

## STORYBOARD

### Episode 17

#### Lebensmittelklarheit

#### “Klar Tisch! Der Podcast von Lebensmittelklarheit.de”

**Hinweis:** Der Storyboard-Text kann an einigen Stellen vom gesprochenen Wort im Podcast abweichen.

**Episode 17 Inhalt:** Marktcheck Gewürze

**Episode Titel final:** Etikettenschwindel im Gewürzregal? Marktcheck deckt widersprüchliche Kennzeichnung auf

**Host:** Nicole Schöppler, Referentin Presse- und Öffentlichkeitsarbeit Projekt Lebensmittelklarheit

**Experte:** Armin Valet, Verbraucherzentrale Hamburg

#### Position 1: Intro

*Start Auftakt Opener mit Musik Verpackung & Audio Logo*

#### Position 1 a: Anmoderation

**Nicole:** Herzlich willkommen zu einer neuen Folge von **Klar Tisch!** – dem Podcast von **Lebensmittelklarheit.de**. Die Website Lebensmittelklarheit.de ist ein Angebot der Verbraucherzentrale. Und hier im Podcast besprechen wir regelmäßig die verschiedensten Themen aus der Welt der Lebensmittelkennzeichnung – und damit verbunden natürlich auch Unklarheiten und Probleme, die diese unter Umständen mit sich bringen. Ich bin Nicole Schöppler und ich gehöre zum Team von Lebensmittelklarheit.

#### Position 1 b: Teaser Anmoderation Inhalte der Episode

**Nicole:** In dieser Folge wollen wir über Gewürze sprechen. Ich habe das Gefühl, dass es eine immer größere Vielfalt in den Gewürzregalen gibt. Früher sahen Gewürzprodukte ja eher nüchtern aus, man könnte auch sagen: langweilig. Heute dagegen gibt es viele hippe Aufmachungen und vielversprechende Mixturen, zum Beispiel von Fernsehköchen, mit denen man dann angeblich im Handumdrehen das Steak wie ein Profi würzen kann oder auch die perfekten Bratkartoffeln hinkriegt. Solche Gewürzerzeugnisse sorgen aber auch immer wieder für Unmut bei Verbraucher:innen. Und zwar nicht nur, weil sie häufig ziemlich

gepfefferte Preise haben, sondern weil sie sich beim genauen Hinschauen als etwas ganz Anderes entpuppen als sie vorgeben zu sein. Deshalb heißt unsere heutige Folge „Etikettenschwindel im Gewürzregal – Fragezeichen?“. Und mein Gast Armin Valet von der Verbraucherzentrale Hamburg wird diese Frage hoffentlich beantworten, denn er hat sich gewissermaßen als Gewürzregal-Detektiv auf die Suche nach der Wahrheit begeben. Herzlich willkommen hier im Studio, lieber Armin!

**Armin:** Hallo Nicole, ja da hast du recht. Das ist Detektivarbeit! Und deshalb habe ich gemeinsam mit anderen Mitarbeiterinnen für das Projekt Lebensmittelklarheit einen Marktcheck zu Gewürzprodukten durchgeführt. Die Ergebnisse waren teilweise sehr enttäuschend und wenig verbraucherfreundlich.

*Opener mit Musik Verpackung & Audio Logo - Ausklang bis zu Pos. 2*

## **Position 2: Themenblock 1**

**Nicole:** Du hast es gerade schon gesagt: Ihr habt einen Marktcheck zu Gewürzprodukten gemacht. Ich kann mir das sehr gut vorstellen, wie Du da als Gewürz-Detektiv durch die Regale gepirscht bist! Bevor wir jetzt gleich detailliert über diesen Marktcheck sprechen, würde ich aber ganz gern erstmal von Dir wissen: Ist es nur meine persönliche Wahrnehmung oder hat sich in den letzten Jahren auf dem „Gewürzmarkt“ bzw. in den Gewürzregalen tatsächlich einiges verändert?

**Armin:** Ja, definitiv. Das Image von Gewürzen war über lange Zeit angestaubt, wenig innovativ – ein Nischenprodukt im Supermarkt. Doch dann kam plötzlich ein Hype mit Start-up-Unternehmen, die sich auf Gewürzprodukte spezialisierten: die Firma Ankerkraut beispielsweise. Die hatten nach eigenen Angaben zuerst angefangen, in einer Garage ihre eigenen Gewürze und Tees zu mischen. Und der Durchbruch kam dann durch den Auftritt von den Ankerkraut-Gründern bei der Sendung „Die Höhle der Löwen“. Gewürzmischungen waren plötzlich hipp und angesagt, die Marke wurde erfolgreich und war plötzlich fast überall im Einzelhandel zu finden und nicht mehr nur im Internet. Und mittlerweile gehört Ankerkraut mehrheitlich dem Nahrungsmittelkonzern Nestlé. Aber auch andere Start-ups haben den Durchbruch geschafft und nicht zu vergessen: Fast jeder Fernsehkoch hat mittlerweile seine eigene Gewürzmarke. Denn das Ganze hat sich zu einem lukrativen Geschäft entwickelt, bei dem Verbraucherinnen und Verbraucher bereit sind, teils horrenden Preise zu bezahlen.

**Nicole:** Okay, man könnte also sagen: Gewürze haben sich in kürzester Zeit vom Küchenbasic zum Lifestyle-Produkt entwickelt. Aber – ich habe es ja schon kurz angeteasert – es ist nicht alles Gold was glänzt... Was war denn der Grund dafür, dass Ihr Euch entschieden habt, diesen Marktcheck zu machen?

**Armin:** Auf Lebensmittelklarheit.de haben sich zuletzt Beschwerden zu verschiedenen Gewürzprodukten gehäuft. So beschwerte sich zum Beispiel ein Verbraucher über ein Produkt von Ankerkraut namens „Brathähnchen Gewürz“<sup>1</sup>. Diese Bezeichnung stand groß und deutlich auf der Schauseite des Etiketts. Erst auf der Rückseite war erkennbar, dass es sich tatsächlich um ein Gewürzsalz handelte. Zwischen einem Gewürz und einem Gewürzsalz liegt aber ein gravierender Unterschied. Gewürze enthalten laut Definition nur Gewürze oder Kräuter. Auf der Zutatenliste des Produktes stand aber an erster Stelle Salz und nachfolgend verschiedene Gewürze, jedoch ohne Mengenangabe. Vor allem, dass keine Mengenangaben gemacht wurden, hat den Verbraucher verwirrt. Das ist nur ein Beispiel von vielen und ähnliche Beschwerden gibt es auch zu anderen Marken. Zum Beispiel hat uns ein weiterer Verbraucher ein sogenanntes „Bratapfel-Gewürz“<sup>2</sup> vom Drogeriemarkt DM gemeldet, das zu über 80 Prozent aus Zucker bestand. Auch hier wurde ein Gewürz versprochen, obwohl im Döschen nur eine Würzmischung steckte, die hauptsächlich aus Zucker bestand.

**Nicole:** Okay, ich glaube, das zeigt schon ein grundsätzliches Problem: Die Produkte versprechen ein Gewürz zu sein, aber in Wirklichkeit sind sie das gar nicht, sondern vielmehr ein Gewürzsalz bzw. eine .... Würzmischung? Klingt ja alles irgendwie auch ähnlich... Aber du sagtest, das ist ein großer Unterschied, richtig?

**Armin:** Auf jeden Fall! Da den Durchblick zu behalten, ist schwierig und vor allem werden diese Gewürzsalze zu wahnsinnig hohen Preisen verkauft und enthalten dabei aber vor allem eins: Preisgünstiges Salz statt nur hochwertiger Würzmischungen. Oder im Fall dieses Bratapfel-Gewürzes eben preisgünstigen Zucker. Zum Glück gibt es aber die Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten. Die beschreiben genau, was eine Würzmischung, ein Gewürzsalz, eine Würzzubereitung oder eine Würzmischung ist und sollen Verbraucherinnen und Verbraucher vor Täuschung schützen. Daran sollten sich die Hersteller eigentlich halten.

**Nicole:** Du sagst, sie sollten sich daranhalten – heißt: die Hersteller müssen sich gar nicht an diese Leitsätze halten?

**Armin:** Ja genau. Die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches sind keine Rechtsnormen und damit nicht rechtsverbindlich. In Beurteilungen und Stellungnahmen sind

---

<sup>1</sup> [Ankerkraut Brathähnchen Gewürz | Lebensmittelklarheit](#)

<sup>2</sup> [„Gewürz“ versprochen, aber hauptsächlich Zucker erhalten | Lebensmittelklarheit](#)

die Leitsätze daher als Auslegungshilfe zitierbar, nicht aber als Rechtsgrundlage. Leitsätze haben den Charakter objektivierter Sachverständigengutachten.

**Nicole:** Okay, das klingt jetzt sehr technisch. Was heißt das denn konkret?

**Armin:** Konkret heißt das folgendes: Sie beschreiben die allgemeine Verkehrsauffassung über die Zusammensetzung und legen die Bezeichnung fest. Deshalb sind die Leitsätze die vorrangige Auslegungshilfe für die Beantwortung der Frage beispielsweise vor Gericht, ob eine Irreführung im Sinne der Vorschriften des Lebensmittelrechts vorliegt. In diesen Leitsätzen gibt es die klare Unterscheidung, was eine Gewürzmischung und was ein Gewürzsalz ist. Ein Produkt kann nicht gleichzeitig beides sein.

**Nicole:** Okay, das klingt absolut plausibel. Jetzt musst Du aber noch erklären, was denn genau eine Gewürzmischung ist, ein Gewürzsalz, eine Würzmischung und was es da noch so alles gibt.

**Armin:** Klar, ich versuch's mal. Gewürzmischungen sind Mischungen, die ausschließlich aus Gewürzen bestehen. Gewürzsalze dagegen sind Mischungen von Speisesalz mit einem Gewürz oder mehreren Gewürzen, auch weitere Zutaten können da drin sein. Gewürzsalze enthalten laut Definition mindestens 15 Prozent Gewürze und mehr als 40 Prozent Speisesalz. Also ein gehöriger Unterschied, ob 15 Prozent Gewürze drin sind in einem Gewürzsalz oder 100 Prozent Gewürze in einer Gewürzmischung!

**Nicole:** Definitiv, das ist ein Unterschied. Zumal Gewürze ja auch wirklich teuer sind. Aber es gibt noch weitere Kategorien nach den Leitsätzen. Welche?

**Armin:** Es gibt noch die Gewürzzubereitungen: Da können neben Gewürzen auch weitere geschmackgebende und/oder geschmackbeeinflussende Zutaten vorhanden sein, wie Salz, Zucker, Gewürzaromen, Hefeextrakt oder auch Geschmacksverstärker. Sie sollten aber noch mindestens 60 Prozent Gewürze enthalten. Das ist dann natürlich deutlich billiger für die Hersteller, wenn sie eine Gewürzzubereitung anbieten als eine reine Gewürzmischung. Eine weitere Kategorie, die ich noch nennen will, sind Würzmischungen. Klingt fast zum Verwechseln ähnlich wie die „Gewürzmischung“ – ist aber etwas ganz Anderes: Würzmischungen bestehen nämlich überwiegend aus Geschmacksverstärkern, Speisesalz, Zucker oder anderen Trägerstoffen. Da müssen gar keine Kräuter oder Gewürze drin sein – viel Chemie und wenig Natürliches.

**Nicole:** Okay, das waren jetzt echt viele Infos. Die aber wichtig sind, um zu verstehen, was eigentlich bei der Kennzeichnung der Gewürzprodukte falsch läuft. Du hattest ja schon ein paar Beispiele genannt. Und im Marktcheck wolltet Ihr jetzt überprüfen, ob diese Probleme bei der Kennzeichnung nicht nur bei einigen wenigen Gewürzprodukten vorhanden sind, sondern bei vielen?

**Armin:** Genau. Wir wollten schauen, sind das wenige Einzelfälle, die uns Verbraucherinnen und Verbraucher melden, oder kommen diese Beschönigungen häufiger vor. Dann sind wir also „losgezogen“ und haben die Gewürzregale vieler Supermärkte durchstöbert, sind aber auch in Gewürzläden gegangen und haben online recherchiert. Da gibt es viele Angebote von Start-ups, aber auch von Fernsehköchen.

**Nicole:** Ja, die Fernsehköche: Die scheinen ja besonders umtriebig zu sein bei den Gewürzprodukten...

**Armin:** Auf jeden Fall! Gewürze haben sich als attraktives Nebengeschäft für Fernsehköche herauskristallisiert. Kaum ein Koch, der nicht seine eigenen Gewürze kreiert. Der Riesen-Bonus der Fernsehköche ist: Sie haben einen enormen Vertrauensvorschuss bei Verbraucherinnen und Verbrauchern durch Ihre Präsenz in den Medien. Aber wir haben festgestellt, dass etliche Gewürzprodukte von Fernsehköchen nicht das halten, was sie versprechen bzw. suggerieren.

**Nicole:** Das klingt auf jeden Fall spannend! Wie viele Produkte habt ihr eigentlich insgesamt untersucht?

**Armin:** Wir haben uns im Marktcheck eine relativ kleine Auswahl von Gewürzprodukten genauer angeschaut und jetzt nicht den Markt allumfassend untersucht. Einen Monat lang – im Zeitraum vom 5. Juni bis zum 5. Juli 2024 – haben wir gezielt nach Gewürzprodukten mit einer widersprüchlichen oder potenziell nicht korrekten Kennzeichnung Ausschau gehalten. Und dabei sind wir auf eine Auswahl von 22 Produkten gestoßen, wobei sechs davon von bekannten Fernsehköchen stammten.

**Nicole:** Und jetzt wird's richtig spannend: Was hat Euer Marktcheck denn nun ergeben? Gibt es einen Etikettenschwindel im Gewürzregal?

**Armin:** Also, was wir herausgefunden haben, ist: Bei vielen Gewürzprodukten wurden die Leitsätze nicht eingehalten. Das ist also genau das, was ich vorhin erklärt habe: Es stand zum Beispiel „Gewürz“ auf der Schauseite, aber eigentlich handelte es sich um ein schnödes Gewürzsalz. Ja, man kann das meines Erachtens auch Etikettenschwindel

nennen. Ein ganz wichtiges Ergebnis unserer Recherche ist: Mängel gab es vor allem bei Start-up-Unternehmen, den Fernsehköchen und hipperen Marken und weniger bei den etablierten Gewürzanbietern.

**Nicole:** Okay, also nennen wir „das Kind“ mal beim Namen oder besser gesagt „die Kinder“. Bei welchen Anbietern seid ihr denn auf welche konkreten Probleme gestoßen?

**Armin:** Ich stelle Dir mal drei Beispiele vor, die verschiedene Probleme bei der Kennzeichnung gut darstellen: Nehmen wir mal als erstes ein Produkt des Start-ups Just Spices. Das übrigens mittlerweile mehrheitlich dem US-Lebensmittelkonzern Kraft gehört – kleiner Fun Fact am Rande. Just Spices bot zum Zeitpunkt unserer Erhebung ein Produkt an, das auf dem Etikett auf der Schauseite als „Tomaten Mozzarella Gewürz“ bezeichnet war. Wie ich vorhin erklärt habe, beinhaltet ein Gewürz oder eine Gewürzmischung nach der Definition in den Leitsätzen ausschließlich Gewürze oder Kräuter. Dieses „Tomaten Mozzarella Gewürz“ enthielt aber laut Zutatenliste über 40 Prozent Salz. Die richtige Kennzeichnung wäre nach der Definition in den Leitsätzen demnach „Gewürzsalz“ – und das stand auch im Kleingedruckten HINTEN auf der Verpackung.

**Nicole:** Ahhh... Auf mich wirkt es ein bisschen so, als wüsste die Firma sehr wohl, wie die richtige Kennzeichnung eigentlich aussehen müsste. Aber weil „Gewürz“ natürlich viel besser klingt als „Gewürzsalz“ wird das vorne drauf gepackt und hinten die tatsächliche Bezeichnung dann so nachgeschoben.

**Armin:** Genau, vielleicht würde das Wort „untergeschoben“ das Ganze noch besser treffen. Und das ist nicht okay. Die Irreführung durch die falsche Bezeichnung prominent auf der Schauseite ist ja im Zweifel bereits passiert und es wird aus unserer Sicht nicht dadurch „geheilt“, indem man hinten die korrekte Bezeichnung drauf druckt. Man kann ja nicht erwarten, dass sich jeder im Supermarkt das Kleingedruckte von A bis Z durchliest.

**Nicole:** Nee, wenn man das Kleingedruckte überhaupt liest, dann meistens erst zu Hause. Und dann ärgert man sich natürlich darüber. Was ist denn Dein zweites Beispiel?

**Armin:** Nicht korrekt gekennzeichnet waren unserer Auffassung nach auch viele Pfefferprodukte. Es gab zum Beispiel von Blockhouse ein Produkt mit dem Namen „Knoblauchpfeffer mit grünem Pfeffer“. Diese Bezeichnung lässt aus unserer Sicht Verbraucherinnen und Verbraucher erwarten, dass eine Mischung aus Knoblauch, Pfeffer und grünem Pfeffer drin ist – und sonst nichts. Wir haben uns das angeschaut und festgestellt: Diese Zutaten sind zwar vorhanden, aber zusätzlich ist auch noch viel Salz enthalten, nämlich über 20 Prozent! Und außerdem Zucker in nicht unerheblichen Mengen.

Dazu auch noch ein Zusatzstoff und Rapsöl. Diese Zutaten haben aus unserer Sicht aber nichts in einem Knoblauchpfeffer zu suchen.

**Nicole:** Sondern eigentlich – wie Du schon gesagt hast – nur Knoblauch und Pfeffer! Also auch hier eine potentiell irreführende Bezeichnung. Und man kauft keine Pfeffermischung, sondern ein Produkt, das mit günstigem Salz und Zucker gestreckt wurde. Jetzt bin ich gespannt auf Dein drittes Beispiel!

**Armin:** Ja und zwar geht's da um Produkte, wo die Bezeichnung überhaupt nicht zum eigentlichen Produkt passte, also unserer Auffassung nach tatsächlich eine falsche Kennzeichnung vorlag. Bei dem Beispiel handelt es sich um ein Produkt der Firma Tante Tomate mit dem Namen „PorNo“. Laut Etikett soll das eine Gewürzmischung sein. PorNo deshalb, weil kein Porree drin ist. Aus meiner Sicht wenig lustig, eher billig oder peinlich. Das ist aber Geschmackssache. Was eindeutig ist: Dieses Produkt ist nach der Definition in den Leitsätzen definitiv keine Gewürzmischung, weil nämlich in rauen Mengen Meersalz und brauner Zucker drin sind. Da haben wir ja gelernt, dass ein solches Produkt laut Leitsätzen eine Gewürzzubereitung ist und keine Gewürzmischung.

**Nicole:** Ja, genau! Denn Gewürzmischung würde ja heißen: 100 Prozent Gewürze! Und das ist hier nicht der Fall.

*Sound Design Rubrik - low*

### **Position 3: Teaser auf Themenblock 2 (Pos. 5)**

**Nicole:** Wir können also schon mal festhalten: In Supermärkten, Gewürzläden und auch im Internet tummeln sich so einige Gewürzprodukte, die nicht halten, was sie versprechen. Aber wie steht's um besonders teure Produkte? Garantiert ein hoher Preis auch hohe Qualität? Und wie könnten Gewürzprodukte klarer und verbraucherfreundlicher gekennzeichnet werden? Die Antworten darauf gibt's gleich.

*Sound Design Rubrik - highlight on*

### **Position 4: Rubrik "Alles klar"**

**Nicole:** Jetzt wollen wir aber erstmal einen kurzen Break machen für unsere Rubrik „Alles klar“. Das heißt, es ist Quiz-Time! Armin, welche Quizfrage hast du denn mitgebracht?

**Armin:** Ja, ich würde Dich und die Hörerinnen und Hörer gern fragen: Welches Gewürz wird am häufigsten nach Deutschland importiert? Ist es a) Pfeffer, b) Paprika oder c) Ingwer?

**Nicole:** Pfeffer, Paprika oder Ingwer... Also mein erster Impuls war sofort Pfeffer. Mein Bauchgefühl sagt irgendwie: Pfeffer. Benutzt jeder, steht in jeder Küche, kommt gefühlt überall dran... Also ich bleib bei Pfeffer.

**Armin:** Stimmt leider nicht. Tatsächlich war Pfeffer bis vor einigen Jahren von der Menge her das meistimportierte Gewürz, ist aber mittlerweile vom Ingwer überholt worden. Ingwer ist ja seit einiger Zeit mega hip und findet in vielen Bereichen seine Anwendung, nicht nur beim Kochen, sondern auch in Tees oder Nahrungsergänzungsmitteln. Die Importmenge von Ingwer nach Deutschland lag laut Fachverband der Gewürzindustrie 2023 bei über 30.000 Tonnen. Pfeffer ist dagegen das klassische Gewürz. Der Pfefferanbau hat wie viele andere Rohstoffe mit den Auswirkungen des Klimawandels zu kämpfen. Extreme Wetterbedingungen sowie plantagenbedingte Ernteaufälle und ein genereller Rückgang der Anbauflächen haben die Pfefferproduktion erheblich beeinträchtigt. Das merkt man auch bei den Importzahlen.

**Nicole:** Krass. Das hätte ich nicht gedacht! Aber klar, wenn man schon allein in den Supermärkten die Menge an Ingwer liegen sieht: Dagegen ist Pfeffer nicht nur leichter, sondern man braucht ja auch einfach viel weniger davon.

*Sound Design Rubrik - Stinger*

### **Position 5: Fragen Themenblock 2 (Pos. 5)**

**Nicole:** Kommen wir zurück zum Gewürze-Marktcheck. Du hast schon eindrücklich geschildert, dass viele Gewürzprodukte in Eurer Untersuchung nicht richtig gekennzeichnet waren und sich zum Beispiel auf der Schauseite unberechtigterweise als „Gewürz“ ausgeben haben, obwohl sie eigentlich zum Großteil aus billigen Füllstoffen wie Salz oder Zucker bestanden. Ich würde jetzt gern nochmal tiefer in die preisliche Dimension solcher Produkte einsteigen. Mich beschleicht nämlich das Gefühl, einige Hersteller setzen regelrecht auf eine unklare Kennzeichnung, um ihre teuren Gewürzprodukte besser verkaufen zu können.

**Armin:** Ja, dieses Gefühl kann einen wirklich beschleichen. Die Bezeichnung „Gewürzmischung“ hört sich hochwertiger und natürlicher an als „Gewürzzubereitung“ oder „Gewürzsalz“. Und das muss ja nach den Definitionen der Leitsätze auch so sein. Nochmal zur Erinnerung: Der Unterschied beim Gewürzanteil kann zwischen 100 Prozent in einer Gewürzmischung und 15 Prozent in einem Gewürzsalz schwanken. Fakt ist: die Verbraucherinnen und Verbraucher kaufen ein vermeintlich hochwertiges und auch teures Produkt, was aber günstige Zutaten wie Salz und Zucker enthält. In unserem Marktcheck sind wir beispielsweise auf einen sogenannten „Universal Gewürzmix“ des Grillweltmeisters

Alfons Wiene gestoßen mit dem Namen „Einer für Champs“. Dieses Produkt bestand zu weit mehr als 50 Prozent aus Salz und Zucker und wurde dann für über 30 Euro pro Kilogramm verkauft. Aus unserer Sicht ist das bei dieser Zusammensetzung völlig überteuert. Die Preise waren sowieso ein spezielles Thema in unserem Marktcheck. Dieser Gewürzmix vom Grillweltmeister war tatsächlich bezogen auf den Grundpreis das günstigste Produkt von den 22 ausgewählten. Das teuerste Produkt hat über 200 Euro pro Kilogramm gekostet.

**Nicole:** Über 200 Euro?! Und lass mich raten: Wahrscheinlich bestand auch das nicht ausschließlich aus Gewürzen, sondern aus viel Salz und Zucker?

**Armin:** Salz war es in diesem Fall nicht, ABER Zucker und auch Aromastoffe, die unserer Ansicht nach in einer Gewürzmischung überhaupt nichts zu suchen haben. Das teuerste Produkt unserer Stichprobe war das sogenannte „Apfelkuchen Gewürz“ vom Fernsehkoch Alfons Schuhbeck. Das Döschen mit 35 Gramm kostete im Online-Shop 7,30 Euro – ergibt einen stolzen Kilopreis von über 208 Euro. Das ist ein wirklich „gesalzener“ Preis, wenn man bedenkt, dass es neben günstigem Zucker vor allem Standardgewürze enthält – bis auf die undefinierte Zutat „Rosen“. Und außerdem ist es mit günstigem Vanillin aromatisiert, das nach Definition noch nicht mal aus der Vanille stammen muss.

**Nicole:** Okay, das klingt schon bisschen sehr nach Abzocke. Aber du sagtest ja auch, die Produkte von Fernsehköchen sind generell nicht so gut weggekommen beim Marktcheck, richtig?

**Armin:** Ja, man muss sagen, die Expertise einiger Fernsehköche scheint auf jeden Fall nicht bei der Kennzeichnung von Gewürzprodukten zu liegen. Uns sind sechs Produkte von drei Fernsehköchen negativ aufgefallen. Neben Produkten von Alfons Schuhbeck sind auch Produkte der bekannten Fernsehköche Frank Rosin und Steffen Henssler aus unserer Sicht falsch gekennzeichnet. Und was sehr auffällig war: Die Preise für die Gewürzprodukte der Fernsehköche waren im Durchschnitt 74 Prozent höher als die der restlichen Produkte unserer Stichprobe.

**Nicole:** Wow! Also teuer heißt nicht unbedingt qualitativ hochwertig! Augen auf beim Gewürzkauf – wir empfehlen einen genauen Blick auf die Kilopreis-Angaben! Was meinst Du denn ist der Grund für so eine widersprüchliche oder auch falsche Kennzeichnung?

**Armin:** Da kann ich nur spekulieren. Aus unserer Sicht steht das Marketing hier an erster Stelle und nicht die korrekte Kennzeichnung. Ich will hier aber auch klarstellen, dass nicht alle Produkte von Fernsehköchen falsch gekennzeichnet waren, aber nach unserer

Stichprobe kam das relativ häufig vor. Wie schon gesagt ebenso vermehrt bei Start-ups und hippen Marken. Positiv aufgefallen sind hingegen tatsächlich die etablierten Marken wie Hartkorn, Ostmann oder Fuchs. Unseren Untersuchungen zufolge kennzeichnen die ihre Produkte weitestgehend korrekt.

**Nicole:** Ja und so sollte es ja eigentlich auch die Regel sein, damit die Verbraucher:innen schon am Gewürzregal erkennen, was kaufe ich denn da eigentlich? Was müsste sich denn aus Deiner Sicht ändern, damit das immer der Fall wäre? Also auch bei Gewürzprodukten von Start-ups und Fernsehköchen?

**Armin:** Du hast natürlich Recht: Verbraucherinnen und Verbraucher sollten die wesentlichen Produkteigenschaften von Lebensmitteln auf den ersten Blick erkennen können. Daher fordern wir, also die Verbraucherzentrale und auch das Projekt Lebensmittelklarheit, bereits seit langem, dass die rechtlich definierte oder verkehrsübliche Bezeichnung immer klar und deutlich auf der Vorderseite der Verpackung stehen sollte. Außerdem sollte sie gut verständlich sein. Produktbeschreibungen auf der Vorder- und Rückseite dürfen dabei einander nicht widersprechen! Die Vorgabe für die korrekte Beschreibung stellen die Leitsätze dar. Ein „Fischgewürz“ darf sich nicht als „Gewürzzubereitung für Fisch“ entpuppen, wenn man das Kleingedruckte überprüft.

**Nicole:** Okay, das heißt auf der Vorderseite müsste dann tatsächlich „Gewürzzubereitung für Fisch“ stehen. Die Frage ist nur, wie viele Menschen den Unterschied zwischen diesen Begriffen überhaupt kennen und damit erkennen, was sich hinter der jeweiligen Bezeichnung verbirgt. Müsste denn für ein besseres Verständnis nicht auch der Gewürzanteil auf den Produkten ersichtlich sein?

**Armin:** Definitiv! Denn nur so kann man Produkte auch untereinander vergleichen. Daher fordern wir zusätzlich, dass die Menge der erhaltenen Gewürze bei Gewürzzubereitungen und Gewürzsalzen direkt auf der Schauseite – also auf den ersten Blick – erkennbar sein muss.

**Nicole:** Ja, das wäre dann tatsächlich eine wahre und klare Kennzeichnung – ganz im Sinne der Verbraucher:innen.

*Start Auftakt Musik Sound Design Verpackung*

### **Position 6: Moderatives Ende**

**Nicole:** Und damit sind wir auch schon am Ende unserer Folge über den Gewürze-Marktcheck angelangt. Wenn Ihnen oder Euch auch mal unklar oder fehlerhaft

gekennzeichnete Gewürzprodukte irgendwo auffallen sollten oder auch andere Lebensmittel mit verwirrender Kennzeichnung – dann könnt Ihr diese melden auf [Lebensmittelklarheit.de](http://Lebensmittelklarheit.de). Ihr könnt da auch Fragen stellen zur Lebensmittelkennzeichnung, die unsere Expert:innen dann kompetent beantworten werden. Gemeinsam können wir so für mehr Klarheit und Wahrheit sorgen! Und auch in der nächsten Podcast-Folge werden wir wieder spannende Fragen rund um die Lebensmittelkennzeichnung klären. Ich hoffe, Ihr seid dann wieder mit dabei! Jetzt möchte ich mich aber noch bedanken. Danke an Dich, lieber Armin, dass Du uns die Ergebnisse Eures Marktchecks so anschaulich und unterhaltsam vorgestellt hast UND ein großes Dankschön natürlich auch an Sie und Euch fürs Zuhören! Wir freuen uns, wenn Euch auch diese Folge unseres Podcasts gefallen hat. Empfiehlt uns gern weiter, abonniert „Klar Tisch! Den Podcast von Lebensmittelklarheit.de“ oder hinterlasst gern auch eine positive Bewertung in eurer Podcast-App. Uns kann man auf allen gängigen Podcast-Plattformen hören und natürlich auch auf [Lebensmittelklarheit.de](http://Lebensmittelklarheit.de), dem Angebot der Verbraucherzentrale rund um die Lebensmittelkennzeichnung. Und dort findet ihr auch noch mehr Infos zum Marktcheck und zur Kennzeichnung von Gewürzprodukten!

### **Position 7: Outro**

*Closer Musik Verpackung & Audio Logo*