


5.2.2 Prinzip der Nachhaltigkeit

Das heute weltweit anerkannte Konzept der Nachhaltigkeit hat eine lange Geschichte, die ins 18. Jahrhundert zurückreicht. Der sächsische Oberberghauptmann **Carl von Carlowitz** (1645–1714) aus der Erzgebirgsstadt Freiberg forderte 1713 Nachhaltigkeit mit folgendem Satz: „Schlage nur so viel Holz, wie nachwachsen kann!“

Damit wurde erstmals gefordert, dass der Verbrauch erneuerbarer Ressourcen (Holz als Produktionsmittel) die natürliche Wachstumsrate (Aufforstung der Wälder) nicht überschreiten darf.

Angestrebt wurde eine Entwicklung, die die Bedürfnisse der heutigen Generation ohne Risiko für künftige Generationen befriedigt. Damit entstand ein ganzheitliches Zukunftsmodell unter Beachtung der Wechselwirkungen von ökologischen, wirtschaftlichen und sozialen Gegebenheiten.

Seit Mitte der 90er-Jahre finden diese drei Aspekte als **Drei-Säulen-Modell** für eine nachhaltige Entwicklung eine große Verbreitung (→ Bild).

 Nachhaltigkeit ist ein komplexes Prinzip für eine zukunftsfähige Entwicklung der Menschheit.

Ökologische Nachhaltigkeit

Gesunde Lebensmittel können nur in einer intakten Umwelt bei umweltgerechten Bedingungen erzeugt werden. Lebensmittelsicherheit und Umweltqualität sind untrennbar miteinander verbunden.

Eine nachhaltige Entwicklung in der Ökologie lässt sich nur mit der Erfüllung der folgenden Forderung erzielen:

- 1 Die Nutzung erneuerbarer Ressourcen (erneuerbarer Produktionsmittel) darf die natürliche Wachstumsrate nicht überschreiten.
- 2 Begrenzt vorhandene Ressourcen (Produktionsmittel) dürfen nur insoweit verbraucht werden, wie funktionsgleiche Austauschstoffe (Substitute) entwickelt werden.
- 3 Die abgegebenen Schadstoffmengen dürfen die Aufnahmekapazität der Umwelt nicht übersteigen.

Nach Feststellungen des **Umweltbundesamts** ist Deutschland auf dem Weg zu einer nachhaltigen ökologischen Entwicklung weiter vorangekommen. Luft, Wasser und Boden sind deutlich sauberer geworden.

Wirtschaftliche Nachhaltigkeit

Aus wirtschaftlicher Sicht steht traditionell das Kostenbewusstsein im Vordergrund mit der Frage: Wie können die Kosten gering gehalten werden? Eine nachhaltige Wirtschaft stellt diese Frage umfassender: Wie kann eine globale und dauerhafte Grundlage für Erwerb und Wohlstand geschaffen werden? Im Vordergrund steht außerdem der Schutz wirtschaftlicher Ressourcen vor der profitorientierten Ausbeutung, z. B. durch einen fairen Handel.

Soziale Nachhaltigkeit

Ziel der sozialen Nachhaltigkeit ist die Schaffung einer lebenswerten und zukunftsfähigen Gesellschaft durch den Ausgleich der sozialen Kräfte. Alle Mitglieder der Gemeinschaft sollen an ihr teilhaben. Im Mittelpunkt stehen z. B. Menschenrechte und Gesundheit.



Was bedeutet der Blaue Engel?

Der Blaue Engel wird für umweltfreundliche Produkte und Dienstleistungen vergeben. Basis hierfür sind die von der unabhängigen Jury Umweltzeichen beschlossenen Kriterien.



Das Europäische Umweltzeichen „EU-Ecolabel“

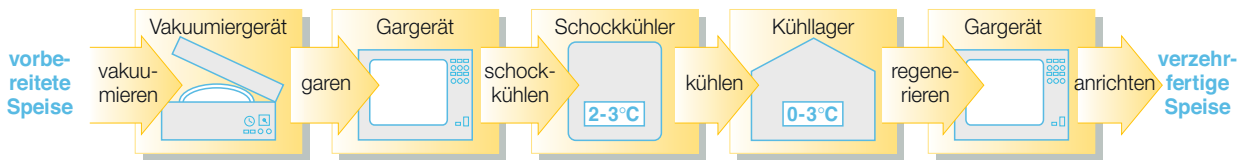


Arbeitsschritte beim Sous-vide-Verfahren

- ▶ Vorbereitetes Gargut würzen, in Vakuumbeutel abfüllen. **1**
- ▶ Ein Vakuumiergerät erzeugt durch Luftentzug Unterdruck und verschweißt den Beutel. **2**
- ▶ Im Sous-vide-Gerät mit exakter Temperaturregelung bei Temperaturen zwischen 50 und 99 °C garen. Beispielsweise wird Rinderfilet, bei einer gewünschten Kerntemperatur von 54 °C etwa 60 min behandelt. **3**



- ▶ Bei Bedarf Gargut regenerieren. Zum Beispiel Rinderfilet scharf anbraten, um Farbe zu erzielen.
- ▶ Für längere Bevorratung innerhalb 90 min auf eine Kerntemperatur von 2 bis 3 °C schockkühlen; ohne wesentliche Qualitätsverluste im Kühlraum bei 0 bis 3 °C lagerbar.
- ▶ Bei Bedarf Speisen innerhalb von 2 bis 3 Wochen im Kombigerar (→ 121) regenerieren und anrichten.



„Cook and hold“ (engl.: fortdauernd kochen)

Darunter ist das Niedertemperaturgaren (NT-Garen) zu verstehen, das wie das entkoppelte Zubereiten zu den modernen Verfahren zählt.

- ▶ Garen bei 70–99 °C im Kombigerar (→ 121) über 4–12 Stunden.
- ▶ Eventuell Kerntemperatur über 50 °C einstellen.
- ▶ Das Garen setzt sich aus Angarphase, Reife- und Warmhaltephase zusammen.
- ▶ Anrichten.



Sous vide und Cook and hold

Im Trend liegt das schonende Zubereiten mit langen Garzeiten bei geringen Gar-temperaturen (NT-Garen → 121). Dazu bleiben im Sous-vide-Verfahren (→ oben) vakuumverpackte Speisen etwa 12 Stunden im erhitzten Wasserbad. Vitamine und Aromastoffe werden dabei weitgehend erhalten. Insgesamt kann man so beste Geschmackseigenschaften erzielen.

Computergestützte Programme steuern und überwachen wichtige Garparameter, insbesondere die Temperatursteuerung ohne Temperaturschwankungen.

Bei der Kombination von Vakuumgaren und Niedertemperaturgaren bleibt das Gargut vor Flüssigkeitsverlust geschützt und dadurch besonders saftig. Fleisch, Fisch, auch verschiedene Gemüse werden so zart und saftig zubereitet. Gewürze entfalten im Vakuum ihr intensives Aroma.

Speziell beim Obst bezweckt man durch vakuumierte Verpackungen, auch ohne Garen in erster Linie die Aromaentfaltung und Aromakonzentration. Durch den unter Sauerstoffentzug entstehenden Unterdruck werden zarte wasserhaltige Grundzutaten wie Obst nicht nur aromatischer, sondern auch fester.



- 1 Erklären Sie den Begriff Konservierung.
- 2 In welchen Fällen ziehen Sie Tiefgefrierware einer Frischware vor?
- 3 Beurteilen Sie die Bedeutung von Sous vide für die Restaurationküche.