



## **"Das Vertrauen der Verbraucher in unsere Lebensmittel muss gestärkt werden"**

*Bizerba Expertenrunde diskutiert Trends in der Lebensmittelhygiene*

München, 17. März 2011 - Es ist ruhig geworden um das Thema Dioxin. Was bleibt, ist die Unsicherheit bei den Verbrauchern. Was darf man überhaupt noch essen? Kann man Lebensmittelproduzenten überhaupt vertrauen?

Der Dioxin-Skandal zeigt die Schwachstellen in der Lebensmittelherstellung auf. Aber auch, dass der Verbraucher seine Einstellung zu Nahrungsmitteln überdenken sollte. Wenn ein Hähnchen drei Euro kostet, muss man sich ins Bewusstsein bringen, dass es wahrscheinlich nicht unter freiem Himmel mit viel Bewegung und frischem Futter aufgewachsen ist.

Alfons Schuhbeck, Sternekoch aus München, plädiert im Bizerba-Expertengespräch dafür, die Verbraucher mit in die Verantwortung einzubeziehen: "Für mich ist hochwertige Ernährung die Grundlage für Gesundheit. Leider sehen das viele anders, denen ist ihr Auto wichtiger als ihr Körper. Für ihr Auto zahlen sie ohne mit der Wimper zu zucken 40 Euro fürs Öl. Bei dem Brennstoff für ihren Körper sparen sie und freuen sich über das Schnäppchen für 2, 50 für kaltgepresstes Öl. Das würden sie ihrem Auto nie antun". Günstige Lebensmittel erfordern nun einmal eine günstige Herstellung. Leider ruft die Billig-Maschinerie auch die kriminelle Seite einiger weniger Produzenten hervor, wie der jüngste Dioxin-Skandal zeigt.

Martin Müller, Geschäftsleiter des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure, möchte das Vertrauen der Verbraucher in ihre Lebensmittelhersteller wieder aufbauen. Sie seien verunsichert und wüssten zum großen Teil auch nicht, woher sie die richtigen Informationen beziehen sollen. Dabei entstehe eine gefühlte Gefahr, die der Verbraucher um sich herum wahr nimmt. Er fühle seine Gesundheit und die seiner Familie bedroht. Daraus folge, dass die Verbraucher wie im Fall Dioxin, nur noch Bio-Eier kaufen oder gänzlich darauf verzichten. Dabei ist die Gefahr in diesem Falle sehr gering. "Ein Erwachsener mit einem Körpergewicht von 75 Kilo müsste 80 Eier pro Woche bis zum Lebensende essen, um seinem Körper schwere Schädigungen zuzuführen", so Müller. Strenge gesetzliche Regelungen und starke Kontrollen machen die Lebensmittel sehr sicher. Er wolle den Skandal nicht wegreden, aber man könne nicht neben jedes Schnitzel einen Kontrolleur stellen. Zudem seien von unseren Lebensmitteln lediglich 0,3% unsicher. Um diese Quote noch weiter zu senken, bedarf es der Unterstützung der Verbraucher. "In der einen Hand das Handy, in der anderen Fastfood - Essen hat an Kultur verloren. Vielen kaufen nur billig billig billig - ohne Bewusstsein, was sie ihrem Körper antun. Also nur billig geht nicht! Man muss gesundes Essen wieder herstellen können zu einem vernünftigen Preis und mit vernünftigen Maschinen und verantwortlichem Personal." Daher ist es wichtig, dass die Einstellung der Konsumenten zu ihrem Körper und ihren Lebensmitteln eine neue Dimension annimmt. Es heißt nicht umsonst "Lebens"-mittel.

Es gilt den Verbraucher aufzuklären und beim Einkauf zu unterstützen. "Der Verbraucher will Infos. Es interessiert ihn, wie und wo die Nahrungsmittel herkommen und ob sie in Ordnung sind, ob genug kontrolliert wurde", so Dr. Karin Lauer-Schuler, Laborleiterin des mikrobiologischen Labors bei Intertek Consumer Goods.

Unterstützung fängt schon bei kleinen Dingen an, wie z.B. bei der Einhaltung der Kühlkette. Manche Konsumenten wissen nicht, wie wichtig es ist, dass Lebensmittel intensiv gekühlt werden. "Diesen Aspekt finde ich sehr wichtig, die Bevölkerung sollte über den Wert der Lebensmittel informiert werden, sie soll auch nachfragen können und dann die Eigenverantwortung übernehmen", kommentiert Sternekoch Schuhbeck.

Für die Einhaltung der Kühlkette hat das Unternehmen Bizerba aus dem schwäbischen Balingen z.B. ein spezielles Etikett entwickelt, welches durch entfärben seiner blauen Farbe anzeigt, wenn die Kühlkette unterbrochen wurde. Es zeigt dem Konsumenten, ob der Fisch, den er gekauft hat, nach der Lagerung in einem vielleicht zu warm eingestellten Kühlschranks überhaupt noch genießbar ist. Dieses Etikett ist somit eine sinnvolle Ergänzung zum Mindesthaltbarkeitsdatum.

Dieses und viele weitere sinnvolle Investitionen können Lebensmittelskandale in Zukunft reduzieren. Wenn der Verbraucher sie annimmt.

### **Pressekontakt**

KLARTEXT ONLINE

Frau KLARTEXT ONLINE  
Auf dem Heidgen 27  
53127 Bonn

klartextonline.com  
info@klartextonline.com

### **Firmenkontakt**

KLARTEXT ONLINE

Frau KLARTEXT ONLINE  
Auf dem Heidgen 27  
53127 Bonn

klartextonline.com  
info@klartextonline.com

Freie Autoren informieren regelmäßig über aktuelle Geschehnisse und Trends in Wirtschaft und Handel, Industrie, Karriere und IT-Welt.