

# Eine Frage der Qualität

*Auch die Weiterverarbeitung zu Bioprodukten sollte ökologischen Standards entsprechen.*

*Doch es herrscht Verunsicherung: Wann trägt ein Lebensmittel positiv zu einem nachhaltigen Ernährungsstil bei? Es fehlen Maßstäbe, um Verarbeitungsmethoden zu beurteilen.*

VON ALEXANDER BECK

Lebensmittelverarbeiter sind Mittler zwischen Landwirtschaft und Verbraucher. Vor allem ökologisch orientierte Verarbeitungsunternehmen müssen sich dieser Rolle bewusst stellen. Gilt es doch, die spezifischen Qualitäten ökologischer Rohwaren in marktgängige Bioprodukte zu übersetzen und dem Handel beziehungsweise Endkunden zu vermitteln. Es geht aber nicht nur um die Produkte, deren Herstellung, die Qualitätssicherung und Kommunikation mit Handel und Verbraucher. Neben dem, was hergestellt wird, sollte ein glaubwürdiges Biounternehmen auch seine gesellschaftlichen und ökologischen Leistungen stetig optimieren.

## Weniger ist mehr

Dass Lebensmittel zu einem großen Teil verarbeitet werden müssen, steht außer Frage. Die Behauptung einiger naturalistischer Kreise, die Verarbeitung schädige Lebensmittel grundsätzlich, ist weltfremd und falsch. Zum Beispiel Roggenbrot: Das Getreide wird gemahlen, es wird gewässert, der Teig wird vergoren über mehrere Stufen. Die Substanz wird verwandelt, geknetet und letztendlich wird das Ganze bei 250 °C in den Ofen geschoben. Ist das schonend? Ohne Zweifel ist ein Roggenbrot viel besser für die menschliche Ernährung geeignet als das pure Roggenkorn. Dieses ist schwer verdaulich und enthält zudem Phytinsäure, die sogar abträglich ist. Grundlage für die Verarbeitung von Bioprodukten ist die EU-Ökoverordnung. Sie schränkt den Einsatz von Hilfs- und Zusatzstoffen stark ein und verbietet zum Beispiel die Bestrahlung (Gerber et al., 2012). Die Richtlinien der Bioverbände und die Qualitätsbemühungen der Ökounternehmen gehen darüber noch hinaus, was etwa den Einsatz von Enzymen und Aromen oder den Ausschluss spezifischer Herstellungsverfahren betrifft. Nur 49 der mehr als 320 in der EU für Lebensmittel zugelassenen Zusatzstoffe dürfen für die Verarbeitung von Bioprodukten eingesetzt werden (Bickel und Rossier, 2015).

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

1. „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 originäre Qualitätsoptimum möglichst wenig zu schädigen.
2. „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.



Bewusst verbrauchen und genießen: Sortenreiner Karottensaft aus samenfester Rodelika erfüllt diese Ansprüche.

# und des Ernährungsstils

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

## Qualität als oberstes Gebot

Die Zweckbestimmung aller Tätigkeiten in der Ernährungsbranche – von der Landwirtschaft bis zum Konsum – ist die „Ernährung des Menschen“. So findet man in der ersten Ausgabe der Naturkostzeitschrift *Schrot & Korn* von 1985 unter der Überschrift „Wie Bio anfang“ neben der Umweltfrage in Bezug auf die Landwirtschaft folgende Feststellung: „Der Wert unserer Nahrung wird immer zweifelhafter (Verarbeitung, Zusatzstoffe, Rückstände, Weißmehl, Zucker ...) ...“ Bereits vor 30 Jahren stand also die Frage der Ernährungsqualität im Mittelpunkt, die auch beinhaltet, ob ein Lebensmittel einen positiven Beitrag zu einem nachhaltigen Ernährungsstil leisten kann. Deshalb ist es so entscheidend, dass die Biobranche die Frage der Qualität und des Ernährungsstils diskutiert. Eine Auswertung der Nationalen Verzehrsstudie von 2008 hat klar gezeigt, dass ökologisch orientierte Menschen einen gesünderen Ernährungsstil pflegen als der Rest der Gesellschaft (MRI, 2008) – eine überaus wichtige Bot-

schaft und ein Hinweis auf die gesellschaftliche Bedeutung der Biobranche.

Im Bereich der Biolebensmittel spielt der Begriff „schonende“ Verarbeitung eine wesentliche Rolle. Der Mensch möchte seinen Lebensstil immer mehr individualisieren. Es geht darum, für diesen Prozess eine geeignete Diversifizierung der Lebensmittel auch in Ökoqualität zur Verfügung zu stellen. So ist es beispielsweise ein spannender Ansatz, die in der Getreidewirtschaft hohe Standardisierung des Produkts Mehl dadurch zu diversifizieren, dass sortenreine Mehle und in der Folge sortenreine Brote hergestellt werden.

## Innovativ und richtungsweisend

Die Biobranche hat viel geleistet und in Bezug auf Produktprofile wichtige Trends in der Lebensmittelbranche gesetzt. Die hohen Qualitätsansprüche der am Markt für Ökolebensmittel tätigen Unternehmer haben zu technologischen Innovationen und Produktentwicklungen innerhalb der Biobranche geführt, die teilweise auch der konventionellen Branche zugutekommen. Einige sehr erfolgreiche Themen waren „Lasst die Lebensmittel so natürlich wie möglich“ (z. B. Vollkornbrote, kaltgepresste Öle), „Gebt ihnen Identität“ (z. B. „Bio mit Gesicht“, sortenreine Säfte), „Schafft neue Produktbilder für ernährungsbewusste Menschen“ (z. B. Müsli, vegetarische Brotaufstriche). Vor allem das Lebensmittelhandwerk ist innovativ, indem es „natürlichere“ Technologien für häufig auch regionenspezifische Produkte entwickelte.

Eigentlich gibt es keinen Grund, verzagt zu sein. Dennoch herrscht zunehmend Unklarheit über die Maßstäbe, die an 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 Biolebensmittel beurteilt werden sollen, ruft Unsicherheit hervor. Obwohl es eigentlich ganz einfach ist: Grundsätzlich sind Technologien, die den Ernährungswert 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 Biolebensmittel 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 holistischen Ansätzen. Leider ist es bisher praktisch nicht gelungen, eine eigenständige Forschung zu einer angepassten Technologie ökologischer Lebensmittelherstellung aufzubauen. Hier besteht erheblicher Nachholbedarf. □

► Liste der zitierten Literatur unter [www.soel.de/publikationen/oekologie\\_und\\_landbau/downloads/oel177\\_beck\\_lit.pdf](http://www.soel.de/publikationen/oekologie_und_landbau/downloads/oel177_beck_lit.pdf)

**DR. ALEXANDER BECK**

Büro für Lebensmittelkunde & Qualität,  
Bad Brückenau, alex.beck@bl-q.de

