

Klößner: „Reduzierung von Zucker, Fetten und Salz in Fertiglebensmittel wird ab jetzt überprüft“

Begleitgremium zur Kontrolle der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie tritt zusammen

Am 12. Februar kommen die **Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft, Julia Klößner**, und die Mitglieder des Begleitgremiums zu ihrer ersten Sitzung zusammen. Das Gremium zur Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie begleitet, berät und überprüft die Vereinbarungen und Ziele zur Reduktion von Zucker, Fetten und Salz in Fertigprodukten. Die im Dezember vom Bundeskabinett verabschiedete Strategie soll einen Beitrag zur Minderung von Übergewicht und ernährungsmitbedingten Krankheiten, wie Altersdiabetes und Herz-Kreislauf-Erkrankungen leisten. Die Bundesernährungsministerin entwickelte die Reduktions- und Innovationsstrategie zusammen mit Ärzten, Verbraucherschützern, Ernährungswissenschaftlern, Handel und Lebensmittelherstellern. Die von den Verbänden der Lebensmittelwirtschaft mit ihren Mitgliedsunternehmen getroffenen Zielvereinbarungen werden in den einzelnen Branchen nun schrittweise umgesetzt. Das eingesetzte Begleitgremium besteht aus Vertreterinnen und Vertretern der Bundesregierung, der Bundesländer sowie der Verbände aus den Bereichen Ernährung, Gesundheit, Lebensmittelwirtschaft, Verbraucherschutz und Wissenschaft und wird mindestens einmal jährlich zusammentreten. Die Auftaktsitzung findet nun im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft in der kommenden Woche statt.

Bundesministerin Julia Klößner: „Theorie ist das eine. Jetzt kommt die Praxis. Mit dem Begleitgremium, das sich aus Fachleuten rund um die Ernährungsfragen zusammensetzt, zeigen wir, dass wir es ernst meinen: Fertigprodukte müssen gesünder werden, das Ziel an Zucker, Fetten und Salz wollen wir reduzieren, damit für die Verbraucher im Alltag die gesunde Wahl zur leichten Wahl wird. Mit dem Begleitgremium stellen wir sicher, dass der Fokus nicht verloren geht und vereinbarte Ziele auch erreicht werden. Fünf Verbände der Lebensmittelwirtschaft stellen in der Sitzung ihre konkreten produkt- und branchenbezogenen Prozess- und Zielvereinbarungen vor. Weitere konkrete Maßnahmen werden folgen – auch von Vertretern der Gesundheits- und Verbraucherseite.“

Im Gremium werden wir künftig auch die Ergebnisse des engmaschigen Monitorings der Strategie durch unser Max Rubner-Institut besprechen. Alleine für diese Kontrollen der Wirksamkeit der Reduktionsmaßnahmen haben wir zusätzliche Mittel von 300.000 Euro zur Verfügung gestellt. Bereits Ende des Jahres erhalten wir erste Hinweise, welche Fortschritte gemacht worden sind. Zudem können die Mitglieder Hinweise auf zusätzlichen Forschungsbedarf oder Empfehlungen für weitere Maßnahmen geben. Umfangreiche Aktivitäten im Bereich Forschung und Innovation sind zudem nötig, um aufzuzeigen, dass man sich erfolgreich herantasten kann – an die Reduktion bei gleichzeitigem Geschmackserhalt. Denn am Ende ist wichtig, dass nicht ein theoretisches Reduktionsziel für Produkte im Raum steht, die der Verbraucher aber niemals kaufen würde. Wir wollen keine Ladenhüter, sondern konkrete Hilfen im Alltag für die Verbraucher.

Zu beobachten ist jedenfalls, dass die Strategie bereits jetzt Wirkung entfaltet. Mehrere Unternehmen und Handelsketten haben unmittelbar nach dem Kabinettsbeschluss begonnen, ihre Kunden für das Thema zu sensibilisieren und Produkte mit weniger Zucker-, Fett- oder Salzanteil in

den Fokus zu rücken. Unser Forschungsinstitut zeigt parallel zudem, durch welche Ansätze es auch kleinere Betriebe des Handwerks schaffen können, Inhaltsstoffe zu verändern, aber Geschmack zu erhalten – indem zum Beispiel bei Wurstwaren ein Teil des Fettgehaltes durch Schwarzwurzel ersetzt wird. Die Geschmacksproben, die im Rahmen der Internationalen Grünen Woche den Besuchern vorgestellt wurden, haben viele überrascht. Das zeigt aber auch, dass sich an die Ergebnisse herangetastet und ausprobiert werden muss – theoretische, starre Reduktionsvorgaben durch den Gesetzgeber gehen an der Praxis vorbei. Ohne Forschung und differenziertes Betrachten der Produkte wird eine solche Strategie nicht erfolgreich sein. Wir arbeiten daran, dass wir gemeinsam erfolgreich sind im Sinne der Verbraucher.“

Hintergrund:

Die Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie wird bis zum Jahr 2025 durch ein engmaschiges Monitoring überwacht. Im Herbst 2019 gibt es eine erste Überprüfung. Ein Zwischenbericht soll Ende 2020 vorgelegt werden. Ziel der Strategie ist es, bis Ende 2025 die Reduktions- und Innovationsstrategie umgesetzt zu haben. Das heißt, dass neben der Reduzierung von Zucker um mindestens 20 Prozent in Frühstückscerealien für Kinder, auch in Erfrischungsgetränken und Kinderjoghurts mindestens 15 bzw. 10 Prozent weniger Zucker enthalten sein dürfen. Außerdem wurden eine Vereinbarung mit dem Bäckerhandwerk zur Reduktion von Salzspitzen im Brot und eine Selbstverpflichtung zur Salzreduktion in Fertipizzen getroffen. Kenntnisse zur Reduzierung von Zucker, Fetten und Salz sollen auch in der Aus- und Fortbildung im Lebensmittelhandwerk fest verankert sein.