

„Forschen für den Genuss - 60 Jahre Lebensmittelchemisches Institut“

Ausstellung im Schokoladenmuseum in Köln (21.07. – 25.09.2011)



Seit nunmehr 60 Jahren gilt das Lebensmittelchemische Institut (LCI) sowohl national, als auch international als anerkannte Institution. Als wissenschaftliche Forschungsstelle des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie (BDSI) ist es auf Fragestellungen aus sämtlichen Produktgruppen des Süßwarenereichs – neben Kakao und -erzeugnissen, Schokoladen und -erzeugnissen auch Zuckerwaren, Feine Backwaren, Rohmassen, Knabberartikel, Markeneis, Kaugummi – spezialisiert und arbeitet in erster Linie im lebensmittelchemischen und analytischen Bereich. Basis für das hohe Ansehen des LCI ist ein über Jahrzehnte erworbenes und gepflegtes Spezialwissen auf den Gebieten der Lebensmittelchemie, Lebensmittelanalytik, Lebensmittelkunde, Lebensmittelrecht, Lebensmitteltoxikologie, Ernährung, Gesundheit und Umwelt. Das LCI ist ferner Ausdruck des Bestrebens der im BDSI vertretenen Unternehmen, dem Verbraucher mit qualitativ hochwertigen Produkten zur Verfügung zu stehen. Was heute zu Beginn des 21. Jahrhunderts als Selbstverständlichkeit erscheint, nämlich ein durch Legislative und Herstellerinitiative abgesicherter Verbraucherschutz, musste über viele Jahrzehnte mühselig errungen werden.

Wie alles begann

Noch im 19. Jahrhundert wurde Schokolade häufig durch die Zugabe von verschiedensten Zutaten verfälscht und gestreckt. Grund hierfür war neben der hohen Zölle, mit denen der Kakao belegt war, vor allem das Fehlen eines verbindlichen und einheitlichen Lebensmittelrechtes. Nach Jahrzehnten ohne wirksamer Regelungen und Kontrollen wurde im Jahre 1933 die erste „Verordnung über Kakao und Kakaoerzeugnisse“ erlassen. Hiermit einher ging Ende des 19. Jahrhunderts die Etablierung der Lebensmittelchemie und die Entwicklung chemischer Analysenmethoden für die Untersuchung von Kakaoerzeugnissen. Nach Beendigung der Weltkriege wurde immer eindringlicher nach einem zentralen wissenschaftlichen Forschungs- und Untersuchungslabor gesucht. Am 01.10.1950 war es dann soweit: die „Wissenschaftliche Forschungsstelle“ (WiFo) – die etwa 10 Jahre später in das „Lebensmittelchemische Institut des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie (LCI)“ umfirmiert wurde, wurde in Köln eröffnet.



Das LCI heute

Heute ist das seit 1989 von Prof. Dr. Reinhard Matissek geleitete LCI ein modernes Forschungsinstitut, das sich den besonderen fachlichen Herausforderungen, vornehmlich auf den Gebieten der Spurenanalytik, der Allergieforschung, der Gen-, Bio- und Nanotechnologie sowie der Functional Foods stellt.



Die Ausstellung

Am 21.07.2011 wurde die Ausstellung „Forschen für den Genuss – 60 Jahre Lebensmittelchemisches Institut“ im Rahmen einer gut besuchten Pressekonferenz im Schokoladenmuseum feierlich eröffnet. Dem Besucher dieser Sonderausstellung werden am Beispiel der Schokolade die wesentlichen Arbeiten des LCI und seine Historie vorgestellt. Hierzu bietet die Ausstellung auf verschiedenen anschaulich präsentierten Tafeln einen geschichtlichen Rückblick ins 19. Jahrhundert, zu den Anfängen der Reinheits- und Qualitätsanforderungen bei Schokoladenerzeugnissen und in die Gründerjahre des LCI vor 60 Jahren. Außerdem werden die Qualitätsparameter für Schokolade, Kakaobohnen, Kakaoschalen und Kakaobutter näher beleuchtet. Die Ausstellungsbesucher können zudem mehr über das Berufsbild des Lebensmittelchemikers und dessen Verantwortung in der Lebensmittelkette erfahren.

Als kleinen Ausschnitt aus dem umfangreichen Forschungsbereich des LCI wird zum einen die mathematische Berechnung von Inhaltsstoffen wie z. B. Kakaobestandteilen in Schokolade erläutert und erklärt. Zum anderen werden als Beispiele aus dem Bereich des gesundheitlichen Verbraucherschutzes die Erforschung des Vorkommens und die Verhinderung der Bildung von unerwünschten Schimmelpilztoxinen gezeigt. Weiterhin bietet die Ausstellung eine Fülle an Informationen zur Zusammensetzung von verschiedenen Schokoladen und zu den einzelnen Nährstoffen in Schokoladen. Natürlich sind auch Kakaobohnen unterschiedlicher Herkunft ausgestellt. Bei den Exponaten sind verschiedene historische und moderne Labor- und Messgeräte zu sehen. Den Höhepunkt stellt ein hochmodernes Analysengerät dar: ein Gas-Chromatograph mit Massenspektrometer („state-of-the-art“).

Weitere Informationen zur Ausstellung und zum Museum erhalten Sie unter www.schokoladenmuseum.de

