

Selbstkontrolle: Von Sirup, Sauerteig und Checklisten

Drei von fünf Biohöfe verarbeiten Rohwaren. Dabei sind Lebensmittel- und Hygienestandards einzuhalten.

Bea Häfeli steht in ihrem Hofladen und stellt ihre Produkte vor. Auf einem antiken Tisch stehen Flaschen mit Wein aus eigenen Trauben, gekeltert von einem lokalen Winzer. Daneben reihen sich Papiertüten mit diversen Mehlsorten aneinander. Auch das Getreide stammt vom eigenen Acker, es wird auswärts gemahlen und auf dem Hof abgefüllt. «Von Hand, mit einer kleinen Schaufel und der Waage», sagt die Bäuerin und Mutter von zwei Kindern. Die Tüten haben sorgfältig gefaltete Verschlüsse und schön gestaltete Etiketten; auf das eigene Design legt Bea Häfeli Wert. An der Wand steht ein Küchenbuffet, das mit Schaffellen, Öl und Samen von Raps, Konfitüren, Sirup und Naturpflegeprodukten bestückt ist. Daneben schnurrt eine Tiefkühltruhe, in deren Bauch Pro-Specie-Rara-Biorindfleisch auf Kundschaft wartet. «Die Eier sind schon ausverkauft, das geht immer rasch», meint die 40-Jährige lachend. Das sei nicht schwierig, denn ihr Hühnervolk zählt bloss ein Dutzend Zweinutzungshühner.

Der Hofladen am Fusse der Burgruine Freienstein ZH erweckt auf den ersten Blick den Eindruck, als sei er ein Selbstläufer. Die Produkte sind angeschrieben und etikettiert, bezahlen kann man bar oder per Twint. Welchen Aufwand der Laden tatsächlich fordert, zeigt sich eher auf der Hinterbühne. Bea Häfeli führt ins Wohnhaus, wo sie in der privaten Küche die Marmeladen, Sirups und Pflanzenprodukte herstellt. Mit Gesten zeigt sie, wo sie ihre Gläser, Flaschen und Deckel jeweils hinstapelt, wenn sie produziert und der Platz knapp wird. «Dafür riecht es dann im ganzen Haus so fein.» Auf einem Stuhl beim Esstisch steht ein mehrstöckiger Dörrex.

Konzepte, Listen und Journale

Im Erdgeschoss befindet sich ihr Verarbeitungs- und Lagerraum mit der Waage, den Verpackungen und den Ordnern mit Dokumenten wie Lebensmittelgesetz und Bio-Suisse-Richtlinien. An der Wand hängen Blätter zur «Personalhygiene»; es geht um Händewaschen, saubere Kleidung, häufiges Wechseln von Abtrocktüchern und anderes mehr. Ein Ordner enthält ein Konzept zur Selbstkontrolle von Agridea, das Bea Häfeli im Alltag beherzigt. «Es muss einfach alles protokolliert werden und nachvollziehbar sein», fasst sie zusammen.

Simone Hartong, bei Bio Suisse zuständig für die Labelvergabe bei Milch und Milchprodukten, präzisiert: «Für die Herstellung von Lebensmitteln im eigenen Betrieb ist ein Konzept zur Selbstkontrolle vorgeschrieben.» Ohnhein gelten für verarbeitete und verpackte Knospe-Produkte natürlich die Richtlinien für Pflanzenbau und Tierhaltung sowie für Verarbeitung und Handel. Simone Hartong weist darauf hin, dass «die Tätigkeit der Hofverarbeitung der Kontrollstelle vorgängig zu melden ist». Klopfen die Fachleute an die Türe der Küche oder des Hofladens, ist es wichtig, die nötigen Unterlagen

beisammen zu haben. Dazu zählen eine Rohwaren- und Sortimentsliste sowie das Verarbeitungsjournal. Dieses gibt Auskunft über die Produktionsabläufe, das Datum und die Menge einer Produktion. «Verarbeitet ein Knospe-Betrieb biologische und nicht biologische Produkte, muss er die Aufzeichnungen auch für die konventionellen Produkte führen», betont Simone Hartong. Eine Auflistung der Rezepturen inklusive allfälliger Zusatzstoffe gehört auch ins Journal, ebenso Muster der verwendeten Etiketten. Denn die korrekte Deklaration der Produkte ist essenziell: Die Kundschaft muss darauf vertrauen können, dass auch Bio drin ist, wo Bio draufsteht. Aus diesen Gründen müssen hofverarbeitende Biolandwirtinnen und -bauern auch eine Liste führen, auf der ersichtlich ist, von welchen Händlern sie ihre biologischen Zutaten bezogen haben.

Vom Hofladen bis zur Besenbeiz

Bei vielen Produkten, etwa bei Fleisch und Mehl, erfolgt die Bioverarbeitung aus wirtschaftlichen Gründen nicht auf dem Hof, sondern bei einer externen Firma. So lässt der Lindenhof von Bea Häfeli seine Tiere in der Region schlachten und sein Getreide in einer nahen Mühle mahlen. Auch diese Warenflüsse sind zu dokumentieren: Sind die Müllerin oder der Metzger selbst biozertifiziert, sollte ein Produkt problemlos die Schlusskontrolle passieren. Gibt es in der Umgebung keinen passenden Bioverarbeiter, muss ein Knospe-Hof auf konventionelle Firmen ausweichen. Hier ist es ratsam, sich vorgängig bei den Lebensmittelämtern beraten zu lassen und dann die Modalitäten in einem Vertrag festzuhalten. Auch das kommerzielle Anbieten von Speisen und Getränken auf einem Biohof untersteht dem Lebensmittelgesetz. Ob Kulturstall, Event-scheune oder Besenbeiz: Warenfluss und Hygienekontrolle müssen immer nachvollziehbar und dokumentiert sein.

Bei Simon Peter, Landwirt und Bäcker aus Lieli LU, ist alles zwei Nummern grösser als in Freienstein. Der 30-Jährige führt mit fachmännischen Kommentaren durch seine Backstube, in der die Ruhe vor dem Sturm herrscht. Montags wird nicht gebacken, doch liegen in einem Dutzend Schüsseln bereits alle Zutaten für die verschiedenen Teigvarianten bereit. In der Dienstagnacht bindet sich Simon Peter schon um halb zwei die Schürze um, zwei Teilzeitbeschäftigte helfen ihm dann später bei der Produktion der Brote und Gebäcke. Der Butterzopf aus dem Luzerner Seetal hat 2018 die Bio Gourmet Knospe erhalten; Bioaktuell 1|19 berichtete. Der Bäcker, dessen Eltern mit dem älteren Bruder den Hof führen und unter anderem Getreide für die Bäckerei herstellen, erzählt von seinen Ausbauplänen. Nach einem längeren Bewilligungsverfahren kann er bald neue Produktions- und Lagerräume bauen. Jetzt ist der Platz eng, zum Beispiel führt nur eine Türe ins Haus, egal ob man in die Backstube oder in die Wohnungen will. Möchte Simon Peter eines der Kühlgeräte öffnen, muss er zuerst die Rollregale für die Backbleche zur Seite schieben.

Trotz beengter Infrastruktur hat Simon Peter an alles gedacht, um hygienisch einwandfrei zu produzieren. An jedem Kühlgerät sind Checklisten angebracht, in welche regelmässig



Platznot ist kein Grund gegen eine funktionierende Selbstkontrolle: Simon Peter aus Lieli LU.



Alles griffbereit: Bea Häfelis Verarbeitungstisch.



Zwischen Rindfleisch, Sirup und Kräuterprodukten: Lindenhof-Bäuerin Bea Häfeli in ihrem liebevoll gestalteten Hofladen. Bilder: Beat Grossrieder

die Temperatur eingetragen wird. Auch der Bäcker hat Ordner mit der Hygiene-Selbstkontrolle und mit seinen Rezepten abgelegt; darin steht, was er und sein Team zwingend beachten müssen. «Zum Beispiel verlange ich, dass alle im Team die Sauerteigkulturen exakt nach den festgelegten Regeln pflegen.» Den Ausgang Richtung Hof, wo die Rinder und Hühner sind, schirmt ein Fliegengitter ab. In jedem Raum baumeln Mottenfallen von der Decke. Nimmt jemand vom Bäckerteam eine Unregelmässigkeit wahr, notiert er oder sie diese auf dem entsprechenden Formular in der Spalte «CCP».

Alle neuralgischen Punkte erkennen

CCP steht bei Bäcker Simon Peter abgekürzt für das HACCP-Konzept, das fast alle Profis im Gastro- und Verarbeitungsbereich einsetzen. Die Formel steht für «Hazard Analysis and

Critical Control Points», zu Deutsch: «Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte». Hat man es einmal etabliert, erlaubt das Konzept eine einfache Selbstkontrolle nach einem festgelegten Schema. Ein Beispiel: Weil Bäcker Simon Peter weiss, wie wichtig es ist, Sauerteig bei einer bestimmten Temperatur gären zu lassen, kontrollieren er und seine Mitarbeitenden die Kühler regelmässig. Dabei wird die abgelesene Temperatur in die entsprechende Liste eingetragen, die sich auf der Tür des Kühlers in einer Klarsichtmappe befindet.

Das HACCP-Konzept ist nicht Pflicht, hat sich aber bewährt. In den USA entstanden, ist es ein Nebenprodukt der Herstellung keimfreier Astronautennahrung. In einem ersten Schritt erheben und notieren die Produzentin oder der Verarbeiter alle Gefahrenquellen, die den Herstellungsprozess von der Anlieferung bis zum Verkauf negativ beeinflussen können.



Natürlich natürlich.



Gesucht:

Biorüben-Pflanzer.



Bio-Zuckerrübenanbau überzeugt natürlich:

- ✓ **Starke Nachfrage nach Schweizer Bio-Zucker**
- ✓ **Hohe Deckungsbeiträge und Zusatzprämien für Bio Suisse**
- ✓ **Garantierte Abnahme der gesamten Menge**
- ✓ **Mehr Diversität in der Fruchtfolge**
- ✓ **Neue, robustere Rübensorten mit hoher Cercospora-Toleranz**
- ✓ **Persönliche agronomische Beratung durch die Fachstelle für Zuckerrübenanbau**



Jetzt informieren:
zucker.ch/pflanzer



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

Gesucht: Bio-Umstell Mahlweizen

Wir beraten Sie gerne.

Mühle Rytz AG, Biberen, Tel 031 754 50 00
www.muehlerytz.ch, mail@muehlerytz.ch



Azopower Plus



Die Extraportion BIO-Energie
mit 11 N + 2 Mg + 5 S

- ✓ Kombinierte Zufuhr von Stickstoff, Magnesium und Schwefel für effiziente Nährstoffaufnahme
- ✓ Stickstoff aus 100% Federmehl
- ✓ Magnesium in schnell pflanzenverfügbarer Form
- ✓ Schwefelgehalt optimal abgestimmt
- ✓ Erlaubt im BIO-Landbau

Gratis-Beratung
0800 80 99 60
landor.ch

LANDOR
Die gute Wahl
der Schweizer Bauern
www.landor.ch



Gerüstet für den nächsten Morgen: Bäcker Simon Peter präsentiert die Zutaten für einen Teig.

Daraus leiten sie jene neuralgischen Punkte ab, die bei regelmässiger Beobachtung einen einwandfreien Herstellungsprozess garantieren sollten. Das führt unter dem Strich dazu, dass keine Bäckerin und kein Bäcker bei Simon Peter einen Sauerteigkübel aus dem Kühler nimmt, ohne vorher einen Blick auf die grün leuchtende Temperaturanzeige geworfen zu haben. Und dasselbe, wenn man den Kübel wieder hineinstellt.

Gastroprofis mit HACCP-Erfahrung unterteilen die möglichen Gefahren in drei Kategorien. Es gibt chemische Gefahren, etwa wenn auf einer Arbeitsfläche Rückstände von Reinigungsmitteln verbleiben. Dazu kommen physikalische Gefahren wie das berühmte Haar, das in der Suppe oder Confi landet. Schliesslich existieren biologische Gefahren, die von Mikroorganismen bis zu Schimmel reichen. Gefahren lauern beim Kühlen wie beim Kochen: Fleisch kann verderben, wird es nicht bei mindestens -18 Grad tiefgekühlt. Ein Hähnchen im Ofen braucht mindestens 85 Grad Hitze, um garantiert ohne Salmonellen auf den Teller zu kommen.

Sind die neuralgischen Punkte definiert, werden sie fixer Bestandteil des Arbeitsprozesses. Jede mitarbeitende Person weiss dann: Wird ein Kontrollpunkt nicht eingehalten, können gesundheitliche Risiken auftreten. So nehmen alle Beteiligten die verschiedenen Kontrollen auch wirklich ernst. Damit das längerfristig so bleibt, wird der dritte HACCP-Schritt etabliert: die Überwachung. «Wer soll was, wie, worauf und wie häufig überprüfen?», steht im Manual. Zudem ist festzulegen, wie die Resultate dokumentiert werden. Meist sei es hilfreich, mit Merkblättern zu arbeiten, «damit keine Kontrollpunkte vergessen gehen».

«Etikettenschwindel» vermeiden

Geht trotz dieser Prävention etwas schief, was bei der Arbeit mit Naturprodukten immer passieren kann, empfiehlt das HACCP-Konzept rasches Handeln. Werden die Ziele an den Kontrollpunkten nicht erreicht, ist oft die sofortige Entsorgung der Ware nötig. Pouletfleisch, Eierspeisen oder Rohfleischwaren vertragen keine Nachlässigkeit, eine Confi oder ein Süssgebäck bieten etwas mehr Toleranz. Im Zweifelsfall

gilt: Besser einmal zu viel den Müllsack oder Kompostkübel «füttern» als die Gesundheit der Konsumierenden gefährden. Damit dieser Worst Case nicht eintritt, propagiert das Konzept auch bei sich selbst eine Selbstkontrolle, Systemkontrolle genannt: «Das Hygienekonzept sollte regelmässig überprüft werden. Werden Änderungen in einem Prozess vorgenommen, ist zu kontrollieren, ob sich dadurch neue Gefahren ergeben, die es zu vermeiden gilt.» Über alle Schritte, vom Einkauf bis zum Einpacken, sollen die Verarbeiterinnen und Verarbeiter Buch führen und ihr Sicherheitsdispositiv dokumentieren.

Ivraina Brändle, Lebensmittelwissenschaftlerin am FiBL, betont: «Es geht auch um Verhältnismässigkeit. Auf einem Hof muss es nicht gar so clean sein wie in einer Spitalküche.» Oft gehe es darum, pragmatische Lösungen zu finden. Die kantonalen Lebensmittelinspektorate seien kooperativ, bei Fragen könne man sie ungeniert kontaktieren. «Man weckt damit keine schlafenden Hunde und handelt sich keine zusätzlichen Kontrollen ein», versichert die Fachfrau, die auch Kurse zum Thema gibt. Das nächste Mal am 8. November 2022 (siehe Infobox). Der Kurs zeigt, wie sich, gestützt auf das HACCP-Modell, für jeden Betrieb ein passendes Konzept zur Hygienesicherung erstellen lässt.

Die Hofverarbeitung ist in der Schweiz längst keine Nische mehr, sagt Andreas Müller, Leiter Fachbereich Zertifizierung bei Bio Inspecta. Von 5265 im laufenden Jahr kontrollierten Betrieben verarbeiten 2150 in irgendeiner Form Rohwaren zu Fertigprodukten. Das entspricht einem Anteil von 41 Prozent. Als Spitzenreiter gilt Rindfleisch, dann folgen Fleischerzeugnisse, Konfitüren und Alproprodukte sowie Backwaren und Kräuter. Neuheiten in den Sortimenten stellt Andreas Müller vorab in der Westschweiz fest, etwa im Bereich der fleischlosen Ernährung. Verstösse hinsichtlich Hygiene und Qualität verzeichne Bio Inspecta selten, am ehesten passierten unfreiwillige «Etikettenschwindel», also unkorrekte Deklarationen von Zutaten auf der Verpackung. «Die Betriebe müssen die Anforderungen bezüglich Auslobung der Produkte kennen», so Andreas Müller, «und ihre Deklarationen mit Bio Suisse abstimmen.» *Beat Grossrieder*



FiBL-Kurs zur Selbstkontrolle

Am Mittwoch, 8. November 2022, findet am FiBL der Kurs «Selbstkontrolle in der Hofverarbeitung» statt. Kursleiterin ist Ivraina Brändle vom Departement für Agrar- und Ernährungssysteme. Sie führt in die Grundlagen des Lebensmittelrechts ein und zeigt, wie Verarbeiterinnen und Verarbeiter ein simples, aber wirkungsvolles Konzept für die Selbstkontrolle erstellen können. Dabei orientiert sie sich am internationalen HACCP-Standard. Der Kurs vermittelt, wo man Hilfe erhält und was speziell für Biolebensmittel gilt. Im Kurs üben die Teilnehmenden, wie man eigene Produkte selbst kontrolliert. Auf Gastropedia und Agridea gibt es Vorlagen für Selbstkontrollkonzepte.

www.bioaktuell.ch > Aktuell > Agenda >

Kurs: Selbstkontrolle in der Hofverarbeitung 2022

gastropedia.ch > Lösungen >

Vorlage Selbstkontrollkonzept (kostenpflichtig)

agridea.abacuscity.ch > Diversifizierung, Produkttransformation > Selbstkontrolle Direktvermarktung und Gästebewirtung, Ordner (kostenpflichtig)