

Über die Rolle der Bio-Lebensmittelverarbeiter

Verarbeiten, vermitteln und weit

Dass auch Bio-Lebensmittel zu einem großen Teil verarbeitet werden müssen, steht außer Frage. Es fehlen jedoch Maßstäbe, um verschiedene Verarbeitungsmethoden zu beurteilen.

Für die einen ist es Aufgabe der Bio-Verarbeiter, die erzeugte Bio-Rohware möglichst effektiv aufzuarbeiten, erfolgreich an Kunden zu bringen und die ökologischen Leistungen der Bio-Landwirtschaft möglichst schnell auszubreiten.

Für die anderen ist es Aufgabe der Bio-Verarbeiter, die in der Landwirtschaft erzeugten Qualitäten zu erhalten, möglichst durch handwerkliche Verarbeitungsmethoden zu veredeln und in Partnerschaft mit Landwirten und Kunden dem Ernährungssektor innovative Impulse für eine konsequent nachhaltige Ausrichtung zu geben. Beide Ansätze haben ihre Berechtigung und schließen sich nicht aus.

Viele Ansprüche

Doch, was genau ist denn nun die Rolle des Bio-Lebensmittelherstellers?

Wenn wir in die aktuelle Bio-Verordnung schauen, dann sind die Aufgaben der Bio-Verarbeiter im Wesentlichen definiert durch:

Erstens die eingeschränkte Verwendung von Zusatzstoffen und ähnlichen Substanzen, zweitens die Sicherung der Richtigkeit der Bio-Rohware und des Warenflusses durch die Produktion, drittens die korrekte Etikettierung und viertens die Teilnahme am Kontrollsystem. Nicht mehr und nicht weniger.

Hören wir uns jedoch bei den Unternehmen um, gibt es sehr viel mehr Konzepte und Ideen. Sei es die besondere Partnerschaft mit den Kunden und Lieferanten, die Idee der Regionalität oder gar das Gegenteil, nämlich der Export ökologischer und sozialer Leistungen durch Import von fairen ökologischen Waren. Seien es die Ideen einer gesunden, vollwertigen Nahrung oder von vorzugsweise handwerklichen Verarbeitungsmethoden, um nur einige Wesentliche zu nennen. Dazu kommt für viele Unternehmen der Anspruch, dass ein Bio-Lebensmittel aus einem umweltfreundlichen oder nachhaltigen Unternehmen kommen sollte. Und natürlich wollen alle wirtschaftlich erfolgreich sein.

Aber Bio-Hersteller sind zu allererst Hersteller von Lebensmitteln und dienen damit der Ernährung der Menschen. Interessanterweise ist gerade die Ernährung physisch gesehen die intensivste Schnittstelle des Menschen mit der Natur. Der Mensch nimmt in seinem Leben viele Tonnen Lebensmittel (Natur) in sich auf – in jedem Jahr ein Vielfaches seines eigenen Gewichtes.

Die Qualität dieses „Endproduktes Bio-Lebensmittel“ ist das Ergebnis der Werdeprozesse unter Einhaltung der Kriterien der ökologischen Produktion in Landwirtschaft und Verarbeitung. Darin sind zum Beispiel die Umweltleistungen der Kreislaufwirtschaft und

natürlich das Tierwohl integriert und somit gesichert.

Methoden in der Verarbeitung

Sieht man genauer hin, lassen sich drei Arten von Lebensmitteln und somit drei Verarbeitungsmethoden unterscheiden:

Bewahrende Verarbeitung Milch hat direkt nach dem Melken die beste Qualität. Alle nachgelagerten Bemühungen zielen darauf ab, eine Vertriebsfähigkeit herzustellen und dabei das Produkt möglichst gering negativ zu belasten. Der Begriff „schonend“ trifft dies am besten. Es geht darum, das ursprüngliche Qualitätsoptimum möglichst wenig zu schädigen.

Entwickelnde Verarbeitung Sie soll Genusstauglichkeit herstellen und eine neue, im Idealfall bessere Qualität durch einen Verarbeitungsprozess, zum Beispiel bei der Umwandlung von Getreide in Brot oder Fleisch in Wurst, entstehen lassen.

Kulturelle Überhöhung Und schließlich gibt es Genussmittel, bei denen es um kulturelle Überhöhung geht. Der nahrhafte Aspekt spielt bei einer Praline eigentlich keine Rolle mehr, sie ist vielmehr ein Ausdruck von Liebe und Zuneigung.

Denken

FOTOLIA.COM

Die Bio-Verarbeitungsbranche benutzt heute überwiegend zwei Begriffe. Erstens, die „Minimierung von Zusatzstoffen“ und Ähnlichem und zweitens, die „schonende Verarbeitung“. Ersteres stellt klar, es geht darum, dass „unnatürliche Stoffe“ möglichst nicht in Lebensmitteln hinein sollen oder deren Verwendung minimiert wird. Es sind Fremdstoffe.

Mit „schonend“ ist es schwieriger. Schonend für wen oder was? Für das Lebensmittel, die Umwelt oder die Mitarbeiter? Und was ist eigentlich das Schonende an der Herstellung eines Brotes? Insbesondere der Begriff „schonend“ muss gut ausgeleuchtet sein, damit für die Technologen in den Firmen ein sinnvoller Ansatz entsteht. Dies näher zu beleuchten sprengt den Rahmen dieses Beitrages. Dennoch scheint mir diese Frage ein wichtiges Zukunftsthema für Bio-Verarbeiter und damit für die gesamte Branche. So einfach, wie der Spruch „lasst unsere Nahrung so natürlich wie möglich“ glauben macht, ist es also nicht.

Wichtige Trends gesetzt

Die Bio-Branche hat viel geleistet und in Bezug auf Produktprofile wichtige Trends in der Lebensmittelbranche gesetzt. Die hohen Qualitätsansprüche der

am Markt für Bio-Lebensmittel tätigen Unternehmer haben zu technologischen Innovationen und Produktentwicklungen innerhalb der Bio-Branche geführt, die teilweise auch der konventionellen Branche zugutekommen. Einige sehr erfolgreiche Themen waren „Lasst die Lebensmittel so natürlich wie möglich“ (zum Beispiel Vollkornbrote, kaltgepresste Öle), „Gebt ihnen Identität“ (zum Beispiel „Bio mit Gesicht“, sortenreine Säfte), „Schafft neue Produktbilder für ernährungsbewusste Menschen“ (zum Beispiel Müsli, vegetarische Brotaufstriche).

Vor allem das Lebensmittelhandwerk ist innovativ, indem es „natürlichere“

Technologien für häufig auch regional-spezifische Produkte entwickelt.

Eigentlich gibt es keinen Grund, verzagt zu sein. Dennoch herrscht zunehmend Unklarheit über die Maßstäbe, die an eine ökologische Verarbeitung anzulegen sind. Die Diskussion reduziert sich oft auf Ängste, die neue Verarbeitungstechnologien wie Hochdruckverfahren oder Nanotechnologie hervorrufen.

Die Frage, woran neue Technologien in Hinblick auf deren Eignung für Bio-Lebensmittel beurteilt werden sollen, ruft Unsicherheit hervor. Obwohl es eigentlich ganz einfach ist: Grundsätzlich sind Technologien, die den Ernährungs-

wert der Lebensmittel im Sinne der Natürlichkeit und des ernährungsphysiologischen Werts unterstützen und die Umwelt weniger belasten als andere Verarbeitungsmethoden und Produkte, als „schonende“ Verfahren für Bio-Lebensmittel geeignet. Auch wenn sie neu entwickelt werden – selbstverständlich immer unter der Maßgabe, möglichst wenig Zusatzstoffe (Fremdstoffe) einzusetzen.

Im Bereich der Qualitätsfragen gibt es Fortschritte und einige Forscher befassen sich mit diesen Themen auch unter ökologischen oder ganz-





NUART

heitlichen Ansätzen. Leider ist es bisher praktisch nicht gelungen, eine eigenständige Forschung zu einer angepassten Technologie ökologischer Lebensmittelherstellung aufzubauen. Hier besteht erheblicher Nachholbedarf.

Neue Ideen aufgreifen

Aus meiner Sicht besteht eine ganz zentrale Rolle der Bio-Verarbeiter darin, die Rolle als Mittler zwischen Landwirtschaft und Verbraucher bewusst zu gestalten. Ich glaube, es ist darüber hinaus notwendig, sich Gedanken zu machen, welche Themen die junge Generation bewegen. Da geht es plötzlich um „Veggi“, um solidarische Landwirtschaft oder „Stadtgärten“ und es geht natürlich um neue Medien- und Kommunikationsformen und Entmaterialisierung der Lebensstile oder vielleicht besser doch nicht. Bio-Unternehmen, die zukunftsfähig sein wollen, müssen solche Ideenwelten aufnehmen und in Strategien und Produkte übersetzen, die den ursprünglichen Ideen einer umweltverträglichen, gerechten Lebensmittelwirtschaft Zukunft geben.



Dr. Alexander Beck ist geschäftsführender Vorstand der Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AöL e.V.) mit Sitz in Bad Brückennau (D).

Helfer in der Bio-Verarbeitung

Reicht das Aroma de

In der Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln kommen auch Zusatzenzyme zum Einsatz. Bio-Verbände schränken diese jedoch we

Brauchen Bio-Produkte in der Verarbeitung Hilfsstoffe? Ist es nicht so, dass Konsumentinnen und Konsumenten die Natürlichkeit bevorzugen und davon ausgehen, dass Bio-Produkte frei von Zusätzen sind? Der Trend geht sicher dahin, dass vor allem die auf den Produkten deklarierten Zusatzstoffe oder E-Nummern nicht besonders beliebt sind. Auch im konventionellen Bereich wird immer mehr auf deren Einsatz verzichtet. Neben den „sichtbaren“, weil deklarierten Zusatzstoffen werden aber in Lebensmitteln noch viele andere Hilfsstoffe eingesetzt. Als wichtigster Vertreter sind die Verarbeitungshilfsstoffe zu nennen. Diese sind definitionsgemäß nicht mehr im Lebensmittel vorhanden, sind im konventionellen Bereich grenzenlos erlaubt und das Geheimnis des Verarbeitungsbetriebes. Eine weitere Gruppe von Zusätzen sind Enzyme, Aromen und Farbstoffe.

Die EU-Bio-Verordnung schränkt zum Glück den Einsatz all dieser Helfer stark ein. Es sind nur diejenigen Hilfsstoffe erlaubt, die auch tatsächlich notwendig sind, das gilt sowohl für Zusatzstoffe als auch Verarbeitungshilfsstoffe. Aromen sind erlaubt, wenn es sich um natürliche Aromen oder Aromaextrakte handelt, Farbstoffe hingegen sind grundsätzlich verboten. Gefärbt wird mit pflanzlichen, färbenden Säften wie der Roten Rübe. Enzyme, die nicht aus gentechnisch

veränderten Organismen hergestellt sind, sind grundsätzlich erlaubt.

Weniger Zusatzstoffe

Von den über 400 erlaubten Zusatzstoffen im konventionellen Bereich sind nach EU-Bio-Verordnung gerade mal 43 erlaubt. Bio-Verbände schränken diese Anzahl noch weiter ein. Nehmen wir zum Beispiel Würste: Nitritpökelsalz E252 oder E250 ist nach EU-Bio-Verordnung erlaubt, die Menge aber begrenzt. So dürfen nur 80 mg/kg anstelle der in herkömmlichen Produkten 150 bis 180 mg/kg eingesetzt werden. Eingesetzt wird der Pökelsalz für die Haltbarkeit, das Aroma und vor allem auch für die Farbe. Problematisch ist, dass bei der Verdauung aus dem Gepökelten N-Nitrosaminen entstehen, welchen eine krebserregende Wirkung nachgesagt wird. Haltbarkeit und Aroma können auch mit anderen Mitteln er-

REGULA BICKEL

reicht werden. Die Demeter-Richtlinien verbieten den Einsatz des Nitritpökelsalzes. Bei Brühwurstprodukten führt dies zu einer gräulichen Farbe, was jedoch nicht von allen Konsumenten toleriert wird.

Ein anderes Beispiel ist die Schwefelung von Dörrfrüchten. Gedörnte Apfelschnitze müssen nicht schneeweiß sein, Marillen nicht orange – die bräunliche Farbe wird bei diesen Produkten sehr viel besser akzeptiert.

„Verarbeitungshilfsstoffe sind im konventionellen Bereich grenzenlos erlaubt und das Geheimnis des Verarbeitungsbetriebes.“