

Schärfere Regeln und ihre Folgen

Unzufriedenheit mit der Marktsituation – das war die Motivation von 18 Niederlauterbacher Hopfenbauern vor 25 Jahren für die Gründung der Interessengemeinschaft Niederlauterbach (IGN). Sie gaben sich eigene Erzeugungsregeln, bei denen das Thema Qualität oberste Priorität hatte, und bewiesen damit das richtige Gespür für das wachsende Interesse der Verbraucher an der Produktion von Lebensmitteln. „Wir hätten nie gedacht, dass sich diese Idee so lange trägt“, freute sich IGN-Gründer *Georg Breitner* bei der Hopfen-Rundfahrt Ende August (S. 1033).



„NACHHALTIG? BEI DEM WORT REAGIERE ICH ALLERGISCH!“ Prof. Alois Heißenhuber, vom TUM-Lehrstuhl für

Wirtschaftslehre des Landbaus, Freising, sprach beim „gemütlichen Teil“ der IGN-Hopfenrundfahrt vielen aus der Seele. Was ist heute nicht alles nachhaltig produziert? Vom Gummibärchen bis zum Bio-Sprit – wirklich? Prof. Heißenhuber sprach in seinem Vortrag bewusst über „Nachhaltigere Landwirtschaft vor dem Hintergrund der Energiewende“, prangerte den inflationären wie unbedarften Gebrauch des Begriffs an und mahnte zu einer kritischeren

Betrachtungsweise beim Thema Energiegewinnung (S. 1033).

VERORDNUNG STATT RICHTLINIE – Am 27. Juni 2012 wurde im EU-Amtsblatt die neue EU-Biozid-Verordnung verabschiedet. Sie ersetzt zum 1. September 2013 die bisherige Biozid-Richtlinie, die bis in die Behörden hinein Raum für unterschiedliche Standpunkte gelassen hatte. Die strengere Maßnahme einer Verordnung hat erhebliche Auswirkungen auf Betriebe, die ihre Desinfektionsmittel vor Ort und zum eigenen Gebrauch herstellen – sie benötigen nun eine Zulassung. Was sich genau ändert, lesen Sie ab Seite 1051.

UNTER KONTROLLE – Der Gehalt der verschiedenen Aminosäuren spielt in der Bierproduktion eine entscheidende Rolle, insbesondere bei der Hefeernährung mit Blick auf die Gärleistung. Das Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität in Freising hat seine zahlreichen Analysendaten für 2011 ausgewertet, zeigt ab Seite 1040 eine Übersicht für die Medien Malz, Würze und Bier und beantwortet so die Frage, welche Aminosäuren von der Hefe am liebsten verstoffwechselt werden. – Die Zahl alter und neuer Pflanzenschutzmittel stellt die Rückstandsanalytik vor immer größere Herausforderungen. Keine leichte Aufgabe, der Analytik-Labore heute nachkommen müssen. Das Labor Sofia, Berlin, stellt ab Seite 1054 ihr neues Hopfenscreening kurz vor.

Und eines ist auch klar: Je exakter die Analytik in den nächsten Jahren werden wird, desto schwieriger wird es in Zukunft sein, gänzlich unbelastete Lebensmittel zu finden. Politik und Gesellschaft sollten sich langsam Gedanken machen, wie sie damit umgehen wollen.

L. Winklermann