



Lebensmittelqualität – Eine Frage der Perspektive

DR. ULRIKE PFANNES • DR. SIBYLLE ADAM

Die Qualität von Lebensmitteln ist ständig im Wandel: Der Lebensmittelhandel wird zunehmend global, Firmen entwickeln kontinuierlich Zutaten und Produkte weiter oder vollkommen neu, neue Trends zeichnen sich ab, Verbraucherinnen und Verbraucher ändern ihre Essgewohnheiten. Eine zentrale Frage lautet daher: Was ist Qualität von Lebensmitteln?

Fernsehsendungen analysieren die Qualität von Produkten, Zeitschriften führen Warentests durch und auch Verbraucher diskutieren teilweise pointiert darüber, ob Sojadrinks besser als Kuhmilch oder Bio-Lebensmittel besser als konventionelle Lebensmittel sind. Die Ansichten darüber, was Qualität ausmacht, differieren dabei abhängig von den Interessen der jeweiligen gesellschaftlichen Gruppe.

Qualität: Was ist das?

Der Begriff Qualität erscheint teilweise diffus, häufig ist er mit einer positiven Konnotation versehen. Die Werbung nutzt diese eher unscharfen Qualitätsvorstellungen, wenn öffentlich zu lesen oder zu hören ist: „Das ist ein Qualitätsprodukt“ oder „Qualität ist das beste Rezept“ (VDOE 2020).

In Deutschland definiert zum Beispiel eine DIN-Norm den Begriff Qualität: „Grad in dem ein Satz inhärenter Merkmale eines Objektes Anforderungen erfüllt“ (DIN EN ISO 9000).

Auf Basis dieser Definition ist in Bezug auf Qualität also immer zu klären, welche Anforderungen gestellt und welche Merkmale mit einbezogen werden, um zu einem Qualitätsurteil zu kommen (**Abb. 1**).

Bei der Lebensmittelqualität beziehen sich die Anforderungen und Qualitätsmerkmale auf das jeweilige in den Blick genommene Lebensmittel: Demzufolge sagt die Qualität etwas darüber aus, ob die jeweiligen Eigenschaften/Merkmale den Anforderungen der jeweiligen Interessierten (z. B. Verbraucherschaft) an das Lebensmittel entsprechen. Dabei kann sich die Qualitätsbeurteilung sowohl auf das Endprodukt (Produktqualität) als auch auf die Herstellung (Prozessqualität) beziehen.

Zu den Merkmalen/Eigenschaften von Lebensmitteln zählen beispielsweise:

- physikalische Parameter (z. B. Gewicht)
- chemische Parameter (z. B. Säuregehalt)
- biologische/mikrobiologische Parameter (z. B. Keimgehalt)
- sensorische Parameter (z. B. Aussehen)
- ernährungsphysiologische Parameter (z. B. Energiegehalt)
- ökologische Parameter (z. B. Bio)

Und: Es können unterschiedlich viele Merkmale und Merkmalsausprägungen in die Qualitätsbestimmung mit eingehen.

Beispiel. Beim ernährungsphysiologischen Merkmal kann das etwa nur der Energiegehalt sein (Anforderung: „Ich will abnehmen“), aber auch weitere Inhaltsstoffe (z. B. Fett, gesättigte FS, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß, Salz) und gegebenenfalls auch Zusatzstoffe.

Die Betrachtung der Qualität ist also relativ, je nachdem welche Anforderungen gestellt werden. Beispielsweise können typische Anforderungen an Lebensmittel sein, dass sie „sicher“ sind, „gut schmecken“, „gesund“ und/oder „nachhaltig“ sind. Anforderungen richten sich dabei an unterschiedliche Elemente (Objekte): an die eingesetzten Rohstoffe, an die Herstellung der Produkte (Prozessqualität) und/oder an das Endprodukt (Produktqualität). So können Menschen bei gleicher Beschaffenheit (= Eigenschaften/Merkmale) eines Produktes unterschiedliche Qualitäten wahrnehmen.

Weiterhin gilt es bei der Einschätzung der Lebensmittelqualität zu bedenken, dass es diverse Akteure gibt, die jeweils (teils verschiedene) Anforderungen stellen und unterschiedliche Merkmale mit einbeziehen können. Dazu zählen Hersteller, Handel, Verbraucher, Politik, Wissenschaft oder selbsternannte Experten (z. B. Food Blogger).

So ist es nicht verwunderlich, wenn die verschiedenen Interessengruppen – auf der Basis Ihrer Perspektiven – zu unterschiedlichen Qualitätsurteilen kommen, auch wenn die Beschaffenheit eines Produktes ggf. identisch ist.

Qualitätsbeurteilung

Die Qualität lässt sich subjektiv und objektiv wahrnehmen und bewerten (*Lfl 2012*), vergleichbar der objektiven Beschreibung einer Region durch eine Landkarte. Die subjektive Beschreibung der Region wäre ein Panoramafoto zu einer bestimmten Tageszeit, aus einem bestimmten Blickwinkel, das eine Person aufgenommen hat.

Objektive Qualität

Hier geht es um die Einhaltung von (festgelegten) Standards und Spezifikationen oder gesetzlichen Vorgaben, die bestimmten Anforderungen dienen sollen. Zum Beispiel ist für einen Lebensmittelproduzenten die Qualität dann erfüllt, wenn die festgelegten Spezifikationen/Standards eingehalten werden. Die Qualitätskontrolle hat die Aufgabe zu ermitteln, ob die (festgelegten) Parameter erfüllt sind – wenn nicht, wäre das ein Fehler.

Die DLG-Prüfungen mit den Siegeln Gold – Silber – Bronze lassen sich hier einordnen: Die Bundesvereinigung der Ernährungsindustrie (BVE) (*2016*) beschreibt die Methodik der DLG-Prüfung als objektiv-analytische Sensorik: Es werden definierte Prüfverfahren, standardisierte Prüfprotokolle und produktspezifisch trainierte Prüferpanels eingesetzt. Diese führen eine objektive Beurteilung der sensorischen Produktqualität und der Qualitätsstufe gemäß dem aktuellen Stand der Produktionstechnik, der definierten „Guten Herstellerpraxis“ und der aktuellen Verkehrsauffassung. Die hier einbezogene Qualitätsdimension ist (lediglich) die sensorische Qualität des Endproduktes.

Neben den Lebensmittelherstellern sind auch Qualitätsurteile wie von Stiftung Warentest oder von wissenschaftlichen Institutionen (z. B. MRI) als objektive Qualitätsurteile anzusehen,

die transparent und nachvollziehbar zu ihren Qualitätsurteilen kommen.

Zur Feststellung der objektiven Qualität dienen Messinstrumente: Im Bereich von Lebensmitteln sind das technische Geräte (z. B. Mikroskop, Kamera, Absorptionsspektroskop, Thermometer, Detector, Sensor, Waage, IT) und der Mensch mit seinen geschulten Sinnesorganen. Die objektive Qualität hat den Anspruch, dass das Qualitätsurteil unabhängig von einer Person ist und sich intersubjektiv überprüfen lässt.

Subjektive Qualität

Die Beurteilung der subjektiven Qualität erfolgt aus einer persönlichen Perspektive und Einschätzung heraus, die auch unbewusst und unreflektiert entstehen kann. Die subjektive Qualität ist also typischerweise bei Endverbrauchern zu finden (nutzerorientiert). Ein Produkt oder eine Dienstleistung ist dann von guter Qualität, wenn die Person, die sie erworben hat und nutzt, damit zufrieden ist. Einfluss auf das Qualitätsurteil und die Zufriedenheit eines Kunden haben zum Beispiel individuelle Bedürfnisse, Einstellungen, Mund-zu-Mund-Kommunikation, Erfahrungen aus der Vergangenheit, Erwartungen, durch das Unternehmen an ihn gerichtete Kommunikation (z. B. Werbung) und das Image des Unternehmens.

Die subjektive Qualität lässt sich auch durch ungeschulte Verbraucherpanels im Rahmen der Produktentwicklung in Unternehmen und bei der sensorischen Markt- und Konsumentenforschung erfassen. In Fernsehsendungen wie „Marktcheck“ kommt ebenfalls die subjektive Qualität zum Einsatz.

Zu beachten ist, dass Lebensmittel komplexe Qualitätsbündel mit verschiedenen Teileigenschaften sind: Eine ganze Reihe (ausgelobte) Produkt- und Prozesseigenschaften können vom Verbraucher nur schwer oder gar nicht überprüft werden, insbesondere dann, wenn die Lebensmittel hoch verarbeitet sind.

Da mehr als die Hälfte der Verbraucher Schwierigkeiten bei der Qualitätseinschätzung von Lebensmitteln haben (*Zühlsdorf et al. 2018*), ist die Vermittlung von Ernährungswissen, die Förderung der Ernährungsbildung, die Vermittlung von Kenntnissen zu Qualitätssignalen (z. B. Siegel, Claims) ein wichtiger Weg zur Lösung der Problematik.

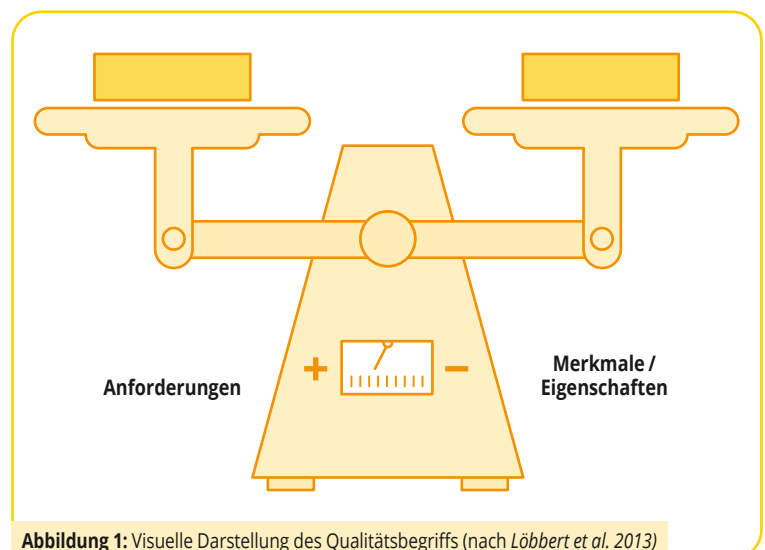


Abbildung 1: Visuelle Darstellung des Qualitätsbegriffs (nach Löbbert et al. 2013)

Qualität von Bio-Lebensmitteln versus Qualität konventionell produzierter Lebensmittel

Es gibt immer wieder Diskussionen in der Öffentlichkeit, ob die Qualität von Bio-Lebensmitteln besser ist als die von konventionell erzeugten Produkten. Auf Basis des vielschichtigen Begriffs „Lebensmittelqualität“ lässt sich argumentieren (Pfannes 2020):

- Verbraucher, für die ausschließlich sensorische Eigenschaften wie Geschmack, Geruch, Konsistenz sowie Sättigung bedeutsam sind, werden möglicherweise keinen Qualitätsunterschied zwischen konventionell erzeugten und Bio-Lebensmitteln wahrnehmen.
- Verbraucher, denen neben Sensorik und Sättigung auch ökologische und soziale Aspekte wichtig sind, wie Schonung der Natur, Nachhaltigkeit und Tierwohl, werden die Qualität von Bio-Produkten im Vergleich zu konventionellen Lebensmitteln höher einschätzen.

Gleichzeitig können konventionelle Lebensmittel und Bio-Lebensmittel in unterschiedliche Anspruchsklassen (vgl. DIN EN ISO 9000) – ähnlich Hotel- oder Flugkategorien – eingeordnet werden und, wenn sie die gewünschte Anforderung mit den entsprechenden Merkmalen erfüllen, von gleich guter Qualität sein.

In jedem Fall werden an Bio-Lebensmittel aufgrund gesetzlicher Vorgaben oder aufgrund von Standards der Anbauverbände (z. B. Bioland, Demeter) höhere Anforderungen gestellt als an konventionell produzierte Lebensmittel. Das betrifft insbesondere die Prozessqualität (AOEL 2012)

legt ist und die zwingend umgesetzt werden müssen. Andererseits ist das Anliegen des Gesetzgebers, die Täuschung von Verbrauchern zu verhindern: Regelungen hierzu finden sich vor allem im Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und in der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV). Diese rechtlichen Vorgaben sind mit Blick auf Qualität als Basisanforderungen (Mindestanforderungen) anzusehen, die Lebensmittelunternehmer zu erfüllen haben. Diese Basisanforderungen können sich neben dem Endprodukt (Lebensmittel und Verpackung) auch auf Prozesse beziehen.

Darüber hinaus möchte die Politik in Deutschland (z. B. BMEL, BMG) auch Nachhaltigkeit weiterentwickeln, die nationale Ernährungs- und Agrarwirtschaft stärken, die Kosten ernährungsbedingter Krankheiten senken und Ernährungswissen sowie Ernährungsbildung stärken. Die Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten ist eine Aktivität, das gesundheitliche Anliegen gemeinsam mit der Ernährungswirtschaft freiwillig voran zu bringen (BMEL 2020b).

Interessengruppen

Bei Lebensmitteln gibt es verschiedene Akteure, die Anforderungen an die Lebensmittelqualität stellen und dabei spezifische interessen geleitete Vorstellungen und Anforderungen haben (Abb. 2).

Rechtliche und politische Akteure

Es gibt eine Fülle von lebensmittelrechtlichen Regelungen des europäischen und des deutschen Gesetzgebers, die zu berücksichtigen sind (vgl. aid 2016). Dabei liegt der Fokus einerseits auf der Lebensmittelsicherheit, die in verschiedenen rechtlichen Vorgaben festge-

Zivilgesellschaftliche Akteure mit politischem Anspruch

Neben dieser staatlichen politischen Perspektive gibt es auch Organisationen mit bürgerschaftlichem politischem Engagement, die sich mit dem Thema Lebensmittel und deren Qualität beschäftigen, wie Heinrich-Böll-Stiftung (u. a. Fleischatlas), Attac (u. a. Ernährungssouveränität), BUND (u. a. Agrarwende), Misereor (u. a. Kosten von Lebensmitteln). Ihre Qualitätsdimension ist vor allem die der Nachhaltigkeit: Diese bringen sie in die öffentliche Diskussion mit ein.

Innerhalb der Verbraucherschaft lassen sich zwei Akteursgruppen benennen: Die Endverbraucher und die



Abbildung 2: Interessengruppen, die Anforderungen an die Lebensmittelqualität stellen können (eigene Darstellung)

Verbraucherorganisationen. Während die Endverbraucher meist eine eher individuell-subjektive (und z. T. unbewusste) Sicht haben, werfen die Verbraucherorganisationen (z. B. VZ, vzbv, Food Watch) in der Regel einen professionellen Blick, der sich etwa an den rechtlichen Vorgaben (z. B. Verbrauchertäuschung) und fachwissenschaftlichen Erkenntnissen (z. B. Ernährungswissenschaften) orientiert.

Endverbraucher

Im BMEL-Ernährungsreport 2020 steht: „Beim Essen wissen die Deutschen genau, was sie wollen: Gut schmecken soll es (98 %), gesund sein (90 %), kalorienarm sein (33 %), einfach und schnell zuzubereiten sein (52 %), preiswert sein (32 %)“.

Weitere Kriterien, die die Kaufentscheidungen beeinflussen, zeigt **Abbildung 3**. Konsumenten sind allerdings nicht uniform. Sie lassen sich in verschiedene Segmente clustern. Eine Typologie aus der Ernährungspsychologie, die sich auf die Entscheidungskriterien für die Lebensmittelauswahl bezieht, nahmen etwa Westenhöfer und Pudel (2003) vor. Sie unterschieden den

- unbekümmerten Esser,
- Prinzipien-Esser,
- Gesundheitsignoranten,
- dynamischen Exklusiv-Esser und
- diätbewussten Konflikt-Esser.

Auch die Ernährungswirtschaft erstellt Typologisierungen von Konsumenten. Eine Studie von Nestlé (2012, 2021) beispielsweise unterscheidet sieben Ernährungstypen:

- die leidenschaftslosen Pragmatiker „Hauptsache einfach“ (1)
- die Problembewussten „Vorbeugung durch gesunde und ausgewogene Ernährung“ (2)
- die sorglosen Sattesser „Quantität vor Qualität“ (3)
- die Gehetzten „Essen im Schnellverfahren“ (4)
- die Gesundheitsidealistin „Im Einklang mit der Natur“ (5)
- die Nestwärmer „Die gemeinsame Mahlzeit als Familienerlebnis“ (6)
- die modernen Multi-Optionalen „Hoher Anspruch, wenig Zeit“ (7)

Diese unterschiedlichen Einstellungen führen zu verschiedenen Anforderungen an die Lebensmittelqualität.

In der Nestle-Studie 2012 „Das is(s)t Qualität“ wurden Verbraucher dazu befragt, unter anderem mit folgendem Ergebnis: Der Mehrheit der Verbraucher fällt es schwer, die Qualität von Lebensmitteln zu beurteilen, besonders bei abgepackten Lebensmitteln. Denn Lebensmittel sind komplexe Qualitätsbündel mit verschiedenen Teileigenschaften, die Verbraucher nicht leicht durchschauen können (Zühlsdorf, Spiller 2012; LfL 2012).

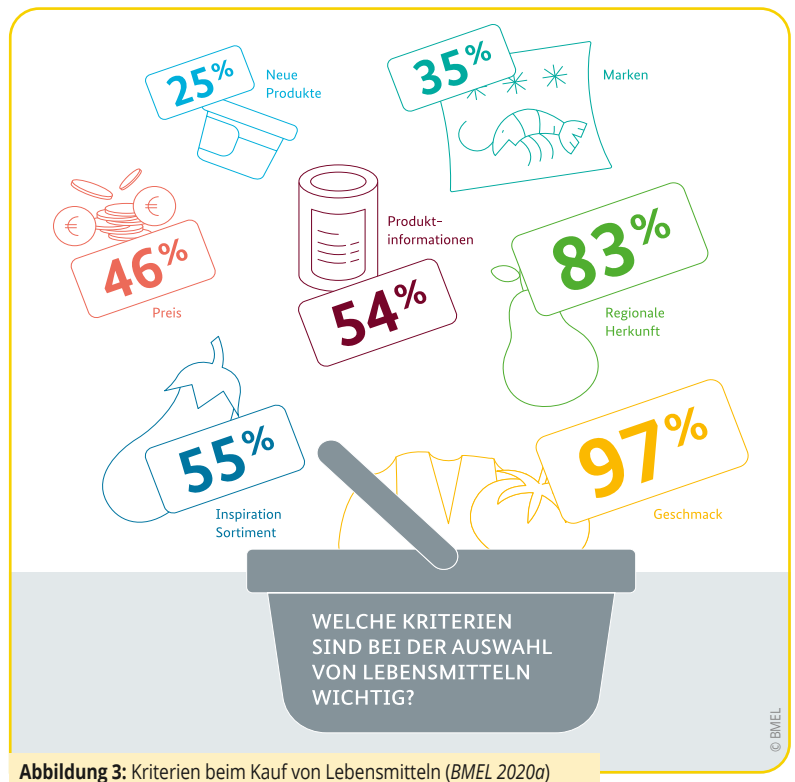


Abbildung 3: Kriterien beim Kauf von Lebensmitteln (BMEL 2020a)

Ellrott (2012) postulierte: Verbraucher möchten sichere Lebensmittel einkaufen, wünschen sich ehrliche und objektive Botschaften zu den Produkten und möchten Herstellern gerne vertrauen. Es ist für sie aber auch wichtig, dass Lebensmittel jederzeit und überall verfügbar sind, günstig eingekauft werden können, dabei gut schmecken und für die Gesundheit förderlich sind.

Verbraucherorganisationen

Neben den Endverbrauchern äußern sich auch deren Vertretungen zum Thema Lebensmittelqualität. Die Anforderungen der Verbraucherzentralen zum Beispiel beziehen sich dabei einerseits auf gesundheitliche Aspekte und andererseits auf Transparenz und Nachvollziehbarkeit. Hier lassen sich auch der Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv) oder Food Watch einordnen.

Der vzbv ist Betreiber des Internetportals www.lebensmittelklarheit.de, auf dem Verbraucher irreführende oder unklare Kennzeichnungen von Produkten und andere Verbrauchertäuschungen wie Mogelpackungen melden können. Anforderung – mit Blick auf Qualität von Lebensmitteln – ist hier seriöse Information und verlässliches transparentes Handeln durch Anbieter (z. B. keine Täuschung, Deklaration aller verwendeten Stoffe inkl. Verarbeitungshilfsstoffe).

Selbsternannte Experten

Die Zahl der selbsternannten Experten im Feld Ernährung und Lebensmittel (z. B. Foodblogger) nimmt seit Jahren zu. Sie verschaffen sich vor allem in den sozialen Medien zunehmend Gehör, werden aber auch in

Der Qualitätsbegriff im Wandel

Qualität ist keine statische Größe, sondern unterliegt im Zeitverlauf einem Wandel.

Beispiel. Während vor einigen Jahren Analogkäse (Käseimitat, das nicht aus Kuhmilch hergestellt wird) kontrovers und kritisch diskutiert wurde, hat dieses Produkt im Zug des Trends zu veganer Ernährung fast „Normalität“ erlangt. Käseimitat ist zum Beispiel im Lebensmitteleinzelhandel als „vegane Käse“ im Angebot, findet bei Tiefkühl-Convenienceprodukten wie Pizza oder Lasagne für End- und Großverbraucher und in Bäckereien für beispielsweise Käse-Croissants, Käse-Stangen oder überbackene Brötchen Verwendung.

Beispiel. Während unmittelbar nach dem Zweiten Weltkrieg Versorgungssicherheit und Sättigung der Bevölkerung bei Lebensmitteln im Vordergrund standen, befinden sich heute aufgrund des gesellschaftlichen, wirtschaftlichen und sozialen Wandels andere Anforderungen im Fokus. Lebensmittel sind unter anderem Ausdruck von Lebensqualität, Selbstverwirklichung, Lifestyle, Individualisierung, Gruppenzugehörigkeit, Sinnstiftung und nehmen teilweise die Rolle einer Ersatzreligion ein. In Anlehnung an die Bedürfnishierarchie nach Maslow dienen Lebensmittel nicht mehr nur der Befriedigung der Grundbedürfnisse und des Bedürfnisses nach Sicherheit (Stufen 1 und 2), sondern finden sich auf allen Stufen der Pyramide wieder (**Abb. 4**) Qualitätsanforderungen leiten sich daher aus allen Bedürfnisstufen ab (VDOE 2020).

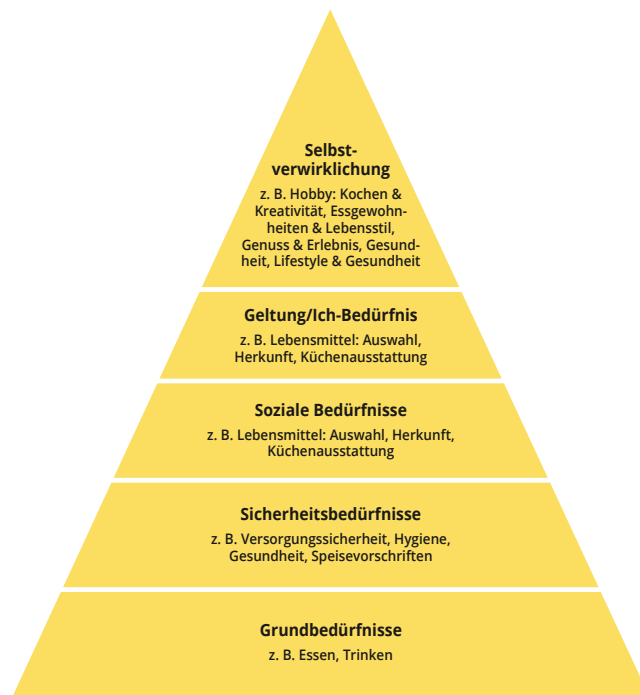


Abbildung 4: Bedürfnishierarchie nach Maslow bezogen auf Essen und Trinken (VDOE 2020)

Fernseh- und Radiobeiträge eingebunden und in Zeitungen/Zeitschriften zitiert. Sie beschäftigen sich beispielsweise mit kulinarischen Themen, postulieren und verstärken Trends, gestalten ihre Seiten mit Rezepten, platzieren Produkte, teilen eigene Erfahrungen beim Kochen und in Restaurants. Sie nehmen damit auch Einfluss auf die Qualitätsvorstellungen derjenigen, die Interesse an Essen haben und digital affin sind. Ihr Anliegen ist vielfach Selbstzweck: Sie verdienen Geld, vermarkten (eigene) Publikationen und Dienstleistungen und bauen ihr Image aus: Viele Follower zu haben ist die digitale Währung, um wirtschaftlich erfolgreich zu sein. Mit ihrer Positionierung beeinflussen sie die Qualitätsvorstellungen von Konsumenten – vor allem von jüngeren Menschen, die sich Studien zufolge bevorzugt in den sozialen Medien tummeln (Rummo et al. 2020; Rounsefell et al. 2019). Damit können sie auch für Unternehmen der Ernährungswirtschaft wichtige Akteure bei der Platzierung von Produkten und beim Imageaufbau sein.

Ellrott (2012) ordnete diese Gruppe so ein: Personen, die weder Sprecher von Fachgesellschaften sind noch wissenschaftliche Forschung in relevantem Umfang vorzuweisen haben. Statt neutraler wissenschaftlicher Information stehen Eigenwerbung und Steigerung des Marktwertes im Vordergrund. Typische Strategien sind

- Negierung evidenzbasierter wissenschaftlicher Erkenntnisse,
- Non-Konformität und
- Selbstinszenierung.

Ernährungswirtschaft

Die Ernährungswirtschaft, ohne Agrarwirtschaft, lässt sich in vier Bereiche gliedern:

- Lebensmittelhandwerk,
- Lebensmittelindustrie,
- Lebensmittelhandel und
- Außer-Haus-Verpflegung.

Die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) postuliert, dass beim Thema Lebensmittelqualität letztendlich das Urteil des Verbrauchers entscheidend ist, denn seine Vorlieben bestimmen den Markt (BVE 2016). Kundenorientierung und ein positives Image sind wichtige Erfolgsfaktoren für Unternehmen: „Nahrungsmittelqualität und Lebensmittelqualität gehen Hand in Hand. Was und wie Menschen essen und trinken, ist entscheidend für ihre Gesundheit und ihr Wohlbefinden. Wir wollen Menschen mit guten Nahrungsmitteln ein gutes Leben und eine gesündere, glücklichere Zukunft ermöglichen“ (Nestle 2019).

Zühlsdorf und Spiller konstatieren: Eine ganze Reihe der ausgelobten Produkt- oder Prozesseigenschaften können aus Verbrauchersicht nur schwer oder gar nicht überprüft werden. Es besteht die Gefahr, dass Verbraucher durch unlauteres Anbieterverhalten über die tatsächlichen Eigenschaften der Lebensmittel getäuscht werden, wenn die Produktaufmachung oder Werbung mit der Produktrealität nicht übereinstimmen. Immer dann, wenn Nachfrager Eigenschaften

des Gutes nicht überprüfen können, gibt es Anreize für unbeobachtete Qualitätsverschlechterungen, d. h. für opportunistische Verhaltensweisen der Anbieter (Zühlsdorf, Spiller 2012, S. 26). Ein Beispiel ist der Einsatz von Gelatine-Hydrolysat-Pulver in der Fleischindustrie, das aus Schlachtabfällen gewonnen wird: Es erhöht das Wasserbindungsvermögen und ermöglicht (z. B. bei Kochschinken oder tiefgekühltem Fleisch), mehr Fremdwasser einzuarbeiten. Da Wasser kostengünstiger ist als Fleisch, lässt sich damit die Gewinnspanne erhöhen (Deter 2014). Die Plattform www.lebensmittelklarheit.de listet regelmäßig Beispiele für diese Entwicklung auf. Auch auf YouTube gibt es diverse Beiträge zu den „Tricks der ... Lebensmittelindustrie, Getränkeindustrie, Fleischindustrie“.

Ellrott (2012) pointierte: Unternehmen der Ernährungsindustrie sind in der Regel profitorientiert, somit dominieren wirtschaftliche Interessen wie Gewinn, Umsatzsteigerung, Shareholder-Value, aber auch Markenstärke und -vertrauen, Kundenzufriedenheit, Kundenbindung, Image, keine Skandale, Marktmacht und die Eroberung neuer Märkte zum Beispiel durch Innovationen.

Für die Hersteller von Lebensmitteln, das gilt für Industrie und Handwerk, spielen zudem lebensmitteltechnologische, rechtliche und hygienische Anforderungen sowie deren Merkmale eine große Rolle. Diese unterscheiden sich produkt- und prozessbezogen, je nachdem um welches Lebensmittel es sich handelt (z. B. Backfähigkeit von Mehl, Lager- und Transportfähigkeit von Obst/Gemüse, Reifegrad von Bananen, Wasseraktivität (aw-Wert) von Lebensmitteln für die Haltbarkeit, Gehalt an Rückständen u.a. Pestizide usw.).

Der Lebensmitteleinzelhandel tritt zunehmend auch als „Produzent“ von Eigenmarken auf und lässt in seinem Auftrag mit eigenen Rezepturen produzieren (z. B. gut und günstig, Ja, Tip, Feine Welt). Demzufolge hat der Lebensmittelhandel Anforderungen aus Produzenten- und Handelsperspektive.

Die Anforderungen aus Handelsperspektive sind insbesondere im Feld Logistik angesiedelt. Hier geht es etwa um Stapelbarkeit, Unempfindlichkeit, Haltbarkeit, Standardisierung, Aufmachung der Ware (Löbber et al. 2013). Der Handel formuliert Standards an die äußere Qualität der Waren, die häufig über den gesetzlichen Rahmen (LAVES 2017) hinausgehen. Zahlreiche Beispiele finden sich in den Bereichen Gemüse (Stückgröße, Optik), Obst (Optik) und Getreide (Rohproteingehalt und Fremdbesatz). Diese Standardisierung hat unter anderem Folgen für die Nachhaltigkeit: Abweichungen von den festgelegten Normen/Standards erschweren oder verhindern die Vermarktung landwirtschaftlicher Erzeugnisse. Dabei handelt es sich größtenteils um vermeidbare Verluste, da die Lebensmittel keine Mängel hinsichtlich Ernährungsqualität oder -hygiene aufweisen (Umweltbundesamt 2020). Der Dokumentarfilm „Taste the Waste“ hat das bereits 2011 dargelegt. Es handelt sich also um eine Thematik, die schon lange bekannt und nach wie vor problematisch ist.

Der Handelsreport Lebensmittel behandelt das Thema Qualität knapp unter dem Motto „Der Einzelhandel sichert Qualität – auch mit Handelsmarken“ (HDE 2018). Betont werden die Bedeutung von Siegeln, Analysen bei Lebensmitteln und Vergleiche mit Herstellermarken. Die Sicherung von Qualität erlaubt allerdings keine Aussage darüber, welche Qualität (Anforderungen und Merkmale) genau gesichert wird. Letztendlich lässt sich jede Qualität mit den Instrumenten des Qualitätsmanagements sichern.

Beim Thema Nachhaltigkeit benennt der Verband HDE vor allem die Wünsche der Verbraucher, die er zunehmend berücksichtigt: regional, bio, fair trade, free from ..., vegetarisch/vegan (HDE 2018). Letztendlich sind das Themen, die auch das Marketing besonders hervorhebt.

Die Konzentration im Lebensmitteleinzelhandel ist hoch: Fünf große Unternehmen in Deutschland haben einen Marktanteil von 75 Prozent. Ihnen stehen überwiegend die kleinen und mittelständischen Lebensmittelproduzenten gegenüber. Diese starke Position der großen Handelskonzerne sorgt für einen harten Preiswettbewerb (VDOE 2020). Die starke Position des Handels hat auch entscheidenden Einfluss auf die Qualität der gehandelten Lebensmittel und auf die Formulierung von Qualitätsstandards.

Wissenschaft

Im Feld Lebensmittel sind verschiedene Wissenschaften aktiv wie Ökotrophologie, Agrarwissenschaft, Lebensmittelwissenschaft, Sensorik-Wissenschaft, Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelchemie, Tiermedizin (Fleisch, Lebensmittelhygiene), Ernährungswissen-



Der Fachhandel genießt in punkto Qualität hohes Ansehen.

Foto: © Monkey Business/stock.adobe.com

Ausgewählte Ergebnisse des Produktmonitorings

(MRI 2021)

Kinderfertigmahlzeiten: Bei allen erfassten Produkten werden die gesetzlichen Vorgaben (Diätverordnung) eingehalten. Insgesamt handelt es sich um eine unauffällige Produktgruppe.

Quetschprodukte: Die an Kinder gerichteten Produkte weisen tendenziell niedrigere mediane Zuckeranteile auf als Quetschprodukte auf Fruchtbasis ohne Kinderoptik.

Riegel: Bei Müsliriegeln mit Schokolade lässt sich eine signifikante Reduktion des Zuckeranteils feststellen.

Brot und Kleingebäck: Bei Toastbrot und Weizen-/Dinkelkleingebäck sind signifikante Salzreduktionen zu verzeichnen.



Wie das Produktmonitoring zeigt, ist der Salzgehalt in Brot und Gebäck aus Weizen und Dinkel signifikant gesunken.

schaft oder Ernährungsmedizin. Diese Wissenschaften haben ein unterschiedliches erkenntnisleitendes Interesse und werden demzufolge unterschiedliche Perspektiven hinsichtlich der Qualität von Lebensmitteln einnehmen.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) als deutsche Fachgesellschaft formuliert ernährungsphysiologische Anforderungen für die Ernährung von Menschen (z. B. Dachreferenzwerte, Leitlinien, Empfehlungen zu Salz- und Zuckeraufnahme, 10 Regeln, DGE-Ernährungskreis, DGE-Lebensmittelpyramide, Qualitätsstandards). Auf internationaler Ebene formuliert etwa die WHO Empfehlungen (z. B. für die Zucker- oder Salzzufuhr). Bei der Beurteilung der ernährungsphysiologischen Qualität sind hier (evidenzbasierte) Grundlagen zu finden.

Darüber hinaus gibt es zum Beispiel von der Deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin Leitlinien für bestimmte ernährungsmitbedingte Erkrankungen (www.dgem.de).

Auch das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) gibt Empfehlungen und Warnungen heraus, die sich mit der Qualität von Lebensmitteln, etwa für bestimmte Personengruppen, beschäftigen (*BfR 2020*).

Das Kompetenzcluster Ernährungsforschung (Nutri-Act, nutriCARD, Diet-Body-Brain, enable) will zum Bei-

spiel gemeinsam mit Partnern aus der Ernährungswirtschaft Lebensmittel (inklusive Convenienceprodukten) in ihrer Zusammensetzung so verbessern, dass eine schmackhafte und gesunde Ernährung möglich ist.

Die Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz fußt ebenfalls auf wissenschaftlichen Erkenntnissen: Anliegen ist die ernährungsphysiologische Qualität von Lebensmitteln – gemeinsam mit Produzenten – schrittweise zu verbessern, um die Menschen in Deutschland bei einer gesundheitsförderlichen Ernährung zu unterstützen (Ziel: Anpassung von Rezepturen und Zubereitungstechniken sowie Entwicklung innovativer Produkte). Die Umsetzung der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie wird von den Max Rubner-Instituten (MRI) begleitet. Das Produktmonitoring umfasste 2020 insgesamt 4.940 Produkte: Brote, Kleingebäcke, Wurstwaren, weitere Fleischerzeugnisse, Riegel, Quetschprodukte und Kinderfertigmahlzeiten (*MRI (Hg.) 2021*).

Lebensmittelqualität kann sehr unterschiedliche Aspekte beinhalten, zum Beispiel Lebensmittelsicherheit, Genuss, Gesundheit, Nachhaltigkeit, Bequemlichkeit. Parallel haben unterschiedliche Interessengruppen unterschiedliche Anforderungen an Lebensmittel und damit an deren Merkmale und Merkmalsausprägungen.

Für den Verbraucher ist es eine relativ komplexe Angelegenheit, Lebensmittelqualität zu beurteilen: Je stärker Lebensmittel industriell verarbeitet sind (z. B. Fertigprodukte), desto schwieriger gestaltet sich die Einschätzung der Qualität. Ernährungsinformation und -bildung sind wichtige Ansatzpunkte, um Verbraucher zu qualifizieren. Aufgrund der verschiedenen Aspekte, aus denen sich Lebensmittelqualität zusammensetzt, ist festzuhalten: „Lebensmittelqualität liegt im Auge des Betrachters“.

>> Die Literaturliste finden Sie im Internet unter „Literaturverzeichnis“ als kostenfreie pdf-Datei. <<



FÜR DAS AUTORINNENTEAM

Dr. Ulrike Pfannes ist Professorin an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Hamburg. Ihre Arbeitsgebiete sind Qualitätsmanagement sowie Verpflegungs- und Versorgungsmanagement.

Prof. Dr. oec. troph. Ulrike Pfannes

Hochschule für Angewandte Wissenschaften
Hamburg
Fakultät Life Sciences / Department Ökotrophologie
Ulmenliet 20, 21033 Hamburg
ulrike.pfannes@haw-hamburg.de