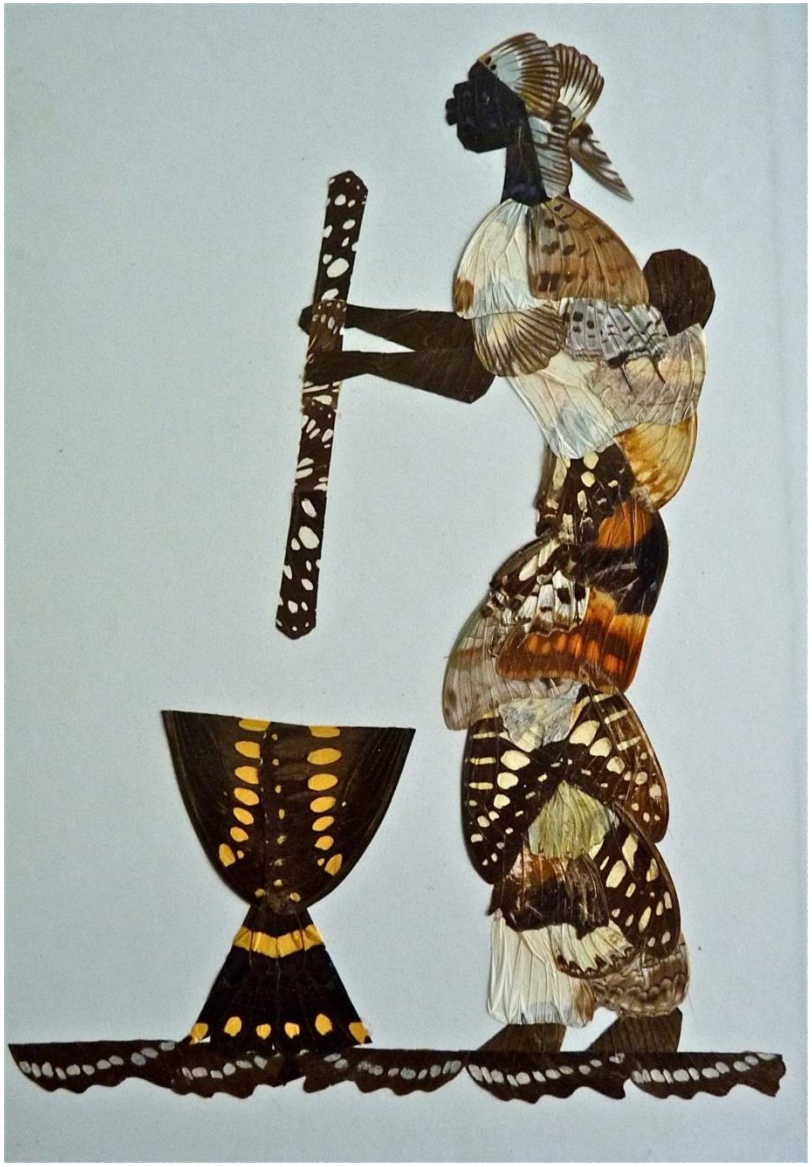
Verarbeitungsmethoden einst und jetzt
–
Klassische und aktuelle Methoden: Funktion und Nutzen?

Nationale Fachtagung der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE 2017

APEK Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur

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

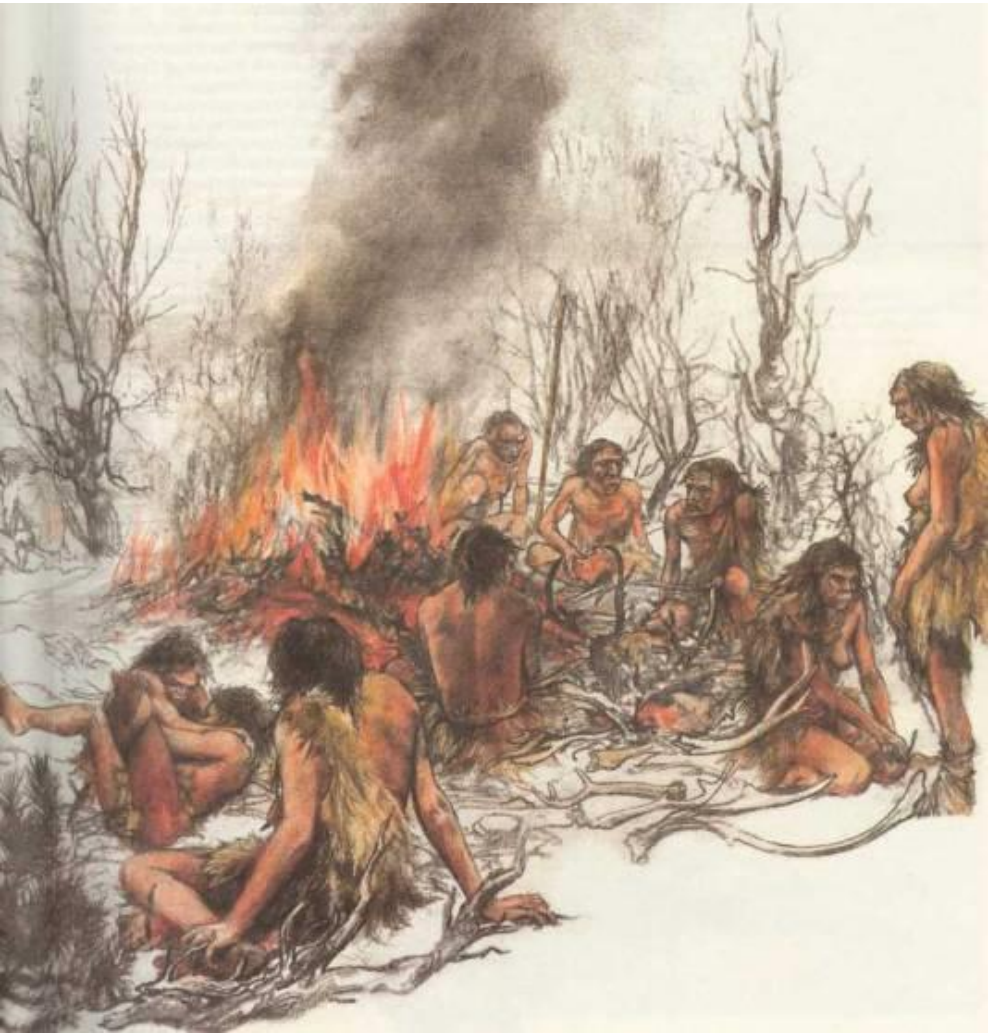
Zerstampfen – Vermischen



APEK Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur

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

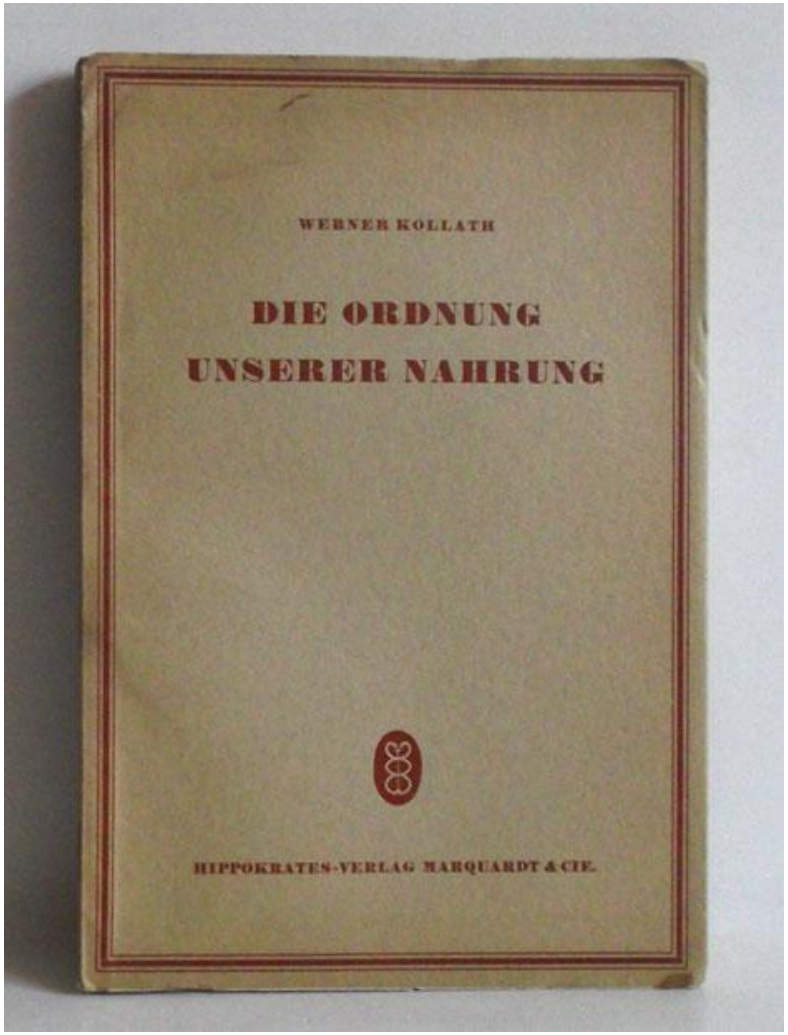
Das Feuer

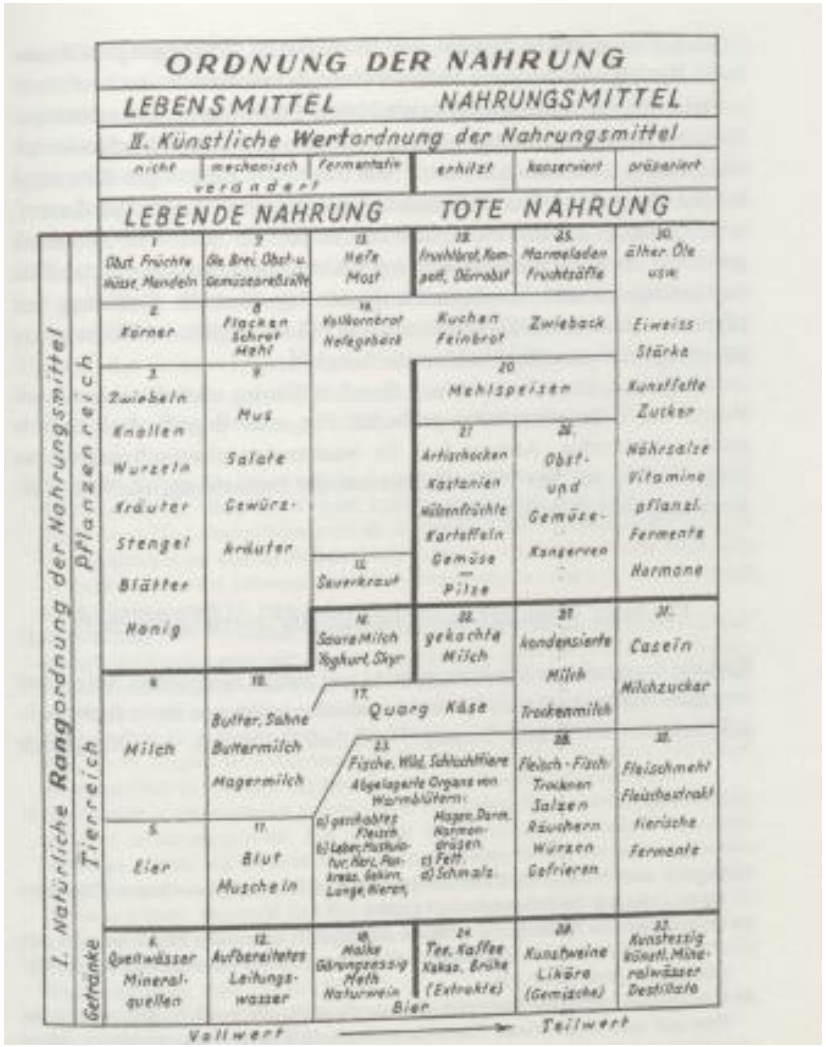


APEK Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur

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

Werner Kollath: Die Ordnung der Nahrung
Lebensmittel vs. Nahrungsmittel



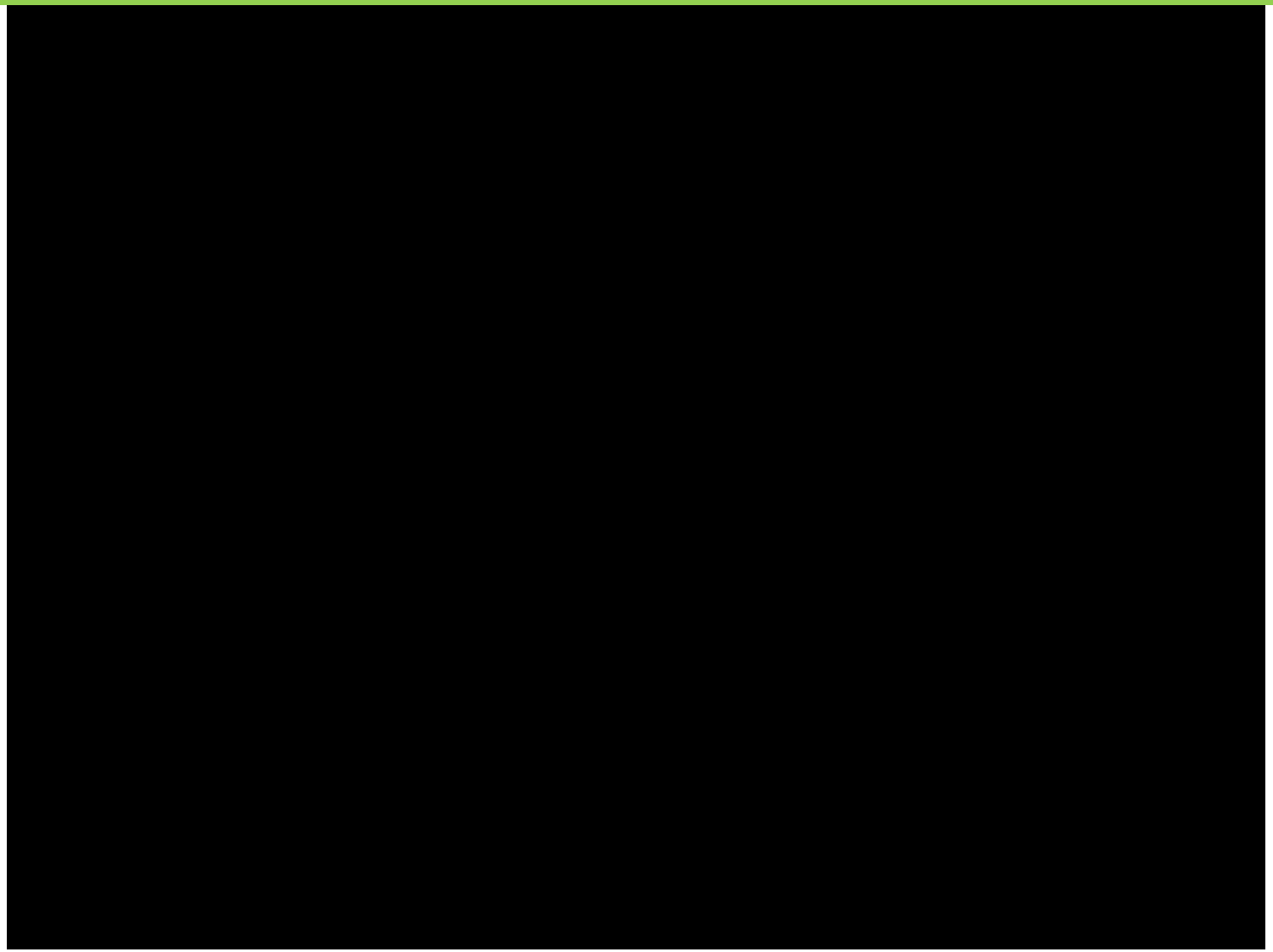


APEK Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur

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

Food Processing

L’aile ou la cuisse (1976)



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

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

APEK Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur

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

Food Design

Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur

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

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?

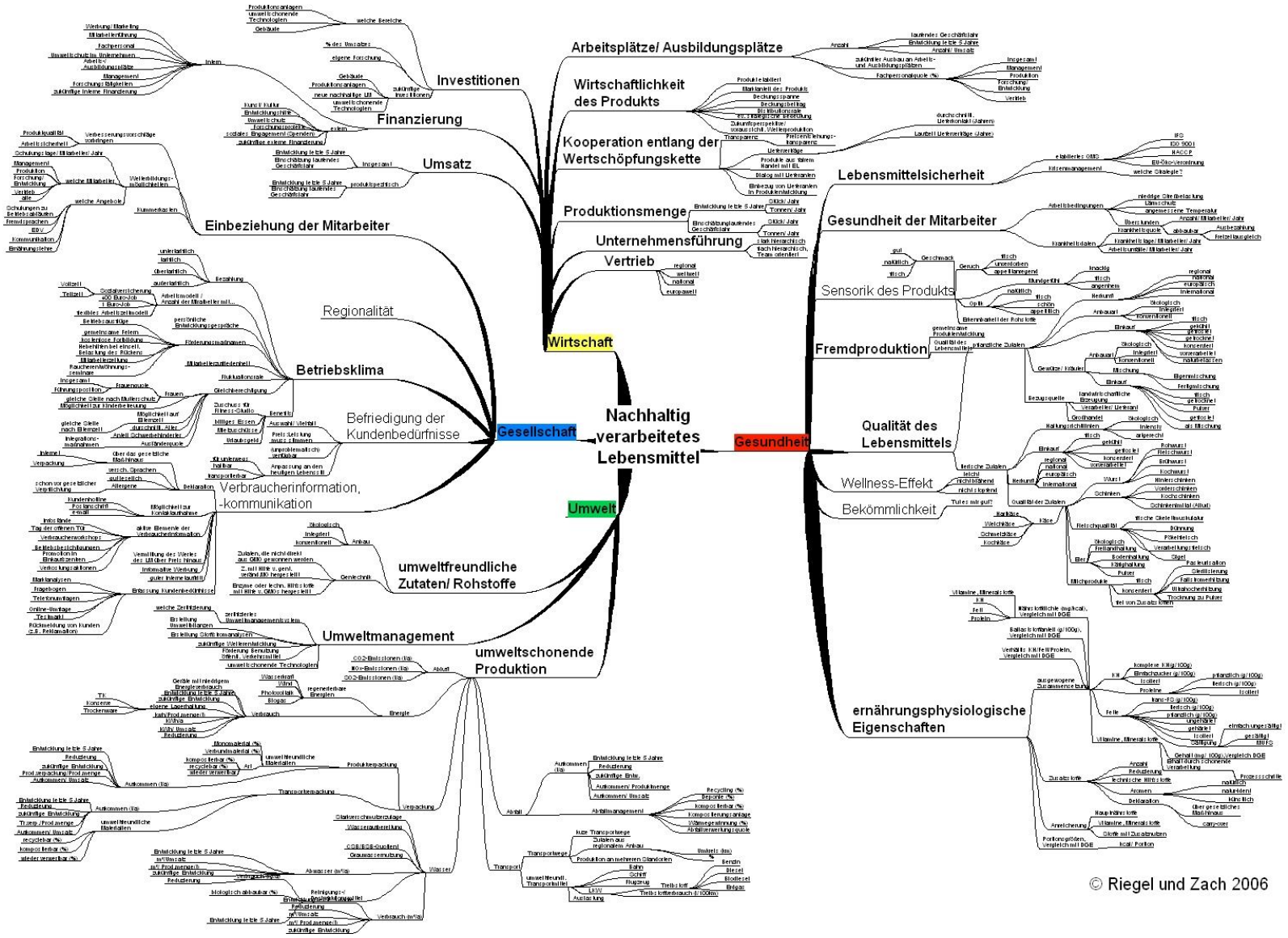
- Werden „radikale“ oder „reformistische“ Semantiken in Bezug auf Veränderungen bemüht? Werden bestehende Institutionen als sinnvoll eingeschätzt oder sollen neue Institutionen gegründet werden?

- Wird dem „kulturellen Partikularismus“ ein „naturaler 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“?

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

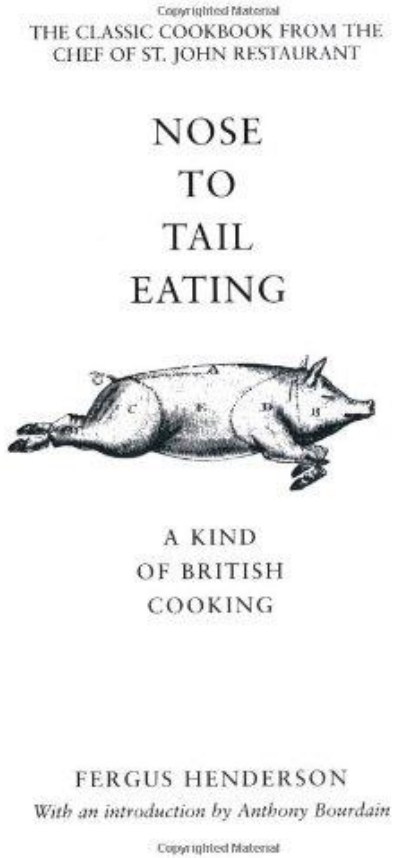
Leitbild für zukunftsfähig verarbeitete Lebensmittel

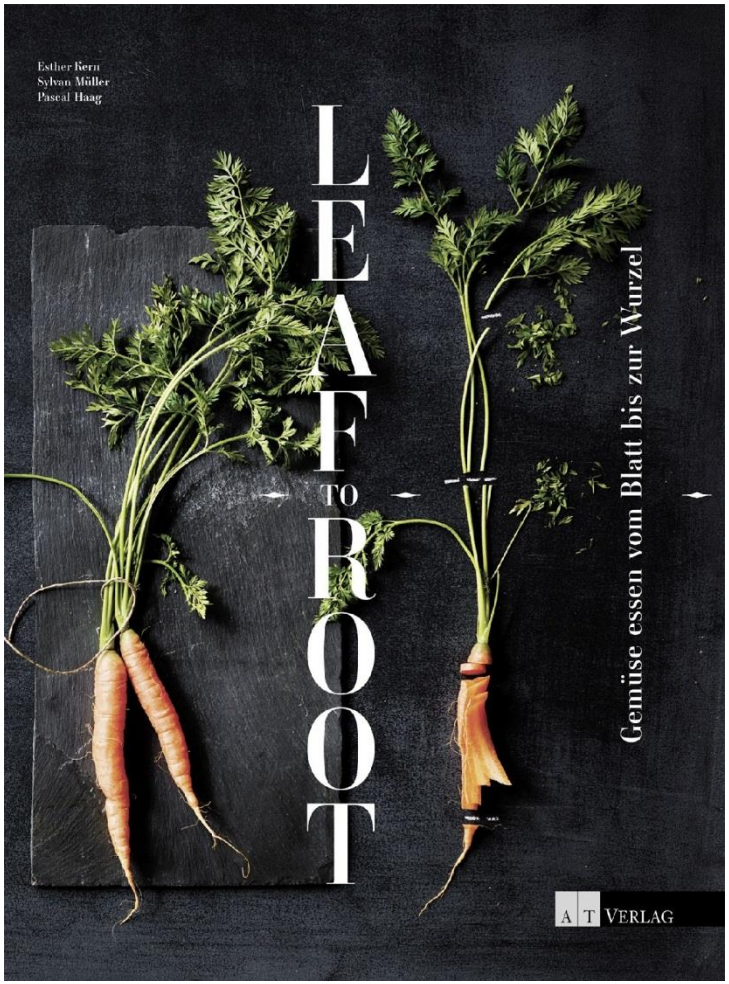


Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur

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

Umfassende Verarbeitung
gegen Lebensmittelverschwendung & für mehr kulinarischen Genuss





APEK Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur

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

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

APEK Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur

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