

forsa.



Wie sicher essen wir Deutschen?

forsa Gesellschaft für
Sozialforschung und
statistische Analysen mbH

Gutenbergstraße 2
10587 Berlin

Telefon 030 62882-0
E-Mail info@forsa.de

31. Januar 2025

Ergebnisse einer repräsentativen
Bevölkerungsbefragung zum
Thema Lebensmittelsicherheit
im Auftrag der QS Qualität und
Sicherheit GmbH

Inhaltsverzeichnis

Vorbemerkung.....	4
1 Ernährung und Einkaufsverhalten.....	5
1.1 Kriterien der Lebensmittelwahl.....	5
1.2 Einkaufsstätten	8
1.3 Kriterien für die Wahl der Einkaufsstätte	11
1.4 Zubereitung verarbeiteter und unverarbeiteter Lebensmittel.....	14
1.5 Kriterien für die Wahl von Obst und Gemüse	16
1.6 Eigenschaften von „nachhaltigen“ Lebensmitteln	18
1.7 Erfahrung mit verbreiteten Ernährungsstilen.....	20
1.8 Lebensmittelsicherheit im Einkauf.....	22
2 Lebensmittelsicherheit allgemein.....	25
2.1 Beschäftigung mit dem Thema „Lebensmittelsicherheit „.....	25
2.2 Beurteilung der Lebensmittelsicherheit in Deutschland	26
2.3 Beurteilung der Sicherheit einzelner Produktgruppen.....	27
2.4 Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit.....	29
2.5 Sicherheitsrisiken nach dem Lebensmittelkauf.....	31
2.6 Lagerung von Essensresten.....	32
2.7 Überprüfung von Landwirten vom Staat	33
2.8 Überprüfung von Landwirten durch private Prüfsysteme.....	34
3 Herkunft der Lebensmittel.....	35
3.1 Sicherheit importierter Lebensmittel.....	35
4 Skandale und Gefahren.....	36
4.1 Rückrufe von Lebensmitteln.....	36
4.2 Auswirkungen von Rückrufaktionen	37
4.3 Bekanntheit möglicher Belastungen von Lebensmitteln	38

5	Fleisch und Lebensmittelsicherheit	39
5.1	Einfluss des Tierfutters auf die Lebensmittelsicherheit von Fleisch.....	39
5.2	Bedeutung eines nachhaltigen Futtermittelanbaus.....	40
5.3	Kauf von Fleisch- und Wurstwaren	41
5.4	Transport von Fleisch- und Wurstwaren	42
5.5	Lagerung von Frischfleisch im Kühlschrank.....	43
5.6	Maßnahmen zum Schutz vor Verderben von Fleisch und Wurst.....	45
5.7	Zubereitung von rohem Geflügelfleisch	46
5.8	Schneideunterlage bei der Zubereitung von Geflügelfleisch.....	47
5.9	Benutzung von Besteck bei der Zubereitung von Geflügelfleisch	48
5.10	Antibiotikavergabe bei Nutztieren.....	49
5.11	Meinungen zu Antibiotika in der Nutztierhaltung.....	51
6	Obst, Gemüse und Kartoffeln	53
6.1	Bekanntheit des Unterschieds zwischen „Rückständen“ und „Grenzwerten“	53
6.2	Waschen von Obst und Gemüse vor dem Verzehr	56
6.3	Gefahrenquellen für Verbraucher beim Verzehr von Obst und Gemüse	57
7	Persönliche Erfahrungen und Meinungen zur Lebensmittelsicherheit	59
7.1	Informiertheit zum Thema Lebensmittelsicherheit	59
7.2	Informiertheit über Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion	60
7.3	Informationen zu Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion auf den Lebensmittel-Verpackungen.....	61

Vorbemerkung

Im Auftrag von QS Qualität und Sicherheit GmbH hat forsa Gesellschaft für Sozialforschung und statistische Analysen mbH erneut eine repräsentative Befragung zum Thema „Lebensmittelsicherheit“ durchgeführt. Ziel der Befragung war, den Kenntnisstand und die Einstellungen der Bürgerinnen und Bürgern in Deutschland im Themenfeld Lebensmittelsicherheit, zu ermitteln.

Die Befragung ist mit einem teilweise gleichen Fragenprogramm durchgeführt worden, so dass die Ergebnisse bei identischer Fragestellung im Zeitverlauf miteinander verglichen werden können und in diesem Ergebnisbericht entsprechend dargestellt sind.

Im Rahmen der Untersuchung wurden insgesamt 1.002 nach einem systematischen Zufallsverfahren ausgewählte Personen ab 18 Jahren in Deutschland befragt.

Die Erhebung wurde vom 7. bis 21. Januar 2025 mithilfe des repräsentativen Online-Befragungspanels forsa.omninet durchgeführt. Die Untersuchungsbefunde werden im nachfolgenden Ergebnisbericht vorgestellt.

Die ermittelten Ergebnisse können mit den bei allen Stichprobenerhebungen möglichen Fehlertoleranzen (im vorliegenden Fall +/- 3 Prozentpunkte) auf die Gesamtheit der erwachsenen Bevölkerung in Deutschland übertragen werden.

1 Ernährung und Einkaufsverhalten

1.1 Kriterien der Lebensmittelwahl

Zunächst wurden die Befragten um eine Einschätzung ihres persönlichen Einkaufsverhaltens gebeten. Die große Mehrheit der Befragten (92 %) gibt an, das zu kaufen, was am besten schmeckt. Dass sie Wert darauflegen, dass ein Lebensmittel aus ihrer Region kommt, meinen knapp drei Viertel der Befragten (73 %). Ähnlich viele (70 %) wählen Lebensmittel hauptsächlich danach aus, wie gesund sie für sie sind. Zwei Drittel (65 %) achten bei Produkten auf Tierwohl-Siegel.

62 Prozent geben an, im jeweiligen Sortiment vor allem hochwertige Produkte auszuwählen, jedoch geben auch 57 Prozent an, im jeweiligen Sortiment vor allem Lebensmittel auszuwählen, die preiswert sind.

Für jeweils gut die Hälfte der Befragten (52 %) treffen die Aussagen zu, nach Möglichkeit nur Bio-Produkte zu kaufen und darauf zu achten, dass die Lebensmittel bestimmte Qualitätssiegel haben. 49 Prozent achten eigenen Angaben zufolge darauf, dass auf den Produkten eine nachhaltige Produktion ausgewiesen ist.

Kriterien beim Lebensmitteleinkauf I

Wenn sie an ihr eigenes Einkaufsverhalten denken, treffen folgende Aussagen auf sie zu

	voll und ganz %	eher %	eher nicht %	gar nicht %
Ich kaufe das, was am besten schmeckt.	36	56	7	1
Ich lege Wert darauf, dass ein Lebensmittel aus meiner Region kommt.	21	52	22	5
Ich wähle Lebensmittel hauptsächlich danach aus, wie gesund sie für mich sind.	14	56	26	4
Ich achte bei Produkten auf Tierwohl-Siegel.	19	46	22	10
Ich wähle im jeweiligen Sortiment vor allem hochwertige Produkte aus.	11	51	33	4
Ich wähle im jeweiligen Sortiment vor allem Lebensmittel aus, die preiswert sind.	18	39	35	7
Ich kaufe nach Möglichkeit Bio-Produkte.	15	37	31	15
Ich achte darauf, dass die Lebensmittel bestimmte Qualitätssiegel haben.	11	41	39	9
Ich achte darauf, dass auf den Produkten eine nachhaltige Produktion ausgewiesen ist.	9	40	39	10

an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

Im Vergleich zur Befragung aus dem Jahr 2023 zeigen sich kaum Unterschiede. Nur die Zustimmung zu der Aussage, dass sie darauf achten, dass die Lebensmittel bestimmte Qualitätssiegel haben, ist leicht gesunken.*

Frauen stimmen den meisten Aussagen häufiger zu als Männer. Vor allem den Aussagen, dass sie bei Produkten auf Tierwohl-Siegel achten, Wert darauf legen, dass ein Lebensmittel regional ist, dass auf den Lebensmitteln eine nachhaltige Produktion ausgewiesen ist und dass sie die Lebensmittel danach auswählen, wie gesund sie für sie sind, stimmen Frauen überdurchschnittlich häufig zu.

Auch bei den Altersgruppen zeigen sich deutliche Unterschiede. So legen ältere Befragte mehr Wert als jüngere Befragte darauf, dass ein Lebensmittel aus ihrer Region kommt.

Die jüngeren Befragten im Alter von 18 bis 29 Jahren wählen seltener als die über 30-Jährigen hochwertige Produkte aus, dagegen jedoch häufiger Lebensmittel, die preiswert sind. Vor allem im Vergleich zu den unter 30-Jährigen bevorzugen die über 45-Jährigen häufiger Lebensmittel, die bestimmte Qualitätssiegel aufweisen.

Kriterien beim Lebensmitteleinkauf II

Wenn sie an ihr eigenes Einkaufsverhalten denken, dann trifft voll und ganz bzw. eher zu:	insgesamt		Männer	Frauen	18- bis 29-Jährige	30- bis 44-Jährige	45- bis 59-Jährige	60 Jahre und älter
	2023	2025						
	%	%						
Ich kaufe das, was am besten schmeckt	89	92	93	90	94	94	90	90
Ich lege Wert darauf, dass ein Lebensmittel aus meiner Region kommt.	75	73	67	79	59	61	76	85
Ich wähle Lebensmittel hauptsächlich danach aus, wie gesund sie für mich sind.	69	70	65	75	69	61	66	78
Ich achte bei Produkten auf Tierwohl-Siegel.	69	65	57	72	58	64	69	66
Ich wähle im jeweiligen Sortiment vor allem hochwertige Produkte aus.	62	62	63	60	48	60	64	67
Ich wähle im jeweiligen Sortiment vor allem Lebensmittel aus, die preiswert sind.	57	57	59	56	81	56	49	52
Ich kaufe nach Möglichkeit Bio-Produkte.	52	52	48	57	50	53	56	51
Ich achte darauf, dass die Lebensmittel bestimmte Qualitätssiegel haben.	59	52	47	56	36	43	55	62
Ich achte darauf, dass auf den Produkten eine nachhaltige Produktion ausgewiesen ist.	-	49	44	54	36	50	55	51

* Dieser Rückgang könnte auf die neu hinzugefügte Kategorie „Ich achte darauf, dass auf den Produkten eine nachhaltige Produktion ausgewiesen ist“ zurückzuführen sein.

Befragte mit einem hohen Haushaltsnettoeinkommen ab 4.000 Euro wählen häufiger als diejenigen mit einem niedrigeren Einkommen im jeweiligen Sortiment vor allem hochwertige Produkte aus und kaufen nach Möglichkeit Bio-Produkte.

Menschen mit geringem Haushaltneottoeinkommen wählen vor allem Lebensmittel aus, die preiswert sind.

Kriterien beim Lebensmitteleinkauf III

Wenn sie an ihr eigenes Einkaufsverhalten denken, dann trifft voll und ganz bzw. eher zu:	insgesamt	Haushaltsnettoeinkommen (in Euro):		
		unter 2.500	2.500 bis unter 4.000	4.000 oder mehr
	%	%	%	%
Ich kaufe das, was am besten schmeckt	92	90	92	92
Ich lege Wert darauf, dass ein Lebensmittel aus meiner Region kommt.	73	71	77	74
Ich wähle Lebensmittel hauptsächlich danach aus, wie gesund sie für mich sind.	70	73	72	67
Ich achte bei Produkten auf Tierwohl-Siegel.	65	64	63	69
Ich wähle im jeweiligen Sortiment vor allem hochwertige Produkte aus.	62	56	59	69
Ich wähle im jeweiligen Sortiment vor allem Lebensmittel aus, die preiswert sind.	57	66	56	48
Ich kaufe nach Möglichkeit Bio-Produkte.	52	47	49	60
Ich achte darauf, dass die Lebensmittel bestimmte Qualitätssiegel haben.	52	52	54	50
Ich achte darauf, dass auf den Produkten eine nachhaltige Produktion ausgewiesen ist.	49	51	50	50

1.2 Einkaufsstätten

Als nächstes wurde um eine Einschätzung der Einkaufshäufigkeit bei einer Reihe von Lebensmittelhändlern gebeten. Drei Viertel der Menschen (75 %) kaufen mindestens einmal pro Woche im Supermarkt ein, 6 von 10 Befragte (60 %) in einem Discounter. Mehr als die Hälfte der Befragten geht mindestens einmal in der Woche zu einem Bäcker (56 %).

Bei einem Metzger (22 %), einem Drogeriemarkt (14 %), einem Wochenmarkt (12 %) oder einem Bio-Supermarkt (7 %) geht dagegen nur eine Minderheit mindestens einmal pro Woche einkaufen.

Nur ein kleiner Teil der Befragten (3 %) nutzt mindestens einmal pro Woche einen Online-Lieferdienst für den Lebensmitteleinkauf. 73 Prozent der Befragten haben ein solches Angebot noch nie genutzt.

Lebensmitteleinkauf bei verschiedenen Einkaufsstätten I

Es kaufen bei den folgenden Händlern Lebensmittel

	(fast) täglich	mehr- mals pro Woche	einmal pro Wo- che	mehr- mals pro Monat	einmal pro Mo- nat	seltener	nie
	%	%	%	%	%	%	%
im Supermarkt, z. B. Kaufland, Edeka oder Rewe	4	32	39	14	6	4	1
im Discounter, z. B. Aldi, Lidl, Penny oder Netto	3	24	33	13	10	13	4
bei einem Bäcker	5	25	26	19	9	13	3
beim Metzger bzw. Fleischer (außerhalb des Supermarkts)	1	5	16	11	11	33	22
im Drogeriemarkt	0	2	12	24	28	23	11
auf einem Wochenmarkt	0	2	10	6	10	39	31
im Bio-Supermarkt	0	2	5	6	8	34	43
über einen Online-Lieferdienst	0	0	3	2	4	17	73

an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

Im Vergleich zur Vorbefragung zeigen sich bei der Wahl der Einkaufsstätte keine Unterschiede.

Auch zwischen den Geschlechtern zeigen sich nur geringe Unterschiede: Männer gehen etwas häufiger als Frauen mindestens einmal pro Woche zu einem Metzger.

Überdurchschnittlich häufig kaufen die über 60-Jährigen beim Metzger oder auf einem Wochenmarkt ein, die 18- bis 29-Jährigen gehen zudem wesentlich seltener als Befragte ab 60 Jahren beim Bäcker einkaufen.

Lebensmitteleinkauf bei verschiedenen Einkaufsstätten II

Bei den folgenden Händlern kaufen mindestens einmal pro Woche Lebensmittel:	insgesamt		Männer	Frauen	18- bis 29-Jährige	30- bis 44-Jährige	45- bis 59-Jährige	60 Jahre und älter
	2023	2025	%	%	%	%	%	%
im Supermarkt	74	75	76	74	71	80	73	75
im Discounter	57	60	60	60	59	66	60	57
bei einem Bäcker	58	56	56	55	42	55	55	63
beim Metzger bzw. Fleischer (außerhalb des Supermarkts)	22	22	26	19	18	16	20	30
im Drogeriemarkt	15	14	10	18	10	16	14	16
auf einem Wochenmarkt	14	12	10	14	2	4	12	22
im Bio-Supermarkt	9	7	6	8	3	4	10	9
über einen Online-Lieferdienst	4	3	3	3	3	5	2	2

Hinsichtlich der Größe des Wohnorts der Befragten, zeigen sich nur Unterschiede in der Häufigkeit des Einkaufens beim Metzger. Befragte aus kleinen Orten mit weniger als 5.000 Einwohnern gehen wesentlich häufiger mindestens einmal pro Woche bei einem Metzger einkaufen als die Bewohner größerer Städte und Gemeinden.

Lebensmitteleinkauf bei verschiedenen Einkaufsstätten III

Es kaufen bei den folgenden Händlern mindestens einmal pro Woche Lebensmittel:	insgesamt	Ortsgröße (Einwohner):				
		unter 5.000	5.000 bis unter 20.000	20.000 bis unter 100.000	100.000 bis unter 500.000	500.000 und mehr
	%	%	%	%	%	%
im Supermarkt, z. B. Kaufland, Edeka oder Rewe	75	75	74	77	76	71
im Discounter, z. B. Aldi, Lidl, Penny oder Netto	60	57	60	65	63	52
bei einem Bäcker	56	52	63	54	59	48
beim Metzger bzw. Fleischer (außerhalb des Supermarkts)	22	40	27	19	19	11
im Drogeriemarkt	14	13	12	16	12	18
auf einem Wochenmarkt	12	6	10	13	12	18
im Bio-Supermarkt	7	6	5	6	8	13
über einen Online-Lieferdienst	3	0	2	2	4	5

1.3 Kriterien für die Wahl der Einkaufsstätte

Anschließend wurden die Befragten nach ihren Kriterien bei der Wahl ihrer Einkaufsstätte gefragt. Nahezu alle Befragte geben an, dass ihnen die Frische der Produkte (97 %) sowie die Sauberkeit/Hygiene (95 %) (sehr) wichtig bei der Wahl einer Einkaufsstätte für Lebensmittel ist. Einer großen Mehrheit (90 % bzw. 86 %) ist außerdem die Nähe zum Wohnort und die Preisgestaltung des Händlers (sehr) wichtig.

Eine große Produktauswahl halten drei Viertel der Befragten (75 %) für (sehr) wichtig, in etwa ebenso vielen die Freundlichkeit des Personals (72 %).

64 Prozent finden das Vorhandensein spezieller Produkte bzw. Marken (sehr) wichtig. Für vergleichsweise wenige (28 %) ist die Nähe der Einkaufsstätte zur Arbeit ein wichtiges Kriterium.

Kriterien für die Wahl der Einkaufsstätte I

Folgende Kriterien sind für sie bei der Wahl einer Einkaufsstätte für Lebensmittel

	sehr wichtig %	wichtig %	weniger wichtig %	unwichtig %
Frische der Produkte	53	44	3	0
Sauberkeit/Hygiene	56	39	4	0
Nähe zum Wohnort	43	47	8	1
Preisgestaltung des Händlers	27	59	12	1
große Produktauswahl	21	54	23	2
Freundlichkeit des Personals	20	52	24	4
Vorhandensein spezieller Produkte oder Marken	16	48	29	6
Nähe zur Arbeit	8	20	33	32

an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

Frauen geben häufiger als Männer an, dass ihnen die Freundlichkeit des Personals (sehr) wichtig bei der Wahl einer Einkaufsstätte ist.

Je älter die Befragten sind, desto wichtiger sind ihnen die Aspekte Sauberkeit/Hygiene und die Freundlichkeit des Personals. Unter 30-Jährigen ist eine große Produktauswahl seltener wichtig als den Älteren ab 30 Jahren.

Die Einschätzung zu den wichtigen Kriterien bei der Wahl einer Einkaufsstätte hat sich in den letzten zwei Jahren nicht verändert.

Kriterien für die Wahl der Einkaufsstätte II

Folgende Kriterien sind für sie bei der Wahl einer Einkaufsstätte für Lebensmittel (sehr) wichtig:	insgesamt		Männer	Frauen	18- bis 29-Jährige	30- bis 44-Jährige	45- bis 59-Jährige	60 Jahre und älter
	2023	2025	%	%	%	%	%	%
Frische der Produkte	97	97	95	99	94	96	98	99
Sauberkeit/Hygiene	97	95	94	96	89	94	96	99
Nähe zum Wohnort	90	90	88	93	92	90	89	91
Preisgestaltung des Händlers	87	86	84	87	83	87	86	85
große Produktauswahl	75	75	72	79	66	76	77	78
Freundlichkeit des Personals	76	72	67	77	56	60	74	85
Vorhandensein spezieller Produkte/Marken	62	64	62	66	60	67	65	63
Nähe zur Arbeit	29	28	27	29	37	36	32	15

Bei der Aufschlüsselung nach dem Haushaltsnettoeinkommen zeigen sich bezüglich der Kriterien für die Wahl der Einkaufsstätte nur unwesentliche Unterschiede. Einzig die Freundlichkeit des Personals finden Befragte mit einem geringen Haushaltsnettoeinkommen wichtiger als diejenigen mit einem mittleren oder hohen Einkommen.

Kriterien für die Wahl der Einkaufsstätte III

Folgende Kriterien sind für sie bei der Wahl einer Einkaufsstätte für Lebensmittel (sehr) wichtig:	insgesamt	Haushaltsnettoeinkommen (in Euro):		
		unter 2.500	2.500 bis unter 4.000	4.000 oder mehr
	%	%	%	%
Frische der Produkte	97	99	96	98
Sauberkeit/Hygiene	95	96	93	98
Nähe zum Wohnort	90	91	89	89
Preisgestaltung des Händlers	86	89	88	83
große Produktauswahl	75	75	71	78
Freundlichkeit des Personals	72	80	70	68
Vorhandensein spezieller Produkte/Marken	64	62	60	67
Nähe zur Arbeit	28	32	27	27

1.4 Zubereitung verarbeiteter und unverarbeiteter Lebensmittel

Ähnlich wie in der letzten Befragung gibt die große Mehrheit der Befragten (92 %) an, mindestens einmal in einer gewöhnlichen Woche Speisen hauptsächlich aus unverarbeiteten, frischen Lebensmitteln, also Obst und Gemüse, Milchprodukte, frischem Fleisch, Eier oder Körner zuzubereiten.

Halbfertig verarbeitete Lebensmittel, z.B. Tiefkühlspinat oder Nudeln, bereiten drei Viertel der Menschen (75 %) mindestens einmal wöchentlich zu.

28 Prozent bereiten wöchentlich Speisen hauptsächlich aus fertig verarbeiteten Lebensmitteln, z. B. Fertiggerichte, Fleischersatzprodukte, zu.

Häufigkeit der Zubereitung verarbeiteter und unverarbeiteter Lebensmittel I

Es bereiten in einer gewöhnlichen Woche in ihrem Haushalt Speisen hauptsächlich aus den folgenden Lebensmittelarten zu

	(fast) täglich %	mehrmals pro Woche %	einmal pro Woche %	mehrmals pro Monat %	einmal pro Monat %	seltener %	nie %
aus unverarbeiteten, frischen Lebensmitteln, also Obst und Gemüse, Milchprodukte, fri- schem Fleisch, Eier oder Körnern	38	45	9	4	1	2	1
aus halbfertig verarbeiteten Lebensmitteln, z.B. Tiefkühlspinat oder Nudeln	5	49	21	14	4	6	1
aus fertig verarbeiteten Lebensmitteln, z.B. Fertiggerichte, Fleischersatzprodukte	1	12	15	16	12	28	16

Je jünger die Befragten sind, desto häufiger greifen sie auf halbfertig und fertig verarbeitete Lebensmittel zurück.

Häufigkeit der Zubereitung verarbeiteter und unverarbeiteter Lebensmittel II

Es bereiten mindestens einmal in einer gewöhnlichen Woche in ihrem Haushalt Speisen hauptsächlich aus den folgenden Lebensmittelarten zu:

		aus unverarbeiteten, frischen Lebensmit- teln	aus halbfertig verarbeiteten Lebensmitteln	aus fertig verarbei- teten Lebensmitteln
		%	%	%
insgesamt	2023	90	72	25
	2025	92	75	28
Männer		89	76	30
Frauen		95	74	25
18- bis 29-Jährige		94	94	48
30- bis 44-Jährige		90	84	44
45- bis 59-Jährige		91	76	21
60 Jahre und älter		93	59	13

1.5 Kriterien für die Wahl von Obst und Gemüse

Gefragt nach den Auswahlkriterien für Obst und Gemüse im Supermarkt, geben 88 Prozent an, (fast) immer auf die Frische zu achten, gefolgt vom Aussehen der Produkte mit 74 Prozent. Die Hälfte der Menschen (50 %) achtet (fast) immer auf den Preis.

Saisonalität (44 %) und Regionalität (39 %) spielt für weniger als die Hälfte der Befragten eine Rolle bei der Auswahl von Obst und Gemüse. 35 Prozent achten auf die Angaben zum Herkunftsland bzw. -region.

Die Auswahlkriterien Nachhaltigkeit (21 %), Bio-Qualität (22 %) und Verpackung (22 %) spielen für jeweils rund jeden Fünften (fast) immer eine Rolle bei der Auswahl von Obst und Gemüse.

Kriterien für Obst- und Gemüse-Auswahl I

Obst und Gemüse im Supermarkt wählen nach den folgenden Kriterien aus

	(fast) immer %	hin und wieder %	gar nicht %
Frische	88	10	1
Aussehen	74	22	3
Preis	50	41	8
Saisonalität	44	46	9
Regionalität	39	50	9
Angaben zum Herkunftsland/-region	35	45	19
Nachhaltigkeit	21	54	22
Bio	22	53	24
Verpackung	22	44	31

an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

Verglichen mit der Erhebung im Jahr 2023 achten aktuell etwas weniger Befragte bei der Auswahl von Obst und Gemüse (fast) immer auf die Angaben zum Herkunftsland bzw. -region.

Frauen wählen Obst und Gemüse im Supermarkt häufiger als Männer aufgrund der Verpackung und der Nachhaltigkeit der Produkte aus.

Betrachtet man die verschiedenen Altersgruppen zeigt sich ein Unterschied vor allem bei den Angaben zur Herkunft der Produkte. Dieses Auswahlkriterium spielt für diejenigen ab 45 Jahren eine größere Rolle als für die unter 45-Jährigen.

Kriterien für Obst- und Gemüse-Auswahl II

Obst und Gemüse im Supermarkt wählen nach den folgenden Kriterien (fast) immer bzw. hin und wieder aus

		Frische	Aussehen	Preis	Saisonalität	Regionalität	Angaben zum Herkunftsland/-region	Nachhaltigkeit	Bio	Verpackung
		%	%	%	%	%	%	%	%	%
insgesamt	2023	98	96	93	92	92	88	-	79	70
	2025	98	96	91	90	89	80	75	75	66
Männer		99	96	89	87	86	75	70	70	59
Frauen		98	96	92	92	92	84	80	79	74
18- bis 29-Jährige		96	95	93	84	83	71	73	71	70
30- bis 44- Jährige		99	96	87	85	85	69	71	72	60
45- bis 59-Jährige		99	97	92	90	92	86	75	77	67
60 Jahre und älter		98	96	91	95	93	86	79	77	67
Haushaltsnettoeinkommen (in Euro):	unter 2.500	97	95	94	90	89	80	78	74	68
	2.500 bis unter 4.000	98	95	93	88	90	78	75	72	62
	4.000 oder mehr	99	96	86	90	90	82	74	79	68

1.6 Eigenschaften von „nachhaltigen“ Lebensmitteln

Als nächstes sollten die Befragten angeben, was ihnen besonders wichtig ist, wenn ein Produkt als „nachhaltig“ gekennzeichnet ist.

72 Prozent finden es besonders wichtig, dass so wenig Abfall wie möglich anfällt. Dass die biologische Vielfalt geschützt wird, ist für 57 Prozent ein wichtiges Kriterium, besonders für die unter 30-Jährigen und Befragte mit hohem formalem Bildungsgrad.

Dass in der Produktion wenig Energie verbraucht wird (52 %) und dass in der Produktion Wasser gespart wird (49 %), hält etwa die Hälfte der Befragten für besonders wichtig, wenn ein Produkt als „nachhaltig“ gekennzeichnet ist. Weiterhin meinen 45 Prozent, dass die Futtermittel bei tierischen Produkten nachhaltig angebaut werden sollten.

Die unter 30-Jährigen finden es bei „nachhaltigen“ Lebensmitteln häufiger als der Durchschnitt besonders wichtig, dass in der Produktion Wasser gespart wird.

Formal hoch Gebildete erachten häufiger als geringer Gebildete die Aspekte Energie- und Wassersparen in der Produktion als besonders relevant.

Eigenschaften nachhaltiger Lebensmittel

Wenn ein Lebensmittel als "nachhaltig" gekennzeichnet ist, wäre besonders wichtig, dass ...

	so wenig wie möglich Abfall anfällt	die biologische Vielfalt geschützt wird	in der Produktion wenig Energie verbraucht wird	in der Produktion Wasser gespart wird	nachhaltig angebaute Futtermittel verfüttert wurden
	%	%	%	%	%
insgesamt	72	57	52	49	45
Männer	70	56	52	48	41
Frauen	74	57	53	50	50
18- bis 29-Jährige	77	70	57	65	44
30- bis 44- Jährige	68	57	50	45	46
45- bis 59-Jährige	70	54	55	51	48
60 Jahre und älter	74	51	50	41	44
Hauptschule/ mittlerer Abschluss	71	51	48	44	47
Abitur/ Studium	73	64	58	56	43
Haushaltsnetto-einkommen (in Euro):	unter 2.500	75	55	49	47
	2.500 bis unter 4.000	71	51	50	47
	4.000 oder mehr	72	58	55	50

Prozentsumme größer 100, da Mehrfachnennungen möglich

1.7 Erfahrung mit verbreiteten Ernährungsstilen

Anschließend wurden die Befragten gebeten anzugeben, welchen von sieben verschiedenen Ernährungsstilen sie in den letzten fünf Jahren für mindestens sechs Monate am Stück praktiziert haben. Die Mehrheit der Menschen (58 %) hat in den letzten fünf Jahren keinen speziellen Ernährungsstil über einen längeren Zeitraum verfolgt.

Die Ergebnisse zeigen insgesamt kaum Unterschiede im Vergleich zu der Vorbefragung. Von den genannten Ernährungsstilen wurde bzw. wird am häufigsten eine flexitarische (19 %), eine Low(er) Carb (11 %), eine „Clean Eating“ (10 %) und eine vegetarische (8 %) Ernährungsweise praktiziert. Etwas häufiger als vor 2 Jahren haben sich die Befragten „flexitarisch“ ernährt, also mit seltenem Fisch- oder Fleischkonsum.

Nur sehr wenige Befragte geben an, sich pescetarisch (4 %), vegan (3 %) oder nach einem anderen Ernährungsstil (2 %) zu ernähren bzw. ernährt zu haben.

Niemand hat eine Paleo-Ernährung, die sogenannte "Steinzeiterernährung" ausprobiert.

Frauen sowie unter 30-Jährige geben etwas häufiger als Männer und ältere Befragte an, einen bestimmten Ernährungsstil praktiziert zu haben bzw. zu praktizieren.

Persönliche Erfahrung mit verbreiteten Ernährungsstilen I

In den letzten fünf Jahren haben folgenden Ernährungsstil für mindestens sechs Monate am Stück praktiziert:	insgesamt		Männer	Frauen	18- bis 29-Jährige	30- bis 44-Jährige	45- bis 59-Jährige	60 Jahre und älter
	2023	2025						
	%	%	%	%	%	%	%	%
Flexitarisch, d.h. essen selten Fisch oder Fleisch und normalerweise fleisch-/fischlos	15	19	15	22	36	17	15	15
Low(er) Carb, d.h. wenig Kohlenhydrate, viel Proteine	11	11	11	12	9	15	13	10
"Clean Eating", d.h. wenig bis keine verarbeiteten Produkte	9	10	10	11	14	7	7	13
Vegetarisch, d.h. kein Fleisch oder Fisch	8	8	5	11	14	13	8	3
Pescetarisch, d.h. kein Fleisch, aber Fisch	5	4	4	4	6	6	5	2
Vegan, d.h. keine tierischen Produkte wie Fleisch, Milch/-produkte, Eier	3	3	2	4	7	4	2	1
Paleo-Ernährung ("Steinzeiterernährung")	1	0	0	0	0	0	1	0
einen anderen Ernährungsstil	3	2	2	2	0	4	3	1
nichts davon	63	58	63	53	37	57	63	66

Prozentsumme größer 100, da Mehrfachnennungen möglich

Generell werden spezielle Ernährungsformen von formal höher Gebildeten häufiger ausgeübt als von formal niedriger Gebildeten, insbesondere eine flexitarische Ernährung.

Persönliche Erfahrung mit verbreiteten Ernährungsstilen II

In den letzten fünf Jahren haben folgenden Ernährungsstil für mindestens sechs Monate am Stück praktiziert:	insgesamt	Bildung	
	%	Hauptschule/ mittlerer Abschluss %	Abitur/ Studium %
Flexitarisch, d.h. essen selten Fisch oder Fleisch und normalerweise fleisch-/fischlos	19	13	27
Low(er) Carb, d.h. wenig Kohlenhydrate, viel Proteine	11	12	11
"Clean Eating", d.h. wenig bis keine verarbeiteten Produkte	10	10	11
Vegetarisch, d.h. kein Fleisch oder Fisch	8	5	12
Pescetarisch, d.h. kein Fleisch, aber Fisch	4	4	4
Vegan, d.h. keine tierischen Produkte wie Fleisch, Milch/-produkte, Eier	3	3	3
Paleo-Ernährung ("Steinzeiterernährung")	0	0	1
einen anderen Ernährungsstil	2	2	1
nichts davon	58	63	52

Prozentsumme größer 100, da Mehrfachnennungen möglich

1.8 Lebensmittelsicherheit im Einkauf

Im Anschluss sollten die Befragten angeben, wie sie zu einigen vorgegebenen Aussagen zum Thema Lebensmittelsicherheit stehen.

76 Prozent sind davon überzeugt, dass Lebensmittel aus dem Handel hygienisch einwandfrei sind, weil die Lagerung und Verarbeitung regelmäßig und zuverlässig geprüft werden.

Dass sie großes Vertrauen haben, dass ihre Interessen als Verbraucher im Lebensmittelbereich durch gesetzliche Regelungen sehr gut geschützt sind, denken 65 Prozent.

Der Aussage „Ich verzichte bewusst auf Lebensmittel, die meiner Einschätzung nach aufgrund der Hygiene bei Lagerung und Verarbeitung bedenklich sein könnten“, stimmen insgesamt 65 Prozent voll und ganz bzw. eher zu.

Trotz des generell großen Vertrauens in die hygienischen Standards der Lebensmittel, machen sich rund drei von zehn Befragten (28 %) beim Einkauf Gedanken, dass ihnen Lebensmittel gesundheitlich schaden könnten, weil sie nicht hygienisch verarbeitet oder gelagert wurden.

Einschätzungen zur Lebensmittelsicherheit im Einkauf I

Folgenden Aussagen rund um das Thema Einkauf von Lebensmitteln stimmen zu

	voll und ganz %	eher %	eher nicht %	überhaupt nicht %
Ich bin überzeugt, dass Lebensmittel aus dem Handel hygienisch einwandfrei sind, weil die Lagerung und Verarbeitung regelmäßig und zuverlässig geprüft werden.	13	63	17	3
Ich habe großes Vertrauen, dass meine Interessen als Verbraucher im Lebensmittelbereich durch gesetzliche Regelungen sehr gut geschützt sind.	13	52	25	7
Ich verzichte bewusst auf Lebensmittel, die meiner Einschätzung nach aufgrund der Hygiene bei Lagerung und Verarbeitung bedenklich sein könnten.	27	38	21	10
Ich mache mir beim Einkauf häufig Gedanken, dass mir Lebensmittel gesundheitlich schaden könnten, weil sie nicht hygienisch verarbeitet oder gelagert wurden.	6	22	48	23

an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

Es zeigen sich keine nennenswerten Unterschiede bezüglich der Zustimmung der einzelnen Aussagen im Vergleich zur letzten Befragung.

Auch zwischen den Geschlechtern stimmen die Meinungen weitestgehend überein.

Die älteren Befragten ab 45 Jahren, insbesondere diejenigen ab 60 Jahren, verzichten häufiger als die Jüngeren bewusst auf Lebensmittel, die ihrer Einschätzung nach aufgrund der Hygiene bei Lagerung und Verarbeitung bedenklich sein könnten.

Zudem machen sich die Befragten ab 60 Jahren überdurchschnittlich häufig Gedanken, dass ihnen Lebensmittel gesundheitlich schaden könnten, weil sie nicht hygienisch verarbeitet oder gelagert wurden.

Zustimmung zu Aussagen bezüglich Lebensmittelsicherheit im Einkauf II

Folgenden Aussagen rund um das Thema Einkauf von Lebensmitteln stimmen voll und ganz bzw. eher zu:	insgesamt		Männer	Frauen	18- bis 29-Jährige	30- bis 44-Jährige	45- bis 59-Jährige	60 Jahre und älter
	2023	2025	%	%	%	%	%	%
Ich bin überzeugt, dass Lebensmittel aus dem Handel hygienisch einwandfrei sind, weil die Lagerung und Verarbeitung regelmäßig und zuverlässig geprüft werden.	73	76	79	74	80	72	74	79
Ich habe großes Vertrauen, dass meine Interessen als Verbraucher im Lebensmittelbereich durch gesetzliche Regelungen sehr gut geschützt sind.	62	65	68	63	71	65	60	66
Ich verzichte bewusst auf Lebensmittel, die meiner Einschätzung nach aufgrund der Hygiene bei Lagerung und Verarbeitung bedenklich sein könnten.	60	65	64	66	53	52	64	79
Ich mache mir beim Einkauf häufig Gedanken, dass mir Lebensmittel gesundheitlich schaden könnten, weil sie nicht hygienisch verarbeitet oder gelagert wurden.	30	28	28	27	24	18	24	38

Personen, die sich schon einmal mit dem Thema Lebensmittelsicherheit beschäftigt haben, verzichten etwas häufiger bewusst auf Lebensmittel, die ihrer Einschätzung nach aufgrund der Hygiene bei Lagerung und Verarbeitung bedenklich sein könnten, als Personen, die sich mit dem Thema Lebensmittelsicherheit noch nicht beschäftigt haben.

Zustimmung zu Aussagen bezüglich Lebensmittelsicherheit im Einkauf III

Folgenden Aussagen rund um das Thema Einkauf von Lebensmitteln stimmen voll und ganz bzw. eher zu:	insgesamt	Haushaltsnettoeinkommen (in Euro):			Beschäftigung mit Lebensmittelsicherheit:	
		unter 2.500	2.500 bis unter 4.000	4.000 oder mehr	ja	nein
	%	%	%	%	%	%
Ich bin überzeugt, dass Lebensmittel aus dem Handel hygienisch einwandfrei sind, weil die Lagerung und Verarbeitung regelmäßig und zuverlässig geprüft werden.	76	75	73	82	76	76
Ich habe großes Vertrauen, dass meine Interessen als Verbraucher im Lebensmittelbereich durch gesetzliche Regelungen sehr gut geschützt sind.	65	65	64	66	64	65
Ich verzichte bewusst auf Lebensmittel, die meiner Einschätzung nach aufgrund der Hygiene bei Lagerung und Verarbeitung bedenklich sein könnten.	65	66	68	64	70	61
Ich mache mir beim Einkauf häufig Gedanken, dass mir Lebensmittel gesundheitlich schaden könnten, weil sie nicht hygienisch verarbeitet oder gelagert wurden.	28	31	31	23	32	26

2 Lebensmittelsicherheit allgemein

2.1 Beschäftigung mit dem Thema „Lebensmittelsicherheit“

Wie bereits vor zwei Jahren gibt auch aktuell rund ein Drittel der Befragten (31 %) an, sich schon einmal bewusst mit dem Thema „Lebensmittelsicherheit“ beschäftigt zu haben. Ungefähr zwei Drittel (64 %) haben dies bislang nicht getan.

Beschäftigung mit dem Thema „Lebensmittelsicherheit“

Es haben sich schon einmal bewusst mit dem Thema „Lebensmittelsicherheit“ beschäftigt

		ja	nein
		%	%
insgesamt	2023	31	65
	2025	31	64
<hr/>			
Männer		33	64
Frauen		30	65
<hr/>			
18- bis 29- Jährige		31	67
30- bis 44-Jährige		31	65
45- bis 59-Jährige		27	70
60 Jahre und älter		34	60
<hr/>			
Hauptschule/mittlerer Abschluss		29	67
Abitur/ Studium		33	62

an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

2.2 Beurteilung der Lebensmittelsicherheit in Deutschland

Die Beurteilung der Lebensmittelsicherheit in Deutschland fällt insgesamt erneut sehr positiv aus. Mit 89 Prozent, die die in Deutschland erhältlichen Lebensmittel als sehr bzw. eher sicher einschätzen, liegt das Niveau auf dem gleichen Stand wie 2023. Nur 9 Prozent der Befragten denken, dass die in Deutschland erhältlichen Lebensmittel eher nicht bzw. gar nicht sicher sind.

Männer, unter 45-Jährige sowie formal hoch Gebildete sind häufiger als Frauen, ältere ab 45 Jahren und formal niedriger Gebildete der Ansicht, dass die in Deutschland erhältlichen Lebensmittel sehr sicher sind.

Zwischen Menschen, die sich mit Lebensmittelsicherheit beschäftigen und solchen, die dies bislang nicht getan haben, zeigen sich in der Beurteilung nur unerhebliche Unterschiede.

Beurteilung der „Lebensmittelsicherheit“ in Deutschland

Die in Deutschland erhältlichen Lebensmittel sind ihrer Meinung nach alles in allem

		sehr sicher %	eher sicher %	eher nicht sicher %	gar nicht sicher %
insgesamt	2023	15	71	11	1
	2025	19	70	8	1
<hr/>					
Männer		23	67	7	1
Frauen		14	73	9	1
<hr/>					
18- bis 29- Jährige		32	60	3	0
30- bis 44-Jährige		29	61	7	0
45- bis 59-Jährige		15	72	10	1
60 Jahre und älter		8	80	10	1
<hr/>					
Hauptschule/mittlerer Abschluss		11	74	10	1
Abitur/ Studium		29	65	5	0
<hr/>					
Beschäftigung mit Lebensmittelsicherheit:	ja	21	68	9	0
	nein	17	72	8	1

an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

2.3 Beurteilung der Sicherheit einzelner Produktgruppen

Auch bezogen auf einzelne Produktgruppen sind die meisten Befragten von der Sicherheit der Lebensmittel überzeugt: So schätzen 92 Prozent der Befragten Milch und Milchprodukte, 90 Prozent Getreide bzw. Getreideprodukte und 88 Prozent Obst und Gemüse als sehr oder eher sicher ein.

Jeweils rund drei Viertel der Befragten meinen ebenfalls, dass Fleisch (75 %) und Wurstwaren (71 %) sehr oder eher sicher sind. Rund jeder fünfte bzw. vierte Befragte (21 bzw. 25 %) hegt allerdings bei diesen zwei Produktgruppen gewisse Zweifel hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit.

Beurteilung der Sicherheit einzelner Produktgruppen I

Die Lebensmittelsicherheit der Produktgruppen schätzen ein als

	sehr sicher %	eher sicher %	eher nicht sicher %	gar nicht sicher %
Milch/-produkte	31	61	5	1
Getreide/-produkte	33	57	8	0
Obst und Gemüse	27	61	10	1
Fleisch	15	60	19	2
Wurstwaren	13	58	22	3

an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

Männer sowie Befragte, die gelegentlich oder häufig Fleisch- und Wurstwaren kaufen, sind von der Lebensmittelsicherheit von Fleisch und Wurstwaren überzeugter als Frauen und diejenigen, die selbst nie Fleisch oder Wurstwaren kaufen.

Beurteilung der Sicherheit einzelner Produktgruppen II

Die Lebensmittelsicherheit folgender Produktgruppen schätzen als sehr bzw. eher sicher ein:

		Milch/ -produkte %	Getreide/ -produkte %	Obst und Gemüse %	Fleisch %	Wurst- waren %
insgesamt	2023	90	89	89	73	69
	2025	92	90	88	75	71
Männer		95	93	90	82	77
Frauen		90	87	86	69	65
18- bis 29-Jährige		91	94	91	71	71
30- bis 44-Jährige		91	88	88	75	73
45- bis 59-Jährige		89	86	86	75	72
60 Jahre und älter		96	91	89	77	70
Einkauf von Fleisch-/ Wurstwaren:	häufig	98	92	88	86	83
	gelegentlich	91	88	89	74	69
	nie	80	88	85	47	43

2.4 Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit

Danach gefragt, wer hauptsächlich dafür verantwortlich ist, für die Lebensmittelsicherheit zu sorgen, meint - wie schon in der Befragung 2023 - die Mehrheit der Befragten (82 %), dass der Handel, z.B. durch Kontrolle der Lieferkette und Einhaltung entsprechender Hygienestandards, verantwortlich ist. Drei Viertel (74 %) denken dies sei hauptsächlich Aufgabe der Landwirte, z.B. durch einen verantwortungsvollen Einsatz von Pflanzenschutzmitteln oder Antibiotika.

Schlachtbetriebe und Verarbeitungsunternehmen halten 70 Prozent hauptsächlich für verantwortlich, 65 Prozent sehen am ehesten den Staat in der Verantwortung, durch Regulierungen und Gesetze für die Sicherheit von Lebensmitteln zu sorgen.

Eine Verantwortung der Verbraucher durch die Auswahl bzw. Zubereitung der Produkte wird von 41 Prozent der Befragten bejaht.

Frauen und über 44-Jährige halten etwas häufiger als Männer und die Jüngeren die Verbraucher für verantwortlich.

Zusätzlich sehen Befragte ab 45 Jahren häufiger als die Jüngeren die Landwirte als Verantwortliche für Lebensmittelsicherheit. Unter 30-Jährige halten häufiger als die Älteren den Staat durch Regulierungen und Gesetze für verantwortlich.

Verantwortliche für Lebensmittelsicherheit

Hauptsächlich dafür verantwortlich, für die Sicherheit von Lebensmitteln zu sorgen, sind:

		Handel, z. B. durch Kontrolle der Lieferkette und Einhaltung entsprechender Hygiene-standards	Landwirte, z. B. durch einen verantwortungsvollen Einsatz von Pflanzenschutzmitteln oder Antibiotika	Schlachtbetriebe und Verarbeitungsunternehmen	Staat durch Regulierungen und Gesetze	Verbraucher durch Auswahl bzw. Zubereitung der Produkte	Jemand anderes
		%	%	%	%	%	%
insgesamt	2023	82	70	72	69	39	1
	2025	82	74	70	65	41	0
Männer		81	75	69	67	37	0
Frauen		83	74	72	64	44	1
18- bis 29-Jährige		79	67	67	73	35	0
30- bis 44-Jährige		77	69	72	65	30	1
45- bis 59-Jährige		85	77	73	64	44	1
60 Jahre und älter		85	79	70	63	48	0

Prozentsumme größer 100, da Mehrfachnennung möglich

2.5 Sicherheitsrisiken nach dem Lebensmittelkauf

Nach dem Kauf von Lebensmitteln liegen aus Sicht von jeweils rund zwei Drittel der Befragten die größten Sicherheitsrisiken bei der Lagerung (68 %), z. B. durch falsche Aufbewahrung im Kühlschrank, oder beim Transport nach Hause (64 %), z. B. durch Unterbrechung der Kühlkette oder Beschädigung der Verpackung. Gut die Hälfte (54 %) sieht das größte Sicherheitsrisiko bei der Zubereitung, z. B. durch mangelhaftes Waschen von Obst und Gemüse.

Nur wenige Befragte (4 %) meinen, es gäbe keine Sicherheitsrisiken.

Etwas zurückgegangen im Vergleich zu vor 2 Jahren ist die Einschätzung des Sicherheitsrisikos des Transports nach Hause, etwas gestiegen die Einschätzung des Sicherheitsrisikos bei der Zubereitung.

Frauen sehen etwas häufiger als Männer ein Sicherheitsrisiko bei der Zubereitung von Lebensmitteln.

Unter 30-Jährige denken häufiger als die Älteren die größten Sicherheitsrisiken nach dem Kauf von Lebensmitteln gäbe es bei der Lagerung und bei der Zubereitung, jedoch seltener beim Transport.

Sicherheitsrisiken nach dem Kauf

Nach dem Kauf von Lebensmitteln liegen die größten Sicherheitsrisiken...

		... bei der Lagerung, z. B. durch falsche Aufbewahrung im Kühlschrank	... beim Transport nach Hause, z. B. durch Unterbrechung der Kühlkette oder Beschädigung der Verpackung	... bei der Zubereitung, z. B. durch mangel- haftes Waschen von Obst und Gemüse	... es gibt keine Sicherheitsrisiken
		%	%	%	%
insgesamt	2023	65	69	48	4
	2025	68	64	54	4
Männer		66	61	51	3
Frauen		69	66	58	4
18- bis 29-Jährige		78	53	63	0
30- bis 44-Jährige		64	66	50	1
45- bis 59-Jährige		69	69	52	5
60 Jahre und älter		65	64	54	6

Prozentsumme größer 100, da Mehrfachnennung möglich

2.6 Lagerung von Essensresten

Anschließend wurden die Befragten gebeten anzugeben, wie sie ihre Essensreste von selbst gekochten Lebensmitteln wie z. B. Pilzen, Spinat oder Kartoffeln üblicherweise lagern. Fast alle lassen solche Essensreste erst einmal bei Zimmertemperatur abkühlen und stellen sie nach spätestens ein bis zwei Stunden in den Kühlschrank.

Nur wenige stellen ihre Essensreste direkt im noch warmen Zustand in den Kühlschrank (6 %), überdurchschnittlich häufig tun dies jedoch die unter 30-Jährigen.

Fast niemand gibt an, Essensreste bei Zimmertemperatur, also außerhalb des Kühlschranks oder auf andere Weise zu lagern (jeweils 1%).

Lagerung von Essensresten

Es lagern ihre Essensreste üblicherweise

	bei Zimmertemperatur abkühlen lassen und nach spätestens 1-2 Stunden im Kühlschrank %	direkt im noch warmen Zustand im Kühlschrank %	bei Zimmertemperatur, also außerhalb des Kühlschranks %	auf andere Weise %
insgesamt	90	6	1	1
Männer	88	6	2	1
Frauen	91	6	1	1
18- bis 29-Jährige	84	10	2	1
30- bis 44-Jährige	88	8	2	2
45- bis 59-Jährige	92	5	1	1
60 Jahre und älter	92	4	1	1

an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

2.7 Überprüfung von Landwirten vom Staat

Rund jeder zehnte Befragte (8 %) schätzt, dass die Arbeit von Landwirten im Hinblick auf die Lebensmittelsicherheit durchschnittlich einmal pro Quartal vom Staat überprüft wird. Jeder Dritte Befragte geht von einer jährlichen Kontrolle (32 %) und jeder Vierte von einer Kontrolle etwa alle 3 Jahre (25 %) aus.

Dass der Staat etwa alle 5 Jahre Kontrollen durchführt, halten 12 Prozent für möglich.

Nur wenige Befragte denken, dass die Arbeit von Landwirten im Hinblick auf Lebensmittelsicherheit etwa alle zehn Jahre oder seltener überprüft wird (jeweils 4 %).

15 Prozent trauen sich zu dem Thema keine Einschätzung zu („weiß nicht“).

Vor allem die jüngeren Befragten gehen von relativ häufigen Kontrollen der Arbeit der Landwirte durch den Staat aus, Ältere trauen sich dagegen häufiger keine Einschätzung zu.

Häufigkeit der staatlichen Prüfung von Landwirten

Es schätzen, dass die Arbeit von Landwirten im Hinblick auf Lebensmittelsicherheit durchschnittlich vom Staat überprüft wird

		einmal pro Quartal	einmal pro Jahr	etwa alle 3 Jahre	etwa alle 5 Jahre	etwa alle 10 Jahre	seltener	weiß nicht
		%	%	%	%	%	%	%
insgesamt	2023	9	28	26	11	5	5	15
	2025	8	32	25	12	4	4	15
Männer		7	32	25	15	5	6	10
Frauen		9	33	24	9	3	3	19
18- bis 29-Jährige		11	37	19	12	4	11	6
30- bis 44-Jährige		8	38	26	11	5	0	12
45- bis 59-Jährige		9	31	27	14	3	3	13
60 Jahre und älter		5	27	25	12	4	5	22

2.8 Überprüfung von Landwirten durch private Prüfsysteme

Neben dem Staat gibt es oft auch private Prüfsysteme, wie z. B. das QS System für Qualitätssicherung mit dem blauen Siegel, deren Teilnahme aber freiwillig ist.

Auch hier glaubt rund jeder zehnte Befragte (9 %), dass die Arbeit der teilnehmenden Landwirte in diesen Programmen etwa einmal pro Quartal überprüft wird. 39 Prozent gehen von einer jährlichen Kontrolle, 19 Prozent von einer Kontrolle etwa alle 3 Jahre aus.

Dass die teilnehmenden Landwirte eines freiwilligen privaten Prüfsystems etwa alle 5 Jahre oder seltener kontrolliert werden, glauben insgesamt 15 Prozent.

Bei diesem Thema trauen sich 18 Prozent keine Einschätzung zu.

Auch hier glauben vor allem die jüngeren Befragten an regelmäßige Kontrollen.

Häufigkeit der Prüfung von Landwirten durch private Prüfsysteme

Es schätzen, dass die Arbeit von Landwirten im Hinblick auf Lebensmittelsicherheit durchschnittlich von privaten Prüfsystemen überprüft wird

		einmal pro Quartal %	einmal pro Jahr %	etwa alle 3 Jahre %	etwa alle 5 Jahre %	etwa alle 10 Jahre %	seltener %	weiß nicht %
insgesamt	2023	9	39	19	10	4	5	14
	2025	9	39	19	10	2	3	18
Männer		8	40	19	12	3	3	15
Frauen		9	38	19	8	2	3	21
18- bis 29- Jährige		12	43	18	12	3	0	12
30- bis 44- Jährige		12	43	17	11	0	3	14
45- bis 59- Jährige		8	40	21	10	2	3	16
60 Jahre und älter		6	34	20	9	4	4	23

3 Herkunft der Lebensmittel

3.1 Sicherheit importierter Lebensmittel

Ein Teil der in Deutschland verkauften Lebensmittel wird im Ausland produziert und nach Deutschland bzw. in die Europäische Union eingeführt, wenn sie bestimmte Voraussetzungen erfüllen. Rund ein Drittel der Befragten (34 %) hält diese importierten Lebensmittel für genauso sicher wie hierzulande produzierte Lebensmittel. Dass diese sogar sicherer sind, glaubt kaum jemand (1 %).

Mehrheitlich (61 %) stehen die Befragten der Sicherheit importierter Lebensmittel aber wie auch schon vor zwei Jahren kritischer als den hierzulande produzierten Lebensmitteln gegenüber – vor allem je älter die Befragten sind.

Beurteilung der Sicherheit importierter Lebensmittel

Im Vergleich zu in Deutschland produzierten Lebensmitteln sind importierte Lebensmittel

		sicherer	genauso sicher	weniger sicher
		%	%	%
insgesamt	2023	2	33	60
	2025	1	34	61
Männer		1	36	59
Frauen		1	32	63
18- bis 29- Jährige		2	40	52
30- bis 44-Jährige		1	36	58
45- bis 59-Jährige		1	31	64
60 Jahre und älter		0	32	65
Beschäftigung mit Lebensmittelsicherheit:	ja	3	32	62
	nein	0	35	60

an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

4 Skandale und Gefahren

4.1 Rückrufe von Lebensmitteln

Die Anzahl der Rückrufe von Lebensmitteln hat sich in der Wahrnehmung der Befragten verglichen mit der letzten Erhebung nicht geändert. Weiterhin ist etwas mehr als ein Drittel (37 %) der Meinung, dass die Anzahl der Rückrufe in den letzten Jahren eher zugenommen hat. In der Wahrnehmung von knapp der Hälfte der Befragten (47 %) hat sich diesbezüglich nichts verändert. Dass die Anzahl der Rückrufe eher zurückgegangen ist, meinen unverändert 6 Prozent.

Je älter die Befragten sind, desto häufiger sind sie der Ansicht, dass die Anzahl der Rückrufe eher zugenommen hat.

Zwischen denjenigen, die sich mit dem Thema Lebensmittelsicherheit beschäftigen und denjenigen, die sich noch nicht damit beschäftigt haben, gibt es keine Unterschiede in der Wahrnehmung der Anzahl der Lebensmittlrückrufe.

Wahrnehmung der Anzahl der Rückrufe von Lebensmitteln

Die Anzahl der Rückrufe von Lebensmitteln hat/ist in den letzten Jahren ihrer Wahrnehmung nach

		eher zugenommen %	unverändert geblieben %	eher zurückgegangen %
insgesamt	2023	37	50	6
	2025	37	47	6
Männer		33	52	7
Frauen		40	43	5
18- bis 29- Jährige		25	59	6
30- bis 44-Jährige		36	50	4
45- bis 59-Jährige		38	47	4
60 Jahre und älter		42	40	8
Beschäftigung mit Lebensmittelsicherheit:	ja	37	51	6
	nein	37	46	6

an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

4.2 Auswirkungen von Rückrufaktionen

Bei 41 Prozent der Befragten – bei Männern häufiger als bei Frauen – führen Rückrufaktionen bei Lebensmitteln eher zu einem höheren Vertrauen aufgrund der funktionierenden Sicherheitssysteme in die Lebensmittelsicherheit.

Für 35 Prozent führt dies zu mehr Unsicherheit.

Einem Viertel (24 %) fällt eine konkrete Einschätzung dazu schwer („weiß nicht“).

Auswirkungen von Rückrufaktionen auf das Vertrauen in Sicherheitssysteme

Rückrufaktionen bei Lebensmitteln lösen bei ihnen eher ein höheres Vertrauen in die Lebensmittelsicherheit aus aufgrund der funktionierenden Sicherheitssysteme

	ja	nein, führen zu mehr Unsicherheit	„weiß nicht“
	%	%	%
insgesamt	41	35	24
Männer	48	30	22
Frauen	34	41	25
18- bis 29- Jährige	41	31	28
30- bis 44-Jährige	43	34	23
45- bis 59-Jährige	40	34	26
60 Jahre und älter	41	39	20
Beschäftigung mit Lebensmittelsicherheit:	ja	44	34
	nein	40	36

4.3 Bekanntheit möglicher Belastungen von Lebensmitteln

Als mögliche Belastung in Bezug auf Lebensmittel haben fast alle Befragten schon einmal von Salmonellen (97 %) gehört, 82 Prozent von Schimmelpilzen, Aflatoxinen und Mykotoxinen.

62 Prozent kennen BSE, ähnlich viele (57 %) Listerien und die Hälfte der Befragten (50 %) Multiresistente Keime (MRSA).

Nur eine Minderheit hat schon einmal von EHEC (30 %), Verderbnis-Pilzen (22 %) oder Campylobacter (17 %) gehört.

Fast alle Belastungen – mit Ausnahme von Salmonellen – sind denjenigen, die sich mit Lebensmittelsicherheit beschäftigen, häufiger bekannt als denjenigen, die sich nicht damit beschäftigen.

Bekanntheit von möglichen Lebensmittel-Belastungen I

Es haben schon einmal von folgenden möglichen Belastungen in Bezug auf Lebensmittel gehört:

		Salmonellen	Schimmelpilze, Aflatoxine, Mykotoxine	BSE	Listerien	Multiresistente Keime (MRSA)	EHEC	Verderbnis-Pilze	Campylobacter
		%	%	%	%	%	%	%	%
insgesamt	2023	96	82	61	60	53	32	26	17
	2025	97	83	62	57	50	30	22	17
Männer		97	83	65	52	50	30	23	13
Frauen		96	83	59	61	49	30	22	21
18- bis 29- Jährige		98	88	50	37	52	37	19	14
30- bis 44-Jährige		95	84	65	65	45	42	20	21
45- bis 59-Jährige		96	80	67	59	48	29	22	19
60 Jahre und älter		98	82	62	59	53	20	25	15
Beschäftigung mit Lebensmittelsicherheit:	ja	98	89	66	69	56	40	33	26
	nein	96	80	59	51	47	25	17	14

Prozentsumme größer 100, da Mehrfachnennung möglich

5 Fleisch und Lebensmittelsicherheit

5.1 Einfluss des Tierfutters auf die Lebensmittelsicherheit von Fleisch

Wie schon in der Befragung 2023 denkt die große Mehrheit (84 %), dass die Auswahl des Tierfutters bei Rindern, Schweinen, Hühnern, Puten oder Pekingenten auf die Lebensmittelsicherheit von Fleisch (sehr) großen Einfluss hat.

Nur 12 Prozent hält den Einfluss der Tierfutter-Auswahl für eher gering oder nicht vorhanden.

Mit zunehmendem Alter steigt der Anteil derjenigen, die meinen, dass die Auswahl des Tierfutters einen sehr großen Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit von Fleisch hat. Auch Frauen sind häufiger dieser Meinung als Männer.

Einfluss der Auswahl des Tierfutters auf die Lebensmittelsicherheit von Fleisch

Die Auswahl des Tierfutters bei Rindern, Schweinen, Hühnern, Puten oder Pekingenten hat auf die Lebensmittelsicherheit von Fleisch

		sehr großen Einfluss	großen Einfluss	eher geringen Einfluss	keinen Einfluss
		%	%	%	%
insgesamt	2023	41	47	9	1
	2025	35	49	11	1
Männer		28	53	15	1
Frauen		41	44	7	1
18- bis 29-Jährige		21	53	17	1
30- bis 44-Jährige		31	48	13	1
45- bis 59-Jährige		39	46	10	1
60 Jahre und älter		40	49	7	1

an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

5.2 Bedeutung eines nachhaltigen Futtermittelanbaus

Dass Futtermittel in der Nutztierhaltung nachhaltig angebaut wird, ist für die Mehrheit der Befragten (82 %) (sehr) wichtig. 14 Prozent halten dies für weniger wichtig oder unwichtig.

Diejenigen, die nie Fleisch kaufen erachten einen nachhaltigen Anbau der Futtermittel häufiger für sehr wichtig als diejenigen, die mindestens gelegentlich Fleisch- und Wurstwaren kaufen.

Bedeutung eines nachhaltigen Futtermittelanbaus

Dass Futtermittel in der Nutztierhaltung nachhaltig angebaut werden, ist für sie

		sehr wichtig	wichtig	weniger wichtig	unwichtig
		%	%	%	%
insgesamt		29	53	12	2
Männer		21	58	15	3
Frauen		37	47	10	1
18- bis 29-Jährige		26	54	15	1
30- bis 44-Jährige		22	52	17	3
45- bis 59-Jährige		31	54	10	2
60 Jahre und älter		34	51	11	2
Kauf von Fleisch-/ Wurstwaren:	ja, häufig	25	54	14	3
	ja, gelegentlich	29	56	12	1
	nein	48	35	7	2

an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

5.3 Kauf von Fleisch- und Wurstwaren

36 Prozent aller Befragten kaufen häufig, 52 Prozent gelegentlich selbst Fleisch- oder Wurstwaren im Handel ein. Jede/r Zehnte (11 %) gibt an, nie Fleisch- oder Wurstwaren selbst zu kaufen.

Im Vergleich zu 2023 hat bei der Kaufhäufigkeit von Fleisch und Wurstwaren nichts geändert.

Frauen und unter 30-Jährige kaufen seltener Fleisch- und Wurstwaren im Handel als Männer und Ältere.

Kaufhäufigkeit von Fleisch- oder Wurstwaren

Es kaufen selbst Fleisch- oder Wurstwaren im Handel ein

		ja, häufig %	ja, gelegentlich %	nein, nie %
insgesamt	2023	37	49	13
	2025	36	52	11
Männer		41	50	9
Frauen		31	54	14
18- bis 29-Jährige		16	55	27
30- bis 44-Jährige		46	46	8
45- bis 59-Jährige		37	51	11
60 Jahre und älter		38	56	6

an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

5.4 Transport von Fleisch- und Wurstwaren

19 Prozent der Befragten, die zumindest gelegentlich Fleisch- oder Wurstwaren im Handel kaufen, achten eigenen Angaben zufolge immer auf eine durchgängige Kühlkette. 41 Prozent tun dies meistens.

Dass sie nur selten auf eine durchgängige Kühlkette beim Transport von Fleisch- und Wurstwaren vom Supermarkt nach Hause achten, sagt ein Viertel (26 %) der Befragten. 14 Prozent tun das nie.

Die älteren, über 45 Jahre alten Befragten achten eher auf eine durchgängige Kühlkette beim Transport von Fleisch- und Wurstwaren als die jüngeren Befragten.

Transport von Fleisch- und Wurstwaren

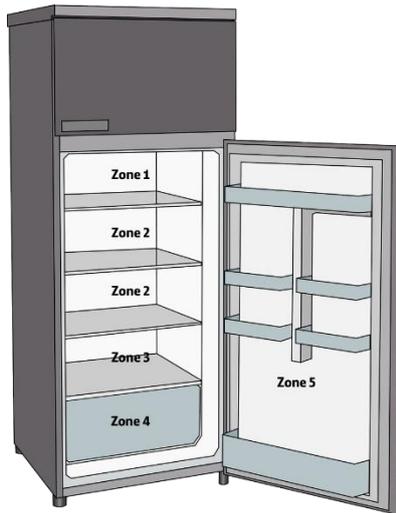
Beim Transport von Fleisch- und Wurstwaren vom Supermarkt nach Hause achten auf eine durchgängige Kühlkette, z. B. durch eine spezielle Kühltasche, Kühlakkus, o.ä.

		immer	meistens	selten	nie
		%	%	%	%
insgesamt	2023	19	39	29	13
	2025	19	41	26	14
Männer		17	42	27	15
Frauen		22	41	24	12
18- bis 29-Jährige		14	30	30	26
30- bis 44-Jährige		12	36	28	24
45- bis 59-Jährige		20	42	27	11
60 Jahre und älter		25	48	21	4
Kauf von Fleisch-/Wurstwaren:	ja, häufig	19	40	28	12
	ja, gelegentlich	19	42	24	15

Basis: Befragte, die zumindest gelegentlich Fleisch- oder Wurstwaren im Handel kaufen; an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

5.5 Lagerung von Frischfleisch im Kühlschrank

Die Befragten, die selbst Fleisch- und Wurstwaren kaufen, wurden gebeten anzugeben, in welcher Zone eines gewöhnlichen Kühlschranks sie Frischfleisch lagern. Dafür wurde ihnen nachfolgende (vereinfachte) Kühlschrankgrafik eingeblendet:



Knapp die Hälfte der Befragten (46 %) lagert demnach ihr Frischfleisch korrekt in der „Zone 3“. Ganz oben im Kühlschrank (Zone 1) lagern 6 Prozent ihr Frischfleisch, jede/r Vierte (26 %) in der Mitte (Zone 2). Bei 14 Prozent kommt das Frischfleisch in das Obst- und Gemüsefach des Kühlschranks (Zone 4), bei 4 Prozent sogar in den Türbereich (Zone 5).

4 Prozent lagern ihr Frischfleisch gar nicht im Kühlschrank.

Die unter 30-Jährigen bewahren ihr Frischfleisch am häufigsten in der richtigen Zone 3 auf.

Lagerung von Frischfleisch im Kühlschrank

Normalerweise lagern Frischfleisch in dieser Zone eines gewöhnlichen Kühlschranks

		Zone 1	Zone 2	Zone 3	Zone 4	Zone 5	keine Lagerung im Kühlschrank
		%	%	%	%	%	%
insgesamt	2023	7	24	50	12	1	5
	2025	6	26	46	14	1	4
Männer		6	24	48	15	1	4
Frauen		7	28	45	13	0	5
18- bis 29-Jährige		2	18	59	14	0	2
30- bis 44-Jährige		3	33	41	17	1	3
45- bis 59-Jährige		7	28	44	14	1	4
60 Jahre und älter		9	24	47	11	0	7
Beschäftigung mit Lebensmittelsicherheit:	ja	8	24	46	16	1	4
	nein	5	28	45	13	1	5
Einkauf von Fleisch-/Wurstwaren:	häufig	6	29	49	12	0	2
	gelegentlich	7	25	45	15	1	6

Basis: Befragte, die zumindest gelegentlich Fleisch- oder Wurstwaren im Handel kaufen; an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

5.6 Maßnahmen zum Schutz vor Verderben von Fleisch und Wurst

Um sicherzustellen, dass Fleisch- oder Wurstwaren nicht verderben bzw. verdorben sind, achten 78 Prozent der Befragten auf das Mindesthaltbarkeitsdatum, 68 Prozent frieren das Fleisch ein, wenn sie es nicht direkt verarbeiten und 64 Prozent geben an, vor dem Verzehr an Fleisch und Wurstwaren zu riechen.

Vergleichsweise wenige Befragte (29 %) geben an, sich das Kaufdatum zu merken, um sicherzugehen, dass die Ware nicht verdirbt oder kaufen ausschließlich verpackte Wurstwaren, auf denen ein Verfallsdatum aufgedruckt ist (17 %).

Verglichen mit der Erhebung 2023 achten etwas mehr Befragte auf das Mindesthaltbarkeitsdatum oder merken sich das Kaufdatum, um sicherzugehen, dass das Fleisch nicht verdirbt.

Frauen geben häufiger als Männer an, Fleisch einzufrieren, wenn sie es nicht direkt verarbeiten.

Die unter 30- Jährigen achten häufiger auf das Mindesthaltbarkeitsdatum und die unter 45-Jährigen riechen häufiger als die jeweils älteren Befragten vor dem Verzehr an den Produkten.

Maßnahmen, um sicherzustellen, dass Fleisch- oder Wurstwaren nicht verderben bzw. verdorben sind

Um sicherzustellen, dass Fleisch- oder Wurstwaren nicht verderben bzw. verdorben sind, ...	insgesamt		Männer	Frauen	18- bis 29-Jährige	30- bis 44-Jährige	45- bis 59-Jährige	60 Jahre und älter
	2023	2025						
	%	%	%	%	%	%	%	%
... achten auf das Mindesthaltbarkeitsdatum.	71	78	78	78	90	80	75	74
... frieren Fleisch ein, wenn sie es nicht direkt verarbeiten.	74	68	61	76	66	54	73	75
... riechen vor dem Verzehr an Fleisch und Wurstwaren.	71	64	66	62	77	78	65	51
... merken sich das Kaufdatum, um sicherzugehen, dass die Ware nicht verdirbt.	20	29	29	30	19	38	28	29
... kaufen ausschließlich verpackte Wurstwaren, auf denen ein Verfallsdatum aufgedruckt ist.	19	17	18	16	20	14	16	19
nichts davon	1	1	2	0	0	1	1	1

Basis: Befragte, die zumindest gelegentlich Fleisch- oder Wurstwaren im Handel kaufen; Prozentsumme größer 100, da Mehrfachnennung möglich

5.7 Zubereitung von rohem Geflügelfleisch

81 Prozent derjenigen, die zumindest gelegentlich Fleisch und Wurstwaren kaufen, kochen mit rohem Geflügelfleisch, wenn auch nur gelegentlich – Frauen häufiger als Männer.

17 Prozent tun das nicht.

Kochen mit rohem Geflügelfleisch

Es kochen mit rohem Geflügelfleisch, auch wenn nur gelegentlich

		ja	nein
		%	%
insgesamt	2023	88	11
	2025	81	17
Männer		76	23
Frauen		87	12
18- bis 29-Jährige		80	18
30- bis 44-Jährige		88	11
45- bis 59-Jährige		85	14
60 Jahre und älter		75	23
Kauf von Fleisch-/ Wurstwaren:	ja, häufig	85	13
	ja, gelegentlich	78	20

Basis: Befragte, die zumindest gelegentlich Fleisch- oder Wurstwaren im Handel kaufen;
an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

5.8 Schneideunterlage bei der Zubereitung von Geflügelfleisch

12 Prozent aller Befragten, die zumindest gelegentlich mit Geflügelfleisch kochen, nutzen immer oder meistens nach der Zerkleinerung von rohem Geflügelfleisch dieselbe Schneideunterlage zum Servieren oder für die Zubereitung anderer Speisen.

11 Prozent tun das nur selten, 76 Prozent - und damit mehr Befragte als noch 2023 - nutzen dafür nie dieselbe Schneideunterlage.

Insbesondere über 45-Jährige sowie diejenigen, die sich bereits mit dem Thema Lebensmittelsicherheit beschäftigt haben, geben an, nie dieselbe Schneideunterlage zum Zerkleinern von rohem Geflügelfleisch und dann zum Servieren oder für die Zubereitung anderer Speisen zu nutzen.

Umgang mit rohem Geflügelfleisch – Schneideunterlage

Nach der Zerkleinerung von rohem Geflügelfleisch nutzen dieselbe Schneideunterlage zum Servieren oder für die Zubereitung anderer Speisen

		immer	meistens	selten	nie
		%	%	%	%
insgesamt	2023	2	15	15	66
	2025	3	9	11	76
<hr/>					
Männer		4	10	11	74
Frauen		2	9	11	78
<hr/>					
18- bis 29-Jährige *		4	11	12	71
30- bis 44-Jährige		4	13	13	70
45- bis 59-Jährige		3	7	11	78
60 Jahre und älter		1	8	10	80
<hr/>					
Beschäftigung mit Lebensmittelsicherheit:	ja	3	4	11	82
	nein	3	11	12	72

Basis: 716 Befragte, die mit Geflügelfleisch kochen;
an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

* Tendenzangaben aufgrund geringer Fallzahl

5.9 Benutzung von Besteck bei der Zubereitung von Geflügelfleisch

Weiterhin geben 13 Prozent der Befragten, die mit Geflügelfleisch kochen, an, dass es vorkommt, dass sie nach dem Schneiden von rohem Geflügelfleisch das Besteck zur Verarbeitung anderer Lebensmittel verwenden.

85 Prozent tun das nicht – überdurchschnittlich häufig die Befragten ab 60 Jahren.

Umgang mit rohem Geflügelfleisch – Besteck

Es kommt vor, dass sie nach dem Schneiden von rohem Geflügelfleisch das Besteck zur Verarbeitung anderer Lebensmittel verwenden

		ja	nein
		%	%
insgesamt	2023	16	82
	2025	13	85
Männer		16	82
Frauen		10	89
18- bis 29-Jährige *		20	78
30- bis 44-Jährige		16	81
45- bis 59-Jährige		13	85
60 Jahre und älter		9	91
Beschäftigung mit Lebensmittelsicherheit:	ja	11	88
	nein	15	83

Basis: 716 Befragte, die mit Geflügelfleisch kochen;
an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

* Tendenzangaben aufgrund geringer Fallzahl

5.10 Antibiotikavergabe bei Nutztieren

Danach gefragt, welche Aussagen die Befragten bezüglich Antibiotika und Fleisch für zutreffend halten, geben 83 Prozent an, die Aussage voll und ganz bzw. eher für zutreffend zu halten, dass wenn Nutztieren Antibiotika zugeführt wurde, das Fleisch dann grundsätzlich Rückstände des Arzneimittels enthält.

82 Prozent meinen (eher), dass Antibiotikavergaben immer mit Risiken für die menschliche Gesundheit verbunden sind.

Nach Einschätzung von etwas weniger als der Hälfte (46 %) trifft es zu, dass bei der Haltung von Tieren auf Bio-Höfen grundsätzlich keine Antibiotika eingesetzt werden. Gut jeder vierte Befragte (27 %) erachtet die Antibiotikavergabe in der Nutztierhaltung für den Menschen als unbedenklich aufgrund der Begleitung durch den Hoftierarzt.

Wissen zu Antibiotikavergabe und Fleisch I

Die folgenden Aussagen zu Antibiotika und Fleisch halten für zutreffend

	voll und ganz %	eher %	eher nicht %	gar nicht %	weiß nicht %
Wenn Nutztieren Antibiotika zugeführt wurde, enthält das Fleisch grundsätzlich Rückstände des Arzneimittels.	36	47	8	1	8
Antibiotikavergaben sind immer mit Risiken für die menschliche Gesundheit verbunden.	39	43	11	2	5
Bei der Haltung von Tieren auf Bio-Höfen werden grundsätzlich keine Antibiotika eingesetzt.	9	37	27	12	14
Aufgrund der Begleitung durch den Hoftierarzt erachte ich die Antibiotikavergabe in der Nutztierhaltung für den Menschen als unbedenklich.	3	24	44	22	7

Je älter die Befragten sind, desto häufiger denken sie, dass bei der Haltung von Tieren auf Bio-Höfen grundsätzlich keine Antibiotika eingesetzt werden. Über 29-Jährige sind häufiger als die Jüngeren der Ansicht, dass Antibiotikavergaben immer mit Risiken für die menschliche Gesundheit verbunden sind.

Diejenigen Befragten, die zumindest gelegentlich Fleisch und Wurstwaren kaufen, stimmen allen Aussagen häufiger zu als diejenigen, die nie Fleisch und Wurstwaren kaufen.

Wissen zu Antibiotikavergabe und Fleisch II

Die folgenden Aussagen zu Antibiotika und Fleisch halten für voll und ganz bzw. eher zutreffend:

		Wenn Nutztieren Antibiotika zugeführt wurde, enthält das Fleisch grundsätzlich Rückstände des Arzneimittels.	Antibiotikavergaben sind immer mit Risiken für die menschliche Gesundheit verbunden.	Bei der Haltung von Tieren auf Bio-Höfen werden grundsätzlich keine Antibiotika eingesetzt.	Aufgrund der Begleitung durch den Hoftierarzt erachte ich die Antibiotikavergabe in der Nutztierhaltung für den Menschen als unbedenklich.
		%	%	%	%
insgesamt	2023	84	87	49	23
	2025	83	82	46	27
Männer		82	79	45	30
Frauen		84	85	47	24
18- bis 29-Jährige		76	67	25	24
30- bis 44-Jährige		78	81	36	23
45- bis 59-Jährige		86	86	48	23
60 Jahre und älter		88	87	61	32
Beschäftigung mit Lebensmittelsicherheit:	ja	80	77	45	29
	nein	85	85	47	25
Kauf von Fleisch-/ Wurstwaren:	ja, häufig	85	84	47	26
	ja, gelegentlich	85	83	47	29
	nein, nie	75	73	42	20

5.11 Meinungen zu Antibiotika in der Nutztierhaltung

Fast alle Befragten finden es wichtig, dass die Vergabemengen von Antibiotika in der Tierhaltung erfasst werden (97 %) und dass Landwirte wissen, wenn auf ihren Betrieben häufiger Antibiotika zum Einsatz kommen als üblich (94 %).

Vergleichsweise gering fällt die Zustimmung zu den Aussagen aus, dass der Antibiotikaeinsatz vor allem dem Tierwohl dient, weil er nur bei kranken Tieren erlaubt ist (39 %) und dass die Vergabe von Antibiotika in der Tierhaltung grundsätzlich verboten werden sollte, also auch die Vergabe an kranke und leidende Tiere (21 %).

Meinungen zu Antibiotika in der Tierhaltung

Den folgenden Aussagen zu Antibiotika in der Tierhaltung stimmen zu

	voll und ganz	eher	eher nicht	überhaupt nicht	weiß nicht
	%	%	%	%	%
Es ist wichtig, dass die Vergabemengen von Antibiotika erfasst werden.	73	24	1	0	2
Es ist wichtig, dass Landwirte wissen, wenn auf ihren Betrieben häufiger Antibiotika zum Einsatz kommen als üblich.	69	25	1	1	4
Der Antibiotikaeinsatz dient vor allem dem Tierwohl, weil er nur bei kranken Tieren erlaubt ist.	11	28	32	19	10
Die Vergabe von Antibiotika in der Tierhaltung sollte grundsätzlich verboten werden, also auch die Vergabe an kranke und leidende Tiere.	7	14	47	26	6

Je älter die Befragten sind, desto häufiger denken sie, dass der Antibiotikaeinsatz vor allem dem Tierwohl dient, weil er nur bei kranken Tieren erlaubt ist. Die über 60-Jährigen sind noch etwas häufiger als die jüngeren Befragten für ein komplettes Verbot der Antibiotikavergabe in der Tierhaltung.

Meinungen zu Antibiotika in der Tierhaltung II

Den folgenden Aussagen zu Antibiotika in der Tierhaltung stimmen voll und ganz bzw. eher zu:

		Es ist wichtig, dass die Vergabemengen von Antibiotika erfasst werden.	Es ist wichtig, dass Landwirte wissen, wenn auf ihren Betrieben häufiger Antibiotika zum Einsatz kommen als üblich.	Der Antibiotikaeinsatz dient vor allem dem Tierwohl, weil er nur bei kranken Tieren erlaubt ist.	Die Vergabe von Antibiotika in der Tierhaltung sollte grundsätzlich verboten werden, also auch die Vergabe an kranke und leidende Tiere.
		%	%	%	%
insgesamt	2023	95	94	34	28
	2025	97	94	39	21
Männer		97	95	39	23
Frauen		96	94	39	19
18- bis 29-Jährige		97	95	26	13
30- bis 44-Jährige		95	91	36	15
45- bis 59-Jährige		97	94	40	18
60 Jahre und älter		97	96	47	29
Beschäftigung mit Lebensmittelsicherheit:	ja	97	94	36	17
	nein	96	94	40	23
Kauf von Fleisch-/ Wurstwaren:	ja, häufig	97	95	41	20
	ja, gelegentlich	97	94	39	22
	nein, nie	93	90	35	15

6 Obst, Gemüse und Kartoffeln

6.1 Bekanntheit des Unterschieds zwischen „Rückständen“ und „Grenzwerten“

Anschließend wurde gefragt, ob die Befragten bei Obst und Gemüse den Unterschied zwischen „Rückständen“ und „Grenzwerten“ kennen.

56 Prozent halten die Aussage für richtig, dass Lebensmittel immer gesundheitsschädlich sind, wenn Grenzwerte überschritten werden. Dass jeder Überrest eines Schadstoffs gesundheitsgefährdend ist, denken 41 Prozent.

29 Prozent meinen, dass Lebensmittel immer gesundheitsschädlich sind, wenn Rückstände gefunden werden, dies wird mehrheitlich als falsch eingeschätzt (56 %).

Nur wenige meinen, immer wenn Schadstoffe gefunden werden, sind auch die Grenzwerte überschritten (15 %) und dass Lebensmittel, die Rückstände von Pflanzenschutzmitteln enthalten, bedenkenlos verzehrt werden können (14 %).

Die große Mehrheit (85 %) hält es für falsch, dass Lebensmittel, deren Grenzwerte überschritten werden, bedenkenlos verzehrt werden können.

Unterschied zwischen „Rückständen“ und „Grenzwerten“ I

	Die Beschreibung ist		
	richtig %	nicht richtig %	weiß nicht %
Lebensmittel sind immer gesundheitsschädlich, wenn Grenzwerte überschritten werden.	56	30	14
Jeder Überrest eines Schadstoffes ist gesundheitsgefährdend.	41	46	13
Lebensmittel sind immer gesundheitsschädlich, wenn Rückstände gefunden werden.	29	56	15
Immer, wenn ein Schadstoff gefunden werden kann, sind auch die Grenzwerte überschritten.	15	70	15
Lebensmittel, die Rückstände von Pflanzenschutzmitteln enthalten, können bedenkenlos verzehrt werden.	14	72	14
Lebensmittel, deren Grenzwerte überschritten werden, können bedenkenlos verzehrt werden.	5	85	10

Frauen denken häufiger als Männer, dass Lebensmittel immer gesundheitsschädlich sind, wenn Rückstände gefunden werden.

Die über 60-Jährigen sind überdurchschnittlich häufig der Ansicht, dass jeder Überrest eines Schadstoffs gesundheitsgefährdend ist, Lebensmittel immer gesundheitsschädlich sind, wenn Rückstände gefunden werden und dass immer, wenn ein Schadstoff gefunden werden kann, auch die Grenzwerte überschritten sind.

Unterschied zwischen „Rückständen“ und „Grenzwerten“ II

Es halten folgende Aussagen bzgl. des Unterschieds zwischen "Rückständen" und "Grenzwerten" bei Obst und Gemüse für richtig:	ins-ge-samt	Männer	Frauen	18- bis 29-Jäh-rige	30- bis 44-Jäh-rige	45- bis 59-Jäh-rige	60 Jahre und älter
	%	%	%	%	%	%	%
Lebensmittel sind immer gesundheitsschädlich, wenn Grenzwerte überschritten werden.	56	53	59	48	49	58	63
Jeder Überrest eines Schadstoffes ist gesundheitsgefährdend.	41	36	45	23	29	41	55
Lebensmittel sind immer gesundheitsschädlich, wenn Rückstände gefunden werden.	29	23	35	10	23	28	44
Immer, wenn ein Schadstoff gefunden werden kann, sind auch die Grenzwerte überschritten.	15	12	19	5	12	13	24
Lebensmittel, die Rückstände von Pflanzenschutzmitteln enthalten, können bedenkenlos verzehrt werden.	14	16	11	15	19	14	9
Lebensmittel, deren Grenzwerte überschritten werden, können bedenkenlos verzehrt werden.	5	5	5	4	6	4	5

Dass jeder Überrest eines Schadstoffs gesundheitsgefährdend ist, Lebensmittel immer gesundheitsschädlich sind, wenn Rückstände gefunden werden und immer wenn ein Schadstoff gefunden werden kann, auch die Grenzwerte überschritten sind, halten formal niedriger Gebildete häufiger für richtig als formal höher Gebildete.

Zwischen den Befragten, die sich mit dem Thema Lebensmittelsicherheit bereits beschäftigt haben und denen, die das nicht tun zeigen sich nur geringe Unterschiede.

Unterschied zwischen „Rückständen“ und „Grenzwerten“ III

Es halten folgende Aussagen bzgl. des Unterschieds zwischen "Rückständen" und "Grenzwerten" bei Obst und Gemüse für richtig:	insgesamt	Hauptschule/ mittlerer Abschluss	Hochschule/ Abitur	Beschäftigung mit Lebensmittelsicherheit	
	%	%	%	ja %	nein %
Lebensmittel sind immer gesundheitsschädlich, wenn Grenzwerte überschritten werden.	56	60	51	61	54
Jeder Überrest eines Schadstoffes ist gesundheitsgefährdend.	41	50	27	38	42
Lebensmittel sind immer gesundheitsschädlich, wenn Rückstände gefunden werden.	29	39	15	27	31
Immer, wenn ein Schadstoff gefunden werden kann, sind auch die Grenzwerte überschritten.	15	22	6	15	16
Lebensmittel, die Rückstände von Pflanzenschutzmitteln enthalten, können bedenkenlos verzehrt werden.	14	11	17	16	12
Lebensmittel, deren Grenzwerte überschritten werden, können bedenkenlos verzehrt werden.	5	6	2	4	5

6.2 Waschen von Obst und Gemüse vor dem Verzehr

70 Prozent aller Befragten waschen ihr Obst und Gemüse vor der Zubereitung bzw. dem Verzehr nach eigenen Angaben immer. Jeder Vierte (26 %) tut dies meistens.

Nur wenige Befragte (3 %) geben an, ihr Obst und Gemüse nur selten vor dem Verzehr bzw. der Zubereitung zu waschen.

Befragte ab 60 Jahren sind hinsichtlich ihres Waschverhaltens von Obst und Gemüse den eigenen Angaben zufolge etwas gründlicher als die jüngeren Befragten.

Waschen von Obst und Gemüse vor dem Verzehr

		Es waschen ihr Obst und Gemüse vor der Zubereitung bzw. dem Verzehr			
		immer	meistens	selten	nie
		%	%	%	%
insgesamt	2023	69	26	4	0
	2025	70	26	3	0
Männer		67	28	3	0
Frauen		73	24	2	0
18- bis 29- Jährige		67	30	1	0
30- bis 44-Jährige		67	28	4	0
45- bis 59-Jährige		65	31	4	1
60 Jahre und älter		77	20	2	0
Beschäftigung mit Lebensmittelsicherheit:	ja	72	26	1	0
	nein	68	27	3	0

an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

6.3 Gefahrenquellen für Verbraucher beim Verzehr von Obst und Gemüse

Etwas weniger Befragte als bei der Erhebung 2023 denken, dass Rückstände von Pflanzenschutzmitteln (77 %) die am häufigsten auftretende Gefahrenquelle für Verbraucher in Deutschland beim Verzehr von Obst und Gemüse aus dem Supermarkt ist.

55 Prozent vermuten in Schimmelbefall, 52 Prozent in Keime, 47 Prozent in Fäulnisbefall und 40 Prozent in Nitratbelastungen die am häufigsten auftretenden Gefahrenquellen. Jeweils rund ein Drittel hält Umweltkontaminationen (33 %) oder Schwermetallkontaminationen (30 %) am gefährlichsten.

Frauen erachten häufiger als Männer Keime als am häufigsten auftretende Gefahrenquelle.

Befragte ab 60 Jahren meinen häufiger als der Durchschnitt, dass Schimmelbefall, Fäulnisbefall und Nitratbelastungen die am häufigsten auftretenden Gefahrenquellen für Verbraucher von Obst und Gemüse in Deutschland darstellen.

Gefahrenquellen bei Obst und Gemüse aus dem Supermarkt I

Die am häufigsten auftretenden Gefahrenquellen für Verbraucher in Deutschland beim Verzehr von Obst und Gemüse aus dem Supermarkt, ist:	insgesamt		Männer	Frauen	18- bis 29-Jährige	30- bis 44-Jährige	45- bis 59-Jährige	60 Jahre und älter
	2023	2025	%	%	%	%	%	%
Rückstände von Pflanzenschutzmitteln	84	77	74	79	67	77	78	81
Schimmelbefall	53	55	53	57	42	54	56	61
Keime	44	52	47	57	56	43	53	54
Fäulnisbefall	44	47	44	50	36	40	48	56
Nitratbelastung	47	40	36	43	31	33	38	49
Umweltkontaminationen	38	33	30	36	28	31	36	35
Schwermetallkontaminationen	32	30	27	32	25	26	31	34
es gibt keine Gefahrenquellen	0	0	0	0	0	0	1	0
weiß nicht/keine Angabe	5	6	5	6	8	8	4	4

Prozentsumme größer 100, da Mehrfachnennung möglich

Nitratbelastung und Umweltkontaminationen werden von denjenigen, die sich mit Lebensmittelsicherheit schon einmal konkret beschäftigt haben, überdurchschnittlich häufig als häufige Gefahrenquelle eingestuft.

Gefahrenquellen bei Obst und Gemüse aus dem Supermarkt II

Die am häufigsten auftretenden Gefahrenquellen für Verbraucher in Deutschland beim Verzehr von Obst und Gemüse aus dem Supermarkt, ist:	insgesamt %	Beschäftigung mit Lebensmittelsicherheit	
		ja %	nein %
Rückstände von Pflanzenschutzmitteln	77	81	75
Schimmelbefall	55	56	54
Keime	52	56	50
Fäulnisbefall	47	48	46
Nitratbelastung	40	49	35
Umweltkontaminationen	33	40	29
Schwermetallkontaminationen	30	31	30
es gibt keine Gefahrenquellen	0	0	0
weiß nicht/keine Angabe	6	4	7

Prozentsumme größer 100, da Mehrfachnennung möglich

7 Persönliche Erfahrungen und Meinungen zur Lebensmittelsicherheit

7.1 Informiertheit zum Thema Lebensmittelsicherheit

Etwas weniger als die Hälfte der Befragten (46 %), und damit auch etwa weniger als in der letzten Befragung, fühlt sich alles in allem ausreichend über das Thema Lebensmittelsicherheit informiert. Ebenso viele (47 %) fühlen sich nicht ausreichend informiert und wünschen sich diesbezüglich mehr Beratung und Aufklärung.

Diesen Wunsch haben insbesondere die jüngeren, unter 30 Jahre alten Befragten.

Informiertheit zum Thema Lebensmittelsicherheit Frage

		Es fühlen sich über das Thema Lebensmittelsicherheit ausreichend informiert	
		ja	nein, es wünschen mehr Beratung und Aufklärung
		%	%
insgesamt	2023	52	42
	2025	46	47
Männer		48	46
Frauen		43	49
18- bis 29- Jährige		30	66
30- bis 44-Jährige		46	48
45- bis 59-Jährige		46	44
60 Jahre und älter		53	41
Beschäftigung mit Lebensmittelsicherheit:	ja	52	45
	nein	43	49

an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

7.2 Informiertheit über Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion

Über das Thema Nachhaltigkeit bei der Lebensmittelproduktion fühlen sich nur 44 Prozent ausreichend informiert.

Etwas mehr Befragte (48 %) fühlen sich demgegenüber nicht informiert und wünschen sich mehr Aufklärung, vor allem Frauen und unter 30-Jährige.

Informiertheit zum Thema Nachhaltigkeit bei der Lebensmittelproduktion

	Es fühlen sich über das Thema Nachhaltigkeit bei der Lebensmittelproduktion ausreichend informiert	
	ja %	nein, es wünschen mehr Beratung und Aufklärung %
insgesamt	44	48
Männer	48	45
Frauen	40	51
18- bis 29- Jährige	41	54
30- bis 44-Jährige	42	50
45- bis 59-Jährige	43	47
60 Jahre und älter	47	45
Beschäftigung mit Lebensmittelsicherheit:	ja	50
	nein	42

an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe

7.3 Informationen zu Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion auf den Lebensmittel-Verpackungen

61 Prozent würden sich zum Thema „Nachhaltigkeit bei der Lebensmittelproduktion“ mehr Informationen auf den Verpackungen der Lebensmittel wünschen.

Rund ein Drittel (32 %) wünscht sich das nicht.

Informationen zu Nachhaltigkeit bei der Lebensmittelproduktion auf den Lebensmittel-Verpackungen

Es würden sich zum Thema „Nachhaltigkeit bei der Lebensmittelproduktion“ mehr Informationen auf den Verpackungen der Lebensmittel wünschen

	ja %	nein, das ist nicht nötig %
insgesamt	61	32
Männer	56	38
Frauen	65	26
18- bis 29- Jährige	64	29
30- bis 44-Jährige	55	39
45- bis 59-Jährige	60	29
60 Jahre und älter	64	30
Beschäftigung mit Lebensmittelsicherheit:	ja	32
	nein	65

an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe