ampelrechner installiert. Damit kann sich der Verbraucher nach Eingabe der Werte für Fett, gesättigte Fettsäuren, Zucker und Salz seines Lebensmittels die entsprechenden Ampelfarben der einzelnen Nahrungsinhaltsstoffe anzeigen lassen. (VZBV 2008b, S. 2)

Außerdem haben einige Verbraucherzentralen gemeinsam die sogenannte Ampel-Checkkarte für Konsumenten entwickelt. Dabei werden auf einer Plastikkarte im Kreditkarten-Format die im Lebensmittel enthaltenen Mengen der Nährwerte Fett, gesättigte Fettsäuren, Zucker und Salz den Ampelfarben zugeordnet und durch diese bewertet (**Abb. 9**). Unter Zuhilfenahme dieser Ampel-Checkkarte kann der Verbraucher somit schon im Supermarkt bei genauer Betrachtung der angegebenen Nährwertangaben diese nach dem Ampelmodell beurteilen. (VZBV 2008b, S. 1)



Abb. 9: Vorder- und Rückseite der Ampel-Checkkarte (VZBV o. J.a, o. S.)

Die Verbraucherschutzorganisation Foodwatch wendet sich mit ihrer Forderung, eine Ampelkennzeichnung europaweit verbindlich einzuführen, in Form von Unterschriftenlisten und E-Mails der Verbraucher direkt an das Bundesverbraucherministerium, die Europäische Kommission und das Europäische Parlament. Bis Anfang Mai 2009 haben bereits mehr als 30 000 Verbraucher an dieser Aktion per E-Mail teilgenommen. (Foodwatch 2009d, o. S.)

Seit März 2009 können sich Verbraucher die Ampelfarben eines Lebensmittels außerdem auf einem internetfähigen Mobiltelefon anzeigen lassen. Durch Fotografieren des Barcodes und

unter Verwendung eines speziell entwickelten kostenlosen Scan-Programms sind die gewünschten Nährwertinformationen über das Internet auf das Mobiltelefon abrufbar. (www.barcoo.de 2009, S. 1)

3.1.2 Ablehnung des Ampelmodells

Trotz der soeben vorgestellten Vorteile gibt es eine Vielzahl von Interessengruppen, die das Ampelmodell negativ beurteilen. Zum besseren Verständnis dieser ablehnenden Haltung sollen nun die wichtigsten Argumente dieser Gruppen angeführt werden sowie die von ihnen getroffenen Maßnahmen, um eine Einführung des Ampelmodells zu verhindern.

In der Öffentlichkeit spiegelt sich die deutliche Ablehnung einer Nährwertkennzeichnung in Form des Ampelmodells vor allem durch Stellungnahmen des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) sowie der Bundesvereinigung der deutschen Ernährungsindustrie (BVE) wider.

Als Vertreter der Lebensmittelindustrie sind sie der Meinung, dem Verbraucher anhand entsprechender Maßnahmen umfassende und notwendige Ernährungsinformationen bereitstellen zu können, ohne dass eine Mitwirkung und Regelung durch den Staat erforderlich ist. (Friedrich-Ebert-Stiftung 2007, S. 9)

Argumentation gegen das Ampelmodell

Das Ampelmodell wird oftmals als „Schwarz-Weiß-Malerei“ (Gack et al. 2009, o. S.), „oberflächlich“ (BLL 2008d, o. S.) oder auch als „ein zu vereinfachendes und damit irreführendes System“ (BLL 2008b, o. S.) bezeichnet.

Grundsätzlich wird kritisiert, dass es keine wissenschaftliche Begründung für die Beurteilung eines Lebensmittels lediglich aufgrund seiner Nährwertzusammensetzung gebe (BVE 2008a, S. 1). Zudem hätten Lebensmittel einen komplizierten Aufbau, dem eine simple Einteilung in drei verschiedene Farben nicht gerecht werde (BVE 2008b, o. S.). Anstelle einer Einordnung in „gute“ und „schlechte“ Lebensmittel sei daher vielmehr eine sinnvolle Kombination der einzelnen Produkte für eine gesundheitsorientierte Ernährung von Bedeutung (BLL o. J.a, S. 1).

Demnach vermittele das Ampelmodell irrtümlicherweise den Eindruck, man könne sich durch die Wahl grün gekennzeichnete Produkte ohne weiteres gesund ernähren (BVE 2008a, S. 2). Eine Ernährung aus ausschließlich grün markierten Lebensmitteln gelte jedoch nicht als ausgewogen und abwechslungsreich und entspreche somit auch nicht den allgemein gültigen Ernährungsempfehlungen (BLL 2008g, S. 2).

Darüber hinaus sei die Einteilung der Grenzwerte im Hinblick auf die einzelnen Farbübergänge „willkürlich“ und wissenschaftlich unbegründet (BLL 2008e, o. S.). Ähnlich äußert sich in diesem Zusammenhang auch die DGE, der vor allem wissenschaftliche Nachweise fehlen, die eine Festlegung genauer Zahlenwerte für eine Beurteilung eines Lebensmittels auch im Hinblick auf Farbübergänge zulassen (DGE 2008, S. 8).

Das Ampelmodell gehe zudem nicht auf die individuellen ernährungsphysiologischen Bedürfnisse der Konsumenten ein. Die einzelnen Nahrungsinhaltsstoffe würden lediglich für das entsprechende Lebensmittel bewertet, nicht aber im Verhältnis zur gesamten Nährwertzufuhr innerhalb eines Tages. So könnte beispielsweise ein der Kalorien wegen rot gekennzeichnetes Stück Schokolade unter Berücksichtigung der weiter verzehrten Lebensmittel noch in den Speiseplan integriert werden. (www.ausgezeichnet-informiert.de 2008, S. 10)

So aber vermittele die Farbgebung den Eindruck, rot oder gelb gekennzeichnete Lebensmittel seien stets eine schlechte Wahl, obgleich sie aufgrund einer hohen Nährstoffdichte für bestimmte Verbrauchergruppen wie z. B. ältere und/oder untergewichtige Menschen möglicherweise einen gesundheitlich wertvollen Beitrag in der Ernährung leisten können. (BVE 2008a, S. 1)

Zudem werde eine rote Farbkennzeichnung einer europäischen Studie zufolge oftmals als sogenanntes „Stoppsignal“ fehlinterpretiert, wonach man dieses Produkt vorzugsweise generell nicht mehr konsumieren solle (BLL o. J.a, S. 1). Als Ursache für dieses Missverständnis gilt die Tatsache, dass die Farbe Rot im Straßenverkehr ein Verbot darstellt (Friedrich-Ebert-Stiftung 2007, S. 22). Infolge dieser Fehlinterpretation könne möglicherweise die Gefahr einer unzureichenden Nährstoffversorgung bestehen (BLL 2008a, o. S.).

Außerdem würden Verbraucher durch die unterschiedlichen Ampelfarben auf einer Verpackung bei ihrer Lebensmittelwahl zunehmend verunsichert anstatt unterstützt, insbesondere wenn es um eine schnelle Entscheidungsfindung gehe. Auch mit dem Wissen, dass eine grüne Kennzeichnung die gesündere Wahl ist, wisse der Konsument beispielsweise nicht, ob ein Produkt mit zwei grünen und zwei roten Punkten dem mit einer grünen, zwei gelben und einer roten Markierung vorzuziehen sei. (BVE 2008a, S. 1)

Des Weiteren erhalten einzelne Lebensmittel wie Butter, Margarine, Nüsse oder Avocados durch das Ampelmodell beispielsweise in der Kategorie Fett eine rote Farbkennzeichnung. Die tatsächliche ernährungsphysiologische sowie gesundheitliche Bedeutung bleibe bei dieser Kennzeichnung jedoch unberücksichtigt. (BLL o. J.b, S. 1)

Auch der von Verbraucherschützern hervorgehobenen Vergleichbarkeit der Produkte untereinander mithilfe des Ampelmodells erteilen Kritiker eine Absage. Sie beanstanden, dass die einzelnen Inhaltsstoffe von Lebensmitteln innerhalb einer Produktkategorie trotz stark variierender Produkteigenschaften oftmals die gleiche Farbkennzeichnung aufweisen, da im Am-

pelmodell die Werte ab einer bestimmten Grenze nicht weiter differenziert werden. Nachweisbar ist dieser Aspekt z.B. an der Produktkategorie der Streichfette. Trotz unterschiedlichen Fettgehalts würden Butter, Halbfettbutter und fettarme Margarine in dieser Kategorie durch das Ampelmodell ausnahmslos eine rote Kennzeichnung erhalten. Ein direkter Vergleich dieser Produkte mithilfe der Ampelfarben sei somit nicht möglich. (BLL o. J.a, S. 1) Gleichzeitig könne eine rote Farbkennzeichnung auch zu einem erhöhten Konsum ebendieser Produkte führen. So würden Kinder einer niederländischen Studie zufolge von bestimmten Produkten eine größere Menge verzehren, wenn ihnen zuvor anhand einer roten Farbkennzeichnung mitgeteilt wurde, dass sie diese Produkte meiden sollten. Demzufolge würde ein Ampelmodell die Attraktivität eines negativ bewerteten Lebensmittels erhöhen und damit genau das entgegengesetzte Ziel erreichen. (Maschkowski 2007, o. S.)

Überdies behindere das Ampelmodell Produkterneuerungen sowie -veränderungen, da diese zumeist nur in Form von Zahlenangaben aber nicht anhand von Farbkennzeichnungen zum Ausdruck kämen. (BVE 2008a, S.2)

Darüber hinaus erschwere das Ampelsystem den Absatz farblich negativ gekennzeichnete Produkte. Dies sei mit einem Imageverlust sowie Umsatzeinbußen verbunden, was wiederum besonders für kleine und mittlere Unternehmen im Lebensmittelsektor eine Existenzbedrohung darstellen könne. (o. V. 2008a, o. S.)

Außerdem werde das von der FSA entwickelte Ampelmodell in Großbritannien entgegen andersdeutender Verlautbarungen nur in geringem Maße angewendet. Demnach hätten sich zahlreiche britische Lebensmittelunternehmen aufgrund der beliebig festgelegten Bewertungskriterien des Ampelmodells bewusst gegen diese Kennzeichnungsform entschieden. (BVE 2008a, S. 1)

Derzeit gebe es zudem keinen Nachweis über die positive Wirkung einer Ampelkennzeichnung auf Lebensmitteln in Großbritannien (BVE 2008a, S. 1). Vielmehr seien für Briten laut einer Studie des Europäischen Informationszentrums für Lebensmittel (EUFIC) unterschiedliche Kennzeichnungssysteme in gleichem Maße verständlich, so dass es gegenüber dem Ampelmodell in der Praxis keinen Vorzug gebe (Maschkowski 2008, o. S.).

Das Ampelmodell wird auch als „eine politische, oftmals ideologische Abwertung von Erzeugnissen mit vermeintlich schlechtem Nährwertprofil“ bezeichnet. Dabei blieben die unterschiedlichen Ernährungsgewohnheiten und -bedürfnisse der Konsumenten unberücksichtigt, denn oftmals handele es sich um von Konsumenten favorisierte Produkte wie beispielsweise Fleischwaren, Käse oder Süßigkeiten. (BVE 2008a, S.2)

Aus diesem Grund führe die farbliche Nährwertkennzeichnung in gewisser Weise zu einer Bevormundung der Verbraucher, da sie ihre Lebensmittelwahl nicht frei sondern nach dem Vorhandensein grüner Ampelsignale treffen würden. (Friedrich-Ebert-Stiftung 2007, S.22).

Ferner sei eine Kennzeichnung in Form des Ampelmodells nicht notwendig, da ein Großteil der Lebensmittel heutzutage bereits mit einem verminderten Brennwert oder einem geringeren Fett- und Salzgehalt erhältlich und auch dementsprechend auffallend für Verbraucher gekennzeichnet sei (BVE 2008a, S.2). Darüber hinaus seien sich Verbraucher über den Nährwertgehalt verschiedener Produkte bewusst. So wüssten sie auch ohne eine farbliche Kennzeichnung, dass beispielsweise Schokolade reich an Kalorien ist. (www.ausgezeichnet-informiert.de 2008, S.10)

In diesem Zusammenhang sei ebenfalls zu berücksichtigen, dass eine zu umfangreiche Nährwertinformation auf der Vorderseite von Lebensmittelverpackungen ihre Wirkung mangels Übersichtlichkeit verfehlt. Auskünfte hinsichtlich Produkt und Marke, die auch für Kunden von zentraler Bedeutung sind, könnten darüber hinaus durch das Ampelmodell in den Hintergrund geraten. Daher empfiehlt man lediglich den Energiewert auf der Schauseite des Produktes auszuweisen und weitere Nährwertangaben gegebenenfalls auf der Rückseite gemeinsam mit dem Zutatenverzeichnis aufzulisten. (BLL 2008c, o. S.)

Letztendlich sei eine Wirksamkeit des Ampelmodells wissenschaftlich nicht erwiesen, so dass der hohe Aufwand für die Lebensmittelhersteller auch hinsichtlich finanzieller Aspekte nicht gerechtfertigt sei. Vielmehr müsse berücksichtigt werden, dass für die Entstehung von Übergewicht vor allem Faktoren wie genetische Veranlagung, Bewegungsmangel, niedriges Bildungsniveau sowie soziale und psychologische Einflüsse verantwortlich sind. (BLL o. J.a, S.1 f.)

Das Ampelmodell ist daher aus Sicht ihrer Kritiker keine erfolgversprechende Maßnahme, um der Übergewichtsproblematik entgegenzuwirken. (BVE 2008a, S.2)

Maßnahmen zur Verhinderung des Ampelmodells

Wie die Befürworter des Ampelmodells bekunden auch seine Kritiker mithilfe zahlreicher Pressemeldungen öffentlich ihre Position zu dieser Thematik.

Darüber hinaus wurde das bereits erwähnte GDA-Modell entwickelt, das den im Lebensmittel enthaltenen Nährwertanteil im Verhältnis zur empfohlenen Tageszufuhr des jeweiligen Nahrungsinhaltsstoffes darstellt und auf freiwilliger Basis von den Unternehmen angewendet wird. Eine im Herbst 2007 im Auftrag des BLL durchgeführte Untersuchung ergibt, dass zu diesem Zeitpunkt etwa 60% aller Lebensmittelprodukte im Handel eine Nährwertkennzeichnung nach diesem oder einem vergleichbaren Modell aufwiesen (BLL 2008f, o. S.).

Des Weiteren stehen interessierten Verbrauchern zusätzliche Ernährungsinformationen in Form von telefonischen Ernährungshotlines oder Internetportalen der einzelnen Lebensmittelhersteller und -anbieter in umfangreichem Maße zur Verfügung. (BLL 2008f, o. S.)

Außerdem wurde vor einigen Jahren die „Plattform für Ernährung und Bewegung e. V.“ gegründet. Mitglieder wie z. B. das BMELV, Vertreter der Lebensmittelwirtschaft, Ärzteverbände, Krankenkassen, der Bundeselternrat sowie verschiedene Sportverbände setzen sich durch entsprechende Maßnahmen vor allem in den Bereichen Ernährung und Bewegung für eine gesundheitsorientierte Lebensweise von Kindern und Jugendlichen ein, um somit der Übergewichtsproblematik vorzubeugen. (Plattform für Ernährung und Bewegung o. J., S. 1 f.)

Für viele Kritiker des Ampelmodells steht für die Lösung der Übergewichtsproblematik demnach nicht eine staatlich verordnete Nährwertkennzeichnung sondern vielmehr eine umfassende Ernährungsaufklärung und Ernährungsbildung im Mittelpunkt. (BVE o. J., o. S.)

3.2 Nährwertkennzeichnung aus Sicht staatlicher Institutionen

Staatliche Institutionen sind von zentraler Bedeutung, da nur sie verbindliche Regeln festlegen können. Im Folgenden sollen daher die derzeitigen Positionen der Bundesregierung und der Europäischen Union vorgestellt werden.

3.2.1 Deutschland

Innerhalb Deutschlands nehmen die großen Parteien eine eindeutige Position hinsichtlich dieser Thematik ein. Während SPD, Bündnis 90/Die Grünen und Die Linke eine Nährwertdeklaration in Form des Ampelmodells befürworten, lehnen FDP und CDU/CSU dieses Kennzeichnungssystem ab. (o. V. 2009d, o. S.)

Auf nationaler Ebene ist das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz für die Nährwertkennzeichnung verantwortlich. Die derzeit von der CDU/CSU gestellte Bundesministerin Aigner nimmt hinsichtlich einer farblich unterlegten Nährwertkennzeichnung jedoch keine eindeutige Position ein (Aigner 2009, o. S.).

Einerseits schreibt das BMELV der Ampelkennzeichnung beispielsweise eine zu geringe Aussagekraft zu. Ernährungswissenschaftlich empfohlene Lebensmittel könnten dadurch in einigen Nährwertkategorien im Vergleich zu weniger gesundheitsorientierten Produkten eine negative farbliche Kennzeichnung erhalten. Als Beispiel wird dabei Vollkornbrot mit einem höheren Salzgehalt als Weißbrot angeführt. (o. V. 2009b, o. S.)

Andererseits sieht die Bundesministerin in der ersten freiwilligen Anwendung des Ampelmodells durch das Unternehmen Frosta einen positiven Vorstoß, um dieses Kennzeichnungssystem bei Verbrauchern zu testen. Bei einem positiven Effekt könnte somit eine farbliche Unterlegung bei der Weiterentwicklung eines Modells zur Nährwertdeklaration übernommen werden. (o. V. 2009f, o. S.)

Der ehemalige Verbraucherschutzminister Seehofer lehnte anfangs die Ampelkennzeichnung ebenfalls ab, sprach sich jedoch nach einem eindeutigen Votum der deutschen Verbraucher in verschiedenen Umfragen für eine farbliche Unterlegung des von seinem Ministerium entwickelten „1 plus 4“-Modells aus (o. V. 2008b, o. S.).

Dieses Kennzeichnungssystem basiert auf dem GDA-Modell, das bereits in Kapitel 2.3.1 behandelt wurde. Im Folgenden soll dargestellt werden, wie sich das BMELV die Nährwertkennzeichnung mit dem „1 plus 4“-Modell vorstellt.

Das „1 plus 4“-Modell spiegelt zum Einen die absolute Menge an Energie plus der vier Nahrungsinhaltsstoffe Fett, gesättigte Fettsäuren, Zucker und Salz pro Portion wider. Zum Anderen werden diese Werte mit der empfohlenen Tageszufuhr ins Verhältnis gesetzt. (BMELV 2008a, S. 1)

Die Größe der entsprechenden Portion ist dabei ebenfalls anzugeben. Sofern die Angabe einer sinnvollen Portionsgröße nicht möglich ist, werden die Nährwerte auf 100 g bzw. 100 ml bezogen (BMELV 2008b, S. 9).

In diesem Zusammenhang fordert das Ministerium in Zukunft seitens der Wirtschaft eine Einigung auf realistische und feste Portionsgrößen für die einzelnen Lebensmittel (BMELV 2008b, S. 7, 9). Dadurch sei der Vergleich mehrerer Lebensmittel der gleichen Produktkategorie möglich (BMELV 2008a, S. 1).

Auch bei der Darstellung der Nährwertkennzeichnung verlangt das BMELV eine gewisse Einheitlichkeit, obgleich es verschiedene Varianten des Modells zur Auswahl stellt. Die eine Darstellungsform empfiehlt die Aufteilung der Nährwertangaben zwischen Vorder- und Rückseite der Lebensmittelverpackung (**Abb. 10**).

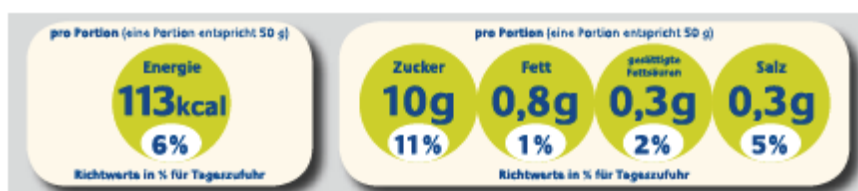


Abb. 10: Nährwertangaben auf der Vorder- und Rückseite der Verpackung (BMELV 2008b, S. 10)

Während die Vorderseite Informationen über den absoluten und den prozentualen, auf die empfohlene Tageszufuhr bezogenen Energiegehalt widerspiegelt, werden die weiteren Nährwertangaben für Fett, gesättigte Fettsäuren, Zucker und Salz auf der Verpackungsrückseite

dargestellt. Alternativ dazu werden in einer zweiten Variante alle fünf Nährwertangaben gemeinsam lediglich auf der Vorderseite des Produktes aufgeführt (**Abb. 11**). (BMELV 2008b, S. 10)



Abb. 11: Nährwertangaben lediglich auf der Vorderseite der Verpackung (BMELV 2008b, S. 10)

Eine Portion von 50 g eines Lebensmittels, das auf der Verpackung diese Nährwertangaben aufweist, beinhaltet mit 113 kcal 6% der empfohlenen täglichen Energiezufuhr. Der Tagesbedarf an Zucker wird zu 11%, die Tageszufuhr von Fett zu 1%, von gesättigten Fettsäuren zu 2% und von Salz zu 5% durch den Verzehr einer Portion dieses Lebensmittels abgedeckt.

Um auch kleine und mittelständische Unternehmen zur Verwendung des „1 plus 4“-Modells zu bewegen, empfiehlt das Bundesministerium in deren Fall eine anfängliche Beschränkung der Nährwertangaben auf den Energiegehalt. Dieser wird ähnlich der ersten Variante auf der Vorderseite der Verpackung abgedruckt (**Abb. 12**). Gleiches gilt für Verpackungen mit einer sehr kleinen Oberfläche, die aus Platzgründen keine umfangreiche und zugleich lesbare Nährwertinformation zulässt (BMELV 2008b, S. 11).



Abb. 12: Eingeschränkte Nährwertinformation (BMELV 2008b, S. 11)

Mehr als 80% der 1250 im Auftrag des BMELV im Jahr 2008 bundesweit befragten Bürger beurteilen das „1 plus 4“-Modell im Hinblick auf Informationswert, Verständlichkeit und Übersichtlichkeit positiv (Infratest dimap 2008, S. 17). Daher will das Bundesministerium dieses Kennzeichnungssystem auf Bundesebene weiter entwickeln und dabei gegebenenfalls neue wissenschaftliche Erkenntnisse berücksichtigen (BMELV 2008b, S. 6).

Dieses Modell wird von den Unternehmen der Lebensmittelbranche zurzeit lediglich auf freiwilliger Basis und ohne jegliche Art einer farblichen Hervorhebung verwendet. Die Verbraucherschutzministerkonferenz der einzelnen Bundesländer fordert jedoch die Gehaltsangaben der Inhaltsstoffe auf der Verpackung mithilfe der Farben Rot, Gelb und Grün zu kennzeichnen. Zudem spricht sie sich entgegen der Empfehlung des BMELV ausschließlich für eine Einheit von 100 g bzw. 100 ml als Bezugsgröße der Nährwertangaben aus. (Bayerisches Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz 2008, S. 8)

Diese beiden Aspekte werden auch von einer Mehrheit der im Auftrag des BMELV befragten Bürger befürwortet (Infratest dimap 2008, S. 14, 17).

Das BMELV erklärt in diesem Zusammenhang, sich auf europäischer Ebene verstärkt für eine verpflichtende und zugleich einheitliche Kennzeichnung nach dem „1 plus 4“-Modell einsetzen zu wollen (BMELV 2009, o. S.). Dieses Vorhaben wird von Vertretern der Lebensmittelwirtschaft, der Verbraucherschaft und der Wissenschaft, die das BMELV für einen Positionsaustausch zu einem Runden Tisch gebeten hatte, unterstützt (BVE 2009, o. S.).

3.2.2 Europäische Union

Im Januar 2008 legte die Europäische Kommission dem Europäischen Parlament einen Verordnungsvorschlag hinsichtlich der Verbraucherinformation über Lebensmittel vor. Berücksichtigt werden soll damit der Wunsch europäischer Verbraucher nach einer besseren Information beim Lebensmitteleinkauf sowie einer einfachen, verständlichen und nicht irreführenden Kennzeichnung (Europäische Kommission 2008a, S. 1). Neben Regelungen zur Deklaration von Allergenen, Herkunftsangaben und Zusatzstoffen steht die Nährwertkennzeichnung im Mittelpunkt dieses Verordnungsvorschlages. Diese Verordnung soll zudem das in der Richtlinie 2000/13/EW geregelte allgemeine Lebensmittelkennzeichnungsrecht und die Richtlinie 90/496/EWG über das Nährwertkennzeichnungsrecht ersetzen (Schlacke 2009, S. 9).

So empfiehlt die Europäische Kommission die Einführung einer EU-weit geltenden verpflichtenden Nährwertkennzeichnung auf Lebensmittelverpackungen. Die obligatorische Nährwertdeklaration beinhaltet Angaben hinsichtlich des Gehaltes an Energie, Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten sowie Zucker und Salz, die in entsprechender Reihenfolge bezogen auf 100 g, 100 ml oder pro Portion auf der Vorderseite der Verpackung aufzulisten sind. Neben einer absoluten Mengenangabe sind die sechs Nahrungsinhaltsstoffe als Prozentsatz der empfohlenen Tageszufuhr aufzuführen, für die entsprechende Referenzwerte definiert sind (**Tab. 5**). (Europäische Kommission 2008b, S. 10, 42 f.)

Tab. 5: Referenzmengen für die Zufuhr von Energie und ausgewählten Nahrungsinhaltsstoffen für Erwachsene (nach Europäische Kommission 2008b, S. 78)

Nahrungsinhaltsstoff	Referenzmenge
Energie	2000 kcal
Fett	70 g
gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	230 g
Zucker	90 g
Salz	6 g

Gleichzeitig definiert sie jedoch zahlreiche Lebensmittel, die davon ausgenommen sein sollen. Dazu gehören beispielsweise unverarbeitete Erzeugnisse wie Obst oder Gemüse, aber auch Kräuter, Gewürze, Salz, Wasser, Tee, Kaffee, Aromen, Zusatzstoffe, Gelatine und Hefe. Beträgt die Oberfläche einer Verpackung zudem weniger als 25 cm², ist für dieses Produkt ebenfalls keine Nährwertkennzeichnung erforderlich. Darüber hinaus sollen Wein, Bier und Spirituosen zumindest in den ersten fünf Jahren nach Inkrafttreten der Verordnung von der Kennzeichnungspflicht ausgenommen sein. (Europäische Kommission 2008b, S. 9, 40, 59)

Die Europäische Kommission unterbreitet jedoch keinen konkreten Vorschlag zur Gestaltung der Nährwertangaben auf der Verpackung. Neben dem vorgeschriebenen Ausmaß der Nährwertdeklaration dürfen auch graphische Formen und Symbole verwendet werden, solange diese verständlich sind und Verbraucher dadurch nicht getäuscht werden. (Europäische Kommission 2008b, S. 44)

Die Darstellung von Nährwerten in einem Lebensmittel anhand des Ampelmodells überschreitet jedoch nach einem Rechtsgutachten das Zugeständnis der Darstellungsform. Demnach nehme das Ampelmodell durch seine Farbeinteilung eine Bewertung vor und beschränke sich somit nicht auf die Darstellung von Tatsachen. Folglich wäre dieses Kennzeichnungsmodell nach Inkrafttreten dieser Verordnung als verpflichtendes System ohne entsprechende Begründungen nicht zulässig. (Schlacke 2009, S. 15, 21 f.)

Innerhalb der EU herrscht weiterhin Uneinigkeit über die Darstellungsform einer Nährwertkennzeichnung (**Abb. 13**). Während die Briten ihre Ampelkennzeichnung favorisieren, unterstützen andere Mitglieder das GDA-Modell. Anders als in der untenstehenden Graphik dargestellt, unterstützt Deutschland mittlerweile in geringerem Maße ein farblich unterlegtes GDA-Modell. Zahlreiche weitere Mitgliedsstaaten nehmen dagegen eine neutrale Position ein. (o. V. 2008c, S. 26 f.)

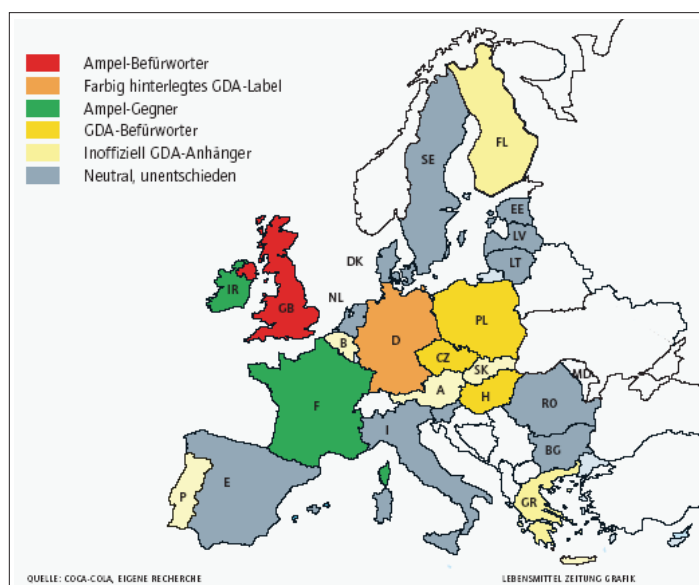


Abb. 13: Favorisierte Kennzeichnungsmodelle einzelner EU-Staaten (nach o. V. 2008c, S. 27)

Der ebenfalls anzuhörende Europäische Wirtschafts- und Sozialausschuss (EWSA) befürwortet grundsätzlich die angestrebte Vereinfachung der Rechtsvorschriften und das Ziel Verbrauchern die Verständlichkeit von Lebensmitteldeklarationen zu erleichtern. Eine staatlich individuelle Nährwertpräsentation könnte jedoch nach Ansicht des EWSA „eine Bedrohung für die erwünschte Harmonisierung und Einheitlichkeit“ darstellen. (EWSA 2008, S. 1 f.)

Darüber hinaus hat der für Verbraucherschutz zuständige Ausschuss für Umweltfragen, Volksgesundheit und Lebensmittelsicherheit (ENVI) des Europäischen Parlaments den Verordnungsvorschlag überarbeitet und in einem ersten Berichtsentwurf im November 2008 mehr als 140 Änderungsanträge vorgelegt. (ENVI 2008, S. 5 ff.)

Zu den Hauptkritikpunkten gehört aus dessen Sicht wie auch nach Meinung des EWSA das Zugeständnis einzelstaatlicher Kennzeichnungssysteme. Das würde Verunsicherung seitens der Verbraucher, zusätzliche Kosten aufgrund länderspezifischer Verpackungsproduktion sowie massive Einschnitte in den Wettbewerb zur Folge haben, zumal auch freiwillige Angaben den Eindruck einer Pflichtdeklaration erwecken könnten. Des Weiteren favorisiert der ENVI auf der Verpackungsvorderseite eine Beschränkung der Nährwertangaben auf den Energiegehalt, um somit die Übersichtlichkeit zu gewährleisten. Weitere Pflichtangaben sollten in einem separaten Kasten an einer anderen Seite der Verpackung aufgeführt werden. Darüber hinaus empfiehlt er Produkte des Lebensmittelhandwerks sowie lose Ware grundsätzlich von der Nährwertkennzeichnungspflicht zu befreien. (ENVI 2008, S. 91 ff.)

Der ENVI fordert zusammenfassend eine EU-weit verpflichtende und für alle Lebensmittel, bis auf wenige Ausnahmen, anwendbare Nährwertdeklaration, die den Verbraucher informiert und gleichzeitig bei einer bewussten Produktwahl unterstützt. (ENVI 2008, S. 95)

Um ein Maximum weiterer eingegangener Änderungsanträge, darunter auch Vorschläge hinsichtlich einer farblichen Kennzeichnung, zu berücksichtigen, wurde im März 2009 die Ausarbeitung eines neuen Verordnungsentwurfs vom ENVI beschlossen. Aufgrund der Neuwahlen des Europäischen Parlaments im Juni 2009 wird die Abstimmung jedoch auf die nächste Legislaturperiode verschoben. (ENVI 2009a, S. 20. ENVI 2009b, S. 2 f.)

Nachdem der Ministerrat und das Europäische Parlament die Verordnung verabschiedet haben, kommt es wiederum für die Anwendung der neuen Regelungen zu einer Übergangsphase von drei Jahren, bei Unternehmen mit weniger als zehn Beschäftigten beträgt diese fünf Jahre (Europäische Kommission 2008a, S. 7). Daher ist eine EU-weit geltende verpflichtende Nährwertkennzeichnung vor dem Jahr 2013 aus derzeitiger Sicht nicht zu erwarten.

3.3 Kennzeichnungssysteme aus Verbrauchersicht

Bei der Entwicklung eines Systems zur Nährwertkennzeichnung dürfen die Verbraucher nicht außer Acht gelassen werden, zumal sie das Kennzeichnungsmodell letztendlich benutzen sollen. Nur wenn sie das jeweilige Modell akzeptieren und korrekt anwenden, ist eine Erfüllung der Zielsetzung möglich. Aus diesem Grunde soll anhand mehrerer Studien nachfolgend aufgezeigt werden, inwieweit eine Nährwertkennzeichnung von Verbrauchern tatsächlich beachtet, verstanden und bei der Lebensmittelwahl berücksichtigt wird.

3.3.1 Ernährungswissen

Der Erfassung des Ernährungswissens von Konsumenten wird große Bedeutung beigemessen, da dieses Rückschlüsse auf das Verständnis von Nährwertkennzeichnungen und den Umfang der Nährwertangaben zulässt. (EUFIC 2008a, S. 2)

So wurde zwischen Februar und Oktober 2008 in sechs EU-Staaten, darunter auch Deutschland, eine Verbraucherstudie hinsichtlich Ernährungswissen, Kaufverhalten und Lebensmittelkennzeichnung u. a. vom EUFIC durchgeführt. Diese zeigt, dass die insgesamt etwa 10 800 Befragten (pro Land ca. 1 800 Teilnehmer) die Ernährungsempfehlungen der Experten grundsätzlich kennen. (Grunert/Wills o. J., S. 23)

Darüber hinaus ist ein gewisses Grundwissen hinsichtlich Kalorien und weiterer Nahrungsinhaltsstoffe vorhanden. Gleichzeitig tendieren die Teilnehmer jedoch zu einer Überschätzung des Kaloriengehalts in Lebensmitteln und zu einer Unterbewertung des Kalorienbedarfs und des Kalorienverbrauchs bei verschiedenen Tätigkeiten. Im Vergleich mit den fünf weiteren teilnehmenden Staaten Frankreich, Polen, Schweden, Ungarn und dem Vereinigten Königreich befindet sich das Ernährungswissen von deutschen Befragten im Mittelfeld. (Grunert/Wills o. J., S. 19, 23)

National betrachtet, kennen sich jedoch weniger als 40% der Deutschen gemäß Selbsteinschätzung „ganz gut“ mit dem Nährwertgehalt eines Lebensmittels aus. Dies ergab eine im Auftrag des BMELV im März 2008 bundesweit durchgeführte Erhebung von Infratest dimap mit 1 250 Befragten. Das Ergebnis trifft sowohl für den Fettgehalt (38%), als auch für den Zucker- und Brennwert (jeweils 34%) zu. Hinsichtlich des Salzgehaltes beurteilt lediglich ein Viertel der Teilnehmer seine Kenntnisse positiv. (Infratest dimap 2008, S. 1 f.)

Insgesamt bewerten Frauen ihre Nährwertkenntnisse höher als Männer. Etwa die Hälfte der weiblichen Teilnehmer ist der Meinung, ihr Wissen bezüglich der Nährwerte Fett und Zucker und dem Kaloriengehalt sei gut. Unter den männlichen Befragten stuft lediglich jeder Fünfte sein Wissen in diesen Kategorien positiv ein. Ein ähnliches Verhältnis liegt beim Vergleich

der Nährwertkenntnisse von Hauptlebensmitteleinkäufern und Nicht-Hauptlebensmitteleinkäufern zugunsten der Haupteinkäufer vor. (Infratest dimap 2008, S. 3 f.)

Das Wissen um den Salzgehalt eines Lebensmittels wird von allen Teilnehmern unabhängig von Geschlecht und Zuständigkeit hinsichtlich des Lebensmitteleinkaufs am schlechtesten eingeschätzt. (Infratest dimap 2008, S. 2 ff.)

3.3.2 Beachtung von Nährwertangaben

Verbraucher verwenden im Durchschnitt beim Einkaufen 30 Sekunden für die Wahl eines Produktes. Zu diesem Ergebnis kommt die bereits erwähnte im Auftrag des EUFIC durchgeführte Studie (Grunert/Wills o. J., S. 26).

Das Marktforschungsunternehmen ACNielsen hat darüber hinaus in einer weltweit durchgeführten Online-Befragung mit etwa 28 000 Teilnehmern im Mai 2008 herausgefunden, dass das Interesse für Nährwertangaben auf Lebensmittelverpackungen bei deutschen Verbrauchern im Vergleich zu zwei Jahre zuvor durchgeführten Studien zugenommen hat. Grundsätzlich werden Nährwertangaben auf verpackten Lebensmitteln jedoch noch relativ selten beachtet. Lediglich jeder zehnte Deutsche überprüft das jeweilige Produkt in dieser Hinsicht bei jedem Einkauf, im Gegensatz zu jedem vierten Konsumenten weltweit. Situationsbedingt werden Nährwertangaben von deutschen Verbrauchern intensiver beachtet (**Abb. 14**). (The Nielsen Company 2008, o. S.)

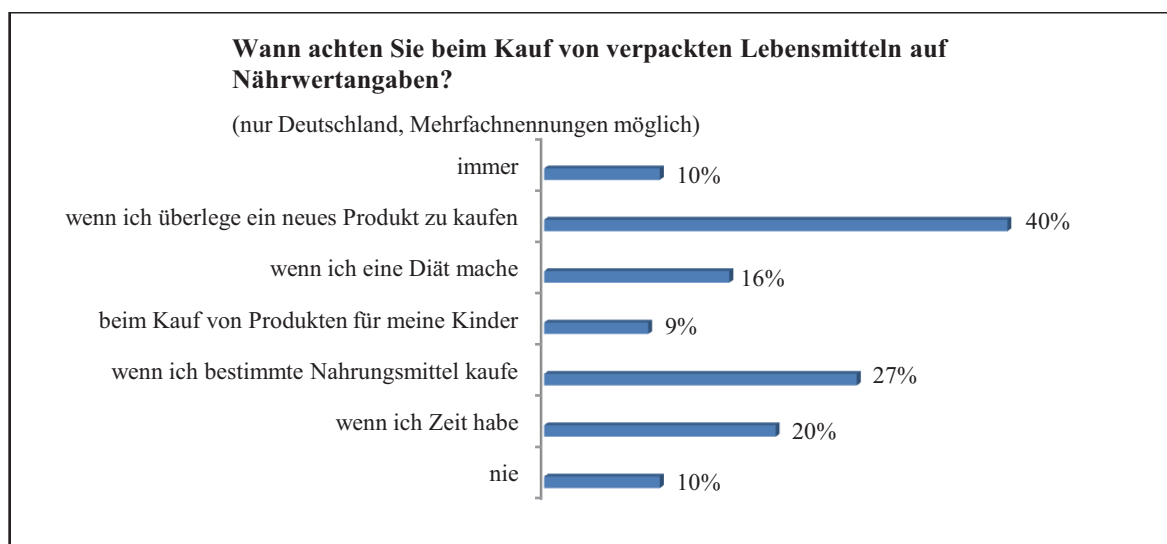


Abb. 14: Situationsbedingte Beachtung von Nährwertangaben (nach The Nielsen Company 2008, o. S.)

So kommt es beispielsweise häufiger zur Beachtung der abgedruckten Nährwertangaben, wenn es sich um bestimmte Nahrungsmittel oder den Erstkauf eines Produktes handelt. Bei ausreichend zur Verfügung stehender Zeit schenken Verbraucher den Nahrungsinhaltsstoffen

ebenfalls erhöhte Aufmerksamkeit. Lediglich 10% der Befragten beachten niemals Nährwertangaben. (The Nielsen Company 2008, o. S.)

Die Verbraucher, die Nährwertangaben auf Lebensmittelverpackungen überprüfen, wurden zudem hinsichtlich ihres Interesses für die einzelnen Inhaltsstoffe befragt (**Abb. 15**). Demnach sind die Gehaltsangaben von Fett, Zucker und Kalorien von größter Bedeutung, denn mehr als jeder Dritte unter ihnen überprüft diese Werte bei jedem Einkauf. Der oftmals auf Verpackungen ausgewiesene Salz- bzw. Natriumgehalt eines Produktes wird dagegen nur von jedem fünften bis sechsten Verbraucher (18%) berücksichtigt, der Nährwertangaben beachtet. (The Nielsen Company 2008, o. S.)

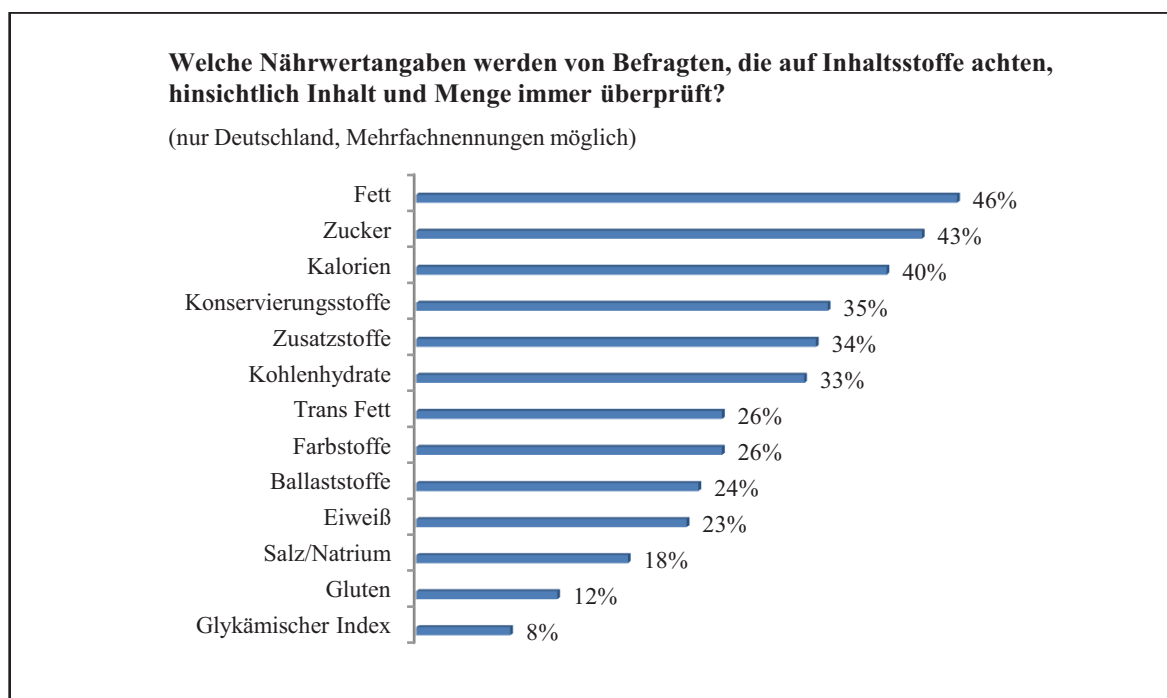


Abb. 15: Interesse für die einzelnen Nahrungsinhaltsstoffe (nach The Nielsen Company 2008, o. S.)

Innerhalb Europas liegen deutsche Verbraucher hinsichtlich ihres Interesses für die einzelnen Inhaltsstoffe im Durchschnitt. In Ländern wie Griechenland, Österreich und Portugal wird der Zuckergehalt jedoch noch stärker berücksichtigt, denn 47 bis 61% der dortigen Befragten bekunden ihr Interesse an diesem Nahrungsinhaltsstoff. (The Nielsen Company 2008, o. S.)

Zu einer ähnlichen Rangfolge der Inhaltsstoffe kommt auch die bereits erwähnte, im Auftrag des BMELV durchgeführte Studie (**Abb. 16**). Demnach überprüfen ein Drittel aller Befragten oft bis immer den Fettgehalt, 28% den Zuckergehalt, 27% den Kaloriengehalt und 17% den Salzgehalt. Die Mehrheit der Deutschen beachtet somit die derzeit freiwillig aufgeführten Nährwertangaben nur gelegentlich bis gar nicht. (Infratest dimap 2008, S. 5)

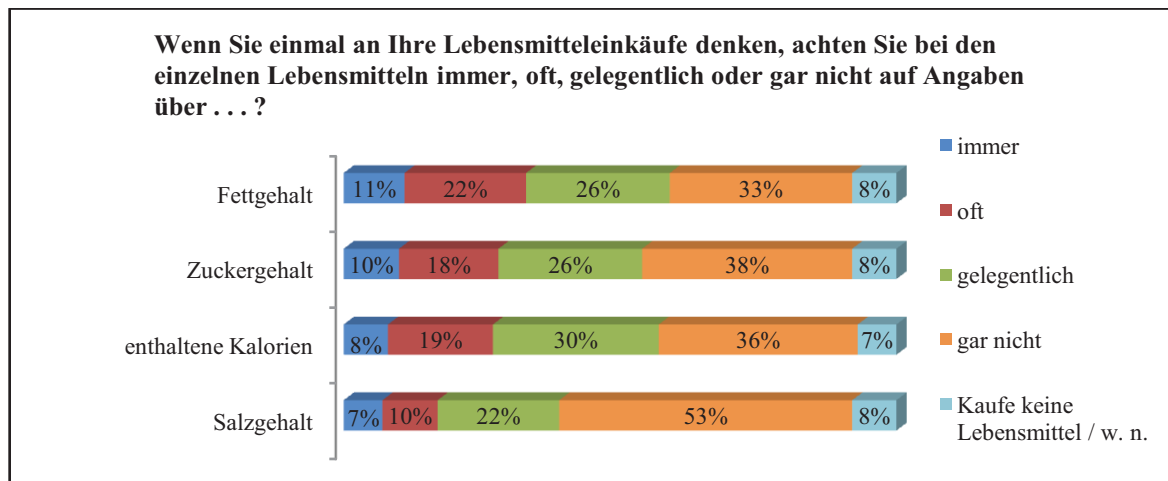


Abb. 16: Häufigkeit der Betrachtung einzelner Inhaltsstoffe bei deutschen Verbrauchern (nach Infratest dimap 2008, S. 5)

Allgemein betrachten etwa zwei Drittel aller weiblichen Befragten gelegentlich bis immer Nährwertangaben wie Zucker und Brennwert, im Gegensatz zu ungefähr 40% der männlichen Studienteilnehmer. Ähnlich ist das Verhältnis zwischen Hauptlebensmitteleinkäufern und Nicht-Hauptlebensmitteleinkäufern, zugunsten der Haupteinkäufer. Unter allen Befragten achten Teilnehmer der mittleren Altersklasse (35–44 Jahre) mit zwei Dritteln am stärksten gelegentlich bis immer auf Nährwertangaben. Im Gegensatz dazu steht die Altersklasse der 14- bis 17-Jährigen mit nur einem Drittel. (Infratest dimap 2008, S. 6-9)

Darüber hinaus geht aus der bereits erwähnten EUFIC-Studie hervor, dass ein höherer sozialer Status oftmals mit einer höheren Wahrscheinlichkeit bei der Beachtung von Nährwertangaben einhergeht (EUFIC o. J.b, o. S.).

3.3.3 Verständlichkeit von Nährwertkennzeichnungsmodellen

Es gibt bereits verschiedene Modelle zur Nährwertkennzeichnung, die derzeit freiwillig auf Lebensmittelverpackungen abgedruckt sind und von denen in Kapitel 2 bereits eine Auswahl vorgestellt wurde. Inwieweit deren Aussagen jedoch von Verbrauchern verstanden werden, wurde in mehreren Studien sowohl national als auch international untersucht.

Laut der bereits erwähnten Studie des Marktforschungsunternehmens ACNielsen verstehen lediglich 43% der deutschen Verbraucher meistens die auf den Verpackungen abgedruckten Nährwertangaben. Die Hälfte (51%) gab dagegen an, die Informationen nur teilweise erfassen zu können, während 5% der Befragten diese überhaupt nicht verstehen. (The Nielsen Company 2008, o. S.)

Inwiefern einzelne Kennzeichnungsmodelle von Verbrauchern besser oder schlechter verstanden werden, untersucht das Unilever Food and Health Research Institute in einer 2008

veröffentlichten Studie. 1 630 Männer und Frauen im Alter von 18–55 Jahren aus Deutschland, Italien, den Niederlanden sowie dem Vereinigten Königreich bewerten die Verbraucherefreundlichkeit verschiedener Nährwertkennzeichnungsmodelle hinsichtlich Verständlichkeit, Glaubwürdigkeit und Sympathie. (Feunekes et al. 2008, o. S.)

Demnach unterscheiden sich einfach aufgebaute Kennzeichnungsmodelle wie „Healthier Choice Tick“ oder mit Smileys bzw. Sternen gekennzeichnete Systeme in ihrer Verbraucherefreundlichkeit nur gering von den komplexeren Modellen wie das Ampelsystem oder das GDA-Modell. Die Aussagen der einfacher aufgebauten Systeme werden dabei jedoch schneller erfasst als die der komplexeren Modelle. (Feunekes et al. 2008, o. S.)

In einer im Juni 2009 veröffentlichten Studie überprüfen Borgmeier und Westenhöfer von der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg unter 420 Befragten im Großraum Hamburg ebenfalls die Verständlichkeit verschiedener Nährwertkennzeichnungssysteme. Verwendet werden dabei ein einfach aufgebautes „healthy choice“-Symbol, das anhand eines Häkchens eine gesunde Wahl charakterisiert, ein Ampelmodell, ein monochromes GDA-Modell sowie ein mehrfach farblich unterlegtes GDA-Modell. Es galt mithilfe der genannten Kennzeichnungssysteme sowie einer kennzeichnungslosen Beurteilung das jeweils gesündere Lebensmittel in 28 verschiedenen Produktpaaren zu identifizieren. Trotz eingeschränkter Teilnehmerzahl und Regionalität der Umfrage zeichnen sich hierbei ebenfalls nur geringe Unterschiede zwischen den einzelnen Kennzeichnungsmodellen ab. Dennoch fallen die Studienteilnehmer mithilfe des Ampelmodells die meisten richtigen Entscheidungen (24,8 von 28), während die Beurteilung ohne Kennzeichnungssystem am schlechtesten ausfällt (20,2 von 28). (Borgmeier/Westenhöfer 2009, S. 1, 6)

Das von der Bundesregierung favorisierte „1 plus 4“-Modell wird in der bereits erwähnten BMELV-Studie in einer farblich unterlegten Form beurteilt. Mehr als 80% aller bundesweit Befragten bewerten dieses Kennzeichnungssystem als informativ, verständlich und übersichtlich. Darüber hinaus geben zwei Drittel an, dieses Modell beim Einkaufen nutzen zu wollen, während ein Viertel dies ablehnt. (Infratest dimap 2008, S. 17)

In der u. a. vom EUFIC in sechs EU-Staaten durchgeführten Verbraucherstudie wird die Verständlichkeit insbesondere des GDA-Modells und der englischen Ampelkennzeichnung bei Verbrauchern überprüft. Hinsichtlich des GDA-Modells herrscht bei deutschen Verbrauchern laut Selbsteinschätzung große Unsicherheit. Auf einer Skala von 1–10 (überhaupt nicht – sehr gut) stufen sie ihr Verständnis bei 5,3 ein, im Gegensatz zu anderen Studienteilnehmern wie Polen mit 7,1. (Grunert/Wills o. J., S. 43)

Trotz der kritischen Selbsteinschätzung zeigen deutsche Verbraucher jedoch ein starkes Bewusstsein und ein gutes Verständnis für Nährwertkennzeichnungen in Form des GDA-Modells (EUFIC o. J.b, o. S.).

Bei der Beurteilung von drei verschiedenen Produkten inklusive Auswahl des gesündesten mithilfe des monochromen GDA-Modells treffen 75% der Briten, aber nur 39% der Polen eine richtige Entscheidung. Im Mittelfeld liegen Deutschland (65%), Schweden (54%), Ungarn (51%) und Frankreich (46%). (Grunert/Wills o. J., S. 61)

Das Ampelmodell ist derzeit nur im Vereinigten Königreich zu finden. Das subjektive Verständnis des Nährwertkennzeichnungssystems wird von der dortigen Bevölkerung auf der Skala mit 6,9 von 10 bewertet. Dennoch treten bei diesem Modell Missverständnisse bezüglich der Bedeutung einer roten Farbkennzeichnung auf. So vertreten 73% der dort Befragten irrtümlicherweise die Meinung, rot bedeute, man solle versuchen, dieses Produkt nicht zu verzehren. Nur ein Drittel definiert die rote Kennzeichnung als gelegentliche Leckerei korrekt. (Grunert/Wills o. J., S. 47, 55)

Das in Schweden verwendete Keyhole-Modell erhält im Vergleich zu Kennzeichnungsmodellen in anderen Teilnehmerstaaten von den schwedischen Verbrauchern mit einer Beurteilung von 7,3 (von insgesamt 10) den höchsten Wert hinsichtlich des subjektiven Verständnisses. (Grunert/Wills o. J., S. 48)

Des Weiteren kommt in dieser Studie zum Ausdruck, dass das Verständnis von Nährwertkennzeichnungen und die entsprechenden richtigen gesundheitlichen Rückschlüsse in gewissem Maße mit Ernährungswissen, Alter und sozialem Status einhergehen. Farblich unterlegte Elemente in einem sogenannten Hybridmodell (z.B. mehrfach farblich unterlegtes GDA-Modell) sind jedoch für weniger als 15% der Befragten bei der gesundheitlichen Beurteilung eines Produktes hilfreich. (Grunert/Wills o. J., S. 75)

3.3.4 Einfluss von Kennzeichnungsmodellen bei der Produktwahl

Die meisten Teilnehmer der EUFIC-Studie sind in der Lage, mithilfe der verschiedenen Kennzeichnungsmodelle Produkte nach gesundheitlichen Aspekten zu bewerten (Grunert/Wills o. J., S. 83). Es gilt nun den tatsächlichen Einfluss von Kennzeichnungsmodellen bei der Produktwahl zu überprüfen.

Nach der im Auftrag des BMELV durchgeführten Studie mit 1 250 Befragten wählt annähernd die Hälfte von denen, die immer, oft oder gelegentlich Nährwertangaben beachten, die Produkte im Laden auch danach aus (**Abb. 17**) (Infratest dimap 2008, S. 10). Die restlichen Befragten lassen sich somit nicht durch die Nährwertangaben hinsichtlich ihrer Produktwahl während des Einkaufens beeinflussen.

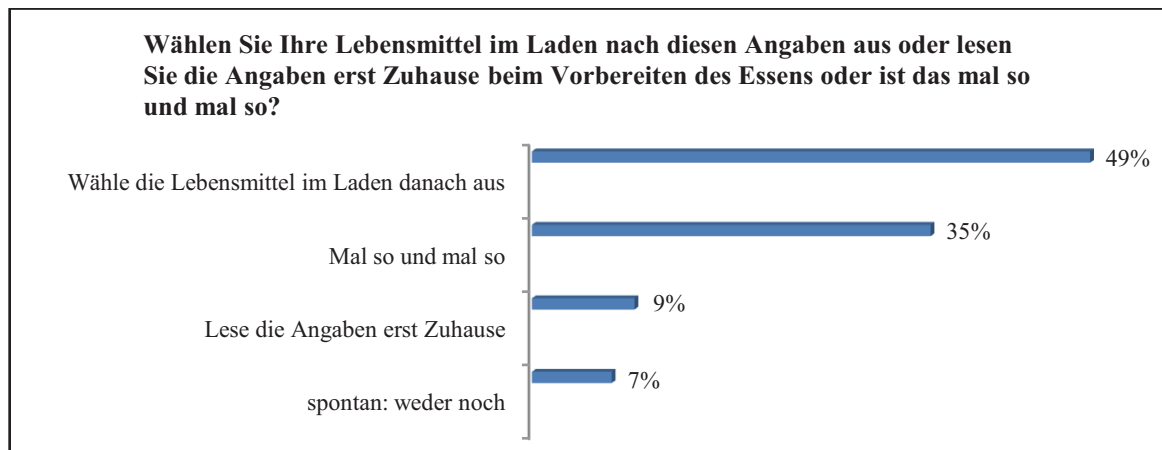


Abb. 17: Ort der Nährwertbetrachtung (nach Infratest dimap 2008, S. 10)

Darüber hinaus überprüfen Borgmeier und Westenhöfer in ihrer oben bereits erwähnten Studie den Einfluss verschiedener Kennzeichnungsmodelle auf die Produktwahl. Während eines virtuellen Einkaufs werden den 420 Studienteilnehmern 78 verschiedene Lebensmittelprodukte in Form von Bildern präsentiert, aus denen sie ihren Bedarf für den kommenden Tag zusammenstellen sollen. Die experimentellen Rahmenbedingungen bilden dafür erneut das einfach aufgebaute Häkchen-Symbol, das Ampelmodell, das monochrome GDA-Modell, das mehrfach farblich unterlegte GDA-Modell sowie eine kennzeichnungslose Beurteilung. (Borgmeier/Westenhöfer 2009, S. 4)

Dabei gibt es jedoch keinen signifikanten Unterschied zwischen den verwendeten Kennzeichnungsmodellen. Unabhängig von der Art der Kennzeichnung wird die empfohlene Tageszufuhr für die berücksichtigten Nahrungsinhaltsstoffe Fett, gesättigte Fettsäuren, Zucker und Salz bei der Lebensmittelwahl des virtuellen Konsums überschritten. (Borgmeier/Westenhöfer 2009, S. 7)

Dieses Ergebnis offenbart zusammen mit dem ersten Teil der letztgenannten Studie, dass die Wahrnehmung des Gesundheitsgrades von Lebensmitteln mithilfe von Kennzeichnungssystemen zwar beeinflusst werden kann, aber sich nicht unbedingt auf die Produktwahl und den Konsum der Verbraucher auswirkt (Borgmeier/Westenhöfer 2009, S. 1).

3.3.5 Wunsch Kennzeichnungssystem der Verbraucher

Ogleich sich in einigen Untersuchungen Einschränkungen von Kennzeichnungssystemen bezüglich ihres Einflusses auf die Produktwahl abzeichnen, sind mehr als drei Viertel (78%) der in der BMELV-Studie befragten Personen von der Nützlichkeit der Nährwertangaben über den Fett-, Zucker- und Salzgehalt überzeugt. Dieser Meinung sind auch fast zwei Drittel der Befragten, die zuvor angegeben haben, Nährwertinformationen nicht zu beachten. Lediglich

14% bestreiten, dass Nährwertangaben hilfreich sind, um sich gesund zu ernähren. (Infratest dimap 2008, S. 12 f.)

Wird ein einheitliches Kennzeichnungssystem entwickelt, wünschen sich 47% eine Nährwertangabe pro Einheit (100 g oder 100 ml) und ein Drittel pro Portion. Nahezu jeder fünfte Befragte (19%) weiß es nicht. Das Favorisieren einer Angabe pro Einheit steigt mit zunehmender Beachtung der Nährwerte und wachsender Nährwertkenntnis (Infratest dimap 2008, S. 14 ff.).

Fast jeder zweite Befragte (47%) spricht sich für eine Positionierung aller Angaben auf der Vorderseite einer Lebensmittelverpackung aus, 28% präferieren die Rückseite. 15% befürworten dagegen die getrennte Angabe des Kaloriengehalts auf der Vorderseite und der übrigen Angaben auf der Rückseite der Verpackung. Darüber hinaus ist über die Hälfte der Befragten (55%) der Ansicht, dass eine farbliche Gestaltung eines Nährwertmodells ihr Einkaufsverhalten beeinflussen würde (Infratest dimap 2008, S. 17, 19).

Unterstützt wird die Forderung der Verbraucher in der BMELV-Studie nach einem farblichen Kennzeichnungsmodell durch eine im Auftrag der Verbraucherschutzorganisation Foodwatch durchgeführte Emnid-Umfrage. Danach sprechen sich zwei Drittel (67%) der etwa 1 000 bundesweit befragten Bürger für eine Nährwertkennzeichnung mit Ampelfarben aus, wobei der Anteil der Frauen etwas überwiegt. Falls es auf europäischer Ebene in absehbarer Zeit nicht zu einer Einigung hinsichtlich der Kennzeichnungsthematik komme, wünschen sich 64%, dass in Deutschland auf nationaler Ebene eine Ampelkennzeichnung eingeführt wird. (Foodwatch 2009b, S. 1, 4)

Aus beiden Fragestellungen wird ersichtlich, dass die Befürworter der Ampelkennzeichnung besonders stark in den Altersgruppen der 30–39 und über 50-jährigen Befragten vertreten sind. Des Weiteren geht eine positive Einstellung gegenüber einer Ampelkennzeichnung mit einem gewissen Bildungsgrad einher. Mit zunehmender Haushaltsgröße (1–4 Personen) vermindert sich jedoch die Befürwortung einer Ampelkennzeichnung. (Foodwatch 2009b, S. 1-6)

Insgesamt betrachtet, spricht sich ein Großteil der deutschen Verbraucher für eine Nährwertkennzeichnung aus, in gewissem Maße auch in Form einer farblichen Gestaltung wie dem Ampelmodell. Inwiefern die Wünsche der Verbraucher bei der Lösung der Kennzeichnungsproblematik berücksichtigt werden, bleibt abzuwarten.

3.4 Erfahrungen im Ausland

Großbritannien

Die FSA führte im Jahr 2006 das Ampelsystem und das Hybridsystem zur freiwilligen Nährwertkennzeichnung in Großbritannien ein. Dabei sollen vor allem Sandwiches, warme und kalte Fertiggerichte, Burger, Wurstwaren, Pasteten, Pizza und Frühstückscerealien deklariert werden (FSA 2007a, S. 4).

Anfang 2008 waren bereits etwa 10 000 Produkte mit diesem Kennzeichnungssystem versehen. Zu den Teilnehmern gehören acht Handelsketten mit einem Gesamtmarktanteil von 40%, 16 Lebensmittelhersteller sowie vier Dienstleistungsunternehmen (Foodwatch 2008a, o. S.).

Während sich deutsche Verbraucherverbände über die Farbkennzeichnung hinaus für eine Darstellung der absoluten Nährwertmenge pro 100 g einsetzen, erfolgt diese Angabe in Großbritannien in Abhängigkeit von einer Portion (FSA 2007a, S. 8). Die farbliche Zuordnung der einzelnen Nahrungsinhaltsstoffe basiert demnach auf einer Menge von 100 g, für die Angabe der absoluten Menge liegt dagegen eine Portion zugrunde. Neben einer Vielzahl unterschiedlicher Darstellungsformen werden dortige Verbraucher folglich auch mit verschiedenen Portionsgrößen sowie einer variierenden Reihenfolge der aufgeführten Nahrungsinhaltsstoffe konfrontiert (Abb. 18).

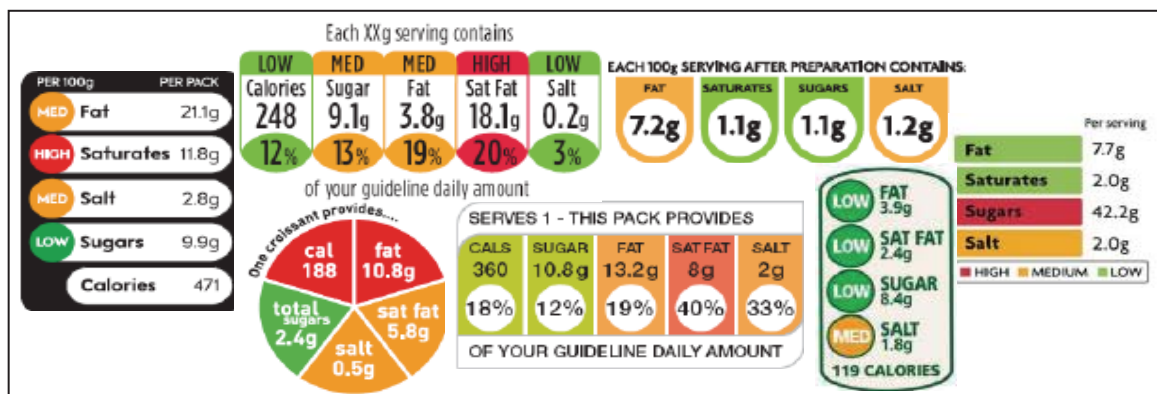


Abb. 18: Auswahl verschiedener Ampelmodelle in Großbritannien (nach FSA o. J.b, S. 2 ff.)

Wie in Abb. 18 erkennbar, wenden einige Unternehmen auch das bereits in Kapitel 2.3.1 erwähnte Hybridsystem zur Nährwertkennzeichnung an. Dabei wird die auf 100 g bezogene Beurteilung nach den Ampelfarben durch den prozentualen Gehalt jedes Nahrungsinhaltsstoffes pro Portion im Verhältnis zur empfohlenen Tageszufuhr ergänzt (EUFIC o. J.a, S. 2).

Ein Großteil der britischen Unternehmen verzichtet jedoch auf bewertende Ampelfarben und verwendet stattdessen ein monochromes GDA-Modell (FSA o. J.b, S. 1 ff.). Dieses stellt die einzelnen Inhaltsstoffe im Verhältnis zu den Guideline Daily Amounts dar. Zum Teil werden diese zusätzlich mengenunabhängig jedoch entsprechend der einzelnen Nahrungsinhaltsstoffe mit verschiedenen Farben unterlegt (Abb. 19) (Which? 2006, S. 6).

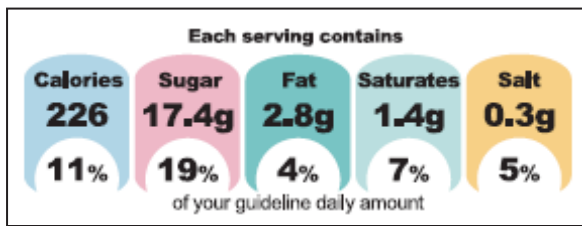


Abb. 19: Mengenunabhängige farbige Nährwertkennzeichnung der Handelskette Tesco (nach Which? 2006, S. 3)

Bei einem Vergleich des von der britischen Handelskette Sainsbury's verwendeten kreisförmigen Ampelmodells (**Abb. 18**) mit dem vom Marktbegleiter Tesco genutzten mengenunabhängig farbigen unterlegten GDA-System (**Abb. 19**) zeigt sich nach Einführung der jeweiligen Nährwertkennzeichnung eine ähnliche Umsatzentwicklung. In beiden Fällen ist bei ausgewählten Produkten mit einer negativen Beurteilung ein Umsatzrückgang und bei einer positiven Kennzeichnung eine Umsatzsteigerung zu beobachten (**Tab. 6**). (Gallani 2006, S. 12 ff.)

Tab. 6: Umsatzentwicklung ausgewählter Produkte der britischen Handelsketten Tesco und Sainsbury's nach Einführung der Nährwertkennzeichnung (übersetzt nach Gallani 2006, S. 14)

	Nährwert-Eigenschaften	Umsatzsteigerung (+) oder Umsatzrückgang (-) nach Einführung der Kennzeichnung auf der Verpackung
Lachs en Croûte (Tesco)	Fett: 53% GDA ges. Fettsäuren: 91% GDA	- 29% (8 Wochen)
Gemüsecurry (Tesco)	Fett: 25% GDA ges. Fettsäuren: 20% GDA	+33% (8 Wochen)
Fertiggerichte (Sainsbury's)	≥ 1 rote Kennzeichnung	-35% (12 Wochen)
15 Fertiggerichte (Sainsbury's)	keine rote Kennzeichnung	+7% (12 Wochen)

Die Meinungen über einen Erfolg der Nährwertkennzeichnung in Form des Ampelmodells gehen auch in Großbritannien weit auseinander. Denn wie bereits in Kapitel 3.3.3 erwähnt, werden die Farben des Ampelmodells auch vielfach missverstanden.

In einer Studie unter 2000 Kunden der britischen Handelsketten Sainsbury's, Tesco und ASDA überprüft Grunert von der dänischen Aarhus School of Business die Verständlichkeit verschiedener Kennzeichnungsmodelle. Mithilfe des kreisförmigen Ampelmodells, des mengenunabhängig farbigen unterlegten GDA-Modells sowie eines ebenfalls in der Praxis angewendeten Hybridsystems aus Ampel- und GDA-Kennzeichnung können 80–90% der Teilnehmer den Nährwertgehalt eines Lebensmittels korrekt beurteilen und gesunde von weniger gesunden Produkten differenzieren. Wie auch die EUFIC-Studie in Kapitel 3.3.3 zeigt, geht hier ebenfalls die richtige Interpretation der Nährwertangaben oftmals mit einem höheren sozialen Status einher. Alle Ergebnisse sind jedoch unabhängig vom jeweils eingesetzten Kennzeichnungssystem. (Maschkowski 2008, o. S.)

Im Gegensatz dazu stehen die Ergebnisse der im Vorfeld der freiwilligen Einführung von der FSA durchgeführten Untersuchungen. Diese lassen eine Präferenz für eine farblich codierte Nährwertkennzeichnung wie das Ampelmodell und das farbig unterlegte GDA-System erkennen. So verstehen etwa 90% der Studienteilnehmer die Aussagen des Ampelmodells und wenden dieses System in korrekter Weise bei der Produktbeurteilung an. Die zusätzlich aufgeführten Begriffe „gering“, „mittel“ und „hoch“ fördern dabei aus Verbrauchersicht eine schnelle Interpretation der Nährwertaussage. Numerische Angaben auf der Verpackungsrückseite dagegen werden lediglich bei der Suche nach detaillierteren Informationen herangezogen. Auch das GDA-Modell findet bei vielen Verbrauchern Zuspruch, wenngleich nicht alle unter ihnen die dargestellten Informationen verstehen und korrekt anwenden. (FSA o. J.a, o. S.)

Wenngleich noch keine Studien über langfristige Auswirkungen der Nährwertkennzeichnung in Großbritannien vor allem hinsichtlich der Übergewichtsproblematik vorliegen, vermelden Verbraucherverbände bereits ein verändertes Kaufverhalten der Kunden und Rezepturveränderungen seitens der Hersteller. Letzteres zielt darauf ab, eine gesundheitlich positivere Bewertung zu erhalten. (Foodwatch 2008a, o. S.)

Schweden und Niederlande

Im Auftrag des EUFIC wurde das bereits seit 1989 in Schweden zur Nährwertkennzeichnung eingesetzte Keyhole-Modell in einer Studie mit 1 858 befragten Schweden im Jahr 2008 untersucht (EUFIC 2008a, S.4). Demnach ist dieses Kennzeichnungssystem 95% der befragten Personen bekannt. Allerdings erklären zugleich 62% der Befragten, dass sie sich neben dem Keyhole-Modell weitere Nährwertinformationen auf der Lebensmittelverpackung wünschen. (EUFIC 2008b, S. 1)

Das besonders in den Niederlanden stark verbreitete und in Deutschland unter dem Namen „Bewusst Wählen“ bekannte Logo der Choices International Foundation zeigt nach Angaben der Stiftung deutliche Auswirkungen auf die Gestaltung verschiedener Rezepturen. So wurde demnach der Zuckergehalt in Milchgetränken um bis zu 40% und in Eistee um bis zu 57% reduziert. Die Menge an Salz wurde zudem in Suppen um bis zu 36% verringert, während der Ballaststoffgehalt in dunklem Brot um 63% und in hellem um bis zu 41% erhöht wurde. (o. V. 2009a, o. S.)

Inwiefern sich die verschiedenen Modelle der Nährwertkennzeichnung langfristig auf das Verbraucherverhalten und das Produktangebot auswirken, darüber liegen derzeit noch keine Untersuchungsergebnisse vor.

4 Experten-Befragung zum Ampelmodell

Nachdem die Meinungen der Öffentlichkeit hinsichtlich einer Nährwertkennzeichnung in Form des Ampelmodells umfassend dargestellt wurden, gilt es aufzuzeigen, wie Spezialisten aus dem Bereich der Ernährungswissenschaften dieses Kennzeichnungssystem beurteilen. Zu diesem Zweck wurde eine kurze, schriftliche Experten-Befragung durchgeführt, die im Folgenden vorgestellt werden soll.

4.1 Methodik

Zu den ausgewählten Experten gehörten 8 Angehörige der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (HAW), darunter Professoren des Studiengangs Ökotrophologie mit dem Schwerpunkt Ernährungswissenschaften und als wissenschaftliche Mitarbeiter angestellte Ökotrophologen. Darüber hinaus nahmen 5 Angestellte der Verbraucherzentrale Hamburg e. V. aus der Fachabteilung Ernährung an dieser Befragung teil. Bei ihnen handelte es sich um Ökotrophologen und Lebensmittelchemiker. Zudem wurden 3 Ökotrophologen befragt, die innerhalb des vergangenen Jahres ihr Studium an der HAW erfolgreich abgeschlossen haben. Somit wurde das Ampelmodell Ende Juni/Anfang Juli 2009 von insgesamt 16 Experten beurteilt.

Die Befragung erfolgte einmalig mittels eines dreiseitigen, selbstständig auszufüllenden Fragebogens. Die Befragten standen bei der Beantwortung des Fragebogens nicht unter Zeitdruck. Aufgrund der Durchführung ohne Interviewer war jedoch eine Beeinflussung durch Dritte oder das Auftreten von Missverständnissen nicht auszuschließen. Die Rücklaufquote der ursprünglich 20 ausgegebenen Fragebögen betrug 80%.

Der Fragebogen ist in seiner Originalfassung im **Anhang A.1** zu finden. Er beginnt mit einer kurzen Einführung in die Thematik, in der die Grundlagen des angedachten Ampelmodells grob erläutert werden. Die sich daran anschließende Befragung gliedert sich in drei Abschnitte.

Im ersten Abschnitt werden acht Argumente aufgelistet, die im Zusammenhang mit den zahlreichen Diskussionen um das Ampelmodell von Ampel-Befürwortern und -Kritikern häufig angeführt werden. In dieser geschlossenen Fragestellung ist von den Teilnehmern anzukreuzen, ob sie dem jeweiligen Argument zustimmen, nicht zustimmen oder dazu keine Angabe machen wollen.

Der zweite Abschnitt beinhaltet eine offene Fragestellung. Hier sollen die Teilnehmer selbstständig formulieren, wie das Ampelmodell jeweils aus Sicht von Verbrauchern und Lebens-

mittelherstellern zu bewerten ist. Zu berücksichtigen sind dabei insbesondere die Chancen und Risiken dieses Kennzeichnungssystems.

Im abschließenden dritten Teil des Fragebogens werden die Teilnehmer gebeten zu entscheiden, ob sie persönlich das Ampelmodell grundsätzlich positiv oder negativ beurteilen bzw. keine Angabe dazu machen wollen. Auf diese direkt und geschlossen formulierte Frage ist erneut durch Ankreuzen zu antworten.

4.2 Ergebnisse

Im ersten Abschnitt des Fragebogens gilt es durch Ankreuzen zu entscheiden, ob den aufgelisteten Hypothesen hinsichtlich des Ampelmodells zugestimmt wird oder nicht. Eine tabellarische Übersicht der Ergebnisse dieses Aufgabenteils befindet sich im **Anhang A.2**. Totale Einstimmigkeit unter allen befragten Experten gibt es dabei in keinem Fall. Dennoch sind bei einzelnen Hypothesen eindeutige Tendenzen zu verzeichnen.

Eine Mehrheit der befragten Experten (14 von 16 Stimmen) bestätigt, dass das Ampelmodell leicht verständlich ist und somit auch Kinder, Jugendliche, Senioren und sozial benachteiligte Personen erreicht. Überdies ist es nach Ansicht der Experten auf den ersten Blick erkennbar (13 Stimmen). Es ermöglicht einen direkten Vergleich mehrerer Produkte untereinander (10 Stimmen) und fördert seitens der Hersteller Produktinnovationen (13 Stimmen). Außerdem betrachten Experten die Einteilung der Grenzwerte mehrheitlich weder als willkürlich noch als wissenschaftlich unbegründet (10 Stimmen).

Bei der Beantwortung dieser fünf Fragestellungen herrscht unter den Teilnehmern der Verbraucherzentrale die höchste Übereinstimmung. Sie beurteilten die genannten fünf Hypothesen einstimmig und entsprechen in ihren Antworten zudem der Mehrheit aller Befragten. Darüber hinaus wird das Argument der leichten Verständlichkeit ebenfalls von allen drei Ökotrophologie-Absolventen positiv beurteilt. Hinsichtlich der guten Erkennbarkeit, der Grenzwerteinteilung und der Produktinnovationen entsprechen sie mehrheitlich der allgemeinen Tendenz. Lediglich der Hypothese des direkten Vergleichs stimmt jeweils einer unter ihnen zu, nicht zu oder macht dazu keine Angabe. Die Experten der Hochschule bestätigen mehrheitlich die gute Erkennbarkeit, die leichte Verständlichkeit und die Förderung von Produktinnovationen. Den Argumenten der direkten Vergleichbarkeit sowie der Grenzwerteinteilung stimmt jeweils etwa die Hälfte zu.

Die Ergebnisse der verbleibenden drei Hypothesen sind weniger eindeutig. Dem Argument über die Einteilung in „gute“ und „schlechte“ Lebensmittel stimmen lediglich 9 Experten zu, 6 stimmen ihr nicht zu und 1 Teilnehmer macht diesbezüglich keine Angabe. Eine unzurei-

chende Differenzierung der Nährwertgehalte durch das Ampelmodell bestreiten 9 Experten, lediglich 5 Befragte unterstützen diese Hypothese.

Auch die Hypothese hinsichtlich einer missverständlichen Interpretation rot gekennzeichnete Produkte wird lediglich von 8 Teilnehmern bestätigt, 6 halten sie nicht für zutreffend. Unter den Befürwortern dieses Arguments befinden sich zudem alle drei Ökotrophologie-Absolventen. Experten der Verbraucherzentrale vertreten dagegen mehrheitlich die Ansicht, dass es nicht zu missverständlichen Farbbinterpretationen beim Ampelmodell kommt. Die Befragten der Hochschule bestätigen und widersprechen dieser These zu ähnlichen Teilen.

Im zweiten Abschnitt des Fragebogens beurteilen die 16 Experten das Ampelmodell zunächst aus Verbrauchersicht und anschließend aus der Perspektive von Lebensmittelherstellern. Eine wertungsfreie Auflistung aller diesbezüglich verfassten schriftlichen Äußerungen im genauen Wortlaut erfolgt im **Anhang A.3**. Eine Auswahl besonders interessanter Aussagen ist im Folgenden angeführt und als Zitate kursiv gekennzeichnet.

Bei der Betrachtung des Ampelmodells aus Verbrauchersicht ist die Einfachheit des Kennzeichnungssystems eine der häufigsten Nennungen. Sie ermöglicht *„eine schnelle Orientierung beim Einkauf ohne lästiges Lesen und Interpretieren von Nährwertangaben“*. Von Bedeutung sind auch die gute Erkennbarkeit sowie die schnelle Interpretation und Vergleichbarkeit von Lebensmitteln. So muss *„man für den Vergleich von Produkten nicht rechnen“* und auch *„nicht das Kleingedruckte lesen“*. Experten der Verbraucherzentrale weisen zudem darauf hin, dass das Ampelmodell *„hilft Fett- und Zuckerfallen zu entlarven“*, *„gut als Gegengewicht zur Werbung“* ist und auch als *„Kommunikationshilfe der Eltern mit ihren Kindern“* dienen kann.

Auf der anderen Seite weisen die Experten darauf hin, dass verschiedene Elemente des Ampelmodells bei Verbrauchern Verwirrung und auch ein schlechtes Gewissen auslösen können. Man vermutet beispielsweise auch eine gewisse *„Ungewissheit bei Produkten, die nicht verarbeitet werden“* wie beispielsweise Milch und Butter, für die das Ampelmodell nicht angewendet werden soll. Darüber hinaus sind die Befragten vielfach der Ansicht, dass eine Nährwertkennzeichnung von Verbrauchern nur unzureichend genutzt oder auch ignoriert wird.

Neben der Verbrauchersichtweise charakterisieren die Experten das Ampelmodell auch aus der Perspektive von Lebensmittelunternehmen. Sofern ein Unternehmen vorwiegend rot gekennzeichnete Produkte herstellt, sehen viele der befragten Experten im Ampelmodell *„eine Gefahr“*, da infolge einer negativen Kennzeichnung Absatzschwierigkeiten und Umsatzeinbußen zu befürchten sind. Nach Expertenansicht ist es in diesem Zusammenhang außerdem problematisch, dass die *„Ampel im Widerspruch zur Werbung stehen“* könnte.

Zugleich kann das Ampelmodell aus Unternehmenssicht jedoch auch positive Seiten aufweisen, sofern das Kennzeichnungssystem *„Einfluss auf die Produktentwicklung und das Marketing hat und vom Verbraucher auch honoriert wird“*. Es kann zudem eine *„Chance für die Fett- und Zuckerreduktion“* in Lebensmitteln darstellen und *„den Absatz ‚gesünderer‘ Produkte steigern“*. Zugleich befürchten einige Experten, dass vor diesem Hintergrund neue Methoden entwickelt und *„noch mehr ‚artfremde‘ Zutaten in Lebensmitteln“* eingesetzt werden, um eine positive Produktdeklaration zu erhalten.

Im abschließenden Teil des Fragebogens nehmen die 16 Experten eine Gesamtbewertung des Ampelmodells aus ihrer persönlichen Sichtweise vor. Eine tabellarische Übersicht der Ergebnisse ist im **Anhang A.4** zu finden.

Insgesamt beurteilen 10 Teilnehmer dieses Kennzeichnungssystem positiv, 4 negativ und 2 machen dazu keine Angabe. Dieses Ergebnis lässt sich zudem entsprechend der drei befragten Expertengruppen aufschlüsseln (**Abb. 20**).

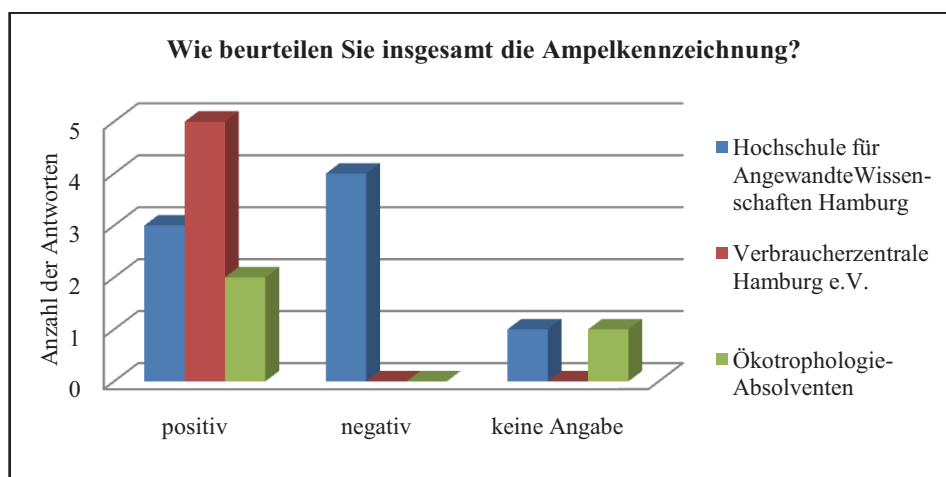


Abb. 20: Ergebnis der Gesamtbewertung für das Ampelmodell

Zu den Ampelbefürwortern gehören alle 5 Befragten der Verbraucherzentrale, die überdies die Hälfte der positiv urteilenden Teilnehmer darstellen. Die Experten der Hochschule dagegen beurteilen das Ampelmodell mit 4 Stimmen isoliert negativ. Die verbleibenden Hochschulangehörigen bewerten das Ampelmodell positiv (3 Stimmen) oder machen keine Angabe (1 Stimme). Die Ökotrophologie-Absolventen schätzen das Kennzeichnungssystem mit einer Enthaltung eher positiv ein (2 Stimmen).

Die durchgeführte Expertenbefragung verdeutlicht, dass das Ampelmodell zahlreiche Eigenschaften aufweist, die sowohl in der Öffentlichkeit als auch von Experten auf unterschiedliche Art und Weise beurteilt werden. Eine einstimmige Bewertung dieses Kennzeichnungssystems ist somit nur schwer möglich.

5 Diskussion

Das Ampelmodell weist zahlreiche Vor- und Nachteile auf, die es im Folgenden zu bewerten gilt. Im Mittelpunkt stehen dabei die unterschiedlichen Interessengruppen, die Nährwertangaben allgemein sowie die gewählten Bezugsgrößen, Nahrungsinhaltsstoffe und Farben. Desweiteren werden die zu erwartenden Wirkungen des Ampelmodells und die Einschränkungen einer Nährwertkennzeichnung betrachtet.

5.1 Interessengruppen

An den zahlreichen Diskussionen über die mögliche Einführung einer Nährwertkennzeichnung insbesondere in Form des Ampelmodells nehmen unterschiedliche Interessengruppen teil (**Abb. 21**), deren Zielvorstellungen nur schwer zu vereinen sind.

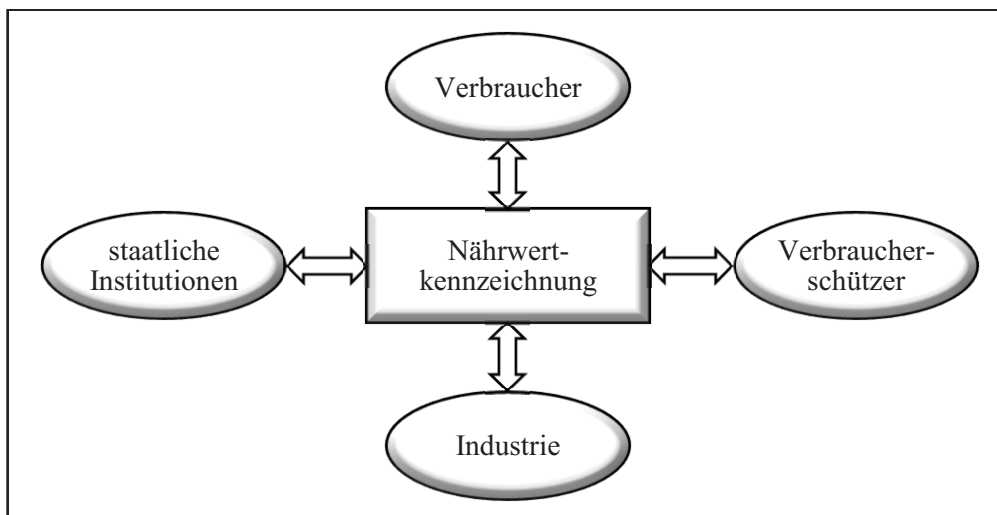


Abb. 21: Übersicht über die einzelnen Interessengruppen

Ein Großteil der Verbraucher fordert umfassendere Informationen im Hinblick auf die Inhaltsstoffe eines Lebensmittels, während sich staatliche Institutionen wie das BMELV vorrangig eine Lösung der Übergewichtsproblematik infolge eines gesundheitsorientierteren Ernährungsverhaltens wünschen. Die Position der Verbraucherschützer, die teilweise staatliche Förderungen erhalten, entspricht dabei weder der Gruppe der staatlichen Einrichtungen noch der der Verbraucher. Verbraucherschützer wie der VZBV oder Foodwatch fordern ein Unterbinden der zum Teil leicht verwirrenden Produktdeklarationen und stellen somit eine eigene Interessengruppe dar. Mithilfe einer Nährwertkennzeichnung wie dem Ampelmodell wollen sie Verbraucher auf hohe Nährwertmengen aufmerksam machen, die sich möglicherweise gesundheitlich negativ auswirken können. Vertreter der Lebensmittelindustrie hingegen streben eine neutrale Form der Nährwertdeklaration an. Die sollte die gewünschten Nährwertinformationen bereitstellen und zugleich jedoch keine Produktbewertung vornehmen, die die Entscheidungsfreiheit der Verbraucher bei der Lebensmittelwahl einschränken könnte.

5.2 Nährwertangaben

Vergleich GDA-Modell und Ampelkennzeichnung

Die derzeit verwendete Nährwertkennzeichnung auf Basis der Guideline Daily Amounts ist hinsichtlich ihrer Existenz zwar lobenswert, in ihrer Darstellungsweise jedoch noch unzureichend. Viele Verbraucher sehen sich mit einer verwirrenden Informationsflut aus Zahlen konfrontiert, die oftmals keinen direkten und vor allem schnellen Vergleich verschiedener Produkte untereinander zulässt. Ursachen dafür sind etwa variierende und unrealistische Portionsgrößen als Basis für die Nährwertangaben oder komplizierte und unübersichtliche Prozentdarstellungen. Zudem wurde das Kennzeichnungssystem von Vertretern der Lebensmittelindustrie entwickelt. Damit stehen die Zielvorstellungen der Unternehmen im Vordergrund, während die der staatlichen Institutionen, Verbraucherverbände und Verbraucher vernachlässigt werden.

Das Ampelmodell hingegen verwendet einheitliche Bezugsgrößen von 100 g bzw. 100 ml und ermöglicht mithilfe der farbigen Unterlegung auf einen Blick eine Einschätzung der Nährwertgehalte in einem Lebensmittel. Verbraucher erkennen auf diese Weise umgehend, ob ein Produkt womöglich einen hohen Zuckergehalt aufweist oder dass der Fettgehalt eines Lebensmittels als moderat einzustufen ist. Diese Tatsache stellt somit einen deutlichen Vorteil des Ampelmodells dar.

Verbrauchersicht

Darüber hinaus äußert ein Großteil der Verbraucher in verschiedenen Studien den Wunsch nach einer farblichen Nährwertkennzeichnung, insbesondere in Form des Ampelmodells. Ursachen dafür könnten möglicherweise auch eine gewisse Überforderung und Unzufriedenheit der Verbraucher mit dem in Deutschland derzeit häufig abgedruckten GDA-Modell sein. So werden die Aussagen des GDA-Modells vielfach nicht richtig verstanden. Eine im April 2009 vom Marktforschungsunternehmen GfK bundesweit durchgeführte Studie vergleicht die Verständlichkeit zwischen Ampelmodell und GDA-System. Unter jeweils 1000 Teilnehmern interpretieren 88,9% ein vorgelegtes Lebensmittel anhand des Ampelmodells korrekt, während mithilfe des GDA-Modells lediglich 63,8% der Befragten die richtigen Schlussfolgerungen hinsichtlich des Nährwertgehaltes ziehen. (Foodwatch 2009e, o. S)

Demgegenüber stehen bereits genannte Studienergebnisse, in denen die verschiedenen Kennzeichnungsmodelle hinsichtlich ihrer Verständlichkeit bei Verbrauchern ähnlich gut abschneiden, so dass dabei wiederum kein eindeutiger Vorzug des Ampelmodells besteht. Bei der Entscheidung für ein verbindliches Kennzeichnungssystem ist jedoch eine Berücksichtigung der Verbraucher und ihrer Wünsche notwendig, da diese die Nährwertdeklaration letzt-

endlich anwenden sollen. Dies ist jedoch kaum zu erwarten, wenn ihnen ein beliebiges Modell aufgezwungen wird, sei es nach Ansicht von Experten auch noch so gut.

Positionierung

Die Positionierung des Kennzeichnungssystems ist in diesem Zusammenhang von großer Bedeutung. Unter Berücksichtigung des eingeschränkten Platzangebots sowie der produktanpreisenden Gestaltung einer Verpackung gilt es zudem zu überlegen, inwieweit Nährwertinformationen räumlich voneinander getrennt aufgelistet werden sollten. Das umfangreichere GDA-Modell aber auch Vorschläge des BMELV oder der EU sehen eine Aufteilung der Nährwertinformationen auf der Vorderseite und der Rückseite einer Verpackung vor. Die Verpackungsvorderseite soll dabei die Hauptinformationen enthalten.

Nach Angaben des EUFIC betrachten Verbraucher ein Produkt im Durchschnitt zwar 30 Sekunden. Doch wie oft sind sie bereit dieses Produkt zu drehen, um alle abgedruckten Nährwertinformationen zu erfassen? Daher sollten die Angaben zu allen ausgewiesenen Nahrungsinhaltsstoffen an einer Stelle der Verpackung vereint sein, vorzugsweise auf der Vorderseite. Erforderliche Erklärungen beispielsweise zur Anwendung und Interpretation des Kennzeichnungssystems könnten gegebenenfalls an einer anderen Stelle der Verpackung angebracht werden, zumal sie nicht für jede Produktbeurteilung herangezogen werden müssen. Auf diese Weise bleibt die Übersichtlichkeit der Nährwertkennzeichnung gewährleistet und für Verbraucher wird die Nährwertbewertung eines Lebensmittels nachvollziehbar.

Anwendungsbereich

Aufgrund seiner bewertenden Eigenschaften und der daraus resultierenden empfohlenen Verzehrhäufigkeit ist das Ampelmodell nicht für Grundnahrungsmittel wie Obst und Gemüse in unverarbeitetem Zustand sowie Milch, Fleisch, Fisch, Eier, Butter, Öle, Salz, Zucker und Mehl konzipiert. Andernfalls würden beispielsweise Butter und Öle aufgrund ihres hohen Fettgehalts im Ampelmodell eine rote Kennzeichnung erhalten. Wie bereits von Ampelbefürwortern angemerkt, ist der Verzehr bestimmter Lebensmittel wie beispielsweise Olivenöl mengenmäßig allgemein begrenzt. Zudem sind sich Verbraucher über den hohen Fettgehalt dieses Produktes bewusst. In diesem Fall wäre eine Deklaration durch das Ampelmodell bezogen auf 100 ml somit unangebracht.

Vielmehr stehen umfangreich verarbeitete Produkte wie beispielsweise Fertiggerichte, Frühstückscerealien oder Kinderlebensmittel im Mittelpunkt dieses Kennzeichnungssystems, bei denen Nährwertgehalte oftmals schwer einzuschätzen sind und das Ampelmodell Verbraucher auf hohe Mengen ausgewählter Inhaltsstoffe aufmerksam machen kann.

Die Tatsache, dass das Ampelmodell nicht auf alle Produkte sinnvoll anzuwenden ist, stellt jedoch zugleich eine Schwäche dieses Kennzeichnungssystems dar. Möglicherweise ist in

diesem Zusammenhang eine separate Kennzeichnung auf den Verpackungen empfehlenswerter Grundnahrungsmittel in Form eines einfachen „Health Logos“ anzudenken. Damit wäre hingegen das Ziel einer einheitlichen Kennzeichnung verfehlt.

Alternative Kennzeichnungsmodelle

Grundsätzlich auf „Health Logos“ auszuweichen erscheint nicht erstrebenswert, da sie keine detaillierten Nährwertinformationen bereitstellen.

Das ebenfalls unter den Alternativen zum Ampelmodell angesprochene BwB-System ist zur Nährwertkennzeichnung ebenfalls nur bedingt geeignet. Im Gegensatz zu den „Health Logos“ bietet es weitreichende Nährwertinformationen. Vermutlich macht es jedoch auf Verbraucher auf den ersten Blick einen zu komplizierten Eindruck und ist hinsichtlich seiner Beurteilungsweise nicht ausreichend nachvollziehbar. Das anzustrebende Kennzeichnungssystem sollte dagegen in seiner Aussage leicht verständlich und hinsichtlich seines Aufbaus für Verbraucher nachvollziehbar sein.

5.3 Bezugsgrößen

Pro Einheit

Einen weiteren Diskussionspunkt im Ampelmodell stellt die Wahl der Bezugsgruppen für die Nährstoffangaben dar. Beziehen sich die Mengen der Nahrungsinhaltsstoffe wie im Ampelmodell auf eine Einheit von 100 g oder 100 ml, lassen sich auch Nährwerte von Produkten unterschiedlicher Kategorien miteinander vergleichen, da die Bezugsgröße stets unverändert bleibt.

In diesem Zusammenhang ist jedoch zu berücksichtigen, dass Verbraucher ihre Verzehrmenge vielfach nicht einschätzen können. Daher sind Rückschlüsse anhand der auf 100 g bezogenen Nährwertangaben auf die tatsächliche Aufnahme von Nahrungsinhaltsstoffen nur schwer möglich. Starke Abweichungen der Verzehrmenge eines Lebensmittels von der im Kennzeichnungsmodell gewählten Bezugsgröße können somit, wie auch von der DGE angemerkt, bei Verbrauchern zu falschen Annahmen führen (DGE 2008, S. 10). Andererseits sind vom Hersteller definierte Portionsgrößen dem Verbraucher lediglich von Nutzen, sofern sie der individuellen Portionsgröße entsprechen und darüber hinaus nicht realitätsfremd sind.

Pro Portion

Erfolgt die Deklaration der Nahrungsinhaltsstoffe dagegen pro Portion, sind zunächst einheitliche und vor allem realistische Portionsgrößen für die einzelnen Lebensmittel festzulegen. Diese ermöglichen zugleich, wie von der DGE gefordert, eine Definition produktspezifischer

Kriterien, die beispielsweise Eigenschaften wie Energiegehalt, Energiedichte, Nährstoffgehalt, Nährstoffdichte, „Gehalt an gesundheitlich problematischen Inhaltsstoffen“, tatsächliche Verzehrmenge und Verzehrhäufigkeit berücksichtigen könnten (DGE 2008, S. 8 ff.). Allerdings ist die Bestimmung von Portionsgrößen und Bewertungskriterien durch die zuständigen Institutionen mit einem hohen Zeitaufwand verbunden, der die baldige Einführung einer einheitlichen Nährwertkennzeichnung zusätzlich verzögern würde.

Kombinationsmöglichkeiten

In Großbritannien bezieht sich die farbliche Kennzeichnung der Nahrungsinhaltsstoffe auf 100 g bzw. 100 ml eines Lebensmittels, während die numerischen Mengenangaben pro Portion aufgelistet werden. Auf den ersten Blick klingt das recht verständlich. Verbraucher können den Nährwertgehalt verschiedener Produkte anhand der farbigen Kennzeichnung miteinander vergleichen und zugleich erkennen, welche Nährwertmengen sie beim Verzehr einer Portion tatsächlich aufnehmen. Betrachten sie die Kennzeichnung hingegen eingehender, könnten sie verunsichert werden. Es ist zu bezweifeln, dass Verbraucher umgehend erkennen, dass der farblichen und numerischen Nährwertinformation jeweils ein unterschiedlicher Bezugswert zugrunde liegt. Darüber hinaus ist aufgrund nicht einheitlich definierter Portionsgrößen oftmals kein direkter Vergleich von Konkurrenz-Produkten mit gleichfarbiger Kennzeichnung anhand der numerischen Angaben möglich.

In einem deutschen Ampelmodell sollen sich nach den Vorschlägen von Verbraucherverbänden sowohl die farbliche Bewertung als auch die numerischen Nährwertangaben auf eine Einheit von 100 g bzw. 100 ml beziehen. Daher erscheint eine Übernahme der britischen Regelung, einen Nahrungsinhaltsstoff rot zu kennzeichnen, sofern dieser pro Portion 30% bzw. 40% der jeweils empfohlenen Tageszufuhr übersteigt, in diesem Fall nicht sinnvoll. Als Voraussetzung für die Anwendung dieser Regelung ist zunächst eine Definition einheitlicher und vor allem realistischer Portionsgrößen notwendig, die auf der Lebensmittelverpackung auch entsprechend ausgewiesen sein müssen. Ohne einen derartigen Hinweis erhält der Verbraucher keinen Bezug zu einer portionsbezogenen farblichen Nährwertbeurteilung.

Eine Kombination des Ampelmodells mit dem GDA-System unter Bildung eines sogenannten Hybridsystems erscheint nicht empfehlenswert. Die Darstellung und Bewertung der Nährwerte in Form von zwei unterschiedlichen Bezugsgrößen könnte den Verbraucher verwirren und die gesamte Deklaration unübersichtlich erscheinen lassen, so dass sie letztendlich ihre Wirkung verfehlt.

5.4 Nahrungsinhaltsstoffe

Grundsätzliches zur Auswahl

Das Ampelmodell kennzeichnet und bewertet die im jeweiligen Lebensmittel enthaltenen Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz. Es betrachtet damit vorwiegend die Nahrungsinhaltsstoffe, die verglichen mit den Richtlinien durchschnittlich in zu hohem Maße verzehrt werden und gesundheitlich negative Auswirkungen beispielsweise in Form von Adipositas oder chronischen Erkrankungen haben können. Positive Inhaltsstoffe wie Mineralstoffe oder Vitamine werden in diesem Kennzeichnungssystem außer Acht gelassen. Auf diese Weise erfolgt keine Vermittlung neutralen Ernährungswissens. Unter Berücksichtigung der zu lösenden Übergewichtsproblematik und deren gesundheitlichen Konsequenzen ist eine Beschränkung der Kennzeichnung auf diese vier Elemente jedoch nachvollziehbar.

Fett und gesättigte Fettsäuren

Vor diesem Hintergrund der Übergewichtsproblematik ist die Auflistung von Fett und gesättigten Fettsäuren im Ampelmodell sinnvoll, zumal für deren Aufnahme ernährungswissenschaftlich empfohlene Obergrenzen vorliegen. Diese entsprechen im Ampelmodell den Grenzwerten der Farbübergänge von Gelb nach Rot. Der Zusammenhang zwischen einer hohen Fettzufuhr und der Entstehung von Übergewicht ist jedoch umstritten. So existieren auch vielfach Empfehlungen zu einer kohlenhydratreduzierten Kost (Low Carb) oder hinsichtlich einer mediterranen Ernährungsform. Inwieweit sich dadurch das Körpergewicht beeinflussen lässt, scheint jedoch in hohem Maße von der individuellen genetischen Disposition abhängig zu sein (Speth 2008, o. S.).

Salz

Entgegen langjähriger Behauptungen scheint nach neueren Erkenntnissen ein hoher Salzkonsum nicht in direktem Zusammenhang mit einer Hypertonie zu stehen. Gestützt wurde die langjährige Vermutung u. a. durch einen US-amerikanischen Tierversuch aus den 70er Jahren, bei dem Ratten infolge einer salzreichen Ernährung Bluthochdruck entwickelten und daran früher starben. Im umgekehrten Fall zeigen in verschiedenen Untersuchungen beim Menschen lediglich 15% der teilnehmenden Hypertoniker eine Blutdrucksenkung infolge einer Reduzierung des Salzkonsums. Ein direkter Zusammenhang zwischen einer hohen Salzaufnahme und einer Hypertonie besteht somit vorwiegend bei „salzsensitiven“ Personen. Für alle anderen ist demnach keine direkte Korrelation nachweisbar. (o. V. 2006, o. S.)

Ob der Salzgehalt eines Lebensmittels letztendlich im Ampelmodell gekennzeichnet werden muss, sei an dieser Stelle daher in Frage gestellt, zumal dieser, wie verschiedene Studien zeigen, bei vielen Verbrauchern im Zuge der Lebensmittelwahl ohnehin wenig Beachtung findet.

Zucker

Positiv zu bewerten ist dagegen die Differenzierung zwischen natürlich enthaltenem und zugesetztem Zucker in einem Lebensmittel. Demnach werden beispielsweise zubereitete Obstprodukte niemals eine rote sondern allenfalls eine gelbe Kennzeichnung bezüglich ihres Zuckergehaltes erhalten, sofern ihnen weniger als 12,5 g Zucker pro 100 g Lebensmittel zugesetzt wurde. Aus ernährungswissenschaftlicher Sicht zu empfehlende Produkte, die von Natur aus einen hohen Zuckergehalt besitzen, bekommen somit im Ampelmodell keine negative Kennzeichnung.

Im GDA-Modell hingegen setzt sich die empfohlene Tageszuckerzufuhr aus natürlichem und zugesetztem Zucker zusammen. Wie von Kritikern bereits angedeutet, könnte dies zum Verzicht von Lebensmitteln führen, die von Natur aus einen hohen Zuckergehalt aufweisen, da stattdessen mit Zucker versetzte Produkte wie Süßwaren verzehrt werden. In der Bilanz wird die Einhaltung der empfohlenen Zuckerzufuhr dabei womöglich berücksichtigt, jedoch zu Lasten ernährungswissenschaftlich wertvoller Nahrungsinhaltsstoffe.

Allerdings berücksichtigt das Ampelmodell keine Zuckeraustauschstoffe wie beispielsweise Süßstoffe. Damit erhält etwa die Light-Version eines Cola-Getränkes eine positivere Kennzeichnung als eine aus ernährungswissenschaftlicher Sicht vorzuziehende Apfelschorle.

Energiegehalt

Außerdem informiert das Ampelmodell in den meisten seiner bisherigen Darstellungsformen nicht über den Energiegehalt eines Lebensmittels, obwohl ein Großteil der Verbraucher erklärt, auf diese Angabe bei der Produktwahl zurückzugreifen. Auf diese Weise bleiben dem Verbraucher der kalorische Vergleich mehrerer Produkte untereinander und eine Abschätzung der Energieaufnahme beim Verzehr des entsprechenden Lebensmittels verwehrt.

Unklarheiten

Es stellt sich die Frage, in welcher Reihenfolge die einzelnen Nahrungsinhaltsstoffe zu bewerten sind und welche Gewichtung sie dabei im Einzelnen einnehmen. Eine Pauschalisierung ist in diesem Fall jedoch nicht möglich, da für einige Verbraucher der Fettangabe die größte Bedeutung zukommt, während für andere der Zuckergehalt eines Lebensmittels im Vordergrund steht. Der Auflistung des Ampelmodells können Verbraucher aber je nach individuellem Bedarf die entsprechenden Nährwertangaben inklusive der farbigen Bewertung entnehmen.

Dennoch fällt es allgemein schwer zu beurteilen, ob ein grün-gelb-gelb-rot gekennzeichnetes Produkt positiver als ein grün-grün-rot-rot markiertes Produkt einzuschätzen ist. Die vermeintlich schnelle Entscheidung bei der Produktwahl wird auf diese Weise stark eingeschränkt. Eine Gesamtbewertung des Lebensmittels mit nur einem Ampelsignal ist dagegen

auszuschließen. Dies käme im Gegensatz zum anvisierten multiplen Ampelmodell einer extremen Pauschalisierung in „gute“ und „schlechte“ Lebensmittel gleich, die zudem keine detaillierten Informationen bezüglich der einzelnen Nahrungsinhaltsstoffe bietet.

5.5 Farben

Interpretation

Das Ampelmodell bewertet die Höhe der Nährwertgehalte eines Lebensmittels farblich, so dass, wie auch vielfach kritisiert, eine gewisse Einteilung in „gute“ und „schlechte“ Produkte erfolgt. Vertreter der Lebensmittelindustrie befürchten verständlicherweise infolge einer Ampelkennzeichnung Wettbewerbsverzerrungen und Absatzprobleme negativ gekennzeichnete Lebensmittel. So ist es möglich, dass ein farblich positiv bewertetes Produkt einem anderen vorgezogen und umgekehrt ein Lebensmittel mit einem deutlich höheren Nährwertgehalt vernachlässigt wird. Grundsätzlich sind aber rot gekennzeichnete Produkte nicht verboten und folglich auch nicht als „schlecht“ einzuordnen. Sie weisen lediglich einen höheren Gehalt einzelner Nahrungsinhaltsstoffe auf. Es besteht jedoch die Gefahr, dass Verbraucher diesen Aspekt außer Acht lassen.

Eine Beibehaltung der Signalfarben Rot, Gelb und Grün ist dennoch anzustreben, zumal Verbrauchern deren Bedeutung beispielsweise aus dem Straßenverkehr allgemein bekannt ist. Möglicherweise ist jedoch darauf hinzuweisen, dass die Farben im Ampelmodell in abgeschwächter Form zu interpretieren sind. So hat die Farbe Rot weiterhin Warnungscharakter, damit gekennzeichnete Produkte sind jedoch nicht verboten.

In diesem Zusammenhang sind zudem Verbraucher mit einer Rot-Grün-Sehschwäche oder Rot-Grün-Blindheit zu berücksichtigen, für die die Farbwahl des Ampelmodells möglicherweise ein Problem darstellt. Daher ist es hilfreich, zusätzlich zur farbigen Kennzeichnung für die Beurteilung der einzelnen Nährwertgehalte die Begriffe „hoch“, „mittel“ und „gering“ im Kennzeichnungsmodell zu verwenden.

Oberflächliche Betrachtung

Im Gegensatz zu klein gedruckten Zahlen ist eine farbige Unterlegung einzelner Nährwertgehalte beispielsweise auch für ältere Menschen gut erkennbar. Andererseits betrachten Verbraucher Lebensmittel und deren Nahrungsinhaltsstoffe durch das Ampelmodell nur sehr oberflächlich. Es wird lediglich die Farbe wahrgenommen. Die zusätzlich aufgeführten numerischen Angaben, die detailliertere Informationen liefern und zwischen den einzelnen Produkten differenzieren, werden dabei oftmals außer Acht gelassen.

Das beste Beispiel für diese Handlungsweise liefert das BMELV, wenn auch vermutlich unfreiwillig. So ist das Bundesministerium irrtümlicherweise der Ansicht, dass das Ampelmodell den Salzgehalt eines Vollkornbrot rot und den eines Weißbrot gelb kennzeichnet. Ursache dieser Annahme ist möglicherweise ein Anbieter von Dienstleistungen zur Nährwertberechnung im Internet, der den Nährwertgehalten zum Teil falsche Farben zuordnet. Beim Vergleich des Salzgehaltes zwischen Vollkornbrot und Weißbrot, erhält Vollkornbrot mit 1,14 g/100 g Salz eine rote, Weißbrot mit 1,12 g/100 g dagegen eine gelbe Kennzeichnung, siehe rot eingekreiste Angaben in **Abb. 22**. Der Farbübergang von Gelb nach Rot erfolgt jedoch erst bei 1,5 g Salz pro 100 g Lebensmittel. Demnach müsste der Salzgehalt in beiden Fällen gelb deklariert sein.

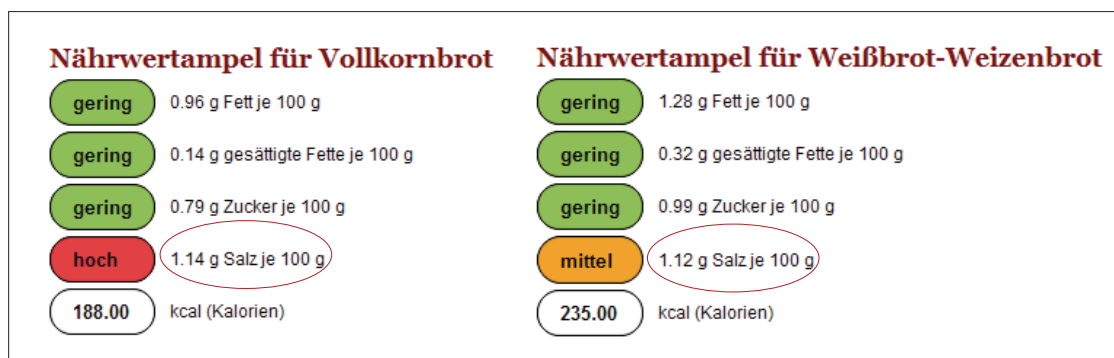


Abb. 22: Falsche Zuordnung der Ampelfarben im Internet (nach www.naehrwertrechner.de o. J.a, o. S., www.naehrwertrechner.de o. J.b, o. S.)

Dieses Beispiel einer fehlerhaften Kennzeichnung bildet keine Ausnahme. Auf persönliche Anfrage beim Betreiber dieser Internetseite per E-Mail erfolgte keine Reaktion. Erst bei einem erneuten telefonischen Versuch wurden die Fehler eingeräumt und eine Korrektur zugesichert, die bis zum gegenwärtigen Zeitpunkt jedoch nicht in die Tat umgesetzt wurde.

Die Annahme des BMELV zeigt, dass Verbraucher vermutlich vordergründig die Farben im Ampelmodell wahrnehmen, deren Richtigkeit sie verständlicherweise voraussetzen. Die Tatsache, dass die Salzgehalte in der obigen Abbildung den numerischen Angaben zufolge nahezu identisch sind, wird dabei jedoch nicht berücksichtigt.

Numerische Angaben sollten dennoch eine farbliche Bewertung ergänzen. Nach einer ersten Beurteilung der Nährwertgehalte mithilfe der Farben ist somit ein besserer Vergleich anhand exakter Mengenangaben möglich. Dieser Aspekt ist insbesondere beim Vergleich von Produkten mit identischer farblicher Kennzeichnung hilfreich. Sie sollten jedoch stärker hervorgehoben werden, um neben den Farben nicht zu stark in den Hintergrund zu geraten.

Alternative Darstellungsform

Am Ampelmodell wird verständlicherweise kritisiert, dass die Farbgebung für Verbraucher nicht nachvollziehbar ist und nicht ersichtlich wird, ob sich beispielsweise ein gelb gekenn-

zeichneter Nährwert beinahe im grünen, fast im roten Bereich oder doch in der Mitte befindet. Abzuwenden wäre dieser Kritikpunkt, indem die Bewertungskriterien in Form der Grenzwerte ebenfalls auf der Verpackung aufgelistet würden.

Alternativ zur Darstellung farbiger Punkte soll im Folgenden ein eigener Vorschlag erläutert werden, bei dem der jeweilige Nährstoffgehalt auch auf einer Farbskala eingetragen wird. Diese Farbskala fällt im Gegensatz zu farbigen Punkten zwar weniger stark ins Auge, ermöglicht jedoch eine detailliertere Einordnung der Inhaltsstoffe. Diese Form der farbigen Bewertung ist außerdem für Personen mit einer Rot-Grün-Sehschwäche geeignet, da die einzelnen Farben wie bei einer Verkehrsampel eine unveränderliche Position im Kennzeichnungssystem einnehmen.

Dabei erhält jeder zu kennzeichnende Nahrungsinhaltsstoff eine Skala in Form eines Balkens, der die Farbübergänge der einzelnen Bewertungsstufen fließend darstellt. Bei Verwendung der Ampelfarben beginnt dieser links mit der Farbe Grün, die nach rechts fortlaufend nahtlos ins Gelbe übergeht. Von dort folgen verschiedene Orangetöne, bis die Skala schließlich mit Rot endet. Der entsprechende Nährwertgehalt wird unter zusätzlicher Angabe des numerischen Wertes auf der Skala markiert (**Abb. 23**).

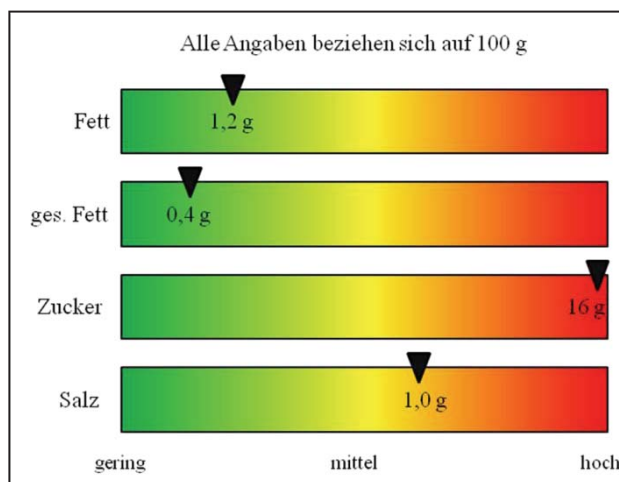


Abb. 23: Vorschlag einer Ampelkennzeichnung in Form einer Farbskala

Wie beim klassischen Ampelmodell ist auch in einer Farbskala ab einem bestimmten Wert keine farbige Differenzierung mehr möglich. Andererseits kann eine zu detaillierte Farbdarstellung auch störend wirken. Sowohl die zusätzliche Angabe der Bewertungskriterien in Form der Grenzwerte als auch die Verwendung einer Farbskala hätten gegenüber dem derzeit angedachten Ampelmodell einen größeren Platzbedarf zur Folge. Mögliche Konsequenzen wären eine reduzierte Schriftgröße, ein Verlust der Übersichtlichkeit sowie eine daraus resultierende Unsicherheit seitens der Verbraucher.

5.6 Zu erwartende Wirkungen

Beeinflussung der Verbraucher

Die farbliche Kennzeichnung des Ampelmodells macht Verbraucher bei der Betrachtung der Nährwertangaben auf hohe Inhaltsstoffmengen aufmerksam. Dadurch werden sie in einem gewissen Maße in ihrer Entscheidungsfindung beeinflusst, so dass diese unter Umständen nicht mehr ausnahmslos aus freien Stücken erfolgt. In diesem Zusammenhang von Bevormundung zu sprechen, wie es vielfach der Fall ist, erscheint jedoch übertrieben.

Außerdem ist eine Beeinflussung des Konsumverhaltens oder auch eine gewisse Abwertung einzelner Produkte von Seiten der Politik in gewisser Weise beabsichtigt, wenn es darum geht, die Nährwertkennzeichnung bei der Bekämpfung der Übergewichtsproblematik einzusetzen. Durch eine offensichtliche Deklaration der Nahrungsinhaltsstoffe sollen Verbraucher ihr Konsumverhalten bewusst wahrnehmen und gegebenenfalls entsprechende Handlungen vornehmen. Einerseits erreicht das Ampelmodell in dieser Hinsicht mit Sicherheit ernährungsbewusste Verbraucher, die sich für eine gesundheitsorientierte Ernährung interessieren und ohnehin bereits die derzeit vorhandenen Nährwertinformationen nutzen. Ihnen wird die Produktbeurteilung anhand der Farbkennzeichnung und der einheitlichen Bezugsgrößen unter Umständen erleichtert. Inwiefern allerdings sozial benachteiligte Personen, die bekanntlich die Hauptzielgruppe darstellen, die Nährwertkennzeichnung beachten, ist fraglich.

Beispiele zur Berücksichtigung von Produktdeklarationen

Darüber hinaus wird sich bei der Wahl rot gekennzeichnete Produkte wohl nur in den seltensten Fällen ein schlechtes Gewissen einstellen. Eine rote Ampelkennzeichnung ist daher mit den textgestützten Warnhinweisen auf einer Zigaretenschachtel vergleichbar (**Abb. 24**).



Abb. 24: Zigaretenschachtel mit EU-Warnhinweis (o. V. 2009e, o. S.)

In einer 2006/2007 durchgeführten Studie zur Reaktion von Rauchern auf Warnhinweise auf einer Zigaretenschachtel geben lediglich 7,6% der befragten deutschen Raucher an, dass diese sie über die Gesundheitsrisiken des Rauchens nachdenken ließen (Mons/Pötschke-Langer 2009, S. A 1241).

Ein positives Beispiel für die Anwendung von Warnhinweisen stellt dagegen das EU-Label zur Bewertung der Energieeffizienz von Haushaltsgeräten dar (**Abb. 25**).

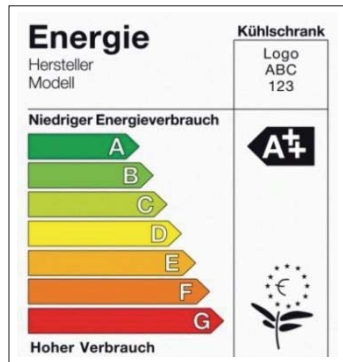


Abb. 25: EU-Label zur Energieeffizienz eines Kühlschranks (nach o. V. o. J., o. S.)

Wie das Ampelmodell verwendet auch dieses System Farben und teilt anhand einer alphabetischen Klassifizierung Produkte entsprechend ihres Energieverbrauchs in „gut“ und „schlecht“ ein. Hierbei wird jedoch im Gegensatz zur Nährwertkennzeichnung lediglich *ein* Kriterium zur Bewertung verwendet, so dass kein Gewichtungproblem besteht.

Nutzung durch Verbraucher

Grundsätzlich ist es also fraglich, ob der Verbraucher eine Nährwertkennzeichnung auf Lebensmittelverpackungen in der Praxis tatsächlich nutzt. Denn obwohl verschiedene Umfragen (siehe Kapitel 3.3) zeigen, dass Verbraucher die Aussagen untersuchter Modelle meist korrekt interpretieren, verdeutlichen andere, ebenfalls dort aufgeführte Studien, dass die Nährwertkennzeichnung bei der alltäglichen Produktwahl nur unzureichend berücksichtigt wird.

Es ist somit zu befürchten, dass ein Großteil der Verbraucher in der Realität eine farbige Kennzeichnung ignorieren und weiterhin ohne Bedenken fettige Chips konsumieren werden. Allenfalls werden sie sich vielleicht für eine laut Ampelmodell gesündere Variante entscheiden, doch nach einiger Zeit erfolgt vermutlich die Gewöhnung an eine negativ ausfallende Bewertung. So beziehen sich auch die vorgestellten Umsatzentwicklungen in verschiedenen britischen Supermarktketten lediglich auf eine kurze Zeitspanne nach Einführung der Ampelkennzeichnung. Wissenschaftlich fundierte Beobachtungen hinsichtlich langzeitiger Auswirkungen liegen dagegen nicht vor.

Produktinnovationen

Eine weitere Möglichkeit zur Bekämpfung der Übergewichtsproblematik bietet daher das von Ampelbefürwortern anvisierte Ziel, Unternehmen mithilfe der Nährwertkennzeichnung zur Herstellung gesundheitsorientierterer Produkte zu bewegen, um einer negativ beurteilenden Kennzeichnung entgegenzuwirken.

Wie eine derartige Produktinnovation in die Praxis umgesetzt werden könnte, zeigt das Beispiel Fruchtzwerge der Danone GmbH. Nach Angaben der Verbraucherzentrale Hamburg e. V. reduzierte das Unternehmen den Gehalt an Fett, gesättigten Fettsäuren und Kohlenhydraten, so dass in der Kategorie Fett mit 2,9 g/100 g aus einer gelben eine grüne Kennzeichnung wurde (www.ampelcheck.de 2009a, o. S.; www.ampelcheck.de 2009b, o. S.). Dabei wird die Grenze des Farbumschwungs zwischen grün und gelb jedoch nur minimal überschritten und ein Becher (50 g) dieses sogenannten Kinderlebensmittels enthält immer noch etwa zwei Stück Würfelzucker.

Verpflichtende Kennzeichnung

In jedem Fall muss die anzustrebende Nährwertkennzeichnung, wie auch vielfach propagiert, einheitlich und verpflichtend sein. Aufgrund des Wiedererkennungseffektes lernen Verbraucher einfacher mit dem neuen Kennzeichnungsmodell umzugehen. Unternehmen haben den Vorteil, mithilfe einer positiven Kennzeichnung Wettbewerbsvorteile zu erzielen. Doch auch im Falle einer negativen Beurteilung weisen Vergleichsprodukte des Wettbewerbs womöglich eine ähnliche Kennzeichnung auf. Damit herrschen für die betroffenen Unternehmen die gleichen Voraussetzungen.

Wäre die Nährwertkennzeichnung hingegen freiwillig, würde sie lediglich von Herstellern genutzt, deren Produkte vorwiegend grüne Markierungen aufzeigen. Außerdem würden Verbraucher auf Produkte ohne Kennzeichnung ausweichen, um keine negativ gekennzeichneten Lebensmittel zu konsumieren. Kein Unternehmen würde somit freiwillig für längere Zeit seine Produkte einer kritischen Bewertung unterziehen, während die Konkurrenz sich davon ausnimmt. Daher ist auch die Reaktion der Frosta AG verständlich, ihre geplante Ampelkennzeichnung zu überdenken, sofern diese nicht für alle Unternehmen verbindlich wird.

An dieser Stelle wäre ein größeres Maß an Unterstützung von Seiten des BMELV gegenüber Unternehmen wünschenswert, die die Bereitschaft zeigen, das Ampelmodell auf freiwilliger Basis anzuwenden. Schließlich ist dies eine Methode, um herauszufinden, wie das Ampelmodell von deutschen Verbrauchern in der Praxis genutzt wird, bevor es zu einer endgültigen Entscheidung für ein verbindlich abzudruckendes Kennzeichnungsmodell kommt. Das BMELV nimmt jedoch weiterhin, auch hinsichtlich einer möglichen farblichen Unterlegung der Nährwerte, keine eindeutige Position ein.

Diese Haltung dürfte bei vielen Verbrauchern eine gewisse Ungeduld und zugleich auch Unsicherheit auslösen. Denn dass in dieser Hinsicht Handlungsbedarf besteht, zeigen die Untersuchungen, in denen Verbraucher ihr Interesse an verschiedenen Nahrungsinhaltsstoffen bekunden und gleichzeitig einräumen, diese in einem Lebensmittel bislang schlecht einschätzen zu können.

5.7 Einschränkungen einer Nährwertkennzeichnung

Gesamternährung

Am Ampelmodell wird vielfach kritisiert, dass es lediglich die Inhaltsstoffe eines Lebensmittels betrachtet, ohne diese im Zusammenhang mit der gesamten Ernährung zu berücksichtigen. Doch auch das GDA-Modell, das die Nahrungsinhaltsstoffe im Verhältnis zur empfohlenen Tageszufuhr darstellt, informiert in dieser Hinsicht nur unzureichend. Es differenziert u. a. nicht ausreichend zwischen den einzelnen Zielgruppen und lässt individuelle Bedürfnisse unberücksichtigt.

Darüber hinaus ist es nach Meinung der DGE bei jeder Art von bewertender Nährwertkennzeichnung schwierig, anhand wissenschaftlich begründeter Empfehlungen, die sich auf die Gesamternährung beziehen, für Lebensmittel geltende Bezugsgrößen zu entwickeln und damit eine Bewertung des einzelnen Lebensmittels vorzunehmen. Wird ein Produkt isoliert betrachtet, kann die Bewertung zudem anders ausfallen, als bezüglich seiner Wirkung in der Gesamternährung. Somit ist eine umfassende Beurteilung einzelner Lebensmittel und ihrer Inhaltsstoffe in Bezug auf die Gesamternährung mithilfe einer simplen Nährwertkennzeichnung grundsätzlich nur schwer möglich. (DGE 2008, S. 8)

Lösung der Übergewichtsproblematik

An diesem Aspekt wird zudem deutlich, dass eine Nährwertdeklaration unabhängig vom jeweiligen Kennzeichnungssystem allein nicht ausreichend ist, um ein gesundheitsorientierteres Ernährungsverhalten und eine Lösung der Übergewichtsproblematik zu erreichen. Dieser Ansicht ist auch die Deutsche Adipositas-Gesellschaft e. V. (DAG). Sie weist darauf hin, dass eine Nährwertkennzeichnung allein „keinen Beitrag zur Gesundheitsförderung und Prävention ernährungsabhängiger Krankheiten“ leistet. Außerdem erklärt sie, dass dieses Vorgehen „heute keine wissenschaftlich-belegte wirksame Maßnahme der Adipositasprävention“ darstellt. (DAG 2009, S. 1)

Grundsätzlich befürwortet die DAG die Einführung einer international einheitlichen Nährwertkennzeichnung im Hinblick auf einen „gesundheitlichen Verbraucherschutz“. Aufgrund des hohen Bekanntheitsgrades und der Akzeptanz seitens der Verbraucher spricht sie sich in diesem Zusammenhang grundsätzlich für das Ampelmodell aus. Zusätzlich zu einer Nährwertkennzeichnung sollte dem Verbraucher jedoch grundlegendes Ernährungswissen vermittelt werden, um auf diese Weise bereitgestellte Informationen vollständig nutzen zu können. (DAG 2009, S. 1)

Kosten

Die Einführung einer verpflichtenden Nährwertkennzeichnung ist zudem mit erheblichen zusätzlichen Kosten verbunden. Zu berücksichtigen sind dabei sowohl zusätzliche Laboruntersuchungen zur Ermittlung der genauen Nährwertgehalte als auch die Neugestaltung und Anpassung der Verpackung. In diesem Zusammenhang gilt es zu klären, inwieweit dadurch entstehende Kosten volkswirtschaftlich, zum Beispiel auch durch Erhöhung der Lebensmittelpreise, umgesetzt werden. Dabei ist zu überlegen, ob eine derartige Investition in die breite Masse auch wirklich zielgerichtet sein kann oder ob ein ähnlicher und kostengünstigerer Effekt möglicherweise durch individuelle Ernährungsberatung insbesondere für sozialschwache Verbraucher erreichbar ist.

Vermittlung von Ernährungswissen

Durch gezielte Ernährungserziehung beispielsweise in Form von Ernährungsunterricht in der Schule oder Ernährungsberatung für Erwachsene kann das Qualitätsbewusstsein für eine gesunde Ernährung gestärkt werden. Letztere ermöglicht im Gegensatz zu einer Nährwertkennzeichnung wie dem Ampelmodell zudem eine Berücksichtigung der individuellen Bedürfnisse und möglicher Erkrankungen. Darüber hinaus müssen auch Bewegungsförderung, die selbstständige Essenszubereitung sowie eine gemeinsame und stressfreie Mahlzeiteinnahme innerhalb der Familie verstärkt in den Alltag integriert werden. Auf diese Weise ist dem zum Teil unkontrollierten Verzehr von Fertigprodukten und einer eventuell daraus resultierenden Gewichtszunahme entgegenzuwirken.

In diesem Zusammenhang sind außerdem verbrauchertäuschende Werbeaussagen kritisch zu betrachten. Einerseits ist die Anwendung nährwertbezogener Angaben in der europäischen Health-Claims-Verordnung rechtlich geregelt. Doch gibt es andererseits beispielsweise verschiedene Kinderlebensmittel, die mit ihren Mineralstoffen oder Vitaminen werben, gleichzeitig jedoch einen extrem hohen Zuckergehalt aufweisen. Auch kalorienreduzierte Produkte können im Einzelnen noch einen hohen Gehalt bestimmter Inhaltsstoffe und Zutaten aufweisen, die Verbraucher aufgrund vielversprechender Werbeaussagen oftmals nicht erwarten.

Vor diesem Hintergrund gilt es auch nach Meinung der DAG Verbrauchern „ihre Eigenverantwortung bewusst zu machen“, die sie durch vorangegangene Bildungsmaßnahmen schließlich anwenden können (DAG 2009, S. 1). Eine Nährwertkennzeichnung kann für die praktische Anwendung von Ernährungswissen eine wertvolle Unterstützung darstellen.

6 Fazit

Die vorangegangene Diskussion zeigt, dass das Ampelmodell in seiner derzeitigen Form zahlreiche Vor- und Nachteile aufweist. Als vorteilhaft erweist sich, dass es anhand seiner Farbkennzeichnung auf den ersten Blick hohe Nährwertgehalte in einem Lebensmittel erkennen lässt und einen schnellen Nährwertvergleich mehrerer Produkte untereinander ermöglicht. Darüber hinaus wird es von vielen Verbrauchern als System zur Nährwertkennzeichnung favorisiert.

Bei eingehender Betrachtung werden jedoch auch zahlreiche Schwächen dieses Modells sichtbar. So kann es beispielsweise nicht auf sinnvolle Weise für alle Lebensmittel angewendet werden und deklariert ausschließlich negative Nahrungsinhaltsstoffe, deren Auswahl in einigen Fällen zudem fraglich erscheint. Außerdem liefert es durch die Wahl von 100 g bzw. 100 ml als Bezugsgröße nur in den seltensten Fällen für den tatsächlichen Verzehr entsprechende Nährwertinformationen. Auch die verwendeten Farben können bei Verbrauchern Unsicherheit mangels Hinweisen zur Nachvollziehbarkeit des Systems und zur Gewichtung der einzelnen Nahrungsinhaltsstoffe hervorrufen. Ebenso sind Missverständnisse in der Interpretation und eine allgemein oberflächliche Betrachtung der Nährwerte möglich.

Doch auch alternative Kennzeichnungssysteme wie die verschiedenen „Health Logos“, das GDA-Modell (in seiner ursprünglichen oder erweiterten Form) oder das BwB-System sind nur bedingt für eine verbraucherfreundliche und zugleich zielorientierte Deklaration von Nahrungsinhaltsstoffen geeignet. Unabhängig vom jeweiligen Kennzeichnungssystem wird eine Nährwertkennzeichnung darüber hinaus in der Praxis vermutlich nur in begrenztem Umfang von Verbrauchern bei der Produktwahl berücksichtigt.

Das Ampelmodell verursacht in gewisser Weise eine Einteilung in „gute“ und „schlechte“ Lebensmittel. Vor dem Hintergrund der Übergewichtsproblematik wird somit versucht, das Verbraucherverhalten im Hinblick auf eine gesundheitsorientiertere Produktwahl in begrenztem Umfang zu beeinflussen. Vermutlich werden sich Verbraucher jedoch vielfach an eine negativ ausfallende Bewertung eines Produktes gewöhnen oder diese von Anfang an ignorieren. Zu den Hauptnutzern des Ampelmodells gehören aller Voraussicht nach ohnehin interessierte und ernährungsbewusste Verbraucher, denen die Erfassung der Nährwertinformation mithilfe dieses Kennzeichnungssystems erleichtert wird, weniger dagegen sozialbenachteiligte Konsumenten, die die eigentliche Zielgruppe darstellen.

Unter Umständen stellt das Ampelmodell eine Möglichkeit dar, Lebensmittelhersteller zur Produktion gesundheitsorientierterer Lebensmittel zu bewegen, um eine positive Farbkennzeichnung der aufgelisteten Nahrungsinhaltsstoffe zu erhalten. Ein minimales Unterschreiten der Farbgrößen innerhalb des Ampelmodells könnte dabei jedoch im Vordergrund stehen.

Unter Berücksichtigung der durch eine Einführung des Ampelmodells volkswirtschaftlich entstehenden Kosten gilt es zudem abzuwägen, ob einer derartigen Investition in die sogenannte breite Masse nicht womöglich eine individuelle Ernährungsberatung vorzuziehen ist. Denn das Ampelmodell oder ein vergleichbares Kennzeichnungssystem kann nicht in ausreichendem Maße das gesamte, individuelle Ernährungsverhalten berücksichtigen und darüber hinaus nur unzureichend Ernährungswissen und Qualitätsbewusstsein vermitteln. Vor dem Hintergrund der zu lösenden Übergewichtsproblematik müssen daher Maßnahmen wie Ernährungserziehung, Ernährungsberatung, Bewegungsförderung sowie eine gemeinsame Mahlzeitenzubereitung und -einnahme innerhalb der Familie verstärkt Beachtung finden.

Das Ampelmodell kann sich in diesem Zusammenhang als eine Hilfe erweisen, um über die enthaltenen Nährwertmengen in einem Lebensmittel aufzuklären. Es erfüllt damit vorwiegend die Zielsetzung der Verbraucherschützer. Aufgrund begrenzter Beachtung des Kennzeichnungssystems seitens der Verbraucher und einer Ausrichtung auf die breite Masse erscheint eine Lösung der bestehenden Übergewichtsproblematik allein durch das Ampelmodell jedoch als unwahrscheinlich. Es kann daher neben den genannten Maßnahmen lediglich zur Unterstützung herangezogen werden.

Doch obwohl das Ampelmodell in seinem derzeitigen Zustand keinesfalls, wie in der Öffentlichkeit oftmals propagiert, das optimale Kennzeichnungssystem darstellt, hat es dazu beigetragen, dass das Thema der Nährwertkennzeichnung in den Fokus des öffentlichen Interesses gerückt ist. Es ist somit als ein Schritt in die richtige Richtung zu werten, der an den aufgezeigten Stellen jedoch noch stark verbesserungsbedürftig ist.

Literaturverzeichnis

AID Infodienst Verbraucherschutz, Ernährung Landwirtschaft e. V. (Hrsg.) (2008):

Ampelkennzeichnung – Pro und Contra.

Online im Internet: <http://www.aid.de/downloads/ampelkennzeichnung.pdf>

[Stand 23.03.2009]

Aigner, I. (2009): Stellungnahme zu Kennzeichnungen auf Lebensmittelverpackungen.

Online im Internet: <http://www.ilse-aigner.de/index.php?objektid=1872>

[Stand 25.05.2009]

Bayerisches Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz (Hrsg.)

(2008): Verbraucherschutzministerkonferenz 2008 – Ergebnisprotokoll.

Online im Internet: http://www.verbraucherschutzministerkonferenz.de/uploads/Protokoll_4VSMK_52c.pdf

[Stand 25.05.2009]

BEUC Bureau Européen des Unions de Consommateurs (Hrsg.) (2006):

Simpler labelling for healthier choices.

Online im Internet: <http://docshare.beuc.org/docs/3/IOMIFGDBOALOKEPAEFBFICBJPDBN9DB1AY9DW3571KM/BEUC/docs/DLS/2006-00531-01-E.pdf>

[Stand 07.04.2009]

BEUC (Hrsg.) (2008): BEUC, EHN and EPHA Common Position on Nutrition Labelling.

Online im Internet: <http://docshare.beuc.org/docs/11/IOMIFGDBOALOKEPAEFBFICBJPDBG9DBYAD9DW3571KM/BEUC/docs/DLS/2009-00130-01-E.pdf>

[Stand 07.04.2009]

Bewusst Wählen e. V. (Hrsg.) (o. J.a): Bewusst Wählen – der Verein.

Online im Internet: http://www.bewusst-waehlen.com/bewusst_waehlen.asp

[Stand 14.06.2009]

Bewusst Wählen e. V. (Hrsg.) (o. J.b): Die gesündere Wahl leicht gemacht – Bewusst Wählen unterstützt mit neuem Logo weltweit eine gesunde Ernährung.

Online im Internet:

http://www.bewusst-waehlen.com/downloads/Bewusst_Waehlen_Programm.pdf

[Stand 14.06.2009]

Bewusst Wählen e. V. (Hrsg.) (o. J.c): Die Kriterien hinter dem Bewusst Wählen-Logo.

Online im Internet:

http://www.bewusst-waehlen.com/downloads/Bewusst_Waehlen_Kriterien.pdf

[Stand 28.07.2009]

Bewusst Wählen e. V. (Hrsg.) (o. J.d): Facts and Figures.

Online im Internet:

http://www.bewusst-waehlen.com/downloads/Bewusst%20Wählen_Facts_Figures.pdf

[Stand 14.06.2009]

BLL Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (Hrsg.) (2008a):

BLL kritisiert Lebensmittelampel als Scheinlösung – Folgen werden nicht bedacht.

Online im Internet: http://www.bll.de/presse/pressemitteilungen/pm_20080917_verbraucherschutzministerkonferenz/

[Stand 02.04.2009]

- BLL (Hrsg.) (2008b):** Deutliche Kritik an der Ampel auf Lebensmitteln.
Online im Internet:
http://www.bll.de/presse/pressemitteilungen/pm_20080829_ampelkennzeichnung/
[Stand 02.04.2009]
- BLL (Hrsg.) (2008c):** Die Lebensmittelwirtschaft sieht den Vorschlag der EU-Kommission zur Lebensmittelinformation kritisch.
Online im Internet: http://www.bll.de/presse/pressemitteilungen/pm_20080205_lebensmittelinformation.html [Stand 02.04.2009]
- BLL (Hrsg.) (2008d):** Irrlicht Ampelkennzeichnung.
Online im Internet:
http://www.bll.de/presse/pressemitteilungen/pm_20080524_ampel.html
[Stand 02.04.2009]
- BLL (Hrsg.) (2008e):** Labyrinth der Farben – Ampelkennzeichnung auf Lebensmitteln führt in die Irre.
Online im Internet: http://www.bll.de/presse/pressemitteilungen/pm_20080530_ampel
[Stand 25.03.2009]
- BLL (Hrsg.) (2008f):** Lebensmittelwirtschaft begrüßt Absage an die Ampel.
Online im Internet:
http://www.bll.de/presse/pressemitteilungen/pm_20080307_ampelkennzeichnung/
[Stand 02.04.2009]
- BLL (Hrsg.) (2008g):** Stellungnahme zur Verbraucherstudie des European Food Information Council (EUFIC) zum Verbraucherverhalten in den Geschäften, zum Ernährungswissen und zu Nutzung und Verständnis der Nährwertkennzeichnung.
Online im Internet: http://www.bll.de/download/positionspapiere/bll_stellungnahme_verbraucherstudie_eufic.html/bll_stellungnahme_verbraucherstudie_eufic.pdf
[Stand 02.04.2009]
- BLL (Hrsg.) (o. J.a):** 10 Gründe gegen eine Ampelkennzeichnung.
Online im Internet: http://www.bll.de/positionspapiere/zehn_gruende_gegen_ampel/zehn_gruende_gegen_ampel.pdf [Stand 25.03.2009]
- BLL (Hrsg.) (o. J.b):** Überregulierung und Verbraucherbevormundung bei Lebensmitteln verhindern!
Online im Internet: http://www.bll.de/download/positionspapiere/verbaendeposition_naehrwertkennzeichnung/ [Stand 02.04.2009]
- BMELV Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (Hrsg.) (2007):** Gesunde Ernährung und Bewegung – Schlüssel für mehr Lebensqualität.
Online im Internet: http://www.bmelv.de/cln_163/SharedDocs/Pressemitteilungen/2007/069-ErnaehrungundBewegung.html?searchArchive=0&submit=Suchen&monat=mai&jahr=2007&searchIssued=1 [Stand 27.07.2009]

- BMELV (Hrsg.) (2008a):** Erweiterte Nährwertinformationen – Schlüssel für eine gesunde Lebensmittelauswahl.
Online im Internet: <http://www.bmelv.de/cae/servlet/contentblob/379340/publicationFile/22050/NaehrwertkennzeichnungFlyer.pdf> [Stand 26.07.2009]
- BMELV (Hrsg.) (2008b):** Leitfaden für erweiterte Nährwertinformationen auf vorverpackten Lebensmitteln.
Online im Internet: <http://www.bmelv.de/cae/servlet/contentblob/379338/publicationFile/22051/NaehrwertkennzeichnungLeitfaden.pdf> [Stand 26.07.2009]
- BMELV (Hrsg.) (2009):** Aigner: Rechte der Verbraucher konsequent weiterentwickeln.
Online im Internet: http://www.bmelv.de/cln_137/SharedDocs/Pressemitteilungen/2009/026-AI-Verbraucherpolitischer_Bericht_2008.html?searchArchive=0&submit=Suchen&monat=februar&jahr=2009&searchIssued=1 [Stand 27.07.2009]
- BMELV (Hrsg.) (o. J.a):** Das Wissen über eine gesunde Ernährung muss gestärkt werden.
Online im Internet: http://www.bmelv.de/cln_102/SharedDocs/Standardartikel/Ernaehrung/GesundeErnaehrung/Ernaehrungsforschung/NationaleVerzehrsstudie/NVS2_Ergebnisse.html [Stand 26.07.2009]
- BMELV (Hrsg.) (o. J.b):** Ergebnisse zum Körpergewicht der Teilnehmer (Anthropometrische Messungen).
Online im Internet: http://www.bmelv.de/cln_154/SharedDocs/Standardartikel/Ernaehrung/GesundeErnaehrung/Ernaehrungsforschung/NationaleVerzehrsstudie/NVS2_Koerpergewicht.html?nn=406612 [Stand 27.07.2009]
- Borgmeier, I./Westenhöfer, J. (2009):** Impact of different food label formats on healthiness evaluation and food choice of consumers: a randomized-controlled study.
Online im Internet: <http://www.biomedcentral.com/content/pdf/1471-2458-9-184.pdf> [Stand 26.06.2009]
- BVE Bundesvereinigung der deutschen Ernährungsindustrie e. V. (Hrsg.) (2008a):** Absage an die Ampel.
Online im Internet: <http://www.bve-online.de/download/absage-an-die-ampel.pdf> [Stand 02.04.2009]
- BVE (Hrsg.) (2008b):** Ernährungsindustrie gegen bürokratische Gängelung in der Verbraucherpolitik.
Online im Internet:
http://www.bve-online.de/presseservice/bve_aktuell/aktuell_081024/abschluss_zuko/
[Stand 02.04.2009]
- BVE (Hrsg.) (2009):** Runder Tisch zur Nährwertkennzeichnung.
Online im Internet:
http://www.bve-online.de/presseservice/bve_aktuell/aktuell_090206/aigner/
[Stand 02.04.2009]

- BVE (Hrsg.) (o. J.):** Ernährungsindustrie kritisiert Fehlentwicklungen der Ernährungspolitik in Europa.
Online im Internet:
http://www.bve-online.de/politik/verbraucher/ernaehrungspolitik_ueberblickstext/
[Stand 02.04.2009]
- Choices International Foundation (Hrsg.) (o. J.):** Qualifying criteria.
Online im Internet: http://www.choicesinternational.org/index.php?option=com_content&task=view&id=31&Itemid=54 [Stand 14.06.2009]
- CIAA Confédération des industries agro-alimentaires de l'UE (Hrsg.) (2006):**
CIAA Recommendation for a Common Nutrition Labelling Scheme.
Online im Internet: <http://gda.ciaa.eu/documents/CIAA%20Recommendation%20for%20a%20Common%20Nutrition%20Labelling%20Scheme.pdf>
[Stand 14.04.2009]
- CIAA (Hrsg.) (2008):** GDA Nutrition Labels gaining ground throughout Europe, survey shows.
Online im Internet: http://www.ciaa.be/documents/press_releases/pr_20080702-2.pdf
[Stand 14.04.2009]
- DAG Deutsche Adipositas-Gesellschaft (Hrsg.) (2009):** Grün für die Ampel! DAG für verbraucherfreundliche Nährwertkennzeichnung.
Online im Internet:
http://www.adipositas-gesellschaft.de/daten/DAG_PM_2_03-06-09.pdf
[Stand 18.07.2009]
- DGE Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hrsg.) (2007):** Stellungnahme der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. zur Anwendung von Guideline Daily Amounts (GDA) in der freiwilligen Kennzeichnung von verarbeiteten Lebensmitteln.
Online im Internet: <http://www.dge.de/pdf/ws/DGE-Stellungnahme-GDA.pdf>
[Stand 23.03.2009]
- DGE (Hrsg.) (2008):** Stellungnahme der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zur erweiterten Nährwertinformation auf der Basis des „1 plus 4“-Modells.
Online im Internet:
<http://www.dge.de/pdf/ws/DGE-Stellungnahme-LM-Kennzeichnung-2008-09-09.pdf>
[Stand 24.04.2009]
- Dierig, C. (2009):** Rot für die Ampel.
Online im Internet:
http://www.welt.de/wams_print/article4014882/Rot-fuer-die-Ampel.html
[Stand 28.06.2009]
- ENVI Ausschuss für Umweltfragen, Volksgesundheit und Lebensmittelsicherheit des Europäischen Parlaments (Hrsg.) (2008):** Entwurf eines Berichts über den Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel.
Online im Internet: <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//NONSGML+COMPARL+PE-415.015+01+DOC+PDF+V0//DE&language=DE>
[Stand 21.04.2009]

- ENVI (Hrsg.) (2009a):** Änderungsanträge 544 - 648 - Teil III (Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel).
Online im Internet: <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//NONSGML+COMPARL+PE-418.219+02+DOC+PDF+V0//DE&language=DE>
[Stand 31.05.2009]
- ENVI (Hrsg.) (2009b):** Protokoll der Sitzung vom 16. März 2009.
Online im Internet: <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//NONSGML+COMPARL+PE-421.386+01+DOC+PDF+V0//DE&language=DE>
[Stand 31.05.2009]
- EUFIC European Food Information Council (Hrsg.) (2007):**
Zur Bedeutung von "Guideline Daily Amounts".
Online im Internet:
http://www.eufic.org/article/de/artid/Zur_Bedeutung_von_Guideline_Daily_Amounts/
[Stand 25.05.2009]
- EUFIC (Hrsg.) (2008a):** Gesamteuropäische Verbraucherstudie über das Ernährungswissen, das Kaufverhalten sowie das Verständnis und die Nutzung von Informationen auf Lebensmitteletiketten.
Online im Internet:
http://www.eufic.org/upl/1/default/doc/DE_Research%20MethodologyFINAL.pdf
[Stand 01.04.2009]
- EUFIC (Hrsg.) (2008b):** Nährwertangaben auf Lebensmittelverpackungen: Europäische Verbraucher kommen zu Wort.
Online im Internet: http://www.eufic.org/upl/1/default/doc/DE_%20releaseFINAL.pdf
[Stand 01.04.2009]
- EUFIC (Hrsg.) (o. J.a):** Europäische Lebensmittelkennzeichnung in der Praxis.
Online im Internet:
http://www.eufic.org/upl/1/default/doc/DE_FoodLabelling%20schemesFINAL.pdf
[Stand 01.04.2009]
- EUFIC (Hrsg.) (o. J.b):** Faktenübersicht Deutschland – Hauptergebnisse in Bezug auf das Ernährungswissen unter Deutschen.
Online im Internet: <http://www.eufic.org/upl/1/default/doc/Faktenübersicht%20DeutschlandFACTSFINAL.pdf> [Stand 01.04.2009]
- EUFIC (Hrsg.) (o. J.c):** Health Logos.
Online im Internet: <http://www.eufic.org/page/en/page/energy-health-logos/>
[Stand 01.04.2009]
- Europäische Kommission (Hrsg.) (2008a):** Questions and Answers on Food Labelling.
Online im Internet: http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/publications/memo-08-64_en1.pdf [Stand 06.04.2009]

- Europäische Kommission (Hrsg.) (2008b):** Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel.
Online im Internet: http://www.foodwatch.de/foodwatch/content/e10/e13946/e15870/e17762/e17802/VO-Vorschlag_KOM2008-40_LMKennzeichnung_20080130_ger.pdf
[Stand 01.04.2009]
- EWSA Europäischer Wirtschafts- und Sozialausschuss (Hrsg.) (2008):** Stellungnahme des Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschusses zu dem „Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel“.
Online im Internet: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2009:077:0081:0083:DE:PDF> [Stand 07.04.2009]
- Feunekes, G. et al. (2008):** Front-of-pack nutrition labelling: testing effectiveness of different nutrition labelling formats front-of-pack in four European countries.
Online im Internet: http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/17629351?ordinalpos=5&itool=EntrezSystem2.PEntrez.Pubmed.Pubmed_ResultsPanel.Pubmed_DefaultReportPanel.Pubmed_RVDocSum [Stand 31.03.2009]
- Foodwatch e. V. (Hrsg.) (2008a):** Briten kaufen mit der Ampel bewusster ein.
Online im Internet: <http://www.foodwatch.de/e10/e13946/e13962/>
[Stand 25.03.2009]
- Foodwatch (Hrsg.) (2008b):** Grenzwerte für die Farbkennzeichnung.
Online im Internet: http://www.foodwatch.de/kampagnen__themen/ampelkennzeichnung/ampel_grenzwerte/index_ger.html [Stand 01.04.2009]
- Foodwatch (Hrsg.) (2008c):** Umfrage: Bürger wollen Pflicht-Kennzeichnung.
Online im Internet: http://www.foodwatch.de/kampagnen__themen/ampelkennzeichnung/chronologie/freiwillig_oder_pflicht/index_ger.html
[Stand 01.04.2009]
- Foodwatch (Hrsg.) (2009a):** 85 Gründe für die Ampelkennzeichnung.
Online im Internet: http://www.foodwatch.de/foodwatch/content/e10/e13946/e23544/e24389/Ampel_Broschre_web_ger.pdf [Stand 09.05.2009]
- Foodwatch (Hrsg.) (2009b):** Emnid-Umfrage Januar 2009.
Online im Internet: http://www.foodwatch.de/foodwatch/content/e36/e68/e23461/e24342/e24359/foodwatch_emnid-Umfrage_Nhrwertampel_20090202_ger.pdf
[Stand 23.03.2009]
- Foodwatch (Hrsg.) (2009c):** Freiwillige Initiative von Frosta zeigt: Es geht!
Online im Internet: http://www.foodwatch.de/kampagnen__themen/ampelkennzeichnung/ampel_in_deutschland/index_ger.html [Stand 03.06.2009]
- Foodwatch (Hrsg.) (2009d):** Für die Ampelkennzeichnung: Mitmachen!
Online im Internet: http://www.foodwatch.de/kampagnen__themen/ampelkennzeichnung/mitmach_aktion/index_ger.html [Stand 05.05.2009]

- Foodwatch (Hrsg.) (2009e):** GfK-Studie belegt: Ampel funktioniert, GDA verwirrt.
Online im Internet: http://www.foodwatch.de/kampagnen_themen/ampelkennzeichnung/vergleich_ampel_gda/index_ger.html [Stand 16.06.2009]
- Friedrich-Ebert-Stiftung (Hrsg.) (2007):** Etiketten(schwindel)? – Kennzeichnung und irreführende Werbung bei Lebensmitteln.
Online im Internet: <http://library.fes.de/pdf-files/wiso/05041.pdf> [Stand 01.04.2009]
- FSA Food Standards Agency (Hrsg.) (2007a):** Front-of-pack traffic light signpost labelling technical guidance – Issue 2.
Online im Internet:
<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/frontofpackguidance2.pdf>
[Stand 25.03.2009]
- FSA (Hrsg.) (2007b):** Using traffic lights to make healthier choices.
Online im Internet:
<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/publication/foodtrafficlight1107.pdf>
[Stand 25.03.2009]
- FSA (Hrsg.) (o. J.a):** Signpost labelling research.
Online im Internet:
<http://www.food.gov.uk/foodlabelling/signposting/signpostlabelresearch/>
[Stand 25.03.2009]
- FSA (Hrsg.) (o. J.b):** Signposting Schemes in the UK Marketplace.
Online im Internet:
<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/signpostscheme26mar09v2.pdf>
[Stand 04.04.2009]
- Gack, T. et al. (2009):** Kommt die Ampel-Kennzeichnung von Lebensmitteln?
Online im Internet: <http://www.tagesspiegel.de/politik/deutschland/Nachwert-Ampel-Lesestuecke;art122,2722781> [Stand 23.03.2009]
- Gallani, B. (2006):** Aim and Conclusions of the Discussion Group on Simplified Labelling.
Online im Internet: <http://docshare.beuc.org/docs/8/IOMIFGDBOALOEPAEFB/FICBJPDBN9DB1AK9DW3571KM/BEUC/docs/DLS/2006-00534-01-E.pdf>
[Stand 07.04.2009]
- Gruber, M. (2008):** GDA – Guideline Daily Amounts, Journal für Ernährungsmedizin, Nr. 3 (2008), S. 40
- Grunert, K./Wills, J. (o. J.):** Pan-European consumer research on in-store behaviour, understanding and use of nutrition information on food labels, and nutrition knowledge.
Online im Internet: http://www.eufic.org/upl/1/default/doc/EUFIC%20pan-European%20results-full%20presentation_FINAL.pdf [Stand 19.05.2009]
- Infratest dimap (Hrsg.) (2008):** BMELV-Studie „Nährwertkennzeichnung“.
Online im Internet: <http://www.bmelv.de/cae/servlet/contentblob/379344/publicationFile/25938/UmfrageNaehrwertkennzeichnungDiagramme.pdf>
[Stand 23.03.2009]

- Maschkowski, G. (2007):** Nährwert-Kennzeichnung hat Grenzen.
Online im Internet: http://www.talkingfood.de/presse/presseschau/TITEL-Naehrwert_-_Kennzeichnung_hat_Grenzen,4396.html [Stand 20.04.2009]
- Maschkowski, G. (2008):** Briten verstehen jedes Kennzeichnungsmodell.
Online im Internet:
http://www.aid.de/verbraucher/kennzeichnung_naehrwertkennzeichnung_briten.php
[Stand 26.03.2009]
- Maschkowski, G. (2009):** „StopGDA“-Kampagne aus Dänemark.
Online im Internet: http://www.talkingfood.de/presse/presseschau/TITEL-%22StopGDA%22-Kampagne_aus_Daenemark,5288.html [Stand 20.04.2009]
- Mons, U./Pötschke-Langer, M. (2009):** Warnhinweise auf Zigarettenpackungen – Motivation zum Rauchstopp, Deutsches Ärzteblatt, Nr. 24 (2009), S. A 1241
- o. V. (2006):** Bluthochdruck und Salz: Falsches Feindbild.
Online im Internet: http://www.medizinauskunft.de/artikel/gesund/Vitalstoffe/07_06_salz_bluthochdruck.php [Stand 23.04.2009]
- o. V. (2008a):** Industrie gegen Lebensmittel-Ampel.
Online im Internet: <http://wirtschaft.t-online.de/c/15/78/39/92/15783992.html>
[Stand 23.03.2009]
- o. V. (2008b):** Seehofer will über Ampel beraten.
Online im Internet:
<http://www.lz-net.de/dossiers/perspektiven/pages/show.php?id=2567>
[Stand 29.05.2009]
- o. V. (2008c):** Unklare Positionen, Lebensmittel Zeitung, Nr. 34 (2008), S. 26-27
- o. V. (2009a):** Choices tick "more effective on reformulation" than GDAs.
Online im Internet: http://www.choicesinternational.org/images/press_release/article%20eu%20food%20law.pdf [15.04.2009]
- o. V. (2009b):** „Das ist eine Milchmädchenrechnung“.
Online im Internet: <http://www.badische-zeitung.de/nachrichten/wirtschaft/das-ist-eine-milchmaedchenrechnung--11441669.html> [Stand 23.03.2009]
- o. V. (2009c):** Erster deutscher Lebensmittelkonzern führt Ampel ein.
Online im Internet: <http://www.spiegel.de/wirtschaft/0,1518,628315,00.html>
[Stand 28.06.2009]
- o. V. (2009d):** Heftiges Ringen um die „Ampel“ für Lebensmittel.
Online im Internet: <http://www.welt.de/wissenschaft/article3857362/Heftiges-Ringen-um-die-Ampel-fuer-Lebensmittel.html> [Stand 29.06.2009]
- o. V. (2009e):** Lucky Strike.
Online im Internet: http://de.wikipedia.org/wiki/Lucky_Strike [Stand 12.07.2009]

- o. V. (2009f):** Ministerin Aigner offen für Ampel-Kennzeichnung.
Online im Internet: http://www.focus.de/panorama/welt/verbraucher-ministerin-aigner-offen-fuer-ampel-kennzeichnung_aid_404772.html
[Stand 29.06.2009]
- o. V. (o. J.):** Energieeffiziente Stromnutzung.
Online im Internet: <http://www.dena.de/infos/presse/bildmaterial/energieeffiziente-stromnutzung/> [Stand 12.07.2009]
- Plattform für Ernährung und Bewegung e. V. (Hrsg.) (o. J.):** peb-Flyer.
Online im Internet:
http://www.ernaehrung-und-bewegung.de/site/pictures/peb_prospekt.pdf
[Stand 15.05.2009]
- Preuß, A. (2008):** Farbe bekennen – aber wie? Lebensmittelkennzeichnung in Deutschland, Deutsche Lebensmittel-Rundschau, Nr. 10 (2008), S. 8-17
- Probst, A. (2008a):** Bewusst wählen – das niederländische Modell in den Startlöchern.
Online im Internet: http://www.aid.de/downloads/bewusst_waehlen.pdf
[Stand 26.03.2009]
- Probst, A. (2008b):** Die „Guideline Daily Amounts (GDA)“.
Online im Internet: http://www.aid.de/downloads/gda_kennzeichnung.pdf
[Stand 06.06.2009]
- Probst, A. (2008c):** Positivkennzeichnung in Schweden – das Keyhole-Modell.
Online im Internet: http://www.aid.de/downloads/keyhole_modell.pdf
[Stand 26.03.2009]
- Rempe, C. (o. J.):** Nährwertkennzeichnung – Fragen und Antworten.
Online im Internet: http://www.aid.de/verbraucher/kennzeichnung_naehrwertkennzeichnung_faq_naehrwertkennzeichnung.php#32580
[Stand 01.04.2009]
- Richtlinie 90/496/EWG** des Rates vom 24. September 1990 über die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln, Amtsblatt Nr. L 276 vom 06.10.1990, S. 40-44.
Online im Internet: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31990L0496:DE:HTML> [Stand 26.06.2009]
- Rieser, S. (2007):** Lebensmittelkennzeichnung: Kinderärzte für Ampel, Deutsches Ärzteblatt, Nr. 23 (2007), S. A 1622
- Schlacke, S. (2009):** Gutachterliche Stellungnahme – Rechtliche Möglichkeiten und Grenzen der Angabe von Nährwerten durch eine „Ampelkennzeichnung“ im Rahmen des Verordnungsentwurfs der EU-Kommission KOM (2008) 40 endg.
Online im Internet: http://www.foodwatch.de/foodwatch/content/e10/e13946/e28788/e28929/Rechtsgutachten_Ampel_Schlacke_20090717_ger.pdf [Stand 26.07.2009]

- Speth, A. (2008):** Mittelmeerdiät oder ausgewogene Mischkost? Genanalyse soll die Qual der Wahl beenden.
Online im Internet: <http://www.aerztezeitung.de/medizin/krankheiten/herzkreislauf/fettstoffwechsel-stoerungen/?sid=513067> [Stand 24.07.2009]
- Swedish National Food Administration (Hrsg.) (2006):** National Food Administration's Regulation on the Use of a Particular Symbol.
Online im Internet: http://www.bmelv.de/cae/servlet/contentblob/379370/publicationFile/22054/Praesentation_Se.pdf [Stand 26.07.2009]
- Swedish National Food Administration (Hrsg.) (2007):** The Keyhole symbol.
Online im Internet:
http://www.slv.se/templates/SLV_Page.aspx?id=12220&epslanguage=EN-GB
[Stand 01.04.2009]
- The Nielsen Company (Hrsg.) (2008):** Interesse an Nährwertangaben steigt.
Online im Internet: <http://de.nielsen.com/news/pr20080813.shtml> [Stand 19.05.2009]
- Verbraucherzentrale Hamburg e. V. (Hrsg.) (2007):** Die neuen Tricks zur Nährwertkennzeichnung.
Online im Internet: <http://www.vzhh.de/~upload/vz/VZTexte/TexteErnaehrung/Ampelkennzeichnung%20Internet.pdf> [Stand 25.03.2009]
- Verordnung (EG) Nr. 1924/2006** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel, Amtsblatt Nr. L 404 vom 30.12.2006, S. 9-25.
Online im Internet: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:404:0009:01:DE:HTML> [Stand 28.07.2009]
- Völkl, P. (2009):** AW: Partner in Deutschland.
E-Mail: bewusst.waehlen@ketchum.com [Stand 15.06.2009]
- VZBV Verbraucherzentrale Bundesverband e. V. (Hrsg.) (2007):** Mehrwert durch Nährwert: Ampel gegen Fehlernährung.
Online im Internet: <http://www.vzbv.de/go/presse/958/4/16/index.html>
[Stand 01.04.2009]
- VZBV (Hrsg.) (2008a):** Besser essen mit der Ampel.
Online im Internet: http://www.vzbv.de/start/index.php?page=themen&bereichs_id=4&themen_id=16&mit_id=1012&task=mit&search_1=ampel&search_2=&hiliting=yes [Stand 01.04.2009]
- VZBV (Hrsg.) (2008b):** Dickmachern auf der Spur – Ampelcheck im Supermarkt.
Online im Internet: http://www.vzbv.de/mediapics/ampelcheck_flyer.pdf
[Stand 01.04.2009]
- VZBV (Hrsg.) (2008c):** Mit der Ampel Übergewicht zu Leibe rücken.
Online im Internet:
http://www.vzbv.de//start/index.php?page=presse&task=mit&mit_id=1054
[Stand 01.04.2009]

VZBV (Hrsg.) (2008d): Nährwertkennzeichnung: Vorfahrt für die Ampel.

Online im Internet:

http://www.vzbv.de//start/index.php?page=presse&task=mit&mit_id=985

[Stand 01.04.2009]

VZBV (Hrsg.) (2009): Foodwatch, Verbraucherzentrale Bundesverband und AOK-Bundesverband fordern Ampelkennzeichnung für Lebensmittel – Verbraucherwunsch setzt sich durch: Erster Hersteller führt Ampel ein.

Online im Internet:

http://www.vzbv.de/mediapics/pm_ampelkennzeichnung_erklaerung_03_06_2009.pdf

[Stand 03.06.2009]

VZBV (Hrsg.) (o. J.a): Ampel-Checkkarte.

Online im Internet: http://www.vzbv.de/mediapics/ampel_checkkarte.pdf

[Stand 01.04.2009]

VZBV (Hrsg.) (o. J.b): Was ist die „Ampelkennzeichnung“?

Online im Internet: http://www.vzbv.de/mediapics/was_ist_die_ampel.pdf

[Stand 01.04.2009]

Which? (Hrsg.) (2006): Campaign report healthy signs.

Online im Internet:

http://www.vzbv.de/mediapics/which_studie_naehrstoffampel_copy.pdf

[Stand 01.04.2009]

www.ampelcheck.de (2009a): Aktuelles zum Ampelcheck.

Online im Internet: <http://www.ampelcheck.de/Aktuelles/index.html>

[Stand 27.04.2009]

www.ampelcheck.de (2009b): Danone Fruchtzwerge.

Online im Internet: http://ampelcheck.de/Produktliste/Kinderlebensmittel/Danone_Fruchtzwerge_312.html

[Stand 03.07.2009]

www.ampelcheck.de (o. J.a): Mitmachen.

Online im Internet: <http://www.ampelcheck.de/Mitmachen/index.html>

[Stand 05.05.2009]

www.ampelcheck.de (o. J.b): Produktliste.

Online im Internet: <http://www.ampelcheck.de/Produktliste/index.html>

[Stand 05.05.2009]

www.ausgezeichnet-informiert.de (2008): Der GDA-Nährwertkompass.

Online im Internet: http://dge-sachsen.de/site-assistent/cms-admin/user/file_transfer/30._EFT-Skript_Warburg.pdf

[Stand 08.06.2009]

www.ausgezeichnet-informiert.de (2009): Europäische Lebensmittelbehörde bestätigt GDA-Richtwerte als Hilfe für eine gesunde Ernährung.

Online im Internet: http://www.naehrwertkompass.de/cms/upload/Pressemeldungen_Download/PM_Richtwerte_EFSA_0905011.pdf

[Stand 12.06.2009]

www.barcoo.de (2009): barcoo bringt Lebensmittel-Ampel aufs Handy.

Online im Internet:

http://www.barcoo.de/resources/press/20090317_PM_barcoo-Lebensmittel-Ampel.pdf

[Stand 05.05.2009]

www.bewusst-einkaufen-gesund-leben.de (o. J.): Diese Informationen finden Sie auf unserer Verpackung.

Online im Internet: <http://www.bewusst-einkaufen-gesund-leben.de/naehrwert-fahrplan-gda/die-naehrwert-tabelle.html>

[Stand 08.06.2009]

www.eatwell.gov.uk (o. J.): Traffic light labelling.

Online im Internet: <http://www.eatwell.gov.uk/foodlabels/trafficlights/>

[Stand 23.03.2009]

www.naehrwertrechner.de (o. J.a): Nährwertampel für Vollkornbrot.

Online im Internet:

<http://www.naehrwertrechner.de/naehrwerte-details/B101000/Vollkornbrot/>

[Stand 26.07.2009]

www.naehrwertrechner.de (o. J.b): Nährwertampel für Weißbrot-Weizenbrot.

Online im Internet:

<http://www.naehrwertrechner.de/naehrwerte-details/B311000/Weißbrot-Weizenbrot/>

[Stand 26.07.2009]

www.unilever.de (o. J.): Neue erweiterte Nährwertinformationen auf Verpackungen.

Online im Internet:

<http://www.unilever.de/ourvalues/gesundheiternaehrung/naehrwertkennzeichnung/>

[Stand 08.06.2009]

Eidesstattliche Erklärung

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

Hamburg, den 06.08.2009

Inga Hesse

Anhang

Inhaltsverzeichnis

	Seite
A.1 Fragebogen.....	A 1
A.2 Beurteilung der Argumente.....	A 4
A.3 Ampelmodell aus Verbraucher- und Unternehmensicht	A 5
A.4 Persönliche Gesamtbewertung des Ampelmodells	A 8
A.5 Verwendete Internetquellen auf CD-ROM	Innenseite hinterer Einband

A.1 Fragebogen

Expertenbefragung zur Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln mithilfe des Ampelmodells

Derzeit wird die mögliche Einführung einer verpflichtenden Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln sowohl national als auch international stark diskutiert. Das Ampelmodell stellt dabei ein bekanntes und zugleich auch umstrittenes Kennzeichnungssystem dar.

Im Rahmen meiner Diplomarbeit zum Thema „Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln am Beispiel des Ampelmodells“ interessiert mich besonders, wie Sie als Experte / als Expertin im Bereich der Ernährungswissenschaften das Ampelmodell beurteilen, das im Folgenden hinsichtlich seines Aufbaus kurz erläutert wird.

Ich würde mich freuen, wenn Sie an meiner Experten-Umfrage zu diesem Thema teilnehmen und die Fragen auf den folgenden Seiten beantworten würden.

Herzlichen Dank im Voraus!

Niedrig	Fett 1,3 g pro 100 g
Niedrig	gesättigte Fettsäuren 0,4 g pro 100 g
Hoch	Zucker 20 g pro 100 g
Mittel	Salz 1 g pro 100 g

Quelle: Verbraucherzentrale
Bundesverband e.V.

Das von der britischen Lebensmittelbehörde entwickelte Modell bewertet den Gehalt von Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz in einem Lebensmittel mithilfe der Ampelfarben Rot, Gelb und Grün. Da es mehr als drei Zeichen aufweist, wird es auch als multiple Ampel bezeichnet (vgl. Abbildung).

Rot spiegelt dabei einen hohen Gehalt des jeweiligen Nahrungsinhaltsstoffes wider, während Gelb einen mittleren und Grün einen niedrigen Gehalt symbolisieren. Vorwiegend rot gekennzeichnete Produkte sollen demnach nur gelegentlich verzehrt werden, grün deklarierte Lebensmittel dagegen bevorzugt konsumiert werden.

Neben der farblichen Codierung wird auch der absolute Nährwertgehalt in Zahlen aufgeführt. Die Bezugsgröße sowohl für die farbliche Kennzeichnung als auch für die numerische Angaben ist dabei stets 100 g bzw. bei Getränken 100 ml.

Zu den möglichen Anwendungsbereichen des Ampelmodells gehören verarbeitete Produkte wie etwa Frühstückscerealien und Fertiggerichte, weniger jedoch Grundnahrungsmittel wie beispielsweise unverarbeitetes Obst und Gemüse oder Milch und Butter. Die Produkte sollen eine Nährwertkennzeichnung in Ampelform auf der Verpackungsvorderseite tragen.

- 2) Bitte beurteilen Sie nun in ein paar kurzen Sätzen das Ampelmodell aus Verbraucher- und Unternehmensicht.

Versetzen Sie sich dafür in die Lage eines durchschnittlichen Verbrauchers und eines Unternehmers der Lebensmittelindustrie und überlegen Sie, was diese Personen für ein Statement abgeben und wie sie es begründen würden. Zu berücksichtigen sind dabei etwa oben noch nicht genannte Chancen und Risiken sowie Hoffnungen und Befürchtungen gegenüber diesem Kennzeichnungssystem.

Aus Verbrauchersicht ist die Ampel ...

Aus Unternehmensicht ist die Ampel ...

- 3) Abschließend sind Sie noch einmal persönlich gefragt. Bitte beantworten Sie die folgende Frage durch Ankreuzen.

Wie beurteilen Sie insgesamt die Ampelkennzeichnung?

positiv

negativ

keine Angabe

Herzlichen Dank!

A.2 Beurteilung der Argumente

Die untenstehende Tabelle spiegelt die Ergebnisse des ersten Aufgabenteils in der Expertenbefragung wider. Die Teilnehmer entscheiden dabei durch Ankreuzen, ob sie den insgesamt acht Hypothesen hinsichtlich des Ampelmodells zustimmen, nicht zustimmen oder dazu keine Angabe machen wollen. Die Reihenfolge der unten aufgelisteten Argumente entspricht der verwendeten Abfolge im Fragebogen.

HAW Professoren und wissenschaftliche Mitarbeiter der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, Studiengang Ökotrophologie, Bereich Ernährungswissenschaften

VZ Mitarbeiter der Verbraucherzentrale Hamburg e. V., Fachabteilung Ernährung

ÖT Ökotrophologen, die im vergangenen Jahr ihr Studium an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg erfolgreich abgeschlossen haben

	Stimme zu				Stimme nicht zu				Keine Angabe			
	HAW	VZ	ÖT	Σ	HAW	VZ	ÖT	Σ	HAW	VZ	ÖT	Σ
Argument 1	6	5	2	13	2	-	1	3	-	-	-	-
Argument 2	5	2	2	9	2	3	1	6	1	-	-	1
Argument 3	6	5	3	14	2	-	-	2	-	-	-	-
Argument 4	4	5	1	10	3	-	1	4	1	-	1	2
Argument 5	3	-	-	3	3	5	2	10	2	-	1	3
Argument 6	4	1	3	8	3	3	-	6	1	1	-	2
Argument 7	6	5	2	13	1	-	-	1	1	-	1	2
Argument 8	3	-	2	5	4	4	1	9	1	1	-	2

A.3 Ampelmodell aus Verbraucher- und Unternehmersicht

Im zweiten Abschnitt der Expertenbefragung beurteilen die Teilnehmer das Ampelmodell aus Verbraucher- und Unternehmersicht. Die untenstehende Tabelle enthält eine wertfreie Auflistung aller diesbezüglich verfassten schriftlichen Äußerungen im genauen Wortlaut.

HAW Professoren und wissenschaftliche Mitarbeiter der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, Studiengang Ökotrophologie, Bereich Ernährungswissenschaften

VZ Mitarbeiter der Verbraucherzentrale Hamburg e. V., Fachabteilung Ernährung

ÖT Ökotrophologen, die im vergangenen Jahr ihr Studium an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg erfolgreich abgeschlossen haben

	Aus Verbrauchersicht ist die Ampel ...	Aus Unternehmersicht ist die Ampel ...
HAW	<ul style="list-style-type: none"> - aufklärend und einfach - möglicherweise schlechtes Gewissen bei häufigem Verzehr rot gekennzeichnete LM und „Scham“ beim Kauf 	<ul style="list-style-type: none"> - vorteilhaft für Unternehmen, die überwiegend „grüne“ LM herstellen und extrem nachteilig für Unternehmen, die überwiegend „rote“ LM herstellen
	<ul style="list-style-type: none"> - an manchen Stellen ein einfach verständliches System, manchmal aber auch verwirrend (z. B. Limonade oder Vergleich grün-rot-grün-grün mit rot-gelb-gelb-grün. Was soll besser sein?) 	<ul style="list-style-type: none"> - eine Gefahr, wenn Produkte mit roter Ampel produziert werden (z. B. Limos, Süßigkeiten)
	<ul style="list-style-type: none"> - kaum Informationen vorhanden (zur Bewertung des Systems) - Ignorierung 	<ul style="list-style-type: none"> - vielleicht Chance für die Fett- und Zuckerreduktion
	<ul style="list-style-type: none"> - macht ein schlechtes „Gewissen“ für „rote“ Produkte - Ungewissheit bei Produkten, die nicht verarbeitet werden. Welche sind denn dort empfehlenswert?? oder nicht?? 	<ul style="list-style-type: none"> - weitere Vorgabe zur Auszeichnungspflicht - noch mehr „artfremde“ Zutaten in Lebensmitteln, damit „grünes“ Produkt entsteht
	<ul style="list-style-type: none"> - zu begrüßen, weil für vier gesundheitsrelevante Bestandteile auf Anhieb zu erkennen ist, wie hoch ihr Gehalt ist. Ein schnellerer Vergleich und eine schnellere Kaufentscheidung sind möglich 	<ul style="list-style-type: none"> - zu begrüßen, weil sie den Absatz „gesünderer“ Produkte steigern könnte. Wenn es zu den Zielen der Unternehmer passt, kann der Trend zu gesunder Ernährung genutzt werden
	<ul style="list-style-type: none"> - eine einfache Leitlinie, die den Einkauf beeinflussen <u>könnte</u> (in der Regel wohl nicht) 	<ul style="list-style-type: none"> - wohl sehr umstritten, da Grenzwerte nicht exakt festgelegt werden können und Vergleiche nur bei entsprechenden Produktengruppen möglich ist
	<ul style="list-style-type: none"> - an sich wünschenswert, wenn sie eindeutig und nachvollziehbar ist 	<ul style="list-style-type: none"> - an sich wünschenswert, wenn sie Einfluss auf die Produktentwicklung und das Marketing hat und vom Verbraucher auch honoriert wird (Beispiel FROSTA)
	<ul style="list-style-type: none"> - gut informierte Verbraucher können vielleicht etwas damit anfangen. Der Durchschnittsverbraucher wird damit genauso wenig machen können und auch dadurch nicht sein Ernährungsverhalten ändern. 	<ul style="list-style-type: none"> - mit Sicherheit kein Problem. Es wird eine Entwicklung anschieben zu mehr Lebensmitteln mit „grün“, hat es aber auch schon. Für meine Begriffe schneiden dadurch alle gut schmeckenden LM schlechter ab: fettere Käsesorten etc. - lieber weniger von besseren LM essen

VZ	<ul style="list-style-type: none"> - „Zuckerbomben und Fettfallen“ können auf den ersten Blick erkannt werden, daher ein wichtiges Hilfsmittel – auch für Personen mit geringen Kenntnissen im Ernährungsbereich (z. B. bildungsferne Schichten) 	<ul style="list-style-type: none"> - „Teufelszeug“, weil die Verbraucher Inhaltsangaben bewerten und irreführende Werbeangaben, z. B. „leicht“ oder „gesund“ entlarven können - rote Ampel führt zu negativem Image
	<ul style="list-style-type: none"> - eine einfache Hilfe, Dickmacher zu entlarven - eine sinnvolle Hilfestellung, verschiedene Produkte einer Produktgruppe anhand ihrer Nährwerte zu vergleichen - eine Möglichkeit, selbstständige Produktbewertung + anschließende Auswahl zu treffen - die Ernährung kalorienbewusst zu gestalten 	<ul style="list-style-type: none"> - ein Ansporn dafür, Produktrezepturen positiv zu verändern - der Gegenspieler der GDA, die die Möglichkeit zur Nährwertmogelei unterbindet
	<ul style="list-style-type: none"> - leicht zu verstehen - sie gibt eine schnelle Orientierung beim Einkauf - hilft Fett- und Zuckerfallen zu entlarven - bewertet die Lebensmittel, gut als Gegengewicht zur Werbung - zeigt die Gehalte der problematischen Nährstoffe auf 	<ul style="list-style-type: none"> - Chance zur Aufklärung der Verbraucher zu den Inhaltsstoffen Fett, Zucker - Ampel könnte einzelne Produkte stigmatisieren - Ampel könnte im Widerspruch zur Werbung stehen
	<ul style="list-style-type: none"> - gut für Verbraucher, die auf bestimmte Inhaltsstoffe, z. B. Salz speziell achten wollen oder müssen - einfach zu verstehen - eine schnelle Orientierung beim Einkauf ohne lästiges Lesen und Interpretieren von Nährwertangaben - eine gute Möglichkeit auch Kindern eine Orientierung zu geben bzw. als Kommunikationshilfe der Eltern mit ihren Kindern 	<ul style="list-style-type: none"> - abschreckend, da evtl. Umsatzeinbußen zu erwarten sind - bedrohlich, da viele industriell verarbeitete LM schlecht abschneiden - rote Ampelfarben können als Stoppschild und Aufforderung zum Kaufverzicht verstanden werden
	<ul style="list-style-type: none"> - eine Möglichkeit des schnellen Vergleichs von Produkten (z. B. die fettärmste Chips-Sorte) - gut, weil man nicht das Kleingedruckte lesen muss. Es ist immer der Bezug auf 100 g/100 ml - eine Vereinfachung, weil man für den Vergleich von Produkten nicht rechnen muss 	<ul style="list-style-type: none"> - eine Möglichkeit, das gesündere Produkt besser erkennbar zu machen - eine Möglichkeit Verbraucherkompetenz zu fördern

ÖT	<ul style="list-style-type: none"> - eventuell verwirrend bzw. missverständlich, da nur in seltenen Fällen wirklich Portionen à 100 g verzehrt werden bzw. die Verbraucher keine genauen Mengenvorstellungen haben - für Verbraucher, die die bisherige Form der Nährwertkennzeichnung nicht beachtet haben, kann die Ampel andererseits eine schneller verständliche Form darstellen, da sie anhand der Farben zumindest eine grobe Einschätzung bekommen über den Anteil von bestimmten LM-Inhaltsstoffen 	<ul style="list-style-type: none"> - wahrscheinlich eher lästig, da nun auch vermeintliche Light-Produkte entlarvt werden können, wenn sich durch die Ampel alle Angaben auf 100 g beziehen müssen - vermutlich werden sich die Unternehmen neue Methoden überlegen, um möglichst viel grün auf ihren Verpackungen zu erreichen, ohne dabei viel an ihren alten Rezepturen verändern zu müssen
	<ul style="list-style-type: none"> - eine Hilfe auf die Inhaltsstoffe zu achten und sich bewusster zu ernähren. Sonst sieht sich kaum ein Verbraucher den Gehalt an gesättigten Fettsäuren usw. an 	<ul style="list-style-type: none"> - etwas neues, was bestimmt erst mal als nicht so gut empfunden wird - Mogelpackungen können vom Verbraucher dann besser enttarnt werden (z. B. Milchschnitte)
	<ul style="list-style-type: none"> - sicherlich übersichtlich, hilfreich und leicht verständlich. Jedoch werden viele Verbraucher rot gekennzeichnete Lebensmittel als Verbot oder ungesund einstufen, wobei auch Fette und Öle in richtigem Maße sehr gesund sind. In der Anfangsphase wird das Ampelmodell für die Verbraucher wohl verwirrend sein, dann werden sie es verstehen und irgendwann wird auch dieses Modell kaum noch beachtet werden, da sich die Verbraucher auch daran gewöhnt haben 	<ul style="list-style-type: none"> - für die Industrie wäre das in der Anfangszeit sehr schlecht. Trotzdem wird es die Verbraucher nicht davon abhalten, Fritten, Pizza und Fertiggerichte zu kaufen – dafür hat die Industrie die Verbraucher schon zu sehr beeinflusst

A.4 Persönliche Gesamtbewertung des Ampelmodells

Im abschließenden Teil der Expertenbefragung nehmen die Teilnehmer eine Gesamtbewertung des Ampelmodells aus persönlicher Sicht vor. Inwieweit die jeweiligen Expertengruppen im Einzelnen die Ampelkennzeichnung positiv oder negativ einschätzen oder keine Angabe dazu machen, ist der untenstehenden Tabelle zu entnehmen.

HAW Professoren und wissenschaftliche Mitarbeiter der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, Studiengang Ökotrophologie, Bereich Ernährungswissenschaften

VZ Mitarbeiter der Verbraucherzentrale Hamburg e. V., Fachabteilung Ernährung

ÖT Ökotrophologen, die im vergangenen Jahr ihr Studium an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg erfolgreich abgeschlossen haben

	HAW	VZ	ÖT	Σ
positiv	3	5	2	10
negativ	4	-	-	4
Keine Angabe	1	-	1	2