

Einfluss von Rezeptur und Verarbeitungstechnologie auf den Ökologischen Fußabdruck von Fleischwaren und Fleischanalogprodukten

Dr. Volker Heinz

Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. (DIL)
Quakenbrück

Die Nachhaltigkeit von Lebensmitteln und insbesondere von Fleisch und Fleischwaren ist immer wieder Anlass zu Diskussionen über unsere Ernährungsweise. Die Debatte findet jedoch meist ohne spezifische quantitative Daten oder in Berufung auf globale Zusammenhänge von Fleischkonsum und Klimaerwärmung statt.

Ziel dieses Beitrags ist es, die Ergebnisse abgeschlossener und laufender Projekte der Gemeinschaftsforschung zum Einsatz der Lebenszyklusanalyse (LCA) bei Fleisch und Fleischwaren darzustellen. Dazu ist die Ermittlung des Fußabdrucks aller nicht im Kreislauf geführten Energie- und Stoffströme über die gesamte Erzeugungskette und unter Berücksichtigung aller beteiligten Ein- und Auskopplungen nötig.

Dargestellt werden Möglichkeiten und Grenzen der derzeit meistbenutzten LCA-Methoden und welche spezifischen Einschränkungen sich mit Blick auf die landwirtschaftlichen Rohstoffe einerseits und Verarbeitung und Logistik andererseits ergeben.

Für die Praxis werden auf Basis von ermittelten Fußabdrücken die Auswirkungen von prozess- und rezepturbedingten Änderungen miteinander verglichen und die technologischen und ökonomischen Konsequenzen diskutiert.