

Check Up

Back. *Business* DAS ENTSCHIEDER-MAGAZIN
FÜR DIE BACKBRANCHE



UPCYCLING

ROHSTOFFRESTE CLEVER VERWERTEN

KOSTENLOS STELLENANZEIGE

- Branchenspezifische Stellenanzeigen*

-So unterstützt Check Up Back.Business die Branche bei Ihrer Suche nach Fachkräften.

- Private Kleinanzeigen*

-Auch kleinere Bäckereibetriebe erhalten die Chance, kostenlos Kontakte zu Fachkräften herzustellen.

Check Up Back.Business

Telefon (040) 30 68 52 - 0
Fax (040) 30 68 52 - 10
E-Mail: info@back.business

Back.Business / Check Up

Für Ihre Entscheidung sowie dem Zentralverband für meine Nominierung. Ich war, bin und werde immer sein: Bäcker aus großer Leidenschaft, ganz tief im Herzen verwurzelt."

Der 1972 geborene Baier führt den Betrieb in sechster Generation. Als World Baker of the Year 2018 löst er nun den Spanier Jordi Motaera ab. Die Auszeichnung wird Baier feierlich während der Iba 2018 im Rahmen der UIBC-Konferenz verliehen. Besucher der Messe in München können das Ausnahmetailent in der Iba Speakers Corner (Halle A1) am 16. September live erleben und bei den Iba Virtual Bakery Tours (Halle B3) einen Einblick in seine Bäckerei erhalten.

Umsatz mit Verpackungen bei 10,73 Milliarden Euro

Wie der **Wirtschaftsverband Papierverarbeitung e.V. (WVP)** mitteilt, ist der Umsatz mit Verpackungen aus Papier, Karton, Pappe und Folien 2017 gegenüber 2016 deutlicher als die Papierverarbeitung insgesamt um drei Prozent auf 10,73 Milliarden Euro gestiegen, wobei die Inlandsumsätze mit rund 8,27 Milliarden Euro sogar um 3,3 Prozent über den Vorjahr lagen.

Eine große Herausforderung der Papier- und Folienverarbeiter sind die seit Jahresbeginn 2017 stark steigenden Papier- und Kartonpreise, die bei einem Anteil von bis zu 60 Prozent an den Gesamtkosten, eine extreme Kostenbelastung der Unternehmen darstellen. Hinzu kommen steigende Kosten für Energie, Personal und Frachtdienstleistungen. In den Unternehmen der deutschen Papier- und Folienverarbeitung waren im vergangenen Jahr durchschnittlich 81.832 Mitarbeiter beschäftigt.

Délicrance weiterhin auf Erfolgskurs

Der Umsatz der **Délicrance Deutschland** lag im Geschäftsjahr 2017/2018 bei etwa 60 Millionen Euro. Im Markt konnte das Unternehmen neben seinen französischen Spezialitäten vor allem mit Spezialbrot für die ernährungsbewussten Genießer sowie mit rustikalen Broten für den ursprünglichen Genuss punkten. Mit Gründung der 100-prozentigen Tochtergesellschaft **Heinz Baker**

ry GmbH, in der die Tochterfirma der Bäckereikonditorei **Heinz KG** aufging, verfügt Délicrance seit September 2017 über entsprechendes Know-how. Das Unternehmen in Althof ist spezialisiert auf handwerklich gefertigte, rustikale Brote und Bröchen sowie mediterrane Brotspezialitäten. **Geschäftsführer Achim Zimmermann** sieht den weiteren Geschäftsentwicklungsoptimistisch entgegen. **FB**

Erfolgreiche Produktführungen, wie die von Superfood Petros Daguetas. **Check Up** - Check Up, Innovations, dass Délicrance den Puls der Zeit trifft.



PRIVATE KLEINANZEIGE

IREKS

Anwendungstechniker/-in Bäckerei

- Berufliche Ausbildung und Schulung eines Facharbeiters
- Mitarbeit bei der Herstellung von Backwaren, von Gebäck bis hin zu Brot
- Herstellung von Backwaren und Gebäck
- Herstellung von Gebäck und Brot
- Herstellung von Gebäck und Brot

Über IREKS:

IREKS ist ein führender Anbieter von Schulung und Beratung für die Bäckerei. Wir sind ein Team von erfahrenen Experten, die Ihnen bei der Umsetzung Ihrer Ideen helfen. Wir sind ein Team von erfahrenen Experten, die Ihnen bei der Umsetzung Ihrer Ideen helfen.

IREKS Schulungstechnik

IREKS Schulungstechnik ist ein führender Anbieter von Schulung und Beratung für die Bäckerei. Wir sind ein Team von erfahrenen Experten, die Ihnen bei der Umsetzung Ihrer Ideen helfen. Wir sind ein Team von erfahrenen Experten, die Ihnen bei der Umsetzung Ihrer Ideen helfen.

*Größe: max. 90 mm breit /
140 mm hoch (1/4 Seite) 4c

Liebe Leserinnen und Leser,



auch wenn noch reichlich Handlungsbedarf besteht, ist das Thema Nachhaltigkeit zum Glück in vielen Bereichen der Lebensmittelparte angekommen. Vor allem innovative Start-ups liefern oftmals clevere Ideen, wie die Branche noch effizienter und umweltbewusster produzieren kann. Ein Beispiel ist die Herstellung

von wertvollen Ölen und Protein-Erzeugnissen aus den Samen von Steinobstfrüchten. Mehr dazu lesen Sie ab Seite 14. Weitere Artikel zu unserem Themen-Schwerpunkt ‚Saaten & Beeren‘ befassen sich mit der vitaminreichen Haskap-Beere (Seite 11), die als neuartiges Lebensmittel seit wenigen Monaten nun auch in der EU zugelassen ist, den Samen der Murumuru-Palme (Seite 12), die als Alternative für das umstrittenen Palmöl dienen können, und Lotussamen (Seite 13), die gepufft oder als Paste nicht nur für den Snack-Bereich ein Gewinn sind.

Darüber hinaus erzählt uns Professor Dr. Christian Sina vom Institut für Ernährungsmedizin der Universität zu Lübeck von seinem aktuellen Forschungsstand im Bereich personalisierte Ernährung und wie sich die in die Nahrungsmittelproduktion einbinden lässt (Seite 8). Ein weiteres Gespräch haben wir mit der selbstständigen Vertriebsrainerin Heike Müller geführt. Sie verrät, welche Eckpunkte im Kundenservice entscheidend sind und welche Fehler vermieden werden sollten (Seite 20).

Viele neue Erkenntnisse beim Lesen wünscht Ihnen

Janina Ohrtmann

Janina Ohrtmann, Chefin vom Dienst Check Up Back.Business

Nachhaltig und sicher:
Weniger Pestizide!



**Integrated[®]
Pesticide
Monitoring**

Osterbrooksweg 69 | 22869 Schenefeld
Tel.: +49 40 84 00 46 57
hoenig@specialtybrokers.de
INFO: www.specialtybrokers.de/ipm

INHALT

SAATEN & BEEREN:

Novelfood: Der Vitamin-Turbo Haskap-Beere	11
Ökologisch einwandfrei: Murumuru-Butter ersetzt Palmöl	12
Backzutat: Lotussamen – Vitalpower für Snacks & mandelartige Füllungen	13
Nachhaltig: Rohstoffreste in kostengünstige Fitness-Zutaten umwandeln	14

BRANCHE:

Personalisierte Ernährung: Das Brot der Zukunft ist ein individuelles Superfood	8
Kundenservice: Verkaufszahlen gezielt steigern	20

RUBRIKEN:

Editorial	3
News/ Branchenmeldungen	4
Internationale Kurzmeldungen	16
Personalien & Termine	18
Produktneuheiten	23
Handelsregister	24
Impressum	26
Wie kriegen Sie's gebacken?	27

Check Up
Back.Business

Telefon (040) 30 68 52 - 0
Fax (040) 30 68 52 - 10
E-Mail: info@back.business

Beschlossen: weniger Bürokratie für KMU

Die **Große Koalition** hat Mitte Mai beschlossen, ein weiteres Bürokratie-Entlastungsgesetz (BEG III) auf den Weg zu bringen, das insbesondere kleine und mittelständische Unternehmen (KMU) spürbar entlasten soll. Die Regierungsparteien möchten damit Entlastungen von mindestens einer Milliarde Euro schaffen. Der **Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks** forderte immer wieder, dass das angekündigte BEG III zügig verabschiedet wird. Diese Forderung griff die Große Koalition nun auf. „Bereits im März 2018 reichten wir 43 detaillierte Ideen zur Entlastung des Bäckerhandwerks bei Politik und Ministerien ein und führten seither zahlreiche Gespräche mit Parlament und Regierung“, sagt **Präsident Michael Wippler**. „Wir danken unserem ehemaligen Brot-Botschafter Bundesminister Peter Altmaier sehr herzlich, dass er sich diesem wichtigen Thema angenommen hat“, ergänzt **Hauptgeschäftsführer Daniel Schneider**. PR

Bezeichnung ‚veganer Burger‘ bald verboten?

Das **EU-Parlament** entscheidet demnächst darüber, ob Fleischersatzprodukte weiterhin als ‚Wurst‘, ‚Schnitzel‘ beziehungsweise ‚Burger‘ bezeichnet werden dürfen, da sie die Verbraucher in die Irre leiten. Verboten wären dann zum Beispiel die Kennzeichnungen ‚Tofuwurst‘ und ‚Veggie-Burger‘. Das könnte tatsächlich so kommen. Denn schon im Jahr 2017 entschied der Europäische Gerichtshof, dass Begriffe wie Milch, Käse und Butter nur für tierische Produkte verwendet werden dürfen. Aus Hafer-Milch wurde zum Beispiel Hafer-Drink. Auf diesen Präzedenzfall stützen sich nun die EU-Politiker, die den neuen Gesetzesentwurf vorantreiben wollen. Die **Ernährungsorganisation ProVeg** will das Verbot verhindern und hat eine Petition gestartet, die dem EU-Parlament vor der finalen Abstimmung übergeben wird. Dafür bedarf es 20.000 Unterzeichner. Rund 17.000 haben bereits unterschrieben. Interessierte, die sich beteiligen möchten, können sich im Internet unter <https://proveg.com/de/veggie-burger-petition/registrieren>. PR



Der neue Brotbotschafter 2019: FDP-Politiker Christian Lindner.

Christian Lindner ist Brotbotschafter 2019

Am Tag des Deutschen Brotes kürte das deutsche Bäckerhandwerk den **FDP-Vorsitzenden Christian Lindner** zum Brotbotschafter 2019. **Michael Wippler, Präsident des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks**, beglückwünschte den Politiker zu seinem neuen Amt und erläuterte: „Herr Lindner steht klar für Unternehmertum und Förderung des Mittelstandes und spricht damit unseren Innungsbäckern aus der Seele.“ Einblick in das Bäckerhandwerk erhielt Lindner bereits in Kindheitstagen, als er viel Zeit in der Backstube seiner Großeltern verbrachte. Er möchte sich zukünftig dafür stark machen, dass die Öffentlichkeit dem Brot vom Innungsbäcker mehr Beachtung schenkt. Darüber hinaus hat er klare Ziele: „Nicht nur als Brotbotschafter, sondern auch als Vorsitzender der FDP ist es mir und uns ein großes Anliegen, Entbürokratisierung und finanzielle Entlastung der Mitte schleunigst anzugehen.“

Pünktlich zum Tag des Deutschen Brotes startete auch die bundesweite Aktion ‚Ein Brot, das Gutes tut‘ zugunsten von **BILD hilft e. V. ‚Ein Herz für Kinder‘**. Bis in den Herbst können Brot-Fans wieder bei ihrem Innungsbäcker Charity-Brote kaufen. Im vergangenen Jahr ließ das Bäckerhandwerk der Kinderhilfsorganisation die Spendensumme von 100.000 Euro zugutekommen. Pro verkauftes Brot gehen 30 Cent an ‚Ein Herz für Kinder‘. Weitere Informationen gibt es auf der Internetseite www.innungsbäcker.de. JO

Fotos: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks/Wolfgang Reither, Renosan (2)

Renosan investiert in neue Produktionsstätte

Die **Renosan Chemie & Technik GmbH**, Experte für Reinigungsprodukte und Hygienetechnik, hat in einen neuen Produktionsstandort in Suhl (Thüringen) investiert. „Wir haben mit der Investition in eine neue Infrastruktur und Produktionsmethoden einen fundamentalen Grundstein für die weitere Entwicklung der Firma im Sinne unserer Mitarbeiter und Kunden gelegt“, so **Geschäftsführer Florian Schmid**. Die zahlreichen Umbau- und Modernisierungsmaßnahmen sind fast abgeschlossen. Die Produktionshalle wie auch das angeschlossene Bürogebäude wurden zunächst auf Energieeinsparung und Brandschutz hin modernisiert. Die Produktion, die bisher an zwei getrennten Standorten erfolgt, wird in den kommenden Wochen am neuen Standort zusammengefasst. Neuentwicklungen auf Basis von Kundenwünschen können nun schnell umgesetzt werden. Die Reinigungsmittel werden auf den neuen modernen Anlagen zukünftig mithilfe von elektronisch gesteuerten Dosiercomputern hergestellt. Eine



Mit der neuen Produktionsstätte, inklusive Entwicklungslabor und 2.000 Quadratmeter Lagerfläche, investiert Renosan in die Zukunft. Durch die zentrale Lage in Suhl soll eine schnelle Belieferung aller Kunden in ganz Deutschland sichergestellt werden.

automatische Abfüllanlage sorgt für Effizienz und absolute Genauigkeit. Moderne Logistiksysteme sorgen für schnelle und zuverlässige Kommissionierung. JO



Melonenkernbrot



**Schapfen
Mühle**
seit 1452



Schapfen „Meine Mühle“ Melonenkernbrot ist eine Mühlenmischung für weizenbetonte Gebäcke mit hohem Melonenkernanteil und mediterranem Gebäckcharakter. Zur Grillsaison lassen sich hieraus individuelle

Gebäcke herstellen. Auch ideal für Ihre Aktionen in den Sommermonaten. Fragen Sie Ihren SchapfenMühle-Verkaufsberater nach den vielfältigen Rezeptmöglichkeiten.

Ab 2020: gesetzlicher Mindestlohn für Azubis

Ab 2020 sollen Auszubildende mindestens 515 Euro im Monat erhalten. Gelten soll die Untergrenze für neue Ausbildungsverträge ab Januar 2020, wie aus einem vom Kabinett beschlossenen Gesetzentwurf hervorgeht. Damit gäbe es erstmals eine gesetzliche Mindestvergütung für Azubis. Für Bäcker gelten allerdings schon jetzt höhere Tarife. Denn die **Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten** (NGG) hat sich schon 2018 mit dem **Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks** über einen neuen Azubi-Tarifvertrag verständigt, der über dem geplanten gesetzlichen Mindestlohn liegt. Das Azubigehalt steigt ab 1. September noch einmal an auf: 615/ 700/ 820 Euro (1./ 2./ 3. Lehrjahr). Bei den Großbäckereien sieht die Tarifstruktur für Azubis noch besser aus: Bereits im ersten Ausbildungsjahr erhalten Lehrlinge durchschnittlich knapp 800 Euro im Monat. „Der geplante Mindestlohn für Auszubildende ist sicherlich in manchen Branchen dringend notwendig, für die Großbäckereien spielt er allerdings in der Praxis überhaupt keine Rolle“, kommentiert **Armin Juncker, Hauptgeschäftsführer des Verbandes Deutscher Großbäckereien**. Noch deutlichere Worte findet **Hauptgeschäftsführer Daniel Schneider** vom **Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks**. Er lehnt die Einführung einer staatlich festgelegten Min-

destausbildungsvergütung ab. „Sie ist ein krasser Eingriff in die Tarifautonomie zwischen Arbeitgeber- und Arbeitnehmervertretung, die den Sozialpartnern durch das Grundgesetz garantiert wird. Es geht hier ums Prinzip. Angebot und Nachfrage bestimmen den Preis im Markt, nichts anderes gilt für Ausbildungs- und Beschäftigungsverhältnisse. Durch eine Mindestausbildungsvergütung sehen wir die grundsätzliche Gefahr, dass einige Handwerksbetriebe nicht mehr ausbilden werden, vor allem, weil damit die Bürokratielast weiter zunehmen wird.“ PR

Verbraucher zahlen jetzt öfter mit Karte

Bei größeren Einkäufen dominiert in Deutschland inzwischen das bargeldlose Bezahlen: Im vergangenen Jahr wurde im stationären Einzelhandel erstmals mehr Geld per Giro- und Kreditkarte ausgegeben als in bar, das ergab die aktuelle Studie des Kölner Handelsforschungsinstituts **EHI**. Zwar wurden laut EHI 2018 mehr als drei Viertel der rund 20 Milliarden Einkäufe im stationären Handel in bar abgewickelt (rund 208 Milliarden Euro), doch zum ersten Mal haben in Deutschland die Kartenbeträge die Barzahlungen übertroffen: 209 Milliarden Euro wurden per Karte ausgegeben. JO

MELDUNGEN IN EINEM SATZ

Die **Edeka-Tochtergesellschaft Schäfer's Brot- und Kuchen-Spezialitäten GmbH** machte im Geschäftsjahr 2018 ein Umsatzminus von acht Prozent im Vergleich zu 2017 (163 Millionen Euro), was unter anderem an der brandbedingten Verschiebung sowie dem Hochfahren der Produktion im Osterweddinger Werk mit stark abgesenkten Abgabepreisen liegt, so das Unternehmen • Eine Mindestquote für Bio-Lebensmittel in Kantinen? Mindestens 30 Prozent Bio-Lebensmittel sollen bis zum Jahr 2030 nach Forderung der Landtags-Grünen in staatlichen Kantinen und der Mittagsverpflegung an bayerischen Schulen verarbeitet werden • Die Broschüre ‚Was sind Backmittel?‘ des **Wissensforums Backwaren e.V.** (Erstauflage 2009) wurde inhaltlich aktualisiert und steht auf der Webseite <https://wissensforum-backwaren.de> als Download zur Verfügung • **Der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V.** (BLL) heißt zukünftig **Lebensmittelverband Deutschland** • Ohne Gentechnik ist jetzt fast so groß wie der Biomarkt, denn die Verbraucher gaben 2018 für Produkte ohne Gentechnik rund zehn Milliarden Euro aus (ein Plus von 41 Prozent), meldet der **Verband Lebensmittel ohne Gentechnik** (VLOG) • Wegen des großen Erfolges (Umsatzplus von mehr als 15 Prozent) rüstet Aral dieses Jahr noch weitere 85 Tankstelle auf das Rewe To-go-Konzept um – damit erhöht sich die Anzahl auf bundesweit 550 Shops, deren Sortimente individueller an das lokale Umfeld angepasst werden • **Mein Bäcker Horst** mit drei Filialen in Bergisch Gladbach und drei Filialen in Köln hat Insolvenz angemeldet – betroffen sind 36 Angestellte • Die **Bizerba SE + Co. KG**, Experte im Bereich der Wiege-, Schneide- und Auszeichnungstechnologie, hat im Geschäftsjahr 2018 weltweit einen Umsatz von 675 Millionen Euro erwirtschaftet und knüpft damit an das schon erfolgreiche Jahr 2017 an •

Gemeinsam -
aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

URGETREIDE – FEIN GEBACKEN!

Meister UrDinkel-Rühr



INTERVIEW

Das Brot der Zukunft ist ein **individuelles** Superfood

Dass die personalisierte Ernährung bald ein wesentlicher Bestandteil des Alltags sein wird, davon ist Professor Dr. Christian Sina vom Institut für Ernährungsmedizin der Universität Lübeck überzeugt. Der Wissenschaftler hat herausgefunden, dass Menschen Nahrungsmittel unterschiedlich verwerten. Was gesund ist und was nicht, kann daher ganz verschieden sein. Uns erzählt er, wie der aktuelle Forschungsstand ist, inwiefern sich Lebensmittelproduzenten mit dem Thema auseinandersetzen sollten und wie Bäcker davon profitieren können.

Herr Professor Dr. Sina, was verstehen Sie unter dem Begriff personalisierte Ernährung?

Die auf die persönlichen Bedürfnisse des Einzelnen ausgerichtete Ernährung wird als personalisierte Ernährung bezeichnet. Im engeren Sinne bedeutet dies, dass Lebensmittel auf die individuelle Stoffwechselsituation einer Einzelperson angepasst werden, um einen möglichst großen gesundheitsfördernden Effekt zu erzielen.

Was unterscheidet personalisierte Ernährung von anderen Foodtrends?

Personalisierte Ernährung geht tiefer und bildet die Grundlage für die Ernährung der Zukunft. Zukünftige Ernährungstrends, die es selbstverständlich immer geben wird, werden sich auf das Grundkonzept einer individuell angepassten, datengetriebenen und damit objektiven Ernährung berufen. Ich gehe davon aus, dass Trends zukünftig

eher in den Bereichen Nachhaltigkeit und Lifestyle zu finden sein werden.

Im weiteren Sinne hat personalisierte Ernährung schon immer zu unserer Ernährung gehört. Die Tatsache, dass ein Lebensmittel nicht vertragen wird, ist individuell. Das Meiden dieses Lebensmittels ist bereits eine rudimentäre Form von personalisierter Ernährung. Mit Einzug der Individualgenetik, das heißt die Möglichkeit der Analyse von Genvarianten im Hochdurchsatzverfahren, wurde personalisierte Ernährung auf die nächste Stufe gehoben. Die Integration weiterer Methoden wie Mikrobiom- und Metabolomanalysen haben die auf DNA basierenden Verfahren ergänzt. Der Einsatz von künstlicher Intelligenz leitet nun die vierte Stufe der Entwicklung von personalisierter Ernährung ein, die ich daher gern als PE 4.0 bezeichne.

Wie kommt es, dass die Thematik jetzt so aktuell geworden ist?

Der technische Fortschritt erlaubt es uns erstmals, Gesundheitsdaten wie zum Beispiel die kontinuierliche Blutzuckermessung mit Lebensmitteldaten zu verknüpfen. Maschinelles Lernen hilft uns dabei, Algorithmen zu entwickeln, die uns dabei unterstützen, die optimale Ernährung für jeden Einzelnen zu identifizieren, um Erkrankungen vorzubeugen, pharmakologische Therapie zu unterstützen und chronische Leiden zu bessern.

Gibt es Zielgruppen, für die personalisierte Ernährung vornehmlich in Betracht kommt?

Meiner Einschätzung nach wird personalisierte Ernährung der neue Standard in der Ernährung sein und damit jeden Einzelnen betreffen. Die aktuelle Entwicklung geht in die Richtung masentauglicher Konzepte durch Einsatz von selbstlernenden, prädiktiven Algorithmen, die in den kommenden zwei bis drei Jahren Marktreife erreichen werden. Eine sensorbasierte personali-

sierte Ernährung wie wir sie im ‚MillionFriends-Programm‘ bereits heute umsetzen, zielt vor allem auf Übergewichtige oder Fettleibige sowie alle Personen, die Interesse daran haben etwas über ihre individuelle Stoffwechselreaktion auf Lebensmittel zu erfahren. Darüber hinaus stehen viele weitere Erkrankungen in Verdacht durch einen instabilen Blutzuckerstoffwechsel begünstigt zu werden, wie beispielsweise Altersdiabetes, Bluthochdruck, verschiedene chronische Hauterkrankungen, Migräne und vieles mehr.

Warum ist der individualisierte Ernährungsansatz so wichtig?

Stress, Bewegungs- und Schlafmangel als Ausdruck unserer 24/7-Gesellschaft sowie das allgegenwärtige Nahrungsangebot verstärken den Bedarf nach einer gesunden Ernährung. Diese ist hochindividuell und kann nie pauschal sein. Das was für den einen als gesund gilt, muss für den anderen noch lange nicht zutreffen. Eine One-size-fits-it-all-Lösung gibt es nicht. Um dem wohlstandsbedingten Übergewicht und den damit verbundenen Erkrankungen etwas entgegenzusetzen, müssen wir neue Konzepte wagen.

Personalisierte Ernährung ist für mich die konsequente Weiterentwicklung der aktuellen wissenschaftlichen Datenlage und die ideale Antwort auf herkömmliche Diätprogramme, die bei nur etwa 15 Prozent der Teilnehmer langfristig zu einer Gewichtsreduktion führen. Personalisierte Ernährung erlaubt durch kleinere Anpassungen des eigenen Speiseplans eine stoffwechsoptimierte Ernährung, die nicht auf Verzicht beruht und damit langfristig durchgehalten werden kann. Damit passt sich unsere Ernährung auf intelligente Art und Weise unseren Lebensbedingungen an.

Inwiefern können Nahrungsmittelhersteller die Forschungsergebnisse zur personalisierten Ernährung für das Produktportfolio anwenden?

Basierend auf den Daten von mehr als 1.000 Personen, haben wir Vorhersagemodelle für sogenannte Nutritypen entwickelt. Hierunter verstehen wir Personen, die sehr ähnlich auf Lebensmittel hinsichtlich ihres Stoffwechsels reagieren. Unter der Annahme, dass das 80:20 Prinzip auch für die Ernährung angewendet werden kann, können wir Vorschläge für eine stratifizierte Ernährung* unterbreiten und entsprechend Lebensmittel zusam-



Prof. Dr. med. Christian Sina ist **Direktor** des **Instituts für Ernährungsmedizin** und **Leiter des Studiengangs Medizinische Ernährungswissenschaft** der **Universität zu Lübeck**. Aus seiner Forschungsarbeit heraus entstand das Ernährungsanalyseprogramm ‚MillionFriends‘ (www.millionsfriends.de), das er weiterhin als wissenschaftlicher Beirat betreut.

men mit Nahrungsmittel-Produzenten entwickeln. Ein Beispiel hierfür ist die Entwicklung von Produkten mit modifiziertem Fett- oder Proteinanteil. Basierend auf unseren Algorithmen können wir Personen identifizieren, die durch einen höheren Protein- und/oder Fettanteil mit einer reduzierten Blutzuckerantwort reagieren. Dies eröffnet die Möglichkeit für einen Nahrungsmittel-Produzenten sein Produktportfolio wirtschaftlich verträglich zu diversifizieren, um so dem Kunden ein auf seine gesundheitlichen Bedürfnisse zugeschnittenes Produkt anzubieten.

Welche Konzepte der personalisierten Ernährung gibt es bereits im Backwarenssegment?

Die Backwarenhersteller sind wesentlicher Bestandteil der genannten Entwicklung. Mit der Firma GoodMills Innovation verbindet uns eine seit Jahren bestehende gemeinsame F&E-Arbeit. Mittlerweile arbeiten wir intensiv an der Entwicklung von bioaktiven Lebensmitteln zur Reduktion des Blutzuckers. Die hieraus entstehenden Produkte ergänzen die Empfehlungen zur persönlichen Ernährung vortrefflich und helfen bei der Optimierung des eigenen Stoffwechsels. Im Bereich von Reizdarm und Weizensensitivität konnten wir ge-

*Die stratifizierte Ernährung beruht auf der Identifizierung von verschiedenen Personengruppen, deren Körper unterschiedlich auf Lebensmittel reagiert.

rade erst eine gemeinsame klinische Studie erfolgreich beenden. Hierbei wurde aufgezeigt, dass Patienten mit Reizdarm und Symptomen einer Weizensensitivität eine gute Verträglichkeit auf das von GoodMills Innovation entwickelte 2ab-Brot hatten.

Wie können Bäcker sich mit dem Aspekt der personalisierten Ernährung gut positionieren?

In Bezug auf eine symptom-basierte personalisierte Ernährung, zum Beispiel bei Personen mit Weizensensitivität oder Reizdarm, macht entsprechend unserer Datenlage die Verwendung von 2ab-Weizenprodukten durchaus Sinn. Andere Möglichkeiten der Reduktion potenzieller Verursacher von Verdauungsproblemen bestehen in der Modifikation der Rezeptur. Auch diese Produkte können das Backwarensortiment bereichern. Wir haben allein den Tatarischen Buchweizen aus dem Hause GoodMills in drei Interventionsstudien getestet und dabei ganz außerordentliche gesundheitlich relevante Funktionalitäten festgestellt. Wir werden die Ergebnisse in diesem Jahr noch publizieren.

Wie erklärungsintensiv sind die Produkte?

Ziel muss es sein, dass die Produkte selbsterklärend sind. Hierzu muss der Begriff der personalisierten Ernährung in der Bevölkerung verankert werden. Dies zu verwirklichen ist unsere Absicht. Vor dem Hintergrund des großen Interesses der Bevölkerung, sich mit Ernährungsthemen auseinanderzusetzen, halte ich dies in den kommenden ein bis zwei Jahren für realisierbar. Viel Aufklärungsarbeit wird dabei bereits durch die Anbieter von personalisierter Ernährung wie MillionFriends geleistet.

Was denken Sie, wie bereit sind Verbraucher, sich individuell zu ernähren?

Unsere eigene Analyse der aktuellen Situation zeigt deutlich, dass sich bereits viele Menschen personalisiert ernähren, indem sie Laktose und glutenhaltige Lebensmittel meiden, oder verstärkt zu zuckerreduzierten und proteinhaltigen Produkten greifen. Im Kontext des Megatrends ‚Gesund durch Ernährung‘ entsteht so eine große Nachfrage nach alltagstauglichen Anwendungen für personalisierte Ernährung. Unsere Marktforschungsergebnisse zeigen, dass circa 75 Prozent der Ver-

braucher bereit sind, für personalisierte Lebensmittel mehr Geld auszugeben, sofern diese gesünder sind.

Sind weitere Konzepte in Planung?

Derzeit überprüfen wir, wie personalisierte Ernährung im Bäckereifachhandel alltagstauglich umsetzbar wäre. Auch wenn die Endergebnisse noch nicht vorliegen, bin ich aufgrund der Interimsanalyse sehr zuversichtlich, dass es uns gelingen wird, zeitnah eine Lösung zu präsentieren. Daneben geht es wie immer darum, aus der Biodiversität der Natur Inhaltsstoffe zu finden, welche für den einzelnen Menschen einen besonders hohen gesundheitlichen Mehrwert haben. Wir konnten beispielsweise zeigen, dass der Tatarische Buchweizen und der in ihm enthaltene Wirkstoff Rutin den Blutzuckerspiegel positiv beeinflusst. Das scheint für Menschen mit beispielsweise Prädiabetes (erhöhte Blutzuckerwerte, aber noch kein Diabetes, Anm. d. Red.) ein besonders wertvoller Rohstoff zu sein und lässt sich ideal mit personalisierten Ernährungsempfehlungen kombinieren.

Wie wird sich das Essverhalten Ihrer Meinung nach in den nächsten Jahren entwickeln?

Essen wird wichtiger Bestandteil für den Erhalt der Gesundheit. Wir werden nicht nur mehr Geld für qualitativ hochwertige Lebensmittel ausgeben, sondern darauf achten, ob sich diese mit unserem Stoffwechsel vertragen. Health Claims und andere Label werden entsprechend durch personalisierte Nahrungsangebote ersetzt.

Wie könnte das Brot der Zukunft aussehen?

An die Stelle der One-size-fits-all-Durchschnittsbrote tritt ein individuelles Superfood, bei dem jedes einzelne Brot auf den Nährstoffbedarf des einzelnen Verbrauchers abgestimmt ist. Die Zutaten des Brotes legt nicht die kreative Hand des Bäckers fest, sondern ein virtueller Arzt. Dank Algorithmen und Künstlicher Intelligenz kann er – auf Basis von Testergebnissen des individuellen Genoms, Mikrobioms und Metaboloms – ein individuelles Superfood kreieren, welches hilft, gesund zu bleiben.

Das Interview führte
Janina Ohrtmann