

Verarbeitung & Herstellung

INHALT

GÄA – NACHRICHTEN

PETITION FÜR GENTECHNIK MORATORIUM - GÄA E.V.
IST INITIATIVEN PARTNER IM BÜNDNIS VIELFALT ERLEBEN

NACHRICHTEN

AKTUELLES ZUR EU VO- 889/2008
STREIT: VOLLAUTOMATISCHE BROTBÄCKSTATIONEN
BIO BROTABSATZ 2010
ZAHLEN, DATEN, FAKTEN- BIOBRANCHE 2011
VERWENDUNG VON STEVIA ZUM SÜßEN
VERPACKUNGSLEITFADEN FÜR BIOLEBENSMITTEL
ESL MILCH

TERMINE

GÄA – NACHRICHTEN

Jetzt Petition gegen Gentechnikanbau zeichnen -
Die Initiative Vielfalterleben setzt sich gegen Gentechnik und für Vielfalt ein –



Die offizielle Website
www.vielfalterleben.info des
Bündnis Vielfalterleben ist
online.

Das Bündnis schließt sich auf Initiative von Alnatura mit vielen gleichgesinnten Partnern aus den Bereichen Umwelt- und Verbraucherschutz, Landwirtschaft, Lebensmittel-Verarbeitung sowie Handel zusammen. Gemeinsam mit möglichst vielen Verbrauchern wird sich das Bündnis gegen Gentechnik auf dem Acker und in unserem Essen engagieren. Gleichzeitig setzt sich Vielfalterleben für die Förderung und den Erhalt von Vielfalt ein - in der Natur, in der Landwirtschaft und auf unseren Tellern. Wichtigster Meilenstein der Aktion ist die öffentliche Petition, um eine Anhörung vor dem Petitionsausschuss des Deutschen Bundestages zu erreichen. Damit wir unser gemeinsames Anliegen im Petitionsausschuss persönlich vortragen und diskutieren können, müssen innerhalb von nur drei Wochen 50.000 Bürgerinnen und Bürger die Petition mitzeichnen. Diese ist unter www.boelw.de/petition eingestellt und kann bis zum 18. April gezeichnet werden! Weitere Informationsmaterialien, Plakate und Poster können auf der Internetseite des BNN Bund Naturkost Naturwaren unter www.nbnn.de/html/img/pool/petitionGG_plakatA3.pdf herunter geladen werden.

NACHRICHTEN

Aktuelles zur EU VO - 889/2008

Die Bestimmungen zur Verwendung des Logos wurden dahingehend präzisiert, dass es nur noch von Unternehmen, die sich selbst dem Kontrollverfahren unterstellen, und für Produkte verwendet werden darf, die der Öko-Verordnung entsprechen. Der Verweis auf die Eintragung des Logos als Handelsmarke in Anhang XI wurde aus Gründen der Klarheit gestrichen.

Rosmarinextrakt ist als Zusatzstoff in Anhang VIII zugelassen worden - eine Änderung, die aufgrund der Neueinstufung von Rosmarinextrakt als Zusatzstoff im allgemeinen Zusatzstoffrecht erforderlich und nun in der Öko-Verordnung umgesetzt wurde. Rosmarinextrakt darf allerdings nur in Bio-Qualität eingesetzt werden und muss mit dem Extraktionsmittel Ethanol gewonnen worden sein.

Wer bräunt denn nur oder wer backt hier schon?

Diese Frage wird derzeit vor Gericht zwischen dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks (ZV) und Aldi ausgetragen. Aldi stattet seine 1.800 Filialen mit vollautomatischen Brotbackstationen aus, welche dem Kunden auf Knopfdruck "frisch gebackene Brote und Brötchen" zur Verfügung stellen. Die Klage beruht auf dem Vorwurf der Verbrauchertäuschung: es handele sich bei dem Vorgang nicht um Backen, sondern um Bräunen, zum anderen verkaufe Aldi die Brote aus den Backautomaten unter irreführenden Bezeichnungen. Die ZV bezieht sich dabei auf die Leitsätze für Brot- und Kleingebäck des Deutschen Lebensmittelbuchs. Wird für Roggenmischbrote ein Roggenmehlanteil zwischen 50 und 90 Prozent vorgeschrieben, müssen Dinkelvollkornbrote einen Anteil an Dinkelerzeugnissen von mindestens 90 Prozent enthalten. Das Roggenmischbrot aus den Backautomaten von Aldi enthalte jedoch nur 34 Prozent Roggenmehl, das Dinkelvollkornbrot 42 Prozent Dinkelerzeugnisse. Mit vollautomatischer Fertigstellung wird dem Verbraucher frisch gebackenes Brot suggeriert, dessen Merkmale (warm, knusprig, Geruch verströmend) vom Kunden als vermeintlich frisch wahrgenommen werden. Tatsächlich wird das Brot weit entfernt von der Filiale industriell hergestellt. Nur der abschließende (unbekannte) Prozessschritt wird unmittelbar durchgeführt und stellt eine weitere Täuschung des Konsumenten dar. Es sind Auswirkungen auf handwerkliche Bäckerbetriebe zu erwarten. Da Kunden oftmals die Komplexität des Bäckerhandwerks verschlossen bleibt (viele konventionelle Bäckereien

lassen sich aus Effizienzgründen mit Backmischungen und Teiglingen aus der industriellen Backwarenherstellung versorgen), ist die Unterscheidung vom günstigeren Backautomaten-Brot zu einem qualitativ vergleichbaren Endprodukt nur noch schwer nachvollziehbar. **Bio-Bäckereien** - Die Profilierung durch traditionelles Bäckerhandwerk mit ökologischem Bezug eröffnet neue Kommunikationswege als Positionierung gegenüber Backautomaten und Fertigmischungen. Transparenz in den Prozessen ist für die ökologische Erzeugung und Verarbeitung ein wichtiges Merkmal. Auch der Verzicht auf Zusatzstoffe, wie Emulgatoren oder organische Säuren, stellt ein Qualitätsmerkmal dar, welches für den Kunden erfahrbar und zusätzlich gut kommunizierbar ist.

Grundlegend für den Erfolg einer solchen qualitativ hochwertigen handwerklichen Verarbeitung ist die Kundeninformation. Wer darüber informiert ist, welcher komplexer handwerklicher Prozess hinter der Herstellung eines Brotes steht, ist eher dazu bereit, diesen Aufwand mit einem angemessenen Preis zu bezahlen. Regionalität stärkt bei vielen Kunden das Vertrauen in das gekaufte Produkt. Somit stellt zum Beispiel auch der regionale Bezug von Rohwaren ein weiteres Qualitätsmerkmal und für Kunden ein Kaufkriterium für nachhaltig produzierte Backwaren gegenüber anonym und weit entfernt hergestellten Backmischungen dar.
 Quelle: oekolandbau.de

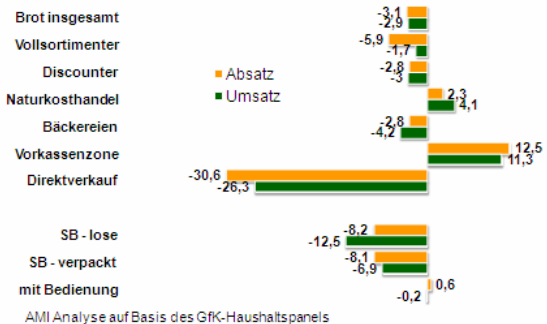
Bio-Brotabsatz 2010 um 3 % gesunken,

Quelle: AMI

Die Haushalte in Deutschland kauften 2010 3 % weniger Bio-Brot als in 2009. Das Minus geht vor allem auf das Konto der Vollsortimenter und Discounter, in denen weniger verpacktes Bio-Brot verkauft wurden. Die Auslistungen waren noch Nachwirkungen der Hochpreisphase von 2008/09, nach dem Händler bei teurem Einkauf Produkte ausgelistet hatten. Mit dem dann günstigeren Einkauf nach der Ernte 2009 erholten sich die Brotverkäufe wieder. So geht das Minus komplett ins erste Halbjahr 2010. Im zweiten Halbjahr dagegen stiegen wieder mehr Ketten in die Vermarktung ein, so dass die Brotverkäufe wieder ein leichtes Plus aufwiesen. Wuchsen in den Vorjahren vor allem die verpackten Brote in Selbstbedienung, ging 2010 wieder der Trend zu losen Broten in Bedienung. Hier sind sowohl der Naturkosthandel als auch die Bäcker in der Vorkassenzonen stark. Die Bäckereien sind mit einem Anteil von 35 % nach wie vor die bedeutendste Verkaufsstätte für Bio-Brot. Zusammen mit den Vorkassenzonen, die immer stärker an Bedeutung gewinnen, gelangen immer noch knapp die Hälfte der Bio-Brote über diese handwerkliche Schiene zu den Kunden. Insgesamt kauften die deutschen Haushalte nach AMI-Analysen des GfK-Haushaltspanels ca. 92.000

Tonnen Bio-Brot. Das waren 3,8 % der deutschen Brotkäufe. Am Umsatz hatten die Bio-Brote sogar einen Anteil von 6,7 % inne.

Absatz und Umsatz mit Bio-Brot 2010 rückläufig - 2010 zu 2009 in Prozent



Zahlen, Daten, Fakten: Die Biobranche 2011

Auch in diesem Jahr wurden die aktuellsten Informationen zum Biomarkt in der BÖLW Broschüre „Zahlen, Daten, Fakten“ zusammengestellt: 2010 hat die ökologisch bewirtschaftete Fläche in Deutschland erstmals über eine Million Hektar betragen, der Biomarkt verzeichnete ein Umsatzplus und gerade der Naturkostfachhandel wächst übermäßig stark. Dennoch: Nach wie vor ist hierzulande die Nachfrage nach Bio-Produkten größer, als das heimische Angebot! Diese und weitere interessante Informationen zur Bio Branche können Sie der Broschüre entnehmen. Sie steht auf www.boelw.de/uploads/media/pdf/Dokumentation/ZahlenDatenFakten/ZDF2011.pdf zum Download bereit und kann außerdem als Broschüre beim BÖLW bestellt werden.

Verwendung von Stevia zum Süßen? In Deutschland heiß umstritten

Von den Einwohnern Südamerikas wird Stevia seit Jahrhunderten zur Speisenzubereitung verwendet. Diabetiker, Menschen mit Übergewicht oder Unterzuckerproblemen können auf Stevia zurückgreifen, da sie weder Kalorien besitzt noch den Blutzuckerspiegel negativ beeinflusst. Ca. ein Teelöffel des grünen Pulvers und sogar nur ein viertel Teelöffel des hochkonzentrierten weißen Stevia Pulvers entsprechen jeweils 2 Tassen Zucker. Die Lagerung der getrockneten Stevia Produkte nahezu unbegrenzt möglich. Aufgrund der enormen Süßkraft von Stevia Wirkstoffen minimiert sich deren Verbrauch. Als Tee zu sich genommen wirkt Stevia verdauungsfördernd, gegen Müdigkeit und Pilzbefall. Es hilft außerdem beim Abbau von Übergewicht. Die noch nicht bewiesene heilende Wirkung lässt sich offenbar auf die essentiellen Öle, das Vitamin C, Enzyme und das Chlorophyll der Stevia Blätter zurückführen. Diese sind wohl für die anti-

bakterielle, entzündungshemmende und anti-rheumatische Wirkung der Pflanze verantwortlich. Die Wirkstoffe, die bis zu 200 Grad Celsius resistent sind, können vermahlen, gekocht oder in Alkohol gezogen, verwendet werden. Im Gegensatz zu Japan, wo Stevia schon weit verbreitet ist, ist Stevia in Deutschland noch nicht zugelassen.

Im Rahmen der BioFach 2011 kam es seitens der Molkerei Andechser zur Neueinführung eines Bio-Jogurts mit Stevia. Andechser teilt nun mit, dass dieses Produkt vorübergehend aus dem Sortiment genommen wurde. Der Hintergrund für diese Entscheidung liegt darin, dass es über den Einsatz von Stevia als Lebensmittelzusatz bei den zuständigen Behörden in Deutschland derzeit unterschiedliche Auffassungen gibt, obwohl das Bayerische Verwaltungsgericht in München schon 2004 Stevia-Tee als zulässiges Lebensmittel bestätigt hatte. Deutschlandweit wird bereits seit vielen Jahrzehnten Stevia-Tee konsumiert. Um hier Transparenz zu schaffen, wird der Vertrieb erst dann fortgesetzt, wenn eine finale juristische Klärung erfolgt ist. Andechser hat die notwendigen Schritte dazu beim Verwaltungsgericht München bereits eingeleitet.

Verpackungsleitfaden- Nachhaltige Verpackung von Bio-Lebensmitteln – ein Leitfaden für Unternehmen BÖLW, Leitfaden, 2011, 88 Seiten

Eine Lebensmittelverpackung muss verschiedenste Anforderungen erfüllen: Sie soll das Produkt optimal schützen und frei von Schadstoffen sein, sie ist Informations- und Werbeträger und muss zu angemessenen Kosten produziert werden können.



Der Verpackungsleitfaden kann als Printpublikation beim FiBL unter <http://shop.fibl.org> (Bestellnummer 1545) erworben werden; eine Downloadversion steht zudem kostenlos auf der Homepage des BÖLW unter www.boelw.de/verpackung.html bereit.

Gerade bei der Verpackung biologisch erzeugter Lebensmittel spielen außerdem ökologische Aspekte wie umweltfreundliche Herstellung oder Recyclingfähigkeit eine wichtige Rolle. Besonders kleinen und mittleren Unternehmen fehlt oftmals eine ausreichende Informationsgrundlage bei der Entscheidung für die richtige Verpackung. Der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) hat daher im Rahmen des „Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft“ in Zusammenarbeit mit dem Büro für Lebensmittelkunde & Qualität, dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) sowie dem Berater Ralph Weishaupt einen Leitfaden für Unternehmen zur nachhaltigen Ver-

packung von Bio-Lebensmitteln entwickelt. Der Leitfaden wurde auf der BioFach 2011 der Öffentlichkeit vorgestellt. Er liefert in kompakter Form die wichtigsten Informationen zur ökologischen und schadstofffreien Verpackung von Bio-Lebensmitteln und erläutert die rechtlichen Rahmenbedingungen. Der Leitfaden enthält eine Checkliste als Raster für die individuelle Bewertung von Verpackungslösungen. Ergänzt wird der Leitfaden mit Beispielen aus der unternehmerischen Praxis. Damit bietet der Leitfaden Unternehmern eine gute Grundlage für die Wahl einer dem einzelnen Produkt individuell angepassten Verpackungslösung. Der Leitfaden steht Ihnen digital als PDF oder gedruckt im FiBL-Shop zur Verfügung. Damit bietet der Leitfaden Unternehmern eine gute Grundlage für die Wahl einer dem einzelnen Produkt individuell angepassten Verpackungslösung. *Quelle: BÖLW*

ESL Milch, *Quelle: oekolandbau.de*

Der Absatz von Extended Shelf Life (ESL)- Milch in Deutschland ist in den letzten Jahren stetig gestiegen. Auch im Biobereich ist diese Form der Haltbarmachung keine Seltenheit mehr, entsprechende Produkte werden sowohl im Discounter als auch im Bioladen angeboten. Mittlerweile wird von einem Anteil am Frischmilchmarkt von etwa 50 bis 60 Prozent ausgegangen. ESL-Milch stand in der Vergangenheit bezüglich ihres Nährstoffgehaltes und ihrer sensorischen Eigenschaften immer wieder im Fokus der Medien. Studien zufolge halten sich die Verluste an Vitaminen und Proteinen jedoch relativ überschaubar. Lediglich bei der enzymatischen Aktivität der Endprodukte lässt sich, je nach Verfahrenstechnik, ein deutlicher Unterschied feststellen. Auch die freiwillige Kennzeichnung als "länger haltbare" Milch (im Gegensatz zu "traditionell hergestellter" Milch) wurde seit der Einführung 2009 viel diskutiert. Negative sensorische Eigenschaften konnten nicht ausreichend belegt werden. Wird jedoch der Prozess der Herstellung von ESL-Milch mit in Betracht gezogen, lassen sich erhebliche Unterschiede zu "traditionell hergestellter" Frischmilch erkennen.

Die "länger haltbare Milch" kann mithilfe unterschiedlicher Verfahren hergestellt werden. Zum einen werden dafür ausschließlich Hoherhitzungsverfahren (HE) mit speziellen Temperatur-Zeit-Kombinationen angewandt (125 bis 127 Grad Celsius für etwa 2 bis 4 Sekunden oder 135 Grad Celsius für 0,5 Sekunden). Diese Verfahren können mit Dampfinfusion bzw. -injektion oder in Wärmetauschern erfolgen. Zum anderen ist die Haltbarmachung durch eine Kombination aus Mikrofiltration (MF) und thermischer Behandlung in einem mehrstufigen Verfahren mit verschiedenen Fraktionen

der Milch durchführbar. Durch letzteres Verfahren wird die enzymatische Aktivität der Milch durch die eingeschränkte thermische Behandlung weniger beeinflusst als bei dem erstgenannten.

Betrachtung entlang der Wertschöpfungskette

Werden die Prozesse der Haltbarmachung von ESL-Milch mit denen der weniger intensiven Verarbeitung von traditionell hergestellter Milch verglichen, ist ein höherer Energieaufwand festzustellen. Liegt der Aufwand bei der herkömmlichen Pasteurisierung und gegebenenfalls Homogenisierung von Frischmilch bei etwa 0,07 bis 0,2 Megajoule pro Liter (MJ/l), werden bei der Herstellung von ESL-Milch bereits 0,88 MJ/l für die Produktionsschritte sowie Kühlungsmechanismen im Verarbeitungsbetrieb benötigt. Folglich ist hier von einer Vervielfachung des Energieaufwandes und somit auch einer deutlichen Erhöhung der Kohlenstoffdioxid (CO₂)-Emissionen auszugehen, der pro Liter ESL-Milch in der Produktion bei etwa 94 g CO₂ liegt.

Infolge der gesteigerten Haltbarkeit der ESL-Milch bedeuten längere Transportwege für das empfindliche Frischprodukt Milch kein großes Hindernis – teilweise stammt sogar Bio-ESL-Milch aus dem europäischen Ausland. Ausgehend von einem durchschnittlichen CO₂-Ausstoß von zirka sechs Gramm pro Kilometer (g/km), lassen sich die Emissionswerte der ESL-Milch leicht mit der klimafreundlicheren Variante "Regionale Biofrischmilch" vergleichen: Schnell steigen bei einem Transport aus Österreich in beispielsweise das zentral liegende Hessen die Emissionswerte auf 4.320 g CO₂. Die regionale Variante, wird großzügig von 100 Kilometern Transportweg ausgegangen, kommt dabei maximal auf 600 g CO₂. Ist dies auch kein speziell durch ESL-Milch hervorgerufen Problem, so unterstützt die energieintensive Haltbarmachung des Frischprodukts Milch dennoch die Ent-Regionalisierung der Warenströme – auch auf dem vermeintlichen Frischmilchmarkt.

Ein Blick auf den Endverbraucher lässt noch eine weitere potenzielle Quelle höheren Energieaufwandes zu Tage treten. Durch die längere Haltbarkeit der (ungeöffneten) Milch lagert diese auch länger im Kühlschrank. Läuft der Kühlschrank vermutlich auch ohne die genannte Milch weiter, gilt es dennoch, den Anteil des Produkts am Verbrauch mit einzubeziehen. Da bei Frischmilch aufgrund der verminderten Haltbarkeit von einer geringeren Lagerdauer ausgegangen werden kann, verbucht die ESL-Milch auch hier höhere Emissionswerte. Bezüglich des CO₂-Ausstoßes eines Lebensmittels muss abschließend auch der Transport zu und von der Einkaufsstätte berücksichtigt werden, der je nach Transportmittel des Verbrauchers (Privat-PKW, öffentliches Verkehrsmittel, zu Fuß oder per Fahrrad) unterschiedlich ausfällt.

TERMINE Veranstaltungs-Details unter www.gaea.de

- 14-17.04.2011 Slow Food Messe Stuttgart**
 14.04.2011 **Lebensmittelqualität** - Neue Untersuchungsmethoden, 75392 Deckenpfronn; info@demeter-bw.de
- 18.04.2011 Praxis-Tagesseminar** Vorteig/ Backferment.
- 27.04.2011 Alternativen zu Pökelfstoffen**, Fulda
www.aeol.org
- 27.04.2011 Lebensmittel- und Produktqualität**, 19055 Schwerin; achim.wagner@demeter.de
- 12.05.2011 Gäa Verarbeiterseminar**
 Infos unter 0351 4012389, info@gaea.de
- 11.05.2011 Warum schmecken Biolebensmittel anders?** Bodan Akademie Überlingen; BNN, www.n-bnn.de
- 11.05.2011 Alles Bio. Alles rückstandsfrei? Naturkost
 Kontor Bremen, BNN, www.n-bnn.de
- 18.06.2011 Jubiläum-10 Jahre Kräutergarten** Pommernland
www.krautergarten-pommerland.de
- 26-27.05. 2011 Organic Marketing Forum Warschau 2011** - 6. Internationale Tagung zur Verarbeitung und Vermarktung von Bio-Lebensmitteln, Naturwaren und Rohstoffen
www.ekoconnect.org
- 01.07.2011 - 03.07.2011 Aufbaukurs "Schafkäse - handwerklich hergestellt"**
 Ort: Forschungs- und Lehrmolkerei der Universität Hohenheim, 70599 Stuttgart Veranstalter: VHM
www.milchhandwerk.info/service/veranstaltungen
- 22.10-23.10.2011 BioNord Hannover, Gäa Gemeinschaftsstand**
- 15.11.2011 - 16.11.2011 Grundkurs "Speiseeis - handwerklich hergestellt"**
 Ort: Eckhof, 79289 Horben; Veranstalter: VHM
www.milchhandwerk.info/service/veranstaltungen
- 20.11.2011 Spezialkurs "Caciotta & Mozzarella"**
 Ort: Lehenhof, 88693 Deggenhausertal
www.milchhandwerk.info/service/veranstaltungen