

## PRESSEMITTEILUNG

Neustädtische Kirchstraße 7A  
10117 Berlin

www.vgms.de | info@vgms.de  
T 030 212 33 69-0 | F 030 212 33 69-99

Präsidium:  
Gustav Deiters, Dr. Stefan Geiser,  
Michael Gutting, Karl-Rainer Rubin

Geschäftsführung:  
Dr. Peter Haarbeck

AG Charlottenburg VR 35572 B  
Steuernummer: 27/620/59290

Commerzbank, BIC: COBADEFFXXX  
IBAN: DE68 1004 0000 0302 4411 00

Berlin, 24. September 2020

### **„Tolle Typen“ & „Lecker flockig“ – Getreideprodukte sind sicher und gesund, Öko-Test wertet dennoch mit unseriösem Bewertungssystem ab**

*Öko-Test testet Mehl und Haferflocken und siehe da: An den Produkten gibt es nichts zu beanstanden – trotzdem findet Öko-Test Wege zur Abwertung. Wie bei solchen Tests üblich, muss es Gewinner und Verlierer geben. Und das selbst dann, wenn alle getesteten Lebensmittel die hohen Sicherheitsstandards des deutschen und europäischen Lebensmittelrechts erfüllen, auch die mit den Öko-Test-Noten „ausreichend“ und „ungenügend“. Offenbar ist hier das Bewertungssystem von Öko-Test „ungenügend“. Die Abwertung von guten und gesunden Lebensmitteln ist unseriös. Wenn in der Folge Verbraucher schlecht bewertete Produkte nicht mehr kaufen, sie gar für ungesund oder gesundheitsschädlich halten, ist dies mehr als ärgerlich. Ebenso unverantwortlich ist, wenn der Handel von Öko-Test abgewertete Produkte automatisch auslistet: gute und sichere Lebensmittel für die Tonne! Langfristig sorgt eine solche Bewertungspraxis nicht für die Stärkung der Ernährungskompetenz von Verbraucher\*innen. Schade!*

### **Eigenwillige Standards befeuern Lebensmittelverschwendung**

Dass Öko-Test dann trotzdem sichere Lebensmittel mit der Note „ungenügend“ abqualifiziert, liegt an den willkürlichen Standards und dem „ungenügenden“ Bewertungssystem, das Öko-Test für die Produktbewertung heranzieht. Die ungunstigen Zutaten dabei sind die „eigenwilligen Interpretationen“ von gesetzten Standards und eine „lenkende Sprache“ bei der Interpretation der Untersuchungsergebnisse.

Das Geschäftsmodell von Öko-Test wirft Fragen auf, impliziert es doch, dass es ein sicherer als sicher gibt und dass Lebensmittel, die die gesetzlichen Standards einhalten, nicht ausreichend sicher sind.

### **Und so haben wir getestet: Öko-Test Kriterien für Fusarientoxine, Nickel und MOSH ungeeignet**

Öko-Test schreibt im aktuellen Haferflockentest: „Für T<sub>2</sub> HT<sub>2</sub>-Toxine gibt es einen Richtwert, den alle Hersteller einhalten.“ Damit ist eigentlich alles gesagt. Nicht so für Öko-Test. Alle von Öko-Test gemessenen Nickelwerte liegen in einer für die Haferpflanze vollkommen normalen Bandbreite, wie einschlägige Nährwerttabellen (Souci Fachmann Kraut 2016) zeigen. Auch

diese Erkenntnisse fließen nicht in die Öko-Testergebnisse ein, stattdessen wird eine theoretische Gefahr für Nickelallergiker konstruiert. Mineralölkohlenwasserstoffe kommen ubiquitär vor. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) und die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) halten die Verbindungen für „kein akutes Lebensmittelsicherheitsproblem“. Öko-Test wertet dennoch auch hier pauschal ab, obwohl der anerkannte MOSH-Orientierungswert von allen getesteten Produkten deutlich unterschritten wird. Mit den Beurteilungen „erhöht“ und „stark erhöht“ suggerieren die Tester, dass diese unerwünschten Stoffe in weitaus größeren Mengen nachgewiesen wurden, als dies der Fall ist.

Solche Bewertungssysteme gaukeln den Verbraucher\*innen vor, dass *null Toleranz* bei Pflanzenschutzmitteln, Mykotoxinen oder Mineralölverbindungen möglich ist. Die tatsächlichen Zielkonflikte im Spannungsfeld zwischen Verbrauchervunsch, Produktionsbedingungen, Witterungseinflüssen oder Versorgungssicherheit und Lebensmittelverschwendung werden einfach ausgeblendet. Ebenso wie das sehr gute Schutzniveau, das im Zusammenspiel von lebensmittelrechtlichen Vorgaben und betrieblicher Praxis gerade für Lebensmittel aus Getreide erreicht ist.

Mehr Informationen zu den angewendeten Öko-Test-Bewertungskriterien gibt es ausführlich im Blog auf [www.mein-mehl.de](http://www.mein-mehl.de)

### **Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS**

Im VGMS sind 575 Unternehmen organisiert, von mittelständischen, familiengeführten Unternehmen bis hin zu großen internationalen Konzernen. In den Betrieben werden rund 14 Millionen Tonnen landwirtschaftlicher Rohstoffe verarbeitet, unter anderem Weizen, Roggen, Hafer, Hartweizen, Mais, Reis und Stärkekartoffeln. Die Unternehmen sind wichtige Partner der Landwirtschaft sowie von Lebensmittelhandwerk, Industrie und Handel. Die Produktpalette reicht von Mehl über Haferflocken, Frühstückscerealien, Nudeln und Reis bis zu nativen und modifizierten Stärken sowie Stärkeverzuckerungsprodukten. In Deutschland und darüber hinaus versorgen die Unternehmen Tag für Tag Millionen Menschen mit hochwertigen, sicheren und zugleich preiswerten Lebensmitteln. Daneben stellen sie Produkte für die chemisch-technische und pharmazeutische Industrie sowie Einzelfuttermittel für die Tierernährung her.

Mit ihren rund 12.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern erwirtschaften die im VGMS zusammengeschlossenen Branchen einen Umsatz von etwa sechs Milliarden Euro, mit ihren Produkten sind sie weltweit erfolgreich. Der VGMS vertritt ihre wirtschafts- und sozialpolitischen Interessen gegenüber deutschen und europäischen Institutionen.

#### ***Ansprechpartnerin:***

Anne-Kristin Barth  
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

T 030 2123369 34  
E [anne-kristin.barth@vgms.de](mailto:anne-kristin.barth@vgms.de)