

Lebensmittelindustrie | 31.01.2012

Wo kommt all die Süße her?



Bunte Pralinenvielfalt auf der ISM 2012

Süßigkeiten sind in Deutschland ein großer Markt. Mit rund 2,6 Millionen Tonnen Gebäck, Schokolade und Bonbons versüßten sich die Verbraucher das Leben 2011. Doch woher stammen die Rohstoffe für die süße Fülle?

Ein Großteil der dafür verwendeten Rohstoffe stammt aus Deutschland selber. Doch für die Nummer Eins der süßen Hitliste, die Schokolade gilt das nicht. Von der beliebtesten Süßigkeit in Deutschland werden jährlich mehr als eine Million Tonnen hergestellt. Der Markt bietet Schokolade inzwischen in einer Fülle von Geschmacksrichtungen an: von der klassischen Vollmilch oder Bitterschokolade bis hin zu Geschmacksexperimenten wie Schokolade mit Meersalz oder Möhrenraspeln.

Variationen in braun



Schokolade naschen die Deutschen am liebsten

Was die Schokolade aber zur Schokolade macht ist der Kakaoanteil und der stammt aus Übersee. Vor allem aus Afrika (Elfenbeinküste und Ghana), Südamerika (Brasilien und Ecuador) und Asien (Indonesien). Während der Kakao in Südamerika vorwiegend auf großen Plantagen angebaut wird, stammt der afrikanische Kakao größtenteils aus kleinbäuerlichen Familienbetrieben.

Kakao unterliegt ähnlich wie Kaffee starken Preisschwankungen am Markt, von denen die Kakaoarbeiter aber nicht profitieren. Ihre Löhne sind oft kaum existenzsichernd, in Afrika arbeiten auch viele

Kinder in der Kakaoproduktion.

Fair - Grün - Nachhaltig

Inzwischen sind aber auch in den Supermärkten fair gehandelte Schokoladen erhältlich – hier bemühen sich die Händler durch langfristige Preise, höhere Löhne und Sozialleistungen die Lebensbedingungen der Hersteller in den Entwicklungsländern zu verbessern. Auch der Markt für Bio-Schokolade wächst. Auf der aktuellen Internationalen Süßwarenmesse ISM in Köln (29.01.-01.02.2012) wurde gerade die erste klimaneutral produzierte, fair gehandelte Schokolade vorgestellt, entstanden aus einer Zusammenarbeit der Schülerinitiative Plant-for-the-Planet mit einem Schweizer Schokoladenhersteller.

Aus deutschen Landen



Auch von "Feinen Backwaren" wie Keksen, Kuchen und Torten und Knabberartikeln werden jährlich über eine Million Tonnen verputzt. Das Mehl, die Butter bzw. die pflanzliche Öle und Fette stammen dabei hauptsächlich aus deutschen Landen. Auch die Milch und die



Getreideernte in Hessen

verschiedenen Milchprodukte, die für die Herstellung von Süßwaren verwendet werden, müssen nicht importiert werden. Anders sieht es aus mit den Schalenfrüchten, den Nüssen, Mandeln und Pistazien – hier stammt der Großteil aus Süd- bzw. Osteuropa.

Zucker aus der Rübe



Zuckerrübenenernte bei Köhn

Der Hauptbestandteil aller Süßwaren jedoch ist – wenig überraschend – Zucker: In deutschen Süßwaren landet dabei hauptsächlich Zucker aus deutschen Zuckerrüben. Herbert Buckenhüskes, Lebensmitteltechnologie bei der deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) schätzt, dass rund 80 Prozent des Zuckerbedarfs durch inländische Rüben gedeckt wird.

Das dies so ist, liegt an der Europäischen Zuckermarktordnung. Die stammt aus dem Jahr 1968 und schützt mithilfe von Zöllen und Subventionen den heimischen Markt vor billigerem Zucker aus Zuckerrohr vom Weltmarkt. Zur Freude der heimischen Zuckerrübenbauern und Zuckerproduzenten, zum Ärgernis der Süßwarenhersteller, die dadurch höhere Kosten haben.

2011 kam es sogar zu einer Zuckerknappheit auf dem deutschen und europäischen Markt, obwohl die Rübenernte gut ausfiel. Grund dafür waren die EU-Quotenregelungen, die festlegen, wie viel Prozent aus der heimischen Ernte bezogen werden darf bzw. muss.

Neuheit Stevia



Stevia rebaudiana heißt das neue Süßungswunder. Seit Dezember 2011 ist in der EU ein neues Süßungsmittel zugelassen: Stevia. Die Stevia-Pflanze stammt aus Südamerika und ist dort schon lange bekannt: Schon die Inkas süßten ihren Mate-Tee damit. In Europa werden aber nur die gereinigten Zuckerstoffe der Pflanze, die sogenannten Steviolglycoside verwandt. "Es ist nicht synthetisiert, das schätzen die Verbraucher. Es ist potent in der Süßkraft und es hat kaum Eigengeschmack", erläutert Herbert Buckenhüskes die Vorteile von Stevia. Kalorien hat es im Gegensatz zu Zucker übrigens auch nicht, und auch das wird vielen Verbrauchern gut schmecken.

Autor: Rachel Gessat

Redaktion: Arne Lichtenberg

