



MODERATION MIT O-TÖNEN: Das Hähnchen oder die Tiefkühlpizza sind noch ein halbes Jahr haltbar, sagt das Mindesthaltbarkeitsdatum. Aber stimmt das tatsächlich, oder wurde womöglich die Kühlkette zum Beispiel beim Transport zum Supermarkt oder auch auf dem Weg nach Hause zu stark unterbrochen? Dann nämlich hat das Mindesthaltbarkeitsdatum womöglich gar keine Bedeutung mehr. Die Uni Bonn präsentiert auf der Hannover Messe ein System, mit dem der Verbraucher ganz einfach erkennen könnte, ob das Tiefgefrorene im Supermarkt oder auch zuhause noch in Ordnung sind.

Leadin

Pizza, Hähnchen, Gemüse, Eis ? ein Leben ohne Tiefkühltruhe dürfte für die meisten wohl kaum vorstellbar sein. Allerdings schlummern da natürlich auch einige Sachen drin, bei denen man nicht mehr sicher sein kann, ob sie tatsächlich noch gut sind. Oder ob sie überhaupt noch gut waren, als man sie gekauft hat. Denn wenn zum Beispiel schon bei der Produktion, oder beim Transport zum Supermarkt oder auch im Supermarkt die Kühlkette unterbrochen wurde, dann ist die Tiefkühlware womöglich schon verdorben, ohne dass der Verbraucher das merken kann. Die Uni Bonn zeigt aktuell auf der Hannover Messe 2011, wie man mit einem so genannten TTI künftig sicher vor verdorbenen Tiefkühlprodukten sein kann. Das sei praktisch einfach ein Aufkleber, der farblich anzeigt, ob das Hähnchen noch okay ist, erklärt Ulrike List.

O-TON List: Ist ein Zeit-Temperatur-Indikator ? wird auf Verpackung geklebt ? wird entfärbt ? Verbraucher kann erkennen, ob MHD tatsächlich der Realität entspricht ?

Nicht mehr nur auf das Mindesthaltbarkeitsdatum achten, sondern ganz praktisch angezeigt bekommen, ob die Tiefkühlware tatsächlich noch in Ordnung ist. Und das Ganze ist keine Vision mehr, sagt die Ökotrophologin, sondern wäre innerhalb kürzerer Zeit auch tatsächlich umsetzbar. Da müssten die Kunden doch eigentlich jubeln ? eigentlich ?

O-TON List: Ja, aber leider wird es noch nicht eingesetzt ? ist von Handelsseite etwas schwierig ? Befürchtungen, dass aussortiert wird ?

In den USA sei ein vergleichbares System für Fischprodukte sogar schon vorgeschrieben, so Ulrike List von der Uni Bonn. Bei uns gebe es das bisher noch nicht.

O-TON List: In Deutschland nicht ? aber in Schweiz und Frankreich in einigen Pilotketten schon im Handel.