

8. Februar 2012, 11:16 Uhr

"Öko-Test" und Co.

Welche Lebensmittelsiegel wirklich taugen

Von **Nicolai Kwasniewski**

Wem kann man noch trauen? In der Flut von fast hundert Öko-, Bio-, Qualitäts- und Fair-Trade-Logos verlieren selbst gut informierte Verbraucher die Übersicht. SPIEGEL ONLINE zeigt, welche Siegel halten, was sie versprechen - und welche nicht.

Hamburg - Für viele Verbraucher geben sie den Ausschlag bei der Kaufentscheidung - obwohl kaum jemand weiß, wofür sie wirklich stehen: Bio- oder Gütesiegel sind für die Lebensmittelindustrie zu einem wichtigen Verkaufsinstrument geworden. In Umfragen bezeichneten Verbraucher beispielsweise Lebensmittel mit Biosiegel als sympathisch und qualitativ hochwertig. Über die Prüfkriterien wissen sie aber erschreckend wenig.

Für Hersteller bedeutet dies, dass sie mehr Ware verkaufen und sogar höhere Preise verlangen können, sobald sie ein Siegel auf ihre Produkte drucken. Auch deshalb wächst die Zahl der Lebensmittelkennzeichnungen in Deutschland - vom Ökosiegel mit strikten Standards für Bauern, Verarbeiter und Händler bis zu konzerneigenen Labels, die vor allem der Verkaufsförderung dienen. Das gute Geschäft lebt auch von der Unwissenheit der Verbraucher.

Zwar sind die Kriterien, nach denen die fast hundert unterschiedlichen Lebensmittelsiegel in Deutschland vergeben werden, in der Regel transparent und gut dokumentiert. Aber für den unbedarften Konsumenten sind die Kriterien oft unverständlich formuliert - und hinter dem Fach-Chinesisch mancher Kennzeichnungen versteckt sich regelrechter Etikettenschwindel. Wer genauer wissen will, welche Vorgaben beispielsweise für das Siegel der Zeitschrift "Öko-Test" gelten oder wer hinter dem Zertifikat "Bewusst Leben" steckt, muss Zeit investieren und Fragen stellen. Am Supermarktregal ist es dafür in der Regel zu spät.

SPIEGEL ONLINE hat deshalb einen Überblick zusammengestellt. Welche der am weitesten verbreiteten Lebensmittelsiegel halten wirklich, was sie versprechen - und welche nicht? Klicken Sie auf die Logos:

Lebensmittel-Siegel und was sie wirklich bedeuten - eine Übersicht

				
Ökotest	Pro Planet	Lebensmittel Tuv geprüft Das Logo Lebensmittel Tuv geprüft ist kein Bio-Siegel, sondern es kennzeichnet Fleisch und Fleischprodukte, die bestimmten Qualitätsanforderungen entsprechen. Die Vorschriften gehen in der Regel nicht über die gesetzlichen Vorgaben hinaus. Der Tuv Süd vergibt das Siegel und führt eine Reihe von Kontrollen durch: Futtermittel und Fleisch werden auf Rückstände etwa von Schimmelpilzgiften, Schwermetallen, Pflanzenschutzmitteln oder Dioxinen untersucht, von Futtermitteln werden Rückstellproben genommen. Lebensmittelprüfer des Unternehmens prüfen zudem die Sensorik der Produkte, also Aussehen, Konsistenz, Geruch, Geschmack, Frische und Reife. Zertifizierte Betriebe müssen ein Hygienekonzept befolgen und alle Lieferanten, Inhaltsstoffe und Prüfergebnisse offenlegen. Kritik gibt es daran, dass sich die Regeln von Betrieb zu Betrieb unterscheiden - damit wird der Tuv Süd zwar spezifischen Anforderungen gerecht, wirklich vergleichbar sind die Ergebnisse deshalb aber nicht.	MSC	SAFE