

# Marmelade darf nicht aus Erdbeeren hergestellt werden

Von den Europäischen Gesetzgebern erwarten die Menschen vorwiegend gesetzlichen Unfug. Es ist ihnen kaum klar zu machen, dass die wirtschaftliche, soziale, kulturelle Situation in allen Ländern Europas durch die Zusammenarbeit erheblich verbessert wurde. Ich hab's versucht. Einige gut gemeinte Regelungen könnten aber getrost eingestampft werden. Etwa die Marmeladenrichtlinie.

Frische Erdbeeren schmecken köstlich. Frische Erdbeeren schimmeln aber schnell. Manche schimmeln schon auf dem Feld, viele im Körbchen, die meisten zu Hause. Es werden immer zu viele gleichzeitig geerntet, zu viele gekauft, zu viele geschenkt: »Ach, nehmt ruhig noch ein Kilo, wir haben so viele, die können wir gar nicht alle aufessen.« Irgendwann nach zwölf Erdbeertorten, zwanzig Erdbeermilchshakes und zwei Erdbeerbowlen kann man die süßen Dinge nicht mehr sehen. Dann wird eben Marmelade draus gemacht. Erdbeeren zu Marmelade zu verarbeiten ist nicht die raffinierteste Zubereitung. Es ist aber eine probate Methode. Die Früchte werden mit Zucker vermischt und so lange eingekocht, bis sich keine Schimmelspore mehr in ihre Nähe traut. Max Goldt hat eindringlich davor gewarnt, sich skeptisch zu selbstgekochter Marmelade zu äußern. Man mache sich damit nicht beliebt. Deshalb mache ich das hier auch nicht. Selbstgemachte Marmelade schmeckt genau so gut wie gekaufte Marmelade. Manchmal. Wer es nicht lassen kann, frische Früchte zu Marmeladen zu verkochen, darf da sogar draufschreiben »Erdbeermarmelade von Tante Lotti, 2022«. Unter der Bezeichnung darf er das fertige Produkt aber auf keinen Fall auf den Markt bringen. Es ist verboten. Kein Scherz. Das liegt nicht an einer möglichen Gesundheitsgefahr. Es liegt auch nicht an der meistens unversteuerten Ware. Es liegt nicht einmal an der fehlenden Kennzeichnung aller Inhaltsstoffe. Es liegt am Namen. Es ginge gerade noch durch, das klebrige Zeug Konfitüre zu nennen, allerdings nur dann, wenn 100 Gramm im Allgemeinen 35 Gramm Fruchtmarmelade enthalten. Bei Roten

Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, Schwarzen Johannisbeeren, Hagebutten und Quitten reichen 25 Gramm, bei Passionsfrüchten sechs Gramm. Als Marmelade aber dürfen nur Erzeugnisse bezeichnet werden, die aus Zitrusfrüchten zubereitet sind. Das haben uns die Engländer eingebracht, als sie noch zur EU gehörten. Alle anderen Fruchtzubereitungen haben fantasievolle Namen zu tragen, wie »Gartenzauber«, »Fruchtfantasie« oder »Oma's Leckerste« inklusive Apostroph. Briten bestimmen seit 1979, was in Europa Marmelade ist. Es liegt an der Richtlinie 2001/113/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem für die menschliche Ernährung. Sie erneuert die Richtlinie 79/693/EWG des Rates vom 24. Juli 1979 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem. Die Richtlinie wurde damit begründet, »dass es durch die Unterschiede zwischen den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften für die genannten Erzeugnisse zu unlauterem Wettbewerb kommen und dadurch der Verbraucher irreführt werden könnte, mit den entsprechenden direkten Auswirkungen auf die Schaffung und das Funktionieren des gemeinsamen Marktes.« Welche unlauteren Marmeladenhersteller Kommission und Rat da im Blick hatten, lässt sich heute nicht mehr nachvollziehen. Es muss wohl jemand hergegangen sein und in ausreichendem Umfang Verbraucher durch ein Angebot von Marmeladen getäuscht haben, die gar keine waren. In der neuen Richtlinie wurde deshalb pingelig definiert: »Marmelade ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Wasser, Zuckerarten und einem oder mehreren der nachstehenden, aus Zitrusfrüchten hergestellten Erzeugnisse: Pülpe, Fruchtmark, Saft, wässriger Auszug, Schale.« Zitrusfrüchte! Keine anderen. Konfitüre dagegen »ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten, Pülpe und/oder Fruchtmark einer oder mehrerer Fruchtsorte(n) und Wasser. Abweichend davon darf Konfitüre von Zitrusfrüchten aus der in Streifen und/oder in Stücke geschnittenen ganzen Frucht hergestellt werden.« Damit hatten sich in den Verhandlungen die Vertreter Großbritanniens mit ihrer Definition von Marmelade beziehungsweise »Jam« durchgesetzt. Es gab aber auch ein deutsch-österreichisches Hintertürchen. Schließlich handelte es sich um eine Richtlinie und nicht um eine Verordnung. EU-Verordnungen gelten ohne weitere Maßnahmen in der gesamten EU. Richtlinien müssen in nationales Recht eingebaut werden. In Deutschland und Österreich baute man deshalb in die 2003 erlassenen Konfitüren-

verordnungen Hintertürchen für Kleinhersteller (Tante Lotti) ein. In Paragraf 3 Absatz 2 Satz 3 beziehungsweise Paragraf 4 Absatz 2 in Österreich wurde bestimmt, dass Marmeladen aus Nicht-Zitrusfrüchten auf Bauern- oder Wochenmärkten direkt an die Verbraucher verkauft werden dürfen, nicht aber über EU-Grenzen hinweg. Da müssen sie dann wieder Fantasienamen tragen, damit etwaig einkaufende Briten nicht aus Versehen Johannisbeerkonfitüre kaufen, wo sie doch Orangenmarmelade haben wollten. Wird das jetzt mit dem Brexit wieder rückgängig gemacht? Der deutsche Europaabgeordnete Jakob von Weizsäcker fragte das ernsthaft und schriftlich bei der Europäischen Kommission an. Die ausführliche Antwort der Kommission, die durch den Brexit ganz andere Sorgen quälten, lautete: nein.

Die Marmeladenrichtlinie bietet weiterhin einen unnötigen Anlass, Spott über die Brüsseler Politik auszugießen.\* Wie konnte dieser Gesetzgebungsauswuchs überhaupt zustande kommen? Die Marmeladenrichtlinie konnte zum verbindlichen Recht werden, weil 2001 das Europäische Parlament noch sehr wenig Einfluss hatte. Die Richtlinie heißt deshalb auch nur »Richtlinie des Europäischen Rates« und nicht, wie die meisten Richtlinien und Verordnungen seit 2009, »Richtlinie des Europäischen Rates und des Europäischen Parlaments«. Das Mitentscheidungsverfahren, echte Verantwortung und nicht bloß Beratung, kommt dem Parlament erst seit Dezember 2009 zu. Schon im selben Jahr hatte die Europäische Kommission, um aus der Schusslinie der Kritik zu kommen, die sogenannte Gurkenkrümmungsverordnung 1677/88 und 25 weitere Regelungen zu Obst- und Gemüsesorten gestrichen. Sie hatten sich ohnehin bloß auf die pingelige Definition von Handelsklassen für deren Vermarktung bezogen. Den Vorwurf, wie Wahnsinnige Gesetze zu erfinden, wollte die Europäische Kommission nicht mehr auf sich sitzen lassen. Als sich die Wogen des Brexit gelegt hatten, bestand kurz die Hoffnung, auch die Marmeladenrichtlinie los zu werden. Mittlerweile wären die Europäischen Gesetzgeber froh, sich noch um solche Kinkerlitzchen kümmern zu können.

LUDGER FISCHER

\* Vgl. Ludger Fischer: Spott auf Brüssel. Ein lustiges Polittheater, Hamburg (Osburg) 2021.