

# Byodo – Wegmacher für neue Standards

Forschungsprojekt mit der Fraunhofergesellschaft zur Minimierung von Weichmacherrisiken in der Nahrungskette

**Mühlendorf.** Ein Forschungsprojekt mit weitreichender Bedeutung hat jetzt das auf Bio-Lebensmittel spezialisierte Unternehmen Byodo Naturkost GmbH in Kooperation mit der Fraunhofer-Gesellschaft gestartet. Im Fokus liegen mögliche Spuren von Weichmachern in Lebensmitteln, die Identifikation von möglichen Kontaminationswegen und vor allem, die Verhinderung dieser Kontamination. Untersucht werden Transportwege, Produktionsabläufe sowie alle verwendeten Verpackungen. Wenn notwendig auch Anbauflächen sowie Erntemethoden.

Für Byodo hat bereits vor einigen Wochen Dr. Karin Huber, promovierte Naturwissenschaftlerin, ihre Analysearbeit, zunächst bei einem Partnerunternehmen in der Ölgewinnung in Baden-Württemberg aufgenommen. Öle gelten als besonders anfällig für eine mögliche Kontamination. Initiiert wurde das Forschungsprojekt von Mitarbeitern der Abteilung „Produktsicherheit und Analytik“ des Fraunhofer-Instituts für Verfahrenstechnik und Verpackung in Freising.

Der Kontakt zu Byodo sei über den Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN), der Byodo für das gemeinsame Forschungsprojekt empfohlen habe, entstanden, sagt Sandra Linner, bei Byodo zuständig für Kommunikation und Marketing: „Ein wichtiges Kriterium für gesunde Lebensmittel ist neben den klassischen Eigenschaften wie Herkunft, also entweder aus konventioneller Landwirtschaft oder aus Bio-Anbau, oder dem Nährstoffgehalt auch die Freiheit von bedenklichen Schadstoffen“, ergänzt sie zum Forschungszweck. Byodo will das Thema partnerschaftlich mit den Unternehmen in der Wertschöpfungskette angehen.

Die Belastung mit Weichma-



**Mit Analysen entlang der gesamten Wertschöpfungskette,** von der Bodenbearbeitung über Ernte bis zur Verarbeitung und Verpackungstechnik, prüft Dr. Karin Huber mögliche Kontaminationswege von Lebensmitteln durch Weichmacher. – Foto: Byodo

chern ist ein bekanntes, aber bislang nur unzureichend gelöstes Problem in der Nahrungsmittelkette. Sie könnten durch Migration aus Lebensmittelverpackungen oder anderen polymeren Kontaktmaterialien, zum Beispiel durch Schraubdeckel aus Kunststoff, in die Lebensmittel, oder bereits zuvor im Lauf des Pflanzenwachses und selbst über die Erntetechnik oder Verarbeitung in das Erntegut gelangen.

„Weichmacher sind Stoffe, die spröden Materialien zugesetzt werden, um sie weich, biegsam oder dehnbar zu machen, damit sie einfacher zu bearbeiten sind

oder bestimmte Gebrauchseigenschaften erreichen. Sie sind in großen Mengen in Kunststoffen, Lacken, Anstrich- und Beschichtungsmitteln, Dichtungsmassen, Kautschuk- und Gummi-Artikeln sowie in Klebstoffen enthalten.“

„Auch bei der Textilveredlung spielen weichmachende Substanzen eine Rolle, um die Griffbarkeit und Geschmeidigkeit zu verbessern. Die Weichmacher können aus dem Material austreten. Sie gelangen dabei in die Umwelt und – sofern sie nur langsam abgebaut werden – dadurch auch in die Nahrungskette“, informiert das Umweltbun-

desamt in seinem Internetauftritt zu der Problematik.

Das Problem: In einzelnen Lebensmitteln aus biologischem Anbau und kontinuierlich kontrollierter Verarbeitungskette, die den strengen Bio-Kriterien genüge, sei die Wahrscheinlichkeit einer bedenklichen Weichmacher-Konzentration zwar denkbar gering, sagt Dr. Karin Huber, aber die Problematik für den Endverbraucher liege in der Kumulation durch die Aufnahme unterschiedlicher Lebensmittel und der mitunter geringe Abbau der Materialien im Körper. Und selbst geringste Mengen gelte es zu minimieren oder völlig zu vermeiden.

Das sei natürlich ein Anspruch, den alle Hersteller und Produzenten stets als Ziel sehen sollten; allerdings auch ein Anspruch, der zum aktuellen Stand sehr hochgegriffen sei. Aber es gelte in jedem Fall, dran zu bleiben. Aktuell gehe es ja um geringste Spuren.

Bis dato wurden bereits mehrere Probenkampagnen, Weichmacher-Analysen und Zulieferer-Interviews durchgeführt. Befunde sollen gegen Ende des Jahres in einem Kolloquium präsentiert und später auch über das renommierte Fraunhofer-Institut IVV veröffentlicht werden. Ziele sind Verbesserungen in der gesamten Wertschöpfungskette bei Lebensmitteln, vom Anbau über Ernte und Verarbeitung bis zur Verpackung für den Endverbraucher und, bundesweit hohe Standards zu garantieren.

Seinen Ursprung hat das Unternehmen Byodo Naturkost GmbH in einer kleinen Produktionsstätte in München. Damals stellte Gründer Michael Moßbacher noch selber Tofu und Tempeh (ebenfalls ein Sojaprodukt) her, verpackte seine Produkte selbst und fuhr sie mit einem kleinen Lieferwagen zu den Kunden.

Heute ist Byodo noch immer inhabergeführt und entwickelt, testet und vertreibt vom Standort Mühlendorf aus Bio-Feinkost in alle Welt. Hauptmärkte liegen zwar noch in Deutschland und Österreich. Aber der Export, vor allem nach Frankreich, aber auch in die Vereinigten Staaten gewinne zunehmend an Bedeutung, erklärt Sandra Linner. In den zurückliegenden 25 Jahren ist Byodo auf 38 Mitarbeiter und ein Produktsortiment von rund 150 Artikel angewachsen. Ein Schwerpunkt liegt bei hochwertigen Speiseölen.

## Werkverkauf immer mittwochs

Produkte aus dem Byodo-Sortiment sind nur im Bio-Fachhandel zu beziehen. Jetzt bietet das Unternehmen an der Nord-Tangente im Mühlendorfer Industriegebiet jeweils mittwochs in der Zeit von 13.30 bis 17 Uhr einen Werkverkauf an. Der Kontakt mit dem Endkunden habe einen hohen Stellenwert, sagt Sandra Linner, nicht nur um die Wünsche der Verbraucher in die Produktphilosophie einzubeziehen, sondern auch, um Rezepte zu vermitteln oder die Sensorik zu schulen, wie das zum Beispiel aktuell in Seminaren mit Lehrern geschieht. – ede

Byodo ist Mitglied im BNN - Bundesverband Naturkost Naturwaren Hersteller und Handel e.-V. In diesem Zusammenschluss sind die Mitgliedsunternehmen an strengere, selbst erlernte Richtlinien gebunden, als diese durch das EU-Bio-Siegel vorgeschrieben sind.

Weitere Details im Internet:  
[www.byodo.de](http://www.byodo.de)  
[www.biokodex.de](http://www.biokodex.de)  
[www.in.fraunhofer.de](http://www.in.fraunhofer.de)