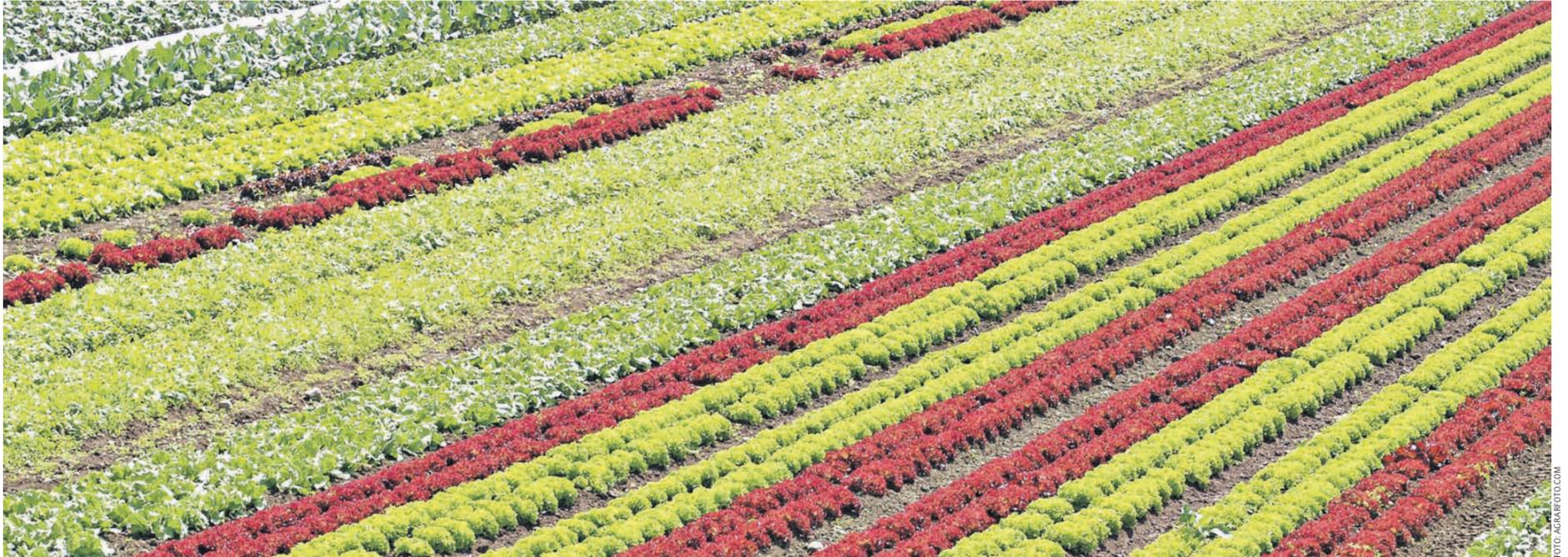


Lebensmittelherkunft durch neue Methoden leichter nachweisen



Bei Freilandgemüse etwa kann durch eine wissenschaftliche Methode, genannt Isotopenanalyse, eine Art Fingerabdruck des Lebensmittels erstellt werden. Dadurch wird die Herkunft klar nachweisbar.

Um Trittbrettfahrern in der Lebensmittelwirtschaft das Handwerk zu legen und die Mühen der heimischen Landwirte transparenter zu machen, soll die Herkunft von Lebensmitteln künftig besser nachweisbar gemacht werden. In der LK Klartext-Veranstaltung „Herkunft absichern“ diskutierten die Teilnehmer über neue wissenschaftliche Möglichkeiten.

Die Besten am Markt werden gerne billig kopiert, das sieht man Jahr für Jahr an Tonnen von gefälschten Uhren, Taschen, T-Shirts, Handys oder Medikamenten, die publikumswirksam zerstört werden“, betonte LK Österreich-Präsident Hermann Schultes im Rahmen der LK Klartext-Veranstaltung „Herkunft absichern“ Anfang der Woche in Wien. Man wisse, dass die österreichische Landwirtschaft in der Oberliga spiele, was Lebensmittelqualität angeht. Daher wolle man keine Nachahmer, die mit dem guten Namen, aber minderer Qualität ihre Geschäfte machen, so der LKÖ-Präsident, der betonte: „Daher arbeiten wir auch eng mit der Wissenschaft zusammen, um Herkunft beweisbar zu machen. Die neuen Methoden, wie Isotopenanalyse und Foodprofiling, sind dabei geeignete Instrumente, die Lebensmittelherkunft wissenschaftlich abzusichern. Wir verlangen aus diesem Grund einen weiteren Ausbau von Forschung und praktischer Anwendung.“ Österreichs Bäuerinnen und Bauern erzeugen beste

„Die Mühe der Bauern verträgt Transparenz.“

LKÖ-PRÄSIDENT HERMANN SCHULTES

Qualität unter besonderen Bedingungen. Das bringt laut Schultes Wertschätzung bei den Kunden, müsse aber auch mit einem höheren Preis honoriert werden. Denn nur mit einem entsprechenden Preisabstand zur Billigware kann Qualität auf Dauer abgesichert werden. Hier sollen nun neue wissenschaftliche Methoden helfen, den Wahrheitsbeweis anzutreten, um den notwendigen Preis auch zu rechtfertigen, „denn unsere Mühe verträgt die Transparenz“, so Schultes.

Rückverfolgbarkeit muss fälschungssicher sein

Wie die Herkunftsabsicherung mittels Isotopenanalyse funktioniert, erläuterte Univ.-Prof. Thomas Prohaska (Universität für Bodenkultur, Tulln). Die Rückverfolgbarkeit der Herkunft von Lebensmitteln müsse fälschungssicher und nachvollziehbar sein, nur dadurch könne das Vertrauen der Konsumenten gewährleistet werden, so Prohaska. Dies könne etwa durch einen multichemischen Fingerabdruck erfol-

gen. Bei der von ihm praktizierten Methode gehe es um die spezifische Zusammensetzung der Isotopen. Das sind Atomkerne eines bestimmten chemischen Elements. Diese werden bei Pflanzen durch natürliche chemische und physikalische Prozesse verändert. Daraus könne je nach Standort oder Region eine Art Fingerabdruck und in der Folge eine eigene Isotopen-Landkarte erstellt werden, so der Experte. Durch den Vergleich mit Datenbanken oder Referenzproben könne damit die Herkunft – beispielsweise von Marchfelder Spargel – zugeordnet werden. Bei Freilandgemüse und Fisch funktionieren diese Methode gut, bei höher verarbeiteten Erzeugnissen wie Wurst sei dieser Herkunftsnachweis allerdings sehr schwierig.

Mit Foodprofiling die Authentizität überprüfen

Franz Siegfried Wagner leitet ein Technisches Büro für Lebensmittel- und Biotechnologie in der Steiermark. Er stellte mit dem so genannten „Foodprofiling“ eine neue Methode zur Prüfung der Authentizität von Lebensmitteln vor. Anhand der verschiedenen Inhaltsstoffe eines Produkts wird ein metabolischer Fingerabdruck erstellt. Bei Äpfeln können dabei bis zu 3000 unterschiedliche Stoffe gemessen werden. Ziel ist es laut Wagner, länderspezifische Substanzen – etwa beim steirischen Kürbiskernöl – zu definieren. In einem eigenen Pilotprojekt konnte man die geografische Herkunft von Äpfeln bis zur jeweiligen Plantage zuordnen, und zwar unabhängig von der Sorte, erklärte Wagner.

Klare Prozess- und Dokumentationsvorgaben

Martin Gressl, Leiter des Qualitätsmanagements in der Agrarmarkt Austria (AMA), bezeichnete die gesicherte wissenschaftliche Absicherung als wichtigen Mehrwert und verwies dabei auf das AMA-Gütesiegel. „Für 90 Prozent der Konsumenten ist die Herkunft von Lebensmitteln ein wichtiges Kriterium“, gab Gressl zu bedenken. Wichtig in diesem Bereich seien vor allem klare Prozess- und Dokumentationsvorgaben, besonders bei der Eierdatenbank habe sich das als sehr

hilfreich erwiesen. Welche analytische Methode verwendet wird, das müsse je nach Produkt entschieden werden, zum Teil sei auch die Kombination von Analysen sinnvoll.

Nachvollziehbarkeit vom Landwirt bis zur Küche

Elfriede Schaffer, Abteilungsleiterin der LK Niederösterreich, berichtete über die Umsetzung der Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung am Beispiel der LKO-Initiative „Gut zu wissen“. Im Mai 2016 wurde dazu ein eigenes Projekt vorgestellt, zu dem nunmehr der Abschlussbericht vorliegt. „Aus der Befragung der Teilnehmer geht unter anderem hervor, dass die Großküchen an einem Ausbau der Direktbelieferung interessiert sind, das erfordert allerdings auch mehr Kooperation zwischen Landwirten und Gewerbebetrieben“, so Schaffer. Notwendig sei auch eine entsprechende Ausbildung des Küchenpersonals, etwa im Fleischbereich. Am wichtigsten sei den Abnehmern die lückenlose Nachvollziehbarkeit der Produkte vom landwirtschaftlichen Betrieb bis zur Küche. Garantierte Herkunft sollte auch für Fleisch- und Eierzeugnisse gelten, betonte Schaffer.

Trittbrettfahrer müssen abgeschüttelt werden

Schultes wies zuletzt noch darauf hin, dass es aus dem Biobereich und von Produkten mit geschütztem geographischen Ursprung bekannt sei, dass alles, was besser ist und bei den Kunden gut ankommt, rasch Nachahmer findet.

„Solche Trittbrettfahrer wollen wir mit den neuen Untersuchungsmethoden abschütteln. Denn Wahrheit und Wertschätzung sind ein Geschwisterpaar, Qualität und besserer Preis auch. Unsere Bäuerinnen und Bauern verdienen jene Wertschätzung und auch Wertschöpfung, die aus der hohen Qualität ihrer Produkte kommt. Unsere Kunden, Konsumenten und Gäste verdienen die beste Ware zum besten Preis. Und dies alles sichert eine transparente, wissenschaftlich fundierte Herkunftskennzeichnung ab“, unterstrich der LK Österreich-Präsident.



Diskutierten über die Nachweisbarkeit der Lebensmittelherkunft (v. l.): Univ.-Prof. Thomas Prohaska, Lebensmittelanalytiker Franz Siegfried Wagner, AMA-Qualitätsmanager Martin Gressl, LKÖ-Präsident Hermann Schultes, LK NÖ-Abteilungsleiterin Elfriede Schaffer und LKÖ-Experte für Agrarvermarktung Christian Jochum