

Pressemitteilung 111/2010

## So ein Käse! Viele laktosefreie Spezialprodukte sind oft überflüssig und meist zu teuer

Verbraucherzentrale Hessen fordert klare Kennzeichnungsvorschriften

*Frankfurt, 09.12.2010.* **Etwa jeder siebte Deutsche leidet an einer Milchzuckerunverträglichkeit (Laktoseintoleranz). Nicht zufällig wächst das Sortiment laktosefreier Spezialprodukte stetig. Deren Hersteller suggerieren Betroffenen häufig, dass sie nur mit diesen Produkten die typischen Verdauungsbeschwerden umgehen können. Fakt ist aber, dass viele von Natur aus laktosearme Käsesorten und auch Butter häufig gut vertragen werden. Die entsprechenden laktosefreien Spezialprodukte sind daher oft überflüssig und zum Teil mehr als doppelt so teuer wie herkömmliche Vergleichsprodukte. „Hersteller dürfen die schwierige Lebenssituation von Betroffenen nicht weiter ausnutzen“, so Andrea Schauff von der Verbraucherzentrale Hessen. „Wir fordern daher klare Kennzeichnungsvorschriften für den Laktosegehalt von Lebensmitteln.“**

Je nach Empfindlichkeitsgrad vertragen viele Betroffene geringe Laktosemengen und somit auch bestimmte herkömmliche Milchprodukte. So hat Butter generell einen Laktosegehalt unter 1% und wird gut vertragen, da sie auch nur in geringen Mengen verzehrt wird. Die meisten Käsesorten, vor allem Hart- und Schnittkäse wie Emmentaler, Bergkäse oder Gouda, enthalten durch den Herstellungsprozess nur noch Spuren von Milchzucker und sind deshalb ebenfalls gut verträglich.

Laktose sowie Milch und Milchbestandteile müssen als Zutaten bei allen verpackten Lebensmitteln schon jetzt angegeben werden. Die Menge der enthaltenen Laktose muss jedoch nicht auf der Verpackung stehen. Ein Produktvergleich ist für Betroffene daher nicht möglich. Ein weitgehender Verzicht auf laktosehaltige Produkte scheint ihnen deshalb die sicherste Lösung.

Diese Situation wird von den Herstellern von Spezialprodukten ausgenutzt, deren laktosefreie Produkte zum Teil mehr als doppelt so teuer wie die herkömmlichen Vergleichsprodukte sind. Das zeigte eine Marktstichprobe, die die Verbraucherzentrale Hessen im November 2010 in Frankfurt am Main durchführte. „Wenn der laktosefreie Spezial-Gouda um ein Drittel teurer ist als der normale, profitiert vor allem der Hersteller,“, so Schauff. „Denn auch der normale Gouda wäre wahrscheinlich verträglich gewesen.“

**Die Verbraucherzentrale Hessen fordert daher:**

- Im Rahmen einer obligatorischen Nährwertkennzeichnung muss der genaue Laktosegehalt auf dem Etikett von allen laktosehaltigen Lebensmitteln angegeben werden.
- Die Begriffe „laktosefrei“ und „laktosearm“ müssen endlich gesetzlich definiert werden. Dabei dürfen zum Beispiel Hart- und Schnittkäse, auf die diese Begriffe ohnehin zutreffen, nicht als Spezialprodukte beworben werden. Für Klarheit kann ein Zusatz wie „auf natürliche Weise laktosefrei“ sorgen.
- In Informationsquellen zu Laktoseintoleranz muss ein deutlicher Hinweis erfolgen, dass auch bestimmte herkömmliche Milchprodukte gut vertragen werden.

**Ergänzende Informationen für Verbraucher:**

- **Telefonische Beratung** der Verbraucherzentrale Hessen zum Thema „Lebensmittel und Ernährung“ dienstags 10 bis 14 Uhr unter 0900 1 972012. *0,90 € pro Minute aus dem deutschen Festnetz; Mobilfunkpreise können abweichen.*
- **Hessenweites Servicetelefon 0180 5 972010.** *0,14 € pro Minute aus dem deutschen Festnetz; Mobilfunkpreise maximal 0,42 € pro Minute.* Informationen über das Beratungs- und Seminarangebot sowie die Öffnungszeiten der Beratungsstellen der Verbraucherzentrale Hessen; teilweise auch Terminvereinbarung möglich. Keine Beratung!

Frei zum Nachdruck, Belegexemplar erbeten

**Beratungsstellen der Verbraucherzentrale Hessen:** Borken, Bahnhofstraße 36 b · Kassel/Nordhessen, Rainer-Dierichs-Platz 1 (Kulturbahnhof) · Gießen, Südanlage 4 · Fulda, Karlstraße 2 · Frankfurt/Rhein-Main, Große Friedberger Straße 13-17 (Nähe Konstablerwache) · Darmstadt, Luisenplatz 6 (Carreegalerie) · Rüsselsheim/Groß Gerau, Marktstr. 29 · Wiesbaden, Luisenstr. 19 (im Umweltladen)