verbraucherzentrale Mecklenburg-Vorpommern

Lebensmittel nach dem Öffnen „gekühlt“ lagern und „alsbald“ verzehren – Teil 2

Marktcheck zur Aufbewahrung von Pflanzendrinks nach dem Öffnen

2023

INHALTSVERZEICHNIS

1 SITUATION UND ZIELSETZUNG 4

2 RECHTSLAGE 6

2.1 Aufbewahrungs- und Verwendungsbedingungen 6

2.2 Bezeichnung „Pflanzendrink Barista“ 6

2.3 Prozess der Haltbarmachung 7

2.4 Besonderheiten in der Zusammensetzung laut Bio-Recht 8

3 VORGEHEN 9

4 ERGEBNISSE UND BEWERTUNG 10

4.1 Übersicht der einbezogenen Produkte 10

4.2 Bezeichnung und Produktname 10

4.3 Zusammensetzung 12

4.4 Hinweise zur Lagerung 13

4.5 Verzehrzeitraum 14

5 FAZIT 16

6 VERBRAUCHERTIPPS 18

7 ANHANG 19

7.1 Tabellen- und Abbildungsverzeichnis 19

7.2 Produktliste 20

1 SITUATION UND ZIELSETZUNG

Verbraucher:innen wenden sich häufig mit der Frage an die Verbraucherzentrale Mecklenburg-Vorpommern (VZ MV): Wie lange sind Lebensmittel aus geöffneten Verpackungen noch genießbar und wie müssen sie aufbewahrt werden? Auch in Internetforen tauchen diese Fragestellungen auf. Dabei wird nicht nur die Sorge um die Sicherheit der geöffneten Lebensmittel deutlich, sondern auch um deren Qualität (z. B. Veränderung der Konsistenz, des Geschmacks, des Aussehens).

Auf der anderen Seite möchten Verbraucher:innen Lebensmittel nicht sinnlos entsorgen und deren volle Haltbarkeit ausnutzen. Der Vorschlag, sich auf seine Sinne zu verlassen, ist bei Produkten in undurchsichtigen Verpackung schwieriger, z. B. bei Milch oder Saft in Kartonverpackungen.

Verbraucher:innen müssen also zwischen ihrem Bedürfnis nach Sicherheit und Qualität einerseits und der Ablehnung von Lebensmittelverschwendung andererseits abwägen.

Nur bei einem Teil der verpackten Lebensmittel finden Verbraucher:innen überhaupt Hinweise zum Umgang mit den geöffneten Produkten:

- Hinweis zum Verzehrzeitraum nach dem Öffnen
- Hinweis zur (Kühl-)Lagerung für die Aufbewahrung nach dem Öffnen

Um einen Einblick in die Kennzeichnungspraxis zu erhalten, führte die VZ MV 2018 einen Marktcheck „Hinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln nach dem Öffnen der Verpackung“ (Link) durch.

Auszug aus den Ergebnissen dieses Marktchecks:

Produktauswahl: 213 Produkte aus elf Produktgruppen

- *Produktgruppen, bei denen die angegebene Mindesthaltbarkeit nur durch Kühllagerung zu gewährleisten ist („gekühlte Produkte“), wie Frischmilch.*
- *Produktgruppen, bei denen die angegebene Mindesthaltbarkeit ohne Kühllagerung zu gewährleisten ist („ungekühlte Produkte“), wie H-Milch.*

Rechtsauffassung der VZ MV:

- *Alle ausgewählten „ungekühlten Produkte“ müssen Hinweise zur Kühllagerung und eine Angabe des Verzehrzeitraumes aufweisen, da sie nach dem Öffnen nur noch begrenzt haltbar sind und einer Kühlung bei unter zehn Grad bedürfen.*

Ergebnisse für „ungekühlte Produkte“: 113 Produkte aus sechs Produktgruppen

- *Die Hersteller gingen sehr unterschiedlich vor.*
- *Bei den „ungekühlten Produkten“, wie H-Milch, trugen knapp 40 Prozent der Produkte keinen Hinweis zum Verzehrzeitraum nach dem Öffnen.*
- *War ein Zeitraum angegeben, dann war er oft allgemein, wie „alsbaldig“ oder „zeitnah“. Beispielsweise wurden bei nur drei von 20 H-Milch-Produkten ein konkreter Zeitraum von drei bis vier Tagen angegeben.*
- *Bei 14 Prozent aller Produkte wurde kein Hinweis auf Kühllagerung nach dem Öffnen gefunden.*
- *Nur drei der 113 Produkte wiesen eine konkrete Temperaturangabe auf, die anderen Produkte sollten beispielsweise „kühl“ aufbewahrt werden.*

Da der Marktcheck eine der am häufigsten aufgerufenen Seiten der Homepage der VZ MV ist, wird deutlich, wie aktuell dieses Thema ist. Hat sich die Kennzeichnung in den vergangenen Jahren verbessert?

Um dieser Frage auf den Grund zu gehen, führte die VZ MV 2023 einen weiteren Marktcheck durch.

Ziel dieses Marktchecks war es, bei einer neuen ausgewählten Produktgruppe zu prüfen:

- ob der Hinweis zur Kühllagerung nach dem Öffnen und
- ob der Hinweis zum Verzehrzeitraum nach dem Öffnen vorhanden ist und
- ob sich die Genauigkeit der Hinweise verbessert hat, d.h. „im Kühlschrank“ statt „kühl“ und Tage angegeben statt „alsbald“ oder „zügig“.

Für den aktuellen Marktcheck wurde die Produktgruppe Pflanzendrink in Barista-Qualität ausgewählt. Pflanzendrinks verzeichnen als vegane Alternative zu Trinkmilch einen großen Zuwachs im Einzelhandel (siehe Kasten[1]).

Die Sorte Barista (-Qualität) wird für die Zubereitung von Kaffeegetränken als Ersatz für Milchschaum verwendet. Deshalb kann man davon ausgehen, dass er über mehrere Tage genutzt wird, je nach Verzehrgewohnheiten der Verwender:innen. Er kann vor dem Öffnen ungekühlt gelagert werden und nach dem Öffnen gekühlt, vergleichbar mit H-Milch.

GFI Europe: Der Umsatz mit pflanzlichen Milchalternativen in Deutschland stieg zwischen 2020 und 2022 um 43 %, von ca. 390 auf ca. 550 Millionen Euro. Die Zahl der verkauften Produkte im Bereich Kuhmilch ging in der gleichen Zeit um 12 % zurück.

Im Jahr 2022 hatten pflanzliche Milchalternativen in Deutschland einen Anteil von 13 % am gesamten deutschen Milchmarkt.

Verbraucher:innen sind bei dieser relativ neuen veganen Lebensmittelgruppe besonders auf Hinweise auf der Verpackung zur sicheren Aufbewahrung angewiesen, da wenig Erfahrungen aus langjährigem Gebrauch vorliegen. Auch Hersteller und Lebensmittelüberwachung verfügen über weniger Analysedaten und Erfahrungswerte als bei Milchprodukten.

Aus der gewählten Produktgruppe Pflanzendrinks ergeben sich weitere Überlegungen:

- Werden Zusatzstoffen verwendet mit Einfluss auf die Haltbarkeit? Weisen Bioprodukte ohne Zusatzstoffe eine geringere Haltbarkeit auf?
- Die Erhitzungsform hat einen Einfluss auf die Haltbarkeit von ungeöffneten Verpackungen. Trifft das auch auf die Haltbarkeit nach dem Öffnen zu?

Hinweis: Da die Produktgruppe Pflanzendrinks in Barista-Qualität nicht Bestandteil des Marktchecks 2018 gewesen ist, kann ein Vergleich der Kennzeichnungssituation nur indirekt vorgenommen werden. Die relativ neue Produktgruppe dient als Beispiel für die Kennzeichnung von Lagerhinweisen nach dem Öffnen der Verpackung.

[1] Marktentwicklung Plantbased in Deutschland, GFI Europe: Deutschland: Entwicklung des Marktes für pflanzliche Lebensmittel im Einzelhandel 2020-2022,

2 RECHTSLAGE

2.1 Aufbewahrungs- und Verwendungsbedingungen

Die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV)[2] schreibt die Angabe eines Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatums und gegebenenfalls besondere Anweisungen für die Aufbewahrung vor. Bei leichtverderblichen Lebensmitteln ist das häufig ein Hinweis auf die Lagerung im Kühlschrank. In der Nähe des MHD stehen z. B. Hinweise wie „bei 6-8 °C mindestens haltbar bis…".

In Art. 25 der LMIV werden die Anforderungen an Aufbewahrungs- und Verwendungsbedingungen genannt: Erfordern Lebensmittel besondere Aufbewahrungs- und/oder Verwendungsbedingungen, müssen diese angeben werden.

Um eine angemessene Aufbewahrung oder Verwendung der Lebensmittel nach dem Öffnen der Verpackung zu ermöglichen, müssen gegebenenfalls die Aufbewahrungsbedingungen und/oder der Verzehrzeitraum angegeben werden. Das bedeutet, die Angaben sind verpflichtend, wenn z. B. die Lagertemperatur nach dem Öffnen verändert werden muss bzw. das Lebensmittel schnell verzehrt werden sollte. Dies ist bei Pflanzendrinks der Fall, die vor dem Öffnen bei Raumtemperatur gelagert werden können, nach dem Öffnen aber im Kühlschrank gelagert werden müssen.

In diesem Marktcheck wurde von den Angaben der „Aufbewahrungsbedingungen" nur die Kühllagerung betrachtet. Deshalb wird im Folgenden der Begriff „Aufbewahrungsbedingungen" durch „Hinweis zur Lagerung" ersetzt.

Im Marktcheck „Hinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln nach dem Öffnen der Verpackung" (Link) wurde die Rechtslage zur Angabe von Aufbewahrungs- und Verwendungsbedingungen ausführlich beleuchtet.

2.2 Bezeichnung „Pflanzendrink Barista"

Ursprünglich ist ein Barista eine Person, die professionell Kaffee zubereitet. Der Begriff wird heute sowohl für eine spezielle Milch als auch für pflanzliche Drinks verwendet, die beim Aufschäumen einen stabilen Schaum entwickeln.

Die LMIV[3] legt fest, dass ein Lebensmittel mit seiner rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung benannt werden muss. Fehlt diese, wird das Lebensmittel mit seiner verkehrsüblichen Bezeichnung oder, falls es diese ebenfalls nicht gibt, mit einer beschreibenden Bezeichnung versehen. Die Bezeichnung darf nicht durch eine Handelsmarke oder Fantasiebezeichnung ersetzt werden. Im Gegensatz zum Produktnamen, der fantasievoll sein darf, bleibt die Bezeichnung des Lebensmittels sachlich.

---

[2] Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011, Kapitel IV Verpflichtende Informationen über Lebensmittel, Abschnitt 1 Inhalt und Darstellungsform, Artikel 9, Verzeichnis der verpflichtenden Angaben, Abs. 1 f) und g) sowie Abschnitt 2, Artikel 25 Aufbewahrungs- und Verwendungsbedingungen, Abs. 1 und 2

[3] Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011, Kapitel I Allgemeine Vorschriften, Artikel 2 Begriffsbestimmungen, (2) n,o,p, Kapitel IV Verpflichtende Informationen über Lebensmittel, Abschnitt 2 Detaillierte Bestimmungen für verpflichtende Angaben, Artikel 17 Bezeichnung (1) bis (4)

Um zu wissen, wie man mit einem Lebensmittel im Haushalt umgeht, ist es Voraussetzung, dass man die wichtigsten Eigenschaften eines Produktes kennt. Auch dafür ist die Bezeichnung laut LMIV vorgesehen[4].

Für Pflanzendrinks gibt es keine Bezeichnung, die in einer Rechtsvorschrift festgelegt ist, anders als bei Milch.[5] Auch der Begriff „Barista“ ist weder lebensmittelrechtlich definiert noch gesetzlich geschützt. Deshalb ist eine beschreibende Bezeichnung[6] nötig, beispielsweise „Bio-Getränk aus fermentiertem Hafer und Soja, zum Aufschäumen“ oder „Aufschäumbarer Haferdrink mit zugesetzten Vitaminen und Mineralstoffen“.

„Pflanzendrinks Barista“ müssen deutlich erkennbar von Barista-Milch unterscheidbar sein. Um vegane Lebensmittel von den tierischen Lebensmitteln zu unterscheiden, wurden am 04.12.2018 Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel von der Deutschen Lebensmittelbuch - Kommission festgeschrieben[7].

Vegane Lebensmittel unterliegen, wie alle anderen Lebensmittel auch, den allgemeinen lebensmittelrechtlichen Kennzeichnungsvorschriften der LMIV. Vegane Lebensmittel müssen so gekennzeichnet sein, dass Verbraucher:innen beim Einkauf eine konkrete Wahl treffen können und sie sich nicht getäuscht fühlen. Laut den Leitsätzen für vegane und vegetarische Lebensmittel muss der Hersteller von veganen Lebensmitteln eindeutig auf den veganen Charakter hinweisen. Hierfür kann er den Begriff „vegan“ nutzen oder andere eindeutige Informationen, wie z. B. entsprechende Wort-Bild-Marken. Gleichzeitig muss auf die Zutat hingewiesen werden, die die tierische Zutat ersetzt, wie z. B. „auf Haferbasis“ oder „mit Soja“. Das können auch mehrere Zutaten sein.

2.3 Prozess der Haltbarmachung

Damit feuchte bzw. flüssige Lebensmittel ohne Kühlung gelagert werden können, werden sie mit verschiedenen Erhitzungsverfahren behandelt.

Exkurs: Verderb pflanzlicher Lebensmittel

Wenn pflanzliche Drinks verderben, kommt es zu einer Erhöhung der Gesamtkeimzahl. So können sich beispielsweise Schimmelpilze und Hefen vermehren. Diese rufen Gärung hervor. Dabei entstehen Alkohol und Kohlendioxid. Der Geschmack wird muffig und sauer. Dieser Verderb ist durch Riechen und Schmecken zu erkennen. Eine Keimquelle kann auch der Schraubverschluss sein (Quelle: mündliche Auskunft LALLF MV).

Bakterien der Bacillus Cereus-Gruppe können sich auch in pflanzlichen Lebensmitteln vermehren. Deren Sporen gelangen aus Staub oder dem Boden auf das Getreide. Die Sporen überstehen Hitze oder Trockenheit. Bei unsachgemäßer Lagerung, wie langem Warmhalten oder zu hohen Lagertemperaturen, keimen die Sporen aus. Sie können Toxine bilden.

Dadurch können Magen-Darm-Erkrankungen wie Erbrechen oder Durchfall entstehen, allerdings verlaufen sie meist nur kurz und selten schwer.

Bacillus Cereus-Sporen werden nur abgetötet bei starken Erhitzungsverfahren, wie dem Ultrahocherhitzen (Quelle: BfR).

Geöffnete Pflanzendrinks sollten deshalb, wie andere empfindliche Lebensmittel, bei bis zu 7 Grad im Kühlschrank gelagert werden.

---

[4] Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011, Anhang VI Bezeichnung des Lebensmittels und spezielle zusätzliche Angaben, Teil A – verpflichtende Angaben zur Ergänzung der Bezeichnung des Lebensmittels

[5] Verordnung über die Kennzeichnung wärmebehandelter Konsummilch (Konsummilch-Kennzeichnungs-Verordnung) vom 19.06.1947, zuletzt geändert am 05.07.2017

[6] Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vom 25.Oktober 2011, Kapitel IV, Abschnitt 2, Art. 17 (1), Beschreibende Bezeichnung

[7] BAnz AT 20.12.2018 B1, GMBl 2018 S. 1174, Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel

Für Milcherzeugnisse werden in der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung[8] beispielsweise die Anforderungen an Erhitzungsverfahren für Milchprodukte genau aufgeführt. „Ultrahocherhitzung“ bedeutet demnach, dass eine Wärmebehandlung nach der EU-Verordnung mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs[9] eingehalten wird. Dazu gehört beispielsweise neben der vorgeschriebenen Temperatur das sterile Abpacken. Wenn die Regelungen nicht eingehalten werden, darf das Produkt nur als „wärmebehandelt“ bezeichnet werden. Durch die Vorgaben der Milcherzeugnis-Verordnung[10] ist die Angabe der Wärmebehandlung auf der Verpackung vorgeschrieben.

Die Kennzeichnung von Pflanzendrinks muss bis jetzt keinen Hinweis auf eine eventuelle Erhitzung enthalten. Einige Hersteller informieren auf ihren Produkten freiwillig, ob diese beispielsweise eine Ultrahocherhitzung erfahren haben. Verbraucher:innen können aber nicht davon ausgehen, dass dieses Verfahren bei allen Produkten angewandt wird.

Durch unterschiedliche Erhitzungsverfahren könnten Unterschiede in der Haltbarkeit bestehen. „Ultrahocherhitzte“ Produkte weisen eine längere Haltbarkeit auf als „wärmebehandelte“ Produkte. Die Haltbarkeit nach dem Öffnen ist auch abhängig vom Produktionsprozess und der sachgerechten, hygienischen Behandlung durch den Hersteller.

Da Pflanzendrinks über einen längeren Zeitraum ohne Kühlung im Regal stehen können, hilft das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) nicht weiter. Für Verbraucher:innen ist nicht erkennbar, ob Produkte bestimmter Hersteller ein kürzeres MHD haben oder ob das MHD bald erreicht ist, weil diese schon längere Zeit im Regal stehen. Gerade bei Produkten dieser Art, d.h. vor dem Öffnen ohne Kühlung im Regal längere Zeit haltbar, würde das vielfach von Verbraucher:innen erwartete Herstellungsdatum Klarheit schaffen.

2.4 Besonderheiten in der Zusammensetzung laut Bio-Recht

Konventionelle Pflanzendrinks enthalten häufig Zusatzstoffe wie Stabilisatoren, Säureregulatoren oder Emulgatoren. Das dient zum einen dem Entstehen eines stabilen Schaums und zum anderen der Erzeugung einer milchähnlichen Cremigkeit.

Die EU-Öko-Verordnung[11] regelt den Einsatz von Zusatzstoffen in ökologisch erzeugten Lebensmitteln. Für Bioprodukte, die nach der EU-Öko-Verordnung produziert werden, dürfen die Säureregulatoren Natriumcitrate (E 331) und Kaliumcarbonate (E 501) verwendet werden. Zugelassen ist auch der Stabilisator Gellan (E 418), seit dem 1.1.2023 allerdings nur noch aus ökologischer Produktion.

Die Anbauverbände „Naturland“ und „demeter“ erlauben diese Zusatzstoffe beispielsweise nicht bzw. nur für wenige Produkte.

---

[8] BGBl. I S. 480 (619) 18.04.2018, Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tier-LMHV), Anl. 5 Kapitel V zu § 7, Abs 1

[9] Verordnung (EG) Nr. 853/ 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, Anhang III Abschnitt IX Kapitel II Teil II

[10] Milcherzeugnisverordnung (MilchEzV), §3 Allgemeine Kenzeichnungsvorschriften, (2) 5 a) Wärmebehandlung

[11] Verordnung (EU) 2018/848 vom 30 Mai 2018 über die ökologische/biologische Produktion und Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen, Art. 15, gültig seit 01.01.2021

Viele Bio-Produzenten verzichten aber auf die Verwendung dieser erlaubten Stoffe und behelfen sich für das erfolgreiche Aufschäumen mit dem Zusatz von pflanzlichem Protein, wie aus Soja, und Ölen, wie Sonnenblumenöl.

3 VORGEHEN

Bei den Pflanzendrinks allgemein handelt es sich um eine inhomogene Produktgruppe mit vielen verschiedenen Pflanzen als Basis. In einer Vorrecherche, die im Januar 2023 online erfolgte, wurden von Pflanzendrinks in Barista-Qualität folgende Varianten gefunden:

Pflanzendrink auf Basis von:	
Hafer	Soja
Hafer mit Erbse	Hafer mit Soja
Erbse	Kokos mit Soja
Lupine	Mandel
	Hafer mit Mandel
	Cashew

Tabelle 1: Pflanzendrinks, Basis, theoretisch aus heimischem bzw. aus nichtheimischem Anbau

Es konnten keine Hinweise gefunden werden, ob die verschiedenen pflanzlichen Rohstoffe der Basis einen Einfluss auf die Haltbarkeit nach dem Öffnen aufweisen.

Für den Marktcheck wurde die Auswahl auf die Produktgruppe Haferdrink mit der Auslobung Barista bzw. Barista-Qualität begrenzt, da hier das Angebot am größten war. Es wurden sowohl konventionelle als auch Bioprodukte ausgewählt.

Neben reinen Haferdrinks wurden auch Varianten mit Sojazusatz einbezogen. Üblicherweise enthalten die Packungen einen Liter, es befinden sich aber auch Produkte mit 500 Millilitern im Handel.

Der Einkauf erfolgte in der Zeit vom 12.01. bis 23.01.2023 im stationären Einzelhandel in Rostock und Güstrow.

4 Ergebnisse und Bewertung

4.1 Übersicht der einbezogenen Produkte

Insgesamt wurden 17 Produkte mit der Füllmenge ein Liter gekauft. Es wurden neun reine Haferdrinks und acht Haferdrinks mit Sojazusatz gekauft. Zehn Pflanzendrinks waren Bioprodukte und sieben waren konventionelle Produkte (siehe Abbildung 1).

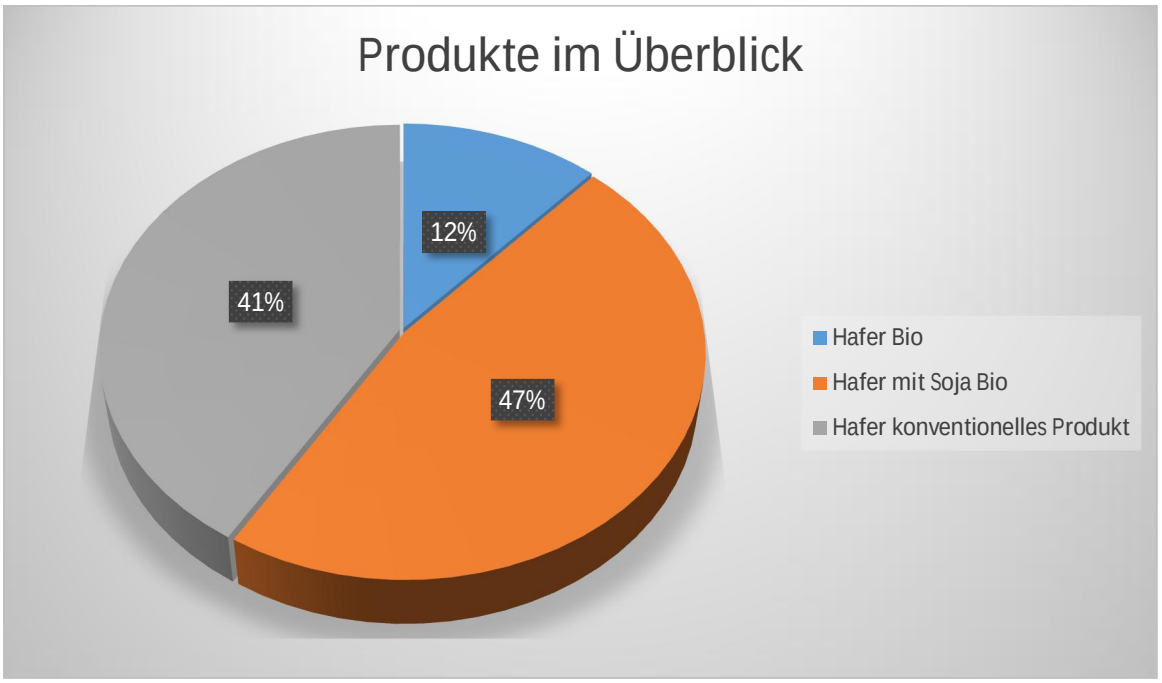

Abbildung 1: Übersicht über Produkte im Marktcheck

Der Preis der Produkte variierte von 1,35 bis 2,69 Euro, der Durchschnitt lag bei 1,87 Euro. Produkte von Handelsmarken (acht) kosteten im Durchschnitt 1,52 Euro.

4.2 Bezeichnung und Produktname

Bezeichnung

Da es keine Vorgaben für die Bezeichnung bei dieser Produktgruppe gibt, wurden, wie erwartet, die Produkte beschrieben. Diese Beschreibung fiel sehr unterschiedlich aus. Der Hinweis auf eine Fermentation wurde in acht Bezeichnungen gegeben. Dass sich das Getränk zum Aufschäumen eignet bzw. dass es sich um eine „Barista-Edition“ handelt, ist eine Information, die nur zweimal in der Bezeichnung genannt wurde. Diese Information wurde im Produktnamen oder in seiner unmittelbaren Nähe auf der Vorderseite der Verpackung gegeben. Die häufigste Bezeichnung war bei konventionellen Produkten „Haferdrink“ und bei Bioprodukten „Bio Getränk auf fermentierter Haferbasis und Sojabasis“. Insgesamt wurden folgende Bezeichnungen vorgefunden:

Bezeichnung der konventionellen Produkte	Anzahl	Bezeichnung der Bio-Produkte	Anzahl
Haferdrink (einmal Barista Edition)	3	Bio Hafer Drink	1

Aufschäumbarer Haferdrink	1	Bio Hafergetränk	1
Getränk auf Haferbasis	1	Bio Hafer-Soja Drink	1
Getränk aus fermentiertem Hafer	1	Bio Getränk auf 10% Haferbasis, fermentiert mit 2% Soja	1
Fermentiertes Getränk auf Haferbasis	1	Bio Getränk auf Basis von fermentiertem Hafer und Soja	1
		Bio Getränk auf fermentierter Haferbasis und Sojabasis	4
		Haferdrink mit Soja, ausfermentiertem Hafer	1

Tabelle 2: Bezeichnungen (ohne Zusätze zur weiteren Charakterisierung)

Zur Charakterisierung der Produkte wurden noch weitere Informationen in der Bezeichnung gegeben. Dabei handelte es sich häufig um eine Aussage zur Erhitzungsform, die für Pflanzendrinks keine Pflichtangabe ist, dreimal bei konventionellen und fünfmal bei Bioprodukten.

Bei konventionell erzeugten Produkten wurde in der Bezeichnung viermal eine Anreicherung beschrieben („mit zugesetzten Vitaminen und Mineralstoffen“, „angereichert mit Vitaminen“, „angereichert mit Calcium und Vitaminen“).

PRODUKTNAME

In allen Produktnamen wurde der Begriff Barista genannt und/oder es wurde auf die „gute“, „ideale“ oder „fantastische Aufschäumbarkeit“ hingewiesen.

Die Basis Hafer oder Hafer und Soja wurde bei allen Produkten genannt, eine Verwechslung mit H-Milch ist unwahrscheinlich. Ausnahme: einmal fehlte im Produktnamen der Hinweis, dass neben Hafer auch Soja eingesetzt wurde, hier gab es den Hinweis in der Bezeichnung.

Dass es sich um vegane oder pflanzliche Produkte handelt, wurde ebenfalls im Produktnamen deutlich. Neben Begriffen wurden dafür auch Bildmarken in der Nähe des Produktnamens verwendet. Sehr viele Produkte trugen das Europäische Vegan-Siegel, vergeben von *ProVeg* International.

Verwirrend für Verbraucher:innen kann aber sein, dass neben der Aussage „vegan“ auch mit Begriffen wie „Totally vegan“, „100 % vegan“oder „My veggie“ geworben wird. Ob „rein pflanzlich“ etwas Anderes als „pflanzlich“ ist, wurde ebenfalls nicht klar.

Die Aussage „laktosefrei“ im Produktnamen ist aus unserer Sicht eine Werbung mit Selbstverständlichkeiten.

Bei mehreren Produkten wurde die Aussage „ohne Zuckerzusatz“ verwendet. Sie ist zutreffend, in keinem Produkt wurde Zucker zugesetzt. Für einen Haferdrink werden Haferflocken in Wasser eingeweicht, gekocht und anschließend püriert. Oftmals sorgen zugesetzte Enzyme für eine Spaltung (Fermentation) der enthaltenen Stärke. Es gibt auch unfermentierte Haferdrinks. Durch den enzymatischen Abbau der Stärke entsteht Zucker. In der Nährwerttabelle ist dieser Zucker ersichtlich.

4.3 Zusammensetzung

ZUTATEN

Neben den Hauptzutaten Wasser und Hafer können Haferdrinks Zusatzstoffe enthalten. Bio-Produkte kommen meist ohne Zusatzstoffe aus. Einzelne Bio-Pflanzendrinks enthalten erlaubte Zusatzstoffe. Im Marktcheck war das nur bei einem Produkt der Fall (Säureregulatoren Kaliumcarbonate und Natriumcitrate sowie Stabilisator Gellan).

Alle Produkte enthalten einen Öl-Zusatz, um die Aufschäumbarkeit zu ermöglichen. Die Fettgehalte werden dem von Milch angenähert. Rapsöl wurde nur in konventionellen Haferdrinks verwendet, Sonnenblumenöl bei konventionellen und Bio-Haferdrinks.

Wichtig für das Aufschäumen ist auch ein höherer Eiweißgehalt. Deshalb wird häufig die Zutat Soja eingesetzt. Bei zwei konventionellen Haferdrinks wurde der Eiweißgehalt durch die Verwendung von Erbsenprotein und proteinreiches Pulver aus Ackerbohnen erhöht:

Zutaten	Konventionelle Produkte	Bio-Produkte	Anzahl gesamt
Soja	0	8	9
andere Proteinquelle	2	0	2
Rapsöl	5	0	5
Sonnenblumenöl	2	10	12
Zusatzstoffe Säureregulatoren (1 bis 3)	8	1	9
Zusatzstoffe Stabilisatoren	3	1	4
Ballaststoffe	1	0	1

Tabelle 3: Zutaten zur Erhöhung von Eiweiß- und Fettgehalt, Zusatzstoffe zum Aufschäumen

NÄHRWERTE

Der durchschnittliche Eiweißgehalt der Haferdrinks lag bei 1,14 Prozent und bei Bio-Produkten bei 1,25 Prozent (max. 1,5 Prozent). Der Fettgehalt lag im Durchschnitt bei 2,4 Prozent, d.h. über dem Gehalt von fettarmer Milch. Die höchsten Werte lagen bei 3,4 Prozent Fett.

Die Zuckergehalte können durch die Fermentation des Hafers Werte der Trinkmilch (4,7 bis 5,0 Prozent) und darüber erreichen. Im Marktcheck waren es durchschnittlich vier Gramm Zucker pro 100 Milliliter. Fünf der 17 Pflanzendrinks enthielten sogar 5,5 bis 6,1 Gramm Zucker.

Bei den zwei Produkten mit sehr niedrigen Zuckergehalten von 1,1 und 1,6 Prozent handelt es sich laut Bezeichnung um einen „Haferdrink“ und um ein „Getränk auf Haferbasis“. Eventuell wurden diese Haferdrinks ohne einen Fermentationsprozess hergestellt.

4.4 Hinweise zur Lagerung

Vor dem Öffnen

Die vorgefundenen Produkte wiesen ein MHD vom 13. Mai 2023 bis zum bis zum 13. Januar 2024 auf. Ein Unterschied zwischen der Haltbarkeit von Bio- und konventionellen Produkten war nicht erkennbar.

Neun der 17 Haferdrinks waren mit dem Zusatz „ultrahocherhitzt“ bzw. „UHT“ in der Bezeichnung gekennzeichnet (siehe 4.2). Ob die anderen Produkte nur wärmebehandelt waren oder der Hinweis auf Ultrahocherhitzung nicht gegeben wurde, weil er nicht verpflichtend ist, war nicht erkennbar. Aus der eventuell unterschiedlichen Haltbarmachung könnten sich verschiedene Lagerungstemperaturen ergeben. Lagerungshinweise müssten sich auf der Verpackung befinden.

Lagerungshinweise für die ungeöffneten Verpackungen wurden nur auf fünf Produkten gefunden:

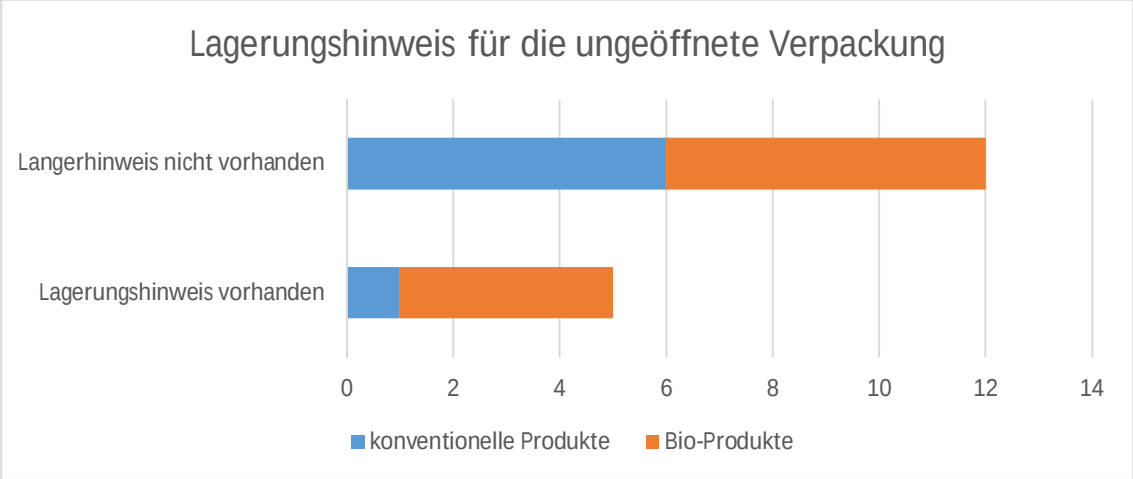

Abbildung 2: Lagerungshinweise vor dem Öffnen

Der Wortlaut des Hinweises war „Vor Wärme schützen und trocken lagern“ bzw. „Trocken lagern und vor Wärme schützen“ sowie „Ungekühlt haltbar durch UHT“.

Die übrigen 12 Produkte scheinen keine besonderen Lagerbedingungen benötigen.

Nach dem Öffnen

Sobald die Verpackung geöffnet wurde, sollte ein Pflanzendrink als empfindliches Lebensmittel im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die Lagerung sollte möglichst bei Temperaturen von bis zu sieben Grad Celsius erfolgen. Alle 17 Haferdrinks trugen einen Lagerungshinweis.

Diese Hinweise waren allerdings unterschiedlich konkret. Nur viermal wurde eine konkrete Temperatur genannt. Ansonsten wurde achtmal auf die Lagerung im Kühlschrank hingewiesen und fünfmal wurde nur unbestimmt von „kühl“ oder „gekühlt“ gesprochen. Eine kühle Lagerung könnte für Verbraucher:innen auch bedeuten, dass die Verpackung in ungeheizten Räumen, wie beispielsweise Vorratskammern und Kellerräumen, aufbewahrt werden kann.

Die genauen Wortlaute sind in Abbildung 3 genannt.

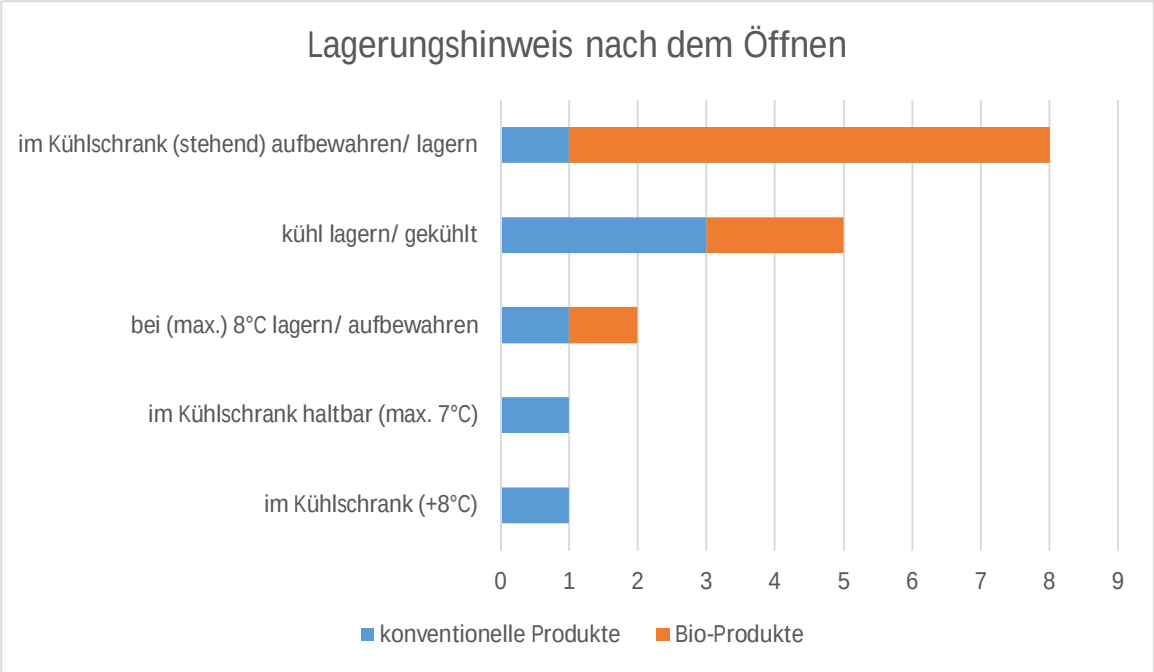

Abbildung 3: Lagerungshinweise nach dem Öffnen

Aus Verbrauchersicht sind allgemeine Begriffe „gekühlt“ bzw. „im Kühlschrank“ oder „kühl“, nicht ausreichend. Konkrete Temperaturangaben ermöglichen eine sachgerechtere Lagerung, z. B. im passenden Bereich im Kühlschrank. Für besonders empfindliche Lebensmittel können haushaltsübliche Kühlschranktemperaturen von bis zu 10 °C, wie beispielsweise im Türbereich, zu warm sein.

4.5 Verzehrzeitraum

Neben dem Lagerungshinweis zur Kühlung der Produkte ist auch der Verzehrzeitraum eine wichtige Information für Käufer:innen. Im Marktcheck war auf allen Produkten ein Verzehrzeitraum angegeben:

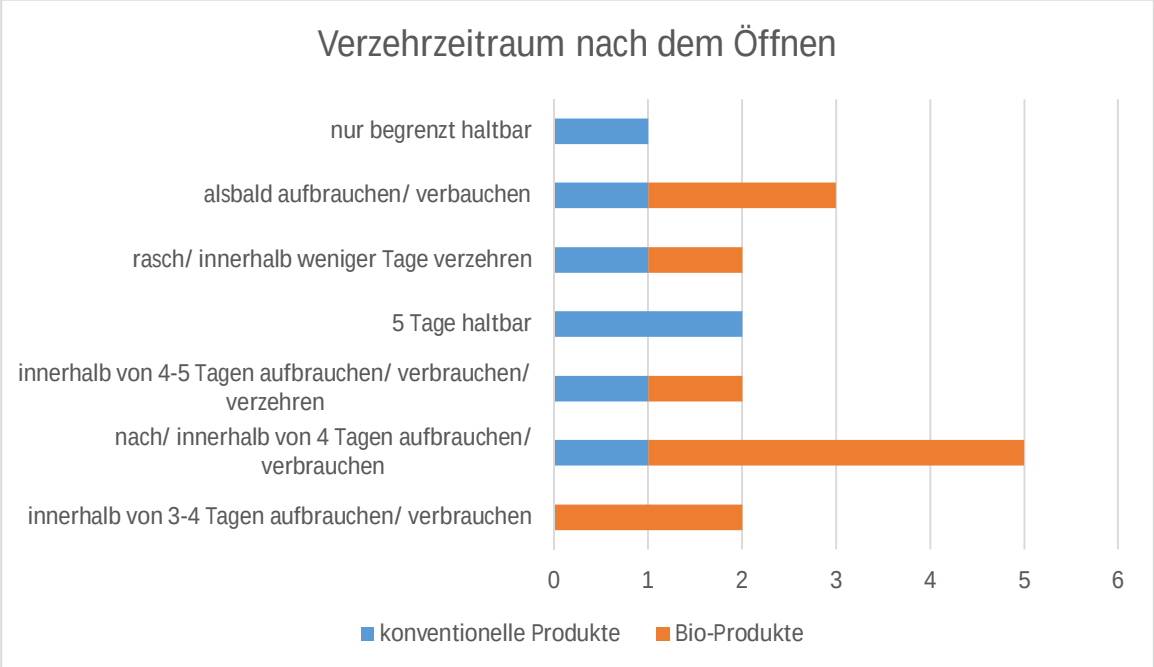

Abbildung 4: Verzehrzeitraum nach dem Öffnen

Bei elf der 17 Haferdrinks wurde eine konkrete Zeitspanne angegeben. Auf sechs Produkten wurde noch ein unbestimmter Begriff genutzt. Unbestimmte Begriffe sind beispielsweise „rasch“ oder „alsbald“.

Für Verbraucher:innen sind unbestimmte Begriffe eine Quelle für Irrtümer, da Begriffe wie „alsbald“ sowohl bei Lebensmittel verwendet werden, die sehr schnell nach Öffnung verzehrt werden müssen, als auch bei solchen, die noch eine längere Zeit im Kühlschrank aufbewahrt werden können. Beispiele für diesen unterschiedlichen Gebrauch sind im Markcheck 2018 zu finden. Während dort z. B. bei dem empfindlichen Produkt Räucherlachs mit „alsbaldig“ wenige Tage gemeint waren, bedeutete „alsbaldig“ bei weniger empfindlichen Produkten (z. B. Mayonnaise) offensichtlich einen Verzehrzeitraum von mehreren Wochen.

In welcher Form die Angaben zur Kühllagerung und zum Verzehrzeitraum erfolgen müssen, ist in der LMIV nicht konkret vorgeschrieben. Ob ein allgemeiner Hinweis wie „kühl“ oder „alsbald“ ausreicht, um den Verbraucher:innen die richtige Aufbewahrung zu vermitteln, ist jedoch fraglich.

5 Fazit

Bezeichnung noch sehr uneinheitlich

Pflanzliche Drinks sind sehr unterschiedlich erzeugte und zusammengesetzte Produkte, anders als die zu ersetzende Milch.

Um zu wissen, wie man mit einem Lebensmittel im Haushalt umgeht, ist es Voraussetzung, dass man die wichtigsten Eigenschaften eines Produktes kennt. Bei Lebensmitteln, die sich noch nicht lange auf dem Markt befinden und für die es keine gesetzlich vorgeschriebene Bezeichnung gibt, ist eine klare beschreibende Bezeichnung besonders wichtig. Dazu zählt auch, wie ein Lebensmittel haltbar gemacht wurde.

Fehlt eine aussagefähige Bezeichnung, dann ist eine fundierte Kaufentscheidung erschwert. Das trifft auch auf Haferdrinks Barista-Qualität zu.

Zusammensetzung

Haferdrinks in Barista-Qualität wird für die Aufschäumbarkeit, die mit Milch erreicht werden kann, immer pflanzliches Öl und teilweise Eiweiß, in Form von Soja oder Hülsenfrüchten, zugesetzt. Bei Bioprodukten können Verbraucher:innen erwarten, dass wenig oder keine Zusatzstoffe verwendet werden. In konventionell erzeugten Produkten werden Säureregulatoren und Stabilisatoren verwendet.

Sehr niedrige Zuckergehalte weisen eventuell auf Haferdrinks ohne Fermentation hin. Ob die Haltbarkeit nach Öffnen dann geringer ist, kann nur vermutet werden.

Die Haltbarkeit kann ebenfalls mit dem Fett- und Eiweißgehalt in Zusammenhang stehen.

Aufbewahrungs- und Verwendungsbedingungen

Genaue Angaben zur Kühllagerung nach dem Öffnen und zum Verzehrzeitraum von Lebensmitteln können Verbraucher:innen helfen. Sie befinden sich in der Zwickmühle zwischen dem Bedürfnis nach Sicherheit und Qualität einerseits und dem Wunsch, Lebensmittel nur in Ausnahmefällen wegzuwerfen, andererseits.

Wie Verbraucher:innen nach dem Einkauf mit Lebensmitteln umgehen, liegt nicht mehr in der Verantwortung der Hersteller:innen. Bei Produkten, die nach dem Öffnen geänderte Aufbewahrungsbedingungen (Kühllagerung) und einen konkreten Verzehrzeitraum erfordern, stehen Hersteller aber in der Pflicht, diese Angaben zu liefern. Nur so sind sichere Lebensmittel im Haushalt zu gewährleisten.

Kühl oder kalt?

Die Verbraucherzentrale MV erwartet, dass Lagerungshinweise für die Zeit nach dem Öffnen auf den Produkten zu finden sind, wie es in der betrachteten Produktgruppe der Fall war. Bei allgemeinen Angaben wie „nach Anbruch gekühlt lagern“ bleibt Verbraucher:innen aber zu viel Interpretationsspielraum.

Verzehrzeitraum schwammig

Angaben zum Verzehrzeitraum waren ebenfalls auf allen Produkten der Pflanzendrinks Barista-Qualität vorhanden.

Die Informationen für die Verbraucher:innen müssen aber klar und leicht verständlich sein. Allgemeine und missverständliche Begriffe sollten vermieden werden.

Begriffe wie „alsbaldig“ oder „zügig“ lassen Verbraucher:innen häufig ratlos zurück.

Hat sich etwas geändert?

Anders als im Marktcheck der VZ MV im Jahr 2018 wurde im aktuellen Marktcheck auf allen Produkten ein Lagerungshinweis und ein Verzehrzeitraum nach dem Öffnen gefunden. Sollte die Produktgruppe „Haferdrinks Barista-Qualität“ ein Beispiel für Verbesserungen auch in anderen Produktgruppen sein, wäre das aus Sicht der VZ MV sehr zu begrüßen.

Mängel bestehen leider immer noch in der Präzision der Angaben und damit in ihrem Informationsgehalt.

Die Verbraucherbraucherzentrale MV fordert deshalb konkrete Temperaturen für die Lagerung nach dem Öffnen und möglichst genaue Zeitangaben für den Verzehrzeitraum.

6 VERBRAUCHERTIPPS

- Bewahren Sie die geöffnete Verpackung im Kühlschrank auf bzw. stellen Sie sie nach Benutzung gleich wieder hinein.
- Beachten Sie die Kühltemperaturen auf der Verpackung und wählen Sie den entsprechenden Bereich im Kühlschrank aus.
- Vermerken Sie das Öffnungsdatum auf der Verpackung, wenn Sie die Produkte länger nutzen wollen.
- Vermeiden Sie das Trinken aus Kartonverpackungen.
- Verderb ist nicht immer sichtbar! Achten Sie deshalb, wenn vorhanden, auf den Verzehrzeitraum und prüfen Sie das geöffnete Lebensmittel mit allen Sinnen.
- Füllen Sie den Inhalt geöffneter Kartonverpackungen ggf. in durchsichtige Gefäße um, damit Sie sie besser prüfen können.
- Flockt das Eiweiß des Pflanzendrinks aus, kann das auch durch die Säure des Kaffees geschehen sein. Das sieht eventuell unappetitlich aus, ändert aber nicht den Geschmack.
- Reste von Pflanzendrinks lassen sich auch für andere Zwecke verwenden.
- Entsorgen Sie aufgewölbte Kartonverpackungen.
- Besondere Sorgfalt ist geboten, wenn empfindliche Personen im Haushalt leben, wie kleine Kinder, Schwangere, Hochbetagte oder Kranke.

.

7 ANHANG

7.1 Tabellen- und Abbildungsverzeichnis

Tabelle 1 *Pflanzendrinks, Basis*
Tabelle 2 *Bezeichnungen (ohne Zusätze)*
Tabelle 3 *Zutaten zur Erhöhung von Eiweiß- und Fettgehalt, Zusatzstoffe zum Aufschäumen*
Tabelle 4 *Produktliste*

Abbildung 1 *Übersicht über Produkte im Marktcheck*
Abbildung 2 *Lagerungshinweise vor dem Öffnen*
Abbildung 3 *Lagerungshinweise nach dem Öffnen*
Abbildung 4 *Verzehrzeitraum nach dem Öffnen*

7.2 Produktliste

Nr.	Bezeichnung	Lebensmittelunternehmer
1	Oatly Hafer Haver Barista Edition totally vegan	Oatly AB Stora Varvsgatan 6a SE-21119 Malmö
2	Alpro Barista Hafer rein pflanzlich fantastisch aufschäumbar	Alpro C.V.A. Vlamingstraat 28 8560 Wevelgem, Belgien
3	Ve Happy Hafer Drink Barista	EUCO GmbH 22291 Hamburg 5061010
4	Oat Mølk vegan. No added sugar. Delicious. Zero bullshit.	Moelk GmbH Mainzer Landstraße 33 60329 Frankfurt a.M.
5	Vemondo Barista Hafer	Grönfang Food ApS Grönfangsalle 2 DK-6600 Vejen
6	Zott Pure Joy Hafer Barista	Zott 86690 Mertingen
7	Landliebe Pflanzlich Barista Hafer	Landliebe Molkereiprodukte GmbH 74078 Heilbronn
8	Dm bio Barista Haferdrink mit Soja	Dm-drogerie markt GmbH + Co. KG Am dm Platz 1 76227 Karlsruhe
9	enerBio Barista Hafer ohne Zuckerzusatz	Dirk Rossmann GmbH Isernhägener Str. 16 30938 Burgwedel
10	Berief Bio Barista Hafer mit Hafer und Soja aus Europa	Berief food GmbH Lebensweg 1 59269 Beckum
11	REWE Bio + vegan Barista Hafer-Soja Drink ohne Zuckerzusatz	Mona Naturprodukte GmbH Schottengasse 10 1010 Wien

12	BioBio Barista Haferdrink mit Soja 100% vegan ideal zum Aufschäumen	Hergestellt für Netto-Markendiscount Stiftung & Co. KG 93142 Maxhütte-Haidhof
13	Food for Future Rein pflanzlich Bio Hafer-Soja Drink Barista	Soja Food GmbH Kerkbrede 59269 Beckum
14	EDEKA Bio My veggie Barista Hafer mit Soja ohne Zuckerzusatz	EDEKA ZENTRALE Stiftung & Co. KG 22291 Hamburg
15	Velike Bio Haferdrink Barista vegan	Black Forest Nature GmbH Okenstraße 81 A, 77652 Offenburg
16	Share Bio Barista Hafer	share GmbH Erkelenzdamm 59-61 10999 Berlin
17	Natumi rein. Pflanzlich. Hafer Barista Aufschäumbar mit Soja laktosefrei Bio-vegan Organic	Natumi GmbH Gierlichstraße 17, 53840 Troisdorf