

Mobile Pressstation zur Verfassung von nicht vermarktungsfähigem Obst und Gemüse

Unser Beitrag zur Nachhaltigkeit: Obst und Gemüse durch innovative Lebensmitteltechnologie haltbar machen

Mit dem Prototyp einer mobilen Pressstation erprobt das Forschungsnetzwerk 2+12, wie Obst- und Gemüseüberschüsse zeitnah und vor Ort verarbeitet werden können. Durch die Verarbeitung werden die Lebensmittel länger haltbar, sodass nicht unmittelbar nach der Ernte Abnehmer:innen gefunden werden müssen und die Lebensmittel dennoch effizient genutzt werden können.

Was steht hinter der Idee?

Derzeit handelt es sich bei dem Demonstrationsprojekt noch um ein Forschungsprojekt. Testweise wird aus Äpfeln Apfelsaft gepresst. Es handelt sich um ein neues Produktionsverfahren mit neuester Technologie; daher ist noch nicht klar, wann die Vermarktung für den menschlichen Verzehr starten kann.

Was können wir dennoch daraus ableiten?

- » Durch die Entwicklung von mobilen und flexiblen Einheiten haben kleine bis mittelgroße Unternehmen sowie Landwirt:innen die Möglichkeit, mit modernsten Technologien zu arbeiten.
- » Durch ein funktionierendes Kreislaufwirtschaftsnetzwerk (siehe Factsheet 10) kann überschüssiges Obst und Gemüse durch diese Technologien länger haltbar und für den menschlichen Verzehr verfügbar gemacht werden.
- » Verglichen mit dem traditionellen, stationären System ist die Apfelsaftherstellung mittels einer mobilen Pressstation ökologisch besonders vorteilhaft¹.

¹ Quelle: Zdravkovic et al (2021): Zdravkovic M, Snoeck ER, Zicari A, Vranken L, Heinz V, Smetana S et al., 2021. Sustainability assessment of mobile juice processing unit: Farmers perspective. Future Foods, 4, 100064. doi:10.1016/j.fufo.2021.100064.

Das Demonstrationsprojekt

Üblicherweise wird zu Beginn des Demonstrationsprojektes ein Status-Quo zu Lebensmittelverlusten im Betrieb / Projekt erhoben. Nach Umsetzung der Reduzierungsmaßnahme wird dann die Situation erneut betrachtet.

Diese Vorgehensweise war in diesem Projekt nicht möglich, da messbare Ergebnisse bezüglich der Effektivität und der Ressourceneffizienz der Maßnahme noch nicht erhebbar waren. Die Wissenschaftler:innen des Thünen-Instituts für Marktanalyse führten daher eine qualitative Bewertung des Demonstrationsprojektes durch, in der das Vorhaben, seine Herausforderungen und möglichen Ergebnisse beschrieben wurden.

Das Dialogforum Verarbeitung

ist Teil der vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Februar 2019 gestarteten "Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung".

Im Dialogforum Verarbeitung wurden konkrete Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle und -verluste von Expert:innen erarbeitet, Benchmarks definiert und ihre Umsetzung transparent gemacht. Koordiniert und durchgeführt wurden die Arbeiten von der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) unter wissenschaftlicher Begleitung des Thünen-Instituts für Marktanalyse. Weitere Informationen zum Projekt finden Sie [hier](#).

