

Rückblick 2010: **Zähes Ringen um mehr Information**

von Isabelle Mühleisen und Frank Waskow

Rückblickend auf das Jahr 2010 geschaut, gab es wenig Spektakuläres – und doch viel mühsame Arbeit auf den „Ebenen“: Aller Versprechungen zum Trotz fehlt es nach wie vor an einer ausreichenden Information für Verbraucher, damit sie beim Einkauf ihrer Lebensmittel wirklich wählen können. Nachfolgend geben wir den aktuellsten Stand wieder um das zähe Ringen um mehr Information auf den aus unserer Sicht wichtigsten Feldern.

Information erlaubt: das Gen-Milch-Urteil

Das Bundesverfassungsgericht hat mit Urteil vom 8. September 2010 entschieden, dass Milch von Kühen, die auch gentechnisch veränderte Futtermittel erhalten haben, als „Gen-Milch“ bezeichnet werden darf (1). Mit diesem Urteil setzte das Gericht einen Schlusspunkt unter die Auseinandersetzung zwischen dem Molkereikonzern Theo Müller und Greenpeace, welche im Jahr 2004 vor dem Landgericht Köln begonnen hatte. Greenpeace hatte nachgewiesen, dass Müller-Milch von Kühen stammt, die mit gentechnisch veränderten Pflanzen gefüttert wurden und hatte die Milch des Konzerns in Kampagnen als „Gen-Milch“ bezeichnet. Das Unternehmen, zu dem unter anderem auch die Marke Weihenstephan gehört, hatte darauf durch mehrere Instanzen hindurch versucht, die Verwendung des Begriffs „Gen-Milch“ verbieten zu lassen, da das gentechnisch veränderte Futter zu keinen Veränderungen der Milch selbst führe. Seitdem wurde in einer Reihe von Gerichtsverfahren darüber gestritten, ob Greenpeace im Zusammenhang mit Müller-Milch von „Gen-Milch“ reden darf.

*Theo Müller
unterliegt
Greenpeace*

So war bereits der Bundesgerichtshof im März 2008 zu dem Schluss gekommen, dass der Gebrauch des Begriffs den Schutz des Grundrechts auf Meinungsfreiheit genieße, dem bei der gebotenen Abwägung der Vorrang gegenüber den ebenfalls grundrechtlich geschützten Unternehmensinteressen zukämen.

Mit der Entscheidung der Verfassungshüter hat Greenpeace im Streit mit dem Molkereikonzern Müller endgültig gesiegt und kann weiterhin schlagwortartig verdeutlichen, was bislang durch die Maschen des Kennzeichnungsrechts fällt: So sind nach der seit April 2004 geltenden EU-Kennzeichnungsregelung Erzeugnisse wie Milch, Eier oder Fleisch von Tieren, die mit gentechnisch veränderten Pflanzen gefüttert wurden, von der Kennzeichnungspflicht ausgenommen. Wie bereits im Koa-

**Edeka-Nord
startet
„Ohne Gentechnik“**

litionsvertrag festgehalten und von der Bundesregierung bekräftigt, soll diese Lücke im Rahmen einer Positivkennzeichnung geschlossen werden. Für deren Durchsetzung ist allerdings die Änderung des EU-Rechts erforderlich.

Derweil startete Edeka Nord im September 2010 in seinen rund 900 Märkten mit der norddeutschen Auflage der Regionalmarke „Unsere Heimat“ bei einigen Milchprodukten mit dem „Ohne Gentechnik“-Siegel. Auch der Molkereikonzern FrieslandCampina hat sein Landleibe-Sortiment um einige „Ohne Gentechnik“-Artikel erweitert.

Gezerre um die neue Lebensmittelinformationsverordnung

Seit Januar 2008 liegt der Vorschlag der EU-Kommission für eine Verordnung betreffend die Informationen der Verbraucher über Lebensmittel, kurz Lebensmittelinformationsverordnung, auf dem Tisch (2). Seither wird heftig um die Inhalte gerungen. Mit dieser Verordnung sollen Regelungen der allgemeinen Lebensmittelkennzeichnung und der Nährwertkennzeichnung zusammengeführt und vereinfacht werden.

Nährwertampel

Wiederholt wurde auf EU-Ebene insbesondere vor dem Hintergrund des in der Bevölkerung weit verbreiteten Übergewichts die Notwendigkeit einer vereinfachten Nährwertkennzeichnung betont. Diese soll Verbrauchern helfen, beim Lebensmitteleinkauf eine gesundheitsfördernde Auswahl zu treffen. Die Hoffnungen, die in die Lebensmittelinformationsverordnung gesetzt wurden, waren daher groß. Verbraucherverbände, Gesundheitsorganisationen wie Krankenkassen, Bundesärztekammer, Berufsverband der Kinder- und Jugendärzte sowie die Deutsche Herzstiftung machten sich für das bewertende und erwiesenermaßen einfach zu verstehende Ampelsystem stark – wir berichteten darüber schon in den vergangenen Ausgaben des Kritischen Agrarberichts – und unterlagen nun vorerst dem massiven Widerstand der Wirtschaft. Von einer der größten Lobby-schlachten in Brüssel ist die Rede: Die Ernährungsindustrie soll erhebliche Millionenbeträge eingesetzt haben, um für ihr Modell der Nährwertkennzeichnung ohne Ampelfarben Stimmung zu machen.

Am 16. Juni 2010 erteilten die Europaabgeordneten einer verpflichtenden Ampelkennzeichnung in erster Lesung zur Lebensmittelinformationsverordnung eine Absage. Stattdessen soll unter anderem gekennzeichnet werden, welchen prozentualen Anteil der so genannten „empfohlenen Tagesmenge“ Verbraucher mit dem Lebensmittel zu sich nehmen. Damit votierte das Europaparlament für das von der Lebensmittelwirtschaft entwickelte GDA-Modell, das in wissenschaftlichen Untersuchungen wiederholt durchgefallen war.

Schriftgröße der Packungsaufdrucke

Immer wiederkehrendes Ärgernis der Packungsaufdrucke ist die winzige Schriftgröße, nicht selten kombiniert mit ungünstigen Kontrasten, zum Beispiel weiße Schrift auf transparentem Grund. Dies lässt schon mal Zweifel daran aufkommen, ob es überhaupt im Interesse des Anbieters liegt, über die Elemente der Pflichtkennzeichnung, zu denen die Zutatenliste gehört, zu informieren. Umso erfreulicher war daher der Plan der EU-Kommission, eine verpflichtende Mindestschriftgröße von drei Millimeter festzulegen. Auch dies wurde vom Europaparlament gekippt. Stattdessen soll die Kommission ein verbindliches Konzept erarbeiten, in dem Leitlinien für die Lesbarkeit der Verbraucherinformationen auf Lebensmitteln festgelegt werden.

Herkunftsangaben

Geht es nach den Europa-Abgeordneten, so soll künftig eine obligatorische Herkunftskennzeichnung, wie sie bereits für Rindfleisch, Eier und die meisten Obst- und Gemüsearten besteht, auch für alle Fleischarten, Geflügel, Fisch, Molkereiprodukte, weitere Obst- und Gemüsesorten sowie für andere Monoprodukte gelten. Für Fleisch, Geflügel und Fisch ist sie auch anzugeben, wenn diese als Zutat in Lebensmitteln verarbeitet wurden. Beschlossen wurde ebenfalls eine Folgenabschätzung in Sachen Herkunftskennzeichnung. Damit ist das nächste Feld für Auseinandersetzungen eröffnet. Von der Gefahr der Abschottung nationaler Märkte und Realitätsferne ist in Wirtschaftskreisen die

**Lobby kippt
Nährwertampel**

Kaum lesbar

Rede. Und das Branchenblatt Lebensmittelzeitung unkt, mit Hilfe von Folgenabschätzungen seien bereits einige europäische Gesetzesvorhaben in den Schubladen verschwunden.

Kennzeichnung von Nanomaterialien und Imitaten

Neu ist ferner die Absicht, die Kennzeichnung von Nanomaterialien in Lebensmitteln – unabhängig von Novel Food-Verordnung und Zusatzstoffregelungen – übergreifend in der Lebensmittelinformationsverordnung festzuschreiben: Wenn ein Produkt Nanomaterial enthält, so muss dies nach der derzeitigen Beschlusslage im Verzeichnis der Zutaten eindeutig mit dem Zusatz „Nano“ aufgeführt werden. Auch Lebensmittelimitate sollen künftig deutlicher gekennzeichnet werden. Erwecken Lebensmittel den Anschein eines anderen Lebensmittels oder wurde bei ihnen eine Zutat durch ein Imitat ersetzt, sind sie zum Beispiel als Käseimitat oder Schinkenimitat auf der Vorderseite des Produkts zu kennzeichnen.

Imitate bald gekennzeichnet?

Nun muss sich der Rat einigen, bevor die zweite Lesung im Parlament ansteht. Bis die Lebensmittelinformationsverordnung angewendet wird, dürfte noch einige Zeit vergehen.

Wirrwarr bei regionalen Lebensmitteln

Regionale Lebensmittel genießen in der Öffentlichkeit ein zunehmendes Interesse unter anderem auch, weil Regionalität heute durchaus als ein Gegentrend zur Globalisierung des Lebensmittelmarktes gesehen wird. Mit der regionalen Herkunft werden vor allem Qualitätsaspekte verbunden wie Frische, Umwelt- und Klimaschutz, kurze Transportwege, direkter Bezug und Identität zur Region. Regionalität wird häufig auch gleichgesetzt mit Transparenz, Herkunftsnachweis und Rückverfolgbarkeit.

Befragungen zeigen immer wieder, dass Konsumenten zunehmend regionale Produkte bevorzugen (3, 4). Nach einer Umfrage des Forsa-Instituts im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz achten 65 Prozent der Verbraucherinnen und Verbraucher beim Kauf ihrer Lebensmittel immer oder meistens auf die regionale Herkunft (5). Nach der repräsentativen Umfrage von Dialago im Jahr 2008 greifen mehr als zwei Drittel der Deutschen gezielt zu regionalen Produkten, um Betriebe in der Region zu unterstützen, und mehr als die Hälfte möchte durch kürzere Transporte Umwelt und Klima entlasten (6).

Konsumenten bevorzugen regionale Produkte ...

Fehlende Definition von „regional“ ...

Was der Begriff Region konkret bedeutet, ist mangels einheitlicher gesetzlicher Definition weitgehend offen. So wird „regionale Herkunft“ häufig nicht nur mit dem Ort oder der Region der Verarbeitung und/oder Herstellung verbunden, sondern auch mit der Herkunft der Rohstoffe. Die uneinheitliche Definition des Begriffes „Region/regional“ wird für Verbraucher besonders problematisch, wenn sich hinter der Werbung für Regionalprodukte unterschiedliche Konzepte am Markt befinden: von der sehr kleinräumigen Region mit Direktvermarktung über länderspezifische Regionalkennzeichnung bis hin zum Regionalmarketing für Lebensmittel aus Deutschland (7).

... aber was bedeutet „regional“?

Verbraucher sollen jedoch für regionale Produkte häufig mehr bezahlen. Das ist aber nur gerechtfertigt, wenn die Regionalangaben von Lebensmitteln eindeutig, verständlich und nachprüfbar sind und damit auch den Erwartungen der Verbraucher entsprechen.

... öffnet Täuschungen Tür und Tor

Durch den mangelnden rechtlichen Rahmen für regionale Herkunftsangaben werden vielfältige Möglichkeiten der Verbrauchertäuschung eröffnet. Dass hat unter anderem eine Erhebung in Hessen ergeben: Bis auf eine Ausnahme konnten Verbraucher bei 318 regional gekennzeichneten bzw. beworbenen Lebensmitteln nicht erkennen, ob die Lebensmittel bzw. deren Zutaten aus der ausgelobten Region stammten oder ob beispielsweise nur die Verarbeitung in der Region erfolgte. Auch können regionale Herkunft und Qualitätseigenschaften (z. B. Frische, ohne Gentechnik, artgerechtere Tierhaltung) von Verbrauchern weder am Lebensmittel noch im Handel oder über andere Informationswege überprüft werden (8).

Immer wieder gibt es konkrete Fälle von Verbrauchertäuschung:

- Die Campina GmbH & Co. KG wurde von der Verbraucherzentrale Berlin wegen irreführender Werbung abgemahnt. Das Unternehmen hatte unter der Bezeichnung „Mark Brandenburg“ in Berlin und den neuen Bundesländern Milch vertrieben, die aus Nordrhein-Westfalen stammte und in Köln abgefüllt wurde.
- Edeka-Südwest wurde von der Verbraucherzentrale Baden-Württemberg abgemahnt, da sie unter ihrer Marke „Gut und Günstig“ unter anderem in Stuttgart und Konstanz Speisequark mit dem Hinweis „Frisch aus unserer Region“ anbot. Hergestellt wurde der Speisequark jedoch in Saarbrücken (Saarland). Das Landgericht Offenburg (9) stellte fest, dass es sich um eine irreführende Werbung im Sinne des § 5 UWG handelt und verurteilte Edeka zu Unterlassung. In der Begründung heißt es, dass bei der Definition von „Region“ die Auffassung der Verbraucher und nicht die der Unternehmen zugrunde zu legen ist.
- Seit 1. Januar 2004 ist die EU-weit gültige einheitliche Eierkennzeichnung mit Herkunft, Haltung und Frische der Eier vorgeschrieben. Verbraucher können anhand des Zahlencodes auf dem Ei über eine Zahlenkombination das Bundesland und den Hof ermitteln, von dem das Ei kommt. In Eierverpackungen mit der Aufschrift „10 dicke Münsterländer“ waren jedoch laut Stempel Eier aus Bayern enthalten. Der Anbieter, die Rewe Dortmund Vertriebsgesellschaft mbH, wurde von der Verbraucherzentrale NRW abgemahnt. Rewe will nun die Kennzeichnung verbessern und dafür sorgen, dass nur noch Eier aus dem Münsterland angeboten werden.

Staatliche Landeszeichen für Qualität und Herkunft

Im Jahr 2002 hat die EU den Spielraum für Herkunftszeichen und das Gemeinschaftsmarketing deutlich begrenzt. Seither dürfen staatliche Zeichen, die allein die Herkunft adressieren, keine staatlichen (Förder-)Mittel mehr erhalten. Vielmehr müssen Qualitätskriterien (Gütesiegel) im Vordergrund stehen, obwohl die Herkunft für Verbraucher die wichtigste Kernaussage der Landeszeichen darstellt.

Landeszeichen bei Lebensmitteln ...

In zehn Bundesländern gibt es insgesamt 14 verschiedene Landeszeichen, die besondere Anforderungen an Herkunft und Qualität der gekennzeichneten Lebensmittel stellen. 2010 haben die Verbraucherzentralen eine Studie zur Transparenz bei den Landeszeichen in Auftrag gegeben. Obwohl die Verbrauchererwartung an Landeszeichen sicherlich höher ausfällt als bei Siegeln von Herstellern und Handel, sind die Anforderungen an die regionale Herkunft der Lebensmittel sehr unterschiedlich. In Thüringen und Schleswig-Holstein müssen verarbeitete Produkte nur zu 50,1 bzw. 51 Prozent aus Zutaten regionaler Herkunft bestehen, während beispielsweise in Baden-Württemberg für Fleischerzeugnisse eine 100-prozentige Herkunft aus dem Bundesland gefordert wird (10).

Die Konsumenten erwarten von staatlichen Landeszeichen in erster Linie eine gesicherte Herkunft. Aus Verbrauchersicht ist es wünschenswert, wenn ein möglichst bundesweit einheitlich hohes Niveau, insbesondere auch für verarbeitete und zusammengesetzte Lebensmittel, für die unterschiedlichen Landeszeichen definiert wäre.

... kein Mehr an Qualität

Was die Qualitätskriterien angeht fordern die meisten Landeszeichen heute lediglich die Einhaltung von Kriterien, wie sie bereits durch QS und Global-GAP gewährleistet werden (11). Der Verweis auf eine integrierte oder kontrollierte Produktion suggeriert zwar ein höheres Qualitätsniveau – im Wesentlichen wird jedoch ein verbreiteter Marktstandard erfüllt.

Als Qualitätszeichen haben die Landeszeichen für die Verbraucher daher kaum Mehrwert. Die Landeszeichen sollten mit eindeutigen Kriterien, die für den Verbraucher erkennbar über dem Marktstandard (Tierschutz, Klimaschutz etc.) liegen, verbessert werden. Auch könnten sie langfristig zu qualifizierteren Regionalzeichen weiterentwickelt werden, etwa zu: Almwirtschaft in Bayern, Küstenlandschaft in Schleswig-Holstein und Niedersachsen und Grünlandprogrammen, die Weidewirtschaft fördern.

Geographische EU-Herkunftskennzeichnung

Seit 1992 gibt es die geographischen Herkunftszeichen der EU (12): Hierzu gehören die geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.) und die geschützte geographische Angabe (g. g. A.). Von diesen wird aber nur die geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.) den Verbrauchererwartungen gerecht, weil nur sie über die Herkunft in der gesamten Kette von der Erzeugung bis zum Endprodukt informiert. Die geschützte geographische Angabe (g. g. A.) birgt hingegen Raum für Täuschungen, da nur eine

Herstellungsstufe – also Erzeugung oder Verarbeitung oder Herstellung – in der Region stattfinden muss, was wiederum der Verbraucher nicht erkennen kann. Neu hinzukommen sollen nach Willen der EU-Kommission ein Zeichen für Produkte aus Bergregionen und ein EU-Label für die Direktvermarktung. Eine generell verpflichtende Herkunftskennzeichnung für Agrarprodukte ist erstmal nicht in Sicht.

Forderungen für eine verbrauchergerechte Regionalkennzeichnung

Die aufgezeigten Kennzeichnungsmängel machen deutlich, dass eine gesetzlich verbindliche Definition für Regionalangaben notwendig ist. Für die Kennzeichnung und Werbung mit den Begriffen „Region“ bedarf es bei Lebensmitteln aus Verbrauchersicht eines rechtlich verbindlichen Systems, damit die regionale Herkunft und besondere Qualitäten abgesichert, transparent und nachvollziehbar werden. Nur so lassen sich Täuschung und Irreführung vermeiden und Verbraucher können bewusste Kaufentscheidungen für regionale Lebensmittel treffen. Deshalb muss in der Kennzeichnung und Werbung zu regionalen Lebensmitteln zwingend die Region ausgelobt werden, aus der die beworbenen Produkte stammen.

**Gesetzliche
Definition von
„Region“ gefordert**

- Es muss deutlich werden, auf welche Produktionsschritte sich die regionale Kennzeichnung und Werbung bezieht (beispielsweise auf die Verarbeitung, die Herstellung, die Rohstoffe) oder ob nur die Rezeptur einen Bezug zur genannten Region besitzt.
- Zudem ist die Kennzeichnung und Werbung von regionalen Lebensmitteln in ein staatliches Kontrollsystem einzubinden, damit die Herkunftsangaben unabhängig und effektiv kontrolliert werden können.
- Monoprodukte müssen zu 100 Prozent und zusammengesetzte Lebensmittel mindestens zu 95 Prozent der Zutaten aus der genannten Region stammen. Ist der Prozentanteil geringer, muss die Kennzeichnung klar und eindeutig erkennen lassen, auf welche wertgebende Zutat des Lebensmittels sich die Regionalkennzeichnung bezieht (z. B. Rheinische Reibekuchen mit Kartoffeln aus dem Rheinland).
- In diesem Sinne müssen auch die Regeln für die staatlichen Landeszeichen angepasst werden.

Sauerstoff täuscht frisches Fleisch vor

Nicht nur, aber auch ein Kennzeichnungsproblem stellt die Sauerstoffbehandlung von Frischfleisch dar. Da die rote Farbe für Verbraucher ein kaufentscheidendes Merkmal für die Frische von Fleisch ist, wird fertig verpacktes Frischfleisch der Selbstbedienungstheken meist in Verpackungen mit „Schutzatmosphäre“ verkauft, die eine längere Haltbarkeit des Fleisches gewährleisten sollen. Anfang August 2010 gerieten diese Frischfleischverpackungen mit hohen Sauerstoffkonzentrationen in die öffentliche Kritik, da sie zu erheblichen Qualitätsminderungen führen können: Das verpackte Fleisch sieht durch den Sauerstoff zwar lange rot aus und suggeriert Frische – jedoch schmecke es ranzig, fade, sei zäh und trocken, so die Kritiker. Auch könnten gesundheitsschädliche Stoffe entstehen (13).

**Qualitätsminderung
durch
Verpackung**

Schutzgasverpacktes Fleisch

Die Verbraucherzentrale NRW hat die ihr derzeit vorliegenden Informationen ausgewertet und Experten verschiedener Fachrichtungen zu dieser Bewertung befragt. Das Max-Rubner-Institut (MRI) bestätigt die Aussagen zu möglichen Qualitätsminderungen. Hingegen ist das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) der Auffassung, dass die Aufnahme möglicherweise gesundheitsschädlicher Stoffe durch schutzgasverpacktes Fleisch vernachlässigbar sei. Eine Gesundheitsgefahr für Verbraucher dementierte das Bundesverbraucherschutzministerium gänzlich. Aufgrund dieser unterschiedlichen Expertenmeinungen ist es derzeit nicht möglich, verlässliche Aussagen über die Auswirkungen sauerstoffreicher Schutzatmosphäre auf die Fleischqualität zu machen. Unstrittig ist lediglich, dass sich mit zunehmender Dauer der Sauerstoffwirkung auf das Fleisch nachteilige Effekte einstellen. Unklar ist aber, ob diese bereits innerhalb der Haltbarkeitsfristen eintreten (14).

Nach dem Max-Rubner-Institut bewirken SB-Verpackungen mit sauerstoffreicher Schutzatmosphäre („high O₂-MAP“), dass Fleisch länger frisch aussieht. Das Verfahren wird vor allem bei der

„ranzig, ölig,
tranig“

Verpackung von rotem Fleisch (Rind- und Schweinefleisch) eingesetzt und kann über die tatsächliche Frische und Qualität täuschen. Im Gegensatz zu Schutzatmosphäre mit hohem Stickstoffanteil verlängert Sauerstoff die Haltbarkeit nicht. Vielmehr verändert das Fleisch seinen Geruch und Geschmack offenbar schneller als Frischfleisch ohne Sauerstoffatmosphäre und weist messbare Fettveränderungen auf. Diese Qualitätsverluste machen sich nach längerer Lagerung, insbesondere aber bei der Tiefkühlagerung sensorisch bemerkbar. So wurde beispielsweise tiefgefrorenes Hackfleisch in „high O2-MAP“-Verpackung bereits nach drei Monaten als „ranzig, ölig-tranig“ schmeckend und „nicht mehr verzehrtauglich“ beschrieben.

Auch birgt „high-O2-MAP“-verpacktes Fleisch nach Aussagen des MRI ein gewisses mikrobiologisches Risiko. In der sauerstoffreichen Atmosphäre kann sich *Yersinia enterocolitica* – Auslöser von Lebensmittelinfektionen – schon bei vier Grad Celsius vermehren. Bei der Zubereitung kann dieses

Verpackungsfolien für längere Haltbarkeit

Seit einiger Zeit gibt es Verpackungsfolien mit antimikrobiellen Eigenschaften. Nach einer EU-Verordnung (16) dürfen antimikrobiell aktive Verpackungen Stoffe enthalten, die an das Lebensmittel abgegeben werden. Diese Stoffe müssen den lebensmittelrechtlichen Regelungen entsprechen. Sie sollen die Haltbarkeit von Frischfleisch, Käse, Fisch und Schnittwurst verlängern. Das Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung hat eine Folie mit Sorbinsäure entwickelt, die den Konservierungsstoff bei direktem Kontakt an die Oberfläche des Lebensmittels abgibt. Auch wenn Sorbinsäure als gesundheitlich unbedenklich gilt, so ist dieser neue Anwendungsbereich von Konservierungs- und antimikrobiellen Wirkstoffen aus Sicht des gesundheitlichen Verbraucherschutzes kritisch zu sehen. Erfahrungen aus Japan zeigen, dass auch bedenklichere Substanzen wie zum Beispiel Silber eingesetzt werden. Und selbst die harmlose Sorbinsäure kann in seltenen Fällen zu Unverträglichkeitsreaktionen führen (17).

Fleisch bereits bei einer Kerntemperatur von 62 bis 66 Grad Celsius bräunen: „In Kombination mit einer Untererhitzung des Fleisches aufgrund frühzeitiger Bräunung könnte hier ein gewisses mikrobiologisches Risiko für den Verbraucher bestehen“, so die Aussage des MRI (15).

In der sauerstoffangereicherten Atmosphäre bilden sich auch mehr Cholesterinoxidationsprodukte (COP). Solche COP nehmen Verbraucher über alle cholesterinhaltigen Lebensmittel auf, ihre Wirkung im menschlichen Organismus ist noch nicht abschließend geklärt. „Fest steht aber, dass die zusätzliche Menge an COP, die Verbraucher über Fleisch aus sauerstoffangereicherten Verpackungen aufnehmen, sehr gering ist. Ein gesundheitliches Risiko durch diese zusätzlichen Mengen an Cholesterinoxidationsprodukten besteht nach derzeitigen Erkenntnissen nicht“, so Prof. Dr. Andreas Hensel, Präsident des Bundesinstitutes für Risikobewertung BfR (15).

Derzeit können Verbraucher nicht erkennen, ob verpacktes Fleisch in einer „high O2-MAP“-Verpackung angeboten wird, da lediglich der Hinweis „Unter Schutzatmosphäre verpackt“ zur Kennzeichnung vorgeschrieben ist. Dieser gibt aber keine Auskunft über das verwendete Gasgemisch. Das Verbraucherministerium hatte für den Herbst 2010 zu einem Runden Tisch mit Vertretern von Bund und Ländern sowie Experten

eingeladen, bei dem Vor- und Nachteile dieser Verpackungsverfahren diskutiert wurden. Verbraucherorganisationen wurden nicht zum Runden Tisch eingeladen und auch die Ergebnisse wurden bislang nicht veröffentlicht.

**Runder Tisch ohne
Verbraucher-
organisationen**

Fleisch in Schutzatmosphären-Verpackungen sollte daher unbedingt bei den angegebenen Temperaturen gelagert und vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums zubereitet werden. Den Verbrauchern bleibt vorerst nur, möglichst frisches Fleisch mit langem Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum zu kaufen und möglichst schnell zu verbrauchen. Soll unter Schutzatmosphäre verpacktes Fleisch eingefroren werden, ist es in Gefrierbeutel umzupacken, dies gilt vor allem für Hackfleisch.

Sauerstoff auch auf loses Fleisch

Aber Sauerstoff ist nicht nur bei Verpackungen mit Schutzatmosphäre ein Thema. Auch unverpacktes Fleisch wird manchmal mit Sauerstoff behandelt. So eine Behandlung kann über mehrere Stunden unter Hochdruck geschehen, damit das Fleisch bis zu sieben Tage lang rot und frisch aussieht.

Die Hochdruckbehandlung von Fleisch insbesondere nach der Zubereitung (braten, kochen) wird hinsichtlich des Gehaltes an Cholesteroloxyden als kritisch bewertet. Auch die Sauerstoffbehandlung von Fleisch ist für den Verbraucher nicht erkennbar, da sie an der Fleischtheke nicht gekennzeichnet werden muss (18).

Das Verwaltungsgericht Braunschweig hat in einer Urteilsbegründung betont, dass ein Verstoß gegen LFGB § 11 Abs. 1 Satz 1 – also Täuschung und Irreführung – vorliegt, wenn keine ausreichende Kennzeichnung wie etwa eine Beschilderung des unverpackten Fleisches „mit Sauerstoff unter Hochdruck farbstabilisiert“ vorgenommen wird (19). Auch die Arbeitsgruppe Fleischhygiene und fachspezifische Fragen bei Lebensmitteln tierischer Herkunft der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (AFL) hält eine ausreichende Kennzeichnung im Sinne von § 11 Abs. 2 Nr. Buchstabe c LFGB für erforderlich. Vertreter der Fleischbranche hatten vorgeschlagen, Hinweise zur Sauerstoffhochdruckbehandlung des Fleisches auf der Internetseite der Hersteller oder in einer Kladde an der Fleischtheke vorzunehmen (20). Dies reicht jedoch nicht aus, um Verbraucher ausreichend zu informieren. So hat das Oberverwaltungsgericht Lüneburg im September 2010 in letzter Instanz entschieden, dass die Sauerstoffhochdruckbehandlung von unverpacktem Fleisch gekennzeichnet werden muss, um eine Irreführung der Verbraucher zu vermeiden (21). Ort und Wortlaut der Kennzeichnung legte das OVG leider nicht fest. Die Verbraucherzentrale NRW spricht sich daher für eine deutliche Kennzeichnung am Frischfleisch in der Theke aus.

**„unter Hochdruck
farbstabilisiert“**

Auf dem Prüfstand: Das Verbraucherinformationsgesetz

Wie bereits im letzten Jahr berichtet, soll das im Mai 2008 in Kraft getretene Verbraucherinformationsgesetz Verbraucherinnen und Verbraucher in die Lage versetzen, die „schwarzen Schafe“ der Lebensmittelbranche bei Einkauf und Konsum zu meiden. Die Informationen hierfür sollen sowohl von den Behörden veröffentlicht werden als auch selbst gezielt erfragt werden können. Doch schon schnell zeichnete sich ab, dass das Gesetz nicht hält was der Name verspricht. Die Ergebnisse eines bundesweiten Behörden-tests ließen die Verbraucherzentralen zu dem Schluss kommen, dass das Gesetz im Alltag versagt: Meist kämen die Auskünfte langsam, seien schlecht und teuer.

**Gesetz versagt
im Alltag**

Nun steht die Evaluierung des Gesetzes an, die auf Veranlassung von Bundesrat und Bundestag zwei Jahre nach Inkrafttreten vorgenommen werden soll. In diesem Zusammenhang wird auch die Ausweitung des Anwendungsbereiches des Gesetzes auf weitere Produkte und Dienstleistungen sowie die Zusammenführung aller gesetzlichen Informationsrechte (Verbraucherinformationsgesetz, Informationsfreiheitsgesetz, Umweltinformationsgesetz) geprüft. Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz hat zu diesem Zweck Gutachten in Auftrag gegeben und eine öffentliche Konsultation durchgeführt. Die Gutachten bestätigen in vielen Punkten Unsicherheiten in der praktischen Anwendung und belegen den Nachbesserungsbedarf (22). Eine Novelle des Gesetzes ist in Vorbereitung, ein Referentenentwurf wird bis Frühjahr 2011 erwartet.

Öffentlichkeit wird mehr gefürchtet als Bußgeld

Wesentliche Aufgabe bei der Novellierung wird nicht nur sein, mehr Bürgerfreundlichkeit zu gewährleisten und dafür zu sorgen, dass Informationen tatsächlich problemlos zur Verfügung gestellt werden. Notwendig ist auch, die Voraussetzung dafür zu schaffen, dass die Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelkontrolle inklusive einer Bewertung von den Behörden betriebsbezogen veröffentlicht werden können. In diesem Sinne sprach sich auch die Verbraucherschutzministerkonferenz am 17. September 2010 in Potsdam aus. Und auch die Regierungskoalition befürwortete im November 2010 die bundeseinheitliche Einführung eines Kennzeichnungssystems, das Verbraucher über die Kontrollergebnisse auf einen Blick nachvollziehbar informiert. Dies ist auch höchste Zeit. Während in Dänemark seit Jahren der amtliche Kontrollbericht mit einer vierstufigen Bewertung mittels Smiley verpflichtend und für jeden sichtbar am Eingang des Lebensmittelunternehmens vom Supermarkt bis zur Imbissbude ausgehängt wird und die Akzeptanz für dieses System nicht nur bei Verbrauchern, sondern auch bei Unternehmen groß ist, stießen hierzulande bislang entsprechende Bemühungen um Transparenz auf Widerstand. Seit März 2009 ist auf der Internetseite der Behörde in Berlin-Pankow eine Negativliste von Lebensmittelbetrieben einsehbar, bei denen gravierende

**Kontrollergebnisse
veröffentlichen**

Mängel festgestellt worden waren (23). Diese Praxis der Lebensmittelüberwachung wird von der Lebensmittelwirtschaft als Pranger für die betreffenden Betriebe kritisiert.

Liste sorgt für Wirbel

Die seit Jahren nahezu gleichbleibenden Beanstandungsquoten zeigen, dass das bisherige rechtliche Instrumentarium nicht ausreicht und die Sanktionen offenbar ihre Wirkung verfehlen. Die Entrüstung der Lebensmittelwirtschaft gegenüber der Negativliste von Pankow zeigen, dass die Veröffentlichung von Kontrollergebnissen ungleich mehr gefürchtet wird als die Verhängung von Bußgeldern oder die kurzzeitige Schließung der Betriebe. Daher ist zu hoffen, dass sich Bund und Länder auf eine konsequente Lösung einigen, um Verbrauchern eine bewusstere Entscheidung zu ermöglichen und damit einen Qualitätswettbewerb zu fördern.

Lebensmittel: Besser ohne Flugware

Große Klimawirkung ...

Nicht zuletzt wollen wir noch auf einen Bereich hinweisen, der ebenfalls mit Hilfe von Kennzeichnung und Information verbessert werden könnte: Der klimabewusste Einkauf durch den Verzicht auf flugtransportierte Lebensmittel. Es zeigt sich immer wieder, dass im Vergleich der Verkehrsträger Flugtransporte für Lebensmittel bezogen auf ihren CO₂-Austoß und die Klimabelastungen extrem schlecht abschneiden. Wie Abbildung 1 zeigt verbrauchen beispielsweise frische Erdbeeren aus Südafrika erheblich mehr Energie für den Transport und verursachen bis zu 200mal mehr klimawirksame Emissionen als Erdbeeren aus der Region (24).

Ein Ansatz klimabewussten Verhaltens beim Lebensmitteleinkauf ist der Verzicht auf flugtransportierte Lebensmittel. Mit einer entsprechenden Kennzeichnung kann Transparenz für die Verbraucher geschaffen werden und ohne umfangreiches Hintergrundwissen eine bewusste Kaufentscheidung für ein klimafreundlicheres Produkt möglich werden.

Derzeit werden zwischen 0,1 und 0,2 Prozent der in Deutschland angebotenen Lebensmittel mit Luftfracht transportiert. Bei diesen Transporten entstehen schätzungsweise 1,2 Millionen Tonnen CO₂-Äquivalente, was ca. 16 Prozent der CO₂-Äquivalente aller Lebensmitteltransporte in Deutschland entspricht (23, 24, 25).

... trotz geringer Anteile

Die Ergebnisse einer von den Verbraucherzentralen vergebenen Studie zeigen, dass der Anteil an Flugware bei einzelnen Lebensmitteln sehr unterschiedlich ist. Während beispielsweise nur 0,01 Prozent der direkt nach Deutschland importierten Bananen geflogen werden, sind es bei frischen Papayas etwa 92 Prozent (27). Insgesamt gelangten im Jahr 2008 fast 52.000 Tonnen Lebensmittel per Luftfracht direkt nach Deutschland. Das entspricht einer täglichen Menge von mehr als 140 Tonnen. Da mehr als 80 Prozent der deutschen Lebensmittelimporte über andere EU-Länder erfolgt (Intrahandel), ist davon auszugehen, dass der Anteil der Flugtransporte bei den deutschen Lebens-

Tab.1 und 2: Klimabelastung durch Flugtransporte von Lebensmitteln (24, 26)

Transport von Erdbeeren* aus ...	Südafrika Flugzeug	Italien LKW	NRW LKW
Transport-km	9.000	1.900	250
Erdölverbrauch ml/kg Erdbeeren	5.000	150	28
CO ₂ -Äquivalente g/1 kg Erdbeeren	12.000	330	60
Transport von Spargel** aus ...	Argentinien Flugzeug	Spanien LKW	Region LKW
Transport-km	12.000	1.600	250
CO ₂ -Äquivalente g/1 kg Spargel	17.000	960	60
entspricht einer Autofahrt*** von ...	ca. 100 km	ca. 5,6 km	ca. 0,4 km

* verändert nach BFE0 2007
 ** KBA 2007
 *** Mittelklassewagen mit einer Person verursacht pro Kilometer durchschnittlich 170 g CO₂-Äquivalente.

mittelimporten noch größer ist. So kam das Öko-Institut in einer Studie sogar auf 67.000 Tonnen (2006), da es eine Schätzung über den Intrahandel berücksichtigte (25).

Fisch wird am häufigsten geflogen, gefolgt von Gemüse, Obst und Fleisch. Andere Lebensmittelgruppen spielen als Luftfracht nur eine geringe Rolle. Trotz der beachtlichen Mengen, die aus Drittländern auf dem Luftweg nach Deutschland gelangen, sind die jeweiligen Anteile am deutschen Angebot relativ gering (Fisch vier Prozent, Gemüse fünf Prozent, Obst weniger als ein Prozent, Fleisch drei Prozent). Nur bei Blumen ist der Anteil an Flugware mit etwa 35 Prozent von größerer Bedeutung.

Dennoch: frischer Fisch, frische tropische Gemüse- und Obstsorten sowie frisches Fleisch werden relativ konstant über das ganze Jahr hinweg eingeflogen. Gemüse und Obst der gemäßigten Breiten wie frische Bohnen, Speisewiebeln oder Erdbeeren werden vor allem in den Jahreszeiten mit dem Flugzeug transportiert, in denen europäische Ware noch nicht bzw. nicht mehr verfügbar ist. Üblich sind auch Schnittblumen aus Afrika und Südamerika.

**Fisch fliegt
am häufigsten**

Labelinitiativen zur Kennzeichnung von Lebensmitteln aus Flugtransporten

Im Januar 2007 startete Marks & Spencer in Großbritannien die Kennzeichnung flugtransportierter Produkte. Ziel ist es, möglichst viele Lebensmittel aus Großbritannien und Irland anzubieten. Die regionale Lebensmittelbeschaffung soll verstärkt und die lokalen Zuliefernetzwerke erweitert werden.

Im Mai 2007 brachte TESCO, die größte Handelskette in Großbritannien, sein Siegel für Flugtransporte in die Märkte. Die Kennzeichnung geht auf die Diskussion mit dem britischen Bioverband zurück, in dem ein Flugverbot von Bioprodukten diskutiert wurde.

In der Schweiz ist die COOP Vorreiter bei der Flugkennzeichnung. Das Logo ist Bestandteil der Verpackung oder wird direkt auf exotischen Früchten und Gemüse, Blumen und Fleisch angebracht. Die entstehenden CO₂-Mengen aus den Frachtflügen werden durch einen Fonds kompensiert. Bei Bioprodukten setzt COOP konsequent auf die Richtlinien von Bio Suisse, die Flugzeugtransporte generell ausschließen.

**Kennzeichnung
von Flugware ...**

Vom Flugzeug aufs Schiff

Flugtransporte sind jedoch nicht ohne Alternative, wie häufig von Vertretern des Einzelhandels behauptet wird. Vor allem für bestimmte sensible Gemüse sind die innovativen Schiffscontainer mit kontrollierter Atmosphäre („Controlled Atmosphere“ oder CA-Container) die bessere Transportvariante. So können auch Lebensmittel hoher Reifegrade mit dem Schiff transportiert werden. Frische und Qualität bleiben weitgehend erhalten, so dass so manches Gemüse und Obst nicht mehr mit klimaschädlichen Flugtransporten nach Deutschland eingeführt werden müsste. Es ist also eine Alternative vorhanden, die verstärkt von Groß- und Einzelhandel sowie Gastronomie nachgefragt werden muss, damit sich dieses Verfahren durchsetzt. Nach Angaben der Anbieter ergeben sich durch den Einsatz der Container auch Kosteneinsparungen für den Handel und damit auch mögliche Preisvorteile für die Verbraucher.

Forderungen

Mit Luftfracht transportierte Lebensmittel verursachen in erheblichem Maße klimarelevante Emissionen. Aus Verbrauchersicht ist daher eine Kennzeichnung von flugtransportierten Lebensmitteln in Form eines klar erkennbaren Schriftzugs oder Logos auf der Verpackung und auch bei loser Ware wünschenswert. Im Rahmen der aktuell allseits diskutierten Nachhaltigkeitsstandards sollten Handel, Hersteller und Gastronomie in Zukunft auf flugtransportierte Lebensmittel verzichten. Vielmehr sollte der Schifftransport per CA-Container stärker nachgefragt werden. Politische Initiativen wie etwa die Anhebung des Mehrwertsteuersatzes von sieben auf 19 Prozent für flugtransportierte Lebensmittel oder die Aufhebung der Befreiung von Flugbenzin von der Mineralöl-, Öko- und Mehrwertsteuer können auch dazu beitragen, das Ziel eines „flugfreien“ Lebensmittelangebotes zu erreichen.

**... aus
Verbrauchersicht
gefordert**

Anmerkungen

- (1) Bundesverfassungsgericht mit Urteil vom 8. September 2010; Aktenzeichen: 1 BvR 1890/08.
- (2) EU-Kommission: Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Informationen der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformationsverordnung) vom 30. Januar 2008, Kom(2008)40 endg. (<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2008:0040:FIN:DE:PDF>).

- (3) S. Dorandt: Analyse des Konsumenten- und Anbieterverhaltens am Beispiel von regionalen Lebensmitteln. In: Ernährungs-Umschau 52, 2005, S. 418 ff.
- (4) Nestlé/Allensbach: So is(s)t Deutschland – Ein Spiegel der Gesellschaft. Nestlé Studie, Nestlé Deutschland AG 2009.
- (5) Forsa-Umfrage im Auftrag des BMELV zur biologischen Vielfalt. Berlin 2010.
- (6) Dialego: Regionale Produkte: Frisch vom Bauern schmeckt's am besten; Pressemitteilung vom 1. Augst 2008, Aachen.
- (7) U. Ermann: Regionalprodukte – Vernetzung und Grenzziehungen bei der Regionalisierung von Nahrungsmitteln. Stuttgart 2005.
- (8) Verbraucherzentralen: Positionspapier zur verbrauchergerechten Kennzeichnung von regionalen Lebensmitteln; Positionspapier der Verbraucherzentralen, vorgestellt am 1. November 2010 in Berlin.
- (9) LG Offenburg, Urteil vom 26. März 2008 – Az.: 5 O 114/07 KfH
- (10) A. Zühlsdorf und A. Frank: Ergebnisbericht über die Durchführung einer Transparenzerhebung der regionalen Landesprogramme. Im Auftrag der Verbraucherzentralen; Frankfurt/Main 2010.
- (11) QS Qualitäts- und Sicherheits GmbH (www.q-s.de); GLOBAL G.A.P ist eine privatwirtschaftliche Organisation, die weltweit freiwillige Standards zur Zertifizierung von landwirtschaftlichen (inklusive Aquakulturen) Produkten setzt (www.globalgap.org).
- (12) EU-Verordnung Nr. 2081/92 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel. Und deren Neuauflage: EU-Verordnung Nr. 510/2006 vom 31. März 2006.
- (13) http://foodwatch.de/foodwatch/content/e10/e39241/e39244/e39249/MRIBriefanfoodwatch2010-02-24_ger.pdf.
- (14) <http://www.bfr.bund.de/cd/51981>.
- (15) Stellungnahme Nr. 030/2010 des BfR vom 6.07.2010/PM des BfR 12/2010 vom 5. August 2010/FAQ des BfR vom 11. August 2010: Ausgewählte Fragen und Antworten zu Fleisch, welches unter Schutzatmosphäre mit erhöhtem Sauerstoffgehalt verpackt wurde / Schreiben des MRI an Foodwatch vom 24. Februar 2010.
- (16) EU-Verordnung (EG) 450/2009 über aktive und intelligente Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. EU-Amtsblatt L 135/3 vom 30. Mai 2009.
- (17) Agra-Europe 41/10: Folie mit Sorbinsäure hält Fleisch länger frisch (11. Oktober 2010).
- (18) N. N.: Frischfleisch mit Sauerstoff unter Hochdruck behandelt; in: Ernährung aktuell, Sept./Okt. 2010, S. 23.
- (19) Urteil des VG Braunschweig vom 10. Dezember 2008 (5 A 185/07) und LG Offenburg, Urteil vom 26. März 2008 – Az.: 5 O 114/07 KfH.
- (20) www.dbovg.niedersachsen.de/Entscheidung.asp?Ind=0510020070001855%20A.
- (21) Beschluss des OVG Lüneburg vom 9. September 2010 (13 LA 28/09) (www.dbovg.niedersachsen.de/Entscheidung.asp?Ind=05000200900002813%20LA).
- (22) Die betreffenden Studien und Berichte sind unter www.vigwirkt.de/de/vig-im-dialog/ zusammengestellt.
- (23) www.berlin.de/ba-pankow/verwaltung/ordnung/smiley.html.
- (24) Beratungsbüro für Ernährungsökologie (BFEO 2007) in: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz – Klimaausstellung, München (www.stmugv.bayern.de/aktuell/veranstaltungen/leihaus/lebensmittel.htm).
- (25) K. Havers: Die Rolle der Luftfracht bei Lebensmitteltransporten – Aktuelle Entwicklungen in Deutschland und deren ökologische Folgen. Öko-Institut Berlin 2008.
- (26) Kraftfahrt-Bundesamt (Hrsg): Güterverkehr deutscher Lastkraftwagen. In: Statistische Mitteilungen des KBA, Mai 2007 und Pressemitteilung vom 2. März 2007: CO₂-Emission – Benziner auf gutem Kurs.
- (27) M. Keller: Flugimporte von Lebensmitteln und Blumen nach Deutschland. Eine Untersuchung im Auftrag der Verbraucherzentralen, Institut für alternative und nachhaltige Ernährung (IFANE), Mai 2010.

Autorin / Autor

Isabelle Mühleisen

Diplom-Ökotrophologin in der Gruppe Ernährung der Verbraucherzentrale NRW

Verbraucherzentrale NRW

Mintropstr. 27

40215 Düsseldorf

E-Mail:

isabelle.muehleisen@vz-nrw.de



Frank Waskow

Diplom-Ernährungswissenschaftler in der Gruppe Ernährung der Verbraucherzentrale NRW

Verbraucherzentrale NRW

Mintropstr. 27

40215 Düsseldorf

E-Mail:

frank.waskow@vz-nrw.de



Pflücken erlaubt

Die Internetplattform mundraub.org zeigt wo

von Andrea Fink-Keßler

In Vergessenheit geratene Bäume, ungepflücktes Obst entlang der Landstraße und auf öffentlichem Grund – eine Berliner Initiative hat sich ihrer angenommen (1). Die Idee ist einfach: Jeder, der weiß wo so ein Baum oder Obststrauch steht, kann diesen im Internet auf einer Google-maps-Karte eintragen. Auf der Seite www.mundraub.org öffnet sich dann eine Karte mit hunderten bunter Fähnchen: Pflaumen, Birnen, Kirschen, Äpfel ... „Wir wollen die Menschen miteinander ins Gespräch bringen“, erklärt Katharina Frosch, eine der fünf Initiatoren. „Es gibt mehr Menschen mit einem vollen Obstgarten, den keiner mehr aberntet, als man denkt.“ „Die Idee haben wir auf einer Kanutour geboren“, erzählt Katharina Frosch. „Beim Paddeln haben wir haufenweise Obstbäume am Ufer entdeckt und wir hatten Obst aus Argentinien als Proviant.“ Noch am selben Abend saßen sie dann beim Bier in Berlin und überlegten, was hier zu tun wäre. Mittlerweile gibt es mehrere Tausend Besucher am Tag auf der Seite, etwa 2.500 Fundstellen in Deutschland – und ab und zu bricht der Server zusammen aufgrund des Besucherstroms. Doch das zeigt nur: die Idee ist gut, die Nachfrage auch und viele wollen dazu beitragen, dass Obst verwertet werden kann und nicht verfaulen muss. Und so hofft das „mundraub“-Team aus Berlin, dass viele Menschen die Schätze vor ihrer Haustür wieder entdecken und dass für Bioäpfel und Ökokirschen aus Übersee, zumindest zwischen Juli und November, bald nur noch ein weises Schmunzeln übrig bleibt.

Mundraub – das ist ein längst abgeschaffter und auch vor allem nur im deutschen Raum bis 1975 bestehender Straftatbestand gewesen. Er bezeichnete die Entwendung oder Unterschlagung von Nahrungs- oder Genussmitteln oder von anderen Gegenständen des hauswirtschaftlichen Gebrauchs in geringer Menge oder von unbedeutendem Wert zum alsbaldigen Verbrauch. Herkunft dieser Rechtsnorm könnte das alttestamentarische Gebot sein: „Wenn Du in Deines Nächsten Weinberg gehst, so magst Du Trauben essen nach Deinem Willen, bis Du satt bist, aber Du sollst nichts in Dein Gefäß tun“. Wer einen Baum einträgt muss sich vorher dessen gut versichern, dass das Obst auch tatsächlich „frei“ ist. Da auf dieser Plattform grundsätzlich jeder einen Eintrag machen kann, gibt diese keine Garantie. Daher muss auch jeder, der Obst pflücken möchte, sich zuvor erkundigen, ob dieses Obst wirklich frei verfügbar ist. Das gehört zu den allgemeinen Geschäftsbedingungen der Plattform-Nutzer. Das ist vielleicht auch der kritische Punkt des Projektes und die Befürchtung so mancher Bäuerinnen und Bauern, dass nun „Horden“ von Städtern über ihre Wiesen toben, das Gras zertrampeln um Obst zu ernten. Schon wird auch erste Kritik laut: Wertvolle Streuobstwiesen würden unnötig belastet, durchaus nicht herrenloses Obst einfach geerntet und der Besitzer gehe leer aus (2).

Die Wehmut, die in manchen Einträgen auf dem Blog von mundraub.org mitschwingt, gilt sicherlich nicht dem Hunger der Nachkriegsjahre und der Armut auf den Dörfern. Sie zeigt, dass mit dem Einkauf im Supermarkt, mit der globalen Rund-um-die-Uhr-Versorgung ewig gleich aussehender, normierter Äpfel auch etwas verloren gegangen ist: Die Freude am Selbermachen. Das Obst in seiner Saisonalität und Vielfalt wieder zu entdecken – kann Freude machen. Das ist die Botschaft von mundraub. Es werden immer mehr, die sich davon inspirieren lassen.

Anmerkungen

(1) Alle Informationen wurden entnommen aus www.mundraub.org

(2) Erste kritische Stimmen kommen aus Südhessen. Siehe www.fr-online.de/rhein-main/mundraub-oder-diebstahl-/1472796/4757458/-/index.html (vom 26. Oktober 2010).

Autorin

Dr. Andrea Fink-Keßler

Büro für Agrar- und Regionalentwicklung, Tischbeinstr. 114, 34121 Kassel, E-Mail: info@agrar-regional-buero.de