

10 Gründe gegen eine Ampelkennzeichnung

Bereits heute tragen mehr als zwei Drittel aller Lebensmittel Nährwertkennzeichnung, Tendenz deutlich steigend. Die Lebensmittelwirtschaft reagiert mit der freiwilligen Kennzeichnung auf das Interesse der Verbraucher an Informationen zum Nährwert der Erzeugnisse und liefert so die Grundlage für eine informierte Kaufentscheidung.

Die Ampelkennzeichnung ist und bleibt inakzeptabel, weil die Einteilung von einzelnen Lebensmitteln in vermeintlich gesunde und ungesunde, gute und schlechte der falsche Weg ist.

1. Es gibt keine wissenschaftliche Begründung für die Einteilung und Bewertung von Lebensmitteln und auch von einzelnen Nährstoffgehalten in „grün“, „gelb“ oder „rot“. Die Einteilung der Grenzen ist willkürlich.
2. Eine Einteilung bei der Nährwertkennzeichnung in grün-gelb-rot ist Schwarz-Weiß-Malerei! Kein anerkannter Ernährungswissenschaftler spricht sich für eine Bewertung mit Ampelfarben aus, da einzelne Lebensmittel nicht in „gut“ oder „schlecht“ eingeteilt werden können. Entscheidend ist die richtige Kombination verschiedener Lebensmittel im Rahmen der Ernährung.
3. Der Nutzen einer Ampel ist nicht belegt. Die Wirtschaft wird zu einem unverhältnismäßigen Aufwand – auch in finanzieller Hinsicht – aufgefordert, ohne dass Wirkung und Nutzen einer solchen Kennzeichnung nachgewiesen sind. Anders als des Öfteren behauptet, gibt es keine nennenswerte Anwendung in Großbritannien und auch keine nachweislich positiven Erfahrungswerte mit einer Ampelkennzeichnung.
4. Die Einteilung in „grün“-„gelb“-„rot“ ist irreführend: Laut einer paneuropäischen Studie von Eufic interpretieren Verbraucher eine rote Kennzeichnung dahingehend, dass diese Produkte am besten nicht mehr verzehrt werden sollten. Die Ampel suggeriert eine gute oder eine schlechte Wahl. Dies ist aber nicht so. Menschen sind individuell und haben einen unterschiedlichen Bedarf. Für alte Menschen oder untergewichtige Mädchen beispielsweise kann „gelb“ oder „rot“ nur die bessere Wahl sein, „grün“ auf Dauer gar gesundheitsschädlich.
5. Wichtige Lebensmittel würden rote Stoppsignale erhalten, obwohl sie gerade wegen ihrer Nährstoffgehalte, z. B. Fett, oder wegen anderer Inhaltsstoffe gesundheitsförderlich sind, z. B. Oliven- oder Rapsöl, Avocado, Makrele, Hering, Nüsse etc. Die Ampelfarben sind aus ernährungsphysiologischer Sicht falsch! Ernährung ist zu komplex, als dass mit solchen simplen Symbolen Bewertungen ausgesprochen werden können.
6. Selbst innerhalb einer Produktgruppe lassen sich Unterschiede im Nährstoffgehalt anhand der Farben oft nicht erkennen. So wären bei Streichfetten sowohl Butter (mind. 80 % Fett) als auch Halbfettmargarine (max. 41 %) im Fettgehalt (natürlicherweise) rot. Mengenunterschiede können in drei Farben nicht ausgedrückt werden. Die Vielfalt in der Zusammensetzung von Lebensmitteln kann nicht annähernd durch Ampelfarben differenziert abgebildet werden.

Bund für Lebensmittelrecht
und Lebensmittelkunde e. V.

Postfach 20 02 12
53132 Bonn
Godesberger Allee 142—148
53175 Bonn

Tel. +49 228 81993-0
Fax +49 228 81993-200
bll@bll.de · www.bll.de

7. Viele Produktinnovationen würden daher durch diese Ampelfarben nicht erkennbar und damit vereitelt. Nährstoffveränderungen werden an Zahlen erkennbar, nicht an einem groben Raster „grün“, „gelb“, „rot“.
8. Verbraucher werden von einer Vielzahl unterschiedlicher Ampelfarben auf einem Lebensmittel eher verwirrt als informiert: Ein Lebensmittel soll nicht etwa mit einer Ampelfarbe versehen werden, sondern es sollen mehrere Nährstoffe farblich bewertet werden. Wie wählt der Verbraucher aus diesem Farbandurcheinander aus? Nimmt er das Produkt mit „grün, grün, rot, gelb, gelb“ oder lieber „grün, gelb, gelb, gelb, gelb“ oder aber „gelb, rot, grün, grün, grün“? Welches ist „besser“ oder „gesünder“? Diese Form der Kennzeichnung ist keineswegs hilfreich.
9. Die Ampel ist auch nicht erforderlich, um den Verbraucher auf Lebensmittel mit geringerem Brennwert, Fett- oder Salzgehalt aufmerksam zu machen. Diese Lebensmittel stehen bereits heute als Alternative zu den herkömmlichen Erzeugnissen fast in allen Produktbereichen zur Verfügung und sind z. B. als "Light-Produkte" leicht erkennbar.
10. Schließlich wird behauptet, die Ampelkennzeichnung werde einen wichtigen Beitrag zur Bekämpfung von Übergewicht leisten. Übergewicht beruht jedoch maßgeblich auf genetischer Disposition, mangelnder Bewegung sowie sozialen und psychologischen Hintergründen. Deshalb sind sich die Experten einig, dass eine Ampelkennzeichnung keinen Menschen schlanker machen wird; sie wird nichts Positives bewirken.

Bei der Ampel geht es deshalb um eine politische, oftmals ideologische Abwertung von Erzeugnissen. Für eine solche Abwertung fehlt es aber nicht nur an wissenschaftlicher Rechtfertigung, sie wäre vor allem aufgrund der individuell unterschiedlichen Ernährungsgewohnheiten und -bedürfnisse der Verbraucher und ihrer unterschiedlichen Lebensumstände unzutreffend und damit irreführend.

Gleichwohl wird dem Verbraucher suggeriert, er könne sich – ohne weiteres Nachdenken – gesund ernähren, wenn er nur möglichst viele Produkte mit grünen Punkten wählt. Ernährung ist so einfach nicht, sie erfordert von jedem Einzelnen mehr als nur einen flüchtigen Blick auf eine Farbe. Dass es sich Politik und Gesetzgeber so einfach nicht machen dürfen, liegt auf der Hand.

Die Verzehrampel ist deshalb nicht die einfache und verbraucherfreundliche, weil leicht verständliche Kennzeichnung, als die sie immer hingestellt wird. Sie ist auch nicht geeignet, das Übergewichtsproblem zu lösen. Im Gegenteil: Die Ampel ist eine Mogelpackung.