



PRESSEMITTEILUNG

Deutliche Kostensteigerung in der Stärkeindustrie: Hersteller kulinarischer Lebensmittel betroffen

(Bonn, 21.10.2022) Die Preisexplosion bei Strom und Gas betrifft die Hersteller kulinarischer Lebensmittel nicht nur direkt in der eigenen Produktion, sondern bereits bei der Beschaffung von Rohstoffen und Zutaten. Aktuell steigt der Preis für Stärke und Stärkeprodukte rasant an. Ursächlich sind nach der Rohstoffverknappung und -verteuerung im Zuge der Corona Pandemie die durch den russischen Angriffskrieg in der Ukraine rasant gestiegenen Energiekosten. Stärke wird bei der Herstellung von Lebensmitteln als Süßungsmittel sowie in Form von modifizierter Stärke als wichtiges Binde- und Trägermittel eingesetzt.

< Die Kunden der Stärkeindustrie sehen sich aktuell stark steigenden Preisen für Maisstärken und modifizierten Stärken ausgesetzt. Für die Hersteller von kulinarischen Lebensmitteln wie z.B. Fertiggerichten, Feinkosterzeugnissen, Saucen, Suppen, Backartikeln und Desserterzeugnissen aber auch Hersteller von Süßwaren sind die zum Teil unsicheren Lieferketten sowie mehr als eine Verdopplung der Rohstoffpreise zum bereits erhöhten Vorjahresniveau eine große Herausforderung: Der Verbraucher wünscht sich gleichbleibende Qualität bei möglichst konstantem Preis. „Die Hersteller beobachten die aktuellen Entwicklungen mit Sorge, denn mit einer Kostenentspannung auf den Energie- und Rohstoffmärkten ist in naher Zukunft jedenfalls nicht zu rechnen.“, so Dr. Markus Weck, Hauptgeschäftsführer von Kulinarie Deutschland.

Stärke: Herstellung und Verwendung

Stärke kommt vor allem in Weizen, Mais, Kartoffeln und Erbsen vor, aber auch in zahlreichen weiteren Pflanzen, wie Reis, Hülsenfrüchten, Maniok/Tapioka, Süßkartoffeln und Bananen. In den meisten Pflanzen hat Stärke als natürlich vorkommendes Kohlenhydrat die Funktion eines Energiespeichers. Die Herstellung von Stärke erfolgt durch Abtrennung der Stärke von verschiedenen anderen Bestandteilen der Pflanze, z. B. von Proteinen, Ballaststoffen und Fetten.

Beim Kochen, Backen und der Lebensmittelherstellung haben Stärken neben ihrem Nähr- und Energiewert als Kohlenhydrat weitere nützliche Eigenschaften. So dienen sie zum Beispiel zum Andicken von Saucen und Suppen und machen den Kuchenteig stabiler (lockerer). Native Stärken können physikalisch, chemisch oder enzymatisch modifiziert werden, um ihre Eigenschaften so zu verändern,

dass sie in bestimmten Lebensmittelzubereitungsverfahren zum Einsatz kommen können. Sie bewirken, dass ein tiefgefrorenes Lebensmittel beim Auftauen seine Konsistenz behält und die Konsistenz eines vorgegarten Kühlprodukts beim Wiedererhitzen erhalten bleibt.

Neben dem Einsatz bei der Herstellung von Lebensmitteln spielen Stärken weiterhin bei der Erzeugung von Textilien und Papierprodukten wichtige Rolle.

Kulinaria Deutschland e.V. vertritt rund 130 mittelständische Unternehmen der Lebensmittelindustrie. Unsere Mitglieder erwirtschaften jährlich einen Umsatz von mehr als zwei Milliarden Euro und beschäftigen rund 10.000 Mitarbeiter. Damit zählt Kulinaria Deutschland zu den großen Interessenvertretungen der Branche und bündelt Erfahrung, Tradition und Kompetenz unter einem Dach.

Pressekontakt: Yasmin Soldierer | Referentin Öffentlichkeitsarbeit | **Kulinaria Deutschland e.V.**
soldierer@verbaendebuero.de | Tel. 0228/21 20 17 | Mobil: +49 159 01807591 | www.kulinaria.org