

Landwirtschaftliche Qualitätsprodukte - Basis für hochwertige Nahrungsmittel

E.H. REIMERDES

Einleitung

Es ist nicht zu übersehen, dass es im Rahmen unseres gesellschaftlichen Lebens und unserer Struktur zu einer deutlichen Verschiebung der Akzente und zu einem Wertewandel kommt. Beständigkeit und Tradition, die früher Voraussetzung und Basis für kreatives Denken und Weiterentwicklung waren, werden mehr und mehr in Frage gestellt. Es liegt in der gemeinsamen Verantwortung, dass die Aufgaben, die gemeinschaftlich zu lösen sind, wieder den Stellenwert bekommen, der ihnen gebührt und der für die Einhaltung unserer sozialen Leistungen dringend erforderlich ist.

Eine wesentliche Rolle kommt hier der Landwirtschaft zu, nicht nur weil sie einen der großen Wirtschaftsfaktoren darstellt, sondern weil sie aus der Tradition heraus für die Produktion hochwertiger Rohstoffe für unsere Ernährung, aber auch für die Erhaltung unserer Kulturlandschaft verantwortlich ist. Erfolge der Vergangenheit verdienen höchste Anerkennung. Die Landwirtschaft hat gezeigt, dass sie mit Flexibilität und Kreativität in der Lage ist, sich auf neue Situationen einzustellen. Diese Gegebenheiten basieren einmal auf der Zusammenführung und damit verbundenen Veränderung der Märkte, z.B. der Verwirklichung des EG-Binnenmarktes, zum anderen auf der Schaffung neuer Voraussetzungen im nationalen und internationalen Wettbewerb.

Um die Zukunft zu bewerkstelligen, müssen sämtliche Optionen unter Berücksichtigung der Bedürfnisse des Marktes und der weitergehenden Entwicklung berücksichtigt werden.

Wertschöpfung

Für die Herstellung hochwertiger Lebensmittel lassen sich mehrere integrale Ansätze und Gemeinsamkeiten formulieren. Hierzu gehören:

1. Die Gemeinsamkeit Mensch-Natur-Technik.
2. Die Berücksichtigung der globalen Zusammenhänge von Marktentwicklung über Verbraucherverhalten, Ernährungstrends und umweltbezogene Aspekte.
3. Die Gemeinschaft von Landwirtschaft, Lebensmittelindustrie und Verbraucher.
4. Der ganzheitliche Ansatz zur Produktion hochwertiger Qualität und
5. die Optimierung der Lebensmittelherstellung im Sinne des Verbrauchers.

Auch wenn keiner dieser Punkte isoliert werden kann, sondern diese wiederum als ganzheitlicher Ansatz zu betrachten sind, möchte ich drei wesentliche Themen, die zukunftsbestimmend sein werden, herausgreifen:

- die landwirtschaftliche Produktion
- Qualität vom Rohstoff zum Produkt
- Optionen für die Zukunft

Es steht außer Zweifel, dass die Landwirtschaft verantwortlich und bestimmend für die Gestaltung unseres Ökosystems ist. Gleichzeitig befindet sich dieses Ökosystem in einem grundlegenden Wandel. Über eine Bilanzierung und den Ist-Zustand werden neue Ansätze zur Gestaltung der Biotopstruktur formuliert. Zu den Trends gehören geschlossene Kreisläufe der Rohstoffproduktion- und -verarbeitung.

Die Möglichkeiten einer Biotopstrategie bis zur Gestaltung von Landschaften für den biologischen Anbau von Lebensmitteln müssen von einer Ist-Situation ausgehen.

Es ist auch eindeutig, dass ein derartiger Ansatz alle Wissens- und Gestaltungsmöglichkeiten integrieren muss. Die Zusammenhänge von Ökologie und Ökonomie zu erkennen, anzupassen und zu verbessern, ist eine grundsätzliche Frage unserer Philosophie und Kultur.

Damit steht die Qualität unserer Lebensmittel in dem weitaus grösseren Zusammenhang von Natur- und Kulturlandschaft. Die Erhaltung und Gestaltung dieser Landschaft liegt in unser aller Interesse, wobei der Landwirtschaft die größte Verantwortung zukommt. Gleichzeitig bedeutet dieses aber auch, dass wir in der Folge aller weiteren Verarbeitungsschritte vom Rohstoff zum hochwertigen Produkt diese Grundvoraussetzung berücksichtigen müssen.

Wertschöpfung heißt, Qualität vom Rohstoff über die Be- und Verarbeitung bis hin zum Endprodukt und zum Verbraucher unter Berücksichtigung der Umwelt. Wertschöpfung heißt aber auch, dass alle beteiligten Gruppen in angemessener Weise entsprechend ihrer Leistung und ihrem Kapitaleinsatz an dem Wertzuwachs bei der Veredelung und Gestaltung der Produkte angemessen beteiligt werden. Damit bekommt Qualität eine neue Dimension, die nicht nur auf der Rohstoffproduktion und der Herstellung des Endproduktes basiert, sondern die Lebensmittelherstellung und Ernährung in einen globalen Zusammenhang stellt.

Qualität

Damit wird die Vielschichtigkeit des Komplexes „Qualität“ deutlich, der nicht nur den Rohstoff oder das Produkt betrifft, sondern alle Fragen von der Umwelt bis hin zu einer gesunden Ernährung in einen systematischen Zusammenhang stellt. Vereinfacht gesagt heißt „Qualität“:

1. Die Herstellung von hochwertigen Rohstoffen in einer Biotop-relevanten Landwirtschaft.
2. Eine hochwertige Lebensmittelbe- und -verarbeitung, die Ernährung und Geschmack berücksichtigen.
3. Die Berücksichtigung der Verbraucherinteressen von Akzeptanz bis zu Lebensmittel-Trends, und schließlich

Autor: Prof. Dr. Ernst H. REIMERDES, Vice President CT-R&D Technology Transfer, Avenue Nestlé 55, CH-1800 VEVEY



4. die Einbeziehung umweltrelevanter Themen.

In einer sozio-demographischen Untersuchung hat Nestlé 42 Thesen zum Thema **“Mensch und Ernährung 2000”** erarbeitet, die letztendlich in 6 Forderungen endeten, die von Qualität über Diversifikation, bis hin zu Originalität eine hohe Anforderung an die Leistungsfähigkeit und Kreativität aller an der Gestaltung der Ernährung beteiligter Gruppen erforderlich macht.

Vom Rohstoff bis zum Endprodukt müssen Qualität und Bedingungen stimmen, um eine erstklassige Lebensmittelproduktion sicherzustellen. In der Produktion gelten dieselben Bedingungen wie in der Landwirtschaft, d.h. alle Voraussetzungen für eine optimale Herstellung müssen erfüllt sein. Auch hier ist der integrale Ansatz, unter Einbeziehung von Mensch – Natur – und Technik, nachzuvollziehen und drückt sich in der Strukturierung von Ökonomie und Ökologie zu einer realistischen Einheit, die von allen gesellschaftlichen Gruppen akzeptiert werden kann, aus. Neben diesen produktionsrelevanten Faktoren kommen weitere, gestalterische Momente hinzu, die sich auf die Verschiebung der Akzente und auf die Veränderungen in der Bedarfs- und Marktstruktur beziehen. Der derzeitige Status und die Probleme der Landwirtschaft und der Lebensmittelindustrie lassen sich nicht einfach auf den Handel abschieben. Durch die Vernetzung der Märkte können die kostengünstigsten Angebote manchmal unter Minderung des Qualitätsstandards auch in unseren Markt eingebracht werden. Dieses bedeutet einerseits, dass die Lebensmittelindustrie manchmal gezwungen ist, Protektionen in das kostengünstigere Ausland auszulagern, zum andern aber auch, dass die Preise ständig reduziert werden. Diese Entwicklung kann sicherlich in der Form nicht weitergeführt werden, weil die Wertschöpfung zumindest einiger der Beteiligten unter die notwendige Minimalgrenze fällt.

Optionen für die Zukunft

Welche Möglichkeiten haben wir nun, in Zukunft in dieses Geschehen einzugreifen und die wirtschaftliche Entwicklung,

sowie Wertschöpfung aller Beteiligten zu verbessern?

Basis aller Überlegungen muss die Entwicklung von Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie während der Industrialisierungsphase in den letzten 50 Jahren sein. Geprägt von technologischen Verbesserungen wurden einerseits die Möglichkeiten zur regional- und saisonal-unabhängigen Versorgung der Bevölkerung realisiert, andererseits aber auch in den hochindustrialisierten Ländern Überkapazitäten geschaffen, die den Preisdruck mit verursachen.

Betreffend der Industrialisierung können wir sagen, dass die verfahrenstechnischen Innovationen in Zukunft wesentlich begrenzter sind, d.h. mehr von einer Konsolidierung geredet werden muss. Dagegen tun sich Entwicklungen auf, die ihren Ursprung in der Urproduktion und Landwirtschaft zu suchen haben. Die ersten Konservierungsverfahren waren biotechnologische Verfahren, z.B. die Haltbarmachung durch Fermentation oder die Konservierung durch Alkohol oder Säureproduktion. Experten sprechen von der zukünftigen Entwicklung als dem Zeitalter der Biologie und der Molekularbiologie.

Bei nüchterner und objektiver Betrachtung entspricht dieses durchaus dem Bestreben der Landwirtschaft und auch der Lebensmittel-Hersteller, die beide versuchen, biologische Verfahren mehr und mehr in die Produktion und Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln einzuführen. Auf der anderen Seite ist die Biotechnologie insbesondere in ihrem speziellen Bereich der Gen-Technologie für die Verbraucher schwer verständlich und deshalb auch schwer zu akzeptieren. Hier kann der Ausweg nur in der Verbesserung der Kommunikation und der Akzeptanz liegen.

Die Möglichkeiten und Chancen der Biotechnologie sind heute schon eindeutig anerkannt und beziehen sich insbesondere auf die Verbesserung der Qualität unserer Nutzpflanzen, sind aber auch Möglichkeiten zur Verbesserung von Fermentation und Lebensmittelbe- und -verarbeitung. Der Biotop-relevante Ackerbau bietet unter biotechnologischen Gesichtspunkten optimale Möglichkeiten der Anwendung dieses Wissensgebietes.

Von der Bodenbearbeitung, von der Biotopgestaltung bis hin zur Verbesserung der Nutzpflanzenqualität durch Resistenz gegen Krankheiten und Insekten, oder durch Verbesserung der Anbau-fähigkeit, z.B. Hochlandreis, ergeben sich eine Vielzahl von Möglichkeiten, die alle den biologischen Anbau verbessern. Die Strukturierung des ländlichen Raumes, unter Berücksichtigung von ökologischen Gesichtspunkten, macht eine biologische Biotop-relevante Landwirtschaft sinnvoll.

Gleichzeitig kann durch die Einführung resistenter Pflanzensorten, die gezielte Anwendung von Agrochemikalien in erheblichem Umfang reduziert werden. So hat die chinesische Regierung jetzt die Zusage abgegeben, mehr resistente Pflanzen einzusetzen.

Dieses hat nicht nur den Vorteil der Reduktion von Agrochemikalien, sondern beinhaltet auch einen erheblichen Kostenvorteil. Darüber hinaus bietet die Biotechnologie den Verbraucher ganz erhebliche Vorteile dadurch, dass gezielte Nährstoffe in den Nutzpflanzen angereichert werden können. Wie beim Raps antinutritive Fettsäuren durch Züchtung entfernt wurden, lassen sich die Inhaltsstoffe der Nutzpflanzen systematisch verändern, um entsprechende hochwertige, verbesserte Produkte herzustellen. Verbunden mit der Veränderung der Altersstruktur unserer Bevölkerung ist das Interesse an gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen in unserer Ernährung stetig gewachsen. Hier bietet die Biotechnologie die Möglichkeit der gezielten Verbesserung von Rohstoff und Produkt.

Auch in der Be- und Verarbeitung lassen sich die Inhaltsstoffe mit besseren technologischen Möglichkeiten gezielt anreichern. Die Vielzahl der Möglichkeiten für die Rohstoffbe- und -verarbeitung und die Verbesserung der Rohstoffproduktion machen deutlich, dass gemeinsame Anstrengungen zur Interessensharmonisierung und zur Formulierung gezielter strategischer Konzepte erforderlich sind. Dann kann die Biotechnologie für alle Beteiligten einen großen Vorteil darstellen. Die wenigen Beispiele, die in der Landwirtschaft derzeit schon deutlich machen, welche Vorteile Biotechnologie bietet, werden wesentlich übertroffen.

fen von der Bereichen Pharmazie und Chemie, wo mit Hilfe der Biotechnologie anerkannte Verbesserung erzielt worden ist. Auf der anderen Seite wird auch deutlich, dass gerade die Biotechnologie, d. h. die Technologie unter Berücksichtigung von Verfahren in der Natur, einen interdisziplinären Ansatz mit entsprechender Verbesserung von innenmateriellen Investitionen, d. h. von Wissen und Wissensvermittlung erforderlich machen muss. Auch hier müssen wir die gemeinsamen Anstrengungen verbessern.

Resume

Zweifelsfrei muss die Zukunft der Lebensmittelherstellung gemeinsame Inter-

essen aller Beteiligten berücksichtigen. Durch eine gezielte Interessensharmonisierung werden neue Konzepte entstehen, die einerseits gemeinsame Anstrengungen beinhalten, andererseits für alle Beteiligten Verbesserung in der Wertschöpfung darstellen können und müssen.

Eine Biotop-relevante Landwirtschaft unter Einbeziehung der Gestaltung der Naturlandschaft, der Gestaltung des Biotopbodens und die Berücksichtigung spezifischer Bedarfsfaktoren kann durch die Biotechnologie erheblich verbessert werden. Gemeinsam müssen auch die Anstrengungen sein, um die Verschiebung der Akzente in der Marktstruktur, in der

Bevölkerungsstruktur und im Bedarf zu berücksichtigen. Qualität heißt einerseits, dass die Produkte hochwertig sind. Qualität heißt aber auch andererseits, dass das Umfeld für die Produktion hochwertiger Lebensmittel stimmen muss, d. h. sowohl Akzeptanz für die Biotechnologie als auch Verbindung der Interessens von Ökologie und Ökonomie.

Das Ergebnis wäre ein neues Selbstverständnis von Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion mit hoher Akzeptanz in allen Bevölkerungsschichten, d. h. eine schönere Kulturlandschaft, in der Lebensmittel keine technischen Produkte, sondern unsere gute alte Küche und Genuss reflektieren.

