



September 2020

Verbrauchertests auf dem Prüfstand

Wie aussagekräftig und objektiv sind Urteile von Testinstituten und Verbrauchersendungen?

Wenn Stiftung Warentest Kaffee, Tee oder Schokolade untersucht, ist fast immer auch ein GEPA-Produkt dabei. Darauf sind wir stolz, beweist es doch, wie bekannt die GEPA heute ist – auch im Vergleich zu anderen Mitbewerbern in der Fair Trade- und Nachhaltigkeitsbranche.

Seit rund 16 Jahren spielen für die Produktbewertung neben der reinen Produktqualität auch mehr und mehr die Herstellungsbedingungen eine Rolle. Auch das können die GEPA und der Faire Handel als Erfolg für sich verbuchen! 2004 hatte Stiftung Warentest für Untersuchungen zur sozialen und ökologischen Unternehmensverantwortung unsere Expertenmeinung eingeholt.

Der zunehmende Fokus auf die GEPA hat auch eine Kehrseite, denn hin und wieder werden wir mit schlechten Bewertungen konfrontiert – wenngleich die überwiegende Mehrzahl der Ergebnisse „gut“ oder sogar „sehr gut“ ausfallen.

Verbrauchertests als Kompass für unsere Glaubwürdigkeit

Verbraucherorganisationen oder -zeitschriften wie Warentest oder ÖKO-TEST sind ein Kompass für Konsument*innen und darüber hinaus eine wichtige Referenz für unsere Glaubwürdigkeit. Wir respektieren diese freien Testinstitute, denn sie sind für die Verbraucher eine wichtige Entscheidungshilfe beim Einkauf.

Um die Testergebnisse fachlich zu interpretieren, möchten wir dennoch einige Hintergründe darstellen:

- die Arbeitsweise von Verbrauchertests
- die Qualitätssicherung der GEPA und ihre kontinuierliche Weiterentwicklung
- den kontinuierlichen Ausbau unserer Bio-Produkte
- unser statistisches Abschneiden bei Verbrauchertests
- Beispiel: „Bio Basmati“ (ÖKO-TEST, 7-2020)

Wie unabhängig und transparent sind Warentest, ÖKO-TEST und Co? (Und wer testet die Tester?)

Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) hat die Arbeit von Stiftung Warentest mit der von ÖKO-TEST verglichen. Während die Arbeit der Stiftung Warentest mit Steuermitteln unterstützt wird, gehört ÖKO-TEST zu etwa zwei Dritteln der Medienholding der SPD.

Nach unserer eigenen Erfahrung berichten Warentest wie ÖKO-TEST detailliert darüber, wie die Tester die Produkte untersuchen und bewerten, die sie im Handel eingekauft haben. Über die Testlabore geben allerdings weder Warentest noch ÖKO-TEST Auskunft. ÖKO-TEST begründet dies damit, dass die Lebensmittelindustrie den Prüflaboren in der Vergangenheit mit dem Entzug von Aufträgen gedroht und sie so unter Druck gesetzt habe.

Haben Warentest und Co. auch eigennützige Interessen?

Wie erwähnt, genießen Warentest und ÖKO-Test nach wie vor hohe Glaubwürdigkeit, geraten da und dort aber auch in die Medienkritik. Wirtschaftsmagazine wie „brand eins“ oder „Wirtschaftswoche“ warfen Warentest und ÖKO-TEST schon mal vor, Ängste zu schüren oder Verbraucherschutz als „Geschäftsmodell“ entdeckt zu haben. Der frühere Chefredakteur Jürgen Stellpflug von ÖKO-TEST gab freimütig zu: „Bad news sind für uns natürlich good news“. Sicher ist für Stiftung Warentest, gerade aber für ÖKO-TEST ein wirtschaftlicher Erfolg der Zeitschrift wichtig. Wenig interessant für den Leser sind durchweg gute oder sehr homogene Testergebnisse. Bei der Konzeption der Tests und der Gewichtungen der einzelnen Parameter kann es da naheliegen, ein Bewertungskonzept zu wählen, das einen „breiten Notenspiegel“ einschließlich mangelhafter Noten gewährleistet. Unser Eindruck ist: Es müssen auch schlechte Testergebnisse dabei herauskommen. Je unerwarteter diese sind, desto höher der Nachrichtenwert für die verkürzte Multiplikation durch andere Medien.

Welche Schwerpunkte legen Warentest und ÖKO-TEST?

Auf dem Markt bedienen Warentest und ÖKO-TEST laut BVL als Konkurrenten unterschiedliche Zielgruppen. Stiftung Warentest prüft bevorzugt technische Merkmale, vor allem, wie gut ein Produkt auch seinen Zweck erfüllt. ÖKO-TEST bewertet eher Inhaltsstoffe, die es als kritisch einstuft. Andere Angaben wie „parfümfrei“ bei Sonnenschutzmitteln wurden dagegen nicht auf Richtigkeit überprüft, wie das BVL kritisch anmerkte. Deshalb solle man laut BVL auch die Testparameter und ihre Gewichtung aufmerksam prüfen.

Wann ist ein Produkt verkehrsfähig?

Grundlage ist die deutsche und die europäische Lebensmittelgesetzgebung, die bei Lebensmitteln viele Aspekte bezüglich Inhaltsstoffen, Deklaration und Rückständen regelt, dem Lebensmittelhersteller und Inverkehrbringer aber auch eine hohe Eigenverantwortung gibt. Im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung werden die Produkte und Betriebe risikoorientiert überprüft, ob die Rechtsvorschriften eingehalten werden. Manchmal sind es kleine Fehler in der Deklaration, die dem Verbraucher zwar nicht schaden, die aber zur Nicht-Verkehrsfähigkeit führen. So führte z.B. im Jahr 2012 der Zusatz „ohne Zucker“ zum Verlust der Verkehrsfähigkeit des Kakaopulvers der GEPA, obwohl das Kakaopulver tatsächlich keinen Zucker enthielt. In den Begriffsbestimmungen der Kakaoverordnung ist dieser Zusatz aber nicht vorgesehen. In einer Verbraucherzeitschrift hätte das ansonsten einwandfreie Produkt aufgrund des Fehlers in der Deklaration die Note „ungenügend“ bekommen.

Warum setzt ÖKO-TEST eigene Bewertungskriterien fest?

ÖKO-TEST orientiert sich nicht an den gesetzlichen Grenzwerten für Schadstoffe, die für konventionelle wie Bioprodukte identisch sind. Konkret heißt das: Die Bewertung „stark erhöht“ verwendet ÖKO-TEST, wenn der Grenzwert zwischen 50 und 100 Prozent ausgeschöpft wurde. Ein „erhöht“ gibt es bereits bei mehr als zehn Prozent. Laut eigener Aussage steht für ÖKO-TEST der Verbraucherschutz an erster Stelle. Die Festsetzung eigener Bewertungskriterien ist aber bei ÖKO-TEST nach unserer Ansicht nicht immer transparent und auch nicht immer wissenschaftlich begründbar, manchmal besteht der Eindruck, dass besonders strenge eigene Grenzwerte gesetzt werden, um ein entsprechend differenziertes Bild bei der Bewertung zu erreichen.

Welche Orientierungswerte gelten für GEPA-Bio-Produkte?

Von gesetzlicher Seite gelten für Bio-Produkte keine strengeren Regeln in Bezug auf Rückstände. Die GEPA orientiert sich bei Biorohstoffen aber an den Empfehlungen des Bundesverbands Naturkost Naturwaren (BNN). So liegt der Orientierungswert für Pestizide mit 0,010 mg/kg teilweise bei einem Zehntel des gesetzlichen Grenzwertes. Auch bei ordnungsgemäß produzierten Bio-Produkten kann eine geringe Kontamination nie

hundertprozentig ausgeschlossen werden, beispielsweise durch den Wind von angrenzenden Ackerböden (Abdrift). Entscheidend zur Bewertung eines Rückstands ist hier die Höhe der Konzentration.

Welche Rolle spielt der technische Fortschritt in der Analytik?

Schadstoffe können aufgrund einer verbesserten Technik der Laborgeräte auch in geringen Spuren nachgewiesen werden. Durch den technischen Fortschritt der Analytik werden bestimmte Substanzen überhaupt erst analytisch messbar, andere Substanzen können in geringerer Konzentration als vorher bestimmt werden. Wenn ein neues Testverfahren angewandt wird, ist die Wahrscheinlichkeit zudem erhöht, fündig zu werden, da dem Hersteller dieser Test bei der Produktentwicklung und bei der Produktion noch gar nicht zur Verfügung stand.

Wie arbeitet die Qualitätssicherung der GEPA?

Die bei der GEPA eingehende Ware wird intensiv kontrolliert:

- Vor jeder Rohwarenlieferung erhält unsere Qualitätssicherung ein Vorverschiebungsmuster, das auf Schadstoffe und sensorisch (Geruch, Geschmack) kontrolliert wird.
- Erst wenn die Analysen aller Prüfparameter erfolgreich abgeschlossen sind, wird die Verschiffung der Rohware freigegeben.
- Bei Ankunft der Container in Deutschland werden erneut Proben zur Analyse an unsere Qualitätssicherung wie an die von uns beauftragten akkreditierten Labore geschickt.

Diese doppelte Kontrolle ist für ein mittelständisches Unternehmen wie die GEPA etwas ganz Besonderes! Andere Händler unserer Größenordnung kaufen ihre Produkte meistens nur aufgrund einer Spezifikation (Anforderung) und führen kaum eigene Analysen durch.

Zu den weiteren Elementen der Qualitätssicherung bei der GEPA gehören auch:

- Prüfung der lebensmittelrechtlichen Deklaration
- Hygieneschulungen der Mitarbeiter*innen
- Qualitätssicherungsvereinbarungen mit den Verarbeitern
- Rückruf-/Sperrverfahren

Das Qualitätssicherungs-System der GEPA beruht auf den Grundsätzen des HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) und geht über die gesetzlichen Anforderungen hinaus. Jede Produktgruppe wird auf Gefahren und Risiken analysiert. Es werden Maßnahmen zur Beherrschung dieser Risiken beschlossen, dabei werden auch Allergene berücksichtigt. Neben der Qualitätssicherung sind auch Kolleg*innen aus den Abteilungen Einkauf, Sortiment, Warenwirtschaft und Vertrieb an dieser Analyse beteiligt.

Um noch mehr Transparenz und Eigenverantwortung gegenüber dem Handel und unseren Kunden zum Ausdruck zu bringen, arbeiten wir aktuell an der Einführung des Zertifizierungsstandards IFS (International Featured Standards). Der IFS ist einer der anspruchsvollsten Standards in der Lebensmittelindustrie. Damit sind wir dann das einzige Fair Handelsunternehmen in Deutschland mit einem zertifizierten QS-System mit solch hohen Anforderungen.

Wie werden unsere Handelspartner zur Qualitätskontrolle geschult?

Die Analysenergebnisse der Vorverschiebungsmuster und Wareneingänge teilen wir unseren Partnergenossenschaften mit. Bei Auffälligkeiten suchen wir gemeinsam nach Lösungen. Darüber hinaus haben wir die Qualitätsverantwortlichen von Kaffeegenossenschaften aus Afrika und Lateinamerika schon mehrfach zu Workshops bei der GEPA eingeladen. Dabei ging es neben Qualitätskontrolle auch um die sensorische Kalibrierung. So tauschten wir uns bei zahlreichen Kaffeeverkostungen über Kaffeemerkmale wie Säure, Körper und Aroma

aus, um das Bewertungsniveau der Handelspartner und der GEPA aneinander anzugleichen. Dies dient nicht nur unserem eigenen Qualitätsmanagement, sondern verbessert auch die Wettbewerbschancen unserer Partner auf dem internationalen Markt.

Bio als Qualitätsmerkmal: Wie wollen wir den Anteil weiter ausbauen?

86 Prozent unseres Umsatzes erzielen wir mit bio-zertifizierten Lebensmitteln, viele tragen auch das Naturland Zeichen. Der Bio-Anbau ist ein Schutz der Kleinbauern und deren Familien vor Kontamination mit Pestiziden bei ihrer Arbeit und minimiert das Risiko von Rückständen in den Produkten. Vor 20 Jahren lag der Anteil von Bio-Lebensmitteln bei der GEPA noch bei 60 Prozent. Wir beraten, unterstützen und begleiten unsere Partner seit Jahrzehnten bei der Umstellung auf Bio, aber wir werden keinen treuen Lieferanten deswegen „verlassen“. Vertrauensvolle und langfristige Beziehungen sind ein Kern unseres Handelns. Die GEPA ist bereits 100 Prozent fair, Ziel ist es auch 100 Prozent bio und 100 Prozent nachhaltig zu werden.

Wie sind Geschmackstests in Verbrauchersendungen zu bewerten?

Ist Geschmack einfach nur Geschmacksache? Die Antwort auf diese „einfache“ Frage ist ein klares „Jein“! Natürlich spielen hier eigene Erfahrungen und Konsum- und Geschmacksgewohnheiten bei der Bewertung eine prägende Rolle. Dies mag mit ein Grund sein, weshalb GEPA-Produkte wie Kaffee und Schokolade in Blindverkostungen von Verbrauchersendungen manchmal unterdurchschnittlich abgeschnitten hatten. Gerade der Mainstream-Geschmack von Schokoladen ist von starker Süße geprägt. Hier werden auch Verbraucher*innen zur Bewertung herangezogen. Gerade bei diesen Medien-Verkostungstests sind aus unserer Sicht kaum nachvollziehbare und prüfbare Bedingungen vorhanden, das persönliche Urteil weniger Probanden wird verallgemeinert.

Wie findet die Sensorik bei der GEPA statt?

- Wir verkosten jeden Wareneingang in einem Team aus Qualitätssicherung, Einkauf und Sortiment, dies gibt uns auch die Möglichkeit zur Feinsteuerung und zur Rückmeldung an die Verarbeiter.
- Neben subjektiven Erfahrungen spielen bei einer professionellen Bewertung vor allem objektive Kriterien eine Rolle.
- Wir nehmen Rückmeldungen von Kund*innen auf und entwickeln bei Bedarf die Rezepturen weiter.

→ Speziell bei Kaffee:

- Jedes Vormuster des Rohkaffees und jeder Wareneingang des Röstkaffees wird vom Kaffee-Kompetenzteam verkostet. Zur Bewertung von Geschmack legen wir transparente Standards wie Balance von Säure, Süße und Bitterkeit sowie Mundgefühl und Nachgeschmack zugrunde.
- Wir schicken die Muster ebenfalls an unseren externen Verkoster, um eine Einschätzung von seiner Seite zu bekommen. Dieser Verkoster ist geprüfter Q-Grader und hat somit die weltweit renommierteste Kaffee-Sensorik-Ausbildung des Coffee Quality Institute durchlaufen.

Beispiel „Bio Basmati“: Wie ist die Bewertung von ÖKO-TEST einzuordnen?

In der Juli-Ausgabe bewertete ÖKO-TEST unseren „Bio Basmati“ mit „ungenügend“, obwohl das Produkt – wie alle anderen Produkte – verkehrsfähig war, wie auch die Zeitschrift „Biohandel“ betonte. Ausschlaggebend waren laut ÖKO-TEST vor allem die Mineralölrückstände. Da weltweit jährlich 4,5 Milliarden Tonnen Erdöl verbraucht werden, finden sich Rückstände des Mineralöls inzwischen überall wieder. Eintragungsmöglichkeiten gibt es entlang der gesamten Wertschöpfungskette für Lebensmittel und Verpackungen, also in Anbau, Ernte, Transport, Lagerung und nicht zuletzt in Einzelhandel. Neben dem direkten Kontakt, etwa mit Verpackungen, kann eine Kontamination von Lebensmitteln auch über die

Luft erfolgen. Dieses Problem ist der Lebensmittelindustrie bekannt. Auf die Lagerbedingungen bei Kunden haben wir nur begrenzt Einfluss. Wir wissen auch nicht, wo ÖKO-TEST den Basmati-Reis gekauft hat und wie er gelagert wurde. Deshalb ist und bleibt Prävention eine wichtige Aufgabe und Herausforderung.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) sieht in den Mineralölrückständen kein akutes Lebensmittelsicherheitsproblem. Die Aufnahme von Mineralölrückständen ist durch die bestehende Hintergrundbelastung deutlich höher als durch den Verzehr von Lebensmitteln. Das ist auch sicherlich der Grund, warum es keine gesetzlichen Grenzwerte, sondern lediglich Orientierungswerte gibt.

Trotzdem nehmen wir dieses Testergebnis ernst. Wir haben Proben des Basmati-Reises von einem akkreditierten Labor untersuchen lassen:

- Basmati-Rohware, die für die Abfüllung der von ÖKO-TEST gezogenen Charge verwendet worden ist
- ein Basmati-Fertigprodukt (MHD 31.10.21)

Fazit: Die Ergebnisse für Rohware und Fertigprodukt fielen weit besser aus als das Resultat der von ÖKO-TEST untersuchten Charge.

In der Rohware waren laut Beleg des von uns beauftragten akkreditierten Labors überhaupt keine Mineralöle nachweisbar. Im Fertigprodukt war ebenfalls kein MOAH nachweisbar; für MOSH wurde ein sehr niedriger Wert von 0,63 mg/kg ermittelt (Orientierungswert des Deutschen Lebensmittelverbandes liegt 10-fach höher bei 6 mg/kg). Zum Vergleich: ÖKO-TEST hatte für MOAH einen Wert von 0,4 mg/kg und für MOSH von 3,2 mg/kg angegeben. Diese unterschiedlichen Ergebnisse zeigen, wie zufällig die Bewertung von ÖKO-TEST aus unserer Sicht ist. Hätte ÖKO-TEST unsere Laborergebnisse zugrunde gelegt, hätten wir voraussichtlich mindestens mit „befriedigend“ abgeschlossen, weil die Abwertungen um jeweils zwei Stufen für MOSH und MOAH weggefallen wären.

Gemeinsam mit unserem Reis-Handelspartner und dem Abpacker werden wir die Lieferkette durchleuchten, um mögliche Ursachen festzustellen und die Wahrscheinlichkeit der Kontamination weiter zu minimieren. Dazu gehört, dass wir die MOSH/MOAH-Analysen ausweiten, um mögliche Kontaminationsquellen festzustellen. Bereits jetzt analysieren wir jedes Vorverschiffungsmuster der Rohware und ein An kunftsmuster aus unserem Lager in Bremen, zusätzlich werden wir weitere Muster des Fertigprodukts nach der Abfüllung und gegen Ende des Haltbarkeitsdatums analysieren. Auch wird eine mögliche Verbesserung der Verpackung geprüft.

Wie schneidet die GEPA allgemein bei Verbrauchertests ab?

Die GEPA schneidet hier überdurchschnittlich gut ab. Insgesamt war die GEPA in den letzten fünf Jahren 15 Mal im Test bei Stiftung Warentest, ÖKO-TEST, Guter Rat und bei dem österreichischen Verein für Konsumenteninformation (VKI). Fünfmal gab es die Note „sehr gut“ (Kaffee, zweimal Tee, Studentenfutter, Nuss-Nougat-Creme), fünfmal „gut“ (Kaffee, zweimal Tee, Schokolade, Nuss-Nougat-Creme), einmal „befriedigend“ (Schokolade) und zweimal „ausreichend“ (Reis, Schokolade). Nur bei Seife und Reis gab es je einmal die Note „ungenügend“. Dagegen waren vier Produkte der GEPA Testsieger (zweimal Kaffee, Schokolade, Nuss-Nougat-Creme). Diese Bilanz kann sich sehen lassen.

Für ihre Verdienste um den Fairen Handel und die Nachhaltigkeit ist die GEPA auch sonst vielfach ausgezeichnet worden, u.a. als „Deutschlands nachhaltigste Marke 2014“ beim Deutschen Nachhaltigkeitspreis und aktuell in der Kategorie „Verantwortungsvolles Lieferkettenmanagement“ beim CSR-Preis der Bundesregierung. Näheres:

<https://www.gepa.de/gepa/mission/auszeichnungen.html>

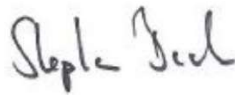
Fazit: Verbrauchertests geben uns wichtige Impulse, um uns weiterzuentwickeln, bilden aber nur einen Teil der Wirklichkeit ab. Natürlich freuen wir uns auch immer über die zumeist positive Bewertung, weil sie uns und unsere Produkte im Sinne unserer Handelspartner unterstützt. Für eine möglichst differenzierte Einschätzung von Qualität muss man aber darüber hinaus die Expertise von staatlichen Behörden, akkreditieren Laboren und eigene Erfahrung einfließen lassen. Und den fairen Bedingungen unserer Lieferketten muss aus unserer Sicht in Zukunft auch mehr Gewicht bei solchen Tests zukommen.

Anhang: Hintergrundinfos zum Weiterlesen

Mit herzlichen Grüßen



Dr. Peter Schaumberger
Geschäftsführer



Stephan Beck
Abteilungsleiter Einkauf und
Qualitätssicherung



Brigitte Frommeyer
Pressereferentin

Hintergrundinfos zum Weiterlesen

- Gielisch, J. et al: Vergleich der Testung von Sonnenschutzmitteln durch Stiftung Warentest und Öko-Test. Journal of Consumer Protection and Food Safety 2017; 12: 231-243, zitiert bei: https://www.deutschlandfunkkultur.de/analyse-des-bundesamts-fuer-verbraucherschutz-oeko-test-und.993.de.html?dram:article_id=398716
- https://www.oekotest.de/oekotest/Wir-ueber-uns_400.html#verlag
- <https://www.brandeins.de/magazine/brand-eins-wirtschaftsmagazin/2008/wirtschaft-und-wahrheit/angst-essen-orientierung-auf>
- <https://www.wiwo.de/unternehmen/dienstleister/pruefer-auf-dem-pruefstand-stiftung-warentest-in-der-kritik/9845970-all.html>
- <https://biohandel.de/markt-branche/arsen-im-vollkornreis>