

**Hanni Rützler**

## **Unidentified Food Objects oder die Wahrnehmung von Gesundheitsrisiken durch die Konsumenten**

Befragt man Konsumenten und Konsumentinnen nach ihrer persönlichen Einschätzung von Gesundheitsrisiken in Zusammenhang mit der Ernährung, so setzen diese seit Jahren Themenbereiche wie Rückstände und Verunreinigungen (u.a. Schadstoffe und Umweltgifte), Zusatzstoffe oder gentechnische Veränderungen an Lebensmitteln an die ersten Stellen. Die meisten Befragten beklagen sich, „dass man nicht mehr weiß, was man isst“, oder „dass da nichts mehr Gesundes dran sein kann“.

Nahrungsmittel sind seit einigen Jahrzehnten Massenprodukte: die industrielle Herstellung, die anonymen Distributionskanäle sowie die Globalisierung der Bezugsnetze schaffen eine wachsende Distanz zwischen Konsumenten und Lebensmittelproduzenten. Da helfen auch keine bäuerlichen Schauspieler im Werbefernsehen, die den Eindruck erwecken, dass Obstsaft mit der Holzpresse gewonnen wird oder Schokolade direkt aus Frischmilch hergestellt wird. Auch wenn dies die romantischen Sehnsüchte mancher Stadtmenschen treffen mag.

Hoch verarbeitete Produkte, aber auch Frischeprodukte werden immer mehr als nicht identifizierbar wahrgenommen. Sie sind – so die wunderbare Bezeichnung des französischen Soziologen Claude Fischler - zu UFO's geworden: Unidentified Food Objects. Daraus erklärt sich, dass seit dem Beginn der industriellen Lebensmittelproduktion Ängste zyklisch aufgetaucht und wieder verschwunden sind. Sie belegen, wie sehr sich die Verbraucher hin und her gerissen fühlen zwischen dem Nutzen, den ihnen die moderne Lebensmittelproduktion bringen kann, und der Sorge, zu der sie gleichzeitig immer wieder Anlass gibt. Am deutlichsten wurde dies wohl bei der BSE-Krise.

Andererseits ist zu beobachten, dass Risiken eigentlich nur binär wahrgenommen werden, so als wollte man um jeden Preis eine Antwort auf die Frage: „Besteht ein Risiko, ja oder nein?“ Die Antwort: „Das Risiko ist vernachlässigbar“ wird deshalb verstanden als „Ja, es besteht ein Risiko, doch wir haben beschlossen, es zu vernachlässigen“. Auf dieselbe Weise beobachten wir, wenn es um Ernährung geht, dass Versuchspersonen verschiedenen

Lebensmitteln die Eigenschaft „macht dick“ oder „macht nicht dick“ bzw. „ist gesund“ oder „ist ungesund“ zuschreiben, ohne Rücksicht auf die zu konsumierende Menge. Die alte Erkenntnis des berühmten Arztes Paracelsus (1493-1541), dass die Dosis das Gift ausmacht, sollte allerdings auch auf dem Lebensmittelsektor beherzigt werden. Denn allzu leicht wird bei Lebensmitteln übersehen, dass es zwischen dem Gefährlichen und dem Harmlosen einen kontinuierlichen Übergang gibt.

Das Vertrauen in unsere Nahrungsmittel lässt sich nicht ein für allemal herstellen; es muss immer wieder erarbeitet und neu abgesichert werden. Um dies, insbesondere in unserer arbeitsteiligen Wirtschaft, zu erreichen, bedarf es der verstärkten Kooperation zwischen den Akteuren: der Landwirtschaft, den Verarbeitern und dem Lebensmittelhandel. Nur durch eine enge Kooperation wird es wieder möglich, eine konsequente Qualitätspolitik umzusetzen. In vielen Fällen ist es aber auch notwendig, die Produktionsmethoden grundsätzlich neu zu überdenken. Starke Impulse kommen hier vor allem von Seiten der Konsumenten. Diese führten u.a. zu großen Innovationen im Bereich der biologischen Landwirtschaft (z.B. die Entwicklung umweltfreundlicher Produktionsmethoden, Erhaltung der Sortenvielfalt, tiergerechte Haltungsbedingungen), zur Einführung ethischer Kriterien bei der Beurteilung von Unternehmen durch die Zeitschrift „Konsument“ oder zu ersten Ansätzen von fairem Handel mit Produkten aus der Dritten Welt (Kaffee, Schokolade).

Doch auch die Konsumenten sind heute mehr denn je gefordert. Früher wurden die wichtigsten Kenntnisse über unsere Nahrungsmittel von Generation zu Generation vermittelt. Heute wird es zunehmend schwieriger, sich zu orientieren, schon weil die sich ständig verändernden Produktionsmethoden dem Endverbraucher praktisch unbekannt bleiben. So kommt es, dass Konsumenten erst als Nebeneffekt des BSE-Skandals erfahren, dass der Großteil der europäischen Rinder sich heute nicht ausschließlich von Gras/Heu ernährt. Und erst die hochemotionell geführte Gentechnikdebatte machte sichtbar, dass in Hunderten von alltäglich konsumierten Lebensmitteln (z.T. gentechnisch veränderte) Sojabestandteile zu finden sind, die man in diesen Produkten nicht erwarten würde.

Es ist also im Sinne aller Akteure im Lebensmittelsektor, auch der KonsumentInnen, verstärktes Augenmerk auf die Qualitätspolitik zu legen und bewusst kritischer zu werden. Denn bei tendenziell abnehmender Kompetenz der Konsumenten ist mittel- und langfristige mit zunehmender Anspruchslosigkeit beim Essen bzw. beim Einkauf von Grundnahrungsmitteln zu rechnen. Diese wiederum führt bei den herrschenden Marktgesetzen zur Zunahme minderwertiger Qualitäten und mittelfristig zum Untergang

regional und naturnah produzierender Unternehmen, die in Österreich zur Zeit noch große Bedeutung haben und auch als Zukunftschance - Stichwort Delikatessenladen Österreich - gesehen werden können.

Geht es darum, die KonsumentInnen verstärkt zu informieren, kommt der Lebensmittelinformation und -kennzeichnung und damit auch der bisher unterschätzten Nährwertkennzeichnung eine besondere Bedeutung zu. Auch das ist eine vornehme und selbstverständliche Aufgabe, vor allem wenn man sich vor Augen führt, dass die österreichischen KonsumentInnen die aktuellen Angaben auf der Lebensmittelverpackung überwiegend als „schwer verständlich“, „einseitig“ und „verwirrend“ wahrgenommen und trotzdem das Informationsbedürfnis und der Wille, sich mit der Kennzeichnung von Lebensmitteln auseinander zu setzen, stark gestiegen ist.

**Autorin:**

**Mag. Hanni Rützler**

Ernährungswissenschaftlerin und Gesundheitspsychologin, Wien

e-mail:

[hruetzler@culinar.at](mailto:hruetzler@culinar.at)