



Erfolgreiches 2. VDB Kolloquium

Zwei Tage lang ging es beim 2. VDB Kolloquium in Österreich um die Themen Gentechnik und Altbrot. Über 100 Teilnehmer folgten der Einladung nach Zauchensee.

Anfang Juni veranstaltete die VDB-Landesgruppe Österreich das 2. VDB Kolloquium in Zauchensee. An zwei Tagen referierten Experten über den Einsatz der Gentechnik in Lebensmitteln und wie Bäckereien mit Retouren umgehen können.

Prof. Margit Laimer, Universität für Bodenkultur, Wien, erklärte Grundlagen der Gentechnik sowie Methoden und Anwendungsbereiche der Technologie. Die Forscherin ging auf die weltweite Anbaufläche von transgenen Pflanzen ein. So seien 2007 auf der Welt rund 117 Mio. ha Anbaufläche mit gentechnisch verändertem Soja, Mais, Baumwolle und Raps bepflanzt gewesen, eine Zunahme um 12% gegenüber 2006. 1996 sei Soja als erste gentechnisch veränderte Nahrungspflanze in der EU zugelassen worden. Seit dem wachse die Anbaufläche kontinuierlich, besonders in Spanien, den USA,

China, Indien und Brasilien. Die Pflanzen seien im Vergleich zu konventionell gezüchteten Gewächsen robuster und resistenter gegen Schädlinge. Anschließend verglich Laimer die traditionelle Züchtung mit der Züchtung von gentechnisch veränderten Pflanzen. Durch Kreuzung, Rückkreuzung und Selektion werde bei der traditionellen Züchtung, z.B. bei einem Apfelbaum, nach 12 bis 15 Jahren eine neue Sorte so lange selektiert, bis der Apfel eventuell vermarktet werden könne. „In der modernen Pflanzenzüchtung wird ein Gen gezielt in eine Sorte eingebracht“, erklärte die Wissenschaftlerin. Dadurch seien die Pflanzen z.B. resistent gegen Krankheiten, Stress wie Kälte und Trockenheit. Zudem werde die Umwelt bei der Produktion entlastet. Durch den Einsatz von Gentechnik seien außerdem neue Züchtungsziele erreichbar. So



Der Tagungsort

könnten gesundheitsfördernde Lebensmittel produziert oder toxische und hygienische Risiken in Produktion und Herstellung reduziert werden.

Dr. Gabriele Moder, agroVet GmbH, Enzersfeld, Österreich, referierte über die rechtlichen Grundlagen der Kennzeichnung und den Warenhandel. Grundsätzlich müssten

Lebensmittel und Futtermittel gekennzeichnet werden, wenn sie Gentechnik enthalten. Das gelte nicht für Milch, Eier und Fleisch. „Dabei liegt der Kennzeichnungsschwellenwert bei 0,9% für zufällige und technisch unvermeidbare Verunreinigungen“, erklärte die Referentin. Bei Zusatzstoffen gelte ebenfalls die Kennzeichnungs-



Ulf Brochner

pflicht, es sei denn, die Stoffe seien mit Hilfe oder durch GVO (Gentechnisch veränderte Organismen) hergestellt worden. In Österreich gebe es zudem eine Codex-Richtlinie. Wenn ein Hersteller gentechnikfreie Produkte ausloben wolle, müsse eine Kontrolle durch eine akkreditierte Stelle erfolgen. Diese Kontrollstelle Sorge für eine durchgängige Überwachung bei der Produktion. „Die Kontrolle erfolgt dabei risikobasiert, wobei die Risikoeinstufung systematisch und nachvollziehbar sein muss“, so Moder. Für die Bäckereihauptrohstoffe Weizen und Roggen sieht die Referentin derzeit kein Risiko, da nicht viel gentechnisch verändertes Getreide angebaut werde. Anders sehe es bei Mais und Soja aus. Nur eine gesicherte Herkunft und kontrollierte Ware könnten für Sicherheit sorgen. Anschließend ging es mit dem Referenten Ulf Brochner, Produktmanager Bäckerei-Enzyme, Danisco A/S, Kopenhagen/Dänemark, um die Gentechnik in der Praxis. Grundsätzlich sieht Brochner den Einsatz von gentechnisch modifizierten Organismen als sicher und sinnvoll an. Für Kunden, die lieber keine gentechnisch veränderten Enzyme einsetzen wollen, biete das Unternehmen aber auch Rohstoffe an, die konventionell hergestellt wurden. Durch die Gen-

technik sei es Danisco bei der Produktion möglich, die Herstellungs- und Suchprozesse für neue Enzyme zu beschleunigen. Für die Kunden gebe es neue Anwendungsmöglichkeiten. So könne z. B. eine GMO-Amylase für eine längere Haltbarkeit von Backwaren sorgen. Zudem könne mithilfe spezieller Lipasen der Anteil von Emulgatoren in Massen gesenkt werden.

Prof. Bärbel Kniel, Biotask AG, Esslingen/Deutschland, sprach über die Bedeutung der Gentechnik für die Backwarenbranche. Im Jahr 2008 seien weltweit mehr als 100 GV-Pflanzenlinien mit teilweise mehreren gentechnisch veränderten Modifizierungen zugelassen und im Anbau. Würden diese Pflanzen in der Lebens- oder Futtermittelindustrie verarbeitet und die Produkte an den Endverbraucher abgegeben, müssten diese Lebensmittel gekennzeichnet werden. Der Einzelhandel und die Lebensmittelwirtschaft versuchten daher, keine GVO-Produkte zu verwenden. „Eine Ausführung und Aufrechterhaltung einer GVO-Vermeidungsstrategie wird in den nächsten Jahren kompliziert“, so Kniel. Denn die transgenen Anbauflächen dehnten sich weiter aus und so gelängen immer mehr gentechnisch veränderte Rohstoffe auf den Markt. Dieses führe zu einer weltweiten Verknappung an



Dr. Gabriele Moder

Rohstoffen und zu steigenden Preisen besonders bei Soja. Am Schluss des zweiten Tages ging es um ethische Aspekte. Bischof Dr. Manfred Scheurer, Innsbruck, wünschte sich eine andere

Einstellung gegenüber Backwaren. Besonders Brot habe schon immer eine große Rolle in der Kultur gespielt und es nicht verdient, ein Wegwerfartikel zu sein, so der Referent. Brot sei nicht nur

Anzeige

Der Teig ist reif für gravimetrische Portionierung!

Mit dem Rheon V4-System werden extrem weiche, naturbelassene Teige schonend ausgeformt, stressfrei geteilt, computergesteuert gewogen – für gleichbleibende Form, Größe und Gewicht.

Gerade hochwertige Teige mit langer Teigruhe – von 100 % Weizen bis 100 % Roggen, von 150 bis 190 TA – lassen sich ohne Struktur- und Temperatur-Veränderung hervorragend bearbeiten.

Testen Sie Ihre Teige
mit unserem
V4-System!



RHEON

RHEON AUTOMATIC MACHINERY GmbH
Tel. 0211 - 471950 · E-Mail: de.info@rheon.com

Carlton Food-Technik GmbH
Tel. 02151 - 3250850 · Fax 3250854



Prof. Bärbel Kniel

ein religiöses Symbol, sondern stehe auch für gemeinsames Essen. Besonders solle man die menschliche Arbeit wertschätzen, die in der Herstellung der Backwaren steckt. Nach dem Referat konnte sich der Bischof über eine Spende von 1.000 € von der VDB-Landesgruppe Österreich freuen. Klaus Bernhard, Vorsitzender der VDB-Landesgruppe Österreich, präsentierte die Umfrageergebnisse zum Thema Altbrot. Experten schätzen, dass in der Alpenrepublik jährlich 60.000 bis 65.000 t Altbrot anfallen. Bei der nicht repräsentativen Umfrage stellte sich heraus, dass die Altbrotquote bei rund 7,8% liegt. Zudem verzeichneten die befragten Bäckereien eine leichte Zunahme an Retouren. Die alten Backwaren geben die meisten Betriebe, rund 39%, weiter an regionale Bauern zur Verwendung als Viehfutter. 20% des Altbrot-

gehen an die gewerbliche Futterverwertung und 17% an Biogas-Anlagen.

Anschließend sprach Prof. Peter Lechner, Institut für Abfallwirtschaft an der Universität für Bodenkultur, Wien, über „Brot als (k)ein Wegwerfartikel“. Der Wissenschaftler versuchte nachzuprüfen, wie viele Lebensmittel in Österreich weggeworfen werden. Dazu untersuchten Forscher in Kooperation mit zwei Discountern zehn Wochen lang zwei Filialen. Durchschnittlich gelangten 45 kg Lebensmittel pro Tag und Filiale in den Abfall. Bei einer weiteren Untersuchung von Restmüll in Haushalten in Wien und Salzburg stellte Lechner fest, dass pro Einwohner und Jahr in Wien 40 kg Lebensmittel im Müll landen.

Dr. Thomas Modzel, Abfall- und Umweltmanagement, Sinzig/Deutschland, erklärte, wie eine Wert-



Bischof Dr. Manfred Scheurer

schöpfung aus Retouren möglich ist. Nach Meinung von Modzel ist es denkbar, mit den nicht verkauften Backwaren und Produktionsrückständen wie Sauerteig und Teigabfällen eine energieautarke Bäckerei zu betreiben. Es ist demnach mit einer Anlage möglich, Backreste in einem bakteriellen Fermentationsprozess in Methan abzubauen. „Das erzeugte Gas wird zu Strom umgewandelt“, so der Referent. Die bei der Fermentation entstehende Prozesswärme sei innerhalb der Bäckerei für Warmwasser, Heizung oder zur Kälteerzeugung einsetzbar, erläuterte Modzel.

Brot-Recycling als Trockenfutter war das Thema von Ing. Andreas Pieler, Geschäftsführer Assmann-Mühlen GmbH, Guntraudorf/Österreich. So verarbeitet die Mühle Restbrot zu Futterbrösel. Die Altbakwarenrecyclinganlage kann

in 24 Std. rund 100 t Brot verarbeiten. Die entstehenden Futterbrösel besäßen eine Feuchtigkeit von 7–10% und seien drei Monate lang haltbar.

Dipl.-Ing. Johann Kapplmüller, HTL für Lebensmitteltechnologie, Wels, hielt ein Referat über die Möglichkeiten der Altbrotverwertung auf fermentativem Weg. Aus Brot ließen sich z.B. Gas, Hefe oder Ethanol gewinnen. In Schweden habe eine Bäckerei eigens eine Anlage bauen lassen, die aus Altbrot Hefe herstellt. Dabei werde das alte Brot mit Wasser gemischt. Nach verschiedenen Verarbeitungsschritten entstehe Hefe. Aus rund 4.500 t Altbrot stelle die Anlage ca. 3.000 t Hefe pro Jahr her. Wegen der hohen Investitionskosten und der aufwendigen Technologie sei diese Lösung allerdings nur eine spezielle Anwendung für Großbetriebe, so Kapplmüller.

Anzeige

Elektronische Insektenvernichter
Aluminium korrosionsfrei
Neutral – ohne Gift
umweltfreundlich, wartungsfrei
diverse Gerätegrößen
für Gewerbe – Industrie



Für weitere
DEKUR®-
 Produkte zur
 Schädlings-
 bekämpfung bitte
 Katalog anfordern! Prüfs. EUROPA-
 STANDARD IEC 335-2-59

DEKUR®, Pf. 200446 · D-56004 Koblenz
 Tel. (02 61) 40 15 41 · Fax (02 61) 40 38 88

IHR INFODIENST UNTER: www.backwelt.de

@backwelt
 Informationen von Profis für Profis



Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.