

Editorial

Herkunft von Lebensmitteln: ein wichtiges Forschungsgebiet



Danielle Gagnaux
Direktorin von
Agroscope Liebefeld-
Posieux, der
Eidgenössischen
Forschungsanstalt für
Nutztiere und
Milchwirtschaft (ALP)
CH-Posieux

Die Authentizität der Herkunft von Lebensmitteln ist ein brisantes aktuelles Thema. Der kürzliche Skandal um die Vogelgrippe (Influenza-A-Virus), von der manche südostasiatische Länder betroffen sind, erinnert uns einmal mehr daran, wie wichtig der Herkunftsnachweis ist.

Volksgesundheit und -sicherheit, aber auch ganze nationale wie internationale Wirtschaftszweige sind von der Lösung dieser Fragestellung abhängig.

In der Schweiz hat Qualität, Sicherheit und Umweltverträglichkeit für die landwirtschaftliche Produktion und Lebensmittelherstellung seit vielen Jahren erste Priorität. Unser Land ist somit von dieser Problematik besonders betroffen. Erfreulicherweise vereinigte sich die ganze Kette vom Produzenten bis zum Konsumenten, mit dem Ziel, die heute noch sehr lückenhafte Herkunftskontrolle der Produkte zu verbessern.

Herkunftsnachweis von Käse, Fleisch und Honig

Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP) forscht intensiv nach Analysemethoden, die den Herkunftsnachweis von Lebensmitteln tierischer Herkunft aufgrund deren Zusammensetzung

genau und zuverlässig ermöglichen. Seit mehr als drei Jahren arbeitet ALP eng zusammen mit dem Bundesamt für Gesundheit, einigen kantonalen Laboratorien sowie privaten und öffentlichen in- und ausländischen Laboratorien, der Universität Neuenburg, der Eidgenössischen Technischen Hochschule Zürich sowie mit mehreren Unternehmen der Agro Nahrungsmittelindustrie. In Anbetracht der zur Bearbeitung dieser komplexen Problematik erforderlichen finanziellen Mittel und dem Materialaufwand, sind diese Forschungs- und Entwicklungsarbeiten bisher in Form von Dissertationen in Angriff genommen worden. Die erste Doktorarbeit ist in der Endphase. Sie hat zum Ziel, den geografischen Ursprung von Emmentaler Switzerland™ zu erkennen. Die zweite Dissertation hat vor einem Jahr begonnen: Die Untersuchungen werden ermöglichen, die botanische Herkunft von Sortenhonigen zu erkennen, deren Preise zwischen bestimmten Sortenhonigen beträchtlich variieren. Eine dritte und letzte Doktorarbeit auf dem Gebiet der geographischen Herkunft von Pouletfleisch sowie Walliser und Bündner Trockenfleisch wird demnächst beginnen.

Die Resultate dieser Dissertationen werden als Basis für weitere Forschungsarbeiten dienen, die zum Ziel haben, auf breiter Ebene Analysemethoden zu entwickeln, die für verschiedene Produkte angewendet werden können. Es geht schliesslich darum, Kenntnisse zu erwerben, die wir an Konsumentinnen und

Konsumenten weitervermitteln können, damit er weiss, woher die Produkte stammen und wie sie hergestellt wurden. Dies gilt besonders für Produkte mit AOC*- oder GUB*-Bezeichnung.

Wettbewerbsfähigkeit verbessern

In diesen neuen Methoden liegt Hoffnung für die schweizerische Landwirtschaft. Sie öffnen neue Horizonte, um die zahlreichen Anstrengungen, die zur Qualitätsverbesserung unternommen wurden, geltend zu machen. Verbunden mit taktisch richtigem Vorgehen auf Ebene Marketing, sollen diese Methoden unseren Produkten ermöglichen, ihren Platz auf dem nationalen wie internationalen Markt zu konsolidieren.

ALP deckt mit ihrer Forschung die ganze Produktionskette der Lebensmittel tierischer Herkunft ab und hat ausser ihrer Kompetenz auch den Wunsch, ihren Beitrag auf diesem wichtigen Forschungsgebiet zu leisten. Zahlreiche Forscherinnen und Forscher von verschiedensten Disziplinen tragen dazu bei.

*AOC: Appellation d'origine contrôlée
GUB: Geschützte Ursprungsbezeichnung