

PRESSEMITTEILUNG

Mehr als nur Bierhauptstadt

Am facettenreichen Ernährungsstandort Kulmbach hat auch Fleisch eine große Bedeutung. Die Wirtschaftsjunioren zu Besuch am Max Rubner-Institut und im städtischen Schlachthof.

Kulmbach, 06.11.2019. An fast jedem Kulmbacher Ortseingang ist es auf den Verkehrsleitschildern zu lesen – das Max Rubner-Institut (MRI). Doch kaum ein Kulmbacher weiß, was wirklich dahintersteckt. Richtig?

Max Rubner (1854-1932), der Mann, der dem Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel den Namen gab, gilt als Begründer der modernen Ernährungsforschung, die bereits im 19. Jahrhundert im Bereich der Milchwirtschaft begann. Seitdem sind stetig Themen hinzugekommen: Getreide-, Kartoffel- und Fettforschung, die Bereiche Obst und Gemüse, sowie Fleisch und Fisch. Heute forschen etwa 200 Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler an vier Standorten für eine gesunde Ernährung mit Genuss. In Kulmbach liegt der Fokus auf der Sicherheit und Qualität von Fleisch über die gesamte vertikale Prozesskette hinweg – von der Landwirtschaft bis zum Verbraucher.

Das Team des MRI untersucht dabei unterschiedlichste Einflüsse auf die Lebensmittel und ist maßgeblich an der Entwicklung von Qualitätsstandards und Prüfmethoden zur Einhaltung eben dieser Standards beteiligt. Dazu gehören u.a. die Prozessqualität bei der Fleischgewinnung ebenso wie die Behandlung und Verarbeitung der Produkte, aber auch die Themen Sicherheit und Hygiene. Zum Einsatz kommen neuste Technologien, so z.B. auch ein Röntgen-Computer-Tomograph aus der Humanmedizin, den das Team um Dr. Michael Judas, Leiter Biometrie und Statistik, einsetzt, um neue Erkenntnisse in der Fleischklassifizierung zu erlangen. Neben dem Einsatz technologischer Hilfsmittel, ist die Arbeit im Forschungsinstitut geprägt von der (händischen) Durchführung wissenschaftlicher Versuche und Erprobungen sowie dem Wissen einzelner Mitarbeiter, die als Kompetenzträger ihre Forschungsschwerpunkte vorantreiben.

Neben den spannenden Forschungsprojekten ist derzeit der Aufbau des Nationalen Referenzzentrums für authentische Lebensmittel (NRZ) ein wichtiger Schritt für den

Wirtschaftsjunioren
Kulmbach

►
Susi Schnedelbach
Postfach 20 44
95312 Kulmbach

mail@wj-kulmbach.de
www.wj-kulmbach.de

►
Sparkasse Kulmbach-Kronach
DE23 7715 0000 0000 1038 87

►
Mitglied der
Wirtschaftsjunioren Deutschland

Kulmbacher Standort: „Das NRZ ist ein wichtiger Schritt im Kampf gegen Betrug und Fälschung im Bereich von Lebensmitteln. Es soll sich auch auf europäischer Ebene an der Entwicklung von Standardmethoden zur Bestimmung der Echtheit von Lebensmitteln beteiligen sowie Meinungsbildner sein für den Methodeneinsatz im Bedarfsfall. Durch das NRZ werden nicht nur neue Arbeitsplätze geschaffen, sondern der Standort Kulmbach gewinnt auch auf europäischer Ebene weiter an Bedeutung“, so der stellvertretende Institutsleiter Dr. Fredi Schwägele.

In enger Zusammenarbeit mit dem MRI steht neben der 1977 gegründeten Staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik auch der städtische Schlachthof, der seit 1975 nicht nur den Schlachtbetrieb im Landkreis Kulmbach verantwortet, sondern auch für wissenschaftliche Zwecke zur Verfügung steht. Der gelernte Landwirtschaftsmeister Dirk Grün führt den Betrieb seit 10 Jahren mit Leidenschaft und gesundem Pragmatismus. Nachdem sich der Stadtrat unter dem Einsatz von Oberbürgermeister Henry Schramm vor 9 Jahren dazu entschied den Betrieb weiterzuführen, schaffte der Schlachthof unter der Leitung von Dirk Grün zwischenzeitlich auch die „Schwarze Null“.

Grün beantwortet bei der Führung die zahlreichen Fragen der Gäste und erklärt die Bedeutung des Schlachthofs für die Region. In Zeiten von vegetarischen bzw. veganen Ernährungskonzepten steht der Verzehr bzw. auch die Verarbeitung von Fleisch immer wieder in der Kritik. „Während jede Art der Ernährung ihre Daseinsberechtigung hat, ist es besonders bei Fleisch wichtig, dass die Verbraucher ein höheres Bewusstsein für Qualität und Nachhaltigkeit entwickeln. Und das funktioniert nur über die Vermittlung von Wissen. Wissen über die Herkunft, die Herstellung und Verarbeitung von Fleisch schafft ein stärkeres Bewusstsein und letztendlich auch größeren Genuss“, sagt er. Seit 2011 ist der Schlachthof Bio-zertifiziert. „Neben den großen Herstellern, ermöglichen wir so auch kleineren, lokalen Landwirten und Bio-Bauern die Produktion hochwertiger Lebensmittel – und das auf kurzen Wegen, in bester Qualität“, so Grün.

Das Max-Rubner-Institut (eh. Bundesanstalt für Fleischforschung) sowie der Kulmbacher Schlachthof sind fester Bestandteil des Ernährungsstandorts Kulmbach, der in Zukunft weiter wachsen soll. Die Entwicklung zur Universitätsstadt sowie die zusätzliche Ansiedlung von Instituten und Ämtern, soll dazu einen wesentlichen Teil beitragen.

Wirtschaftsjunioren Kulmbach

Die Wirtschaftsjunioren (WJ) Kulmbach sind eine Vereinigung von jungen Unternehmern und Führungskräften aus allen Bereichen der Wirtschaft. Die WJ Kulmbach gehören den Wirtschaftsjunioren Deutschland (WJD) an, die mit mehr als 10.000 aktiven Mitgliedern den größten Verband von Unternehmern und Führungskräften unter 40 Jahren bilden. Die Mitglieder engagieren sich ehrenamtlich in diversen Projekten in den Bereichen Wirtschaft, Politik sowie Bildung und Soziales. Bundesweit verantworten die Wirtschaftsjunioren bei einer Wirtschaftskraft von mehr als 120 Mrd. Euro Umsatz rund 300.000 Arbeits- und 35.000 Ausbildungsplätze. Der Bundesverband WJD ist seit 1958 Mitglied der mehr als 100 Nationalverbände umfassenden Junior Chamber. Mehr erfahren Sie unter www.wjd.de.

Interessierte Unternehmer und Führungskräfte heißen die Wirtschaftsjunioren zu ihren öffentlichen Veranstaltungen jederzeit gern willkommen. Alle Termine und weitere Informationen zu dem Verein mit mehr als 30 aktiven und über 20 fördernden Mitgliedern stehen unter www.wj-kulmbach.de zur Verfügung.

TERMINE

31. Oktober	WJ Update – Stammtisch
4. November	Betriebsbesichtigung IREKS
19. November	Ein Tag Azubi