

Industrielle Gemeinschaftsforschung

## Beeinflussung rheologischer Charakteristika von Weizenteigen durch Sauerstoffanreicherung

Eine wesentliche Rolle bei der Brotherstellung spielt die so genannte gute „Maschinengängigkeit“ der Teige, die sowohl von der Klebrigkeit und Oberflächenfeuchtigkeit als auch von den elastischen Eigenschaften abhängt. Hohe Oberflächenfeuchtigkeit und Klebrigkeit führen oft und insbesondere auf Teigformbandlinien und Teigextrudern zu unerwünschten Anhaftungen an Walzen oder Bändern mit der Folge von Produktionsunterbrechungen. Der klassische Steuermechanismus der Reduzierung der Teigausbeute führt neben den gewünschten Effekten auch zu Nachteilen, wie geringes Volumen, eine dichte Porenstruktur und eine unzureichende Aroma- und Geschmacksausprägung. Der Teigrheologie kommt für die Verarbeitung von Weizenteigen eine hohe Bedeutung zu. Diese bestimmt das gesamte Prozessgeschehen, das sich spezifisch durch mechanische Bearbeitungsschritte („stress“) und jeweils nachfolgende Entspannungsphasen charakterisiert (Relaxation). Es fehlen in der Praxis bislang anwendbare Online-Messverfahren zur Bestimmung rheologischer Größen, insbesondere des Merkmals „Klebrigkeit“ zur Bestimmung, Steuerung und Regelung von Prozessabläufen. Die Rheologie von Weizenteigen hängt stark von den Stoffeigenschaften ab und kann insbesondere von redoxaktiven Substanzen, wie Sauerstoff oder Ascorbinsäure, beeinflusst werden, genauso wie die Empfindlichkeit eines Teiges, z. B. gegenüber mechanischer Beanspruchung. Die Kenntnis über die spezifischen Teigeigenschaften für die maschinelle Teigverarbeitung stellt damit eine wesentliche Grundlage

zur Herstellung von Qualitätsbackwaren dar. Um die rheologischen Eigenschaften von Teigen zu verbessern und schwankende Mehlgüten auszugleichen, wird in der Regel Ascorbinsäure als Teigverbesserungsmittel eingesetzt. Neuere Untersuchungen zeigen, dass eine Sauerstoffanreicherung im zur Teigherstellung verwendeten Schüttwasser in Kombination mit einem Ascorbinsäurezusatz zu einer Reduzierung der Klebrigkeit und zur Verbesserung der rheologischen Eigenschaften eines Teiges führt.

Ziel des Forschungsvorhabens der IGF (Industrielle Gemeinschaftsforschung) ist die Verbesserung der Verarbeitbarkeit von Weizenteigen durch Beeinflussung rheologisch relevanter Charakteristika bei der hochdosierten Anreicherung der Teige mit Sauerstoff. Insbesondere sollen „stressempfindliche“, oberflächentrockene Teige mittels Teigausrollmaschine bzw. Teigbandformer hergestellt werden. Dazu soll das Verständnis der phänomenologischen Wirkung von L-Ascorbinsäure und Sauerstoff erarbeitet werden. Des Weiteren soll eine geeignete neuartige Messtechnik zur Online-Erfassung der Rissbildung bzw. des Breitlaufens oder Zusammenziehens von Weizenteigen entwickelt und mittels eines neuronumerischen Simulations- und Prädiktionstools erfasst werden.

### Informationen:

- Universität Erlangen-Nürnberg, Lehrstuhl für Strömungsmechanik; E-Mail: antonio.delgado@lstm.uni-erlangen.de
- Forschungskreis der Ernährungsindustrie; E-Mail: fei@fei-bonn.de



Akademie

Seminar Lebensmittelwirtschaft

## Hygiene in der Lebensmittelherstellung

Hygiene praxisnah erfahren



Hygiene in der Lebensmittelherstellung  
 • 17./18. Oktober 2011, Hamburg  
 • 24./25. Oktober 2011, Frankfurt  
 • 07./08. November 2011, München  
 HACCP in der Lebensmittelherstellung  
 • 15. November 2011, Frankfurt

[www.DLG-Akademie.de/Hygiene](http://www.DLG-Akademie.de/Hygiene)

Das Seminar aus der Praxis für die Praxis, daher: **Empfohlen vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure**



Das **Praxisseminar** für Qualitätsmanager, Hygienebeauftragte, Leiter QS und interne Schulungsverantwortliche

Bebilderte **Fallbeispiele** für die **alltägliche Umsetzung** im Betrieb



Akademie

DLG e.V.  
 DLG-Akademie  
 Tel: +49 (0) 69 / 2 47 88-333  
 E-Mail: Akademie@DLG.org

in Zusammenarbeit mit:



## KURZ GEFASST...

### ■ Symrise bündelt Portfolio unter dem Markennamen Actiplants

Die Business Unit Consumer Health von Symrise fasst ihre botanischen Extrakte unter der Dachmarke Actiplants zusammen. Die Pflanzenauszüge enthalten funktionelle Inhaltsstoffe mit gesundheitlichem Nutzen. Damit erfüllt Symrise die wachsenden Ansprüche der Konsumenten an Wohlbefinden und Gesundheit.

Bioaktive Inhaltsstoffe können unter anderem das Herzkreislauf- und Immunsystem stärken, sowie die mentale Fitness gewährleisten. Diese pflanzlichen Stoffe lassen sich in Nahrungsmitteln, Nahrungsergänzungsmitteln und Arzneimitteln einsetzen.

### ■ GEA Group hat bestes Ideenmanagement der Branche

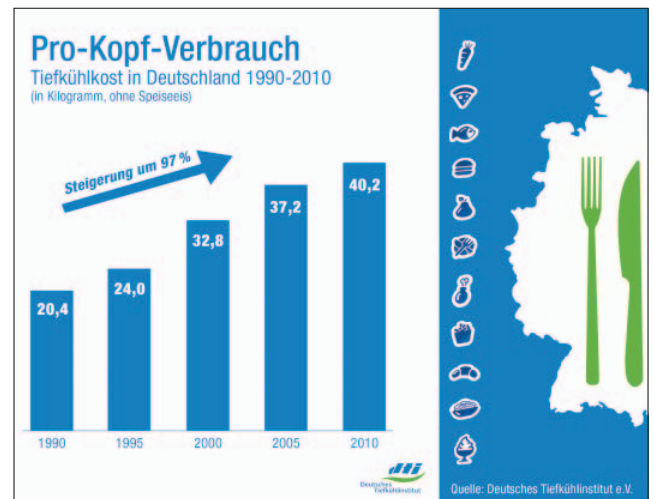
Im Rahmen der internationalen

Ideenmanagement-Konferenz des Zentrums Ideenmanagement (ZI) wurden in Berlin die Unternehmen mit dem besten Ideenmanagement 2011 gekürt. Die GEA Group wurde als Branchensieger „Bestes Ideenmanagement Maschinen- und Anlagenbau“ geehrt und rangiert überdies in der Kategorie „Bestes Ideenmanagement“ auf Rang 3 hinter der Deutschen Post DHL und Siemens.

## Der Bundesbürger verzehrt mehr als 40 kg Tiefkühlkost pro Jahr

Die aktuellen Zahlen der Tiefkühlbranche belegen: Die Deutschen sind wahre Tiefkühlkost-Fans. Erstmals wurde im Jahr 2010 die magische 40-Kilogramm-Schallmauer im Pro-Kopf-Verbrauch von tiefgekühlten Produkten durchbrochen: Der durchschnittliche Verbrauch eines jeden Bundesbürgers stieg von 39,3 Kilogramm (2009) auf 40,2 Kilogramm (2010) und damit um 0,9 Kilogramm pro Kopf (plus 2,3 Prozent). Der Gesamtmarkt für Tiefkühlkost (Lebensmitteleinzelhandel und Großverbraucherbereich, inklusive Heimdiensten

und Discountern) stieg in 2010 um 1,9 Prozent auf ein Absatzgesamtvolumen von 3,28 Millionen Tonnen (3,22 Mio. t in 2009). Auch der Gesamtumsatz legte um 1,3 Prozent zu und wuchs von 11,275 Milliarden Euro (2009) auf 11,421 Milliarden Euro in 2010.



**BÖCKER Sauerteig-Produkte seit 1910:**  
**Natürliches Aroma für besten Brotgeschmack.**

Ernst Böcker GmbH & Co. KG  
 Ringstraße 55 – 57  
 D - 32427 Minden

Tel. 0571 83799 - 0  
 Fax 0571 83799 - 20  
 www.sauerteig.de

**BÖCKER**  
 Ihr Sauerteig-Spezialist

100 Jahre

## KURZ GEFASST...

### ■ Neuerscheinung: Gütesiegel auf Lebensmitteln

Für den Verbraucher wird es mit zunehmender Vielfalt der unterschiedlichen Gütesiegel immer schwieriger, sofort auf den ersten Blick zu erkennen, was ein Label genau aussagt. Dr. Sylvia Pfaff gibt in dem Buch „Gütesiegel auf Lebensmitteln – Was sagen Labels wie Bio, Halal oder IFS aus?“ eine klare Übersicht über die gängigsten Lebensmittellabels. Das Buch zeigt dem Lebensmittelhersteller die Produktionsbedingungen und mögliche entstehende Kosten. Es hilft aber in gleichem Maße dem Verbraucher, herauszufinden, was ein bestimmtes Label überhaupt aussagt. (ISBN: 978-3-941958-02-9, 39,00 €)

### ■ Neue Cocktail Aromen-Range

Die DöhlerGruppe hat für die Getränke- und Milchindustrie eine Range neuer Cocktail-Aromen ent-

wickelt. Das Sortiment trifft den Zeitgeist: Es reicht von Caipirinha, Cosmopolitan, Mojito, Sea Breeze, Passion Daiquiri, Lemon Margarita, Strawberry Margarita, Piña Colada, Tom Collins Typ Peach und Pineapple, Sex on the Beach bis hin zu Southern Punch.

### ■ Tetra Pak erzielt 9,98 Milliarden Euro Umsatz

Tetra Pak konnte 2010 einen Nettoumsatz von insgesamt 9,98 Milliarden Euro verzeichnen. Das entspricht einer Steigerung um 5,2 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Neben guten Umsatzzahlen konnte das weltweit führende Unternehmen für Lösungen zur Verarbeitung und Verpackung von Lebensmitteln außerdem seine für 2010 gesetzten absoluten CO<sub>2</sub>-Emissionsziele übertreffen: Es verringerte die CO<sub>2</sub>-Emissionen um 11 Prozent gegen-

über dem als Grundlage gesetzten Vergleichswert von 2005. Damit geht Tetra Pak über das vor fünf Jahren gesetzte Reduktionsziel von 10 Prozent hinaus. Im gleichen Zeitraum stieg der Umsatz um 23,1 Prozent. Daraus folgt eine effektive Verringerung der CO<sub>2</sub>-Emissionen um 30 Prozent.

### ■ Führungswechsel im Verband Deutscher Mineralbrunnen

Neuer Vorsitzender des Verbandes Deutscher Mineralbrunnen (VDM) ist Rechtsanwalt Wolfgang Stubbe. Er war bereits von 1995 bis 2011 Geschäftsführer des Verbandes. Stubbe folgt auf Dr. Peter Traumann, der für den Vorstand nicht wieder kandidierte.



## Symrise mit neuer Beef Flavor Collection: Authentische Fleischaromen

Geringer Zeitaufwand, Geschmack wie hausgemacht und rundum gesund. Nicht mehr und nicht weniger sollen Fleischgerichte heute mitbringen. Symrise bietet der Lebensmittelindustrie mit der Beef Flavor Collection ab sofort passende Geschmackslösungen. Das Wichtigste: Der authentische und delikate Geschmack soll bei allen Zubereitungsarten erhalten bleiben. Die Beef Flavor Collection runden das Symrise-Angebot an Fleischaromen ab. Die drei Produktgruppen Culinary Authentic, South America und Remarkable decken alle wesentlichen Anwendungsbereiche in Lebensmitteln ab – Suppen, Saucen oder Fertigprodukte. Zudem spiegeln die Fleischaromen den Wunsch der Verbraucher nach wohlschmeckenden und qualitativ hochwertigen Gerichten wider.

Stand früher Kurzgebratenes hoch im Kurs, schätzen die Verbraucher heute das reiche Spektrum der Aromen schonend gegerarter Gerichte. Sie liefern ein besonderes sensorisches Erlebnis.

Und die neuen Aromen sollen auch weltweit schmecken. Denn sie berücksichtigen die Trends Natürlichkeit und Gesundheit vor regionalem Hintergrund. Sowohl traditionelle Nahrungsgewohnheiten als auch kulturelle Einflüsse sowie landestypische Zubereitungsarten und Garprozesse bezieht die Beef Flavor Collection ein. So bringt sie zum Beispiel den saftigen Barbecue-Geschmack eines frischen gegrillten Stück Fleisches aus Brasilien auf den Teller.

Um die neuen Aromen zu entwickeln, brachte Symrise Spitzenköche,

Flavoristen, Forscher sowie Marketingexperten zusammen und befragte Konsumenten zu ihren Vorlieben in punkto Fleisch. Dank dieser Zusammenarbeit erhalten Lebensmittel eine besondere authentische kulinarische Note und garantieren optimale industrielle Verarbeitbarkeit sowie Geschmacksstabilität.



## Keine Chance für Gammelfleisch

Ob der eingeschweißte Hähnchenschenkel wirklich noch frisch und genießbar ist? Ansehen kann man es ihm nicht. Auch das Mindesthaltbarkeitsdatum stellt keine Garantie da. Gammelfleischskandale haben den Verbraucher zusätzlich verunsichert, und auch der Kunde selbst verkürzt möglicherweise durch falsche Lagerung die Haltbarkeit. Eine Sensorfolie der Fraunhofer-Einrichtung für Modulare Festkörper-Technologien EMFT in München kann hier unverzüglich grünes – nein: gelbes Licht geben oder bei verdorbener Ware warnen. Die EMFT hat sie in einem vom Bundesministerium für Bildung und Forschung geförderten Projekt entwickelt.

### ■ Farbwechsel zeigt verdorbene Ware an

Die Sensorfolie wird in die Innenseite der Verpackung integriert und reagiert auf biogene Amine. Das sind Moleküle, die beim Zersetzungsprozess von Lebensmitteln, vor allem Fisch und Fleisch, entstehen. Sie sind auch für

den unangenehmen Geruch verantwortlich. Gelangen diese nun in die Luft in der Verpackung, so reagiert der Indikatorfarbstoff der Sensorfolie mit ihnen und wechselt seine Farbe von gelb zu blau. „Ab einem bestimmten Konzentrationsbereich ist die Farbänderung deutlich zu erkennen und kann somit eine Warnfunktion übernehmen“, erläutert Dr. Anna Hezinger, Wissenschaftlerin an der EMFT. Das ist nicht nur interessant, um ungenießbare Produkte zu erkennen. Viele Menschen reagieren überempfindlich auf bestimmte Amine. Eine Warnung ist für sie umso wichtiger.

### ■ Sensorfolie sorgt für Lebensmittelsicherheit

„Die Information der Sensorfolie beruht im Gegensatz zum Mindesthaltbarkeitsdatum nicht auf einer Schätzung, sondern auf der tatsächlichen Kontrolle des Lebensmittels“, betont Hezinger. Gleichzeitig ist das System sehr kostengünstig. Das ist wichtig, damit es auch im großen Maßstab eingesetzt

werden kann. Andere Lösungen, beispielsweise elektronische Sensoren, würden den Preis des abgepackten Fleisches zu stark erhöhen. Darüber hinaus müssen Dinge, die direkt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen können, hohen Anforderungen genügen. „Die Lebensmittelsicherheit ist hier durch eine Sperrschicht zwischen Sensorfolie und Produkt gewährleistet. Diese Barriere lässt nur gasförmige Amine durch. Die Indikatorchemikalien können nicht passieren“, erläutert Hezinger.

Zusätzlich arbeiten die Wissenschaftler an einem Messmodul mit eingebauter Sensorfolie. Mitarbeiter der Lebensmittel- und Verpackungsindustrie können damit die Ware direkt testen und die Frische bestimmen. Das Gerät wertet die Farbreaktion objektiv aus und liefert zudem ein genaueres Ergebnis als das menschliche Auge. Auch Farbzwischenstufen lassen sich so exakt bestimmen. Derzeit suchen Hezinger und ihr Team noch Industriepartner, um die Sensorfolie und das Messmodul weiter zu entwickeln und zu produzieren.

## Tetra Pak setzt neuen Standard bei Warenrückverfolgbarkeit

Transparenz beim Lebensmittelkauf wird für immer mehr Konsumenten wichtig. Tetra Pak führt daher eine neue Technik zur lückenlosen Rückverfolgbarkeit von vorverpackten Lebensmitteln ein. Wie Tetra Pak bekannt gibt,

nutzt die brasilianische Nahrungsmittel-Kooperative Aurora das innovative System als weltweit erstes Unternehmen fortan zur Verbesserung der Produktionseffizienz und zur Steigerung des Markenwertes seiner neuen Marke

für haltbare Milch. Das System bietet Tetra Pak-Kunden und Endverbrauchern erhebliche Vorteile. Abfüller optimieren damit Geschwindigkeit und Zuverlässigkeit des gesamten Produktionsprozesses. Grund sind die nun mögliche Echtzeitüberwachung und die vollständige Automationskontrolle. So können Produktionsprobleme schnell erkannt und gelöst werden. Da jeder einzelne Tetra Pak-Getränkkarton mit einem individuellen Code versehen ist, wachsen auch für Verbraucher Transparenz und Sicherheit. Mit dem Code können sie im Internet verlässliche Informationen über Ursprung, Verarbeitung und Verpackung der von ihnen gekauften Nahrungsmittel und Getränke abrufen.



## Anuga FoodTec 2012 nimmt Fahrt auf

Knapp ein Jahr bevor die Anuga FoodTec, Internationale Fachmesse für Lebensmittel- und Getränketechnologie, vom 27. bis 30. März 2012 in Köln zum nunmehr sechsten Mal ihre Tore öffnet, nehmen die Vorbereitungen Fahrt auf. Über 100 Anbieter haben bereits zum jetzigen Zeitpunkt ihre Teilnahme in Köln bestätigt. Die Anuga FoodTec deckt als weltweit einzige Fachmesse branchenübergreifend, rohstoffübergreifend und prozessorientiert alle Aspekte der Verarbeitung, Verpackung, Hygiene, Lagerung und Distribution in der Lebensmittelproduktion ab. Diese Unabhängigkeit von Branchen, Rohstoffen und Teilprozessen hat die Anuga FoodTec zur führenden Informations- und Beschaffungsplattform der globalen Ernährungswirtschaft gemacht. So waren 2009 alleine die weltweit zehn wichtigsten Food und Beverage-Hersteller als Besucher der Anuga FoodTec in Köln vertreten. Die internationale Fachmesse wird gemeinsam von der Koelnmesse GmbH und der DLG in einem dreijährigen Turnus veranstaltet.

Die sehr guten Ergebnisse der Veranstaltung in 2009 haben dazu beigetragen, dass die Anuga FoodTec ihre internationale Leitfunktion für die Lebensmittel- und Getränketechnologie weiter ausbauen konnte. Mit rd. 34.000 Fachbesuchern aus 114 Ländern, davon 43 Prozent aus dem Ausland, verzeichnete die Anuga FoodTec im Vergleich zur Vorveranstaltung einen stabilen Besuch. Gleichzeitig beteiligten sich 1.194 ausstellende Unternehmen aus 39 Ländern – damit konnte die Veranstaltung auf Ausstellerseite sogar noch leicht zulegen (2006: 1.178 Anbieter, 40 Staaten). Im Fokus der Anuga FoodTec 2009 standen die Themen Hygienische Technologien, Automatisierung und Nachhaltigkeit, hier insbesondere die Energieeffizienz. Themen, die auch das breit gefächerte Rahmen-

programm der Anuga FoodTec aufgriff. Eine rege Teilnahme registrierten die Anuga FoodTec-Foren, koordiniert und organisiert von der DLG. Die Symposien und Vorträge namhafter Institute und Referenten widmeten sich unter anderen den Themen Technologie von Chilled Food und Fresh-Cut-Produkten, Produktqualität und Lebensmittelsicherheit, Teigwarentechnologie, Convenience, Milchtechnologie, Fleischnologie oder den Fortschritten in der Technologie flüssiger Lebensmittel.

Mit Blick auf die Anuga FoodTec 2012 beginnt nun die „heiße“ Phase der Vorbereitungen. Die Anmeldeunterlagen sind im Markt. Unternehmen, die sich und ihre Produkte auf der Anuga FoodTec 2012 präsentieren wollen und sich bis zum 15. Juni 2011 verbindlich anmelden, sind im Vorteil: Die frühzeitige Buchung eröffnet die Möglichkeit individueller Platzierungen und günstiger Konditionen.



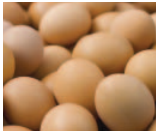
### Anuga FoodTec 2012 ermöglicht finanzielle Förderung der Messteilnahme für junge innovative Unternehmen

Zur Anuga FoodTec 2012 haben junge innovative Unternehmen aus Deutschland die Möglichkeit, ihre Messteilnahme vom Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie (BMWi) fördern zu lassen. Die Anuga FoodTec 2012 gehört zu den vom Bundesministerium ausgewählten internationalen Leitmessexpositionen in Deutschland, auf denen die Beteiligung an Gemeinschaftsständen im Jahr 2012 gefördert wird.

Ziel des Förderprogramms ist es, den Export neuer Produkte und Verfahren durch die Messteilnahme zu stärken. Förderfähig sind junge, innovative Unternehmen, deren Unternehmenssitz in Deutschland liegt, die die gültige EU-Definition für ein kleines Unternehmen erfüllen (weniger als 50 Mitarbeiter oder einen Jahresumsatz von höchstens zehn Mio. Euro) und jünger als zehn Jahre sind. Um die Fördermittel zu erhalten, müssen diese Unternehmen Produkte, Verfahren und Dienstleistungen neu entwickelt oder wesentlich verbessert und diese in den Markt eingeführt haben.

Die Antragsformulare für die Förderung stehen unter [www.bafa.de](http://www.bafa.de) im Bereich Wirtschaftsförderung sowie auf der Veranstaltungsseite [www.anugafoodtec.de](http://www.anugafoodtec.de) zum Download bereit.

Detailinformationen zum Förderprogramm bietet darüber hinaus auch die Website des AUMA unter [www.auma-messen.de](http://www.auma-messen.de) (Messeplanung Inland / Förderung durch Bund).



## **++ Eierverbrauch und -produktion gehen zurück ++**

Im vergangenen Jahr ist die Eierzeugung in Deutschland im Vergleich zu 2009 um rund 6 % gesunken. In Deutschland wurden 2010 noch 9,7 Mrd. Eier gelegt. Der Verbraucherappetit auf Eier ist allerdings ungebrochen, meldete die „Marktfinfo Eier & Geflügel“ (MEG). Der Pro-Kopf-Verbrauch ist mittlerweile bei 214 Stück pro Kopf und Jahr angelangt. Damit hat sich der Eierverbrauch seit dem Tiefstwert von 205 Eiern im Jahr 2005 wieder deutlich steigern können. In den siebziger Jahren lag der Pro-Kopf-Verbrauch bei fast 300 Eiern. Zur Bedarfsdeckung musste, der MEG zufolge, im vergangenen Jahr vorübergehend verstärkt auf Importware zurückgegriffen werden.

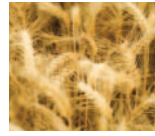
Durch den Produktionsrückgang und die höhere Nachfrage ist die Gesamteinfuhr gestiegen. Sie belief sich auf 10,5 Mrd. Eier, das waren 10 % mehr als im Vorjahr. Gleichzeitig stiegen die Exporte um 3,6 % auf 2,6 Mrd. Stück. Aufgrund der rückläufigen Erzeugung und der gestiegenen Importe ist der Selbstversorgungsgrad bei Eiern 55 % zurückgegangen. Vor fünf Jahren lag die Selbstversorgung noch bei 70 %.



## **++ Weltbank warnt vor anziehenden Lebensmittelpreisen ++**

Der Präsident der Weltbank, Robert Zoellick, hat Mitte April vor einem erhöhten Preisauftrieb bei Lebensmitteln und Erdöl gewarnt, der mehr Menschen in die Armut stoßen könnte. Bei den Nahrungsmittelpreisen sind wir an einem kritischen Punkt, zeigte sich Zoellick bei der Frühjahrstagung von Weltbank und Internationalem Währungsfonds in Washington überzeugt. Zoellick rief die 20 führenden

Industrie- und Schwellenländer (G-20) auf, nach Wegen zu suchen, um die Volatilität der Lebensmittelpreise zu begrenzen.



## **++ Getreiderat erwartet weltweit größere Ernte ++**

Die Aussichten für die bevorstehenden Getreideernten weltweit beurteilt der Internationale Getreiderat (IGC) in seiner Aprilschätzung freundlich. Die aktuelle Frühjahrstrockenheit schmälert jedoch zu großen Optimismus. Am 20. April ging der IGC für 2011/12 von einem Anstieg der gesamten Getreideerzeugung (ohne Reis) gegenüber der laufenden Saison um 4,5 % aus. Der Verbrauch wächst der Schätzung zufolge voraussichtlich nur um 1,5 %.

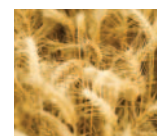
Die Lagerbestände bleiben allerdings knapp und können nur begrenzt aufgestockt werden. Denn die Erzeugung wird wie bereits in der laufenden Saison kleiner als der Verbrauch sein. Das Defizit für die neue Saison 2011/12 sieht der IGC bei 10 Mio. t Getreide. Wesentlich größer klappt die Lücke zwischen Ernte, Bestand und Verbrauch in der laufenden Saison 2010/11 mit voraussichtlich mehr als 60 Mio. t.

Der Maisanbau nimmt weltweit deutlich zu, vor allem getrieben durch die USA. Beim Mais rechnet der IGC für 2011/12 mit einem Anstieg der globalen Erzeugung um 5 % auf eine Rekordmenge von 847 Mio. t. Für Weizen erwartet der IGC 2011/12 mit 672 Mio. t eine um 3,4 % höhere Erzeugung als in der laufenden Saison. Die Zahlen können allerdings nicht darüber hinwegtäuschen, dass die Schätzungen im vergangenen Montag noch höher angesetzt worden sind. Die Trockenheit der vergangenen Wochen, von der Europa ebenso wie die USA und China betroffen sind, wird sich negativ auf die Erträge auswirken.



## **++ Ernährungsindustrie braucht Warenterminbörsen ++**

Jetzt hat sich auch die Ernährungsindustrie zu Wort gemeldet, zum Thema Warenterminbörsen. Warentermingeschäfte sind für die Ernährungsindustrie ein wichtiges Instrument zur Absicherung von Preisschwankungen bei Agrarrohstoffen, bezieht die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie Stellung und begrüßt, dass das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz das Geschehen an den Agrarrohstoff- und Terminmärkten verbessern möchte. Entscheidend ist aus Sicht der BVE, die Transparenz an den Märkten zu erhöhen, wie es in den USA schon üblich ist. Steigende und stark schwankende Rohstoffpreise schlagen bei der Ernährungsindustrie direkt auf die Kosten und damit auf die ohnehin angespannte Ertragslage durch. Aufgrund des harten Wettbewerbsumfeldes im Lebensmitteleinzelhandel und längerer Vertragslaufzeiten können Lebensmittelhersteller steigende Rohstoffkosten nur schwer an ihre Kunden weitergeben. Mit Warentermingeschäften könne zumindest ein Teil des Rohstoffpreisisikos aufgefangen werden. In einer Stellungnahme an das BMELV fordert die BVE deshalb, das Instrument der Warentermingeschäfte weiter zu stärken und ein funktionierendes Marktgeschehen an den Agrarrohstoffmärkten sicherzustellen.



## **++ Preisbildung wird durch Meinung gemacht ++**

Der Weizenmarkt hat Mitte April wieder heftige Preisschwankungen erlebt und deutliche Kursverluste gesehen. Fundamental hat sich in so kurzer Zeit nichts verändert. Was war passiert, denn auch Rohöl und

Gold hatten ihre Kursrichtung nicht verlassen. Die Preisausschläge waren wieder mal ein gutes Beispiel dafür, welchen Einfluss Empfehlungen an institutionelle Anleger haben können, die nicht nach Marktlage, sondern nach Profitoptimierung entscheiden. Die Investmentbank Goldman Sachs hatte am 12.4. ihren Anlegern empfohlen, ihre Börsengewinne bei Agrarrohstoffen mitzunehmen. In der Tat war der enorme Kontraktbestand bei Mais und Weizen an der CBOT daraufhin leicht rückläufig. Es wurden Gewinne mitgenommen und neue Käufer hielten sich erstmal zurück. Das hat Erzeugern und Verarbeitern kurzfristig einen Eindruck über die unberechenbare Volatilität des spekulativen Geldflusses geliefert. Das Gros der Marktteilnehmer ist weiterhin bullisch, erwartet also ein festes Preisniveau, aber nach der Korrektur war man in den folgenden Tagen erstmal ziemlich vorsichtig.



## **++ Förderung erneuerbarer Energien verteuert Lebensmittel ++**

Die Ernährungsindustrie ist besorgt über den zunehmenden Einsatz von Agrarrohstoffen für die Energieerzeugung. Durch Quotenvorgaben für Biokraftstoffe werden verstärkt Weizen und andere Getreidearten eingesetzt; Biodiesel wird aus Raps erzeugt. Die zusätzliche Nachfrage nach Getreide und Raps führt so zu Preissteigerungen, die die Kosten für die Lebensmittelherstellung erhöhen. Durch die Bonifikation des Einsatzes von nachwachsenden Rohstoffen zur Stromerzeugung wird verstärkt Mais für die Biogasproduktion eingesetzt. Daraus resultieren insbesondere Preissteigerungen für Futtermittel, die sich auf die Kosten der Fleisch- und Milchprodukteerzeugung auswirken. Der Weizenpreis liegt aktuell bei 240 EUR/t, das ist ein Anstieg von 70 % seit

Sommer 2010. Futtergerste kostet derzeit 195 EUR/t, ein Anstieg von 80 % seit Sommer 2010. Brotroggen liegt bei 225 EUR/t, der Preis hat sich seit Sommer 2010 verdoppelt. Der Preis für Raps liegt bei 485 EUR/t und ist um 60 % seit Sommer 2010 gestiegen. Teilweise beklagen die Hersteller in den Veredelungsregionen sogar Verfügbarkeitsprobleme, meldete der BVE. Der BVE wies in einer Meldung darauf hin, dass die staatliche Förderung der nachwachsenden Rohstoffe dazu führe, dass eine Nutzungskonkurrenz um landwirtschaftliche Flächen zwischen Energie- und Lebensmittelerzeugern entsteht. Der BVE schätzt die Marktlage für 2011 ein, dass sich ein weiterer Preisanpassungsbedarf von ca. 3 % bezogen auf das gesamte Spektrum von Lebensmitteln ergeben wird. In einzelnen Warengruppen können die Preiserhöhungen auch deutlicher ausfallen.



## **++ Fukushima sorgt für Verunsicherung – Bisher keine verstrahlten Lebensmittel in Deutschland ++**

Die Verunsicherung über möglicherweise verstrahlte Lebensmittel ist auch unter deutschen Verbrauchern groß. Welche Lebensmittel kommen überhaupt aus Japan? Sind Fischstäbchen verstrahlt? Sind Sushi-Bars ab jetzt tabu? Das sind Fragen, die in Internetforen gestellt werden, meldete der aid. Das Kommunikationsunterneh-

men JOM hat Diskussionen über radioaktiv belastete Nahrungsmittel in Blogs, Foren und sozialen Netzwerken analysiert. Das Volumen der Fragen und Kommentare hat sich seit Februar 2011 verachtacht. Die derzeit vorliegenden Fakten konzentrieren sich auf die Strahlenbelastung und Einfuhrkontrollen, meldet der aid. Erstens: In Deutschland ist bislang keine erhöhte Strahlenbelastung bei Lebensmittelimporten aus Japan festgestellt worden. Das teilte Mitte April das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) mit. Bei allen Proben lagen die Messwerte für die Radionuklide Jod-131, Cäsium-134 und Cäsium-137 in einem Bereich, der der normalen Hintergrundbelastung entspricht und damit weit unter den gültigen Höchstwerten. Zweitens: Die Europäische Kommission und die EU-Mitgliedstaaten haben sich Ende März auf verstärkte Einfuhrkontrollen bei Lebensmitteln und Futtermitteln aus Japan verständigt. Nach einiger Kritik aus den EU-Ländern hat die Kommission Mitte April zusätzlich strengere Grenzwerte für die radioaktive Belastung importierter japanischer Erzeugnisse festgesetzt. Drittens: Seit der Reaktorkatastrophe hat Deutschland kaum noch Lebensmittel aus Japan importiert. Der Anteil japanischer Lebensmittel aller in Deutschland importierten Güter der Land- und Ernährungswirtschaft lag im März bei 0,055 Prozent. Aus Japan kommen hauptsächlich Spezialitäten wie etwa Würzsoßen, Tee und Mate.

## **DLG-AgrarTicker – Wissen, wie die Märkte ticken**

Aktuelle Informationen zu den Rohstoffmärkten gehören zum täglichen Geschäft in unserer Branche. Der DLG-AgrarTicker berichtet zweimal wöchentlich als E-Mail-Newsletter unabhängig und konkret über die entscheidenden Bewegungen an den Agrarmärkten und zeigt, welche Trends und Entwicklungen zu erwarten sind.

Abonnenten erhalten den DLG-AgrarTicker zweimal wöchentlich per E-Mail. Kostenfreies Probeabo und Infos unter: [www.dlg-agrarticker.de](http://www.dlg-agrarticker.de)