

Anforderungen an Lebensmittel steigen

Ernährungswirtschaft / Vertreter aus Forschung thematisierten auf dem Arenenberg Fragen rund um die Ernährung von morgen.

ARENENBERG ■ Ernährung mit gesundheitlichem Mehrwert rückt stärker in den Fokus der Gesellschaft. Dies insbesondere im Zusammenhang mit dem Anstieg von Herz- und Gefässerkrankungen, Diabetes und Allergien. Das stellte Frank Burose in seiner Begrüßungsrede auf dem Arenenberg TG fest. Der Geschäftsführer des Kompetenznetzwerks Ernährungswirtschaft (KNW-E) Weinfelden wirkte als Koorganisator einer grenzübergreifenden Vortragsveranstaltung zum Thema «Verträglich, sicher, gesundheitsfördernd – die Lebensmittel von morgen».

Jürgen Ruff, Vorstand des bodenseeweiten Verbunds für Biowissenschaften Biologo e. V., wirkte als Hauptveranstalter des Anlasses. Er informierte über Chancen, die sich durch den gemeinsamen Wissens- und Technologietransfer in den modernen Biowissenschaften eröffnen.

Konsumenten wünschen neue regionale Produkte

Christine Brombach vom Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften erörterte in ihrem Referat die demografische Entwicklung der Bevölkerung, welche weitreichende Auswirkungen auf das Konsumverhalten (im Zusammenhang mit der Ernährung) haben wird. Man gehe davon aus, dass nahrungssoziierte Krankheiten zunehmen werden.

Als wichtige Anforderungen an die Lebensmittel bis 2020, aus Sicht der Konsumenten, so belegt es eine Studie, werden zum Beispiel neue regionale Produkte, Bio-Convenience, Vertrauen und Sicherheit sowie Genuss, Gesundheit und ethische Werte bezeichnet. Andererseits werden die so genannten «Global Player» am Markt weiter zunehmen. Das

gilt auch für die unterschiedlichsten Konsumententypen, zum Beispiel die Lohas (Lifestyle of Health and Sustainability), welche auf Gesundheit und Nachhaltigkeit achten und bereit sind, dafür entsprechend Geld ausgeben.

Christine Brombach erachtet es als ein Problem, dass die Konsumenten, wenn von Nahrungsmitteln die Rede ist, das Bild einer natürlichen Landwirtschaft vor Augen haben, mit Weidetieren, frischem Gemüse und Früchten. Die Realität sei jedoch, dass die Verbraucher sich beim Einkaufen zuerst mit einer Ver-

packung mit einer Liste von Inhaltsstoffen und der «Lebensmittel-Ampel» konfrontiert sieht. Die Moralisierung des Essens nehme zu, ebenso wie die Konflikte, die sich aus der Werte- und Normendebatte ergeben.

Kommunikation ist der Schlüssel zum Erfolg

Die Konsumenten sind extrem heterogen: Christine Brombach meinte, dass es künftig noch wichtiger wird, den Konsumenten durch die Nahrungsmittelproduzenten und die Nahrungsmittelindustrie eine Orientierungshilfe zu geben: Die Kom-

munikation ist der Schlüssel zum Konsumenten.

Auch gesunde Ernährung will erlernt werden, und nur wenn das Wissen um die Nahrungsmittel und deren Verarbeitung vorhanden ist, kann wieder «Schwung in die Küche» kommen. Insofern habe auch die Nahrungsmittelindustrie einen Bildungsauftrag gegenüber den Konsumenten zu erfüllen.

Verbesserte Kennzeichnungen der Lebensmittel ist nötig

Einen Ausblick auf die Lebensmittelproduktion der Zukunft wagten in einer von Jürgen

Ruff moderierten Podiumsdiskussion Gudrun Sproesser, Universität Konstanz; Otto Knes, Geschäftsführer der IABC AG (CH-Institut für Biochemie); Jörg Bergemann, Professor an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen, sowie Wolfgang Neldner, Anoxymymer GmbH und Hartmut Welck.

Unter anderem wurde die verbesserte Nahrungsmittelkennzeichnung als ein wichtiger Beitrag zur Produktsicherheit erachtet. In der Forschung bestehe noch Handlungsbedarf hinsichtlich verbesserter analytischer Nachweisverfahren. Die Anzahl der Nahrungsmittel mit wissen-

schaftlich erwiesenen positiven Wirkungen auf die Gesundheit wird innerhalb der nächsten Jahrzehnte ansteigen.

Naturbelassenes Essen behält weiterhin seinen Stellenwert

Abschliessend waren sich die Teilnehmer des Podiums darüber einig, dass uns im Lebensmittelbereich kein Schreckensszenario im Sinne von «Schöne neue Welt» (Aldous Huxley) bevorsteht. Denn naturbelassenes und geschmackvolles Essen werde auch künftig einen hohen gesellschaftlichen Stellenwert geniessen. *Isabelle Schwander*



Sie diskutierten am BBZ Arenenberg über die Anforderungen an Nahrungsmittel von morgen. V. l. n. r.: Hartmut Welck, Otto Knes, Gudrun Sproesser, Jörg Bergemann, Wolfgang Neldner, Jürgen Ruff und Frank Burose. *(Bild Isabelle Schwander)*