

Weltleitmesse für die Getränke- und Liquid-Food-Industrie
Herstellung + Abfüllung + Verpackung + Marketing
11.-15. September 2017, Messe München

World's Leading Trade Fair for the Beverage and Liquid Food Industry
Processing + Filling + Packaging + Marketing
September 11-15, 2017, Messe München, Munich, Germany

www.drinktec.com

drinktec
Go with the flow.

München, 06. April 2017
Presseinformation

Parallel zur drinktec 2017

Fachmesse oils+fats präsentiert Lösungen für die Öl- und Fettindustrie

Parallel zur drinktec findet vom 11. bis 15. September 2017 die oils+fats statt, Europas einzige Fachmesse für die Herstellung und Weiterverarbeitung von pflanzlichen und tierischen Ölen und Fetten. In einem Teil der Halle C1 präsentieren international führende Aussteller Systeme, Anlagen und Komponenten. Weitere wichtige Themen sind die Bereiche Roh- und Hilfsstoffe sowie Lösungen zur Prozess- und Qualitätskontrolle. Übrigens: Alle Besucher der oils+fats haben mit ihrer Eintrittskarte auch Zugang zur drinktec 2017, Weltleitmesse für die Getränke- und Liquid-Food-Industrie, sowie zur ebenfalls in die drinktec integrierten Weintechnologiemesse SIMEI – und umgekehrt. Ein überaus interessanter Aspekt, denn: Getränke- und Liquid-Food-Produzenten nutzen häufig ähnliche Technologien und Verpackungen wie sie auch in der Öl- und Fettindustrie zum Einsatz kommen.

Durch die Gewinnung und Weiterverarbeitung von Speiseölen und –fetten zieht sich seit Jahren ein roter Faden – die Suche nach einer Alternative für etwas Bewährtes, Geschätztes. Am Anfang dieses Fadens stehen grob vereinfacht tierische Fette wie Schmalz oder Butter. Beide waren traditionell genutzte Produktionsmittel und Zutaten in der Lebensmittelindustrie. Dann kam die Cholesterindebatte, die sehr medienwirksam und überaus emotional geführt wurde. Fortan war Margarine das Produkt der Wahl aufgrund des globalen Kampfs gegen Cholesterin. Bis zu dem Zeitpunkt, als sogenannte Transfette darin nachgewiesen wurden. Sie entstanden bei der notwendigen Härtung der Pflanzenöle, schließlich sollte Margarine ja streichfest und nicht flüssig sein.

Johannes Manger
Projekt PR Referent
Tel. +49 89 949-21482
johannes.manger@messe-muenchen.de

Messe München GmbH
Messegelände
81823 München
Deutschland
www.messe-muenchen.de



Diese Transfette wurden in der öffentlichen Wahrnehmung mit vielerlei negativen Schlagzeilen wie „krebserregend“ oder „Übergewicht“ in Verbindung gebracht. Zwar konnten die Produzenten die Transfetttherausforderung durch die Optimierung ihrer Margarineherstellung lösen, letztendlich galt aber erneut: Ist der öffentliche Ruf erst einmal ruiniert, ist der Weg zurück steinig und lang. Es schlug die Stunde der Palmöle, die heute sprichwörtlich in aller Munde sind.

■ **Palmöl: Kein Paradies ohne Bedrohung**

Palmöle werden aus dem Fruchtfleisch der Ölpalme gewonnen. Sie sind rein pflanzlich und trotzdem von Natur aus fest, müssen also nicht gehärtet werden. Transfette spielen daher keine Rolle. Zudem ist Palmöl deutlich günstiger als andere Öle. Verständlich, dass es heute mit 30 Prozent Marktanteil vor Sojaöl weltweit das wichtigste Pflanzenöl ist. Etwa zwei Drittel davon finden in fertigen Lebensmitteln Verwendung, wo das Fett wegen seiner cremigen Konsistenz und seiner Hitzebeständigkeit sehr geschätzt ist.

Aber kein Paradies ohne Bedrohung: Zuerst geriet Palmöl in die mediale Kritik, weil für den Anbau der Palmen Regenwald gerodet werde. Dann wurde in den Gazetten vor sogenannten Prozesskontaminanten in Lebensmitteln gewarnt, die raffiniertes Palmöl enthalten. Dabei handelt es sich um Glycidyl-Fettsäureester (GE) sowie 3-Monochlorpropandiol (3-MCPD) und 2-Monochlorpropandiol (2-MCPD) sowie deren Fettsäureester. Alles Substanzen, die genauso in Lebensmitteln mit anderen stark erhitzten pflanzlichen Ölen und Fetten als Zutat vorkommen können und deren abschließende objektive Risikobewertung noch nicht vollständig vorliegt.

■ **Food Safety Forum**

Die oils+fats widmet dem Thema ein eigenes Forum. Im „Food safety Forum“ diskutieren Experten über: "Food safety in oils: present situation and solutions to analyse and mitigate the formation of 3-MCPD and GE in food oils". Marc Kellens, Global Technical Director von desmet ballestra und Organisator des Forums, umschreibt die Problematik so:

Seite 3

„Die Palmölindustrie unternimmt seit der Jahrtausendwende große Anstrengungen beim Thema Nachhaltigkeit. Heute hat sie es mit einem Thema zu tun, das eher in Richtung Ernährungssicherheit geht und eine stärkere Kontrolle der gesamten Zuliefererkette erfordert. Es liegt an den unterschiedlichen Beteiligten, den Palmölproduzenten ebenso wie den Verarbeitern und den Verbrauchern, dieses Problem auch als Chance zu begreifen, und zwar indem man die Qualitätsstandards des Palmöls verbessert, von der Anpflanzung bis zur Anwendung.“

Die wichtigsten Vertreter der Palmölindustrie haben ihre Teilnahme am Food Safety Forum bereits fest zugesagt, darunter: MPOB (Malaysian Palm Oil Board), FEDIOL (European federation representing the European oil and proteinmeal industry) und MPOCC (Malaysian Palm Oil Certification Council).

Tierische Fette und Biokraftstoffe möglicherweise vor Renaissance

„Wie lassen sich diese unerwünschten Substanzen messen, wie entfernen? Besser noch: Wie verhindere ich, dass sie überhaupt erst entstehen? Das wird aktuell sehr heiß diskutiert“, so Klaus-Peter Eickhoff vom oils+fats-Aussteller GEA Group. Eine Debatte, die laut Eickhoff auf dem Markt bereits erste Spuren hinterlässt: „Zurzeit werden in Europa wieder Anlagen gebaut, um Palmöl chemisch zu raffinieren, weil hierbei diese Prozesskontaminanten nicht auftreten. Das war früher nicht der Fall.“ Die chemische Raffination ist nämlich nicht wirklich das Verfahren, welches die Industrie bevorzugt. Denn sie ist teurer als die thermische Raffination, sie hat größere Verluste und produziert Nebenprodukte, die entsorgt werden müssen. Gleichzeitig deutet sich eine zaghafte Renaissance von tierischen Nahrungsfetten an. Klaus-Peter Eickhoff verdeutlicht: „Wir haben zurzeit dazu zwei große Projekte in Europa. Das hat es in den letzten 10 bis 15 Jahren nicht gegeben.“ Wird Palmöl also in einigen Nahrungsmitteln demnächst wieder durch tierische Fette ersetzt, kehrt die Industrie an den Anfang ihres roten Fadens zurück? Tatsächlich spricht manches dafür, schließlich wird die Cholesterin-Debatte heute wesentlich differenzierter geführt.

Einen Sachverhalt, den sich Dr. Edgar Remmele vom Technologie- und Förderzentrum im Kompetenzzentrum für Nachwachsende Rohstoffe (TFZ),

Straubing, auch für ein ebenfalls abgekühltes ehemalige heißes Eisen der oils+fats wünscht: „Bei der Herstellung eines Biokraftstoffs auf Pflanzenölbasis fällt etwa 2/3 der verarbeiteten Masse als Eiweißfuttermittel an. Wenn man jetzt einrechnet, dass dieses Koppelprodukt Soja-Schrot vom Weltmarkt ersetzt, trägt der Biokraftstoff viel mehr zum Klimaschutz bei als bei der jetzigen Bewertung als reiner Brennstoff.“

■ **Treibhausgaseinsparungsquote mischt Karten neu**

Die spannende Frage lautet also: Wie groß ist der ökologische Fußabdruck eines Biokraftstoffs auf Basis von Pflanzenölen wirklich? Ein Parameter, der aufgrund einer geänderten politischen Weichenstellung wieder an Gewicht gewinnt - und auf der oils+fats für eine Belebung des Segments sorgen könnte: Denn die Mineralölindustrie muss heute eine genau vorgegebene Treibhausgasemissionsreduzierung nachweisen, und zwar vom Feld, auf dem die Ölpflanze wächst, bis zur Zapfsäule. Zuvor reichte es aus, einen definierten Prozentsatz vom Mineralölmarkt energetisch durch einen Biokraftstoff zu ersetzen.

„Aufgrund dieser neuen Treibhausgaseinsparungsquote besteht jetzt der Anreiz, die Biodiesel- und Ölgewinnungsanlagen weiter zu optimieren, um beim Verarbeitungsprozess Treibhausgase einzusparen. Denn das bedeutet, dass die Mineralölindustrie weniger Biotreibstoff zukaufen muss, um ihr Einsparziel zu erfüllen“, fasst Dr. Remmele zusammen. Dahinter steht übrigens auch die große Popularität von Biokraftstoffen aus gebrauchten Fetten und Ölen. Diese weisen nämlich eine sehr hohe Einsparquote auf, weil ihre Quellen als Rest- bzw. Abfallstoff mit Null Treibhausgasemission in die Gesamtbilanz eingehen.

■ **Zurück zur Selbstversorgung mit Biotreibstoffen?**

Neben dieser bereits aktuell greifenden Reform gibt es zudem weitere mittelfristig ausgerichtete Weichenstellungen, die für eine steigende Nachfrage nach Biokraftstoffen sprechen. So planen und terminieren weltweit immer mehr Staaten deren Beimischung. Und in den politischen Klimaschutzplänen werden bis 2050 konkrete branchenübergreifende Treibhausgaseinsparungsverpflichtungen angekündigt. Auch zum Beispiel für die

Seite 5

Land- und Forstwirtschaft, für die eine Rückkehr zur „Selbstversorgung“ besonderes interessant ist. Dr. Remmele veranschaulicht: „Zum einen resultiert daraus eine Treibhausgaseinsparung von über 80 Prozent im Vergleich zum Dieselmotorkraftstoff. Der Biokraftstoff ist zweitens biologisch abbaubar und als nicht wassergefährdend deklariert. Bei Havarien in umweltsensiblen Bereichen wie auf Flächen der Landwirtschaft sind keine Umweltschädigung zu erwarten. Nicht zuletzt werden bei der Produktion des Kraftstoffs wertvolle Eiweißfuttermittel gewonnen und neue Wertschöpfungen in ländlichen Regionen geschaffen.“ Auch hier gibt es bereits deutliche Signale der Zuliefererseite, dass dieses Szenario längst mehr als nur eine ferne Vision ist. So bieten einige der weltgrößten Landmaschinenhersteller auf dem deutschen Markt bereits ab Werk pflanzenöltaugliche Traktoren an – mit der geforderten Abgasnorm sowie voller Garantie und Gewährleistung. Der Markt für Speisöle, Fette sowie Schmier- und Kraftstoffe ist und bleibt also spannend. Umso wichtiger ist demzufolge eine wirkliche Fachmesse, auf der die gesamte Verfahrenskette abgebildet und zudem Innovationen und perspektivische Neuerungen der Branche vorgestellt und diskutiert werden - die oils+fats 2017.

Weitere Informationen zur drinktec finden Sie unter www.drinktec.com und auf [Facebook](#), [Twitter](#) und [YouTube](#)

Fotos zur drinktec finden Sie [hier](#).

Seite 6

Über die drinktec

Die drinktec findet seit 1951 in München statt, seit 1985 im Vierjahresrhythmus. Sie ist die wichtigste Veranstaltung der Branche. Hersteller (Zulieferer) aus aller Welt, darunter weltweit operierende Konzerne ebenso wie mittelständische Unternehmen, treffen auf Produzenten und Händler jeder Größe für Getränke und Liquid Food.

Auf der drinktec wird Zukunft gemacht. Die Messe gilt in der Branche als Premierenplattform für Weltneuheiten. Die Hersteller präsentieren die neuesten Technologien rund um die Herstellung, Abfüllung und Verpackung von Getränken aller Art bis hin zu Liquid Food – Rohstoffe und logistische Lösungen inklusive. Die Themen Getränkemarketing und Verpackungsdesign runden das Portfolio ab.

An der drinktec 2017, die vom 11. bis 15. September 2017 auf dem Gelände der Messe München stattfindet, werden sich rund 1.600 Aussteller sowie etwa 70.000 Besucher beteiligen. Etwa zwei Drittel der Besucher kommen aus dem Ausland. Die drinktec 2017 wird 14 Messehallen mit insgesamt 150.000 Quadratmetern Fläche belegen.

Über die oils+fats

Die oils+fats ist Europas einzige Fachmesse für die Öl- und Fettindustrie. Sie findet 2017 zum siebten Mal statt. Das Angebot der rund 50 Aussteller umfasst Maschinen, Komponenten und Hilfsmittel zur Herstellung und Weiterverarbeitung von pflanzlichen und tierischen Ölen und Fetten. Als Europas zentrale Business- und Technologieplattform zeigt die hoch spezialisierte Fachmesse aktuelle Trends und neueste technologische Entwicklungen. Im Rahmenprogramm, das Forschung und Industrie zusammenführen soll, geht es um die Technologien und Märkte der Zukunft. Die oils+fats ist damit der wichtigste Branchentreffpunkt für Produzenten, Veredler und Händler von pflanzlichen und tierischen Ölen und Fetten. Die nächste oils+fats findet vom 11. bis 15. September 2017 in München statt, parallel zur drinktec, Weltleitmesse für die Getränke- und Liquid-Food-Industrie.

Über die SIMEI

Die SIMEI, weltweit führende Messe für Weintechnologie, wird 2017 erstmals als integraler Bestandteil der drinktec stattfinden. Die SIMEI, organisiert von der Unione Italiana Vini (UIV), hat eine lange Tradition. Sie findet seit 1963 in Mailand statt. Nach einer Vereinbarung mit der Messe München behält die SIMEI ihren Zwei-Jahres-Turnus bei und wird künftig zwischen Italien und München wechseln. Auf einer ausgewiesenen SIMEI-Ausstellungsfläche, die mindestens 20.000 Quadratmeter umfassen wird, werden im Rahmen der drinktec 2017 alle Arten von Maschinentechnik und Equipment für die Weinherstellung und Weinbearbeitung präsentiert, Verpackungslösungen inklusive.

Messe München

Die Messe München ist mit mehr als 40 Fachmessen für Investitionsgüter, Konsumgüter und Neue Technologien am Standort München und im Ausland einer der weltweit führenden

Seite 7

Messeveranstalter. Über 30.000 Aussteller und rund zwei Millionen Besucher nehmen jährlich an den Veranstaltungen auf dem Messegelände, im ICM - Internationales Congress Center München und im MOC Veranstaltungszentrum München teil. Außerdem veranstaltet die Messe München Fachmessen in China, Indien, der Türkei, Russland und in Südafrika. Mit einem Netzwerk von Beteiligungsgesellschaften in Europa, Asien und Afrika sowie über 60 Auslandsvertretungen für mehr als 100 Länder, ist die Messe München weltweit präsent.