

Alles Gute kommt von hier?

TEXT — Anneke Fröhlich ILLUSTRATION — Eva Hartmann



Regional und saisonal: zwei Begriffe, die bei uns Verbrauchern derzeit ganz hoch im Kurs stehen. Aber ist regional immer besser? Und was verbirgt sich hinter dem Begriff?

»AUS MARKETINGSICHT IST DAS EIN KNALLER«, sagt Gordon Gröfke. Der Geschäftsführer der Markenagentur »marktrausch« in Kiel fasst pointiert zusammen, was die Lebensmittelbranche klar erkannt hat und in großer Einigkeit umsetzt: Man schreibe »regional« oder »aus der Region« auf Verpackung oder Werbeschild, schon greift der Kunde zu. »Die Unsicherheit in der Welt schafft günstige Rahmenbedingungen. Man wählt lieber das, was man kennt und meint, überblicken zu können«, so Gröfke. »Regionale Produkte appellieren an das Identitätsempfinden, sie entlasten von Verantwortung und sie geben die Möglichkeit, Produkte großer

... Förderung regionaler Landwirtschaft

Aber wie nachhaltig arbeitet der Landwirt in meiner Nachbarschaft eigentlich?



Lebensmittelkonzerne zu meiden.« Allerdings ist der Begriff nicht geschützt und mit keinerlei Qualitätsaussage verbunden. In irgendeiner Form »von hier«: Diese Produkteigenschaft reicht den Verbrauchern offenbar.

Jedenfalls sind sie großzügig. Sie kaufen Kaffee mit »Unser Norden«-Banderole, weil er hier verpackt wurde, trinken »Sylter Brause«, in der neben Inselquellwasser Ingwer und Limette stecken, und bestellen im Restaurant, das mit regionaler Kochkunst wirbt, statt Matjes auch mal Dorade aus dem Mittelmeer. Oder vielleicht Nordseekrabben, die ein paar Kilometer vor der Meerblickterrasse gefangen

wurden, danach allerdings noch zum Gepulptwerden einen kleinen Zwischenstopp in Nordafrika eingelegt haben. Ob das Schwein, das in der Nachbarschaft lebte, abgesehen vom kurzen Transportweg zum Schlachter ein gutes Leben hatte? Man weiß es nicht. Und allzu gern blendet man aus, dass Produkte mit Holtseer, Hamfelder, Horster und Co. im Namen nicht zwingend in dem gleichnamigen Dorf erzeugt wurden. Eine Region kann immerhin vieles sein: ein mit dem Zirkel gezogener Umkreis, ein Anbaugbiet, ein Bundesland ...

»Auf viele Fragen rund um dieses Thema gibt es keine einfachen Antworten«, sagt Gudrun Köster, Referentin Lebensmittel und Ernährung bei der Verbraucherzentrale Schleswig-Holstein. Sie bestätigt, was Umfragen immer wieder zeigen: Diverse Gründe lassen uns zu regionalen Erzeugnissen greifen. »Vielen geht es um den Nachhaltigkeitsaspekt, aber das ist längst nicht alles. Vertrauen spielt ebenfalls eine große Rolle, außerdem der Wunsch, die heimische Wirtschaft zu unterstützen.« Je nach Produkt gelingt dies mal besser, mal schlechter. »Wir müssen aufklären«, lautet deshalb die Devise von Gudrun Köster und ihrem Team.

Dazu gehört auch die kostenlose App GrünZeit, die als digitaler Saisonkalender zeigt, welche heimischen Obst- und Gemüsesorten gerade frisch erhältlich sind. »Aus dem Freiland ist bedeutend klimafreundlicher als aus dem Treibhaus oder dem Kühllager«, so Gudrun Köster. Die Erdbeere zu Weihnachten sei zu Recht verpönt, sagt sie. Aber eigentlich gelte das Gleiche für die Tomaten, denn die heimische Freilandsaison ist ebenfalls kurz. Auch die aufwendige Verlängerung von Saisonzeiten – Paradebeispiel: Spargel unter Folie – sieht die Verbraucherzentrale kritisch. »Es gibt keine standardisierten Berechnungsmodelle für die Ökobilanz, lediglich Relationen lassen sich darstellen«, so Gudrun Köster. Dass die Flugmango wie jedes per Luftfracht transportierte Lebensmittel schlecht abschneidet, leuchtet ein. Aber wie sieht es mit dem ein halbes Jahr im Kühlhaus gelagerten Apfel aus Norddeutschland im Vergleich zu seinem frisch gepflückten, aus Südamerika per Schiff hergebrachten Verwandten aus? Da wird es – allein bezogen auf die sogenannten CO₂-Äquivalente, also die Maßzahl für den relativen Beitrag eines Produkts zum Treibhauseffekt – schon schwieriger.

Und es geht noch weiter: Auch das regionalste und saisonalste Produkt wird rein rechnerisch zum Klimakiller, wenn es in der Gemüsebox verschmählt und später weggeworfen wird. Die Nachhaltigkeit findet auch dann schnell ihre Grenzen, wenn jemand für zwei Liter Milch mit dem Auto zum Hofladen oder für die eigene Bohnenernte zum



20 Kilometer entfernten Feld der solidarischen Landwirtschaft fährt. Regionaler Einkauf hat viel mit Gewissensberuhigung zu tun. Das wissen die Produzenten. Sie geben ihren Erzeugnissen Namen, die ein positives Gefühl in uns wachrufen. Dass die »Sylter Salatfrische« in Neu-Wulmstorf gefertigt wird, tut dem Umsatz keinen Abbruch. »Das Markenrecht eröffnet den Herstellern viele kreative Möglichkeiten«, bedauert Gudrun Köster, die die Verbraucher bisweilen in die Irre geführt sieht. Auch Marketingspezialist Gordon Gröfke sieht darin eine Gefahr: »Regionales läuft einfach sehr gut, und immer mehr Hersteller und Händler springen auf diesen Zug auf. Dabei müssten sie sorgsam mit dem Trend umgehen, sonst kann man dieses Thema auch kaputtspielen.«

Schon jetzt fällt es manchmal schwer, dem Regionalversprechen zu vertrauen. Oliver Firla, Erster Vorsitzender des Schleswig-Holsteinischen Vereins Feinheimisch und selbst Gastronom, vermag nicht zu sagen, wie viele Angeliter Sattelschweine tatsächlich auf den Tellern der Häuser landen, bei denen sie auf der Karte stehen. Der Kostendruck verleite möglicherweise manchen Kollegen, zur günstigeren Alternative zu greifen. Die 35 Restaurants, die das Feinheimisch-Logo führen, unterwerfen sich hingegen strengen Kriterien. So müssen mindestens 60 Prozent der Speisen oder Zutaten aus

... frischere Produkte

Aber wie gut funktioniert Qualitätsmanagement bei kleinen Erzeugern, Wochenmarkthändlern und Direktvermarktern?

... kürzere Transportwege

Aber was ist, wenn ich mit dem Auto für fünf Kilogramm Kartoffeln zum 20 Kilometer entfernten Hofladen fahre?

zentrale Schlagworte für die Gastronomen und Erzeuger, die bei Feinheimisch einen engen Austausch pflegen – einzigartig in Deutschland. Anfragen von potenziellen Nachahmern aus anderen Regionen beantwortet der Verein immer wieder. Doch der strikte Regelkatalog, dessen Einhaltung konsequent geprüft wird, schreckt manche Interessenten ab. Für Oliver Firla gibt es aus Überzeugung dazu keine Alternative. »Wir müssen mit unseren Ressourcen anders umgehen. Und es ist doch nicht normal, dass selbst eine Quarkspeise heute nicht mehr selbst angerührt wird.« Er sieht seine Gastronomie-Kollegen in der Pflicht, sich wieder mehr mit der Produktqualität auseinanderzusetzen und selbstbewusst einen entsprechenden Preis dafür zu verlangen.

Mit diversen Veranstaltungen für Kinder und Erwachsene wird Feinheimisch nicht müde, für die regionale und saisonale Esskultur in Schleswig-Holstein zu trommeln. Ein wichtiges Thema dabei: der Fleischkonsum. »Wir müssen davon wegkommen, dass jeden Tag Fleisch auf dem Teller landet«, ist Oliver Firla überzeugt. Und Gudrun Köster von der Verbraucherzentrale betont: »Den stärksten Effekt auf die CO₂-Bilanz hat die Menge des Fleischkonsums.« Unabhängig davon, ob das Rind im Nachbardorf oder in Argentinien gegrast hat. ◦

