

Sorgfältige Herstellung glutenfreier und FODMAP-armer Produkte

Interview mit Ursula Krämer-Schille, Public Relations und Business Development, Schnitzer GmbH & Co. KG in Offenburg

Frau Krämer-Schille, Ihr Unternehmen bietet unter anderem FODMAP-arme Produkte an. Was hat die Firma Schnitzer dazu motiviert, mit der FODMAP-Zertifizierung ihrer Produkte zu beginnen?



In der Arbeit rund um unsere glutenfreien Bio-Produkte haben wir zwei Blickrichtungen: zum einen auf die Bedürfnisse der Zielgruppe (was braucht die Zielgruppe?), zum anderen vom Produkt ausgehend (welche Eigenschaften hat das Produkt und für wen sind diese Eigenschaften hilfreich?). Der Fokus liegt dabei ganz besonders auf den Eigenschaften glutenfrei, bio, ernährungsphysiologisch sinnvoll. **Unsere Kern-Zielgruppe sind Betroffene der Autoimmunerkrankung Zöliakie, die selbst geringste Mengen Gluten strikt meiden müssen.** Gleichzeitig sind unsere Produkte komplett weizenfrei. Wir verwenden auch keine durch Verarbeitungsprozesse glutenfrei gemachte Weizenstärke, die man oft in glutenfreien Produkten findet. Daher sind unsere Produkte auch für Betroffene von weizenassoziierten Erkrankungen geeignet wie zum Beispiel Weizenallergie oder Weizensensitivität.

Bei der Überlegung, ob es weitere hilfreiche Produkteigenschaften gibt für Menschen mit speziellen Ernährungsanforderungen, rückten auch **FODMAPs** in den Mittelpunkt unserer Betrachtung.

Das ist eine bestimmte Gruppe von vergärbaren Kohlenhydraten, die die australische Monash Universität als einen der wichtigsten **Auslöser von Reizdarmsyndrom(RDS)-Beschwerden** identifiziert hat. Die Monash Universität hat ein FODMAP-armes Ernährungskonzept entwickelt, das nachweislich RDS-Symptome lindert.

Die Hauptrohstoffe, die wir verwenden, wie zum Beispiel Reis und Mais, sind glutenfrei und enthalten natürlicherweise deutlich weniger FODMAPs als die glutenhaltigen Getreide wie zum Beispiel Roggen, Weizen und Dinkel. Das liegt unter anderem am Fruktan-Gehalt der Getreide. Fruktane gehören zu den FODMAPs, wie die Laktose auch. Da unsere Backwaren auch laktosefrei sind, ist beides eine gute Voraussetzung für eine FODMAP-arme Zertifizierung.

Wie läuft der Zertifizierungsprozess durch die Monash University konkret ab?

Zunächst registriert sich der Hersteller im Portal der australischen Monash Universität und füllt ein Antragsformular aus, in dem Informationen zu den Zutaten, Nährwerten und Portionsgrößen des jeweiligen Produkts gegeben werden. Daraufhin erfolgt eine Vorab-Beurteilung anhand der Zutatenliste. Sind FODMAP-reiche Zutaten enthalten, beziehungsweise liegt die Vermutung nahe, dass der FODMAP-Gehalt des zu prüfenden Produkts hoch sein wird, wird es gar nicht erst zur Analyse zugelassen. Hat man die Vorbeurteilung bestanden, können die Produkte (mehrere Proben aus unterschiedlichen Chargen) an bestimmte von der Monash Universität genehmigte Labore in Australien oder in den USA gesendet werden, wo sie genau untersucht werden. Sind die definierten FODMAP-Grenzwerte eingehalten, kann das Produkt als FODMAP-arm zertifiziert werden.



MONASH
UNIVERSITY
LOW FODMAP
CERTIFIED™

Zur Nutzung des blauen Monash Logos, zum Beispiel in Broschüren, muss ein Lizenzvertrag geschlossen werden.

Bislang haben wir dreizehn Produkte zertifizieren lassen, die man auch in der Monash App findet.

Welche Qualitätsstandards gelten bei Schnitzer für die Herstellung, und wie gewährleisten Sie Bio-Qualität sowie den Verzicht auf künstliche Zusatzstoffe?

Ein wichtiger Prüfstandard für höchste Qualität ist IFS (International Featured Standards), nach dem wir sogar auf 'Higher Level' zertifiziert sind. Diese international anerkannte Zertifizierung bestätigt, dass wir besonders strenge Vorgaben in puncto Lebensmittelsicherheit, Hygiene und Qualität erfüllen.

Das Klebereiweiß Gluten sorgt in den üblichen glutenhaltigen Teigen für das Teiggerüst. **Die glutenfrei-Bäckerei ist nicht ganz einfach.** Mithilfe verschiedener aufeinander abgestimmter glutenfreier Zutaten wie Flohsamenschalen und Leinsamenmehl wird auch ohne den Griff in die Trickkiste eine Teigstabilität aufgebaut, die in der Lage ist, die Eigenschaften des Glutens ganz natürlich zu ersetzen. Dabei spielt das richtige Verhältnis der Zutaten zueinander eine wesentliche Rolle für die benötigte Teigstruktur und Elastizität. Durch unsere über 20jährige glutenfrei-Expertise haben wir viel Know-How in diesem Punkt und unsere Produkte können mit den üblichen Backwaren sehr gut mithalten.

Um das in der EU gültige Biosiegel verwenden zu dürfen, wird die Einhaltung der Bestimmungen und die Verknüpfung mit bestimmten Aufgaben durch die jeweils zuständige Öko-Kontrollstelle überwacht, das ist in unserem Fall Lacon. Es gibt regelmäßige Entnahmen und Untersuchungen von Warenproben und es herrscht eine strenge Dokumentationspflicht. Wir stellen unsere Produkte ausschließlich in Bio-Qualität her, das bedeutet, dass nur Bio-zertifizierte Rohstoffe eingesetzt werden.

Außerdem ist unsere Produktion gemäß AOECS-Standard (AOECS ist der Dachverband Europäischer Zöliakiegesellschaften) als glutenfrei zertifiziert. Dazu braucht es ein umfassendes risikobasiertes Allergenmanagement. Zum Beispiel werden alle unsere Lieferanten genauestens überwacht und sowohl Rohstoffe als auch Fertigprodukte regelmäßig von akkreditierten Prüflaboren auf

Interview

ihren Glutengehalt hin untersucht, um die Sicherheit und Glutenfreiheit unserer Produkte für den Endverbraucher konsequent zu gewährleisten.



Wie gelingt es Ihnen, Geschmack, Frische und Nährstoffprofil Ihrer Produkte auf einem hohen Niveau zu halten – gerade bei Brot und Backwaren?

Das beginnt bereits mit der sorgfältigen Auswahl der Rohstoffe. Wir arbeiten seit Jahren sehr erfolgreich und vertrauensvoll mit unseren Lieferanten zusammen. Dazu kommt unsere langjährige Erfahrung in der glutenfrei-Produktion. Unser selbst hergestellter Sauerteig ist ein wichtiger Bestandteil unserer Rezepturen, weil er für ein gutes Aroma und die Frischhaltung der Backwaren sorgt. Damit unsere Produkte auch ohne Konservierungsstoffe lange haltbar sind, wird im Verpackungsprozess zunächst Sauerstoff entzogen und die Backwaren dann unter Schutzatmosphäre verpackt. Hierfür kommt eine stabile Folie zum Einsatz, die gleichzeitig dafür sorgt, dass das Produkt vor Glutenkontamination geschützt ist.

Dass wir auf einen guten Nährstoffgehalt achten, liegt an unserer Unternehmenshistorie. Gründer unseres Unternehmens war vor über 50 Jahren der Zahnarzt Dr. Schnitzer, ein leidenschaftlicher Anhänger der Vollwerternährung. Es war ihm so wichtig, dass sich die Menschen gesünder ernähren, dass er mit einem Ingenieur zusammen Haushaltsgreidemühlen entwickelte, um von den Nährstoffen des frisch vermaulten vollen Korns profitieren zu können. Viele kennen die legendären

Schnitzer-Mühlen, die wir noch immer verkaufen. Diese Wurzeln spielen tatsächlich auch in der glutenfrei-Produktion für uns immer noch eine große Rolle. **Wir wollen nicht nur satt machen. Wir wollen ernähren.** Und deshalb haben wir einige besonders nährstoffreiche Produkte im Sortiment, zum Beispiel das Toastie High Protein, das Bread Less, das Sauerteigbrot Chia & Quinoa oder unsere Schnitten. Diese Produkte überzeugen unter anderem durch ihren Gehalt an Protein, Magnesium, Zink, Folsäure und/oder Omega 3-Fettsäuren. Die Nährstoffe kommen

dabei natürlicherweise aus den hochwertigen Zutaten und sind nicht etwa zugesetzt. Einige Produkte haben einen Vollkornanteil, andere sind dagegen ganz fein und mild, und so können wir auf verschiedene Bedürfnisse und Verträglichkeiten eingehen. Besonders achten wir jedenfalls auf den für die Darmgesundheit so wichtigen Ballaststoffgehalt in unseren Produkten.

Welche Maßnahmen setzen Sie zur Förderung von Nachhaltigkeit, etwa beim Rohstoffbezug, der Verpackung oder der Produktion?

Das Bewusstsein für Bio-Qualität und Nachhaltigkeit liegt eng beieinander. Seit einigen Jahren gehen wir den Weg des ZNU-Standards der Universität Witten Herdecke (Zentrum für nachhaltige Unternehmensführung) und sind seit 2023 nach ZNU Standard Nachhaltiger Wirtschaften zertifiziert.

Ein wichtiger Beitrag zum Schutz unserer Umwelt ist nach unserer Unternehmensphilosophie der Einkauf und die Verarbeitung von Rohstoffen aus kontrolliert biologischem Anbau.

Wir und unsere Vorlieferanten arbeiten unter einem Verhaltenskodex, dem *Code of Conduct*, der klare Vorgaben zu nachhaltigen Praktiken in den Bereichen Menschenrechte, Arbeitsbedingungen, Klima- und Ressourcenschutz und so weiter macht. Bei Rohstoffen aus so genannten Risikoländern achten wir besonders auf sozial-zertifizierte Ware, um hier sozialverträgliche Arbeitsbedingungen zu fördern.

Was die Verpackung betrifft, so haben wir hier besondere Herausforderungen. Zum einen muss sie für Lebensmittel geeignet sein und zum anderen vertrauen Verbraucherinnen und Verbraucher weltweit darauf, dass unsere glutenfreien Produkte bei Transport und Lagerung auch schmackhafte, sicher glutenfreie Lebensmittel bleiben.

Für einen Teil des Sortimentes setzen wir bereits recyclebare Verpackungen ein. Wir lassen zusätzlich unabhängig prüfen, dass diese Verpackungen als recyclingfähig erkannt werden und daraus neue Kunststoffe entstehen können. Den Anteil von Verpackungen zu erhöhen, die der Kunststoff-Wiederverwendung zugeführt werden, ist Ziel einer umfangreichen internen Prozess-Entwicklung.

Backen und Verpacken ist ein energieintensiver Prozess. Im Rahmen unserer Klimaschutzstrategie erfassen wir die Energieverbräuche und erstellen in regelmäßigen Abständen eine Klimabilanz. Daraus leiten sich unterschiedliche Maßnahmen zum Klimaschutz ab, die uns über einen Zeitraum von drei Jahren eine 5%ige Reduzierung der Treibhausgas-Emissionen bei gleichzeitiger Produktionsmengen-Steigerung von 20% ermöglicht haben.

Frau Krämer-Schille, wir bedanken uns für das Interview.

Die Fragen stellte Cindy Maréchal.

Anzeige

