

Untersuchungen des LAVES

In den **Jahren 2015 bis 2019** wurden im Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover des LAVES **50 Proben Eiweißbrot** untersucht.

Die Angebotsformen sind vielfältig. Zur Untersuchung gelangte Eiweißbrot als **Schnittbrot, Knäckebrot, Brötchen** beziehungsweise **Toastbrötchen** und mit **Mandeln** oder **Walnüssen**. Diese Proben wurden überwiegend im Einzelhandel entnommen. Dort werden Eiweißbrote aus industriellen Großbäckereien vertrieben. Eiweißbrote aus handwerklichen Bäckereien gelangten nur noch selten zur Untersuchung.

Die Eiweißbrote wurden auf folgende Parameter überprüft:

- Einhaltung von rechtlichen Vorgaben für die Lebensmittelkennzeichnung
- Beurteilung von nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben unter Heranziehung der Health-Claims-Verordnung
- Überprüfung der sensorischen Beschaffenheit
- analytische Überprüfung der Nährwertdeklaration (insbesondere Eiweiß, Fett, Ballaststoffe)
- Prüfung auf die Verwendung von Konservierungsstoffen und die Einhaltung der Höchstmengen
- Kontrolle der deklarierten Mindesthaltbarkeitsdaten bei verpackten Broten aus dem Einzelhandel (Lagerung der Proben bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD); anschließende Überprüfung auf sensorische Veränderungen oder Schimmelbefall)
- Vorkommen von gentechnisch veränderten Organismen (GVO), insbesondere Soja und Leinsamen

Ergebnis: Bei **28 von 50 Proben (56 Prozent)** wurden **keine Mängel** festgestellt. Die folgende Tabelle zeigt Anzahl und Ergebnisse der Laboruntersuchungen:

Parameter	Untersuchte Proben (von 50)	Ergebnis	Abweichungen
Fettgehalt	34 untersuchte Proben	Durchschnitt 11,0 g pro 100g	keine Abweichungen
Eiweißgehalt	42 untersuchte Proben	Durchschnitt 22,0 g pro 100g	keine Abweichungen
Ballaststoffgehalt	33 untersuchte Proben	Durchschnitt 9,1 g pro 100g	12 Abweichungen
Konservierungsstoffe	23 untersuchte Proben	nicht nachweisbar	keine Abweichungen
Gentechnisch veränderte Organismen Soja und/oder Leinsamen	28 untersuchte Proben	nicht nachweisbar	keine Abweichungen
Mindesthaltbarkeit	11 untersuchte Proben	kein Verderb	keine Abweichungen

Auffallend ist die hohe Zahl der Abweichungen bei der Angabe des Ballaststoffgehalts. **Bei allen zwölf Proben** wurden in der Nährwerttabelle **zu hohe Ballaststoffgehalte angegeben**.

Die deklarierten Ballaststoffgehalte wurden bei diesen Proben als **irreführende Angaben** beurteilt.

Bei **elf eingereichten Proben** wurde im Verzeichnis der Zutaten „**Haferfaser**“ aufgelistet. Die Verwendung von Haferfasern ist fraglich. Sie hängt davon ab, wie die Fasern gewonnen werden und zu welchem Zweck sie in dem Lebensmittel eingesetzt werden. Mögliche Zwecke sind zum Beispiel eine signifikante Erhöhung des Ballaststoffgehalts (ernährungsphysiologischer Zweck) oder eine Frischhaltung und Wasserbindung (technologischer Zweck, keine Zulassung). Diese Fragestellung kann anhand der hier vorhandenen Informationen zu den Proben nicht abschließend beantwortet werden. Es muss beim Hersteller anhand der Produktspezifikation der Haferfasern und der Rezeptur des Brotes überprüft werden, ob der Zusatz der Haferfasern zulässig ist.

Eine Probe Eiweißbrot wurde als **Beschwerdeprobe** mit dem Hinweis auf den Brotfehler „**Fadenziehen**“ eingereicht. Fadenziehen wird durch bestimmte sporenbildende Bakterien ausgelöst; beim Auseinanderbrechen der Krume fallen eine typische Fadenbildung und ein unangenehmer Geruch auf. Die Beschwerdeprobe war sensorisch und mikrobiologisch nicht auffällig.

Eine Probe wurde auf einem **Verkaufsstand auf einem Flohmarkt** entnommen. Die gesamte Aufmachung und Kennzeichnung der Probe entsprach der eines Eiweißbrotes. Laut Zutatenverzeichnis des „Eiweißbrotes“ sollten unter anderem Vollkornmehl, Leinsaat und Sonnenblumenkerne enthalten sein. In den Packungen befanden sich allerdings je zwei mit Sesam bestreute Gebäckringe. Die Krume, das Innere einer Backware, war von mittlerer Porung und hell wie bei einem Gebäck, das aus Weizenmehl mit niedriger Typenzahl hergestellt wird. Der Ballaststoffgehalt war mit 3,3 g/100g gering. Diese Befunde zeigen, dass kein Vollkornmehl verwendet wurde. Auch Leinsaat oder Sonnenblumenkerne waren nicht enthalten. Die physikalisch-chemische Untersuchung ergab einen Eiweißgehalt von 10 g/100g. Dieser Eiweißgehalt ist geringer als bei einem Eiweißbrot. Es sind Sesamringe statt Eiweißbrot verpackt worden.



Dieses Produkt wurde als Eiweißbrot angeboten. Bildrechte: LAVES



Eine abgeschnittene Scheibe des als Eiweißbrot angebotenen Produkts. Bildrechte: LAVES



So sieht die Krume eines handelsüblichen Eiweißbrotes aus. Bildrechte: LAVES

Die letzte gemäß dem **Schlank-im-Schlaf-Konzept** als Eiweißabendbrot bezeichnete Probe wurde im **Jahr 2015** eingereicht. Seitdem gelangten nur noch Proben mit Bezeichnungen wie zum Beispiel „**Eiweißbrot**“ oder „**Eiweißreiches Spezialbrot**“ zur Untersuchung.

Beurteilung nach der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)

Die Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) regelt in der Europäischen Union die Kennzeichnung von Lebensmitteln. Gemäß dieser Verordnung gab es bei den 50 Proben Eiweißbrot folgende Beurteilungen:

- Einmal unzutreffende Bezeichnung von Eiweißbrot als „Roggenmischbrot“
- Einmal unzureichende Angabe „Backpulver“ im Zutatenverzeichnis. Der vorgeschriebene Klassenname „Backtriebmittel“ mit einer folgenden Auflistung der verwendeten Zusatzstoffe fehlte
- Einmal fehlende Hervorhebung von allergenen Zutaten
- Einmal Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums verdeckt
- Dreimal falsche Reihenfolge der Nährwertangaben
- Einmal Angabe des Natrium- statt des Salzgehalts
- Einmal unzureichende Angabe „davon gesättigt“ statt „davon gesättigte Fettsäuren“

Beurteilung nach der Health-Claims-Verordnung (HCVO)

Die **Health-Claims-Verordnung** ist die europäische Verordnung zu nährwertbezogenen Angaben bei Lebensmitteln. Eine Auslobung eines niedrigen Kohlenhydratanteils ist darin nicht vorgesehen und somit nicht erlaubt. Die Angabe „**low carb**“ wurde entsprechend eines Gerichtsurteils des Oberlandesgericht (OLG) Hamburg aus dem Jahr 2004 als **nicht zugelassene nährwertbezogene Angabe** beurteilt. Es besteht allerdings gemäß der Health-Claims-Verordnung die Möglichkeit einer vergleichenden Angabe, wie zum Beispiel „der Kohlenhydratgehalt ist niedriger“. Diese ist bei Kohlenhydraten nur zulässig, wenn der Unterschied in der Menge des Nährstoffs im Vergleich zu Lebensmitteln derselben Kategorie und in Bezug auf dieselbe Menge angegeben wird und mindestens 30 Prozent ausmacht. Das Urteil über die nährwertbezogene Angabe „low carb“ lässt sich auch zur Beurteilung der Kennzeichnung von Eiweißbroten heranziehen. Bei den **50 Proben Eiweißbrot** gab es folgende Beurteilungen:

- Viermal unzulässige Angabe „low carb“ gemäß dem Urteil des OLG Hamburg
- Einmal irreführende Bewerbung mit dem „Schlank-im-Schlaf“-Konzept unter Bezugnahme auf das Urteil des Oberlandesgerichts Schleswig-Holstein. Die Aufmachung der Probe enthielt zudem Empfehlungen eines einzelnen Arztes. Solche Angaben sind bei Lebensmitteln nicht zulässig. In der Kennzeichnung dieser Probe wurde außerdem auf eine Website über Eiweißabendbrot hingewiesen. Dort wurde der Eiweißgehalt des Eiweiß-Abendbrot mit dem eines Steaks verglichen („das Steak in Brotform“). Vergleichende nährwertbezogene Angaben sind nur zwischen Lebensmitteln derselben Kategorie und unter Berücksichtigung einer Reihe von Lebensmitteln dieser Kategorie zulässig. Ein Vergleich von Eiweißbrot mit einem Steak ist nicht zulässig. Diese Information wurde an die in Niedersachsen zuständige Stelle für die Überwachung nicht produktbegleitender Werbung weitergegeben.
- Einmal unzulässige nährwertbezogene Angabe „nur 180 kcal/100g“ Die Formulierung erweckt den Eindruck, das Lebensmittel sei energiearm. Solche Angaben sind bei festen Lebensmitteln nur zulässig, wenn diese nicht mehr als 40kcal (170kJ) pro 100g enthalten. Ein Energiegehalt von 180 kcal/100g liegt darüber.
- Einmal unzulässige nährwertbezogene Angaben in Bezug auf eine Zutat: Die Angabe „Saaten mit mehrfach ungesättigten Fettsäuren, sowie einem hohen Gehalt an Omega-3 Fettsäuren“ auf einem Eiweißbrot bezieht sich nur auf die Zutat Saaten. Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben dürfen sich nur auf das verzehrfertige Lebensmittel und nicht auf einzelne Zutaten beziehen.

Fazit: Insbesondere die Vielzahl der unzulässig verwendeten nährwertbezogenen Angaben und die irreführenden Angaben zu den Ballaststoffgehalten geben Anlass zu weiterer Untersuchung von Eiweißbroten im Sinne des Verbraucherschutzes.