

Zuwächse im Convenience-Segment

Kartoffeln sind beliebte Grundnahrungsmittel. Dennoch sank ihr Pro-Kopf-Verbrauch in den letzten Jahren. Einzig im Convenience-Segment zeigen sich Zuwächse. Wir sprechen mit einem Hersteller von Tiefkühl-Kartoffelprodukten. (Von Dörte Wehmöller)

Potato Churros. Fotos: Schne-frost GmbH & Co. KG

Etwa 57 kg Kartoffeln isst jeder Bundesbürger pro Jahr, davon rund 34 kg als Convenienceprodukt. Der Kartoffelverzehr ist insgesamt rückläufig, dafür steigt der Anteil der Convenience-ware am Pro-Kopf-Verbrauch. Branchenkenner führen das vor allem darauf zurück, dass Kartoffeln als Frischware wegen der vergleichsweise aufwendigeren Zubereitung weniger geschätzt sind. Im Außer-Haus-Markt verzeichnete der Absatz tiefgekühlter Kartoffelprodukte im Jahr 2016 ein leichtes Plus.

Alles geht

Die Palette tiefgekühlter Kartoffelprodukte umfasst fast jede Zubereitungsform, die sich Küche und Gast von der Kartoffel wünschen. Dem Markt stehen neben High-Convenience wie Kartoffelgratin, Klöße, Rösti oder Gnocchi auch vorfrühter Klassiker in zahlreichen Schnittgrößen und Schnittformen zur Verfügung, u.a. Pommes frites, Brat-, Röstkartoffeln oder Wedges. Hersteller bieten ihre Produkte für eine Reihe von Zubereitungsarten an. Für Torsten Neumann, Vertriebsleiter und Prokurist bei Schne-frost im niedersächsischen Lönningen, ist dies ein Qualitätsversprechen: „Es ist unsere Herausforderung, unseren Kunden die gesamte Bandbreite der Zubereitungsmöglichkeiten von der klassischen Fritteuse bis zur Regenerierung als Tellergericht zur Verfügung zu stellen.“

Kartoffelsorten

Kartoffeln lassen sich je nach Stärkeanteil in festkochend, vorwiegend festkochend und mehligkochend unterteilen. Je höher der Stärkeanteil, desto mehlig und weicher wird das Endprodukt. Für die Qualität des Tiefkühlproduktes ist die Wahl der Kartoffelsorte ein wichtiger Prozessparameter. „Aus der vorwiegend mehligkochenden Binste stellen wir z. B. Püree- und Röstprodukte her. Für Bratkartoffeln etwa eignet sich die festkochende Hansa, auch

weil die Knollen kleinfallend sind. Und für Pommes frites und Wedges verwenden wir Kartoffeln der mehligkochenden Sorte Fontane“, erläutert Torsten Neumann. „Wir haben mit unseren Lieferanten langjährige Verträge, was Menge und Qualität betrifft.“ Die Frage der Regionalität ist bei Tiefkühlprodukten naturgemäß zweigeteilt. Während Hersteller die Frischware vielfach regional einkaufen, werden die fertigen Produkte bundes- oder europaweit vermarktet. „Mehr als 90 % unserer Kartoffeln stammen aus einem Umkreis bis zu 100 km. Wir setzen auf kurze Wege, Effizienz und auf die Verbundenheit zu unserer Region“, so Neumann.

Produktionsprozess

Die von den Vertragsbauern gelieferten Kartoffeln werden bei Schne-frost nach Größe sortiert und in den hauseigenen Kartoffelbunkern bis zur Produktion kurz zwischengelagert. Erst nach einer Qualitätskontrolle gelangen die per Dampf geschälten Kartoffeln in die Produktion. Auf verschiedenen Herstellungslinien werden die Kartoffeln anschließend blanchiert und je nach Endprodukt weiterverarbeitet. Pommes frites etwa bietet Schne-frost in zahlreichen Varianten an. Durch Fritteusen gelangen die Kartoffelstäbchen in einen Vorkühler und anschließend in die Tiefkühlung. Für den Gefrierprozess kleinstückiger Lebensmittel ist das sogenannte IQF-Verfahren Standard, mit dem die Kartoffeln auch im gefrorenen Zustand stückig bleiben. „Wir setzen Spiral- und lineare Bandfroster ein. Je nach Produkt beträgt die Gefrierzeit zwischen 20 und 70 Minuten.“

Reibekuchen aus der Pfanne

Das Schne-frost-Sortiment umfasst über 200 Produktvarianten. Zu den Klassikern gehören auch Reibekuchen, die traditionell in gusseisernen Pfannen über offener Flamme hergestellt werden. „Mit etwa 3 g Fett je 100 g verlassen die Kartoffelpuffer

unser Werk“, sagt Torsten Neumann. „Daneben hängt der Fettgehalt von der produkttypischen Zubereitungsweise beim Kunden ab.“ Andere Produkte, wie z. B. die Rösti-Sticks, kämen auch ohne Fettzugabe super knusprig aus dem Kombidämpfer, so Neumann weiter.

Für den Frittierprozess verwendet Schne-frost Sonnenblumen-, Raps- oder Palmöl. „Wir verzichten, wenn möglich, auf Palmöl. Unsere Pommes frites für die Fritteusen Zubereitung produzieren wir weitestgehend in Palmöl, weil diese beim Kunden in aller Regel auch in Palmöl zubereitet werden.“

Funds. Es geht um die Förderung nachhaltiger Anbaumethoden zur Vermeidung von Umweltschäden, wie z. B. der Abholzung von Regenwald für die Gewinnung des preisgünstigen Palmöls. Für nachhaltig orientierte Verbraucher ist es deshalb hilfreich, dass Hersteller verpflichtet sind, die pflanzliche Herkunft des verwendeten Öls in der Zutatenliste anzugeben.

Acrylamid-Verordnung

Ab dem 11. April 2018 muss die im Dezember 2017 in Kraft getretene Acrylamid-Verordnung von allen Lebensmittelunternehmen umgesetzt werden. Die EU-Ver-

von beiden Seiten – der EU und den Unternehmen – erarbeitet worden. Wir tragen diese Vorgaben nicht nur mit, sondern setzen diese bereits seit längerem konsequent um“, so Neumann.

„Unsere Qualitätssicherungsmaßnahmen ziehen sich entsprechend durch alle Stufen der Prozesskette. Dazu gehört beispielsweise das Messen des reduzierten Zuckeranteils in der Kartoffel, die Einhaltung von Temperaturvorgaben bei Lagerung, Transport und Zubereitung, Blanchierprozesse zum Auswaschen des Zuckeranteils, kontrollierte Frittierbedingungen im Produktionsprozess oder die Kontrolle der Backfarben.“



Süßkartoffel-Gnocchi

Nachhaltigkeitsthema Öl

Aus Neumanns Sicht ist die Palmöl-Problematik derzeit noch nicht im Außer-Haus-Markt angekommen. „Mit der Verwendung regional produzierter Öle wird im GV-Sektor noch nicht geworben, dabei ist das ein typisches Nachhaltigkeitsthema.“ Das bei Schne-frost verwendete Palmöl ist RSPO-zertifiziert. RSPO steht für „Roundtable on Sustainable Palm Oil“ und ist eine Initiative des World Wildlife

Foundation. Die beschlossenen Maßnahmen sind

Goldene Frittierregeln

Maßnahmen zur Reduktion des Acrylamid-Gehaltes in Kartoffelprodukten sind nur erfolgreich, wenn sie durchgängig in der gesamten Prozesskette vom Erzeuger bis zum Verbraucher eingehalten werden. Mit den „Goldenen Frittierregeln“ engagiert sich deshalb der europäische Branchenverband der Kartoffelverarbeiter (EUPPA) für ein optimales Frittieren von Kartoffelprodukten beim Kunden. Ein viermänniger Informationsteam erklärt die wichtigsten Regeln (abrufbar unter www.goodfries.eu):

- Erhitzen Sie das Öl oder Fett auf die richtige Temperatur (160 bis 175 °C).
- Füllen Sie den Fritteusenkorb nur bis zur Hälfte.
- Befolgen Sie stets die Zubereitungsanweisungen auf der Verpackung. Frittieren Sie nur solange, bis das Produkt eine goldgelbe Farbe angenommen hat.
- Nach dem Frittieren: Frittierkorb vorsichtig schütten und Öl abtropfen lassen.
- Geben Sie das Frittiergut auf saugfähiges Papier.
- Verwenden Sie das Öl nicht zu oft (etwa 10 Anwendungen).

Auf einen Blick: Die neue Acrylamid-Verordnung

Mit der Verordnung (EU) 2017/2158 hat die Europäische Kommission Maßnahmen zur Reduzierung des Acrylamidgehaltes in Lebensmitteln festgelegt. Die Verordnung ist am 11. Dezember 2017 in Kraft getreten und muss von Lebensmittelherstellern und Lebensmittelunternehmen ab dem 11. April 2018 umgesetzt werden. Die Kontrollmaßnahmen sind in das betriebseigene HACCP-Konzept einzubinden und zu dokumentieren.

Acrylamid entsteht aus der Aminosäure Asparagin in Verbindung mit reduzierten Zuckern bei Temperaturen über 120 °C sowie geringem Wassergehalt. Besonders betroffen sind dunkel gebackene, gebratene oder frittierte kohlenhydrathaltige Lebensmittel wie z. B. Pommes frites, Kartoffelchips oder Gebäcke. Acrylamid gilt als erbgutschädigend und krebserregend und ist in einer Vielzahl von Lebensmitteln ent-

halten. Experten gehen davon aus, dass theoretisch jede Dosis eine gesundheitsschädliche Wirkung hervorrufen kann. Die EU-Verordnung definiert jedoch keine Grenzwerte, sondern lediglich Richtwerte zum Acrylamidgehalt in Lebensmitteln.

Zu den geforderten Minimierungsmaßnahmen gehören u.a.:

- Wahl geeigneter Kartoffelsorten
- Messung des Gehaltes an reduzierenden Zuckern in der Frischware
- Auswaschen von reduzierenden Zuckern durch Blanchieren
- Zugabe von technologischen Hilfsstoffen zur Vermeidung der enzymatischen Bräunung
- Einhaltung von Temperaturvorgaben (160 – 175 °C beim Frittieren, 180 – 220 °C im Backofen)
- Entfernung von Schmalstücken
- Kontrolle der Backfarben



Potato Wedges