

Andreas Braun im Gespräch

Dr. DI Andreas Braun

Leiter des Qualitätsmanagements bei Honigmayr



Spielt das Thema Pyrrolizidinalkaloide (PA) in Ihrem beruflichen Alltag als Leiter des Qualitätsmanagements bei der Firma Honigmayr eine Rolle?

PA sind natürliche Pflanzeninhaltsstoffe, die der Mensch schon seit je über die Nahrung zu sich nimmt. Angesichts der Vielzahl an Einzelsubstanzen ist die Datenlage zur Toxikologie, zur oralen Bioverfügbarkeit und zum Vorkommen der PA in Lebens- und Futtermitteln sehr lückenhaft.

Durch die Entwicklung neuer und zunehmend verfeinerter Analysemethoden wurden auch in Honig Pyrrolizidinalkaloide nachgewiesen.

Honigmayr beschäftigt sich nun bereits seit knapp 15 Jahren mit der Thematik der Pyrrolizidinalkaloide. Die Analyse von Honig in Bezug auf PA ist fixer Bestandteil unserer Qualitätssicherung.

Was ist bei der Aufnahme von PA durch Honig aus Ihrer Perspektive zu beachten?

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat auf Basis der vorliegenden Daten eine vorläufige Bewertung des gesundheitlichen Risikos von PA in Lebensmitteln und insbesondere Honig vorgenommen (Anm.: BfR-Stellungnahme Nr. 038/2011). Das BfR kommt zu dem Schluss, dass für den Verbraucher die PA-Gesamtaufnahme aus verschiedenen Lebensmitteln so niedrig wie möglich zu halten ist. Beim Verzehr von Honig ist eine akute gesundheitliche Gefährdung für Verbraucher durch die Aufnahme von PA unwahrscheinlich.

Generell empfiehlt es sich, bei der Lebensmittelauswahl auf Abwechslung und Vielfalt zu achten. Auf diese Weise lassen sich einseitige Belastungen mit potenziell gesundheitsgefährdenden Stoffen, mit denen in geringen Mengen vereinzelt in Lebensmitteln gerechnet werden muss, vorbeugen.

Obwohl die PA-Aufnahme durch Honig im Vergleich zu anderen Lebensmitteln eher gering ist, hat sich Honigmayr dieser Thematik schon frühzeitig angenommen. Schon beim Einkauf unseres Rohhonigs wird auf die Einhaltung des vom BfR empfohlenen Höchstwertes geachtet (Anm.: BfR-Stellungnahme Nr. 038/2011; 0,007 µg/kg/d ergeben für einen Menschen mit 70 kg bei einer Tageszufuhr von 20 g Honig ~ 25 µg/kg Honig).

Die von Honigmayr ausgelieferten Imkerspezialitäten erreichen dank der strengen internen Kontrollen die empfohlene Höchstgrenze bei weitem nicht. Der Verbraucher kann also guten Gewissens weiterhin unseren Honig genießen.

Wie muss das Qualitätsmanagement gestaltet werden, um den PA-Gehalt z.B. in Honig zu senken? Worin liegen für Sie die größten Herausforderungen?

Die strikte Kontrolle unserer Grenzwerte hat zwar zur Folge, dass sich Imker verstärkt mit dem Thema auseinandersetzen. Die Herausforderung der Pyrrolizidinalkaloide kann langfristig aber nicht auf der Seite der Verarbeiter gelöst werden. Dies ist nur in Zusammenarbeit mit den Imkern möglich. Und in dieser engen Zusammenarbeit liegt die größte Herausforderung. Ein reger Informationsaustausch über PA und PA-haltige Pflanzen zwischen Imker, Verarbeiter und Experten von renommierten Honiglaboratorien hat zur Folge, dass die Imker verstärkt darauf achten, stark PA-haltige Pflanzen als Bienenweide zu meiden. Aktuelle Untersuchungsergebnisse zeigen, dass manche Pflanzen mit hohen PA-Gehalten bei Bienen als Nahrungsquelle sehr beliebt sind.

Ich nehme an, dass Ihre Imker auf die Auswahl des Ortes der Bienenstöcke achten. Wie werden Bienen daran gehindert, PA-haltige Pflanzen anzufliegen?

Die wichtigste Möglichkeit, um das Eintragen von PA zu verhindern, ist die Standortwahl für die Bienenstöcke. Dieses Bewusstsein ist bei den Imkern in den vergangenen Jahren stark gestiegen und spiegelt sich auch in den verringerten PA-Werten der angebotenen Honige wider. Das verlangt den Imkern einiges ab. Die Bienen sammeln in einem Umkreis von bis zu 5 km des Bienenstocks Nektar. Das bedeutet, dass der Imker sowohl hinsichtlich der Pflanzenwelt als auch der Umgebung gute Kenntnisse haben muss.

Was begeistert Sie persönlich an Ihrer derzeitigen Position als Qualitätsmanager? Welche Eigenschaften sind im Qualitätsmanagement besonders wertvoll?

Die Aufgabe eines Qualitätsmanagers ist sehr interdisziplinär. Qualität bezieht sich nicht nur auf das fertige Produkt, das ausgeliefert wird, sondern auf alle Bereiche, die dazu beitragen, dass ein Produkt entsteht. Das reicht von der Auswahl der geeigneten Lieferanten über die Verarbeitung und Mitarbeiter bis hin zum Umgang mit den Kunden.

Diese Interdisziplinarität macht das Qualitätsmanagement zu einer herausfordernden und abwechslungsreichen Tätigkeit. Aus meiner Sicht sind sehr gute Kommunikations- und Konfliktfähigkeit, vernetztes, lösungsorientiertes Denken und Genauigkeit von größter Wichtigkeit für die Position als Qualitätsmanager.

Vielen Dank für das Interview!

Das Interview führte Mag. Rebecca Kandut
rebecca.kandut@hotmail.com



STECKBRIEF

Ausbildung:

- 1993–1997: Lehre Chemielaborant
- 1997–2002: HTL Dornbirn (Schwerpunkt Umwelt- und Verfahrenstechnik)
- 2002–2008: Diplomstudium Technische Chemie an der TU Graz (Schwerpunkt Biotechnologie, Bio- und Lebensmittelchemie)
- 2008–2012: Doktorat Technische Wissenschaften an der TU Graz (Schwerpunkt Biotechnologie, Bio- und Lebensmittelchemie)

Berufsweg:

- 2008–2012: Wissenschaftlicher Projektmitarbeiter im Rahmen des EU-Projekts OXYGREEN an der TU Graz
- Seit 2012: Laborleitung bei Honigmayr (Qualitätssicherung, Qualitätsmanagement)

Persönliches: verheiratet, Vater von zwei Kindern, kocht gern, verbringt gern Zeit in der Natur (im Garten eigenes Gemüse anbauen, wandern)