

Lebensmittel mit Mehrwert

Was essen wir in 10 oder 20 Jahren? Klar ist schon heute: Naturbelassene, geschmackvolle, schonend hergestellte Lebensmittel mit gesundheitlichem Mehrwert rücken immer stärker in den Fokus.

Peter Jossi

«Lebensmittel von morgen» – unter diesem Leitmotiv organisiert das Thurgauer Netzwerk «Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft» (KNW-E) regelmässig geographisch und thematisch grenzüberschreitende Forumsanlässe als Austauschplattform zwischen Forschung, Unternehmen und Medizin. «Was essen wir in 10 oder 20 Jahren?» Ausgehend von dieser Fragestellungen vertiefen die «Lebensmittel von morgen»-Foren die Herausforderungen für die Entwicklung der Ernährung der Zukunft. Klar ist schon heute: Lebensmittel mit gesundheitlichem Mehrwert rücken immer stärker in den Fokus. Mit ein Grund dafür ist der deutliche Anstieg an Volkskrankheiten wie Herz- und Gefässerkrankungen oder Diabetes aufgrund von Übergewicht und häufiger auftretende Allergien oder Unverträglichkeiten. Gerade subjektiv empfundene Unverträglichkeiten wirken selbst dann als Entwicklungstreiber, wenn keine wissenschaftlich-diagnostisch belegbare Allergie vorliegt. Besonders auffällig: Immer mehr Konsumenten verlangen «free from»-Lebensmittel. Selbst dann, wenn bei näherer Betrachtung gar keine Verdauungsprobleme mit Milchprodukten oder Weizenbrot vorliegen.

Von trendigen Lebensmitteln wird heute eine ganze Mehrwert-Checkliste verlangt, wobei der gute Geschmack und die bedarfsgerechte Darbietungsform nach wie vor entscheidend für den Kaufentscheid ist. Wer gleichzeitig die Qualitäts-



Moringa – bisher wenig bekannt, wie andere «Superfoods» Aronia, Acerola, Maca und Chia-Samen, aber derzeit sehr gefragt.



Quinoa: Wie Amarant kein echtes Getreide, aber für viele Anwendungen eine Alternative und interessant für Lebensmittelsortimente ohne Weizengluten.

elemente glutenfrei, allergenfrei, vegan und idealerweise kalorienreduziert bieten kann, hat jedoch einen klaren Marktanteil. Ist das Lebensmittel auch noch in Bioqualität und auf schonende und traditionelle Weise verarbeitet – umso besser.

Zeitgemässe Produktentwicklung

Die «Lebensmittel von morgen»-Foren zeigen aktuelle Einblicke in die angewandten Forschung und Entwicklung. Anhand des Projekts «PorridgePlus» lässt sich beispielhaft aufzeigen, wie sich neue Ernährungsansprüche selbst bei der Weiterentwicklung eines Frühstücksklassikers als erreichbar erweisen. Die Produktentwicklung erfolgte durch die Unternehmen «FB Food GmbH» und «VivaCell Biotechnologie GmbH» in Kooperation mit der Goethe-Universität in Frankfurt am Main sowie der Universität Hohenheim. Das Forschungsprojekt untersuchte in erster Linie die verschiedenen Rezepturen und Zutaten bezüglich ihrer Vorbeugewirkung gegen bestimmte Alterserkrankungen.

Als positiven Nebeneffekt zu den medizinischen Fragestellungen entwickelte das Forschungsteam eine Sortimentsauswahl für die Zielgruppe «Gesundheitsbewusste Verbraucher». Dies mit den folgenden erwünschten Produkteigenschaften: Gesund, lange Sättigung, ballaststoffreich, in Einklang mit den Ansprüchen der glutenfreien, allergenfreien, biologischen sowie der veganen und kalorienreduzierten Ernährung.

In der Testphase wurden darauf basierend verschiedene Rezepturen auf ihre Ernährungseigenschaften untersucht, unter anderem die Beigabe von Reiskleie als natürliche Vitamin-E-Quelle. Neben klassischen Variationen mit Bananen, Äpfeln, Erdbeeren, Nüssen sowie Kakao- und Kaffee-basierten Rezepturen entstanden innovative Kombinationen wie «Acerola-Brombeer» oder «Stevia-Cranberry-Erdbeere». Eine wichtige Bedeutung nimmt aus ernährungsphysiologischen Gründen dem Einsatz geschmackvoller Alternativen zu Zucker (Saccharose) ein, ohne dabei

Mehr als bedarfsgerechtes Futter

Der Begriff «Functional Food» tauchte im deutschsprachigen Raum vor rund 20 Jahren auf, mit vielen Versprechungen für die Zukunft, zumindest aus den Entwicklungs- und Marketing-Abteilungen der grossen Ernährungskonzerne. Der Ernährungstrend etablierte sich zumindest in Verbindung mit diesem Begriff jedoch nie über enge Nischensortimente hinaus. Ein Hauptgrund dafür: Wer in erster Linie mit Blick auf die Gesundheitssorgen einkauft, sucht wohl gezielt nach Nahrungsergänzungsmitteln oder verschafft sich gleich die entsprechenden Medikamentverschreibungen bei seinem Vertrauensarzt, je nach Weltbild und Vorlieben eher mit schulmedizinischer oder Naturheilmittel-orientierter Richtung. In beiden Fällen verstärken sich sowohl das Bedürfnis wie auch die Angebote für eine individualisierte Medizin. Aus Zutaten, Zusatzstoffen und Nahrungsergänzungskomponenten zusammen gesetzte Nahrungsangebote gehen jedoch eher von der Gedankenwelt der Futtermittel-Branche aus.

zu künstlichen Ersatzstoffen greifen zu müssen. Im Rahmen der «PorridgePlus»-Studie konnten mit Ahorn- und Agavensirup sowie dem heute auch geschmacksneutraler Form erhältliche Stevia-Extrakt gute Ergebnisse erzielt werden.

Natürliche Lebensmittel mit Mehrwert

Nur ein kleiner Teil der Kundschaft verlangt gleichzeitig die bei «PorridgePlus»-Studie als Ziel gesetzte Vielfalt an Ernährungs- und Qualitätsaspekten. Wer mehrere Bedürfnisse und Mehrwerte erfüllen kann, ist jedoch für die wechselhaften Ansprüche der Kundschaft gewappnet. Die Integration ergänzender Mehrwerte in eine Produktlinie verkleinert zudem die aufwändige Schaffung separater Sortimentsangebote.

Werden blutdrucksenkende Milchprodukte, diätetische Fruchtdrinks für Allergiker und verträglichere Backwaren mit Amaranth, Quinoa oder Reiskleie in Zukunft zur Normalität werden? «Der Anteil von gesunden Nahrungsmitteln wird weiter wachsen. Wichtig ist, dass die Produkte einen echten Mehrwert bieten und sie nicht einfach «schein-gesund» sind», so die Einschätzung von Roger Wehrli, Geschäftsführer der Fruver AG. Das Unternehmen unterstützt verschiedene Markenanbieter im Bereich Marketing und Betrieb. Mit Bezug auf die Gesundheitsvorteile diverser Superfoods wie Aronia, Acerola, Moringa, Maca oder Chia-Samen relativiert Wehrli die Bedeutung einzelner Rohstoffe und Zutaten: «Die gesundheitsfördernden Wirkungen einer Ernährungsweise lassen sich nicht auf einzelne Lebensmittel herunterbrechen. Der Mix macht es aus.»

Superfoods – nicht alle sind neu

Der Begriff «Superfoods» stammt aus den sozialen Medien und dürfte in absehbarer Zeit wohl wieder neuen Trendnamen Platz machen. Von bleibendem Wert ist das damit gesteigerte Interesse an den funktionalen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften von Naturstoffen.

Viele der so genannten Superfoods waren bisher in der westlichen Kultur noch wenig bekannt. Im besten Fall steigt gleichzeitig das Bewusstsein für die seit Jahrhunderten auf Schweizer Äckern, Wiesen und Wäldern zu findenden Food-Stars. Wie etwa im Fall von Quinoa beziehungsweise Amarant besteht bei einigen neu eingeführten Ackerkulturen zudem die Chance, dass sie in Zukunft auf den inländischen Äckern die nötige «Swissness» erlangen können.

Roger Wehrli unterstützt die Einschätzung, dass altbekannte einheimische Lebensmittel wie etwa Leinsamen, Walnüsse oder Kürbiskerne viele Gesundheitsvorteile bieten: «Der viel gelobte Anthocyan-Anteil von Acai ist auch in hiesigen Früchten wie Heidelbeeren oder Holunder enthalten. Leinsamen enthalten praktisch gleich viel Linolensäure und Nahrungsfasern wie Chia und sind deutlich preiswerter. Aronia wird inzwischen auch in der Schweiz angebaut.»

Vor rund 20 Jahren tauchte der Begriff «Functional Food» im deutschsprachigen



Viele einheimische Früchte, Beeren, Nüsse und Saaten verfügen über ähnliche Ernährungsvorteile wie die neuen «Superfoods».

Raum auf, mit vielen Versprechungen für die Zukunft, zumindest aus den Entwicklungs- und Marketingabteilungen der grossen Ernährungskonzerne. Der Ernährungstrend etablierte sich zumindest in Verbindung mit diesem Begriff jedoch nie über enge Nischensortimente hinaus.

Als zukunftsweisender zeigt sich die Entwicklung von Lebensmitteln, welche die vielfältigen Eigenschaften natürlicher

Zutaten nutzen und daraus echte Innovationen schaffen. Viele Naturstoffe weisen zudem funktionelle Eigenschaften für die Verarbeitung auf, wodurch sich der Einsatz von Zusatzstoffen vermeiden lässt. Das bekannteste Beispiel: Der Extrakt der Acerola-Kirsche ersetzt selbst in der industriellen Brotherstellung die synthetisierte Ascorbinsäure. Diese «Cleanlabel»-Strategie etabliert sich mittlerweile in grossen Teilen der Lebensmittelbranche, oft aufgrund positiver Erfahrungen bei der Bioverarbeitung, wo der Einsatz an Hilfsstoffen bereits aufgrund der gesetzlichen Anforderungen (Bioverordnung) eng begrenzt und durch privatrechtliche Richtlinien (Labels) zusätzlich eingeschränkt ist.

Dank der Kombination traditioneller Verarbeitungsverfahren und technologischer Neuentwicklungen entstehen Lebensmittel auf einem Qualitätsniveau. Um solche Lebensmittel herzustellen, braucht es vor allem eines: Know-how und Unternehmen, welche das bewusst pflegen und weiterentwickeln und damit ihre eigene Zukunftsfähigkeit sicherstellen. ■

Kompetenznetzwerk

Das «Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft» (KNW-E) ist ein von den Thurgauer Wirtschaftsverbänden initiiertes Netzwerk und stellt eine Schnittstelle zwischen den verschiedenen Akteuren der Land- und Ernährungswirtschaft dar. Es hat zum Ziel, vor allem kleinere und mittlere Unternehmen (KMU) Branchen übergreifend entlang der gesamten Wertschöpfungskette der Land- und Ernährungswirtschaft. Unter dem Motto «fit for the markets» zeigt das «Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft» für kleinere und mittlere Unternehmen aus der Ernährungsbranche Antworten und Möglichkeiten auf, sich den Neuerungen der Märkte erfolgreich zu stellen. Das Kompetenznetzwerk unterstützt Unternehmen, deren menschlichen, finanziellen oder technischen Möglichkeiten nicht ausreichen, auf veränderte Rahmenbedingungen zu reagieren und neue Erkenntnisse und Trends zu implementieren.

www.ernaehrungswirtschaft.ch