

wobei die Exporte in die USA angesichts des schwachen Dollar-Kurses 2007 um 4% rückläufig waren.

Mit einem positiven Wert sowohl bei den Erlösen als auch bei der Menge sei die Industrie auch in das laufende Jahr gestartet, berichtete Dr. Kendziur. Der BDSI habe zuletzt sechs neue Mitglieder gewinnen können und verzeichne nun 218 Mitgliedsfirmen. Mit der BDSI Akademie wurde zudem für die Mitglieder ein neues Angebot geschaffen.

„Heilloses Durcheinander bei der Kennzeichnung“

Auch Prof. Dr. Mathias Horst vom Bund für Lebensmittelkunde und Lebensmittelrecht (BLL) kritisierte in seinem Vortrag scharf das „heillose Durcheinander bei der Kennzeichnung und möglichen Farbunterlegung“ und forderte weiterhin einen engagierten Kampf „gegen diesen populistischen Unfug“. Dr. Horst äußerte die Hoffnung, dass es auf EU-Ebene eine Entscheidung ohne Ampel geben werde, da von den 27 EU-Staaten bisher nur Großbritannien und nun auch Deutschland diese farbliche Kennzeichnung unterstützen würden.

Anschließend dankte Tobias Bachmüller als stellvertretender Vorsitzender des BDSI im Namen aller Mitglieder und unter anhaltendem Applaus Dr. Dietmar Kendziur für zehn erfolgreiche Jahre Tätigkeit als Präsident des Verbandes. Dr. Kendziur habe in politisch schwierigen Zeiten Hervorragendes für den BDSI geleistet und mit seinem besonderen persönlichen Stil den Verband geprägt, der unter seiner Ägide sowohl Mitglieder- und Beitragszuwachs verzeichne, sagte Bachmüller.

Ehrung für die besten Auszubildenden und Studenten

Traditionell zeichnet der BDSI seit einigen Jahren die besten Auszubildenden und Studenten in der Süßwarenbranche aus. Die drei besten Auszubildenden im Ausbildungsberuf „Fachkraft für Süßwarentechnik“ des Abschlussjahrganges 2007 der Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft (ZDS) sind Sabine Sobczynski von der Confiserie Dengel Genüsse in Rott am Inn, Solveig Kattentidt von der Lindt & Sprüngli GmbH und Anja Kaber vom Schokoladenwerk Berggold.



BDSI-Präsident Dr. Dietmar Kendziur überreichte die Urkunden an (v.l.) Sabine Sobczynski, Solveig Kattentidt und Anja Kaber, die an der ZDS den Ausbildungsberuf „Fachkraft für Süßwarentechnik“ 2007 als beste Teilnehmer absolviert haben. Johannes Schöner aus Lemgo war seinerseits bester Diplomand im Studiengang „Lebensmitteltechnologie mit Schwerpunkt Back- und Süßwarentechnologie“ an der Hochschule Ostwestfalen Lippe.

Darüber hinaus wurde Johannes Schöner aus Lemgo als bester Diplomand des Jahrgang 2006/2007 im Studiengang „Lebensmitteltechnologie mit Schwerpunkt Back- und Süßwarentechnologie“ an der Hochschule Ostwestfalen Lippe geehrt.

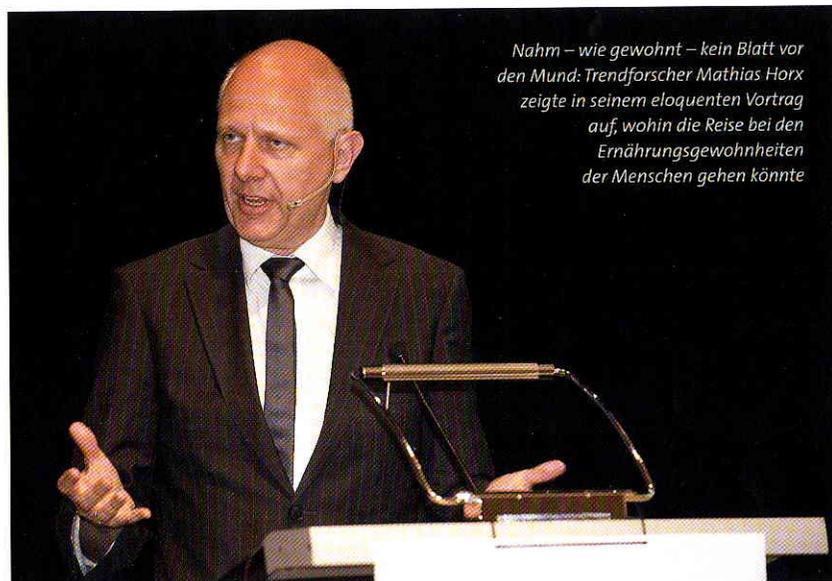
Die Unternehmen der deutschen Süßwarenindustrie spenden anlässlich der Hauptversammlung immer an eine caritative Einrichtung eine bunte Vielfalt von Süßigkeiten aller Art. Die Spende ging dieses Mal an die Ludwigstafel e.V., einen Verein, der armen Menschen durch seine Läden, in denen Lebensmittel zu einem geringen Betrag ausgegeben werden, hilft.

„Der Verband braucht eine offensive ethische Politik“

Mathias Horx vom Zukunftsinstitut begeisterte die Teilnehmer in einem unterhaltsamen und interessanten Vortrag über die derzeitigen Megatrends, die Definition der neuen Zielgruppen und das so genannte „Future Eating“.

Aus den Megatrends der nächsten Jahrzehnte, als da wären Globalisierung und weltweit steigender Wohlstand, das Erstarren des weiblichen Geschlechts, Individualisierung und Pluralisierung von Lebensstilen, Down-Aging und veränderte Lebensphasen sowie Gesundheit und neuer Lebensstil leitete Horx insgesamt zehn Lebensstilgruppen der Zukunft als neue Zielgruppen mit veränderten Bedürfnissen ab. Auf diese müsse sich besonders die Ernährungsindustrie flexibel einstellen, mahnte der renommierte Zukunftsforscher.

Zum Schluss seines Vortrags zeigte Mathias Horx einige Auswirkungen seiner allgemeinen Trendaussagen im Hinblick auf einzelne Süßwarenssegmente und -produkte auf. Die abschließenden Tipps des Zukunftsforschers waren dann allerdings sehr speziell und irritierten die Zuhörer sichtlich. „Ziehen Sie alle Süßwaren von den Kassen zurück“ und „Der Verband braucht eine offensive ethische Politik“, lauteten seine Ratschläge. Mit dem Landesgruppenabend in der sehr schönen Ludwigsburger Mu-



Nahm – wie gewohnt – kein Blatt vor den Mund: Trendforscher Mathias Horx zeigte in seinem eloquenten Vortrag auf, wohin die Reise bei den Ernährungsgewohnheiten der Menschen gehen könnte

sikhalle klang der erste Tag der Mitgliederhauptversammlung harmonisch aus.

Ehrennadel in Gold für Leo Barenbrock und Dr. Hans-Jürgen Noske

Der zweite Tag der Mitgliederhauptversammlung war wie gewohnt von den Versammlungen der Fachsparten und Fachausschüsse geprägt. Neben den Formalien wie Entlastung des Vorstands und der Geschäftsführung standen Punkte wie die wirtschaftliche Lage der Sparten, Rohstoff- und Außenhandelsfragen und wissenschaftliche Projekte im Mittelpunkt der Gespräche.

So ist Leo Barenbrock von der Continental Bakeries Deutschland GmbH aus dem Vorstand der Fachsparte Feine Backwaren ausgeschieden und wurde zum Ehrenmitglied der Fachsparte ernannt. Nachfolger im Vorstand ist Remmer Bockelmann, ebenfalls von Continental Bakeries Deutschland. In diesem Zusammenhang vergab der BDSI an Leo Barenbrock und Dr. Hans-Jürgen Noske erstmals die neu geschaffene Ehrennadel in Gold.

Mit dieser zeichnet der BDSI nun alle Personen aus, die wegen ihrer Tätigkeit in den Gremien des Verbandes eine Ehrenmitgliedschaft erhalten. Dr. Noske wurde für seine langjährige Tätigkeit in den Ausschüssen des BDSI zu Lebensmittelrecht und Qualitätsmanagement sowie als Forschungsbeauftragter der Fachsparte Zuckerwaren zum Ehrenmitglied des Ausschusses für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (LRLKA) gewählt.

Süßwarenindustrie ist sehr innovativ und bietet bereits heute vielfältige Alternativen

In seinem Beitrag zur Ernährungspolitik 2008 betonte BDSI-Hauptgeschäftsführer Klaus Reingen, das vorrangige Ziel der Lobbyarbeit sei es, Diskriminierungen der Süßwaren zu verhindern. Weitere Punkte seien die Reformulierung, Werbung und Vermarktung von Süßwaren. Bei der „Reformulierung“ fordere die Politik Rezepturveränderungen und kalorienärmere Süßwaren. Hier betone der Verband aber, dass die Süßwarenindustrie sehr innovativ sei und bereits heute eine große



In Ludwigsburg spendeten anlässlich der Mitgliederhauptversammlung des BDSI die Unternehmen der deutschen Süßwarenindustrie eine bunte Vielfalt von Süßigkeiten aller Art an die LudwigsTafel e.V. Die Spende übergab der Vorsitzende der BDSI-Landesgruppe Baden-Württemberg Claus Cersovsky sowie das Festkomitee der Landesgruppe Baden-Württemberg. Das Bild zeigt v.l. Traude Flaig von der Firma Flaig, Christiane und Claus Cersowsky vom Unternehmen Rubezahl Schokoladen, Carsten Hirsch (Hirsch Lolly), Horst Krank, Vorsitzender des Ludwigstafel e.V., Thomas Urdike vom Bonbonhersteller Fr. Kaiser sowie Jochen Brühl vom Bundesverband Deutsche Tafel e.V.

Vielfalt an unterschiedlichen Packungsgrößen und vielen fettarmen und zuckerfreien Süßwaren anbiete. In Sachen Werbung fordere die neue europäische TV-Richtlinie zur Selbstregulierung auf (www.eu-pledge.eu). Bei der Vermarktung gebe es bereits einige staatliche Eingriffe beim Süßwarenverkauf in Europa, führte Klaus Reingen weiter aus. In der Empfehlung des BMELV zur Schulverpflegung in Deutschland heißt es: „Süßwaren werden nicht angeboten“. Dies sei aber noch nicht bindend.

Als Maßnahme des BDSI forderte der Hauptgeschäftsführer die Mitgliedsunternehmen auf, die Bundestagsabgeordneten und EU-Politiker in ihre Betriebe in den jeweiligen Wahlkreisen einzuladen und damit den Kontakt zur Politik zu verbessern.

Bei seinem Bericht über Veränderungen im Lebensmittelrecht riss Peter Liesen vom BDSI kurz eine Fülle von Punkten an – vom Verbraucherinformationsgesetz, das seit 1. Mai 2008 in Kraft ist, über die Gentechnik, die Diabetiker-Lebensmittel und die geplante LMIV (= Lebensmittel-Informationsverbesserung) bis hin zu der Diskussion über die neuen Portionsgrößen.

Neuer „Unsicherheitsfaktor“ 3-MCPD-Ester

Mit 3-MCPD-Ester (3-Mono-Chlor-Propaniol-Fettsäureester) gebe es seit kurzem eine neue Prozesskontaminante in Ölen und Fetten, deren Nachweis und

Messung bisher sehr schwierig gewesen sei, berichtete anschließend Prof. Dr. Reinhard Matissek, der aktuell sein 20-jähriges Jubiläum an der Spitze des Lebensmittelchemischen Instituts LCI Köln feiern konnte.

Freies 3-Monochlorpropaniol – kurz 3-MCPD – ist seit langem als Kontaminante in verschiedenen Lebensmitteln wie Würzsaucen oder hoch erhitzten Backwaren bekannt und durch EG-Höchstgehalte (EU-Kontaminanten-Verordnung 1881/2006) in einigen Lebensmitteln bereits geregelt. Die Substanz entsteht, wenn fett- und salzhaltige Lebensmittel im Herstellungsprozess mit hohen Temperaturen behandelt werden. 3-MCPD-Ester sei ein multivariantes Problem, sagte Dr. Matissek.

Dazu liegen noch keine toxikologischen Daten vor. Alle raffinierten Öle enthalten 3-MCPD-Ester – allerdings können die Gehalte in Abhängigkeit von Ölsorte und Raffinationsbedingungen stark schwanken. Native Fette und Öle enthalten keine 3-MCPD-Ester. Von einer akuten Gesundheitsgefahr geht das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) jedoch nicht aus (BfR-Stellungnahme 047/2007).

Allerdings hat Öko-Test das Thema bereits aufgegriffen, und ein großer Handelskonzern fordere bereits eine Sicherheit von seinen Lieferanten. Diese neuen und zunehmend komplexeren Herausforderungen belasten die betroffenen Hersteller enorm, wie ein Unternehmer versicherte.