

Verschimmeltes Obst und Gemüse bei

So oder so ähnlich lauteten viele Beschwerden über Lebensmitteldiscounter und Supermärkte, die von Verbrauchern oder der Verbraucherzentrale gegenüber dem Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen (LMTVet) in der Vergangenheit geäußert wurden.

Sind die Zustände wirklich so katastrophal wie behauptet wurde? Im Sommer 2005 wurden in Bremen und Bremerhaven flächendeckend die Obst- und Gemüsesortimente in den Filialen der Discounter Aldi, Lidl, Plus, und Penny, sowie der Supermärkte Extra, Real und MiniMal von der Lebensmittelüberwachung unter die Lupe genommen.

Neben den offensichtlichen Anzeichen für den Verderb legten die Kontrolleure ihr Augenmerk auch auf allgemeine Hygienemerkmale und korrekte Kennzeichnung der Waren. Die Ergebnisse zeigen deutliche Unterschiede zwischen Supermärkten und Discountern. Aber auch unter den Discountern sind gravierende Qualitätsunterschiede zu verzeichnen.

Insbesondere in den Filialen eines Discounters fiel immer wieder in erhöhtem Maße zerdrücktes oder verschimmeltes Obst und Gemüse auf. Hier zeigte sich, dass z. T. bereits während des Transports in die Filialen unachtsam mit der Ware umgegangen wird. Ein weiteres Manko betrifft die Angebotsform bei manchen Discountern. Häufig wird das gesamte Tagessortiment im Verkaufsraum angeboten, die Kartons hoch übereinander gestapelt und dabei werden empfindliche Früchte gequetscht.

Die Kundschaft, auf der Jagd nach der vermeintlich besten und frischesten Ware, tut ein weiteres dazu: es werden die Kartons eigenhändig umgestapelt und einzelne Stücke gedrückt oder umgepackt. Dieses Verhalten trägt ebenso zu einer erheblichen Wertminderung des Warenangebots bei und schadet auch der dem frischesten Obst und Gemüse! Nur durch eine kundige Aufsichtsperson in der Nähe, die auch die Zeit findet, zwischendurch das Warensortiment zu sichten und auszusortieren, kann ein Verderb mit rascher Schimmelbildung verhindert werden.

Zusammenfassend konnte festgestellt werden, dass Warenqualität Sauberkeit in den Abteilungen und korrekte Kennzeichnung des Warensortiments bei denjenigen Handelsketten, die mit mehr spezialisiertem, gut geschulten Personal arbeiten, deutlich besser ist als bei personell schlechter ausgestatteten Discountern.

Als vorbildlich unter den Supermärkten erwies sich die Firma MiniMal, die als einzige Kette ihr Angebot an Obst und Gemüse in klimatisierten Abteilungen mit Berieselungsanlagen anbietet und dort auch geschultes Fachpersonal beschäftigt.

Die Ergebnisse der Kontrollen wurden zwischenzeitlich den betroffenen Handelsketten zur Verfügung gestellt und mit ihnen Gespräche geführt, um die Situation zu verbessern. Ziel der Lebensmittelüberwachung ist es, den Lebensmittelketten, die sich alle als „zur Frische verpflichtet“ darstellen, Möglichkeiten zur Optimierung ihrer Warenpflege aufzuzeigen. Wichtigste Punkte sind dabei eine bessere Schulung des Personals in den Filialen und die damit verbundene bessere Warenpflege, eine Verbesserung der Transportbedingungen im Rahmen der Eigenverantwortung und eine Präsentation der Waren in den Verkaufsräumen, die einer schnellen Wertminderung der Ware entgegenwirkt. Inwieweit diese Aktion „Früchte trägt“, wird zukünftig von der Lebensmittelüberwachung weiter beobachtet werden.

Durch die Selbstbedienung in den Lebensmittelketten können die Verbraucher durch ihren Umgang mit der Ware einen Beitrag zur nachhaltigen Wertschöpfung oder Wertminderung des Warensortiments leisten. Sind sich alle Beteiligten – Wirtschaft und Verbraucher – über die Sensibilität von frischem Obst und Gemüse bewusst, kann preiswerte Ware auch gut sein.