

Eine Publikation des Reflex Verlages zum Thema

# Lebensmittel

## Qualität? Sicherheit? Genuss?

### Gütekasse

Bananen aus Mittelamerika, Kaffee aus Zentralafrika, Reis aus Südostasien – unsere Lebensmittel kommen aus der ganzen Welt. Prüfer sorgen dafür, dass Qualitätsstandards eingehalten werden.

Seite 5

### Lebensmittellogistik

Die Vorschriften sind streng: Damit Ware aus fernen Ländern wie Obst oder Meeresfrüchte auf dem Weg nicht verderben, wird mit höchstmöglicher Präzision für die ideale Kühlung gesorgt.

Seite 7

### Fleisch- und Wurstindustrie

Schwarze Schafe unter den Fleisch- und Wurstproduzenten sorgten in den vergangenen Jahren mit Skandalen im In- und Ausland für Aufregung. Grundsätzlich aber ist die Branche gut kontrolliert.

Seite 9



JULI 2016

# Vielfalt, Frische – kritische Blicke

Wir essen täglich und... ja, wir machen uns auch Gedanken darüber, was wir zu uns nehmen. Und zwar immer intensiver. Das belegen Studien. Doch wir denken wahrscheinlich noch immer nicht genug darüber nach, wie wichtig Lebensmittel für uns sind und was wir essen wollen und was nicht. Oftmals ist es auch gar nicht so einfach, die gewünschten Informationen zu erhalten. Immerhin jeder vierte deutsche Konsument fühlt sich einer Umfrage zufolge unzureichend über Lebensmittel informiert. Tatsächlich gibt es viel Wissenswertes über die lange Wertschöpfungskette der Nahrungsmittelproduktion. Sie beginnt bei Zulieferern der Landwirtschaft und endet im Supermarkt oder in der Gastronomie. Hinter der Vielfalt und Frische, die wir dort erhalten, stecken in der Regel große Leistungen auf allen Ebenen. Amtliche Kontrollen und kritische Blicke der Öffentlichkeit tragen aber auch zur Qualität im Lebensmittelsektor bei. Und fest steht: Da wir uns immer bewusster ernähren, werden wir künftig eher noch genauer hinschauen. Die Lebensmittelindustrie wird das zu weiteren Leistungen anspornen.



*M. Gneuss*

Michael Gneuss  
Chefredakteur

## QUALITÄT UND SICHERHEIT

**3 Leitartikel**  
*Auf den Tellern landet immer hochwertigeres Essen – auch dank umfassender Kontrolle der Hersteller. Verbraucher tun sich jedoch schwer, die Qualität zu erkennen.*

**5 Güteklasse**  
*Kontrollinstanzen prüfen einheimische und importierte Lebensmittel – auf Verunreinigungen oder falsche Informationen. So gewährleisten sie den Schutz der Verbraucher.*

**6 Obst und Gemüse**  
*Verbraucher möchten mehr regionale Nahrungsmittel – und passen ihren Speiseplan den hiesigen Erntezeiten an. Noch fehlt es jedoch an aussagekräftigen Qualitätssiegeln.*

**7 Lebensmittellogistik**  
*Obst oder Meeresfrüchte kommen oft aus fernen Ländern in unsere Märkte. Damit die Ware auf den langen Wegen frisch bleibt, werden hohe Anforderungen an die Transporte gestellt.*

## TRADITION UND MODERNE

**8 Lebensmittelproduktion**  
*Bio, regional, traditionell – Verbraucher fordern wieder mehr Natürlichkeit in der Lebensmittelherstellung. Das dafür nötige Vertrauen können Siegel gewährleisten.*

**9 Fleisch- und Wurstindustrie**  
*Immer mehr Deutsche stehen der industriellen Produktion von Fleisch- und Wurstwaren kritisch gegenüber. Zum Schutz der Verbraucher wird die Branche gut kontrolliert.*

**10 Brot**  
*Bei der Mehrheit der Deutschen steht es fast täglich auf dem Speiseplan – das Brot. Dabei können Verbraucher heute zwischen 3000 verschiedenen Sorten wählen.*

Das Papier der Publikation, die im aufgeführten Trägermedium erschienen ist, stammt aus verantwortungsvollen Quellen.

LEITARTIKEL

# Anspruch ist Trumpf

Die Deutschen legen bei Lebensmitteln immer mehr Wert auf Qualität. Amtliche Kontrollen und zunehmend auch der Druck aus den Sozialen Medien sorgen dafür, dass das, was auf den Teller kommt, tatsächlich besser wird. Dennoch bestehen immer noch Unsicherheiten bei der Beurteilung der Ware aus dem Supermarkt.

Von Michael Gneuss und Katharina Lehmann

**F**risches und saftiges Obst aus heimischem Anbau, Biomilch von Kühen, die auf grünen Weiden grasen und Brot, das nach jahrhundertalter Tradition gebacken wird – die Deutschen setzen hohe Maßstäbe an das, was auf den Teller kommt. Studien belegen das. Zum Beispiel kam die „Nestlé Studie 2016 – So is(s)t Deutschland“ zum Ergebnis, dass rund 53 Prozent der Verbraucher hierzulande beim Lebensmitteleinkauf vor allem Wert auf die Qualität legen.

Aber woran lässt sich eigentlich die Qualität unserer Lebensmittel erkennen? Nestlé hat im Rahmen der Studie, für die 4000 Deutsche im Alter zwischen 14 und 74 Jahren befragt wurden, herausgefunden, was für Verbraucher Kennzeichen einer hohen Lebensmittelqualität ist. Resultat: Für 70 Prozent der Konsumenten ist das vor

allem der gute Geschmack. Auf Platz zwei kam die Lebensmittelsicherheit, die für 63 Prozent wichtig ist. Auf Natürlichkeit ohne Geschmacksverstärker und künstliche Aromen legen 55 Prozent der Befragten Wert. Ethische Kriterien wie eine artgerechte Tierhaltung und eine gentechnikfreie Herstellung gehören für jeweils 53 Prozent der Umfrageteilnehmer zu den wichtigen Qualitätsmerkmalen. „Das gute Gewissen kauft mit“, kommentiert Katja Popanda, Leiterin der Nestlé-Marktforschung, die Ergebnisse.

Dafür sind die Deutschen auch bereit, mehr Geld auszugeben. 46 Prozent der Befragten betonten, einen höheren Preis für eine artgerechte Tierhaltung zahlen zu wollen. Zum Vergleich: Bei einer früheren Befragung aus dem Jahr 2011 waren es nur 34 Prozent. Die Ausgabebereitschaft für gentechnikfreie Lebensmittel stieg im gleichen Zeitraum von 28 auf 38 Prozent. Deutlich mehr ausgeben würden 32 Prozent der Verbraucher heute auch für regionale Lebensmittel, 29 Prozent für Lebensmittel ohne künstliche Zusatzstoffe und 26 Prozent für Bio-Lebensmittel. Besonders beeindruckt die Entwicklung bei Lebensmitteln aus fairem Handel: Nachdem 2011 nur 16 Prozent dieser soziale Aspekt mehr Geld wert

war, gilt das heute für mehr als doppelt so viele (35 Prozent).

## Qualität ist schwer zu erkennen

Tatsächlich fühlen sich viele Verbraucher (42 Prozent) unsicher bei der Prüfung und Bewertung eines Lebensmittels hinsichtlich der Qualität. Das ergab eine Studie der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) in Zusammenarbeit mit dem Marktforschungsunternehmen Icon Added Value. Unter den 58 Prozent derjenigen, die ihre Lebensmittelkompetenz als hoch oder sehr hoch einschätzen, finden sich vor allem Menschen, die vorrangig in Bioläden einkaufen oder Wert auf Regionalität oder Umweltverträglichkeit legen.

Mit 48 Prozent meint zudem knapp die Hälfte der Befragten, dass sie bei der Lebensmittelkennzeichnung getäuscht werden. Mit Abstand am sichersten fühlen sich die Verbraucher beim Kauf von abgepackten haltbaren Produkten. Tiefkühlprodukte werden als nur unwesentlich sicherer empfunden als frische Produkte. Das verwundert nicht, denn die wichtigste Informationsquelle für Verbraucher ist nach wie vor die Verpackung: Während 68 Prozent der Deutschen Angaben direkt am Produkt nützlich finden, erachten nur 29 Prozent diejenigen Hinweise für sinnvoll, die am Point of Sale – zum Beispiel über einen QR-Code – abrufbar sind. Wichtig dabei sind vor allem das Mindesthaltbarkeitsdatum sowie die Marke des Produkts. Überhaupt wünschen sich ganze 77 Prozent der Befragten ▶▶▶



Reichhaltiges Angebot: Der Lebensmittelmarkt in Deutschland bietet viel.

FOKUSINTERVIEW

## „Die Esskultur wird bunter“

Christoph Minhoff, Hauptgeschäftsführer der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V., im Interview zum Thema Ernährungstrends und -modelle.

Vegan, vegetarisch, Paleo, „frei von“... Die Diskussion über das richtige Ernährungsmodell ist in



aller Munde. Wo geht der Trend hin? Den einen Trend oder das eine richtige Ernährungsmodell gibt es nicht. So, wie es nicht den einen Verbraucher gibt. Die Deutschen werden weniger und älter. Gleichzeitig wandeln sich die Lebensumstände, die Bevölkerung ist zunehmend berufstätig, mobil, flexibel,

international, vielseitig vernetzt und ständig unter Zeitdruck. Haushaltsformen, Essenszeiten und Ernährungsstil passen sich an. Die Esskultur wird bunter.

Woran liegt das? Wie haben sich die gesellschaftlichen Ansprüche an Lebensmittel gewandelt? Ernährung steht heute im Fokus des gesellschaftlichen Interesses. Die Lebensumstände der Verbraucher, aber auch ihr Konsumbewusstsein haben sich verändert. Über das Essverhalten werden individuelle Lebensweisen und Meinungen ausgedrückt. Bei einem steigenden Teil der Bevölkerung beobachten wir tatsächlich ein zunehmendes Qualitätsbewusstsein. Der Anteil der Konsumenten, die vermehrt bewusst konsumieren ist auf 27 Prozent angestiegen.

Wie geht die Ernährungsindustrie damit um? Die Lebensmittelhersteller passen ihr Angebot ständig den immer individuelleren Ansprüchen der Verbraucher an. Jährlich kommen gut 40.000 neue Artikel auf den Markt und es entstehen ständig neue Marktsegmente: Von Convenience über regional, Bio und saisonal bis zu vegan/vegetarisch oder „frei von“ – diese Produkte sind heute am Markt ständig verfügbar. Im Vordergrund steht dabei, den Menschen in seiner Individualität und Würde ernst zu nehmen. Der Verbraucher muss selbst bestimmen können, welche Lebensmittel er zur Verwirklichung seines Lebensstils benötigt. Das zu ermöglichen, ist oberstes Ziel der Ernährungsindustrie.

►►► einen transparenteren Umgang mit Lebensmitteln – und verstehen darunter ganz konkret gut geschulte Verkäufer, Zutatenlisten ohne Fachausdrücke und möglichst wenige Inhaltsstoffe.

### Sicher genießen

Insgesamt beurteilen 65 Prozent der befragten Verbraucher die Lebensmittelsicherheit in Deutschland als gut oder sehr gut. Und das zu Recht. Denn die Standards für Nahrungs- und Genussmittel sind hoch in Deutschland: Die Behörden kontrollieren regelmäßig Betriebe, die Schlachtvieh halten oder Lebensmittel herstellen, bearbeiten oder verkaufen. Sie prüfen entlang der gesamten Wertschöpfungskette, ob die hygienischen Standards erfüllt, die Waren richtig gekennzeichnet und die Lebensmittel frei von Schadstoffen und Verunreinigungen sind. Dazu lassen sie Lebensmittelproben in amtlichen Labors untersuchen.

So untersucht das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) regelmäßig Nahrungsmittel und seit 2010 auch Kosmetika auf nicht erwünschte Stoffe wie Rückstände von Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln, Schwermetallen, Mykotoxinen und anderen Kontaminanten und veröffentlicht die Ergebnisse im Lebensmittel-Monitoring. Das letzte Monitoring liegt für das Jahr 2014 vor: In jenem

Jahr hatte das BVL insgesamt 382.304 Proben untersucht. Bei 11,6 Prozent dieser Proben hatten die Kontrolleure etwas zu beanstanden. Damit ist der Anteil der Beanstandungen in den vergangenen zehn Jahren stetig gesunken. Zum Vergleich: 2005 wurden noch 15,5 Prozent aller Proben beanstandet. Etwas mehr als die Hälfte dieser Proben verstieß gegen Vorschriften der „Kennzeichnung und Aufmachung“. Für die Verbraucher ist das zwar ärgerlich – gesundheitsschädlich ist das aber nicht. Weitere Mängel lagen in Verunreinigungen und in der Zusammensetzung der Produkte vor.

### Digitalisierung wird spürbar

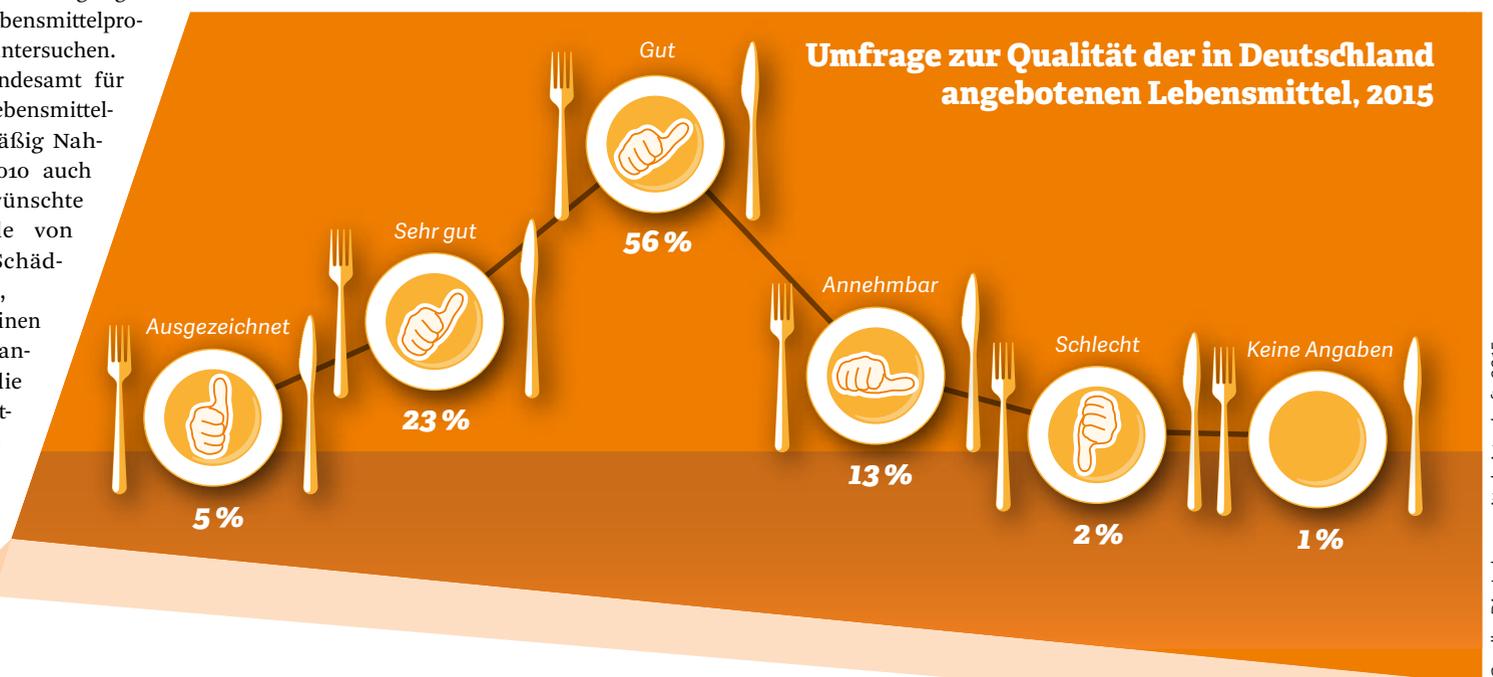
Grund für die stetigen Verbesserungen der Lebensmittelqualität ist auch das öffentliche Interesse. Denn in Zeiten weltweiter Vernetzung und uneingeschränkter Infor-

mationsbeschaffung bleiben Pannen und Skandale nicht lange geheim. Auf Plattformen wie Foodwatch oder Lebensmittelsicherheit können sich Verbraucher über Täuschungen oder Lebensmittelkandale informieren.

Doch die Digitalisierung tangiert nicht nur in Form von Beanstandungs- und Beschwerde-Portalen im Internet unsere Nahrung. Via Blogs, Facebook, Instagram oder anderen Social-Media-Plattformen findet ein reger Austausch hinsichtlich Nahrungsmittel und zubereiteter Gerichte statt: 17 Prozent der Menschen in Deutschland posten mehrmals im Monat bis hin zu täglich oder sogar mehrmals täglich Bilder ihrer Speisen, hat Nestlé in

seiner Studie herausgefunden. 29 Prozent haben sogar schon einmal ein Food-Video ins Internet gestellt, und jeder Siebte veröffentlicht mehrmals im Monat Zubereitungshinweise oder ganze Rezepte. Und auch der Online-Handel mit Lebensmitteln nimmt langsam Fahrt auf. Etwa ein Drittel der Verbraucher hat Nestlé zufolge bereits einmal Nahrungsmittel oder Speisen via Internet bestellt. „Wir rechnen damit, dass der Online-Einkauf von Lebensmitteln schon bald ganz selbstverständlich zu den alltäglichen Einkaufskanälen gehören wird“, folgert Béatrice Guillaume-Grabisch, Vorstandsvorsitzende von Nestlé Deutschland.

„Für 70 Prozent der Konsumenten ist Lebensmittelqualität vor allem der gute Geschmack.“



WERBEBEITRAG | INTERVIEW

## „Qualität ist mehr als ein Versprechen“

Qualität und Sicherheit – diese beiden Begriffe werden häufig von Lebensmittelherstellern genannt, wenn es um ihre Produkte geht. Doch wodurch zeichnen sich qualitativ hochwertige und sichere Lebensmittel eigentlich aus? Rainer Lühns, Geschäftsführer Marketing und Forschung und Entwicklung bei Dr. Oetker zu dieser Frage.



**Wie definiert Dr. Oetker Produktqualität?** Für unsere über 400 Artikel gilt ein hoher Qualitätsanspruch. Dieser setzt sich wie ein Mosaik zusammen. Hierzu zählen ein hervorragender Geschmack und eine gelingsichere Zubereitung. Beides wird durch zahlreiche Tests in der Sensorik-Abteilung und der Dr. Oetker Versuchsküche gewährleistet. Produktsicherheit garantieren wir durch eine sorgfältige Auswahl der Zutaten sowie die Erfüllung strenger Qualitätskontrollen – von der Rohware bis zum

fertigen Produkt. Nicht zu unterschätzen sind die aufwendigen Entwicklungen innovativer Produkte sowie die Einbeziehung der Verbraucher bei der Entwicklung neuer sowie bei der Verbesserung bestehender Artikel. Beides ist Voraussetzung, um den Verbrauchern laufend neue, attraktive Produkte sowie eine kontinuierlich gute Qualität zu bieten. Verbraucherfragen rund um Produkte, Zutaten, Inhaltsstoffe, Allergene, Zubereitungen und Rezepte beantwortet der Dr. Oetker Verbraucherservice über eine kostenfreie Telefonhotline per E-Mail, Internet oder Post. Auch dies zählt zu unserem Qualitätsanspruch!

**Mit welchen Maßnahmen wird dieser Qualitätsanspruch umgesetzt?** Bereits bei der Entwicklung von zum Beispiel einer neuen Pizza wird die Idee auf Qualität, Attraktivität und Geschmack getestet – denn schließlich muss sich die neue Pizza im Alltag bewähren. Erst wenn sich unsere Experten nach vielen Diskussionen einig sind, werden pizzaaffine Verbraucher eingeladen, um die neu entwickelte Sorte zu testen. Dazu hat Dr. Oetker eine eigene Sensorik-Abteilung mit mehr als 4.000 Testern. Die Ergebnisse dieser Tests helfen den Produktentwicklern bei der Auswahl der Rohstoffe und Bestimmung der Rezeptur.

**Wie werden Qualität und Sicherheit der Rohstoffe konkret gewährleistet?** Um die Qualität und Lebensmittelsicherheit der Zutaten sicherzustellen, werden die Rezeptur und gewünschte Qualitätseigenschaften für jede Rohware ausführlich beschrieben. Unsere sorgfältig ausgewählten und regelmäßig überprüften Lieferanten haben sich exakt daran zu halten. So ist eine Salami für unsere Pizza erst geeignet, wenn sie zum Beispiel einen festgelegten Geschmack, einen genau bestimmten Eiweiß- und Kochsalzgehalt enthält und ihr Durchmesser nicht mehr als zwei Millimeter von der Vorgabe abweicht. Dies wird bei der Anlieferung der Ware überprüft. Zudem werden mittels aufwendiger Analysetechnik und -methoden die gelieferten Waren unter anderem auf schädliche Mikroorganismen geprüft. Sollten diese einmal gefunden werden, wird sie nicht eingesetzt.

**Hinterfragen Sie ihren eigenen Qualitätsanspruch auch mal?** Maßstäbe ändern sich! Qualität lässt sich daher kontinuierlich verbessern und daran arbeiten wir ständig. Deswegen sind wir auch dankbar, auf Missstände hingewiesen zu werden. Nur so können wir daran arbeiten, Lösungen zu finden und noch besser zu werden.

# Vielfalt braucht Gewährleistung

Von Wiebke Fröhlich

*Unsere Lebensmittel kommen aus allen Teilen unserer globalisierten Welt. Trotzdem haben wir hohe Ansprüche an die Qualität der Produkte. Diese zu gewährleisten, gibt es verschiedene Prüf- und Kontrollinstanzen in Deutschland und der EU.*

Ob Sommer oder Winter – in Europas Supermärkten werden unabhängig von Jahreszeiten, saisonalen oder regionalen Einflüssen Waren aus allen Teilen der Welt importiert. Doch mit der Auswahl wächst auch das Risiko. „Für Verbraucher ermöglicht die zunehmende Globalisierung des Lebensmittelhandels, nahezu alle Arten von Lebensmitteln jederzeit und überall auf der Welt konsumieren zu können“, sagt Andreas Hensel, Präsident des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR). „Die weltweiten und teilweise unübersichtlichen Warenketten stellen jedoch auch ganz neue Anforderungen an den gesundheitlichen Verbraucherschutz.“

## Bund und EU schaffen Sicherheit

Diesem muss das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) gerecht werden. Zunächst sind allerdings die Produzenten und Vertrieber selbst für die Sicherheit der Lebensmittel verantwortlich. Außerdem sollen Überwachungs- und Untersuchungsämter bis hin zu Bundes- und EU-Behörden dafür sorgen, dass beim Verbraucher nur gesundheitlich unbedenkliche Produkte landen. Dieses komplexe System der Lebensmittelsicherheit hat das BVL auf der Grünen Woche in Berlin erklärt.

Ganz am Anfang steht danach der Grundsatz der Selbstkontrolle: Landwirte müssen ebenso wie Wurstfabrikanten oder Restaurantbetreiber sicherstellen, dass ihre Produkte den gesetzlichen Vorgaben entsprechen. Die-

se sehen vor, dass die gesamte Produktionskette zurückverfolgt werden kann. So soll im Krisenfall beispielsweise die Quelle einer Verunreinigung schnell gefunden werden.

## Gesundheit und Information wichtig

Über die Einhaltung der Gesetze wacht die amtliche Lebensmittelüberwachung der Bundesländer. Die Behörden kontrollieren alle Stufen der Erzeugerkette stichprobenartig, „vom Acker bis zum Teller, also vom Rohstofflieferanten bis zum Verkäufer, vom Tierstall bis zum Restaurant“, heißt es in einem Flyer des BVL. Besonderes Augenmerk werde dabei auf Gesundheit und Information der Verbraucher gelegt. Aber auch falsche Kennzeichnungen oder unzulässige Werbeaussagen auf Etiketten und Verpackungen werden geahndet.

Bei schweren Verstößen werden Bußgelder verhängt oder sogar Strafverfahren eingeleitet. In weniger gravierenden Fällen werden Verwarnungen ausgesprochen und die Betroffenen belehrt. Sind

gesundheitsgefährdende oder sonst unsichere Lebensmittel bereits verkauft worden, werden die Kunden gewarnt und die Produkte zurückgerufen. Ein Verbraucher, der ein verschimmelter, verdorbenes oder verunreinigtes Produkt entdeckt, sollte sich zunächst direkt an das jeweilige Geschäft wenden. Hier bekommt er in der Regel einwandfreien Ersatz oder erhält sein Geld zurück.

Das BVL räumt aber ein, dass nicht alle Beschwerden ernst genommen werden. Ist dies der Fall, häufen sich die Mängel oder treten gesundheitliche Beschwerden auf, rät das BVL dazu, die Lebensmittel- und Veterinärüberwachungsbehörde der Stadt- oder Kreisverwaltung zu informieren.

„Hersteller müssen sicherstellen, dass ihre Produkte den gesetzlichen Vorgaben entsprechen.“



Der Verbraucher sucht nach frischen Produkten.

WERBEBEITRAG | UNTERNEHMENS PORTRÄT

## Das neue Normal – Gemüse heute



Bildquelle: Carl Kühne KG (GmbH & Co.)

Dr. Mike Eberle, Mitglied der Geschäftsleitung/Supply Chain des Feinkostunternehmens Kühne, über die neuen Herausforderungen für Lebensmittelverarbeiter.

Schwankungen der Märkte, Unsicherheit und Komplexität von Lieferketten sowie hybride Verbraucherentscheidungen sind die neuen Herausforderungen für Le-

bensmittelverarbeiter. Manch einer mag sich ein Zurück zur ergrauten Normalität des letzten Jahrtausends wünschen – der Verbraucher aber wird diesen Weg nicht mitgehen.

## Qualität und Sicherheit

Nie waren Lebensmittel so bedingungslos sicher und lecker wie heute. Sie tragen bedeutend zur Steigerung des Wohlbefindens bei. Gleichzeitig aber fordern aufgeklärte Verbraucher einen „ethisch“ korrekten Umgang bei Erzeugung, Herstellung und Vertrieb. Da dieser nicht substantiell mehr kosten darf, steigt der Ertragsdruck auf Seiten der Erzeuger und Hersteller.

Auch werden Verbrauchermeinungen immer heterogener. Manch einer setzt auf den bewussten Kauf – den Vorsatz, weniger oder gar keine Lebensmittel wegzwerfen. Andere fokussieren sich auf Bio-Produkte oder achten auf die regionale Herkunft. Dies zeigt auch der steigende Anteil von regionalem Gemüse, angeführt von Tomaten, Spargel und Erdbeeren.

Regionalität ist dabei, die Antwort auf Nachhaltigkeit zu werden. Dabei ist „regional“ ein durchaus dehnbarer Begriff. Für die Einen bedeutet er den Anbau beim Landwirt des Vertrauens, für die Mehrzahl jedoch einen Anbau im zusammenwachsenden Europa.

Lieferketten, die sich weit entfernter Länder bedienen, werden zunehmend kritisch gesehen. Nicht nur wegen oft negativer Umwelt-Auswirkungen der Container-Schifffahrt. Auch die Bedingungen von Anbau und Herstellung vorverpackter Lebensmittel in Entwicklungsländern werden kritisch betrachtet. Häufig befeuert durch Empfehlungen interessierter NGOs, die institutionelle Kritik am Verhalten der Lebensmittelindustrie als Geschäftsgrundlage entdeckt haben. Kein in Verantwortung Manager kommt umhin, sich auch hiermit auseinanderzusetzen.

## Nachhaltigkeit ist Teil der Mission

Bei KÜHNE – mit seiner beinahe 300-jährigen Tradition – ist Nachhaltigkeit schon lange Teil der Mission. Und dies gleicher-

maßen für Beschaffung, Ernährung, Mensch und Umwelt. Sichtbar zum Beispiel durch generationsübergreifenden Vertragsanbau mit Landwirten in der unmittelbaren Umgebung der Werke. Und dies ist nur der Anfang von Lieferketten, in deren Fokus die Wünsche der Verbraucher stehen. Ergänzender Aufbau von kleinteiligen Erzeugerstrukturen gibt Landwirten Sicherheit und Einkommen. Liegen diese zudem in klimatisch günstigen Regionen Europas, erlaubt dies die Minimierung des Einsatzes von Pflanzenschutzmitteln und gewährleistet Vielfalt ohne Entwicklung von Agrarsteppen. Zudem wächst bei den „Millennials“ der Anteil der Vegetarier stark – für Gemüsehersteller eine große Chance.

Anbieter hochwertigen Gemüses haben Aufwind. Wenn klassische Konserven sich zu „Jungem Gemüse“ wandeln, werden unsere Lebensmittel noch besser und neue und jüngere Verbraucher werden erreicht.

[www.kuehne.de](http://www.kuehne.de)

# Vitamine: Regio toppt Bio

Von Anke Thomsen

*Produkte aus der Region stehen neben Frische auch für mehr Transparenz in der Erzeugung. Wer es damit ernst meint, bei dem stehen im Winter Kohlgemüse, Feldsalat oder Äpfel auf dem Speiseplan und weniger Spargel, Tomaten und Erdbeeren. Studien zeigen: Verbraucher passen ihre Essgewohnheiten zunehmend den Erntezeiten an. Ein einheitliches Gütesiegel für regionale Produkte fehlt bisher aber noch.*

**K**ontrollierte Qualität steht im Vordergrund: vom Acker bis auf den Teller. Das wünschen sich immer mehr Verbraucher in Deutschland. Sie legen Wert auf einen hohen Nährstoff- und Vitamingehalt, gesunde sekundäre Pflanzenstoffe und Nahrungsmittelsicherheit. Und daher kaufen sie zunehmend regionale Produkte.

Nach dem Ernährungsreport 2016 des Landwirtschaftsministeriums (BMEL) möchten 76 Prozent der Bürger Lebensmittel aus der Region zu kaufen. Den Trend bestätigt auch Ulrich Hamm, Wissenschaftler

für Agrar- und Lebensmittelmarketing an der Universität Kassel, in einer aktuell vorgelegten Studie zum Kaufverhalten in Deutschland. Bei der Kaufentscheidung steht Regio danach sogar noch über dem Preis.

## 100 Obst- und Gemüsesorten

Der Obst- und Gemüseanbau findet in Deutschland vor allem im Freiland statt. Mit mehr als 100 verschiedenen Obst- und Gemüsesorten ist die Auswahl groß. Mehr regionale Produkte bedeutet für den Verbraucher, dass er seine Ernährung stärker

saisonal ausrichten muss.

Bei einer Gesamtfläche für den Gemüseanbau von 116.790,9 Hektar fällt nach Berechnungen des Statistischen Bundesamtes auf den Freilandanbau eine Fläche von 115.586,3 Hektar. Der Anbau in deutschen Gewächshäusern hat hingegen nur einen Flächenanteil von rund 1.204,5 Hektar.

Der Apfel ist mit einem jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch von 19,5 Kilogramm nach Angaben des Deutschen Bauernverbandes e.V. (DBV) das beliebteste Obst in Deutschland. Der Verzehr von frischem und verarbeitetem Gemüse liegt insgesamt bei rund 90 Kilogramm pro Kopf und Jahr. Um den Bedarf zu decken, importiert Deutschland im Schnitt jährlich mehr als drei Millionen Tonnen frisches Gemüse und rund fünf Millionen Tonnen frisches Obst aus Ländern der Europäischen Union und Drittländern.

## Rufe nach Mindeststandards

Derzeit fehlt es bei regional beworbenen Produkten im Handel noch an zuverlässigen Aussagen über Qualität der Erzeugung oder Verarbeitung. Ein Produkt mit dem vom BMEL geförderten Etikett „Regionalfenster“, muss nur zu 51 Prozent regionale Anteile haben. Weitere Angaben wie beispielsweise zur Nachhaltigkeit oder Gentechnik fehlen. Sowohl der Handel als auch Verbraucher fordern zunehmend einen gültigen rechtlichen Rahmen und Mindeststandards für Produkte aus der Region. ●

„76 Prozent der Verbraucher wollen regionale Produkte.“



Der Anspruch der Deutschen an Frische bleibt kontinuierlich.

WERBEBEITRAG | INTERVIEW

## „Wir sichern höchste Qualitätsstandards.“

Der Weg von Obst und Gemüse zum Verbraucher führt über den Lebensmitteleinzelhandel. Landgard bündelt das Angebot und sorgt mit innovativen Konzepten und Dienstleistungen für besten Service. CEO Armin Rehberg über Qualität, Frische und neue Ideen.

**Was macht deutsches Obst und Gemüse aus?** Vor allem Sicherheit, Qualität und Frische. Alle Produkte können bis aufs Feld zurückverfolgt werden. Als vermarktende Erzeugergenossenschaft, die rund 3.200 Erzeuger vertritt, sorgen wir für Qualität und Sicherheit. Deutsches Obst und Gemüse – erkennbar zum Beispiel am Label „Deutschland schmeckt“, mit dem Landgard Produkte deutscher Mitgliedsbetriebe hervorhebt, hat aber noch weitere Vorteile. Es ist fair und nachhaltig produziert, man weiß, wo es herkommt, und es sichert die Existenz der deutschen Landwirtschaft.

**Welche Rolle spielt die Erzeugergenossenschaft in der Handelskette?** Als Erzeugergenossenschaft ist Landgard Bindeglied zwischen Erzeuger und Han-



del. Durch ersthändigen Warenbezug und gezielte Category-Lösungen kann sich der Handel ganzjährig darauf verlassen, die besten Produkte mit hoher Sicherheit und wenig Komplexität im Angebot zu haben.

**Wo liegt der Unterschied zu Handelsunternehmen?** Wir bieten Service entlang der gesamten Wertschöpfungskette – vom Anbau bis zur Vermarktung. Auch die Entwicklung von Verkaufskonzepten, individuelle Verpackungen und professionelle Logistikleistungen zählen dazu. Damit erhält der Verbraucher jederzeit die besten Produkte – frisch vom Feld, direkt vom Erzeuger.

[www.landgard.de](http://www.landgard.de)

GASTBEITRAG

## Große Liebe zur gelben Frucht

Die Deutschen sind Bananen-Fans. Nicht weniger als 1,1 Millionen Tonnen Bananen werden jährlich in Deutschland verkauft. Das ist ein Fünftel der gesamten Obstmenge, die hierzulande an private Haushalte abgesetzt wird. Chiquita ist seit 20 Jahren Partner der Umweltschutzorganisation Rainforest-Alliance und setzt sich somit für eine nachhaltige Produktion ein.

Die Liebe zu der gelben Tropenfrucht kommt nicht von ungefähr. So ist sie nicht nur ein leckerer Snack zwischendurch, sondern auch wertvoller Bestandteil einer ausgewogenen, mineral- und vitaminreichen Ernährung.

Heimat der Banane sind tropische und subtropische Länder, wo sie auf Plantagen angebaut wird. Verantwortungsbewusste Hersteller garantieren für eine umwelt- und sozialverträgliche Produktion. Die Partner der Rainforest-Alliance sichern unter anderem den Erhalt der Ökosysteme, Schutz der Wildtiere und Pflanzen sowie Aufforstung und Bodenschutz zu. Hinzu kommen die soziale Verantwortung für Mitarbeiter, faire Löhne und Gesundheitsvorsorge. Nachhaltigkeit und hohe Qualität haben auch nach der Ernte und auf dem Weg von der Plantage bis nach Deutschland oberste Priorität. Wichtig bei der 14-tägigen Schiffsreise sind optimale Temperatur- und Transportbedingungen. Nach der Landung im Zielhafen erfolgt eine genaue und ausgeklügelte Qualitätskontrolle. Erst dann geht die gelbe Frucht in den Verkauf und gelangt so schließlich appetitlich und gelb gereift zu ihren Fans.



# Auf die Kühlung kommt es an

Von Jürgen Ackermann

*Die Lebensmittelwirtschaft ist ein weltweites Geschäft. Ob Fisch aus der Karibik oder Meeresfrüchte aus dem Pazifik – was heute gefangen wird, liegt 48 Stunden später als Flugware fangfrisch auf Eis in den Auslagen. Oder die wertvollen Lebensmittel kommen frisch per Lkw aus Skandinavien oder auch tiefgekühlt im Container aus dem Nordatlantik in Deutschland an.*

Gerade der Transport von Fisch und Meeresfrüchten gilt als eine der größten Herausforderungen in der Lebensmittel-Logistik. Schnelligkeit, Flexibilität und Sicherheit sind hier absolute Grundvoraussetzungen. Wichtig ist dabei, dass die See-, Land- und Luftfrachttransporte eng ineinandergreifen. Nur so kann der Logistik-Dienstleister die knappen Zeitfenster bei gleichzeitigem Erhalt der Qualität und Lebensmittel-Sicherheit einhalten.

## Konstante Luftzusammensetzung

Ähnliches gilt für tropische Früchte wie etwa Bananen. Zwar dauert aufgrund des Reifeprozesses der Transport etwas länger, Frische und kontrollierter Transport sind aber auch hier oberstes Gebot. Während der Schiffsreise zum Beispiel aus Mittelamerika nach Europa beträgt die Temperatur in den Laderäumen 13,2 Grad Celsius. Neben der Temperatur wird auf der vierzehntägigen Reise auch die Luftzusammensetzung konstant gehalten. Nach dem Eintreffen im Hafen wird die Ladung innerhalb der nächsten 48 Stunden gelöscht, das heißt aus dem Schiff geladen. Noch im Hafen prüfen Mitarbeiter

die Qualität der Bananen. In Kühl-Lkws erfolgt dann der Weitertransport.

Egal ob Obst, Fisch oder Meeresfrüchte – das Einhalten der Kühlkette und überhaupt die richtige Kühlung sind zentrale Elemente der modernen Lebensmittellogistik. Bei fehlerhafter Kühlung von Obst, Gemüse, Frischfleisch und Frischfisch tritt Verderb, übermäßige Reifung, Vitamin- und Aromaverlust oder eine verringerte Haltbarkeit ein. Besonders heikel sind Tiefkühlwaren. Keine Frage, dass vor diesem Hintergrund Vorschriften und regelmäßige Überprüfungen die jederzeit korrekte Kühlung im Fokus haben.

## Strenge Vorschriften

Um eine maximale Sicherheit zu gewährleisten, sind generell die Vorschriften für den Lebensmitteltransport besonders streng. Beispielhaft ist hier der

„International Food Standard“ (IFS) für Obst und Gemüse. Dieses Sicherungssystem des Einzelhandels wird etwa bei Lagerung und Transport sowie allen Zwischenschritten von vielen Einzelhändlern verlangt. Der Standard ermöglicht größtmögliche Sicherheit der Ware, indem er Frische, Hygiene und Rückverfolgbarkeit genau überprüft.

Ein weiteres für die Lebensmittelbranche interessantes Zertifikat ist „Hazard Analysis and Critical Control Points“ (HACCP). Wer nach diesem Standard arbeitet, muss zum Beispiel eine Gefahrenanalyse durchführen, kritische Kontrollpunkte im eigenen Prozess identifizieren und mit Folgemaßnahmen die Gefährdung der Lebensmittel ausschließen oder reduzieren. Zu den notwendigen Maßnahmen gehören auch Evaluierung und Dokumentation der eigenen Aktivitäten.

„Vorschriften und regelmäßige Überprüfungen haben die jederzeit korrekte Kühlung im Fokus.“

WERBEBEITRAG | INTERVIEW

## „Wir leben von geprüfter Sicherheit“

Andreas Maak, Geschäftsführer des Lachsveredlers LaschingerSeafood GmbH, über die Bedeutung von Kontrollen bei der Lachszucht und gute Qualität.

### Woran erkennt man einen guten Lachs im Geschäft?

Ein hochwertiger Lachs ist gleichmäßig lachsfarben, das heißt seine Farbe changiert nicht. Er muss eine appetitliche Farbe haben und auch in der Verpackung gut aussehen. Das ist wichtig, denn Lachs ist meistens ein Impulskauf.

**Woher beziehen Sie Ihren Lachs?** Unsere Rohware kommt aus Norwegen, Schottland und Irland.

Dort wird er in Lachsfarmen gezüchtet und nach der Schlachtung direkt in unsere Betriebe geliefert. Besonders wichtig ist, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird. Das stellen wir durch ständige Temperaturkontrollen während des Transports sicher.

**Wie sorgen Sie für gleichbleibende Qualität und Sicherheit?** Alle Prozessschritte in der Produktion werden von uns intern regelmäßig kontrolliert und dokumentiert. Außerdem werden sie regelmäßig unabhängigen Audits Dritter unterzogen, um die lebensmittelrechtlichen sowie kundenspezifischen Anforderungen sicher-

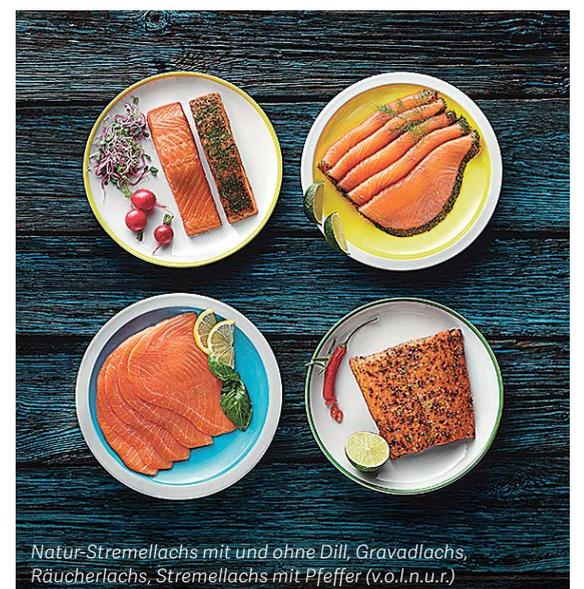


zustellen. Auch der Lebensmittelhandel praktiziert das schon lange. Zudem werden nach und nach alle Lachsfarmen nach internationalen Standards zertifiziert. Wir unterstützen Kontrollen, denn wir leben davon, dass die Qualität und Lebensmittelsicherheit unabhängig geprüft und dadurch gewährleistet werden kann.

**Welche Ware erhält der Kunde, wenn er Wildlachs kauft?** Wildlachs ist Lachs, der in der Natur aufgewachsen ist. Unser Wildlachs stammt aus Alaska und wird nur einmal im Jahr gefangen. Er wird tiefgekühlt angeliefert und von uns chargenweise verarbeitet. Deshalb ist er auch teurer als Lachs aus den Lachsfarmen. Von diesen unterscheidet er sich stark. Den Sockeye-Widlachs beispielsweise zeichnet seine tiefdunkle Farbe aus, da er sich hauptsächlich von Krebstieren ernährt.

**Wie muss man sich die Lachszucht vorstellen?** Nach dem Aussetzen der Jungfische, die in Farmanlagen herangezogen werden, erhalten die Lachse in durchschnittlich 100 Meter großen Käfigen im Meer Futter in Form von Pellets. Diese enthalten Fischmehl und Fischöl sowie Getreide und Vitamine. Das Futter wird regelmäßig auf sehr hohem Niveau kontrolliert. Bio-Lachse erhalten übrigens anderes Futter sowie eine natürliche Farbgebung. Ansonsten ist die Aufzucht vergleichbar.

**Sind die Käfige nicht einschränkend für die Fische?** Zu Beginn der Lachszucht in den 80er Jahren wurden tatsächlich Fehler gemacht. Aber seit Jahren ist die Besatzdichte und Größe der Käfige optimal dem Schwarm-



Natur-Stremellachs mit und ohne Dill, Gravdlachs, Räucherlachs, Stremellachs mit Pfeffer (v.o.l.n.u.r.)

verhalten der Lachse angepasst. Das Volumen einer Lachsfarm besteht aus 2,5 Prozent Lachs und 97,5 Prozent Wasser, sodass die Tiere aufgrund der Besatzdichte kaum krank werden. Die Verwendung von Antibiotika und somit deren Nachweis ist nicht mehr relevant.

LEBENSMITTELPRODUKTION

# Vertrauenssache

Das Thema Nachhaltigkeit spielt bei Nahrungsmitteln eine immer größere Rolle. Kunden achten zunehmend darauf, wo und wie ihre Nahrung hergestellt wird. Traditionelle Rezepturen und Zubereitungsarten erfreuen sich wachsender Beliebtheit. Verlässliche Qualitätsinformationen auf Produkten geben Orientierung.

Von Claudia Harbinger

**T**radition und Innovation. Heimat und weite Welt. Die Produktion nachhaltiger Lebensmittel löst Gegensätze auf. Sie reicht von kleineren Familienbetrieben, die auf regionale und ökologische Herstellung setzen, bis zu global agierenden Unternehmen, die ausschließlich fair gehandelte Rohstoffe verwenden. Ob Direktverkauf auf dem Bauernhof, Wochenmarkt, Laden oder Supermarkt – die Kunden haben eine breite Auswahl.

Der Markt für Bio-Produkte ist 2015 um rund elf Prozent gewachsen, der Umsatz betrug mehr als acht Milliarden Euro. Neben Geschmack und Genuss geht es vor allem um Vertrauen. Viele Menschen, die ihren Einkaufskorb füllen, möchten den Ursprung der Produkte kennen. Sie machen ihre Kaufentscheidung nicht nur von der Lebensmittelsicherheit, sondern auch von ethischen Faktoren wie Tierwohl, Umwelt- und Klimaschutz, Förderung der Artenvielfalt und Fairness gegenüber Entwicklungsländern abhängig.

„Neben Geschmack und Genuss geht es vor allem um Vertrauen.“

Das Ideal ist der Bio-Bauernhof um die Ecke, der einen geschlossenen Hofkreislauf von Ackerbau und Viehzucht verwirklicht und Transparenz vom Saatgut bis zum Essen auf den Teller garantiert. Das Tierfutter wird dort selbst angebaut, das Vieh hat ausreichend Weidefläche und seine Ausscheidungen werden für die Produktion von Dung genutzt. Auf fruchtbaren und leben-

digen Böden wachsen gesunde Pflanzen mit guten Inhaltsstoffen. Die Erzeugnisse werden schonend verarbeitet, oft von Hand und mit besonderer Liebe zum Detail. Und die Kunden können zusehen.

## Aufklärung und Information

Wenn der enge Kontakt zum Hersteller nicht möglich ist, müssen Produktinformationen Vertrauen schaffen. Kunden möchten Eigenschaften, die ihnen wichtig sind, gerne auf den ersten Blick erkennen können. Insbesondere bei verarbeiteten

und verpackten Lebensmitteln sind Qualitätsmerkmale jedoch schwer nachprüfbar. Neben Lebensmittelkennzeichnungen helfen Prüf- und Gütezeichen wie Bio-Siegel, Regionalfenster oder Ohne-Gentechnik-Label Verbrauchern bei der Orientierung.

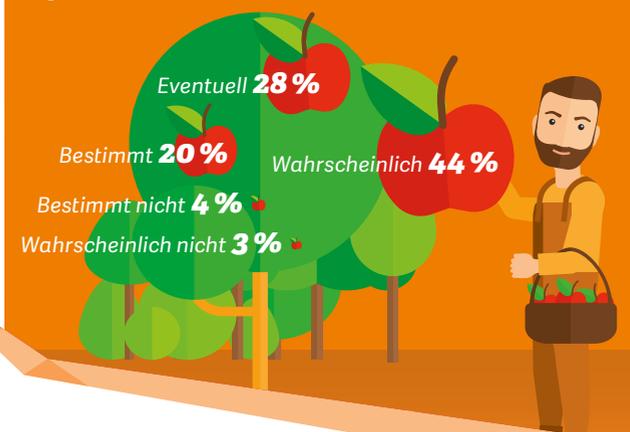
„Ernährungsbewusstsein lässt sich nur über Aufklärung und Information steuern“, sagt der Sprecher des Leibniz-Forschungsverbundes Lebensmittel und Ernährung, Professor Reiner Brunsch. Für ihn ist Landwirtschaft nachhaltig und effizient, wenn sie mit den am Standort vorhandenen Ressourcen bestmöglich umgeht. Das dafür notwendige Wissen kann den Gegensatz zwischen Verbraucherinteressen und Hochleistungsherstellung im Sinne einer nachhaltigen Produktion auflösen.

## Aus alt wird neu

Entscheidend bleibt, wieviel ihrer Aufmerksamkeit und ihres Einkommens Verbraucher nachhaltig produzierten Produkten widmen wollen und können. Rund 24 Prozent der Deutschen greifen beim Einkauf häufig oder ausschließlich zu Bio-Lebensmitteln, weitere 46 Prozent tun dies gelegentlich. Mit der Slow-Food-Bewegung haben regionale Rezepte und traditionelle Zubereitungsarten verstärkt Einzug in die Gastronomie und private Küchen gehalten. So wird aus Altbewährtem Neues. ●

## Umfrage zu Vertrauen in Lebensmittel in Deutschland 2015

Kann man Ihrer Meinung nach den in Deutschland angebotenen Lebensmitteln vertrauen?



Quelle: Die Lebensmittelwirtschaft, 2015

WERBEBEITRAG | INTERVIEW

## „Ohne Gentechnik“ – aber sicher!

Der Verband Lebensmittel ohne Gentechnik (VLOG) vergibt im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) Lizenzen für das einheitliche „Ohne GenTechnik“-Siegel. Geschäftsführer Alexander Hissting im Interview.



**Warum kann der Verbraucher dem „Ohne GenTechnik“-Siegel vertrauen?** Lebensmittel mit der grünen Raute werden von unabhängiger Stelle streng kontrolliert – vom Futtermittel über die Tierfütterung und Lebensmittelverarbeitung bis hin zum fertigen Produkt. Der VLOG hat hierfür einen einheitlichen Zertifizierungsstandard entwickelt. Alle Kontrollen werden durch uns geschult und zugelassen.

**Welche Lebensmittel tragen bereits das „Ohne GenTechnik“-Siegel?** Es gibt

wohl kaum einen Supermarkt, der nicht auch „Ohne Gentechnik“-Produkte im Angebot hat. Besonders verbreitet ist das Siegel bei Geflügelfleisch, Eiern und Milchprodukten. Auf unserer Homepage sind alle Artikel in einer Produktdatenbank einsehbar.

**Sind „Ohne Gentechnik“-Lebensmittel teurer?** Die strikte Trennung des gentechnikfreien Futtermittels von anderem sowie die Kontrollen und Analysen kosten Geld. Auf diesen Kosten dürfen die Landwirte nicht sitzen bleiben. Für den einzelnen Verbraucher ändern sich die Preise kaum. „Ohne Gentechnik“-Schnitzel oder -Milch kosten in der Herstellung nur wenige Cent zusätzlich – das sollte uns eine gentechnikfreie Landwirtschaft und Lebensmittelherstellung Wert sein.



Einheitliches „Ohne GenTechnik“-Siegel

[www.ohnegentechnik.org](http://www.ohnegentechnik.org)

GASTBEITRAG

## Der Wert des Essens

Stephan Becker-Sonnenschein, der Geschäftsführer des Vereins Die LEBENSMITTELWIRTSCHAFT, setzt sich für die Wertschätzung von Nahrungsmitteln ein und erkennt die vielfältigen Ernährungstrends als Vorboten einer neuen gesellschaftlichen Entwicklung.

Essen boomt: Veganer, Frutarier, Paleo-Fans. Fast täglich entstehen neue Nahrungsmitteltrends. Dazu gibt es Food Assemblies, regional versorgte, wiederbelebte Markthallen; Food-Startups entstehen und digitale Phänomene wie Food-Porn schießen durch die Decke.

Das alles ist Ausdruck einer neuen Wertschätzung für unsere Nahrung und für die Kultur des Essens. Der Blick auf die nackten Konsumdaten verrät aber: Niemand in Europa gibt so viel für neue Küchen aus, wie die Deutschen. Und auch die Bereitschaft, höherpreisige Lebensmittel zu kaufen, ist in den letzten Jahren angestiegen.

Es wird eine gesellschaftliche Aufgabe sein, diese zarten Ansätze der Wertschätzung unserer Nahrungsmittel wieder als tatsächlichen Wert zu verankern. Was in Frankreich und Italien selbstverständlich ist, müssen wir erst lernen: Stolz zu sein auf unsere Küche und unsere Lebensmittel.



Dazu braucht es den mündigen Bürger, der seine eigenen Entscheidungen beim Einkauf trifft. Nur so kann Verständnis und Wissen für den Wert unserer Nahrungsmittel entstehen. Kinder müssen lernen, woher unsere Nahrung kommt und dass sie heute so gut und sicher ist wie niemals zuvor. Dieses Wissen muss über die reine Kenntnis von Nährwerten hinausgehen. Das auszubauen wäre mal ein neuer Trend.

# Kontrollierte Qualität

Von Andrea von Gersdorff

*Industriell hergestellte Fleisch- und Wurstwaren werden von vielen Verbrauchern kritisch gesehen. Skandale im In- und Ausland haben in der Vergangenheit das Vertrauen in die Hersteller erschüttert. Verordnungen und Kontrollen sorgen für mehr Sicherheit.*

Skandale verunsichern Verbraucher, doch der Gesetzgeber hat in den vergangenen 20 Jahren Standards, Kontroll- und Kennzeichnungspflichten für Fleisch- und Wursthersteller eingeführt, damit die Sicherheit der Lebensmittel gewährleistet ist. So wurde zuletzt zum 1. April 2015 eine Pflicht zur Kennzeichnung des Ursprungslands für frisches, verpacktes Fleisch von Schwein, Ziege, Schaf und Geflügel eingeführt, welche für Rindfleisch schon länger Pflicht war. Der Kunde erhält dadurch die Sicherheit, dass die Aufzucht von Tieren, die zur Schlachtung bestimmt

sind, den EU-weiten gesetzlichen Vorgaben entspricht, nach denen keine Hormone und nur erlaubte Futtermittelzusatzstoffe verwendet werden dürfen.

## Problem: Tierwohl

Darüber hinaus regelt die Fleischhygieneverordnung, dass Tiere, deren Fleisch zum Verzehr bestimmt ist, vor und nach der Schlachtung einer amtlichen Untersuchung unterliegen. Neben Vorschriften bezüglich Transport und Ausstattung des Schlachthofs

müssen die Tiere zudem vor der Schlachtung betäubt werden. Auch artgerecht aufgezogene Tiere werden so geschlachtet. Allerdings verneinen Tierschützer, dass die Betäubung mit CO<sub>2</sub> dem Gedanken des Tierwohls entspricht und fordern Änderungen inklusive moderner Kontrollsysteme bei den Schlachthöfen.

## Transparenz für den Kunden

Und auch für die Hersteller von Wurstwaren gilt ein umfassendes Regelwerk: So müssen sie seit 2006 in der gesamten

EU Hygienevorschriften beachten, durch die im Verarbeitungsprozess mögliche Gefahren für die Lebensmittel analysiert und erkannt werden sollen. Zudem verpflichtet sie die Lebensmittelkennzeichnungspflicht, die Inhaltsstoffe des Produkts genauestens bis hin zu möglichen Allergenen zu dokumentieren. Das sorgt für mehr Transparenz beim Kunden und zeigt, dass dem gewandelten Qualitätsbegriff der Kunden Rechnung getragen wird: Viele Hersteller verzichten auf Inhaltsstoffe wie Geschmacksverstärker und beschränken sich auf möglichst natürliche Zusätze. Nur dringend notwendige Zusatzstoffe werden verwendet.

Aber die Wurstproduzenten unterziehen sich auch freiwillig Kontrollen unabhängiger Institute. So steht beispielsweise das blaue QS-Prüfzeichen für kontrollierte Lebensmittel. Dieses Qualitätssicherungssystem erstreckt sich von der Futtermittelherzeugung über Aufzucht, Mast, Schlachtung und Zerlegung der Tiere bis hin zu den Verarbeitungsbetrieben. Auch andere Siegel, sei es Bio oder konventionell, bürgen für ein gewisses Maß an Sicherheit. Nicht zuletzt setzt auch der Lebensmittelhandel wegen der starken Konkurrenz im Land auf regelmäßige unangekündigte Kontrollen. Schwarze Schafe unter den Herstellern sollte es eigentlich nicht mehr geben, aber auszuschließen sind sie leider nicht.

Qualität auf dem Teller: Auch Kontrollen tragen dazu bei.



WERBEBEITRAG | INTERVIEW

## „Wir haben Zusatzstoffe drastisch reduziert“

Thomas Maruschke, Geschäftsführer des nordrhein-westfälischen Wurstwarenherstellers Windau, über einen veränderten Qualitätsbegriff und heutige Transparenz.



**Erwarten Verbraucher heute eine andere Qualität als früher?**

Die Verbraucher erwarten heute Nahrungsmittel, die ohne Zusatzstoffe auskommen und auch keine Bestandteile enthalten, die Unverträglichkeiten verursachen können. Ausschlaggebend für die Konsumentenscheidung sind allerdings weiterhin Geschmack und Genuss. Das gilt auch für vegetarische Produkte. Insofern hat sich die Vorstellung von Qualität sehr geändert.

**Was heißt das für Ihr Unternehmen?** Wir haben in den letzten Jahren die Anzahl von Zusatzstoffen drastisch reduziert. Im Prinzip wollen wir wie früher Wurst mit einigen wenigen Gewürzen und absolut

notwendigen Zutaten herstellen. Das ist für uns ein permanenter Prozess in der Entwicklung und Produktion von Wurstwaren. Denn auch wir empfinden den Weg hin zu mehr Natürlichkeit in gefertigten Lebensmitteln als richtigen Weg.

**Wie kann der Verbraucher sicher sein, dass die Qualität stimmt?**

Wir lassen unsere Produkte und unsere gesamte Produktionskette intern und extern regelmäßig von unabhängigen Instituten kontrollieren. Aber auch der Lebensmittelhandel unterzieht uns unangekündigten Kontrollen. Außerdem müssen wir per Verordnung alle Inhaltsstoffe auf der Verpackung aufführen. Durch diese Maßnahmen sind unsere Produkte insgesamt qualitativ hochwertig, sicher und transparent für den Konsumenten geworden.

[www.windau.de](http://www.windau.de)

WERBEBEITRAG | VERANSTALTUNGSPORTRAIT

## Schaufenster für regionale Lebensmittel

Kulinarische Spezialitäten, Gespräche mit Landwirten und Lebensmittelerzeugern sowie ein genussorientiertes Informationsprogramm: Vom 29. September bis 3. Oktober 2016 findet die DLG-Erlebnismesse „Land & Genuss“ als Gastmesse zeitgleich zum DORTMUNDER HERBST statt. Verbraucher können sich dort aus erster Hand über regionale Lebensmittel informieren.

Nach ihrer erfolgreichen Premiere im vergangenen Jahr lädt die „Land & Genuss“ erneut nach Nordrhein-Westfalen zu einer spannenden Erlebnis- und Einkaufstour ein. Mit ihrem abwechslungsreichen Angebot bringt sie die ganze Fülle des Landlebens mitten ins Ruhrgebiet. Eine Vielzahl an Spezialitäten aus Nordrhein-Westfalen und weiteren Genussregionen, der direkte Dialog mit Erzeugern und Landwirten sowie ein umfangreiches Informationsprogramm erwartet die Besucher. Fünf Tage lang öffnet sich mitten in Dortmund ein facettenreiches Schaufenster der regio-

nalen Landwirtschaft, Lebensmittelerzeugung sowie Garten- und Genussskultur.

Die „Land & Genuss“ ist dabei mehr als eine Messe. Information und Transparenz werden bewusst großgeschrieben. Besucher schätzen den persönlichen Kontakt zu den Ausstellern und



die Geschichten hinter den Lebensmitteln vom Land. Der Westfälisch-Lippische Landwirtschaftsverband e.V., die Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen und der „ErlebnisBauernhof“ des Forums Moderne Landwirtschaft liefern zudem Informationen rund um das Thema „Landwirtschaft heute“.

[www.landundgenuss.de](http://www.landundgenuss.de)

# Deutschlands Laibkultur

Von Wiebke Fröhlich

*Kaum ein anderes Volk legt so viel Wert auf seine Brotkultur wie die Deutschen. Doch hinsichtlich Geruch und Aroma, Lockerheit und Kruste sind die Geschmäcker verschieden. Kein Problem für deutsche Bäcker, kennen sie doch mehrere tausend Rezepturen.*

Wann, wo und von wem das Brot erfunden wurde, ist nicht abschließend geklärt. Historiker vermuten, dass verschiedene Kulturen unabhängig voneinander und zu unterschiedlichen Zeitpunkten das Brotbacken entdeckt haben. Fest steht aber: Die Vielfalt der deutschen Brotkultur ist einzigartig. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks zählt weit über 3.000 Brotsorten, die sich in Zutaten, Form, Lockerungsart und Backverfahren unterscheiden. Da sollte für jeden Geschmack etwas dabei sein. Doch wann ist ein Brot ein „gutes Brot“?

### Äußere wie innere Werte müssen stimmen

Die Beantwortung dieser Frage hat sich Michael Isensee zum Beruf gemacht. Der Brottester vom Prüfungsinstitut IQBack prüft seit 20 Jahren die Qualität von Broten, Brötchen und Stollen in Deutschland. Dabei untersucht er verschiedene Kriterien: „Wir legen besonderes Augenmerk auf die Form und das Aussehen des Brotes wie auch die Oberfläche und die Krusteneigenschaften.“ Doch auch die inneren Werte müssen stimmen: „Dazu betrachten wir Lockerung und Krumenbild, also das Innere des Brotes. Struktur und Elastizität des Brotes sind ebenfalls wichtig. Geruch und Aroma sind dabei natürlich unser Hauptaugenmerk.“

Dabei wird jedes Brot ganz individuell geprüft, eine ideale Brotform gebe es daher nicht: „Ein Ciabatta ist flach, ein Baguette lang und schmal und ein Korbbrötchen rund: Die Form und das Aussehen sollten stets zum Typ des Brotes passen.“ Ganz wichtig für den Geschmack eines Brotes ist Kruste. „Generell ist eine dickere Kruste besser als eine dünne, da sie viele Aroma-Stoffe beinhaltet und die Feuchtigkeit besser im Brot hält“, erklären die Experten von IQ-Back. Beim Backen entsteht im Brotinneren ein Unterdruck, sodass die Aromen aus der Kruste in die Mitte gezogen werden. Diesen inneren, weichen Teil des Brotes bezeichnen die Tester als „Krumen“. Die sollte bei manchen Broten, wie einem Weizenbrot, locker und luftig sein, während zu Roggenmischbroten eine dichte und kompakte Krumen besser passt. Wichtig sei immer, dass die Poren gleichmäßig im Teig verteilt sind und keine zu großen Löcher bilden.

### Brot muss in Form bleiben

Auch Struktur und Elastizität eines Brotlaibes werden getestet. Bereits beim

Durchschneiden könne man erkennen, ob Teig am Messer kleben bleibt oder es sich problemlos schneiden lässt. Anschließend drückt der Prüfer mit dem Daumen in das Innere des Brotes. Nimmt die Krumen ihre vorherige Form wieder an, ist das ein Zeichen für gute Qualität.

„Auf Geruch und Aroma des Brotes liegt das Hauptaugenmerk.“

In Sachen Geschmack kommt es auch beim Brot auf die persönlichen Vorlieben des Einzelnen an. Die Brotprüfer konzentrieren sich daher vor allem auf das Aroma. Ebenso wie der Geruch muss auch der Geschmack zum jeweiligen Produkt passen. Ein Weizenbrot sollte beispielsweise milder schmecken als ein Roggenmischbrot. Ein gutes Sauerteigbrot schmeckt leicht gärrig und ein Baguette eher mild.

WERBEBEITRAG | UNTERNEHMENS PORTRÄT

## Qualität – weil's besser schmeckt



Eva Radosavac, Direktorin Marketing bei der Kamps GmbH, gibt Einblick in die Herausforderungen, denen Bäckereien gegenüber stehen.

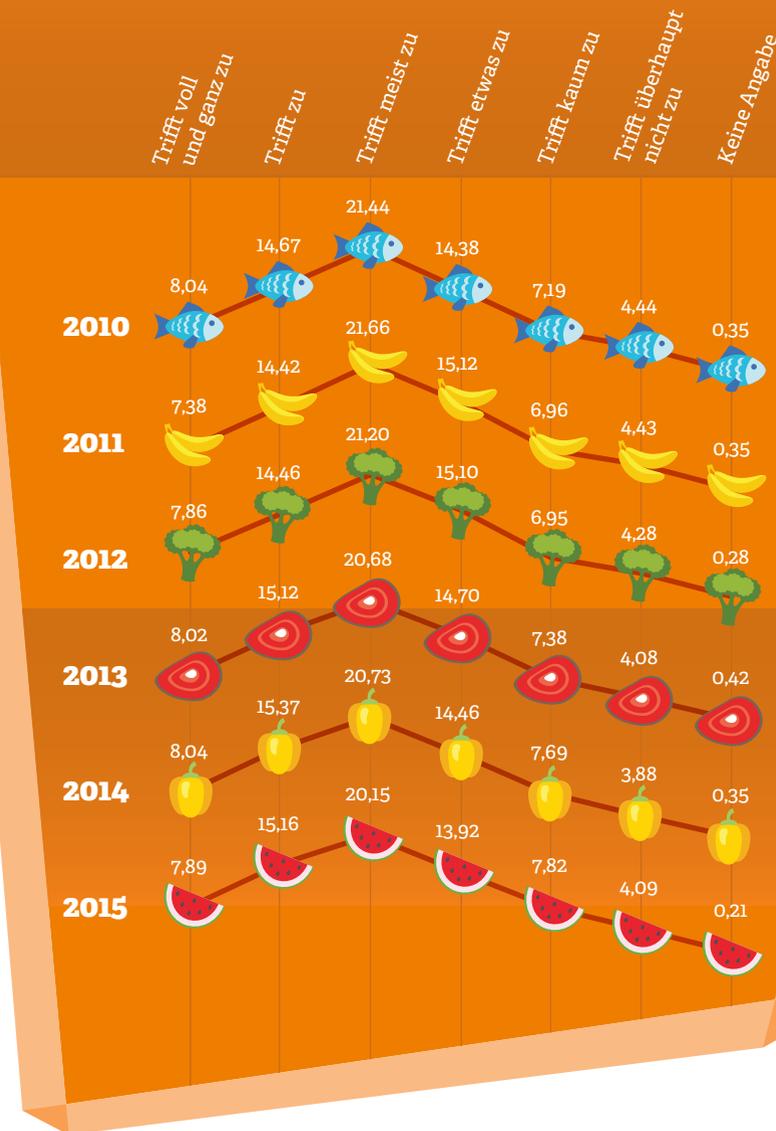
47,2 Kilogramm Brot wurden laut Zentralverband des deutschen Bäckerhandwerks pro Kopf 2015 verzehrt. Wenn man die Preisbereitschaft bei den Verbrauchern betrachtet, steht diese oft im starken Gegensatz zu den Beschaffungskosten von Rohstoffen. Handwerkliche Bäckereien wie Kamps sehen sich einem Preiskampf mit Discountern und Discount-Bäckereien ausgesetzt. Da aber

die Rohstoffe den Preis des Endprodukts stark bestimmen, dokumentiert der Preis auch den Anspruch an Produkt und Zutaten. Nüsse, echte Butter und hoher Qualitätsanspruch zeichnen Kamps aus, wo nach handwerklichen Traditionen gearbeitet wird und man weiß: Gute Zutaten und Erfahrung sorgen für besten Geschmack. Während bei Discountern vorgebackene Brötchen abgebacken werden, ruhen bei Kamps die täglich frisch hergestellten Teiglinge mindestens zwölf Stunden, damit Teig- und Aromaentwicklung stimmen. So anschließend gebacken, entsteht ein krosses, aromatisches Brötchen, das auch abends noch schmeckt. Hochwertige Mehle aus regionalen Mühlen, erfahrene Bäcker, welche den Teig und seine Entwicklung begleiten, sind dabei Grundvoraussetzung. Genuss und Vertrauen begründen den Erfolg der Bäckerei Kamps. Denn Qualität schmeckt man.

[www.kamps.de](http://www.kamps.de)

## Umfrage in Deutschland zu gesunder Ernährung trotz höherer Kosten 2010 bis 2015

Bevölkerung in Deutschland nach Einstellung zur Aussage „Ich lege Wert auf gesunde Ernährung, auch wenn es mehr kostet.“ (Angaben in Millionen)



Quelle: VuMA (Arbeitsgemeinschaft Verbrauchs- und Medienanalyse), 2010 bis 2015

# Essen im Netz

Digitale Transformation spielt bei Lebensmitteln keine Rolle – könnte man denken. Schnitzel, Blumenkohl und Eisbergsalat wären aus Bits und Bytes ja wenig nahrhaft. Nun gibt es aber Menschen, die sich besonders gut im Netz auskennen. Ein solcher ist der Blogger Sascha Lobo, der in einer Kolumne auf Spiegel Online unter der Überschrift „Es geht um Leben und Brot“ ganz Beachtliches zum Essen im Netz zusammenträgt und zu weiteren Recherchen inspiriert. Schnell steht fest: Das Internet verändert die Nahrung an sich und die Ernährung als solches. Dafür gibt es vie-



le Gründe. Einer: Foodies haben mehr Views. Wer Fotos von leckeren Speisen postet, zieht das Interesse in den Sozialen Medien auf sich. Laut Lobo verändert das sogar die Art, wie Spitzenköche ihre Gänge anrichten. Die Fotogenität der Kreation auf dem Teller entscheidet, wie viele Gäste künftig kommen werden. Aber Vorsicht: Die Zeitschrift „Finanztest“ hat bereits gewarnt: Bei aufwendig gestalteten Gerichten, ist der Koch der Schöpfer des visuellen Genusses. Wer's postet, riskiert eine Abmahnung.

Michael Gneuss  
Chefredakteur

## IMPRESSUM

**Projektmanager**  
Ingo Schulz  
ingo.schulz@reflex-media.net,  
Moritz Duelli  
moritz.duelli@reflex-media.net

**Redaktion**  
Jürgen Ackermann, Wiebke Fröhlich, Andrea von Gersdorff, Michael Gneuss, Claudia Harbinger, Katharina Lehmann, Anke Thomsen

**Layout**  
Markus Arnold  
layout@reflex-media.net

**Fotos**  
Thinkstock / Getty Images

**Druck**  
BVZ Berliner Zeitungsdruck GmbH

V.i.S.d.P.  
Redaktionelle Inhalte:  
Michael Gneuss  
redaktion@reflex-media.net

**Weitere Informationen:**  
Carolin Frank  
carolin.frank@reflex-media.net

Reflex Verlag GmbH  
Hackescher Markt 2-3  
D-10178 Berlin  
T 030 / 200 89 49-0

www.reflex-media.net

Eine Publikation der Reflex Verlag GmbH  
am 02. Juli 2016 in DIE WELT und WELT KOMPAKT.

Der Reflex Verlag und DIE WELT und WELT KOMPACT sind rechtlich getrennte und redaktionell unabhängige Unternehmen.

Inhalte von Werbebeiträgen wie Unternehmens- und Produktporträts, Interviews, Anzeigen sowie Gastbeiträgen und Fokusinterviews geben die Meinung der beteiligten Unternehmen wieder. Die Redaktion ist für die Richtigkeit der Beiträge nicht verantwortlich. Die rechtliche Haftung liegt bei den jeweiligen Unternehmen.

Der Reflex Verlag greift aktuelle Themen auf, recherchiert zielgruppengenau die Hintergründe und den Markt. Ergebnis sind Publikationen, die gespickt sind mit neuesten Daten, Kommentaren und Beiträgen von weltweit angesehenen Experten und Journalisten. Verständlich aufbereitet und sorgfältig recherchiert für Leser, die eine unabhängige Redaktion zu schätzen wissen.

## Unsere nächste Ausgabe



### Diabetes – Auch Sie können betroffen sein

In Deutschland leben aktuell über sechs Millionen Menschen mit Diabetes, täglich kommen fast 1.000 Neuerkrankungen dazu. Dabei ahnen viele Betroffene gar nicht, dass Sie Diabetiker sind. Frühzeitige Erkennung ermöglicht jedoch, den Krankheitsverlauf positiv zu beeinflussen und Folgeerkrankungen zu vermeiden.

Mehr am 30. August unter anderem in DIE WELT und WELT KOMPACT. Und für alle, die nicht warten möchten, ab dem 29. August in unserer „Reflex Verlag“ App. Zum Download einfach den QR-Code scannen.



## WIR SIND DABEI

Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V. 3  
Claire-Waldoff-Straße 7  
10117 Berlin  
bve@bve-online.de  
Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG 4  
Industriestraße 14  
64297 Darmstadt  
info@isrrevision.com  
Carl Kühne KG (GmbH & Co.) 5  
Kühnehöfe 11  
22761 Hamburg  
info@kuehne.de

Landgard eG 6  
Veilingstraße A1  
47638 Straelen-Herongen  
info@landgard.de  
Chiquita Europe B.V. · Deutsche Niederlassung 6  
Neue Gröningerstraße 13  
20457 Hamburg  
infoDE@chiquita.com  
Laschinger Seafood GmbH 7  
Edlmairstraße 9  
94469 Deggendorf  
info@laschinger.de

Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e.V. (VLOG) 8  
Chausseestr. 8/F  
10115 Berlin  
info@ohnegentechnik.org  
Die Lebensmittelwirtschaft e.V. 8  
Friedrichstraße 171  
10117 Berlin  
dialog@lebensmittelwirtschaft.org  
Windau GmbH u. Co.KG 9  
Wurst- & Schinkenspezialitäten  
Rudolf-Diesel-Str.2  
D-33428 Harsewinkel  
t.maruschke@windau.de

DLG e. V. 9  
Eschborner Landstraße 122  
60489 Frankfurt am Main  
info@dlg.org  
Kamps GmbH 10  
Auf dem Mutzer 11  
41366 Schwalmtal  
kundenservice@kamps.de

# Just Smile!



**Go out & play!**

**Grund zum Lächeln:  
Jetzt mitmachen und tolle  
Outdoor-Preise gewinnen!  
[www.chiquita.de](http://www.chiquita.de)**

