



Stellungnahme

## Ökotest: Quatsch mit (Tomaten)Soße

(Bonn, 11.08.2022) Das Magazin Ökotest hat 21 Tomatensoßen untersucht und die Ergebnisse in der aktuellen Ausgabe veröffentlicht. Die aus unserer Sicht wirklich relevante Nachricht: Die getesteten Produkte erhalten durchweg Bestnoten für den Bereich Sensorik.

21 Tomatensoßen untersuchten die Prüfer des Magazins. Neben der Sensorik testeten die Labore auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln und Schimmelpilzgifte, überprüften Verpackungen auf chlorierte Verbindungen, prüften, ob in der Zutatenliste Aromen deklariert sind und wieviel Zucker und Salz enthalten sind. Darüber hinaus wurde die Herkunft der Tomaten abgefragt. Elf Soßen erhielten die Noten „sehr gut“ oder „gut“.

Allerdings: Die Tester nahmen die Befunde zu Inhaltsstoffen, wie **Aromen und Salz** – trotz guter allgemeiner Noten – zum Anlass für eine Abwertung. Bedenkt man, dass dies aufgrund einer rein subjektiven Bewertung ohne sachliche Grundlage erfolgt, ist dies kaum nachvollziehbar. Betroffen sind davon mehr als die Hälfte der getesteten Produkte.

So wird im Hinblick auf Aromen allein schon für deren Anwesenheit im Produkt – unabhängig von der Frage der Natürlichkeit – eine Note abgezogen. Ähnliches gilt für Salz: wurde den Produkten mehr als 0,9 Prozent Salz zugesetzt, hatte dies eine Abwertung der Produkte um eine Note zur Folge. Dass Ökotest hierzu einen finnischen Grenzwert heranzieht, für den in der EU weder eine abgestimmte ernährungswissenschaftliche Bewertung noch eine rechtliche Grundlage existiert, grenzt an Willkür. Dem Verbraucher wird hierdurch suggeriert, dass objektiv einwandfreie Produkte eine für Verbraucher nachteilige Zusammensetzung hätten. Betroffen sind davon sogar Produkte, die nach den Maßstäben des in Deutschland und zahlreichen anderen Mitgliedstaaten offiziell anerkannten Nutri-Scores eine gute Bewertung vorweisen können.

Aus Sicht von Kulinarium Deutschland sind diese Abwertungen umso mehr kritikwürdig, als sie Produkteigenschaften betreffen, die über die Zutatenliste und die Nährwertdeklaration transparent und rechtlich nicht zu beanstanden sind.

Bemerkenswert ist auch der Umgang von Ökotest mit dem **Thema Herkunft**. Hier begnügte sich Ökotest nicht etwa mit einer Abfrage der Hersteller; eingefordert wurde ein lückenloser Nachweis der gesamten Lieferkette bis hin zum Landwirt. Wurden durch die Unternehmen nur teilweise oder auch keine detaillierten Daten zu Lieferanten übermittelt, führte dies zu einer deutlichen Abwertung des Produkts. Selbst hervorragende Ergebnisse in den Bereichen Sensorik und Schimmelpilzgifte konnten im Einzelfall solche „Defizite“ in der Bewertung nicht ausgleichen.

Es ist nachvollziehbar, dass der Ursprung der Tomaten aus Verbrauchersicht von Interesse ist. Mit welchem Selbstverständnis Ökotest aber für sich beansprucht, dass Hersteller ihre gesamte Lieferkette gegenüber Dritten dokumentieren und damit Geschäftsgeheimnisse einem nicht näher bekannten Personenkreis zugänglich machen, kann man nur erahnen – und unter datenschutzrechtlichen Aspekten nur bedenklich finden.

Insgesamt führt diese Bewertungssystematik zu Ergebnissen, die in ihrer Aussagekraft zweifelhaft sind und aus Sicht von Kulinaría Deutschland nicht einer angemessenen und objektiven journalistischen Berichterstattung im Interesse der Verbraucher entsprechen.

---

**Kulinaría Deutschland e.V.** vertritt rund 130 mittelständische Unternehmen der Lebensmittelindustrie. Unsere Mitglieder erwirtschaften jährlich einen Umsatz von mehr als zwei Milliarden Euro und beschäftigen rund 10.000 Mitarbeiter. Damit zählt Kulinaría Deutschland zu den großen Interessenvertretungen der Branche und bündelt Erfahrung, Tradition und Kompetenz unter einem Dach.

**Pressekontakt:** Yasmin Soldierer | Referentin Öffentlichkeitsarbeit | **Kulinaría Deutschland e.V.**  
soldierer@verbaendebuero.de | Tel. 0228/21 20 17 | Mobil: +49 159 01807591 | [www.kulinaria.org](http://www.kulinaria.org)