Verarbeitungsmethoden einst und jetzt

—

Klassische und aktuelle Methoden: Funktion und Nutzen?

Nationale Fachtagung der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE 2017

Zerstampfen – Vermischen

Das Feuer

Werner Kollath: Die Ordnung der Nahrung Lebensmittel vs. Nahrungsmittel

ORDNUNG DER NAHRUNG					
LEBENSMITTEL			NAHRUNGSMITTEL		
II. Künstliche Wertordnung der Nahrungsmittel					
nicht verändert	mechanisch verändert	Fermentativ verändert	erhitzt	konzerviert	präpariert
LEBENDE NAHRUNG			TOTE NAHRUNG		
1 Obst, Früchte Nüsse, Mandeln	2 Körner	3 Zwiebeln Knollen Wurzeln Kräuter Stängel Blätter Honig	4 Milch	5 Eier	6 Getränke
7 Obst, Obst- u. Gemüseerzeugnisse	8 Flächen Schrot Mehl	9 Mus Salate Gewürz- kräuter	10 Butter, Sahne Buttermilch Magermilch	11 Blut Musche ln	12 Aufbereitetes Leitungswasser
13 Hefe Most	14 Vollkornbrot Neleggebrot	15 Seuerkraut	16 Saure Milch Yoghurt, Skyr	17 Quarg Käse	18 Malke Gärungspressig Hefe Naturwein Bier
19 Kuchen Feinbrot	20 Mehlspeisen	21 Arztbrotchen Kastanien Nüßfrüchte Kartoffeln Gemüse Pflanze	22 gekochte Milch	23 Fische, Wild, Schlachttiere Abgelagerte Organe von Warmblütern	24 Teer, Kaffee Kakao, Brühe (Extrakte)
25 Marasladen Fruchtsäfte	26 Zwieback	27 Konserven	28 kondensierte Milch	29 Fleisch-Fisch Troiknen Salzen Räucher Wurzeln Sofrieren	30 Kunstweine Liköre (Gemische)
31 zäher, Öle usw.	32 Eiweiss- Stärke Kunstfette Zucker	33 Nährsalze Vitamine pflanzl. Fermente Hormone	34 Milchzucker	35 Fleischmehl Fleischextrakt Tierische Fermente	36 Kunstszug konzentriert, Möb- rainwasser Destillate

I. Natürliche Rangordnung der Nahrungsmittel

Pflanzenreich

Tierreich

Getränke

Vollwert → Teilwert

Food Processing

L'aile ou la cuisse (1976)

Food Processing

Vom Handwerk zur Industrie – und zurück?

Verfahren der Lebensmittelproduktion

Physikalisch

Ziele	Verfahren
Entfernen von Schmutz und unerwünschten Bestandteilen	Waschen, Sieben, Schälen, Entsteinen
Zerkleinern	Schneiden, Brechen, Mahlen, Schroten
Anreichern bestimmter Inhaltsstoffe	Auspressen, Separieren, Filtrieren, Destillieren, Extrahieren, Eindampfen, Trocknen, Kristallisieren
Texturveränderung des eingesetzten Rohstoffes	Kneten, Dispergieren, Emulgieren, Aufschäumen
Haltbarkeit	Erhitzen, Kühlen, Gefrieren, Trocknen, Bestrahlen, Hochdruck
Zerstören von störenden/toxischen Substanzen	Blanchieren, Kochen
Bessere Verdaulichkeit, Bildung von Aromastoffen, Bräunung	Erhitzen, Braten, Kochen, Dämpfen

Biologisch

Ziele	Verfahren
Stoffumwandlungen > Geschmack, Geruch, Textur, Genuss	Gärung, fermentative Säuerung, enzymatische Reaktionen
Haltbarkeit	Gärung, Säuerung

Chemisch

Ziele	Verfahren
Geschmack und Textur	Zusatz von Salz oder Zucker
Haltbarkeit	Zusatz von Salz oder Zucker, Säure, Räuchern, Zusatz von Konservierungsstoffen
Färben	Zusatz von färbenden Stoffen

Quelle: Prof. Dr. Jörg Hinrichs, Universität Hohenheim

Food Design

Natürlichkeit in der Ernährung

1. Die gute Natur – Qualitätssicherheit, Reichhaltigkeit, Vorbildcharakter
2. Ökologisch-nachhaltige Lebensmittelproduktion
3. Natürlichkeit als Additions- und Subtraktionsbegriff

-
- Geht es genuin um *Ernährung* oder geht es um darüber hinausgehende Projekte, wie bspw. Landschafts- Heimat- oder generellen Naturschutz?
 - Werden „radikale“ oder „reformistische“ Semantiken in Bezug auf Veränderungen bemüht? Werden bestehende Institutionen als sinnvoll eingeschätzt oder sollen neue Institutionen gegründet werden?
 - Wird dem „kulturellen Partikularismus“ ein „natürlicher Universalismus“ gegenübergestellt?
 - Ist der Wunsch eher *den Eigenwert einer unberührten Natur jenseits menschlicher Eingriffe zu schützen* oder die Natur durch rationales und effektives Management zu regulieren“?

Umfassende Verarbeitung gegen Lebensmittelverschwendung & für mehr kulinarischen Genuss

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Büro für Agrarpolitik
und Ernährungskultur

Dr. Daniel Kofahl, Soziologe
Kofahl@APEK-Consult.de