



TOFUTOWN

TOFUTOWN Tofustraße 1 · D-54578 Wiesbaum

T +49 6593 9967-0 · F +49 6593 9967-225 · info@TOFUTOWN.com

STELLUNGNAHME ZU DEN ÖKO-TEST-ERGEBNISSEN IM HEFT 06/2016

Die Fakten: Die Zeitschrift *Öko-Test* hat 11 biologische und 11 konventionelle »Fleischerersatzprodukte« untersucht (*Öko-Test* selbst bezeichnet die Warengruppe so). Wir hingegen bevorzugen den Terminus »Pflanzenfleisch« bzw. »Bio Pflanzenfleisch«. Der Artikel war überschrieben mit »Auch nicht ohne« und die Bewertungen fielen sehr durchwachsen aus. Letztlich könne man nur ein Produkt empfehlen, war das Fazit. *Öko-Test* scheint die derzeit verstärkt in der Öffentlichkeit stehenden Veggie-Produkte zu nutzen, um mit, unserer Meinung nach, deutlich zu plakativer Kritik zu punkten.

Testsieger wird von TOFUTOWN hergestellt: TOFUTOWN produziert von den 11 getesteten Bio-Artikeln insgesamt 4 – 5 und zwar sowohl so genannte Private Label Produkte (für Marken von Handelskonzernen) als auch Artikel der beiden eigenen TOFUTOWN Marken *Viana* und *VeggieLife*. Darunter befindet sich der Testsieger der gesamten Untersuchung, das »GutBio Soja Schnitzel« der Handelsgruppe *Aldi Nord*. Es wurde als einziger Artikel mit »gut« bewertet, eben jenes eine Produkt, dass man laut *Öko-Test* »wirklich« empfehlen könne. Die anderen von TOFUTOWN hergestellten Produkte sind mit »befriedigend« (insgesamt nur 3 getestete Produkte waren »befriedigend«), »ausreichend«, »mangelhaft« und in einem Fall (»Viana Veggiefresh Bratwurst«) mit »ungenügend« bewertet worden. Insgesamt wurden stattliche 5 der 11 Bio-Produkte mit »ungenügend« bewertet (sehr schlechter Notendurchschnitt von 4,5).

TOFUTOWN-Produkte sind als frei von Gentechnik, frei von Pestiziden und frei von Keimen (gute Mikrobiologie) getestet

worden: In allen TOFUTOWN-Produkten sind keine Keime, Pestizide, Weichmacher, GVOs (Gentechnik) oder PVCs/PVDs/chlorierte Verbindungen nachgewiesen werden. Die *Öko-Test*-Untersuchungsergebnisse zu den TOFUTOWN-Produkten liegen uns vor und sie sind sehr erfreulich ausgefallen. Dies wird leider in der Zeitschrift nicht erwähnt. *Öko-Test* findet in anderen der getesteten Sojaprodukte Spuren von GVO (Gentechnik).

»Bio« scheint bei *Öko-Test* keine große Rolle zu spielen und auch, dass einige der Produkte auf Basis von konventionellen Hühnereiern oder aus konventionellen Nebenprodukten der Kuhmilch-Industrie hergestellt werden, findet bei *Öko-Test* keine besondere Erwähnung. Wir wollen das nicht kritisieren, es sind unserer Meinung nach nur andere Voraussetzungen, wenn die Rohstoffbasis pflanzliche Bio-Zutaten sind, wie in unserem Fall, oder eben konventionelle Hühnereier. *Öko-Test* schmeißt alles in einen Topf.

Abwertungsgrund Salzgehalt: Zwei TOFUTOWN Produkte sind wegen Salzgehalten von 2,18g und 2,1g/100g abgewertet worden. *Öko-Test* wertet pauschal Gehalte über 2g ab. Die beiden TOFUTOWN-Produkte lagen leicht darüber.

Was sind Mineralölrückstände (MOSH) und was tut TOFUTOWN schon heute um derartige Einträge zu verringern? Im Rahmen der Untersuchung wurden Mineralölrückstände analysiert und die Ergebnisse sehr kritisch bewertet und für die Schlagzeile benutzt. Das Thema ist insgesamt sehr komplex und vor allem komplett neu und noch sind weder auf europäischer noch auf nationaler Ebene Grenzwerte für Lebensmittel festgeschrieben geschweige denn überhaupt schon angedacht worden. **Es gibt noch keine abschließende toxikologische Bewertung und somit auch keine offiziell zulässige Aufnahmemenge.** *Öko-Test* selbst legt leider die Grundlage für die entsprechenden Beurteilungen nicht nachvollziehbar dar und es bleibt offen, auf welchen wissenschaftlichen Daten die Diagnose überhaupt beruht. Die Schwankungsbreite der eigenen Untersuchungen gibt *Öko-Test* mit 50% an was für eine starke »Zufälligkeit« der Untersuchungsergebnisse spricht. Eine absolute Freiheit an Mineralölrückständen kann leider nicht garantiert werden, da diese ubiquitär in der Umwelt vorkommen. Eine Abwertung von *Öko-Test* ab bereits 0,5 mg/kg ist nach unserer Meinung willkürlich und nicht wissenschaftlich nachvollziehbar.

Unsere eigener Kenntnisstand und unsere eigenen Untersuchungen: Generell werden diese geringen Spuren von Mineralöl-Rückständen der Migration aus Produktverpackungen zugeschrieben, insbesondere aus Druckfarben und Recyclingpapieren. Das sind jedoch nach unserer Erfahrung nicht die einzigen Eintragswege. Nach unseren Untersuchungen können auch die folgenden Ursachen in Frage kommen:

- ▶ allgemeine Umweltbelastungen (Straßenverkehr, Luftverkehr, Abluft von Fabriken und Haushalten).
- ▶ Verpackungen oder Verarbeitungsmaschinen im Bereich Rohstoffe
- ▶ Harze in Frischfaser-Pappverpackungen, die dem Holzrohstoff entstammen und natürlichen Ursprungs sind.
- ▶ Umverpackungen (Trays), die in der Regel aus Recycling-Material hergestellt werden.
- ▶ andere Produkte im Lagerumfeld der Verpackungs-Artikel, insbesondere im Bereich Lager und Logistik sowie natürlich auch im Einzelhandel selbst.
- ▶ Umgebung in den Untersuchungs-Laboren. Gerade bei so molekularen Spuren von neuen Stoffen sind unter Umständen die Labore selbst durch Anhaftungsübertragungen eine mögliche Quelle.
- ▶ Schmierstoffe/Schmieröle bei Verarbeitungsschritten (die bei uns eingesetzten Schmierstoffe/-öle sind selbstverständlich alle für die Lebensmittelproduktion und für die Bioproduktion zugelassen).

Gesättigte Mineralölkohlenwasserstoffe von Fachleuten MOSH genannt kommen in Spuren in der Umwelt und somit auch in Lebensmitteln vor (Quelle: foodwatch.org).

Warum sind unsere Würstchen stärker betroffen? »VeggieFresh Bratwürste« von TOFUTOWN und ein weiteres Bio-Würstchen-Produkt eines anderen Herstellers sind stark betroffen. Der Grund ist nach unserer Erkenntnis ein Verarbeitungsschritt. Zur »Würstchen«-Formgebung werden die vegetarischen Würstchen bei TOFUTOWN, und genauso wie bei dem Bio-Hersteller-Kollegen in so genannte Cellulose Därme gefüllt (Cellulose = Papierbasis = Eintragsmöglichkeit für MOSH). Wir benutzen selbstredend keine Naturdärme (Därme von Tieren). Die Cellulose Därme werden nach der Formgebung in einem weiteren Schritt vom Produkt wieder abgeschält (peeling) und kommen im Endprodukt nicht vor.

Ökologie/Upcycling vs. Schadstofffreiheit bzw. Ökologie vs. Öko Test

Folgt man *Öko-Test*, müssten sämtliche Recycling Materialien vor allem Umweltschutz Karton Verpackungen komplett aussortiert werden. An allen drei TOFUTOWN Standorten werden schon heute nur mineralölfreie Farben zur Bedruckung der Verpackungen eingesetzt.

TOFUTOWN arbeitet daran, die Gehalte an Mineralälrückständen auf ein Minimum zu reduzieren. Wir werden allen Eintragswegen weiter nachgehen, um mögliche Optimierungsansätze festlegen zu können. Das Ganze ist eine Art »Tatort Detektiv« Aufgabe der wir uns gerne stellen. Wir gehen heute davon aus, dass der Haupteintragsweg die Umwelt ist. TOFUTOWN führt jede Woche intensive Analysen und Untersuchungen zur Produktqualität und Schadstoffbelastung durch.

Bei Fragen helfen wir gerne weiter
Mit freundlichen Grüßen

Kai Busemeyer
Leiter TOFUTOWN Qualitätsmanagement

Bernd Drosihn
Tofumacher