

„Kein morgen ohne heute“

MITTELDEUTSCHER ERNÄHRUNGSGIPFEL Referenten aus Wissenschaft und Praxis über den Status quo und die Zukunft der Lebensmittelbranche

Dresden. Die Ernährungswirtschaft gehört in Mitteldeutschland zu den ökonomischen Zugpferden. Ende Oktober fand der 3. Mitteldeutsche Ernährungsgipfel in Dresden statt. Veranstaltet wird der Kongress von Sachsen, Thüringen und Sachsen-Anhalt.

Die Lebensmittelwirtschaft ist kein Leichtgewicht. In Mitteldeutschland erwirtschaften rund 700 Betriebe zirka 17 Mrd. Euro im Jahr. Unter dem Motto „kein morgen ohne heute“ kamen zirka 300 Menschen Ende Oktober nach Dresden zum Mitteldeutschen Ernährungsgipfel. Flankiert wurde der Kongress von zahlreichen Ausstellern.

„Wir leben in bewegten Zeiten“, leitete der sächsische Staatsminister für Umwelt und Landwirtschaft Herbert Wolf den Gipfel ein. Die Lebensmittelindustrie bewege sich im Spannungsfeld zwischen Anforderungen des Einzelhandels, Ansprüchen der Konsumenten, Ressourcen- und Effizienzbedingungen sowie globalem Wettbewerb. Innovation und Kooperation sind gefragt.

„Wir erfassen pro Monat 20 000 Neuprodukte“, erläuterte Katya Witham vom Marktforschungsinstitut Mintel Group, London, den Zuhörern. Das Institut baut aktuell eine Datenbank auf. An der Spitze stehen vegane und pflanzliche Produkte. Vermarktet wird nicht nur Neues sondern auch Wiederentdecktes wie Hafer, Algen und Insekten.



FOTO: IHK DRESDEN/ROCCI KLEIN

Für das Zubereiten von Speisen wollen immer mehr Menschen immer weniger Zeit aufwenden. Essen muss schnell gehen, portabel und gesund sein. Unter dieser Prämisse ist der Konsumentenmarkt von Vielfalt und Widersprüchen geprägt. Die Bandbreite reicht von Slow Food, Lebensmitteln aus der Region bis zu Bio-Hacking, einer rein funktionalen Ernährung. Produzenten entwickeln neue Ideen: Baby-Nahrung für Erwachsene, Frustessen zum Stressab-

„Für viele Einzelhändler kommen wieder kleinere Flächenformate infrage – in Innenstadtlage ohne Parkplätze.“

Michael Faupel, Konsum Leipzig

bau, Nachtessen wie Nightprotein-XXL, ein Eiweißpulver aus den Niederlanden. Und es gibt Gegenrends, die die Wegwerfgesellschaft anprangern, erläuterte Harald Rohn, Professor für Lebensmitteltechnik am Institut für Lebensmitteltechnik an der TU Dresden. Knödelkultur ist eine Konstanzer Manufaktur. Sie steht für Knödel im Glas, hergestellt aus Brot von regionalen, handwerklichen Bäckereien, welches den Weg zum Kunden nicht gefunden hat. Die Knödel sind

durch Einwecken lange haltbar. Mit den Anforderungen steigen die Ansprüche an die Lebensmitteltechnologie, betonte Rohn. Beispielhaft nannte er die Verarbeitung von Milch, die heute ein sehr langes MHD besitzt. Technische Entwicklungen entstehen durch die Verfügbarkeit von Rohstoffen, Verwertungsstrategien, Energieaufwand.

Wie in diesem Konglomerat Einzelhändler gefordert sind, erklärte Michael Faupel, Vorstand der Konsum Leipzig eG. „Wer nicht expandiert, der stirbt,“ sagte er den Zuhörern. „Wir haben in Leipzig acht neue Standorte eröffnet und 200 Neueröff-

nungen im Jahr“. Bei der Standortwahl zeichnen sich neue Trends ab. „Für viele Händler kommen wieder kleinere Flächenformate infrage – in Innenstadtlagen ohne Parkplätze“, so Faupel. Auch das Sortiment ist in Bewegung. Bio-Ware sei stabil, die E-Zigarette zeige ein starkes Wachstum, lokale Produkte seien attraktiv. Unterschätzt werden dürfte jedoch nicht der Sparsinn der Deutschen, betonte Faupel. Mit der Digitalisierung entstehen neue Vertriebskanäle. Für Produzenten ist das ein direkter Zugang zu Konsumenten, so Jun.-Professor Erik Maier für Handels- und Multi-Channel-Management an der HHL Leipzig. Marktconstellationen verschieben sich: Der Einfluss des traditionellen Einzelhandels nimmt ab. Mehr Bedeutung erreichen Konsumenten, Produzenten und Suchmaschinen, sagte Maier. Der Einstieg ins Web-Geschäft ist leicht, Wachstum zu erzeugen schwer. Der Unternehmer Karsten Schaal ist mit seinem Lieferdienst Food.de in 32 Städten in Deutschland aktiv. Seine Herausforderung besteht darin, neue Kunden zu gewinnen. Das Teilen digitaler Daten ist für ihn langfristig eine Voraussetzung für alle Marktteilnehmer.

„Die Märkte sind gesättigt. Es braucht neue Lösungen, weil ein Mehr nicht mehr bringt“, warnte abschließend die Ernährungswissenschaftlerin und Trendforscherin Hani Rützler in Dresden. juh/lz 47-17

Der 4. Mitteldeutsche Ernährungsgipfel findet am 4. September 2018 in Erfurt statt.

Algen zum Essen

ROQUETTE KLÖTZE Impulse für Ernährungswirtschaft

Klötze. Im Norden Sachsen-Anhalts liegt eine der größten Algenfarmen Europas. Das Geschäftsfeld hat viel Potential für die Lebensmittelwirtschaft.

Die Algenfarm in Klötze besteht aus einem Gewächshaus mit einer Grundfläche von 1,2 Hektar. Darin stehen riesige Aquarien in Glasröhrenform, sogenannte Fotobioreaktoren, mit einem Gesamtvolumen von 600 000 Litern. „Damit bauen wir hier in der Region, von März bis November, 30 bis 50 Tonnen Mikroalgen an“, erläutert Jörg Ullmann. Der Biologe ist Geschäftsführer und wissenschaftlicher Projektleiter der Roquette Klötze GmbH & Co. KG in Klötze.

Mikroalgen sind interessant: „Chlorella enthält sehr viel Protein, viele Carotinoide, Vitamine wie B12, mehrfach ungesättigte Fettsäuren und sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe“, weiß Ullmann. Natürliche Farbstoffe wie Spirulina-Blau können als geschmacksneutrales färbendes Lebensmittel für Gummibärchen, Schokolinsen und Eis dienen. In der Küche werden Algen immer häufiger eingesetzt. Die beliebteste in Deutschland ist Nori, eine Rotalge, die Europäer vor al-

lem von Sushi kennen. Aber auch Algen wie Dulce oder die Meeresspaghetti finden sich zunehmend in Rezepten und Gerichten.

Ullmann ist davon überzeugt, dass Algen stärker in den Ernährungsfokus rücken. Sie bieten das Potential, aktuelle und künftige Probleme der Ernährungswirtschaft zu lösen. „Es gibt Algen, die Butter und Eier in Backwaren ersetzen können“, erklärt er. Dabei stehe nicht nur der Markt für vegane Lebensmittel im Fokus. Auch in Zeiten steigender Butterpreise und Diskussionen um die Qualität von Eiern sei das eine echte Alternative. Mit anderen Algen lasse sich der Salzgehalt in industriell-verarbeiteten Lebensmitteln um bis zu 30 Prozent reduzieren – bei gleichem Geschmack, betont er.

„Es gibt Schätzungen, die besagen, dass weltweit in 70 Prozent aller Lebensmittel schon Algen verarbeitet sind“, sagt Ullmann. In diesem Jahr wurden weltweit rund 20 Mio. Tonnen Algen zu Lebensmitteln verarbeitet. Zu finden sind sie zum Beispiel in Riegeln, Smoothies, Erfrischungsgetränken wie „Helga“ und Nudeln. Verwendung finden sie vor allem in mittelständischen Unternehmen.

Das Potential von Algen als Lebensmittel aufzuzeigen und ein auf Dauer angelegtes Netzwerk zu schaffen, ist das Ziel des geplanten Innovationsforums Algae Food. „Die Idee zur Durchführung dieses Innovationsforums konnte bereits erfolgreich verteidigt werden“, so Ullmann. Geplanter Beginn ist Ende dieses Jahres. Die Laufzeit beträgt 9 Monate, gefördert vom BMFF.

Roquette Klötze vertreibt hauptsächlich Chlorella und Spirulina in Form von Pulver und Tabletten unter der Marke Algomed. Vermarktet wird weltweit an Kunden in den Bereichen

„Das Potential der Algen als Lebensmittel aufzuzeigen, ist das Ziel des geplanten Innovationsforums Algae Food.“

Jörg Ullmann, Geschäftsführer



Fotobioreaktoren: Algen wachsen in großen Glasröhren.

Nahrungsergänzungsmittel, Lebensmittel, Kosmetika und Futtermittel. „Wir bauen ein weiteres gutes Dutzend verschiedener Mikroalgen an – auf Bestellung“, so Ullmann.

Der Ursprung der Anlage in Klötze geht auf eine völlig andere Überlegung zurück. Vor über 20 Jahren stellte sich die damalige Preussag AG die Frage, wie man CO₂-Emissionen aus Kraftwerken reduzieren kann. Die Idee war, das Kohlendioxid mittels Photosynthese in Biomasse umzuwandeln, mit Hilfe von Mikroalgen. Ein Prototyp entstand. Die Versuche waren erfolgreich. Aber um damit die Emissionen eines Kraftwerkes auch nur ansatzweise zu reduzieren, bedarf es riesiger Flächen, erläutert Ullmann. Es war keine praktikable Lösung. Aber man hatte eine

Technologie, „um Mikroalgen sehr sauber anzubauen zu können“. Investoren sahen das Potential, um damit Mikroalgen als Lebens- und Futtermittel anzubauen zu können und realisierten 1999 diese Weltneuheit in Klötze.

„Wir wollen einer der führenden Anbieter von qualitativ hochwertigen Mikroalgen und innovativen Produktkonzepten bleiben“, sagt Ullmann. Die Produktionskapazitäten werden zusammen mit Partnern ausgebaut. Auch technologisch entwickelt sich die Farm weiter. „Wir konnten zum Beispiel den Wasser- und Energieverbrauch pro Kilogramm Alge in den vergangenen fünf Jahren um über 30 Prozent senken und verfügen demnächst über drei verschiedene Anbaumethoden für Mikroalgen.“ juh/lz 47-17

Rewe gibt Ernährungstipps

Frankfurt. In Deutschland ernähren sich rund 8 Millionen Menschen vegetarisch und 1,3 Millionen vegan. Laut dem Verein ProVeg Deutschland in Berlin kommen täglich etwa 2 000 Vegetarier und 200 Veganer hinzu. Auch global sei ein veganer Trend zu erkennen. Die Anzahl der vegetarisch-vegan lebenden Menschen wird weltweit auf 1 Milliarde geschätzt. Auf Fleisch und Fisch zu verzichten, ist nicht allzu schwer.

Bei den meisten Vegetariern und Veganern steht das Tierwohl im Vordergrund. Die größte Herausforderung für Veganer ist, Milchprodukte, Eier und Butter beim Kochen und Backen zu ersetzen. Das ist auch ein Thema für den Einzelhandel. Der Handel bietet eine Reihe von Produktalternativen. „Die vegetarische Küche von heute ist bunt, vielfältig und einfach lecker“, ist auf der Internetseite für Ernährung bei Rewe zu lesen. Gegliedert ist die Seite unter anderem in vegane und vegetarische Küche, Low Carb (kohlenhydratarme Ernährung), in die Paleo Diät (Paläolithikum: essen wie in der Steinzeit) sowie Rohkost. Das Einzelhandelsunternehmen versteht sich nicht nur als Lebensmittelhändler, „sondern als hilfreicher Partner für alle Belange die Ernährung betreffend“, sagt die Rewe Markt GmbH in Köln auf Anfrage. „Insofern bieten wir mit ‚Rewe Deine Küche‘ und über unsere weiteren medialen Kanäle viele Informationen zu Ernährungsthemen an. Da dürfen solche zu vegetarischer und veganer Ernährung nicht fehlen, vor allem, weil sie zu den Ernährungstrends zählen.“ Wie viele vegane beziehungsweise vegetarische Produkte im Sortiment sind, ist bei Rewe marktindividuell. Das Sortiment kann nicht quantifiziert werden, da die Begriffe „vegan“ und „vegetarisch“ nicht grundsätzlich zu den Merkmalen einer Listung gehören, sagt der Händler. „Algen sind für sich genommen kein Thema für Rewe.“ juh/lz 47-17

Kurz erklärt

Der Begriff Alge beschreibt kein fest definiertes Taxon, es handelt sich vielmehr um Organismen aus ganz unterschiedlichen Gruppen. „Wir als Menschen sind zum Beispiel näher mit den Grünalgen verwandt, als diese mit den Blau- oder Kieselalgen. Grünalgen sind echte Pflanzen, Blaualgen echte Bakterien“, sagt der Biologe Jörg Ullmann.