



VOM LAND IN DEN MUND: EIN KETCHUP ALS AUSDRUCK STEIRISCHER LEBENSQUALITÄT?!

Das 21. Jahrhundert steht vor großen Herausforderungen, sichere, gesunde und nachhaltig produzierte Lebensmittel für die Bevölkerung sicherzustellen. Hinzu kommen der demografische Wandel und völlig neue Lebensmodelle, auf welche Politik, Wirtschaft und Gesellschaft reagieren müssen. Der Wunsch in der Bevölkerung nach gesundem Essen nimmt zu. Immer mehr Menschen wollen über die Herkunft der Lebensmittel Bescheid wissen, wie sie produziert werden, welche Inhaltsstoffe diese aufweisen.

Deshalb hat das Land Steiermark mit der Gründung der Plattform STERTZ (Steirisches Ernährungs- und Technologiezentrum GmbH) die Kompetenzen von drei Ressorts - Landwirtschaft, Gesundheit, Wissenschaft und Forschung - gebündelt und ein branchen- und technologieübergreifendes Kompetenznetz mit hoher Markt- und Anwendungsorientierung eingerichtet. Hierbei wird auf ein innovationsorientiertes, ökologisch und sozial verträgliches nachhaltiges Wachstum Wert gelegt, um den Landwirtschafts-, Innovations- und Wirtschaftsstandort Steiermark im Bereich der Agrar- und Ernährungswirtschaft zu sichern und zu stärken.

Ein gelungenes Beispiel dafür ist das Pilotprojekt „Steirische Paradeiser“, das dieses breite Kompetenznetzwerk versinnbildlicht und darüber hinaus regionale Wertschöpfungsketten unterstützt.

WISSEN SCHAFF(F)T ESSEN: ZUR PHILOSOPHIE DES PILOTPROJEKTS „STEIRISCHE PARADEISER“

Das Pilotprojekt „Steirische Paradeiser“ macht Vernetzung und Kooperation sichtbar! Landwirte, Genusshandwerker, Wissenschaft, Gesundheit, neue Technologien sind genauso vereint, wie die gesellschaftspolitische Position eines Landes sichtbar wird, wie dieses an den spannenden Themenkomplex „Ernährung“ insgesamt herangeht. All die genannten facettenreichen Mosaiksteine werden an Hand eines eigentlich ‚einfachen‘ Produktes - eines gesunden (!) SteirerKetchups - gebündelt und zeigen auf, wie Innovationen bei Lebensmitteln alle in der Prozesskette Beteiligten positiv beschäftigen können.

Damit hat die Initiative und Plattform STERTZ ein wenig auch das Thema "Future Food Production" im Focus. Denn gleichgültig, ob aus dem Blickwinkel von Gesundheit/Medizin, Gesellschaft oder Nachhaltigkeitszielen: Es wird immer deutlicher, dass sich in der Produktion von Lebensmitteln vieles im Umbruch befindet. Und die interdisziplinäre Zusammenarbeit wird noch vieles und mehr in unserem erlernten bisherigen Verständnis von Lebensmittelherstellung verändern.

Zurück zum Pilotprojekt: Die „Jungen Wilden Gemüsebauern“, allesamt aus dem südsteirischen Vulkanland, haben in Kooperation mit der FH Joanneum unter der renommierten Ernährungswissenschaftlerin Marlies Wallner und der Landwirtschaftskammer Steiermark gemeinsam einen bunten Bogen vom Agrarprodukt „Paradeiser“, über die Wissenschaftsbereiche Sensorik und Lebensmitteltechnologie hin zur Ernährung gespannt.

Mit anderen Worten: Das mit Abstand beliebteste Gemüse der SteirerInnen wurde unter die Lupe und auf die Zunge genommen, analysiert und wissenschaftlich zerpfückt, inwieweit etwa durch Sortenwahl, Art der Zubereitung, durch verschiedene Gewürze, Saucen ein zukunftsfähiges Produkt für den Markt entwickelt werden kann, das viel weniger Salz und Zucker benötigt, also den gesundheitlichen Aspekt voll im Auge behält.

STERTZ-Philosophie in Reinkultur: Die Wertschöpfungskette bleibt bei unseren Gemüsebauern, es gibt endlich verarbeitete Paradeiserprodukte aus heimischen (!) Früchten und der hohe Stellenwert einer „Public Health Strategie“ im Zusammenhang mit steirischen Nahrungsmitteln durch solide wissenschaftliche Ergebnisse wird sichtbar gemacht.

„Vom Land in den Mund“: So möge das Projekt, das nach monatelanger intensiver Arbeit auch mit einem stimmigen Büchlein bereits einen ersten Höhepunkt fand, für die subsidiäre Hilfe zur Selbsthilfe stehen; dafür, den Wissenstransfer im Bereich Ernährung erleichtert, das Bewusstsein der Konsumenten für gesunde steirische Lebensmittel erweitert und die Entwicklung und Präsentation von innovativen Produkten für noch mehr „Weiß-Grüne Lebensqualität“ ein wenig gestärkt zu haben.

Text: Mag. phil. Peter Bermann