

Medienmitteilung vom 15.12.2011

Sensorikprojekt ECROPOLIS: Verarbeitung und Handel an den Ergebnissen sehr interessiert

Das europäische Forschungsprojekt ECROPOLIS hat in fünf EU-Ländern und in der Schweiz die sensorischen, das heisst die mit den Sinnen wahrnehmbaren Eigenschaften von Bioprodukten untersucht. Auf grosses Interesse stiess Ende November ein vom FiBL, der ZHAW und Agrovision veranstalteter Workshop, der die Ergebnisse der Sensorikstudie an Vertreterinnen und Vertreter von Verarbeitung, Handel und Marketing vermittelte.

«Bio mit allen Sinnen erleben», lautete der Titel des Workshops, den das FiBL, die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW sowie Agrovision Burgrain am 30. November in Wädenswil ZH anboten. Am Workshop wurden die Ergebnisse des europäischen Forschungsprojekt ECROPOLIS vermittelt, das mit den Methoden der Konsumentenforschung in Deutschland, Frankreich, Italien, Holland, Polen und der Schweiz folgende Fragen untersucht hatte:

- Stellen die Konsumentinnen und Konsumenten sensorische Unterschiede fest zwischen biologischen und konventionellen Lebensmitteln? (Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz)
- Welche Erwartungen haben Konsumierende an Biolebensmittel?
- Können die staatlichen Richtlinien oder die Standards von Bioverbänden Einfluss haben auf die sensorischen Eigenschaften von Bioprodukten?

Ein Ziel des Projekts war es, Entscheidungsgrundlagen zu erarbeiten für Verarbeitung, Handel und Marketing im Biobereich.

Das Interesse am Workshop war sehr gross, die limitierte Teilnehmerzahl von 30 Personen schnell erreicht. Vorwiegend aus der Schweiz, aber auch aus Deutschland nahmen Verarbeitungsfachleute, Herstellerinnen und Händler teil, die in Präsentationen Wissenswertes zu zentralen Aspekten der Sensorik von Biolebensmitteln erfuhren, bei Verkostungen Bioprodukte selbst mit allen Sinnen erleben konnten und in Diskussionen ihre Erfahrungen austauschten. Sie diskutierten auch lebhaft, wie die Ergebnisse für die Produktentwicklung und die Kommunikation nutzbar gemacht werden können.

Ursula Kretzschmar vom FiBL stellte in ihrer Präsentation heraus, dass sich Bioproduzentinnen und Händler mit den sensorischen Eigenschaften ihrer Produkte intensiv beschäftigen müssen, da die Sensorik auch für Biokonsumenten zum ersten Kaufargument geworden ist.

Bei Annette Bongartz von der ZHAW konnten die Teilnehmenden ihre individuelle sensorische Wahrnehmung testen und erfuhren, dass für eine fundierte Produktentwicklung sowohl geschulte Personen als auch Konsumentinnen und Konsumenten in die Produkttests einbezogen werden sollten.

Marie-Louise Cezanne (ZHAW) hob hervor, dass es auf dem Schweizer Markt sensorisch sehr gute biologische Erdbeerjoghurts gibt, die, verglichen mit konventionellen Alternativen, eine sehr hohe Beliebtheit in der Sensorikstudie erreichten.

Dass für eine optimale Produktentwicklung das Wissen um den Einfluss der Produktions- und Verarbeitungsrichtlinien von grosser Bedeutung ist, verdeutlichte Otto Schmid (FiBL) in seinem Vortrag. Ausserdem zeigte er, dass die Unterschiede zwischen biologischen und konventionellen Produkten eine prominentere Rolle in der Kommunikation spielen sollte: Schon beim ersten Kontakt mit biologischen Produkten sollte man den Konsumentinnen und Konsumenten mögliche ungewohnte sensorische Eigenschaften der Biolebensmittel näherbringen und sie ihnen verständlich machen.

Darüber hinaus berichteten Andi Lieberherr von Agrovision und Toralf Richter von Bio Plus, wie die Forschungsergebnisse in der Praxis bereits umgesetzt werden und wie sie auch für andere Firmen nützlich sein können. Das grosse Interesse an diesem Workshop sowie die angeregten Diskussionen der Teilnehmerinnen und Teilnehmer zeigen, wie wichtig die Sensorik von biologischen Lebensmitteln für die Entwicklung und Vermarktung von Bioprodukten geworden ist.

Die Projektergebnisse sind auf der ECROPOLIS-Homepage www.ecropolis.eu abrufbar.



Forschung mit hoher Praxisrelevanz: Marketingexperte Toralf Richter, Bio Plus, erläutert, wie die Erkenntnisse aus dem Projekt ECROPOLIS bereits praktisch umgesetzt werden. (Bild: Franziska Espig)

Kontakt:

Ursula Kretschmar-Rüger, Tel. 062 865 0415, ursula.kretschmar@fibl.org
Fachgruppe Lebensmittelqualität und Verarbeitung
FiBL, Frick