

Quelle: Orange7, Ausgabe Mai/Juni 2021

Datum: 21.05.2021

Seite: 33



Mittlerweile gibt es mehr als 1.000 bunte Labels, die uns beim Einkauf darüber aufklären wollen, warum wir genau dieses Lebensmittel kaufen sollen. Wirklich relevante Informationen liefern aber nur wenige. Worauf es ankommt? Wir wollten es wissen.

Für Thomas Berang, Inhaber des Edeka-Marktes in Jünkerath, sind zwei Label besonders relevant: Demeter und Bioland. Warum? „Sie stehen für Bio-Produkte, die nach den härtesten Kriterien produziert und kontrolliert werden. Bei Demeter sind die Kriterien am strengsten.“ An deutlich mehr Produkten findet sich das Bio-Logo der Europäischen Union. Es garantiert, dass 95 Prozent des Inhalts aus ökologischem Landbau stammen und dass weder Gentechnik noch synthetische Düngemittel verwendet werden.

Berang: „Das wird nach definierten Mindeststandards produziert.“ Was aus seiner Sicht in Zukunft relevant werden könnte, ist der „Nutri-Score“. Der teilt Lebensmittel in fünf Kategorien von A (grün) bis E (rot) ein. So soll der Verbraucher auf Anhieb sehen, wie gesund sie sind. Negativ gewertet werden hoher Kalorien- oder Zuckergehalt; positiv ist ein hoher Anteil an Obst oder Gemüse. Allerdings ist es den Herstellern noch freigestellt, ihre Produkte zu kennzeichnen. „Erst wenn alle mitmachen, haben wir eine echte Vergleichsmöglichkeit“, sagt Berang. Dann könne jeder sehen, welcher Orangensaft der gesündere für das Kind sei.

Otto Christoph Spodat, Inhaber des Rewe-Marktes in Stadtkyll, kann sich nicht vorstellen, dass seine Kunden bei den vielen bunten Aufklebern noch durchblicken: „Zum Beispiel gibt es allein zwölf Siegel im Bereich Fisch.“ Am bekanntesten sei das MSC-Siegel, das Produkte aus nachhaltiger Fischerei kennzeichnen soll. Umweltorganisationen sind die Kriterien nicht streng genug. Die Beifang-Rate sei zu hoch, weil Grundschleppnetze eingesetzt würden. Es macht also Sinn, die Kriterien solcher Labels zu prüfen. Das gilt auch für das „DLG“-Zeichen: Verbraucherschützer sind sich sicher,

dass es eher „Werbezwecken“ dient als der Aufklärung. Dahinter steckt die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft, eine Organisation der deutschen Agrar- und Ernährungswirtschaft, die gerne Produkte „prämiert“.

Mehr Transparenz finde der Kunde jetzt beim Tierwohl-Label, so Spodat. Das zeige immerhin auf den ersten Blick, ob die Tierhaltung nur die gesetzlichen Mindestkriterien in Stufe „1“

erfüllt, oder ob es sich um Premiumhaltung mit Freilauf nach Stufe „4“ handelt. Der Kaufmann weiß, dass Tierschützer das Label kritisch sehen, weil ihnen die von Landwirten, Fleischwarenindustrie und Handel selbst entwickelten Kriterien nicht streng genug sind. Wer das ähnlich sehe, für den gebe es eine Alternative: „Das Steak an unserer Fleischheke kann der Kunde bis zum Hof und sogar bis zum jeweiligen Rind zurückverfolgen“, so Spodat. Wichtig, aber schon fast aus der Mode gekommen, sei der faire Handel bei Kaffee, Kakao oder Schokolade. „Wir führen viele Produkte mit dem bekannten Fairtrade-Logo.“

Der höhere Preis für diese Produkte soll zu besseren Bedingungen am Produktionsort führen. Diese Organisation unterstützt nach eigenen Angaben bereits 1,7 Millionen Bauern in 75 Ländern. Für Spodat als Verbraucher zählt vor allem das QS-Siegel: „Das ist geprüfte Qualität, auf die man sich auch bei Lebensmitteln verlassen kann.“ In beiden Märkten sind aktuell vor allem regionale Produkte nachgefragt. Teils sind die Produzenten darauf sogar mit Foto und Telefonnummer vermerkt. Wer dem nicht vertraut, der kann sich ersatzweise bei Produkten der Marke EIFEL bedienen – das ist in jedem Fall geprüfte Qualität und stammt aus der Region.



„Demeter setzt bei Bio-Produkten die härtesten Kriterien und prüft die Einhaltung. Absolut vertrauenswürdig“, sagt Thomas Berang, Inhaber des Edeka-Marktes in Jünkerath.



Otto Christoph Spodat, Inhaber des Rewe-Marktes in Stadtkyll, weiß, dass seine Kunden Produkte aus der Region wünschen. Hier können sie die Produzenten sogar besuchen.