

Stellungnahme

zum Thema:

„NPS in BIO Wurstwaren“

NPS ist ein Konservierungsmittel, das über eine ganze Reihe positiver Eigenschaften verfügt. Nichts desto trotz stellt sich die berechnigte Frage, warum NPS in BIO Wurstwaren verwendet wird, von deren Eigenschaften man dies zunächst nicht erwartet.

Hierzu muss zuerst ein grundlegender Unterschied zwischen Bio Produkten in der Eigenvermarktung wie z. B. einem Bauernhofladen und Bio Produkten im Supermarkt beschrieben werden.

In einem reinen Bio Laden finden sich ausschließlich Bio Produkte. Diese stehen in keiner Konkurrenz zu herkömmlichen, oft optisch ansprechenderen Produkten. Auch entfallen in diesem Bereich die oft weiten Transportwege, da es sich i. d. R. um selbst produzierte Waren in Eigenvermarktung handelt.

Größere Handelsketten beziehen ihre Waren bei Produzenten wie der Altdorfer Biofleisch GmbH. Die Bio Produkte stehen in den Regalen neben konventionell produzierten Waren und somit in unmittelbarer Konkurrenz zu diesen.

Die vorstehenden Erläuterungen sollen deutlich machen, warum in unserer Bio Wurst ein kleiner Anteil von NPS verwendet wird, dessen Wirkung wir nachfolgend genauer beschreiben möchten:

Optische Erscheinung der Bio Wurst

NPS gibt der Wurst die typische Fleischfarbe, ohne den Zusatz wäre die Wurst im Vergleich zu konventionellen Produkten „grau“. Da sie im Regal neben herkömmlichen Wurstwaren steht, die die doppelte Menge an NPS enthalten, wäre ein Verkauf der Bio Wurst ganz ohne NPS nur schwer realisierbar.

Produktsicherheit der Bio Wurst

NPS hemmt unerwünschte Mikroorganismen. Gerade bei Bio Wurst erwartet der Kunde ein gesundheitsförderndes, unbedenkliches und schmackhaftes Produkt.

Durch den Anteil an NPS wird eine längere Haltbarkeit erzielt. Diese ist unerlässlich, da allein durch die Transportwege und Verteilung in die einzelnen Märkte bis zu 5 Tagen vergehen. Trotzdem muss das Produkt noch über ein für den Einzelhändler akzeptables MHD verfügen, damit er genug Zeit hat, dieses zu verkaufen. Zuletzt erwartet dies auch der Kunde, der die Wurst ja auch noch einige Tage lang genießen möchte. Ein Produkt mit zu kurzem MHD hätte langfristig keine Chance auf dem Markt, da der wirtschaftliche Schaden durch zu früh verdorbene Ware für keinen Händler tragbar ist. Dieser Umstand würde dazu führen, dass der Kunde kein Angebot an Bio Wurst im Supermarkt mehr vorfindet und letztlich der Leidtragende ist. Nicht jeder hat die Möglichkeit, seine Einkäufe auf dem Bauernhof zu tätigen.

Geschmack der Bio Wurst

Der Endverbraucher ist seit Jahren an den Geschmack und das Aussehen unserer Bio Wurst gewöhnt. Er schätzt den typischen Geschmack und würde eine Veränderung nicht akzeptieren. Wie in allen Handelsbereichen ist letztendlich der Kunde die „maßgebende Instanz“. Er entscheidet, welches Produkt er bevorzugt.

Alternative:

Einsatz von nitrathaltigem Gemüse

Beim Einsatz von nitrathaltigem Gemüse wird das im Gemüse enthaltene Nitrat durch Bakterienkulturen zu Nitrit umgewandelt. Durch diesen Vorgang wird das z. B. Brühwurstbrät umgerötet, was aber als einziger Vorteil zu nennen ist.

Die Liste der Nachteile dieser Methode ist ungleich länger:

Der Zusatz von nitrathaltigem Gemüse ist technisch wesentlich aufwändiger und kann das typische Pökelaroma nicht ersetzen. Sowohl die Farbstabilität als auch die Haltbarkeit sind bei weitem nicht mit dem vergleichsweise geringen Einsatz von NPS zu vergleichen, da die konservierende Wirkung des NPS fehlt. Zudem wird ein bewusster Nitrateintrag in ein BIO Produkt vorgenommen - dies widerspricht dem Gedanken des biologischen Lebensmittels an sich. Nun stellt sich noch das Problem der eindeutigen Kennzeichnung, das bisher nicht geklärt wurde

Fazit

Der Einsatz von NPS in einer vertretbar kleinen Menge ist technologisch sinnvoll, um den vorgenannten Aufgaben gerecht zu werden und der Kundengewohnheit entsprechend Rechnung zu tragen.