



Teilprojekt: „Ernährungsökologische Bewertung verarbeiteter Lebensmittel“

Leitbild eines zukunftsfähigen verarbeiteten Lebensmittels

Zu Beginn der Bio-Bewegung in den 1970ern galt ein unverarbeitetes oder nur gering verarbeitetes Lebensmittel als ideal, da es als besonders umweltschonend und soziaerverträglich betrachtet wurde. In den letzten Jahren hat das Angebot an verarbeiteten Bio-Lebensmitteln stark zugenommen. Welche Eigenschaften sollten solche verarbeiteten Lebensmittel haben, um zukunftsfähig zu sein?

Im Rahmen des Teilprojekts „**Ernährungsökologische Bewertung verarbeiteter Lebensmittel**“ des Forschungsverbundes „Von der Agrarwende zur Konsumwende?“ wurde zusammen mit Vertretern aus Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel und Konsum ein Leitbild für ein zukunftsfähiges Lebensmittel entwickelt. Was sind die wesentlichen Kriterien für dieses Leitbild?

Zukunftsfähige Lebensmittel sollten einen *Mehrwert* aufweisen, d.h. sie sollten gesund, umwelt- und sozialverträglich sowie wirtschaftlich sein. Dazu zählen neben vielen anderen Aspekten eine herausragende *sensorische* Qualität (Geschmack, Geruch, Aussehen und Konsistenz), ein *geringer Verarbeitungsgrad* und die *Verwendung von Rohstoffen aus regionaler und umweltverträglicher Erzeugung*. Eine möglichst minimale Verpackung sollte aus umweltfreundlichen Materialien bestehen. Des Weiteren ist den Akteuren aus der Praxis für ein zukunftsfähiges Lebensmittel wichtig, dass auf den Produktverpackungen *Verbraucherinformationen* über die Zubereitung, den besonderen Mehrwert des Lebensmittels und Angebote zur Kontaktaufnahme mit dem Unternehmen zu finden sind. Zukunftsfähige Lebensmittel sollten *authentisch* sein, d. h. Produktname, Verpackung und Erwartungen an das Lebensmittel, die durch Bilder und Werbung geweckt werden, sollten mit dem Geschmackserlebnis übereinstimmen.

Das entwickelte Leitbild kann u. a. dazu dienen, Unterschiede zwischen Realität und Idealbild sowie Stärken und Schwächen einzelner Lebensmittel bzw. von Lebensmittelgruppen aufzuzeigen. Aufgrund eines Vergleichs mit dem Leitbild sind beispielsweise folgende Schwächen bei verarbeiteten Öko-Lebensmitteln häufig zu beobachten:

- Auf den Verpackungen der Lebensmittel fehlen Hinweise über den „Mehrwert“ des Lebensmittels oder sie sind an einer ungünstigen Stelle angebracht. Es fehlen Angebote zur aktiven Kommunikation mit den Verbrauchern wie z. B. Beratungstelefone oder E-Mail-Adressen.
- Zu bemängeln sind die sensorische Qualität des Lebensmittels (Geschmack, Geruch, Aussehen und Konsistenz) sowie die nicht immer ausgewogenen ernährungsphysiologischen Eigenschaften (tendenziell zu salzig und zu fettig).
- Die Erwartungen an das Lebensmittel, die durch den höheren Preis, die Verpackung und die Werbung geweckt werden, stimmen mit dem tatsächlichen Geschmackserlebnis nicht überein.

Die aufgrund des Leitbildes aufgedeckten Schwächen ermöglichen es, ein verarbeitetes Lebensmittel zu einem zukunftsfähigen Lebensmittel weiter zu entwickeln. In der Folge können neue Käufer gewonnen und die Nachverkaufsquote der Lebensmittel gesteigert und somit weitere Potenziale für die Ausweitung der Agrarwende hin zur Konsumwende ausgeschöpft werden.

Kontakt: Prof. Dr. Ingrid Hoffmann, Monika Riegel, Institut für Ernährungswissenschaft, Justus-Liebig-Universität Gießen, Wilhelmstr. 20, 35392 Giessen, Tel.: 0641-99-39055, Fax: 0641-99-39059

e-mail: Ingrid.Hoffmann@ernaehrung.uni-giessen.de, <http://www.uni-giessen.de/fbr09/nutr-ecol>

