

75 Jahre neuform –

75 Jahre Produktsicherheit und Beratungskompetenz

Qualität gestern und heute

Vor 75 Jahren wurde aus der Idee der Lebensreform eine Organisation. Die ersten Reformhäuser schlossen sich zusammen und gründeten die neuform Vereinigung Deutscher Reformhäuser e.G. Die Aufgaben der Genossenschaft bestehen nach wie vor darin, die gleichbleibende Produktqualität und Sicherheit des neuform-Sortiments zu überwachen und die wirtschaftliche und fachliche Leistungsfähigkeit der Mitglieds-geschäfte zu fördern.

Seit 75 Jahren steht die neuform als Genossenschaft für die Einhaltung eines umfassenden Qualitätsanspruchs, der sich von der exklusiven Sortimentsgestaltung über die Sicherung der Produktqualität bis zur Förderung des Bildungsauftrages über die Reformhaus Fachakademie erstreckt. Im Laufe der 75-jährigen Entwicklungsgeschichte gelang es der neuform gemeinsam mit den ihr angeschlossenen Institutionen und den Vertragswarenherstellern, ihren Wettbewerbsvorsprung in Sachen „Qualität“ und „Beratungskompetenz“ kontinuierlich weiter auszubauen.

Qualität von Anfang an: das neuform-Zeichen

Die ersten Produkte, die das neuform-Zeichen trugen, waren u.a. die Pflanzenbutter von Dr. Landmann, der Traubensaft von A. Lauffs, das Graham-Brot von Karl Studt und die Schoenenberger Pflanzensäfte. Es waren „alternative Produkte“ aus der Gesundheitsbewegung. Die vollwertigen, möglichst naturbelassenen Lebensmittel setzten einen Gegenpol zur meist wertverminderten, denaturierten Nahrung aus industrieller Produktion. Von Anfang an gab es klare Richtlinien: Konservierungsstoffe oder Färbemittel waren nicht erlaubt und die Produkte sollten so naturbelassen wie möglich sein. Heute sind die Vorgaben noch wesentlich strenger. Von rund 450 in der europäischen Lebensmittelproduktion erlaubten Zusatzstoffen (gemäß Zusatzstoffzulassungsverordnung, LMBG) sind bei der neuform lediglich 43 für Lebensmittel zugelassen. Chemisch-synthetische Farb- oder Aromastoffe bei Lebensmitteln, Fetthärtung, radioaktive Bestrahlung und Gentechnik sind tabu. Aber heute wie damals geht es nicht nur um reine Produktqualität, die sich in den Rohstoffen, der Verarbeitung und dem Endprodukt manifestiert. Der Branche ging es schon immer um die Idee einer gesundheitsorientierten Lebensführung mit einem ganzheitlichen Qualitätsanspruch, der auch ökologische Werte und Umweltverträglichkeit mit einschließt.

In den Anfängen der neuform-Genossenschaft gab es rund 300 Produkte mit dem neuform-Zeichen. Heute dürfen sich 6225 Produkte von 60 Vertragswarenherstellern mit dem Qualitätsnachweis schmücken.

Produktsicherheit – eigene Prüfung im Labor

Seit 1973 verfügt die neuform über ein eigenes Qualitäts-Labor. Bis zu diesem Zeitpunkt wurden Untersuchungen bei diversen Institutionen wie Bundesforschungsanstalten, landwirtschaftlichen Untersuchungs- und Forschungsanstalten sowie privaten Laboratorien in Auftrag gegeben.

Alle Produkte, die mit dem neuform-Zeichen ins Reformhaus gelangen, werden im Labor bereits vor der Zulassung als neuform-Vertragsware untersucht. Danach werden die Produkte ständig auf die Einhaltung der neuform-Richtlinien geprüft. Diese wurden in den 60-er-Jahren neu aufgestellt, seitdem kontinuierlich weiter entwickelt und den fortlaufend verbesserten Analytikmethoden angepasst.

Unter hohem Kostenaufwand werden alle Proben auf wertgebende Inhaltsstoffe (z.B. Nährstoffe, Wirkstoffe etc.) sowie auf nicht erwünschte Rückstände und Schadstoffe (z.B. Pestizide, toxische Schwermetalle etc.) kontrolliert.

Vornehmlich in den 70er-Jahren hat das neuform-Labor echte Pionierarbeit geleistet und zahlreiche Forschungsprojekte durchgeführt, sowohl auf dem Gebiet gaschromatographischer Untersuchung auf Pflanzenschutzmittelrückstände, als auch im Bereich der Ganzheitsanalytik (3-dimensionale Messungen).

Heute sind die Forschungsarbeiten zu Gunsten der intensiveren Qualitätskontrollen in den Hintergrund getreten. Damit hat sich die Anzahl der durchgeführten Untersuchungsreihen in den letzten zehn Jahren verdoppelt. Aber auch die Anzahl der Wirkstoffe, auf die beispielsweise bei Pflanzenschutzmittel-Rückstandsuntersuchungen kontrolliert wird, hat sich in den vergangenen Jahren sogar verfünffacht.

Mit ihrem eigenen Qualitätslabor stellt die Reformhaus-Branche einen der wenigen Vertriebswege, in dem auch von "Handelsseite" her eine zusätzliche Qualitätskontrolle zu den Herstelleranalysen stattfindet. Bei den Lebensmitteln wird das gesamte Sortiment mindestens einmal im Jahr komplett überprüft. Das neuform Labor führt jährlich rund 25.000 Einzeluntersuchungen durch.

Peter Dräger, Leiter und Gründer des neuform-Labors in Oberursel, sieht für die Zukunft eine wichtige Aufgabe darin, neue Kontrollmechanismen vor allem auch für den mikrobiologischen Bereich zu entwickeln.

Profil durch Beratungskompetenz

Kaum eine Branche betreibt ihr Geschäft mit soviel Hintergrundwissen und Beratungskompetenz. Bereits in den Anfängen widmete sich die neuform besonders der wissenschaftlichen Absicherung der Ernährungsaussagen und der fachlichen Ausbildung des Reformhaus-Fachkaufmanns. Bis vor dem 2. Weltkrieg hatten die Reformhaus-Inhaber ihr Wissen hauptsächlich im Selbststudium erworben oder sie setzten das Ideengut der Gesundheitsbewegungen in die Praxis um. Man erkannte sehr schnell, dass nur eine einheitliche und wissenschaftlich fundierte Ausbildung mit einer fachlich kompetenten Beratung den Fortbestand des Reformhauses sichern konnte.

1956 wurde die Reformhaus Fachakademie für gesunde Lebensführung, Ernährung und Diätetik in Oberursel als Stiftung gegründet, die seitdem von der hessischen Landesregierung als „Lehranstalt“ anerkannt ist. Ihr Ziel ist es nach wie vor, Reformhausmitarbeiter in der Gesundheitsberatung zu qualifizieren. 1992 wurde die heutige Akademie als baubiologisches Gebäude fertiggestellt, das ein ganzheitlich pädagogisches Konzept und die Erlebnispädagogik mit der Architektur in Einklang bringt. Im selben Jahr wurde die Akademie für gesundes Leben gegründet, die allen Interessierten Seminare anbietet und für bestimmte Berufsgruppen wie Naturheilärzte, Pflegekräfte, ArzthelferInnen und Gesundheitsberatern Fortbildungsmöglichkeiten bietet.

Waren es vor 10 Jahren rund 2000 Kursteilnehmer, sind es inzwischen über 5000 Teilnehmer, die das Seminarangebot in Anspruch nehmen. Eine wichtige Aufgabe sieht Marlis Weber, Hauptgeschäftsführerin der Akademie, auch in dem Aufspüren und wissenschaftlichen Umsetzen von neuen Gesundheitstrends. Im Bereich der Allergieberatung sind die Reformhäuser dank der qualifizierten Ausbildung der Akademie inzwischen führend.

Das Lehrangebot deckt die gesamte fachspezifische Ausbildung der Reformhausinhaber und deren Mitarbeiter ab, vom ökologischen Landbau über gesunde Ernährung, freiverkäufliche Arzneimittel und Naturkosmetik bis zur Betriebswirtschaft. Im offenen, für jedermann zugänglichen Seminar-Bereich reicht das Angebot von Ernährungs- und Naturheilkunde-Seminaren bis zu Entspannungs- und Aktivseminaren. Die Themenschwerpunkte haben sich im Laufe der Jahre verändert. Standen nach der ersten „Fresswelle“ in Deutschland Übergewicht und Diabetes im Mittelpunkt des Interesses, sind heute Allergien, Fitness, Wellness und vegetarische Kochkurse die gefragten Themen.

ReformhausINFORMATION – 020510