

Lebensmittel zwischen Illusion und Wirklichkeit

4.748 Zeichen
82 Zeilen
ca. 60 Anschläge/Zeile
Abdruck honorarfrei
Beleg wird erbeten

Zu der Tagung, die sich mit der Diskrepanz der Verbrauchervorstellungen und der Realität in der industriellen Nahrungsmittelproduktion befasste, hatte die Forschungsstelle für Deutsches und Europäisches Lebensmittelrecht an der Universität Bayreuth unter Leitung von Professor Dr. Stefan Leible eingeladen



Ausgehend von der These, dass die industrielle Lebensmittelerzeugung zu einer größeren Vielfalt und höheren Lebensmittelsicherheit geführt hätte, ging man den Ursachen nach, weshalb diese zivilisatorische Errungenschaft vom Verbraucher nicht nur kaum honoriert, sondern mit unrealistischen Erwartungen überfrachtet würde, und wie dies zu ändern sei.

Den Auftakt machte ein Vortrag des Regensburger Kulturwissenschaftlers Professor Dr. Gunther Hirschfelder, der die Entwicklungslinien der Esskultur nachzeichnete und den Weg von traditioneller Lebensmittelherstellung zur



industriellen Produktion und den an den Traditionen orientierten Erwartungen der Verbraucher beschrieb.

Der Lebensmittelchemiker Professor Dr. Ulrich Nöhle verortete die Diskrepanz zwischen der Realität der Lebensmittelproduktion und den Verbrauchererwartungen in der Verwechslung der Begriffe Qualität (wissenschaftlich, rational nachvollziehbar, messbar) und Anspruchsklasse (subjektiv, oftmals nicht messbar, z. T. mit weltanschaulichen Begriffen oder mit Empfindungen belegt). Er plädierte für eine offene Kommunikation, die den Verbraucher nicht im Unklaren über die Bedingungen moderner Lebensmittelproduktion lässt.

Im Mittelpunkt des Vortrags von Professor Claas Christian Germelmann vom Lehrstuhl für Marketing an der Universität Bayreuth stand der Einfluss der Werbung auf das Bild, das sich Verbraucher von Lebensmitteln machen. Er sprach sich für eine bessere „Food Literacy“ aus, also die Verbesserung der Kenntnisse der Verbraucher über Lebensmittel, und für eine Abkehr von Ansichten über Lebensmittel als „Problem“. Sowohl Lebensmittelindustrie als auch Werbung könnten vor der Notwendigkeit stehen, Produktion und Kommunikation an das Ziel des Well-Being anzupassen.

Damit war der Rahmen festgelegt, in dem sich die folgenden Beiträge mit Spezialthemen wie Lebensmittelqualität aus dem Blickwinkel religiöser Speisegebote (RA Thomas Mettke, München), Ethik, Nachhaltigkeit und Corporate Social Responsibility (Professor Dr. Olaf Sosnitza, Würzburg) oder der Glaubwürdigkeit von Werbung mit Begriffen wie „Tierschutz“ und artgerechter Tierhaltung und deren Voraussetzungen bzw. Konsequenzen (Matthias Wolfschmidt, stv. GF Foodwatch, RA Rochus Wallau, Gummersbach) befassten.

Die am Ende des ersten Tages von dem Medienwissenschaftler Professor Dr. Christoph Fasel (Calw) moderierte Podiumsdiskussion unter der Überschrift „Glückliche Kühe an der Melkmaschine“ ließ neben Vertretern der Lebensmittelindustrie und der Politik auch Verbrauchervertreter wie Marion Breithaupt-Endres (Verbraucherzentrale Bayern) und Dr. Ursula Hudson (Vorsitzende Slow Food Deutschland) zu Wort kommen. Der Klage über die „Skandalisierung“ von „bedauerlichen Einzelfällen“ (Dioxin im Hühnerfutter, Ehec-



Vorfall...) in den Medien und durch „pressure groups“ hielten sie entgegen, dass nur eine wirkliche Wertschätzung der Lebensmittel und eine kurze Kette zwischen Produzent und Verbraucher sowie eine konsequente Bildungsarbeit helfen würden, die Kluft zwischen Verbrauchern und Produzenten zu schließen. Wenigstens im letzten Punkt waren sich die meisten Teilnehmer einig, wengleich die Vertreterin der FDP, Dr. Christel Happach-Kasan davor warnte, die überlasteten Lehrkräfte an Grundschulen noch mit unrealistischen Erwartungen zu konfrontieren.

Der zweite Tag des Symposiums stellte insbesondere die von Verbrauchern besonders geschätzten Merkmale von Lebensmitteln in den Mittelpunkt: handwerkliche Herstellung (RA Dr. Carsten Oelrichs, Hamburg), naturbezogene Begriffe wie z. B. „Frische“ (Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer, München). Das Spannungsfeld zwischen biologischer Erzeugung und Gentechnik beleuchtete Dr. Marcus Girnau vom Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL), während Dr. Adriano Profeta vom bayerischen Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) das Plenum mit der Erkenntnis überraschte, dass nur für wenige Verbraucher die Herkunftsbezeichnung der Lebensmittel eine Rolle spiele, ein Thema, das von Dr. Carl von Jagow aus Hamburg abschließend hinsichtlich der Frage nach verpflichtenden und freiwilligen Angaben vertieft wurde.

Die Bedeutung des Rahmenthemas zeigte sich an den lebhaften Diskussionen und nicht zuletzt an der hohen Teilnehmerzahl sowohl am ersten, als auch am zweiten Tag. Dank sprachen die Teilnehmer insbesondere der professionellen Moderation und reibungslosen Tagungsleitung aus.

Kontakt:

Universität Bayreuth

Pressestelle

Universitätsstraße 30

95447 Bayreuth

Tel. 0921 / 55-5324

Fax 0921 / 55-5325

E-mail: pressestelle@uni-bayreuth.de