

„Herkunft ist wichtiger als Produktionsart“

Die Ernährungsgewohnheiten der Menschen verändern sich ständig. Um dem gerecht zu werden, müssen sich die Lebensmittelhersteller anpassen. Am 47. ITS-Techno-Apéro in Neuhausen ging es deshalb um Trends und Technologien.

Von Martin Brunner

Um die Qualität der Lebensmittel von morgen zu verstehen, müsse man die Konsumentensicht einnehmen, erklärte Michael Kleinert von der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften am ITS-Techno-Apéro. Am Beispiel Brot zeigte er das Spannungsfeld zwischen Romantik und Wissenschaft, in dem die Lebensmittelhersteller stecken. Wichtig zu wissen sei, dass der Genusswert dominant bleibe. Ein Brot müsse einfach gut schmecken.

Zunehmend eine Herausforderung werde der Gesundheitswert vor allem wegen dem Bedürfnis der Konsumenten nach Transparenz. Die vielfältigen Gelegenheiten, Essen zu sich zu nehmen, stellen neue Anforderungen an die Eignung eines Lebensmittels. Zudem sei eine Entromantisierung der Herstellung notwendig. Denn dem verklärte Blick der Konsumenten in die Vergangenheit nach dem Motto „Früher war alles besser“ stehe die industriellen Produktion direkt gegenüber. Gute Qualität beim Brot sei unabhängig von der Grösse und der Art der Bäckerei. Nicht zuletzt müsse auch der ökonomische Wert stimmen. Beim Lebensmittel sei Geiz fehl am Platz.



Roger Roth, Peter Braun, Frank Burose, Meiert Grootes und Michael Kleinert (von links) befassten sich mit der Lebensmittelentwicklung. (Martin Brunner)

Regionalität vor Bio

Frank Burose vom Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft sieht für die Schweizer Ernährungswirtschaft im globalen Markt durchaus Chancen. Geschmack, Qualität, Herkunft und erst dann der Preis seien dabei wichtige Faktoren, erklärte er. Er wies darauf hin, dass die Regionalität das neue Bio sein könnte. Die Produktionsweise sei weniger wichtig geworden als die Herkunft. Der Bauer in der Nähe geniesse grosses Vertrauen. Weiter sei die Daseinsberechtigung von Nischenprodukten unbestritten, weil eine Spezialität mit Eigenschaften wie „hochwertig“, „gesund“ und „genussvoll“ verbunden werde.

Wie Burose sieht auch Meiert Grootes von der Veripan AG Innovationen als Muss. Befassen müsse sich die Lebensmittelindustrie aber auch mit der zunehmenden Macht der Konsumenten. Diese können vor allem über die sozialen Medien heute viel bewirken. Bei den Trends müssten Fragen des zunehmenden Alters, der Urbanisierung, der Digitalisierung und auch der Bedeutung des asiatischen Raums beachtet werden.

Hoher Grad an Automatisierung

Die technologische Seite beleuchtete Peter Braun von der Bühler AG und CEO von Swiss Food Research. Die Versorgung einer zunehmenden Bevölkerung mit grossen Mengen an Lebensmitteln sei eine grosse Herausforderung, sagte er. Die industrielle Fertigung müsse hohe Qualität aufweisen. Gleichzeitig sei Sicherheit und hohe Produktivität gefordert. Dazu komme die Nachhaltigkeit, zum Beispiel in einer effizienten Nutzung der Energie. Zu beachten sei auch die Bevölkerungsgesundheit. All das brauche einen hohen Grad an Automatisierung und intelligente Prozesssteuerungen. Voraussetzung dafür sei allerdings, dass man die Lebensmittel verstehe. Nur so könnten Technologien mit hoher Stabilität und Zuverlässigkeit entwickelt werden.

redaktion@lid.ch