Kandidat Nr. 1:

Danone: Volvic Natürliches Mineralwasser

foodwatch-Kritik:

Auf der Flasche des Volvic-Mineralwassers prangt ein „Klimaneutral zertifiziert"-Label. Auf seiner Webseite verspricht das Unternehmen: „Der Schutz unserer Umwelt ist (...) schon immer das Herzstück unserer DNA." Dabei ist das Wasser alles andere als vorbildlich: Die Flaschen werden größtenteils per Lkw aus Frankreich nach Deutschland transportiert. Einweg-Plastik-Flaschen schaden der Umwelt stärker als Mehrwegflaschen. Und im Vergleich zu Leitungswasser emittiert das Volvic-Wasser ein Vielfaches an CO2.

Zutaten:
Natürliches Mineralwasser

Nährwerte je 100g:
Brennwert: 0 kJ/ 0 kcal
Fett: 0g
davon ges. Fettsäuren: 0g
Kohlenhydrate: 0g
davon Zucker: 0g
Salz: 0g

Verkaufspreis im Einzelhandel:
0,79 € (0,75l)

Fakten und Quellen

- Danone wirbt auf der Vorderseite des natürlichen Mineralwassers mit dem Fußabdruck-Label des britischen Carbon Trust und der Aussage „Klimaneutral zertifiziert." Auf den Seiten des Etiketts wirbt das Unternehmen unter der Überschrift „Unser Planet" mit den Aussagen „Unterstützt Projekte, die 2 Mio. m² natürliche Ökosysteme schützen" und „Abgefüllt mit erneuerbaren Energien". Zudem prangt auf der Flasche das Label: „100% Recycelt / Recycelbar.
- Auch wenn die Aufmachung der Verpackung und insbesondere das „Klimaneutral"-Label dem Natürlichen Mineralwasser von Volvic einen grünen Anstrich geben sollen, **ist das Wasser in der Einwegflasche alles andere als ein klima- oder umweltfreundliches Produkt**.
- Das Umweltbundesamt urteilt: „Mehrwegflaschen aus der Region sind die umweltfreundlichsten Getränkeverpackungen"[1]. Danone hingegen **transportiert sein Wasser über hunderte Kilometer aus dem Werk in Volvic in der Auvergne von Frankreich nach Deutschland**. Die Flaschen werden nach Deutschland größtenteils per Lkw und nicht umweltfreundlich auf der Schiene transportiert: Der Anteil des Zugtransportes hat innerhalb eines Jahres sogar um 10 Prozent abgenommen auf lediglich 37 Prozent.[2] Im Gegensatz hierzu gibt es zahlreiche Mineralbrunnen in Deutschland, die Mehrwegflaschen anbieten und ihre Produkte vorwiegend regional über kürzere Transportwege vertreiben.
- Volvic gibt an, dass ein Liter Mineralwasser 2020 durchschnittlich 121,5 Gramm CO2-Äquivalente (CO2e) emittiert hat.[3] **Das ist ein**

Alle Links wurden zuletzt abgerufen am 11. November 2021

[1] Umweltbundesamt (2017): Mehrwegflaschen: https://www.umweltbundesamt.de/umwelttipps-fuer-den-alltag/essen-trinken/mehrwegflaschen#gewusst-wie

[2] „The Volvic Germany train rate has decreased from 47% to 37%" (2019 zu 2020) S.16. https://assets.ctfassets.net/8ow1pmf5aez8/3AQBRWzr8WVruJMSwNMM6F/394214eb185a8c1b63d031b20ed76b0d/Volvic_Carbon_neutrality_2021_QES_v210721__Offset_certificates_WIP_.pdf Danone Waters in Deutschland begründet dies in einer Mail an foodwatch durch „vermiedene Transportdistanzen", weil Handelskunden direkt beliefert würden.

[3] Es handelt sich hierbei um einen Gesamtwert für alle weltweit verkauften Produkte mit natürlichem Mineralwasser, von der 250-Milliliter-Petflasche bis zum 8-Liter-Behälter. Volvic Carbon Neutrality Declaration, 20th May 2021: https://assets.ctfassets.net/8ow1pmf5aez8/3AQBRWzr8WVruJMSwNMM6F/394214eb185a8c1b63d031b20ed76b0d/Volvic_Carbon_neutrality_2021_QES_v210721__Offset_certificates_WIP_.pdf

Vielfaches der Emissionen von Wasser aus der Leitung, auch Wasser in der Mehrwegflasche schneidet deutlich besser ab.

- Zum Vergleich: Mineralwasser in der Glas-Mehrwegflasche (0,7 Liter) emittiert laut einer Studie des Instituts für Energie- und Umweltforschung (IFEU) im Durchschnitt 84 Gramm CO2e pro Liter. Bei einer PET- Mehrwegflasche (1,0 Liter) werden pro Liter sogar nur 69 Gramm CO2e ausgestoßen.[4]
- Leitungswasser ist am klimafreundlichsten: Pro Liter Trinkwasser aus dem Wasserhahn fallen laut einer aktuellen Studie von GUTcert lediglich 0,35 Gramm CO2e pro Liter an.[5]
- Alle Einwegflaschen von Volvic auf dem deutschen Markt bestehen aus recyceltem PET (außer Deckel und Etikett).[6] Die Deutsche Umwelthilfe urteilt: „Selbst wenn Einweg-Plastikflaschen vollständig aus Rezyklat bestehen, sind sie nicht als ökologisch gleichwertig mit regionalen Mehrwegflaschen einzuschätzen. Da auch Mehrwegflaschen nach ihrem langen Produktleben recycelt werden, ist Mehrweg und Recycling umweltfreundlicher als Einweg und Recycling. Nach ihrem langen Produktleben, mit bis zu 50 Wiederbefüllungen, werden Mehrwegflaschen ebenfalls recycelt und dienen sich selbst als Rohstoff zur Neuherstellung.“[7]
- foodwatch bewertet den Begriff „klimaneutral“ auf Lebensmitteln als irreführend.

---

[4] Die Zahlen entstammen dem Papier „Mehrweg- und Einweggetränkeverpackungen - Fakten zu Ökobilanzergebnissen“ der DUH (https://www.duh.de/fileadmin/user_upload/download/Projektinformation/Mehrwegschutz/Mehrweg_ist_Klimaschutz/Faktencheck_%C3%96kobilanzen_von_Getr%C3%A4nkeverpackungen.pdf). Die DUH bezieht sich auf die Studie des IFEU Heidelberg (Oktober 2008): Ökobilanz der Glas- und PET- Mehrwegflaschen der GDB im Vergleich zu PET-Einwegflaschen: https://docplayer.org/20813768-Oekobilanz-der-glas-und-pet-mehrwegflaschen-der-gdb-im-vergleich-zu-pet-einwegflaschen.html foodwatch liegen keine aktuelleren Ergebnisse vor zu genauen Emissionswerten. Das ifeu kommt auch in der „PET Ökobilanz 2010“ für die Industrievereinigung Kunststoffverpackungen zum Ergebnis: Die PET Einwegflasche für stilles Wasser zeigt Nachteile gegenüber der Glas Mehrwegflasche, sowohl in der Kategorie Klimawandel als auch im ökobilanziellen Vergleich. (ifeu 2010, Kapitel 8.4.2, S.170ff)

[5] GUTcert 2020: Vergleich des CO2-Fußabdrucks von Mineral- und Trinkwasser, Kurzbericht zur Datenerhebung und Berechnung: https://atiptap.org/files/studie_gutcert_pcf_wasser.pdf

[6] https://www.volvic.de/nachhaltigkeit/co2-reduktion

[7] Deutsche Umwelthilfe (2021): Einweg-Plastikflaschen aus 100 % Rezyklat - Umweltfreundlich oder Greenwashing? https://www.duh.de/fileadmin/user_upload/download/Projektinformation/Mehrwegschutz/Mehrweg_ist_Klimaschutz/Kampagne_2021/210706_Faktenpapier_rPET_Einwegflaschen.pdf

DER GOLDENE WINDBEUTEL

foodwatch die essensretter

Kandidat Nr. 2:

J.J. Darboven: Mövenpick Green Cap

foodwatch-Kritik:

„Kompostierbar“ und „biologisch abbaubar“ sollen die Mövenpick-Kaffeekapseln von J.J. Darboven sein. Tatsächlich sind die “Green Caps“ alles andere als umweltfreundlich: Abfallunternehmen können sie weder recyceln noch kompostieren – sondern müssen sie verbrennen. Dadurch sind sie in der Umweltbilanz nicht besser als normales Plastik. Die irreführenden Werbeaussagen sind der Versuch, die schlechte Ökobilanz von Kaffeekapseln durch Greenwashing zu vertuschen.

Zutaten:
Röstkaffee, gemahlen in Kapseln

Verkaufspreis im Einzelhandel:
2,99€/10St.

Fakten und Quellen

- J.J. Darboven vermarktet die Kaffeekapseln als besonders umweltfreundlich: Auf der Schauseite stehen die Claims „kompostierbar*“ und „biologisch abbaubar“. Das suggeriert den Kund:innen ein Produkt für den eigenen Kompost oder die Biotonne, welches dort vollständig zersetzt würde. Unterstrichen wird dies durch den Produktnamen „Green Cap“. Die haptisch hervorgehobene Grafik auf der Schauseite zeigt eine Kaffeekapsel, aus der eine Pflanze wächst. Auf der Webseite heißt es: „Hier kommt GREEN CAP – die nachhaltige Kapsel von Mövenpick.“[1]
- Den Sternchen-Hinweis zu „kompostierbar*“ erklärt J.J. Darboven auf der Seite der Verpackung: „Die industrielle Kompostierbarkeit ist garantiert und zertifiziert gemäß EN 13432“. Erst auf der Innenseite der Verpackung (d.h. nach dem Kauf) erklärt J.J. Darboven, dass Kund:innen lokal prüfen sollen, ob das Abfallunternehmen den Standard überhaupt unterstützt.
- Tatsache ist: **Quasi die gesamte abfallverarbeitende Industrie lehnt kompostierbares Plastik in der Biotonne grundsätzlich ab.**[2] 95 Prozent der abfallverarbeitenden Unternehmen in Deutschland können kein „kompostierbares“ Plastik verwerten.[3,4] **Es wird vor der Kompostierung heraussortiert und verbrannt.**
- Die DIN-Vorgaben für industrielle Kompostierung haben nur wenig mit der Realität der abfallverarbeitenden Industrie zu tun. Nach DIN Norm EN 13432 muss kompostierbares Plastik innerhalb von 12 Wochen zu 90 Prozent abgebaut sein. Normale Bio-Abfälle zerfallen deutlich schneller, weswegen die Kompostierdauer in den meisten Betrieben wesentlich kürzer ist.[5] **Unvollständig abgebautes Bio-Plastik verunreinigt dadurch das fertige Kompostgut.**[6] Selbst bei erfolgreicher Zersetzung wird kein hochwertiger Kompost gebildet, das Plastik zerfällt zu wertlosem CO2 und Wasser.[7] Auch fehlen Studien über eventuelle Verunreinigungen durch

Alle Weblinks wurden am 10. November 2021 abgerufen.
[1] https://moevenpick-cafe.de/blog/post/hier-kommt-green-cap/
[2] https://www.kompost.de/fileadmin/user_upload/Dateien/HUK-Dateien/2019/Q2_2019/Position_verbaende_baw_2019-final.pdf S. 1
[3] https://www.duh.de/presse/pressemitteilungen/pressemitteilung/studie-der-deutschen-umwelthilfe-bioplastik-bereitet-kompostwerken-grosse-probleme/ (Befragt wurden 1000 abfallverarbeitende private und kommunale Unternehmen)
[4] Information der Bundesgütergemeinschaft Kompost an foodwatch
[5] https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/5750/publikationen/210722_fachbrosch_5_bf.pdf S.8
[6] https://www.kompost.de/fileadmin/user_upload/Dateien/HUK-Dateien/2019/Q2_2019/Position_verbaende_baw_2019-final.pdf S.1
[7] https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/publikation/long/3834.pdf S. 10

Weichmacher, Farbstoffe etc., die bei der Zersetzung in die Umwelt gelangen.[8]

- Das Umweltbundesamt (UBA) kommt zum Schluss: „**biologisch abbaubare Kunststoffe sind nicht nachhaltiger als konventionelle Kunststoffe**“.[9]
- Kaffeekapseln – egal aus welchem Material – produzieren riesige Müllberge und sind eine überflüssige Ressourcenverschwendung.[10] Wer Ressourcen schonen will, sollte zu verbreiteten, einfachen Alternativen wie dem Filterkaffee greifen.
- foodwatch hält Begriffe wie „biologisch abbaubar“ und „kompostierbar“ für Verbrauchertäuschung, wenn sie für Plastik verwendet werden, insbesondere für ökologisch fragwürdigen Verpackungen wie Kaffeekapseln.

Fazit: Wie endet eine „kompostierbare“ Kaffeekapsel?

Die angeblich kompostierbaren Kaffeekapseln können nach Verwendung einen von vier Wegen nehmen. Kompostiert werden sie – bis auf Ausnahmefälle – bei keinem.

1. In den **Hauskompost** oder in der **Natur**: Keine Kompostierung, sondern Plastikmüll. Es zerfällt in der Natur nur sehr langsam bis gar nicht, da die DIN-Norm lediglich auf industrielle Bedingungen ausgelegt ist.
2. In die **Biotonne**: Automatische Aussortierung vor der Kompostierung in fast allen Anlagen. Keine Kompostierung, sondern Verbrennung.
3. In den **gelben Sack**: „kompostierbares“ Plastik kann die Recyclingprozesse von normalem Plastik stören und wird deshalb aussortiert.[11] Weder Kompostierung noch Recycling, sondern Verbrennung.
4. In die **Restmülltonne**: Korrekte Entsorgung nach Angabe des Herstellers. Keine Kompostierung, sondern Verbrennung.

[8] Laut Informationen des Verband kommunaler Unternehmen (VkU) an foodwatch
[9] https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/5750/publikationen/210722_fachbrosch_5_bf.pdf. S.7
[10] https://utopia.de/ratgeber/kompostierbare-kaffeekapseln-alternative-zu-nespresso/
[11] https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/5750/publikationen/210722_fachbrosch_5_bf.pdf S.8

DER GOLDENE WINDBEUTEL

foodwatch die essensretter

Kandidat Nr. 3:

Katjes: Wunderland Sauer + Vitamine

foodwatch-Kritik:

Ausgerechnet bei einer Süßigkeit mit 60 Prozent Zuckeranteil tut Katjes so, als sei sie gesund. Die als „Wunderland“ getarnte Zuckerbombe enthält zugesetzte Vitamine für ein vermeintlich „besseres Naschen“. Dadurch verleitet Katjes zum Süßigkeiten-Konsum und verschleiert den hohen Zuckergehalt, der sogar 30 Prozent höher ist als bei Haribo Goldbären.

Fakten und Quellen

- Katjes wirbt auf Vorder- und Rückseite der Fruchtgummis „Wunderland“ prominent mit „+Vitamine“. Bei Instagram vermarktet der Hersteller die Süßigkeit als gesund: „Wer hätte gedacht, dass Naschen so vitaminreich sein kann?“[1] Auf seiner Webseite wirbt Katjes mit: „Unsere beliebten Wunderland Sauer Fruchtgummis gibt es jetzt auch mit dem Plus an Vitaminen. Da nascht es sich direkt noch besser.“[2] Auf der Webseite unterschlägt Katjes bei den Nährwertangaben den hohen Zuckergehalt und listet lediglich Kalorien, Fett, Eiweiß und Kohlenhydrate auf.[2]
- **Die Fruchtgummis enthalten 60 Gramm Zucker pro 100 Gramm. Damit ist das Produkt sogar 30 Prozent zuckriger als die Haribo Goldbären** (46 Gramm Zucker pro 100 Gramm). Katjes Wunderland ist also alles andere als eine gesunde Nascherei – Vitaminzusatz hin oder her.
- Die Gestaltung des Produkts mit Einhorn und märchenhaftem Namen „Wunderland“ richtet sich an Kinder. **Gemäß den Empfehlungen der WHO für Kindermarketing sollten Süßigkeiten grundsätzlich nicht an Kinder beworben werden.**[3] foodwatch fordert deshalb ein Verbot von an Kinder gerichtetem Marketing für unausgewogene Lebensmittel. Umso perfider, dass bei Eltern durch die Vitaminwerbung der Eindruck entstehen soll, bei der Zuckerbombe handele sich um eine gesunde Nascherei.
- „+Vitamine“ ist eine nährwertbezogene Angabe und fällt unter die europäische „Health-Claims-Verordnung“. Diese hatte ursprünglich das Ziel, irreführende Gesundheitswerbung für Lebensmittel zu unterbinden.[4] Die EU hätte bis Januar 2009 eigentlich Anforderungen an Rezepturen festlegen müssen, so dass die Ernährungsindustrie keine Produkte mit hohem Salz-, Fett- oder Zuckergehalt als gesundheitsförderlich bewerben darf. Doch die EU hat sich bis heute nicht auf solche Nährwertprofile geeinigt. **Dass Katjes eine unausgewogene Süßigkeit mit nährwertbezogenen Angaben bewerben darf, ist also auf eine nicht umgesetzte Regulierung zurückzuführen.**[5] Laut der „Farm To Fork“-Strategie der EU-Kommission sollen die Nährwertprofile nun im vierten

foodwatch nimmt die Wunderland sauer als Beispiel. Es gibt noch eine weitere Sorte mit ähnlicher Zusammensetzung und Werbung.

Zutaten:
Fruchtgummi mit 6 Vitaminen.

Zucker, Glukosesirup, Modifizierte Stärke, Glukose-Fruktose-Sirup, 5 % Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat (4,8% Apfel, 0,2% Holunderbeere), Säuerungsmittel (Äpfelsäure, Citronensäure, Milchsäure), Frucht- und Pflanzenkonzentrate (Saflor, Apfel, Rettich, Zitrone, Schwarze Johannisbeere), Natürliche Aromen, Säureregulator (Calciumcarbonat), Pflanzliches Öl, ganz gehärtet (Sonnenblume), Spirulinakonzentrat, Niacin (Nicotinsäureamid), Vitamin E (DL-α-Tocopherylacetat), Pantothensäure (Calcium-D-pantothenat), Vitamin B6 (Pyridoxinhydrochlorid), Biotin (D-Biotin), Vitamin B12 (Cyanocobalamin).

Nährwerte je 100g:
Brennwert: 1458kJ/ 343kcal
Fett: 0,1g
davon ges. Fettsäuren: <0,1g
Kohlenhydrate: 83g
davon Zucker: 60g
Eiweiß: <0,1g
Salz: 0,04g

Niacin: 17mg
Vitamin E: 11mg
Pantothensäure: 7,9mg
Vitamin B6: 1,6mg
Biotin: 53µg
Vitamin B12: 2,4µg

Verkaufspreis im Einzelhandel:
0,99€/175g

[1] https://www.instagram.com/p/CFMo2UYI5Wr/ Abgerufen am 10. November 2021, zur Sorte Wunderland + Vitamine
[2] https://www.katjes.de/produkte/wunderland-sauer-vitamine Abgerufen am 10. November 2021
[3] http://www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0005/270716/Nutrient-children_web-new.pdf Annex I, Kategorie 1 (Stand 10. Nov 2021)
[4] Siehe Allgemeine Grundsätze, Artikel 3 der EU-Verordnung 1924/2006: https://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:012:0003:0018:DE:PDF
[5] Weiterführende Informationen zum Thema in der foodwatch-Studie „Vitamine und Naschen?“ aus dem Jahr 2016: https://www.foodwatch.org/fileadmin/Themen/Health_Claims/Dokumente/2016-03-30_Report_Vitaminwerbung.pdf

Quartal 2022 verabschiedet werden – wenn es dazu kommt, wären das 13 Jahre Verspätung.[6] foodwatch fordert, dass nur ausgewogene Produkte mit nährwert- oder gesundheitsbezogenen Angaben beworben werden dürfen.[7]

- Die Katjes Fruchtgummis tragen auf der Schauseite das „Klimaneutral"-Logo von ClimatePartner. foodwatch bewertet den Begriff „klimaneutral" auf Lebensmitteln als irreführend. Selbst wenn man annimmt, ein Produkt könne klimaneutral sein, trifft dies nicht auf die Katjes Fruchtgummis zu: Das Unternehmen hat berechnet, dass es 49.152.998 Kilogramm CO2e ausstoße. Diese Treibhausgas-Emissionen gleicht Katjes durch Kompensationsprojekte aus. Die Kompensations-Projekte wollen CO2e einsparen und verkaufen diese Einsparungen in Form von CO2e-Zertifikaten. 55 Prozent der von Katjes gekauften Zertifikate stammen aus dem Projekt „Tambopata / Waldschutz mit nachhaltigem Paranussanbau".[8] Eine von foodwatch in Auftrag gegebene Recherche belegt jedoch: Das Tambopata-Projekt in Peru schützt den dortigen Wald und damit auch das Klima nicht. Es hätte gar keine CO2-Zertifikate ausgeben dürfen. Deswegen ist die Aussage „Klimaneutral" falsch und irreführend.[9]

[6] https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-05/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf Abgerufen am 10. November 2021 (S.22)
[7] Beispielsweise orientiert am Nährwertprofilmodell der WHO, siehe Fußnote 3
[8] Ca. 25 Millionen Kilogramm. https://fpm.climatepartner.com/tracking/details/14843-2012-1001/de Abgerufen am 10. Nov 2021.
[9] foodwatch-Recherche zum Tambopata-Projekt, 2021. Details finden sich im Factsheet zu Rewe. Das CO2-Zertifikat für Katjes wurde am 9.2.2021 stillgelegt und ist generiert in den Jahren 2013-2014 des Projektes. Bis mindestens 2014 erhielten die Bäuer:innen kein Geld. Die Serien-Nummer erhielt foodwatch durch Katjes: 9447-100344230-100371131-VCS-VCU-263-VER-PE-14-868-01012013-31122014-0 (26902 VCUs, was den kompensierten 26,9 Mio kg CO2e entspricht)

DER GOLDENE WINDBEUTEL

foodwatch die essensretter

Kandidat Nr. 4:

Naturally Pam by Pamela Reif: Clean Protein Bar

foodwatch-Kritik:

Pamela Reif bewirbt die Verpackung ihres Proteinriegels als plastikfrei, biologisch abbaubar und umweltfreundlicher als konventionelles Plastik. Tatsächlich ist es jedoch eine Plastik-Verpackung, die nicht kompostiert oder recycelt wird, sondern als Plastikmüll in der Müllverbrennung landet. Auch in der Natur würde die Folie – wenn überhaupt – nur sehr langsam abgebaut und trägt zur Umweltverschmutzung bei. Pamela Reif verschleiert durch die irreführende Werbung, dass Wegwerf-Plastik grundsätzlich ein ökologisches Problem ist.

Zutaten:
Datteln, Schokolade 20% mit Kakaoanteil 88%, Haselnussbutter 17%, Erbsenprotein 12%, Kokosblütensirup, Kürbiskerne, Kakaonibs, Haselnüsse 2%, Kakaomasse, Reisprotein 1%, Arabica-Kaffee 1%, Meersalz, Carob

Nährwerte je 100g:
Brennwert: 1807kJ/ 437kcal
Fett: 23 g
davon ges. Fettsäuren: 6,7g
Kohlenhydrate: 33 g
davon Zucker: 22 g
Protein: 21,9 g
Salz: 0,64 g

Verkaufspreis im Einzelhandel:
2,49 €/42g

Fakten und Quellen

- Pamela Reif ist Gründerin und Geschäftsführerin der Marke „Naturally Pam“. Sie ist eine Lifestyle- und Fitness-Influencerin mit jeweils mehr als acht Millionen Abonnent:innen bei Instagram und Youtube.[1]
- Pamela Reif wirbt damit, dass die Verpackung ihres Proteinriegels „umweltfreundlicher“ als „klassisches Plastik“ sei.[2] Auf dem Produkt wird dies durch frei erfundene Logos hervorgehoben: „PLASTIC FREE“, „BIODEGRADABLE“ und „BIO BASED FOIL“ (dt. „Plastikfrei“, „Biologisch abbaubar“, „Biobasierte Folie“)
- Die Verpackung des „Clean Protein Bar“ besteht aus Zellulose und PLA (Polylactide).[3] Doch auch Polymere, die wie das Polyester PLA aus natürlichen Rohstoffen hergestellt werden, zählen zu den Kunststoffen (Polymeren), also umgangssprachlich Plastik[4,5]. Die Verpackung von Naturally Pam ist also alles andere als „plastic free“.
- Auf Instagram behauptet Pamela Reif, die Folie der Riegel würde im Heimkompost zerfallen – im Gegensatz zu Plastik, was im Ozean ende und dort für hunderte Jahre überlebe.[6] In anderen Clips gesteht sie ein, dass die Verpackungen nicht kompostiert werden können und als Restmüll verbrannt würden („That’s not ideal“). Trotz dieses Wissens über die problematische Entsorgung der Verpackung tut Pamela Reif so, als wäre die Verpackung besser als die meisten Produkte auf dem Markt.[7]
- **Die Behauptung von Pamela Reif, ihre Produkte seien „umweltfreundlicher“ ist schlichtweg falsch.**[8] Einweg-Plastik ist grundsätzlich ein ökologisches Problem. Darüber möchte Pamela Reif

[1] Abgerufen am 12. November 2021: https://www.instagram.com/pamela_rf/ und https://www.youtube.com/c/PamelaRf1
[2] Abgerufen am 1. November 2021: https://www.naturally-pam.de/clean-protein-bar/coffee-hazelnut/1-x-42g/
[3] Abgerufen am 1. November 2021 https://www.naturally-pam.de/clean-protein-bar/coffee-hazelnut/1-x-42g/
[4] Zaaba, N. F., & Jaafar, M. (7. August 2020). *A review on degradation mechanism of polylactic acid: Hydrolytic, photodegrative, microbial and enzymatic degradation*. School of Materials and Mineral Resources Engineering, Universiti Sains Malaysia, Malaysia. (S.3)
[5] Tokiwa, Y. (September 2009). *Biodegradability of Plastics.* International Journal of Molecular Sciences. (S.10)
[6] “Can you believe that this packaging can go into my compost and is then bio-degraded? So it’s not plastic that will end up in the ocean and survive for hundreds of years but the earth and worms will make it to earth again.” – Viert-letzter Clip https://www.instagram.com/stories/highlights/17898300466726247/ Abgerufen am 1. Nov 2021
[7] Abgerufen am 1. November 2021 https://www.instagram.com/stories/highlights/17910972841582151/
[8] Deutsche Umwelthilfe: https://www.duh.de/fileadmin/user_upload/download/Projektinformation/Kreislaufwirtschaft/Verpackungen/180220_DUH_Infopapier_Bioplastik_de_eng.pdf; Abgerufen am 3. November 2021

scheinbar durch ihre irreführende Verpackungswerbung hinwegtäuschen.

- Normalerweise darf die Verpackung nicht im Bio-Abfall entsorgt werden: Sie kann gemäß der Norm DIN EN 13432 nur unter speziellen industriellen Bedingungen kompostiert werden.[5] Normale Bioabfälle zerfallen deutlich schneller, weshalb die Kompostierdauer in den meisten Betrieben wesentlich kürzer ist.[9] Der Großteil der Abfall-Entsorger lehnt biologisch abbaubares Plastik in der Biotonne deswegen ab.[10] 95 Prozent der abfallverarbeitenden Unternehmen in Deutschland können kein „kompostierbares" Plastik verwerten: Sie sortieren es vor der Kompostierung heraus und verbrennen es.[11,12]
- Auf der Verpackung wird mit dem Begriff „bio-degradable" zudem suggeriert, dass sie in der Natur oder auf dem Heimkompost abgebaut werden könnte.[5] **Aber in der Natur liegen die industriellen Kompost-Bedingungen für PLA nicht vor, so dass die Verpackung wie „normales" Plastik sehr langsam bzw. fast gar nicht abgebaut wird.**[4,5] Entgegen der Behauptung von Pamela Reif stellt die Verpackung aus PLA auch ein Problem für die Meere dar: In einer Studie baute sich PLA ähnlich langsam wie herkömmliches PET unter Meerwasser-Bedingungen ab.[13] Wenn die vermeintlich biologisch abbaubare Verpackung bei einer Wanderung oder im Park achtlos liegen gelassen wird, kann sie durch Wind und Regen in Flüsse und später ins Meer gelangen und wird dort – genauso wie im Wald – kaum abgebaut.
- Das Umweltbundesamt schlussfolgert zu Plastik aus nachwachsenden Rohstoffen: „Biobasierte Kunststoffe sind nicht nachhaltiger als konventionelle Kunststoffe". Und zur Kompostierbarkeit: „Einwegprodukte aus biologisch abbaubaren Kunststoffen bieten keine Vorteile gegenüber anderen Einweg-Kunststoffprodukten."[14]
- **foodwatch hält Begriffe wie „biologisch abbaubar" (bio-degradable), und „Plastikfrei" (plastic free) für Verbrauchertäuschung, wenn sie auf Plastik verwendet werden – insbesondere auf ökologisch fragwürdigen Einweg-Verpackungen.**
- Hinter „Clean" und „Naturally" sollte sich etwas anderes verbergen als eine solche Werbelüge, kritisiert foodwatch.

[9] https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/5750/publikationen/210722_fachbrosch_5_bf.pdf Abgerufen am 1. November 2021 (S.8)
[10] Positionspapier, https://www.kompost.de/fileadmin/user_upload/Dateien/HUK-Dateien/2019/Q2_2019/Position_verbaende_baw_2019-final.pdf Abgerufen am 1. November 2021
[11] https://www.duh.de/presse/pressemitteilungen/pressemitteilung/studie-der-deutschen-umwelthilfe-bioplastik-bereitet-kompostwerken-grosse-probleme/ (Befragt wurden 1000 abfallverarbeitende private und kommunale Unternehmen)
[12] Information der Bundesgütergemeinschaft Kompost an foodwatch
[13] Bagheri, A. R., Laforsch, C., Andreas, G., & Agarwal, S. (2017). Fate of So-Called Biodegradable Polymers in Seawater and Freshwater. Global challenges (Hoboken, NJ), (S.1-2)
[14] Umweltbundesamt 2021: https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/5750/publikationen/210722_fachbrosch_5_bf.pdf

Kandidat Nr. 5:

Rewe: Wilhelm Brandenburg Hähnchen-Brustfilet

Bezeichnung:
Hähnchen-Brustfilet
Teilstück frisch

Verkaufspreis im Einzelhandel:
5,99€ für 550g

foodwatch-Kritik:

Rewe rechnet Fleisch „klimaneutral", indem es falsche CO2-Zertifikate nutzt. Die Eigenmarke „Wilhelm Brandenburg" wird so zur Klimalüge. Zum Ausgleich von Emissionen soll Wald geschützt werden – stattdessen werden im Projektgebiet in Peru Bäume abgeholzt.

Über das Produkt

- Wilhelm Brandenburg ist eine Eigenmarke von Rewe. Das in Bayern verkaufte Hähnchen-Brustfilet wird von Wiesenhof hergestellt, einem Unternehmen der PHW-Gruppe.
- Das Produkt trägt auf der Schauseite das „Klimaneutral"-Logo von Climate-Partner.
- Rewe erweckt mit der Klimawerbung den Eindruck, Fleisch sei ein klimafreundliches Lebensmittel. Das Gegenteil ist der Fall: Die Tierhaltung trägt weltweit mit über 15 Prozent zu den vom Menschen verursachten Treibhausgas-Emissionen und damit zum Klimawandel bei. Auch wenn die Produktion von Geflügelfleisch weniger CO2e emittiert als die von Rindfleisch, ist eine pflanzenbasierte Ernährung deutlich klimafreundlicher.[1]
- Für die vermeintliche „Klimaneutralität" werden Treibhausgas-Emissionen kompensiert. 9.179.424 kg CO2e gleicht Rewe für die Eigenmarke Wilhelm Brandenburg aus.[2] Dafür werden ausschließlich Zertifikate des Projekts „Tambopata / Waldschutz mit nachhaltigem Paranussanbau" gekauft.[2] Mit anderen Worten: Im Gegenzug für die Fleischproduktion brüstet Rewe sich damit, Klimaschutz in Peru zu finanzieren.
- **foodwatch hat eine Recherche in Auftrag gegeben, die belegt: Das Tambopata-Projekt in Peru schützt den dortigen Wald und damit auch das Klima nicht. Es hätte keine CO2-Zertifikate ausgeben dürfen (s.u.). Deshalb ist die Aussage „Klimaneutral" falsch und irreführend.**

Waldschutz in Peru: Das Tambopata-Projekt mit Paranuss-Anbau

- *Wie soll der Schutz von Wäldern CO2-Zertifikate generieren?* Im Gegensatz zu Aufforstungsprojekten, bei denen neu gepflanzte Bäume CO2 binden, sollen Waldschutzprojekte eine vermeintlich drohende Abholzung verhindern und dadurch Emissionen vermeiden. Dazu wird berechnet, wie viele CO2e durch eine mögliche Entwaldung freigesetzt würden („Baseline-Szenario"). Die Vermeidung dieser hypothetisch freigesetzten Menge wird in Form von CO2-Zertifikaten verkauft.

[1] https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/1410/publikationen/2020-06-25_trendanalyse_fleisch-der-zukunft_web_bf.pdf
[2] https://fpm.climatepartner.com/tracking/details/14020-2011-1001/de

- *Was macht das Tambopata-Projekt?* Das Projekt in der „Madre de Dios"-Region in Peru basiert auf der Annahme, dass Paranuss-Bäuer:innen zu wenig Einkommen durch Paranüsse haben und aus diesem Grund den Regenwald im Projektgebiet für Agrar- und Weideflächen abholzen. Die These: Mit ausreichendem Einkommen haben die Bäuer:innen ein Interesse am Erhalt des Waldes, da Paranuss-Bäume nur in intakten Wäldern wachsen. **Das Projekt möchte den Wald erhalten, indem die Bäuer:innen sowohl finanziell als auch durch eine Paranuss-Aufbereitungsanlage unterstützt werden.**[3]
- *Akteure:* Das Projekt wird seit 2009 vom peruanischen Unternehmen Bosques Amazonicos SAC (BAM) betrieben. Es ist vom Unternehmen Verra nach dem „Verified Carbon Standard" (VCS) zertifiziert und hat dort die ID 868[4].
- Über *ClimatePartner* (CP) kaufen diverse deutsche Unternehmen diese Zertifikate zur Kompensation und für das Label „Klimaneutral" (CP ID 1114). Für das Rewe-Fleisch wurden Zertifikate aus den Jahren 2010-2012 gekauft, der fragwürdigsten Zeit des Projektes.[5]

Ergebnisse der foodwatch-Recherche zum Projekt[6]

- Es gibt starke Hinweise darauf, dass **keines der CO2-Zertifikate aus dem Tambopata-Projekt einer realen Emissionsreduktion entspricht.** Die Recherche legt nahe, dass die Zertifikate nur durch manipulierte CO2-Bilanzierungen generiert werden.[7] Das hat folgende Gründe:
    - **Es gibt keinen Grund zur Annahme, das Projekt würde zusätzliche Emissionen einsparen.** Das wäre aber entscheidend, damit das Projekt Emissionszertifikate generieren kann. Zusätzlichkeit ist Dreh- und Angelpunkt von Kompensationsprojekten und bedeutet, dass diese einen Mehrwert für das Klima darstellen müssen, also Emissionsreduktionen ohne das Projekt nicht stattfänden.
    - Das Projekt basiert auf der fragwürdigen These[8], die Entwaldung würde durch Unterstützung der Paranuss-Bäuer:innen reduziert. **Diese erhielten jedoch mindestens bis 2014 gar kein Geld** (Rewe-Zertifikate: 2010-2012, Katjes: 2013-2014) und vermutlich auch danach nicht.[9] Für die Existenz der versprochenen Paranuss-Aufbereitungsanlage gibt es keine Belege, sie wurde scheinbar nie gebaut, worüber sich der

[3] foodwatch-Recherche, 2021: Tambopata Offset Project. Abschnitte zu „Project Background" (3), „Additionality" (4) und „Structural Problems" (8) https://www.foodwatch.org/fileadmin/-DE/Themen/Windbeutel/Bilder/2021/Dokumente/foodwatch2021_Tambopata-offset-project_Assessment.pdf

[4] https://registry.verra.org/app/projectDetail/VCS/868

[5] Die Serien-Nummer wurde foodwatch von PHW mitgeteilt: 8308-7649236-7655661-VCSVCU-263-VER-PE-14-868-01012010-31122012-0 (6,426 Credits, Stillgelegt am 13.10.2020) Die Differenz zwischen der geringen Menge an stillgelegten VCUs (6426) und den bei ClimatePartner angegebenen, kompensierten 9180 VCUs bleibt schleierhaft. 1 VCU entspricht 1 Tonne CO2e. Verra-Datenbank: https://registry.verra.org/app/search/VCS?programType=ISSUANCE&exactResId=868

[6] Ausführliche Quellenangaben finden sich in: foodwatch-Recherche, 2021: Tambopata Offset Project. https://www.foodwatch.org/fileadmin/-DE/Themen/Windbeutel/Bilder/2021/Dokumente/foodwatch2021_Tambopata-offset-project_Assessment.pdf

[7] foodwatch-Recherche, 2021: Tambopata Offset Project. Abschnitte "Summary" (1) und "Vailidity of the VCUs" (7) https://www.foodwatch.org/fileadmin/-DE/Themen/Windbeutel/Bilder/2021/Dokumente/foodwatch2021_Tambopata-offset-project_Assessment.pdf

[8] Vgl. foodwatch-Recherche, 2021: Tambopata Offset Project. Abschnitt "Structural Problems" (8): "It is important to consider this, as there are reasons to believe the project could probably *never* achieve the kind of emissions savings claimed, because the intervention logic of it was fundamentally flawed. The failures are so basic that it points to lack of sincerity on the part of the project developer, and enormous incompetence or negligence on the part of the verification bodies."

[9] foodwatch-Recherche, 2021: Tambopata Offset Project. „summary" (1.8 i; iii) https://www.foodwatch.org/fileadmin/-DE/Themen/Windbeutel/Bilder/2021/Dokumente/foodwatch2021_Tambopata-offset-project_Assessment.pdf

Bäuer:innen-Verband beschwert hat.[10] Das Projekt wurde also schlichtweg nicht umgesetzt, wie versprochen.
  - Zusätzlichkeit hätte erreicht werden können, wenn mit Bäuer:innen zusammengearbeitet worden wäre, die übermäßige Abholzung betreiben, um gerade dort Waldschutz zu fördern. **Stattdessen wurden diese Bäuer:innen aus dem Projekt ausgeschlossen, um das Projekt-Versagen zu verschleiern und die CO2-Bilanzen zu beschönigen.** Zwischenzeitlich hat sich so die Zahl der involvierten Paranuss-Bäuer:innen mehr als halbiert.[11]
  - Das Projekt hat von Anfang an eine **übertriebene Entwaldungsrate** („Baseline") angenommen. Diese ist um den Faktor 8-10 überhöht, so die Berechnungen von foodwatch. Wenn die Entwaldung jetzt geringer ist als angenommen, zählt das bereits als Wald- bzw. Klimaschutz. Damit ist jedoch weder den Bäumen noch der Atmosphäre geholfen.[12]
- Ungeachtet der nicht gegebenen Zusätzlichkeit, hätte das Projekt theoretisch (!) **maximal 8 Prozent der CO2e-Zertifikate generieren können, die verkauft werden**[13], so die Berechnungen von foodwatch. Unter anderem deswegen geht foodwatch von einer Manipulation der CO2-Bilanzierung aus.
- Nach Projektbeginn **hat die Entwaldung nicht wie versprochen abgenommen, sondern zugenommen.** In der Logik von Kompensationsprojekten wäre das Projekt also ein **Netto-Treibhausgas-Emittent**, gemessen an einer realistischen Berechnung der Entwaldung vor Projektbeginn (Baseline).[14] Dies liegt insbesondere daran, dass viele der Paranuss-Bäuer:innen den Wald weiterhin abholzten, statt ihn zu schützen, möglicherweise weil sie keine Unterstützung erhielten (s.o.): Verra untersuchte in einem Audit von 2019 die Gebiete von Paranuss-Bäuer:innen und kommt zu dem Ergebnis, dass es in zwei Drittel der untersuchten Waldflächen Hinweise oder Beweise für Abholzung gab.[15] In einer Cifor-Recherche von 2014 sagten 40 Prozent der befragten Bäuer:innen, dass sie nicht einmal wussten, dass sie Teil eines Waldschutz-Projektes sind.[16]

Die Profiteure: Absicht, Ignoranz oder Inkompetenz?

- Für die bisher generierten zehn Millionen VCU-Zertifikate („Verified Carbon Unit") erhält das Zertifizierungs-Unternehmen **Verra** eine Provision von ca. einer Million US-Dollar (zusätzlich zu weiteren sechsstelligen Gebühren),

[10] foodwatch-Recherche, 2021: Tambopata Offset Project. „ A mythical processing plant? " (8.3.2) https://www.foodwatch.org/fileadmin/-DE/Themen/Windbeutel/Bilder/2021/Dokumente/foodwatch2021_Tambopata-offset-project_Assessment.pdf
[11] foodwatch-Recherche, 2021: Tambopata Offset Project. „The Brazil nut harvesters turn to logging " (6.1) https://www.foodwatch.org/fileadmin/-DE/Themen/Windbeutel/Bilder/2021/Dokumente/foodwatch2021_Tambopata-offset-project_Assessment.pdf
[12] foodwatch-Recherche, 2021: Tambopata Offset Project. „Baseline for deforestation " (5.1), "The baseline for emissions" (5.2) https://www.foodwatch.org/fileadmin/-DE/Themen/Windbeutel/Bilder/2021/Dokumente/foodwatch2021_Tambopata-offset-project_Assessment.pdf
[13] foodwatch-Recherche, 2021: Tambopata Offset Project. Abschnitt "Summary" (1.5) https://www.foodwatch.org/fileadmin/-DE/Themen/Windbeutel/Bilder/2021/Dokumente/foodwatch2021_Tambopata-offset-project_Assessment.pdf
[14] foodwatch-Recherche, 2021: Tambopata Offset Project. Abschnitte "Summary" (1.3 Seite 2) https://www.foodwatch.org/fileadmin/-DE/Themen/Windbeutel/Bilder/2021/Dokumente/foodwatch2021_Tambopata-offset-project_Assessment.pdf
[15] foodwatch-Recherche, 2021: Tambopata Offset Project. "structural problems with the project" (8.1 Seite 27) https://www.foodwatch.org/fileadmin/-DE/Themen/Windbeutel/Bilder/2021/Dokumente/foodwatch2021_Tambopata-offset-project_Assessment.pdf
[16] Garrish et al, 2014 in foodwatch-Recherche, 2021: Tambopata Offset Project. "structural problems with the project" (8.2)

was einen Interessenskonflikt als unabhängiger Zertifizierungsstelle nahelegt.[17] Nach den Anfangsjahren übten die Auditor:innen sehr grundsätzliche Kritik am Projekt – dennoch verifizierten sie weiterhin große Menge an Zertifikaten.

- Öffentliche Hinweise auf das grundsätzliche Versagen des Projektes gibt es einerseits in den Audit-Berichten, welche in der Verra-Datenbank abrufbar sind. Andererseits ging der Projektentwickler BAM eine Partnerschaft mit CIFOR ein (Centre for International Forestry Research aus Indonesien). CIFOR veröffentlichte seit 2013 mehrere kritische Berichte.[18] Unter verschiedenen Schlagworten rangieren diese Ergebnisse ganz oben bei Google (z.B. „brazil nut Peru redd critique"). Sowohl die Kritiken aus den Audits als auch die unabhängigen Recherchen hätten mindestens **ClimatePartner**, wenn nicht auch **Rewe** auffallen müssen.
- **ClimatePartner scheint sogar ein Werbe-Video zu fälschen**: In einem Werbeclip für das Projekt ist eine Paranuss-Aufbereitungsanlage zu sehen, welche offenbar nicht von BAM, sondern von SAC betrieben wird – einem anderen Unternehmen aus Peru.[19] Das Video-Material stammt also offenbar von einem anderen Projekt. Eine solche Anlage im Tambopata-Projekt hätte gebaut werden sollen, existiert jedoch offenbar nicht.[20]

Weitere Akteure

- Neben Rewe - für das Geflügel - kaufen auch folgende Lebensmittelunternehmen Zertifikate vom Tambopata-Projekt für vermeintliche Klimaneutralität. In Klammern ist der Anteil der Tambopata-Zertifikate an der gesamten Kompensations-Menge angegeben, dahinter die ClimatePartner-ID (Stand 12.11.2021):
  - **Rewe**: Bio+Vegan (100%, Kopplungsprojekt-ID 1150), ID 16722-2106-1001
  - **Penny**, Rewe Group: Food for Future (100%, Projekt 1150), ID 16658-2106-1001
  - **Katjes** (55%), ID 14843-2012-1001. Die Zertifikate wurden in den Jahren 2013-2014 generiert.[21]
  - **Aldi**: Fairgut Landmilch (20,5%, Projekt 1150), ID 12805-2010-1001
  - **Aldi**: Mein Veggie Tag (100%); ID 14020-2010-1001
  - **Aldi**: Milsa+ (100%); ID 15062-2102-1001
  - **Netto**: Gutes Land Vollmilch (20,5%, Projekt 1150); ID 12805-2103-1001
  - **Gropper** produziert die „klimaneutrale" Milch für Aldi und Netto und gibt an, Zertifikate aus dem gleichen Zeitraum wie Rewe gekauft zu haben (2010-2012).[22]
- Darüber hinaus hat BP Gas im Rahmen einer strategischen Partnerschaft mindestens eine Millionen VCUs gekauft[23], der Darmstädtische Energieversorger Entega erwarb ebenfalls mehr als eine Millionen Zertifikate[24], der 1. FC Köln 2798 VCUs, der 1. FSV Mainz 9403 VCUs, die Gasversorgung Un-

[17] Mehr als 10 Mio. VCUs mit je US$0.10 Kommission. Q: foodwatch-Recherche, 2021: Tambopata Offset Project. https://www.foodwatch.org/fileadmin/-DE/Themen/Windbeutel/Bilder/2021/Dokumente/foodwatch2021_Tambopata-offset-project_Assessment.pdf
[18] Z.B. Redd Case Book, 2014: https://www2.cifor.org/redd-case-book/
[19] foodwatch-Recherche, 2021: Tambopata Offset Project. Abschnitt „A mythical processing plant" (8.3.2) https://www.foodwatch.org/fileadmin/-DE/Themen/Windbeutel/Bilder/2021/Dokumente/foodwatch2021_Tambopata-offset-project_Assessment.pdf
[20] vgl. S.2 oben, Fußnote 12
[21] Serien-Nummer 9447-100344230-100371131-VCS-VCU-263-VER-PE-14-868-01012013-31122014-0. 26902 VCUs, stillgelegt am 9. Februar 2021. Informationen von Katjes per Mail an foodwatch
[22] Serien-Nummer 8308-7645126-7649235-VCS-VCU-263-VER-PE-14-868-01012010-31122012-0. 4110 VCUs, stillgelegt am 16. August 2021. Informationen von Gropper per Mail an foodwatch
[23] foodwatch-Recherche, 2021: Tambopata Offset Project. „The project – background" (3) https://www.foodwatch.org/fileadmin/-DE/Themen/Windbeutel/Bilder/2021/Dokumente/foodwatch2021_Tambopata-offset-project_Assessment.pdf
[24] Entega-Werbung, u.a. für „klimaneutrales" Gas: https://www.entega.de/gemeinsam-fuers-klima/weltweit/. Kompensationsmenge laut Verra Datenbank: https://registry.verra.org/app/search/VCS?programType=ISSUANCE&exactResId=868

tefranken 10370 VCUs und RheinEnergie 1875 VCUs. Die Daten zu weiteren Unternehmen wie Biohotels, Brauereien, Röstereien oder der Gemeindeverwaltung Machu Picchu finden sich in der Verra-Datenbank.[25]

[25] 1 VCU entspricht einer Tonne CO2e. Quelle: Verra-Datenbank, https://registry.verra.org/app/search/VCS?programType=ISSUANCE&exactResId=868