



AgEcon SEARCH
RESEARCH IN AGRICULTURAL & APPLIED ECONOMICS

The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search

<http://ageconsearch.umn.edu>

aesearch@umn.edu

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

MOTIVE UND HEMMNISSE DER JODSALZVERWENDUNG EINE QUALITATIVE STUDIE IM NATIONALEN BÄCKER- UND FLEISCHERHANDWERK

Christin Dudenhöfer, Diana Fast und Eleonore A. Heil

Diana.Fast@ernaehrung.uni-giessen.de

Institut für Ernährungswissenschaft
Justus-Liebig-Universität Gießen
Wilhelmstr. 20
35390 Gießen

Zentrum für internationale Entwicklungs- und Umweltforschung
Justus-Liebig-Universität Gießen
Senckenbergstrasse 3
35390 Gießen



***Posterpräsentation anlässlich der 58. Jahrestagung der GEWISOLA
(Gesellschaft für Wirtschafts- und Sozialwissenschaften des Landbaues e.V.)***

***1. „Visionen für eine Agrar- und Ernährungspolitik nach 2020“
Kiel, 12. bis 14. September 2018***

Copyright 2018 by authors. All rights reserved. Readers may make verbatim copies of this document for non-commercial purposes by any means, provided that this copyright notice appears on all such copies.

MOTIVE UND HEMMNISSE DER JODSALZVERWENDUNG EINE QUALITATIVE STUDIE IM NATIONALEN BÄCKER- UND FLEISCHERHANDWERK

Zusammenfassung

In der Studie zur Gesundheit Erwachsener in Deutschland (DEGS) im Jahr 2015 wird von einem unzureichenden Jodstatus bei 30% der deutschen Bevölkerung gesprochen. Back- und Fleischwaren leisten einen deutlichen Beitrag zu der täglichen Salzaufnahme laut der Nationalen Verzehrsstudie II. Aufgrund ihrer hohen Verzehrsmengen sind diese, sofern mit Jodsalz hergestellt, wichtig im Sinne der Jodprophylaxe. Da die Jodsalzverwendung im Lebensmittelhandwerk unzureichend und kaum erforscht ist, wurden im Rahmen einer qualitativen, explorativen Studie Experteninterviews (n=28) mit Personen in leitenden Funktionen des Bäcker- und Fleischerhandwerk geführt, die mithilfe einer strukturierenden Inhaltsanalyse nach Mayring ausgewertet wurden. Die Studie zielt darauf ab, Hemmnisse und Beweggründe der Jodsalzverwendung in Bäckereien und Fleischereien zu ermitteln und soll als Beitrag dienen, geeignete Maßnahmen zwecks Jodprophylaxe der Bevölkerung zu identifizieren.

Keywords

Jodsalzverwendung, Experteninterviews, Bäckerhandwerk, Fleischerhandwerk, Jodprophylaxe.

1. Einleitung

Seit 1989 ist es in Deutschland laut Zusatzstoff-Zulassungs-Verordnung erlaubt, Jodsalz in der Lebensmittelherstellung zu verwenden (LUX UND WALTER, 2005). Dies bewirkte eine deutliche Verbesserung des Jodstatus der deutschen Bevölkerung laut dem Ernährungsbericht 1996 der DGE und des Jod-Monitorings 1996. In der DEGS (2015) wurde von einer unzureichenden Jodzufuhr berichtet, von der 30% der Bevölkerung betroffen wären (RHEINISCHE FRIEDRICH-WILHELMS-UNIVERSITÄT BONN ET AL., 2015). Der täglich empfohlene Jodbedarf von 180-200µg könnte zu 50% durch den empfohlenen Tageskonsum im Haushalt von 5-6g jodiertem Speisesalz gedeckt werden. Jedoch werden täglich 80% des Salzes durch verarbeitete Lebensmittel aufgenommen, die laut dem Arbeitskreis Jodmangel e.V. (AKJ) größtenteils kein Jodsalz enthalten würden (AKJ, 2017). Nach Aussagen des Bundesamts für Risikobewertung (BfR) ist in weniger als 30% der industriell hergestellten Lebensmittel Jodsalz enthalten. Angaben zu handwerklich hergestellten Produkten wurden nicht publiziert (BfR, 2012). Aufgrund der verzehrten Mengen sind nach NVS II insbesondere Back- und Fleischwaren, sofern mit Jodsalz hergestellt, wichtig im Sinne der Jodprophylaxe (MAX-RUBNER-INSTITUT, 2008). Aktuell ist die Datenlage zur Jodsalzverwendung in Back- und Fleischwaren, die im Lebensmittelhandwerk hergestellt wurden, unzureichend. Es fehlen Daten zum Umfang der Jodsalzverwendung sowie Beweggründe oder Hemmnisse der Jodsalzverwendung im jeweiligen Handwerk.

2. Die Methodenwahl

Diese qualitative Studie zielt insbesondere darauf ab, Motive und Hemmnisse der Jodsalzverwendung im deutschen Bäcker- und Fleischerhandwerk zu ermitteln. In einem ersten Feldzug wurden hierzu im Rahmen der Fachmessen *Südback 2017* und *SÜFFA 2017* Experten der

jeweiligen Branche zur Jodsalzverwendung in ihren Betrieben befragt. Darauf aufbauend erfolgten Experteninterviews mit Personen in leitenden Funktionen im Bäcker- und Fleischerhandwerk. Insgesamt wurden 28 Experteninterviews im Zeitraum vom 24.11.2017 - 08.12.2017 durchgeführt. Davon 12 im Bäckerhandwerk und 16 im Fleischerhandwerk. Die Interviews hatten eine durchschnittliche Dauer von zehn Minuten und waren in sechs Themenblöcke gegliedert: 1) Allgemeines zur Salzverwendung 2) Motive bzw. Beweggründe des Jodsalzeinsatzes 3) Wissen über Jod 4) Aktualität des Themas im jeweiligen Handwerk 5) Einstellung der Kunden zum Thema Jodsalz 6) Allgemeines zum Betrieb. Die Interviews wurden digital aufgenommen und anschließend mit *f4transkript* nach festgelegten Regeln nach KUCKARTZ (2016) transkribiert und mithilfe der qualitativen Analysesoftware *MAXQDA12* codiert. Die Auswertung erfolgte mittels strukturierender Inhaltsanalyse nach MAYRING (2015).

3. Ergebnisse

Ergebnisse aus den Interviews der Fachmessen zeigten eine geringe Akzeptanz von Jodsalz. Hauptsächlich wurde dies, laut den Experten, mit einer ablehnenden Haltung der Endverbraucher begründet. Die öffentliche Diskussion, sowohl in der Bevölkerung als auch in den Medien über eine "Zwangs- bzw. Überjodierung", wäre ein wesentlicher Grund für Vorbehalte gegenüber Jodsalz. Die Ergebnisse der qualitativen Befragung der Bäckereien bestätigten diese Ergebnisse. In den Interviews zeigte sich Verunsicherung bei den Bäckereibetrieben aufgrund von geringer Akzeptanz von Jodsalz auf Verbraucherseite und einer abnehmenden Bedeutung der Jodsalzverwendung im Bäckerhandwerk. Vier der zwölf befragten Bäckereien gaben an, Jodsalz seit der Einführung im Bäckerhandwerk zu verwenden, um einem Jodmangel in der Bevölkerung entgegen zu wirken. Trotz kritischer Äußerungen von Verbrauchern würden sie an dem Grundsatz der Jodsalzverwendung festhalten. Befragte Bio-Bäckereien verzichteten hingegen grundsätzlich auf Jodsalz. Begründet wurde dies mit der persönlichen „Philosophie“ der Bäckerei, indem Wert auf natürliche und unveränderte Rohstoffe gelegt werde. Jodsalz wurde als „künstlich verändert“ angesehen, obwohl die Verwendung prinzipiell möglich wäre. Lediglich der Bioverband „Demeter“ gestattet die Verwendung von Jodsalz nicht (DEMETER E.V., 2017). Die Verwendung von Meersalz im Bäckerhandwerk spielt aktuell eine große Rolle. Während Meersalz bei den interviewten Bio-Bäckereien für das gesamte Sortiment verwendet wurde, fungierte es als „Image-Salz“ bei den konventionellen Bäckereien für eine exklusive Produktparte.

Die Befragung des Fleischerhandwerkes lieferte ein ähnliches Bild. Mehr als die Hälfte der Befragten verwendeten kein Jodsalz. Gründe waren hier die persönliche Ablehnung des Fleisches selbst oder die vermutete gesundheitliche Beeinträchtigung der Kunden durch jodierte Salze. Zudem wurde von den interviewten Fleischereivertretern erwähnt, dass Kunden Jodsalz ablehnen würden und die Fleischer ihren Kunden nichts aufzeigen wollen. Auch das negative „Image“ von Jodsalz, welches durch die Medien generiert werde, wurde thematisiert. Die beiden interviewten Bio-Fleischereien verwendeten, wie bei den Bäckereien, zur Herstellung ihrer Produkte Meersalz, weil sie nach Bioland-Richtlinien bzw. Biokreis-Richtlinien arbeiteten, obwohl die Verwendung von Jodsalz erlaubt ist (BIOKREIS E.V., 2018; BIOLAND E.V., 2017). Sieben der 16 Fleischereien verwendeten jodiertes Kochsalz sowie jodiertes Nitritpökelsalz, weil sie etwas zur Gesundheit der Bevölkerung bzw. ihrer Kunden beitragen möchten. Nach Aussagen der Fleischer wurde die Verwendung vor einigen Jahren von Dritten empfohlen und daher beibehalten. Ferner erachteten die befragten Fleischer Jodsalz als hochwertiger und sahen keine wirtschaftlichen Nachteile in der Verwendung.

Insgesamt wurde deutlich, dass Jodsalz an Bedeutung im Handwerk sowohl bei den Bäckern als auch bei den Fleischern verloren hat. Die meisten der befragten Betriebe wussten, dass Jodsalz wichtig für die Schilddrüsenfunktion ist. Jedoch wurde deutlich, dass ein großer Anteil der

Bäcker und Fleischer verunsichert war, welche gesundheitliche Wirkung von jodiertem Speisesalz zu erwarten sei. In beiden Handwerken sahen die befragten Experten die Jodversorgung in der Verantwortung des Endverbrauchers.

4. Schlussfolgerung

Obwohl die Entscheidung darüber, Jod über Speisesalz aufzunehmen schließlich beim Endverbraucher liegt, könnte für eine adäquate Jodversorgung in Zukunft die Akzeptanz von Jodsalz im Bäcker- und Fleischerhandwerk und schließlich beim Endverbraucher von Bedeutung sein. Fehlendes Wissen und ein mangelndes Bewusstsein über die Bedeutung der Jodsalzverwendung für die Jodversorgung auf Seiten der Hersteller und der Verbraucher stellen laut den Interviews einen wichtigen Hinderungsgrund für die Jodsalzverwendung im deutschen Bäcker- und Fleischerhandwerk dar. Ein möglicher Weg für die Förderung der Jodaufnahme über die Jodsalzverwendung im Lebensmittelhandwerk, wären Aufklärungs- und Informationskampagnen durch die jeweiligen Innungen aber auch die Bundesregierung könnte einen wichtigen Beitrag leisten, um der Unsicherheit zu begegnen. Die Ergebnisse dieser Studie dienen als Beitrag zur Identifizierung einer möglichen Maßnahme zur Förderung der Jodsalzverwendung zwecks Jodprophylaxe der deutschen Bevölkerung.

Literatur

- AKJ (2017): Jodsalz für eine optimale Prävention [WWW Document]. URL <http://jodmangel.de/2017/jodsalz-fuer-eine-optimale-praevention-2/#more-2361> (accessed 3.30.18).
- BfR, B. für R. (2012): Fragen und Antworten zur Jodversorgung und zur Jodmangelvorsorge [WWW Document]. URL http://www.bfr.bund.de/de/fragen_und_antworten_zur_jodversorgung_und_zur_jodmangelvorsorge-128626.html (accessed 3.30.18).
- BIOKREIS E.V. (2018). Richtlinie des Biokreis e.V. - Fleisch und Fleischerzeugnisse [WWW Document]. URL http://www.biokreis.de/pic_download/5.pdf
- BIOLAND E.V. (2017): Bioland Richtlinien [WWW Document]. URL http://www.bioland.de/fileadmin/dateien/HP_Dokumente/Richtlinien/Bioland_Richtlinien_28_Nov_2017.pdf
- DEMETER E.V. (ED.) (2017): Richtlinien für die Zertifizierung “Demeter” und “Biodynamisch.”
- KUCKARTZ, U. (2016): Qualitative Inhaltsanalyse: Methoden, Praxis, Computerunterstützung, 3., überarbeitete Auflage. ed, Grundlagentexte Methoden. Beltz Juventa, Weinheim Basel.
- LUX, R., WALTER, U. (2005): Präventionsstrategien durch Anreicherung von Grundlebensmitteln mit Jod, Florurid und Folsäure: eine Chronologie. Ernähr. Umsch. 52.
- MAX-RUBNER-INSTITUT, B. FÜR E. UND L. (2008): NVS_ErgebnisberichtTeil2.pdf [WWW Document]. URL https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/NVS_ErgebnisberichtTeil2.pdf?__blob=publicationFile (accessed 8.14.17).
- MAYRING, P. (2015): Qualitative Inhaltsanalyse: Grundlagen und Techniken, 12., überarbeitete Auflage. ed. Beltz, Weinheim Basel.
- RHEINISCHE FRIEDRICH-WILHELMS-UNIVERSITÄT BONN, I.F.E.-U.L., REMER, T., THAMM, M. (2015): Abschlussbericht “Jod- und Salzzufuhr Erwachsener in Deutschland - DEGS Studie.” Universität Bonn, IEL. <https://doi.org/10.2314/GBV:873280911>