

## Wissenschaftlicher Beirat der Deutschen Weinakademie: Dr. Angelika Paschke-Kratzin

# Wein ist ein spannendes Lebensmittel



Als Lebensmittelchemikerin forschte Dr. Angelika Paschke-Kratzin am allergenen Potential von Schönungsmitteln und kam so zum Thema Wein. *Foto: privat*

**Wine in Moderation ist eine europäische Initiative für die Weinwirtschaft, um das Kulturgut Wein zu erhalten. Gemeinsam engagieren sich die Mitglieder für einen verantwortungsvollen, moderaten Umgang mit Wein und Sekt. Die Deutsche Weinakademie unterstützt mit ihrem wissenschaftlichen Beirat die Kampagne und steht für beratende politische Funktionen zur Verfügung. Wie die Mitglieder zum Beirat gekommen sind und mit welchen Themen sie sich beschäftigen, stellen wir in einer kleinen Serie vor.**

**DWM: Wie sind Sie zum Beirat gekommen? Warum arbeiten Sie im Beirat mit und was interessiert Sie an der Thematik?**

**Angelika Paschke-Kratzin:** Vor über zwanzig Jahren wurde durch die Lebensmittelinformationsverordnung die verpflichtende Kennzeichnung von potentiell allergieauslösenden Inhaltsstoffen auf Lebensmitteln geregelt. Mit meiner Arbeitsgruppe in der Lebensmittelchemie an der Universität Hamburg beschäftige ich mich mit der chemischen Charakterisierung von allergieauslösenden Lebensmittelinhaltsstoffen und deren Nachweis im Lebensmittel selbst, in zusammengesetzten wie technologisch verarbeiteten Lebensmitteln. Daher kam die Deutsche Weinakademie mit der Frage auf mich zu, ob ich Untersuchungen zu Rückständen von Casein, Ovalbumin und Hausenblase, eingesetzt als Schönungsmittel in der Weinherstellung, durchführen könnte. Daraufhin ist ein intensiver fachlicher Austausch ent-

standen, der weit über die Allergenfragestellung hinaus ging und geht.

Lebensmittelsicherheit ist ganz allgemein für mich als staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin, deren gesetzlicher Auftrag der Schutz der Verbrauchenden vor gesundheitlicher Gefährdung und vor Täuschung ist, beruflich wie privat ein wichtiges Thema. Deshalb ist die Mitarbeit im Beirat der Deutschen Weinakademie für mich nicht nur eine Selbstverständlichkeit, sondern auch eine Aufgabe, der ich mit Freude nachgehe. Wein ist ein spannendes Lebensmittel, das zu einer ausgewogenen, gesunden zum Beispiel mediterranen Ernährung und moderat genossen zu einem schönen Essen dazugehört.

**Sie sind schon einige Jahre in der OIV (Internationale Organisation für Rebe und Wein) – zunächst als Expertin, nun als Delegierte – in der Kommission „Sicherheit und Gesundheit“ tätig. In Ihrer Position als Vorsitzende der Lebensmittelsicherheitsgruppe tragen Sie Verantwortung für die Sicherheitsbewertung von Schwermetallen, Mykotoxinen, von Zusatzstoffen oder allgemein von Rückständen von Pflanzenschutzmitteln. Welcher Stoff beziehungsweise welche Stoffgruppe sollten die Erzeuger in erster Linie im Auge behalten?**

Eigentlich alle. Die OIV hat ein HACCP-Konzept, wie es für die Herstellung aller Lebensmittel existiert, verabschiedet. In diesem Konzept ist die Gefahrenanalyse kritischer Kontrollpunkte während der Weinproduktion von A bis Z festgelegt. Wenn man als erzeugendes Unternehmen dieses Konzept berücksichtigt sowie beim Einsatz von Zusatz- und Produktionshilfsstoffen im Keller sowie von Behandlungsmitteln im Weinberg vorgegebene Prozessschritte einhält und gesetzlich, durch wissenschaftliche Analyse ermittelte Höchstmengen bei Verwendung dieser Mittel nicht überschreitet, ist ein sicheres Produkt nahezu garantiert. Besondere Ereignisse wie ein nasses Jahr, das eine Schimmelpilzbildung fördert oder anderen Organismenbefall triggert, verlangt dem Betrieb ein besonderes Augenmerk auf von den Organismen gebildeten beziehungsweise in ihnen enthaltenen Giftstoffen ab.

Auch ist bei allen genutzten Gerätschaften im Weinberg und Keller auf ordnungsgemäße Funktionstüchtigkeit zu achten und die Sorgfaltspflicht zu erfüllen. Nicht, dass durch beispielsweise korrodierte Apparate eine zu hohe Metallbelastung in das Produkt gelangt.

**Die Thematik „Allergenes Potential von Schönungsmitteln“ hat Sie seinerzeit zum Wein gebracht. Ist das noch ein Thema beziehungsweise kennen Sie andere Allergene im Wein, die für den Verbraucher relevant sein können?**

Da ist als erstes Schwefeldioxid zu nennen. Es gibt für dessen Einsatz zugelassene Höchstmengen, sodass allgemein keine gesundheitliche Gefahr vom Schwefeldioxid-behandelten Wein ausgeht. Gesundheitliche Bedenken können eher auftreten, wenn die Mikrobiologie nicht durch Schwefeldioxid oder andere Verfahren „in Schach“ gehalten wird, aber das ist ein anderes Thema. Nichtsdestotrotz kann Schwefeldioxid für einige Menschen bereits in geringen Mengen zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen führen. Insofern sind ein Einhalten der zugelassenen Höchstmengen bei der Behandlung, die entsprechende Kennzeichnung nach erfolgter Anwendung und Forschung zu alternativen Verfahren verbunden mit der Reduktion des Schwefeldioxideinsatzes an sich beziehungsweise dem Umfang der eingesetzten Mengen von Schwefeldioxid von großer Wichtigkeit.

Andere Substanzen mit eventuell allergieauslösendem Potential sind alle zum Einsatz kommenden Protein-Verbindungen wie etwa Enzyme, unter anderem Proteasen. Diese werden vor Zulassung im Weinherstellungsprozess jedoch genauestens „auf Herz und Nieren“ geprüft, sodass keine gesundheitliche Gefährdung bei ordnungsgemäßer Anwendung von ihnen ausgehen kann.

**Ihr Themenfeld könnte einem die Freude am Wein etwas einschränken. Trinken Sie eigentlich noch gerne Wein?**

Da ich mir recht sicher bin, dass meine Kolleg:innen in der Überwachung des Weins, aber natürlich auch die Herstellenden des Weins, weltweit einen guten Job machen, fühle ich mich sicher beim Genuss eines Glases Weins. Und sollte der erste Schluck dann doch mal ein ungewöhnliches Geschmackserlebnis sein, weil sich eventuell bei der Lagerung in der Flasche etwas nicht Geplantes ereignet hat, dann schüttet man den Wein eben weg. Moderat genossen sind Wasser und Wein in Kombination prima Begleiter zum Essen.

WINEinMODERATION

WEIN | BEWUSST | GENIESSEN