

# Essen ist Vertrauenssache<sup>1</sup>

## Zur Forschung über die Akzeptanz neuartiger Lebensmittel

von Dr. Ulrich Otterdorf

BFE

Nr. S 1 2 3 3

Menschen zeigen hinsichtlich ihrer Ernährung ein widersprüchliches Verhalten. Essen ist Vertrauenssache, denn schließlich nehmen wir dabei Materie aus der Umwelt auf. Vertrautes zu essen schafft meist wohlige Gefühle. Ernährungsgewohnheiten gelten daher als sehr stabil. Es wird sogar behauptet, daß Menschen in der Fremde eher ihre Muttersprache verlieren als die Erinnerung daran, was Müttern gekocht hat. Andererseits wissen wir: Es gibt den Reiz des Neuen. Es wird riskiert, Unbekanntes zu essen. Diese Eigenschaft hat Menschen dazu befähigt, sich in allen Lebensräumen der Erde anzusiedeln. Jede geographische Zone hat ihre eigenen Delikatessen. Jährlich gibt es allein in Deutschland auf dem Ernährungssektor Tausende von Innovationen. Dieser Zwiespalt zwischen sicherheitsgebender Tradition und risikofreudiger Innovation allein reicht allerdings nicht für die Erklärung aus, warum manche neue, sogar exotische Lebensmittel im Ernährungsalltag akzeptiert sind und andere heftig abgelehnt werden. Diese wichtige Aufgabe der Verbraucherforschung, die u. a. im Institut für Ernährungsökonomie und -soziologie der Bundesforschungsanstalt für Ernährung bearbeitet wird, soll anhand des Beispiels gentechnisch hergestellter Lebensmittel beleuchtet werden.

### Die hilfreiche Funktion von "Vorurteilen"

Zur Bewältigung des Alltags mit all seinen vielen kleinen Entscheidungen brauchen wir "Voreinstellungen", die als Auswahlkriterien dienen, um trotz des Überangebots an Möglichkeiten, das unsere heutige Gesellschaft kennzeichnet, handeln zu können. Die Wertemuster der Gesellschaft und die "Lifestyles" zählen dazu.

Bezogen auf das Essen gelten in Deutschland zum Beispiel Hunde und Singvögel - andernorts gern gegessen - als Tabu; das sind unsere "heiligen Kühe". Hingegen wird von vielen Personen nicht verstanden, warum in anderen Ländern der Verzehr von Schweinefleisch oder Rindfleisch tabuisiert ist. Wer zu den "Müslifreaks" zählt, ignoriert das morgendliche "frische Brötchen"-Angebot. Solche Voreinstellungen werden sogar zu Dingen entwickelt, die noch nicht real sind. Für viele kann allein die Vorstellung, das essen zu müssen, was man sonst nicht isst, Ekel erregen.

Die Informationen, die uns unsere Sinne liefern, werden ebenso durch solche "Voreinstellungen" gewertet. Unbewußt registrieren wir kontinuierlich Signale aus der Umwelt, und bei Abweichungen von voreingestellten Normen treten zum Teil "schreckartige" (Flucht-)Reflexreaktionen ein. Wenn die Nahsinne (Rie-

chen, Schmecken) Unerwartetes bemerken, dann erfolgt zum Beispiel ein rasches Ausspucken. Bleibt hingegen alles im "Normalbereich", dann wird der Bissen geschluckt. Jede alltägliche Erfahrung stabilisiert diese von uns weitgehend unbemerkte Kontrolle. Dieser eigene Erfahrungsschatz wird durch "Fremderfahrungen" ergänzt, die durch unsere Fernsinne (Sehen, Hören) vermittelt werden. Dadurch kennen wir auch diejenigen Gefahren, die unserer eigenen unmittelbaren Erfahrung entgehen (z. B. chronische Vergiftungen, Krebsrisiken).

Alle Informationen können durch die menschliche Phantasie individuell verarbeitet werden. Vor- und Nachteile von geplanten Handlungen können durchdacht werden. Dabei stehen dann zum Beispiel kurzfristige Nutzenüberlegungen (Geschmack, Genuß) langfristigen Kosten (in vielen Jahren an Krebs erkranken zu können) gegenüber.

Menschen beurteilen das, was sie selbst können, meist positiv optimistisch. Gegenüber anderen ist man ängstlicher (z. B. als Beifahrer). So werden die "Eigenrisiken", die man glaubt, steuern zu können (z. B. das eigene Ernährungsverhalten und der Genußmittelkonsum), geringer bewertet als die "Fremd-Risiken", denen man sich ausgeliefert fühlt (z. B. Radioaktivität, "Chemie in Kochtöpfen").

Ein wichtiges Charakteristikum der heutigen Zeit ist, daß die Verbraucher immer weniger Eigenerfahrung im Umgang mit Nahrung haben. Das umfaßt die landwirtschaftliche Produktion ebenso wie die Herstellung der Lebensmittel aus den Rohprodukten und die konkrete Zubereitung des Essens. Damit einhergehend nehmen die "eingebildeten Ängste" zu. Eine Befragung zur Einschätzung verschiedener ernährungsabhängiger Gesundheitsrisiken (Abbildung 1) gibt hier interessante Aufschlüsse. Es ist zum Beispiel eine Tatsache, daß es in unserer Gesellschaft wesentlich mehr Gesundheitsprobleme durch zu viel bzw. zu einseitiges Essen oder durch Alkoholkonsum gibt als durch Rückstände von Pflanzenschutzmitteln oder durch Lebensmittel-Zusatzstoffe. Dennoch rangieren die letzteren in dieser Befragung weit oben. Auch gegenüber neuartigen, gentechnisch hergestellten Lebensmitteln gibt es ähnlich große Bedenken.

### Mehrheit gegen gentechnisch hergestellte Lebensmittel

Seit einigen Jahren wird die Öffentlichkeit von verschiedenen Seiten über Gentechnik informiert. Dies schließt auch die Anwendungen der modernen Biotechnologie im Lebensmittelbereich ein. Anfangs hielt sich die Industrie hinsichtlich der Verbraucherinformationen gegenüber staatlich geförderten und

<sup>1</sup> Beitrag mit freundlicher Genehmigung entnommen aus ForschungsReport 1/1997

anderen Organisationen zurück, wie eine Umfrage aus dem Jahr 1993 ergab (Tabelle 1).

Die Wirkung der Informationen auf die Verbraucher konnte im einzelnen leider nicht evaluiert werden. Dazu hätte es einer aufwendigen Forschung bedurft. Für diese Art der Forschung gibt es aber nicht entsprechende Mittel, da ihr gesellschaftspolitisch keine genügend hohe Priorität eingeräumt wird. Als summarisches Ergebnis einer mehrjährig durchgeführten, standardisierten Umfrage zeigt sich aber immerhin: Es gelang, das Thema "Gentechnik im Lebensmittelbereich" bekannt zu machen, jedoch stieg damit auch die Zahl derjenigen, die in gentechnisch veränderten Lebensmitteln ein Gesundheitsrisiko sehen (vgl. Abbildung 1).

Interessanterweise ist auch hier zu beobachten, daß dieses Risiko in den letzten Jahren höher bewertet wird als die "eigenverantwortlichen" Risikofaktoren "zu viel / zu einseitig essen" und "Alkohol".

Umfragen zeigen: Gegenwärtig lehnen mindestens drei von vier Verbrauchern gentechnisch hergestellte Lebensmittel ab. Sozialstrukturelle Faktoren (Alter, Geschlecht, Bildung usw.) haben dabei nur einen geringen Einfluß. Fast alle Verbraucher (95 %) befürworten eine Kennzeichnungspflicht für solche Lebensmittel.

**Tabelle 1:** Ergebnis einer Umfrage bei 370 Einrichtungen über ihre Informationsarbeit zu gentechnisch hergestellten Lebensmitteln (Sommer 1993)

Institutionstyp	Institutionen mit Antwort n = 206	Institutionen mit Aktion n = 68
Wirtschaft	59	6 (= 10 %)
nichtstaatliche Organisationen	37	19 (= 51 %)
Ministerien	27	17 (= 63 %)
staatlich geförderte Organisationen	25	15 (= 60 %)
berufsständische Organisationen	24	3 (= 13 %)
Sonstige	34	8 (= 24 %)

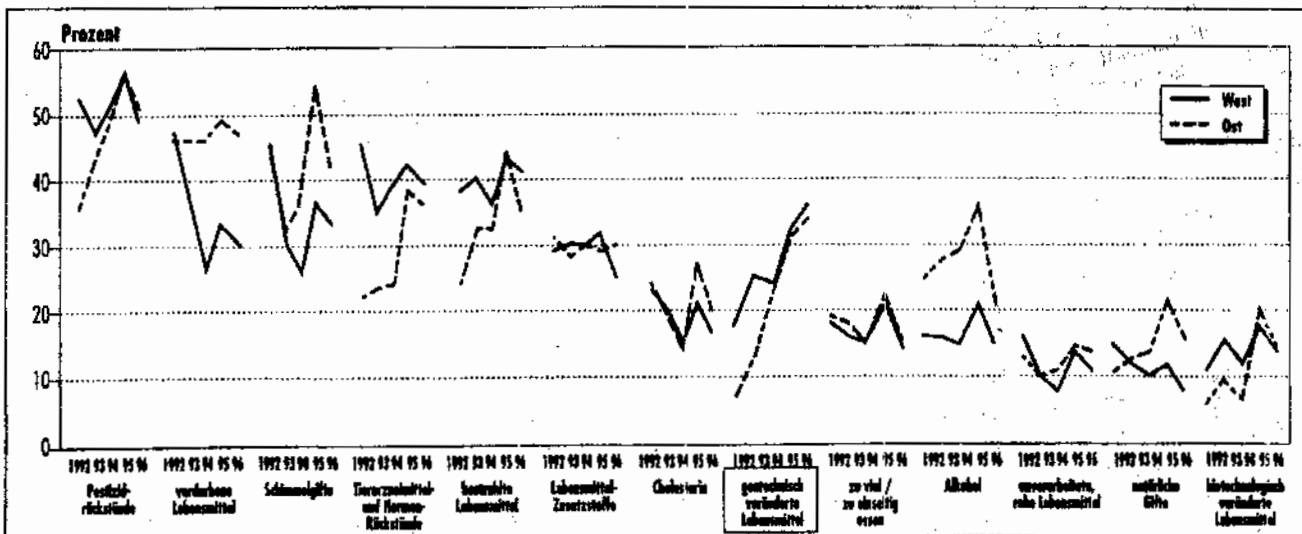
Die Ablehnung gegen diese neuartigen Lebensmittel ist nicht ungewöhnlich, sondern entspricht den allgemeinen Erfahrungen. Innovationsforschung belegt, daß keine Neuerung von Anfang an von allen akzeptiert wird. Es gibt immer Vorreiter, bevor die große Masse nachkommt, und überall gibt es Nachzügler und "notorische" Verweigerer. Ebenso ist bekannt, daß Verbraucher selbst probieren und entscheiden wollen. Haben also gentechnisch hergestellte Lebensmittel überhaupt eine Zukunft beim deutschen Verbraucher?

**"Probieren geht über Studieren"**  
Um die Akzeptanz neuartiger Lebensmittel abschätzen zu können, sind differenzierte Kenntnisse über die verschiedenen Verbrauchergruppen notwendig. Verbraucher äußern angesichts des übergroßen Angebotes kaum einen echten Bedarf nach neuartigen Lebensmitteln.

Trotzdem gibt es neben den vielen "Flops" erfolgreiche Neuerungen. Neue Angebote haben dank der menschlichen Neugier immer die Chance, probiert zu werden. Wenn dazu der Trend zu mehr "Gesundheit" bei eher geringeren Kosten beachtet wird, dann steigen die Chancen, daß dem Testkauf weitere folgen. Verbraucher erfahren, ob es sich lohnt, aus dem Neuen eine Gewohnheit werden zu lassen.

Eine spontan geäußerte Ablehnung gegenüber gentechnisch hergestellten Lebensmitteln ist vor diesem Hintergrund keine Überraschung. Es wird hier auch differenziert: Gentechnik bei pflanzlichen Lebensmitteln wird eher akzeptiert als bei tierischen.

Werden die Verbraucher über die neuen Produkte eingehend informiert (Beschreibung eines spezifischen Produktes; Unterschied zur herkömmlichen



**Abbildung 1:** Die Einschätzung von ernährungsabhängigen Gesundheitsrisiken durch West- und Ostdeutsche (Listenvorlage; geschlossene Frage; jährliche Durchführung im November seit 1992; jeweils n = 2.500)

**Tabelle 2: In einer Umfrage geäußerte Kaufbereitschaft bei ausgewählten neuartigen Lebensmitteln (nach vorheriger Information zu den betreffenden Produkten) n= 2.500; Sommer 1994**

Frage: "Und würden Sie es kaufen?"	Käse-Imitat	Einzeller-Mahlzeit	Eis mit Fettersatz	Chymosin-Käse	Gentechnik-Tomate
ja, würde ich kaufen	43 %	22 %	32 %	27 %	31 %
nein, würde ich nicht kaufen	54 %	75 %	65 %	69 %	66 %

Variante; Darstellung der Herstellung; Vorteile und mögliche Nachteile), dann werden auch differenziertere Antworten gegeben. So sagt immerhin ein Drittel der befragten Personen in einer von uns ausgewerteten Umfrage, in der zuvor über verschiedene neue Produkte informiert wurde, sie würden "Gentechnik-Tomaten" kaufen wollen (Tabelle 2). Grund des positiven Kaufwunsches: Sie wollen eigene Erfahrungen mit den neuen Produkten machen.

Mittels aufwendiger Gesprächs- und Diskussionsmethoden, die bei kleineren, jedoch relevanten Bevölkerungsgruppen angewandt werden, können noch weitergehende Informationen zu den "Voreinstellungen" der Verbraucher gewonnen werden.

Die Methoden der Gruppendiskussion, der Mediation, der Planungszellen, der Bürgergutachten und mehrstufige dialogische Verfahren können dazu genutzt werden, den Grad der Akzeptanz noch besser abzuschätzen.

Aber die Entwicklung der Akzeptanz heute nach neuartigen Lebensmitteln kann auch dann nicht exakt prognostiziert werden. Es sind selten geradlinige Entwicklungen. Auch wird nie eine vollständige Akzeptanz erreicht werden; es gibt praktisch zu jedem, auch den traditionellen Lebensmitteln, Verweigerer. Für Innovationen gibt es daher keine Erfolgsrezepte.

Es gilt, in einem offenen Dialog den Verbrauchern die Chance zu geben, selbst zu entscheiden, eigene Erfahrungen zu sammeln. Die neuen Produkte müssen deshalb deutlich als solche gekennzeichnet werden. Jeder Versuch der Verschleierung vergrößert das Mißtrauen. Die Vorteile, die die Anbieter anpreisen, werden durch die ersten Vorreiter von Verbrauchern in deren Praxis

getestet. Wenn diese dann in entsprechenden Befragungen über ihre Erfahrungen berichten, können weitere Gruppen animiert werden, das Neue ebenfalls zu probieren.

#### Ernährungsforschung zwischen Theorie und Praxis

Mittels moderner Kommunikationstechniken verbreiten sich heute immer mehr Informationen immer schneller. Der "Transfer" des Wissens über Nährstoffe, Lebensmittel und Ernährung in den Alltag des Verbrauchers bedarf aber praktischer Ergänzungen. Das Essen - die Eßkultur - kann nicht allein theoretisch, zum Beispiel via Multi-Media, gelernt werden, dazu gehört die Praxis.

Diese Kompetenz im Umgang mit Nahrung nimmt aber ab. Das, was früher im Haushalt so nebenher eingeübt wurde, läßt nach; Bildungseinrichtungen wie Schulen halten es auch nicht für sehr wichtig.

Solange dieser Trend anhält, werden die "eingebildeten" Ernährungsrisiken zunehmen und ebenso - mit vielleicht noch gravierenderen Konsequenzen - die realen (mehr Fehler im Umgang mit Nahrung). Die Verbraucher werden immer mehr verunsichert und können nicht mehr richtig reagieren.

Ernährungsforschung muß sich auch der Praxis des Ernährungsverhaltens von Bevölkerungsgruppen annehmen. Nicht nur, damit die Ernährungsempfehlungen praxisnäher werden, sondern auch, um vom Ernährungs-Alltag zu lernen.

Jeder Verzehr ist ein Ernährungsexperiment; ein "Monitoring" dieses Geschehens hilft nicht nur, ernährungsphysiologische Erfahrungen mit neuartigen (und alten) Nahrungsmitteln zu erlangen, sondern unterstützt auch den notwendigen Prozeß des "Transfers" vom

Labor in den Alltag und den Haushalt des Verbrauchers. Eine leider bisher weitgehend vernachlässigte Chance in der Forschung.

*Dr. Ulrich Oltersdorf, Bundesforschungsanstalt für Ernährung, Institut für Ernährungsökonomik und -soziologie, Garbenstraße 13, 70599 Stuttgart-Hohenheim* □



#### Zurück zum Brot!

##### Trend zu hellen Mehlsorten

„Zurück zum Brot!“ So lautet die Empfehlung von Professor Seibel anlässlich einer Pressekonferenz der Vereinigung Getreide-, Markt und Ernährungsforschung, die kürzlich in Bonn stattfand. Der Präsident der Internationalen Gesellschaft für Getreidewissenschaft und -technologie führte aus, daß ein hoher Anteil pflanzlicher Lebensmittel und vor allem Brot in der Ernährung benötigt wird. Besonders betonte er die Vorteile von Vollkornprodukten. Diese enthalten bioaktive Pflanzenstoffe, Ballaststoffe, Mineralstoffe und Vitamine aus den Randschichten des Korns. Antioxidantien und Phytoöstrogene gehören z. B. zu den bioaktiven Pflanzenstoffen, die das Immunsystem schützen und stärken. Phytoöstrogene - pflanzliche Hormone - können das Entstehen und Wachsen von Tumoren hemmen. Dunkle Back-Mehle und Vollkorn machen zusammen etwa ein Drittel der Mehlproduktion aus. Das Backgewerbe registriert einen eindeutigen Trend in Richtung helle Mehlsorten. Dieser beruht auf einem steigenden Außer-Haus-Verzehr, an dem vorwiegend Brot und Brötchen aus Weißmehl beteiligt sind.

*aid PresseInfo  
Nr. 31 vom 6. August 1998* □