

Knack•Punkt

Aktuelles für Multiplikatoren im Bereich Ernährung



Aktuelles aus Nordrhein-Westfalen

**Projekt „Kita gesund & lecker: Landesweite Befragung zur Kita-Verpflegung
Pastinaken und Feldsalat aus dem Campusgarten Münster**

Fragen aus der Beratung

Dürfen Eisdosen & Co. im Haushalt eigentlich weiterverwendet werden?

Neues aus Wissenschaft und Praxis

**Verpflegungsangebote für Schulen und Kitas: Bio kann jeder
Resistente Keime auf frischen Kräutern**

Recht und Gesetz

Deutscher Lebensmittelrechtstag: Vertrauensbildung und Vertrauensschutz

Seite

3 Editorial

Kurzmeldungen

- 3 Empfehlungen zum hygienischen Umgang mit abgepumpter Muttermilch
3 WHO für weniger Zucker

Aktuelles aus Nordrhein-Westfalen

- 4 McDonald's-Entscheidung für gentechnisch veränderte Futtermittel untragbar
4 Pastinaken und Feldsalat aus dem Campusgarten Münster
4 Hygiene-Plakate der Landwirtschaftskammer NRW
5 Landesweite Befragung zur Kita-Verpflegung
7 Tagung zur Wertschätzung von Lebensmitteln

Aktionen und Veranstaltungen

- 7 World Konferenz Save Food
7 Gesund ins Leben

Fragen aus der Beratung

- 8 Dürfen Eisdosen & Co. im Haushalt eigentlich weiterverwendet werden?

Schwerpunkt

- 10 Unser Ess-Verhalten – Durch die Gender-Brille geschaut

Neues aus Wissenschaft und Praxis

- 14 Resistente Keime auf frischen Kräutern
14 Einfluss von Stress auf das Essverhalten
15 Bio kann jeder

Recht und Gesetz

- 17 Vertrauensbildung und Vertrauensschutz

Bücher und Medien

- 18 Der verletzte Verbraucher
18 Essen statt meckern – Gute Laune am Familientisch
19 Das Lebensmittelrettungsbuch

Quellenverzeichnis

20 Termine

Internet

- 20 Interessantes im Netz

Hat sich Ihre Adresse geändert?

Namen, Adressen, Telefonnummern, Mailadressen – vieles ändert sich im Laufe der Zeit. Hat sich bei Ihnen auch etwas geändert? Dann teilen Sie es uns doch bitte mit, damit Sie auch weiterhin regelmäßig den **Knack•Punkt** bekommen und die Newsletter nicht in der unendlichen Weite des Internet verloren gehen.

Kurze Mail (→ knackpunkt@vz-nrw.de) oder Anruf (☎ 0211 / 3809 - 121) genügt, damit wir und Sie auf der Höhe der Zeit sind.

Danke!

Herausgeberin:

Verbraucherzentrale NRW e.V.
Mintropstraße 27 • 40215 Düsseldorf

Federführend für die Arbeitsgemeinschaft „Kooperation Verbraucherinformation im Ernährungsbereich in Nordrhein-Westfalen“, gefördert durch das Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen.

Kooperationspartner:

- AOK Nordwest
- AOK Rheinland/Hamburg
- Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW
- Landwirtschaftskammer NRW
- Rheinischer LandFrauenverband e.V.
- Westfälisch-Lippischer LandFrauenverband e.V.
- STADT UND LAND e.V.
- Universität Paderborn, Ernährung und Verbraucherbildung
- Verbraucherzentrale NRW e.V.

Fachliche Betreuung und Koordination:

Verbraucherzentrale NRW e.V.
Bereich Ernährung und Umwelt

Redaktion:

Verbraucherzentrale NRW e.V.
Bernhard Burdick (verantwortlich)
Angela Clausen (AC)
Telefon: 02 11 / 38 09 – 121, Fax: 02 11 / 38 09 – 238
E-Mail: knackpunkt@vz-nrw.de

Texte:

Angela Clausen (AC)¹, Mechthild Freier (mf)², Gabriele Graf (ga)¹, Isabelle Mühleisen (IMü)¹, Frank Waskow (WF)¹, Dörte Wehmöller (Weh)¹, Nina Weiler³

¹ Verbraucherzentrale NRW e.V.

² Fachjournalistin für Ernährung, Korschbroich

³ Freie Journalistin, Karlsruhe

Vertrieb und Abonnentenbetreuung:

Verbraucherzentrale NRW e.V.
Andrea Sandvoß
Telefon: 02 11 / 38 09 – 121, Fax: 02 11 / 38 09 – 238
E-Mail: knackpunkt@vz-nrw.de

Bezugsbedingungen:

Jahresabonnement (6 Hefte) Inland 18,00 €, Ausland 26,00 € inklusive Versand, gegen Rechnung. Das Abonnement verlängert sich um ein Jahr, wenn nicht spätestens zwei Monate vor Ende des Bezugszeitraums schriftlich gekündigt wird. Die vollständigen Bezugsbedingungen sind nachzulesen unter → www.vz-nrw.de/knackpunkt oder können bei uns angefordert werden.

Nächste Ausgabe:

August 2014, Redaktionsschluss 15. Juli 2014

Die Verbreitung unserer Informationen liegt uns sehr am Herzen. Trotzdem müssen wir uns vor Missbrauch schützen. Kein Text darf ohne schriftliche Genehmigung der Herausgeberin abgedruckt werden.

Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Herausgeberin wieder.

Gestaltung, Satz, Druck:

Verbraucherzentrale NRW e.V.
Gedruckt auf 100 % Recyclingpapier – ausgezeichnet mit dem Blauen Engel.

ISSN 1866-6590

Liebe Leserinnen und Leser,

Mettbrötchen vom Bäcker oder Zwiebelmett aus dem Supermarkt – durchaus lecker, aber leider oft mit antibiotikaresistenten Bakterien belastet. Das ist das Ergebnis einer von der Bundestagsfraktion der Grünen in Auftrag gegebenen Stichproben-Analyse von typischen Rohwurstwaren wie Salami, Schinken, Teewurst und eben Mett. Als besonders belastet stellten sich Produkte aus Putenfleisch heraus. Kein neuer Skandal, aber schon besorgniserregend, zumal Fleischwaren nicht die einzige Lebensmittelquelle für ESBL-Keime sind, wie wir auf S. 14 zeigen. Übrigens: Rund 30.000 Menschen sterben jedes Jahr in Deutschland, weil sie sich mit einem antibiotikaresistenten Erreger infiziert haben. Viele der Erreger sind gegen mehrere der insgesamt sieben Antibiotika-Wirkstoffgruppen resistent, bei einigen Keimen wirkt kein einziges Präparat mehr. Bis vor etwa fünf Jahren wurde dem Gender-Thema im Bereich Ernährung recht viel Aufmerksamkeit geschenkt.

Seitdem ist es still geworden. Grund für uns, dieses Thema erneut aufzurollen und zu zeigen, dass es sowohl für die Ernährungsbildung als auch für das Produktmarketing durchaus von Bedeutung ist. Ab S. 10 schauen wir für Sie durch die Gender-Brille. Außerordentlich spannend fanden wir eine aktuelle Frage aus der Beratung. In vielen Haushalten ist es üblich, leere Lebensmittelverpackungen aus Kunststoff wie Margarinetöpfe oder Eiscreme-Dosen weiter zu verwenden und darin beispielsweise Essensreste einzufrieren. Die Wenigsten stellen sich die Frage, ob die Verpackungen dafür überhaupt geeignet sind. Wir sind der Frage einer Verbraucherin nachgegangen und haben dafür einige Eiscreme-Hersteller angefragt. Das Ergebnis lesen Sie ab S. 8. Das Projekt „Kita gesund & lecker“ bietet seit Anfang 2013 Beratungsmaßnahmen zur Kita-Verpflegung in NRW an. Um diese Maßnahmen optimal am Bedarf der Zielgruppe auszurichten, wurden in NRW flächendeckend Kindertagesstätten und ihre



Träger zur Verpflegungssituation, zur Zufriedenheit damit und nach ihrem Unterstützungsbedarf befragt. Die ersten Ergebnisse liegen jetzt vor (S. 5f).

Eine interessante Lektüre und einen schönen Sommer wünscht

Ihre Redaktion

Kurzmeldungen

Empfehlungen zum hygienischen Umgang mit abgepumpter Muttermilch

Das BUNDESINSTITUT FÜR RISIKOBEWERTUNG (BfR) und die NATIONALE STILLKOMMISSION haben Merkblätter zum Umgang mit Muttermilch veröffentlicht, damit Säuglinge und Kleinkinder auch in der Kindertagesstätte oder Tagespflege hygienisch einwandfreie Muttermilch erhalten. Das Merkblatt für Eltern informiert, wie Muttermilch gewonnen, aufbewahrt und zur Kita transportiert werden sollte; das Merkblatt für Kitas und Tagespflegestellen gibt Hinweise zur Kühlung, Erwärmung und Fütterung der Milch. Der Informationsbedarf zu diesem Thema ist gestiegen, seit in Deutschland immer mehr Kinder unter drei Jahren in Tageseinrichtungen betreut werden. (AC)

Quelle: Pressemeldung BfR 09/2014 vom 28.04.14

→ www.bfr.bund.de/stillkommission

WHO für weniger Zucker

Die WELTGESUNDHEITSORGANISATION hat sich für deutlich geringere Richt-

werte für den täglichen Zuckerkonsum ausgesprochen. Sie will – so ein Entwurf – den bislang gültigen Richtwert von unter 10 Energieprozent auf künftig unter fünf Energieprozent halbieren. Das würden bei einem normalgewichtigen Erwachsenen eine Senkung von bisher rund 50 g auf dann 25 g bedeuten. Die geplanten neuen WHO-Empfehlungen beziehen sich auf sämtliche Mono- und Disaccharide, wie sie natürlich in Lebensmitteln vorkommen (z.B. Fruktose, Laktose), pur verwendet (z.B. Haushaltszucker, Honig) oder Lebensmitteln zugesetzt werden (z.B. Glukosesirup, Fruchtsaftkonzentrat). 25 g Zucker sind in 150 g Weintrauben, 140 g Banane, 160 g Mais, 350 g Möhren, 540 ml Milch oder 40 g Schokoriegel enthalten. Mit den derzeitigen Empfehlungen der DGE für diese Lebensmittelgruppen erscheint die Umsetzung des Richtwerts nicht leicht. Nichtsdestotrotz könnte der verschärfte Richtwert dazu beitragen, die Menge an zugesetztem Zucker in Lebensmitteln zu verringern, sofern die Leitlinien von

den Regierungen unterstützt werden. Allerdings sollte es dadurch nicht zu einer Zunahme des Einsatzes von Süßstoffen und Zuckeraustauschstoffen kommen.

Hintergrund für die Empfehlung: Die WHO will damit das Risiko für nicht übertragbare Krankheiten senken, mit einem speziellen Fokus auf Prävention und Kontrolle von Gewichtszunahme/Adipositas und Zahnkaries. Gerade Schwellenländer, insbesondere auch im Nahen Osten, verzeichnen durch ihr Wohlstandswachstum teilweise massiv steigende Prävalenzen von Adipositas und Diabetes. Basis der geplanten gesenkten Richtwerte sind zwei systematische Reviews, die auf den Seiten der WHO heruntergeladen werden können. (AC)

→ <http://who.int/mediacentre/news/notes/2014/consultation-sugar-guideline/en>

→ www.beuc.eu/publications/beuc-x-2014-023_pca_beuc_response_to_who_public_consultation_on_sugars_intake-final_31_03_2014.pdf



McDonald's-Entscheidung für gentechnisch veränderte Futtermittel untragbar

Das hessische MINISTERIUM FÜR UMWELT, KLIMASCHUTZ, LANDWIRTSCHAFT UND VERBRAUCHERSCHUTZ hat einer weiteren Zusammenarbeit und Sponsorenaktivität zwischen dem Ministerium und McDONALD'S eine Absage erteilt. In der Vergangenheit hatte McDONALD'S DEUTSCHLAND sich an zwei Projekten (*Sauberhaftes Hessen, Ab in die Mitte!*) des Umweltministeriums beteiligt. Hintergrund dafür ist die Beendigung der seit 13 Jahren bei McDONALD'S bestehenden Selbstverpflichtung, wonach Hähnchenfleisch-Zulieferer keine gentechnisch veränderten Futtermittel einsetzen durften. Eine weitere Kooperation sei damit unmöglich geworden. Das Land Hessen hat auf allen landeseigenen Flächen den Anbau von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) untersagt. Auch der absehbare Beitritt des Landes in das europäische Netzwerk gentechnikfreier Regionen spreche eine deutliche Sprache der Ablehnung gegenüber jeder Form von GVO. „Darüber hinaus zeigt auch die übergroße Mehrheit der Verbraucherinnen und Verbraucher in Deutschland eine klare Ablehnung gegenüber gentechnisch veränderten Lebensmitteln. Dazu zählt explizit auch der Einsatz von gentechnisch veränderten Futtermitteln.“, so Ministerin HINZ.

Auf zusätzliches Unverständnis stoße die Entscheidung von McDONALD'S auch, weil das Unternehmen in anderen EU-Ländern wie Österreich oder Frankreich an der Selbstverpflichtung festhalte.

Das NRW-MINISTERIUM FÜR KLIMASCHUTZ, UMWELT, LANDWIRTSCHAFT, NATUR- UND VERBRAUCHERSCHUTZ (MKULNV) hat in den vergangenen Jahren keine gemeinsamen Projekte mit McDONALD'S gemacht. Nordrhein-Westfalen ist bereits 2011 dem „Europäischen Netzwerk gentechnikfreier Regionen“ beigetreten. Das Netzwerk setzt sich im Rahmen des geltenden EU-Gemeinschaftsrechts für einen wirksamen Schutz einer gentechnikfreien Landwirtschaft ein. Minister REMMEL damals: „Das Ziel des Netzwerks entspricht der erklärten Absicht der Landesregierung, alle Möglichkeiten auszuschöpfen, NRW gentechnikfrei zu halten. Wenn Verbraucherinnen und Verbraucher sich gegen die Gentechnik entscheiden – aktuell sind das rund 75 Prozent der Verbraucherinnen und Verbraucher – müssen sie größtmögliche Sicherheit haben, dass die von ihnen gekauften Produkte auch tatsächlich frei von gentechnischen Verunreinigungen sind.“

Quelle: PM Nr. 86 des Hessischen Ministeriums für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz vom 02.05.14 ♦ PM MKULNV vom 11.10.11: Nordrhein-Westfalen tritt dem „Europäischen Netzwerk gentechnikfreier Regionen“ bei

Pastinaken und Feldsalat aus dem Campusgarten Münster

Seit April 2012 haben sich Studierende des Masterstudiengangs *Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft* (Fachbereich Oecotrophologie – Facility Management) mit der Frage beschäftigt, welche Rolle urbane Landwirtschaft für die FACHHOCHSCHULE MÜNSTER spielen kann. Das theoretisch ausgelegte Projekt endete im Juni 2013 mit einem Leitfaden. Dieser beschreibt, wie ein urbaner Garten

an der FH MÜNSTER errichtet werden kann, inklusive der Konzeption des Gartens, Finanzierungsmöglichkeiten und Wege einer langfristigen Erhaltung. Im Herbst 2013 begann die Praxisphase mit dem Ziel, die vielfältigen Formen von urbaner Landwirtschaft umzusetzen und Wissen in diesem Bereich an alle Interessierten weiterzugeben. Der Anbau von Kräutern, Gemüse, Obst und Blumen erfolgt auf ökologi-



scher Basis. Die Fläche ist 1.300 Quadratmeter groß. Zurzeit arbeitet ein Team von 15 Studierenden im Garten, sucht aber noch weitere Mitstreiter. Genutzt werden verschiedene Formen des *Urban Gardening*: Die Pflanzen wachsen etwa in Hochbeeten, Bäckerkisten und Reissäcken.

Für die Gestaltung gibt es Kooperationen mit anderen FH-Fachbereichen und der Universität. Zukünftig würde man auch gerne die KUNSTAKADEMIE MÜNSTER mit einbeziehen.

Quelle: PM FH Münster vom 18.03.14

→ www.campusgarten-gruenebeete.de

Hygiene-Plakate der Landwirtschaftskammer NRW

Alle die in irgendeiner Form mit Lebensmitteln beruflich zu tun haben – auch fremdsprachige Saisonarbeitskräfte – müssen einfach und verständlich über die Anforderungen an die Lebensmittelhygiene unterwiesen werden. Die in deutscher Sprache und als mehrsprachige Hygieneanweisungen erhältlichen Plakate sind eine praktische Hilfe bei der Durchführung der betrieblichen Hygieneunterweisung. Auf dem Feld oder im Betrieb angebracht, erfüllen sie außerdem die Anforderungen des QS-Leitfadens sowie des IFS-Standards bzw. des Hygiene- und Qualitätsmanagements als Hinweise zur Personalhygiene und zur Überwindung von Sprachbarrieren. Die mehrsprachigen Plakate enthalten die Anweisungen in deutsch, englisch, polnisch, rumänisch und türkisch. Die vollständigen Serien (deutsch/mehrsprachig) bestehen jeweils aus 30 Plakaten, die in A4 oder A3, laminiert oder nicht laminiert, zum Preis von 60-135 € erhältlich sind.

→ www.landwirtschaftskammer.de/landwirtschaft/landservice/pdf/plakatserie-hygiene-deutsch.pdf

→ www.landwirtschaftskammer.de/landwirtschaft/landservice/pdf/plakatserie-hygiene-mehrsprachig.pdf

(AC)

Projekt „Kita gesund & lecker“

Landesweite Befragung zur Kita-Verpflegung

Mit dem Projekt „Kita gesund & lecker“ in Trägerschaft der VERBRAUCHERZENTRALE NRW fördert das Verbraucherschutzministerium des Landes NRW seit Anfang 2013 Beratungsmaßnahmen zur Kita-Verpflegung. Um die Projektmaßnahmen optimal am Bedarf der Zielgruppe auszurichten, wurden erstmals in NRW flächendeckend Kindertagesstätten und ihre Träger zur Verpflegungssituation befragt.

Zentrales Ziel der Studie war, fundierte Ist-Daten zu den Verpflegungsstrukturen in NRW-Kitas zu erhalten. Verantwortliche Entscheider/-innen in Kindertageseinrichtungen und bei Kita-Trägern waren aufgerufen, per web-basiertem Interview ausführlich zu Basis- und Rahmendaten des Mahlzeitenangebotes Auskunft zu geben. Außerdem war die Zufriedenheit der Verantwortlichen mit der Verpflegungssituation sowie ihr Unterstützungsbedarf von großem Interesse.

Erhebungsmethodik

Ein unabhängiges Markt- und Sozialforschungsinstitut führte die Erhebung im Auftrag der VERBRAUCHERZENTRALE NRW durch. Während der etwa sechswöchigen Feldphase im zweiten Quartal 2013 wurden landesweit Kitas und Kita-Träger zur Befragung per Mail angeschrieben. Die zur Verfügung stehende Datenbasis erlaubte eine Totalerhebung. Die Befragung wurde vom MINISTERIUM FÜR KLIMASCHUTZ, UMWELT, LANDWIRTSCHAFT, NATUR- UND VERBRAUCHERSCHUTZ des Landes NRW finanziert und vom MINISTERIUM FÜR FAMILIE, KINDER, JUGEND, KULTUR UND SPORT des Landes NRW unterstützt.

Teilnahmequote

An der Erhebung haben sich etwa 25 % aller Kindertagesstätten und ca. 17 % aller Kita-Träger in NRW beteiligt. Weil die statistischen Mengen innerhalb der Grundgesamtheit bekannt waren, wurden die Fallzahlen iterativ anhand der Merkmale „Regierungsbezirk“ und „Trägertyp“ gewichtet. Aus der Höhe der Fallzahlen und aufgrund der Erhebungs- und Auswertungsmethodik lassen sich für NRW repräsentative Aussagen treffen.

Anzahl betreuter Kinder und Betreuungszeiten

Durchschnittlich werden etwa 59 Kinder je Einrichtung betreut, von denen der überwiegende Teil (50 Kinder) im Alter ab drei Jahren ist. Nur etwa 10 % der Kitas betreuen Kinder unter einem Jahr (durchschnittlich 0,27 U1-Kinder je Kita). Elterninitiativen sind mit durchschnittlich 38 betreuten Kindern die kleinsten, Kitas in kommunaler Trägerschaft mit ca. 67 Kindern je Kita die größten Einrichtungen. Fast alle Kinder (ca. 95 %) werden mehr als 35 Wochenstunden betreut, etwas mehr als die Hälfte von ihnen sogar 45 Wochenstunden. Der Anteil der Kinder, die 45 Wochenstunden betreut werden, ist in Elterninitiativen mit 67,4 % am höchsten.

Mahlzeitenangebot

Mit wenigen Ausnahmen wird in jeder Kindertagesstätte ein Mittagessen angeboten (97,8 %). In mehr als der Hälfte der Kitas (62 %) besteht auch ein Frühstücksangebot, in aller Regel täglich. In Kitas mit voll ausgestatteter Produktionsküche wird deutlich häufiger ein Frühstück angeboten als in Kitas mit einer reinen Verteilerküche (70 % zu 51 %). In mehr als zwei Dritteln der Kitas bekommen die Kinder auch eine Zwischenmahlzeit am Nachmittag serviert. Erfreulich ist, dass sich ein Großteil der befragten Einrichtungen (78 %) beim Mahlzeitenangebot an ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen orientiert. Der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder nimmt mit einem Nennungsanteil von 46 % einen oberen Platz ein. Dieser hohe Wert beruht sicherlich auch auf der langjährigen Arbeit der Projekte FIT KID und KITAKIDS IN FORM.

Mahlzeitenbezug und Küchenausstattung

Zwei Drittel aller Kindertageseinrichtungen werden von externen Essensanbietern beliefert. Am häufigsten trifft dies für Einrichtungen in kirchlicher Trägerschaft zu (77,4 %),

gefolgt von kommunalen Einrichtungen (72,8 %). Nur 35 % der Elterninitiativen werden extern beliefert, sie kochen größtenteils selbst (ca. 63 %). Rund 40 % aller Einrichtungen verfügen über eine voll ausgestattete Produktionsküche, Elterninitiativen nach eigenen Angaben besonders häufig (63 %).



Produktionssystem

Mehr als die Hälfte der Kitas in NRW (53 %) werden mit warmgehaltenen Speisen versorgt. Kirchliche Kitas liegen dabei mit einem Anteil von 65 % über, Elterninitiativen mit 31 % unter dem Durchschnitt. 29 % der Kitas kochen vor Ort selbst, der Rest (ca. 18 %) regeneriert (tief-)gekühlte Speisen; davon ergänzen ca. 73 % mit selbstgemachten frischen Komponenten (Salate, Rohkost oder Desserts). Zusammengenommen haben ca. 78 % der Kitas entweder eine Produktions- oder eine Regenerierküche, die eine (teilweise) Produktion vor Ort erlauben würde. Trotzdem werden 15 % der Kitas mit Produktionsküche und 47 % der Kitas mit Regenerierküche mit warmgehaltenen Speisen versorgt. Hier steht zu vermuten, dass diese Kitas ihre Möglichkeiten nicht optimal nutzen.

Warmhaltezeiten

Kitas, die mit warmgehaltenen Speisen versorgt werden, geben zu 38 % an, dass die Zeiten zwischen dem Produktionsende beim Essenslieferant und dem Verzehr durch den letzten Tischgast eine Dauer bis zu 2 Stunden nicht überschreitet, weitere 13 % geben eine Dauer bis zu 3 Stunden an. Damit liegt etwa die Hälfte der warmverpflegten Kitas im Bereich der maximal empfohlenen Warmhaltezeiten bis drei Stunden. Die Gründe hierfür liegen vermutlich in der kleinteiligen Lieferantenstruktur: Zwei Drittel der Lieferanten liegt im Umkreis bis 10 km. Zu bemängeln ist, dass 40 % ihre Warmhaltezeiten gar nicht kennen bzw. keine Angabe dazu machen konnten. Jede zehnte warmverpflegte Kita (9 %) liegt über drei Stunden Warmhaltezeit, davon 2 % der Kitas sogar über vier Stunden. Für diese suboptimale Qualität muss auch besonders viel bezahlt werden: Im Vergleich mit den Verpflegungssystemen

Kühlkost und Tiefkühlkost steht die Warmverpflegung mit dem höchsten Mahlzeitenpreis da.

Verpflegungspauschale und Mahlzeitenpreis

Im Durchschnitt bezahlen Eltern in Nordrhein-Westfalen monatlich 47,52 € für die Verpflegung eines betreuten Kindes. Es besteht nur eine geringe Differenz zwischen den selbstkochenden und den extern belieferten Kitas. Da insbesondere Elterninitiativen zu den selbstkochenden Kitas gehören, liegt die Vermutung nahe, dass das Engagement der Eltern die Personalkosten und damit die Mahlzeitenkosten gering hält. Ein weiterer Grund könnte darin liegen, dass in Elterninitiativen im Durchschnitt weniger Kinder (Ø 38) versorgt werden, als in anderen Einrichtungen. Die Erhebung hat gezeigt, dass die Pauschale bzw. der Mahlzeitenpreis bis zu einer Anzahl von 50 Kindern am niedrigsten ist. Für ein einzelnes Mittagessen konnte ein durchschnittlicher Preis von 2,37 € ermittelt werden.

Ernährungsphysiologische Bewertung

Für eine ernährungsphysiologische Bewertung sollten die Teilnehmenden ihre Speisepläne für die Mittagsverpflegung über einen Zeitraum von zehn Tagen anhand einer vorgegebenen Häufigkeitstabelle einschätzen. Die Bewertung wurde anhand des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder vorgenommen. Das Ergebnis zeigt, dass zwar viele Kitas ihre Verpflegung bereits gesundheitsorientiert gestalten, jedoch wurden bekannte Schwachstellen ersichtlich: so besteht eher eine zu geringe Akzeptanz für Vollkornprodukte und vegetarische Gerichte, auch bieten etwas mehr als ein Viertel aller Kitas Fleischmahlzeiten zu häufig an. Gemüse, Gemüserohkost und frisches Obst werden zu selten angeboten. Selbstkochende Kitas stellten sich oft positiver dar: so besteht ein häufigeres Angebot von Gemüse, Gemüserohkost

und Obst sowie von Vollkornprodukten; Fleisch wird seltener gereicht.

Aktuelle Problemfelder

Die Studie lieferte ein umfassendes Bild zur Verpflegungssituation in NRW-Kitas. Erstmals lassen sich für NRW repräsentative Aussagen dazu treffen. Eine gesunde Verpflegung in gleichbleibender Qualität zuverlässig und bezahlbar zu organisieren, stellt die Verantwortlichen vor große Herausforderungen. Dies gilt erst recht vor dem Hintergrund eines Verpflegungsangebotes, das mehrere Tagesmahlzeiten umfasst und zudem in der Regel täglich angeboten wird.

Bei den Qualitätssicherungsmaßnahmen hat sich insbesondere

Viele Kindertagesstätten reklamieren zu wenig Personal, knappe Finanzen, eine schlechte Ausstattung der Küchenräume sowie nicht ausreichend qualifiziertes Personal. Auch wird von einem Großteil der Kitas die fehlende Betreuungskapazität während des Essens bemängelt. Obwohl sich gezeigt hat, dass Ernährungsbildung fester Bestandteil im Kita-Alltag ist, lassen sich solche Aufgaben mit dünner Personaldecke sicher nicht zufriedenstellend bewältigen.

Wo sind Hilfen nötig?

Im Hinblick auf den Unterstützungsbedarf lieferte die Studie wertvolle Hinweise. Die Fortbildungs- bzw. Beratungsangebote des Projektes „Kita

JETZT ANMELDEN!



Anbieterdatenbank Kita- und Schulverpflegung – Jetzt anmelden!

Je mehr Verpflegungsanbieter mitmachen, desto besser funktioniert die Vernetzung. Damit sich die Anbieterdatenbank schnell mit Leben füllt, rufen wir zur Teilnahme auf. Machen Sie Ihnen bekannte Unternehmen auf die Anbieterdatenbank aufmerksam.

→ www.kitaverpflegung.nrw.de/anbieterdatenbank

das Hygienemanagement als bedenklich herausgestellt. Auch wenn fast drei Viertel der Kitas Hygienemaßnahmen schriftlich festhalten, haben immerhin fast 28 % gar kein Hygienekonzept. Von den befragten Trägern geben nur ca. 71 % an, ein Hygienekonzept erstellt zu haben. Nur ein geringer Teil der Träger formuliert überhaupt qualitative Anforderungen an das Lebensmittelangebot, an die Qualifikation des Küchenpersonals oder des Essenslieferanten sowie an die Küchenausstattung. Wenn Anforderungsprofile fehlen, muss die kontinuierliche Sicherung und Verbesserung eines Verpflegungsangebotes in Frage gestellt werden. Es fehlt ebenfalls eine fachliche Orientierung für die hauswirtschaftlichen und pädagogischen Mitarbeiter/-innen.

Die Erhebung offenbart darüber hinaus eine Reihe struktureller Probleme.

„gesund & lecker“ konzentrieren sich zunächst auf die Optimierung des Speisenangebotes, die Professionalisierung der Hygienemaßnahmen und auf die Einbettung von Ernährungsbildung in die pädagogischen Konzeptionen. Außerdem sollen die Hauptakteure der Verpflegung – Kita, Träger und Verpflegungsanbieter – näher zusammengebracht werden. Die Ergebnisse zeigen, dass zu wenig notwendige Qualitätsüberprüfungen der Verpflegungsanbieter stattfinden und kaum Anforderungsprofile oder Leistungsverzeichnisse formuliert werden. Hier müssen Kommunikationsstrukturen geschaffen werden, welche die Bedürfnisse von Kitas und Trägern stärker in den Fokus rücken. Die jüngst gestartete Anbieterdatenbank Kita- und Schulverpflegung ist daher eine wichtige Unterstützungsmaßnahme. Weitere Projektangebote sind Fortbildungen, Werkstattgespräche sowie ein Beratungstelefon. Erste Anlaufstelle für Ratsuchende ist ein Internetportal mit Fachinformationen, Kontaktadressen und Vernetzungsmöglichkeiten. (weh)

Weiterführende Informationen

Zur Studie: → www.kitaverpflegung.nrw.de/befragung-kita-verpflegung

Fortbildungsangebote: → www.kitaverpflegung.nrw.de/kita-termine

Beratungstelefon: 0211 / 3809 – 711 – **Mail:** kita@vz-nrw.de

Düsseldorf

World Konferenz Save Food

Am 7. und 8. Mai 2014 fand im Umfeld der Messe INTERPACK in Düsseldorf der zweite internationale *Safe Food Kongress* statt. Die Initiative SAVE FOOD wurde vor drei Jahren gegründet und umfasst inzwischen über 100 international agierende Unternehmen der Verpackungs- und Lebensmittelindustrie mit dem Ziel, Lebensmittelverluste und -müll zu verringern. In Zusammenarbeit mit FAO und UNEP finanzieren die Mitglieder die Konferenz als Plattform für den Dialog zwischen Wirtschaft, Forschung, Politik und Zivilgesellschaft. Der Kongress umfasste ca. 30 Beiträge und eine eigene Ausstellung mit 25 Ausstellern. Besonders interessant war die Rede von RENATE KÜNAST, Vorsitzende des Verbraucherausschuss im Bundestag, die sich für verbindliche branchenbezogene Vermeidungsquoten aussprach und der Beitrag von TRISTRAM STUART, Initiator von „Feeding the 5000“ aus England, der den Zusammenhang von Verpackungsindustrie und Lebensmittelverschwendung anhand einiger Praxisbeispiele verdeutlichte. Thematischer Schwerpunkt der Konferenz waren Lösungen zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten in Entwicklungsländern (vor allem in Afrika).

Im Rahmen der Konferenz war ein Wettbewerb für weiterführende Schulen in Düsseldorf ausgelobt worden. Insgesamt hatten sich acht Schulen

mit Projekten und Ideen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und gegen Lebensmittel Müll beworben. Die Jury bestehend aus Prof. GÜNTHER BACHMANN, Generalsekretär des RATES FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG, BURKARD HINTZSCHE, Beigeordneter für Jugend, Schule, Soziales und Sport der STADT DÜSSELDORF, UWE-JENS RUHNAU von der RHEINISCHEN POST, dem Dokumentarfilmer VALENTIN THURN („Taste the Waste“, s. Knack•Punkt N/NNNN, S. N) und FRANK WASKOW, VERBRAUCHERZENTRALE NRW, zeichneten drei der Schulprojekte aus.

Den dritten Preis erhielt das Projekt „Social Sticker“ der Klasse 8a des THEODOR FLIEDNER GYMNASIUMS. Die Klasse entwarf einen Aufkleber mit dem Slogan „... wir sind dabei, wenn die ganze Welt gegen Lebensmittelverschwendung kämpft! Und Du?“. 2.000 Sticker wurden in Filialen der DEUTSCHEN POST, an Bekannte und Freunde verteilt sowie im Einzelhandel und in Restaurants aufgeklebt. Ein Foto davon wurde auf die FACEBOOK-Seite der Schule gestellt. Weiterhin gab es zwei erste Plätze, so für das Projekt „Food Run App“ der Klasse 10 der INTERNATIONALEN SCHULE AM RHEIN in Neuss. Die Klasse entwickelte eine App, mit der Verbraucher nach dem Lebensmitteleinkauf einen Kassenzettel erhalten, der mit einem QR-Code versehen ist. Scannt man diesen

ein, so bekommt man automatisch Nachrichten auf das Smartphone, bevor das Mindesthaltbarkeitsdatum abläuft. Außerdem erhält man Rezeptideen für diese Lebensmittel.

Ebenfalls mit dem ersten Platz wurde das Projekt „Lebensmittelverschwendung – Muss das sein?!“ der Klasse 8c des GÖRRES GYMNASIUMS ausgezeichnet. Die Klasse gestaltete Plakate für die Schule und initiierte eine Reihe von Projekten an ihrer Schule. Dazu gehörte ein Aufkleber, der auf unnötiges Wegwerfen von Lebensmitteln hinweist, ein Interview mit einer Kenianerin zur Lebensmittelverschwendung in ihrem Heimatland sowie die Gestaltung eines Jutebeutels mit dem Slogan „Hier ist nur drin, was ich brauch“. Außerdem filmten die Schüler eine Aktion, bei der sie auf dem Schulhof die Mülltonnen auskippten, Lebensmittelreste wie ganze Brote, halbe Bananen und jede Menge angeknabberte Äpfel aussortierten und dokumentierten. (WF)

→ www.save-food.de

Kostenfreie Fachvorträge

Gesund ins Leben

Die Internetplattform „Gesund ins Leben“ bietet neben Schulungen und vielfältigen kostenlosen Materialien auch fertige Folienvorträge für Fachkräfte an – beispielsweise zu den Themen Ernährung und Bewegung im Kleinkindalter, zu Nahrungsmittelunverträglichkeiten, Säuglingsernährung, Ernährung in der Schwangerschaft oder der stillenden Mutter sowie zu körperlicher Aktivität. In den Präsentationen sind die vom IN FORM-Projekt „Gesund ins Leben Netzwerk Junge Familie“ entwickelten Handlungsempfehlungen anschaulich aufbereitet. Die Präsentationen im pdf-Format stehen zum kostenfreien Download bereit. (AC)

→ www.gesund-ins-leben.de/fuer-fachkraefte/handlungsempfehlungen/folienvortraege

Save the Date

Tagung zur Wertschätzung von Lebensmitteln

Unter dem Titel „Von der Verschwendung zur Wertschätzung der Lebensmittel – Wissenschaftliche Erkenntnisse und ihre Umsetzung in die Praxis“ veranstaltet das MINISTERIUM FÜR KLIMASCHUTZ, UMWELT, LANDWIRTSCHAFT, NATUR- UND VERBRAUCHERSCHUTZ NRW in Kooperation mit dem deutschsprachigen Netzwerk zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen am 21. November 2014 eine Tagung in der FACHHOCHSCHULE MÜNSTER.

Die Beiträge und Workshops richten sich an Wissenschaftler, Vertreter aus Unternehmen und Verbänden der Wertschöpfungskette, Studierende sowie Akteure aus Bildungseinrichtungen und aus Initiativen. In einem breit gefächerten Programm stellen die Referentinnen und Referenten aktuelle Ergebnisse sowie den Forschungsbedarf dar und beleuchten verschiedene Aspekte des Problems. Am Nachmittag werden Lösungen und Herausforderungen für Politik, Wissenschaft, Ernährungswirtschaft und Verbraucher in Workshops diskutiert und Wege zur Verminderung von Nahrungsmittelverlusten und -verschwendung aufgezeigt.

Kontakt: MKULNV, sonja.pannenbecker@mkulnv.nrw.de, Tel. 0211 / 4566 – 785



Dürfen Eisdosen & Co. im Haushalt eigentlich weiterverwendet werden?

Wer ist wohl noch nicht auf die Idee gekommen, geleerte Margarine – oder Eisverpackungen usw. im Haushalt zum Aufbewahren von Lebensmitteln, Kühlen und Tiefgefrieren weiterzuverwenden.

Doch ist das empfehlenswert? Wird das Kunststoffmaterial bei Temperaturschwankungen brüchig? Könnten Stoffe aus der Verpackung in das Lebensmittel migrieren?

Anforderungen an Kunststoffverpackungen

Wenn ein Lebensmittelhersteller eine Kunststoffverpackung für die von ihm hergestellten Lebensmittel benötigt, so formuliert er in der sogenannten Spezifikation die Anforderungen, denen die Verpackung genügen muss. Neben den gewünschten Verpackungskomponenten wie Innenbeutel, Umkarton, Verschlüsse, Etiketten, Reißfestigkeit usw. fallen auch Anforderungen an, die sich aus dem abzufüllenden oder zu verpackenden Lebensmittel ergeben:

- Art des Lebensmittels (flüssig/fest, pH-Wert, trocken, fetthaltig, wässrig/pastös, alkoholhaltig)
- (Mindest-)Haltbarkeitsfristen des Lebensmittels

- Füllmenge
- Abfüllbedingungen (Wärmebehandlung, Sterilisation)
- Lagerbedingungen des Lebensmittels (Raumtemperatur, Kühlschrank, Tiefkühlung)
- Gebrauchsbedingungen (Mikrowelleneignung, Backofenbeständigkeit)

Entsprechend der Spezifikation wird der jeweils geeignete Kunststoff bzw. die Verpackung hergestellt. Auf jeder Stufe des Herstellprozesses, angefangen mit der Herstellung der Rohstoffe, muss der jeweilige Hersteller oder Händler (außer: Einzelhändler) eine sogenannte Konformitätserklärung abgeben. Dieses ist ein schriftliches Dokument, in dem er u.a. versichert, dass der Kunststoff in Übereinstimmung mit den lebensmittelrechtlichen Vorschriften produziert wurde (siehe Kasten) und für die vorgesehene oder mögliche Verwendung (die sich aus der Spezifikation ergibt) geeignet ist. Im Vorfeld hat er eine Konformitätsprüfung durchzuführen, bei der die Migration von Stoffen ermittelt wird. Die Prüfung muss unter Testbedingungen durchgeführt werden (Testdauer, -temperatur und -medium), die den

ungünstigsten vorhersehbaren Verwendungsbedingungen (worst case) des Materials oder Gegenstands aus Kunststoff entsprechen. Hierfür werden entweder die Lebensmittel selbst oder Lebensmittelsimulanzien verwendet, die den chemisch-physikalischen Eigenschaften des Lebensmittels entsprechen, das abgefüllt werden soll. Verpackungshersteller verwenden ausschließlich Simulanzien, Lebensmittelabpacker auch Lebensmittel. Die Verordnung (EU) Nr. 10/2011 enthält sehr detaillierte Angaben, bei welcher Art von Lebensmittel welche Simulanzien verwendet werden müssen. Es sind sechs Simulanzien vorgesehen: Ethanol mit 10 Vol.%, 20 Vol. % und 50 Vol. %, Essigsäure 3 Gew. %, pflanzliches Öl sowie ein Polyphenylenoxid. Beispielsweise wird Letzteres für trockenes Füllgut eingesetzt, Ethanol mit 50 Vol. % sowie Öl für Füllgut mit lipophilen Eigenschaften und die Essigsäure für Lebensmittel mit einem pH-Wert unter 4,5. Kunststoffe, die für alle Arten von Lebensmitteln vorgesehen sind, werden mit Ethanol 10 Vol. %, Essigsäure 3 Gew. % und Pflanzenöl geprüft. Handelt es sich um einen Kunststoff für ein Mehrweggefäß, so wird die Migrationsprüfung dreimal durchgeführt.

Bezüglich der Migration gibt es Grenzwerte für die Gesamtmigration sowie für die spezifische Migration einzelner Kunststoffinhaltsstoffe. In der Konformitätserklärung müssen die Prüfergebnisse nicht niedergelegt sein, auch nicht die Rezeptur für die Kunststoffherstellung. Jedoch können diese Unterlagen von der Lebensmittelüberwachung eingesehen werden.

Migration

Ein Kunststoff besteht aus Monomeren und anderen Ausgangsstoffen, die zu einem Polymer verbunden werden. Zusatzstoffe, sogenannte Additive, werden zur Erzielung der gewünschten technologischen Wirkung zugesetzt. Dazu gehören beispielsweise

- Antioxidantien zum Schutz vor Sauerstoff oder Licht
- Gleitmittel z.B. um ein leichtes Öffnen von Flaschenverschlüssen zu ermöglichen
- Weichmacher
- antistatische Substanzen

SSS

An die Herstellung von Kunststoffen für Lebensmittelzwecke werden eine Reihe von Anforderungen gestellt:

Die Rahmenverordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 für Lebensmittelkontaktmaterialien bestimmt, dass Materialien und Gegenstände für den Lebensmittelkontakt unter normalen und vorhersehbaren Verwendungsbedingungen keine Bestandteile an Lebensmittel in Mengen abgeben, die geeignet sind, die menschliche Gesundheit zu gefährden. Für Materialien, für die es spezifische Materialregelungen gibt (sog. Einzelmaßnahmen) – dazu gehören die Kunststoffe – ist eine Konformitätserklärung erforderlich.

Ergänzt wird dies durch die Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 der Kommission vom 22. Dezember 2006, die vorschreibt, dass Lebensmittelkontaktmaterialien im Einklang mit allgemeinen und ausführlichen Regeln der guten Herstellungspraxis (good manufacturing practice) hergestellt werden (GMP-Verordnung). Aus dieser ergibt sich die Pflicht zur Spezifikation.

Konkret werden die Anforderung an Kunststoffe in der europäischen Kunststoffverordnung (EU) Nr. 10/2011 der Kommission vom 14. Januar 2011 geregelt. Sie enthält Vorschriften zur Beschaffenheit von Kunststoffen, eine Positivliste mit den zugelassenen Inhaltsstoffen sowie Migrationsgrenzwerte. Ebenso enthält sie Regeln zur Konformitätsprüfung und -erklärung. Die Verordnung gilt aber nicht für Farbstoffe oder Nanopartikel in Kunststoffen. Sie ist am 01.05.2011 in Kraft getreten, die letzten Übergangsregelungen laufen zum 31.12.2015 aus.

Praxis der Speiseeis-Hersteller

Im Rahmen der Recherche zu diesem Artikel befragten wir vier Speiseeis-Produzenten nach ihren Verpackungen: Ein Produzent antwortete gar nicht, ein Produzent teilte mit, dass seine Verpackungen ausschließlich für das verpackte Lebensmittel und daher nicht für eine Zweitnutzung geeignet sind. Ein weiterer Produzent betont, dass seine Verpackungen zum Einfrieren anderer Speisen nicht geeignet sind und begründet dies aber nicht mit der Kunststoffart, sondern mit der dann fehlenden Siegfelfolie und der damit verbundenen Luftundichtigkeit. Der letzte Produzent schließlich versieht seine Verpackungen mit dem Symbol Glas/Gabel (Abb. 1) und schreibt, dass seine Behältnisse generell für Lebensmittelzwecke geeignet sind. Eine Einschränkung ergibt sich allenfalls durch die geringe Stabilität.

- optische Aufheller
- UV-absorbierende Substanzen usw.

Ein Gesundheitsrisiko geht möglicherweise von migrierenden Monomeren und sonstigen Ausgangsstoffen aus, die bei der Polymerisation nicht oder nicht vollständig reagiert haben, oder durch Migration der Additive oder von Verunreinigungen. Lebensmittel treten in Wechselwirkung mit ihrer Verpackung, sodass sich eine Migration nicht ausschließen lässt. Sowohl Rohstoffe als auch Hilfsstoffe und Additive werden vor der Zulassung einer Risikobewertung unterzogen und Grenzwerte bestimmt. Die sogenannten NIAS (non-intentionally added substances) treten als Reaktions- und Abbauprodukte auf. Es kann sich dabei um Stoffe handeln, die nicht in der Positivliste enthalten sind. Diese NIAS sollten möglichst nicht nachweisbar sein, vorsorglich gibt es ein Migrationslimit. Sie werden als kritisch gesehen, da ihre gesundheitlichen Wirkungen nicht bekannt und bewertet sind.

Die Migration ist in der Regel umso höher,

- je fetthaltiger das Lebensmittel,
- je höher die Temperatur beim Lagern oder Erhitzen des Lebensmittels,
- je länger die Lagerdauer.

Fazit

Aus dem oben Beschriebenen lässt sich eine Antwort auf die Fragen nach der Weiterverwendbarkeit von Lebensmittelverpackungen ableiten:

Die Hersteller brauchen nur eine Verpackung zu verwenden, die auf den Verwendungszweck des abgefüllten Lebensmittels zugeschnitten ist, z.B. für Eis zum Transport und zur Tiefkühlagerung über einen bestimmten Zeitraum. Die Verpackung muss den lebensmittelrechtlichen Regelungen entsprechen, die Konformitätserklärung sichert dieses zu. Verbraucherinnen und Verbraucher können also die Verpackung allenfalls für denselben Verwendungszweck vorsehen, es sei denn, der Lebensmittelhersteller macht Angaben auch zur Art und Weise einer anderweitigen möglichen Weiterverwendung.

Ein Hinweis wie „für Lebensmittelkontakt“ oder das Symbol Glas/Gabel wird weniger für Lebensmittelverpackungen verwendet, sondern eher für Gefrierbehälter, Folien und Tüten. Diesen Gegenständen kann nicht angesehen werden, dass sie für Lebensmittel geeignet sind, so dass hier die Deklaration vorgeschrieben ist.

Zusätzliche Angaben sind bei besonderen Verwendungsbedingungen oder -beschränkungen erforderlich, z.B. wenn die Verpackungen nur bei bestimmten Temperaturen eingesetzt oder z.B. für die Mikrowelle geeignet sind. Fehlen solche besonderen Angaben, so bedeutet dies eine Einsetzbarkeit bei Raum- oder Kühlschranktemperatur für diverse Lebensmittel jedoch nicht eine uneingeschränkte Nutzung z.B. für Backofen, Mikrowellengerät, Tiefkühlung oder Spülmaschine.



Abb. 1: Material ist geeignet für den Lebensmittelkontakt bei Raum- oder Kühlschranktemperatur. Weitere Nutzungsmöglichkeiten der Materialien werden separat angegeben.

Im Klartext

Eine als Eisverpackung gekaufte Dose ohne weitere Verwendungshinweise ist nicht dafür geeignet z.B. eine selbstgekochte, womöglich fetthaltige Suppe heiß einzufüllen und dann einzufrieren.

Die Eisdose ist auch keinesfalls zum Erhitzen im Mikrowellengerät geeignet und auch eine Spülmaschinenfestigkeit kann nicht abgeleitet werden.

Handelt es sich jedoch beispielsweise um die Verpackung eines Tiefkühlgerichtes, das zum Erhitzen im Mikrowellengerät vorgesehen war, so ist eine anschließende derartige Weiterverwertung im Haushalt möglich.

Tipps für den Haushalt:

- Neue Gefrierbehältnisse vor dem ersten Gebrauch gut spülen.
- Kunststoffbehältnisse nur dann im Mikrowellengerät verwenden, wenn sie ausdrücklich dafür vorgesehen sind. Auf die angegebene maximale Wattzahl achten.
- Nichts Heißes in Kunststoffbehälter abfüllen, es sei denn, sie sind ausdrücklich für das Erhitzen geeignet. Auf die angegebene Temperatur achten.
- Verpackungsmaterialien im Haushalt ausschließlich für den Verwendungszweck und das Lebensmittel weiterverwenden, wofür sie hergestellt wurden.
- Behältnisse zum Einfrieren von Lebensmitteln sollten bei Kältestoß- und reißfest sein und dicht verschlossen werden können.
- Kunststoffbehältnisse entsorgen, wenn sie beschädigt sind.
- Weist ein neues Kunststoffbehältnis, das für den Lebensmittelkontakt geeignet ist, Fehlgerüche oder -geschmack auf, so sollte dies der Lebensmittelüberwachung gemeldet werden. (mf)

Quellen: Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL): Die „Konformitätserklärung“ für Lebensmittelbedarfsgegenstände aus Kunststoff gemäß Verordnung (EU) Nr. 10/2011, Stand: August 2012 ♦ BLL: Spezifikationen in der Lebensmittelverpackungskette, Juli 2010 ♦ pers. Mitt. BLL ♦ pers. Mitt. Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Ostwestfalen-Lippe ♦ pers. Mitt. Industrievereinigung Kunststoffverpackungen ♦ pers. Mitt. Eis-Infoservice der deutschen Markeneishersteller ♦ aid infodienst: Verpackungen für Lebensmittel, Heft 1496/2010

Durch die Gender-Brille geschaut

Neulich in einem Koch- und Ernährungskurs für Kinder der 5. und 6. Klasse eines Gymnasiums. Es ist Schnippeln und Mixen angesagt. Die Jungen zeigen stolz ihre mitgebrachten Küchenmesser und streiten sich fast darum, wer den elektrischen Mixer bedienen darf. Die Mädchen schnippeln genauso gerne, hier ist aber eher die Frage, ob das Gemüse richtig in der Form und Größe ist. Was gleich ist: Vertreter beider Geschlechter kommen herein und fragen als erstes: Was kochen wir heute? Beide Gruppen möchten die Rezepte haben. Beide sind gleich interessiert, motiviert und machen gleichermaßen mit.

Schön, dass es inzwischen möglich ist, dass Mädchen und Jungen gemeinsam in der Küche stehen, noch vor etwa 30 Jahren wäre für die Mädchen ein Kochkurs und die Jungen ein Werkkurs angeboten worden. Und doch repräsentieren beide Geschlechter ihre typischen althergebrachten Rollen. In diesem Schwerpunkt schauen wir genauer auf das „Doing Gender“ beim Essen und Trinken.

Typisch weiblich, typisch männlich ...

... möchte man bei dem obigen Beispiel denken. Die Jungen interessiert beim Schnippeln die Technik, die Mädchen möchten es besonders schön machen. Weitere Beispiele gibt es zu Hauf.



Wie bilden sich geschlechtstypische Verhaltensmuster aus? Soziologinnen und Soziologen differenzieren zwischen dem biologischen Geschlecht – Sex – erkennbar an Anatomie, Mor-

phologie und Physiologie, und dem sozialen Geschlecht – Gender. Der Begriff kommt aus dem Englischen und bezeichnet die gesellschaftlich, sozial und kulturell geprägten Geschlechtsrollen von Frauen und Männern. Diese werden – anders als das biologische Geschlecht – täglich immer wieder in Interaktion mit anderen Menschen produziert. Jeder Mensch hat das Bedürfnis, sein gegenüber als Mann oder Frau wahrzunehmen und stellt auch sich selbst als Frau oder Mann dar. Dies geschieht über Merkmale wie Frisur, Kleidung, Stimme, Gestik usw. Dieses alltägliche, kontinuierliche Herstellen, Deuten und Bestätigen von Geschlecht wird als *Doing Gender* bezeichnet. Die Merkmale selbst werden gesellschaftlich geschaffen und unterliegen dem Wandel. Das gesamte Verhalten rund um Essen, Trinken und Gesundheit ist mit Stereotypen und Rollenzuweisungen verbunden, die sich aus den allgemeinen Geschlechtszuweisungen ableiten, wie Tab. 1 zeigt.

Woher kommen die Stereotypen?

In der Soziologie und Anthropologie wird zur Erklärung der Stereotypen sehr weit in unsere Vergangenheit zurück auf die Entstehung des Patriarchats geschaut. Sehr verkürzt: Mit dem Wandel von der Treibjagd, an der die ganze Familie beteiligt war, zur Pirschjagd, kam es zur Arbeitsteilung der Geschlechter. Der Mann als Jäger gewann die Verfügungs- und Verteilungsgewalt über das Fleisch, das begehrteste Nahrungsmittel. Fleisch symbolisiert seitdem Macht und Herrschaft über die Natur, ebenso das Schlachten von Tieren. Die Frau wird, weil sie Kinder gebärt und stillt, der Natur (= das was gegeben ist) zuge-



Wer mit jungem Publikum über das Thema diskutieren möchte, könnte dieses Video als Einstieg nutzen.



schrieben. Als Zuständiger für die Kultur (= das, was der Mensch gestaltet) steht der Mann über der Frau. Im Rahmen dieser männlichen Hegemonie erfolgt die Anerkennung der Frau durch die Attraktivität für den Mann. Daran hat sich trotz Emanzipation prinzipiell nichts geändert. Soziologinnen und Soziologen sprechen sogar davon, dass der zeitliche Zusammenfall des Wahlrechts der Frau im Jahr 1919 – als wichtigem Schritt zu mehr Freiheit und Selbstbestimmung – mit dem Aufkommen des Schlankheitsdiktats in den zwanziger Jahren des letzten Jahrhunderts nicht zufällig sei und der Frau damit neue Schranken auferlegt.

Folgen

Mädchen geraten in der Pubertät in ein Dilemma: Während Jungen – wie von ihnen erwartet – zu Männern werden, weil sie Muskeln entwickeln, müssen Mädchen feststellen, dass sie sich von dem dünnen Frauenideal entfernen, anstatt es zu erreichen. Diäten und Körpermodulation sind die Folgen. Daher muss auch die Gesundheitsorientierung der Frauen bei der Auswahl ihrer Nahrung hinterfragt werden. Sie überdeckt eher den wahren Grund: Es ist der Wunsch nach Attraktivität und nicht nach Gesundheit, der die Frauen zu energiearmer Kost greifen lässt. Die Folge können lebenslanges restriktives Essen und Essstörungen sein.

Wenn Jungen sich nicht muskulös entwickeln, versuchen sie dies über Krafttraining, z.T. ergänzt um Nahrungsergänzungs- und Dopingmittel, zu erreichen. Auch dieses kann krankhaft werden und in der sogenannten Muskeldysmorphie (Adoniskomplex) münden. Andererseits können Män-

Themenkomplex	weiblich	männlich
Allgemeine Zuweisungen	agiert im privaten Lebensbereich und versorgt die Familie	agiert im öffentlichen Raum und ist zuständig z.B. für Technik, Politik und Wirtschaft
Positive Eigenschaften	gefühlbetont, hilfreich, freundlich, verständnisvoll	aktiv, selbstsicher, durchsetzungsfähig, nicht leicht aufgebend, sich überlegen fühlend
Negative Eigenschaften	ängstlich, weinerlich, nörglerisch, klagsam abhängig	zynisch, überheblich, Emotionen unterdrückend, riskantes, aggressives Verhalten
Attribute in der Werbung	Gefährdung, Mangel, relational (in einer Beziehung stehend), Sexyness, Gesundheit, Privatheit	Souveränität, Kompetenz, autonom, Rausch, Fitness, Öffentlichkeit
Merkmale des Produktdesigns	hell, rosa, weich, rund, matt, leicht, schwach, verspielt, dekorativ	kontrastreich, dunkel, hart, eckig, glänzend, intelligent, stark, geordnet, praktisch
Gesundheitsverhalten	gesunde Ernährung als Gesundheitskonzept, seltener sportlich aktiv, mehr Teilnahme an Präventionsangeboten, Teilnahme an Früherkennungsuntersuchungen, frühzeitiges Aufsuchen des Arztes bei Erkrankungen	Bewegung und Sport als Gesundheitskonzept, mehr Sport aber weniger Präventionssport, geringere Teilnahme an Früherkennungsuntersuchungen, spätes Aufsuchen des Arztes bei Erkrankungen (Unterdrücken von Krankheitssymptomen)
Körperbewusstsein	Wahrnehmung von Körpersignalen eher von innen	Negieren von Körpersignalen, Betrachtung des eigenen Körpers eher von außen
Suchtverhalten	eher Medikamente, insbesondere Psychopharmaka, Essstörungen	eher Rauchen und Alkohol, weniger Essstörungen, aber Muskeldystrophie
Initialisierungsritus als Frau/Mann in der Pubertät	über Diät	über Alkohol
Derzeit gewünschtes Körperbild	schlank, dünn, wohl proportioniert	sportlich, muskulös, v.a. Arme und Oberkörper
Gestaltung des eigenen Körperbildes	Modulation über Diät	Modulation über Krafttraining und Sport
Soziale Anerkennung über	körperliches Erscheinungsbild, Anerkennung durch den Mann	beruflichen Erfolg, Geld, Statussymbole, Macht; Anerkennung durch andere Männer/durch die Gruppe
Nahrungspräferenzen	eher „gesund“, bevorzugt Obst, Gemüse, Rohkost energiearme Lebensmittel, Vollkornprodukte, helles Fleisch, vegetarisch	eher „ungesund“, bevorzugt Fleisch, v.a. rotes, mehr Wurst, mehr Alkohol
Lebensmittel und Speisen	schwache Lebensmittel, die leicht und bekömmlich sind: Quark, Obst, Gemüse, Desserts, auch geeignet für Kinder, Alte und Kranke	starke Lebensmittel, die einen kräftigen Biss und eine gute Konstitution erfordern: Fleisch, deftige/bittere/scharfe/herbe/stark gewürzte Speisen, hochprozentiger Alkohol
Einstellung zur Nahrung und Ess-Stil	frustbetont: Nahrung weckt Angst, Sorgen, Unsicherheiten, reglementiert in Menge und Auswahl; kleine Portionen, Zurückhaltung	lustbetont: unbekümmertes, reichliches Zugreifen, große Portionen, essen ohne Limit
Verzehrsorte	häusliche Umgebung (Kaffeeklatsch)	außerhäusliche Umgebung (Stammtisch)
Ernährungskompetenz	mehr, besseres Geschmacksempfinden	weniger, geringeres Geschmacksempfinden
Praxis des Kochens	unbezahltes Alltagskochen zu Hause zur Versorgung der Familie	Kochen zur Präsentation des eigenen Status für und in der Öffentlichkeit: Grillen, Spezialitätenküche, technikbetont, bezahltes professionelles Kochen
Kochen, Einkauf, Hausarbeit	Ernährung und Versorgung der Familie	„Ernährer“ der Familie

Tab. 1: Traditionelle weibliche und männliche Stereotype und Rollenerwartungen – Ausnahmen widerlegen nicht die Regel!

ner, die das Männerschönheitsideal nicht erreichen, diesen Mangel im Gegensatz zu Frauen über beruflichen Erfolg, Macht und Statussymbole eher wettmachen.

Gender und Marketing

Für das Produktmarketing – sowohl Food als auch Non-Food – wird die

gesamte Bandbreite der Stereotypen genutzt. Es lässt sich schlussfolgern, dass sich auch noch in unserer heutigen modernen Gesellschaft Käufer/-innen darüber ansprechen lassen. Extreme Beispiele für Stereotypen aufgreifendes und oft diskriminierendes Marketing finden sich auf der Internetseite <http://ichkaufdas-nicht.tumblr.com/archive>: Dort stellen

Verbraucher/-innen Fotos und Videos von Produkten zur Verfügung, die von ihnen beim Einkauf entdeckt wurden. Es findet sich dort z.B. eine Werbung für „Frauen-Bratwurst“, besonders mager“ und „Männer-Bratwurst“, deftig, kräftig gewürzt“ oder das Schokoladen-Überraschungsei „Spielerfrau“ für Mädchen und „Weltmeister“, „Torjäger“ usw. für Jungen.

Beispiele, die eher Erheiterung hervorrufen als diskriminierend zu wirken, werden in dem Buch „*Ich Tarzan, du Jane*“ vorgestellt. Einerseits finden sich dort Produkte, die (nur) für das weibliche oder nur für das männliche Geschlecht entwickelt wurden, wie die Biere „*Eve*“ für Frauen und „*Holsten Pilsener*“ für Männer. Andererseits werden aber auch Produkte vorgestellt, die sich in ihren Produktmerkmalen nicht oder nicht wesentlich unterscheiden, nur mit unterschiedlichem Design und Ansprache in der Werbung vermarktet werden, wie „*Coca Cola light*“ und „*Coca Cola zero*“.

In einer Untersuchung der FACHHOCHSCHULE FRANKFURT und der HOCHSCHULE FULDA in 2009 von über 149 Werbespots für Nahrungsmittel wurde festgestellt, dass die Codierung weniger über die Produkte als vielmehr über die Werbeinszenierung erfolgt. Das sagt auch DIANA JAFFÉ, Autorin des Buches „*Frauen kaufen anders*“. Sie betont, dass es viele Produkte gibt, für die sich beide Geschlechter interessieren, doch die Motivation zum Kauf ist jeweils eine andere. Männer greifen eher zu einem Produkt, wenn es ihnen mehr Anerkennung in einer Gruppe verschafft, Frauen, wenn es ihre Beziehungen zu anderen Menschen intensiviert.

Ein Abbild unserer heutigen Gesellschaft ergibt sich aus einer Studie der HOCHSCHULE BOCHUM, für die die Geschlechterrollen in ca. 1.000 Zeitschriftenanzeigen und 80 TV-Werbespots, u.a. auch zu Lebensmitteln, analysiert wurden. Das Ergebnis: „*Neue Rollenbilder werden gefunden, ähnliche Inszenierungen der Geschlechter werden nachgewiesen – aber auch alte Stereotypen zeigen sich. Werbung als Teil der gesellschaftlichen Kommunikation bildet durchaus das Voranschreiten der Gleichstellung von Mann und Frau ab. Eine Dominanz alter Darstellungsmuster ist nicht mehr zu finden. Aber – sie sind längst nicht gänzlich verschwunden, manche Klischees halten sich hartnäckig.*“

Auch in dem zuvor erwähnten Buch „*Du Tarzan Ich Jane*“ werden genügend Produkte gezeigt, die nicht geschlechtlich codiert sind, sondern im Design neutral und im Gebrauchswert Praktikabilität und Ergonomie darstellen. Die Autoren betonen, dass solche Produkte eher in der gebilde-

ten Mittelschicht von Frauen und Männern gleichermaßen gekauft werden.

Gender ist nicht alles

Die herkömmlichen Stereotypen bedeuten also keineswegs, dass alle Menschen stereotyp funktionieren und reagieren. Das individuelle Verhalten kann erheblich davon abweichen. Gender in den Fokus zu nehmen ist notwendig, aber bei näherer Betrachtung wird deutlich, dass es nur neben anderen Einflussfaktoren auf unser Verhalten wirkt und zum Teil diese sogar eine viel bedeutendere Rolle spielen. Dies sind soziale Schicht, Alter, ethnische Herkunft, Lebens- und Familiensituation, Bildung, Beruf, Einkommen, Glaube, sexuelle Orientierung u.a.. So kann es sein, dass Männer und Frauen desselben Milieus sich ähnlicher sind als Männer und Frauen verschiedener Milieus jeweils untereinander.

Ein Beispiel: An der UNIVERSITÄT DUISBURG-ESSEN wurden 2009 innerhalb eines Projektes zur Adipositasprävention Gruppendiskussionen mit übergewichtigen, sozial benachteiligten, deutschen und türkischstämmigen Jugendlichen durchgeführt um deren Inszenierung von geschlechtlicher Identität über Essen und Ernährung zu ermitteln. Es ergeben sich zwar deutliche geschlechtsspezifische Unterschiede – bei den Mädchen stehen Gesundheitsaspekte im Vordergrund, während sich die Jungen an Genuss und Geschmack orientieren. Darüber hinaus gibt es aber auch deutliche Alters- sowie Kulturunterschiede. Es zeigt sich z.B. dass die 11-13-jährigen deutschen Jungen unter „richtigem Essen“ das Essen außerhalb des Hauses mit Eventcharakter verstehen. Es dient der Initialisierung der Männlichkeit und bietet die Gelegenheit, Alkohol zu trinken. Die 14-16-Jährigen sind dem schon entwachsen. Für sie bedeutet es die gemeinsame Familienmahlzeit zu besonderen Anlässen einschließlich der Tischgespräche. Deutsche Mädchen stellen den Gesundheitswert der Nahrung in den Vordergrund und unterliegen mehr den Körpernormierungen, während türkische Mädchen eine selbstbewusstere Haltung einnehmen und auch dem Genuss eine Rolle beimessen. Türkischstämmige Jungen finden als einzige Gruppe ihre eigene

Herkunftsküche wichtig und nutzen sie – so die Interpretation – zur Identitätsfestigung.

Stereotypen brechen auf, neue Stereotypen entstehen

Stereotypen unterliegen dem gesellschaftlichen Wandel. Heute ist bei uns der weibliche Anspruch, Familie und Beruf in Einklang miteinander zu bringen, gesellschaftlich anerkannt. Ebenso wächst die Anerkennung gegenüber Männern in Elternzeit, die damit auch die typischen Hausarbeiten übernehmen. Viele weitere Beispiele des gesellschaftlichen Wandels ließen sich anfügen, die eine Erweiterung der tradierten Rollenvorstellungen und eine Annäherung der Geschlechter widerspiegeln. Doch gleichzeitig lässt sich feststellen, dass dort, wo sich Frauen in Männerdomänen begeben, die Männer sich zurückziehen bzw. neue Wege zur Differenzierung suchen. Das mag daran liegen, dass es zu einem Ansehensverlust führt, wenn ihre Domäne weiblicher wird. Ein Beispiel ist der Fleischverzehr. Seitdem Fleisch in Hülle und Fülle zur Verfügung steht und auch Frauen mehr davon essen, bildet sich die Bevorzugung von rotem Fleisch bei Männern und weißem bei Frauen heraus.

Es bleibt wohl dabei: Geschlecht als „zentrales Ordnungselement“ geht nicht verloren. „*Die Entwicklungsdynamik der Geschlechterverhältnisse ist von einer eigentümlichen Gleichzeitigkeit von Kontinuität und Veränderung gekennzeichnet.*“, so MICHAEL MEUSER 2012 in der Zeitschrift APUZ der BUNDESZENTRALE FÜR POLITISCHE BILDUNG.

Was ist das Problem der Stereotypenbildung?

Wenn Mädchen und Jungen, Frauen und Männer als solche erkannt werden wollen und in einem fortlaufenden Prozess dieses immer wieder inszenieren und sich gegenseitig bestätigen: Was ist dann schlecht an sich zwangsläufig herausbildenden Stereotypen? Sie sind dann schlecht, wenn sie zu ungleichen Chancen, Benachteiligungen oder Diskriminierungen des einen oder anderen Geschlechts führen. So gibt es Beispiele im Gesundheitsbereich, wo diese Ste-

reotypen dazu führen, dass Gefährdungen nicht gesehen werden, weil Erkrankungen jeweils nur dem Mann oder der Frau zugeschrieben werden: So wird der Herzinfarkt als Männererkrankung angesehen. Frauen sind benachteiligt, weil sie nicht adäquat behandelt werden. Männer hingegen nehmen seltener an Früherkennungsuntersuchungen teil, dies mindert ihre Chancen auf eine rechtzeitige Behandlung.

Gender Mainstreaming

Gender Mainstreaming (Mainstreaming = in den Hauptstrom bringen) bedeutet, „bei allen gesellschaftlichen Vorhaben die unterschiedlichen Lebenssituationen und Interessen von Frauen und Männern von vornherein und regelmäßig zu berücksichtigen, da es keine geschlechtsneutrale Wirklichkeit gibt“, so das BUNDESMINISTERIUM FÜR FAMILIEN, SENIOREN, FRAUEN UND JUGEND. Bei den obigen Beispielen bedeutet es, im Gesundheitswesen z.B. den Blick auf die Symptomatik des Herzinfarkts bei Frauen zu richten oder Männer mit geschlechtsspezifischen Ansprachen für die Früherkennung zu gewinnen.

Um Maßnahmen geschlechtergerecht auszugestalten, bedarf es einer Sensibilisierung für die unterschiedlichen Lebenssituationen von Jungen und Mädchen, Frauen und Männern, für die Unterschiede hinsichtlich Gesundheitszustand und Auftreten von Krankheiten und für das unterschiedliche Informations- und Kommunikationsverhalten.

Wenn mit einer Maßnahme in der Gesundheitsförderung und Prävention beide Geschlechter gleichermaßen angesprochen werden können und sollen, dann ist darauf zu achten, dass das geschlechtsneutral im Sinne der Gleichbehandlung der Geschlechter erfolgt. Wenn aber ein Geschlecht benachteiligt ist und Förderbedarf hat, z.B. Männer in Bezug auf Ernährungskompetenzen oder Frauen in Bezug auf ihr Selbstwertgefühl, dann kann es je nach Setting sinnvoll sein, sie eher geschlechtshomogen anzusprechen.

Für Maßnahmen, seien es Publikationen, Projekte, Unterricht, Fortbildungen usw. wurden diverse Checklisten entwickelt, die für die Genderthematik sensibilisieren und zu mehr Genderkompetenz führen. Sie stehen u.a. un-

ter → www.gendertraining.de und → www.fit-for-gender.org zur Verfügung, so z.B. eine „Checkliste zur geschlechtergerechten Bildung (für Jungen und Mädchen)“ (s. Kasten).

Gender Mainstreaming im Bereich Ernährung

Etwa von 2000 bis 2010 wurde dem Gender-Thema im Bereich Ernährung recht viel Aufmerksamkeit geschenkt. Dann wurde es wieder stiller. Anscheinend haben sich weder Ernährungsfachkräfte noch Soziologinnen und Soziologen sich des Zusammenhangs zwischen Gender und Ernährung in besonderem Maße angenommen. Aktuelle Projekte in NRW konnten im Rahmen der Recherche nicht gefunden werden. Wenn doch, dann läuft Ernährung eher als Teilaspekt im großen Themenbereich Gesundheit mit. Frühere vereinzelte Projekte beschäftigten sich bei Jungen/Männern z.B. mit Sucht, Körperarbeit, Sexualität, Entspannung, Kochen, bei Mädchen/Frauen z.B. mit Gesundheit, Körperarbeit, Sexualität, Sport, Familie, Partnerschaft.

Ansonsten scheint der Genderansatz über eine gendergerechte Sprache und ausgewogene Bebilderung nicht hinauszugehen und eher unsystematisch, beiläufig oder sogar nur zufällig zu erfolgen. Befördert wird dies im Bereich Ernährung möglicherweise dadurch, dass bei den Ernährungsfachkräften immer noch der Frauenanteil überwiegt und daher die männliche Sicht bei der Planung von Maßnahmen oft fehlt. Umso mehr sollten Ernährungsfachkräfte regelmäßig und bewusst auch die Gender-

„Es geht nicht um Gleichmacherei. Es geht um die Mühe, das andere Geschlecht ernst zu nehmen, ohne nicht auch über uns gegenseitig lachen zu können. Lachen und nicht auslachen, das ist der kleine Unterschied.“

Quelle: Weller B, Krämer K (2011): *Du Tarzan Ich Jane – Gender Codes im Design*, Blumhardt Verlag Hannover, S. 198

brille aufsetzen, wenn sie zielgruppengerecht arbeiten wollen.

Einen Ansatz für die Arbeit mit jungen Männern bietet das Konsensuspapier „Ernährungskompetenz junger Männer“ des FORUM.ERNÄHRUNG – erstellt im Anschluss an ein Symposium 2011 in Wien: Darin wird empfohlen, in der Arbeit mit jungen Männern an deren Ressourcen anzuknüpfen, auch wenn diese mit tradierten Rollenbildern verbunden sind. Gleichzeitig aber sollen junge Männer in geschlechtsspezifischen Angeboten durch Ausprobieren neuer Verhaltensweisen ihre Rollenvorstellungen erweitern, um zur Männlichkeitsdarstellung nicht auf tradierte Muster zurückgreifen zu müssen. Der Ansatz dürfte auf junge Frauen übertragbar sein. Zum Glück führen auch die Veränderungen in unserer Gesellschaft nach und nach zu erweiterten Rollenrepertoires und damit zu mehr Verständnis und Achtung des jeweiligen anderen Geschlechts.

Was wohl nicht verhindert werden kann und auch sollte, ist, dass die Geschlechter sich gleichzeitig weiterhin von einander abgrenzen möchten. Spannend wird also sein, wie sich in Zukunft die Stereotypen verändern werden. (mf)

Quellen: S. 19

Checkliste zur geschlechtergerechten Bildung (Auszug)

- Welches Wissen über die für die Bildungsarbeit relevanten geschlechtsspezifischen Unterschiede ist vorhanden?
- Ist die Angebotsbeschreibung in Sprache und Bild konsequent gendersensibel?
- Bei Angeboten für beide Geschlechter: Ist das Angebot thematisch so formuliert, dass es für beide Geschlechter attraktiv ist?
- Bei geschlechtshomogenen Angeboten: Ist das Thema so formuliert, dass keine Stereotypisierungen und Rollenklischees enthalten sind?
- Sind Veranstaltungsort und -zeit so gewählt, dass sie die Bedürfnisse und Möglichkeiten von Jungen und Mädchen gleichermaßen berücksichtigen?
- Sind die schriftlichen Materialien gendersensibel gestaltet?

Quelle: Blickhäuser A; von Barga H (2010): *Gender Toolbox – Methodik und Didaktik – Checkliste zur geschlechtergerechten Bildung (für Jungen und Mädchen)*, www.gwi-boell.de/sites/default/files/assets/gwi-boell.de/images/downloads/gender_toolbox_103_2010.pdf

Resistente Keime auf frischen Kräutern

Resistente Keime stellen ein zunehmendes Problem in der Behandlung von Infektionen bei Menschen dar. Ein bekanntes Beispiel für ein Bakterium, das inzwischen gegen mehrere Antibiotika resistent ist, ist das Methicillin-resistente Bakterium *Staphylococcus aureus* (MRSA). Resistente Keime entstehen durch nicht sachgemäßen Antibiotikaeinsatz



beispielsweise in der Humanmedizin oder Tierhaltung (z.B. prophylaktische Gabe, Massen- statt Individualbehandlung, illegale Wachstumsförderung). Sie gelangen durch Rohverzehr oder ungenügende Erhitzung tierischer Lebensmittel (z.B. Mastgeflügel wie Hühner oder Puten, Schweinefleisch) ins Essen. Tritt die Antibiotikaresistenz bei Zoonose-Bakterien

auf, die in Tieren und Lebensmitteln vorkommen, kann sie langfristig auch die wirksame Behandlung infektiöser Erkrankungen beim Menschen beeinträchtigen. Tatsächlich zeigen Bakterien wie Salmonella und Campylobacter, die zu den häufigsten Verursachern lebensmittelbedingter Infektionen zählen, eine erhebliche Resistenz gegenüber gängigen antimikrobiellen Stoffen. Mehr Informationen dazu liefert der Ende März von der EUROPÄISCHEN LEBENSMITTELSICHERHEITSBEHÖRDE EFSA veröffentlichte „EU-Kurzbericht zu Antibiotikaresistenzen bei Zoonose- und Indikator-Bakterien aus Menschen, Tieren und Lebensmitteln für das Jahr 2012“.

Eine weitere, bisher wenig beachtete Eintragsquelle für resistente Keime stellen pflanzliche Lebensmittel (s. Knack•Punkt 2/2013, S. 16f) und vor allem frische Kräuter dar, wenn diese während des Anbaus und der Verarbeitung mit menschlichen und tierischen Fäkalbakterien (Düngung) in Kontakt gekommen sind. Niederländische Wissenschaftler analysierten jeweils fünf Proben von zehn aus Asien importierten frischen Kräutern, konkret Wasserspinaat, Akazientriebe und Betelblätter aus Thailand, Petersilie, Wassernabel, Molchschwanzblätter und Minze aus Vietnam sowie malaysisches Basilikum und Petersilie. Tatsächlich wurden auf allen Kräutern multiresistente Enterobakterien gefunden, darunter *Klebsiella pneumoniae* (n=9), *Escherichia coli* (n=6), *Enterobacter cloacae complex* (n=5) und *Enterobacter spp.* (n=1). 18 der 21 gehörten zu den sogenannten Extended-Spectrum Beta-Lactamases-(ESBL)Keimen, die nicht nur gegen Penicillin und Cephalosporine der 3. und 4. Generation unempfindlich sind, sondern diese sogar zerstören. Es wurden auch Keime entdeckt, die gegen sogenannte Gyrasehemmer (Fluorchinolone) resistent sind. Beide Wirkstoffgruppen gehören zu den sogenannten Reserveantibiotika. Da diese südostasiatischen Kräuter – egal ob in der Küche oder als

Naturheilmittel – meist ohne ausreichende Erhitzung konsumiert werden, sehen die Wissenschaftler um Prof. KEES VELDMANN, UNIVERSITÄT WAGENINGEN, hier eine potente Quelle für die Kontaminierung von Lebensmitteln mit resistenten Keimen. Ein Transfer der Multiresistenz auf menschliche Bakterien kann nicht ausgeschlossen werden.

In Europa ist eine Düngung mit Fäkalien (sog. Wirtschaftsdünger) nur für Grün- und Ackerland erlaubt, aber nicht mehr für Gemüse und Obst. Hier hilft es, beim Einkauf auf eine Herkunft aus der EU zu achten, wobei insgesamt die Herkunftskennzeichnung noch deutlich verbessert werden muss. Nichtsdestotrotz besteht Forschungsbedarf, inwieweit diese Keime auch über die Wurzeln aufgenommen werden.

Quellen: Veldman K et al. (2014): *Enterobacteriaceae resistant to third-generation cephalosporins and quinolones in fresh culinary herbs imported from Southeast Asia*. *Int J Food Microbiol* 177: 72-7. doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2014.02.014 ♦ EFSA: Antibiotikaresistenz. Stand: 25.03.14, www.efsa.europa.eu/de/topics/topic/amr.htm, [abgerufen 07.05.14] ♦ EFSA (2014): Antibiotikaresistenzen weiterhin häufig für Bakterien aus Menschen, Tieren und Lebensmitteln nachgewiesen – Bericht von EFSA und ECDC, Pressemeldung vom 25.03.14

→ www.bfr.bund.de/cm/343/resistente-bakterien-in-der-lebensmittelkette-nicht-nur-eine-frage-der-tierhaltung.pdf

Einfluss von Stress auf das Essverhalten

Neue Erkenntnisse zum Einfluss von Alltagsstress auf das Essverhalten haben Psychologen der UNIVERSITÄT KONSTANZ gewonnen. Bisher ging man davon aus, dass vor allem Stress-Esser (40-50 % der Bevölkerung) ein Problem haben, weil sie in Stresssituationen mehr Kalorien aufnehmen als üblich und dadurch zu Übergewicht neigen. Stress-Hungerer schienen daher im Vorteil.

In einer experimentellen Studie mit 141 Teilnehmern in stressbehafteten, neutralen oder positiven Situationen konnten Dr. GUDRUN SPROESSER, Prof. Dr. HARALD SCHUPP und Prof. Dr. BRITTA RENNER auch zeigen, dass Stress-Esser wie erwartet während der stressbehafteten Situation tatsächlich mehr aßen als Stress-Hungerer. Interessanter war aber die Beobachtung, dass umgekehrt in positiv erlebten Situationen die Stress-Hungerer wiederum mehr aßen als die Stress-Esser. Ist die Stimmungslage neutral, aßen beide Gruppen etwa gleich viel. Unter Stress dreht sich danach das Essmuster komplett um, SPROESSER spricht von einem Kompensationsmuster. Die Wissenschaftler warnen daher, Stressessern in stressigen Situationen mehr Selbstdisziplin abzuverlangen, da das den Stress noch verstärken und damit das Gleichgewicht zwischen positivem und negativem Stress und dem damit verbundenen Essverhalten stören könnte. Wichtiger wäre ein regelmäßiger Ausgleich durch positive Situationen, die automatisch mit geringeren Essensmengen verbunden sind. Wenn der (negative) Stress überhandnimmt, führt er bei Stress-Essern langfristig zu Übergewicht. Zu viel Glück könnte umgekehrt bei den Stress-Hungerern zum Problem werden.

Quellen: Sproesser G, Schupp H, Renner B (2014): *The bright side of stress induced eating: Eating more when stressed but less when pleased*. *Psychological Science*, Vol. 25(1), 58-65. doi:10.1177/0956797613494849 ♦ Renner B (2014): *Ernährungsverhalten 2.0: Veränderung und Intervention durch Images, Nudges und Information*. Vortrag 51. DGE-Kongress Paderborn

(AC)

Verpflegungsangebote für Schulen und Kitas

Bio kann jeder

An Schulen und Kitas ist das Potential für Bio-Produkte bei weitem nicht ausgeschöpft. Dabei wünschen sich immer mehr Eltern ein zugleich attraktives und gesundes Speisenangebot – nach Möglichkeit Bio, regional und fair. Schließlich ist es heute wichtiger denn je, Kinder und Jugendliche an einen nachhaltigen Konsumstil und eine ausgewogene Ernährung heranzuführen. Noch dazu ist es gesellschaftlich erwünscht, den Bioanteil insgesamt und somit auch in der Außer-Haus-Verpflegung zu erhöhen. Doch ohne Bewusstseinswandel und Sachkenntnis ist dieser Prozess kaum zu bewältigen. „Bei den Mitarbeitern in der Schul- oder Kitaverwaltung, aber auch bei den Küchenleitern und Caterern besteht oft noch ein großer Informations- und Unterstützungsbedarf“, betont ANKE BRÜCKMANN, bei der BUNDESANSTALT FÜR LANDWIRTSCHAFT UND ERNÄHRUNG (BLE) verantwortlich für die Kampagne „Bio kann jeder – nachhaltig essen in Kita und Schule“. Genau hier setzt deshalb die bundesweite Informationskampagne an, die in das BUNDESPROGRAMM ÖKOLOGISCHER LANDBAU UND ANDERE FORMEN NACHHALTIGER LANDWIRTSCHAFT (BÖLN) eingebunden ist. Als IN FORM-Projekt und Maßnahme des NATIONALEN AKTIONSPANS der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ offiziell anerkannt, wurde die Kampagne – zunächst unter dem Namen „10 % Bio – das kann jeder“ – vor zehn Jahren gestartet. Seitdem engagiert sich das bundesweit verankerte Netzwerk aus Ernährungs- und Bio-Verpflegungsexperten in der Gemeinschaftsverpflegung und hat bisher rund 1.000 Workshops mit insgesamt 20.000 Teilnehmern durchgeführt.

Die Workshops bieten fundiertes Fachwissen in Theorie und Praxis. Ziel sind nachhaltige und ausgewogene Verpflegungsangebote der Schulen und Kitas im Einklang mit den DGE-Qualitätsstandards als Basis für eine kindgerechte Ernährung. Neben Grundlagen informieren die Workshops über Strategien, Argumente und Kalkulationsbeispiele zur Einbindung von Bio-Produkten. Bei Küchen-

führungen in einer Schule, Kita oder bei einem Caterer haben die Teilnehmer die Möglichkeit, ein *Best Practice*-Beispiel kennenzulernen. Alternativ steht eine Exkursion zu einem landwirtschaftlichen Erzeuger, Verarbeiter oder Großhändler auf dem Programm. Je nach Zielgruppe werden darüber hinaus weitere Themen behandelt: Ernährungsbildung, Argumentationshilfen, Kochpraxis, Pausenverpflegung bzw. Schulkiosk, aber auch Lieferstrukturen und Catering oder ein für die jeweilige Stadt oder den Landkreis relevantes Thema.

Evaluierung von „Bio kann jeder“

Um die Qualität und Wirksamkeit von „Bio kann jeder“ zu beurteilen, hat Dr. HEIKE KUHNERT VON LAND UND MARKT die Maßnahme analysiert und bewertet. Die Evaluierung wurde von der BLE in Auftrag gegeben.

Bereits 2007 wurde „Bio kann jeder“ erstmals mittels einer schriftlichen Befragung durch die VERBRAUCHERZENTRALE NORDRHEIN-WESTFALEN evaluiert. Im Fokus der Gutachter waren dieses Mal die im Zeitraum von 2012 bis Mitte 2013 durchgeführten Workshops. Insgesamt waren es 120 Veranstaltungen mit 2.075 Teilnehmern. Ziel der Evaluierung war es, herauszufinden,

- welche Zielgruppen in welchem Umfang mit den Workshops erreicht wurden,
- ob und in welchem Maße Bio-Produkte in den Einrichtungen der Teilnehmer eingesetzt werden,
- welchen Einfluss der Besuch eines Workshops auf das Verpflegungsangebot der Einrichtung hat,
- wie die Workshops weiter entwickelt werden können und in welchen Bereichen aus Sicht der Praxis weiterer Informationsbedarf besteht.

Neben Angaben zum Einrichtungstyp (Kita, Schule oder Catering) sowie zum Tätigkeitsfeld der Befragten (Einsatz im pädagogischem oder Verpflegungsbereich) wurde das Verpflegungsangebot der einzelnen Einrich-

tungen, differenziert nach Mahlzeiten und Verpflegungsart (Eigen- oder Fremdverpflegung), erfasst. Besonders relevant für das Ergebnis der Evaluierung waren die Antworten auf folgende Fragen:

- Hat sich in Ihrem Verpflegungsangebot durch den Besuch des Workshops etwas geändert?
- Setzen Sie seit dem Workshop Bio-Produkte in der Verpflegung ein bzw. haben Sie Ihr Bio-Angebot verstärkt?
- In welchen Verpflegungsangeboten ist dies der Fall?
- Wie wichtig waren für Sie die angebotenen Themen und wie zufrieden waren Sie mit dem Angebot?

Dazu haben sich 554 Workshop-Teilnehmer geäußert. Die Umfrage hatte eine erfreulich hohe Rücklaufquote von 29 % und die Stichprobe bildet im Vergleich zur Grundgesamtheit die regionale Verteilung der durchgeführten Workshops sehr gut ab. Aussagen darüber, wie es um die Gemeinschaftsverpflegung generell steht, sind daraus jedoch nicht ableitbar.

Zusammensetzung der Stichprobe

Aus der Befragung geht hervor: Die Stichprobe setzt sich zu 46 % aus Kitas/Kindergärten, zu 37 % aus Schulen und zu 3 % aus Cateringunternehmen zusammen. 54 % der Befragten zählen zum pädagogischen Personal der Einrichtungen, im eigentlichen Verpflegungsbereich sind 36 % tätig und 6 % in beiden Bereichen.

Nahezu die Hälfte der erfassten Einrichtungen betreibt eine eigene Küche, dort werden die Kinder und Jugendlichen mit selbst zubereitetem Essen versorgt. Eigenverpflegung spielt in den Kitas und Kindergärten eine größere Rolle als an Schulen (56 % zu 31 %).

Von den Einrichtungen mit Fremdverpflegung können knapp zwei Drittel selber entscheiden, von welchem Caterer sie die Mahlzeiten beziehen. In fast allen Einrichtungen werden die Kita-Kinder und Schüler mit einem Mittagessen versorgt (Kitas/Kindergärten 93 %, Schulen 88 %). Gut 60 % der Kitas und rund ein Drittel der Schulen sorgen zusätzlich für eine Zwischenverpflegung und ein Frühstück.

Trotz Bio-Vorerfahrung Informationsbedarf

Bereits vor dem Besuch des Workshops hatten im Schnitt mehr als die Hälfte der Einrichtungen (Kita 68 %, Schulen 48 %) und über 70 % der kleinen Gruppe der Caterer Vorerfahrung mit Bio-Produkten. Der Anteil an Workshop-Teilnehmern mit Bio-Vorerfahrung fällt damit höher aus als bei der 2007 durchgeführten Evaluierung. Damals traf dies auf gut die Hälfte der Einrichtungen zu. Die Zahlen sagen zwar nichts darüber aus, wie oft und in welchem Umfang Ökolebensmittel zum Zuge kommen. Auch Betriebe, die nur einzelne Zutaten in Bioqualität verwenden, wurden mitgezählt. Doch nach Einschätzung von Dr. HEIKE KUHNERT ist mehrheitlich von eher geringen Bio-Anteilen auszugehen. Schließlich sei die Gestaltung der Verpflegungsangebote in Richtung gesunde und nachhaltige, mit Bio-Produkten ergänzte Ernährung ein Prozess, der es erfordern würde, die Beteiligten intensiv zu begleiten, so KUHNERT: „Denn erfahrungsgemäß tauchen im Laufe der Umsetzung immer wieder neue Fragen auf“.

Während bereits 64 % der Kitas und Kindergärten ihre Kinder mittags mit Bio-Produkten bekochen, tun dies 46 % der Schulen. Besonders viel Potenzial sieht ANKE BRÜCKMANN deshalb bei der Mittagsverpflegung für Schüler und Schülerinnen. Schließlich greifen diese das Thema Ökolebensmittel gerne auf, etwa bei Aktionstagen, im gemeinsamen Kochunterricht oder im Rahmen von Schülerfirmen. Mit 63 % fällt dort der Bioanteil besonders hoch aus. Hier könne man gut ansetzen, so BRÜCKMANN, um Bio in der Mittagsverpflegung zu verstetigen.

Bio-Angebot deutlich ausgeweitet

Als besonders großer Erfolg ist hervorzuheben, dass 13 % der teilnehmenden Einrichtungen nach dem Workshop erstmalig Bio-Produkte verwenden. 2007 waren es 9 %. Weitere 20 % der Befragten gaben an, nach dem Workshop verstärkt Lebensmittel

Das Kennenlernen von Praxisbeispielen schnitt hier am besten ab. Zudem wurden all jene Themen, die von den Teilnehmern als besonders wichtig eingestuft wurden, zu ihrer Zufriedenheit im Workshop vermittelt. Beide Werte wichen kaum voneinander ab (Abweichung der Mittelwerte 0,1 bis

 **Bioangebot heute**

Verpflegungsangebot mit Einsatz von Bio	Alle (n = 441)	Kita/Kindergarten (n = 246)	Schule (n = 195)
Frühstück	64 %	68 %	53 %
Aktionen	63 %	64 %	63 %
Mittagessen	56 %	64 %	46 %
Zwischenverpflegung	53 %	62 %	33 %
Kiosk/Cafeteria	30 %	50 %	28 %

in Bio-Qualität einzusetzen. Einrichtungen mit Eigenverpflegung sowie Kitas und Kindergärten sind hier überdurchschnittlich vertreten (Abb. 1).

Zufriedene Workshop-Teilnehmer

Mit dem besuchten Workshop als Ganzes (Organisation, Referenten, Programmgestaltung) zeigten sich 90 % der Befragten sehr zufrieden bzw. zufrieden. Die meisten haben in vielfacher Hinsicht von dem Workshop profitiert: Über die Hälfte erhielt neue Impulse für ihren internen Diskussionsprozess. Denn das Kennenlernen erfolgreicher Praxisbeispiele regt dazu an, sich mit neuen Ideen auseinanderzusetzen. Dies allein stellt einen ersten wichtigen Schritt auf dem Weg zu möglichen Veränderungen dar.

Auch mit der fachlich-inhaltlichen Gestaltung der Veranstaltung waren die Teilnehmer mehr als zufrieden:

maximal 0,4). Demnach ist es also gelungen, die Workshops weitestgehend am Bedarf der Praxis auszurichten.

Für das Fortführen der Workshops empfiehlt Dr. HEIKE KUHNERT eine stärkere Spezialisierung auf die unterschiedlichen Einrichtungstypen und Zielgruppen. Vieles spricht auch dafür, Einrichtungen mit Vorerfahrung und größerem Gestaltungsspielraum anzusprechen und mehr noch als bisher praxisbezogene Inhalte zu vermitteln, insbesondere mit Blick auf die im Verpflegungsbereich tätigen Mitarbeiter. Schulen sollte vor allem Hilfestellung beim aktionsbezogenen Einsatz von Bio-Produkten gegeben werden. „Dort wird der Kochunterricht oder ein Engagement der Schüler in Form von Schülerfirmen häufig mit dem Einsatz von Bio-Produkten verknüpft“, ergänzt KUHNERT. Daher sei es naheliegend, solche Aktionen verstärkt als Eintrittspfad für Bio-Produkte und das Thema gesunde, nachhaltige Ernährung zu nutzen.

Quellen: www.oekolandbau.de ♦ www.biokannjeder.de ♦ Land und Markt (2014): Bericht zur Evaluierung der Workshops „Bio kann jeder – nachhaltig essen in Kita und Schule“, www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/dokumente/grossverbraucher/2014_bio_kann_jeder/Bericht_Biokannjeder_2014_02_07-final.pdf [alle abgerufen am 06.05.14] ♦ Verbraucher-zentrale NRW (2007): Bericht über die Evaluation zum Vorhaben: Informationen für Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung C8/Los 1 bis 4 im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (unveröffentlichter Bericht)

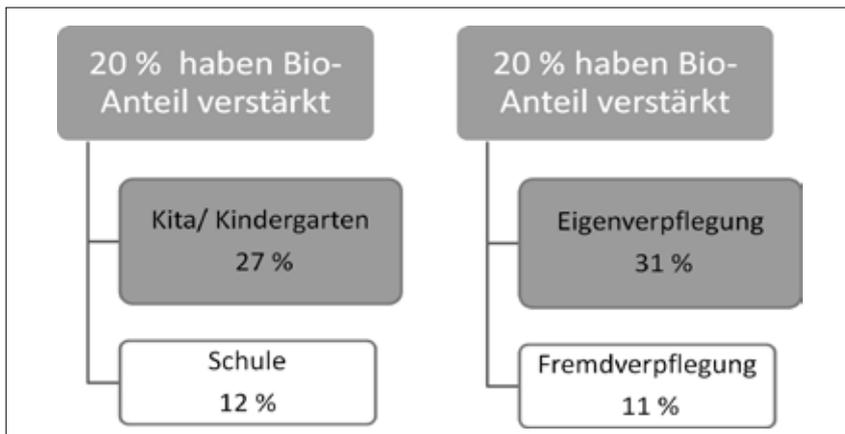


Abb. 1: Veränderung des Bio-Angebots durch die Teilnahme am Workshop

Autorin: Nina Weiler. Freie Journalistin (für die BLE).

Vertrauensbildung und Vertrauensschutz

Mit ihrem Motto „*Vertrauensbildung und Vertrauensschutz im Lebensmittelrecht*“ trafen die Veranstalter des diesjährigen Lebensmittelrechtstag in Wiesbaden ins Schwarze, wie die rege Teilnahme zeigte. Täuschung durch Kennzeichnung und Aufmachung von Produkten sowie das bei deren Beurteilung zugrunde gelegte Verbraucherleitbild waren dabei immer wieder Thema, ebenso wie das Portal der Verbraucherzentralen → www.lebensmittelklarheit.de.

Was ist Verbrauchertäuschung?

ALMUT PFLÜGER, Sachverständige für Rechtsforschung, wies darauf hin, dass bei der gerichtlichen Entscheidung, ob in einem bestimmten Fall eine Verbrauchertäuschung vorliege, der Richter aus eigener Sachkunde über die Verkehrsauffassung entscheiden könne, die „*eigene Sachkunde*“ erweise sich jedoch nicht immer als zutreffend. Zum anderen könne der Sachverhalt auf der tatsächlichen Ebene ermittelt werden, z.B. mit Hilfe rechtsdemoskopischer Gutachten, die dann in die Entscheidung einfließen. Während hierbei früher gemäß dem Leitbild des flüchtigen, unkritischen Verbrauchers im lebensmittel- und gesundheitsbezogenen Bereich eine relevante Täuschung bereits dann als gegeben angesehen wurde, wenn sich 10 bis 15 % der Befragten getäuscht sahen, so liegt heute unter Zugrundelegung des „*durchschnittlich informierten, aufmerksamen und verständigen Durchschnittsverbrauchers*“ die maßgebliche Irreführungsquote häufig erst bei 25 bis 33 %. Diese Quote erscheint Pflüger als sehr hoch. Denn die meisten Verbraucher könnten oder wollten die aus Sicht der Rechtsprechung „*gebotenen*“ Informationsmöglichkeiten nicht ständig wahrnehmen und ihre Kaufentscheidungen immer erst nach sorgfältiger Prüfung treffen. Doch auch diese Verbrauchergruppe sei zu schützen, zumal gerade sie besonders anfällig für irreführende Aufmachung von Produkten sei.

Deutsches Lebensmittelbuch

Anlässlich der Diskussion um Stellenwert und Zukunft des Deutschen

Lebensmittelbuches (DLMB) – das BUNDESMINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG UND LANDWIRTSCHAFT BMEL hat vor kurzem eine Evaluierung des DLMB sowie der organisatorischen Aufstellung der DEUTSCHEN LEBENSMITTELBUCH-KOMMISSION (DLMBK) in Auftrag gegeben – waren die Beiträge von AXEL PREUSS, NIEDERSÄCHSISCHES LANDESAMT FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT, und JUTTA JAKSCHE VOM VERBRAUCHERZENTRALE BUNDESVERBAND mit Spannung erwartet worden. Warum die Leitsätze des DLMB notwendig seien, zeige laut PREUSS ein Blick in die Vergangenheit: Bundesweit vermarktende Unternehmen konnten nie sicher sein, ob die Rezepturen ihrer Produkte überall bei den zuständigen Behörden Akzeptanz fanden, was zahllose Prozesse nach sich zog. Die Leitsätze mit ihrem Charakter als gutachterliche Äußerungen hätten zwar keine normative Kraft und seien für niemanden verpflichtend, sie seien jedoch immer wieder als „*Quasi-Norm*“ angewendet worden und hätten sich über Jahrzehnte bewährt. Eine belastbare Festlegung einer Verkehrsauffassung sei auch zukünftig von eminenter Bedeutung, u.a. um unnötige Streitfälle zu vermeiden. Die Leitsätze des DLMB seien daher ein „*sicherer Hafen*“. Dessen Zukunft ist laut PREUSS aus mehreren Gründen ungewiss. Da sind zum einen die Ergebnisse der Evaluierung. Ferner verweist er auf eine Passage im Koalitionsvertrag vom 16.12.2013. Dort heißt es, „*Die Empfehlungen der Lebensmittelbuchkommission müssen sich stärker am Anspruch der Verbraucher nach ‚Wahrheit und Klarheit‘ orientieren*“. Wenn dies bedeute, dass die Leitsätze künftig nur noch Empfehlungen seien oder gar ein neues Abstimmungs(un)gleichgewicht (zu Gunsten der Verbraucher, Anm. d. Verf.) eingeführt werden solle, sei die Akzeptanz der Leitsätze stark gefährdet. Auch die neue Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) sorgt für Unsicherheit. Wenn künftig die „*verkehrsübliche Bezeichnung*“ eine Bezeichnung sei, die von den Verbrauchern als Bezeichnung des Lebensmittels akzeptiert sei und nicht mehr die

nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung, wäre das das Ende der LEBENSMITTELBUCH-KOMMISSION in ihrer derzeitigen Form.

JUTTA JAKSCHE führte aus, dass untergesetzliche nationale Normen wie die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs eine hohe Akzeptanz bräuchten, die derzeit jedoch nicht gegeben sei. Viele Verbraucher fühlten sich durch die Aufmachung und Kennzeichnung von Lebensmitteln in die Irre geführt. Das Lebensmittelrecht verbiete die Täuschung der Konsumenten, doch es sage in der Regel nicht, wann eine Täuschung konkret vorliegt. Um diese Lücke zu füllen, komme den Leitsätzen eine große Bedeutung zu. Die DLMBK mache Sinn, wenn sie sich an einem nationalen Qualitätsleitbild ausrichte und nicht an internationalen Standards, wie es seit längerem von den Vertretern der Wirtschaft in der DLMBK angestrebt werde. Daher sollten die Leitsätze aus Verbrauchersicht zu einem Qualitätsinstrument weiterentwickelt werden. Sie sprach sich dafür aus, die Geschäftsordnung der DLMBK und die entsprechenden Vorgaben des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB) mit dem Ziel zu ändern, den Verbraucherinteressen mehr Gehör zu verschaffen.

Die Rolle von Skandalen

Die Vielzahl der Lebensmittelskandale lenkt das Interesse nicht nur auf die Bewältigung der jeweiligen Krise. Der Marktforscher KLAUS MARTIN SCHULTE beleuchtete die Psychologie der Skandale. Fleischskandale berühren laut SCHULTE Verbraucher in besonderem Maße – ebenso wie bei Wasser



handele es sich bei Fleisch um elementare Produkte. Der Fleischverzehr sei einerseits ein lustvoll-aggressiver Akt, was das Beispiel des Abnagens von Knochen zeige. Dabei bleibe aber ein latent schlechtes Gewissen, da man sich an den Mitgeschöpfen versündigt. Dies werde allerdings negiert. Durch den massenhaften Fleischverzehr werde zudem der Tötungsvorgang verdrängt. Als stiller Pakt zwischen Hersteller und Ver-

braucher gilt in seinen Augen die Abbildung von glücklichen Tieren in der Produktwerbung: Verbraucher wollten in dem Glauben bleiben, alles sei gut. Anlässlich von Fleischskandalen trete das Verdrängte wieder zutage. Insgesamt beobachtet SCHULTE einen Kreislauf der Skandal-dramaturgie: Nachdem der Skandal zur großen Nachricht geworden sei, würden die betreffenden Produkte teilweise boykottiert. Darauf folge die Verschiebung der

eigenen Gier in Richtung Hersteller und Politiker: Diese seien zu gierig auf Geld und Macht. Über kurz oder lang werde der Ekel, ggfs. schlechtes Fleisch verzehrt zu haben, verarbeitet, man kehre zur Normalität zurück – bis zum nächsten Skandal.

Der 27. Deutsche Lebensmittelrechtstag findet vom 18. bis 20. März 2015 statt. (IMü)

...⇒ <http://shop.ruw.de/lebensmittelrechtstag>

Bücher und Medien

C. Bala, K. Müller (Hrsg.)

Der verletzte Verbraucher

Im zweiten Band der „Beiträge zur Verbraucherforschung“ geht es um den verletzlichen Verbraucher. Er sammelt sechs Beiträge des „4. NRW-Workshop Verbraucherforschung“ des KOMPETENZZENTRUM VERBRAUCHERFORSCHUNG NRW und stellt die sozialpolitische Dimension der Verbraucherpolitik dar. Verletzliche Verbraucher, das können Bezieher von Sozialleistungen, Angehörige bildungsferner Schichten, ältere oder kranke Menschen, Kinder und Jugendliche oder Migranten sein, die auf verschiedenste Art und Weise im

Abseits der Verbraucherpolitik stehen. Hier werden deren besondere Anforderungen detailliert ins Blickfeld von Wissenschaft und Politik gerückt. Es geht um Fragen wie Energiearmut, Patientenbeteiligung, Zukunftsvorsorge, nachhaltigen Konsum und Medienkompetenz. Das Buch ist für Sozialpolitiker und auch für alle die von Interesse, die in Kommune und Verwaltung oder in der Beratung von Verbrauchern/Patienten tätig sind. Es zeigt Schwachstellen und Perspek-

Christian Bala, Klaus Müller (Hrsg.): Beiträge zur Verbraucherforschung Band 2: Der verletzte Verbraucher, 1. Auflage, 160 Seiten, Verbraucherzentrale NRW, 2014, ISBN 978-3863369026, 19,90 € (E-Book: 15,99 €)

tiven auf, fordert aber auch verantwortliches Handeln, Beteiligung und weitere Forschung ein. So hat sich die Forschung viel mit der Markenloyalität von Kindern und der Werbewirksamkeit bei Kindern befasst. Es ist aber nur wenig darüber bekannt, wie sie Kaufentscheidungen treffen und wie sie sich in Kaufsituationen verhalten. Die zusammenfassenden Thesen zum verletzlichen Verbraucher sind auch separat aus dem Internet herunterzuladen. (AC)

...⇒ www.vz-nrw.de/der-verletzte-verbraucher

...⇒ www.vz-nrw.de/media226939a

E. Pantley

Essen statt meckern – Gute Laune am Familientisch

Der Titel des Buches „Essen statt meckern“ macht den Lesern schnell klar: Hier sollen praktische Lösungen in die Tat umgesetzt werden. Die Amerikanerin ELISABETH PANTLEY erläutert anschaulich, wie Wunsch und Wirklichkeit in vielen Familien aussehen und ermuntert, die Probleme nüchtern und unverstellt zu betrachten. Dabei sollen weitere Tränen und Frust vermieden werden und gute Laune am Familientisch überwiegen.

Ausführlich und unterhaltsam beschreibt die Autorin die Hinter-

gründe für die Entwicklung von Vorlieben und Abneigungen, die Rolle der Eltern als Vorbilder und deren großen Einfluss auf das kindliche Essverhalten. Alle wichtigen Lebensmittel-Gruppen und -Themen wie

Zucker, Vollkorn, Obst/Gemüse, Fett, Salz und Übergewicht werden behandelt und jeweils mit einem praktischen Hinweis versehen, was dem Kind weiter helfen kann. Eine Auflistung der Lebensmittelmengen nach optiMix hilft Eltern die Portionen richtig einzuschätzen. Oft genutzte und bekannte Spielregeln beim Essen werden

von der Autorin beleuchtet. Dabei sagt sie ganz deutlich, welche dieser Regeln sie für sinnvoll und welche für

überflüssig hält. Deutlich unterscheiden muss man hier jedoch mäkelige Kinder von Kindern mit einer Fütterstörung im frühen Kindesalter. Eltern von Kindern mit Fütterstörung brauchen auf jeden Fall eine Unterstützung durch einen Facharzt oder eine Klinik und kommen mit den Hinweisen aus dem Buch nicht weiter.

Ein bunter Strauß von Tipps und Tricks zeigt allen anderen Eltern, wie man in der Ernährungserziehung erfolgreicher sein kann und seinen Zielen näher kommt. Neben FAQ gibt es auch einen kleinen Rezeptteil und ein Register zum vereinfachten Auffinden der Themen. Liest man das Buch aufmerksam, so erhält man insgesamt eine gute Hilfestellung zum Thema „schwierige Esser“ und kann nebenbei auch seine eigenen Ernährungsgewohnheiten hinterfragen. Die schönen Illustrationen sind ansprechend und unterstreichen die lockere Umgangsweise mit dem Thema, die gestressten Eltern gut tun kann. (ga)



Elisabeth Pantley: Essen statt meckern, 144 S., Auflage 2013, TRIAS Verlag in MVS Medizinverlage Stuttgart GmbH & Co. KG, 20, ISBN 978-3-8304-6679-6, 17,99 Euro

A.Glück

Das Lebensmittelrettungsbuch

Der Autor dieses Werkes möchte zu einem guten „*Lebensmittelmanagement*“ im Privathaushalt verhelfen. Darunter versteht er ein im Hinblick auf Frische, Haltbarkeit und Verderbnisprozesse wohl überlegtes Handeln bei Einkauf, Lagerung, Kontrolle und Verwertung von Lebensmitteln. GLÜCK erläutert detailliert den Verderbnisprozess mitsamt seinen Verursachern, v.a. Schimmel, Bakterien, Motten und Taufleige. Unter Verderbnis versteht er aber auch Veränderungen durch falsche Zubereitung, etwa zu hohes Erhitzen, Wiederaufwärmen von nitratreichen Lebensmitteln usw. Dazu hat er sich – obwohl fachfremd – tief in die Thematik eingearbeitet. Doch nicht alle Sachverhalte werden korrekt wiedergegeben, recht häufig eher missverständlich, widersprüchlich, unvollständig oder einseitig. So sollen z.B. Küchenbretter und Besteck nach Verwendung für rohe tierische Lebensmittel mit heißem Wasser und Spülmittel gereinigt werden, gibt man sie jedoch in den Geschirrspüler, so sei eine Temperatur von 70 °C einzustellen. Dass Rohkost und Salat nicht direkt nach rohen tierischen Lebensmitteln auf demselben Brett geschnitten werden sollen, erwähnt er nicht, auch nicht, dass Holzbretter nicht in den Geschirrspüler gehören. Lebensmittel werden pauschal als „billig“ produziert verurteilt, daraus schließt der Autor, dass sie „minderwertig“ seien und deshalb „etliches schlecht“ wird (S. 16). Das „*Mindesthaltbarkeitsdatum*“ von Lebensmitteln stellt GLÜCK einerseits als unzuverlässig dar, rät aber andererseits, Lebensmittel gezielt knapp vor dem „*Verfallsdatum*“ zu kaufen,

um Geld zu sparen. Wir sollen unsere Sinnesorgane einsetzen, um verdorbene Lebensmittel zu erkennen, aber beginnende Verderbnis sei auf diese Weise nicht zu entdecken. GLÜCK legt hierfür den Gebrauch einer Lupe, eines Mikroskops oder sogar eine Laboruntersuchung nahe. Quellenangaben fehlen.

Sprachlich wie inhaltlich greift GLÜCK immer wieder zur Dramatik: Feinkostsalate in Supermärkten seien schon am Nachmittag „*angegammelt*“ (S. 53), industrielle Backwaren seien „*vollgepumpt*“ mit chemischen Hilfs- und Triebmitteln. Das Kapitel über Wasser beginnt er damit, dass im „*Wasserspeicher einer Hotelanlage ... schon einmal wochenlang eine Leiche [schwamm]*“ (S. 139).



Alexander Glück: Das Lebensmittel-Rettungsbuch, Genießbar – verwertbar – haltbar, 167 S., S. Hirzel Verlag, Stuttgart 2014, ISBN 978-3-27776-2355-9 (Print), ISBN 978-3-7776-2403-7 (E-Book, PDF) 19,80 €

herzigt werden können bzw. wollen: Kompostierung, Johannisbeeren direkt vom Strauch essen, Weinreste im Esigfass sammeln, einen „*Garde manager*“ statt Kühlschrank bauen und im Winter auf dem Balkon oder im Garten aufstellen, überlagerten Quark zusammen mit Kalk zu Klebstoff verarbeiten.

Das Lesen des Buches hinterlässt tendenziell eher Verwirrung als Aufklärung, eher Verunsicherung als Aufmerksamkeit, eher Angst als Sicherheit. Man nimmt dem Autor ab, dass er einen Beitrag gegen die Lebensmittelverschwendung leisten will, doch gelingt ihm dies nur bedingt. (mf)

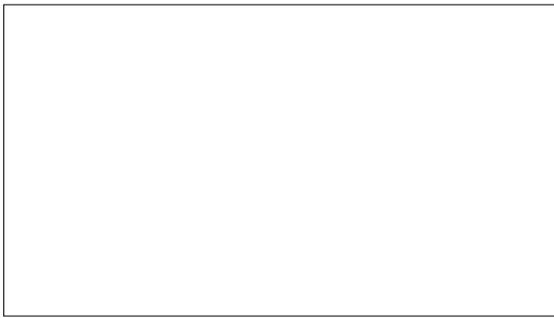
All das beschreibt der Autor überwiegend in Fließtext, eingestreut hier und da ein Foto von Lebensmitteln oder Küchengeräten. Dabei kommt es immer wieder zu thematischen Überschneidungen und Wiederholungen. So lassen sich die vielen praktischen und z.T. auch ungewöhnlichen Handlungsempfehlungen leider nur schwer (wieder)entdecken. Manche Empfehlungen werden wohl nur von wenigen be-

„Unser Essverhalten – Durch die Gender-Brille geschaut“, S. 10-13

Bundesministerium für Familien, Senioren, Frauen und Jugend: Gender Mainstreaming – Was ist das (2002) • Umweltdachverband GmbH: Esskultur an Schulen – nachhaltig und gendergerecht gestalten, Wien (2009) • Landesvereinigung für Gesundheit und Akademie für Sozialmedizin Niedersachsen e.V.: Dokumentation der 22. Netzwerktagung: Mädchen und junge Frauen – ihre Lebenswelten – ihre Gesundheit, Sonderheft, Rundbrief 25/November 2008 • Beckmann G.: Gender und Ernährung. Blickhäuser A, van Bergen H: Fit for Gender Mainstreaming, Berlin (2007) • Schmitt K: Ernährung im Kontext von Geschlechterverhältnissen – Analyse zur Diskursivität gesunder Ernährung, VS Verlag für Sozialwissenschaften, Wiesbaden (2011) • Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA): Gender Mainstreaming in der Gesundheitsförderung/Prävention. Gesundheitsförderung konkret, Band 10, Köln (2009) • Rückert-John J (Hg.): Gender und Ernährung. Hohenheimer Beiträge zu Gender und Ernährung, Heft 1/2004 • Kolip P, Altgeld T. (Hg.): Geschlechtergerechte Gesundheitsförderung und Prävention – Theoretische Grundlagen und Modelle guter Praxis, 2. Aufl. Juventa Verlag, Weinheim und München (2009) • Flick S, Rose L (2012): Bilder zur Vergeschlechtlichung des Essens. Ergebnisse einer Untersuchung zur Nahrungsmittelwerbung im Fernsehen. GENDER Heft 2/2012 S. 48-65 • Weller B, Krämer K: Du Tarzan Ich Jane – Gender Codes im Design, Blumhardt Verlag, Hannover (2011) • Reitmeier S: Warum wir mögen, was wir essen – Eine Studie zur Sozialisation der Ernährung, transcriptVerlag, Bielefeld (2013) • Flocke S-J (2006): Welche Bedeutung hat Gender-Marketing. Absatzwirtschaft Sonderausgabe Marketing für die Zukunft vom 10.10.2006 Seite 158-160 • Stark S: Geschlechterbilder in der Werbung – Forschungsprojekt an der Hochschule Bochum, Fachgebiet Marketing; WiWi-Online.de, Hamburg, Deutschland, 2012; www.wiwi-online.de/fachartikel.php?artikel=519 • aid infodienst e.V.: Männer wollen mehr, Frauen wollen besser! Ernährungskommunikation unter Gender-Aspekten, Tagungsband zu 12. aid-Forum, Bonn (2010) • Rehaag R et al.: Kulinarische Praxen als Medium der Identitätsdarstellung deutscher und türkischer Jugendlicher. GENDERHeft 2/2012 S. 28-47 • pers. Mitt. Prof. Jana Rückert-John • Meuser M (24.09.2012): Entgrenzungsdynamiken: Geschlechterverhältnisse im Umbruch. Bundeszentrale für politische Bildung, Aus Politik und Zeitgeschichte (APUZ 40/2012) • Bundesministerium für Familien, Senioren, Frauen und Jugend: Checkliste Gender Mainstreaming bei Maßnahmen der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit, Berlin (2005) • Gruber M et al.: Ernährungskompetenz junger Männer – ein Konsensuspapier des forum. ernährung heute. Ernährung/Nutrition, Vol. 35, 12-2011 • www.lzg.gc.nrw.de • www.gender-nrw.de [alle abgerufen am 02.05.14]

Abbildungsnachweis

Titelbild: Figuren fotomek / Fotolia.com; Gedankenblasen und Montage Volker Clausen
S. 4: FH Münster
S. 10: Mechthild Freier
S. 14: Angela Clausen
S. 17: Thorben Wengert / pixelio.de



Termine

• **Bonn** • **21. Juni 2014** – Deutscher Lebensmittelallergie-Tag – www.daab.de/lebensmittel-allergietag/rahmenprogramm • **Kiel** • **26. Juni 2014** – Hält länger, ... ist gesünder, ... schmeckt intensiver – Lebensmitteltechnologische Verfahren wissenschaftlich beleuchtet – www.dge-sh.de/seminare-fuer-ernaehrungsfachkraefte/events/haelt-laenger-ist-gesuender-schmeckt-intensiver-lebensmitteltechnologische-verfahren-wissenschaftlich-beleuchtet.html • **Ludwigsburg** • **26.-28. Juni 2014** – VDOE-Jahrestagung „Ernährung 2014 – Ernährungsmedizin ist Partnerschaft“ – www.vdoe.de/jahrestagung.html • **Kulmbach** • **27. Juni 2014** – Fachsymposium „Restlos gut essen – Nachhaltige Ernährung im 21. Jahrhundert“ – www.kern.bayern.de/mam/cms03/wissenschaft/dateien/flyer_fachsymposium_2014.pdf • **Bayern** • **27. Juni - 6. Juli 2014** – 3. Bayerischen Ernährungstage 2014 – www.ernaehrungstage.de • **Freiburg** • **5. Juli 2014** – Tagung „Genug? Gerecht? Gesund? Globale Ernährungskrise – die dreifache Herausforderung“ – www.katholische-akademie-freiburg.de • **Stuttgart** • **21. Juli 2014** – Kongress „Den Essalltag von morgen gestalten: Herausforderungen für die Außer-Haus-Verpflegung“ – www.landwirtschaft-bw.info/pb/,Lde/1866683 • **Köln/Düsseldorf** • **23. August 2014** – Lehrerfortbildung „SchmExperten in der Lernküche“ – www.aid.de/lernen/schmexperten_lehrerfortbildung.php • **Raum Dortmund** • **26. August 2014** – Workshop zur Speisenplan-Gestaltung in der Kita – www.vz-nrw.de/kita-terme • **Reutlingen** • **17. September 2014** – Lehrerfortbildung „SchmExperten in der Lernküche“ – www.aid.de/lernen/schmexperten_lehrerfortbildung.php • **Aachen** • **19.-21. September 2014** – 22. Aachener Diätetik Fortbildung – www.vfed.de • **Bonn** • **23./24. September 2014** – Arbeitstagung der DGE „Ernährungsbildung“ – www.dge.de/modules.php?name=Kalender&op=vieiw&eid=849 • **Edertal** • **26.-28. September 2014** – Sporternährung in Theorie und Praxis – www.ugb.de/seminare/fortbildungen/sporternaehrung • **Bonn** • **30. September 2014** – IN FORM-Symposium Schwerpunkt: Fit im Alter – Gesund essen, besser leben – www.fitimalter-dge.de • **Köln** • **30. September 2014** – Selbstevaluation – Schritt für Schritt (Workshop) – www.lzg.gc.nrw.de/service/veranstaltungen • **Heidelberg** • **1./2. Oktober 2014** – 18. Heidelberger Ernährungsforum: Jugend und Ernährung – Zwischen Fremd- und Selbstbestimmung – www.gesunde-ernaehrung.org/veranstaltungen/heidelberger-ernaehrungsforum/heidelberger-ernaehrungsforum-2014

Die Partner der Arbeitsgemeinschaft „Kooperation Verbraucherinformation im Ernährungsbereich in Nordrhein-Westfalen“ im Internet:

- AOK Nordwest → www.aok.de/nordwest
- AOK Rheinland/Hamburg → www.aok.de/rheinland-hamburg
- Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW e.V. → www.milch-nrw.de
- Landwirtschaftskammer NRW → www.landwirtschaftskammer.de
- Rheinischer LandFrauenverband e.V. → www.rheinische-landfrauen.de
- Westfälisch-Lippischer Landfrauenverband e.V. → www.wllv.de
- STADT UND LAND e.V. → www.stadtundland-nrw.de
- Universität Paderborn, Ernährung und Verbraucherbildung → <http://dsg.uni-paderborn.de>
- Verbraucherzentrale NRW e.V. → www.verbraucherzentrale-nrw.de

Internet

World Wide Web

Interessantes im Netz

Video der Verbraucherstiftung: Marketingtricks – Laktosefreie und glutenfreie Produkte
www.youtube.com/watch?v=tibYvNqz2E8



BfR-Faltblatt: Schutz vor EHEC-Infektionen
www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps-schutz-vor-infektionen-mit-enterohaemorrhagischen-e-coli-ehec.pdf



BMEL: FAQ zu Gentechnik in Honig
www.bmel.de/DE/Landwirtschaft/Pflanzenbau/Gentechnik/_Texte/FAQ-Gentechnik-in-Honig.html



Marktplatz Ernährung: Unser Forum
www.verbraucherzentrale-bayern.de/marktplatz-ernaehrung



Deutschsprachiges Netzwerk zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen
www.essens-wert.net



Ab sofort steht Heft 3/2013 zum kostenlosen Download zur Verfügung. Nutzen Sie den folgenden Link oder den abgedruckten QR-Code:
→ www.vz-nrw.de/knackpunkt_3_2013

