

WWW.TAGESSPIEGEL.DEURL: <http://www.tagesspiegel.de/zeitung/Fragen-des-Tages;art693,2844913>

Auf den Inhalt kommt es an

Supermarktkunden stoßen auf immer mehr gefälschte Lebensmittel. Wie täuschen die Hersteller die Verbraucher?

Von Heike Jahberg, Saskia Weneit und Rainer Woratschka

11.7.2009 0:00 Uhr

Verkaufsargumente klingen anders. Fischmuskeleiweiß, Formfleisch, Analogkäse – wer sich die Mühe macht und das Kleingedruckte auf Lebensmittelverpackungen liest, dem vergeht immer häufiger der Appetit. Was angeblich Surimi-Garnelen aus dem Indischen Ozean oder mit Wasabi, also japanischem Meerrettich gewürzte Erdnüsse sein sollen, ist oft nicht mehr als in Garnelenform gepresstes Fischeiweiß beziehungsweise Erdnüsse mit Algenkonzentrat. Eine Liste solcher Schummeleien hat nun die Verbraucherzentrale (VZ) Hamburg ins Internet gestellt (www.vzhh.de).

Welche Produkte sind dort aufgeführt?

Auf dieser Plagiatliste finden sich Feta- Käse, die statt aus Schafsmilch nur aus Analogkäse (billiges Pflanzenfett plus magere Kuhmilch) hergestellt wurden („Combi Weiß in Salzlake 50 % Fett“ von Efefirat Feinkost GmbH), Schokoladenkekse, in denen gar keine richtige Schokolade steckt („Mini-Keks Bolde Schoko“ von Biscuits Delacre) oder Putensalat von Du Darfst, der statt aus dem erwarteten Putenfleisch nur aus Fleischresten besteht. In den „Wasabi Erdnüssen“ von Lorenz Bahlsen vermissen die Verbraucherschützer den namensgebenden japanischen Meerrettich, stattdessen wurden „minderwertige Zutaten“ wie Algenkonzentrat, Aroma und Geschmacksverstärker verwendet. Die Bio- Vollkorntoast-Brötchen von Aldi Nord bestehen nur zu 60 Prozent (statt den vorgeschriebenen 90) aus Vollkornmehl, dazu kommt mit Gerstenmalzsirup gefärbtes Weizenmehl. Und die Käsesorte „Fol Epi Scheiben Nuss“ sei lediglich eine Schmelzkäsezubereitung. Ebenfalls beanstandet wurden lose verkaufte Surimi-Garnelen, der „Meeresfrüchte-Cocktail mit Krebsfleischimitat“ bei Kaufhof, „Mucci-Vanilleeis“ von Aldi Nord, „Pesto Basilico“ von Buitoni sowie die „Hähnchenschnitten Wiener Art“ von Vosso-Tiefkühlkost.

Warum machen die Hersteller das?

Weil es billiger ist. Vanillearomen kosten nur einen Bruchteil der echten Schoten, Formfleisch ist deutlich billiger als der Schinken am Stück. Und auch der Siegeszug des Analogkäses in deutschen Bäckereien und Imbissen hat handfeste wirtschaftliche Gründe: Ein Kilo des Käseimitats kostet zwei Euro, ein Kilo Kuhkäse fünf und ein Kilo Schafskäse zehn Euro. Die Anbieter wollen verdienen. Hersteller, so kritisieren die Verbraucherschützer, sparen an den Zutaten, ohne dass die Kunden dies merken sollten. Das Ausmaß der Täuschung werde immer größer, sagt VZ-Ernährungsexpertin Silke Schwartz. Nicht nur bei

Billigprodukten, sondern auch bei Markenartikeln würden Kunden durch irreführende Abbildungen an der Nase herumgeführt. Nach Hinweisen von Verbrauchern werde sich die derzeit elf Punkte umfassende Liste schon kommende Woche um Dutzende Produkte erweitern. Aber auch die Verbraucher sind nicht ohne Schuld, meint Birgit Rehlender, Ernährungsexpertin der Stiftung Warentest: „Die Verbraucher wollen billig einkaufen und gucken oft nicht so genau hin.“

Was ist erlaubt?

Die Hersteller dürfen nichts versprechen, was sie nicht halten. Das ist etwa das Problem beim Analogkäse. Wer ein Käsebrötchen verkauft, muss das Brötchen mit „echtem“ Käse überbacken und darf nicht stattdessen das billigere Pflanzenfett nehmen. Wer den Verbrauchern dagegen reinen Wein einschenkt, ist fein raus. „Wenn die Kennzeichnung stimmt, ist das in Ordnung“, sagt Warentesterin Rehlender. So dürfe Kochschinken aus billigen Reststückchen bestehen und müsse nicht aus dem teureren gewachsenen Stück geschnitten sein – aber in der Zutatenliste muss das Formfleisch erwähnt sein. Auch im Vanillejoghurt oder -eis müssen keine Vanilleschoten verarbeitet sein, im Erdbeerquark keine Erdbeeren. Die Hersteller dürfen stattdessen Aromastoffe nehmen, wenn sie diese in der Zutatenliste aufführen. „Die Verbraucher müssen sich angewöhnen, das Kleingedruckte zu lesen“, sagt Rehlender.

Werden die Anbieter nicht kontrolliert?

Doch, aber die Chance, davonzukommen, ist hoch. Denn trotz aller Skandale gibt es nicht genügend Lebensmittelkontrolleure. 83 sind es in Berlin, 2300 bundesweit. „In Deutschland fehlen 1200 Kontrolleure“, kritisiert Martin Müller, Vorsitzender des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure.

Nennen die Behörden schwarze Schafe?

Obwohl das Verbraucherinformationsgesetz (VIG) den Bürgern das Recht gibt, sich bei Behörden zu informieren, nennen die Ämter Ross und Reiter so gut wie nie. Jüngstes Beispiel: Berlins Verbraucherschutzsenatorin Katrin Lompscher hat in den vergangenen Monaten in der Hauptstadt gezielt nach Analogkäse suchen lassen. In 15 Fällen sind die Kontrolleure bereits fündig geworden. Doch wo genau, sagt die Senatsverwaltung nicht. „Wir würden uns schadenersatzpflichtig machen“, betont Sprecherin Regina Kneiding. Nach dem Gesetz müssten die Behörden zunächst die Anbieter informieren, damit diese den Mangel abstellen. Lompscher ärgert das gewaltig. Daher hat Berlin eine Bundesratsinitiative gestartet, um das VIG zu reformieren. Dieses sei „nach wie vor ein zahnloser Tiger“, ärgert sich die stellvertretende Vorsitzende der Grünen-Bundestagsfraktion, Bärbel Höhn. Dafür hat die Verbraucherzentrale am Freitag auch noch eine Liste mit Nepp-Käse veröffentlicht. Dort findet sich etwa der Brezelhersteller Ditsch sowie diverse

Käse-Mix-Sorten für Pizzen, die in Wirklichkeit Kunstkäse aus Wasser, Pflanzenfett, Milcheiweiß, Stärke oder Geschmacksverstärkern sind.

Warum schützt der Gesetzgeber Verbraucher nicht besser vor Täuschungen?

Das Gebaren der Lebensmittelhersteller gegenüber den Verbrauchern sei „dem Fokus demokratischer Kontrolle seit Jahren entzogen“, sagt der stellvertretende Geschäftsführer der Verbraucherschutzorganisation Foodwatch, Matthias Wolfschmidt. Das liege am großen Einfluss der Industrielobby. Die Exekutive nehme „billigend in Kauf, dass ehrliche Anbieter im Wettbewerb unterliegen“. Dabei verbietet es das Lebensmittelgesetzbuch in Paragraf 11 ausdrücklich, „Lebensmittel unter irreführender Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung erwerbsmäßig in den Verkehr zu bringen oder für Lebensmittel (...) mit irreführenden Darstellungen zu werben“. Auch nachgemachte Lebensmittel dürfen „nicht ohne ausreichende Kenntlichmachung“ verkauft werden. Gerichtlich sei das aber bisher kaum durchzusetzen, sagt Wolfschmidt, „wir brauchen klarere Gesetze“. Die Union habe „die gesamten letzten Jahre verschlafen und nichts unternommen, um die Verbraucherrechte gegenüber der Ernährungswirtschaft zu stärken“, sagt die Grünen-Politikerin Höhn.

Wie könnte ein besserer Schutz aussehen?

Da die Imitate meist nicht gesundheitsgefährdend sind, sondern „nur“ falsche Erwartungen wecken, geht es vor allem um bessere Kennzeichnung. Bei Imitaten müsse „auch draufstehen, dass es sich um Imitate handelt“, fordert die Verbraucherbeauftragte der Unionsfraktion, Julia Klöckner. Sie greift damit Forderungen auf, die bei Grünen und Verbraucherschützern seit Jahren auf der Agenda stehen. Wenn etwa auf einem Joghurt Erdbeeren abgebildet seien, „obwohl das Produkt niemals eine Erdbeere zu sehen bekam“, müssten die Verbraucher durch den Hinweis „Fruchtgeschmack nur durch Aromen“ vor Täuschung bewahrt werden, sagt Klöckner. Ein Produkt dürfe „keine falschen Erwartungen beim Verbraucher wecken“, fordert Höhn. Ersatzstoffe müssten auf den ersten Blick als solche erkannt werden können, Hinweise im Kleingedruckten reichten nicht. Sinn macht eine solche Kennzeichnungspflicht allerdings nur, wenn sie europaweit durchgesetzt wird – und das kann Jahre dauern.

Was sagen die Hersteller?

Die meisten reagieren abwehrend. Beim Käsehersteller Bongrain heißt es: „Der Vorwurf stimmt einfach nicht, wir verwenden echten Käse, der einfach nur geschmolzen wird.“ Die Verbraucherzentrale dagegen bemängelt, dass es sich nur um 65 Prozent Käse handle. „Es wird der Eindruck erweckt, wir würden den Kunden mit Imitaten täuschen“, entgegnet Bongrain-Sprecherin Sigrun Damm. Dabei schmelzen sie lediglich nach gängigen Verfahren, und dies sei auf der

Verpackung eindeutig deklariert. „Unsere Produkte sind keine Käseanaloge.“

Bei Biscuits Delacre will man sich die Kritik zu Herzen nehmen. „Wir gehen mit der Studie erst mal positiv um, finden aber die Art und Weise der Verbraucherzentrale schade“, sagt Sprecherin Anja Schmeling. Der Vorwurf: In den Keksen wird lediglich eine Kakaocremefüllung verwendet, die Kekse enthalten keine Schokolade, sondern „billiges Schokoladenimitat“. Das Unternehmen rechtfertigt sich: „Rechtlich ist das absolut o. k. Wir behaupten nirgends, dass Schokolade drin ist. Es ist einzig die Geschmacksrichtung Schoko angegeben.“ In der Branche sei es üblich, bei Sandwichkekse auf die Kakaocremefüllung zurückzugreifen. Aber man werde prüfen, wie die Beschreibung sinnvoll geändert werden könne.

Die Nestlé Deutschland AG, die mit dem Pesto Basilico von Buitoni kritisiert wird, protestiert gegen die Plagiatliste. „Wir nutzen keine Ersatzprodukte“, sagt Nestlé-Sprecher Lars Heil. Das Ergebnis der Verbraucherzentrale stößt bei dem Unternehmen auf Unverständnis. Als Markenhersteller würden sie keine minderwertigen und billigen Zutaten verwenden. Die Verbraucherschützer würden das Pesto an dem Rezept von Pesto alla Genovese messen. „Es gibt unterschiedliche Rezepte und wir verletzen weder eine Richtlinie noch versuchen wir, dem Konsumenten ein anderes Produkt zu suggerieren“, sagt Heil. Dass die Zutaten als „billige Ersatzprodukte“ dargestellt würden, hat das Unternehmen besonders verärgert. „Wir achten als Markenunternehmen auf hochwertige Zutaten. Außerdem verwenden wir keine Aromen in der Herstellung“, sagt der Sprecher. Stattdessen finde der Kunde die detaillierte Auflistung der Zutaten auf der Rückseite des Glases, inklusive einer Prozentangabe. „Dort steht genau, was drin ist. Wir tun auch nicht so, als sei etwas anderes enthalten“, sagt Heil.

Von den anderen genannten Unternehmen war am Freitag keine Stellungnahme zu erhalten.

(Erschienen im gedruckten Tagesspiegel vom 11.07.2009)