

»Lebensmittel- Lügen« auf der Spur

Freie Wähler Kleinheubach:
Frauenfrühstück

KLEINHEUBACH. Weder Vanille noch Himbeeren sind im Vanille-Himbeer-Tee und schwarze Oliven sind im Grunde gefärbte grüne Oliven. Zahlreiche weitere erstaunliche Dinge konnten die Teilnehmerinnen des Frauenfrühstücks der Freien Wähler vergangenen Sonntagmorgen in der Sportgaststätte Eintracht erfahren.

»Jährlich kommen etwa 30000 neue Lebensmittel-Produkte auf den Markt«, so Renate Bleistein vom Verbraucherservice Bayern. Dabei gibt es eine für den Laien kaum übersehbare Vielzahl von Inhaltsstoffen. »Bei konventionell erzeugten Lebensmitteln sind 320 Zusatzstoffe zugelassen, während es bei Bio-Produkten 48 sind«, wusste die Diplom-Ökotoxikologin und Ernährungsberaterin zu berichten.

Geschmacksverstärker verboten

»Bei Bio-Produkten müssen mindestens der 95 Prozent Zutaten aus ökologischem Landbau enthalten sein und außerdem sind die Farbstoffe, Süßstoffe, Stabilisatoren und Geschmacksverstärker dort verboten«, so Bleistein auch im Hinblick auf die immer häufiger werdenden Lebensmittelallergien. »14 Hauptallergene sind verantwortlich für 90 Prozent aller Lebensmittelallergien«, wobei bei der Produktkennzeichnung Hauptallergene deutlich hervorgehoben werden müssen.

Auch auf die Verkaufspsychologie ging die Referentin des Sonntagvormittags ein: »Nach einer Studie werden 70 bis 80 Prozent aller Kaufentscheidungen emotional getroffen«, sagte sie. Deshalb wird auch versucht, beim Käufer Emotionen zu wecken. Beispielsweise erzeugt ein schön in Szene gesetztes Obst und Gemüse am Eingang eine gewisse »Marktatmosphäre«. Auch mit verschiedenen Lichtfarben wird gezielt gearbeitet. An der Käsetheke wird gelbliches Licht verwendet, bei Fisch wird eher bläuliches und beim Fleisch geht es ins rötliche. So sehen die Produkte immer frisch und appetitlich aus.

Auch über verschiedenen Labels für Bio- und Ökoprodukte konnten die Anwesenden einiges erfahren. Eine neue Kennzeichnung, die es bisher bereits in Frankreich gibt, ist derzeit in Planung.

Abschließend gab Frau Bleistein den Anwesenden noch einen Rat mit auf den Weg: »Planen Sie Ihre Einkäufe, bevorzugen sie Produkte mit kurzen Zusatzverzeichnissen, kaufen Sie saisonal ein und fragen sie bei offen verkauften Lebensmitteln auch mal nach den Inhaltsstoffen«.

A. Fiebelkorn und S. Danninger