

21.03.2023

Lebensmittelqualität richtig verstanden Eine umfassende Perspektive der AöL

Die ökologische Qualität von Lebensmitteln ist vielfältig. Sie beinhaltet sowohl die sensorischen Eigenschaften unserer Nahrung, als auch ihre umweltbewusste, nachhaltige und faire Produktion und Verarbeitung. Sie leistet einen wesentlichen Beitrag zu einer gesundheitsbewussten Ernährung.

Kriterien für Öko-Qualität in der gesamten Wertschöpfungskette

- Erhalt der landwirtschaftlich ökologischen Qualität in Verarbeitung, Lagerung und Transport
- faires Handeln / faire Preise/ faire Löhne
- umweltbewusstes und nachhaltiges Wirtschaften
- Erhalt der biologischen Vielfalt und ressourcenschonende Anbaumethoden
- (regionale) Kreisläufe
- ausgewogene Ernährung
- guter Geschmack / Sensorik durch gering verarbeitete Rohstoffe und schonende Prozesse

Ein ganzheitliches Qualitätsverständnis

Lebensmittel sind essenziell für ein gesundes und kraftvolles Leben. Ihre Herstellung, Verarbeitung und Vermarktung sollten so gestaltet sein, dass sie die Umwelt schonen, Mitgeschöpfe in ihrer Würde achten und die Lebensgrundlage anderer Lebewesen bewahren. Sie sollen zudem die Gesundheit von Mensch und Umwelt erhalten, Bestandteil einer ausgewogenen Lebens- und Ernährungsform sein und unsere Leistungsfähigkeit unterstützen. Bio-Lebensmittel sollen so natürlich und unverarbeitet wie möglich sein.

Die erste direkte Begegnung des Menschen mit der Qualität eines Produktes erfolgt in der Regel über die sensorische Wahrnehmung (also bspw. Aussehen, Geschmack, Geruch, Textur). Sensorik ist jedoch nur ein Teilaspekt eines erweiterten Qualitätsbegriffs, der die gesamten Aspekte und ihre Zusammenhänge der Herstellung und Entstehung eines Produktes umfasst.

Ein umfassender Qualitätsbegriff befasst sich neben der sensorischen Qualität sowohl mit den technologischen Verarbeitungsverfahren, den Lagerungs- und Transportbedingungen als auch mit den **Auswirkungen entlang der Wertschöpfungskette auf die Umwelt** (geringer Ressourcenverbrauch, Sicherung der Artenvielfalt, Erhalt eines fruchtbaren Bodens, Gentechnikfreiheit, Emissionen, Einträge in Wasser, Luft und Boden), auf die Wirtschaft (Erhalt regionaler Wirtschaftskreisläufe, faire Preise, Verteilungsgerechtigkeit, Gemeinwohl, Arbeitsrecht, Arbeitssicherheit, Lieferkettensorgfaltspflicht, Compliance) und die Kultur (Genuss, Geschmacksvielfalt, regionale Ernährungsgewohnheiten, Erhalt bäuerlicher Kleinstrukturen und Kulturlandschaften). Nicht zuletzt gehört auch Fairness gegenüber allen im Produktionsprozess Beteiligten und gesellschaftliche Verantwortung zum Aspekt eines umfassenden Qualitätsbegriffes.

Wenn wir eine Aussage über die Qualität von Lebensmitteln machen, müssen wir die Lebensmittel von verschiedenen Standpunkten aus beurteilen. Beurteilen wir sie nur aufgrund der stofflichen Beschaffenheit und richten unseren Blick allein auf die Eigenschaften des Endproduktes, ohne den ganzen Herstellungsprozess mit einzubeziehen, begrenzen wir den Blick auf das Materielle, die messbare, lebensmittelchemische Seite. Wichtige soziale, ökologische und kulturelle Funktionen unserer Lebensmittel bleiben dabei unberücksichtigt. Auch der ernährungsphysiologischen Kraft, die unsere Lebensmittel in sich tragen, nähern wir uns nur, wenn wir den Prozess ihres Entstehens und Vergehens betrachten.

Als Öko-Herstellerinnen und -Hersteller sind wir in der Verantwortung, dass **die Lebensmittel möglichst naturbelassen bleiben**. Dabei ist uns bewusst, dass jeder Schritt eine Verarbeitung darstellt. Ob Ernte und Transport, vor allem aber Prozesse wie die Zerkleinerung, Fermentation, Emulgation und Verpackung verändern das Lebensmittel. Bio-Lebensmittel erhalten z.B. ihren natürlichen Geschmack und ihre Farbe ausschließlich aus echten Lebensmitteln und nicht aus künstlichen Zusatzmitteln. Zudem dürfen nur sehr wenige *natürliche* Zusatzstoffe eingesetzt werden. Verarbeiterinnen und Verarbeiter sind also bestrebt, die natürlichen Aromen und Eigenschaften der Lebensmittel zu erhalten. Dies macht die Produkte enorm wertvoll für eine gesundheitsförderlichen Ernährung, erfordert aber zugleich eine hohe handwerkliche Kunst, altes Wissen und zeitaufwendige Prozesse in der Herstellung.

Nicht zuletzt ist es auch eine wesentliche Verantwortung der Bio-Lebensmittelverarbeiterinnen und -Verarbeiter, ihre Prozesse durch ihre Kennzeichnungen auf den Verpackungen und ihre allgemeine Kommunikation transparent zu machen. So wird ihre Verantwortung in Bezug auf die ökologische Qualität permanent sichtbar und trägt auch damit zu ihrem langfristigen Erhalt bei.

In unserem Qualitätsverständnis geht es also immer darum, alle drei Ebenen – Rohstoff, Prozess und Wirkung auf Mensch und Natur – bei der Herstellung und Vermarktung eines Lebensmittels zu betrachten. Mit einem systemischen Ansatz achten wir auf die Wechselwirkungen aller Ebenen und Akteurinnen und Akteure der Wertschöpfungskette und lernen in einer offenen, nichtwertenden Haltung stets von- und miteinander. Diese Synergieeffekte innerhalb der AÖL tragen zu einer kontinuierlichen Qualitätsverbesserung bei.

Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V.

Die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V. (AöL) repräsentiert die Interessen der ökologisch ausgerichteten verarbeitenden Lebensmittelindustrie im deutschsprachigen europäischen Raum. Das Aufgabengebiet der AöL umfasst die politische Interessensvertretung sowie die Förderung von Austausch und Kooperation unter den Mitgliedern. Die knapp 130 AöL-Unternehmen, von klein- und mittelständischen bis hin zu international tätigen Betrieben, erwirtschaften einen Umsatz von über 4 Milliarden Euro mit biologischen Lebensmitteln. Die AöL ist in sämtlichen Belangen der ökologischen Lebensmittelverarbeitung Gesprächspartner für Politik, Wirtschaft, Wissenschaft und Medien.

Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V. | Untere Badersgasse 8
97769 Bad Brückenau | Tel: +49 (0) 9741 938 733 0 | kontakt@aoel.org | www.aoel.org