

Ernährung

«Regionalität ist das neue Bio»



1 / 1

Roger Roth, Peter Braun, Frank Burose, Meiert Grootes und Michael Kleinert (von links) befassten sich mit der Lebensmittelentwicklung. (Bildquelle: Martin Brunner)

Wie sollen Lebensmittel künftig produziert werden? Ein Trend zeigt: Die Herkunft wird wichtiger als die Produktionsweise.

«Die Ernährungswirtschaft muss sich fragen, wohin sie geht», das sagte Frank Burose, Geschäftsführer des Kompetenznetzwerks Ernährungswirtschaft an der Innovations- und Technologieveranstaltung in Schaffhausen (ITS). Qualität oder Quantität? Regionalität oder Internationalität, Genuss oder Gesundheit, Tradition oder Innovation. Die Spannungsfelder, in welchen sich die Branche bewege, seien vielschichtig, so Burose.

Er gab ebenfalls zu bedenken, dass unter den genannten Begriffen nicht immer dasselbe verstanden würde. Ein Konsument beispielsweise würde die Qualität eines Produktes eher mit dem Produktionsprozess in Verbindung bringen als etwa der Hersteller. In der Einschätzung von Trends sieht Burose, dass in Zukunft wohl vermehrt entlang der ganzen Wertschöpfungskette zusammengearbeitet werden wird. Zudem sagte er, dass die Produktionsweise in Zukunft weniger wichtig sein wird als die Herkunft. «Regionalität ist das neue Bio», sagte Burose wörtlich.

Mächtige Konsumenten

Ein weiterer Referent an der ITS war Meiert J. Grootes, CEO von Veripan, einer Unternehmung, die für die Lebensmittelindustrie Rezepte, Zutaten und Technologien entwickelt. Grootes merkte an, dass der Konsument heute viel mehr Macht habe als noch vor einigen Jahren. Heute sei es möglich, dass ein einziger Konsument eine ganze Unternehmung zu Fall bringen könne.

Grootes führte das Beispiel an, in welchem sich eine Mutter in den USA über das sogenannte LFTB-Fleisch (finely textured beef) empörte. Bei LFTB handelt es sich um ein Verfahren, welches in den USA seit 1981 eingesetzt wird und durch welches die Schlachtausbeute des Rindes erhöht werden kann. Konkret können minderwertige Stücke zu hochwertigen Produkten verarbeitet werden. Dadurch müssten pro Jahr vier bis sechs Millionen Rinder weniger geschlachtet werden. Die erwähnte Mutter sei jedoch über diese Tatsache derart entsetzt gewesen, dass sie entsprechende Bilder und Texte im Internet veröffentlichte. Das Resultat war, dass das, was die betroffene Firma in 30 Jahren aufgebaut hatte, innert 30 Tagen vernichtet wurde.

Erstaunliche Kapazität

Schliesslich wies Peter Braun, CEO von Swiss Food Research, darauf hin, dass der Verarbeitungsgrad von Lebensmitteln von Land zu Land sehr stark variere. «Da bei uns die Produkte im Supermarkt hochgradig verarbeitet sind, hat der Konsument schlicht keine Chance, sich über jedes Produkt, Produktionsprozess und Rohmaterial zu informieren», sagte Braun.

Mehr zu Ernährung:

App für Diabetiker erkennt Menge von Kohlehydraten auf dem Teller

Geschmack von Fett weiter entschlüsselt

Insektenverzehr: Bundesrat bleibt skeptisch

Verpflegung ausser Haus: Schweizer geben weniger Geld aus

Vater verbringt Zeit in Internet-Cafés und lässt Sohn verhungern

[» mehr](#)

Mehr in Agrarwirtschaft:

Weinaffäre: Neue Weinkellerei für Giroud

Milchproduktion steigt deutlich

Landwirtschaft: Evaluation der beruflichen Grundbildung

Zuwanderung: Fachkräftemangel im Fokus

Ab 1. Juli: Milch nicht mehr zollpflichtig

[» mehr](#)

Hier könnten sich nur noch wenige den Luxus leisten, die Kartoffeln im eigenen Garten anzubauen. Dadurch habe man weniger Bezug zum Nahrungsmittel. Das sei in weniger entwickelten Ländern ganz anders. In der ganzen Diskussion müsse man sich aber auch bewusst sein, dass man heute in der industriellen Fertigung von Lebensmitteln einen sehr hohen Level erreicht habe. Es sei erstaunlich, welche Kapazitäten in der Verarbeitung durch technische Erneuerungen und Automatisierung erreicht worden seien. Als Beispiel nennt Braun die Getreidesortierung.

Es gebe heute Anlagen, die imstande seien, 150'000 Reiskörner pro Sekunde optisch zu sortieren. Eine Hochleistungskamera erfasse jedes einzelne Korn und scheidet so jede Sekunde ungefähr 7'500 unbrauchbare Körner aus. Nebst der Masse sei die Lebensmittelsicherheit heute so hoch wie nie zuvor in der Geschichte der Lebensmittelherstellung.

[Keine Kommentare](#)

[» Neuen Kommentar schreiben](#)

Tirolia Natursteinmauern

tirolia.ch

Tiefbau,
Landschaftsbau, Sprengungen
Spezialfällungen, Hangsicherungen

Hypotheken ab 0.8%

moneypark.ch/hypothek

70 Banken im Vergleich. Jetzt
Beratung anfordern!