

Anke Zühlsdorf, Sarah Kühl, Alina Schäfer, Achim Spiller

Wissen wollen wie viele Zutaten drin sind: Wann Prozentangaben im Zutatenverzeichnis vermisst werden



**Wissenschaftliche Studie der Zühlsdorf + Partner Marketingberatung und
des Lehrstuhls „Marketing für Lebensmittel und Agrarprodukte“ der Georg-August-Universität Göttingen
im Auftrag des Verbraucherzentrale Bundesverbandes e.V. (vzbv)**

Über die Studie

- Die Verbraucherstudie wurde im Rahmen der Begleitforschung zum Internetportal Lebensmittelklarheit durchgeführt. Das Portal Lebensmittelklarheit wird als Gemeinschaftsprojekt von den Verbraucherzentralen und dem Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv) betrieben und durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) finanziell gefördert.
- Das vorliegende Chartbook dokumentiert die Befragungsergebnisse zum Informationsbedarf von Verbraucherinnen und Verbrauchern bei der Zutatenkennzeichnung von Lebensmitteln, die einen Teil des Fragebogens abdecken. In der Befragung gab es einen zweiten Themenblock zu Shrink- und Skimpflation, der in einer getrennten Ergebnisdokumentation aufbereitet ist.
- Die Ergebnisdokumentation der Zutatenkennzeichnungs-Studie umfasst (1) das hier vorliegende Chartbook (detaillierte Ergebnisse + methodische Erläuterungen) sowie (2) einen ausformulierten, zusammenfassenden Bericht mit den zentralen Befragungsergebnissen. (Download unter www.vzbv.de, www.zuehlsdorf-und-partner.de und www.agrarmarketing.uni-goettingen.de).

Quellenangabe:

Zühlsdorf, A., Kühl, S., Schäfer, Spiller, A. (2024): Wissen wollen, wie viele Zutaten drin sind: Wann Prozentangaben im Zutatenverzeichnis vermisst werden, Verbraucherstudie zum Informationsbedarf bei der Zutatenkennzeichnung von Lebensmitteln, Chartbook, Göttingen 2024.

Kontaktadresse:



Dr. Anke Zühlsdorf

Zühlsdorf + Partner PartG | Agentur für
Verbraucherforschung und Lebensmittelmarketing
Philipp-Oldenbürger-Weg 27
37083 Göttingen

Fon: 0551- 3708086

Mail: azuehls@gwdg.de | www.zuehlsdorf-und-partner.de

Privates Forschungsinstitut und Unternehmensberatung mit
dem Themenfokus Lebensmittelmarketing, Verbraucher-
forschung und Ernährungspolitik



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Inhaltsübersicht

1. Zusammenfassung: Hintergrund, Kernergebnisse und Empfehlungen
2. Hintergrund und Zielsetzung der Studie
3. Befragungsmerkmale und Methodik
4. Darstellung der Befragungsergebnisse
 - a. Verbraucherverhalten beim Lebensmittelkauf
 - b. Einstellung zum Zutatenverzeichnis und zur Mengenkennzeichnung von Zutaten
 - c. Ausnahmen vom QUID-Erfordernis: Kennzeichnungspräferenzen bei konkreten Beispielfällen
 - d. Mengenkennzeichnung bei zusammengesetzten Zutaten: Verbraucherverständnis
 - e. Verbrauchergruppen nach Interesse an Zutatenlisten
5. Schlussfolgerungen und Handlungsempfehlungen
6. Stichprobenbeschreibung
7. Projektteam und Kontakt
8. Literatur



1. ZUSAMMENFASSUNG: HINTERGRUND, KERNERGEBNISSE UND EMPFEHLUNGEN

Zusammenfassung: Hintergrund, Kernergebnisse und Empfehlungen (I/IV)

Hintergrund

- Das Zutatenverzeichnis ist eine Pflichtangabe (Art. 18 LMIV). Alle Zutaten müssen in absteigender Reihenfolge nach ihrem Gewichtsanteil vollständig aufgeführt werden. Dazu gehören auch die Bestandteile von zusammengesetzten Zutaten (z. B. einer Fruchtzubereitung).
- Der prozentuale Mengenanteil der verschiedenen Zutaten kann, muss aber im Regelfall nicht angegeben werden. Verbraucher:innen können dann, wenn sie die Systematik (absteigende Reihenfolge) kennen, die Hauptzutaten erkennen, aber nicht die genauen Mengenanteile. Wird eine Zutat auf der Verpackung hervorgehoben, muss ihr prozentualer Mengenanteil allerdings in der Zutatenliste angegeben werden (QUID-Regel, Art. 22 LMIV), um den Vergleich mit anderen Lebensmitteln zu erleichtern.
- Es gibt allerdings auch Ausnahmen von dem QUID-Erfordernis zur Mengenkennzeichnung (Anhang VIII, LMIV). So darf die Mengenangabe trotz Hervorhebung der Zutat bei kleinen Zutatenmengen, die der Geschmacksgebung dienen, entfallen. Auch wenn die Menge der Zutat für die Wahl des Verbrauchers nicht ausschlaggebend ist, können Hersteller auf die Mengenangabe verzichten, etwa wenn unterschiedliche Zutatenmengen für die Eigenschaft eines Lebensmittels nicht wesentlich sind oder sie sich im Wettbewerb kaum unterscheiden. Die Interpretation dieser Ausnahmen ist strittig.
- Hersteller können zudem immer freiwillig Mengenanteile im Zutatenverzeichnis ausweisen, was die Uneinheitlichkeit verstärkt.
- Der Interpretationsspielraum für die Anwendung der prozentualen Mengenkennzeichnung sowie die freiwillige Kennzeichnungsmöglichkeit führen in der Praxis zu einem Nebeneinander unterschiedlicher Umsetzungen.

Zusammenfassung: Hintergrund, Kernergebnisse und Empfehlungen (II/IV)

Kernergebnisse:

- Das Zutatenverzeichnis gehört zu den Angaben, die beim Einkaufen mit mittlerer Häufigkeit genutzt werden.
- Es gibt zwei zentrale Nutzungsgründe: Zur Vermeidung unerwünschter Zutaten (steht etwas stärker im Vordergrund) und zum Produktvergleich.
- Eine Clusteranalyse zeigt, dass sich die Verbraucher:innen hinsichtlich ihres Interesses an und ihres Verständnisses für die Zutatenliste erheblich unterscheiden. Die auf die Gesamtzahl der Befragten bezogenen Zustimmungswerte sind daher bei diesen Fragen nur bedingt aussagekräftig.
- Gut ein Drittel der Verbraucher:innen („kompetent Interessierte“) sieht sich durch das Zutatenverzeichnis bei der Produktwahl und bei Preis-Leistungsvergleichen gut unterstützt und nutzt das Zutatenverzeichnis intensiv. Für die Verbraucherpolitik besonders relevant ist die große Gruppe (41%) der „Verunsicherten“. Sie sind grundsätzlich interessiert, aber mit der heutigen Form der Zutatenangaben überfordert. Dies weist auf ein beachtliches Potenzial für eine verständlichere Zutatenkennzeichnung hin. Neben diesen beiden Gruppen gibt es 24% „desinteressierte Verbraucher:innen“, die das Zutatenverzeichnis nur sporadisch nutzen.
- Den „kompetent Interessierten“ und den „Verunsicherten“ sind Mengenangaben im Zutatenverzeichnis gleichermaßen wichtig.
- Das gesetzlich vorgeschriebene Ordnungsprinzip des Zutatenverzeichnisses, wonach die Reihenfolge nach absteigenden Gewichtsanteilen anzugeben ist, ist nur einem Drittel der Verbraucher:innen sicher bekannt, so dass sie vier Fragen dazu richtig beantworten können.
- Daher verwundert es nicht, dass sich 44% über komplizierte Zutatenverzeichnisse ärgern und 49% genaue Mengenangaben wichtig wären.

Zusammenfassung: Hintergrund, Kernergebnisse und Empfehlungen (III/IV)

Kernergebnisse (II):

- Anhand von Praxisbeispielen wurden die Ausnahmeregelungen vom QUID-Erfordernis untersucht, und zwar mit Bezug auf die Argumente, dass bei Mischungen keine Zutat hervorgehoben würde, es sich um geringfügige Mengen zur Geschmacksgebung handle und dass die Zutat nicht kaufrelevant sei.
- Die Begründungen für die Ausnahmen von der QUID-Regel sind aus Verbraucherperspektive nicht überzeugend:
 - ✓ Bei Mischungen interessieren sich viele Verbraucher:innen für Mengenangaben der zusammenfassend genannten und durch die Abbildung auf der Verpackung herausgehobenen Bestandteile - auch wenn diese einzelnen Elemente (z. B. die Fruchtarten) auf der Verpackung jeweils nicht noch mal hervorgehoben sind (zwischen 46% und 67%).
 - ✓ Auch bei Zutaten, deren Anteil am Gesamtprodukt eine geringfügige Menge ausmacht, präferieren zahlreiche Verbraucher:innen eine genaue Mengenangabe (zwischen 44% und 56%).
 - ✓ Die Einstufung charakteristischer Zutaten als nicht kaufrelevant (und damit als Begründung für den Wegfall des QUID-Erfordernisses) widerspricht den Kennzeichnungspräferenzen (zwischen 63% und 71% bevorzugen die prozentuale Angabe von Mengenanteilen).
- Auch wenn Verbraucher:innen mit unterschiedlich komplexen Zutatenverzeichnissen konfrontiert werden, bevorzugen sie im direkten Vergleich die ausführlichste Variante mit umfassenden Mengenangaben für die Zutaten.
- Weiterhin wurde in einem Experiment getestet, wie Verbraucher:innen die Mengenangaben für zusammengesetzte Zutaten, die im Zutatenverzeichnis in Klammern angegeben werden, auffassen. Ist der Prozentanteil in der Klammer auf die zusammengesetzte Zutat oder auf das gesamte Produkt bezogen? Das Ergebnis zeigt, dass 73 bis 85% davon ausgehen, dass der Bezug zum Gesamtprodukt besteht.

Zusammenfassung: Hintergrund, Kernergebnisse und Empfehlungen (IV/IV)

Verbraucherpolitische Empfehlungen:

- Eine besonders eindeutige und für die Verbraucher:innen verständliche Regelung wäre eine Verpflichtung zur Mengenangabe für alle Zutaten ab einem bestimmten Schwellenwert, unterhalb dessen eine präzise Mengenangabe technologisch schwierig ist. Die QUID-Regel sollte nur noch für Zutaten unterhalb dieser Minimalschwelle (z. B. 0,1%) gelten. Eine solche EU-Regelung wäre für Verbraucher:innen eindeutiger, da unmissverständlich. Zudem wären Qualitätsvergleiche verschiedener Produkte einfacher. Eine Pflichtangabe wie das Zutatenverzeichnis sollte möglichst einheitlich sein.
- Da die Ausnahme von der QUID-Regel aus Verbraucher:innensicht nicht plausibel sind, sondern vielmehr zu Verwirrung beitragen, sollte eine QUID-Regel ohne Ausnahmen auf EU-Ebene angestrebt werden. Wer mit Zutaten wirbt, dem kann auch abverlangt werden, dass er die enthaltene Menge nennt. Die Prozentangabe ist geeignet, den Qualitätswettbewerb zu verbessern. Sie ist erforderlich, denn Verbraucher:innen haben keine Chance, diese Informationen anderweitig zu erlangen. Und sie ist zumutbar und angemessen, da keine weiteren Kosten entstehen, denn die Rezepturen sind den Herstellern bekannt.
- Solange eine Änderung der LMIV auf EU-Ebene aussteht, sollten die Ausnahmen von den Anbietern und Gerichten deutlich enger interpretiert werden. Warum z. B. bei einem Rahmspinat, bei dem der Spinat in der Bezeichnung genannt und bildlich hervorgehoben wird und ganz offensichtlich die wertgebende Zutat ist, die Menge nicht relevant sein soll, ist für die Verbraucher:innen nicht verständlich.
- Insgesamt sollten Pflichtangaben möglichst standardisiert erfolgen, damit Verbraucher:innen sich darauf einstellen können.



2. HINTERGRUND UND ZIELSETZUNG DER STUDIE

Darum geht es: Problemhintergrund

- Für Lebensmittel sind bestimmte Angaben vorgeschrieben. Auch das Zutatenverzeichnis ist eine solche Pflichtangabe (Art. 18 LMIV). Es soll Auskunft darüber geben, woraus ein Produkt besteht. Alle Zutaten müssen in absteigender Reihenfolge nach ihrem Gewichtsanteil vollständig aufgeführt werden. Dazu gehören die Bestandteile von zusammengesetzten Zutaten (z. B. einer Fruchtzubereitung) ebenso wie Zusatzstoffe.
- Der prozentuale Mengenanteil der verschiedenen Zutaten kann, muss aber im Regelfall nicht angegeben werden. Verbraucher:innen können dann, wenn sie die Systematik (absteigende Reihenfolge) kennen, sehen was die Hauptzutaten sind, aber nicht die genauen Mengenanteile erkennen.
- Wird allerdings eine Zutat auf der Verpackung hervorgehoben (in der Bezeichnung, durch Abbildungen oder Werbehinweise auf dem Etikett) oder wenn sie von wesentlicher Bedeutung für die Charakterisierung oder Unterscheidung des Lebensmittels ist, muss ihr prozentualer Mengenanteil in der Zutatenliste angegeben werden (Prinzip der mengenmäßigen Angabe von Lebensmittelzutaten/**Quantitative Ingredient Declaration** - QUID, Art. 22 LMIV Abs. 1). Diese Mengenkennzeichnung soll den Vergleich mit anderen Lebensmitteln erleichtern, insbesondere auch, wenn Zutaten für das Marketing genutzt werden.
- Es gibt allerdings auch einige Ausnahmen von dem QUID-Erfordernis zur Mengenkennzeichnung (Anhang VIII, LMIV). So darf die Mengenangabe trotz Hervorhebung der Zutat bei kleinen Zutatenmengen, die der Geschmacksgebung dienen, entfallen. Auch wenn die Menge der Zutat für die Wahl des Verbrauchers nicht ausschlaggebend ist, können Hersteller auf die Mengenangabe verzichten. Das kann der Fall sein, wenn unterschiedliche Zutatenmengen für die Eigenschaft eines Lebensmittels nicht wesentlich sind oder wenn sie sich bei vergleichbaren Lebensmitteln kaum unterscheiden.
- Die Ausnahmen sind gesetzlich nicht genau definiert, es gibt Ermessensspielräume. Der Interpretationsspielraum für die Anwendung der prozentualen Mengenkennzeichnung sowie die freiwillige Kennzeichnungsmöglichkeit führen in der Praxis zu einem Nebeneinander unterschiedlicher Umsetzungen.
- Aus verbraucherpolitischer Perspektive ist es wahrscheinlich ungünstig, wenn eine Pflichtangabe wie das Zutatenverzeichnis bei gleichartigen Produkten uneinheitliche Angaben zu Zutatenmengen enthält, da hierdurch Produktvergleiche erschwert werden.

Zielsetzung der Studie

- Die Marketingforschung betont die Bedeutung der Zutaten für die Qualitätswahrnehmung eines Lebensmittels insbesondere im Hinblick auf sensorische und gesundheitliche Eigenschaften. Die Menge wichtiger Zutaten in einem Produkt ist ein zentraler Hinweis auf Wertigkeit und Geschmack.
- Weitgehend offen ist in der Verbraucherbefragung bisher die Frage, inwieweit die heutigen prozentuale Mengenangaben im Zutatenverzeichnis Verbraucher:innen bei ihren Auswahlentscheidungen unterstützen.
- Verbraucheranfragen an das Portal Lebensmittelklarheit deuten darauf hin, dass die Umsetzung der Mengenkennzeichnung in der Praxis möglicherweise den Informationsbedürfnissen der Verbraucher:innen nicht gerecht wird, z. B. weil sie Mengenangaben für bestimmte Zutaten in der Zutatenliste vermissen, nicht genau wissen, worauf sich die Prozentangaben bei zusammengesetzten Zutaten beziehen oder sich darüber wundern, dass bei vergleichbaren Produkten die Mengenangaben in den Zutatenlisten unterschiedlich gehandhabt werden.
- Die vorliegende Studie untersucht die im Portal Lebensmittelklarheit aufgeworfenen Verbraucherfragen auf empirisch breiter Basis und zielt auf eine verbrauchergerechte Umsetzung der anteilmäßige Mengenkennzeichnung für Zutaten.
- Im Einzelnen wurden folgende Fragen untersucht:
 - ✓ Auswahl- und Entscheidungsverhalten beim Lebensmitteleinkauf
 - ✓ Nutzung des Zutatenverzeichnisses und Kenntnis des Ordnungsprinzips nach Gewicht
 - ✓ Informationsbedarf bei der Mengenkennzeichnung von Zutaten - auch im Hinblick auf verschiedene Gruppen (Typen)
 - ✓ Kennzeichnungspräferenzen anhand konkreter Produktbeispiele
 - ✓ Verständnis der Mengenkennzeichnung bei zusammengesetzten Zutaten



3. BEFRAGUNGSMERKMALE UND METHODIK

Befragungsmerkmale und Methodik

Methodensteckbrief	
Stichprobengröße	• n = 2.046
Erhebungsmethode	<ul style="list-style-type: none"> • Standardisierte Online-Befragung • Visualisierung der Fallbeispiele mit neutralen Produktdummies • strikte Randomisierung zur Vermeidung von Reihenfolgeeffekten • teilweise Nutzung eines Split-Sample Designs (Randomized Between Subject Design)
Zielgruppe	Verbraucherinnen und Verbraucher in Deutschland ab einem Alter von 16 Jahren
Auswahlverfahren	<ul style="list-style-type: none"> • Rekrutierung durch ein Online-Access-Panel (annähernd repräsentativer Bevölkerungsquerschnitt) • Quotenvorgabe von Alter, Geschlecht, Bildung (Schulabschluss), Einkommen, Wohnort (Region)
Befragungsdauer	ca. 20 Minuten
Feldphase	10. – 24. Juli 2024
Feldarbeit	<ul style="list-style-type: none"> • Bilendi GmbH (Bilendi & Respondi, Köln) • zusätzlich: umfassende eigene Qualitätskontrolle durch eingestreute Testfragen, Exklusion von Straightlinern bei zu kurzen Antwortzeiten, Plausibilitätskontrollen
Auswertungsmethodik	• Uni-, bi- und multivariate Statistik



4. DARSTELLUNG DER BEFRAGUNGSERGEBNISSE

Allgemeine Hinweise zur Ergebnisdarstellung:

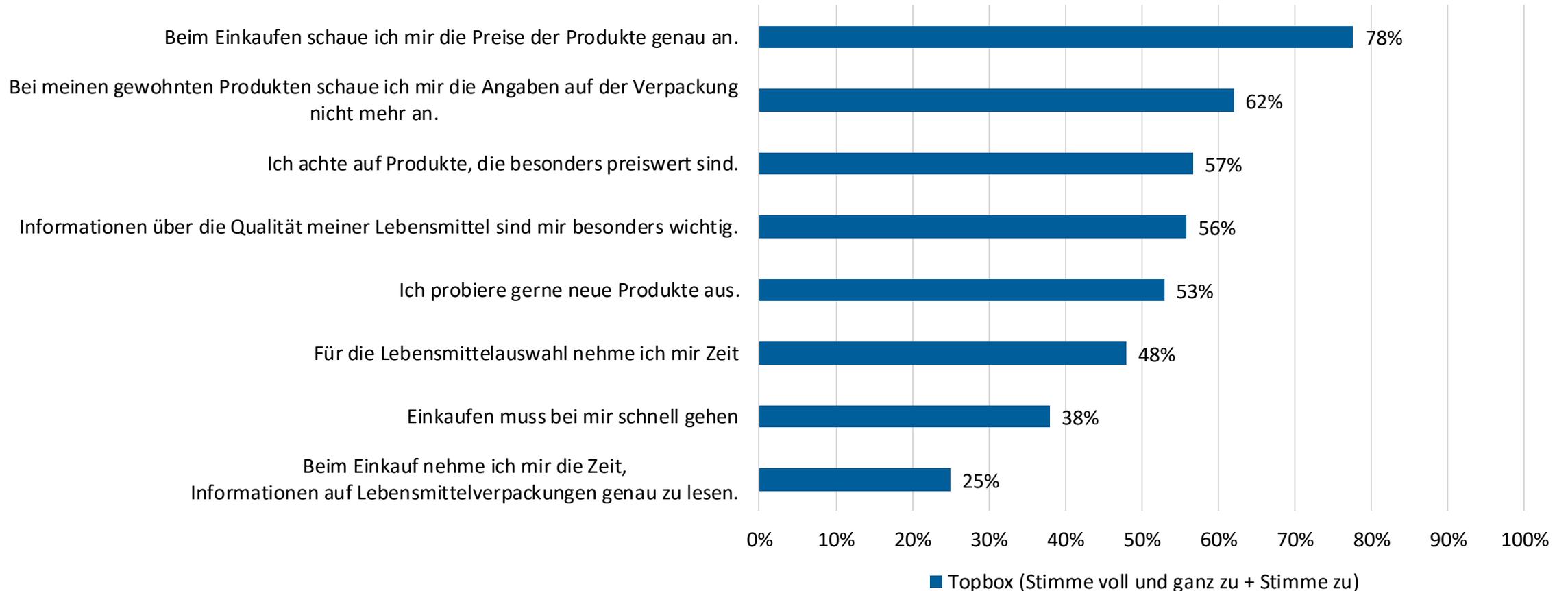
- ✓ Aus Gründen der Übersichtlichkeit ist die nachfolgende Ergebnisdarstellung sachlogisch aufgebaut und entspricht nicht der Reihenfolge in dem zugrunde liegenden Fragebogen. Soweit nicht anders dargestellt liegt der Befragung eine Datenbasis von 2.049 Proband:innen zugrunde und die Prozentwerte werden auf die Anzahl der gültigen Antworten bezogen.
- ✓ Die dargestellten Anteilswerte sind i. d. R. gerundet, insofern kann es vorkommen, dass sie sich nicht zu 100% aufsummieren. Aus demselben Grund können sogenannte „Top-Boxes-Werte“ (durch Addition zusammengefasste Kategorien wie: „stimme voll und ganz zu“ + „stimme zu“) von der Summe der dargestellten Einzelkategorien abweichen.

Inhaltsübersicht

1. Zusammenfassung: Hintergrund, Kernergebnisse und Empfehlungen
2. Hintergrund und Zielsetzung der Studie
3. Befragungsmerkmale und Methodik
4. **Darstellung der Befragungsergebnisse**
 - a. **Verbraucherverhalten beim Lebensmittelkauf**
 - b. Einstellung zum Zutatenverzeichnis und zur Mengenkennzeichnung von Zutaten
 - c. Ausnahmen vom QUID-Erfordernis: Kennzeichnungspräferenzen bei konkreten Beispielfällen
 - d. Mengenkennzeichnung bei zusammengesetzten Zutaten: Verbraucherverständnis
 - e. Verbrauchergruppen nach Interesse an Zutatenlisten
5. Schlussfolgerungen und Handlungsempfehlungen
6. Stichprobenbeschreibung
7. Projektteam und Kontakt
8. Literatur

Beim Lebensmitteleinkauf haben Verbraucher:innen die Preise im Blick, aber achten bei gewohnten Produkten und aus Zeitstress häufig nicht auf die Verpackungsangaben

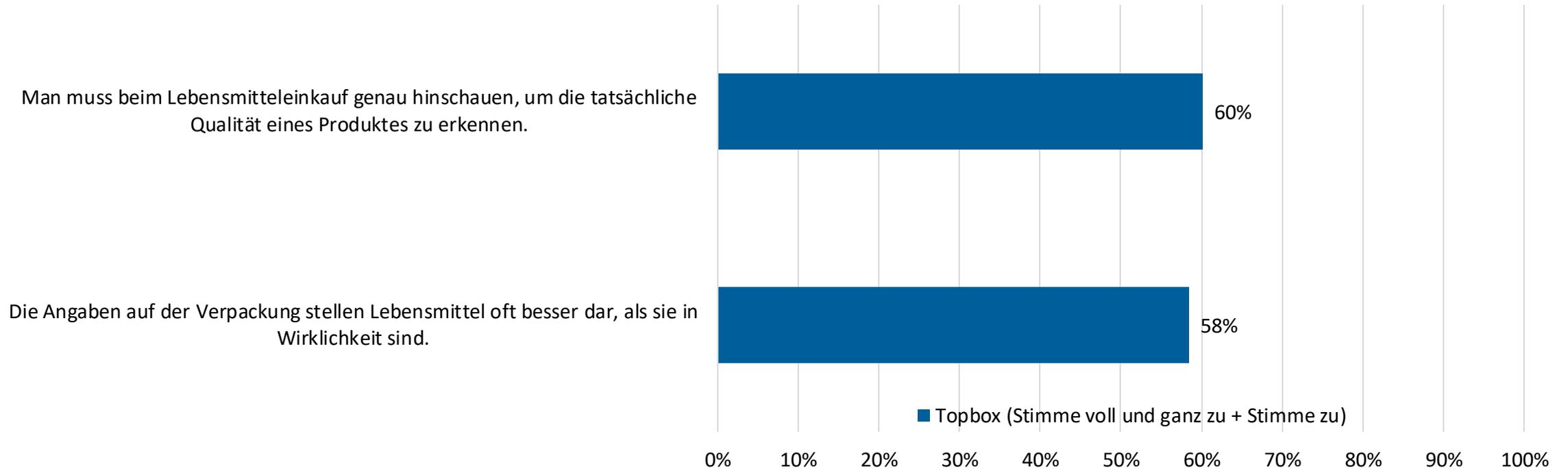
Frage: Wie stehen Sie zu den folgenden Aussagen?



n = 2.046. Angaben in % aller gültigen Antworten, Skala von 1 (= lehne voll und ganz ab) bis 5 (= stimme voll und ganz zu).

Die Qualitätseinschätzung bei Lebensmitteln ist oft eine Herausforderung

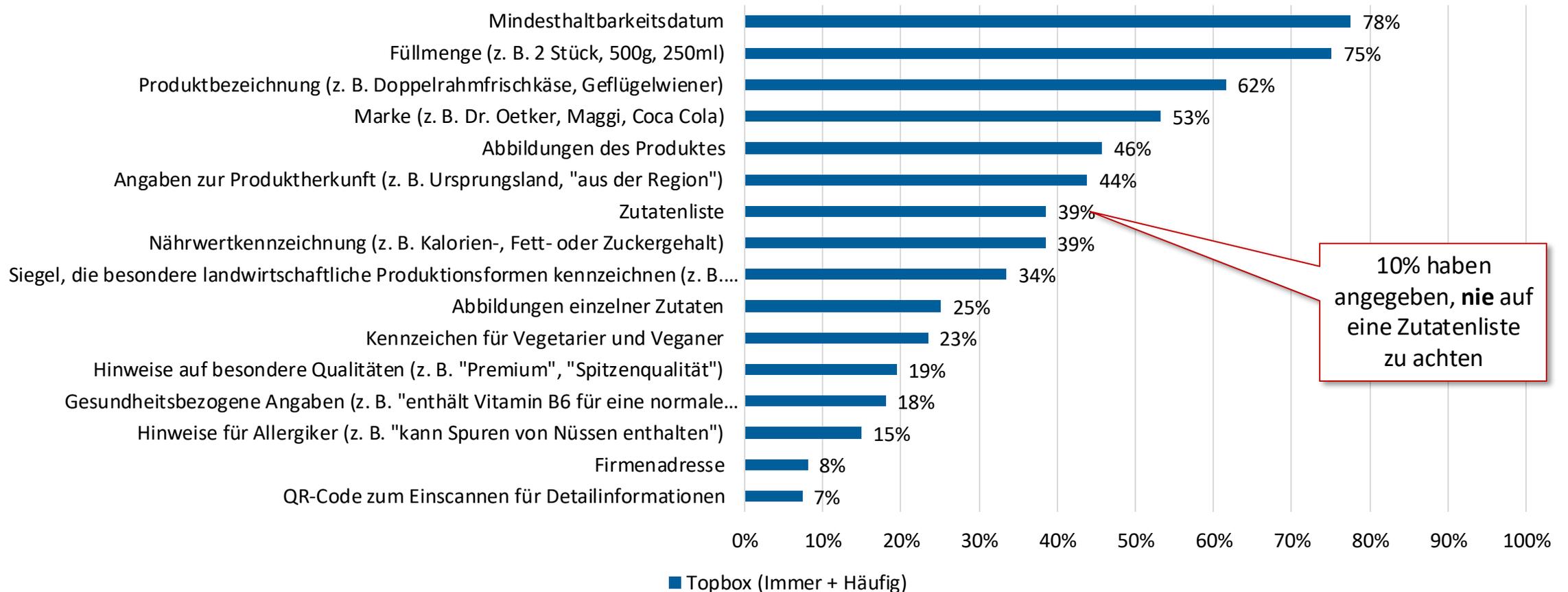
Frage: Wie stehen Sie zu den folgenden Aussagen?



n = 2.046. Angaben in % aller gültigen Antworten, Skala von 1 (= lehne voll und ganz ab) bis 5 (= stimme voll und ganz zu).

MHD und Füllmengenangabe werden am häufigsten beachtet

Frage: Beim Lebensmitteleinkauf achtet ja jeder auf unterschiedliche Dinge. Beachten Sie die nachfolgenden Angaben, wenn Sie Lebensmittel einkaufen? Was schauen Sie sich nie an, was immer?



n = 2.046. Angaben in % aller gültigen Antworten, Skala von 1 (= nie) bis 5 (= immer).

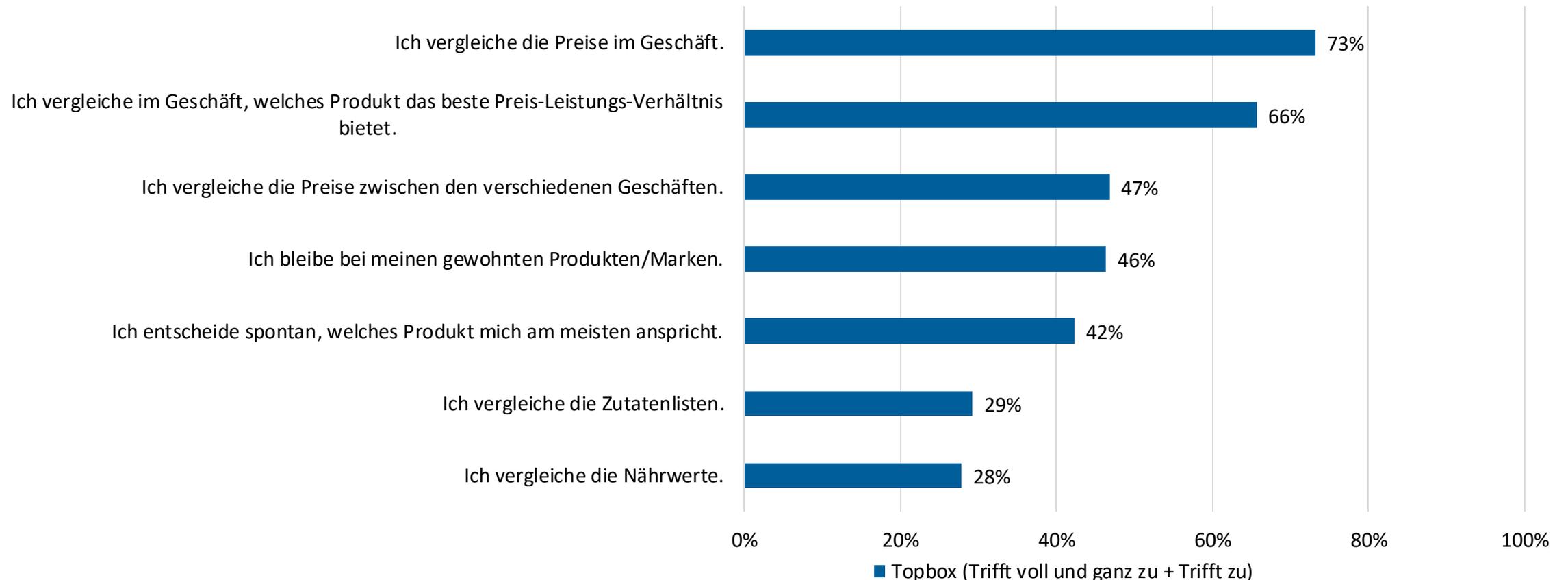
Einfluss sozio-demografischer Merkmale auf das Nutzungsverhalten bei Verpackungsangaben

- Bildung und Einkommen:
 - ✓ Mit höherem Bildungsgrad und zunehmendem Einkommen steigt die Nutzungshäufigkeit der verschiedenen Verpackungsangaben (und umgekehrt).
 - ✓ Ausnahme: Mindesthaltbarkeitsdatum (hier: sinkende Nutzungshäufigkeit)

- Alter:
 - ✓ Mit zunehmendem Alter steigt die Nutzungshäufigkeit für: Mindesthaltbarkeitsdatum, Füllmenge, Produktbezeichnung und Angaben zur Produktherkunft
 - ✓ Mit jüngerem Alter steigt die Nutzungshäufigkeit für: Zutatenliste, Nährwertangaben, gesundheitsbezogenen Angaben, Kennzeichen für Vegetarier/Veganer, QR-Code

Auswahlentscheidungen zwischen ähnlichen Produkten und Preisvergleiche

Frage: Stellen Sie sich vor, Sie sind beim Lebensmitteleinkauf und können zwischen mehreren ähnlichen Produkten auswählen. Was trifft typischerweise auf Ihr Einkaufsverhalten zu, was nicht?



n = 2.046. Angaben in % aller gültigen Antworten, Skala von 1 (= trifft überhaupt nicht zu) bis 5 (= trifft voll und ganz zu).

Inhaltsübersicht

1. Zusammenfassung zentraler Ergebnisse
2. Hintergrund und Zielsetzung der Studie
3. Befragungsmerkmale und Methodik
4. **Darstellung der Befragungsergebnisse**
 - a. Verbraucherverhalten beim Lebensmittelkauf
 - b. Umgang mit dem Zutatenverzeichnis und Einstellung zur Mengenkennzeichnung von Zutaten**
 - c. Ausnahmen vom QUID-Erfordernis: Kennzeichnungspräferenzen bei konkreten Beispielfällen
 - d. Mengenkennzeichnung bei zusammengesetzten Zutaten: Verbraucherverständnis
 - e. Verbrauchergruppen nach Interesse an Zutatenlisten
5. Schlussfolgerungen und Handlungsempfehlungen
6. Stichprobenbeschreibung
7. Projektteam und Kontakt
8. Literatur

Zutatenverzeichnis: Über die Hälfte kennt das Ordnungsprinzip nach Gewichtsanteilen nicht oder nicht sicher

Frage: Auf verpackten Lebensmitteln müssen Hersteller in der Zutatenliste angeben, welche Zutaten sie verwendet haben. Können Sie sagen, was für Zutatenlisten gilt?

Die Befragten mussten für die vier Antwortoptionen jeweils angeben, ob diese richtig oder falsch ist. Richtig sind die ersten beiden Aussagen.

➤ 47% haben beide zutreffenden Aussagen als richtig erkannt.

➤ 34% haben alle Aussagen richtig zugeordnet

Was zuerst in der Zutatenliste steht, ist am meisten enthalten.



Die Zutaten sind nach ihrem Gewichtsanteil aufgelistet.



Über die Reihenfolge der Zutaten im Verzeichnis entscheidet jeder Hersteller selbst.



Die Zutaten müssen alphabetisch geordnet aufgelistet werden.



0% 10% 20% 30% 40% 50% 60% 70% 80% 90% 100%

■ Antwortoption "Richtig" ■ Antwortoption "Falsch" ✓ Die Antwort ist richtig.

n = 2.046. Angaben in % aller gültigen Antworten.

Das Zutatenverzeichnis ist als Informationsquelle wichtig: 1. im Hinblick auf unerwünschte Zutaten und 2. beim Produktvergleich

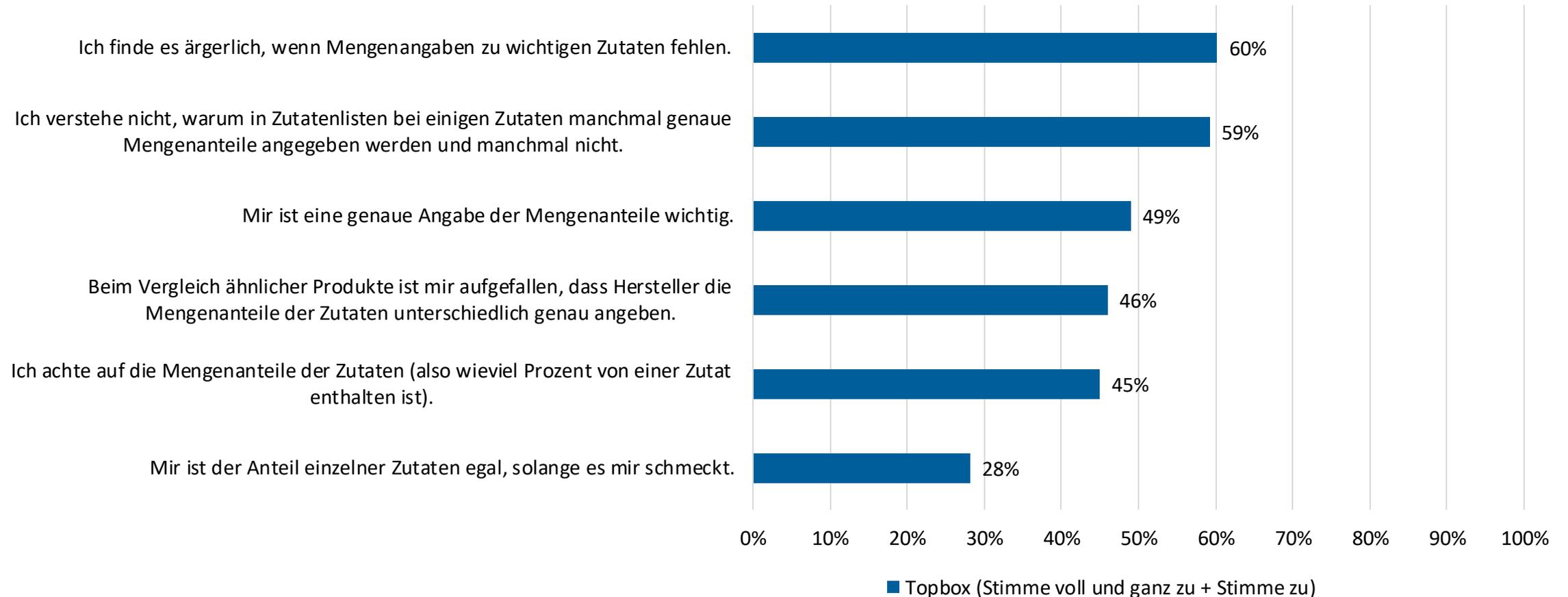
Frage: Wie stehen Sie zu den folgenden Aussagen über die Zutatenlisten auf Lebensmittelverpackungen?



n = 2.046. Angaben in % aller gültigen Antworten, Skala von 1 (= lehne voll und ganz ab) bis 5 (= stimme voll und ganz zu).

Verärgerung über fehlende Mengenangaben wichtiger Zutaten und uneinheitliche Handhabung in Zutatenverzeichnissen

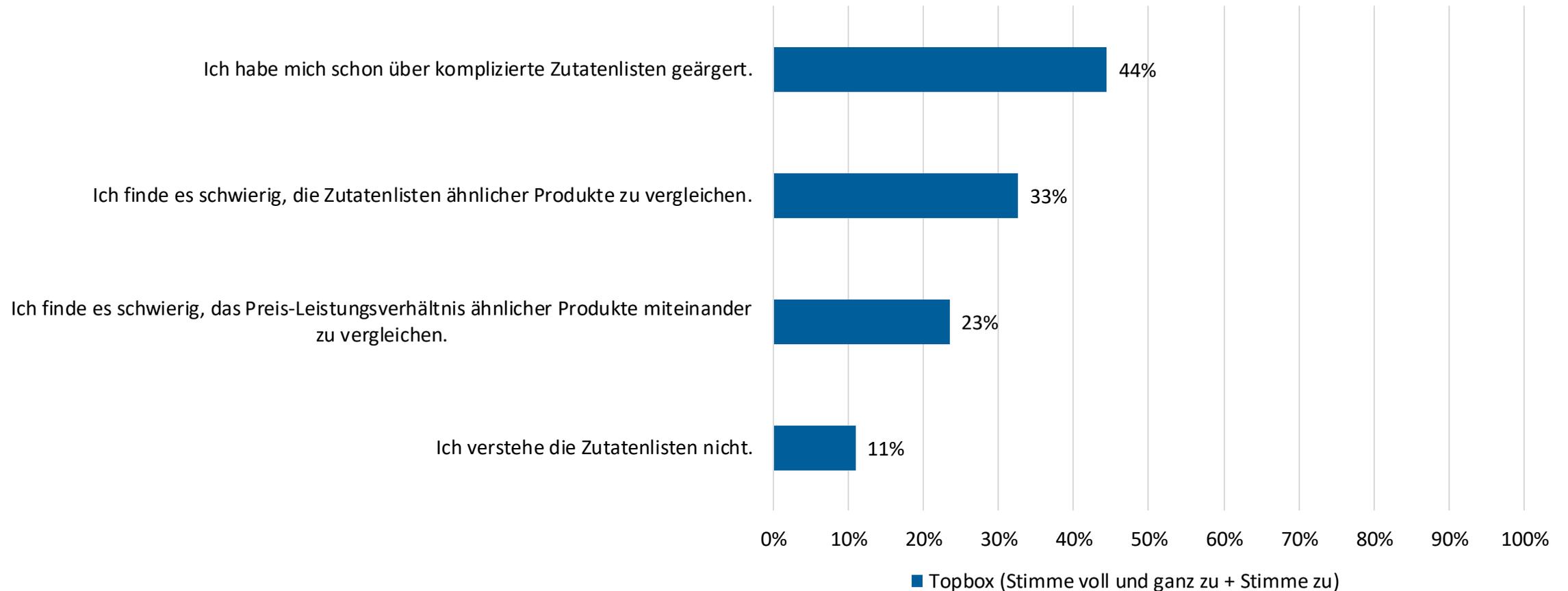
Frage: Wie stehen Sie zu den folgenden Aussagen?



n = 2.046. Angaben in % aller gültigen Antworten, Skala von 1 (= lehne voll und ganz ab) bis 5 (= stimme voll und ganz zu).

Herausforderungen für Verbraucher:innen

Frage: Wie stehen Sie zu den folgenden Aussagen?



n = 2.046. Angaben in % aller gültigen Antworten, Skala von 1 (= lehne voll und ganz ab) bis 5 (= stimme voll und ganz zu).

Zwischenfazit

- Das Zutatenverzeichnis gehört zu den Angaben, die beim Einkaufen mit mittlerer Häufigkeit genutzt werden. Ein gutes Drittel nutzt das Zutatenverzeichnis regelmäßig.
- Zwei zentrale Nutzungsziele:
 - ✓ Vermeidung unerwünschter Zutaten (steht etwas stärker im Vordergrund)
 - ✓ Produktvergleiche im Hinblick auf Zutaten
- Prozentuale Mengenangaben für Zutaten
 - ✓ sind den Konsument:innen bei bestimmten Zutaten wichtig,
 - ✓ die uneinheitliche Kennzeichnungspraxis ist aus Sicht vieler Konsument:innen nicht nachvollziehbar.
- Das gesetzlich vorgeschriebene Ordnungsprinzip des Zutatenverzeichnisses, wonach die Reihenfolge nach absteigenden Gewichtsanteilen anzugeben ist, ist nur einem Drittel der Verbraucher:innen bekannt, so dass sie vier Fragen dazu richtig beantworten können.
- Daher verwundert es nicht, dass sich 44% über komplizierte Zutatenverzeichnisse ärgern und 49% genaue Mengenangaben wichtig wären.

Inhaltsübersicht

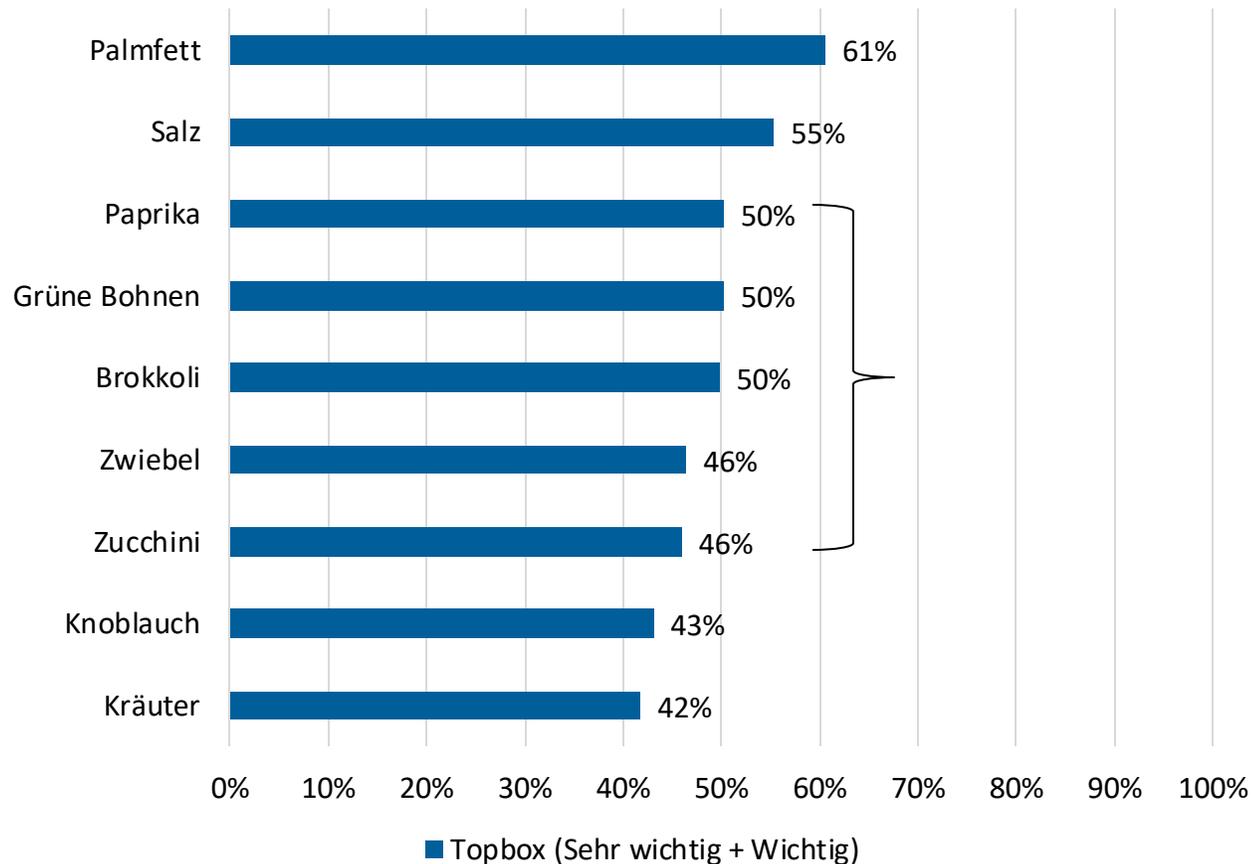
1. Zusammenfassung: Hintergrund, Kernergebnisse und Empfehlungen
2. Hintergrund und Zielsetzung der Studie
3. Befragungsmerkmale und Methodik
4. **Darstellung der Befragungsergebnisse**
 - a. Verbraucherverhalten beim Lebensmittelkauf
 - b. Einstellung zum Zutatenverzeichnis und zur Mengenkennzeichnung von Zutaten
 - c. **Ausnahmen vom QUID-Erfordernis: Kennzeichnungspräferenzen bei konkreten Beispielfällen**
 - d. Mengenkennzeichnung bei zusammengesetzten Zutaten: Verbraucherverständnis
 - e. Verbrauchergruppen nach Interesse an Zutatenlisten
5. Schlussfolgerungen und Handlungsempfehlungen
6. Stichprobenbeschreibung
7. Projektteam und Kontakt
8. Literatur

Ausnahmen vom QUID-Erfordernis: Kennzeichnungspräferenzen bei konkreten Beispielfällen (I) - Methodische Vorbemerkungen

- Bei welchen Zutaten ist VerbraucherInnen eine prozentuale Mengenangabe wichtig? Um das Kennzeichnungsinteresse der Verbraucher:innen zu untersuchen, sollten die Befragten für die einzelnen Zutaten konkreter Beispielprodukte angeben, wie wichtig ihnen genaue Mengenangaben für eine Einkaufsentscheidung sind.
- Die Stichprobe wurde per Zufallsauswahl in Teilgruppen aufgeteilt, um produktspezifische Effekte gering zu halten. Jeder Teilnehmende hat insgesamt drei Beispiele beurteilt (eins je Thema).
- Die Praxisbeispiele greifen Ausnahmeregelungen vom QUID-Erfordernis und Fälle auf, bei denen einige Hersteller davon ausgehen, dass eine Mengenkennzeichnung der Zutat entfallen könne:
 1. **Argument: Keine Zutat hervorgehoben** (Gemüsepfanne italienische Art: n=671, Früchtemüsli: n=640, Pilzragout: n=688)
(Hersteller nennen bei „Mischungen“ teilweise keine Zutatenmengen für die einzelnen Bestandteile der Mischung; Begründung: keine Zutat wird hervorgehoben)
 2. **Argument: Geringfügige Mengen zur Geschmacksgebung** (Zwiebelmettwurst: n=616, Kräuterquark: n=683, Früchtetee: n=690)
(Hersteller nennen bei Zutaten mit geringem Anteil teilweise keine Zutatenmengen; Begründung: geringfügige Menge zur Geschmacksabrundung)
 3. **Argument: Zutat nicht kaufrelevant** (Sahnemeerrettich: n=693, Dinkelbrötchen: n=682, Rahmspinat: n=705)
(Hersteller nennen bei Hauptzutaten, die als Hauptzutat der Rezeptur nicht kaufentscheidend sein sollen, teilweise keine Zutatenmengen)
- Alle Fallbeispiele wurden durch praxisnah gestaltete Produktdummies visualisiert und die zugehörigen Zutatenlisten miteingebledet. Aus Gründen der Komplexitätsreduktion sind Zusatzstoffe nicht abgefragt worden.

Kennzeichnungspräferenzen (Argument: „keine Zutat hervorgehoben“)

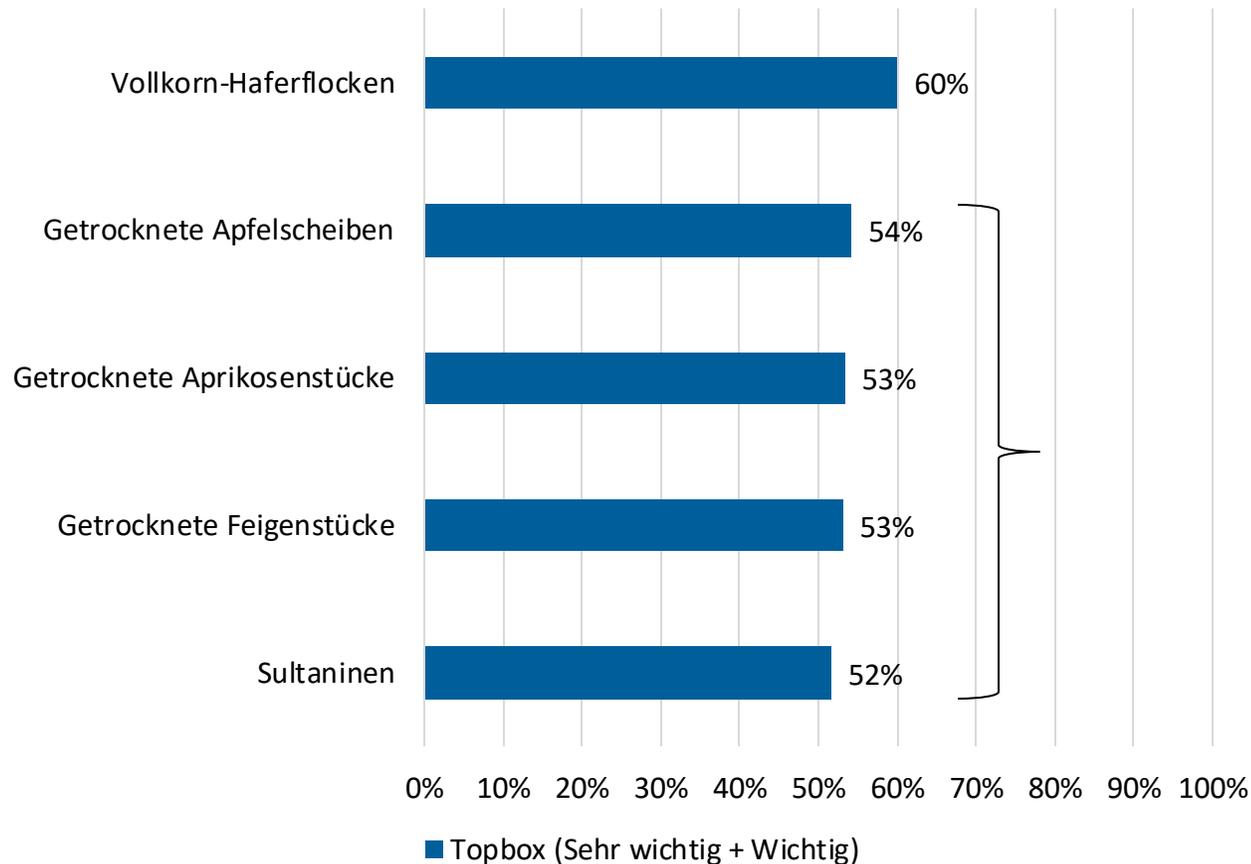
Frage: Wie wichtig für eine Einkaufsentscheidung wären Ihnen genaue Mengenangaben in Prozent für folgende Zutaten?



Zutaten: Gemüse Mischung 93% (Grüne Bohnen, Paprika, Zucchini, Zwiebel, Brokkoli; in veränderlichen Gewichtsanteilen), Palmfett, Knoblauch, Kräuter, Salz.

Kennzeichnungspräferenzen (Argument „keine Zutat hervorgehoben“)

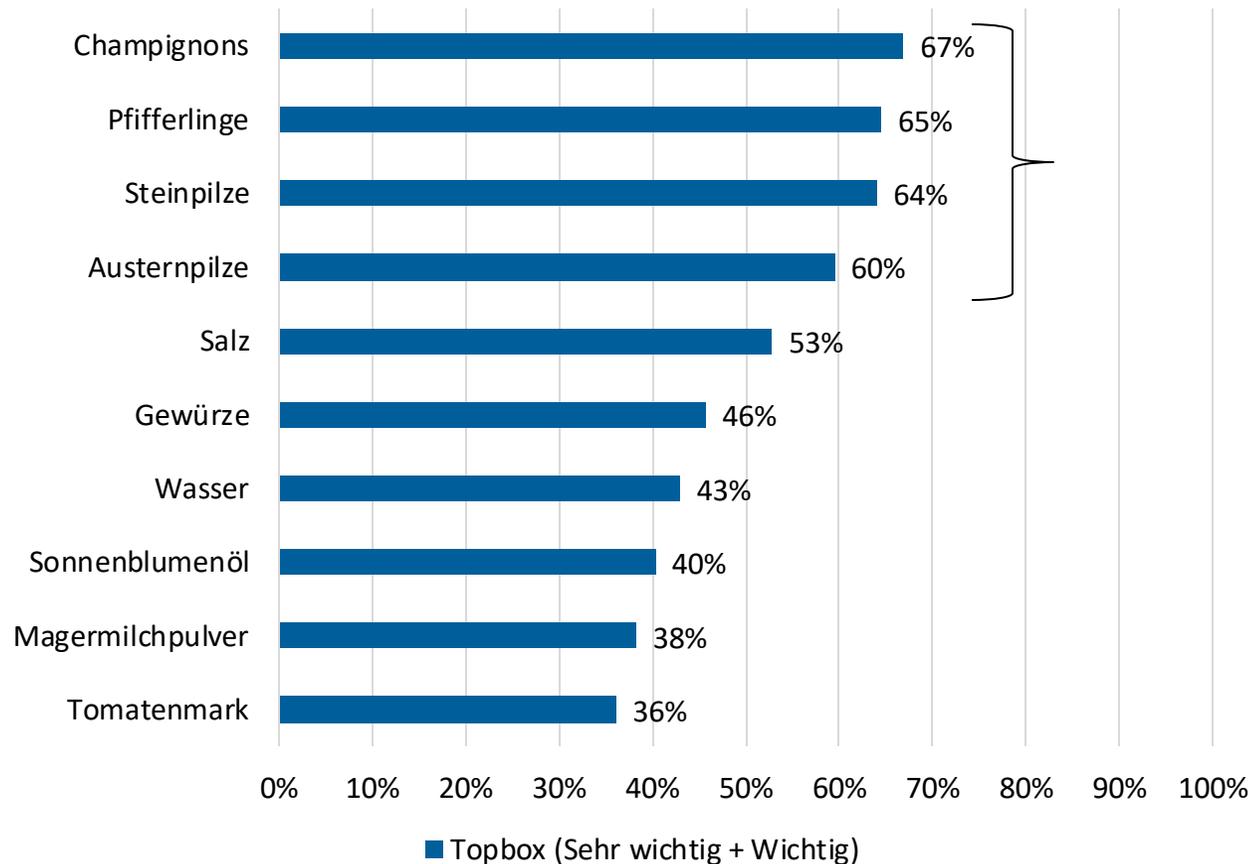
Frage: Wie wichtig für eine Einkaufsentscheidung wären Ihnen genaue Mengenangaben in Prozent für folgende Zutaten?



Zutaten: Vollkorn-Haferflocken, Sultaninen, getrocknete Aprikosenstücke, getrocknete Feigenstücke, getrocknete Apfelscheiben (Apfelscheiben, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure).

Kennzeichnungspräferenzen (Argument „keine Zutat hervorgehoben“)

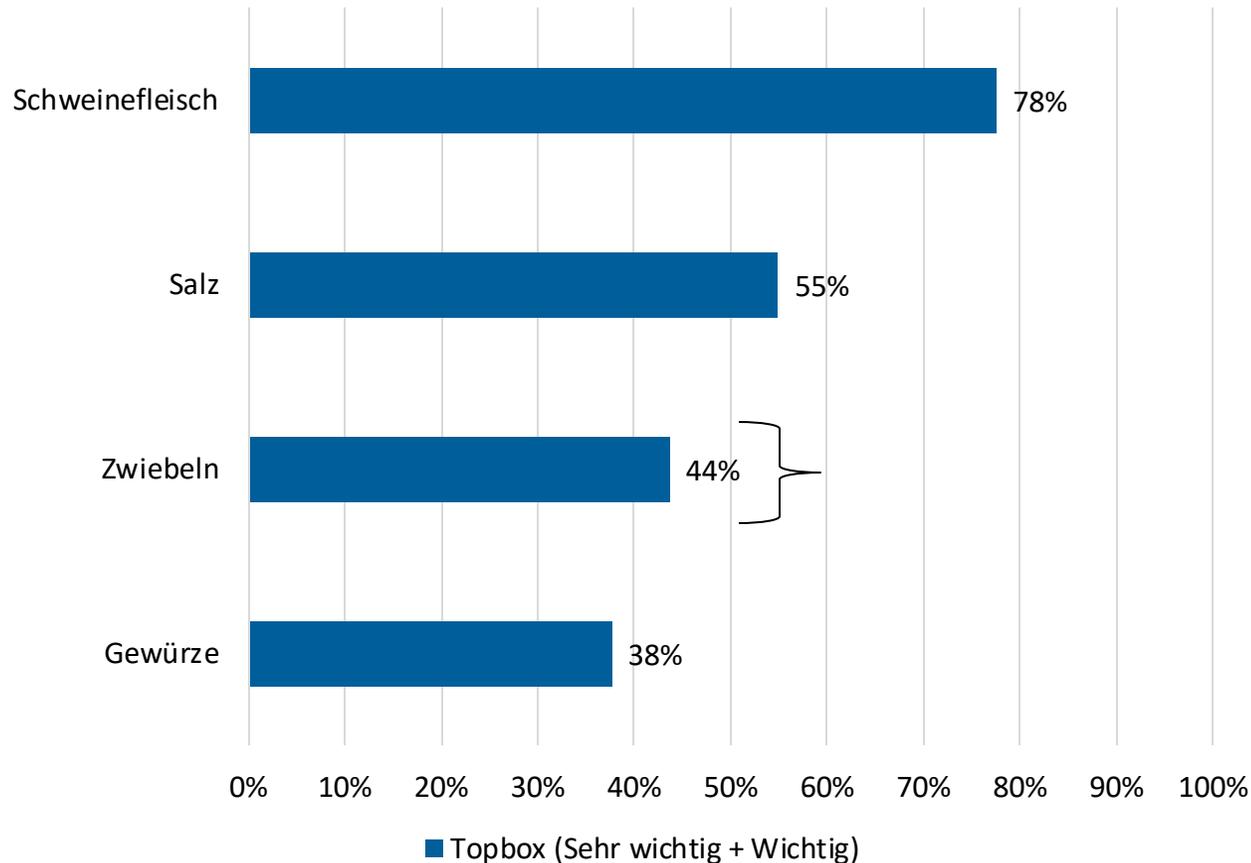
Frage: Wie wichtig für eine Einkaufsentscheidung wären Ihnen genaue Mengenangaben in Prozent für folgende Zutaten?



Zutaten: Pilzmischung 55% (Champignons, Austernpilze, Pfifferlinge, Steinpilze), Soße 45% (Wasser, **Magermilchpulver**, Sonnenblumenöl, Stärke, Tomatenmark, Salz, Gewürze, Hefeextrakt, Verdickungsmittel: Guarkernmehl).

Kennzeichnungspräferenzen (Argument „geringe Mengen zur Geschmacksgebung“)

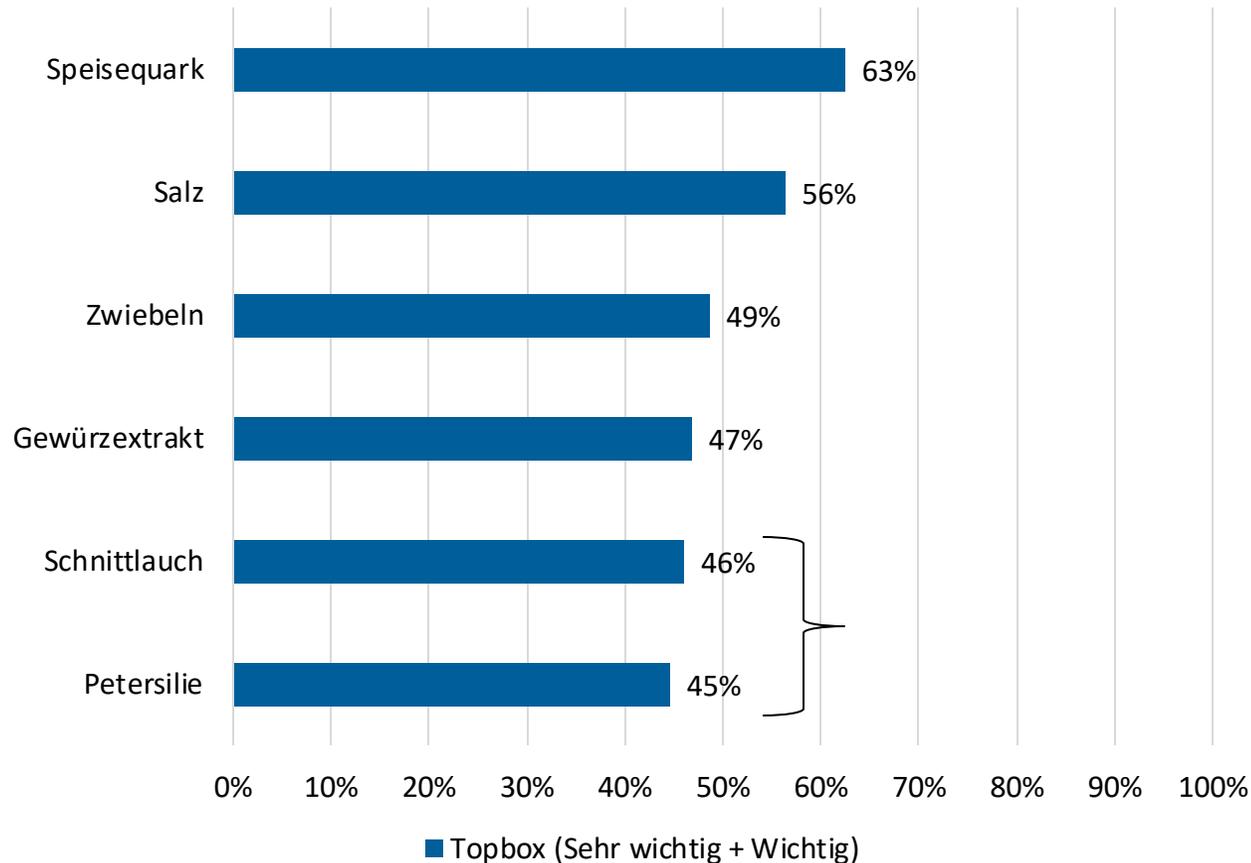
Frage: Wie wichtig für eine Einkaufsentscheidung wären Ihnen genaue Mengenangaben in Prozent für folgende Zutaten?



Zutaten: Schweinefleisch 91%, Säureregulator: Kaliumlactat, Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Zwiebeln, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl, Gewürze, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure.

Kennzeichnungspräferenzen (Argument „geringe Mengen zur Geschmacksgebung“)

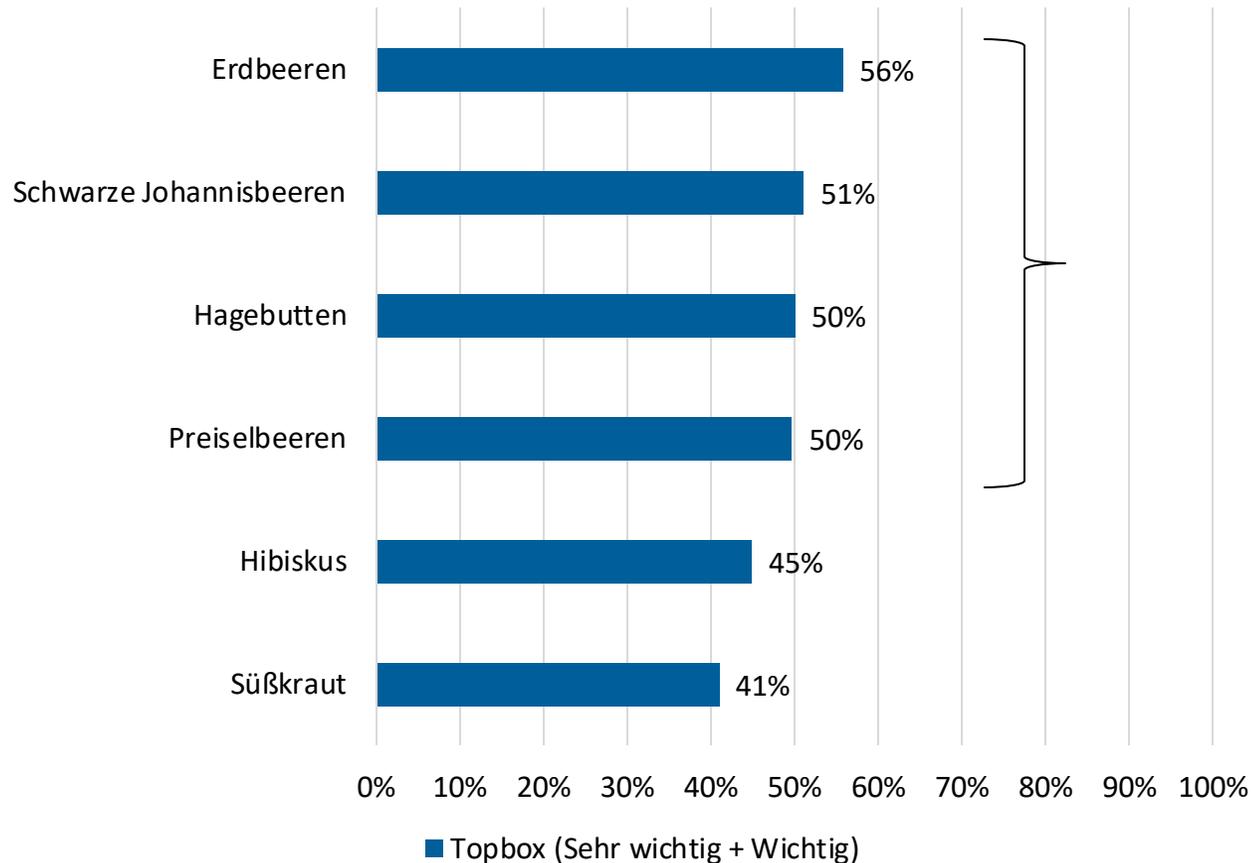
Frage: Wie wichtig für eine Einkaufsentscheidung wären Ihnen genaue Mengenangaben in Prozent für folgende Zutaten?



n = 683. Angaben in % aller gültigen Antworten, Skala von 1 (= sehr unwichtig) bis 5 (= sehr wichtig)

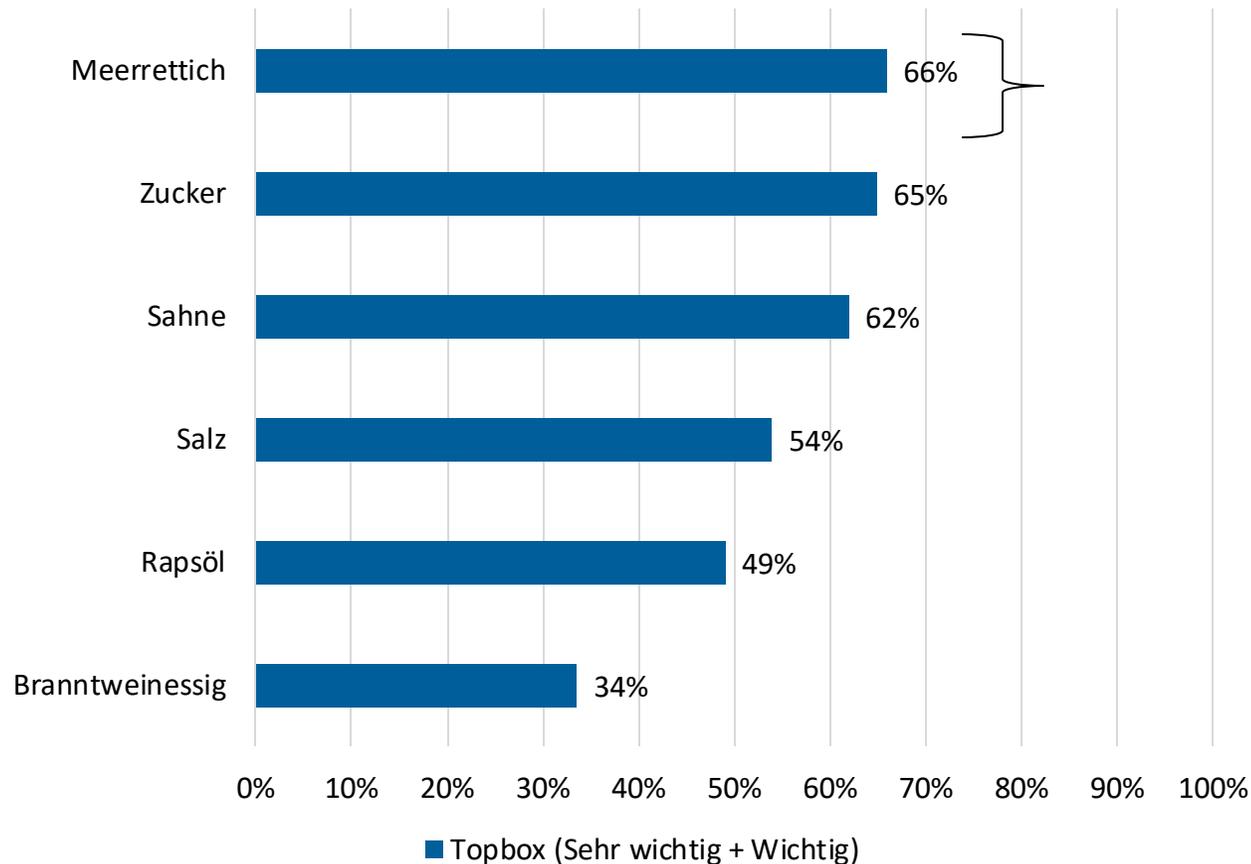
Kennzeichnungspräferenzen (Argument „geringe Mengen zur Geschmacksgebung“)

Frage: Wie wichtig für eine Einkaufsentscheidung wären Ihnen genaue Mengenangaben in Prozent für folgende Zutaten?



Kennzeichnungspräferenzen (Argument „Zutat nicht kaufrelevant“)

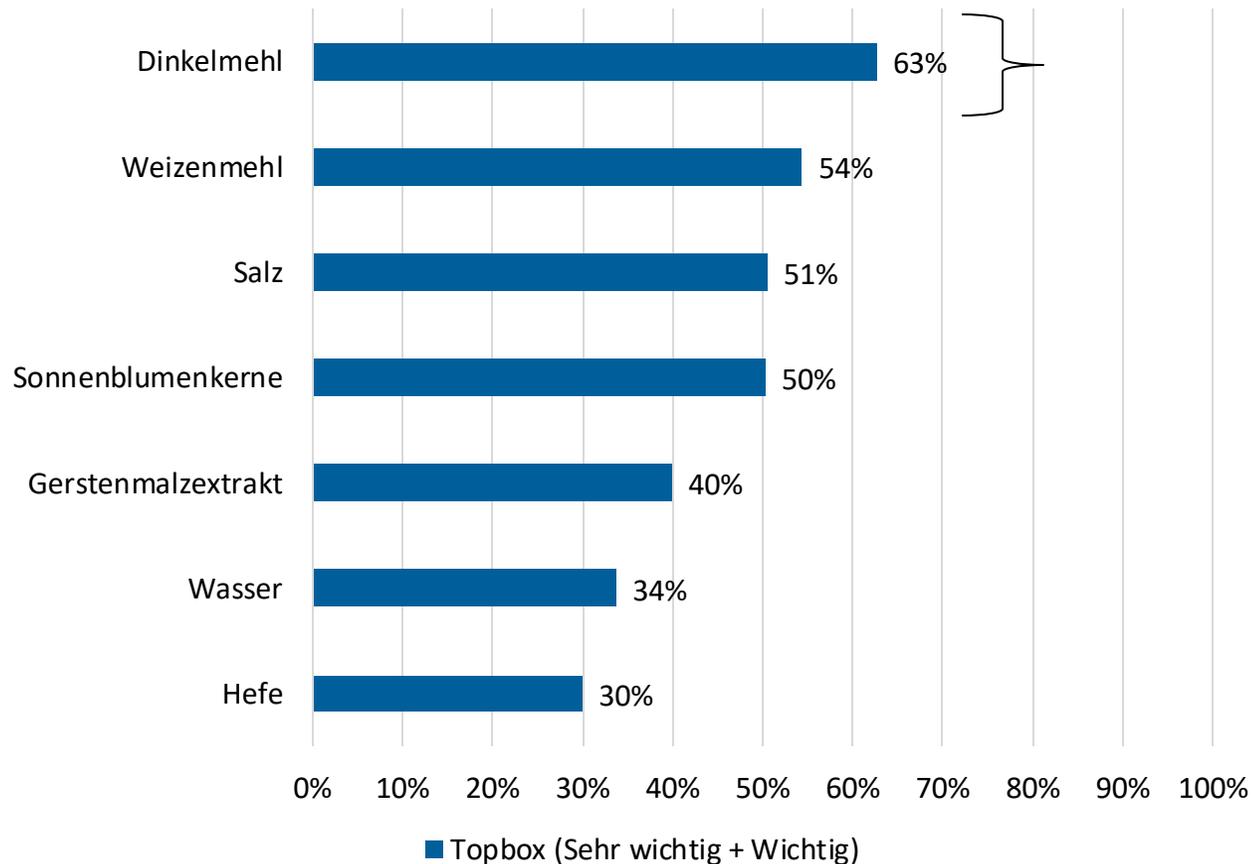
Frage: Wie wichtig für eine Einkaufsentscheidung wären Ihnen genaue Mengenangaben in Prozent für folgende Zutaten?



Zutaten: Meerrettich, Rapsöl, **Sahne** 25%, Branntweinessig, Zucker, Salz, Säuerungsmittel Ascorbinsäure, Stabilisator Guarkernmehl, Antioxidationsmittel: Natriummetabisulfit, Aroma.

Kennzeichnungspräferenzen (Argument „Zutat nicht kaufrelevant“)

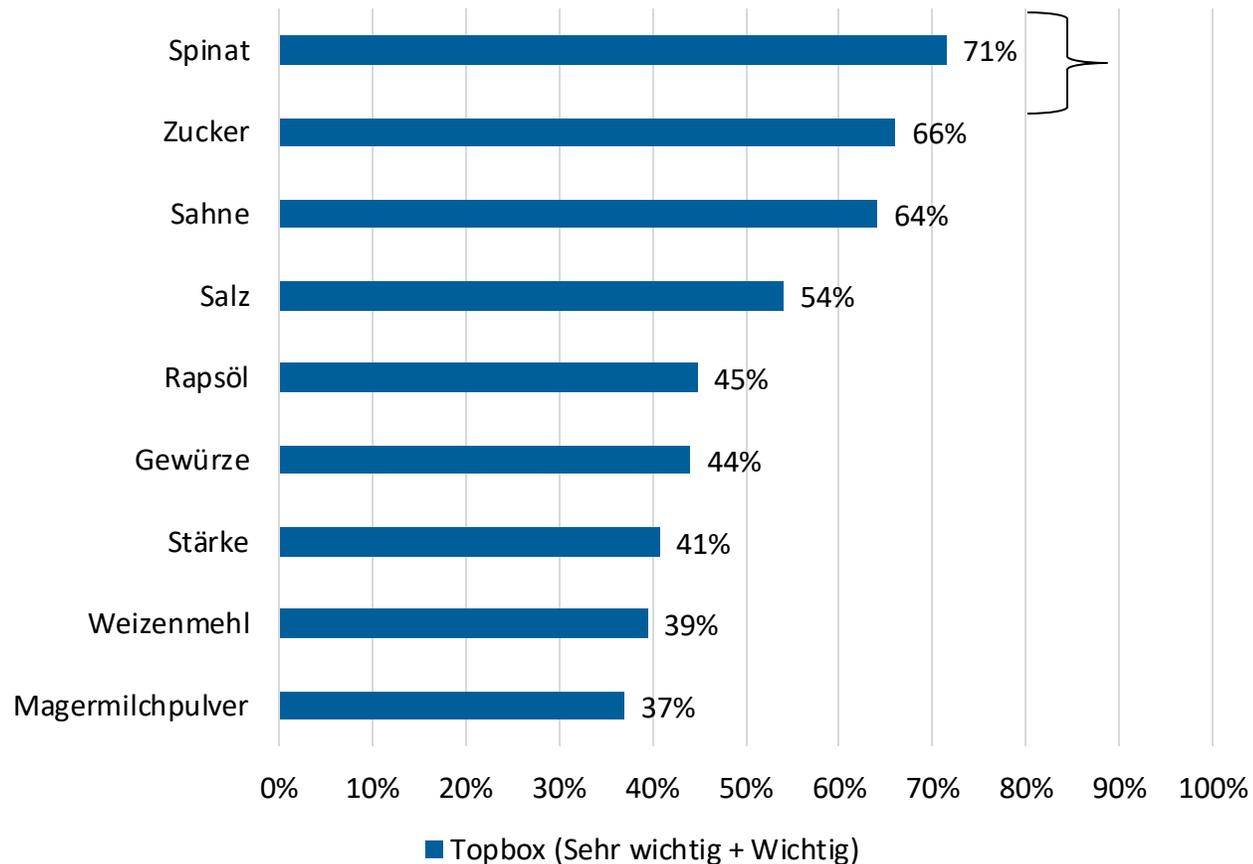
Frage: Wie wichtig für eine Einkaufsentscheidung wären Ihnen genaue Mengenangaben in Prozent für folgende Zutaten?



Zutaten: Dinkelmehl (Weizenart),
 Wasser, Sonnenblumenkerne, Salz,
 Hefe, **Weizenmehl**,
 Gerstenmalzextrakt,
 Säuerungsmittel: Natriumacetate.

Kennzeichnungspräferenzen (Argument „Zutat nicht kaufrelevant“)

Frage: Wie wichtig für eine Einkaufsentscheidung wären Ihnen genaue Mengenangaben in Prozent für folgende Zutaten?



Zwischenfazit

- Anhand von Praxisbeispielen wurden Ausnahmeregelungen vom QUID-Erfordernis untersucht, und zwar mit Bezug auf die Argumente, dass
 - ✓ bei Mischungen keine Zutat hervorgehoben würde,
 - ✓ es sich um geringfügige Mengen zur Geschmacksgebung handle und
 - ✓ dass die Zutat nicht kaufrelevant sei.
 - Bei Mischungen interessieren sich viele Verbraucher:innen für Mengenangaben der zusammenfassend genannten und durch die Abbildung auf der Verpackung herausgehobenen Bestandteile - auch wenn diese einzelnen Elemente (z. B. die Fruchtarten) auf der Verpackung jeweils nicht noch mal hervorgehoben sind (zwischen 46% und 67%).
 - Auch bei Zutaten, deren Anteil am Gesamtprodukt eine geringfügige Menge ausmacht, präferieren zahlreiche Verbraucher:innen eine genaue Mengenangabe (zwischen 44% und 56%).
 - Die Einstufung charakteristischer Zutaten als nicht kaufrelevant (und damit als Begründung für den Wegfall des QUID-Erfordernisses) widerspricht den Kennzeichnungspräferenzen (zwischen 63% und 71% bevorzugen die prozentuale Angabe von Mengenanteilen).
- Die Begründungen für die Ausnahmen von der QUID-Regel sind aus Verbraucherperspektive nicht überzeugend.

Statistische Zusammenhänge

- Einfluss sozio-demografischer Merkmale auf die Kennzeichnungspräferenzen
 - ✓ Die Präferenz für genaue Mengenangaben in Prozent steigt mit zunehmendem Alter, insb. bei Zutaten wie Fleisch, Palmfett, **Salz**, Zucker, Gewürzen und Kräutern.
 - ✓ Ähnliche Tendenzen zeigen sich mit zunehmendem Einkommen, aber nicht so ausgeprägt.
 - ✓ Für Personen mit höherer Bildung sind genaue Mengenangaben für Gewürze weniger relevant. Bei Zutaten, die Allergien auslösen können, Grundzutaten (Mehl, Milch) oder sonstigen Zutaten (getrockneten Früchte im Müsli, Süßkraut im Tee, teils auch Zucker, Salz und Fette) steigt die Präferenz für prozentuale Mengenangaben im Zutatenverzeichnis mit dem Bildungsgrad.

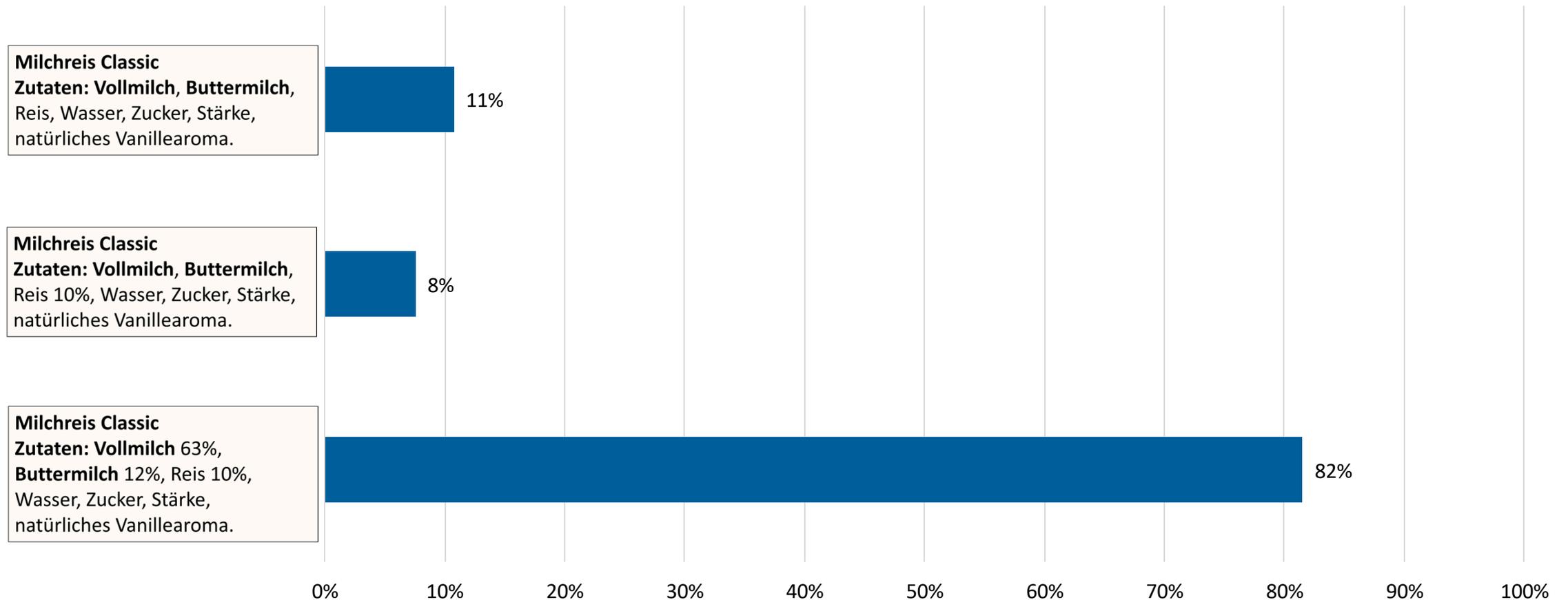
- Insgesamt besteht eine hohe Korrelation zwischen der Präferenz für prozentuale Mengenangaben im Zutatenverzeichnis und der Nutzungshäufigkeit der Zutatenliste beim Lebensmittelkauf
 - Personen, die das Zutatenverzeichnis als Informationsquelle beim Einkauf nutzen, interessiert der prozentuale Zutatenanteil stärker (und umgekehrt).

Ausnahmen vom QUID-Erfordernis: Kennzeichnungspräferenzen bei konkreten Beispielfällen (II) - Methodische Vorbemerkungen

- In einem zweiten Befragungsformat zur Erfassung der Präferenzen bei der Mengenkennzeichnung sollten die Verbraucher:innen konkrete Darstellungsalternativen bewerten und jeweils eine Auswahlentscheidung für ein Zutatenverzeichnis treffen, das ihre Einkaufsentscheidung am besten unterstützt.
- Die Frage wurde durch einen ausgewogenen, Pro und Contra hervorhebenden Infotext, eingeleitet:
„Hersteller können die Zutatenlisten für ihre Produkte unterschiedlich gestalten. Nachfolgend sehen Sie drei mögliche Zutatenlisten für dasselbe Produkt. Wenn keine Mengenanteile aufgeführt werden, ist die Liste übersichtlich. Wenn viele Mengenanteile aufgeführt werden, kann man die Zusammensetzung des Produktes genau erkennen.“
- Gezeigt wurden dann jeweils drei (im Fall einer Tomatensauce vier) Varianten möglicher Zutatenverzeichnisse in unterschiedlichem Komplexitätsgrad
 - ✓ Variante 1: Zutatenverzeichnis ohne prozentuale Mengenangabe
 - ✓ Variante 2: Zutatenverzeichnis mit ausgewählten prozentualen Mengenangaben (Teil-Umsetzung des QUID-Erfordernisses)
 - ✓ Variante 3: Zutatenverzeichnis mit umfänglichen prozentualen Mengenangaben (ausführliche Variante)
- Um produktspezifische Effekte auszuschließen, wurden per Zufallsauswahl vier Teilgruppen gebildet, die jeweils mit den Zutatenlisten für unterschiedliche Produktbeispiele (Milchreis (n=499), Tomatensauce (n=514), Mehrfruchtsaft (n=489), Studentenfutter (n=485) konfrontiert wurden.
- Alle vier Beispiele greifen unterschiedliche, am Markt vorgefundene Kennzeichnungsvarianten auf. Ein Teil der Unternehmen nimmt eine weitgehende oder komplette Vollkennzeichnung der Zutatenmengen vor, andere nennen die Mengen der in der Bezeichnung genannten Zutat, andere gehen davon aus, dass hier eine Ausnahmeregel vom QUID-Erfordernis greift.

Bewertung von Zutatenlisten: Milchreis

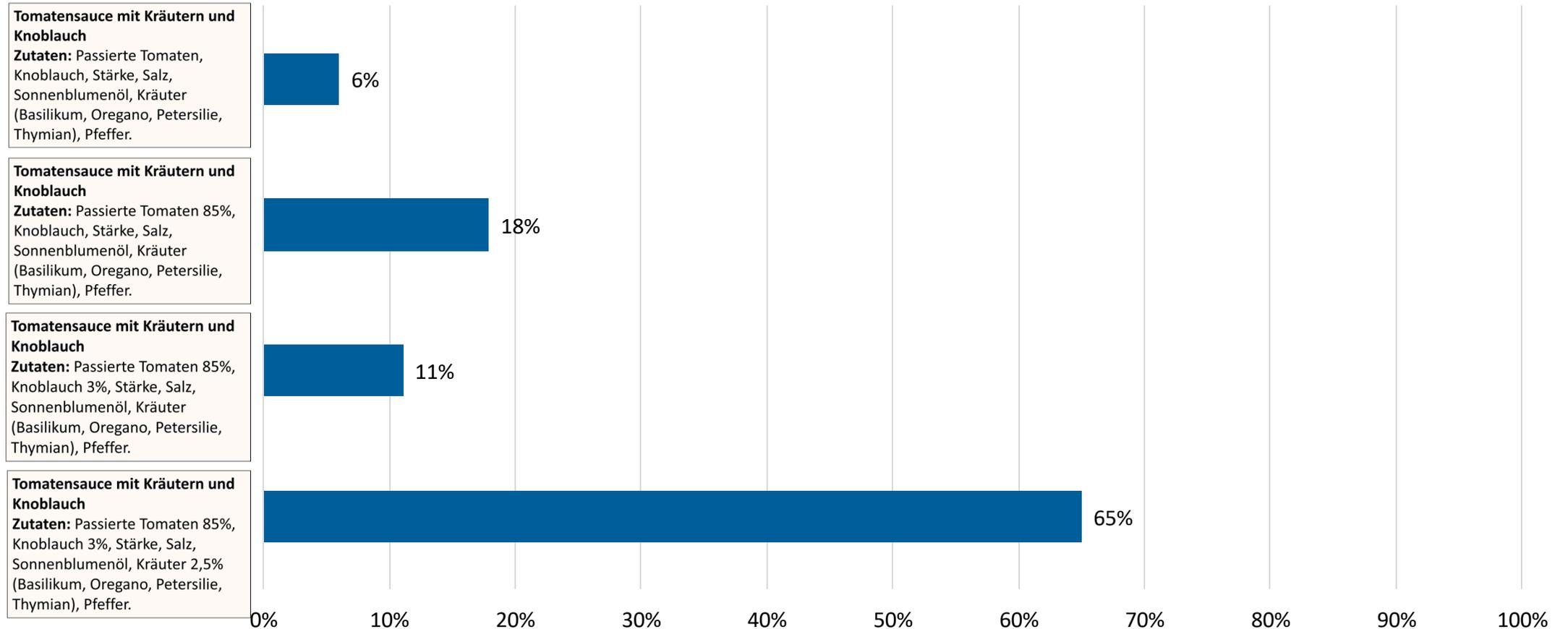
Frage: Welche der folgenden Zutatenlisten unterstützt Sie am besten bei Ihrer Einkaufsentscheidung?



n = 499. Angaben in % aller gültigen Antworten.

Bewertung von Zutatenlisten: Tomatensauce mit Kräutern

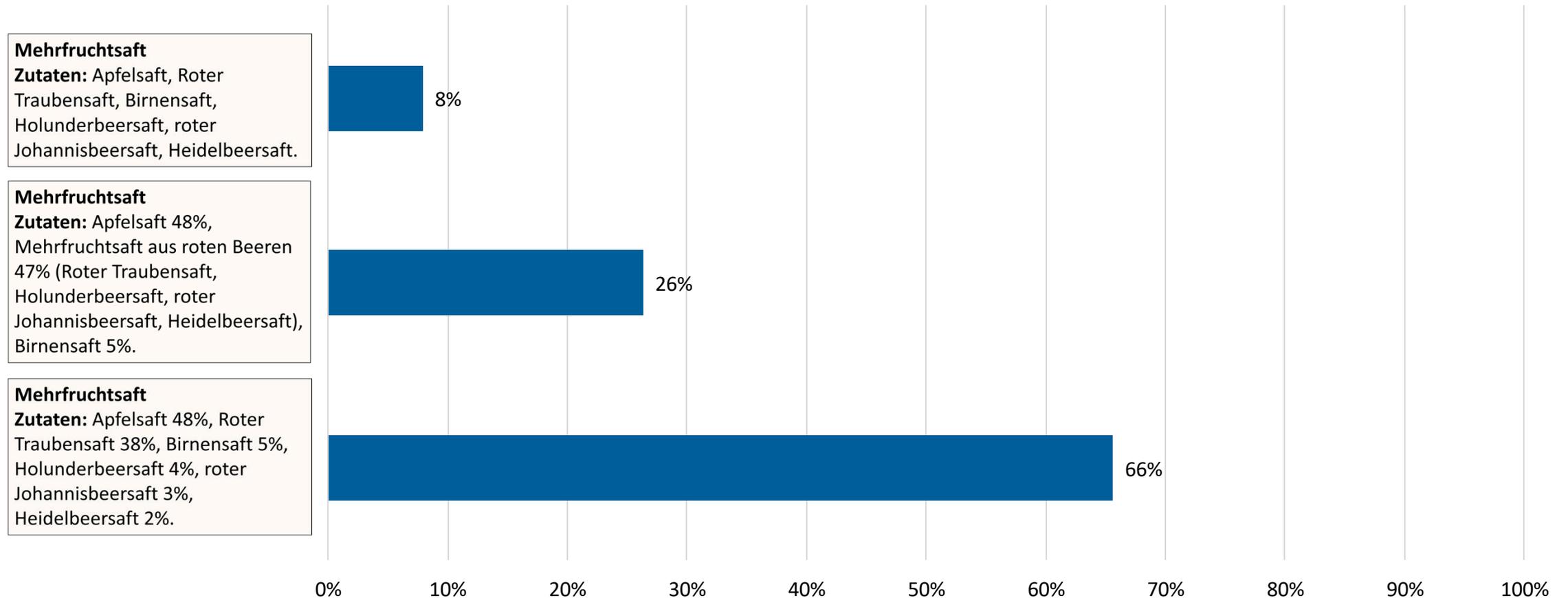
Frage: Welche der folgenden Zutatenlisten unterstützt Sie am besten bei Ihrer Einkaufsentscheidung?



n = 514. Angaben in % aller gültigen Antworten.

Bewertung von Zutatenlisten: Mehrfruchtsaft

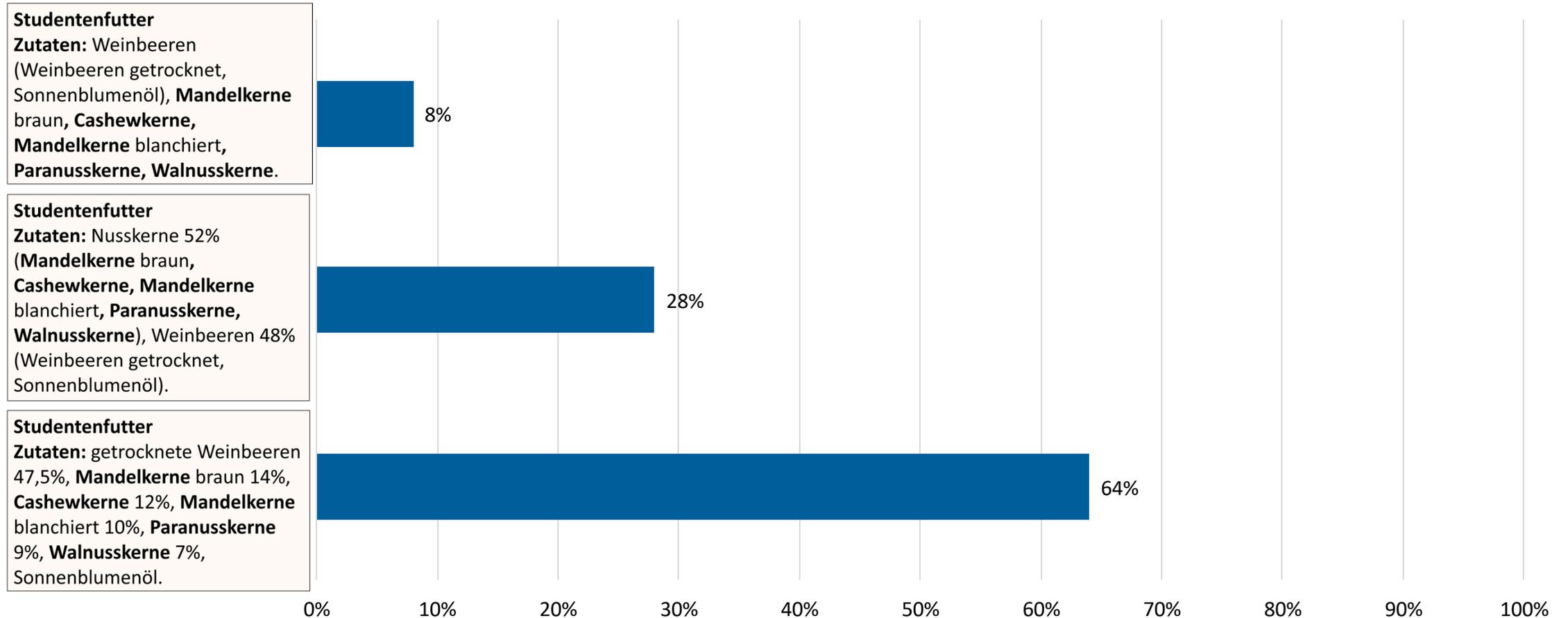
Frage: Welche der folgenden Zutatenlisten unterstützt Sie am besten bei Ihrer Einkaufsentscheidung?



n = 489. Angaben in % aller gültigen Antworten.

Bewertung von Zutatenlisten: Studentenfutter

Frage: Welche der folgenden Zutatenlisten unterstützt Sie am besten bei Ihrer Einkaufsentscheidung?



n = 485. Angaben in % aller gültigen Antworten.

Zwischenfazit

- Auch wenn Verbraucher:innen mit unterschiedlich komplexen Zutatenverzeichnissen konfrontiert werden, bevorzugen sie im direkten Vergleich die ausführlichste Variante mit umfassenden Mengenangaben für die Zutaten.
- Produktbeispiel Milchreis: Hier überrascht auf den ersten Blick, dass das etwas ausführlichere Zutatenverzeichnis mit der Prozentangabe für Reis weniger präferiert wird, als die Zutatenliste ohne jede Mengenangabe. Möglicherweise wirkt die ausgewählte prozentuale Mengenkennzeichnung für die Zutat Reis als willkürlich. Insgesamt ist mit 82% die Entscheidung für die umfassendste Zutatenliste allerdings sehr deutlich.
- Ähnlich zu beurteilen ist das Produktbeispiel Tomatensauce: Wen die Mengenteile für Knoblauch interessieren, hat auch eine Kennzeichnungspräferenz für weitere geringfügige Zutaten wie Kräuter, so dass die Variante 3 schlechter als die zweite Variante beurteilt wird. Insgesamt entscheiden sich die Verbraucher:innen auch in diesem Beispiel klar (65%) für die umfassendste Kennzeichnungsvariante.
- Auch bei den Beispielen Mehrfruchtsaft und Studentenfutter überzeugen die Zutatenlisten mit ausführlichen Mengenteilen die meisten Verbraucher:innen (66% und 64%). Die mittlere Varianten, in denen sich die Prozentangabe jeweils auf eine zusammengesetzte Zutat bezieht, findet deutlich weniger Zustimmung (26% und 28%).

Inhaltsübersicht

1. Zusammenfassung: Hintergrund, Kernergebnisse und Empfehlungen
2. Hintergrund und Zielsetzung der Studie
3. Befragungsmerkmale und Methodik
4. **Darstellung der Befragungsergebnisse**
 - a. Verbraucherverhalten beim Lebensmittelkauf
 - b. Einstellung zum Zutatenverzeichnis und zur Mengenkennzeichnung von Zutaten
 - c. Ausnahmen vom QUID-Erfordernis: Kennzeichnungspräferenzen bei konkreten Beispielfällen
 - d. Mengenkennzeichnung bei zusammengesetzten Zutaten: Verbraucherverständnis von Klammerangaben**
 - e. Verbrauchergruppen nach Interesse an Zutatenlisten
5. Schlussfolgerungen und Handlungsempfehlungen
6. Anhang: Stichprobenbeschreibung, Projektteam und Kontaktdaten

Mengenkennzeichnung bei zusammengesetzten Zutaten: Verbraucherverständnis von Klammerangaben - Regulatorischer Rahmen

- In Lebensmitteln werden häufig auch Zutaten verarbeitet, die ihrerseits aus verschiedenen Bestandteilen bestehen (z. B. Fruchtzubereitungen für Fruchtjoghurt). In den Zutatenlisten müssen auch die „Zutaten der Zutaten“ deklariert werden. Die Bestandteile dieser zusammengesetzten Zutaten werden in Zutatenverzeichnissen in Klammern gesetzt.
- Der Umgang mit der Mengenkennzeichnung zusammengesetzter Zutaten ist in der Praxis uneinheitlich. Anlass für Diskussionen ist vor allem die Frage, ob der prozentuale Anteil einer Zutat innerhalb der Klammer (z. B. der Erdbeeranteil in einer Fruchtzubereitung) auf das Gesamterzeugnis oder die zusammengesetzte Zutat (z. B. die Fruchtzubereitung) zu beziehen ist.
- In einer Stellungnahme der amtlichen Lebensmittelüberwachung (Nr. 2019/27) zur Mengenkennzeichnung von Milcherzeugnissen mit Fruchtzubereitung (z. B. Fruchtjoghurt) wird die Auffassung vertreten, dass (sofern das QUID-Erfordernis gegeben ist) die Mengenanteile der jeweiligen Zutat in der Klammer angegeben werden müssen und diese auf das gesamte Produkt zu beziehen sind. Verbraucher:innen sollen also nicht rechnen müssen, wenn sie der Anteil einer Frucht in einem Joghurt interessiert.
- Gleichwohl findet man in der Praxis Produkte, die bei zusammengesetzten Zutaten Prozentangaben innerhalb einer Klammer auf die zusammengesetzte Zutat beziehen. Hier müssen Verbraucher:innen rechnen.

Mengenkennzeichnung bei zusammengesetzten Zutaten: Verbraucherverständnis von Klammerangaben - Methodische Vorbemerkungen

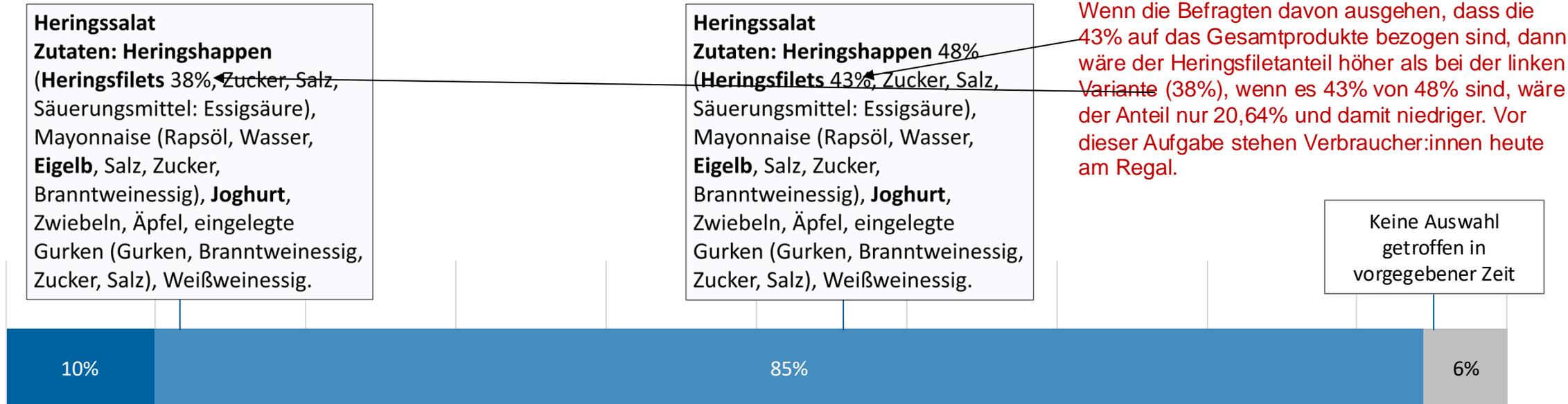
- Es ist wenig darüber bekannt, wie Verbraucher:innen die Mengenangaben für zusammengesetzte Zutaten auffassen. Anfragen im Portal Lebensmittelklarheit deuten darauf hin, dass Verbraucher:innen unklar sein könnte, wie die Prozentangaben für die Bestandteile in Klammern zu verstehen sind. Ist der Prozentanteil in der Klammer auf die zusammengesetzte Zutat oder auf das gesamte Produkt bezogen?
- Um einen Eindruck über das vorherrschende Verbraucherverständnis zu gewinnen, wurden die Proband:innen im Rahmen eines Experiments mit zwei unterschiedlichen Zutatenlisten für ein Produkt konfrontiert. Dann wurden sie gebeten, die Liste auszuwählen, die einen höheren Anteil von einer bestimmten Zutat ausweist. Hierfür wurde die gesuchte Zutat einmal in eine Liste ohne Klammer integriert. In der zweiten Zutatenliste wurde sie als Bestandteil einer zusammengesetzten Zutat dargestellt und die Prozentangabe erfolgte innerhalb der Klammer. Zudem wurde hier der Mengenanteil der zusammengesetzten Zutat aufgeführt. Der Prozentanteil der gesuchten Zutat in der zweiten Liste war geringfügig höher.
- Für die Auswahl war ein der Einkaufsrealität entsprechendes Zeitlimit von 25 Sekunden vorgegeben.
- Mittels per Zufallsauswahl geteilter Stichprobe wurden vier Produktbeispiele in die Befragung einbezogen (Haselnuss-Joghurt: n=467, Heringssalat: n=510, Ravioli: n=540, Steinpilz Gnocchi, n=510).
- Die Frage wurde durch den folgenden Text eingeleitet: „*Hier sehen Sie zwei Zutatenlisten für [Produktart]. Die Rezeptur der Produkte unterscheidet sich je nach Hersteller. Bitte sagen Sie uns, welches Produkt mehr [Zutat] enthält.*“
- Im Anschluss wurden die Teilnehmenden befragt, wie sicher sie sich bei der Entscheidung für eine Zutatenliste waren.

Verständlichkeit von Klammerangaben: Welcher Heringsalat enthält mehr Heringsfilet?

Frage: Hier sehen Sie zwei Zutatenlisten für einen Heringsalat. Die Rezeptur der Produkte unterscheidet sich je nach Hersteller. Bitte sagen Sie uns, welches Produkt mehr Heringsfilet enthält.

n = 510. Angaben in % aller Personen, denen die Frage gezeigt wurde.

Hinweis: die Teilnehmenden hatten 25 Sekunden Zeit

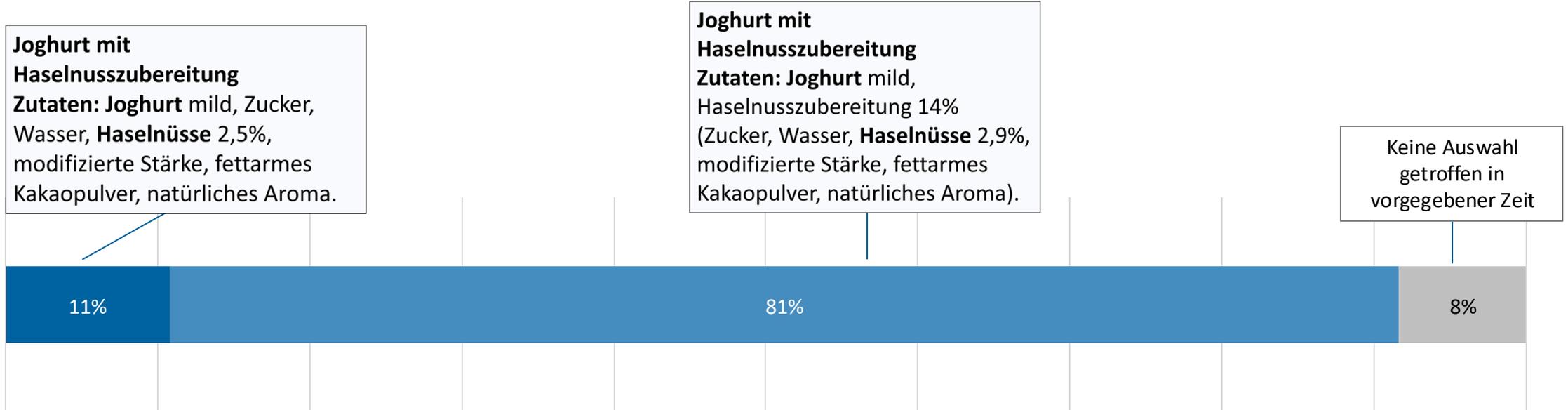


Es handelt sich um ein Einkaufsexperiment: Getestet wird, wie Verbraucher:innen unter Zeitdruck (also eher intuitiv) die Prozentangabe verstehen - also ob sie die Prozentangabe auf das Gesamtprodukt oder auf die zusammengesetzte Zutat (die „Klammer“) beziehen. Das Ergebnis zeigt hier und bei den folgenden Beispielen, dass 73 bis 85% davon ausgehen, dass der Bezug zum Gesamtprodukt besteht.

Mengenkennzeichnung bei zusammengesetzten Zutaten: Verbraucherverständnis von Klammerangaben - Welcher Joghurt enthält mehr Haselnüsse?

Frage: Hier sehen Sie zwei Zutatenlisten für einen Joghurt. Die Rezeptur der Produkte unterscheidet sich je nach Hersteller. Bitte sagen Sie uns, welches Produkt mehr Haselnüsse enthält.

Hinweis: die Teilnehmenden hatten 25 Sekunden Zeit

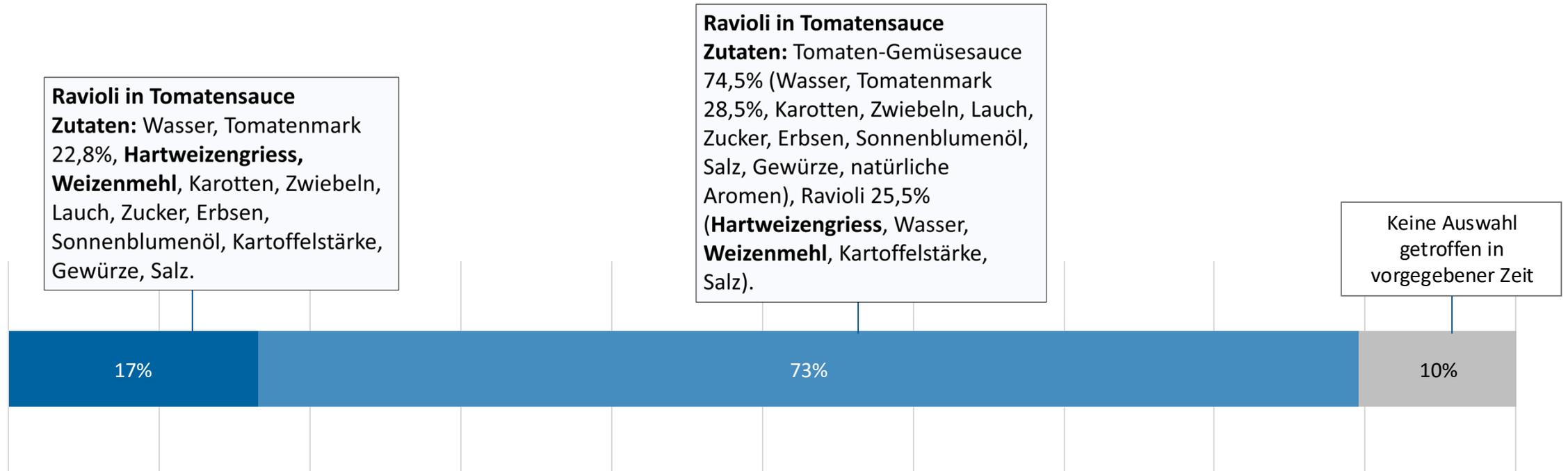


n = 467. Angaben in % aller Personen, denen die Frage gezeigt wurde.

Verständlichkeit von Klammerangaben: Welche Ravioli enthalten mehr Tomatenmark?

Frage: Hier sehen Sie zwei Zutatenlisten für Ravioli in Tomatensauce. Die Rezeptur der Produkte unterscheidet sich je nach Hersteller. Bitte sagen Sie uns, welches Produkt mehr Tomatenmark enthält.

Hinweis: die Teilnehmenden hatten 25 Sekunden Zeit



n = 540. Angaben in % aller Personen, denen die Frage gezeigt wurde.

Verständlichkeit von Klammerangaben: Welche Gnocchi enthalten mehr Steinpilze?

Frage: Hier sehen Sie zwei Zutatenlisten für Gnocchi mit Pilzfüllung. Die Rezeptur der Produkte unterscheidet sich je nach Hersteller. Bitte sagen Sie uns, welches Produkt mehr Steinpilze enthält.

Hinweis: die Teilnehmenden hatten 25 Sekunden Zeit

Klößchen italienischer Art aus Kartoffeln gefüllt mit Steinpilzzubereitung
Zutaten: Kartoffelteig (Kartoffeln, Kartoffelstärke, Salz, Konservierungsstoff: Sorbinsäure), Füllung (**Frischkäse**, Steinpilze 6,6%, Sonnenblumenöl, Maisstärke, Speisesalz, Aromen, Säureregulator Citronensäure).

Klößchen italienischer Art aus Kartoffeln gefüllt mit Steinpilzzubereitung
Zutaten: Kartoffelteig (Kartoffeln, Kartoffelstärke, Salz, Konservierungsstoff: Sorbinsäure), Füllung 20% (**Frischkäse**, Steinpilze 8%, Sonnenblumenöl, Maisstärke, Speisesalz, Aromen, Säureregulator Citronensäure).

Keine Auswahl getroffen in vorgegebener Zeit

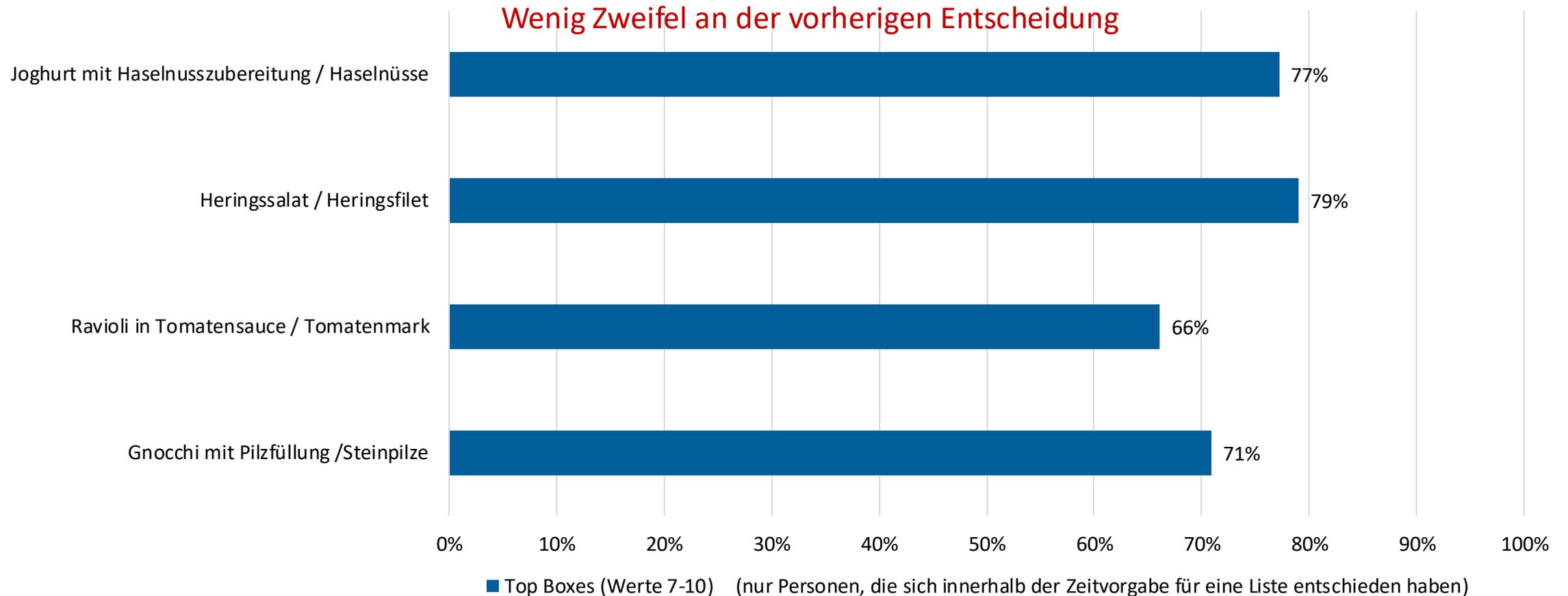
12%

76%

12%

Verständlichkeit von Klammerangaben: Abfrage der Entscheidungssicherheit

Frage: Wie sicher sind Sie sich, dass Sie gerade das Produkt gewählt haben, welches mehr von der gesuchten Zutat enthält?



n = 2.046. Angaben in % aller gültigen Antworten, also nur Personen, die in der Zeitvorgabe eine Liste ausgewählt haben, Skala von 1 (= sehr unsicher) bis 10 (= sehr sicher).

Zwischenfazit

- Durchgeführt wurde ein Einkaufsexperiment, bei dem es keine richtige Lösung gibt, denn die richtige Antwort hängt davon ab, ob die Prozentangabe auf das Gesamtprodukt oder auf die zusammengesetzte Zutat (die „Klammer“) bezogen ist. Getestet wurde, wie Verbraucher:innen unter Zeitdruck (also eher intuitiv, wie am Regal im Supermarkt) die Prozentangabe verstehen.
- Die Verbraucher:innen wählen weit überwiegend die Variante mit dem höheren Prozentsatz, gehen also davon aus, dass die Prozentangabe in der Klammer auf das Gesamtprodukt und nicht nur auf die Klammer bezogen ist.
- Der Anteil derjenigen, die den Bezug auf die zusammengesetzte Zutat herstellen, liegt jeweils unter 20%.
- Eine einheitliche Bezugnahme auf das Gesamtprodukt ist die einzige, intuitiv verständliche Interpretation.
- Die unter Zeitdruck (d. h. wie im Einkaufsalltag) intuitiv gewählte Variante ist der Prozentwert bezogen auf das Gesamtprodukt. Dieses Ergebnis bestätigt die Rechtsauffassung, die die amtliche Lebensmittelüberwachung zur Mengenkennzeichnung von Milcherzeugnissen mit Fruchtzubereitung (z. B. Fruchtjoghurt) vertritt.

Inhaltsübersicht

1. Zusammenfassung: Hintergrund, Kernergebnisse und Empfehlungen
2. Hintergrund und Zielsetzung der Studie
3. Befragungsmerkmale und Methodik
4. **Darstellung der Befragungsergebnisse**
 - a. Verbraucherverhalten beim Lebensmittelkauf
 - b. Einstellung zum Zutatenverzeichnis und zur Mengenkennzeichnung von Zutaten
 - c. Ausnahmen vom QUID-Erfordernis: Kennzeichnungspräferenzen bei konkreten Beispielfällen
 - d. Mengenkennzeichnung bei zusammengesetzten Zutaten: Verbraucherverständnis von Klammerangaben
 - e. **Verbrauchergruppen nach Interesse an Zutatenlisten**
5. Schlussfolgerungen und Handlungsempfehlungen
6. Anhang: Stichprobenbeschreibung, Projektteam und Kontaktdaten

Methodische Vorbemerkungen

- Die Zutatenliste kann für verschiedene Verbrauchergruppen eine ganz unterschiedliche Bedeutung haben.
- Die Resultate auf die Fragen zum Interesse an der Zutatenliste und zum Verständnis dieser Liste zeigen deutlich abweichende Antworten, d. h. es gibt z. B. sehr interessierte und sehr uninteressierte Verbraucher:innen.
- Solche hohen Varianzen führen zu einem wenig aussagekräftigen Mittelwert.
- Ein in der Forschung wichtiges Instrument zum Umgang mit solcher Heterogenität ist die Clusteranalyse, die die Befragten in verschiedene Gruppen nach ihrem Antwortverhalten einteilt – typologisiert.
- Im vorliegenden Fall wird die Einteilung auf Basis mehrerer Fragen zum Interesse an der Zutatenliste und zum Verständnis vorgenommen. Zur Verbesserung der Clusteranalyse wird daher eine Faktorenanalyse vorgeschaltet, mit der jeweils mehrere ähnliche Fragen, die von den Befragten dann auch jeweils ähnlich beantwortet wurden, zusammengefasst werden.
- Die Ergebnisse dieser Faktorenanalyse sind auf der folgenden Folie dargestellt. Dem schließt sich die Gruppenbildung (Clusteranalyse) an.

Einstellung zu Zutatenangaben – Verdichtung der Aussagen (Faktoranalyse*)

Faktor 1:

Interesse an Zutatenliste und Mengenangaben

Der Vergleich der Zutatenlisten hilft mir bei meinen Kaufentscheidungen.

Ich achte auf die Mengenanteile der Zutaten (also wieviel Prozent von einer Zutat enthalten ist).

Ich schaue nicht auf die Zutatenliste (*umgedreht*).

Mir ist eine genaue Angabe der Mengenanteile wichtig.

Ich vergleiche die Zutatenlisten.

Ich vergleiche die Nährwerte.

Ich achte darauf, dass keine unerwünschten Zutaten vorkommen.

Ich achte heute mehr auf die Zutatenliste von Lebensmitteln als noch vor fünf Jahren.

Mir ist der Anteil einzelner Zutaten egal, solange es mir schmeckt (*umgedreht*).

Faktor 2:

Schwierigkeiten bei Zutatenliste und Produktbeurteilung

Ich finde es schwierig, die Zutatenlisten ähnlicher Produkte zu vergleichen.

Ich verstehe die Zutatenlisten nicht.

Ich finde es schwierig, das Preis-Leistungsverhältnis ähnlicher Produkte miteinander zu vergleichen.

* Erläuterung: Hier werden durch eine Faktorenanalyse (statistisches Verfahren) diejenigen Einstellungen zusammengefasst, die aus Sicht der Probanden eng zusammenhängen, zum Beispiel bei Faktor 1: wer mehr der Aussage zustimmt „Der Vergleich der Zutatenlisten hilft mir bei meinen Kaufentscheidungen.“ stimmt auch der Aussage „Ich achte auf die Mengenanteile der Zutaten“ mehr und der Aussage „Ich schaue nicht auf die Zutatenliste.“ weniger zu (der Hinweis „*umgedreht*“ zeigt, dass der Zusammenhang hier negativ ist).

Verbrauchergruppen nach ihrer Einstellung zu Mengenangaben (Clusteranalyse*)

	Desinteressierte (25%)	Verunsicherte (40%)	Kompetent Interessierte (34%)
Faktor 1: Interesse an Zutatenliste und Mengenangaben	↓	→	↑
Faktor 2: Schwierigkeiten bei Zutatenliste und Produktbeurteilung	→	↑	↓
Sozio-demografische Merkmale	<ul style="list-style-type: none"> • Durchschnittsalter: 47 Jahre • Gleicher Anteil Männer & Frauen • Etwas geringeres Einkommen • Geringere Bildung • Höchster Anteil Omnivore (94%) 	<ul style="list-style-type: none"> • Durchschnittsalter: 48 Jahre • Gleicher Anteil Männer & Frauen • Bei Einkommen, Bildung und Anteil Omnivore im Mittel 	<ul style="list-style-type: none"> • Durchschnittsalter: 49 Jahre • Gleicher Anteil Männer & Frauen • Etwas höheres Einkommen • Höchste Bildung • Geringster Anteil Omnivore (87%)
Nutzungshäufigkeit ausgewählter Attribute beim Lebensmitteleinkauf (Topbox immer + häufig)	<ul style="list-style-type: none"> • Mindesthaltbarkeitsdatum (74%) • Füllmenge (67%) • Produktbezeichnung (53%) • Abbildungen des Produktes (37%) • Zutatenliste (8%) 	<ul style="list-style-type: none"> • Mindesthaltbarkeitsdatum (79%) • Füllmenge (74%) • Produktbezeichnung (60%) • Abbildungen des Produktes (47%) • Zutatenliste (39%) 	<ul style="list-style-type: none"> • Füllmenge (82%) • Mindesthaltbarkeitsdatum (78%) • Produktbezeichnung (71%) • Zutatenliste (62%) • Abbildungen des Produktes (51%)

Legende:

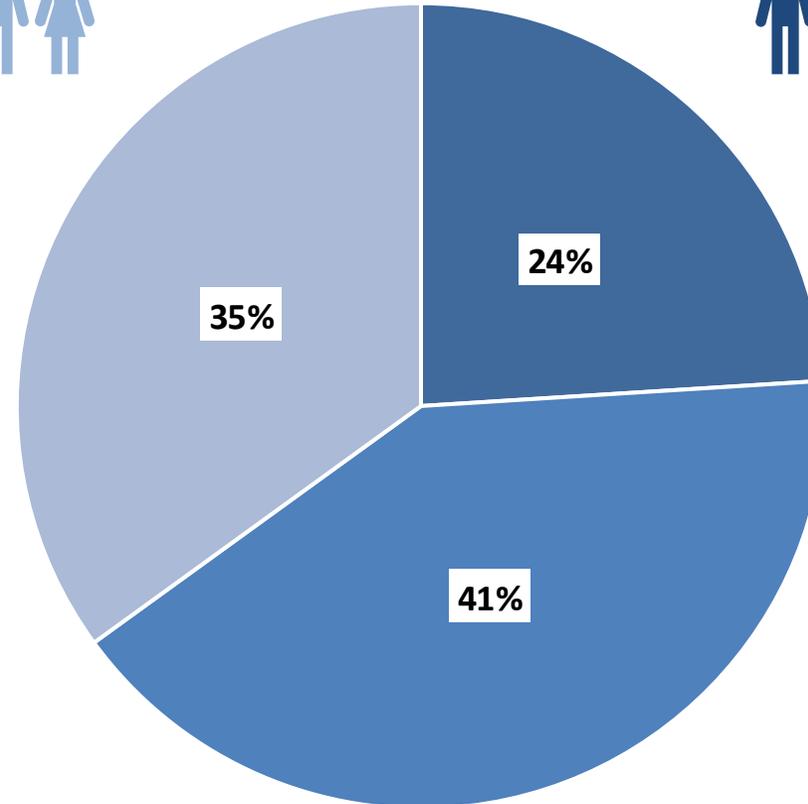
- ↓ stimmen weniger als andere Verbrauchergruppen zu
- ↑ stimmen stärker als andere Verbrauchergruppen zu
- stimmen durchschnittlich zu

* Erläuterung: Hier werden durch eine Clusteranalyse (statistisches Verfahren) diejenigen Probanden zusammengefasst, die bei den beiden Faktoren auf der vorhergehenden Folie jeweils ähnlich geantwortet haben. Dadurch ergeben sich drei Gruppen. Zum Beispiel hat Cluster 1 (wenig interessierte Käufer) bei beiden Faktoren wenig zugestimmt.

Verbrauchergruppen nach Interesse an Zutatenlisten

Kompetent Interessierte

- ✓ Zutatenliste wird regelmäßig genutzt
- ✓ Achten auf Mengenanteile
- ✓ Lesen die Informationen auf Lebensmittelverpackungen
- ✓ Sehr hohes Qualitätsinteresse, am wenigsten preisorientiert
- ✓ Vergleichen Produkte anhand der Zutatenlisten
- ✓ Nehmen sich für den Einkauf Zeit



■ Desinteressierte ■ Verunsicherte ■ Kompetent Interessierte



Desinteressierte

- ✓ Zutatenliste wird fast nie genutzt
- ✓ Geringes Qualitätsinteresse, starke Preisorientierung
- ✓ Info's auf Lebensmittelverpackungen werden kaum beachtet, fast nur Kernangaben wie MHD und Füllmenge
- ✓ Hoher Zeitdruck beim Einkaufen



Verunsicherte

- ✓ Zutatenliste wird teilweise (39%) genutzt
- ✓ Zutatenlisten und Produktvergleiche werden als schwierig empfunden
- ✓ Hohes Qualitätsinteresse, mittlere Preisorientierung
- ✓ Achten auf Sonderangebote
- ✓ Misstrauen den Verpackungsangaben

Interesse an Zutatenliste und Mengenangaben (Faktor 1): Faktorbildende Statements - Zustimmung nach Verbrauchergruppen

Faktor 1: Interesse an Zutatenliste und Mengenangaben	Desinteressierte (25%)	Verunsicherte (41%)	Kompetent Interessierte (35%)
Ich achte darauf, dass keine unerwünschten Zutaten vorkommen.	16%	63%	81%
Ich achte heute mehr auf die Zutatenliste von Lebensmitteln als noch vor fünf Jahren.	15%	67%	76%
Der Vergleich der Zutatenlisten hilft mir bei meinen Kaufentscheidungen.	7%	51%	69%
Mir ist eine genaue Angabe der Mengenanteile wichtig.	8%	61%	63%
Ich achte auf die Mengenanteile der Zutaten (also wieviel Prozent von einer Zutat enthalten ist).	6%	56%	61%
Ich vergleiche die Zutatenlisten.	3%	30%	48%
Ich vergleiche die Nährwerte.	4%	29%	44%
Mir ist der Anteil einzelner Zutaten egal, solange es mir schmeckt.	66%	22%	7%
Ich schaue nicht auf die Zutatenliste.	50%	13%	1%

Topbox (Stimme voll und ganz zu + Stimme zu)
n = 2.046. Angaben in % aller gültigen Antworten, Skala von 1 (= lehne voll und ganz ab) bis 5 (= stimme voll und ganz zu).

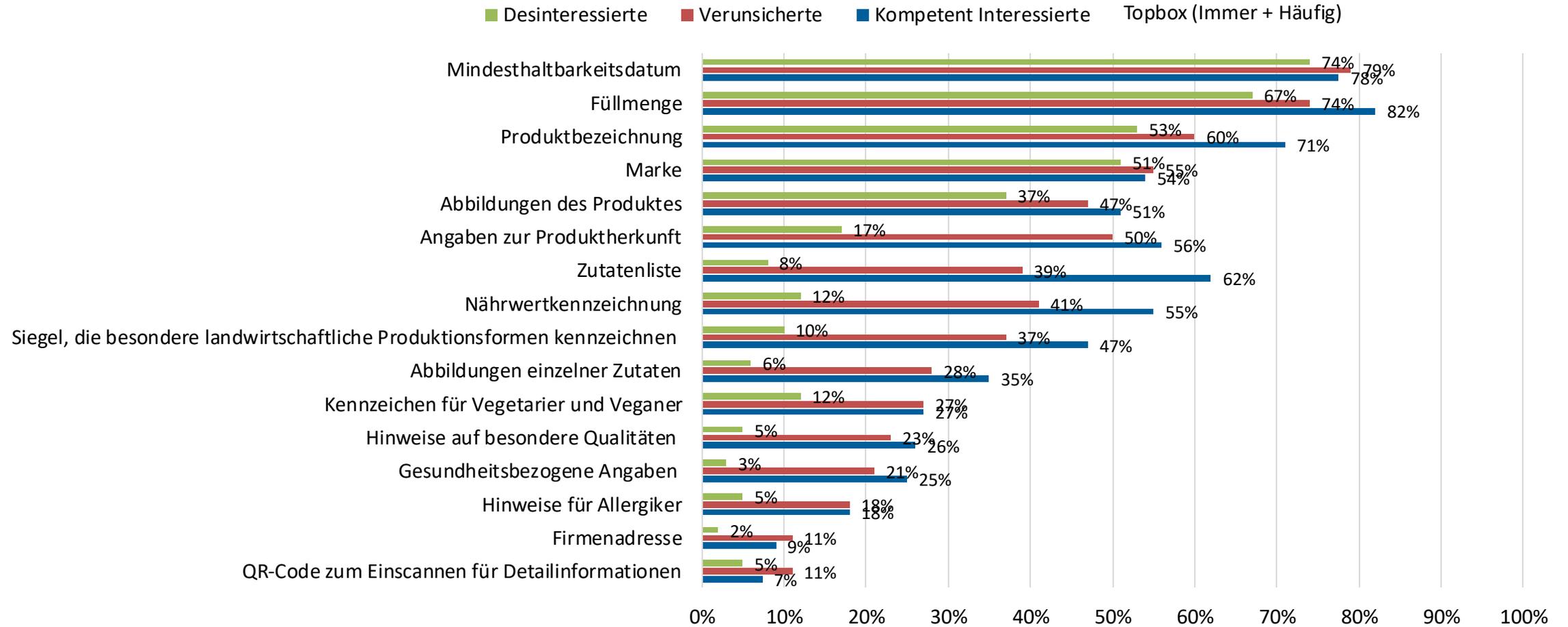
Schwierigkeiten bei Zutatenliste und Produktbeurteilung (Faktor 2): Faktorbildende Statements - Zustimmung nach Verbrauchergruppen

Faktor 2: Schwierigkeiten bei Zutatenliste und Produktbeurteilung	Desinteressierte (25%)	Verunsicherte (41%)	Kompetent Interessierte (35%)
Ich finde es schwierig, die Zutatenlisten ähnlicher Produkte zu vergleichen.	24%	61%	45%
Ich verstehe die Zutatenlisten nicht.	11%	19%	10%
Ich finde es schwierig, das Preis-Leistungsverhältnis ähnlicher Produkte miteinander zu vergleichen.	13%	44%	6%

Topbox (Stimme voll und ganz zu + Stimme zu)
n = 2.046. Angaben in % aller gültigen Antworten, Skala von 1 (= lehne voll und ganz ab) bis 5 (= stimme voll und ganz zu).

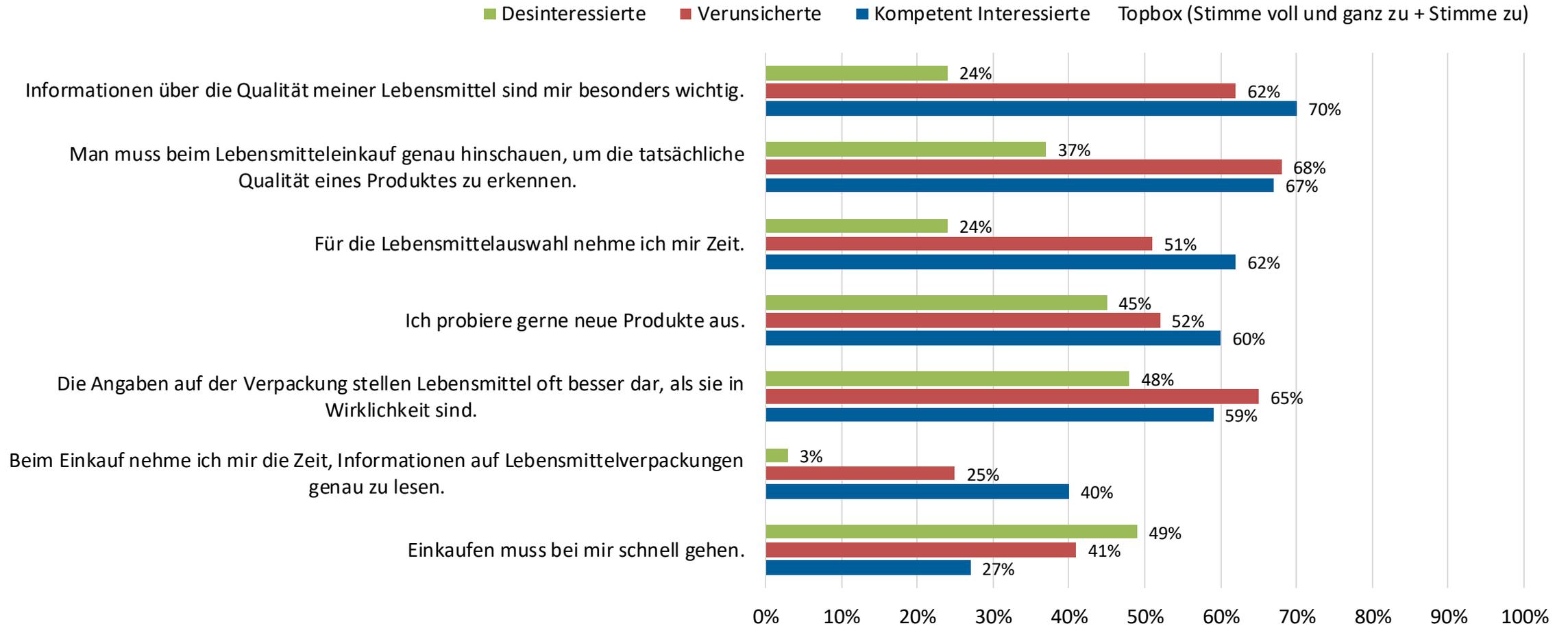
Beachtung von Verpackungsangaben nach Verbrauchergruppen

Frage: Beim Lebensmitteleinkauf achtet ja jeder auf unterschiedliche Dinge. Beachten Sie die nachfolgenden Angaben, wenn Sie Lebensmittel einkaufen? Was schauen Sie sich nie an, was immer?



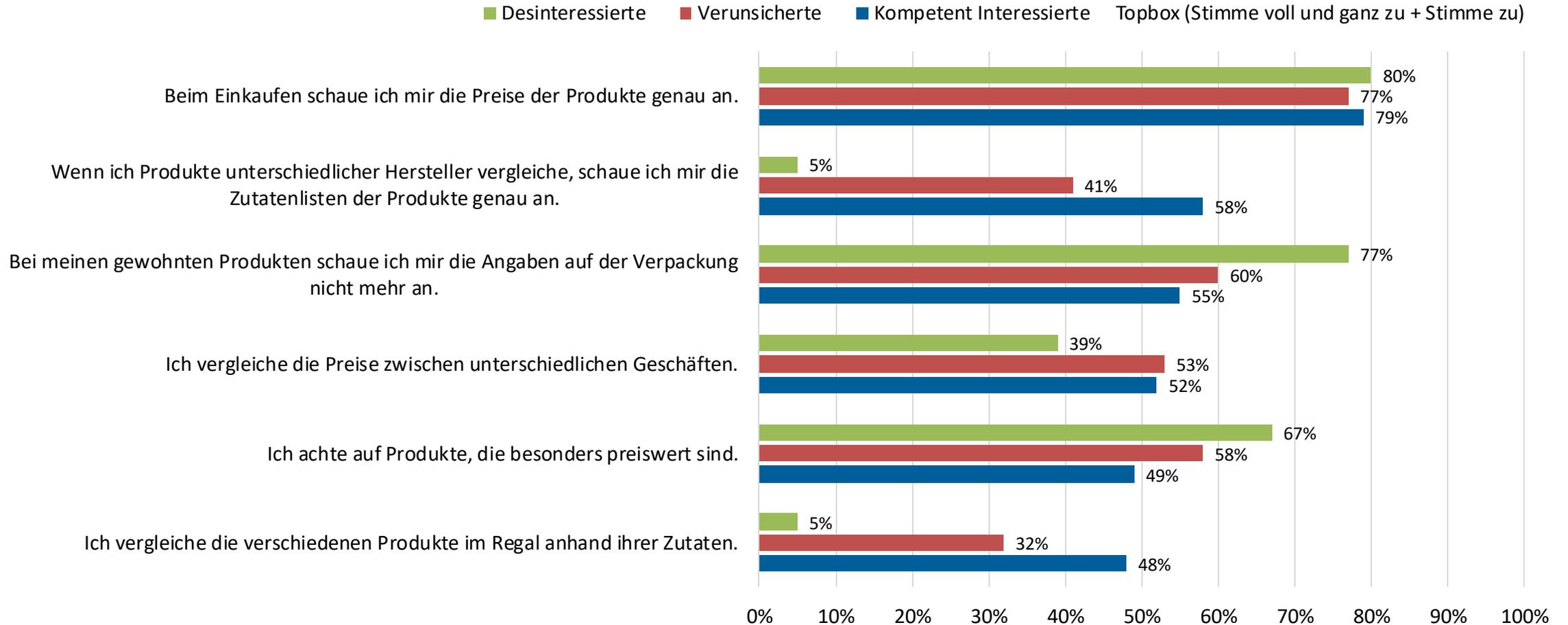
Allgemeine Einstellung zum Lebensmittelkauf nach Verbrauchergruppen (I/II)

Frage: Wie stehen Sie zu folgenden Aussagen?



Allgemeine Einstellung zum Lebensmittelkauf nach Verbrauchergruppen (II/II)

Frage: Wie stehen Sie zu folgenden Aussagen?



n = 2.046. Angaben in % aller gültigen Antworten, Skala von 1 (= lehne voll und ganz ab) bis 5 (= stimme voll und ganz zu).

Zwischenfazit

- Die Clusteranalyse zeigt, dass sich die Verbraucher:innen hinsichtlich ihres Interesses an und ihres Verständnisses für die Zutatenliste erheblich unterscheiden. Die auf die Gesamtzahl der Befragten bezogenen Zustimmungswerte sind daher bei diesen Fragen nur bedingt aussagekräftig.
- Gut ein Drittel der Verbraucher:innen („kompetent Interessierte“) sieht sich durch das Zutatenverzeichnis bei der Produktwahl und bei Preis-Leistungsvergleichen gut unterstützt und nutzt das Zutatenverzeichnis intensiv. 62% dieser Gruppe schauen immer bzw. häufig und 28% teilweise auf das Zutatenverzeichnis.
- Es gibt aber auch 24% desinteressierte Verbraucher:innen, die das Zutatenverzeichnis weitgehend ignorieren. 50% dieser Gruppe schauen nie darauf.
- Für die Verbraucherpolitik besonders relevant ist die große Gruppe (41%) der „Verunsicherten“. Sie sind grundsätzlich interessiert, aber mit der heutigen Form der Zutatenangaben überfordert, da sie als schwierig empfunden werden. Deshalb nutzen sie das Zutatenverzeichnis weniger.
- Dies weist auf ein beachtliches Potenzial für eine verständlichere Zutatenkennzeichnung hin.



5. SCHLUSSFOLGERUNGEN UND HANDLUNGSEMPFEHLUNGEN

Die Grundsatzfrage: Sollten Anbieter durchgängig die Mengenanteile der Zutaten präzise in Prozent angeben? (I/II)

- Der EU-Gesetzgeber hat in der LMIV grundsätzlich keine Verpflichtung zur genauen Mengenangabe vorgeschrieben, sondern für den Regelfall nur vorgesehen, dass die Reihenfolge der Zutaten im Zutatenverzeichnis nach absteigenden Gewichtsanteilen zu ordnen ist.
- Die Anbieter kennen regelmäßig den Anteil der verschiedenen Zutaten in ihren Rezepturen genau, zumindest in der industriellen Fertigung. Sie benötigen diese Informationen z. B. zur Berechnung von Nährwerten. In der kleinbetrieblich-handwerklichen Herstellung mag es allerdings Anbieter geben, die aufgrund manueller Mischungen variierende Zutatenmengen aufweisen. Auch kann eine präzise Prozentangabe bei Gewürzen, die in sehr kleinen Mengen zugegeben werden, schwierig sein. Schließlich gibt es einige Zutaten mit leicht veränderlichem Gewicht wie z. B. ganze Nüsse, die eine präzise Angabe erschweren.
- Der europäische Gesetzgeber hat deshalb mit der QUID-Regelung einen Weg festgeschrieben, mit dem nur die Anbieter zur präzisen Mengenkennzeichnung verpflichtet werden, die bestimmte Zutaten herausstellen. Er hat dann allerdings wiederum Ausnahmen von dieser QUID-Regel zugelassen, die aber interpretationsoffen sind. Zudem hat er die Möglichkeit einer freiwilligen Mengenkennzeichnung eingeräumt.
- Die Ergebnisse zeigen, dass die Grundregel (Ordnungsprinzip der Zutatenliste in absteigender Reihenfolge), die QUID-Regel und die Ausnahmen es den Verbraucher:innen schwer macht, die Qualität von Lebensmitteln anhand von Zutatenmengen einzuschätzen. Dies aus mehreren Gründen:
 - ✓ Die Grundregel, dass Zutaten nach ihrer Menge geordnet aufgeführt sind, wird von zwei Drittel der Befragten nicht oder nur teilweise verstanden.
 - ✓ Es ist für die Verbraucher:innen unklar, warum manche Zutaten mengenmäßig gekennzeichnet werden und andere nicht.
 - ✓ Sie monieren, dass bestimmte, sie interessierende Zutaten, mengenmäßig nicht gekennzeichnet sind.
- Die Ergebnisse zeigen, dass ausführlichere Mengenkennzeichnungen gegenüber keiner oder einer eingeschränkten bevorzugt werden - auch wenn die Probanden auf die steigende Komplexität hingewiesen werden.
- Die Kennzeichnungspräferenzen der Verbraucher:innen gehen über das QUID-Erfordernis hinaus.

Die Grundsatzfrage: Könnten Anbieter nicht durchgängig die Mengenanteile aller Zutaten präzise in Prozent angeben? (II/II)

- Mengenangaben für Zutaten sind nicht für alle Verbraucher:innen, aber jeweils doch für eine relevante Zahl, vielfach auch für die Mehrheit ein Element zur Stärkung der Konsumkompetenz. Mindestens in dem Sinne, es wissen zu können. Gerade aufgrund der unterschiedlichen Präferenzen, wer welchen Zutatenanteil wissen will, sollte möglichst breit und einheitlich gekennzeichnet werden.
- Eine besonders eindeutige und für die Verbraucher:innen verständliche Regelung wäre eine Verpflichtung zur Mengenangabe für alle Zutaten ab einem bestimmten Schwellenwert, unterhalb dessen eine präzise Mengenangabe technologisch schwierig ist. Die QUID-Regel sollte nur noch für Zutaten unterhalb dieser Minimalschwelle (z. B. 0,1%) gelten. Eine solche Regelung wäre für Verbraucher:innen eindeutiger, da unmissverständlich.
- Zudem wären Qualitätsvergleiche verschiedener Produkte einfacher. Eine Pflichtangabe wie das Zutatenverzeichnis sollte möglichst einheitlich sein.
- Diese Maßnahme würde für die Hersteller keine Mehrkosten hervorrufen, da sie die erforderlichen Angaben ohnehin zur Berechnung der vorgeschriebenen Nährwertangaben, aber auch für ihren Rohwareneinkauf benötigen.
- Was könnte dagegen sprechen?
 - ✓ Platz auf der Verpackung, weniger Werbefläche. Dieses Argument wird häufig herangezogen, ist aber wenig überzeugend, denn in einem komplexeren Leistungswettbewerb sollten sich Anbieter über nachweisbare Vorteile abheben, nicht über Bilder und nicht-substantielle Claims.
 - ✓ Bei variierenden Zutaten wie Nüssen könnte im Zweifel der niedrigere Wert angegeben werden (wenn z. B. je nach Gewicht der Nüsse eine Nuss mehr oder weniger in der Verpackung sein kann).
 - ✓ Das Rezepturgeheimnis ist in Zeiten einer ausgereiften Lebensmittelanalytik heute kaum noch ein Geheimnis.
 - ✓ Für viele relevante Ziele (z. B. Reformulierung von Rezepturen, Nutri-Score-Berechnung etc.) ist es heute auch für handwerkliche Hersteller von verpackten Lebensmitteln, und nur für diese gilt die Regelung, zunehmend unumgänglich, präzise die eigenen Zutaten zu kennen. Mischungen nach tradierter Art, z. B. Salz nach Gefühl mit der Hand dazugeben, ist nicht mehr zeitgemäß.
- Es gibt somit gute Gründe, sich für eine grundsätzliche Überarbeitung der Zutatenkennzeichnung auf EU-Ebene einzusetzen.

Die Second-Best-Option: Überarbeitung der QUID-Regel – die „Ausnahmen von der Ausnahme“ abschaffen

- Verbraucher:innen interessieren sich mehrheitlich für die Zutaten eines Lebensmittels und die jeweiligen Mengenanteilen. Die derzeit z. T. uneinheitliche und restriktive Kennzeichnung aufgrund der Ausnahmetatbestände der QUID-Regel überzeugt die Verbraucher:innen nicht.
 - ✓ Für 46% bis 67% der Verbraucher:innen ist bei Mischungen eine Mengenangabe der einzelnen Bestandteile wichtig, um eine Einkaufsentscheidung zu treffen – auch wenn die Abbildung auf der Verpackung die gesamte Mischung darstellt ohne einzelne Zutaten daraus hervorzuheben..
 - ✓ Auch bei Zutaten, deren Anteil am Gesamtprodukt eine geringfügige Menge ausmacht, präferieren zahlreiche Verbraucher:innen eine genaue Mengenangabe (zwischen 44% und 56%).
 - ✓ Die Einstufung charakteristischer Zutaten als nicht kaufrelevant widerspricht den Kennzeichnungspräferenzen besonders stark; zwischen 63% und 71% bevorzugen hier die prozentuale Angabe von Mengenanteilen.
- Auch wenn Verbraucher:innen mit unterschiedlich komplexen Zutatenverzeichnissen konfrontiert werden, bevorzugen sie im direkten Vergleich jeweils die ausführlichste Variante mit umfassenden Mengenangaben für die Zutaten.
- In der Praxis werden die Ausnahme von der QUID-Regel auf Basis der o. g. Ausnahmen verbreitet genutzt. Aus Verbraucher:innensicht sind sie allerdings nicht plausibel, sondern tragen vielmehr zu Verwirrung bei.

Die Second-Best-Option: Überarbeitung der QUID-Regel – die „Ausnahmen von der Ausnahme“ abschaffen (II)

- Es sollte eine QUID-Regel ohne Ausnahmen auf EU-Ebene angestrebt werden.
- Wer mit Zutaten wirbt, dem kann auch abverlangt werden, dass er die enthaltene Menge nennt. Die Prozentangabe ist geeignet, den Qualitätswettbewerb zu verbessern. Sie ist das geeignete Mittel und erforderlich, denn Verbraucher:innen haben keine Chance, diese Informationen anderweitig zu erlangen. Und sie ist zumutbar und angemessen, da keine weiteren Kosten entstehen, denn die Rezepturen sind den Herstellern bekannt.
- Solange eine Änderung der LMIV auf EU-Ebene aussteht, sollten die Ausnahmen von den Anbietern und Gerichten deutlich enger interpretiert werden. Warum z. B. bei einem Rahmspinat, bei dem der Spinat in der Bezeichnung genannt und bildlich hervorgehoben wird und ganz offensichtlich die wertgebende Zutat ist, die Menge nicht relevant sein soll, ist für die Verbraucher:innen nicht verständlich. Auch aus gesundheitspolitischer Sicht, bei der eine Erhöhung des Obst- und Gemüsekonsums auf fünf Einheiten am Tag angestrebt wird (DGE 2024*), ist es wichtig für die Konsument:innen, die genau Menge des enthaltenen Spinates einschätzen zu können.
- Insgesamt sollten Pflichtangaben möglichst standardisiert erfolgen, damit Verbraucher:innen sich darauf einstellen können.

* Deutsche Gesellschaft für Ernährung (2024): Gut essen und trinken – DGE stellt neue lebensmittelbezogene Ernährungsempfehlungen für Deutschland vor, Bonn.



6. STICHPROBENBESCHREIBUNG

Stichprobe: Stichprobengröße und soziodemografische Verteilung

Stichprobengröße: n=2.046



Merkmal	Sample (n=2.046)	Deutschland
Geschlecht		
• Männlich	50%	52%
• Weiblich	50%	48%
Alter		
• 16-29	19%	19%
• 30-39	15%	16%
• 40-49	16%	15%
• 50-59	19%	20%
• 60+	31%	29%
Bildung		
• Gering	31%	34%
• Mittel	33%	31%
• Hoch	37%	35%
Einkommen		
• < 1.300€	17%	18%
• 1.300 - < 2.600€	36%	37%
• 2.600 - < 4.500€	30%	29%
• > 4.500€	17%	16%
Region		
• Nord	16%	19%
• Ost	18%	15%
• Süd	31%	30%
• West	35%	37%
Haushaltsgröße (Anzahl Personen)	1: 32%, 2: 39%, 3: 14%, 4: 12%, >4: 4%	1: 41%, 2: 34%, 3: 12%, 4: 10%, >4: 4%



7. PROJEKTTEAM UND KONTAKT

Projektteam



Dr. Anke Zühlsdorf

Projektleitung und -durchführung

Zühlsdorf + Partner PartG | Agentur
für Verbraucherforschung und Lebensmittelmarketing
Philipp-Oldenbürger-Weg 27

37083 Göttingen

Fon: 0551- 3708086

azuehls@gwdg.de

www.zuehlsdorf-und-partner.de

Privates Forschungsinstitut und Unternehmensberatung mit dem Themenfokus Lebensmittelmarketing, Verbraucherforschung und Ernährungspolitik



Prof. Dr. Achim Spiller

Wissenschaftliche Beratung

Georg-August-Universität Göttingen

Lehrstuhl Marketing für Lebensmittel- und Agrarprodukte

Platz der Göttinger Sieben 5

37073 Göttingen

Fon: 0551-39-26241

a.spiller@agr.uni-goettingen.de

www.agrarmarketing.uni-goettingen.de

Projektteam



Dr. Sarah Kühl

Wissenschaftliche Postdoc Mitarbeiterin

Georg-August-Universität Göttingen
Lehrstuhl Marketing für Lebensmittel- und
Agrarprodukte; ab Herbst 2024 Professorin an
der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

Mail: sarah.kuehl@agr.uni-goettingen.de



Alina Schäfer, M.Sc.

Wissenschaftliche Mitarbeiterin

Georg-August-Universität Göttingen
Lehrstuhl Marketing für Lebensmittel- und
Agrarprodukte

Mail: alina.schaefer@uni-goettingen.de



8. LITERATUR

Literatur

- Akerlof, G. A., Shiller, R. J. (2015): *Phishing for Phools: The Economics of Manipulation and Deception*, Princeton University Press.
- Akerlof, G. A. (1970): The Market for “Lemons”: Qualitative Uncertainty and the Market Mechanism. In: *Quarterly Journal of Economics*, 84(3), S. 488-500.
- ALS (Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit)(2019): Stellungnahme Nr. 2019/27. LMIV – Mengenkennzeichnung gemäß Art. 9 Abs. 1 Buchst. d) der VO (EU) Nr. 1169/2011 bei Milchprodukten mit Frucht(-zubereitung). 113. ALS-Sitzung. *J Consum Prot Food Saf* 14, 429–457 (2019), <https://doi.org/10.1007/s00003-019-01252-2>.
- Amtsblatt der Europäischen Union (2017): Bekanntmachung der Kommission zur Anwendung des Prinzips der mengenmäßigen Angabe von Lebensmittelzutaten (QUID), 2017/C 393/05.
- BMEL (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft) (2023): *Deutschland, wie es isst. Der BMEL-Ernährungsreport 2023*, Berlin.
- Krishna, A. (2012): An integrative review of sensory marketing: Engaging the senses to affect perception, judgment and behavior, *Journal of Consumer Psychology* 22, 332–351.
- Kroeber-Riel, W., Weinberg, P., Göppel-Klein, A. (2009): *Konsumentenverhalten*, 9. Auflage, München.
- Kühl, S., Zühlsdorf, A., Viergutz, T., Fellner, J., Spiller, A. (2017): *Zutatenhinweise auf Lebensmittelverpackungen: Verbraucherwahrnehmung im Spannungsfeld von Produktaufmachung, tatsächlichen Zutatenanteilen und Aromen (zusammenfassender Ergebnisbericht und kommentiertes Chartbook)*, wissenschaftliche Studie im Auftrag des vzbv, Göttingen.

Literatur

- Lebensmittelverband Deutschland e. V. (2024), Homepage, <https://www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/wirtschaft-branche>, Abrufdatum: 10.08.2024.
- Litt, A., Shiv, B. (2012): Manipulating basic taste perception to explore how product information affects experience, Journal of Consumer Psychology 22, 55-66.
- Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) (EU) Nr. 1169/2011.
- Miltgen, C. L., Sohler, G. P., Grohmann, B. (2015): Communicating Sensory Attributes and Innovation through Food Product Labeling, Journal of Food Products Marketing, 22 (4), DOI: 10.1080/10454446.2014.1000435.
- SVRV (Sachverständigenrat für Verbraucherfragen) (2021): Gutachten zur Lage der Verbraucherinnen und Verbraucher 2021. Gutachten des Sachverständigenrats für Verbraucherfragen. Berlin.
- WBAE (Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz) (2020): Politik für eine nachhaltige Ernährung. Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und eine faire Ernährungsumgebung gestalten. Gutachten. Berlin, https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ministerium/Beiraete/agrarpolitik/wbae-gutachten-nachhaltige-ernaehrung.html, Abrufdatum: 27.11.2020.
- Zühlsdorf, A., Kühl, S., Schäfer, A., Spiller, A. (2024): Shrink- und Skimpflation bei Lebensmitteln: Indirekte Preiserhöhungen aus Verbraucherperspektive. Göttingen.
- Zühlsdorf, A., Spiller, A. (2012): Trends in der Lebensmittelvermarktung: Begleitforschung zum Internetportal lebensmittelklarheit.de: Marketingtheoretische Einordnung praktischer Erscheinungsformen und verbraucherpolitische Bewertung, wissenschaftliche Studie im Auftrag des Verbraucherzentrale Bundesverband e. V. (vzbv), Göttingen.