

Zusatzinfo zum Beitrag von Franz-Theo Gottwald: Ökologisch und innovativ

Neben den drei Hauptpreisträgern des „Innovationspreis Bio-lebensmittel-Verarbeitung“, auf die der Artikel näher eingeht, sind folgende Betriebe mit dem Innovationspreis ausgezeichnet worden:

Fünf Auszeichnungen gingen an Betriebe, für innovative Leistungen in nur einem Innovationsfeld.

Eine dieser Auszeichnungen bekam die **kff kurhessische fleischwaren GmbH** in Fulda: Das Unternehmen wird für seine herausragend innovativen Leistungen im Innovationsfeld „Technologie und Verfahren“ geehrt.

Mit dem Sonderpreis an Geschäftsführer Erich Michel und seine rund 240 Mitarbeiter honorierte die zehnköpfige Jury die „Qualitätsoffensive“ der kff: Der Tochterbetrieb der Firma tegut... verwertet speziell gemästete Bio-Schweine aus der Rhön-Region. Diese werden mindestens ein Jahr aufgezogen und erreichen ein Schlachtgewicht 180 - 220 kg. Die Weiterverarbeitung des Fleisches erfolgt in Abhängigkeit vom Produkt auch mittels der so genannten „Warmfleischverarbeitung“. Um ein traditionelles, hausintern weiterentwickeltes Naturreifeverfahren realisieren zu können, hat das Unternehmen eine extra Produktionsstätte inmitten eines Biosphärenreservates in der thüringischen Rhön erbaut. Der Standort wurde wegen seiner optimalen klimatischen Bedingungen für das neue Reifeverfahren gewählt. Dort werden die Produkte nach einem für Deutschland einmaligen Reifeverfahren ohne Anwendung von Pökelsalz und anderen Hilfsstoffen sehr langsam gereift.

Die Experten des „Innovationspreis Bio-Lebensmittel-Verarbeitung“ fanden vor allem den Mut, gegen scheinbar unumstößliche Grundsätze vorzugehen, wie etwa dem sonst üblichen Einsatz von Nitrit-Pökelsalz und den knappen Reifezeiten, bemerkenswert. Dabei werteten sie das Naturreifeverfahren zur Herstellung von Bio-Rohwurst und Bio-Rohschinkenerzeugnisse, das von der Erzeugung des Rohstoffes ausgehend konzipiert wurde, als hoch innovativ und achtenswert.

Das **Riedenburger Brauhaus, Michael Krieger KG** wurde für seine besonderen innovativen Leistungen im Bereich „Rohstoffart und -erzeugung“ geehrt. Die Riedenburger Brauerei zeichnete sich nach Ansicht der zehnköpfigen Jury in erster Linie durch ihre völlig neuartigen Spezialbiersorten aus. Schon seit 1866 familiär betrieben, hat sich das Brauereiunternehmen unter der Regie von Michael und Martha Krieger seit 1992 mit der Herstellung von ökologischen Bierspezialitäten befasst. Heute besteht die Produktpalette zu 100 Prozent aus Öko-Bieren – hergestellt beispielsweise aus den Urgetreiden Einkorn, Emmer und Dinkel. Einkorn und Emmer waren praktisch nicht mehr verfügbar und mussten in enger Kooperation mit Bioland-Landwirten über Jahre hinweg erst wieder angebaut werden. Ebenso wie Dinkel sind gerade diese Getreidearten aber ökologisch sehr hochwertig, außerdem verfügen sie über ein ausgeprägtes, interessantes Geschmacksprofil. Ihr überaus hoher Eiweißgehalt erforderte von den Bierbrauern allerdings ein hohes Maß an technologischem Know-how und führte sogar zu einem speziell entwickelten Herstellungsverfahren. Dabei verzichtet die Brauerei in ihren historischen Gebäuden am Rande des bayerischen Ortes Riedenburg auf jegliche Filtration seiner Öko-Biere – die Biere sind naturtrüb und gut haltbar.

Bei der Beurteilung für den „Innovationspreis Bio-Lebensmittel-Verarbeitung“ honorierte die Jury vor allem das Engagement des Riedenburger Brauhauses bei der Wiedereinführung vergessener Getreidearten. Auch die Ministerin Renate Künast wertete diesen Aspekt als eine herausragend innovative Leistung des Unternehmerpaares Krieger und ihrer 15 Mitarbeiter.

Die **apetito AG** wurde für ihr herausragendes Engagement im Innovationsfeld „Marketing“ geehrt. Die apetito AG in Rheine, ein Inhaber geführtes Cateringunternehmen mit 5.800 Mitarbeitern, macht sich im Zuge der Gemeinschaftsverpflegung speziell um die künftigen Bio-Lebensmittel-Verbraucher verdient: Das Unternehmen, das eigentlich vorwiegend Tiefkühl-Kost für Senioren anbietet, hat seit 1998 ein gefrorenes Bio-Sortiment für Kindertagesstätten und Schulen im Programm, das in ein rundum stimmiges Konzept – von der Produktauswahl über die Produktentwicklung und Logistik bis zur zielgruppengerechten Präsentation – eingebunden ist. Dabei wird extra für die kleinen Gäste auf Zusätze wie Geschmacksverstärker, künstliche Aroma- und Farbstoffe sowie Konservierungstoffe verzichtet, was zu komplett neuen, oft ungewöhnlichen Rezepturen führte.

Im Rahmen der Beurteilung innerhalb des Innovationsfeldes „Marketing“ wurden von der zehnköpfigen Innovationspreis-Jury jetzt speziell die begleitenden Marketing-Aktivitäten zu den „Junior Vita“-Menüs als vorbildlich und innovativ bewertet. apetito serviert seine kulinarischen Offerten an die kleinen Gäste mit einer Ernährungserziehung, die ÖkotrophologInnen in enger Kooperation mit Schulen und Kinderhorten durchführen. Jährlich wechselnde, firmenneutral gestaltete Kampagnen belegen das Konzept als einen modernen und pädagogisch überaus wertvollen Beitrag zur Vermittlung von Bio-Ernährungswissen an Kinder.

Die **Hameico Fruchthandel GmbH** wurde für ihr herausragendes Engagement im Innovationsfeld „Umweltleistungen“ ausgezeichnet. Hameico Fruchthandel in Siegen hat sich auf Handel und Import von Bananen, Obst und Gemüse spezialisiert. Seit Ende 2000 suchte das mittelständische Unternehmen für seine Bio-Bananen eine Lösung zur optimalen Kennzeichnung – mit bemerkenswertem Resultat: Hameico brennt den Schriftzug „bio“ per Laser direkt auf die Schale auf, damit wird die Ware klar und bleibend gekennzeichnet. Gleichzeitig entfällt jegliches Verpackungs- oder Etikettenmaterial, ideal für die Frucht, die ihre Verpackung bereits mitbringt. Das Verfahren schafft Klarheit für die Kunden. Jede einzelne Frucht ist eindeutig und unverwechselbar für den Verbraucher als Bio-Frucht erkennbar. Im Moment wird getestet, wie das Verfahren auch auf weitere biologisch angebaute Früchte –beispielsweise Apfelsinen, Mandarinen, Kiwi, Litschi und Mango – angewendet werden kann, ohne bei der Kennzeichnung die Früchte zu beschädigen. Nach Ansicht der zehnköpfigen Jury stellt dieses Procedere eine herausragende Umweltleistung dar. Besonders auch die Energie- und Materialeinsparungen im Vergleich zur bisher notwendigen Folienverpackung belegen die hohe Wertigkeit dieser neuen umweltfreundlichen Etikettierungsform.

Bei der **Ulrich Walter GmbH** mit ihrer Marke „Lebensbaum“ wurden herausragende Leistungen im Innovationsfeld „Kultur und Soziales“ hervorgehoben. Das Unternehmen von Ulrich Walter im niedersächsischen Diepholz, das unter der Marke LEBENSBAUM beispielsweise Tee aus ökologischem Landbau verarbeitet und vertreibt, verbindet seine

weltweiten Handelsbeziehungen stets mit einem besonderen sozialen und kulturellen Engagement. Beispielhaft steht hierfür das 2003 eingeführte Lieferantenbewertungssystem für über 30 Erzeuger unter anderem in Dritte-Welt-Ländern – dabei steht nicht die Preispolitik im Vordergrund, sondern die Anbau- und Rohwarenqualität, die Arbeitsbedingungen, die Ausbildungsmöglichkeiten, die medizinische Versorgung, die Sozialleistungen und der Umweltschutz. Mit dieser partnerschaftlichen Zusammenarbeit wird nach Ansicht der zehnköpfigen Jury des „Innovationspreis Bio-Lebensmittel-Verarbeitung“ den Lieferanten vor Ort viel Freiraum für Selbstbestimmung gegeben. Besonderes Kriterium für die positive Beurteilung war darüber hinaus das hohe Engagement der Geschäftsleitung für seine Mitarbeiter sowie das Sponsoring in den Bereichen Kinder- und Jugendarbeit, Ökologie und Gesundheit sowie Kunst und Kultur. So unterstützt die Ulrich Walter GmbH unter anderem das Jugendprojekt „NaturTageBuch“ des Bund für Umwelt- und Naturschutz Deutschland, das United World Philharmonic Youth Orchestra und die United Nations Environment Programme.