



Rainer Heck

Nicht jeder kann den Eber riechen

Vom Mikrokosmos der Starterkulturen bis zur globalen Notwendigkeit nachhaltiger Strukturen in Herstellung und Handel spannte sich die Palette bei der Tagung des Lemgoer Arbeitskreises Fleisch und Feinkost (LAFF). Komplettiert wurde das Spektrum durch die Debatte um den möglichen Einsatz von Eberfleisch bei der Herstellung von Fleischwaren vor dem Hintergrund der Sensorik beim Verbraucher.

► **Dass die Veranstalter** mit dieser Auswahl den aktuellen Informationsbedarf getroffen haben, spiegelte sich in der Zahl der Tagungsteilnehmer wider. Mit über 250 Vertretern aus Handwerk, Fleischwirtschaft und Handel war der Tagungsraum in der Lipperlandhalle fast bis auf den letzten Platz besetzt. „Die Themen der Tagung sind von den Anforderungen des Marktes geprägt“, fasste Professor Dr. Franz Kaußen, Dekan des Fachbereichs Life Science Technologies in Lemgo, zusammen. Seiner Ansicht nach ist auch der Aspekt der Nachhaltigkeit von besonderer Wichtigkeit. „Es geht um den Artenerhalt und Klimaaspekte, hinzu kommt in diesem Fall die Frage des Überlebens der Unternehmen unserer Branche“, sagte er. Es gehe heute darum, den Wohlstand so zu gestalten, dass stabile Verhältnisse über die eigenen Grenzen hinaus entstehen.

Nachhaltigkeit in der Praxis

Am konkreten Beispiel zeigte Hubert Kelliger (Westfleisch, Münster) auf, wie sich das Thema Nachhaltigkeit in eine Qualitätspartnerschaft ummünzen lässt. Zunächst, so Kelliger, gehe es darum, sich die Frage zu stellen: „Welche Schlagzeilen will ich von der Branche nicht mehr lesen?“ Seit 2006 setzt sich Westfleisch daher intensiv mit dem Begriff der Nachhaltigkeit auseinander. Nach den Skandalschlagzeilen der vergangenen Jahrzehnte habe man beschlossen, Antworten

zu finden, die nicht nur die Verbraucher, sondern auch das Unternehmen und seine Partner zufrieden stellen. Eine Neupositionierung sei dazu notwendig geworden. Dies beginne mit der sozialen Verantwortung, die ihren Ausdruck in einem Mindestlohn von 7,50 Euro pro Stunde seit 2007 findet. Außerdem gibt es eine Mitarbeiterbeteiligung am Unternehmen. Beim Tierschutz werden die gesetzlichen Vorschriften nicht nur befolgt, Westfleisch geht inzwischen darüber hinaus. Dazu kommt, dass die Energieverbräuche durch ein neu eingerichtetes Energiemanagement gesenkt werden konnten. Großen Wert legt das genossenschaftliche Unternehmen auch auf die Regionalität bei der Erzeugung.

Im Zuge der engen Zusammenarbeit mit der Landwirtschaft sei es auch möglich gewesen, die CO₂-Werte bei der Fleischerzeugung zu ermitteln. Die Fragestellung, ob die Landwirtschaft tatsächlich der Klimakiller Nummer eins sei, stand dabei im Vordergrund. So präsentierte Hubert Kelliger die aktuellen Zahlen der CO₂-Äquivalenz bei der Herstellung von Schweinefleisch (3,2 kg je Kilogramm Fleisch) und als weiteres Beispiel Rohwurst (4,0 kg). Das Ziel bis 2020 ist es, diese Werte um ein Fünftel zu reduzieren. Dies könne beispielsweise durch Biogasanlagen erfolgen. Ergänzend stellte er die Kommunikation zu dem Programm vor. Das neue Unternehmensbild werde nicht nur vom Verbraucher, sondern auch von den Landwir-

ten positiv angenommen. Gerade die Erzeuger seien sehr erfreut, wenn deren Bemühungen um bestmögliche Qualität und verantwortungsvolles Handeln bis zum Endverbraucher transportiert werden. So sind das Tierwohl einerseits und das Energiemanagement andererseits die konkreten Schwerpunkte für die kommenden zwei Jahre. Gemeinsam mit der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft und dem Handelsunternehmen K+K startet Westfleisch ein Nachhaltigkeitsmanagement ab dem nächsten Jahr. „Ohne den Lebensmitteleinzelhandel und die wissenschaftliche Begleitung wäre das Konzept nicht komplett“, erläuterte Hubert Kelliger. Die Genossenschaft verspricht sich nicht nur ein besseres Image, sondern auch eine verbesserte Identifikation der Mitarbeiter mit ihrem Unternehmen von diesem Vorgehen. Dabei ist sich der Manager bewusst, dass das beste Konzept nicht hilft, wenn es beim Endverbraucher nicht ankommt. So werben mit der Aktion „Iss von hier“ zwei regionale Lebensmitteleinzelhandelsketten auf Basis der Qualitätspartnerschaft mit Westfleisch für Fleisch und Fleischprodukte.

„Wir werden das hohe Niveau des Fleischkonsums nicht weltweit halten können“, stellte Dr. Ludger Breloh von der Rewe Group Köln fest. Das Kölner Unternehmen stelle sich im Ganzen auf nachhaltiges Handeln ein, hob er hervor. Insgesamt beschäftigt Rewe in Deutschland 219.000 Mitarbeiter in insgesamt 11.000 Märkten. „Ein Konzern dieser Größe muss sozial und ökologisch verantwortungsbewusst handeln“, so Dr. Breloh. Dabei gehe es nicht nur um die unternehmerische Verantwortung für heute, sondern auch um die für kommende Generationen. Der Nachhaltigkeitsstrategiekreis der Rewe Group legte daher vier Säulen fest. Zum einen gehe es um grüne Produkte, zum anderen um Energie, Klima und Umwelt so-



Christoph Thelen, gelernter Fleischer und Sohn des Gelsenkirchenen Obermeisters Thelen, wurde für seine Bachelor-Arbeit zu schnittfester Rohwurst im Kunst Darm ausgezeichnet.

wie um Mitarbeiter und letztlich gesellschaftliches Engagement. Dabei geht die Einflussnahme bis hin zu konkreten Anbauprojekten für Futtermittel im Vorfeld der Fleischproduktion sowie um Ressourcenschonung bei der Erzeugung von Obst und Gemüse. Um die Anstrengungen und vor allem auch die Erfolge kenntlich zu machen, wurde bei Rewe als neues Label „pro planet“ ins Leben gerufen. Darunter werden konventionell hergestellte Eigenmarkenprodukte der Gruppe gefasst, die durch ihre Herstellung, Verarbeitung oder Verwendung die Menschen und die Umwelt deutlich weniger belasten und daher messbare positive ökologische und soziale Eigenschaften haben sollen. Bisher tragen 80 Produkte dieses Label. Fleischprodukte sind



Hubert Kelliger von Westfleisch, Münster, gab einen Einblick, wie sich eine nachhaltige Produktion in die Praxis umsetzen lässt.



Michael Erkes von Chr. Hansen referierte über die unterstützende Funktion von Starterkulturen bei der Herstellung von Rohpökelwaren.



Prof. Dr. Barbara Becker erläuterte die Wirkungsweise und den Einfluss von Schutzkulturen bei der Produktion von Rohpökelware.



Thorsten Müller hatte seine Abschlussarbeit an der Lemgoer Hochschule der Sensorik von Eberfleisch gewidmet.



Tagungsleiter Prof. Dr. Achim Stiebing und Jürgen Benner von Bedford, Vorsitzender des LAFF, konnten sich über mehr als 250 Besucher in der Lipperlandhalle freuen.

bisher noch nicht darunter, für die Erlangung der Marktreife brauche es noch eine gewisse Zeit, führte der Referent aus. Wie weit das Denken in Sachen Nachhaltigkeit geht, wird auch darin deutlich, dass bei der Rewe ausschließlich „grüner“ Strom aus Wasserkraft eingekauft wird. Dr. Breloh ist davon über-



Die Tagungsteilnehmer in der Lipperlandhalle kamen aus Handwerk, Fleischwirtschaft und Handel.

zeugt, dass der Verbraucher künftig bei Fleischwaren nicht nur auf die Nährwert- und Haltbarkeitsdaten sieht, sondern auch darauf, ob beispielsweise gentechnisch veränderte Futtermittel bei der Aufzucht verwendet wurden oder nicht. Es gehe daher heute darum, sich rechtzeitig auf diese zukünftigen Trends einzustellen.

Als Lösung regte er an, mit einem Vertragsanbau für Futtermittel zu beginnen. Allerdings, so räumte er ein, werde dies beim Fleischbereich deutlich komplexer und schwieriger werden, als dies bei Obst und Gemüse der Fall sei.

Mikrobiologie bei Rohpökelwaren

Diplomingenieur Michael Erkes von der Firma Christian Hansen zeigte auf, dass Starterkulturen die komplexen mikrobiologischen und enzymatischen Prozesse während der Herstellung von Rohpökelwaren auf vielfältige Weise unterstützen und optimieren können. Allerdings komme es ganz wesentlich darauf an, die jeweils passende Starterkultur mit der darauf abgestimmten Prozessführung zu kombinieren. So gewährleistet die Zugabe einer definierten Menge ausgewählter Starterkulturen eine standardisierte Aktivität mit einem Höchstmaß an Wiederholbarkeit. Zudem werde durch einen derartigen Prozess ein entscheidender Beitrag zur Produktsicherheit und Qualität von Rohpökelwaren bewirkt.

Dabei, so räumte er ein, sei der Einsatz von mikrobiellen Kulturen in Lakeansätzen bereits vor 75 Jahren gang und gäbe gewesen, ohne dass die Hersteller um die Prozesse der Mikrobiologie wussten. So habe sich seit Generationen auch in der handwerklichen Produktion von Lakeansätzen die Praxis durchgesetzt, mit sogenannten Mutter- oder Stammlaken zu arbeiten, die die Pökelflora aus einem älteren Pökelauszug zur „Impfung“ eines frischen Lakeansatzes nutzten. Seit etwa 30 Jahren habe sich in der Praxis der gezielte Einsatz von ausgewählten Starterkulturen im Bereich der Rohpökelwarenproduktion mehr und mehr durchgesetzt.

Hier gehe es darum, dass Starterkulturen, die für die verschiedenen Rohpökelanwendungen eingesetzt werden, vor allem klar definierte Anforderungen erfüllen. In erster Linie gehe es um die Aktivität bei niedrigen Temperaturen, weiterhin bei hohen Salzkonzentrationen sowie unter Bedingungen mit Luftabschluss. Auch dürfe eine Hemmung der Wirkung nicht durch Nitrit oder Nitrat einsetzen. In seinem Vortrag nahm er vor allem die Eigenschaften und Wirkungsweisen von Staphylokokken, Milchsäurebakterien und Hefen unter die Lupe.

Dass sich aus schlechtem oder mittelmäßigem Ausgangsmaterial niemals ein qualitativ hochwertiges Produkt herstellen lässt, betonte auch Prof. Dr. Barbara Becker. „Im besten Fall lassen sich die Keime bei der Herstellung von Rohpökelware an die Grenze der

Nachweisbarkeit zurückdrängen“, führte sie aus. Dabei zeigte sie auf, welchen Einfluss der Einsatz von Schutzkulturen dabei haben kann. Wie sich die Vermehrung von pathogenen Keimen im Produkt in verträglichem Rahmen halten lassen kann, erörterte die Expertin anhand einiger Beispiele. Die Notwendigkeit und der Nutzen von so genannten „Challenge Tests“ standen dabei im Mittelpunkt. Um die mikrobiologische Sicherheit von Produkten zu überprüfen, werden dabei vor allem Beimpfungsversuche mit pathogenen Keimen wie Salmonella und Listerien durchgeführt.

Sie empfahl den Herstellern die Durchführung von „Challenge Tests“ nicht nur mit Laborkulturen von pathogenen Keimen, sondern auch den Einsatz von Wildkulturen aus dem Umfeld der eigenen Produktionsstätte, um ein Optimum an Sicherheit zu erzielen.

Eberfleisch: Sensorik bestimmt Verzehrqualität

Nicht jeder kann Eberfleisch riechen – eine Aussage, die sich vor allem auf die sensorischen Fähigkeiten der Verbraucher bezieht. Denn nicht jeder ist in

der Lage, den Geruch überhaupt wahrzunehmen, geschweige denn objektiv einzuordnen. Zu dieser Erkenntnis kam Thorsten Müller, der seine Abschlussarbeit an der Lemgoer Hochschule diesem Themenkreis gewidmet hatte. So sind Brühwurstprodukte aus geruchsbehaftetem Eberfleisch für Personen mit einer hohen Wahrnehmungsfähigkeit für Androstenon selbst bei einer hohen Verdünnung noch wahrnehmbar. Andererseits nahmen bei der Versuchsreihe andere „Testschmecker“ das Fleischaroma bei Brüh- und Leberwurst sowie Kochpökelwaren aus geruchsbehaftetem Eberfleisch eher als intensiver wahr als bei den zugehörigen Vergleichsprodukten. Das Fazit lautete daher: Eberfleisch ist grundsätzlich zur Herstellung von Fleischwaren geeignet.

Vorausgesetzt werden müsse allerdings, dass Rohstoffe von geruchsaktiven Tieren nicht in die Herstellung einbezogen werden.

Eine Ausortierung am Schlachtband setze jedoch eine eindeutige Feststellung der Geruchsbelastung voraus, dies erweise sich in der Praxis bislang jedoch als recht schwierig.

Rainer Heck



Eine Aktion der Peter Maffay Stiftung, der Deutschen Handwerks Zeitung und handwerk magazin



Bilder: Romulus Bruma

Sponsoren

HANDWERKERfinden.com

WÜRTH

Eine Initiative der

PETER MAFFAY
STIFTUNG

handwerk.
magazin

Deutsche Handwerks Zeitung

Holzmann Medien GmbH & Co. KG
Gewerbestr. 2
86825 Bad Wörishofen

Es gibt noch viel zu tun – helfen auch Sie!

... mit Ihrer **Arbeitsleistung** als Bauhandwerker vor Ort,
... mit **Sachspenden** wie Maschinen und Baumaterial oder
... mit Ihrer **Geldspende**.

Spenden-Hotline
01805 009736*
8 – 17 Uhr

Alle Infos unter:

www.deutsches-handwerk-hilft.de

(*0,14 €/Min. aus dem Festnetz der Deutschen Telekom, abweichende Preise für Mobilfunkteilnehmer)