

## Mag. Birgit Beck im Gespräch

# Mag. Birgit Beck vom Verein für Konsumenteninformation (VKI) im Gespräch über Alkohol in Lebensmitteln

**Liebe Birgit, du bist als Ernährungswissenschaftlerin seit 1996 beim VKI tätig. Was sind deine Aufgaben und wie haben sich diese im Laufe der Zeit verändert?**

**Birgit Beck:** Ich mache primär vergleichende Warentests von Lebensmitteln für die Zeitschrift KONSUMENT. Dazu kommt die Arbeit an unserem Projekt Lebensmittel-Check und die fachliche Betreuung von Lebensmittel- und Ernährungsthemen für unsere Redakteure und für andere Medien. Außerdem zählen zu meinen Aufgaben sowohl die nationale Gremienarbeit für die Codexkommission und die Nationale Ernährungskommission als auch die internationale Zusammenarbeit über die [europäische Dachorganisation BEUC](#) bzw. über weltweite Verbraucherorganisationen wie [ICRT](#) und [Consumers International](#).

Mein Tätigkeitsbereich wandelt sich ständig, weil Produkte kommen und gehen, etwa probiotische Joghurts oder Kombucha. Und weil neue Schadstoffe aufpoppen, zum Beispiel Mineralölbestandteile in Lebensmitteln. Zudem ändern sich laufend die Gesetze.

Soziale Medien stehen außerdem stärker im Fokus, und auch Nachhaltigkeitsthemen haben in den vergangenen Jahren stark an Bedeutung gewonnen.

**Der VKI ist vor allem für seine Tests bekannt, bei denen Lebensmittel kritisch unter die Lupe genommen werden. Nach welchen Kriterien wählt ihr die zu testenden Lebensmittel aus? Was sind die häufigsten Gründe für Beanstandungen?**

Primär entscheiden unsere Leser über die Tests im Heft. Zu diesem Zweck gibt es regelmäßig Umfragen unter den Abonnenten. Dazu kommen neue Themen, die wir Fachleute als erkenntnisreich einschätzen, auch aufgrund der internationalen Vernetzung.

Der Lebensmittel-Check ist ein Selbstläufer. Da bekommen wir von Verbrauchern mehr Beschwerden, als wir veröffentlichen können. Dabei geht es primär um „legale“ Täuschungen: prominente Fruchtabbildungen vs. tatsächliche Minimengen im Produkt, Werbung mit österreichischer Qualität vs. internationale Rohstoffe, versteckte Preiserhöhungen in Form von Downsizing bei der Verpackung bei unverändertem Preis.

Bei den Tests wechseln die Beanstandungen und sind stark produktabhängig. Produkte, die bereits gegen Ende der Mindesthaltbarkeit verdorben sind, und Rückstände unterschiedlicher Natur kommen regelmäßig vor. Auch die Kennzeichnung ist ein konstantes Thema: Im Zusammenhang mit der Lebensmittelinformationsverordnung gibt es immer wieder Verstöße.

**Eine Frage passend zur Vorweihnachtszeit: Wie steht es um die Qualität von Punsch und Glühwein auf den Adventmärkten? Testet ihr diese auch? Gibt es da Erhebungen des Zucker- und Alkoholgehalts?**

Den Glühwein von Wiener Adventmärkten haben wir im vergangenen Jahr getestet. Erstaunt haben uns die enormen Zuckermengen. Oft gilt Glühwein als weniger süße Alternative zum Punsch. Trotzdem enthielten einzelne Produkte mehr Zucker als Red Bull oder Coca Cola. Insgesamt hatten die Proben zwischen 60 und 111 g Zucker pro Liter. Der Alkoholgehalt lag bei rund zehn Vol.-% (siehe unten: *Glühwein: Alkohol- und Zuckergehalt*, Anm.).

**In Bezug auf Alkohol in Lebensmitteln liest man immer wieder von falscher Deklaration bzw. verstecktem Alkohol? Was ist damit gemeint, und stimmt es wirklich, dass trotz der Bezeichnung „alkoholfrei“ das Produkt Alkohol enthalten kann und darf?**

Alkohol findet man immer wieder in Lebensmitteln, bei denen man nicht damit rechnet. Das betrifft Milchprodukte, insbesondere im Dessertbereich, etwa Mousse au Chocolat oder Cheesecake im Glas. Auch Marzipan- oder Karamellschokolade, frische Teige, weiche Mehlspeisen oder Toastbrot enthalten Alkohol. Eltern tappen hier regelmäßig in die Falle, wenn sie diese Produkte ihren Kindern geben. Das führt zu einer massiven Verärgerung. Wir bekommen diesbezüglich viele Beschwerden.

Ärgerlich ist auch, wenn zum Beispiel Rum-Aroma verwendet wird. Dann ist zwar kein Alkohol enthalten, der Geschmack ist aber trotzdem vorhanden. Oft erfährt man davon nichts aus der Zutatenliste (siehe unten: *Rum-Aroma*, Anm.).

Alkoholfreies Bier bzw. Radler sind auch häufig Anlass für Beschwerden. Bei alkoholfreien Getränken sind bis zu 0,5 Vol.-% Alkohol erlaubt. Die Kennzeichnung ist für die Konsumenten aber nicht immer verständlich (siehe unten: *Alkoholfrei*, Anm.).

**Warum ist versteckter oder nicht deklariertes Alkohol aus deiner Sicht problematisch, auch wenn es sich dabei oft nur um sehr geringe Mengen handelt? Und was ist notwendig, um das Problem zu lösen?**

Produkte riechen und schmecken nach Alkohol, auch wenn die Mengen nur gering sind. Das ist vor allem in der Kombination mit einem angenehm süßen Geschmack problematisch – insbesondere für Kinder, aber auch für trockene Alkoholiker. Es braucht eine ordentliche Kennzeichnung im Blickfeld, auch wenn nur wenig Alkohol enthalten ist, zum Beispiel durch die Formulierung „Mousse au Chocolat mit Rum“.

**Was empfehlst du Konsumenten, die Alkohol – selbst in geringen Dosen – meiden möchten?**

Mein Rat ist, die Zutatenliste genau zu kontrollieren. Und zwar auch bei Produkten, bei denen man nicht unbedingt mit Alkohol rechnet, also bei Dessert-Milchprodukten und Mehlspeisen. Man kann sich auch auf den Geruchssinn verlassen und am besten gleich nach dem Öffnen am Produkt riechen. Der Alkoholgeruch ist uns oft bei verpackten weichen Mehlspeisen aufgefallen.

## **IM TEST**

### **Glühwein: Alkohol- und Zuckergehalt**

[www.konsument.at/cs/Satellite?pagename=Konsument/MagazinArtikel/Detail&cid=318909468884](http://www.konsument.at/cs/Satellite?pagename=Konsument/MagazinArtikel/Detail&cid=318909468884)

### **Rum-Aroma**

[www.konsument.at/cs/Satellite?pagename=Konsument/MagazinArtikel/Detail&cid=318901457986](http://www.konsument.at/cs/Satellite?pagename=Konsument/MagazinArtikel/Detail&cid=318901457986)

### **Alkoholfrei**

[www.konsument.at/cs/Satellite?pagename=Konsument/MagazinArtikel/Detail&cid=318901651637](http://www.konsument.at/cs/Satellite?pagename=Konsument/MagazinArtikel/Detail&cid=318901651637)

Das Interview führte Mag. Katharina Landl

[hello@katharinalandl.at](mailto:hello@katharinalandl.at)



### **Zur Person**

Mag. Birgit Beck ist Ernährungswissenschaftlerin und seit 1996 beim Verein für Konsumenteninformation (VKI) tätig. Als Projektleiterin für „Lebensmittel und Ernährung“ ist sie für die Warentests von Lebensmitteln für die Zeitschrift KONSUMENT und das Projekt Lebensmittel-Check verantwortlich. Außerdem vertritt sie den VKI in zahlreichen nationalen und internationalen Gremien wie der Codexkommission, der Nationalen Ernährungskommission oder der europäischen Verbraucherorganisation BEUC.

