



Medienmitteilung

Schaffhausen / Weinfelden, 23. März 2023

Verpacken von Fleisch- und Wurstwaren - von den Grundlagen bis zur kreislauforientierten Bioökonomie

Die jüngste Ausgabe des Agro Food-Fachseminars widmete sich dem Verpacken von Fleisch- und Wurstwaren. Neben Grundlagen an die Verpackung von Fleisch- und Wurstwaren wurden die neuesten Erkenntnisse dieser Produkte vorgestellt und diskutiert. Ein besonderes Augenmerk wurde dabei auf die kreislauforientierte Bioökonomie gelegt, ein Thema, das in der Branche derzeit von grossem Interesse ist.

INNO-PACK.NET und das Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft luden bereits zum dritten Mal gemeinsam zu dieser Veranstaltung nach Bazenhaid ein. Nach einem Betriebsrundgang durch den Bereich der Fleischzerlegung & -verpackung der Micarna SA, wovon viele Teilnehmende Gebrauch machten, stellte Ralph Langholz, Leiter Alternative Proteinquellen, Micarna SA, pflanzliche, innovative Fleischersatzprodukte sowie kultiviertes Fleisch vor. Mit einem Augenzwinkern schloss Langholz seine Ausführungen ab: «Echte Metzger machen die besten Würste – auch die Veganen!»

Im Anschluss referierte Prof. Dr. Markus Schmid, ausgebildeter Fleischermeister und Professor an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen. In einer allgemeinen Einführung zum Thema «Verpacken von Fleisch- und Wurstwaren» fokussierte Schmid zunächst auf Verpackungsfunktionen, Nachhaltigkeit bei Verpackungen sowie auf Materialien und Herstellungsverfahren. Schmid betont, dass Food Waste resp. Produktverluste grössere CO₂-Emissionen verursachen als durch die Vermeidung vermeintlich überflüssiger Verpackung eingespart werden kann.

Die häufigsten Verpackungsmaterialien wurden bezüglich ihrer Vor- und Nachteile charakterisiert, wobei sowohl funktionelle als auch Nachhaltigkeitskriterien berücksichtigt wurden. Schliesslich sprach Schmid über die kreislauforientierte Bioökonomie und Verpackungskonzepte für Fleisch- und Wurstwaren. Übergeordnetes Ziel der Kreislaufwirtschaft ist, Wirtschaftswachstum vom Ressourcenverbrauch zu entkoppeln. Puncto Verpackungen bedeutet dies, Materialien so lange wie möglich in technischen oder biologischen Wertschöpfungskreisläufen zu führen. Lange Produktlebenszyklen und ein verstärkter Sekundärmaterial-einsatz tragen dazu bei, den Primärressourceneinsatz und das Abfallaufkommen zu minimieren. Voraussetzung ist, dass bei den Verpackungen der Fleisch- und Wurstwaren wiederverwendbare bzw. recyclingfähige Materialien verwendet werden.

Den abschliessenden Apéro nutzten die Teilnehmende für den persönlichen Austausch, so kam auch das Netzwerken nicht zu kurz. Die Organisatoren Marco Jaggi, Projektleiter INNO-PACK.NET, und Frank Burose, Geschäftsführer Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft, zeigen sich mit dem Anlass sehr zufrieden: «Gesetzgeber, Konsumierende und Retailer messen der Nachhaltigkeit immer grössere Bedeutung zu und erfasst die ganze Branche. Das Feedback der Teilnehmenden zeigt uns, dass wir auf ein aktuelles und wichtiges Thema gesetzt haben und viel Wissen vermitteln konnten.»

Bilder:



Markus Schmid «schlug einen Bogen» von den Grundlagen bis zur kreislauforientierten Bioökonomie von Verpackungen



Die zufriedenen Organisatoren des Fachseminars, Frank Burose (rechts) und Marco Jaggi, umrahmen den Hauptreferierenden Markus Schmid.

Für Rückfragen:

Marco Jaggi, INNO-PACK.NET
marco.jaggi@its.sh.ch
T +41 52 569 89 99

Frank Burose, Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft AG
burose@ernaehrungswirtschaft.ch
T +41 71 626 05 15