

# Nutriscore – Warum kritisieren Unternehmen die Neuerungen bei der Lebensmittelampel?

Tomma Ubben



Etwa 40 % der Lebensmittel in Deutschland sind mit dem Nutriscore gekennzeichnet. Ende 2023 wurde eine Überarbeitung des Algorithmus zur Bewertung der Lebensmittel als gesund oder weniger gesund beschlossen. Hersteller kritisieren die Neuerungen teilweise. In dieser Einheit befassen sich die Lernenden mit der Lebensmittelampel und der Kritik daran. Sie analysieren die Interessen der Unternehmen und der Verbraucherinnen und Verbraucher und bewerten den Nutzen und die Effizienz aus verschiedenen Perspektiven.

## KOMPETENZPROFIL

**Klassenstufe:** Klassen 8/9

**Dauer:** 1–2 Unterrichtsstunden

**Kompetenzen:** Vor- und Nachteile herausarbeiten, Kritik nachvollziehen, Stellung nehmen

**Thematische Bereiche:** Lebensmittelampel, Verbraucherschutz, Lebensmittelunternehmen; Kaufentscheidung

**Medien:** Podcast

# Der Nutriscore – Eine Bewertungsskala für Lebensmittel

M 1

Der Nutriscore – das ist der Buchstabe in Ampelfarben auf einigen Lebensmitteln – gibt an, wie „gesund“ ein Produkt ist. Doch wie funktioniert der Nutriscore?

## Aufgaben

1. Tauscht euch aus: Kennt ihr die Kennzeichnung mit der Lebensmittellampel? Beeinflusst sie eure Kaufentscheidungen und was erwartet ihr von einem gut bewerteten Lebensmittel?
2. Höre dir die Podcastfolge „Neuer Nutriscore – Verbesserungen und Kritik“ von Deutschlandfunk Kultur an und beantworte die Fragen. <https://raabe.click/Nutriscore-1>

- a) Was ist der Nutriscore?
- b) Wie funktioniert der Nutriscore?
- c) Was sind die Vor- und Nachteile vom Nutriscore?
- d) Sind alle Produkte mit dem Nutriscore gekennzeichnet?
- e) Welche Kriterien bestimmen den Nutriscore eines Lebensmittels?



Boarding1Now/Stock/Getty Images Plus



a) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

b) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

c) \_\_\_\_\_

Vorteile	Nachteile

d) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## M 2

## Ausstieg aus dem Nutriscore – Warum wollen Unternehmen ihre Produkte nicht mehr kennzeichnen?

Ende 2023 wurden der Algorithmus zur Berechnung des Nutriscores verändert. Dadurch hat sich die Bewertung vieler Produkte verändert. Einige Unternehmen kritisieren die Neuerungen.

### Aufgaben

1. Lies den Text.
2. Beantworte folgende Fragen:
  - a) Was hat sich laut dem Text am Nutriscore geändert?
  - b) Was kritisiert Berief Food am neuen Nutriscore?
  - c) Kannst du die Kritik nachvollziehen?
3. Diskutiert in der Klasse: Ist der Nutriscore eine sinnvolle Bewertung für Lebensmittel? Nutzt er Unternehmen sowie Verbraucherinnen und Verbraucher?

### Berief Food verzichtet auf den Nutri Score und kritisiert das Bewertungssystem

*vegconomist vom 28.04.2024*

Berief Food, ein Hersteller von pflanzlichen Produkten in Bio-Qualität, kritisiert das Nutri Score-System und verkündet, in Zukunft darauf verzichten zu wollen.

Seit 2019 tragen Berief Produkte den Nutriscore auf ihren Verpackungen – damit ist jetzt Schluss.

- 5 Ab März 2024 verzichtet der Hersteller von pflanzlichen Bio-Produkten aus dem westfälischen Beckum auf die Kategorisierung von Produkten in den Nahrungsmitteln.

„Wir haben diese Entscheidung gut durchdacht und ganz bewusst getroffen. Die neue Bewertungsmatrix des Nutri Score ist unseres Erachtens nicht transparent für den Verbraucher, vergleicht sprichwörtlich Birnen mit Äpfeln und wird unseren Produkten nicht gerecht“, kommentiert Berief Food Geschäftsführer Bernd Eßer die Entscheidung seines Unternehmens, ab

10 März 2024 auf den Nutri Score zu verzichten.

- Als nicht angemessen bemängelt Berief Food folgende Änderungen in der Bewertung der pflanzlichen Drinks: Bisher waren diese der Kategorie „Lebensmittel“ zugeordnet. Nach dem
- 15 neuen Algorithmus werden pflanzliche Drinks nach den Kriterien der Kategorie „Getränke“ bewertet. Alle Lebensmittel, die getrunken werden, werden somit einheitlich bewertet. Eine Unterscheidung, woraus die Getränke hergestellt werden (natürliche Zutaten oder Getränke mit Konzentraten oder Aromen), wird dabei nicht vorgenommen. Ein maßgebliches Kriterium in der Bewertung von Getränken ist der Zuckergehalt. Als einziges Getränk wird demnach reines Wasser eine Auswertung erhalten.

- 20 Berief Produkte werden somit aufgrund des Zuckergehaltes, der zum Beispiel im Herstellungsprozess von Haferdrink aus dem Hafer entsteht, deutlich herabgestuft. Natürliche Zutaten wie ein Anteil an Obst, Gemüse oder Nüssen fließt bei Getränken erst ab einem relativ hohen Anteil positiv in die Bewertung ein – das ist jedoch bei Flüssigkeiten kaum möglich.

- Attribute wie Bio-Qualität sowie der Einsatz natürlicher Zutaten im Sinne des Clean Labels<sup>1</sup> fließen hingegen nicht in die Bewertung für den Nutri Score ein. Die Benachteiligung von Bio-Lebensmitteln durch das Nutri Score-System wurde bereits bei der Verbändeanhörung zum Nutri
- 25

<sup>1</sup> Anm. d. R.: Das Clean Label ist eine Kennzeichnung auf Produkten, die darauf hinweist, dass bestimmte (Zusatz-)Stoffe nicht verwendet wurden.

# Sie wollen mehr für Ihr Fach?

## Bekommen Sie: Ganz einfach zum Download im RAABE Webshop.



✓ **Über 7.000 Unterrichtseinheiten**  
sofort zum Download verfügbar

✓ **Videos** für Ihre fachliche und  
persönliche Weiterbildung

✓ **Attraktive Vergünstigungen** im  
Referendariat mit bis zu **25 % Rabatt**

✓ **Käuferschutz** mit Trusted Shops



Jetzt entdecken:  
**www.raabe.de**