

## **Fortbildungsveranstaltung und Mitgliederversammlung am 07. Oktober in der Heimvolkshochschule am Seddiner See**

Jana begrüßte alle anwesenden Mitglieder, Gäste und Firmen ganz herzlich und brachte Ihre Freude zum Ausdruck, doch noch eine Veranstaltung in diesem Jahr durchführen zu können. Unter den momentanen Umständen ist es nicht so einfach und der Aufwand, mit Hygienekonzept und Abständen, hat sich erhöht.

Die für den Juni geplante Veranstaltung musste auf Grund der Pandemie abgesagt werden und somit waren zwei Jahre Vorbereitung umsonst.

Grußworte

**Dr. Heike Richter**, Abteilungsleiterin Verbraucherschutz im Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz im Land Brandenburg überbrachte herzliche Grüße der Staatssekretärin Anna Heyer-Stuffer und Cerstin Hennig, welche terminbedingt leider nicht anwesend sein konnten.

Für die Staatssekretärin Anna Heyer-Stuffer ist zu den Fünf Sinnen, dem Riechen, Tasten, Sehen, Schmecken und Hören der Lebensmittelkontrolleur der sechste Sinn.

Ein Dank ging an die Arbeit aller Lebensmittelkontrolleure. In den Grußworten sprach Sie von der Verabschiedung der neuen AVV Rüb, der Änderung des § 44 Abs. 3 des LFGB, die Harmonisierung des Verbraucherinformationsgesetzes und eines raschen Qualifizierungsbedarfs.

**Dr. Natalie Becker** von der Bundesanstalt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) in Berlin überbrachte herzliche Grüße vom Landesverband der Lebensmittelchemiker/-innen im öffentlichen Dienst Berlin-Brandenburg.

Durch den kurzfristigen Ausfall eines Vortrages wurde der Programmablauf geändert.

### **Veggie-Lebensmittel unter Berücksichtigung der neuen Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel**

Referent: Dr. Hasan Taschan, Lebensmittelchemiker, Chemiedirektor a.D. Jena

Der Vegetarismus ist eine Weltanschauung und bestand schon in der Antike. In Deutschland nimmt die Anzahl an Vegetariern zu und diese werden aktuell von den Veganern zahlenmässig überholt. Zu den Beweggründen für eine vegetarische Ernährung gehören: die Massentierhaltung, die Ökologie, die Gesundheit, die Ethik/Relegion/Spiritualität, der mediale Effekt und die Zugehörigkeit.

Dargelegt wurden die Unterschiede zwischen den einzelnen Ernährungsformen. Auf dem Lebensmittelmarkt besteht ein großes Angebot an vegetarischen und veganen Lebensmitteln, wobei die Nachfrage ein weiter wachsendes Angebot bedingt. Vegetarische und vegane Alternativen werden für Fleisch, Milch, Fisch und andere Lebensmittel angeboten. Bei der Herstellung der Alternativen stehen die unterschiedlichsten pflanzlichen Lebensmittel zur Verfügung, aber auch Wasser und Zusatzstoffe spielen eine große Rolle. Ein gesetzlicher Schutz besteht für die Bezeichnung Milch, welche den Milch- und Milchprodukten vorbehalten ist. → VO (EU) Nr. 1308/2013 (GMO)

An Hand von Produktfotos wurden die verschiedensten fleischlosen Alternativen einschließlich Ihrer Zusammensetzung und der darstellenden Verfremdung (Anspielungen, Wortspielereien) dargelegt. Problematisch ist das Thema der Zusammensetzung zu sehen. So zum Beispiel bei den Technischen Hilfsstoffen (Verschwinde-Stoffe), welche keiner Deklaration bedürfen, aber teilweise tierischer Herkunft sind.

Bei der Diskussion über die richtige Ernährung – Vegan, Vegetarisch, Fleisch, ... - ist zu beachten: Ein gesundes Leben ist von vielen Faktoren abhängig.

Die bestehenden Leitsätze finden keine Anwendung für sogenannte „Vegan-Produkte“ (Schokolade, Kaffee, Fruchtsäfte, Bier, Wein, u.a.) und für Lebensmittel die gesetzlich geregelt sind (Bezeichnungsschutz).

Ziel der neuen Leitsätze ist eine klare Kennzeichnung der Produkte. Dabei finden diese Leitsätze nur Anwendung für Lebensmittel, die Ähnlichkeiten zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs haben → Anlehn-Produkte („Originale“) sind:

- Fleisch und Fleischerzeugnisse (z.B. vegane Leberwurst, vegetarisches Schnitzel)
- Fisch und Fischerzeugnisse sowie Krebs- und Weichtiere (z.B. vegane Fisch-Stäbchen)
- Feinkostsalate tierischer Herkunft (z.B. vegetarischer Fleischsalat)

Änderungen der Leitsätze sind für die Zukunft geplant. In Deutschland liegt ein Antrag auf die Änderung der „Veggie-Leitsätze“ vor und innerhalb der EU gibt es Bestrebungen für die Regelungen zu Fleischerzeugnissen.

### **Neues E-Learning Programm zum oPRP-HACCP Druckluft**

Referent: Thorsten Lenertat, BEKO TECHNOLOGIES GMBH Neuss

Mit seinem Vortrag und der Vorstellung des neuen E-Learning Programmes soll uns die Angst vor der Thematik Druckluft, was sehr technisch ist, genommen werden. Druckluft findet in vielen Bereichen der Lebensmittel-Branche Anwendung (z.B. Verpackung, Silotransporter, v.a.m.) und kann in Lebensmittelbetrieben viele Probleme bringen, wenn grundlegende Faktoren nicht beachtet werden.

Mit einem Film wurde die Thematik Druckluft anschaulich dargestellt. Für das E-Learning Programm wird ca. eine Stunde benötigt.

Rückmeldungen sind ausdrücklich erwünscht.

### **Craft-Biere – Eine Übersicht**

Referent: Dr. Hasan Taschan, Lebensmittelchemiker, Chemiedirektor a.D. Jena

„Deutschland war/ist nicht nur das „Land der Dichter und Denker“ sondern auch „das Land der Biertrinker““

In Deutschland gibt es ca. 6000 Biersorten und in den letzten Jahren hat sich die Anzahl der Braustätten stark erhöht. Neben den vielen „normalen“ Biersorten tauchten die Craft-Biere auf, welche mit ausgefallenen Namen (z.B. Affenkönig, MilkStout, PaleAle) und einer kreativen Werbung (z.B. neue Bierkultur, Revolution der Heimbrauer, kreative Braukunst) auf den Markt drängten.

Der Begriff „CraftBeer“ stammt aus den USA und heißt übersetzt sinngemäß „handwerklich gebrautes Bier“. Durch eine Bewegung gegen die sogenannten Einheitsbiere in den USA wurden „vergessene“ importierte Bier-Rezepte aus Europa wiederbelebt.

CraftBeer-Brauereien in den USA dürfen sich so nennen, wenn sie klein, unabhängig, traditionell und jährlich bis zu maximal 6 Millionen Barrel (ca. 7 Millionen Hektoliter) Bier herstellen.

Bei der Herstellung der Craft-Biere in Deutschland wird mit einer Kombination aus verschiedenen Malzarten (80 Arten), Hopfensorten (250 Sorten) und Hopfung (Kalthopfung, LateHopping), Hefearten (100 Hefen und Mikroorganismen), Gärungsarten und der Lagerung gearbeitet, um sich von „normalen“ Biersorten abzuheben.

Vielfach erfolgt eine Herstellung nicht nach dem Reinheitsgebot, wenn außer Wasser, Malz, Hefe, Hopfen weitere Lebensmittelzutaten und Zusatzstoffe eingesetzt werden. Für das Inverkehrbringen werden Ausnahmegenehmigungen beantragt, es erfolgt eine beschreibende Verkehrsbezeichnung oder die Herstellung erfolgt im Ausland.

Einer Diskussion bedarf was man unter „handwerklich gebrautem Bier“ versteht.

Zusammenfassend kann gesagt werden:

- Viele Biere werden Trend bedingt „Craft-Biere“ genannt.

- Craft-Biere werden mit unterschiedlichen Zutaten hergestellt.
- Eine Lebensmittelrechtliche Definition dafür gibt es nicht.
- Mit oder ohne Definition stellen sogenannte „Craft-Biere“ eine Bereicherung der Bierkultur dar.

### **Mitgliederversammlung**

Mathias eröffnete die Mitgliederversammlung und nach der Feststellung der ordentlichen Ladung legte Jana Ihren Rechenschaftsbericht für den Zeitraum September 2019 bis September 2020 dar. Sie nannte hier Zahlen zu dem aktuellen Mitgliederstand, Austritten und begrüßte zahlreiche neue Mitglieder.

Rückblickend auf den Verbandstag 2019 in Templin dankte Jana Bernd für die schnelle Organisation der Hotelalternative. Im Weiteren gab, Sie einen Überblick über die erfolgten Vorstandssitzungen und den wahrgenommenen Terminen durch den Vorstand. Auch erfolgten Zuarbeiten zu aktuellen gesetzlichen Themen.

Aktuell die beschlossene Änderung der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Rahmen-Überwachung (AVV-Rüb). Hiermit werden die Kontrollfristen für viele Unternehmer verringert.

Zum Thema Fortbildung verwies Sie auf den Newsletter unter dem Link [www.akademie-oegw.de](http://www.akademie-oegw.de) und bat die anwesenden Mitglieder dem Vorstand interessante Betriebe, Referenten und Themenwünsche mitzuteilen.

Im Überblick zu den bestehenden Arbeitsgruppen nannte Sie BALVI iP vertreten durch Ines Danneberg und Enrico Wendt, Expertengruppe Lebensmittel QM vertreten durch Hendrik Oswald, Food Fraud BVL vertreten durch Babett Doempke und die Prüfungskommission Brandenburg vertreten durch Ilona Meister, Miriam Arnhold-Coppin, Bernd Sternberg und Jana Weiser.

Auf Grund des Pandemie-Geschehens findet die Ausbildung an der Akademie für öffentliches Gesundheitswesen Düsseldorf, Zweigstelle Berlin Tempelhof zur Zeit nur Online statt. Anmeldungen zur theoretischen Ausbildung müssen für das Folgejahr bis zum 30.06. eingegangen sein.

Jana bat darum, im Rahmen der praktischen Unterweisung in den Ämtern (Brandenburg) die Leitlinie für die praktische Ausbildung in den Vollzugsämtern zu beachten. Die von der LKonV und den Anhängen der jeweiligen Prüfungsverordnungen festgeschriebenen Themengebiete sind abzufordern, damit der zukünftige Lebensmittelkontrolleur gut für die Prüfung gerüstet ist.

Noch in diesem Jahr ist eine Verabschiedung der neuen Prüfungs-Verordnung Brandenburg, angepasst an die Muster-Verordnung der Trägerländer der Akademie, durch das Ministerium vorgesehen. Inwieweit darauf hin auch die Berliner Prüfungs-Verordnung angepasst wird ist noch nicht bekannt.

### **HERZLICHE GLÜCKWÜNSCHE ZUR BESTANDENEN PRÜFUNG zum Lebensmittelkontrolleur**

**Bert Kracheel   Susan Graf   René Behrends   Annemarie-Kwauka   Berit Walter**

Jana wies auf die Homepage des Bundesverbandes und den Newsletter hin. Eine Aktivierung des Abos erfolgt über die Seite des Bundesverbandes.

Bei den Kooperationspartnern unseres Verbandes gab es Veränderungen, hier verabschieden wir die Firmen Polzer und OnCampus und begrüßen die Firma Fakolith.

Überraschung für Bernd Sternberg – Gratulation zu 10. Jahren Vorstandsarbeit – Dankeschön und weiter so!

Durch Jennifer Hunger wurde der Kassenbericht dargelegt. Bei der Kassenprüfung durch Jens Andres und Annett Lutzens gab es keine Beanstandungen und der Vorstand wurde entlastet.

Mit Hilfe unserer Kassenprüfer Annett Lutzens und Jens Andres, welche den Wahlvorstand bildeten, absolvierten wir den Tagesordnungspunkt Wahl des Vorstandes ordnungsgemäß. Ergebnis der Wahl:

|                |                 |
|----------------|-----------------|
| Vorsitzende    | Jana Weiser     |
| Stellvertreter | Bernd Sternberg |
| Stellvertreter | André Höfer     |
| Kassierer      | Jennifer Hunger |
| Schriftführer  | Diana Born      |

Mathias Rothe trat aus persönlichen Gründen nicht wieder zur Wahl an. Wir bedanken uns für die geleistete Arbeit im Vorstand.

Um auch in Zukunft eine gute Verbandsarbeit zu gewährleisten brauchen wir Nachwuchs für den Vorstand. Gerne können sich Interessenten bei uns melden und in die Vorstandsarbeit „reinschnuppern“.

Für unsere nächsten Verbandstage stehen bereits die Termine und Veranstaltungsorte fest.

**BITTE VORMERKEN! VERBANDSTAG 2021**

Am 04. Und 05. Juni 2021 im Hotel centrovital in Berlin Spandau findet unser nächster Verbandstag mit Fortbildung statt.

**BITTE VORMERKEN! VERBANDSTAG 2022 mit dem 30. Jubiläum**

17. Und 18. Juni 2022 im The Lakeside Burghotel zu Straußberg (Landkreis Märkisch-Oderland)

Die Pausen zwischen den Vorträgen und zur Mittagszeit wurden für den Besuch im Messepark, zu fachlichen Gesprächen und dem Austausch untereinander genutzt.

Ganz herzlich bedanken möchten wir uns bei Dr. Hasan Taschan für die Unterstützung bei der Durchführung unserer Veranstaltung. Für viele war es ein Wiedersehen aus der Zeit in Beichlingen vor 30 Jahren (aus Hygieneinspektoren wurden Lebensmittelkontrolleure) oder der aktuellen Ausbildung zum Lebensmittelkontrolleur.

Leider wurden wir von der Pandemie nicht verschont und am Samstag bekamen wir die Mitteilung durch das zuständige Gesundheitsamt, das ein Corona-Fall vorliegt. Eine Kontaktpersonen-Liste wurde erstellt und übermittelt. Zum Glück wurden keine weiteren Infektionen bekannt.

Diana Born