

Pressemitteilung 2/2018

„Nachhaltige Intensivierung“ 20. Getreidenährmittel-Tagung der AGF

Detmold. Am 14. und 15. März 2018 kamen zur 20. Getreidenährmittel-Tagung der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung (AGF), am Max Rubner-Institut in Detmold, wieder einmal hochkarätige Experten der Lebensmittelwirtschaft und Getreideforschung zusammen. Aus dem „Bermuda-Dreieck“ unrealistischer Verbrauchererwartungen, immer genauerer Analyseverfahren, Profitmaximierung, der Euphorie technischer Machbarkeit, politischer und bürokratischer Unwägbarkeiten und einer globalisierten Landwirtschaft bei stetig steigender Weltbevölkerung, berichteten Lebensmitteltechniker/innen, Verbandsfunktionäre, Landwirte und Wissenschaftler/innen aus ihrer hochkomplexen Praxis.

Die Themen dieser „Cutting Edge“-Tagung drehten sich vorwiegend um die Lebensmittelsicherheit in Bezug auf Mineralölrückstände (Vortrag Sieglinde Stähle), Acrylamid (Vortrag Jens Meyer), Mykotoxine beim Hafer und seiner Verarbeitung (Vortrag Paulina Georgieva), sowie die Fehlernährung und mögliche Ansätze zu ihrer Bekämpfung durch die industriellen Lebensmittelhersteller, wie z.B. „Reformulierungsstrategien“ (Vorträge Sandra Bickert und Ester Mayer-Miebach) „Sekundäre Pflanzenstoffe“ (Vortrag Jörg Hampshire). Weitere Themen waren die Wirkungen der Extrusion auf die Rohstoffe (Vorträge Jürgen Volk, Ute Bindrich) und die damit verbundenen Möglichkeiten in Bezug auf die „Reformulierungsstrategien“, sowie der Ausblick auf die Landwirtschaft der Zukunft.

Zwischen Beachtlichem und Bedenklichem brachten die Vorträge auch einige wenige Kuriositäten zur Sprache, wie z.B. einen neuen Muckefuck aus Roggenmalz, der von echtem Kaffee nicht mehr zu unterscheiden ist. Ein Wunder der modernen Lebensmitteltechnologie!

Acrylamid wiederum, ein Stoff der vor 2002 in unseren alltäglichen Lebensmitteln niemandem aufgefallen war, sorgt aufgrund einer neuen EU-Verordnung, die im April 2018 in Kraft tritt, besonders in Deutschland für Aufregung. Denn ausgerechnet das in deutschem Brot mehrheitlich verbackene Roggenmehl enthält verhältnismäßig viel Asparagin, das durch den Backvorgang zu hohen Acrylamidwerten führen kann. Allerdings gibt es auch hierfür Minimierungskonzepte, z.B. bei der Teigführung u.v.a. Teilschritten der Brotherstellung, sodass es für die Backunft keinen Grund zur Panik gibt. Die eigentliche Pointe beim Thema Acrylamid ist dagegen, dass sich dieser Stoff wohl schon seit die Menschheit backt und brät in unseren Lebensmitteln befand und dass seit seiner Entdeckung eine Krebs erregende Wirkung beim Menschen nicht nachgewiesen werden konnte. Nichtsdestotrotz hat die Industrie, z.B. bei der Herstellung von Kartoffelchips, prompt und nachdrücklich mit einem wöchentlichen Monitoring der Acrylamidwerte reagiert und diese seit 2002 stetig gesenkt.

In ihrer Gesamtheit machten die Vorträge Zusammenhänge sichtbar, die zwischen den technischen Machbarkeiten in der Lebensmittelproduktion und den Ernährungsgewohnheiten, einer von den natürlichen Lebensmitteln immer weiter entfernten Bevölkerung, bestehen. Die Menschen in Deutschland wollen ihre Mahlzeiten immer weniger selbst zubereiten [1]. Deshalb greifen sie vermehrt zu Fertiggerichten, die nur sehr schwer so aufzubereiten sind, dass sie, dauerhaft verzehrt, ernährungsphysiologisch wirklich gesund sind. Also sieht sich die Lebensmittelindustrie zur Quadratur des Kreises gezwungen. Mit „Reformulierungsstrategien“ versucht die Lebensmitteltechnologie die schlechten Ernährungsgewohnheiten der Verbraucher gewissermaßen zu überlisten, indem Ballaststoffe und „sekundäre Pflanzenstoffe“ so in die Fertigprodukte eingebracht werden, dass sie von den verzuckerten und versalzten Gaumen der Verbraucher unbemerkt akzeptiert werden. Oder es könnte mit verzuckertem Malz eine „Erhöhung der Süßkraft ohne Veränderung des Zuckergehaltes“ (Jürgen Volk) bewirkt werden, die im Umkehrschluss wohl auch eine Verringerung des Zuckergehaltes bei gleich bleibender Süßkraft bedeuten sollte.

Als letzter Redner der Tagung brachte Hubertus Paetow, Landwirt bei Rostock und Präsident der DLG, bei der Vorstellung seines Ausblickes „*Vision Landwirtschaft 2030 - nachhaltig, wettbewerbsfähig und gesellschaftlich akzeptiert*“, mit dem Begriff „Nachhaltige Intensivierung“ das Dilemma der globalen Landwirtschaft auf den Punkt. Die Notwendigkeit der Nachhaltigkeit, in ihrem ursprünglichen Sinn einer ökologischen Permanenz, die alle Menschen weltweit versorgen kann, ist erkannt. Die Formel der „nachhaltigen Intensivierung“ mag indes so manchem Ökobauern, auch hier, wie die Quadratur des Kreises klingen, so lange weiterhin jedes Jahr riesige Agrarflächen weltweit verloren gehen. Und zwar laut Umweltbundesamt [2] vor allem aufgrund der „*Landgewinnung durch Abholzung, Brandrodung, Umbruch und eine intensive, nicht standortangepasste Landwirtschaft*“... „*Die Bodendegradation ist eine Ursache für Hunger und Unterernährung*...“. Aus dem Publikum kam dann auch der Einwand, dass die Landwirtschaft, mit dem Blick auf das weiterhin intensive Bevölkerungswachstum, „machen kann was sie will“ und trotzdem die Ernährung von zukünftig elf Milliarden Menschen kaum realisieren wird – ob nachhaltig produziert oder nicht.

Während aus der Sicht der industriellen Produzenten die Verbraucherschutzorganisationen und Verbraucher oft geradezu hysterisch gegen die „konventionelle“ Lebensmittel- und Landwirtschaft aufgebracht sind, herrscht in großen Teilen der Bevölkerung ein Misstrauen das aus der tatsächlichen Ferne zu den Produktionsprozessen rührt. Kommunikationsprobleme zwischen Laien und Profis sind in allen Branchen und Gesellschaftssphären ein ganz normales Phänomen, das in den meisten Fällen niemanden beunruhigen muss. Doch bei den Lebensmitteln geht es eben um die Mittel, die uns am Leben erhalten und dementsprechend fühlt sich alle Welt berufen ein Wörtchen mitzureden wie unsere Nahrung hergestellt wird. Dementsprechend war der Unmut, über die als oft unrealistisch eingeschätzten Erwartungen der Verbraucher, bei vielen Tagungsteilnehmern deutlich zu spüren.

Der Königsweg, zu mehr Vertrauen in die Lebensmittelwirtschaft, dürfte derweil in einer proaktiven und unbedingten Transparenz der Herkunft, der Deklaration aller Inhaltsstoffe und der Aufklärung über die Herstellungsprozesse liegen. Es kann den Lebensmittelmachern wohl kaum schaden ihre intensiven Bemühungen um die Lebensmittelsicherheit der Allgemeinheit zu kommunizieren und sich gleichzeitig deren Bedenken zu stellen. Nur wer sein Geschäftsmodell auf Suchtverhalten und Verbrauchertäuschung basiert hätte wirklich etwas zu befürchten.

Für die Teilnehmer der Tagung bot sich am ersten Abend ein entspanntes und erfreuliches Rahmenprogramm im Brauhaus Strate, unweit des Tagungsortes. Hier konnte die Brauerei besichtigt und mit den Brauern über den Brauprozess dieser traditionsreichen und prämierten Privatbrauerei gefachsimpelt und gleichzeitig deren Produkte bei einem Abendessen in der „Stratosphäre“ begutachtet werden.

[1] www.n-tv.de/wissen/Deutsche-haben-Lust-auf-Fertiggerichte-article19460981.html

[2] www.umweltbundesamt.de/presse/pressemitteilungen/weltweit-gehen-jaehrlich-10-millionen-hektar

Für Fragen steht Ihnen unser Hauptgeschäftsführer Tobias Schuhmacher, 05231 61664-10 oder unter schuhmacher@agf-detmold.de gern zur Verfügung.

In der AGF sind ca. 400 Firmen aus 15 Nationen Mitglied. Sie bilden die wirtschaftliche Grundlage für die Tätigkeit der AGF seit über 70 Jahren. Bei den Firmenmitgliedern sind die Sparten Müllerei, Bäckerei, Backmittel, Stärke, Teigwaren, Nahrungsmittel, Maschinen, Getreide, Institute, Verbände und Verlage vertreten. Seit 1946 hat die AGF über 500 Tagungen organisiert, die von über 70.000 Teilnehmern besucht wurden.

Die AGF bietet über ihre Tochtergesellschaft, das Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH, individuelle Beratung bei der Einführung von Qualitätsmanagement-Systemen an. Auch bei der Aufstellung von Konzepten für Lebensmittelhygiene, Rückverfolgbarkeit und den Internationalen Food Standard steht die DIGeFa beratend zur Verfügung. Weiterhin werden Labor-Vergleichsuntersuchungen angeboten, die den Teilnehmern aus der Praxis die Möglichkeit geben, ihre Laborergebnisse zu kontrollieren und abzustimmen. Auch ein Netzwerk zur Überwachung von NIR-Ganzkörngeräten zur Proteinbestimmung wird betrieben.