

Editorial

Mit geschmacklich attraktivem Obst und Gemüse den Konsum steigern



Ernst Höhn,
Eidgenössische
Forschungsanstalt für
Obst-, Wein- und
Gartenbau (FAW),
CH-8820 Wädenswil

Die Produktion von Obst und Gemüse stellt für den Schweizer Anbau eine besondere Herausforderung dar, weil der Preisdruck infolge der neuen Importregelungen zunimmt. Schweizer Produkte müssen deshalb von den Konsumentinnen und Konsumenten mit einem zuverlässigen und hohen Qualitätsstandard in Verbindung gebracht werden. Aus der Sicht einer gesunden Ernährung ist ein erhöhter Obst- und Gemüsekonsum erwünscht. Obst und Gemüse, in genügenden Mengen verzehrt, vermindern das Risiko für verschiedene Krankheiten. Besorgniserregend ist, dass aus der Altersklasse der 15 bis 34-jährigen jede fünfte Person nicht täglich Gemüse konsumiert. Die laufende, mehrjährige Kampagne «5 am Tag» hat zum Ziel, den täglichen Konsum von Früchten und Gemüse auf fünf Portionen

(400 g) zu erhöhen. Allerdings isst kaum jemand etwas, nur weil es gesund ist. Dies gilt auch für Obst und Gemüse. Nur geschmacklich attraktive Produkte werden mit Lust verzehrt und vermehrt gekauft. Geschmacksdefizite stehen einem vermehrten Konsum im Weg. Die Anstrengungen der FAW sollen sicher stellen, dass die Qualitätsansprüche der Konsumentinnen und Konsumenten in jeder Hinsicht gewährleistet sind. Dazu erarbeiten wir Qualitätssicherungskonzepte, welche jeden Schritt vom Feld bis auf den Tisch berücksichtigen und die gewünschte Produktqualität garantieren.

Konsumentenansprüche

Eine marktgerechte Produktion muss neben den Vorgaben des Lebensmittelrechts auch die oben erwähnten Erwartungen der Konsumentinnen und der Konsumenten erfüllen. Das heisst, für jede Frucht und jedes Gemüse müssen in dieser Hinsicht Produktspezifikationen festgelegt werden (siehe Artikel in dieser Zeitschrift – Seite 144). Durch Konsumentenbefragung kann eruiert werden, welche Erwartungen an eine Obstsorte oder an ein Gemüse gestellt werden. In Konsumententests wird durch Verkostungen ermittelt, was als gut beziehungsweise akzeptabel oder schlecht wahrgenommen wird. In beschreibenden sensorischen Tests werden mit geschulten Prüfergruppen Textur-, Geschmack- und Aromaeigenschaften von guten und schlechten Produkten ermittelt. Durch die Verknüpfung der

erwähnten sensorischen Tests mit instrumentellen und chemischen Analysen werden Parameter abgeleitet, welche die Essqualität charakterisieren. Diese können zur Qualitätskontrolle oder bei zerstörungsfreier Messung zur Sortierung herangezogen werden.

Qualitätssicherung

Die Essqualität von Obst und Gemüse wird in hohem Masse durch die Anbaubedingungen beeinflusst. Entscheidend wirken sich aber auch die Lagerung und die Aufbereitung aus. Dies bedeutet, dass der gesamte Anbau-, Verarbeitungs- und Vermarktungsprozess analysiert und optimiert werden muss. Es gilt, den Einfluss einzelner Schritte in der gesamten Kette - vom Feld bis zum Haushalt - zu untersuchen. Darauf gestützt können Empfehlungen und Richtwerte für integrale Qualitätssicherungssysteme im Obst und Gemüsebereich ausgearbeitet werden. Die langfristige Devise lautet: Auf Antrieb das Richtige produzieren und in den nachgelagerten Sektoren sachgerechtes Handling sicherstellen. Dieses Vorgehen umfasst viele Aspekte und fordert Produktion, Beratung, Verarbeitung, Handel und Konsumentenschaft gleichermaßen.