



**VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E. V.**

Berufsfachverband

- Fachausschuss Ernährung und Gesundheit -



## **So wird aus Industrienahrung – Systemverpflegung Fertigungsgrad entscheidet in der Großküche über den Anteil von Industrienahrung**

Manche behaupten Deutschlands Köche müssten mehr von der Systemgastronomie lernen. Die Systemgastronomie ist eine optimale Plattform für industriell produzierte und verarbeitete Lebensmittel.

Wenn Samen und Früchte oder Gemüse industriell verarbeitet werden, nur um ein paar unerwünschte Substanzen zu entfernen, gehen viele Mineralstoffe, Vitamine und natürliche Antioxidantien verloren. Durch Mahlen, Pressen, Zentrifugieren und Extrahieren verarmen Lebensmittel. Lebensnotwendige Stoffe wie zum Beispiel Lignane, pflanzliche Abwehrstoffe gegen Pilze und Bakterien gehen verloren. Gesund bleibt letztlich der, der Nahrung letztlich so natürlich wie möglich zu sich nimmt.

Mit wenigen Ausnahmen ist leider der Trend in Deutschlands Großverpflegung nicht Gesundheitsbewusst sondern Kostenbewusst. Der Umsatz und die Kosten müssen stimmen. Mit dem Fertigungsgrad wird auch der Anteil der industriell gefertigten Menüteile bestimmt. In immer mehr Betrieben ist der Fertigungsgrad sehr hoch, es werden zu 100 Prozent Fertigkomponenten eingesetzt, selbst der Salat ist vorgeputzt und geschnitten.

Grundkenntnisse der Ausbildung eines Koches braucht man nicht mehr, keine Schneidetechnik, kein Kochen, kaum Abwasch und im Handumdrehen eine warme Mahlzeit praktisch und hilft Kosten senken. Die Qualität ist gleichbleibend, unabhängig vom jeweiligen Kenntnisstand der Mitarbeiter.

Schon 95 Prozent der US –Amerikaner ernähren sich mit industriell hergestellten oder produzierten Nahrungsmitteln. Bei der rasanten Entwicklung und Verbreitung von Systemfood ist der Anteil in Deutschland und Europa nicht viel geringer.

Suppen im Kochbeutel, die Komplettmahlzeit in der Schale, Salate vorgeschnitten und gewaschen aus der Tüte, da Zeit, Talent oder Lust fehlen, hat die Industrie stets eine Lösung parat, und man kann ihr auch die Nahrungs-Zubereitung komplett überlassen. In modernen Großküchen muss nicht einmal mehr ein Herd oder Kombidämpfer stehen, die Investitionen für Garteknik kann man sich sparen.

Fresh chilled Food bietet eine große Auswahl für die Großküche. Früher setzte man Halbfertigprodukten ein, heute richtet der Koch nur noch Fertigprodukte –fertige Speisenkomponenten an. Industriell verarbeitete Lebensmittel haben in der heutigen normalen Großküche einen Anteil von zwei Dritteln, mit steigender Tendenz.

Nach dem Sprachgebrauch heißt Annehmlichkeit übersetzt in der Großküche, Convenience, hier ist es der Industrie gelungen die Köche auszugrenzen. Je nach Bearbeitungsgrad ersparen sie uns nicht nur die Vorbereitung, sondern auch gleich die komplette Zubereitung inklusive abschmecken. Wie gefährlich die Aromastoffe und Zusatzstoffe sind weiß jeder gelernte Koch, nur der wird zwischenzeitlich schon nicht mehr gebraucht!

1. Vorsitzender: Klaus W. Meyer

Föhrenstr. 24 • 33818 Leopoldshöhe • Tel.: 05202-83333 • Mail: meyer3333@t-online.de

Als Faustregel gilt, je mehr ein Lebensmittel bearbeitet wurde, um so mehr Zusatzstoffe und Aromastoffe sind in der Regel drin. Trotz einiger Ausnahmen sollte man diese Regel im Kopf behalten. Man muß automatisch skeptisch werden wenn ein Industrieprodukt als erntefrisch bezeichnet wird.

Als Kosten- und Bequemlichkeitsfalle erweisen sich die Marketingsprüche, der einzelnen Hersteller, die auf die Mentalität der verantwortlichen Küchenmanager abgestimmt sind. Köche und ihr Fachwissen werden nicht mehr gebraucht, im Preis der Produkte ist der Arbeitslohn der Köche schon enthalten. Dadurch sind die versprochenen Einsparungen nur über die Qualität realisierbar.

Ernährungsphysiologie wird ausgeklammert, die namensgebenden Produkte sind nur in Spuren vorhanden. Sekundäre Pflanzenstoffe, Mineralstoffe und Vitamine, Fehlanzeige. Um Qualität und Geschmack konstant zuhalten setzen die meisten Hersteller, Zusatzstoffe, Aromen und Geschmacksverstärker ein. Durch Vitaminzusätze versucht man den mangelnden Gesundheitswert auszugleichen. Das Zusammenspiel unterschiedlichster Stoffe was z.B. Gemüse so gesund macht, sie haben in isolierter Form nicht dieselbe Wirkung.

Food-Designer, Chemiker und Technologen sind an jedem Fertigprodukt als Geburtshelfer beteiligt. Unseren Geschmacksnerven wird der Eindruck einer vollwertigen echten Mahlzeit mit natürlichen Produkten vermittelt. So sind den meisten Kindern die Originalfrüchte schon nicht mehr süß genug, ihnen ist der industrielle Geschmack vertrauter. Wer mit Fertigprodukten aufwächst, ist als Erwachsener schwer von frischem echtem Obst und Gemüse zu überzeugen. Manche Köche hängen am Tropf der Industrie. Mit Cook & Chill, Sous vide und Fresh Chilled Food hat die Industrie die Großküche erobert.

Wer das Kochen alleine der Lebensmittelindustrie überlässt, hat keinen Einfluss mehr darauf, wieviel Fett, Salz und Zucker in seinem Essen sind, Stoffe die meistens reichlich in Fertiggerichten vertreten sind. Vor lauter Bequemlichkeit vergessen wir leicht, dass sich vieles mit ein paar Handgriffen selber machen lässt. Aus echten Zutaten ohne Geschmacksverstärker.

Zwischenzeitlich versucht man auch an der industriellen Zubereitung zu sparen, Großhändler kaufen weltweit fertige Menumponenten auf und liefern sie als Cook & Chill, Sous vide, oder Fresh Chilled Food Produkte aus.

Industriell gefertigte Speisen gibt es in fast jeder Beschaffenheit und Konsistenz

### **1. Tiefkühlkost**

Eine große Auswahl an tiefgekühlten Obst & Gemüse, das erntefrisch schockgefroren wird. Durch schockgefrieren bleiben Geschmack und Vitamine erhalten, man braucht keine Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe. Bei Fertiggerichten wird sehr oft mit sehr viel Fett und Lebensmittel-imitationen gearbeitet, z.B. Analogkäse und Formfleisch bei Pizza.

### **2. Konserven**

Konserven sind fast uneingeschränkt haltbar. Vitamine bleiben immer auf der Strecke.

### **3. Instant-Produkte**

Suppen, Saucen, Puddingpulver, Cremepulver und Kartoffelpüree  
Soviel Bequemlichkeit muß meisten mit einer Menge Zusatzstoffen bezahlt werden

### **4. Produkte aus dem Kühlregal – Fresh Chilled Food**

Diese Produkte haben den Vorteil dass sie frisch sind und dadurch auch ohne Konservierungsstoffe und Zusatzstoffe auskommen. Sie sind allerdings auch nur begrenzt haltbar. Palette reicht vom Kloßteig bis zum Fertiggericht.

### **5. Ungekühlte Komplettmahlzeiten**

Wenn sie ohne Kühlung gelagert werden kann, ist garantiert ein hoher Anteil

an Zusatzstoffen und Konservierungsstoffen, dafür kaum Vitamine und anderewichtige Inhaltsstoffe vorhanden.

## **6. Bio – Fertigprodukte**

Die Rohwaren kommen vom Öko-Bauern, der auf chemisch synthetische Düngemittel verzichtet. Bei der Verarbeitung kommen keine Geschmacksverstärker zum Einsatz. Zusatzstoffe sind nur begrenzt erlaubt.

Da die Herstellung von Industrienahrung mit sehr hohem finanziellen Aufwand verbunden ist, sind die versprochenen Einsparungen nur über die Qualität realisierbar. Jeder Fachmann sollte wissen, dass zwischenzeitlich die Europäische Union Programme zur Förderung der regionalen Frischküche als gesundheitsförderndes Programm aufgelegt hat. Die Zusammenarbeit zwischen den Erzeugern, Produzenten und den Köchen oder Konsumenten als Endverbrauchern soll gefördert werden.

Der neue EU. Kommissar für Ernährung Dacian Cioloş bringt eine Strafsteuer für Fertigprodukte und Fast Food Produkte zur Diskussion, ähnlich der Tabaksteuer oder Weinbrandsteuer, weil sie genauso als Gefährdung unserer Gesundheit angesehen werden.

Kochen mit frischen Produkten aus der Region, in Anwendung der richtigen Zubereitungstechnologie fördert die Gesundheit und die Kommunikation.

Ludwig Gäng  
Küchenmeister –diätetisch geschult DGE-