



---

## **Interesse an Maisstärke steigt**

Bonn (DMK) – Die Nachfrage für Mais zur Stärkegewinnung wächst. Der Markt umfasst in Deutschland derzeit etwa 0,5 Mio. t, er wird allerdings größtenteils vom Ausland gedeckt. Darauf weisen Hubert Sprich und Frank Utz von der Raiffeisen Zentralgenossenschaft Karlsruhe in einer Veröffentlichung des Deutschen Maiskomitee e.V. (DMK) hin. Die Gründe für den vergleichsweise geringen Anteil von deutschem Mais in der Stärkegewinnung sind vielschichtig. Zum einen lassen die Witterungsbedingungen nicht in allen Regionen eine qualitativ hochwertige Stärkemaisproduktion zu. Zum anderen fehlen häufig spezialisierte Marktpartner, die die Qualitätsanforderungen im Bezug auf die entsprechenden Qualitätsmanagementsysteme erfüllen können.

Maisstärke wird derzeit zu etwa 60 % in der Nahrungs- und Futtermittelindustrie eingesetzt. 40 % wird im chemisch-technischen Bereich verarbeitet. Gerade in diesem Non-Food-Bereich liegt weiteres Steigerungspotential. Sprich und Utz gehen davon aus, dass mittelfristig etwa 10 % aller Verpackungskunststoffe in Deutschland, was einem Volumen von rund 370.000 t entspräche, durch biologisch abbaubare Stoffe umweltfreundlich ersetzt werden können.

Im Vergleich zu Kartoffeln und Weizen weist der Mais für diese Verwendung deutliche Vorteile auf. Maisstärke ist billiger als Kartoffelstärke und punktet gegenüber Weizen mit einer höheren Ausbeute. In den USA wird Stärke fast zu 100 % aus Mais gewonnen. Weltweit wird Stärke zu über 81 % aus Mais hergestellt.

Aufgrund dieser Faktoren eröffnet sich den Landwirten in klimatisch günstigen Lagen wie etwa im südlichen Rheintal die Möglichkeit, zukünftig mehr Mais zur Verwendung in der Stärkeindustrie zu produzieren. Allerdings müssen die Anbauer hohe Anforderungen im Bezug auf die Qualität, das Qualitätsmanagement und die kontinuierliche Lieferung einheitlicher Partien erfüllen.

Schale, Keimling, Gerüstproteine und Stärke müssen gut und sauber trennbar sein. Die Stärkeausbeute sollte möglichst über 85 % liegen. Anbauer sollten daher großkörnige und stärkereiche Maissorten wählen. Enorm wichtig ist eine möglichst gute und gleichmäßige Abreife, da in unreifem Mais noch höhere Zuckergehalte vorliegen und die Stärkeausbeute vermindert ist. Die Feuchtlagerzeit und die Trocknung haben ebenfalls einen entscheidenden Einfluss auf die Stärkeausbeute. Eine Feuchtlagerung über 24 Stunden und Trocknungstemperaturen von über 100 °C führen zu Eiweißveränderungen, die die



**NEWS**  
**07/2004**

**Deutsches Maiskomitee e.V.**  
Clemens-August-Str. 54  
D-53115 Bonn  
Telefon: +49/228/92658-0  
Telefax: +49/228/9265820  
E-Mail: [dmk@maiskomitee.de](mailto:dmk@maiskomitee.de)  
Internet: <http://www.maiskomitee.de>

---

Stärkeausbeute um bis zu 20 % senken können. Der Grad dieser schädlichen Eiweißveränderungen wird in einem Schnellverfahren, dem so genannten Proma-Test bestimmt.

Um diese Ansprüche erfüllen zu können, wird ein striktes Qualitätsmanagement verfolgt. Lieferanten müssen sich einer Zertifizierung unterziehen, um eine Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten. Zudem müssen sie in der Lage sein, möglichst kontinuierlich große und einheitliche Partien liefern zu können.

(2.943 Zeichen)