Reinheitskontrolle Marzipan

Neu: Genetischer Fingerabdruck

Wo Marzipan draufsteht, muss Mandel drin sein; für Persipan werden hingegen vor allem Aprikosen- oder Pfirsichkerne verwendet. Die Süßwarenhersteller sind dabei auf Importe von Rohstoffen angewiesen, die häufig keine einfache Klassifizierung zulassen: Streckungen von Marzipan mit Persipan sind nicht ohne Weiteres auszuschließen, ebenso sind Verfälschungen von Marzipan mit anderen pflanzlichen Rohstoffen wie Erbsen, Soja oder Cashewnüssen möglich.

Die vorhandenen Nachweismethoden sind aufwändig, empfindliche quantitative Methoden wurden bislang nicht entwickelt. Für die Süßwarenindustrie ist die Entwicklung von verlässlichen Analysemethoden daher von großem wirtschaftlichem Interesse, von der auch Verbraucher aufgrund des allergenen Potenzials fälschlich verwendeter Rohstoffe profitieren.

Ein Team von Wissenschaftlern der Universität Hamburg entwickelt seit Ende 2007 umfassende molekularbiologische Methoden zur qualitativen und quantitativen Reinheitskontrolle von Marzipan (Rohmasse) und deren Rohstoffen, einschließlich der Berücksichtigung anderer pflanzlicher Produkte. Derzeit werden die bereits entwickelten RT-PCR-Methoden validiert. Die Ergebnisse des Forschungsprojektes stehen der Süßwarenindustrie im Sommer 2010 zur Verfügung.

(Quelle, FEI, Bonn)

Ernährungsbranche

Grenzüberschreitende Kooperationen verstärken

Die Unternehmen der Ernährungswirtschaft wollen stärker als bislang auch grenzüberschreitend zusammenarbeiten, um sich im globalen Wettbewerb zukünftig erfolgreich zu positionieren. Dies gelte insbesondere für Wirtschaftsräume wie etwa die Region Niederrhein, die inzwischen faktisch keine Grenzen mehr kenne, machten die Referenten beim ersten Kongress der deutsch-niederländischen Kooperationsinitiative „AgroFoodLink“ auf dem Airport Weeze am Niederrhein deutlich. AgroFoodLink ist eine Initiative deutscher, niederländischer und flämischer Partner zur Förderung der grenzüberschreitenden Kooperation und Kommunikation in den Bereichen der Agrarwirtschaft und Lebensmittelindustrie.

Als besonders sinnvolle und erfolgversprechende Bereiche für regionale Zusammenarbeit über Ländergrenzen hinweg wurde auf dem Kongress zum einen die Entwicklung neuer und innovativer Produkte und Verfahren genannt. Gemeinsam könnten mögliche Synergien in Forschung und Entwicklung besser und effektiver genutzt werden, hieß es. So lasse sich auf diesem Weg vorhandenes Know-how gegenseitig ergänzen und gegebenenfalls kreativer weiterentwickeln. Dies insbesondere auch mit dem Ziel, durch eine bessere Ernährung Krankheiten vorzubeugen. Als weitere aussichtsreiche Felder für Kooperationen hoben die Referenten die Bereiche Nachhaltigkeit, Vermarktung/Marketing sowie Aus- bzw. Weiterbildung hervor.

Wie Dr. Otto Strecker, Leiter des Clustermanagements Ernährung.NRW, in Weeze betonte, sind Zusammenarbeit und Vernetzung entlang der Wertschöpfungskette insbesondere für die kleineren und mittelgroßen Unternehmen der Branche von erheblicher Bedeutung. Denn ihnen fällt es im Vergleich mit den Schwergewichten der Branche aufgrund der finanziellen und personellen Voraussetzungen oft schwerer, Innovationen voranzutreiben. Weitere Infos unter www.agrofoodlink.eu/de

(Quelle: Dow Jones)

Denkkreis Zukunft

Denkanstöße zum Essenswandel

Essen und Trinken sind zentraler Bestandteil menschlicher Kultur. Folglich können Essen und Trinken in Zeiten stagnierenden bzw. sinkenden materiellen Wohlstands dazu beitragen, dass das Wohlbefinden der Menschen nicht sinkt, sondern unter Umständen sogar steigt.

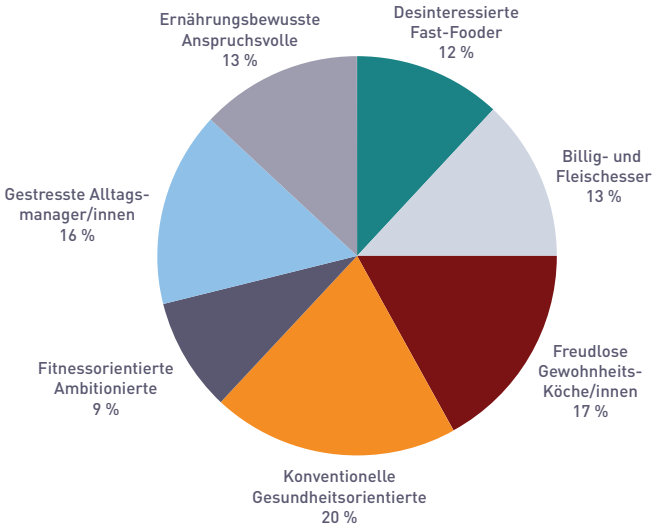
Der Denkkreis „Lebens-Mittel“ des Denkwerks Zukunft (Bonn) erarbeitet Vorschläge, wie in Zeiten stagnierenden bzw. sinkenden materiellen Wohlstands die immateriellen Dimensionen von Essen und Trinken gestärkt werden können. Der Denkkreis „Lebens-Mittel“ besteht aus 13 Experten aus Wissenschaft, Wirtschaft und Gastronomie; er hat im Oktober diesen Jahres ein umfassendes Thesenpapier herausgegeben, das der Frage nachgeht „Kann eine andere Art des Essens und Trinkens voraussichtlich materielle Wohlstandsverluste kompensieren?“. Darin kommt der Denkkreis „Lebens-Mittel“ zu dem Schluss, dass künftig das Kompensationspotential von Ernährung nur dann voll erschlossen werden kann, wenn die Bevölkerungen der westlichen Industrieländer so zu essen und trinken lernen, dass sie kurz- als auch langfristig ihren immateriellen Wohlstand erhöhen.

Zugleich müssen materielle Folgekosten, wie beispielsweise Verschwendung von Lebensmitteln, Gesundheitskosten durch Fehlernährung, für sich und andere verringert werden. In Deutschland trifft dies auf Grundlage unterschiedlicher Ernährungsstile jedoch schätzungsweise auf nicht einmal jeden siebten Erwachsenen zu (siehe Abb.). Nur die „ernährungsbewussten Anspruchsvollen“ achten auf Genuss, Gesundheit, Geselligkeit, Ambiente, Kreativität, Regionalität sowie ökologische und soziale Nachhaltigkeit. Nur sie haben zugleich die Möglichkeiten, dies im Alltag weitgehend ihren Wünschen entsprechend auch umzusetzen.

Über vier Fünftel der Bevölkerung pflegen hingegen Ernährungs- und Essgewohnheiten, die Wohlbefinden, Lebensqualität und/oder den materiellen Wohlstand mehr oder weniger stark verringern. Da die Ursachen hierfür vielfältig sind, bedarf es differenzierter Lösungsvorschläge. Je nach sozialer Lage, beruflicher Situation, Lebensphase, Alter und/oder kulturellem Hintergrund sind unterschiedliche Wohlbefinden und Lebensqualität verbessernde Ernährungsweisen denkbar. Wie diese aussehen und mit welchen Maßnahmen und Aktivitäten sie erreicht werden können, wird Gegenstand einer weiteren Ausarbeitung des Denkkreises „Lebens-Mittel“ sein.

(Quelle: Denkwerk Zukunft, Bonn)

Ernährungsstile in Deutschland



Quellen: Eberle/Hayn (2007), Darstellung abgeändert und ergänzt durch Denkwerk Zukunft

Bundesehrenpreise für Milcherzeugnisse und Fruchtgetränke vergeben

Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz hat jetzt 15 Fruchtgetränkehersteller und zwölf Molkereien mit dem Bundesehrenpreis 2009 ausgezeichnet. Der Bundesehrenpreis ist die höchste Auszeichnung, die jährlich an deutsche Lebensmittelproduzenten verliehen wird. Die Preisverleihung fand am 13. Oktober auf der anuga in Köln statt. An Molkereien wurde die Auszeichnung in diesem Jahr erstmals vergeben. Alle Preisträger haben bei den DLG-Qualitätsprüfungen herausragende Gesamtergebnisse erzielt. Die Preisträger sind veröffentlicht unter: www.DLG.org/bep_milcherzeugnisse.html und www.DLG.org/Bundesehrenpreis_Fruchtgetraenke.html

Mehr Informationen zum Denkwerk Zukunft unter:
www.denkwerkzukunft.de

Sommerweine

2009 stark gefragt

Der Absatz von fruchtbetonten und schlanken Sommerweinen mit moderatem Alkoholgehalt ist in diesem Jahr hierzulande bei vielen Erzeugern angestiegen.

Wie eine aktuelle Umfrage des Deutschen Weininstituts (DWI) unter Weingütern und Winzergenossenschaften nach Abschluss des Sommerweingeschäfts ergab, stellten 60 % der Betriebe ein verstärktes Kundeninteresse an diesem Weintyp fest, Absatzsteigerungen verzeichneten 49 % der Unternehmen. Auch für den Export räumen gut zwei Drittel der Weinerzeuger für diese Weine gute bis sehr gute Chancen ein.

Als beliebteste Sommerwein-Rebsorte wird der Rivaner bzw. Müller-Thurgau gesehen. Für den Genuss an warmen Tagen ebenfalls sehr beliebt sind Rosé- und Weißweincuvées sowie schlanke Rieslingweine. Geschmacklich bewegen sie sich überwiegend im harmonisch trockenen bis halbtrockenen Bereich, mit moderaten Alkoholgehalten von zehn bis zwölf Volumenprozent.

Regionale Produkte nicht immer ökologisch vorteilhaft

Regional produzierte Lebensmittel sind ökologisch gesehen nicht grundsätzlich sinnvoller als ausländische Erzeugnisse, die erst importiert werden müssen. Das berichtet der Verband der Fleischwirtschaft (VDF), Bonn, und bezieht sich dabei auf die kürzlich veröffentlichte Studie „Ökologische Optimierung regional erzeugter Lebensmittel: Energie und Klimabilanzen“ der Institut für Energie- und Umweltforschung Heidelberg GmbH.

In der Studie wurden verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Herkünften hinsichtlich ihres Ressourcenverbrauchs sowie ihrer Klimawirkungen bewertet. Je stärker sich die Produktionsprozesse (vor Ort und anderswo) hinsichtlich Ressourcenverbrauch und Klimagasemissionen unterscheiden, desto weniger fällt die Transportentfernung bei der ökologischen Bewertung des Produkts ins Gewicht, lautet ein Ergebnis der Studie. Demnach können Importe aus Übersee eine deutlich bessere Ökobilanz aufweisen als vergleichbare regionale Erzeugnisse.

Laut der Studie hat zum Beispiel die regionale Produktion von Rindfleisch in Deutschland aus Stallhaltung deutliche Nachteile gegenüber Rindfleisch aus Argentinien aus Weidehaltung im Hinblick auf den Ressourcenverbrauch. Bei den Auswirkungen auf den Treibhauseffekt hat die regionale Rindfleischproduktion leichte Vorteile gegenüber importiertem Rindfleisch aus Argentinien, unter der Voraussetzung, dass die Methanemissionen der deutschen Kühe der Milchproduktion und die der argentinischen der Fleischerzeugung zugerechnet werden.

Bei der Ressourcenbilanz des Lebensmittelkonsums spielt allerdings auch eine Rolle, wie häufig ein Verbraucher einkauft, ob er seinen Einkauf mit dem Fahrrad oder Auto erledigt und welche Mengen er besorgt.

(Quelle: Dow Jones)

DAS INTERVIEW

Gastrosophie und guter Geschmack

Interview mit dem Gastrosophen Dr. Nikolai Wojtko

Gastrosophie ist ein Begriff, der zwei scheinbare Gegensätze miteinander in Verbindung bringt. Normalerweise versucht man, den Verstand stets scharf vom Magen zu trennen, hier zeigen sie ihr Zusammenspiel.

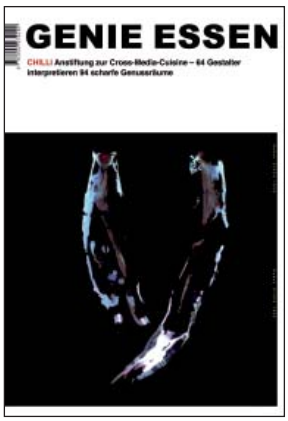
Kann die schmeckende Zunge die sprechende anregen?
Ohne ihre schmeckenden Eigenschaften wäre die Zunge sehr wahrscheinlich gar nicht in der Lage, sprechen zu können. Erst über den Geschmack sind wir Menschen in die Lage versetzt worden, eine artikulierte Sprache zu entwickeln. Denn erst durch die Kultivierung der heute sogenannten Grundnahrungsmittel, die erst durch die Kunst des Kochens für uns genießbar wurden, konnte sich der menschliche Kauapparat derart verkleinern, dass wir eine artikulierte Sprache ausprägen konnten. Die Zunge hat zwei Eigenheiten, die sich stets wechselseitig anregen. Mit der Zunge können wir einen komplexen Geschmack in seiner ‚Synthese auf einmal erfassen und die Zunge kann diesen Geschmack zugleich analysieren, da sie in der Lage ist, Worte zu bilden, um dem Geschmack Ausdruck und artikuliertes Profil zu verleihen.

Was bedeutet für Sie guter Geschmack und was Qualität von Lebensmitteln?
Über Geschmack sollte man immer wieder streiten können. Geschmack beginnt bei der Qualität von Lebensmitteln. Hier kommt es darauf an, dass sie besonders frisch und unverfälscht sind. Die Qualität eines Produktes sollte nicht einem Einheitsgeschmack geopfert werden. Gerade auch im Convenience-Bereich ist nun öfter zu beobachten, dass Textur, Geruch und Geschmack eines Produktes die spezifische Besonderheit seiner Zutaten unterstreichen. Der Geschmack einer Speise sollte den Esser immer herausfordern, ihm ein kleines Aha-Erlebnis bescheren und seine Sinne für Nuancen und Besonderheiten schärfen.

Dr. Nikolai Wojtko

Schmecken bedeutet, sich Wissen munden zu lassen, das heißt selber zu erkennen, wie etwas zubereitet ist und warum es so schmeckt, wie es schmeckt oder wie es hätte schmecken können. Wie kann man guten Geschmack ausbilden und kultivieren, wenn das Wissen (über Lebensmittel) fehlt?
Essen ist Bildung für die Zunge. Die Zunge kann nur lernen, wenn sie einen Anreiz erlebt. Sinnliche Erfahrungen sind notwendig, um dem Jammertal eines Einheitsbreis zu entgehen. Fades Essen führt lediglich dazu, mangelnde Abwechslung durch Quantität auszugleichen, also unverhältnismäßig viel zu essen. Abwechslung ist eine wichtige Orientierungshilfe. Man sollte offen für neue Eindrücke sein und Dinge probieren, die man noch nicht kennt, um sich selbst ein kulinarisches Urteil bilden zu können. Denn damit kann man auch seinen ganz persönlichen Speisezettel vergrößern und stärker variieren. Wichtig ist es, wenn Kinder das Thema Essen und Lebensmittel ganz spielerisch und anschaulich in der Schule vermittelt bekämen. Denn neben der Ess-Erfahrung, die sie in der Familie und im Alltag machen, ist es sinnvoll, wenn man den Kindern so früh wie möglich Wissen und das heißt – vor allen Dingen in diesem frühen Lebensstadium – Bewusstsein über Lebensmittel und ihre integrale Bedeutung für unser Leben vermittelt.

Welche Orientierungshilfen gibt es, die die verlorengegangene „Esthetik" zurückbringen können?
Auf einer ganz grundlegenden Ebene sollte man ganz einfach wieder Lebensmittel einkaufen. Sich also bewusst für natürliche Produkte entscheiden und ihnen bei der Zubereitung etwas Aufmerksamkeit widmen. Gerade in unserer mobilen Gesellschaft, in der es alles „to go" gibt, ist es wichtig, dass man sich regelmäßig die Zeit und Ruhe zum gemeinsamen Essen nimmt und das Essen, wie auch das Gespräch bei Tisch mit Familie und Freunden genießt.



Genie Essen

Chilli – Anstiftung zur Cross-Media-Cuisine: 64 Gestalter interpretieren 94 scharfe Genussräume

von Oliver Gerstheimer (Vorwort),
Nikolai Wojtko (Autor), Helmut Krauch (Autor),
Tim O Roth (Illustrator)
Broschiert, 360 Seiten
chilli mind GmbH
2008, ISBN 978-3000234040