Nachhaltigkeit in der Fleischindustrie: Ein Top-Thema der IFFA 2022

Vom 14. bis 19. Mai 2022 öffnet die IFFA, Internationale Leitmesse Technology for Meat and Alternative Proteins, ihre Pforten in Frankfurt am Main. Eines der Top-Themen der IFFA ist Nachhaltigkeit.

Bis 2050 will die EU klimaneutral werden, das stellt auch die fleisch- und proteinverarbeitende Industrie vor große Herausforderungen. Sie muss ihre Energieeffizienz verbessern und möglichst ressourcenschonend produzieren. Das Thema Nachhaltigkeit ist in der Fleischindustrie ein Katalysator für Veränderungen. Die fleischverarbeitende Industrie reagiert darauf mit technologischen Innovationen, aber auch mit grundsätzlichen unternehmerischen Bekenntnissen zu nachhaltigen Lösungen.

Wasserverbrauch und Plastikverpackungen

im Zentrum der Kritik

Der Einfluss des Fleischkonsums auf den Treibhauseffekt ist unbestritten. Allein in Deutschland gehen 42,7 Millionen Tonnen CO2 im Jahr auf den Konsum von Fleisch zurück, hinzu kommt ein Wasserverbrauch von 60 Billionen Litern. Der durchschnittliche Wasserfußabdruck pro Kalorie ist bei Rindfleisch besonders hoch, etwa zwanzigmal höher als bei Getreide. Schätzungen zufolge könnte der Wechsel zu einer Ernährungsweise mit wenig Fleisch zu einer Wasserersparnis von 11 bis 35 Prozent führen.

Nicht erst seit der „Fridays for Future"-Bewegung hinterfragen immer mehr Verbraucher ihr Ernährungsverhalten. Neben Umweltaspekten haben sie insbesondere das Tierwohl im Blick. Einer **Eurobarometer-Umfrage vom April 2021** zufolge kaufen und essen etwa ein Drittel der Europäer weniger Fleisch, 16 Prozent berücksichtigen beim Einkauf den CO2-Fußabdruck ihrer Lebensmittel und passen ihre Einkäufe entsprechend an.

Fleischersatzprodukte auf Basis pflanzlicher Proteine sowie vegane und vegetarische Alternativen erleben einen regelrechten Boom und spiegeln den Trend zu nachhaltigen und tierfreundlichen Lebensmitteln. Diesen Trend greift auch die IFFA – Technology for Meat and Alternative Proteins, auf. Neben ihrem traditionellen Schwerpunkt Fleisch öffnet sich die internationale Leitmesse ab 2022 den alternativen Proteinquellen und präsentiert erstmals Prozesstechnik und Zutaten für pflanzliche Proteine.

Politische Vorgaben für mehr Klimaschutz

Befördert wird die Diskussion um eine nachhaltigere Lebensmittelproduktion auch durch politische Vorgaben. Die Europäische Union nimmt in ihrem „Green Deal", der eine Reduzierung der Treibhausgasemissionen bis 2030 um

mindestens 55 Prozent gegenüber 1990 vorsieht, auch die Lebensmittelhersteller in die Pflicht. In ihrem Strategie-Papier „Vom Hof auf den Tisch“ (Mai 2020) fordert die Kommission u.a. mehr Energieeffizienz, weniger Verpackung sowie die Verwendung innovativer und nachhaltiger Verpackungsarten unter Einsatz wiederverwendbarer Materialien.

Angesichts dieser gesellschaftlichen Veränderungen und politischer Rahmenbedingungen haben zahlreiche fleischverarbeitende Betriebe Leitsätze zur nachhaltigen Produktion in ihr Unternehmensleitbild integriert. Obgleich rund 90 Prozent der Emissionen von Fleischproduzenten aus der Lieferkette oder von den Tieren selbst stammen, sehen sich auch die Fleischverarbeiter in der Pflicht, ihre Prozesse mit Blick auf das Energie- und Ressourcenmanagement zu optimieren. Natürlich haben sie daran auch ein eigenes Interesse, denn die Einsparung von Energie und Wasser fördert nicht nur das Image, sie senkt auch die Gesamtbetriebskosten.

Verpackungstrends: mehr als nur eine Hülle

Auch beim Thema Verpackungen greifen viele Verbraucher nicht mehr arglos ins Regal, sondern achten auf nachhaltige umweltfreundliche Lösungen. Entsprechend sind in der Verpackungstechnik plastikfreie und plastikreduzierte Verpackungen ein nachhaltiger Trend. Häufig konterkariert allerdings die Nachhaltigkeit den Lebensmittelschutz. Denn Papierverbunde oder Verpackung mit Recyclinganteil lassen mehr Sauerstoff eindringen, was die Produktqualität beeinträchtigen kann. Abhilfe leisten Sauerstoffabsorber, beispielsweise auf Basis von Polymeren, die den Restsauerstoff in der Verpackung und den eindringenden Sauerstoff binden und deren Funktionsschicht im Multilayeraufbau integriert ist.

Neben dem Thema Recycelbarkeit fokussiert sich die Forschung auf nachwachsende Rohstoffe. Von algenbasierten Kunststoffen

bis hin zu durchsichtigen Folien aus Hanf oder Pappe aus Gras, bieten sich biobasierte Verpackungen als Alternativen zu Plastik aus fossilen Rohstoffen an.

Ein weiterer Trend: Smarte Verpackungen, die sich aktiv ums Produkt Fleisch kümmern, es schützen und somit nachhaltig wirken. Sie halten die Temperatur stabil, absorbieren unerwünschte Reifegase und unterbinden den Keimbefall. Forscher des Fraunhofer Instituts für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV) arbeiten an entsprechenden Lösungen. So können nicht nur emissionsarme Technologien und Verfahren, sondern auch materialeinsparende, recyclingfähige und smarte Verpackungen ihren Beitrag zu einer klimaneutralen Produktion leisten.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at