

# Nachhaltig Handeln und Produzieren

Chancen und Perspektiven für den Markenartikelhersteller

Berlin, 15. April 2008

**100% frei** von Farbstoff- & Aromazusätzen





Aus unserem  
Dauer-  
Niedrigpreis-  
Programm **billig**

18% billiger

# Ihr Sparpaket



**so billig**

8% billiger

**günstig!**

**stark im Preis**

35% billiger

28% billiger

23% billiger

33% billiger

**BILLIGER**  
ist Keiner!  
sonst GELD zurück!

13% billiger

# Spitzenpreise

**Discount  
billig**

17% billiger

6% billiger

11% billiger

29% billiger

**sensationell günstig**

13% billiger

8% billiger





# Artikel: Was ist drin in Lebensmitteln?

## Unsere Lebensmittel So erkennen Sie, was wirklich drin ist

### Eine Konservendose und 29 Inhaltsstoffe

#### Modifizierte Stärke

Chemisch veränderte Stärke. Fachautor Hans-Ulrich Grimm („Die Suppe lügt“, „Echt künstlich“) erklärt: „Die modifizierte Stärke lässt den Blutzuckerspiegel stärker steigen als z. B. Chips oder Coca-Cola und kann daher ein Dickmacher sein.“

#### Mononatriumglutamat

Der Geschmacksverstärker ist in vielen Fertiggerichten drin. Natürlich kommt er z. B. in Tomaten vor. Hans-Ulrich Grimm: „Glutamat ist umstritten, kann nach Ansicht von Kritikern dick machen.“

#### Guarkernmehl und Xanthan

Wie Glutamat (siehe oben) Geschmacksverstärker. Sie fördern den Appetit, ob sie dadurch auch zu Übergewicht führen, ist noch nicht untersucht.

#### Farbstoff E 150c

E 150c ist Zuckerkulör (entsteht z. B. am Pfannen-Boden, wenn man einen Braten macht). Der braune Stoff wird vor allem zum Färben genutzt, gilt als unbedenklich.



#### Guanylat und Inosinat

Guarkernmehl (E 412) wird aus der indischen Guarbohne gemacht, ist ein Bindemittel. Es quillt im Darm stark auf, kann zu Blähungen führen. Xanthan (E 415) ist ebenfalls ein Bindemittel, Risiken sind nicht bekannt.

#### Würze enthält Soja

Hans-Ulrich Grimm: „Oft ist ‚Würze‘ eine Tarnbezeichnung für Glutamat, weil viele Kunden das Produkt nicht kaufen, wenn Glutamat drin ist.“

#### Zitronensäure

(E 330) steckt in vielen Lebensmitteln. Hans-Ulrich Grimm: „Zitronensäure erzeugt vom Schimmelpilz ‚Aspergillus niger‘ schädigt die Zähne, kann den Transport von Aluminium ins Gehirn erleichtern und so das Alzheimer-Risiko erhöhen.“

#### Emulgator E 472c

Der Zusatzstoff heißt ausgeschriebener ‚Mono- und Diglyceride der Speisefettsäuren, verestert mit Monoacetyl- und Diacetylweinsäure‘. Autor Grimm: „Ein Designerstoff, den es in der Natur nicht gibt.“ Er verhindert u.a. das Verkleben der einzelnen Zutaten.

Ja! Und zwar geordnet nach ihrem Anteil am Produkt. Oft stehen deshalb Wasser, Zucker oder Fett an erster Stelle. Konkrete Mengen müssen aber nicht angegeben werden. So steckt laut Verbraucherzentrale in einem Erdbeerjoghurt mit „Fruchtsüßholz“ oft nur eine halbe Erdbeere – der Rest sind Zucker und Aromen.

Was bei den Zusatzstoffen gemeint? Oft: So stehen beispielsweise außer Zucker unter den Zutaten manchmal

Glucosyloligosaccharide oder Fructose – was auch nichts anderes als Zucker ist.

Was bedeuten die E-Zusatzstoffe? Zutritt gibt es 316 (!) verschiedene Zusatzstoffe, die eine E-Nummer (wie Europa) tragen. Tendenz steigend. Viele Hersteller verzichten inzwischen aber auf die E-Nummer, schreiben gleich die „Übersetzung“ (z. B. „Xanthan“ statt „E 415“) auf die Produktverpackung.

Wie entschlüsselt man die E-Nummern? Die Zusatzstoffe sind sortiert nach Forbstoffen (E 100-180), Konservierungsstoffen (E 200-298), Antioxidationsmitteln (E 300-321), Säurungs- und Verdickungsmitteln (E 322-418), Feuchthaltemitteln und Geschmacksverstärkern (E 420-450) sowie Süßstoffen (E 900-1120). Die komplette Listen mit Erklärungen gibt's aber die Verbraucherzentralen und unter [www.lipid.de](http://www.lipid.de).

Sind die E-Stoffe gefährlich? Alle Zusatzstoffe werden lange getestet, bevor sie zugelassen werden. Es kommt aber auf die Menge an, die man von ihnen zu sich nimmt. So können manche Süßstoffe (z. B. Isomalt, E 951) schnell zu Durchfall führen. Dafür reicht manchmal schon eine halbe Tafel Schokolade.

Die Organisation „Foodwatch“ warnt besonders vor Zitronensäure (E 330, greift die Zähne an). Der Farbstoff Amarant (E 123) hebt unter dem Verdacht, Krebs auszulösen, Allergiker müssen auf Glutamate achten, die in vielen Zusatzstoffen versteckt sind (z. B. E 415, Xanthan).

Was verrät der Produktname? Oft nicht viel. Butterkeise müssen zum Beispiel nur 10 Prozent Butteranteil haben. In mancher Hühnersuppe ist kein Stück Huhn drin, sondern nur Hühnerfett. Geflügelwurst wird häufig mit Schweinefleisch „geärzt“. Dagegen darf ein Produkt inzwischen nur noch „fettarm“ heißen, wenn weniger als 10 Gramm Fett in insgesamt 100 Gramm drin sind. „Zuckersüß“ heißt 5 Gramm Zucker auf 100 Gramm insgesamt.

Was lässt sich nach von der Verpackung ableiten? Auf jedem Lebensmittel muss der Nährwert stehen (Kalorien pro 100 Gramm). Viele Firmen (z. B. Coca-Cola) rechnen inzwischen auf die Packung auch den Anteil am Tagesbedarf vor: z. B. Zucker – 29 %. Sirke Schwarzwald (50) von der Verbraucherzentrale Hamburg nennt allerdings: „Bei diesen Zahlen wird getrickelt. Wie ungegesund ein Produkt wirklich ist, lässt sich daraus nicht erkennen.“

Und was verschweigt die Verpackung alles? Vor allem die Herkunft. Wo und wie lebten die Schweine, aus denen das Hackfleisch ist? Aus welcher Region kommt die Milch? Wurden die Erdbeeren im Joghurt mit Pestiziden bespritzt? Vieles teilt im Kleingedruckten.

Emulgator E 472c Der Zusatzstoff heißt ausgeschriebener ‚Mono- und Diglyceride der Speisefettsäuren, verestert mit Monoacetyl- und Diacetylweinsäure‘. Autor Grimm: „Ein Designerstoff, den es in der Natur nicht gibt.“ Er verhindert u.a. das Verkleben der einzelnen Zutaten.

Emulgator E 472c Der Zusatzstoff heißt ausgeschriebener ‚Mono- und Diglyceride der Speisefettsäuren, verestert mit Monoacetyl- und Diacetylweinsäure‘. Autor Grimm: „Ein Designerstoff, den es in der Natur nicht gibt.“ Er verhindert u.a. das Verkleben der einzelnen Zutaten.



**69 % der Bürger  
interessieren sich für  
gesunde Ernährung,  
aber wissen nicht  
mehr, was  
Lebensmittel wirklich  
enthalten.**

**(Studie: Ernährungstrends, G + J, Dez. 2007)**

## Neuanfang 2003: Das Reinheitsgebot

- 50 überarbeitete FRoSTA Produkte
- 60 verschiedene Zusatzstoffe eliminiert
- Sortiment von 100 auf 50 Produkte halbiert
- Aufwand: 25.000 Arbeitsstunden



# Was bedeutet das Reinheitsgebot?

## Das Original FRoSTA-Reinheitsgebot

- keine Farbstoff- und Aromazusätze
- kein Zusatz von Geschmacksverstärkern
- keine Emulgatoren- und Stabilisatorzusätze
- keine chemisch modifizierten Stärken





# Transparente Zutatendeklaration

## FROSTA Reinheitsgebot mit transparenter Zutatendeklaration

**UNSER REINHEITSGEBOT GARANTIERT IHNEN  
BEI ALLEN UNSEREN GERICHTEN:**

- keine Farbstoff- und Aromazusätze
- kein Zusatz von Geschmacksverstärkern
- keine Emulgatoren- und Stabilisatorenzusätze
- keine chemisch modifizierten Stärken



### Diese Zutaten verwendet FROSTA – und sonst nichts

Wir führen jede Zutat einzeln auf. So können Sie sich mühelos über die Zusammensetzung des Gerichts informieren.

ZUTATEN	ERLÄUTERUNGEN
<b>Bandnudeln gegart (37%)</b> (Trinkwasser, Hartweizengrieß, Hühnerei)	frisch aus FROSTA-eigener Herstellung Hühnerei von deutschen Hühnern aus Freilandhaltung
<b>Wasser</b>	Trinkwasser
<b>Hähnchenbrust-Filet gegart (13%)</b> (Hähnchenbrust-Filet, Trinkwasser, Speisesalz, Traubenzucker, Palmöl)	Vertrags-Aufzucht, handfiletiert
<b>Pilze (10%)</b> (Champignons, Stockschwämmchen)	halbe Köpfe, Vertrags-Zucht schmackhafte Pilze, Vertrags-Zucht
<b>Sahne</b> (für A: Obers; für CH: Rahm)	frische Schlagsahne, ohne Stabilisatoren
<b>Zuckererbsenschoten</b>	jung, zart, Qualitäts-Anbau
<b>Frühlingszwiebeln (5%)</b>	Qualitäts-Anbau
<b>Butter</b>	Deutsche Markenbutter, ohne Farbstoffzusatz
<b>Knoblauch</b>	aus ganzen Knoblauchzehen
<b>Vollmilch</b>	Kuhmilch
<b>Speisesalz</b>	frei von Trennmitteln, ohne Jodzusatz
<b>Tomatenmark</b> (für A: Paradeismark)	aus Freilandtomaten
<b>Rinder-Fond</b> (Rindfleisch, Trinkwasser, Speisesalz) (für CH: Rindfleischextrakt)	Rindfleischextrakt, nach traditionellem Verfahren aus Rindfleisch hergestellt
<b>Schnittlauch</b>	leichte Zwiebelnote, Qualitäts-Anbau
<b>Kartoffelstärke</b>	native Stärke
<b>Paprika</b>	edelstüß; getrocknete, gemahlene Gewürzpaprikaschoten
<b>Pfeffer</b>	schwarz, gemahlene Pfefferkörner

~~Farbstoffe  
Aromen  
Geschmacksverstärker  
Emulgatoren  
Stabilisatoren  
Modifizierte Stärken~~

Beste Rohwaren ✓

Beste Zutaten ✓

100% Transparenz ✓



# Das FRoSTA Reinheitsgebot am Beispiel der:





## am Beispiel der Produkte

- Meeresfrüchte → von Wildbänken geerntet
- Fisch → nur aus bestandserhaltender Fischerei
- Meeresfrüchte-Fond → hergestellt nach traditionellem Rezept aus Trinkwasser, Krabben, Scampi, Krill, Karotten, Knoblauch, Tomatenmark, Safran
- Rindfleisch → Freiland Haltung
- Gemüse → Minimale Düngung /  
möglichst regionaler Einkauf



## Zur aktuellen Gesetzgebung:

Foodwatch beklagt zu Recht, dass die aktuelle Gesetzgebung verbraucherwirrend ist:

Zum Beispiel:

- Hefeextrakt ist rechtlich gesehen kein Zusatzstoff. Deklarieren darf man „100% natürliche Zutaten, ohne den Zusatzstoff Geschmacksverstärker“.
- Aromen werden meist aus Holzspänen und Pilzkulturen im Labor hergestellt. Sie dürfen trotzdem als „natürliche Aromen“ deklariert werden.

## Verwirrung auf der Zutatenliste

So viel kostet es, 100 Kg Joghurt zu aromatisieren:

Himbeer-Aroma (naturidentisch) 0,06 €  
wird aus künstlichen Grundstoffen hergestellt

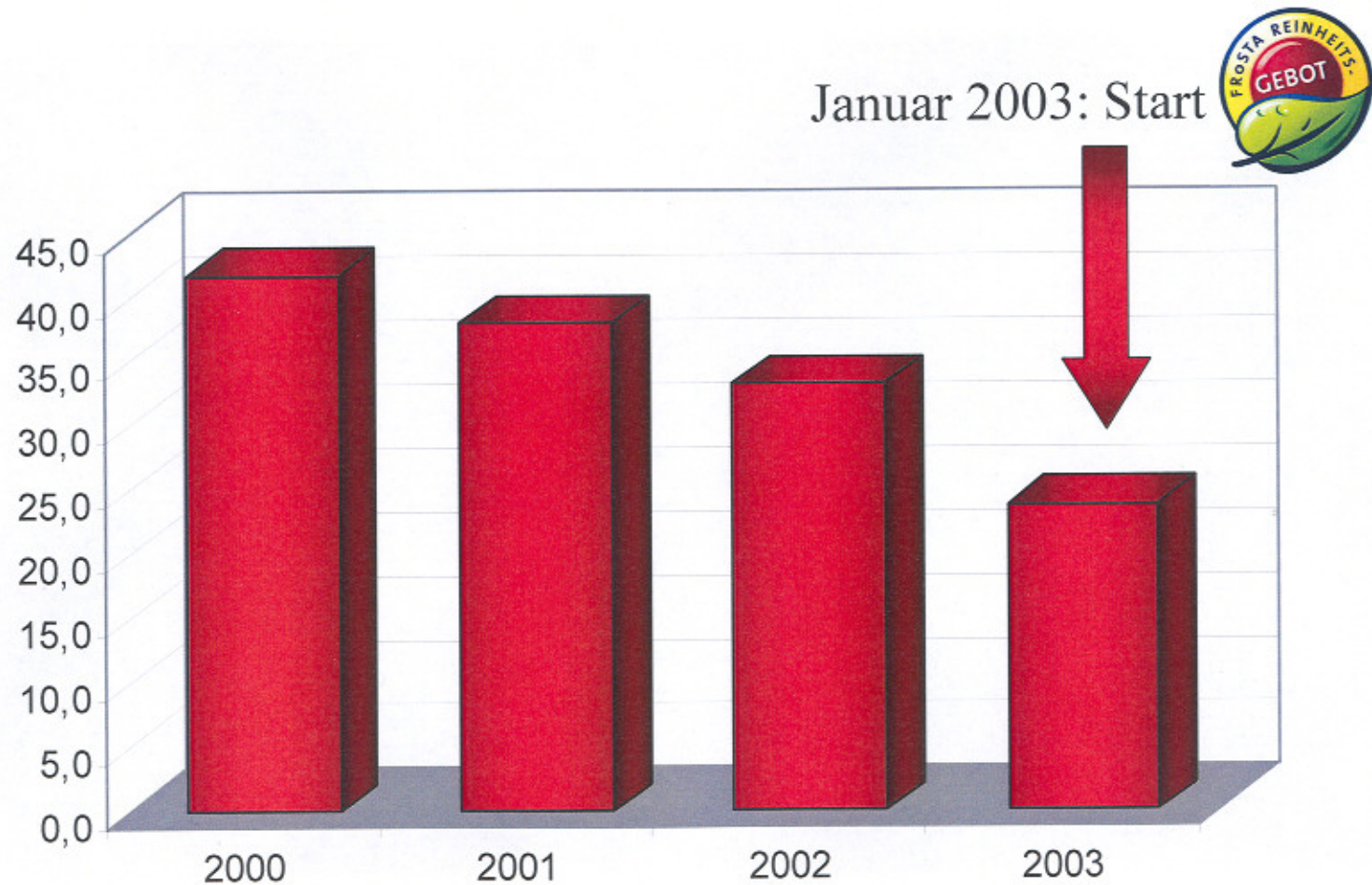
Natürliches Aroma Typ Himbeere 3,75 €  
aus Sägespänen oder Pilzkulturen gewonnen

Natürliches Himbeeraroma 12,50 €  
Himbeeren als Grundstoff

Frische Himbeere 31,50 €



# Umsatz FRoSTA Fertiggerichte 2000 - 2003



Quelle: Nielsen Market Track / NLI DEUTSCHLAND OHNE ALDI INCL.KL 200 QM

VERBRAUCHERSCHUTZ

## Eiskalt erwischt

Transparenz und Ökologie – Frosta könnte der Stolz von Verbraucherschutzministerin Künast sein. Doch die Tiefkühlschätze kommen beim Kunden nicht mehr an.

**N**icht nur das Ende des guten Geschmacks schien schon oft nah. Erst verdarben Fischwürmer den Appetit auf Kabeljau und Rotbarsch. Dann bedrohten Rinderwahn und Schweinepest Leib und Seele. Doch dann kam ja Renate Künast – und mit ihr der Traum von der großen Agrarwende.

Weg mit Massentierhaltung und Chemo-Mast, wider das mit Schädlingsgiften getränkte Obst und die wässrigen Gen-Tomaten! Qualität sollte wieder auf den Tisch, forderte die Grünen-Verbraucherschutzministerin von der Nahrungsmittelindustrie. Umfragen hätten schließlich ge-



**Ministerin Künast**

*Mehr Geld für hochwertige Lebensmittel?*



VERBRAUCHERSCHUTZ

# Eiskalt erwischt

Transparenz und Ökologie – Frosta könnte der Stolz von Verbraucherschutzministerin Künast sein. Doch die Tiefkühlschätze kommen beim Kunden nicht mehr an.

**N**icht nur das Ende des guten Geschmacks schien schon oft nah. Erst verdarben Fischwürmer den Appetit auf Kabeljau und Rotbarsch. Dann bedrohten Rinderwahn und Schweinepest Leib und Seele. Doch dann kam ja Renate Künast – und mit ihr der Traum von der großen Agrarwende.

Weg mit Massentierhaltung und Chemo-Mast, wider das mit Schädlingsgiften getränkte Obst und die wässrigen Gen-Tomaten! Qualität sollte wieder auf den Tisch, forderte die Grünen-Verbraucherschutzministerin von der Nahrungsmittelindustrie. Umfragen hätten schließlich ge-



FRANK DARCHINGER

**Ministerin Künast**

*Mehr Geld für hochwertige Lebensmittel?*

## Nachhaltige Kommunikation

[www.frosta-blog.de](http://www.frosta-blog.de)

Internet live Schaltung





# Pressestimmen



„Das einzigartige Reinheitsgebot garantiert Produkte, haltbar ohne jede Art von Aroma oder Zusatzstoffen.“



„...naturbelassen und rein ...  
Mit allen Vorzügen eines Fertiggerichtes ...“



„Jedenfalls haben wir die Tüten ins Herz geschlossen.“

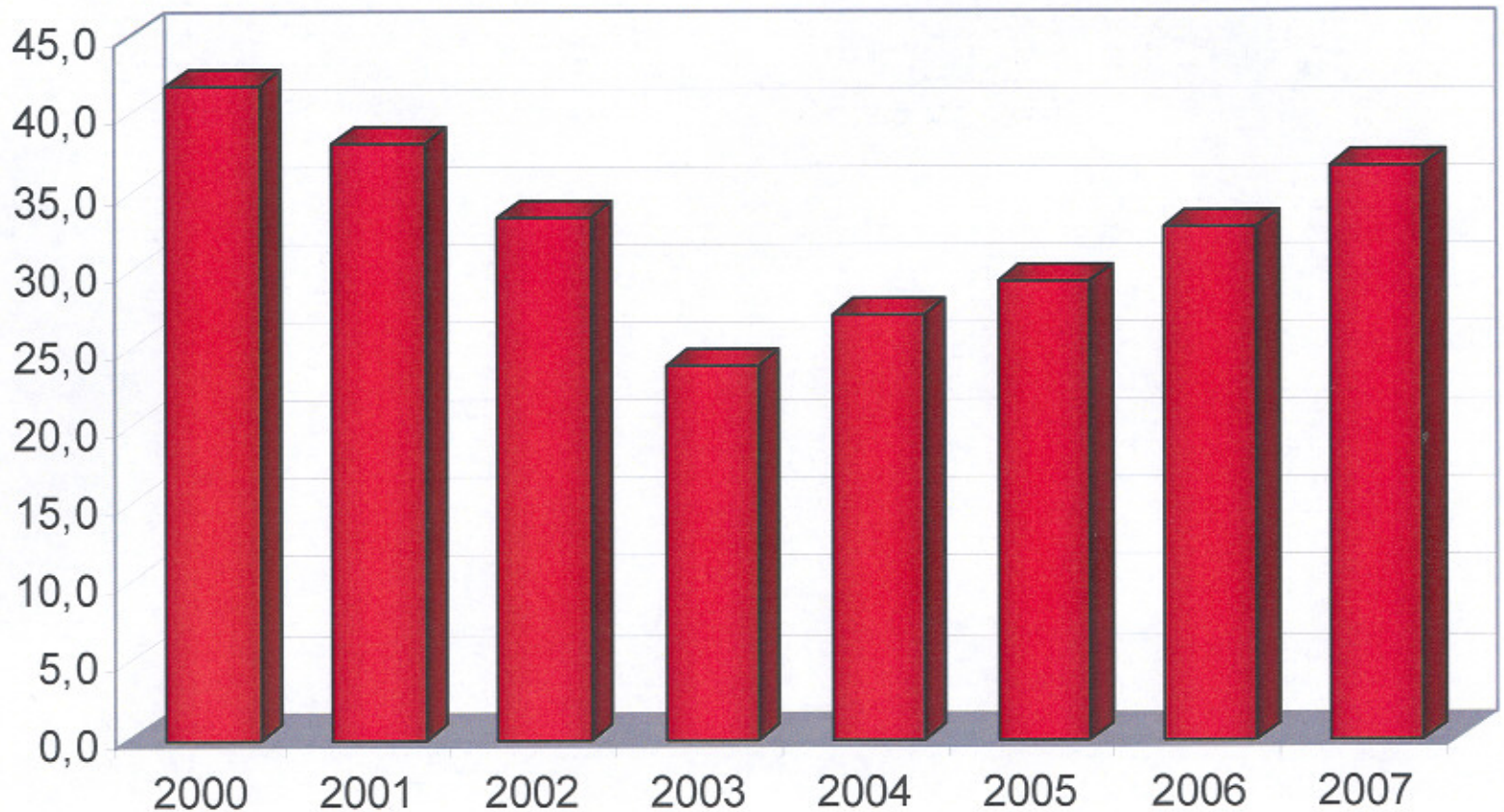


„...natürliche Zutaten versprechen viele, doch bei FRoSTA kann man es sehen...“



„Natur pur ist hier angesagt.“

# Umsatz FRoSTA Fertiggerichte 2000 - 2007



Quelle: Nielsen Market Track / NLI DEUTSCHLAND OHNE ALDI INCL.KL 200 QM



## **FRoSTA - CO<sub>2</sub>-Bilanz auf dem Prüfstand**

- Pilotprojekt in Zusammenarbeit mit WWF und Öko-Institut
- CO<sub>2</sub>-Bilanz: Gewächshausgemüse ↔ Tiefkühlgemüse
- Ziel:  
Verringerung des Ausstoßes von CO<sub>2</sub> bei der Herstellung von FRoSTA Produkten

**... in eigener Sache:**



# FRoSTA Büro Bistro -Besser essen im Büro-



[www.buerobistro.de](http://www.buerobistro.de)

## Fazit

- Lebensmittel können besser hergestellt werden – allerdings zu höheren Preisen.
- Die Produzenten sind für die Qualität verantwortlich, nicht der Handel (die Qualität fällt den Marktanteilszielen des Produzenten zum Opfer).
- Verbraucher informieren sich vorwiegend bei anderen Verbrauchern über Produkte.
- Das Internet zwingt Unternehmen, offener zu kommunizieren. Kritik ist zulässig. Nur so bleibt man glaubwürdig.



**Vielen Dank!**