

Regionale Lebensmittel: Zukunft nur mit modernen Technologien

Worauf müssen sich Erzeuger, Verarbeiter und Vermarkter regionaler Lebensmittel einstellen? Antworten zur Zukunft der regionalen Lebensmittel lieferte die ibet 2010, veranstaltet von der wiko Wirtschaftskommunikation. BioLAGO war Gast mit einem Podiumsgespräch zum Thema „Was bringen Forschung und Entwicklung der Nahrungsmittelindustrie?“ Darüber tauschten sich Prof. Gerd Harzer, verantwortlich für Produktzusammensetzung und –zulassung bei Kraft Foods Europe, Ludwig Rupp, F&E-Vorstand der Rupp AG, und Dr. Andreas Steidl, Leiter des Qualitätsmanagements REWE International und Ja! Natürlich aus.

„Dank der modernen Lebensmitteltechnologie ist unsere Lebenserwartung in den letzten hundert Jahren deutlich gestiegen. Forschung und Entwicklung haben in allererster Linie zur Verbrauchersicherheit geführt“ betonte Gerd Harzer. „Der große Erfolg von Bioprodukten“, pflichtete ihm Ludwig Rupp bei, „beruht darauf, dass die vielfach betonten, traditionellen Herstellungsweisen modernisiert sind – nicht zuletzt was die Hygiene anbelangt.“ Darüber hinaus verfügt die Nahrungsmittelindustrie heute über bessere Analysemethoden und –instrumente zur Kontrolle der Rohstoffe, Verarbeitungsprozesse und Endprodukte. Und davon machen große Handelsketten auch intensiv Gebrauch, wie Andreas Steidl unterstrich.

Allein bei REWE Österreich wurde in den letzten Jahren das Qualitätsmanagement von vier auf 35 Personen aufgestockt. So gesehen scheint die Frage nach dem Nutzen von Forschung und Entwicklung für die Nahrungsmittelindustrie beantwortet, noch bevor sie gestellt ist. Doch die Entwicklung steht nicht still und in vielen Bereichen hinken gerade KMUs der Branche noch hinterher.



Nicht immer war die Auswahl so groß wie heute: Mahlzeit 1800 und 2010. Ausstellung Erlebnisbauernhof auf der Grünen Woche 2010, Berlin. © Wolf G Kroner

Emotionale Werbebotschaften haben kurze Beine

Der Bio-Schrumpelapfel ist out. „Bio allein ist zu wenig“, resümierte Steidl in Bregenz. Emotionale Faktoren wie artgerechte Tierhaltung und gentechnikfreie Fütterung bei Fleisch- und Milchprodukten sind zwar wichtig, aber „es ist nicht ausreichend, nur ein Biozertifikat zu haben, sondern es ist entscheidend, die Entwicklung so voranzutreiben, dass der Konsument eine wirkliche optische wie geschmackliche Alternative zu anderen Lebensmitteln hat. Für den Bio-Fruchtjoghurt dürfen es nicht irgendwelche Öko-Früchte sein. Sie müssen, sagt Steidl, eine bestimmte Form haben, sowie spezifische Anforderungen an Süßigkeit, Biss und Aroma erfüllen. REWE ist deshalb in Österreich mit seinen „Ja! Natürlich“-Produkten aus der Öko-Nische mit üblichen 3 bis 8% Marktanteil für Bioprodukte heraus, und hat sich Marktanteile von 50% bei Bio-Fleisch im Lebensmitteleinzelhandel und 19% bei Fruchtjoghurts geholt.

Eine Herausforderung ist die Globalisierung der Produktionsketten. Das gilt auch und ganz besonders für regionale Lebensmittel. Nur noch selten sind es Produkte, die zu 100 Prozent heimischen Ursprungs sind. Das beginnt mit Futtermitteln und Saatgut, setzt sich fort bei Starterkulturen, Aromen, Gewürzen wie Pfeffer oder Salz und anderen Zutaten, und reicht bis zum Endprodukt, seiner Verpackung und Lagerung. Der Bauer ist schon längst nicht mehr der einzige, der an der Erzeugung der Milch mitwirkt. Er ist abhängig von speziellen Maschinen, Futterzusätzen und Grünlanddünger, von Tierärzten und Hygienekontrolleuren u.v.a. Zur Herstellung eines Joghurts braucht es neben Milch die Hersteller sicherer Bakterienkulturen. Sollen es Milchmischprodukte sein, braucht es Früchte-, Aromen- und Zuckerlieferanten. Es braucht Hersteller, die lebensmitteltaugliche und ungiftige Verpackungen liefern. Es braucht Kühltechnikbauer und Mikrobiologen. Noch komplizierter wird es, wenn zugekauft werden muss. Häufig sind es fremde Produktionsnetzwerke und Lieferanten, bei denen der kleine Besteller nur wenige Möglichkeiten hat, seine eigenen hohen Qualitätsanforderungen durchzusetzen.

Großunternehmen und der Handel haben bereits auf die Veränderungen reagiert. Das Nahrungsmittel wird auf seinem Weg „vom Acker zum Teller“ möglichst zentral gesteuert. Dabei geht es um mehr als eine Handvoll unangemeldeter Kontrollbesuche im Betrieb pro Jahr. Einheitliche Qualitätsvorgaben für Produkt und Herstellung sollen sicherstellen, dass sich auch bei großen Mengen und über einen längeren Zeitraum die Fehlerquote in Grenzen hält. Moderne chemische und molekularbiologische Methoden stellen heute schon die Instrumente zum Nachweise der Herkunft, zur Rückverfolgbarkeit des Lebensmittels und seiner Inhaltsstoffe wie zur genauen Bestimmung der Qualität bereit.

(Bio-)Technologische F&E bietet Schutz und ermöglicht Risikominimierung

Mit Heimat-Romantik, Angstmacherei vor Gentechnik oder mehr Lebensmittelkontrollen und -gesetzen ist es nicht getan. Da waren sich die Teilnehmer des BioLAGO-Bodenseegesprächs weitgehend einig. Allein in Österreich, berichtete Steidl auf der ibet 2010, kauft REWE jährlich 25.000 Tonnen Getreide ein. Ernste Risiken bergen Pflanzen- und Tierkrankheiten, die manchmal überraschend (z.B. die Vogelgrippe) in einer Region neu auftauchen oder sich immer mehr ausbreiten. Der Supermarkt kann seine Regale nicht leer stehen lassen, weil es in einer Region einen verregneten Sommer gegeben hat. Ein Fruchtsaftproduzent wie die Pfanner GmbH kann nicht 150 Beschäftigte entlassen und die Anlagen in Vorarlberg schließen, weil der Feuerbrand die Obsternte im Bundesland vernichtet hat. Doch am Ende sind die klein- und mittelständischen Produzentenverbände gefährdeter als Großunternehmen, denn sie haben nicht die Ressourcen,

Kapazitäten außerhalb ihrer Heimat aufzubauen.

Der materielle Kern von regionalen Lebensmitteln ist ein hoher Anteil an lokalen Rohstoffen. Die Biodiversität ist ein Trumpf der Erzeuger, denn zweifellos unterscheiden sich Äpfel vom Bodensee von jenen, die beispielsweise in der polnischen Wojwodschaft Łódź angebaut werden. Doch Klimawandel (die Wetterextreme), neue Pflanzenkrankheiten und -schädlinge bedrohen die Vielfalt. Ein wichtiger Schritt zum Erhalt der Biodiversität und zur Sicherung der Lebensmittelvielfalt ist die genaue naturwissenschaftliche Bestimmung des pflanzlichen und tierischen Erbguts sowie seiner Funktionen. Die Gewinner von Morgen sind diejenigen Erzeuger, die sich schon heute um klimarobuste Sorten, um neue Dünge- und Schädlingsbekämpfungsmethoden und um Verfahren kümmern, die die wertvollen Inhaltsstoffe eines Lebensmittels schonen, ohne die Hygiene und damit die Sicherheit aufs Spiel zu setzen. In der Backindustrie gibt es beispielsweise neue Enzyme, welche die Bildung des krebserregenden Acrylamids beim Rösten auf ein Niveau bringen, das nicht mehr gesundheitsschädlich ist.

Vom Verbraucher statt der Politik denken: Angewandte Wissenschaft macht's möglich

Die ortsgebundene Regionalmarke (typisch: Ort der Betriebsstätte) ist für Lebensmittel, die in größeren Mengen produziert werden (müssen), nicht immer von Vorteil. Kraft Foods produziert Milka mit Vorarlberger Milch, vermarktet es als Alpenschokolade und ist damit in Zentraleuropa präsent. In Westeuropa und Skandinavien hätte der Konzern mit solchen Assoziationen bei Schokoladenkonsumenten weniger Erfolg. Hier vermarktet das Unternehmen „Côte d'Or“-Schokoladen, die im belgischen Halle, bzw. Marabou, die im schwedischen Upplands Väsby produziert werden. Auch im Bodenseeraum gibt es erfolgreiche Ansätze zum virtuellen Regionalprodukt. Etwa der Allgäuer Hartkäse, der im Bregenzerwald Käsekeller reift, oder der Kanzi-Apfel vom Bodensee. Voraussetzung ist vom Markt und den Konsumenten statt von Politik und politischen Klienten zu denken.

Die modernen Ernährungswissenschaften, Chemie, Physik und Biotechnologie bieten heute die Möglichkeit, genaue Aussagen über den Nährwert zu machen. Kraft Foods, sagt Prof. Harzer, war der erste Nahrungsmittelhersteller, der weltweit die Nährwertkennzeichnung auf seinen Produkten eingeführt hat, also nachprüfbar Angaben über die ernährungsphysiologische Wirkung des einzelnen Lebensmittels. Das lässt sich nicht aus den Ärmeln schütteln. Noch sind solche Angaben freiwillig, aber immer weniger Verbraucher lassen sich mit vagen Sprüchen wie „Obst ist gesund“, „fettarme Wurst“ oder „Naturkäse“ abspeisen. Manche „Naturprodukte“ sind für den Menschen im Büro schlicht ungesund. Lebensmittel mit zu viel (Trans-) Fetten, Salz oder Zucker eignen sich nicht auf Dauer zur gesunden Ernährung. Wer dem Verbraucher reinen Wein einschenken will, der muss schon etwas Entwicklungsaufwand treiben.

Mehrere Jahre und viele Testreihen hat REWE benötigt, bis der „JA“-Fruchtjoghurt mit den Konkurrenzprodukten von Danone und Nestlé mithalten konnte. Solche Angaben sind aber nur der erste Schritt, nicht mehr vom (eigenen) Produkt zu denken, sondern von den Gesundheitsbedürfnissen des Konsumenten. Das ernährungsmedizinische (bio-)medizinische Wissen und die technischen Instrumente sind verfügbar, um die Gesundheitseffekte näher zu bestimmen und eindeutige Aussagen zu machen. Hier sollte die Nahrungsmittelindustrie proaktiv handeln und nicht entsprechende behördliche Regulierungen und mehr Kontrollen abwarten. Da waren sich die Podiumsteilnehmer einig. Behörden setzen falsche Anreize für Technologieadaptierung und Innovation in der Branche, wenn sie Zwangsfortbildungen beschließen oder – wie die europäische Behörde EFSA – die Kosten für den Nachweis

gesundheitlicher Wirkungen von Lebensmitteln in schwindelnde Höhen treiben.

Forschung und Entwicklung müssen nicht immer teuer sein. In vielen Fällen reicht es schon, sich mit einer nahen Fachhochschule oder Universität oder anderen aus der Branche auszutauschen. Es beginnt damit, die technologischen Selbstverständlichkeiten im Einzelbetrieb – Produktionsmethoden, Produkte – auf den Prüfstand zu stellen. „Es braucht einen wachen Geist. Man muss schauen, was es Neues gibt. In unserer Branche müssen wir uns nicht nur untereinander austauschen, sondern mehr mit anderen“, resümierte Ludwig Rupp beim BioLAGO Bodenseegespräch in Bregenz.

Pressemitteilung

10.06.2010

Quelle: Wolf G Kroner, B2Bioworld

Weitere Informationen

Wolf G Kroner

B2Bioworld

Inselkammerstr. 5

D-82008 Unterhaching

Tel.: +49 89 5483 2818

Fax: +49 (89) 54 83 28 17

E-Mail: [wk\(at\)bioinvestor.ch](mailto:wk(at)bioinvestor.ch)

Web: www.b2bioworld.com