

PRESSEMELDUNG

Fachverband: „Rotes Licht“ für Arbeiterkammer-Test von Babynahrung

Koßdorff: Die „Lebensmittel-Ampel“ ist und bleibt ein Irrlicht für die Konsumenten

(Wien, 27.5.2015) Der jüngste Test der Arbeiterkammer Oberösterreich zu Babybrei und -keksen hat es in sich: Statt hilfreichen, geprüften Fakten für Konsumenten liefert er falsche Informationen bezüglich Zucker und holt darüber hinaus die „Lebensmittel-Ampel“ wieder aus dem Archiv hervor, kritisiert der Fachverband der Lebensmittelindustrie. Die Ampel wurde schon vor Jahren europaweit ausführlich diskutiert und aus sachlichen Gründen abgelehnt. „Seit Dezember 2014 gilt die Lebensmittelinformationsverordnung der EU. Sie bringt für die Konsumenten in ganz Europa noch mehr Information über Lebensmittel auf der Verpackung, ua über die Nährwerte wie Zucker oder Fett. Alte Konzepte wie die ‚Ampel‘ zu diskutieren, ist daher verzichtbar. Denn die ‚Ampel‘ ist und bleibt ein Irrlicht für den Konsumenten“, stellt Katharina Koßdorff, Geschäftsführerin des Fachverbandes der österreichischen Lebensmittelindustrie, klar.

Ernährung funktioniert nicht wie Straßenverkehr: Im Straßenverkehr steht „Rot“ für „Stopp“, bei Lebensmitteln würde „Rot“ laut „Ampel“-Modell aber (nur) „Achtung“ heißen. Somit könnten Verbraucherinnen und Verbraucher fälschlicherweise annehmen, Lebensmittel seien gefährlich. Es gibt aber keine „guten“ oder „schlechten“ Lebensmittel, sondern nur eine mehr oder weniger ausgewogene Ernährung. Die Ursachen für Übergewicht sind vielschichtig (ua mangelnde Bewegung, persönlicher Lebensstil, Arbeits- und Familienstruktur). Die Vereinfachung dieser komplexen Zusammenhänge durch Bewertung individueller Lebensmittel allein mittels „Ampel“ ist nicht nur unwissenschaftlich, vor allem führt sie die Konsumenten in die Irre. Die Hersteller unterstützen daher klare und unmissverständliche Angaben über Lebensmittel, etwa Richtwerte zur Tageszufuhr in der Nährwerttabelle auf Verpackungen.

AK-Test mangelhaft: Die Arbeiterkammer geht in ihrer Berechnung von Pulver statt von der mit Wasser zubereiteten Mahlzeit aus. Das geht freilich an der Realität vorbei, da nie das Pulver als solches verzehrt wird, sondern stets die zubereitete Mahlzeit. Bezieht man alle Angaben korrekt auf 100 Gramm zubereiteten Brei, sind darin etwa 8 bis 10 Gramm Zucker enthalten. Zum Vergleich: Muttermilch enthält etwa 7 Gramm, ein selbst zubereiteter Milchbrei mit einer Banane rund 12 Gramm Zucker. Babybreie als „Zuckerbomben“ zu bezeichnen, ist daher blanker Alarmismus statt seriöse Fachinformation. Die Angaben der Arbeiterkammer wurden nach entsprechenden Hinweisen der Hersteller in der Zwischenzeit in einigen Punkten korrigiert. So sind zB Prebiotika in Form von langkettigen Oligosacchariden enthalten (Galacto- und Fructooligosaccharide). Sie fördern die Darmflora und fungieren als Ballaststoff. Die Bezeichnung als „zugesetzte Zuckerverbindungen“ ist daher unrichtig.

Kekse: Knabberprodukte für Babys müssen sich im Mund schnell auflösen, damit sie von den Kindern leicht geschluckt werden können. Daher ist eine mürbe Konsistenz für babygerechte Kekse zwingend notwendig. Babykekse mit herkömmlichen Butterkeksen zu vergleichen, ist folglich sachlich unrichtig. Beim Verzehr von 10 Stück Keksen werden rund 5 Gramm Zucker aufgenommen, sodass selbst nach AK-Berechnungen noch ca. 10 Gramm von den genannten 14,9 Gramm pro Tag aus anderen Quellen wie Früchten kommen können, ohne die Energiebilanz aus dem Gleichgewicht zu bringen.

Aromen: Zur Abrundung des Geschmacks enthalten einige Produkte natürliche Frucht- und Kräuterextrakte wie Vanilleextrakt, das zu 100 % aus der Vanilleschote selbst stammt. Auch bei selbst zubereitetem Milchbrei geben Mütter häufig einen Hauch Vanille oder Zimt dazu, um den Geschmack abzurunden.

Koßdorff abschließend: „Der Test der Arbeiterkammer Oberösterreich ist sowohl methodisch als auch fachlich in mehreren Punkten mangelhaft und daher irreführend. Für eine fundierte Verbraucherinformation wäre es daher wünschenswert, Testergebnisse künftig vor ihrer Veröffentlichung streng auf Plausibilität zu kontrollieren.“

Stellenwert der Lebensmittelindustrie in Österreich

Die Lebensmittelindustrie ist eine der größten Branchen Österreichs. Sie sichert im Interesse der Konsumenten tagtäglich die Versorgung mit sicheren, qualitativen und leistbaren Lebensmitteln. Die rund 200 Unternehmen mit ihren 26.000 Beschäftigten erwirtschafteten im Jahr 2014 ein Produktionsvolumen von rund 8 Mrd. €. Über 60 % davon werden in 180 Länder rund um den Globus exportiert. Der Fachverband unterstützt seine Mitglieder durch Information, Beratung und internationale Vernetzung.

Weitere Informationen: forum. ernährung heute: www.forum-ernaehrung.at
 Deutscher Diätverband: www.diaetverband.de

Rückfragehinweise:

Mag. Katharina Koßdorff
 Geschäftsführerin im Fachverband der Lebensmittelindustrie
 Tel.: +43 1 712 21 21 – 14
k.kossdorff@dielebensmittel.at

DI Oskar Wawschinek MAS MBA
 Pressesprecher im Fachverband der Lebensmittelindustrie
 Mobil: +43 664 545 63 50
o.wawschinek@dielebensmittel.at