

Zukunftsmodell «Best Organic Practice»?

Der Kongressanlass «Innovative Forschungsansätze in der Bio-Lebensmittelwirtschaft» an der Biofach 2016 lieferte für die Biopraxis wertvolle Inputs – mit starker Schweizer Branchenpräsenz.

PETER JOSSI. Im Handel ist Vieles erhältlich, das sich als «dasselbe in Bio» zusammen fassen lassen kann. Die gesetzlichen Bestimmungen für Bioprodukte regeln bezüglich der zulässigen Zutaten und Hilfsstoffe zwar sehr klar, was «biofähig» ist. Die Labelorganisationen definieren weiter gehende Anforderungen, zum Beispiel bei den Verarbeitungsverfahren. Der Spielraum für Bioinnovationen ist darüber hinaus jedoch sehr gross. Wer bestimmt, was «erwünscht» oder «unerwünscht» ist? Diese Frage wurde an einem Fachaustausch zur Zukunft der Bioverarbeitung vom 11. Februar an der Biofach diskutiert. Eingeladen hatten die drei Branchenorganisationen für die Bioverarbeitung aus Deutschland (Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller, AÖL), der Schweiz (IG BIO) sowie Holland (Bionext).

Unter dem Titel «Lücken schliessen: Ungeregeltes und Unerwünschtes!», gab Regula Bickel (FiBL) eine Übersicht zur Biobiolebensmittelforschung. Sie zeigte als anhand von Fallbeispielen entlang der Wertschöpfungskette unregelmässige Bereiche auf, etwa bei Verpackungsmaterialien und Reinigungsmitteln. Der Kooperationsbedarf der ganzen Branche zusammen mit Behörden, Labelorganisationen und Zertifizierungsstellen war in der Diskussion unbestritten. Der Umgang mit Rückständen stellt denn auch das aktuelle Schwerpunktthema der IG BIO, der neuen Schweizer Brancheorganisation für Verarbeitung und Handel, dar.

Bioextrudiert?

Regula Bickel nannte als Fallbeispiel extrudierter Snackartikel, die heute auch in biozertifizierter Form erhältlich sind. Wie sinnvoll sind solche Bioartikel? Als weiteres Beispiel führte Bickel die auch in der Bioverarbeitung verbreitete Saftherstellung aus Konzentrat an. Mit Blick auf eine naturbelassene und schonende Verarbeitung überzeugt eine «Biodirektsaft» ohne Zweifel mehr. Aus Nachhaltigkeitssicht liegen gleichzeitig die Vorteile auf der Hand, wenn sich dank



Svenja Herzog (links), eine der Gewinnerinnen des «Forschungspreis Bio-Lebensmittelwirtschaft», stellt ihr Verfahren zur Herstellung von «Sonnenblumen-Tofu» in Bioqualität vor. «Lücken schliessen: Ungeregeltes und Unerwünschtes!», Regula Bickel (FiBL, rechts) gibt eine Übersicht zur Biobiolebensmittelforschung.

Svenja Herzog (à gauche), l'une des gagnantes du prix de la recherche de l'industrie alimentaire bio, présente son procédé pour la fabrication de «tofu de tournesol» de qualité bio. Regula Bickel (FiBL, à droite) a donné un aperçu de la recherche en matière de denrées biologiques.

Orangensaftkonzentrat ein Grossteil des Transportgewichts einsparen lässt. Regula Bickel betonte, das FiBL liefere im Sinne einer «Best Organic Practice» Orientierungshilfen für die Beurteilung solcher Fragestellungen. «Konkrete Bewertungskriterien müssen in internationalen Forschungsprojekten definiert werden», sagte Bickel. Niklaus Iten, der Präsident der IG BIO, warnte vor einer ideologischen Haltung bei der Beurteilung von Verarbeitungstechnologien. Er votierte für eine möglichst offene Auslegung, denn das Ziel im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung müsse sein, den Bioanteil in der Lebensmittelbranche stetig auszuweiten.

Innovationsfreudige Holländer

Paulien Veerman von Bionext bestätigte den Eindruck, dass die praxisorientierte Forschung in Holland generell sehr innovationsfreudig

ausgerichtet ist. An der Universität Wageningen werden derzeit neue Technologien getestet, die ohne Erhitzung eine verlängerte Haltbarmachung ermöglichen, gleichzeitig aber mit kurzzeitigen Hochdruckeinwirkung arbeiten. Durch die indirekte Einwirkung bleibt die Veränderung auf das Lebensmittel trotz hohem Druck minim. Die neue Methode ist ein gutes Beispiel für eine technologische Neuentwicklung, die sogar eine schonendere Bioverarbeitung ermöglichen könnte als traditionelle Verfahren. Paulien Veerman schränkte jedoch gleich ein, dass auch in Holland bei Bioprodukten traditionelle Vorstellungen an die Verarbeitungsmethoden im Vordergrund stehen. Ob sich die neue Haltbarmachungsmethode in der Biobranche durchsetzt, bleibt also abzuwarten.

Alexander Beck stellte als geschäftsführender Vorstand der AÖL drei junge Forscherinnen

vor, die für innovative Forschungsansätze mit dem «Forschungspreis Bio-Lebensmittelwirtschaft» ausgezeichnet wurden. Der Forschungspreis Bio-Lebensmittelwirtschaft wird jährlich an der BIOFACH verliehen (vgl. Kasten).

«Sonnenblumen-Tofu»

Svenja Herzog, die für ihre Bachelorarbeit ausgezeichnet wurde, hat sich mit der Frage befasst, wie das Protein, das in den jährlich weltweit produzierten 16 Mio. Tonnen Sonnenblumenpresskuchen enthalten ist, nicht nur wie heute für die Tierfütterung verwendet werden kann, sondern für die menschliche Ernährung. Also als eine Art «Tofu» nicht auf Basis von Soja, sondern mit Hilfe von Sonnenblumen. Das Ergebnis, so Juror Professor Burkhard Ahlert von der Hochschule Fulda bei der Preisverleihung, sei vor allem deshalb interessant, weil die in Deutschland erzeugten Biosoja-Mengen den Bedarf bei Weitem nicht decken und an den Importen aus Übersee jede Menge Umweltprobleme hängen. Eine ähnliche Einschätzung gilt ohne Zweifel auch für die Schweiz. Zudem liegen namhafte Anbaugelände für Biosonnenblumen gerade in Osteuropa in relativer Nähe.

Tatsächlich konnte Svenja Herzog beweisen, dass sich Sonnenblumenprotein für die

Lebensmittelherstellung eignet. Gleichzeitig gelang es, störende Inhaltsstoffe zu entfernen und zwar mit biokompatiblen Verfahren. Die Grundlagenarbeit liefert damit die Ausgangslage für eine ganze Reihe interessanter Bio-Innovationen. Gut möglich, dass diese an einer der nächsten BIOFACH-Messen zu besichtigen sind.

Biotaugliche Neuseeländer Rassen

Bei der Masterarbeit von Maria Jaeger stand die Weidekuh im Mittelpunkt: Jaeger fahndete in ihrer Arbeit nach geeigneten Rassen für die in der Biolandwirtschaft wichtige Weidehaltung. In ihrer genetischen Forschung stand nicht die sonst übliche Frage nach noch mehr Leistung im Vordergrund, sondern das Verhalten, die Gesundheit und damit das Wohlbefinden der Kühe. Das Ergebnis: Rassen aus neuseeländischer Herkunft eignen sich für die Weidehaltung besser als solche aus deutscher Hochleistungszucht. Maria Jaeger geht inzwischen einen Schritt weiter und widmet sich in ihrer Dissertation der Weidetauglichkeit alter Rassen wie dem Schwarzen Niederungsrand.

Aus Schweizer Sicht wären vergleichende Untersuchungen mit Blick auf die klassische Zweifachnutzung der traditionellen Viehrassen, der graslandbasierten Tierhaltung und insbesondere der Alp- und Sömmerungsfähigkeit der Tiere von grossem Interesse.

Innovationsmanagement – damit nichts Gutes vergessen geht

Die Masterarbeit von Janna Möllers greift ein Alltagsproblem gerade in kleineren Lebensmittelunternehmen auf. In vielen Firmen entstehen zwar auf allen Ebenen, ob im Marketing, bei den Entwicklern oder dem Inhaber, jede Menge Ideen für neue Produkte. Aber welche sind tauglich? Welche nachhaltig? Welche sind reif für den Markt, welche vielleicht erst in einigen Jahren? Fragen, die sich für die Biobranche von besonders entscheidender Bedeutung sind. Janna Möllers hat ein Instrument entwickelt, um aus dem Berg an Vorschlägen das richtige Produkt herauszufiltern. Ihr gelang es, so Juror Franz-Theo Gottwald von der Schweisfurth-Stiftung, ein Modell zu entwickeln, «das auch bei anderen Firmen Schule machen könnte». Er sei überzeugt, dass das von Möllers ausgearbeitete Ideenmanagement die Effizienz bei den Herstellern ökologischer Lebensmittel steigern könne.

redaktion@alimentaonline.ch

Le bio doit-il être partout?

En matière de produits bio, les dispositions légales et les organisations détentrices des labels définissent précisément le cadre des possibilités, et notamment des procédés de transformation. La marge de manœuvre laissée à l'innovation est malgré tout très grande. Comment savoir, cependant, ce qui est souhaitable et ce qui ne l'est pas? Cette question a fait l'objet d'un échange professionnel sur l'avenir de la transformation des produits bio au salon Biofach de Nuremberg, le 11 février dernier.

Regula Bickel, du FiBL, a donné un aperçu de la recherche sur les denrées alimentaires bio. A l'aide d'exemples de cas, elle a montré quels étaient les domaines non régulés, à l'image des matériaux d'emballage ou des produits de nettoyage. Au sens d'une «Best Organic Practice», le FiBL apporte son aide lorsqu'il s'agit de savoir s'il est judicieux de produire des snacks extrudés ou des jus à base de concentré bio, par exemple. Pour Regula Bickel, les «critères d'évaluation concrets doivent être définis dans le cadre de projets de recherche internationaux». Niklaus Iten, président d'IG BIO, estime pour sa part qu'il faut éviter de juger les technologies de transformation sous un angle idéologique. L'objectif du développement durable reste en effet de voir progresser encore la part du bio dans la branche alimentaire.

La manifestation a aussi permis de présenter les travaux de trois jeunes chercheuses, toutes récompensées par le prix de la recherche de l'industrie alimentaire bio, décerné chaque année à l'occasion du salon. Svenja Herzog s'est notamment intéressée aux protéines contenues dans les 16 millions de tonnes de tourteau de graines de tournesol produites chaque année dans le monde. Aujourd'hui destinées à l'alimentation animale, ces protéines pourraient permettre de produire une sorte de tofu de tournesol. Un résultat prometteur, les importations de soja d'outre-mer entraînant de nombreux problèmes environnementaux. La jeune chercheuse est par ailleurs parvenue à éliminer les ingrédients problématiques de sa matière première au moyen de procédés compatibles avec le bio. *pj*

Innovative Forschungsansätze in der Bio-Lebensmittelwirtschaft

Der in diesem Jahr mit 8000 Euro dotierte Forschungspreis wurde zum dritten Male verliehen, und zwar in den Kategorien Bachelor und Master. Wie im Vorjahr waren 21 Arbeiten eingereicht worden, die sich mit Rechts- und Umweltfragen oder mit Themen aus der Lebensmitteltechnologie befassten. Das Ergebnis, so Petra Wolf von der Messe Biofach, die zusammen mit der Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AöL) sowie den Stiftungen Lebensbaum und Schweisfurth Träger des von zahlreichen Sponsoren unterstützen Preises ist, belege, dass in der Hochschulforschung ein «nicht zu unterschätzender Mehrwert» entstehe. Dies hätten die ausgezeichneten Arbeiten eindrucksvoll bewiesen. Der Bio-Forschungspreises beschränkt sich derzeit auf Deutschland. Eine Ausweitung auf die Schweiz wäre jedoch laut Mitinitiator Alexander Beck (AöL) sehr wünschenswert. Voraussetzungen dafür ist die erfolgreiche Suche nach Partnern sowohl bezüglich Trägerschaft wie auch Sponsoren. *pj*
www.forschungspreis-bio-lebensmittel.de