

BÖLW-Fachkolloquium am 23.01.2004
„Bio ist mehr – Qualität ökologischer Lebensmittel“

**Wie wird Qualität (hier: Getreide) bei der Verarbeitung und
bis zum Verzehr erhalten?**

Volker Krause
Bohlsener Mühle
29581 Bohlsen

Die Qualität von Lebensmitteln ist nach meinem Verständnis die Summe einer Vielzahl von chemischen und biologischen Parametern mit nicht gleichwertiger und nicht zwingend gleichgerichteter Wirkung auf den menschlichen Organismus.

Viele dieser wertgebenden Bestandteile eines Lebensmittels sind nicht ohne weitere Bearbeitung desselben nach dem Verzehr für den Organismus verfügbar.

Es handelt sich bei den qualitativen Parametern also um eine Ansammlung von Potentialen, die z.T. durch die Be- und Verarbeitung erschlossen werden können, wobei aber jeweils andere Parameter beeinträchtigt oder gar zerstört werden.

Vor jeder Verarbeitung jedoch gilt es, die uns vom Landwirt übergebenen Qualitätsparameter der Rohstoffe zu **sichern**.

Dies sollte auf der **Lieferantenebene** seitens der aufnehmenden Hand (Mühle) einerseits durch präventive Maßnahmen wie Lieferantenauditierung und -bewertung, durch Beratung in Fragen der Trocknung, Lagerung und Reinigung sowie durch den Abschluss von Lieferverträgen zwischen Landwirt und Verarbeiter und Werkverträgen mit Dritten (Lagerhalter, Lohnverarbeiter) zur Risikosenkung und zur Regelung von Haftungsfragen geschehen, andererseits durch ein risikoorientiertes, systematisches produkt- und unternehmensspezifisches Beprobungs- und Analyseprogramm.

Bei der **Erfassung** und **Lagerung** der Rohstoffe ist im Rahmen der Qualitätssicherung auf die Sicherheit der Transportmittel, der Lagerstätten (Gefahr von Verschleppung und Verschneidung), auf die technische Eignung der Lagerlogistik (Trocknung, Lüftung, Fördertechnik) sowie auf hinreichende Lagerhygiene (klimatische Verhältnisse, Schädlingsvermeidung und -bekämpfung) zu achten.

Erst durch die **Verarbeitung** der Rohstoffe werden einzelne oder mehrere Qualitätsparameter gezielt **verändert**.

Dies geschieht zunächst durch die eingesetzte **Verarbeitungstechnologie**, deren spezifische mechanische, thermische oder biologische Eigenschaften darüber entscheiden, inwieweit es sich um ein schonendes Verfahren handelt, welches also relativ wenige Qualitätsparameter negativ verändert und gleichzeitig das gewünschte Ziel, die Erschließung bestimmter Qualitätspotentiale, erreicht.

Auch die **Rezeptur** zusammengesetzter Produkte hat Einfluss auf das erzielte Qualitätsniveau.

Die **Hygienebedingungen** während des Verarbeitungsprozesses wiederum sollen kontraproduktive Einflüsse verhindern, haben keine primäre, die Qualität generierende Funktion.

Schließlich sei auf die **technische Systemgröße** im Verarbeitungsprozess verwiesen. Mit ihr wächst bei gleicher Chargengröße die potentielle Verschnittmenge sowie der Zwang zu großen homogenen Partien. Daraus wiederum folgen eine Standardisierungstendenz der Rohstoffe und der Abbau von Vielfalt und Flexibilität.

Mit der **System- /Unternehmensgröße** wächst der Grad der Zentralisierung der Verarbeitung. Dies aber hat Einfluss auf die regional-ökonomische, soziale und kulturelle Nachhaltigkeit/Stabilität ländlicher Strukturen - unter ganzheitlich ökologischer Betrachtung durchaus ein Qualitätsmerkmal ökologischer Lebensmittel.

Die in der Verarbeitung erzielte Qualität kann danach durch die Art der **Verpackung** nur noch so gut wie möglich für den Vertrieb bis zum Verzehr **gesichert** werden.

Die eingesetzte Verpackungstechnik und das Verpackungsmaterial sind hier von entscheidender Bedeutung, ob das Lebensmittel schädlingsfrei unter atmosphärischen Bedingungen abgefüllt wird, die den Verderb der Ware so lange wie möglich hinauszögern (MHD).