

Urmel aus Eis

Im Südpolarmeer nahe der antarktischen Dumont-d'Urville-Forschungsstation treibt dieser Eisberg. Drei Tage brauchte der französische Biologe und Unterwasserfotograf Laurent Ballesta, um 147 Bilder von dem Koloss aufzunehmen. Die fügte er dann zusammen zum weltweit ersten Foto eines kompletten Eisbergs von unten.

LAURENT BALLESTA / WILDLIFE PHOTOGRAPHER OF THE YEAR



Kommentar

Etiketten schwindeln

Die vielen Hinweise und Siegel auf Lebensmitteln führen Konsumenten in die Irre.

Nie war es leichter zu wissen, was man isst. Es findet sich kaum ein Produkt in Kühltheke und Supermarktregal, das ohne Label, Siegel und Gesundheitshinweis daherkommt. Dutzende verschiedene Etiketten versichern, dass sich das Nahrungsmittel öko, bio oder regional nennen darf – jede Handelskette hat eigene Qualitätssiegel ersonnen. Und es werden immer mehr: Längst erfährt man auch noch, was alles *nicht* drin ist im Essen und mit welcher Umsicht es offensichtlich erzeugt wurde. Ohne Farbstoffe, Gluten oder Laktose, vegetarisch (ohne Tierfleisch), vegan (ohne jegliches tierische Produkt), von Hand geangelt (ohne im Schleppnetz sterbenden Beifang), aus Freilandhaltung, aus der Region.

Und wem nützt das? Der US-Ökonom Kent Messer von der University of Delaware hat mehr als 90 Studien ausgewertet, in denen Verbraucher gefragt wurden, was sie mit der Informationsflut anzufangen wissen. Ergebnis: nicht immer Sinnvolles. Die vielen „Frei von“-Labels suggerieren, der

nicht enthaltene Bestandteil sei hochgefährlich – was aber zum Beispiel im Fall von Gluten und Laktose nur für die Gruppen der von Zöliakie oder Milchzucker-Intoleranz betroffenen Menschen gilt. Kurze Transportwege bei Waren „aus der Region“ müssen nicht bedeuten, dass sie umweltschonender oder tierfreundlicher produziert wurden als die Konkurrenzprodukte von weiter her. Und: Weniger gebildete Konsumenten ziehen oft falsche Schlüsse, etwa dass fair gehandelte Schokolade weniger dick mache als herkömmliche.

Wer sich gut ernähren will, muss wissen, wie man gesundes Essen herstellt: aus frischen Zutaten. Deshalb sollten schon Kinder in der Kita lernen: einkaufen, schnippeln, kochen, probieren. Sonst überlassen wir auf lange Sicht die Deutungs-hoheit über das, was wir essen, der Industrie und ihren schrillen Etiketten.

Julia Koch

Mail: julia.koch@spiegel.de