



Obst- und Gemüseladen. Swantje Waterstraat (links) und Charlotte Granobs besuchten auch Bio- und Supermärkte.

Fragen lohnt

Unverpackte Lebensmittel Ob Backwaren, Obst und Gemüse, Käse oder Wurst: Welche Informationen bekommen Kunden zu loser Ware? Eine Stichprobe.

Es ist noch kühl und wenig los an diesem Morgen im Mai auf einem Berliner Wochenmarkt. Ein Obsthändler pfeift vor sich hin, während er Kisten mit Aprikosen und Spargel auspackt. Der Duft von Räucherfisch weicht dem würzigen Geruch am Käsestand. Die Verkäuferin dort verteilt Schildchen auf den halben Laiben und kleinen Stücken. „Camembert 3,45 €/100g, Rohmilch“ steht dort, neben einem symbolisierten Kuhkopf.

„Lecker, aber im Moment ess ich den vorsichtshalber nicht“, sagt eine blonde Frau mit Babybauch zu ihrer Begleiterin. Rohmilchkäse kann Krankheitserreger wie Listerien enthalten. Für werdende Mütter ist das ein Risiko. „Probieren Sie mal die: alle

ohne Rohmilch. Die können Sie unbesorgt essen“, wendet sich die Händlerin verständnisvoll an die Schwangere. Sie lässt die Frauen vier Käsesorten kosten, die ein Schild als „pasteurisiert“ ausweist. Je ein Stück Nordseekäse und Le Maitre doré landen am Ende im Bastkorb der Frauen. Sie schlendern weiter zum Obst und Gemüse. Mal sehen, woher die Gurken kommen.

Probe aufs Exempel

Was aussieht wie der Einkaufsbummel zweier Freundinnen, ist eine verdeckte Recherche von test-Mitarbeiterinnen. Charlotte Granobs, Projektleiterin für Lebensmitteltests, und Redakteurin Swantje Waterstraat sind unterwegs, um stichprobenartig zu

prüfen, wie unverpackte Lebensmittel gekennzeichnet sind. Während die Lebensmittelinformationsverordnung Verpacktes streng regelt, gelten ihre Bestimmungen für lose Ware nur teilweise. Gewisse Angaben sind aber auch hier Pflicht (siehe S. 20/21), etwa zu Allergenen.

Vier Fragen interessieren die Testkäuferinnen: Erfahren Kunden, ob Käse aus Rohmilch hergestellt wurde? Weisen Bäcker darauf hin, wenn sie statt Schokolade eine preiswertere Fettglasur verwenden? Informieren Anbieter korrekt über allergieauslösende Zutaten in Wurst? Und erfahren Kunden die Herkunft von Obst und Gemüse? Um das herauszufinden, haben die beiden Kolleginnen nicht nur am Wochenmarkt Schilder und Aushänge studiert und bei den Verkäufern nachgefragt, sondern auch bei Einzelhändlern sowie im Bio- und im Supermarkt.

Viele Aushänge helfen nicht weiter

Auf dem Markt wird es langsam voller. Touristen und Einheimische bummeln gemächlich von Stand zu Stand. Unser Duo hat bei der Wurst Halt gemacht: Für einen Kindergeburtstag braucht es Wiener Würstchen.



Käsetheke. Dieses Schild informiert ausführlich und gut leserlich über den italienischen Käse.



Wochenmarkt. Nachfragen lohnt sich: Die Kolleginnen trafen auf ihrer Einkaufstour meist auf freundliche Verkäufer, die sich bemühten und fast immer weiterhelfen konnten.

Die dürfen aber kein Sellarisalz enthalten, ein häufiges Würstgewürz: Einer der kleinen Gäste reagiert schon auf kleinste Mengen Sellerie mit Bauchweh.

Aha, da hängt ein Schild im Stand: „Allergene in unserer Ware“. In der Tabelle stehen links die Allergene, rechts, ob die Fleischierei sie verarbeitet hat. Als Redakteurin Waterstraat weiterliest, runzelt sie jedoch die Stirn. Neben Sellerie ist zu lesen: „Ja, z. B. in manchen Gewürzen“. Ob die Wiener Sellerie enthalten, weiß sie noch immer nicht.

Es gibt noch einen weiteren Aushang: Er listet die Zutaten der einzelnen Produkte auf. Bei Wiener Würstchen steht unter anderem: Gewürze, Gewürzextrakte und Würze. Wieder erfahren die Frauen nicht, ob der Metzger das Allergen verwendet hat.

Bei der Allergenangabe hapert es oft

Jetzt hilft nur noch fragen. Die Verkäuferin ist unsicher, aber hilfsbereit: „Ich ruf mal an, nicht, dass dem Kindchen was passiert.“ Nach dem Telefonat sagt sie, dass kein Sellerie verarbeitet sei. Dann folgt ein großes Aber: „In Spuren kann es trotzdem drin sein“, betont die Frau. Und nun? „Mit solchen Aussagen schützen sich Anbieter vor

Haftungsansprüchen“, sagt Anne-Katrin Wiesemann, Rechtsreferentin bei der Verbraucherzentrale Sachsen. „Lebensmittelallergikern hilft das nur leider nicht weiter.“ Und von ihnen gibt es in Deutschland immerhin 1,5 Millionen, schätzt der Deutsche Allergie- und Asthmabund.

Wiesemann ärgert sich zudem, dass Anbieter loser Ware oft pauschal alle Allergene auf die Inhaltsliste setzen, nur um auf der sicheren Seite zu sein. „Das ist nicht zulässig.“ Die Lebensmittelinformationsverordnung schreibt vor, nur solche In-

haltsstoffe anzugeben, die tatsächlich bei der Herstellung oder Zubereitung verwendet werden.

Bis das reibungslos klappt, wird nach Einschätzung der Expertin aber wohl noch etwas Zeit vergehen. Die Stichprobe unserer Testkäuferinnen bestätigt das. Auch da war die Kennzeichnung zu Allergenen nur einmal zufriedenstellend: Im Biosupermarkt riet ein Aushang an der Würsttheke, sich bei Fragen an die Mitarbeiter zu wenden. Die überreichten einen gut sortierten Ordner mit Infoblättern zu allen Würstsorten, die Zutaten und Allergene auflisteten.

Lupe wäre beim Einkauf hilfreich

Unser Duo ist inzwischen im Supermarkt angekommen. An der Käsetheke reicht das Angebot von „Rostiger Ritter“ bis „Scharfer Maxx“. Der Fettgehalt steht groß auf den Schildchen am Käse. Ohne Lupe kaum zu entziffern ist jedoch die Angabe „mit Rohmilch hergestellt“. Das übersieht sogar die Verkäuferin, als sie einen Käse empfiehlt.

Immerhin: Das Bewusstsein für die Rohmilchproblematik besaßen in unserer Stichprobe fast alle Händler. So vorbildlich wie auf dem Wochenmarkt war die ▶

„In unserer Stichprobe war die Kennzeichnung nicht immer perfekt. Auf Nachfrage erfuhren wir aber meist, was wir wissen wollten.“

Charlotte Granobs, Lebensmittelchemikerin bei der Stiftung Warentest



Am Kuchenstand. Über Allergene und Zusatzstoffe in loser Ware müssen Händler informieren. Manche listen sie in einem Ordner auf.

Kennzeichnung von pasteurisiertem beziehungsweise Rohmilchkäse aber nur noch im Biosupermarkt.

Fettglasur ist keine Schokolade

Nach der Käsetheke gehts zum Bäckerstand im Supermarkt. Der Einkaufsbummel hat Appetit gemacht. Jetzt was Süßes mit Schokolade! Der Donut sieht lecker aus, glänzt aber verdächtig. „Der Guß ist nie und nimmer aus Schokolade“, raunt Charlotte Granobs ihrer Kollegin zu. Laut fragt sie: „Ist das echte Schokolade?“ Die Frage scheint die Dame hinter der Theke zu überraschen: „Das ist so eine Glasur – schmeckt aber hauptsächlich wie Schokolade.“

Der Blick der Lebensmittelchemikerin sagt: „Wusst ichs doch!“ In diesem Fall hätte das Schild auf die „kakaohaltige Fettglasur“ hinweisen müssen. Stattdessen steht dort nur „Donut Dark Chocolate“. Da erwarten Verbraucher zu Recht dunkle Schokolade. Dass sie fehlt, ist ein echter Patzer. Er kam in unserer Stichprobe aber nur einmal vor. Im Bäckerladen war die Fettglasur sauber angegeben. Auf dem Markt und im Biosupermarkt waren die Mandelhörnchen laut Auskunft der Verkäufer mit echter Schokolade überzogen.

Erdbeeren und Gurke aus Deutschland

Der letzte Punkt auf der Agenda: Erdbeeren und Gurken. Wie viele Kunden schätzt auch unser Duo Lebensmittel aus der Region. Vor einem Obst- und Gemüseladen sind Äpfel, Birnen, Avocados und Trauben hübsch arrangiert. Doch woher kommen und was kosten sie?

Die Schilder hat der Händler noch nicht verteilt, sie liegen neben den Limetten. Swantje Waterstraat fragt nach und erfährt: Die Erdbeeren kommen aus Baden. Im Geschäft findet sie auch Gurken aus Deutschland. Hier ist die Ware bereits vorbildlich beschildert. Auch auf dem Markt, im Bio- und Supermarkt war meist gut erkennbar, woher Obst und Gemüse kamen.

Hilfsbereite Verkäufer

Das Fazit am Ende der Tour: Viele Händler bemühen sich um eine gute Deklaration, manche müssten bei einer Prüfung durch Lebensmittelkontrolleure aber wohl mit Beanstandungen rechnen. Charlotte Granobs resümiert: „Nicht alles war perfekt gekennzeichnet, auf Nachfrage erfuhren wir aber fast immer, was wir wissen wollten. Die Verkäufer reagierten meist hilfsbereit und freundlich.“ ■

Allergene bis Zusatzstoffe

Diese Angaben sind verpflichtend.

Offen verkaufte Lebensmittel, etwa von der Theke oder vom Wochenmarkt, unterliegen nicht so strengen Regeln zur Kennzeichnung wie verpackte. Nährwertangaben oder eine vollständige Zutatenliste sind bei loser Ware generell nicht verpflichtend. Auch das EU-Biosiegel ist bei offen verkauften Bioprodukten aus der EU freiwillig. Einige Regeln gelten aber auch für Unverpacktes.

Das gilt für alle losen Produkte

Preis und Bezeichnung. Auf einem Schild an der Ware muss stets der Preis stehen – entweder pro Stück oder der Grundpreis pro Kilogramm, 100 Gramm, Liter oder 100 Milliliter. Die Bezeichnung des Lebensmittels (etwa „Gouda“ oder „Lyoner“) ist ebenfalls Pflicht – außer bei Obst und Gemüse, aber selbst da ist sie meist zu finden.

Zusatzstoffe. Händler haben die Pflicht, Farb- und Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Phosphat, Antioxidations- und Süßungsmittel anzugeben. Auch wenn Oliven geschwärzt, Äpfel gewachst oder Rosinen geschwefelt sind, muss das deklariert sein. Möglich ist eine knappe Kennzeichnung mit Schild an der Ware oder eine ausführliche Übersicht mit allen Zusatzstoffen, etwa in einem Ordner. Auf die zweite Variante muss ein gut sichtbarer Aushang hinweisen.

Allergene. Händler müssen über die 14 häufigsten Allergene informieren, das gibt die Lebensmittelinformationsverordnung vor. Möglich ist ein Schild neben der Ware, ein Aushang oder ein ausliegender Ordner. Sogar mündliche

Auskünfte reichen – aber nur, wenn schriftliche Aufzeichnungen auf Nachfrage leicht zugänglich sind. Außerdem muss ein Schild informieren, dass das Personal Fragen beantwortet, Kunden aber auch Unterlagen einsehen können.

Täuschungsschutz. Verwenden Bäcker Fettglasuren, die Kunden mit teurerer Schokolade verwechseln können, müssen sie das kenntlich machen und die Ware etwa als „Mandelhörnchen mit kakaohaltiger Fettglasur“ ausweisen. Gleiches gilt, wenn günstiges Persipan aus Aprikosenkernen Marzipan aus Mandeln ersetzt. Wer Krebsfleischimitat verarbeitet, muss dies klar deklarieren, zum Beispiel so: „Surimi, Garnelen-Imitat aus Fischmuskeleiweiß geformt“.

Das gilt extra für spezielle Waren

Obst und Gemüse. Die Angabe des Ursprungslands ist meist Pflicht und nur bei einigen Sorten wie Kartoffeln, Bananen, Oliven oder Kokosnüssen freiwillig. Nach Güteklassen sortiert werden müssen nur noch die zehn wichtigsten Sorten: Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Gemüsepaprika, Kiwis, Nektarinen und Pfirsiche, Salate, Tafeltrauben, Tomaten, Zitrusfrüchte. Es gibt die Güteklassen I, II und Extra. So dürfen etwa Äpfel der „Klasse II“ kleine, leichte Druckstellen haben, Äpfel der „Klasse Extra“ nur sehr leichte Schalenfehler.

Eier. Auch lose Eier müssen einen Erzeugercode tragen – außer, sie werden auf dem

eigenen Hof verkauft. Der Code muss in der Nähe der Ware erläutert sein. Vorgeschieden ist auch, dass dort ein Mindesthaltbarkeitsdatum steht sowie die Haltungsfarm, etwa Bodenhaltung.

Fleisch. Bei Rindfleisch ist eine Herkunftsangabe stets vorgeschrieben, also auch bei losem Verkauf. Für Fleisch von Schaf, Schwein, Ziege und Geflügel ist sie nur dann Pflicht, wenn es abgepackt angeboten wird.

Käse. An der Käsetheke sind einige Angaben verpflichtend, etwa der Fettgehalt. Ist Käse nicht ausschließlich aus Kuhmilch hergestellt, muss die Tierart angegeben sein. Hat er einen Kunststoffüberzug, muss dranstehen, dass dieser nicht zum Verzehr

geeignet ist. Wenn Käse aus Rohmilch hergestellt ist, muss das auf Fertigpackungen stehen. Auch bei unverpacktem Käse empfehlen die Überwachungsbehörden einen Hinweis auf die Verarbeitung von Rohmilch: Da diese nicht erhitzt wird, kann der Käse Krankheitserreger wie Listerien enthalten. Sie können für Schwangere, Kleinkinder und kranke Menschen gefährlich werden.

Fisch. Anzugeben sind unter anderem deutscher und lateinischer Name, die Produktionsmethode und woher der Fisch stammt, zum Beispiel „gefangen im Nordostatlantik“ oder „aus norwegischer Aquakultur“. Bei Wildfisch muss die Fangmethode stehen, etwa Schleppnetze.

