

## PRESSEMITTEILUNG

### **Was hat der Hopfen im Fleisch verloren? Glawe: Nahrungsmittelexperten erproben natürliche Konservierungsstoffe**

**WM**

Schwerin, 28.08.2017

Nummer: 290/17

Immer mehr Verbraucher lehnen künstliche Konservierungsstoffe in ihrem Essen ab. Gleichzeitig wünschen sich die Konsumenten dennoch Lebensmittel mit längerer Haltbarkeit. An einer möglichen Lösung des Widerspruchs arbeiten derzeit die Nahrungsmittelexperten in der Hochschule Neubrandenburg und die Torney Landfleischerei Pripsleben GmbH in Altentrepow (Landkreis Mecklenburgische Seenplatte). Was dem Bier erfahrungsgemäß gut tut, soll künftig auch in Fleischprodukten in Mecklenburg-Vorpommern zum Einsatz kommen.

„Wir unterstützen den innovativen Ansatz, Lebensmittel mit neuem Geschmack und verbesserter Haltbarkeit durch Beigabe von Hopfen-Extrakt zu entwickeln. Mit den im Fachbereich Agrarwirtschaft gewonnenen Extrakten aus dem Hopfen sollen in einem ersten Schritt insbesondere Fleischprodukte auf natürlich Weise und ohne künstliche Zusatzstoffe haltbarer gemacht werden“, sagte der Minister für Wirtschaft, Arbeit und Gesundheit Harry Glawe.

Mit in die Entwicklungsarbeit eingebunden ist das an der Hochschule Neubrandenburg angesiedelte Zentrum für Ernährung und Lebensmitteltechnologie gGmbH (ZELT) unter Leitung von Professor Leif-Alexander Garbe.

#### **Hoffnungsträger Hopfen**

Auf der Suche nach natürlichen Alternativen zu den klassischen Konservierungsmitteln gibt es seit kurzem einen Hoffnungsträger. Der pflanzliche Hopfen, dessen konservierende Wirkung bekannt ist und seit vielen Tausend Jahren das Bier besser macht, wird nun zunehmend für andere Lebensmittelbereiche interessant. Die Torney Landfleischerei gehört zu den ersten Betrieben, die Hopfen-Extrakt auch in Fleischerzeugnissen erproben. „Nach der Hälfte der Laufzeit von drei Jahren sind wir äußerst zuversichtlich“, sagte Torney-Geschäftsführer Frank Wegner. „In unseren Kassler-Produkten und in den Leberwürsten haben wir den Zusatz von Hopfen-Extrakten erfolgreich getestet. Unsere Lebensmittel enthalten grundsätzlich

Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und  
Gesundheit Mecklenburg-Vorpommern  
Johannes-Stelling-Straße 14  
19053 Schwerin

Telefon: 0385 / 588-5065

Telefax: 0385 / 588-5067

E-Mail: [presse@wm.mv-regierung.de](mailto:presse@wm.mv-regierung.de)

Internet: [www.wm.mv-regierung.de](http://www.wm.mv-regierung.de)

V. i. S. d. P.: Gunnar Bauer

keine künstlichen Zusätze, können aber mit diesem natürlichen Extrakt etwa 20 bis 30 Prozent länger gehalten werden. Zudem wirkt sich der Hopfen durchaus positiv auf den Geschmack aus.“ In rund 18 Monaten will die Torney Landfleischerei ihre ersten mit Hopfen verfeinerten Produkte in einem dann standardisierten Herstellungsverfahren auf den Markt bringen. Ausschlaggebend für den raschen Erfolg sei die gute Zusammenarbeit mit der Hochschule Neubrandenburg und dem Zentrum für Ernährung und Lebensmitteltechnologie gGmbH (ZELT). Das ZELT verfügt über das Know-how für mikrobiologische, chemische und physikalische Analysen und kooperiert in Forschungs- und Entwicklungsprojekten mit klein- und mittelständischen Unternehmen. Die mit Hopfen-Extrakt versetzten Lebensmittel werden ausgiebig auf ihre mikrobiologischen Eigenschaften, die konservierende Wirkung und mögliche Zulassung getestet. Die geschmackliche Eignung obliegt den fachkundigen Spezialisten in der Entwicklungsabteilung der Landfleischerei.

### **Wirtschaftsministerium unterstützt vor Ort**

Das Verbundforschungsprojekt wird mit Mitteln aus dem „Europäischen Fonds für regionale Entwicklung“ (EFRE) in Höhe von rund 562.000 Euro unterstützt, davon knapp 231.000 Euro für die Torney Landfleischerei Pripsleben GmbH, knapp 222.000 Euro für ZELT und rund 110.000 Euro für die Hochschule Neubrandenburg. Insgesamt belaufen sich die Investitionen auf knapp 733.000 Euro.

Die Ernährungsindustrie hat im Nordosten knapp 16.500 Beschäftigte und erwirtschaftet 4,9 Milliarden Euro Jahresumsatz. „Damit ist die Branche innerhalb des verarbeitenden Gewerbes gemessen an der Zahl der Beschäftigten und des Umsatzes der größte Industriezweig des Bundeslandes“, betonte Glawe. Zu den bedeutendsten Produktionsbereichen gehören die Backwarenindustrie, die Fleischverarbeitung, die Milchverarbeitung, die Fischverarbeitung und die Getränkeherstellung. „Diese Branche lebt von Innovationen, regionaler Verankerung und Transparenz in der Herstellung. Deshalb ist es richtig und wichtig, in gesündere Lebensmittel zu investieren, um auch künftig auf dem Markt und beim kritischen Verbraucher erfolgreich bestehen zu können.“

Für die Förderung von Forschung, Entwicklung und Innovation (FEul) stellt das Wirtschaftsministerium Mecklenburg-Vorpommern in der EU-Förderperiode 2014 bis 2020 insgesamt 168 Millionen Euro aus EFRE-Mitteln zur Verfügung. Unterstützt werden vor allem auch Verbundprojekte. Das sind Projekte von Unternehmen, Hochschulen sowie außeruniversitären Forschungseinrichtungen.

## Das Unternehmen

Die **Torney Landfleischerei Pripsleben GmbH** wurde 1993 in Altentreptow als Nachfolger der örtlichen Landwirtschaftlichen Produktionsgenossenschaft gegründet. Namensgeber war der nahe gelegene Bach Torney, der am Betriebsgelände in der Gemeinde Pripsleben vorbeifließt. Die Landfleischerei verfügt inzwischen über ein landesweites Netz an 26 Verkaufsfilialen in Mecklenburg-Vorpommern. Das inzwischen mehrfach erweiterte Unternehmen mit eigenen Tierbeständen setzt vor allem auf regionale Fleischspezialitäten und Feinkostsalate.

[www.torney-landfleischerei.de](http://www.torney-landfleischerei.de)

## Die Hochschule und das Forschungsinstitut

Die 1991 gegründete **Campushochschule Neubrandenburg** mit rund 2.100 Studierenden bietet Bachelor- und Masterstudiengänge in sozial- und erziehungswissenschaftlichen, gesundheits- und pflegewissenschaftlichen Fachrichtungen sowie in den Bereichen Agrarwirtschaft, Lebensmitteltechnologie, Geoinformatik, Geodäsie und Messtechnik sowie Landschaftsarchitektur und Naturschutz und Landnutzungsplanung an. Das seit 1997 bestehende Neubrandenburger **Zentrum für Ernährung und Lebensmitteltechnologie gGmbH (ZELT)** soll als ein Kompetenzzentrum für Ernährungswirtschaft an der Hochschule Neubrandenburg etabliert werden.

[www.hs-nb.de](http://www.hs-nb.de)

[www.zelt-nb.de](http://www.zelt-nb.de)

## Fotos: Torney Landfleischerei

Eine Mitarbeiterin in der Demminer Torney-Filiale bietet Kostproben ihrer Produkte an. Die werden aufgrund ihrer hervorragenden Qualität immer wieder ausgezeichnet, beispielsweise von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG). Das Unternehmen mit 26 Filialen in MV hält vor Ort eigene Herden.