

Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für
GESUNDE ERNÄHRUNG
Heidelberg

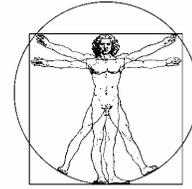
Tagungsbericht

Lebensmittel zwischen Märkten und Meinungen

8. Heidelberger Ernährungsforum der Dr. Rainer Wild-Stiftung

Mit dem Widerspruch von Verbraucherverhalten und Verbrauchermeinung befassten sich etwa 90 Teilnehmer des 8. Heidelberger Ernährungsforums vom 30. September bis 1. Oktober 2003 in Heidelberg. Mit 12 Vorträgen zu ausgewählten ambivalent bewerteten Lebensmitteln, zu psychologischen und soziologischen Erklärungsansätzen sowie einem Ausblick in die Zukunft des Konsums bot die Dr. Rainer Wild-Stiftung ein Programm, das zum Weiterdenken anregte.

In seiner Eröffnungsrede ging Prof. Dr. Rainer Wild darauf ein, in welchen Maße das Verbraucherverhalten von Meinungen beeinflusst werde. Oft sei der Verbraucher Adressat vielfältiger und deshalb überfordernder – häufig gar gegensätzlicher Informationen aus unterschiedlichsten Quellen. Einer zukunftsorientierten Informationspolitik hingegen entspräche es, interessierten Verbrauchern die Information zur Verfügung zu stellen, die sie wünschten. Entsprechende Multiplikatoren zusammenzuführen und geeignete Rahmenbedingungen zu schaffen, sei ein wesentliches Ziel dieses Forums, so Rainer Wild.



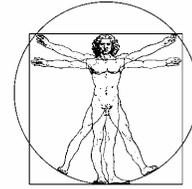
Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für
GESUNDE ERNÄHRUNG
Heidelberg

Ambivalentes Verbraucherverhalten

Die beiden Einführungsvorträge rückten das Spannungsfeld Lebensmittel zwischen Verbraucherverhalten und Verbrauchermeinung allgemein ins Blickfeld: Die Oecotrophologin Dr. Gesa Schönberger, Wissenschaftliche Leiterin der Dr. Rainer Wild-Stiftung, zeigte Ansätze auf für ein Verständnis ambivalenter Verhaltensweisen von Konsumenten gegenüber Lebensmitteln. Einen entscheidenden Faktor der Ambivalenz von Verbrauchermeinung und Verbraucherverhalten würden Gerüchte darstellen, wie etwa die Aussage, dass wir einer schleichenden Vergiftung durch Lebensmittel ausgesetzt seien. In ihren Ausführungen ging Schönberger auch darauf ein, wie sich Verbraucher Lebensmittel wünschen. Zum einen sollten sie gut schmecken und qualitativ hochwertig sein. Zum anderen sollten sie auch billig sein. Obwohl ein geringer Preis nicht unbedingt gleichbedeutend mit geringer Qualität sei, führe der Preiskampf im Handel langfristig zu Zugeständnissen bei der Qualität. Dieses Käuferverhalten sei immer stärker zu beobachten. Um so verwunderlicher sei es, dass bei Konsumentenbefragungen Qualität immer als eine der wichtigsten Merkmale für Kaufentscheidungen genannt werde.

Geliebt, verschmäht oder unbeachtet

Offensichtlich ist eine Systematik in der Verbrauchermeinung und dem Kauf- und Essverhalten zu erkennen. Es gebe Lebensmittel, die generell akzeptiert würden, wie etwa Kaffee und Schokolade, da diese Lebensmittel durch persönliche oder gesellschaftliche

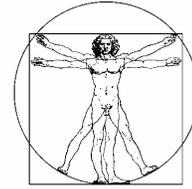


Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für
GESUNDE ERNÄHRUNG
Heidelberg

Wertvorstellungen geprägt seien. Bei diesen Lebensmitteln können sich Meinungsäußerung und Konsumverhalten deutlich widersprechen. Im Gegensatz dazu gebe es Lebensmittel, die aufgrund der Esskultur generell abgelehnt würden. Charakteristisch sei hierbei die weitgehende Übereinstimmung zwischen Verbrauchermeinung und Verbraucherverhalten. Schließlich gebe es Lebensmittel, denen Verbraucher neutral gegenüber stünden, wie etwa die Grundnahrungsmittel Getreide und Reis. Ferner verhielten sich Verbraucher nicht nur unterschiedlich von Lebensmittel zu Lebensmittel, sondern auch je nach Situation. So lehne eine Mutter etwa Süßigkeiten für ihr Kind ab, weil sie ihr ungesund erscheinen. Sie selbst isst sie aber gerne.

Der verloren gegangene Verbraucher

Auf diesen Einführungsvortrag aufbauend stellte Werner Prill, Lebensmittelzeitung, Frankfurt, in seinem Vortrag Fakten zu Meinungen und Märkten dar. „Der Markt ist gleichzusetzen mit der Suche nach dem verloren gegangenen Verbraucher“, so Prill. Der Verbraucher sei nicht greifbar, er sei wie ein Gespenst. Verbraucher würden das tun, was sie für richtig hielten, ohne zu wissen, warum sie dies tun. Neben den so genannten „Hybridshoppers“, die mal billig und mal teuer einkaufen, gäbe es auch die so genannten „Smartshopper“, die cleveren Kunden, die Teures billig einkaufen wollen, erklärte Prill. Allerdings seien sich viele Verbraucher nicht bewusst ob sie „hybrid“ oder „smart“ sind. Unter den verschiedenen Vertriebstypen des Lebensmittelhandels in Deutschland hätten die Discounter zwischenzeitlich eine außerordentlich hohe Akzeptanz

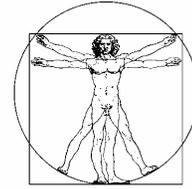


Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für
GESUNDE ERNÄHRUNG
Heidelberg

erreicht, denn sie würden den Verbraucher psychologisch entlasten. Beim Discounter gebe es ein überschaubares Sortiment. Verbraucher fänden dort alle benötigten Produkte in der erwarteten Qualität und zudem billiger. Prill benutzte in diesem Zusammenhang die Begriffe „Gleichheit“, „Brüderlichkeit“ und „Freiheit“, welche sich im vertrauten Aussehen des Discounters, dem schichtübergreifenden Konsumverhalten und einem De-Individualismus manifestierten.

Zwar ist Rohkost gesund, aber die Natur produziert die größten Gifte

Prof. Dr. Pablo Steinberg, Ernährungstoxikologe an der Universität Potsdam, beschäftigte sich in seinen Ausführungen mit Rohkost. Diese sei gesund und empfehlenswert, könne allerdings natürliche Toxine enthalten. Eine problematische Gruppe von natürlichen Stoffen mit stark ausgeprägter Toxizität, die in diversen Lebensmitteln vorkommen können, sei die der Mykotoxine, wie zum Beispiel Aflatoxin B₁ und Ochratoxin A. Darüber hinaus können auch Umweltkontaminanten wie Dioxin oder polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe in Lebensmitteln vorkommen. Anhand ausgewählter Beispiele stellte Steinberg die Vielfalt und Komplexität der Toxizitätsmechanismen dar. Bei der aktuellen Diskussion um Acrylamid sei bisher keine abschließende Risikobewertung möglich. Wichtig sei in diesem Zusammenhang die Kommunikation. Denn falsche Aussagen oder schlecht bewertete Aussagen führten zur Verunsicherung der Verbraucher.



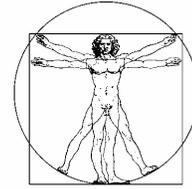
Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für
GESUNDE ERNÄHRUNG
Heidelberg

Verbreitete Meinung von heutiger Tierproduktion

„Eier von (un)glücklichen Hühnern oder die kognitive Inkonsistenz des Verbrauchers“ lautete der Titel des Vortrages von Prof. Dr. Reimar von Alvensleben, Universität Kiel. Er berichtete unter anderem über weit verbreitete negative Vorstellungen in der Bevölkerung zu heutigen Methoden der Tierproduktion. Laut seiner Studien bestehe latentes Unbehagen über die heutige Nutztierhaltung. Dies wird jedoch offenbar von den Verbrauchern beim Einkauf weitgehend verdrängt bzw. durch andere Eindrücke überlagert und hat daher geringen Einfluss auf das Verbraucherverhalten.

Soja, nur für Vegetarier oder ein omnipotentes Lebensmittel?

Prof. Dr. Michael Hamm, Ernährungswissenschaftler an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, referierte über die Sojabohne. Das Wissen über ihre ernährungsphysiologischen und gesundheitsfördernden Eigenschaften sowie ihre Inhaltsstoffe habe in den letzten Jahren enorm zugenommen. Parallel dazu habe sich ein immer breiteres Spektrum an Sojaprodukten entwickelt. Längst hätten Sojalebensmittel ihr Image als Fleischersatz in der vegetarischen Küche überwunden. Vielmehr stehe heute ein vielseitiges Sortiment hochwertiger Sojaprodukte in guter Qualität und geschmacklich attraktiver Form zur Verfügung. Hamm hob hervor, dass eine abschließende Bewertung des Sojaverzehrs noch ausstehe, insbesondere in der für westliche Industrieländer üblichen Aufnahmemenge an Isoflavon von 2 mg täglich gegenüber 50 mg im asiatischen



Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für
GESUNDE ERNÄHRUNG
Heidelberg

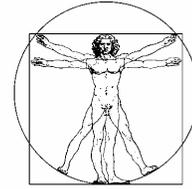
Raum. Er geht auch davon aus, dass andere Hülsenfrüchte; wie etwa Linsen; ein ähnliches Potential bieten könnten.

Gelatine, ein wertloses Protein oder ein funktionelles Lebensmittel der Zukunft?

„Der ernährungsphysiologische Wert der Gelatine ist aufgrund der niedrigen biologischen Wertigkeit gering“, so Prof. Dr. Heinrich Kasper, Mediziner an der Universität Würzburg. In der Therapie der Arthrose (degenerative Gelenkerkrankung) würde jedoch in zunehmendem Maße Gelatine bzw. Kollagenhydrolysat eingesetzt, die in der Volksmedizin bereits seit dem Mittelalter bekannt und frei von Nebenwirkungen sei. Er stellte eine Studie vor, in der die Einnahme von Kollagenhydrolysat sowohl zu einer Schmerzminderung als auch zu einem reduzierten Verbrauch an Analgetika führte.

Zucker – süßer Freund, süßer Feind

An diesen Vortrag anknüpfend stellte Dr. Susanne Ziesenitz, Südzucker AG, Mannheim, aktuelle Ergebnisse und Entwicklungen zum Thema Zucker vor. Im Jahr 1990 habe der durchschnittliche Anteil an Zucker am Energieverzehr bei 11 % gelegen. 1995 sei ein empfohlener Grenzwert von 10 % eingeführt worden, der allerdings aufgrund mangelnder wissenschaftlicher Evidenz 2002 wieder aufgehoben wurde. Vorwiegend junge Männer würden Disaccharide verzehren. Bei den 13 bis 14-jährigen Jungen würde derzeit mit 82 g Zucker pro Tag der Anteil am Gesamtverzehr 12,7 % betragen. Dennoch entwickle sich die Zahngesundheit bezogen auf die Gesamtbevölkerung positiv.



Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für
GESUNDE ERNÄHRUNG
Heidelberg

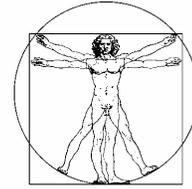
Karieserkrankungen, die einzigen wissenschaftlich belegten negativen Folgen des Zuckerverzehrs, würden zurückgehen, obwohl der Zuckerverzehr im gleichen Zeitraum konstant sei. Studien würden belegen, dass nicht nur Saccharose, sondern auch andere Kohlenhydrate zur Absenkung des pH-Wertes im Mund und damit zu Karies führen würden, äußerte Ziesenitz.

Kaffee – Trinken mit Genuss und Verstand

Über das beliebte Getränk Kaffee referierte Prof. Dr. Karl Huth, Mediziner aus Frankfurt. Tatsächlich gehöre Kaffee zu den beliebtesten Getränken in Deutschland. Mit ungefähr 160 Litern pro Person und Jahr, das heißt fast vier Tassen täglich, liege er noch vor Mineralwasser (150 l) und Bier (128 l), so Huth. Seine angenehmen Eigenschaften als Genussmittel verdanke Kaffee in erster Linie dem Alkaloid Koffein. Es wirke anregend auf das Zentralnervensystem und fördere Denken, Konzentrationsfähigkeit, Stimmung und Bewegungsdrang. Interessanterweise könne Kaffee vor Gallensteinen schützen, da Koffein die Gallenblasenkontraktion fördere. Mit seinen abschließenden Worten, dass Kaffee die Verdauung anrege und deshalb ein sinnvoller Abschluss eines guten Essens sei, stimmte Huth die Anwesenden auf die Abendveranstaltung ein: „Zu einem modernen Lebensstil gehört eine Tasse Kaffee“.

Wunsch nach Sicherheit - Vertrauen in Lebensmittel

Hintergründe und Ausblick stellten die übergeordneten Themen des zweiten Vortragstages dar. Das Individuum und sein Wunsch nach Sicherheit war das Thema des Referates

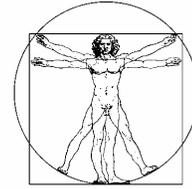


Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für
GESUNDE ERNÄHRUNG
Heidelberg

von Dr. Olaf Geramanis von der Universität der Bundeswehr, München. In seinem pädagogisch-soziologischen Ansatz ging er auf die Grundthese ein, dass die Vorstellung von Sicherheit aus einer subjektiven Wirklichkeit resultiere, die mit der Realität nicht übereinstimmen müsse. Allerdings sei das Gefühl von Sicherheit eine Grundvoraussetzung für unsere Handlungsfähigkeit. Sicherheit sei zwar eine Täuschung, aber eine nützliche. Risiken müssten offensichtlich aus der Wahrnehmung ausgeblendet werden. Lange Zeit sei Sicherheit auch eine kollektive Wirklichkeit gewesen, wohingegen heutzutage die Risiken mehr und mehr individualisiert würden, so Geramanis weiter. Einziges heutiges kollektives Phänomen sei die Individualisierung. „Wenn jeder an sich denkt, ist an alle gedacht“. Um diesen Veränderungen begegnen zu können, bräuchte es individuelles „mutwilliges Vertrauen“. Allerdings müsse dieses Vertrauen immer auch auf gesellschaftlicher Ebene durch Vertrauenswürdigkeit abgesichert werden.

Emotionen stören rationales Handeln

Erklärungen der Psychologie zum Entscheiden und Bewerten in Unsicherheit gab Prof. Dr. Anton Kühberger von der Universität Salzburg. Überlegungen zum menschlichen Entscheiden würden traditionell vom Thema der Rationalität beherrscht. Allerdings seien die dabei ablaufenden Prozesse sowohl kognitiver als auch emotionaler Art. Ein bekanntes Beispiel dafür finde sich im unterschiedlichen Einkaufsverhalten, je nachdem, ob man hungrig oder satt einkaufe. Eine ideale Entscheidungssituation müsste hingegen folgendes vereinen: Alternativen, Konsequenzen,

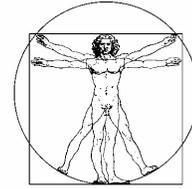


Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für
GESUNDE ERNÄHRUNG
Heidelberg

vollständige Informationen, Ziele, Wahrscheinlichkeiten und die Relevanz von Informationen. Allerdings führen Emotionen oft zur Vernachlässigung relevanter Aspekte wie etwa Menge oder Preis und stören das rationale Handeln. „Die Vorhersage menschlicher Entscheidungen wird erst dann erfolgreich sein, wenn das Zusammenspiel der kognitiven und affektiven Prozesse verstanden wird“, äußerte Kühberger.

Mythos Ernährung

Eine anthropologisch-tiefenpsychologische Betrachtungsweise vom Mythos der Ernährung stellte der Psychologe Prof. Dr. Gert Gutjahr, Institut für Marktpsychologie in Mannheim, vor. Für den größten Teil der Menschheit sei die Vergangenheit durch Hunger geprägt. Im Unterbewusstsein hätten diese Erfahrungen zu instinkthaften Verhaltensmustern geführt, die unserem modernen gesundheitlichen Ernährungsbewusstsein widersprechen. „Aus dieser Sichtweise ist ‚gesunde Ernährung‘ eine Erfindung der rationalen Ernährungswissenschaft und dem Verbraucher hauptsächlich als Mythos gegenwärtig“. Weitere Beispiele für Mythen seien: „Kaninchenhirn macht vergesslich“, „Fleisch macht stark und männlich“, „Vegetarier sind friedlicher“. Gutjahr erläuterte, dass das heutige vielfältige Nahrungsmittelangebot die Menschen dazu zwingt, Strategien zur Reduktion der Komplexität der Ernährung zu entwickeln. So seien Verbraucher der Suggestionskraft von Markenprodukten unterlegen. Gesunde Ernährung würde



Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für
GESUNDE ERNÄHRUNG
Heidelberg

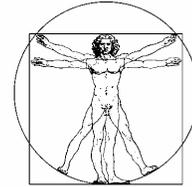
nicht im Unterbewusstsein geregelt. Der Mensch wolle hauptsächlich satt sein.

Müssen wir umdenken?

Dr. Dieter Korczak, Sozialwissenschaftler und Volkswirt, Institut für Grundlagen- und Programmforschung, München, referierte zum Abschluss des Ernährungsforums über das Thema: Konsum heute und morgen – müssen wir umdenken? „Konsum ist vielschichtig, komplex, Einstellungssache und von verschiedenen Determinanten bestimmt“, erklärte Korczak. Daraus würden sich unterschiedliche Lebensstile ergeben. Bereits 40 % der Haushalte würden nicht mehr selbst kochen. Im Jahr 2002 hätten die Gesamtausgaben des Konsums 1193 Mrd Euro betragen, wobei 188 Mrd Euro für die Ernährung ausgegeben worden seien. Für die Zukunft prognostizierte er – wie auch seine Vorredner – die Reduktion der Komplexität. Allerdings würde es zu jedem gleichlaufenden Trend immer einen gegensätzlichen Trend geben wie etwa Globalisierung und Heimat oder Lifestyle und Sinnsuche. Ferner sei im Bereich der Gehirnwissenschaften ein Boom zu beobachten. Die Neuroökonomie versuche, diese Abläufe aufzugreifen und umzusetzen. Seine Ausführungen bildeten eine solide Basis für die anschließende Diskussion.

Erkenntnisse zum Verständnis des Verbraucherverhaltens gewonnen

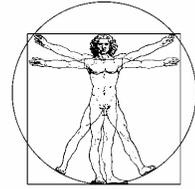
In der Diskussion im Plenum wurde klar, dass wissenschaftliche Aussagen eine bisher nicht da gewesene hohe Lebensmittelqualität bezeugen, während



Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für
GESUNDE ERNÄHRUNG
Heidelberg

das Image der Lebensmittel aus industrieller Fertigung in einigen Teilen der Bevölkerung so schlecht wie nie zuvor zu sein scheint. Demgegenüber lassen stufenübergreifende Qualitätssicherungssysteme heute eine für den Verbraucher hohe Transparenz der Nahrungsmittelproduktion zu. In der Landwirtschaft sind wir auf dem Weg der gläsernen Produktion, in die der Verbraucher jederzeit Einblick hat und die er verstehen und nachvollziehen kann. Durch manche Diskussionen in den Medien über Risiken von Lebensmitteln gelangen Risikobotschaften erst in das Bewusstsein der Verbraucher. Diese Botschaften sind oftmals Verzerrungen unterlegen, woraus im Endeffekt eine unerwünschte Risikomentalität resultiert. Der Verbraucher unterscheidet nicht mehr zwischen Risiken der Natur und Risiken der Technik. Schließlich wirkt sich jedoch positive oder negative Meinungsbildung nicht unmittelbar auf das Kaufverhalten aus. Auch das Kommunikationsverhalten der Verbraucher muss mit berücksichtigt werden. Es wurde das Fazit gezogen, dass hinter dem Verbraucherverhalten sowohl eine Logik stecke als auch ein persönlicher Nutzen für den Einzelnen. Dies näher zu erforschen sei sicherlich lohnenswert.

Im Anschluss an die Veranstaltung bestand für die Teilnehmer die Möglichkeit, an einer Exkursion zu den Deutschen Gelatine Fabriken – Stoess AG, Eberbach, teilzunehmen, um die Gelatineherstellung und -verarbeitung vor Ort kennen zu lernen.



Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für
GESUNDE ERNÄHRUNG
Heidelberg

Eine ausführliche Publikation aller Vorträge mit dem Titel
„Lebensmittel zwischen Märkten und Meinungen – ein
Spannungsfeld“ ist für Sommer 2004 geplant.

Heidelberg, 28. Oktober 2003
Dr. Rainer Wild-Stiftung
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Dr. Birgit Zimmermann
In der Aue 4
69118 Heidelberg
Tel.: 06221 - 8998-22
Fax: 06221 - 8998-40
E-Mail: Birgit.Zimmermann@gesunde-ernaehrung.org
www.gesunde-ernaehrung.org