

## Kurzfassung

### Die Welt des Lebensmittelgenusses:

Sind unsere Präferenzen angeboren oder erlernt?

**Dr. Andrea Büttner, Erlangen-Nürnberg**

**Geruch und Geschmack sind wesentliche Parameter dafür, ob wir ein bestimmtes Lebensmittel gerne konsumieren oder gar einem anderen vorziehen. Nicht nur das psychosoziale Umfeld spielt dabei eine grundlegende Rolle, sondern auch die individuelle Physiologie jedes Menschen: So sind die Grundsensitivitäten für bestimmte Substanzen durch die jeweilige genetische Ausstattung vorgegeben. Aber auch Prägungseffekte spielen bei Lebensmittelpräferenzen und Abneigungen eine Rolle.**

#### Genetisch bestimmte Geruchs- und Geschmacksempfindlichkeit

Für verschiedene Geruchs- und Geschmacksstrukturen besitzen Menschen mitunter dramatisch unterschiedliche Sensitivitäten. Offenbar existieren genetisch determiniert große individuelle Unterschiede bei Menschen hinsichtlich ihrer Geruchs- und Geschmacksempfindlichkeit. Für bestimmte Substanzen sind einige komplett unempfindlich, obwohl diese Stoffe für andere extrem geruchs- oder geschmacksaktiv sein können.

Fest steht, dass der Mensch bereits unmittelbar nach der Geburt positiv auf Süß- und Umami-Geschmack reagiert. Salzgeschmack ist offenbar ambivalent zu sehen, da sich eine Präferenz für Salziges erst nach einigen Monaten entwickelt und zudem von der Salzkonzentration abhängt. Schwieriger zu beurteilen ist, ob Präferenzen oder Aversionen für/gegen bestimmte Gerüche angeboren sind. In früheren Untersuchungen wurde gezeigt, dass Babies positiv auf den Geruch von Vanillin, Butter und Banane reagieren, den Geruch von Shrimps und faulen Eiern hingegen ablehnen. Die Aussagekraft dieser Untersuchungen wurde jedoch später relativiert, u. a. auch dadurch, dass neuere Untersuchungen zeigten, dass eine positive Reaktion von Neugeborenen auf den Geruch von Vanillin nicht zweifelsfrei nachweisbar ist. Eindeutig ist auf Grund bisheriger Studienergebnisse nur, dass Neugeborene unmittelbar und positiv auf den Geruch von Fruchtwasser, Muttermilch und mütterlichen Körpergeruch reagieren.

#### Erlernete Geschmacks- und Geruchseindrücke

Eine Reihe von Untersuchungen legt die Vermutung nahe, dass zumindest im frühen Kindesalter, ja bereits im Mutterleib (*in utero*), bestimmte Geruchs- bzw. Geschmackseindrücke erlernt werden können. Das erfolgt z. B., indem sie über das Fruchtwasser oder die Muttermilch aufgenommen werden. Generell aber ist die Untersuchung der positiven oder negativen Bewertung von Gerüchen oder Geschmackseindrücken, erstaunlich schwierig. Es ist z. B. nicht zwingend so, dass Gerüche und Geschmacksrichtungen, die mit einem positiven Effekt (z. B. einem Energiegewinn und Sättigung) verbunden sind, generell zu positiven Reaktionen führen. So wurde in Tests z. B. der Geruch des nach gekochten Kartoffeln riechenden Methionals bis zu „sehr unangenehm“ bewertet, obwohl die betreffenden Probanden sehr gern Kartoffeln aßen. Es sind wohl doch komplexere Mechanismen bei der Reaktion auf Geruchsstoffe involviert.

#### Lernprinzipien für Lebensmittelpräferenzen und -aversionen

Ein wichtiges Lernprinzip ist das soziale Lernen und damit das Umfeld, in dem der Mensch heranwächst und lebt, dessen Gewohnheiten der Mensch beobachtet und dadurch erlernt. Eng in Zusammenhang damit steht die wiederholte Exposition: Bei Säuglingen konnte gezeigt werden, dass sie bittere Gemüsearten, die sie zunächst ablehnten, durch wiederholtes Anbieten am Ende ebenso akzeptierten wie eine Karottennahrung, die ihnen schon von Anfang an gut schmeckte. Wichtig in diesem Kontext scheint jedoch zu sein, dass bei dem wiederholten Anbieten kein Zwang ausgeübt wird, da dann das Ergebnis genau ins Gegenteil umschlagen kann. Einige Studien legen nahe, dass die Entwicklung bestimmter Vorlieben in der frühen Kindheit noch für einige weitere Jahre erhalten bleibt.

#### Sensorikschulung als Basis für eine abwechslungsreiche Ernährung

Es scheint ein erfolgversprechender Weg zu sein, die sensorische „Aufgeschlossenheit“ von Kindern zu schulen und zu trainieren, indem man ihnen schon früh verschiedene Geschmacks- und Geruchseindrücke präsentiert. Wichtig scheint bei diesen Lernprozessen jedoch zu sein, dass Kinder mit einem bestimmten Aroma oder Lebensmittel „Das macht mich satt“ verbinden. Sicherlich ist aber beim Erlernen einer abwechslungsreichen Ernährung, wie auch beim Lernen vieler anderer Dinge des täglichen Lebens, der Königsweg, dass die Kinder vor allem ihre Erfahrungen selbst machen können.

#### REDAKTION UND RÜCKFRAGEN

:RELATIONS GESELLSCHAFT FÜR KOMMUNIKATION MBH

MÖRFELDER LANDSTR. 72 · 60598 FRANKFURT/M. · TEL.: (069) 963652-0 · FAX: (069) 963652-15 · E-MAIL: WPD@RELATIONS.DE

## Kurzfassung

# Nachhaltige Beschaffung in der Lebensmittelindustrie

## Globale Herausforderungen und Praktiken

**Oliver von Hagen, Genf, Schweiz**

**Prof. Dr. Stephan Manning, Boston, USA**

**Juliane Reinecke, Coventry, Großbritannien**

**Nachhaltige Beschaffung und Nachhaltigkeitszertifizierung in der Lebensmittelindustrie liegen immer mehr im Trend. Infolgedessen dürften freiwillige Nachhaltigkeitsstandards weiter an Bedeutung gewinnen. Sie verkörpern eine neue Form der Partnerschaft zwischen Gesellschaft und Unternehmen. Standards haben eine neue Grundlage geschaffen für die Mobilisierung von Ressourcen bei einer Vielzahl von Stakeholdern – wie Produzenten, Entwicklungszusammenarbeit, Privatwirtschaft und Konsumenten – mit dem Ziel, Armut zu lindern und eine nachhaltige Entwicklung zu ermöglichen. Inzwischen gibt es mehr als 400 Nachhaltigkeitsstandards, die um die Gunst von Anhängern, Verbrauchern und öffentlicher Meinung buhlen. Diese Standards berufen sich alle auf die drei Säulen der Nachhaltigkeit (wirtschaftliche, soziale und ökologische Verantwortung) – jedoch mit unterschiedlicher Gewichtung.**

### Verantwortung entlang der Wertschöpfungskette

Deutschland und andere westliche Länder gehören zu den größten Abnehmern von Agrarerzeugnissen wie Kaffee, Tee und Kakao. Ein hoher Prozentsatz dieser Rohstoffe stammt aus Entwicklungsländern. Zahlen des Statistischen Bundesamtes legen nahe, dass die Abhängigkeit der deutschen Lebensmittelindustrie von Exporten aus solchen Staaten zugenommen hat. Damit wächst die gegenseitige Abhängigkeit der Lebensmittelproduzenten und Exporteure auf der einen und der Abnehmer auf der anderen Seite. Gleichzeitig werden sich mehr und mehr Verbraucher ihrer Verantwortung bewusst. Für die Lebensmittelwirtschaft gewinnt die Entwicklung und Umsetzung von Nachhaltigkeitsstandards somit an Bedeutung, und folglich nehmen immer mehr Unternehmen aktiv an der Gestaltung nachhaltiger Lösungen teil.

### Nachhaltigkeitsstandards im Vergleich

Bei einem Vergleich der vier bekanntesten Standards (Fairtrade, Rainforest Alliance Certified, UTZ Certified, Organic/Bio) zeigen sich einige Gemeinsamkeiten, aber auch Variationen.

Unterschiede gibt es z. B. bei Reichweite und Zielsetzung, beim Umfang des Angebots an zertifizierten Rohwaren und Produkten sowie bei der Verbindlichkeit bzw. der Vehemenz, mit der die Umsetzung bestimmter Umwelt-, Sozial- oder Wirtschaftspraktiken gefordert wird. Dieser Stringenz steht eine gewisse Exklusivität gegenüber. Vertreter der Standards, die eher auf die breite Masse abzielen, argumentieren damit, dass nur ein kleiner Prozentsatz von Produzenten sehr hohe Ansprüche erfüllen kann. Außerdem ist nicht jeder Verbraucher bereit, die Kosten dafür zu tragen. Standards mit niedrigeren Eintrittsanforderungen könnten eine wichtige Rolle spielen, wenn es darum geht, die zertifizierte Produktion auszuweiten.

### Herausforderungen bei der Förderung von Nachhaltigkeit

Eine der größten Herausforderungen liegt in der Vielfältigkeit der Standards selbst. Diese Vielzahl hat nicht nur die Kosten und den Verwaltungsaufwand für die Produzenten erhöht, sondern lässt bei Experten wie Verbrauchern Zweifel an der Bedeutung und Legitimität dieser Standards aufkommen. Ferner befinden sich die vielfältigen Nachhaltigkeitsinitiativen in einem Wettstreit darüber, welche Kriterien ein Standard erfüllen muss, um Nachhaltigkeit effektiv zu fördern. Eine Kooperation der unterschiedlichen Nachhaltigkeitsstandards wäre wünschenswert. Dabei kommt es weniger darauf an, sich auf einen Standard zu einigen. Viel wichtiger ist, dass überhaupt transparente, unabhängige Standards umgesetzt werden, die von gleichfalls unabhängigen Gremien regelmäßig überprüft und wiederum von anderen unabhängigen Organisationen zertifiziert werden.

### Auswirkungen der Umsetzung von Nachhaltigkeitsstandards

In den letzten Jahren haben Normungsgremien und Forschungsinstitute versucht, die Wirksamkeit von Nachhaltigkeitsstandards zu messen. Die Ergebnisse deuten an, dass die Erzeuger bei der Übernahme von Standards von Preisaufschlägen, einem geringeren Aufwand, Produktivitätssteigerungen, einer besseren Ressourcenbewirtschaftung und höherer Produktqualität profitieren können. Aber auch wenn die Zertifizierung die Rahmenbedingungen verbessert und eine solide Grundlage schafft, werden die Fortschritte nicht durch die Zertifizierung per se herbeigeführt. Soziale, ökologische und wirtschaftliche Nachhaltigkeit bleibt das Ergebnis umfangreicher, teurer und stetiger Entwicklungsarbeit, die die gemeinsame Anstrengung von Erzeugern, Zertifizierern und Abnehmerorganisation gleichermaßen erfordert, häufig mit Unterstützung von Entwicklungsinstitutionen und Nicht-Regierungs-Organisationen.

## REDAKTION UND RÜCKFRAGEN

:RELATIONS GESELLSCHAFT FÜR KOMMUNIKATION MBH

MÖRFELDER LANDSTR. 72 · 60598 FRANKFURT/M. · TEL.: (069) 963652-0 · FAX: (069) 963652-15 · E-MAIL: WPD@RELATIONS.DE