



Leitbild eines zukunftsfähigen verarbeiteten Lebensmittels

Das Verbundprojekt untersucht die Fragen, welche Veränderungen die im Rahmen der „Agrarwende“-Politik verfolgte Ausweitung des Bio-Markts bei den verschiedenen Akteuren entlang der Wertschöpfungskette bewirkt hat (Landwirtschaft, Lebensmittelverarbeitung, Handel, Ernährungsberatung, Konsum), welche neuen Probleme aus dieser Dynamik entstanden sind und welche Lösungsmöglichkeiten sich dafür bieten.

Einleitung

In den letzten Jahren hat das Angebot an verarbeiteten Bio-Lebensmitteln stark zugenommen. Zu Beginn der Bio-Bewegung in den 1970ern galt ein unverarbeitetes oder nur gering verarbeitetes Lebensmittel als ideal, da es als besonders umweltschonend und soziaerverträglich betrachtet wurde. Im Teilprojekt „Ernährungsökologische Bewertung verarbeiteter Lebensmittel“ wurde der Frage nachgegangen, welche Eigenschaften zukunftsfähige verarbeitete Lebensmittel aufweisen sollen. Zusammen mit VertreterInnen aus Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel und Konsum wurde ein Leitbild für ein zukunftsfähiges verarbeitetes Lebensmittel entwickelt.



Abb.1: Im Mittelpunkt des Projekts stehen Lebensmittel und ihre Verarbeitung

Leitbild eines zukunftsfähigen verarbeiteten Lebensmittels

Zusammen mit Akteuren aus Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel sowie VerbraucherInnen wurde ein Leitbild für verarbeitete Lebensmittel entwickelt, das die Dimensionen Gesundheit, Umwelt, Gesellschaft und Wirtschaft einbezieht. Zukunftsfähige Lebensmittel sollen einen Mehrwert aufweisen, d.h. sie sollten gesund, umwelt- und soziaerverträglich sowie wirtschaftlich sein. Abbildung 2 zeigt einige wichtige Eigenschaften eines zukunftsfähigen Lebensmittels.

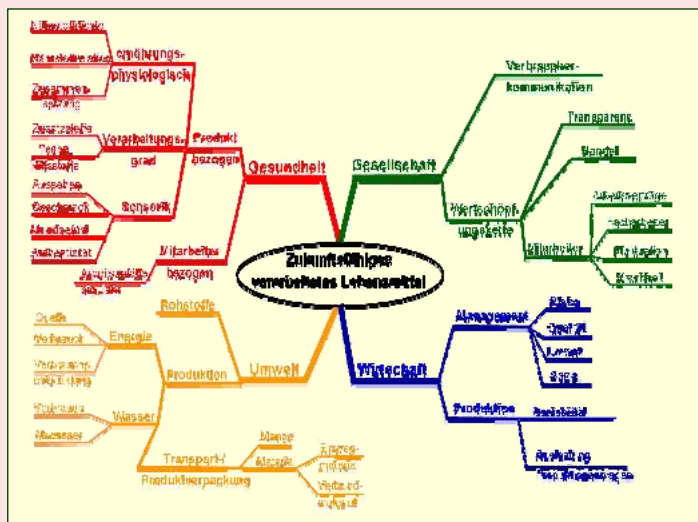


Abb.2: Eigenschaften von zukunftsfähigen Lebensmitteln

Anwendung des Leitbilds

Mithilfe des Leitbilds können Unterschiede zwischen Realität und Idealbild sowie Stärken und Schwächen einzelner Lebensmittel bzw. Lebensmittelgruppen identifiziert werden. Folgende Schwächen wurden beispielsweise bei einigen Bio-Fertiggerichten festgestellt:

- Fehlende Hinweise über den „Mehrwert“ des Lebensmittels auf den Verpackungen
- Fehlende Angebote zur aktiven Kommunikation zwischen Unternehmen und VerbraucherInnen
- Ungenügende sensorische Qualität des Lebensmittels (Geschmack, Geruch, Aussehen und Konsistenz)
- Unausgewogene ernährungsphysiologische Eigenschaften (tendenziell zu salzig und zu fettig).

Fazit:

Das Leitbild ermöglicht es, Schwächen und Stärken von verarbeiteten Lebensmitteln zu identifizieren. Die aufgedeckten Schwächen ermöglichen es, ein verarbeitetes Lebensmittel zu einem zukunftsfähigen Lebensmittel weiter zu entwickeln. Die identifizierten Stärken erlauben ein verbessertes Marketing. In der Folge können neue Käufer gewonnen, die Nachverkaufsquote der Lebensmittel gesteigert und somit weitere Potenziale für die Ausweitung der Agrarwende hin zur Konsumwende ausgeschöpft werden.

Weitere Informationen und Kontakt:

Prof. Dr. Ingrid Hoffmann,
Dipl. oec troph. Monika Riegel
Professur für Ernährungsökologie Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Wilhelmstr. 20, 35392 Gießen,
Ingrid.Hoffmann@ernaehrung.uni-giessen.de,
Monika.Riegel@ernaehrung.uni-giessen.de, www.uni-giessen.de/fbr09/nutr-ecol/; http://www.kosumwende.de

