

Medienmitteilung vom 25. November 2014

Departement Life Sciences und Facility Management der ZHAW

Brot – vom Grundnahrungsmittel zum Trendprodukt

Rund um das Thema Brot drehte sich die diesjährige Wädenswiler Lebensmitteltagung der ZHAW am 20. November 2014. Unter dem Titel „Zukunft des Brotes – Fakten zwischen Romantik, Technologie und Wissenschaft“ liessen sich mehr als 200 Teilnehmende über Backwaren im Spannungsbogen zwischen individuellem Konsum und globalem Markt informieren. Weitere Referate widmeten sich Themen entlang der gesamten Wertschöpfungskette Getreide – Brot, von speziellen Getreideinhaltsstoffen und funktionellen Zutaten bis zur Vorhersage der Haltbarkeit.

Der Lebensmittelmarkt ist verschiedenen Foodtrends unterworfen, wie die Trendforscherin Mag. Hanni Rützler in ihrem Vortrag ihren aktuellen FoodReport 2015 zitierte. Daraus kann auch die Backwarenbranche einige wichtige Fakten für den künftigen Markt ableiten. Die Expertin für Genuss und gesunde Ernährung zeigte auf, dass es in Zukunft nicht mehr einfach um den Verkauf von Produkten gehen wird, sondern um die Lebensqualität der Kundinnen und Kunden. So werden diese vermehrt von erlebnis-, genuss- oder zweckorientierten Essmotiven geleitet. Schon heute kann sich die Backwarenbranche fragen, ob und wie sie diese Felder in Zukunft bedienen kann und will.

Logistik macht die Hälfte der Kosten aus

Wie man mit Wissen dieser Art und seinen Backwaren den Weltmarkt erobern kann, erklärte danach Urs May, General Manager der Délifrance SA. Die erfolgreiche Bäckerei von heute muss nicht nur eine enorme Produktvielfalt, sondern auch möglichst viele Convenience-Stufen, vom Tiefkühlteigling bis zum fertig gebackenen Endprodukt, anbieten. Wenige grosse, dafür effiziente Produktionsstätten verlangen auch ein ausgeklügeltes Logistik-Knowhow, damit die Produkte rechtzeitig zur Kundschaft gelangen. Dass dadurch Transport, Lagerung und Feinverteilung allein rund 50 Prozent des Wertes des Endprodukts ausmachen, erfordert andere Denkweisen bei der Kostenkalkulation. Zusammengefasst sieht Urs May als Global Player den Schweizer Markt immer noch mit starken Marken und kompetenten Mitarbeitenden. Die ausgeprägte hiesige Brotkultur und der Convenience-Trend lassen ihn einen weiterhin wachsenden Markt voraussagen.

Auf einen speziellen Foodtrend ging Michael Gusko, Managing Director der Goodmills Innovation, ein. Er zeigte, dass laut Umfragen rund 78 Prozent der deutschen Bevölkerung über die ständigen Lebensmittelskandale verärgert sind. Fast 50 Prozent der Befragten haben Sorge, dass die enthaltenen Zusatzstoffe der Gesundheit schaden. Gemäss diesen Erhebungen haben nur 13 Prozent der Konsumentinnen und Konsumenten Vertrauen in die Lebensmittelhersteller. Der Trend „Eating Clean“ ist bereits in Amerika gestartet und inzwischen in Frankreich angekommen. Dort gibt es zum Beispiel ein Siegel für Restaurants, die Speisen im Restaurant selbst herstellen und auf Convenience-Produkte verzichten.

ZHAW-Studie zum Brotkonsum von Senioren

Prof. Christine Brombach vom ZHAW-Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation in Wädenswil erläuterte die Erwartungen, Ansichten und Einstellungen von Seniorinnen und Senioren zum Brot. Rund 1,5 Millionen Menschen sind in der Schweiz über 65 Jahre alt; sie verzehren 75 Millionen Kilogramm Brot pro Jahr. Dieses Marktpotenzial lässt sich nutzen, wenn die backende Zunft versteht, wie diese Menschen bedient werden wollen. Neuste Hirnforschungen zeigen, dass neuronale Verknüpfungen das Esserlebnis im Gehirn mit Gefühlen verbinden und abspeichern. Somit prägen sich Einstellungen, Erwartungen und Ansichten zu Brot während allen Lebensjahren fest in unserem Gehirn ein. In späteren Lebensphasen geht der Mensch wie ein Nomade auf die Suche nach diesen

Geschmackserlebnissen. Als Umkehrschluss stellt sich die Frage, wie die Bäckerinnen und Bäcker schon heute die Jungen prägen wollen, damit diese später immer noch gerne Brot verzehren möchten.

95 Prozent vertragen Gluten problemlos

Über die mittlerweile grosse Vielfalt an gluteninduzierten Ernährungsproblemen berichtete Dr. Heiko Zentgraf von der GFM Vereinigung Getreide- Markt- und Ernährungsforschung GmbH. Auch wenn nur 5 Prozent der Menschen Gluten nicht vertragen, so ist es für die Betroffenen sehr wichtig, genau Bescheid zu wissen, was ihr Krankheitsbild verursacht und wie sie symptomfrei leben können. So können zum Beispiel Betroffene mit einer Weizenallergie meist andere glutenhaltige Getreidearten wie Roggen, Gerste oder Hafer problemlos verzehren. Personen mit Zöliakie müssen jedoch auf alle Getreidearten verzichten. Schliesslich betonte Heiko Zentgraf, dass – entgegen wiederkehrender Medienberichte – für die Allgemeinbevölkerung eine glutenfreie Diät keine gesundheitlichen Vorteile bringt.

Aktuelle Forschungsarbeiten von jungen Studierenden

Mit sechs Kurzpräsentationen gaben Studierende der Lebensmitteltechnologie an der ZHAW Einblicke in aktuelle Arbeiten im Kontext Brot. Die Themen reichten vom energieeffizienten Backen bis hin zu altbackenem Brot und dem Einsatz von Insektenprotein in Backwaren. Auch Arbeiten in Kooperation mit internationalen Partneruniversitäten im Bereich funktionelle Sauerteigkulturen und Brotaroma wurden vorgestellt. Abschliessend wurden die Ergebnisse einer Online-Umfrage von foodle.ch unter rund 700 Teilnehmenden vorgestellt. Die beliebtesten Brote in der Schweiz sind demnach: Vollkornbrot, vor Ruchbrot, Zopf, Dinkelbrot, Nussbrot und St. Galler Brot. Die entsprechenden Aromaprofile, erstellt vom Fachpanel für Brot der ZHAW in Wädenswil, haben gezeigt, dass vor allem eher süsse und knusprige Brote als Favoriten dabei waren.

beta-Glucan – aus Hafer oder Gerste?

Zum Einstieg in ihr Referat zeigte Prof. Laura Nyström von der ETH Zürich die bekannten gesundheitlichen Zusatznutzen, die der Einsatz der verschiedenen beta-Glucane in Lebensmitteln bewirken kann. Diese Zusatzeigenschaften sind hauptsächlich von den unterschiedlichen viskosen Eigenschaften der beta-Glucane abhängig. Mit ihrer Arbeitsgruppe forscht Prof. Laura Nyström derzeit daran, die Bildung und die Stabilität von Strukturen, basierend auf beta-Glucanen, zu verstehen und zu beeinflussen. Künftig sollen somit massgeschneiderte beta-Glucan-Produkte möglich sein, egal ob aus Hafer oder Gerste, denn beide haben ihre spezifischen Eigenschaften.

Neues Programm zur Prognose der Lebensmittelhaltbarkeit

Um die Prognose der Haltbarkeit von Lebensmitteln ging es im Vortrag von Prof. Selcuk Yildirim, Verpackungsspezialist an der ZHAW. Er stellte ein neu entwickeltes Simulationsprogramm vor, das Modelle von Lebensmittelverderbsreaktionen mit Datenbanken von Verpackungsmaterialien verknüpft. So kann beispielsweise erstmals der Einfluss von Verpackungsmaterialien mit unterschiedlicher Gasdurchlässigkeit auf mögliche Oxidationsreaktionen in Lebensmitteln simuliert werden. Das Simulationsprogramm wird künftig weiter ausgebaut und soll so eine gezieltere Vorauswahl des optimalen Verpackungssystems ermöglichen. Dies erlaubt kürzere Entwicklungsphasen, was wiederum hilft, Kosten zu sparen.

Um Kosten und Prognosen ging es auch im Referat von Dr. Meeno Schrader. Als CEO der meteolytix GmbH simuliert er das wetterbedingte Kaufverhalten der Kunden. So kombiniert er Vergangenheitsdaten der Verkäufe mit diversen wetterabhängigen und nicht-wetterbedingten Einflüssen (wie Ferien oder Festtage). Damit lassen sich Verkaufsprognosen auf Ebene Warengruppe oder Artikel für jeden Verkaufsstandort auf wenige Stunden genau kalkulieren. In Folge kann die Produktion nachhaltiger und der Einsatz des Verkaufspersonals effizienter geplant werden.

Neues Buch zu „Global Food Legislation“

Den Abschluss der Tagung bildete die Buchtaufe zum internationalen Kompendium „Global Food Legislation – an Overview“ von Evelyn Kirchsteiger-Meier, Dozentin an der ZHAW in Wädenswil. Darin werden die Lebensmittelgesetze von zehn wichtigen globalen Exportmärkten sowie der EU aufgearbeitet und verglichen.

Rahmenprogramm mit Kunstausstellung bis 8. Dezember 2014

Begleitet wurde die Tagung von einer Kunstausstellung unter dem Titel „Bei Wasser und Brot“. Die Vereinigung der Backbranche (VDB-Schweiz) hatte dazu drei Preise ausgeschrieben. Gesucht wurden Kunstobjekte, die das Thema Wasser und Brot im Kontext Zukunft und Nachhaltigkeit aufgreifen und provozierend zum Nachdenken anregen. Den 1. Preis hat Nadine Hugli gewonnen. Ihre Bilder loten die Grenzen zwischen dem Streben nach einer praktischen Lebensweise und dem Wertezerrfall und Verlust unserer Essenskultur aus. Laura Scheerer gewann den 2. Preis mit dem Motto „notre pain quotidien“ und ihren aus Brotteig gebacken Laptops. Markus Frietsch erhielt für seine Fotos den 3. Preis. Sie zeigen Menschen in Alltagssituationen, in denen Brote ganz nebenbei wichtige Funktionen einnehmen. Provozierend wird an der Ausstellung darauf aufmerksam gemacht, dass Brot zum Essen viel zu schade sei.

Die Kunstausstellung ist noch bis zum 8. Dezember.2014 an der ZHAW in Wädenswil zu besichtigen: Campus Grüental, Hauptgebäude GA; Mo bis Fr, 8.00 bis 18.00 Uhr.

Fachkontakt: Prof. Michael Kleinert, Leiter Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ZHAW in Wädenswil. Telefon: 058 934 57 02, E-Mail: michael.kleinert@zhaw.ch

Dr. Mathias Kinner, Dozent und Leiter Bäckereitechnikum Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ZHAW in Wädenswil. Telefon: 058 934 56 99, E-Mail: mathias.kinner@zhaw.ch

Medienstelle ZHAW, Wädenswil: Cornelia Sidler, Kommunikation ZHAW-Departement Life Sciences und Facility Management, Telefon 058 934 53 66, E-Mail cornelia.sidler@zhaw.ch

Bildnachweis:

Fotos: Markus Frietsch