

Einladung

Tagesseminar

Qualität von Lebensmitteln anders beurteilen

Mittwoch, 23. Oktober 2019

10.00-17.00 Uhr

Gärtnerhof Röllingsen, Am Eichkamp 3, 59494 Soest

Programm Bildschaffende Methoden / Fähigkeit von Struktur- und Formbildung

10 – 13 Uhr

- **Lebensmittelqualität**
Was bedeutet das in heutiger Zeit? Eine kurze Definition.
- **Prinzip der Kupferchloridkristallisation**
Wo kommt die Methode her, wie werden Kristallbilder hergestellt, was ist dabei zu beachten?
- **Validierung/Standardisierung der Kupferchloridkristallisation**
Der Weg zur wissenschaftlichen Anerkennung.
- **Grundlagen der visuellen Auswertung von Kristallbildern**
Wie lesen wir die Bilder, welche Kriterien gibt es und wie sind diese definiert?
- **Wie kommen wir von den einzelnen Kriterien (Phänomenen) zu einer Gestalterkennung?**
- **Prinzip der Steigbildmethode nach Wala**

13 – 14 Uhr Mittagessen + Pause

14 – 17 Uhr

- **Wie kommuniziere ich die erkenn- und wiederholbaren Bildunterschiede als unterschiedliche Lebensmittelqualitäten mit der Außenwelt?**
- **Darstellung der Kriterien für Unreife/Reife und Frische/Alterung**
- **Praktische Bildauswertung**
Können Kristall-/Steigbilder von Ihnen nach der Einführung in die Auswertungskriterien unterschieden und qualitativ eingeordnet werden?
- **Kritische Diskussion**
Können die Bildschaffenden Methoden die hochwertigeren Qualitäten biologisch-dynamischer Produkte für die Anbauer und Konsumenten sichtbar und erlebbar machen?

Teilnahmebeitrag 20,- € - maximale Teilnehmerzahl 40 Personen.

demeter – biodynamisch seit 1924

Fotonachweis: Gaby Mergardt

Zum Hintergrund

Die Kupferchloridkristallisation hat sich nach fast 20 Jahren intensiven Arbeitens und Weiterentwickelns als eine zukunftssträchtige Ergänzung herkömmlicher Analysemethoden zur Feststellung von Lebensmittelqualität erwiesen. Bei den „**Bildschaffenden Methoden**“ **Kupferchloridkristallisation und Steigbild** wird die Qualität von Nahrungsmitteln nicht durch das Aufsummieren einzelner Inhaltsstoffe bewertet, sondern durch deren wesenseigene Fähigkeit, Strukturen in unterschiedlicher, wiederholbarer Art und Weise auszubilden. Dadurch können wertvolle qualitative Rückschlüsse auf Sorteneigenschaften, unterschiedliche Anbauverfahren, den Zuchtfortschritt einzelner Zuchtlinien, die Wirkung von biologisch-dynamischen Präparaten, Standortabhängigkeiten einzelner Sorten oder auch den Einfluss unterschiedlicher Verarbeitungsintensitäten gezogen werden.

Untersuchungen der letzten Jahre deuten auf eine hohe Qualität biologisch-dynamisch gezüchteter Sorten im Vergleich zu Hybriden hin und lassen deren Potential erkennen. Solange jedoch in Anbau und Handel auf Erntemenge und Einheitlichkeit fokussiert wird, werden unter anderem Hybridsorten weiterhin ihre Dominanz im ökologischen Erwerbsanbau behalten. Daher gilt es, Anbauer, Züchter oder Verbraucher über vorhandene Qualitätsunterschiede aufzuklären. Durch Kenntnis der Arbeitsweise mit den „Bildschaffenden Methoden“ kann Bewusstsein und damit Entscheidungskompetenz bezüglich der ganzheitlichen Qualität von Nahrungsmitteln geschaffen werden.

Die Referentin

Gaby Mergardt ist seit 1981 an der Universität Kassel als Chemisch Technische Assistentin beschäftigt und absolvierte das Studium in Ökologischen Agrarwissenschaften in Witzenhausen.

Sie beschäftigt sich mit der Standardisierung der Kupferchlorid-Kristallisation und deren visueller Auswertung. Außerdem unterstützt sie die Grundausbildung und Panelschulung im Sensoriklabor. Seit 2012 ist sie als freie Mitarbeiterin für Kultursaat e.V. tätig und hat in dieser Funktion bereits über 60 verschiedene Versuchsfragen mit den Bildschaffenden Methode untersucht und ausgewertet. Da bei den Untersuchungen häufig eine gängige Hybride als Vergleichssorte neben den samenfesten Varianten angebaut wurde, konnten langjährige Beobachtungen und Erfahrungen gesammelt werden.

Bitte schicken, faxen oder mailen Sie uns die beiliegende Anmeldung bis **spätestens 17.10.2019** an:

Demeter NRW, Alfred-Herrhausen-Str.44, 58455 Witten

Fax: 02302-915222, **E-Mail:** info@demeter-nrw.de

Bei Rückfragen wenden Sie sich gerne per Telefon an uns unter 02302-915218

Anmeldung zum Tagesseminar „Qualität von Lebensmitteln anders beurteilen“ am 23.10.2019 auf dem Gärtnerhof Röllingsen in Soest

Nachname, Vorname: _____

Straße, PLZ, Ort: _____

Anzahl der Personen: _____

Telefonnummer: _____

E-Mail-Adresse: _____

Ort, Datum, Unterschrift: _____

Anfahrtsbeschreibung

Gärtnerhof Röllingsen, Am Eichkamp 3, 59494 Soest-Röllingsen, Tel.: 02928-1717

Der Weg von Osten: A 44, Abfahrt Soest, links auf B 1 von Soest nach Werl, ca 4-5 km nach Soest geht es links ab nach Röllingsen, unter der Autobahn durch, nach rechts-links Kurve links auf den Hof.

Der Weg von Westen: A 44, Kreuz Werl ab Richtg. Werl auf B 1; ca. 6 km nach Werl geht es rechts ab nach Röllingsen, unter der Autobahn durch, nach rechts-links Kurve links auf den Hof.