

China sagt Ja zu Joghurt

Der Großteil der Bevölkerung von 1,35 Mrd. Menschen in China ist Laktose-intolerant. Daher ist der Markt für Milchprodukte dort von jeher relativ klein. Was also macht Joghurt derzeit so erfolgreich?

TEXT CHRISTOPHER HORTON FOTO GETTY



VERARBEITUNG VON MOLKEREIPRODUKTEN

Trotz der jahrtausendealten Zivilisation und einer hochentwickelten Küche, waren bis in die vergangenen Jahrzehnte so gut wie keine Milchprodukte auf chinesischen Tischen zu finden. Im Gegensatz zu den Traditionen der Nomaden- und Hirtenvölker der Mongolei und Tibets galt die Vorstellung, Essen mit Milch zuzubereiten als geradezu „unchinesisch“.

Dem liegt die einfache Tatsache zugrunde, dass die meisten Chinesen von Laktose-Intoleranz betroffen sind, das heißt, sie können Laktose bzw. Milchzucker nicht verdauen und meiden daher Milchprodukte.

Geschmäcker und Gewohnheiten ändern sich jedoch mit der Zeit, und während der letzten drei Jahrzehnte der Reformen und Öffnung Chinas hat sich ein riesiger Markt für Milchprodukte, besonders für Joghurt, aufgetan.

Laut Euromonitor-Daten ist Chinas Joghurt-Industrie bereits mehr als 10 Mrd. USD wert. Forscher gehen zudem davon aus, dass Joghurt weiterhin schneller als jede andere Milchkategorie in der nahen Zukunft wächst und mit einer durchschnittlichen jährlichen Wachstumsrate von 14 Prozent an Wert zulegt. Das führt auch zu größeren Investitionen in die Produktion. Einer der größten Milchproduzenten in China, Bright Dairy, investierte kürzlich 1,2 Milliarden CNY (179 Millionen USD) in eine Molkerei in Wuhan, um dort den pre-/probiotischen Trinkjoghurt Zhiwu Huoli herzustellen. Für die 64 Produktionslinien wird eine jährliche Produktion von 360.000 Tonnen Joghurt prognostiziert.

Was macht China so durstig auf Joghurt?

Für Andrei Soroka, Marketing, Category and Portfolio Director für Großchina, Südasien, Ostasien und Ozeanien bei Tetra Pak, sind es die veränderten Vorlieben der Verbraucher, die von Gesundheitsaspekten beeinflusst werden.

„Verbraucher sind umgestiegen: von Getränken niedriger Qualität auf solche, die ihren Lebensstil verbessern oder sie gesünder machen können“, führt Soroka aus. „Die Menschen haben mehr Geld zur Verfügung und sich dann gefragt, ob sie es sich nicht leisten können, etwas Besseres zu trinken.“ Er fügt hinzu, dass westliche Premiummarken, einschließlich Yoplait und Danone, von diesem Umdenken profitiert haben.

Auch wenn sich Chinas wirtschaftliches Wachstum

verlangsamt hat, sieht Soroka den Bereich Joghurt davon nicht beeinträchtigt. „Wir sind der Meinung, dass Joghurt eine der Wachstumsbereiche der Lebensmittelindustrie bleibt“, bekräftigt er. „Dafür sorgen ein zunehmend gesundheitsbewusster Lebensstil und dass Joghurt mit einem gesunden Leben verbunden wird.“

Mehr verfügbares Einkommen und eine allmähliche Verbesserung der Joghurtprodukte, die dem Verbraucher auf dem chinesischen Markt zur Verfügung stehen, spielen ebenfalls eine Rolle. Ein weiterer wichtiger Faktor ist die zunehmende Urbanisierung Chinas. Wie Soroka anmerkt, wird der Großteil an Joghurt – der von den meisten Menschen mit Laktose-Intoleranz verzehrt werden kann, da die Laktose während der Herstellung aufgespalten wird – in Großstädten konsumiert.

„Die Stadtbevölkerung Chinas wächst“, hält er fest. „Derzeit sind es 52 Prozent – vergleichen Sie das mit Russland, wo es 75 Prozent sind, oder mit Europa mit 80 Prozent.“ Derzeit leben etwa 700 Millionen Chinesen in Städten und laut der Prognose der Vereinten Nationen wird diese Zahl bis zum Jahr 2035 um bis zu 70 Prozent ansteigen.

Allerdings birgt jede Chance auch Gefahren, und das größte Risiko für jeden Lebensmittelhersteller in China ist heute, dass sich eine negative Meldung zum Beispiel über ein Problem mit der Lebensmittelsicherheit in den chinesischsprachigen sozialen Medien verbreitet.

Nachdem das Land in den letzten Jahrzehnten von ein paar aufsehenerregenden Lebensmittelskandalen betroffen war, wurden mehr als 2.000 nationale Lebensmittelvorschriften erlassen, und die Regierung unternimmt erhebliche Anstrengungen, um die Lebensmittelsicherheit und -qualität zu verbessern. Zwar wurde ein rechtlicher Rahmen zur Umsetzung von Managementsystemen zur Nahrungsmittelsicherheit entworfen, doch es muss noch viel geschehen, sowohl im Hinblick auf die Durchsetzung dieser Gesetze als auch hinsichtlich eines allgemeinen Bewusstseins für Lebensmittelsicherheit.

„Generell achten die Lebensmittelhersteller schon genau auf Lebensmittelsicherheit – und versuchen einen sehr hohen Standard beizubehalten“, bestätigt Soroka. „Moderne Anlagen und die entsprechende Ausrüstung sind wichtig, aber man muss auch die Denkweise der Menschen in Bezug auf Lebensmittelsicherheit ändern und das ist weitaus schwieriger.“

So macht man Joghurt

- Frischmilch und/oder Molke wird mithilfe der Milchsäurebakterien oder Kulturen *Lactobacillus bulgaricus* und *Streptococcus thermophilus* fermentiert.
- Die erhitzte, pasteurisierte, homogenisierte Milch wird mit den Bakterien versetzt und anschließend bei vorgegebener Temperatur bebrütet, um die Aktivität der Bakterien zu erhöhen.
- Die Bakterien wandeln die Laktose (Milchzucker) in Milchsäure um, durch die die Milch verdickt wird und den herben Geschmack erhält. Die Umwandlung von Laktose führt dazu, dass Joghurt zu den Milchprodukten gehört, die von Menschen mit Laktose-Intoleranz einfach verdaut werden können.

Laktose-Intoleranz erklärt

- Bei Laktose-Intoleranz kann Laktose, ein in Milch und Milchprodukten enthaltener Zucker, nicht verdaut werden. Dies liegt an einem niedrigen Niveau von Laktase, dem Enzym, das Laktose aufspaltet.
- Verzehren Personen mit Laktose-Intoleranz Milch oder Milchprodukte, kann es zu Völlegefühl, Krämpfen, Blähungen oder Durchfall kommen.
- Laktose-Intoleranz tritt in Kulturen, in denen traditionell Milchprodukte verzehrt werden, seltener auf. In Nordeuropa leiden deswegen 5 Prozent der Menschen an Laktose-Intoleranz, während es in einigen Ländern Asiens und Afrikas 90 oder mehr Prozent sind. In Südeuropa ist etwa die Hälfte der Bevölkerung Laktose-intolerant.