

LMK**DER LEBENSMITTEL-
KONTROLLEUR**FACHJOURNAL FÜR LEBENSMITTELRECHT,
VERBRAUCHERSCHUTZ UND ERNÄHRUNG

2/2025



- DGHM Richt- und Warnwerte von der Entstehung bis zur Anwendung**
- Alles Zubereitung, oder was?**
- Kaschk – Nicht immer ein Genuss!**
- Dachsfett/-öl in Nahrungsergänzungsmitteln**
- Greenwashing bei Lebensmittelbedarfsgegenständen**
- Mehrwerte durch Customer-Relationship-Management (CRM)**
- Interview mit Prof. Dr. Ulrich Nöhle**



Null Toleranz bei Gewalt gegenüber Beschäftigten des öffentlichen Dienstes!



Maik Maschke, Bundesvorsitzender

Schockiert und fassungslos haben wir von dem Messerangriff auf eine Lebensmittelkontrolleurin und eine Amtstierärztin in Gelsenkirchen erfahren. Die beiden Kolleginnen wollten in einem Hinterhof einen Eiswagen prüfen. Dabei kam es zu einem Streit. Der Inhaber zückte ein Messer und verletzte beide Frauen. Unsere Gedanken sind bei unseren Kolleginnen und deren Familien. Wir wünschen ihnen eine vollständige Genesung und hoffen sehr, dass sie diese Tat mit kompetenter Hilfe verarbeiten können. Dieser Angriff stellt keine Bagatelle dar. Wir erwarten, dass der Täter vollumfänglich zur Verantwortung gezogen und der mögliche Strafraum ausgeschöpft wird. Viel zu oft erleben wir als Beschäftigte des öffentlichen Dienstes Gewalt in unserem Arbeitsalltag, im Nachgang wurden viele Zahlen dazu veröffentlicht. Die zunehmende Gewaltbereitschaft gegenüber öffentlich Bediensteten nimmt – nicht nur gefühlt – leider immer stärker zu. Wichtig sind daher im Rahmen des Arbeits- und Gesundheitsschutzes die Identifizierung der

möglichen Gefahren und die Erstellung bzw. Anpassung von Gefährdungsbeurteilungen durch die Arbeitgeber. Alle darauf beruhenden Maßnahmen sind zu ergreifen, um auch die Außendienstmitarbeiter bestmöglich zu schützen. Dazu gehören auch passgenaue Körperschutzwesten.

Die Einkommensrunde für die kommunalen Beschäftigten ist vorbei. Viele Kolleginnen und Kollegen haben sich an den zahlreichen Aktionen beteiligt, so u.a. auch direkt vor dem Hotel der Verhandlungsführer. Der aktuelle Abschluss stellt in den momentanen Zeiten einen schmerzhaften Kompromiss für beide Seiten dar. Wir Lebensmittelkontrolleure hätten außerdem – wie auch andere Berufsgruppen – erwartet, dass die Entgeltordnung VKA aus dem Jahre 2017 endlich überarbeitet und an die Tatsachen angepasst wird. Hierzu gab es in den bisherigen Tarifpflegegesprächen bisher keine Bewegung der kommunalen Arbeitgeber. Die Besetzung von offenen Stellen mit Lebensmittelkontrolleuren wird immer schwieriger, denn „fertige“ Lebensmittelkontrolleure sind mittlerweile „Goldstaub“. Wenn die Arbeitgeberseite sich hier nicht bald bewegt, dann können freie Stellen nicht mehr zeitnah besetzt werden. Wir erwarten daher von **allen** Tarifvertragsparteien „echte“ Verhandlungen, um den gestiegenen Anforderungen und der Aufgabenfülle Rechnung zu tragen. Es geht hierbei jedoch nicht um den kleinsten gemeinsamen Nenner oder die Interessen Einzelner, sondern um die Sicherheit von Lebensmitteln und das Vertrauen der Bürgerinnen und Bürger in die amtliche Lebensmittelüberwachung in Deutschland als Teil der staatlichen Daseinsvorsorge.

Der Lebensmittelverband als wichtigster Branchenvertreter feiert dieses Jahr sein 70-jähriges Bestehen. Die diesbezügliche Veranstaltung wurde zur Bühne für Zukunftsfragen der Branche und zur Demonstration gelebten Dialogs zwischen Wirtschaft und Politik. Wir gratulieren herzlich und freuen uns auf eine weitere gute Zusammenarbeit mit diesem immens wichtigen Sprachrohr der Lebensmittelwirtschaft.

Mit ganz viel Wehmut und großem Respekt müssen wir uns von Ulrich Silberbach als Bundesvorsitzendem des dbb beamtenbund und tarifunion als Dach unserer starken gewerkschaftlichen Vertretung verabschieden. Er trat am 23.06.2025 aus gesundheitlichen Gründen zurück – ein Schritt, der uns allen sehr nahegeht. Nicht, weil er „nur“ sein Amt niederlegt, sondern weil wir wissen, welche schwere Zeit unser langjähriger Wegbegleiter gerade durchmacht. Unsere Gedanken sind bei ihm und seiner Familie. Im Namen des BVLK wünsche ich Ulrich Silberbach für die kommende Zeit Kraft, Liebe und Nähe. Er hat unseren Berufsverband als Bundesvorsitzender der komba gewerkschaft und später als Bundesvorsitzender des dbb maßgeblich geprägt.

Im Namen des Bundesvorstandes wünsche ich Ihnen und Euch eine erholsame und sonnige Sommerzeit.



v.l. Bundesvorsitzender Maik Maschke mit dbb-Verhandlungsführer Volker Geyer

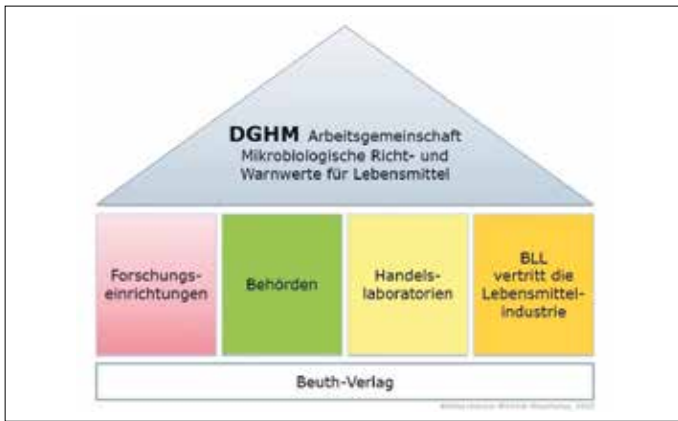


komba-Tarifkoordinator Michael Kaulen mit Lebensmittelkontrolleuren aus mehreren Bundesländern



vorne v.l. Klaus Torp (BVLK-Beauftragter Tarif) und Andreas Hemsing (Bundesvorsitzender komba)

alle Bilder: © BVLK e. V.



Richt- und Warnwerte der DGHM von der Entstehung bis zur Anwendung

→ Seite 4



Alles Zubereitung, oder was? – Zusammengesetzte Zutaten unter der Lupe

→ Seite 5



Kaschk – Nicht immer ein Genuss!

→ Seite 6

1 Auf ein Wort

Fachartikel

- 4 Richt- und Warnwerte der DGHM von der Entstehung bis zur Anwendung
- 5 Alles Zubereitung, oder was? – Zusammengesetzte Zutaten unter der Lupe
- 6 Kaschk – Nicht immer ein Genuss!
- 7 Dachsfett/-öl in Nahrungsergänzungsmitteln – Wieso? Weshalb? Warum?
- 8 Greenwashing bei Lebensmittelbedarfsgegenständen – ein Rückblick auf das Jahr 2024
- 9 Mehrwerte durch Customer-Relationship-Management (CRM)
- 11 Er ist dann mal weg ...

Hinter den Kulissen

- 13 Arbeitsgemeinschaft Staatlicher Weinsachverständiger e. V.

In eigener Sache

- 15 Schuhe, Kleidung und PSA

Rechtsprechung

- 16 Verbrauchertäuschung – Zwetschgenschnaps ist eine unzulässige Anspielung auf Zwetschgenbrand
- 17 Smiley-Liste ist rechtswidrig

Ordnung und Recht

- 18 Neuerungen/Änderungen europäischen und nationalen Rechts

Bundesnachrichten

- 31 Neues Jahr, neues Glück

- 32 Zukunftsküche – Nachhaltigkeit als Erfolgsrezept für die Gastronomie
- 33 Erfolgreiche Internationale Arbeitstagung in Blankenfelde-Mahlow: Zukunftsweisende Erkenntnisse und Innovationen
- 40 Termine in Kürze



© Mustafa/AdobeStock

EWFC

- 42 Zweitägiges EWFC-Seminar in Brüssel vom 13. bis 14. Februar 2025

Dachsfett/-öl in Nahrungsergänzungsmitteln – Wieso? Weshalb? Warum?

→ Seite 7

komba

- 43 Einkommensrunde für Bund und Kommunen 2025

BHF

- 45 Viessmann: Lebensmittelsicherheit in Kühlräumen

Aus den Landesverbänden

- 48 Neues aus den Ländern

Personalnachrichten

- 55 Aktuelles zu bestandenen Prüfungen, Eintritt in den Ruhestand und Weiterem



Greenwashing bei Lebensmittelbedarfsgegenständen – ein Rückblick auf das Jahr 2024

→ Seite 8

Impressum:

Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e. V.

Mitglied in der E.W.F.C. (European Working Community for Food-Inspection and Consumer Protection)
Mitglied in der IFEH (The International Federation of Environmental Health)

Herausgeber:

Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e. V.

Geschäftsstelle:
Naundorfer Straße 1 · 01558 Großenhain
Postanschrift:
Postfach 10 00 56 · 01552 Großenhain

Geschäftsstelle:

Naundorfer Straße 1 · 01558 Großenhain
Tel. 03522 5287744 · Fax 03522 5287746
E-Mail: lebensmittelkontrolle@bvlk.de
Internet: www.lebensmittelkontrolle.de

Schriftleitung und Redaktion:

Anja Tittes
E-Mail: anja.tittes@bvlk.de

Gestaltung und Druck:

Kohlhammer Druck
W. Kohlhammer Druckerei GmbH + Co. KG
Augsburger Straße 722 · 70329 Stuttgart
Tel. 0711 32720 · Fax 0711 324080
www.kohlhammerdruck.de

Titelbild:

© Saiful52/AdobeStock

Bezugsbedingungen:

LMK erscheint vierteljährlich,
Jahresabonnement: 26,00 € (inkl. MwSt., zzgl. Versand)
Einzelheft: 6,50 € (inkl. MwSt., zzgl. Versand)
Kündigungsfrist: 8 Wochen zum Jahresende

Das Zeitungsentgelt ist im BVLK-Mitgliedsbeitrag enthalten.

ISSN 1864-9343

Die Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Herausgebers unzulässig. Das gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung, Mikroverfilmung und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen. Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte wird keine Haftung übernommen. Eine Gewähr für die Richtigkeit der Veröffentlichung kann trotz sorgfältiger Prüfung nicht übernommen werden. Namentlich gekennzeichnete Beiträge und Leserbriefe geben nicht unbedingt die Meinung des Herausgebers wieder. Die Redaktion behält sich vor, Leserbriefe zu kürzen.

Einfach einscannen und online auf www.lebensmittelkontrolle.de surfen



dieser Form nicht möglich ist. Eine Umfrage in den sozialen Medien durch den Hersteller sei darüber hinaus nicht ausreichend, um eine Verkehrsüblichkeit einer Bezeichnung zu belegen. Begründet wurde das Urteil wie folgt:

„Dass für die ‚Verkehrsüblichkeit‘ ein strenger Maßstab gelten muss, folgt auch aus der Überlegung, dass es andernfalls der Lebensmittelhersteller in der Hand hätte, durch ‚Verklammerung‘ von Zutaten (,neue‘) zusammengesetzte Zutaten zu schaffen, die aufgrund ihres dann höheren Gewichtsanteils das Zutatenverzeichnis anführen, obgleich den Einzelzutaten lediglich ein untergeordneter Anteil am Gesamtgewicht zukommt. Einer möglichst umfassen-

den Information der Verbraucher zum Zwecke einer fundierten Wahl und sicheren Verwendung von Lebensmitteln (vgl. Art. 3 Abs. 1 LMIV) liefe dies zuwider.“

Fazit

Zusammengesetzte Zutaten gibt es viele, doch nicht alles, was als solche eingesetzt wird, darf auch als solche benannt werden. Denn diese Möglichkeit gilt nur für Erzeugnisse, die ausreichend bekannt und beschrieben sind, sodass der Verbraucher keine weiteren Informationen benötigt, um zu verstehen, worum es sich handelt.

Der Angabe einer zusammengesetzten Zutat muss zudem immer die Angabe von de-

ren Zutaten folgen, in der Regel in Klammern.

Wenn eine zusammengesetzte Zutat für den Verbraucher nicht eindeutig bekannt ist, hat dies häufig den Grund, dass etwas entweder versteckt oder besonders hervorgehoben werden soll (Trinkwasser vs. wertgebende Zutat). Aus einer solchen „missbräuchlichen“ Kennzeichnung entsteht häufig eine Fehlinformation und somit eine mögliche Irreführung des Verbrauchers.

Nachdruckgenehmigung der CVUA Ostwestfalen-Lippe (CVUA-QWL)

Kaschk – Nicht immer ein Genuss!

Kaschk: Die getrocknete Joghurtmasse ist in der syrischen und libanesischen Küche bekannt

Svenja Schierle (CVUA-RRW)

Dank der lebensmittelrechtlichen Kennzeichnungsvorschriften geben Hinweise auf der Verpackung Auskunft über Produkte und ihre Inhaltsstoffe. So können Lebensmittel anhand der Verpackung erkannt und eingeordnet werden. Doch bei importierten Lebensmitteln, bei denen häufig sämtliche Kennzeichnung fehlt, ist gelegentlich erst mal Ermittlungsarbeit zu leisten.

Unbekannte Probe eingeliefert

Eine Probe, die mit der Bezeichnung „?“ im CVUA-RRW eingeliefert wird, kommt zugeben eher seltener vor. Zum Zeitpunkt der Probenahme war offenbar nicht ersichtlich, um welche Art von Lebensmittel es sich handelt.

Das CVUA-RRW erhielt eine Probe, die aus zahlreichen bis zu 6 cm langen, zylinderförmigen, cremefarbenen Stücken bestand, von denen einzelne bereits pulverisiert waren. Der Geruch erinnerte an Parmesan und war würzig und käseartig. Nach langen Abwägungen und Überlegungen wurde sich (glücklicherweise) gegen eine sensorische Geschmacksverkostung entschieden. Denn das, was alles in dieser Probe gefunden wurde, war so nicht zu erwarten.

Kaschk: getrocknetes Joghurtpulver

Eine Produktrecherche¹ hat ergeben, dass es sich bei dem vorliegenden Erzeugnis vermutlich um Kaschk handelte. Kaschk ist eine

getrocknete Joghurtmasse, die mit Wasser zu einem Brei aufbereitet wird. In Verbindung mit Weizen kann aus Kaschk auch eine Suppe hergestellt werden, die als Kishk bezeichnet wird. Diese ist v. a. in der syrischen und libanesischen Küche bekannt.

Hintergrund dieser getrockneten Darreichungsform von Joghurt ist, dass in ländlicheren Gegenden im arabischen Raum eine sachgerechte Lagerung von Joghurt aufgrund fehlender Kühlmöglichkeiten nicht möglich ist. Die Trocknung des Joghurts stellt demnach eine wichtige Konservierungsmethode dar.



Mikroskopie Kaschk mit Fremdkörpern

Hochgradige Kontamination mit Fremdstoffen

Die vorliegende Probe überraschte jedoch mit zahlreichen Fremdkörpern, die mit dem bloßen Auge als „schwarze Pünktchen“ sichtbar waren. Eine genauere mik-

roskopische Betrachtung der Probe ergab, dass es sich bei den „schwarzen Pünktchen“ u. a. um Käferlarven und diverse Insektenteile handelte. Zudem waren Kunststoffpartikel in der Probe identifizierbar.

In einer zweiten gleichartigen Probe war das Spektrum an „proteinhaltigen Einlagen“ noch vielfältiger. Dort wurden neben Mäusekot und Mäusehaaren auch Milben und Nematoden mikroskopisch nachgewiesen. Aufgrund der hochgradigen Kontamination mit Fremdstoffen wurden beide Proben als für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet eingestuft.

Pflichtkennzeichnung rätselhaft

Weitere im CVUA-RRW eingelieferte Proben unter der Bezeichnung Kaschk führten zu weniger besorgniserregenden Ergebnissen. So wurden 2023 insgesamt fünf Kaschk-Proben in einer pastenförmigen Darreichungsform und eine Probe in pulverisierter Form, welche als Kishk bezeichnet wurde, untersucht. Diese Proben waren vor allem hinsichtlich ihrer Kennzeichnung auffällig. Die Pflichtkennzeichnungselemente waren häufig nicht in deutscher Sprache verfasst und die Schriftgröße so klein, dass sie kaum zu lesen war.

In einer Probe sollte laut Zutatenverzeichnis Knoblauch, Minze und Roter Pfeffer enthalten sein. Mikroskopisch bestätigt werden konnte jedoch lediglich Minze. Statt Knoblauch und Rotem Pfeffer wurden

fleisch nach den Regelungen der Tier-LM-HV zulässig. Daher ist nicht davon auszugehen, dass es sich bei Dachsfett um eine neuartige Lebensmittelzutat handelt.

Fazit

Produkte, die Dachsfett/-öl enthalten, können grundsätzlich als Lebensmittel vermarktet werden, sofern keine Angaben zur



Dachs; © Mustafa/AdobeStock

Linderung oder Heilung von Krankheiten aufgeführt oder angegeben werden.

Nachdruckgenehmigung des CVUA Rhein-Ruhr-Wupper (CVUA-RRW)

Quellen:

[1] Imming C., Murmeltieröl, RD-13-03484 (2010), in: Böckler F.; Dill, RÖMPP [Online], Stuttgart, Georg Thieme Verlag, [Januar 2024] <https://roempp.thieme.de/lexicon/RD-13-03484>

Greenwashing bei Lebensmittelbedarfsgegenständen – ein Rückblick auf das Jahr 2024

Ein Bericht aus dem Labor für Bedarfsgegenstände des CVUA Stuttgart

Magdalena Köhler, Alexandra Treyer



Anfang des Jahres 2024 berichteten wir über Greenwashing (www.cvuas.de/Bedarfsgegenstände/Fachbeiträge). Daraufhin wurden weitere Lebensmittelverpackungen, insbesondere Schokoladenverpackungen, und Gegenstände, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen, wie z. B. Tischdecken aus Papier oder ökologisches Kindergeschirr, gutachterlich von uns beurteilt, da sie den Verbraucher aufgrund ihrer Werbeaussagen in die Irre führen. Hier eine Rückschau zu den untersuchten Proben aus dem Jahr 2024:

Schokoladenverpackungen

Viele Lebensmittelhersteller, die speziell ökologische Lebensmittel verkaufen, bieten ihre Lebensmittel in besonderen, ökologischen Verpackungen an. Besonders auffällig sind Schokoladentafeln, die nicht nur in einem Papierkarton angeboten werden, sondern zusätzlich noch in einer Innenfolie aus „kompostierbaren“ Bestandteilen verpackt sind.

Unsere Untersuchungen zeigten jedoch, dass für die Herstellung dieser Innenfolien



Abbildung 1: Etikett einer Probe; © CVUA Stuttgart

Innenfolie aus nachwachsenden Rohstoffen – kompostierbar!
Foil inside from sustainable raw materials – compostable!

Abbildung 2: Aussage auf einer Schokoladenverpackung; © CVUA Stuttgart

nicht nur Zellglas verwendet wurde, sondern auch eine Schicht aus Polyvinylidenchlorid (PVDC), einem Kunststoff.

Gemäß Art. 3 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 1935/2004 darf die Kennzeichnung, Werbung und Aufmachung der Materialien und Gegenstände den Verbraucher nicht irreführen. Dies steht im Einklang mit § 33 Abs. 1 des LFGB, wonach es verboten ist, Materialien oder Gegenstände für den Lebensmittelkontakt unter irreführender Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung in den Verkehr zu bringen oder beim Verkehr mit solchen Bedarfsgegenständen hierfür allgemein oder im Einzelfall mit irreführenden Darstellungen oder sonstigen Aussagen zu werben.

Insgesamt waren es zehn Schokoladenverpackungen im Jahr 2024, die wir gemäß § 33 Abs. 1 des LFGB beurteilt haben, da die meisten Kunststoffschichten weder biologisch abbaubar noch kompostierbar sind.

Bamboo Fibre Kids Set

Nachdem im Jahr 2020 die „Bamboo Note“ der EU-Kommission veröffentlicht wurde (siehe unsere Beiträge u. a. www.cvuas.de/Bedarfsgegenstände/Fachbeiträge), dürften Lebensmittelbedarfsgegenstände aus Kunststoff, die als Zusatzstoff Bambus verwenden, nicht mehr in Verkehr gebracht werden.

Doch wie sieht die Realität aus? Leider finden sich immer noch Produkte, insbesondere Waren für Kinder, die damit werben,

dass sie hauptsächlich aus Bambusfasern hergestellt sind (siehe Abb. 3).

Bei unseren Untersuchungen stellte sich jedoch heraus, dass bei dem „Bambooware“-Geschirr auch Melamin, also ein Kunststoff, verwendet wurde. Auch hier handelt es sich um eine Irreführung des Verbrauchers, denn dass ein Kunststoff Bestandteil des Geschirrs ist, wurde verschwiegen. Ebenso die Tatsache, dass dieses Produkt aufgrund des Bestandteils Melamin nicht, wie beworben, biologisch abbaubar („biodegradable“) ist.

Gemäß diverser Gerichtsurteile der letzten 30 Jahre ist die Irreführungsgefahr bei umweltbezogener Werbung besonders groß. Es könnte der Eindruck entstehen, derartige Produkte seien ohne Einschränkung umweltfreundlich. Da sich gemäß einem Urteil des Bundesgerichtshofs vom 27.06.2024 Umweltaussagen als besonders geeignet erweisen, emotionale Bereiche im Menschen anzusprechen – von der Sorge um die eigene Gesundheit bis zum Verantwortungsgefühl für spätere Generationen –, bedarf es bei derartigen Produkten einer Aufklärung, in welchen konkreten Aspekten diese umweltfreundlich sind.^[1]

Aufgrund dessen ist die Bewertung der Probe ohne eine weitere Erläuterung u. E. dazu geeignet, den Verbraucher in die Irre zu führen und gemäß § 33 Abs. 1 des LFGB zu beurteilen.

Zusätzlich wurde bei diesem Produkt beurteilt, dass ein nicht zugelassener Zusatzstoff (Bambus) verwendet wurde.

damit ein Verstoß gegen die europäische Spirituosenverordnung vorliegt. Die verwendete Bezeichnung „Zwetschgen Schnaps“ sei zwar nicht wortgleich mit „Obstbrand“, stehe aber für den angesprochenen Verbraucher über den Bestandteil „Zwetschgen“ in direktem Bezug zu der nach Anhang I Nr. 9 der Verordnung geschützten Kategoriebezeichnung „Zwetsch-

genbrand“ bzw. „Zwetschgenwasser“ oder alternativ „Zwetschge“ und spiele deshalb auf sie an. Es werde der Eindruck erweckt, die Spirituose werde ausschließlich aus Zwetschgen hergestellt. Die übergroße farbige Abbildung der drei Zwetschgen verstärke zudem diesen irrigen Eindruck. Das streitbefangene Produkt bestehe indes nur zu 33% aus Zwetschendestillat und stam-

me daher nicht – wie von der Spirituosenverordnung gefordert – zu 100% aus Zwetschgen. Daher werde in Wort und Bild in unzulässiger Weise auf eine geschützte Bezeichnung angespielt, die nicht den dafür maßgebenden Vorgaben der Spirituosenverordnung entspreche. Dies sei zu unterlassen, so die Richter.



Smiley-Liste ist rechtswidrig

Berlin (at) Das Verwaltungsgericht Berlin entschied, dass auch nach aktueller Rechtslage die „Smiley-Liste“ rechtswidrig ist. Damit gab das Verwaltungsgericht dem Eilantrag eines betroffenen Unternehmens statt und untersagte dem Bezirksamt einstweilen die angekündigte Veröffentlichung einer Bewertung des betroffenen Betriebs. (Beschluss vom 16.12.2024, Az.: VG 14 L 228/24)

Bereits 2014 hatte das Oberverwaltungsgericht (OVG) Berlin-Brandenburg (Beschluss vom 28.05.2014, Az.: 5 S 21/14) dem Bezirksamt Berlin-Pankow die Veröffentlichung der sogenannten „Smiley-Liste“ untersagt. Das OVG hatte seinerzeit festgestellt, dass das VIG keine hinreichende Ermächtigungsgrundlage für ein derartiges Bewertungssystem darstellt. Im Ergebnis stellte das Bezirksamt Berlin-Pankow diese Veröffentlichungspraxis zunächst ein, nahm sie allerdings vor einigen Jahren mit geringfügigen Änderungen wieder auf und bewertete erneut kontrollierte Betriebe öffentlich mit entsprechenden Smileys auf der Seite www.lebensmittel-smiley.de auf der Grundlage von Art. 11 Abs. 3 der neuen Kontrollverordnung (EU) 2017/625. Diese ermächtigt die zuständige Überwachungsbehörde unmittelbar, Angaben über die Einstufung von Lebensmittelunternehmen zu veröffentlichen.

Nach dem Beschluss des VG Berlin vom 16.12.2024 ist jedoch auch nach aktueller Rechtslage die „Smiley-Liste“ rechtswidrig. Damit gab das VG dem Eilantrag des Betreibers eines Lebensmitteleinzelhandelsgeschäfts statt und untersagte dem Bezirksamt einstweilen die angekündigte Veröffentlichung einer Bewertung des betroffenen Betriebs.

Bei einer Kontrolle im Frühjahr 2024 erstellten die Lebensmittelkontrolleure ein Protokoll und machten mehrere Fotos, die Teilbereiche der Betriebsräume der Antragstellerin zeigen. Unmittelbar darauf teilte das Bezirksamt dem Lebensmittelunternehmer mit, dass die Veröffentlichung der Kontrolleergebnisse im bezirklichen Internetportal erfolgen soll, und gab ihm Gelegenheit zur Äußerung. Der Betrieb habe bei der letzten Kontrolle 64 von 80 möglichen Punkten und

damit das Ergebnis „gut“ (54 – 76 Punkte) erreicht. Angefügt war eine Tabelle, die für insgesamt elf Untermerkmale, die drei sogenannten Hauptmerkmalen zugeordnet waren, jeweils die mögliche Höchstpunktzahl und die erzielten Punkte aufführte. Danach wurde der Betrieb bei sieben Untermerkmalen mit der Höchstpunktzahl und bei vier Untermerkmalen, die dem „Hauptmerkmal IV: Hygienemanagement“ zugeordnet waren (Bauliche Beschaffenheit/Instandhaltung; Reinigung und Desinfektion; Personalhygiene; Produktionshygiene/Betriebshygiene), jeweils mit einer geringeren Punktzahl bewertet (z. B. „Personalhygiene“: 3 von 11 möglichen Punkten).

Der Lebensmittelunternehmer widersprach der Veröffentlichung jedoch erfolgreich. Er begründete dies damit, dass für die Veröffentlichung keine ausreichende Rechtsgrundlage existiere und in rechtswidriger Weise in seine Grundrechte eingegriffen würde. Weiterhin fügte er das Protokoll einer Nachkontrolle bei, welches bei der Kontrolle beanstandete Punkte aufführte, und angab, ob, wie und wann inzwischen Abhilfe geschaffen worden sei.

Das VG stellte in dem Verfahren fest, dass sich die Behörde nicht unmittelbar auf Art. 11 Abs. 3 der Kontrollverordnung berufen und hierbei bestehende landesrechtliche Normen, die der Durchführung von Art. 11 Abs. 3 KontrollVO dienen, außer Acht lassen kann.

Das vom Bezirksamt angewandte Smiley-System und die im neuen Lebensmittelüberwachungstransparenzgesetz (LMÜTranspG) des Landes Berlin vom 14.09.2021 geregelten Vorgaben für die Bewertung und Veröffentlichung der Ergebnisse amtlicher

Kontrollen – die das Bezirksamt im Zusammenhang mit seiner Smiley-Liste ausdrücklich gerade nicht heranzieht – weisen nach Ansicht des VG mehrere Parallelen auf, insbesondere die Bewertung von Betrieben anhand der AVV Rahmen-Überwachung. Ferner entsprächen sich beide Systeme darin, dass sie jeweils fünf Beurteilungsstufen von „sehr gut“ bis „nicht ausreichend“ vorsehen. Daher hätte auch die Veröffentlichung des Bezirksamtes in der „Smiley-Liste“ den landesrechtlichen Vorschriften im Berliner LMÜTranspG entsprechen müssen, was jedoch unstrittig nicht der Fall war.

Nach dem LMÜTranspG hat die Darstellung des Kontrollergebnisses nicht durch einen Smiley, sondern in Form eines Balkendiagramms, des sogenannten Transparenzbarometers, zu erfolgen, das einen Farbverlauf von grün über gelb bis rot abbildet. Das jeweilige Kontrolleergebnis ist entsprechend der erreichten Gesamtpunktzahl mit einem Pfeil im Barometer zu markieren. Hingegen sieht das LMÜTranspG keine zusätzliche Veröffentlichung von Fotos, von Angaben zur Bepunktung der unterschiedlichen Beurteilungsmerkmale sowie zu „vorherigen Kontrolleergebnissen“ vor, wie dies in der „Smiley-Liste“ von Pankow erfolgt. Hinzu kommt, dass das Bezirksamt Normen nicht berücksichtigt, welche die Aktualität der veröffentlichten Kontrollberichte gewährleisten und den durch die Veröffentlichung bewirkten Eingriff in grundrechtlich geschützte Rechtspositionen der Lebensmittelunternehmen unter Berücksichtigung des Grundsatzes der Verhältnismäßigkeit limitieren sollen. Dies gelte namentlich für § 8 Abs. 1 Satz 3 und 4 LMÜTranspG, wonach die Veröffentlichung des Transparenzbarometers im Internet durch die zuständi-

ge Behörde auf zwölf Monate begrenzt und danach zusammen mit den zu diesem Zweck angelegten Daten von der Behörde zu löschen ist. Eine behördliche Löschungspflicht hinsichtlich der Internetveröffentlichung nebst der zu diesem Zweck angelegten Daten besteht gem. § 8 Abs. 5 Satz 3 LMÜTranspG ferner dann, wenn das Transparenzbarometer seine Gültigkeit verloren hat. Dies ist der Fall, wenn der Betrieb von der zuständigen Behörde ein neues Transparenzbarometer erhalten hat, weiterhin bei einem Wechsel des verantwortlichen Lebensmittelunternehmers sowie bei wesentlichen Veränderungen der Betriebsstätte.

Darüber hinaus können nach § 9 Abs. 1 Satz 1 LMÜTranspG die betroffenen Lebensmittelunternehmen eine gebührenpflichtige zusätzliche amtliche Kontrolle beantragen, die binnen acht Wochen durchzuführen ist und auf deren Grundlage ein neues Transparenzbarometer erstellt wird. Damit wird das vorherige Barometer gem. § 8 Abs. 5 Satz 1 und 3 LMÜTranspG ungültig und ist samt der zu diesem Zweck angelegten Daten von der Behörde zu löschen. Betrieben, die mit dem bei einer Regelkontrolle erzielten Kontrollergebnis unzufrieden sind, wird auf diese Weise die Möglichkeit eröffnet, befürchtete negative Folgen der Veröffentlichung durch eine umgehende Mängelbe-

seitigung in Verbindung mit einer erneuten behördlichen Kontrolle, auf die ein gesetzlicher Anspruch besteht, weitgehend abzuwenden bzw. zu begrenzen.

All diese den Schutz der betroffenen Unternehmen bezweckenden Vorschriften in Zusammenhang mit der Veröffentlichung von Kontrollergebnissen berücksichtigt die „Smiley-Liste“ Pankow nach der Entscheidung des VG Berlin jedoch nicht, sodass die dortigen Veröffentlichungen in rechtswidriger Weise in grundrechtlich geschützte Rechtspositionen des betroffenen Unternehmers eingreifen.

ORDNUNG UND RECHT



Zustellungsvordruckverordnung geändert – Zustellungsurkunde kann weiterverwendet werden

(at) Das Bundesministerium der Justiz hat im BGBl I Nr. 103 am 04.04.2025 die Zweite Verordnung zur Änderung der Zustellungsvordruckverordnung vom 31.03.2025 verkündet.

In Art. 1 § 3 wurde die Übergangsregelung wie folgt gefasst: „Die Vordrucke nach den Anlagen 1 und 2 jeweils in der bis einschließlich 31.07.2025 geltenden Fassung können bis einschließlich 31.07.2026 weiterverwen-

det werden.“ Die Anlagen 1 und 2 erhalten die aus dem Anhang zu dieser Verordnung ersichtliche Fassung. Diese Verordnung tritt am 01.08.2025 in Kraft.



Verfolgungsverjährung von Ordnungswidrigkeiten

(at) Verfolgungsverjährung bedeutet, dass eine ordnungs- oder gesetzeswidrige Tat nicht länger verfolgt werden kann. Die Verjährungsfristen sind je nach Tatbestand unterschiedlich.

Nach § 31 des Gesetzes über Ordnungswidrigkeiten (OWiG) gelten folgende Ver-

jährungsfristen: Ordnungswidrigkeiten mit einer möglichen Geldbuße von mehr als 15.000 Euro verjähren in drei Jahren. Ordnungswidrigkeiten mit einer möglichen Geldbuße von mehr als 2.500 bis zu 15.000 Euro verjähren in zwei Jahren. Ordnungswidrigkeiten mit einer möglichen Geldbuße von mehr als 1.000 bis zu 2.500 Euro ver-

jähren in einem Jahr. Alle übrigen Ordnungswidrigkeiten verjähren in sechs Monaten.

Die Verjährung beginnt grundsätzlich mit dem Abschluss der Handlung. Falls ein tatbestandlicher Erfolg erst später eintritt, beginnt die Verjährung erst mit diesem Zeitpunkt.



Allergeninformation in elektronischer Form ist ausdrücklich erlaubt

(at) Eine Änderung in der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV), die im Zuge der Bürokratieentlastung umgesetzt wurde, macht es möglich, dass die Information über Allergien oder Unverträglichkeiten auslösende Zutaten nun auch als elektronische Aufzeichnung (alternativ zur schriftlichen Aufzeichnung) gestattet ist.

Nach § 4 Absätze 3 und 4 der LMIDV müssen die verantwortlichen Lebensmittelunternehmen den Verbrauchern auch bei

nicht vorverpackten Lebensmitteln Informationen über Allergien oder Unverträglichkeiten auslösende Zutaten bezogen auf das jeweilige Lebensmittel geben. Dies muss nach § 4 Abs. 3 LMIDV gut sichtbar, deutlich und gut lesbar erfolgen. Die Information kann schriftlich oder elektronisch in bekannter Form erfolgen.

Nach § 4 Abs. 4 LMIDV ist auch eine mündliche Information zulässig. Ergänzt wurde in Nr. 2., dass alternativ zur schriftlichen Aufzeichnung auch die elektronische Aufzeich-

nung über die bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe erlaubt ist.

Darüber hinaus muss bei Wahl der mündlichen Auskunft bei den betreffenden Lebensmitteln oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte an gut sichtbarer Stelle deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden, dass die erforderlichen Angaben mündlich bereitgestellt werden und eine schriftliche oder elektronische Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.



Europäisches Amtshilfe-Netzwerk stärkt Verbraucherschutz Deutschland meldet am häufigsten – Mangelhafte Kennzeichnung im Fokus

(at) 2024 haben die Behörden im Europäischen Netzwerk für Amtshilfe und Zusammenarbeit (AAC) über 3.200 Meldungen zu Verstößen entlang der Agrar- und Lebensmittelkette ausgetauscht. Das ist ein neuer Höchststand, so das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL). Fast jede dritte Meldung im AAC-System wurde von deutschen Behörden versendet (1.024 Meldungen). Damit liegt Deutschland 2024 das vierte Jahr in Folge an der Spitze der meldenden Staaten. 453 Meldungen wurden von europäischen Behörden an Deutschland adressiert.

53 Prozent der gemeldeten Verstöße mit Deutschlandbezug betrafen fehlerhafte

Kennzeichnungen. Eine nicht konforme Zusammensetzung der Produkte war für 15 Prozent der Meldungen ausschlaggebend. Ein weiteres Problem stellten fehlerhafte Verarbeitungs- oder Lagerungsbedingungen dar. Sie waren 2024 der Grund für vier Prozent aller Meldungen.

„Es ist eine sehr gute Entwicklung, dass die AAC-Plattform immer stärker genutzt wird“, freut sich Dr. Jan Hoffbauer, Leiter des Referats Warn- und Informationssysteme im BVL. „Die steigende Zahl der ausgetauschten Meldungen zeigt, dass das AAC einen wichtigen Beitrag dabei leistet, Rechtsverstöße zu bekämpfen, Vorschriften durchzusetzen und damit den gesundheitlichen Ver-

braucherschutz in Deutschland und Europa zu stärken.“

Seit 2024 sind zwei weitere Behörden-Netzwerke auf der digitalen Amtshilfe-Plattform aktiv. Für den grenzüberschreitenden Informationsaustausch zum Thema Heimtiere wurde das Pet Animal Network (PAN) installiert. Zu Belangen des Tierschutzes tauschen sich die Behörden im Animal Welfare Network (AWN) aus. Die beiden neuen Netzwerke tragen wesentlich zur Verbesserung der Gesundheit und des Wohlergehens von Haus- und Nutztieren in Europa bei.

(Quelle: www.bvl.bund.de, Pressemitteilung vom 13.03.2025)



Backwaren – Nicht alles Gold, was glänzt

(at) Goldene Akzente auf Torten sind bei besonderen Anlässen wie Hochzeiten oder Geburtstagsfeiern ein echter Blickfang. Doch was, wenn die feierliche Stimmung getrübt wird, da sich nach dem Verzehr der Torte Übelkeit einstellt? Wenn sich diese Symptome am nächsten Tag wiederholen, drängt sich der Verdacht auf, dass etwas mit der Torte nicht stimmen könnte.

In einem aktuellen Fall hat eine Verbraucherin Goldfolie für die Verzierung einer Torte erworben. Der Preis lag bei 7,99 € für ca. 5 g. An zwei aufeinander folgenden Tagen trat bei mehreren Personen, die etwas von der Torte gegessen hatten, Übelkeit auf. Zudem fielen ein merkwürdiger, penetranter Geschmack der Goldfolie und dunkle Verfärbungen an den Kontaktflächen mit der Torte auf. Aus den genannten Gründen wurde die Goldfolie von der Verbraucherin zur Untersuchung beim Hessischen Landeslabor (LHL) eingereicht.

Analyse: Zur Bestimmung des Goldgehaltes wurde die Probe zuerst in Gegenwart von konzentrierter Salpetersäure und Wasserstoffperoxid für mehrere Stunden bei 220 °C und 40 bar erhitzt und in eine messbare flüssige Form überführt. Die anschließende Analyse mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS)

zeigte nur Spuren von Gold, während ein weitergehendes Screening auf außergewöhnlich hohe Kupfer- und Zinkgehalte hindeutete. Die abschließende Quantifizierung erfolgte mittels induktiv gekoppelter Plasma-Optischer Emissionsspektrometrie (ICP-OES) und wies Zink- und Kupferkonzentrationen im zweistelligen Prozentbereich nach. Die Ergebnisse deuten auf eine Messinglegierung mit hohem Kupfergehalt hin.

Risikobewertung: Studien belegen, dass sowohl eine übermäßige Aufnahme von Kupfer als auch von Zink gesundheitliche Beschwerden hervorrufen kann. Zu den häufigsten Symptomen gehören Bauchschmerzen, Übelkeit, Erbrechen und Durchfall. Langfristig kann eine erhöhte Kupferaufnahme sogar zu Leberschäden führen. Im Rahmen einer toxikologischen Risikobewertung wurde geprüft, inwieweit der Verzehr der Goldfolie zu einer akuten oder chronischen Belastung durch Kupfer und Zink führen könnte. Hierfür wurden deutsche Verzehrdaten für Kuchen herangezogen und angenommen, dass die Goldfolie 1% des verzehrten Kuchens ausmacht. Dabei wurden die Verzehrdaten von Kindern und Vielverzehrer betrachtet, um die Gesundheitsrisiken besonders

anfälliger Gruppen angemessen zu berücksichtigen.

Warnung: Die geschätzte Aufnahme von Kupfer und Zink fiel deutlich höher aus als die Kupfer- und Zink-Konzentrationen, die in Studien bereits zu Magen-Darm-Beschwerden führten. Diese Ergebnisse erhärten den Verdacht, dass die Übelkeit, die nach dem Genuss der Torte auftrat, tatsächlich mit der Goldfolienverzierung zusammenhängt. Aufgrund des gesundheitlichen Risikos durch den hohen Kupfergehalt erfolgte eine Warnung über das europäische Schnellwarnsystem für Lebensmittel, Lebensmittelbedarfsgegenstände und Futtermittel (RASFF, Rapid Alert System for Food and Feed).

Die Verwendung von Goldfolie zur Dekoration von z. B. Backwaren ist in der Regel unkritisch. In der EU ist Gold als Zusatzstoff E 175 für den Überzug von Süßwaren, zur Verzierung von Pralinen und in Likören ohne Höchstmengenbeschränkung (quantum satis) zugelassen. Kupfer hingegen kann ab einer täglichen Aufnahme von 10 mg und Zink ab einer täglichen Aufnahme von 225 mg zu Erbrechen führen.

(Quelle: www.lhl.hessen.de, *Wissenswertes aus der Abteilung Lebensmittel*)



Henna-Haarfarbe: Natürlich oder doch „bestrahlt“?

(at) Henna-Haarfarben werben mit ihrer Natürlichkeit. Eine „Bestrahlung“ passt da nicht ins Bild. Das CVUA Karlsruhe konnte bei Henna-Haarfarben, bei denen damit geworben wurde, dass die Produkte nicht mit ionisierender Strahlung behandelt werden, nachweisen, dass eine solche Behandlung dennoch stattgefunden hat. Die Verbraucher/-innen wurden damit getäuscht.

Warum Henna-Haarfarbe beliebt ist

Verbraucherinnen und Verbraucher greifen zu Henna-Haarfarbe, da sie als natürliche Alternative zu chemischen Haarfärbemitteln angesehen wird. Hersteller der Pflanzenhaarfarbe werben mit der pflegenden Wirkung und den natürlichen Inhaltsstoffen. Die Hauptkomponente der Pflanzenhaarfarbe ist Henna, ein Extrakt aus der Pflanze *Lawsonia inermis*, der allein für sich verwendet die Haare leuchtend rot färbt. Hauptverantwortlich für die Färbung ist der Inhaltsstoff Lawson, ein natürlicher Farbstoff, der zu den chemischen Verbindungen der Naphthochinone gehört. Durch die Zugabe verschiedener farbgebender Kräuter und Früchte können unterschiedliche Farbrichtungen erzielt werden. Die Natürlichkeit der Inhaltsstoffe birgt jedoch ein erhöhtes Risiko für mikrobielle Verunreinigungen.

Risiken durch mikrobielle Belastung

Das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit stellte im Jahr 2010 fest, dass bei drei Vierteln der untersuchten Pflanzenhaarfarben die Keimzahl erhöht war. Solche Belastungen können hygienische und gesundheitliche Risiken darstellen, insbesondere wenn die Produkte unsachgemäß gelagert oder verwendet werden [1].

Bestrahlung: Eine Methode zur Keimreduktion

Bestrahlung ist ein Verfahren, bei dem Produkte wie Lebensmittel oder Kosmetika ionisierender Strahlung, meist in Form von Gamma- oder Elektronenstrahlen, ausgesetzt werden. Ziel dieser Behandlung ist in den meisten Fällen die Reduzierung der mikrobiellen Belastung und damit eine Verlängerung der Haltbarkeit der Produkte. Zudem wird das gesundheitliche Risiko durch pathogene Keime reduziert. Die Strahlungsenergie erzeugt Radikale, die chemische Veränderungen hervorrufen und die Zellteilung von Mikroorganismen unterdrücken. Auch eine Veränderung der DNA findet statt. Im Bereich Lebensmittel ist in allen Mitgliedsländern der EU die Behandlung von getrockneten, aromatischen Kräutern und Gewürzen zulässig. Hier darf

eine Strahlendosis von zehn Kilogray nicht überschritten werden. Die Behandlung muss laut Gesetzgebung für den Verbraucher kenntlich gemacht werden. Für kosmetische Mittel gibt es derzeit keine rechtlichen Regelungen. Die Bestrahlung darf nicht als Ersatz für gute Hygiene- und Herstellungspraktiken verwendet werden.

Untersuchungsergebnisse zur Bestrahlung von Henna-Haarfarben

Im Jahr 2024 untersuchte das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe acht Proben von Henna-Haarfarben auf eine mögliche Bestrahlung. Bei drei dieser Proben konnte eine Behandlung mit ionisierender Strahlung mittels Thermolumineszenz nachgewiesen werden. Alle drei beanstandeten Proben stammten vom selben Hersteller, der seine Rohstoffe laut Umverpackung aus Indien bezieht. Der Hersteller wirbt mit einem Siegel, in dessen Richtlinien die Behandlung der Produkte mit ionisierender Strahlung verboten ist. Durch den Verstoß gegen diese Selbstverpflichtung liegt eine Täuschung der Verbraucher und Verbraucherinnen vor.

(Quelle: www.ua-bw.de, Aktuelle Meldungen aus Karlsruhe vom 26.03.2025, von Anna Dragosa, Irene Straub, Team Kosmetik)



„Butter bei das Chicken“ – Zeit, Farbe zu bekennen Butter Chicken im Fokus der Lebensmittelüberwachung

(at) Die Gastronomie in Deutschland ist bunt. Mittlerweile ist wohl für jeden Geschmack etwas dabei. So gibt es Lokale mit klassischer deutscher Hausmannskost, italienischen Gerichten, syrischen Spezialitäten oder auch indischer Küche.

Ein Klassiker auf der Speisekarte in indischen Restaurants ist „Butter Chicken“. Hierbei handelt es sich um ein Gericht mit Hühnerfleisch in einer Soße auf Tomaten- und Butterbasis. In den Jahren 2023 und 2024 wurden „Butter-Chicken“-Gerichte aus der Gastronomie im CVUA Freiburg auf Farbstoffe untersucht und die Ergebnisse mit der Kennzeichnung vor Ort abgeglichen.

Im Untersuchungszeitraum 23/24 wurden insgesamt 15 Proben Butter Chicken auf enthaltene Farbstoffe untersucht. In sechs der 15 Proben (38%) waren entsprechende Stoffe nachweisbar. Bei einigen dieser Proben zeigten bereits die Fleischstücke eine auffällige Färbung.

In allen sechs Proben war der Farbstoff Tartrazin (E 102) nachweisbar. Weiterhin war der Befund für Allurarot (E 129) und/oder Azorubin (E 122) positiv. Bei allen drei nachgewiesenen Farbstoffen handelt es sich um Azofarbstoffe. Nach der VO (EG) 1333/2008 sind diese beispielsweise in Würzmitteln zulässig. Die Verwendung entsprechender Würzmittel bei der Zubereitung des Gerichts „Butter Chicken“, zum Beispiel zur Herstellung der Soße oder zum Marinieren der Fleischstücke, sorgt dann auch für einen positiven Farbstoffnachweis im fertigen Gericht.

Bei Abgabe an den Verbraucher muss die Verwendung der Farbstoffe jedoch gekennzeichnet werden. Diese Kennzeichnung kann beispielsweise durch die Angabe „mit Farbstoff“ oder eine entsprechend erläuterte Fußnote in der Speisekarte erfolgen.

Zusätzlich muss bei der Verwendung einiger Azofarbstoffe, so auch bei den nachgewiesenen Farbstoffen Tartrazin, Azorubin und Allu-

rarot, ein zusätzlicher Warnhinweis angebracht werden. Die Formulierung dazu ist rechtlich vorgegeben und lautet „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“ Hierbei ist der jeweilige Farbstoff dem Wortlaut voranzustellen.

Nur bei zwei der sechs Proben mit positivem Farbstoffnachweis war eine Verwendung von Farbstoffen in der Speisekarte angegeben. Der zusätzliche Warnhinweis fehlte bei allen sechs Proben. Insgesamt wiesen somit alle sechs Proben, bei deren Herstellung Farbstoffe verwendet wurden, Kennzeichnungsmängel auf. Hier gibt es also noch deutlichen Verbesserungsbedarf.

Unser Fazit: Bei Butter-Chicken-Gerichten aus der Gastronomie ist die Kennzeichnung verwendeter Farbstoffe häufig unzureichend.

Basierend auf den durchgeführten Untersuchungen war der Verzehr der Gerichte für

Zukunftsküche – Nachhaltigkeit als Erfolgsrezept für die Gastronomie

Balázs Tarsoly

Nachhaltigkeit repräsentiert heutzutage nicht allein eine moralische Verpflichtung oder ein politisches Schlagwort, sondern konstituiert vielmehr einen strategischen Erfolgsfaktor, der Unternehmen Wettbewerbsvorteile sichert. Die Frage, die sich in diesem Zusammenhang stellt, ist, auf welche Art und Weise sich dieser Wandel fordern und gestalten lässt.

Balázs Tarsoly, Restaurantmarken-Experte, Gründer der Agentur Branding Cuisine und Autor, gibt mit seinem Buch „Zukunftsküche“, das am 20. März 2025 im dfv (Deutscher Fachverlag) erschienen ist, eine bemerkenswerte Antwort, die weit über die Grenzen der Gastronomie hinausgeht. Sein Buch präsentiert fundierte Analysen, anwendungsorientierte und inspirierende Branchenbeispiele.

Tarsoly beschreibt in beeindruckender analytischer Tiefe und methodischer Präzision, wie nachhaltiges Wirtschaften nicht nur eine ethische Verpflichtung darstellt, sondern vielmehr als strategisches Paradigma verstanden werden muss, das Unternehmen nicht nur resilienter, sondern auch innovationsfähiger und wirtschaftlich erfolgreicher macht.

Anstatt sich in abstrakten Moralappellen zu verlieren, überzeugt er mit einer faktengestützten Argumentation, die wissenschaftliche Erkenntnisse mit konkreten Praxisberichten verknüpft. So wird Unternehmen eine flexible wie pragmatische Implementierung nachhaltiger Konzepte ermöglicht. Besonders hervorzuheben ist die methodische Klarheit, mit der Tarsoly komplexe interdisziplinäre Zusammenhänge auf den Punkt bringt.

Das eigens entwickelte S.M.A.R.T.-Rezept (S. – Stabil – M. – Maßvoll – A. Achtsam – R. – Resilient – T. – Treu) fußt auf den fünf Säulen Ökonomie, Ökologie, Soziales, Gesundheit

und Ethik und stellt sowohl ein theoretisch schlüssiges Rahmenmodell als auch eine unmittelbar anwendbare Strategie zur Umsetzung nachhaltiger Transformation dar.

Mit ausgewählten Zitaten von Persönlichkeiten und detaillierten Best-Practice-Beispielen wird der Kontext des Buches untermauert, und es wird verdeutlicht, wie sich Nachhaltigkeit in verschiedenen Bereichen als praktikable und zukunftsfähige Praxis etabliert.

Die systematische Struktur des Buches, das aus zehn Kapiteln besteht, ermöglicht eine fokussierte Auseinandersetzung mit den zentralen Aspekten nachhaltiger Transformation.

Tarsolys Schreibstil ist durch Präzision, Fachkenntnis und Anschaulichkeit geprägt, wodurch es ihm gelungen ist, auch komplexe Zusammenhänge einprägsam und verständlich darzustellen.

Seine Argumentation zeichnet sich durch eine stringente Logik und eine Fülle von Fakten aus, sodass die Lektüre sowohl für Fachleute als auch für interessierte Laien von großem Erkenntnisgewinn ist.

Statt sich auf bloße Theorie zu stützen, bietet sein Werk „Zukunftsküche“ konkrete Handlungsanleitungen, die eine direkte Implementierung in betriebliche Strukturen ermöglichen. Die gelungene Kombination aus wissenschaftlicher Fundierung, praxisnaher Anwendbarkeit und strategischer Weitsicht macht dieses Buch zu einem unverzichtbaren Leitfaden für nachhaltiges Wirtschaften und zukunftsfähige Entscheidungen.

Die zukunftssträchtigen Entwicklungen im Bereich der Ernährung fokussieren sich nicht ausschließlich auf die Zutaten, sondern auch auf die Fähigkeit, im respektvollen Umgang mit den Ressourcen der Erde zu leben. Die eigentliche Innovation ist dabei nicht allein

technologischer Natur, sondern wurzelt in der Weisheit, die in jedem noch so kleinen Teil unserer Nahrungsquelle steckt.

„Die Zukunftsküche steht für den Wandel in der Ernährungswelt. Sie zeichnet sich durch Innovationsgeist, Nachhaltigkeit und globale Vernetzung aus. Für Lebensmittelkontrolleure impliziert dies eine Zunahme an Verantwortung, neue Technologien und komplexere Prozesse. Nichtsdestotrotz bleibt der Auftrag der Lebensmittelkontrolleure unverändert: der Schutz der Verbraucher. Um dieser Verantwortung gerecht zu werden, sind praxisorientierte gesetzliche Vorgaben, moderne Überwachungsstrukturen und eine starke Berufsgruppe erforderlich, die diesen Wandel aktiv mitgestaltet.“

Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e. V.



Newsletter!

Sie wollen mehr Informationen des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e. V.?

Registrieren Sie sich für den Newsletter:

www.bvlk.de/newsletter.html

und Sie erhalten diesen monatlich per E-Mail.

Hinweise zum Datenschutz unter www.bvlk.de/datenschutz.html

Erfolgreiche Internationale Arbeitstagung in Blankenfelde-Mahlow: Zukunftsweisende Erkenntnisse und Innovationen

Im Kontext der Internationalen Arbeitstagung (IAT) in Blankenfelde-Mahlow wurde vom 20.03.–21.03.2025 ein Diskurs über aktuelle Entwicklungen und zukünftige Herausforderungen in den Bereichen Künstliche Intelligenz, Lebensmitteltechnologie und nachhaltige Ernährung mit dem Titel „**Perspektiven der Lebensmittelüberwachung im gesundheitlichen Verbraucherschutz – KI & Co?!**“ eröffnet. Zu diesem Zweck trafen sich 150 Teilnehmer, darunter auch Kolleginnen und Kollegen aus Österreich, der Schweiz und Italien sowie Experten aus verschiedenen Wissensgebieten. Die IAT wurde durch den Bundesvorsitzenden Maik Maschke eröffnet, der alle Teilnehmer, Referenten, Gäste und Vertreter der ausstellenden Firmen herzlich willkommen hieß. Der Fokus seiner Ausführungen lag auf der Relevanz der Fortbildung sowie dem Austausch untereinander. Er betonte insbesondere die zunehmenden Herausforderungen, mit denen Lebensmittelkontrolleure im Alltag konfrontiert sind. Zudem verdeutlichte er, dass eine Hybridveranstaltung oder Webinare nicht zielführend sind. In einem praxisnahen Beruf wie dem der Lebensmittelkontrolleure sind physische Demonstrationen und Rückfragen unschätzbar wertvoll. Auch wenn moderne Technologien eine zentrale Rolle in der Diskussion spielen, stellt er deren Nutzen für diese Zielgruppe infrage. Maschke sprach die Chancen und Risiken zugleich an, die die Künstliche Intelligenz mit sich bringt. Er stellte die anregende Frage, **„ob KI das Beste oder Schlimmste ist, was uns je passieren konnte“**. Mit einem kritischen Blick auf die fortschreitende Technologie betonte er, wie wichtig es sei, sich der möglichen Gefahren bewusst zu sein, aber auch die enormen Chancen zu erkennen, die KI für die Zukunft bereithält. Er nutzte die Gelegenheit, um den Mitwirkenden und ausstellenden Firmen seinen Dank auszusprechen. Trotz der sich stetig verschärfenden Herausforderungen leisten diese Akteure einen außerordentlich

wichtigen Beitrag zum gesundheitlichen Verbraucherschutz unter dem Aspekt der Unterstützung von Behörden und Lebensmittelunternehmen. Neben den zahlreichen geplanten Terminen in diesem Jahr hob er besonders das 30-jährige Jubiläum des BVLK-Hygieneforums hervor. Seit drei Jahrzehnten ist das Forum eine bedeutende Plattform für den fachlichen Austausch über aktuelle Entwicklungen und Innovationen in der Lebensmittelhygiene. Es vereint etablierte und renommierte Unternehmen und Fachleute mit dem Ziel, höchste Standards in der Lebensmittelsicherheit entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu gewährleisten. Maschke betonte die Bedeutung der Kommunikationspausen für den Erwerb neuer Impulse und die Führung wertvoller Gespräche in der Firmenausstellung. Abschließend führte er aus, dass die Tagung nicht nur ein wertvolles Forum für den fachlichen Austausch darstelle, sondern auch die Bedeutung der Zusammenarbeit in einer immer komplexer werdenden Welt unterstreiche, und wünschte allen einen erfolgreichen Verlauf.



Bundesvorsitzender Maik Maschke

Dr. Girnau, stellvertretender Hauptgeschäftsführer des Deutschen Lebensmittelverbandes, unterstrich in seinem Grußwort die außerordentliche Wichtigkeit der Veranstaltung und ihre Relevanz in einer politisch entscheidenden Woche. Er führte aus, dass die für die Tagung ausgewählten Themen von eminenter Bedeu-

tung für die zukünftige Entwicklung der Lebensmittelbranche seien. Der Lebensmittelverband formuliert gegenüber den Koalitionspartnern die Forderung nach einer eindeutigen und nachdrücklichen Wirtschaftspolitik, die darauf abzielt, die Wettbewerbsfähigkeit zu stärken und gleichzeitig die Innovationskraft zu fördern. Darüber hinaus wird die Schaffung eindeutiger Rahmenbedingungen gefordert, um wirtschaftlich starke Partner zu unterstützen. Ein Abbau bürokratischer Strukturen und eine Begrenzung staatlicher Einwirkungsmöglichkeiten sind hierbei von entscheidender Bedeutung. Er thematisierte die Novel-Food-Verordnung als einen zentralen Aspekt. Seiner Äußerung zufolge nimmt die Zulassung neuartiger Lebensmittel in der EU gegenwärtig einen zu langen Zeitraum in Anspruch, nämlich bis zu drei oder vier Jahre. Die Praxis überholt hier den Zulassungsprozess. In der Konsequenz wird die Innovationsfähigkeit der Branche erheblich eingeschränkt.

Ein weiteres Anliegen war die Umsetzung des Lebensmitteltransparenzgesetzes in Berlin, das seit 2023 in Kraft ist, aber noch nicht in vollem Umfang vollzogen wurde. Girnau zufolge ist die Lebensmittelwirtschaft auf verlässliche und transparente Informationen angewiesen, um das Vertrauen der Verbraucher zu stärken. Des Weiteren wies er auf die Problematik der befallsabhängigen Dauerbekämpfung im Rahmen der Nagetierbekämpfung hin und betonte die Notwendigkeit, diese Problematik im Auge zu behalten und zwischen den Akteuren zu lösen. Abschließend sprach er seinen Dank für die Einladung aus und betonte, dass er den Einladungen des BVLK stets mit Freude nachkommt. Er machte unmissverständlich klar, wie entscheidend es ist, auch bei unterschiedlichen Auffassungen einen kontinuierlichen Dialog und kooperative Prozesse zu führen und Lösungen zu finden. Er wünschte allen einen erfolgreichen Verlauf der Veranstaltung.

Besuchen Sie uns auch auf YouTube!



youtube.com/channel/UC6joiWsinaF9TborDUIQ5w







Maik Maschke



Teilnehmer des Treffens

Treffen des BHF-Hygieneforums

Im Rahmen der IAT fand am 19.03.2025 ein Treffen des BHF-Hygieneforums statt. Hierbei wurde u. a. über die zukünftige Strategie des Forums und weitere anstehende Termine gesprochen. Außerdem stand die Planung des in diesem Jahr anstehenden 30-jährigen Jubiläums des BVLK-Hygieneforums an, mit Veröffentlichung eines neuen Roll-ups passend zu diesem Anlass.

Deutscher Lebensmittelrechtstag in Wiesbaden

Der Bundesvorstand nahm vom 26. bis 28.03.2025 am mittlerweile 38. Deutschen Lebensmittelrechtstag in der hessischen Landeshauptstadt teil. Bundesvorsitzender Maik Maschke und sein Stellvertreter Manuel Klein konnten sich wieder mit sehr renommierten Fachleuten aus Wissenschaft, Wirtschaft, Verwaltung und Behörden austauschen. Insbesondere das gemeinsame Thema „Zwischen Bürokratie und Innovation – Wohin steuert das Lebensmittelrecht?“ einte die Teilnehmer und inspirierte zu vielen Fragen, aber auch sehr interessanten Lösungsansätzen, die auch nach der Veranstaltung noch diskutiert werden.



v. l. Manuel Klein und Maik Maschke

70 Jahre Lebensmittelverband Deutschland

Hunderte Gäste, geschichtsträchtige Location und volles Programm: die Jahrestagung des Lebensmittelverbands Deutschland am 10.04.2025 in Berlin war mehr als eine Geburtstagsfeier. Sie wurde zur Bühne für Zukunftsfragen der Branche und zur Demonstration gelebten Dialogs zwischen Wirtschaft und Politik. Bundesvorsitzender Maik Maschke konnte sich im Rahmen der Veranstaltung mit Dr. Ophelia Nick, Parlamentarische Staatssekretärin im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft austauschen. Sie würdigte in ihrem Grußwort die Arbeit des Lebensmittelverbandes und betonte die Bedeutung einer engen Zusammenarbeit zwischen Politik und Lebensmittelwirtschaft. Steffen Bilger, stellvertretender Vorsitzender der CDU/CSU-Bundestagsfraktion, überbrachte die Glückwünsche seiner Fraktion zum runden Jubiläum und skizzierte zentrale Punkte aus dem neuen Koalitionsvertrag. Nach einer Pause ging es in den



Maik Maschke und Dr. Ophelia Nick

Vortrags-Teil des Tages: KI-Expertin Kenza Ait Si Abbou spannte in ihrer Keynote „Vom Roboter zum Teller“ den Bogen von Dampfmaschine bis Generativer KI. Sie zeigte Best-Practice-Beispiele und legte dar, wie richtige Priorisierung, frühe Nutzereinbindung und ein neues Führungsverständnis („Chefs müssen nicht die besten Fachexperten sein“) KI-Projekte erfolgreich machen. Verfassungsrichter Prof. Heinrich Amadeus Wolff setzte anschließend einen politisch-rechtlichen Kontrapunkt. In seinem Vortrag „Demokratische Werte für eine stabile und faire Gesellschaft“ analysierte er die aktuelle Krisenlage – von Kriegsangst bis Parteienzersplitterung – und erinnerte an die Sicherungsmechanismen des Grundgesetzes: wehrhafte Demokratie, starke Verfassungsgerichtsbarkeit, begrenzte plebiszitäre Elemente. *(Quelle: gekürzt und ergänzt von www.lebensmittelverband.de).*

Verbandsgeschichte in Bildern

Pünktlich zum „Welttag des Buches“ am 23.04.2025 übergab das Ehrenmitglied des BVLK e. V. Wilfried Junghanns (ehemaliger Mitarbeiter des Kohlhammer-Verlags) elf Bände BVLK-Verbandsgeschichte in Bildern in der Geschäftsstelle in Großenhain an die Ehrenvorsitzende und den Bundesvorsitzenden.

Getreu dem Motto „Ein Bild sagt mehr als tausend Worte“ ist es Wilfried gelungen, bei unzähligen Veranstaltungen sowohl des Bundesverbandes als auch aller Landesverbände und der EWFC über 23 Jahre hinweg Augenblicke des Verbandeslebens einzufangen, in Bildern als Chronik darzustellen und zu erhalten. Eine wahre Fleißarbeit, an der wahrlich sehr viel Herzblut hängt.

In diesem Sinne ein ganz großes und herzliches Dankeschön an Wilfried Junghanns, den Verbandschronisten des BVLK e. V. und seiner Landesverbände „in spe“. Diese Chroniken spiegeln die vertrauensvolle Zusammenarbeit zwischen dem ehemaligen Mitarbeiter des Kohlhammer-Verlags Wilfried Junghanns und den im Verband organisierten Lebensmittelkontrolleuren wider und erinnern zudem an viele Höhepunkte des Verbandeslebens und unserer verantwortungsvollen Tätigkeit. Sie bewahren die Geschichte für künftige Generationen, stellen dar, wie alles begann und aufgebaut wurde, und natürlich auch, wie bereichernd das Ehrenamt in Sachen Networking und Geselligkeit sein kann.

Anja Tittes



v. l. Maik Maschke, Wilfried Junghanns, Anja Tittes

In 30 Jahren
sind wir stets
gewachsen!



Wir feiern Jubiläum

Hygieneforum 1995 bis 2025

Vom Weinheimer Hygieneforum
zum BVLK Hygieneforum



Das Kompetenz-Netzwerk für
sichere Lebensmittel

www.bvlk-hygieneforum.de

BVLK-Hygieneforum – ein Zusammenschluss starker Partner

