



vernetzen  
 vermitteln  
 verbinden  
 verbessern  
 verbreiten  
 vergrößern

28.05.2010

## BioLAGO-Gespräch zur ibet 2010: Regionale Lebensmittel - Ohne moderne Technologie kein Mehr an Sicherheit und Qualität

**Worauf müssen sich Erzeuger, Verarbeiter und Vermarkter regionaler Lebensmittel einstellen? Antworten lieferte die ibet 2010 der wiko Wirtschaftskommunikation und das BioLAGO-Bodenseegespräch in Bregenz. Auf dem Podium diskutierten Prof. Gerd Harzer, Kraft Foods Europe, Ludwig Rupp, Schmelzkäsehersteller Rupp AG, und Dr. Andreas Steidl, REWE International und Ja! Natürlich. Moderiert wurde das Gespräch von Wolf Kroner, Chefredakteur B2Bioworld.**

Regionalprodukte sind im Trend. Auch um den Bodensee haben Vermarktungsverbände viele Regionalmarken geschaffen. Wer nicht nur dem Nachbarn zuhause Marktanteile abjagen will, sondern seine Produkte nachhaltig mit Gewinn verkaufen will, der muss sich mit dem Handel zuhause verpartnern oder seine Waren ins Ausland exportieren. Dabei gewinnen laboranalytische Herkunftsnachweise und detaillierte Inhaltsangaben eine immer größere Bedeutung. Dies vor allem vor dem Hintergrund von Lebensmittelkreationen und dem Bedarf, exakter nicht-regionale Bestandteile (z.B. mediterrane Kräuter, naturidentische Aromen, extraregional zugekaufte Konzentrate etc.) auszuweisen. Ein Teilsegment der Regionalerzeugnisse sind „Bio“-Produkte. „Bio“, ein „Öko“-Zertifikat, ein „gentechnikfrei“-Label reichen für den Handel nicht, unterstrich Qualitätsleiter Dr. Steidl von REWE.

Das einzelne Bioprodukt muss für den Konsumenten unterscheidbar besser sein als konventionelle Produkte. Der Bio-Apfel darf keine Flecken haben, die Bio-Erdbeere im Fruchtjoghurt muss aromatisch sein, das Bio-Rindfleisch muss Premiumansprüchen an Feinfasrigkeit, Zartheit und Zuschnitt genügen. Wer als Hersteller Erfolg haben will, der sollte besser sein und mehr tun, als der Durchschnitt. Hersteller sollten sich nicht auf Andere verlassen, sondern mehr Vorsorge für die Produktsicherheit treffen. Es braucht gerade bei kleineren und mittelständischen Erzeugern mehr Offenheit für neue Forschungsergebnisse und moderne Methoden. Es gilt die technologischen Selbstverständlichkeiten der eigenen Arbeitsweise und Produkten auf den Prüfstand zu stellen. Dazu muss man sich allerdings ab und an aus seinen gewohnten Netzwerken hinaus begeben und sich mit Anderen austauschen, empfahl Ludwig Rupp. Eben weil heute wissenschaftliche Erkenntnisse in „traditionelle“ Herstellungsprozesse eingebaut sind, brauchen wir heute keine Angst mehr zu haben vor massenhaften bakteriellen Vergiftungen und Mangelkrankheiten.

Es ist das Verdienst der Lebensmitteltechnik und Ernährungswissenschaft, unterstrich Prof. Harzer, dass wir eine weit höhere Lebenserwartung haben. Doch die Entwicklung steht nicht still. Obstkiller wie der Feuerbrand, Dioxin in Bio-Eiern, Melamin oder Listerien in Milchprodukten mahnen dazu, das verfügbare Wissen von Agrarwissenschaften, Lebensmittelchemie und Biotechnologie aufzugreifen zur weiteren Verbesserung der Herstellungsprozesse und Produkte. Die Erfahrung aus den Lebensmittelskandalen zeigt: Forschung und Entwicklung werden für den Betrieb erst teuer, wenn sich der Unternehmer zu spät damit befasst.

*(Quelle: Pressemeldung BioLAGO, Wolf G Kroner, 28.05.10)*

### Über BioLAGO:

BioLAGO ist ein Life Sciences Netzwerk in der deutschen, schweizerischen und österreichischen Bodenseeregion. BioLAGO vertritt über 5.700 hochqualifizierte Arbeitsplätze in den Kernbereichen Medizin(technik), Pharmazeutik, Diagnostik, Umwelttechnologie, Nahrungsmittelindustrie und Chemische Industrie. Die über 70 Mitglieder finanzieren in ihren Betrieben 5.250 Arbeitsplätze in den Lebenswissenschaften und repräsentieren 6 forschungs- und entwicklungsorientierte Hochschulen und Institute mit rund 500 Wissenschaftlern. Die Mitglieder haben durch ihren Beitritt in die Vereinigung als „Motor der Lebenswissenschaften am Bodensee“ eine tragende Rolle übernommen und betreiben die grenzüberschreitende Vernetzung und den Wissens- und Technologietransfer aktiv mit.

[zurück zu AKTUELLES & PRESSE](#)

---

© BioLAGO e.V. - Blarerstrasse 56 - D-78462 Konstanz - Tel. +49 7531 284 27 22 - Fax +49 7531 284 31 06 - [info\(at\)biolago.org](mailto:info(at)biolago.org)