

Lebensmittelkennzeichnung

Label-Dschungel – Entscheidungshilfe - Veränderungschance?



Der Ernährungsrat Wien setzt sich für die Gestaltung eines zukunftsfähigen Ernährungssystems für Wien ein, das auf Gerechtigkeit, Miteinander und Vielfalt basiert. Unsere Vision: Gutes Essen für alle, nahrhaft, gesund, lokal und kulturell angemessen und nicht auf Kosten von Mensch und Umwelt produziert.

Um dieses Ziel zu erreichen, beschäftigen wir uns mit Themen rund um unsere Lebensmittel und Ernährung, so auch mit der viel diskutierten Lebensmittelkennzeichnung¹. Die Ausweitung und Umgestaltung des Kennzeichnungssystems werden immer wieder aufs Neue zur Diskussion gestellt und mitunter als politischer Spielball benutzt. Die Verantwortung wird zwischen den einzelnen Interessensgruppen herumgeschoben, weshalb Änderungen, wenn überhaupt, nur schleppend passieren. Um Licht in die Situation zu bringen, stellen wir wichtige Hintergrundfragen zu diesem Thema und erarbeiten Positionen, um Veränderung anzustoßen: Welche Informationen über Lebensmittel sind für Konsument*innen sichtbar und welche Schlüsse lassen sich daraus auf Produktionsbedingungen, Umweltauswirkungen oder die individuelle Gesundheit ziehen? Wie passiert Lebensmittelkennzeichnung, welche Veränderungen sollten angestrebt werden und wie lassen sie sich umsetzen? Welcher Beitrag für ein nachhaltigeres und gerechteres Ernährungssystem kann dadurch geleistet werden?

Lebensmittelkennzeichnung in Österreich

In der Lebensmittelkennzeichnung liegt der Fokus derzeit auf Lebensmittelsicherheit und gesundheitlichen Faktoren. Vernachlässigt werden Informationen in Zusammenhang mit Auswirkungen auf unsere Umwelt, Tiere, Mitmenschen und die Gesellschaft.

Die rechtlich verpflichtenden Informationen auf Lebensmitteln sind in Bezug auf Form sowie Platzierung der Angaben (meist) klar durch Vorgaben auf EU-Ebene geregelt. Bei freiwilligen Kennzeichnungen ist eine Vielfalt an Symbolen auf Lebensmitteln auffindbar. Wer die Standards dafür vorgibt, wer sie kontrolliert, wie weit diese greifen und auf welche Aspekte der Produktion sich diese beziehen, ist beim Blick auf das Kennzeichen oft nicht erkennbar. Wie sich einzelne Labels voneinander unterscheiden, ist noch weniger leicht erfassbar. Standards werden zudem häufig im Detail verändert. Somit wird durch die Kennzeichnung zwar Information verfügbar, deren Qualität oder Vertrauenswürdigkeit ist von Konsument*innen aber kaum bis gar nicht einzuordnen. Angaben, die sich auf die gesundheitliche Wirkung der Lebensmittel beziehen, finden sich in Form der Zutatenliste sowie Nährwertabelle verpflichtend auf allen verpackten Lebensmitteln. Um die Angaben zu verstehen und individuell einordnen zu können, braucht es Wissen von Seiten der Konsument*innen, das jedoch sehr häufig nicht ausreichend vorhanden ist. Ob ein derartiges Wissen von Konsument*innen überhaupt verlangt werden kann bzw. soll, ist zudem fraglich.

Trotz verpflichtender Angaben kommt es bei vielen Lebensmitteln zu Intransparenz bzw. Unklarheit betreffend der Produkteigenschaften. Bei verarbeiteten Lebensmitteln ist die Intransparenz einerseits durch eine Vielzahl an Zutaten bedingt, über deren Produktion und Herkunft wenig bis überhaupt keine Informationen verfügbar sind. Andererseits ergibt sie sich durch eine für Konsument*innen nicht nachvollziehbare Zubereitung, die sich sowohl im Verarbeitungsprozess als auch in der Rezeptur stark vom Kochen zu Hause unterscheidet. Bei direkt abgegebenen, unverpackten Lebensmitteln liegt die Problematik darin, dass Pflichtelemente der Kennzeichnung

¹ Expert*innen-Gespräche sowie eine umfassende Literaturrecherche haben zu dieser kompakten Darstellung des Themas beigetragen. Bei Interesse an weiterführender Literatur oder Fragen zu einzelnen Aspekten, bitten wir um Kontaktaufnahme unter <https://ernaehrungsrat-wien.at/kontakt/>

wie etwa die Nährwertangabe nicht erfolgen muss und beispielsweise auch die Richtigkeit der Herkunftsangabe kaum überprüft werden kann.

Art und Weise der Angaben

In Österreich wird derzeit lediglich positives Labelling betrieben. Das bedeutet, dass Eigenschaften, mit denen sich ein Produkt positiv von anderen Produkten abhebt, gekennzeichnet werden. Dazu gehören beispielsweise Kennzeichnungen zur biologischen Erzeugung, wie in Abbildung 1 dargestellt. EU-weit steht für biologisch produzierte Lebensmittel das EU-Bio-Logo zur Verfügung, welches jedenfalls angebracht werden muss.



Abbildung 1: Auswahl an Kennzeichnungen für biologisch hergestellte Lebensmittel. Die Bandbreite ist groß, vom verpflichteten EU-Bio-Logo (ganz links) über Logos von Bio-Verbänden bis hin zu zusätzlichen Siegeln wie etwa von Bio-Eigenmarken des Lebensmitteleinzelhandels.

Erwerbe ich ein Produkt, das über eine zusätzliche Kennzeichnung verfügt, kaufe ich scheinbar über dem Standard. Das nicht gekennzeichnete Produkt wird somit implizit als Norm gesetzt. Wie sich ähnliche Produkte einordnen lassen, ist nicht zu entnehmen. Um diese Eigenschaften, die oftmals mit einer kostspieligeren Produktion (siehe auch [Positionspapier Kostentransparenz](#)) einhergehen, zu kennzeichnen, müssen Produzent*innen meist den Mehraufwand der Zertifizierung tragen.



Abbildung 2: AMA Gütesiegel

In Österreich ist das AMA Gütesiegel² der staatlichen Agrarmarkt Austria ein prominentes Beispiel für freiwillige kontrollierte Herkunfts- und Qualitätskennzeichnung, wobei die Kriterien oftmals durch ihre Nähe zu den gesetzlichen Mindestkriterien in der Kritik stehen.

Es gibt jedoch auch Kennzeichnungssysteme, die Produkte in Bezug auf ein definiertes Kriterium im direkten Vergleich auf einem Spektrum einordnen. Der Nutri-Score³ wird beispielsweise in Frankreich und Belgien als freiwilliges, jedoch offiziell empfohlenes symbolisches Beurteilungssystem angewendet. Dieser ermöglicht Konsument*innen eine Einschätzung der Auswirkungen der Produkte auf die individuelle Gesundheit. Ein positiver Nebeneffekt einer solchen Kennzeichnung könnten veränderte Rezepturen verarbeiteter Produkte sein. Um negative Kennzeichnung der eigenen Produkte zu vermeiden, wäre eine Verringerung beispielsweise der Fett- und Zuckeranteile durch die Hersteller naheliegend. Während österreichische Produkte aktuell nicht einmal freiwillig mit dem Nutri-Score gekennzeichnet werden dürfen, da die Gesetzesgrundlage dafür fehlt, können importierte Waren diese Kennzeichnung jedoch aufweisen. Der Nutri-Score bezieht sich stets auf 100 Gramm bzw. Milliliter des Produktes, um die Vergleichbarkeit von unterschiedlichen Produkten zu erlauben; dies kann jedoch auch zu einer verzerrten Wahrnehmung bei unterschiedlichen Füllmengen führen.

Der Nutri-Score soll hier lediglich als eine Möglichkeit angeführt werden, denn auch dieses System lässt Spielraum für Kritik, beispielsweise an den dahinterliegenden Kriterien, wie etwa die unzureichende



Abbildung 3: Nutri-Score als Beispiele für bewertende Kennzeichnung gesundheitlicher Aspekte.

² Informationen zu den AMA-Gütesiegeln: <https://b2b.amainfo.at/ama-siegel/ama-guetesiegel/>

³ FAQ zum Nutri-Score von foodwatch Österreich: <https://www.foodwatch.org/at/informieren/lebensmittelampel-nutri-score/nutri-score-die-wichtigsten-fragen-antworten/>

Berücksichtigung von Inhaltsstoffen wie ungesättigte Fettsäuren, Ballaststoffe, sekundäre Pflanzenstoffe etc. in der Bewertung.

Ein verändertes System der Kennzeichnung von Lebensmitteln kann wiederum auch den Rahmen für die Produktion von Lebensmitteln verändern. Werden Verarbeiter*innen verpflichtet, Angaben zu Produktionsbedingungen, Herkunft oder ernährungsphysiologischer Wirkung auf den Produkten sichtbar zu machen, kann die öffentliche Aufmerksamkeit auf ungewünschte Zustände gerichtet werden. Das ermöglicht es Produzent*innen, die höheren Standards folgen, den Mehrwert ihrer Produkte, der sich auch im höheren Preis darstellt, aufzuzeigen und gegebenenfalls den Absatz ihrer Produkte zu steigern. Praktiken, welche die jeweiligen Verbraucher*innen-Erwartung nicht widerspiegeln, könnten dadurch an Attraktivität verlieren. Dies wiederum würde sich positiv auf die Umwelt sowie Mensch und Tier auswirken.

Besonders im Kontext des Außer-Haus-Verzehrs ist die Möglichkeit, Informationen über die in Speisen verwendeten Lebensmittel zu erlangen, stark begrenzt. Es gibt derzeit eine Reihe an freiwilligen Möglichkeiten, Gerichte nach Herkunft, Produktionsbedingungen oder auch ernährungsphysiologischen Kriterien zu kennzeichnen. Österreichweit seien beispielsweise das AMA-Gastrosiegel⁴ und „gut zu wissen“⁵ mit einem Schwerpunkt auf die Lebensmittel-Herkunft genannt. Das ÖGE-Gütezeichen⁶, ein staatliches Siegel in der Gemeinschaftsverpflegung, kann freiwillig angeführt werden, um nährstoffoptimierte Speisenqualität zu kennzeichnen. In Wien können Gastronomie, Kantinen und Imbissstände die Angabe "Natürlich gut essen"⁷ in den Ausprägungen Bronze, Silber oder Gold verwenden. In der Gemeinschaftsverpflegung können Speisen freiwillig als "Natürlich gut Teller"⁸ gekennzeichnet werden. In der Wiener Gemeinschaftsverpflegung regelt das Programm ÖkoKauf⁹ die öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln. Es bestimmt, welche Kriterien die beschafften Lebensmittel erfüllen müssen und zielt dabei auf ökologische, aber auch auf soziale Faktoren sowie auf Tierwohl ab.



Abbildung 4: Beispiele freiwilliger Möglichkeiten, Speisen im Außer-Haus-Verzehr nach unterschiedlichen Kriterien (etwa Herkunft, Produktionsbedingungen, ernährungsphysiologischen Kriterien) zu kennzeichnen. Von links nach rechts: AMA Gastrosiegel, „gut zu wissen“, ÖGE-Gütezeichen, „Natürlich gut Essen“ in der Ausprägung Gold, „Natürlich gut Teller“.

⁴ Informationen zum AMA-Gastrosiegel: <https://amainfo.at/konsumenten/siegel/gastronomie>

⁵ Informationen zu „gut zu wissen“: <https://www.gutzuwissen.co.at/>

⁶ Informationen zum ÖGE-Gütezeichen: <https://www.oege.at/index.php/oege-zertifizierte-verpflegung>

⁷ Informationen zu den Kriterien von „Natürlich gut essen“: https://unternehmen.oekobusiness.wien.at/wp-content/uploads/2019/05/OeBW_Kriterien_Nat%C3%BCrlichGutEssen.pdf

⁸ Informationen zu den Kriterien des „Natürlich gut Teller“: <https://www.umweltberatung.at/download/?id=kriterien-natuerlich-gut-teller.pdf>

⁹ Informationen, Leitfaden und Kriterien für die öffentliche Beschaffung im Programm ÖkoKauf: <https://www.wien.gv.at/umweltschutz/oekokauf/ergebnisse.html#lebensmittel>

Positionen & Forderungen

Derzeit wird Konsument*innen große Verantwortung durch ihre Kaufentscheidung zugesprochen. Die individuellen Handlungen der Konsument*innen sollen gleichermaßen einen positiven Einfluss auf die eigene Gesundheit, aber auch auf die Missstände im System wie negative Umweltauswirkungen oder auch schlechte Arbeits- und Tierhaltungsbedingungen haben. Damit wird nicht nur dem Staat und übergeordneten politischen Instanzen die Verantwortung abgenommen, sondern auch verneint, dass strukturelle, durch individuelle Handlungen nicht beeinflussbare Probleme bestehen. Für Konsument*innen muss die beste Wahl die einfachste Wahl sein.

a) Transparenz ausbauen

Konsument*innen sollen die Möglichkeit haben, Informationen über die von ihnen konsumierten Lebensmittel zu erhalten, sowohl beim Einkauf als auch im Außer-Haus-Verzehr. Generell fordern wir die Ausweitung von Informationen, die mehr Transparenz in die Wertschöpfungskette bringen. Das inkludiert die Bedingungen und Auswirkungen der Produktion auf die Umwelt, wie z. B. Flächenverbrauch oder Emissionen, auf Menschen, wie z. B. durch Arbeitsbedingungen und auf Tiere, wie durch Fütterung inkl. Herkunft der Futtermittel oder Platzangebot sowie den Einfluss von Handelsstrukturen oder auch Transportwegen. Wichtig bei Überlegungen zur Ausweitung der Kennzeichnung(sriterien) ist die Einbeziehung aller in der Wertschöpfungskette beteiligten Akteur*innen: von Saisonarbeiter*innen, Bauern und Bäuerinnen, Käufer*innen, Händler*innen bis zu Konsument*innen. Somit wird nicht nur die Akzeptanz der erarbeiteten Schritte erhöht, sondern auch gewährleistet, dass die Umsetzung für alle Beteiligten tragbar ist und zu positiver Veränderung beiträgt.

Auf Ebene der EU werden entscheidende Weichen im Bereich der Lebensmittelkennzeichnung gestellt, Österreich ist in vielen Entscheidungen an Vorgaben der EU gebunden. In der Farm to Fork-Strategie¹⁰ der EU werden einige begrüßenswerte Erweiterungen vorgeschlagen: die verpflichtende Nährwertkennzeichnung auf der Verpackungs-Vorderseite, Herkunftsangaben für bestimmte Produkte oder auch die Erarbeitung eines Rahmens für eine nachhaltige Lebensmittelkennzeichnung. Im Bereich der öffentlichen Verpflegung umfasst das beispielsweise die Förderung einer gesunden und nachhaltigen Ernährung. Diese Veränderungen müssen durch nationale Instanzen umgesetzt, gefördert und vorangetrieben werden. Zusätzlich können auf nationaler sowie auf Gemeinde- bzw. Stadtebene gesetzte Anreize für alle Beteiligten in der Wertschöpfungskette zur Schaffung von Transparenz positive Effekte erzielen.

Besonders im Einflussbereich der Stadt fordern wir daher eine Weiterentwicklung der Kennzeichnung, wie bei der Verpflegung in öffentlichen Einrichtungen, beispielsweise Schulen oder Krankenhäusern. Mit dem "Natürlich gut Teller" wurde ein Programm ins Leben gerufen, das die Kennzeichnung von Speisen, welche vorgegebene Kriterien zu Regionalität, Saisonalität, biologische Landwirtschaft, Speisenzusammensetzung etc. erfüllen, ermöglicht. Auch für Gastronomiebetriebe, Kantinen und Imbissstände ist mit der Kennzeichnung "Natürlich gut essen" eine freiwillige Möglichkeit vorhanden. In öffentlichen Einrichtungen fordern wir eine verbindliche Umsetzung dieser Initiative bis 2025 sowie eine Ausweitung auch auf private Einrichtungen bis 2030. Die dahinterliegenden Kriterien sind laufend zu aktualisieren und an neue Erkenntnisse und Sachlagen anzupassen, strengere Vorgaben vor allem in der Tierhaltung sollten ein Mindeststandard sein (siehe beispielsweise Forderungen des Tierschutzvolksbegehrens). Durch den Ausbau der Beratungs- und Förderangebote sowie das Stecken ambitionierter Reichweiten-Ziele soll eine flächendeckende Information zu den wichtigsten Produktions- und Gesundheitsaspekten erfolgen. Zur Einführung einer verpflichtenden Kennzeichnung wird die Setzung einer konkreten und ambitionierten Übergangsfrist begrüßt, die es den Beteiligten erlaubt, die entsprechenden Vorbereitungen zu treffen.

¹⁰ Informationen zur Farm to Fork Strategie der EU: https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal/actions-being-taken-eu/farm-fork_de

b) Verbindlichkeit und Verständlichkeit herstellen

Die freiwillige Kennzeichnung von Produkt- und Produktionseigenschaften kann einen Mehrwert für Konsument*innen darstellen, lässt aber einen Vergleich von Lebensmitteln nur bedingt bis gar nicht zu. Die Einführung von Verordnungen in Bezug auf die Kennzeichnung einzelner Aspekte hat bereits in der Vergangenheit positiv zur Verringerung unterschiedlicher Angaben geführt. Wir fordern daher verpflichtende Angaben auf EU-Ebene, die es Konsument*innen erlauben, auf ähnlichen Lebensmitteln die gleichen Informationen zu finden und somit sinnvolle Vergleiche anstellen zu können. Damit eine Einordnung durch Konsument*innen möglich wird, ist zudem auf die Verständlichkeit der Angaben zu achten. In anderen Städten und Ländern bereits verfügbare Konzepte sollen auf ihre Wirksamkeit evaluiert werden.

In Bezug auf die Fülle an Gütesiegeln, vor allem im Lebensmitteleinzelhandel, wird zudem eine gesetzliche Regulierung gefordert. Sowohl der Prozess der Vergabe, mit besonderem Fokus auf unabhängige Kontrollstellen sowie Transparenz in allen Schritten, als auch Bedingungen, die deutlich über den gesetzlichen Mindeststandards liegen, um überhaupt als Gütesiegel gelten zu dürfen, müssen gesetzlich geregelt werden. Dies würde zu einer Reduzierung der Labels führen und die Irreführung der Konsument*innen verhindern, z. B. wenn höhere Tierwohlkriterien suggeriert werden, es sich jedoch um Mindeststandards bzw. nur sehr gering darüber liegende Bedingungen handelt. Die gesetzliche Regelung würde auch rechtliche Schritte bei Zuwiderhandlung erlauben.

Besonders bei Informationen bezüglich der Herkunft fordern wir verpflichtend klare Hinweise: Der steigende Trend zu regionalen Lebensmitteln darf nicht zu Marketing-Zwecken missbraucht werden. Beispielsweise lässt „Mühlviertler Bauernbrot“ an Klarheit vermissen, was durch eine Angabe wie „Bauernbrot mit Roggen aus dem Mühlviertel“ leicht und einfach verständlich zu erreichen ist.

Um die Einhaltung gesetzlicher Regelungen sowohl in der Produktion als auch einzelner Kriterien von Gütesiegeln zu überprüfen, soll in die Kontrollinfrastruktur investiert werden. Dabei ist darauf zu achten, dass nicht die Produzent*innen mit zusätzlichem Aufwand zu kämpfen haben, sondern durch ein ausgeklügeltes System mehr Transparenz und eine zuverlässige Nachverfolgbarkeit entsteht.

Wie auch auf EU-Ebene angedacht, soll in Zukunft ein zusätzlicher Fokus auf Transparenz in Bezug auf Umweltauswirkungen entlang der Lebensmittelwertschöpfungskette gelegt werden. Bei der Einführung dementsprechender Kennzeichnungsmöglichkeiten fordern wir, von Anfang an auf harmonisierte, aber deswegen nicht weniger ambitionierte Standards zu setzen, um dem Label-Wucher vorzubeugen.

c) Fokus auf verarbeitete Lebensmittel: Intransparenz verringern

In Bezug auf verarbeitete und verpackte Lebensmittel muss darauf hingearbeitet werden, dass für Konsument*innen verständliche Informationen zu den wichtigsten Produktions- und Gesundheitsaspekten auf den Lebensmitteln verfügbar werden. Da in diesem Bereich durch die Verarbeitungsschritte die Intransparenz in Bezug auf die Lebensmittelherkunft besonders hoch und es Konsument*innen nicht möglich ist, den Produktionsprozess nachzuvollziehen, soll darauf ein besonderes Augenmerk gelegt werden. So wird beispielsweise bei Fleischverarbeitungsprodukten wie Wurst oftmals auf Fleisch zurückgegriffen, das keine Kennzeichnung hinsichtlich Produktionsbedingungen oder Herkunft aufweist. In Bezug auf gesundheitliche Aspekte soll durch die Schaffung des rechtlichen Rahmens, der eine Kennzeichnung von Lebensmitteln mit beispielsweise dem Nutri-Score vorschreibt, für höhere Verständlichkeit und Transparenz gesorgt werden.

d) Nähe zwischen Produzent*innen und Konsument*innen fördern

Die wachsende Distanz zwischen Produzent*innen und Konsument*innen verschärft die Intransparenz bei Lebensmitteln, denn in der Regel ist es Konsument*innen nicht möglich, Einblicke in die Produktion und Verarbeitung ihrer Lebensmittel zu nehmen (siehe auch Forderung b) Kürzere Ketten, höhere Transparenz im

Positionspapier Kostentransparenz). Je größer die Distanz zwischen Produzent*innen und Konsument*innen und je höher der Verarbeitungsgrad der Lebensmittel ist, desto schwerer wird die Lebensmittelproduktion für Konsument*innen (be)greifbar. Daher sehen wir es als essenziell an, die städtische sowie stadtnahe Landwirtschaft zu erhalten und Agrarflächen vor weiterer Versiegelung zu schützen. Hierfür wird auf das [Positionspapier Stadt-Landwirtschaft und Raumplanung](#) und die darin formulierten Forderungen verwiesen.

Die Nähe der Produktion ermöglicht es nicht nur, den Weg der Lebensmittel transparent darzustellen, sondern bietet den Konsument*innen auch Chancen, die Produktion ihrer Lebensmittel zu erleben und mehr darüber zu erfahren.

Auch die Gemeinschaftsverpflegung als ein Ort, an dem eine Vielzahl an Menschen erreicht werden kann, sollte einen Fokus auf kurze Lieferketten legen. Dabei sollen nicht nur die räumliche Distanz, sondern auch Produktions- und Handelsbedingungen bei der Festlegung und Kommunikation von Qualitätskriterien beachtet werden.

e) Vorteilhaftes Lebensmittelangebot schaffen

Die Verantwortung sowohl für kollektive als auch individuelle negative Konsumauswirkungen soll nicht alleine bei Konsument*innen liegen. Vielmehr sind übergeordnete politische Instanzen gefordert, das Angebot vorteilhaft zu gestalten.

Die Möglichkeiten, im Bereich der öffentlichen Beschaffung einzugreifen und den Rahmen zu setzen, wie es in Wien durch das Programm ÖkoKauf erfolgt, soll weiterverfolgt, kontinuierlich ausgebaut und deren Einhaltung durch ein unabhängiges Kontrollsystem gewährleistet werden. Dies gilt nicht nur auf Grund des Einsatzes öffentlicher Gelder, sondern auch, weil über große Mengen an Lebensmittel entschieden wird, was wiederum weitreichende Auswirkungen auf Produktionsbedingungen, Umweltauswirkungen sowie auf die Gesundheit nach sich zieht.

In der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung soll zudem ein Augenmerk auf die Gestaltung der Speisepläne gelegt werden. Dies soll in Anlehnung an bereits existierende Konzepte wie die Planetary Health Diet¹¹ erfolgen. Eine Erhöhung des Anteils pflanzlicher Gerichte auf mindestens 75 % (aller Gerichte pro Woche) bis 2025 soll jedenfalls angestrebt werden.

Eine Umgestaltung der Ausgabelogik, wie etwa das „Zukaufen“ von Fleisch zu andernfalls rein vegetarischen bzw. veganen Gerichten, kann eine Verhaltensänderung bei Konsument*innen anregen. Nach der derzeitigen Logik stellen pflanzliche Speisen die Abweichung von der Norm fleischhaltiger Speisen dar oder werden lediglich als Beilagen angeboten. Öffentliche Gemeinschaftsverpflegungsbetriebe können hier als wichtige Vorbilder dienen.

Nähere Informationen sowie Forderungen für den Bereich der Gemeinschaftsverpflegung finden sich im gleichnamigen [Positionspapier](#).

Im Lebensmitteleinzelhandel, aber auch im Außer-Haus-Verzehr, muss es verboten werden, Snacks mit sehr hohem Salz-, Zucker- oder Fettanteil dort zu platzieren, wo Aufmerksamkeit besonders leicht erzielt werden kann. Auf diese Art werden oftmals ungesunde, aber teure Kalorien eingekauft. Entsprechend muss auch das Angebot in Schulkiosks und anderen Orten, die besonders Kinder und Jugendliche aller sozialen Schichten in Wien ansprechen, so gestaltet werden, dass gesunde und umweltfreundliche Snacks und frisches Obst und Gemüse bevorzugt platziert und zugänglich gemacht werden. Bereits verfügbare Hilfestellung zur Umsetzung eines gesundheitsfördernden Angebots, wie beispielsweise der Automaten- oder Schulbuffet-Check von

¹¹ Informationen zur Planetary Health Diet: <https://eatforum.org/eat-lancet-commission/the-planetary-health-diet-and-you/>

Sipcan¹² sollen als Orientierung auf dem Weg zur verpflichtenden Umsetzung an Wiener Schulen und Freizeiteinrichtungen dienen.

f) Ernährungsbildung ausbauen

Die Analyse der Herausforderungen im Zusammenhang mit Lebensmittelkennzeichnung haben klar gezeigt, dass ein Teil des Problems darin besteht, dass Konsument*innen wenig über Lebensmittel, deren Produktionsbedingungen, Handelsstrukturen, Zubereitung und ernährungsphysiologische Eigenschaften sowie deren Kennzeichnung wissen bzw. auch die Zusammenhänge dazu viel zu komplex sind, um in täglichen Entscheidungen Berücksichtigung zu finden.

Wie auch im Positionspapier Kostentransparenz kommen wir zum Schluss, dass alle Menschen in Wien durch Wissen zu und Erfahrung mit Lebensmitteln dabei unterstützt werden müssen, einen selbstbestimmten Zugang zu ihrer Ernährung zu finden.

Wir fordern daher die verbindliche Integration dieser Themen in den Lehrplan aller Schulstufen, wobei der Schwerpunkt auf themen- sowie (Schul-)bereichsübergreifender Vermittlung sowie innovative Formate gelegt werden sollte. Eine Orientierung können bereits realisierte Ansätze wie der Whole School Approach¹³ oder Food for Life¹⁴ darstellen. Zudem sollen die bereits im städtischen Kontext verfügbaren Bildungsprogramme weiterverfolgt und um innovative Formate erweitert werden. Dazu soll eine Bestandsaufnahme und unabhängige Evaluierung der von der Stadt Wien sowie anderen Einrichtungen zur Verfügung gestellten Programme für unterschiedliche Zielgruppen, von Kindern bis Senior*innen, unter Berücksichtigung kultureller Aspekte etc., dienen. Wie auch in den Wiener Gesundheitszielen 2025¹⁵ definiert, muss die Gesundheitskompetenz der Wiener Bevölkerung kultur- und gendersensibel sowie zielgruppenorientiert ausgebaut werden. Hier sehen wir das Wissen um Lebensmittel, deren Produktion, Zubereitung, Verzehr sowie Kennzeichnung als essenziellen Bestandteil.

Das Erleben und Wahrnehmen von Gestaltungsmöglichkeiten soll dabei im Fokus stehen, sei es im Rahmen von Besuchen bei Lebensmittelproduzent*innen, öffentlichen Veranstaltungen wie Food-Festivals mit Genuss- und Bildungscharakter oder innovativen, interaktiven Lernorten wie dem Welt.Teller.Feld.¹⁶

¹² Informationen zum Sipcan Automaten und Schulbuffet Check unter <https://www.sipcan.at/automaten> sowie <https://www.sipcan.at/schulbuffet>

¹³ Informationen zum Whole School Approach von WWF unter <https://wwf.panda.org/?235233/Whole-School-Approach-Manual>

¹⁴ Informationen zu Food for Life - The Soil Association unter <https://www.foodforlife.org.uk/schools/school-food-plan>

¹⁵ Mehr zu den Wiener Gesundheitszielen 2025: <https://gesundheitsziele.wien.gv.at/site/ziele/>

¹⁶ Informationen zum Welt.Teller.Feld: www.welttellerfeld.at