

Lebensmittelqualität – Was ist das?

Interview mit dem Mikrobiologen Prof. Dr. Friedrich Karl Lücke

DR. CHRISTOPH KLOTTER



Prof. Dr. Friedrich-Karl Lücke

Friedrich-Karl Lücke leitete nach Studium und Promotion in Mikrobiologie knapp elf Jahre ein lebensmittelmikrobiologisches Labor an einer Bundesforschungsanstalt, bis er 1989 als Professor für Mikrobiologie und Lebensmitteltechnologie an die Hochschule Fulda berufen wurde. Dort lehrte und forschte er bis zum Eintritt in den Ruhestand (2016). Heute lebt er im ländlichen Südniedersachsen und engagiert sich für nachhaltiges Wirtschaften im Agrar- und Ernährungsbereich.

Für Menschen, die in Sachen „Lebensmittelqualität“ keine Expertise haben, ist dieser Begriff schwer zu fassen. Was ist Lebensmittelqualität für dich?

In der Bundesforschungsanstalt arbeitete ich auf dem Gebiet der Lebensmittelsicherheit: Wie schnell vermehren sich welche Bakterien unter welchen Bedingungen in welchen Lebensmitteln? Intensiv studiert habe ich die mikrobiologischen Vorgänge bei der Rohwurstreifung. In Fulda kamen dann Rohstoffkunde und Lebensmittelverarbeitung dazu. Und wenn man sich damit auseinandersetzt, muss man sich auch überlegen, wie man die Prozesse am besten beherrscht. Dementsprechend habe ich mich in Lehre und Forschung auch mit Qualitätsmanagement und Produktentwicklung befasst. Das heißt, ich habe mich gefragt, warum bestimmte Lebensmittel gekauft werden und andere nicht.

Jetzt hast du mich neugierig gemacht. Wie ist deine Antwort auf diese Frage?

Es lässt sich ganz allgemein formulieren: Die Menschen kaufen oft nicht das, was sie nach eigenem Bekunden kaufen wollten. Das ist die „Intentions-Handlungslücke“. Kaufen und Essen von Lebensmitteln ist stark vom schnellen, instinktiven und emotionalen „System 1“ (nach Kahneman 2011) bestimmt. Die Bürger, die ihre Kaufentscheidung nach sorgfältiger gedanklicher Abwägung treffen – das ist zu erheblichen Teilen ein Mythos. Vom „homo oeconomicus“ haben sich inzwischen auch die Wirtschaftswissenschaftler verabschiedet. Heute stehen „Wirtschaftspsychologie“ und „Neuromarketing“ im Fokus, wenn man Verbraucherverhalten verstehen und lenken will. Klar ist, dass der erhobene Zeigefinger nichts bringt. Er löst (nicht nur bei mir) Widerstand aus, ebenso wie Aktionen, die als Bevormundung empfunden werden. Vielmehr glaube ich, dass die Gestaltung des Umfelds beim Kauf und Verzehr von Lebensmitteln besonders wichtig ist.

Was waren deine Arbeitsschwerpunkte im Bereich Lebensmittelqualität?

Zunächst Lebensmittelsicherheit und die Rolle bestimmter Konservierungsstoffe, dann die Mikrobiologie von Lebensmittelfermentationen und die Molekularbiologie von Starterkulturen. Später in Fulda haben sich meine Arbeitsgebiete ausgeweitet, etwa auf die Bewertung und Beherrschung hygienischer Risiken entlang der Wertschöpfungskette, Verfahren zur Beurteilung von Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln und Wasser. Nicht zu vergessen die internationalen Aspekte. Jetzt im Ruhestand befasse ich mich viel mit nachhaltigem Wirtschaften im Ernährungssektor, zusammen mit verschiedenen Agierenden in meiner Heimatregion. Es geht mir darum, dass man mehr miteinander als übereinander spricht und aus seiner „Blase“ herauskommt, um konsensorientiert Lösungen zu erarbeiten. Akteure sollen sich im Perspektivenwechsel üben. Zum Beispiel: Pflanzenbehandlungsmittel. Ich bin nicht dafür bekannt, diesen das Wort zu reden. Aber stellen wir uns vor, dass im eigenen Garten die Kohlflyge oder die Schnecke den Kohl vernichtet. Und stellen wir uns dabei vor, dass wir vom Kohlanbau leben müssten.

Was hat das mit Lebensmittelqualität zu tun?

Dazu müssen wir zunächst den Begriff „Lebensmittelqualität“ begrifflich klar abgrenzen. Ich unterscheide gern zwischen

- Produktqualität (z. B. gesundheitliche Unbedenklichkeit, Genusswert, ernährungsphysiologischer Wert, Gebrauchswert inklusive Haltbarkeit) und
- Prozessqualität (z. B. sichere Prozessbeherrschung, optimale Erfüllung der Nachhaltigkeitskriterien wie umwelt- und sozialverträgliche Erzeugung, wirtschaftliche Resilienz der Akteure in Wertschöpfungsketten).

Im Bereich Mikrobiologie und Technologie habe ich viel mit dem Qualitätskriterium Lebensmittelsicherheit, also der gesundheitlichen Unbedenklichkeit, zu tun gehabt, aber auch mit der sensorischen Qualität und der Haltbarkeit von Lebensmitteln. Und während ich mich mit den Prozessen „vom Acker bis zum Teller“ befasst habe, bin ich von selbst auf die Qualität und Nachhaltigkeit von Lebensmittel-Wertschöpfungsketten und zu einem Interesse daran gekommen, wie sich Verbraucher verhalten und warum.

INTERVIEW

Wie würdest du die Lebensmittelqualität heute beurteilen?

Sie ist viel besser als ihr Ruf, besonders was Lebensmittelsicherheit und chemische Verunreinigungen angeht. Die Vielfalt der Rohstoffe wird noch zu wenig genutzt, und es gibt noch einiges zu tun hinsichtlich der Prozessqualität, besonders was Ressourcenschonung, Tierwohl und den Umgang mit Landwirten und Mitarbeitenden in der Wertschöpfungskette angeht.

Wenn du die Lebensmittelqualität von heute mit der vor 100 Jahren vergleichst – was hat sich geändert?

Die Versorgungssicherheit ist enorm gestiegen – Unterernährung ist in Deutschland kein wesentliches Problem mehr. Fehlernährung dagegen schon eher. Die Vielfalt an Lebensmitteln hat sich deutlich erhöht. Die Lebensmittelsicherheit hat sich deutlich verbessert, allerdings manchmal konterkariert durch den Kompetenzverlust der Bevölkerung beim sicheren Umgang mit Lebensmitteln.

Was wünschst du dir hinsichtlich der Lebensmittelqualität für die Zukunft?

Ich wünsche mir, dass wir in Deutschland und der EU spätestens 2030 das Folgende erreicht haben:

- (1) Die Wertschätzung von Lebensmitteln hat nachhaltig zugenommen durch persönliche Erfahrungen in Anbau, Erzeugung, Handhabung und Zubereitung. Dazu wird Lebensmittelkunde, insbesondere auch Sensorik, in den Erwerb von Alltagskompetenzen sowie in Weiterbildungsangebote integriert, mit zielgruppengerechter Didaktik, Besuchen auf Höfen und in Verarbeitungsbetrieben, mit praktischem Umgang mit Lebensmitteln usw. Das führt dazu, dass weniger Lebensmittel im Müll landen.
- (2) Hinsichtlich des nachhaltigen Wirtschaftens gibt es ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Pflanzenbau und Tierhaltung, mit optimaler Zusammenarbeit und gegenseitiger Unterstützung der landwirtschaftlichen Betriebe. Tiere werden weiter genutzt, um Nährstoffzyklen zu schließen, Grünland zu nutzen und uns hochwertige, vielfältige Lebensmittel zu liefern.
- (3) Die Nachfrage nach Fleisch hat sich deutlich verringert, und die Konsumierenden sind bereit, so viel dafür zu zahlen, dass die tatsächlichen Kosten erkennbar sind („echte Preise“).
- (4) Es gibt ein vielfältiges Angebot an Lebensmitteln, die sich durch umwelt- und sozialverträgliche Erzeugung und hohen Genusswert auszeichnen. Es gibt mehr Vielfalt bei Nutzpflanzen und Nutztieren. Das „Wegbrechen“ dezentraler Verarbeitungsstrukturen ist gestoppt und teilweise rückgängig gemacht.
- (5) Der Lebensmitteleinzelhandel macht bei der Erweiterung des Angebots nachhaltig erzeugter, vielfältiger Lebensmittel mit und verhält sich fair gegenüber seinen Lieferanten.
- (6) Es gibt „Runde Tische“ mit allen Beteiligten „vom Acker bis zum Teller“, an dem kontroverse Fragen diskutiert und konstruktive Lösungen gefunden werden.
- (7) Die „farm to fork“-Strategie der EU ist konsequent umgesetzt, ihre Ziele sind erreicht.

Wie denkst du darüber, dass sich viele Menschen heute durch Zusatzstoffe, künstliche Aromen, künstliche Konservierungsstoffe vergiftet fühlen? Wie lässt sich dem begegnen?

Tun sie das? Wenn ja: Eine wichtige Ursache ist das Gefühl, Gefahren nicht wahrnehmen und nicht beeinflussen zu können, sowie die mangelnde Fähigkeit, Risiken und Wahrscheinlichkeiten objektiv einzuschätzen (Null-Risiko-Mentalität). Risiken, denen man sich hilflos ausgeliefert glaubt und denen kein wahrnehmbarer Nutzen gegenübersteht, werden tendenziell überschätzt. Dieses Unbehagen befeuern viele Medien und einige NGO, teilweise sogar die Lebensmittelwirtschaft selbst mit ihren „frei von“-Kampagnen. Da hilft vor allem, etwas gegen die wachsende „Entfremdung“ der Menschen von Lebensmittelerzeugung und -verarbeitung zu tun und Vertrauen dadurch zu gewinnen, dass man aus Fehlern lernt. Und natürlich ganz wichtig: immer wieder erklären, wie Wissenschaft funktioniert.

Angenommen, du hättest echte politische Entscheidungsmacht, was würdest du tun?

Ich würde mich klar an dem orientieren, was die Wissenschaft der Politik schon seit Jahren empfiehlt, und mich stärker auf die Expertise des eigenen Forschungsbereichs als auf diejenige externer Beratungsunternehmen verlassen. Ich würde Klartext reden: Alle Gutachten, die ich kenne, sagen sinngemäß, dass unsere Klimaziele nur erreichbar sind, wenn unser Fleischkonsum sinkt, und dass die Maßnahmen, die derzeit geplant sind, nicht ausreichen, um die Ziele der „farm to fork“-Strategie der EU zu erreichen. Ich würde dafür sorgen, dass diese Ziele nicht nur halbherzig verfolgt werden und die Schuld an einem möglichen Nichterreichen später nicht den „ignoranten Verbrauchern“ oder der EU zugeschoben wird. Selbstverständlich müssen die relevanten Stakeholder eingebunden werden, um den besten Weg zum Ziel zu finden. In den Gremien müssen die interessierten Kreise durch Akteure und von den Maßnahmen direkt Betroffene vertreten sein und dafür die Ressourcen bekommen, die sie brauchen, um ihre Interessen „auf Augenhöhe“ zu vertreten. Es kommt nämlich hier wie auch anderswo darauf an, die Kompetenzen und das Engagement der Bürger besser zu nutzen.

Danke für das Gespräch.

Literatur:

Kahneman D, Schnelles und langsames Denken (2011)



DER AUTOR

Prof. Dr. habil. Christoph Klotter (Dipl. Psych., Psychologischer Psychotherapeut), Professur für Ernährungspsychologie und Gesundheitsförderung an der Hochschule Fulda.

Prof. Dr. habil. Christoph Klotter
Hochschule Fulda – FB Oecotrophologie
Marquardstr. 35, 36039 Fulda
Christoph.Klotter@he.hs-fulda.de