

## ► Project *brief*

Thünen-Institut für Marktanalyse

2020/09

# Ökologische Lebensmittelverarbeitung aus Sicht der Verbraucher – Die Beispiele Milch und Saft

Ronja Hüppe<sup>1</sup>, Katrin Zander<sup>1</sup>

- **Gelegenheitskäufer von Biolebensmitteln wissen wenig über die Verarbeitung von Biolebensmitteln. Wie Gruppendiskussionen anhand der Beispiele Milch und Orangensaft zeigten, bestehen keine klaren Präferenzen für bestimmte Verarbeitungstechnologien.**
- **Es ist an den Verarbeitern, die Präferenzen von Verbrauchern zu antizipieren und Technologien zu entwickeln, die mit den Verbrauchererwartungen und den Prinzipien des ökologischen Landbaus im Einklang stehen.**

### Hintergrund und Zielsetzung

Verarbeitete Biolebensmittel und Fertiggerichte weisen seit einigen Jahren weltweit steigende Marktanteile auf, insbesondere in den Industrienationen. Zugleich mangelt es an verbindlichen Standards für die Verarbeitung von Biolebensmitteln gemäß den ökologischen Grundsätzen schonende Verarbeitung, hohe Lebensmittelqualität, geringe Umweltbelastung und hohe Verbraucherakzeptanz. Das Projekt „ProOrg“ zielt deshalb darauf ab, einen Leitfaden oder Code of Practice (CoP) für Bio-Verarbeiter zu entwickeln, der die Verbrauchererwartungen in Bezug auf Qualität und Transparenz berücksichtigt.

Ziel dieser Studie ist es also, das Wissen, die Erwartungen und die Einstellungen der Verbraucher zu ausgewählten Verarbeitungstechnologien bei Biolebensmitteln zu untersuchen. Folgende Forschungsfragen ergeben sich hieraus:

- Was wissen Verbraucher über die (biologische) Lebensmittelverarbeitung?
- Was erwarten Verbraucher von biologischen oder schonenden Verarbeitungstechnologien?
- Welche der vorgestellten Verarbeitungstechnologien präferieren Verbraucher für Biolebensmittel?

### Vorgehensweise

Da bisher nur wenige Forschungsergebnisse zu Verbrauchern und Verarbeitungstechnologien in Bezug auf Biolebensmittel vorliegen, wurden Gruppendiskussionen (GD) als explorative Methode zur Erfassung von Primärdaten ausgewählt. GD sind sorgfältig geplante Diskussionen, die anhand einer Reihe von Leitfragen mit mehreren – meist acht bis zwölf – Personen geführt werden.

Für diese Studie haben wir neun Gruppendiskussionen in Deutschland und der Schweiz mit insgesamt 84 Personen geführt, die mindestens alle zwei Wochen Bioprodukte kauften. Jede GD wies folgende sozioökonomischen Kriterien auf:

- 33% bis 66% weiblich,
- 50% zw. 18 und 45 Jahren und 50% zw. 46 und 75 Jahren,
- mind. 33% und max. 66% voll- oder teilzeitbeschäftigt.

Die Diskussionen begannen mit allgemeinen Gedanken zu verarbeiteten Lebensmitteln und Erwartungen an verarbeitete Biolebensmittel im Vergleich zu nicht biologisch verarbeiteten Produkten. Für Milch und Orangensaft wurden spezifische Verarbeitungstechnologien diskutiert.

### Ergebnisse

Unabhängig davon, welche Technologie diskutiert wurde, hatten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer unterschiedliche und oft widersprüchliche Meinungen und waren sich der Verarbeitungstechnologien nur wenig bewusst. Sie assoziierten mit verarbeiteten Lebensmitteln vor allem Zusatzstoffe, künstliche Aromen, Konservierungsmittel, E-Nummern, Chemikalien und Kunststoffverpackungen, meist negativ konnotiert. Die Teilnehmenden sahen aber auch Vorteile in verarbeiteten Lebensmitteln: schnelle und bequeme Zubereitung, einfache Portionierung und die Möglichkeit, eine große Vielfalt auch nicht-saisonaler Produkte zu konsumieren. Die Vorteile von verarbeiteten Lebensmitteln galten laut der meisten auch für verarbeitete Biolebensmittel. Einige der regelmäßigen Biokäufer lehnten höher verarbeitete Produkte allerdings ab.

Weiterhin wurden transparente und nachhaltige Wertschöpfungsketten mit Biolebensmitteln verbunden.

Verarbeitungstechnologien waren für die meisten nicht Teil ihrer „Bio-Idee“ und wurden nur selten erwähnt.

### Milch

Welches Verfahren zur Haltbarmachung von Milch präferiert wird, hängt hauptsächlich von Lebensstil und Gewohnheiten der befragten Personen ab. In der Diskussion zeigte sich, dass die Mehrheit die Homogenisierung der Milch als „Bio“ wahrnimmt, da der Milch nichts zugesetzt wird und die Inhaltsstoffe des Produkts nicht verändert werden. Pasteurisierte Milch wurde ebenfalls akzeptiert, und für viele war mikrofiltrierte ESL-Milch (Extended Shelf Life), also Frischmilch mit dem Zusatz „länger haltbar“, wegen ihrer längeren Haltbarkeit eine gute Alternative zu pasteurisierter Milch. Einigen kritischen Verbrauchern war ESL-Milch allerdings zu stark verarbeitet.

H-Milch wurde kontrovers diskutiert. Einige lehnten H-Milch ab, da sie ihrer Vorstellung von biologischer Verarbeitung, Natürlichkeit und Frische nicht entsprach, andere kauften sie aus Gewohnheit oder Bequemlichkeit. Im Allgemeinen war für viele die artgerechte Tierhaltung wichtiger als die Verarbeitungsmethode der Milch.

### Orangensaft

In der Diskussion um Orangensaft löste Saft aus Konzentrat bei einigen Diskussionsteilnehmern eine spontane negative Reaktion aus, andere äußerten sich jedoch positiv zu Saft aus Konzentrat. Sie hoben die gleichermaßen guten Nährwerte und die ökologischen Vorteile des Transports von Konzentraten gegenüber Saft oder Früchten hervor.

Die Mehrheit bevorzugt frischen Bioorangensaft. Die relativ kurze Haltbarkeit von sieben Tagen wurde jedoch von einigen als Herausforderung gesehen. Daher standen die Teilnehmenden hochdruckpasteurisiertem Saft, der länger haltbar ist, im Allgemeinen sehr positiv gegenüber, obwohl einige Bedenken hinsichtlich eines potenziell hohen Energieverbrauchs und der Verwendung von PET-Flaschen hatten. Den notwendigen Hochdruck empfanden sie als unproblematisch, solange die Nährstoffe erhalten bleiben und die Haltbarkeit zunehmen würde. Einige assoziierten mit längerer Haltbarkeit weniger Lebensmittelverschwendung.

### Schonende Verarbeitung

Bioprodukte wie Milch oder Orangensaft werden gelegentlich mit dem Begriff „schonend verarbeitet“ beworben. Trotz der Verwendung des Begriffs auf Lebensmittelverpackungen hatten die Befragten keine einheitliche Vorstellung des Begriffs

„schonend“. Vielmehr ergab sich aus der Diskussion mit den anderen eine Vielfalt an Assoziationen. So wurden Verarbeitungstechnologien, Zutaten und Qualitätsaspekte sowie Umweltaspekte, kleinbäuerliche Landwirtschaft und artgerechte Tierhaltung mit dem Begriff „schonend“ in Verbindung gebracht.

Bezüglich der zuvor diskutierten Verarbeitungstechnologien stuften die Diskussionsteilnehmer H-Milch einvernehmlich als nicht schonend ein. Bei Orangensaft wurde Direktsaft als schonender wahrgenommen als Saft aus Konzentrat. Bei den Verfahren Pasteurisierung mit Hochdruck und herkömmlicher thermischer Pasteurisierung gab es keine Einigkeit darüber, ob Hochdruck oder Erhitzung schonender sind. Einige regelmäßige Biokäufer empfanden keine der diskutierten Verarbeitungs-methoden als schonend. Die Verbraucher erwarten eine eindeutige Verwendung des Begriffs „schonend“ und gerade für Biolebensmittel mahnten die Diskutierenden eine transparente Kommunikation an.

### Schlussfolgerung

Übergeordnetes Ziel dieser Studie ist es, das Wissen, die Erwartungen und die Einstellungen von Verbrauchern zu Verarbeitungstechnologien von Bio-Lebensmitteln zu erheben. Die Ergebnisse aus allen Gruppendiskussionen deuten darauf hin, dass sich die Verbraucher eher mit der ökologischen Produktion von Rohstoffen auseinandersetzen und wenig über Verarbeitungstechnologien wissen. Wegen ihres geringen Wissens waren die Teilnehmenden mit der Beurteilung der Verarbeitungstechnologien häufig überfordert.

Für die Verarbeiter von Biolebensmitteln bedeuten diese Ergebnisse, dass sie Technologien entwickeln und einsetzen sollten, die mit den übergeordneten Werten und Erwartungen von Bio-Konsumenten in Einklang stehen. Hierfür sind der Einsatz von Rohstoffen aus ethischer und ökologischer Produktion und eine transparente Kommunikation von Nachhaltigkeitsaspekten über den gesamten Produktionsprozess hinweg sinnvoll.

Die hier vorgestellten Ergebnisse der Gruppendiskussionen geben erste Einblicke in das Wissen, die Erwartungen und Einstellungen der Verbraucher zu Verarbeitungstechnologien bei Bioprodukten. Wegen des qualitativen und explorativen Charakters dieser Methode sind diese Ergebnisse nicht repräsentativ. Eine quantitative Untersuchung des Forschungsinstituts für biologischen Landbau (FiBL), unserem Projektpartner, wird zu einem repräsentativeren Bild beitragen.

## Weitere Informationen

### Kontakt

<sup>1</sup> Thünen-Institut für Marktanalyse  
ma@thuenen.de  
www.thuenen.de/ma

### Projekt-Website

<https://www.proorgproject.com/>

DOI:10.3220/PB1583150269000

### Laufzeit

5.2018-4.2021

### Projekt-ID

2052

### Veröffentlichungen

Hüppe R, Zander K (2019) Consumers' perceptions of organic food processing – first insights in milk and juice processing. In: Perspektiven wertebasierter Wertschöpfungsketten: 29. Jahrestagung der ÖGA, Tagungsband 2019, Universität Innsbruck, 19.-20. September 2019. Wien: Österreichische Gesellschaft für Agrarökonomie, pp 45-46; <https://orgprints.org/36910/>

Gefördert durch:



BÖLN

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

