

# Themenmodule zur Verbraucherbildung

## Regionale Lebensmittel - Lebensmittel aus der Region

Fachbeitrag mit Hintergrundinformationen  
von Elisabeth Dietz

### Kurzinformation

---

Themenbereich:	Ernährung, Gesundheit
Titel:	Regionale Lebensmittel - Lebensmittel aus der Region
Autor/in:	Elisabeth Dietz
Stand:	Sommer 2004
Fächer:	Ernährungslehre/Biologie/ Sozialwissenschaften/Erdkunde
Zielgruppe:	Multiplikatoren in der Verbraucherbildung, Verbraucher
Technische Ausstattung:	Computer mit Internetzugang

Copyright beim Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. (vzbv), erstellt im Auftrag des vzbv.

**Inhaltsverzeichnis:**

---

<b>Einführung</b>	<b>1</b>
<b>Lebensmitteltransporte</b>	<b>1</b>
<b>Region – was heißt das eigentlich?</b>	<b>2</b>
<b>Was gibt es aus der Region?</b>	<b>3</b>
<b>Vorteile von Lebensmitteln aus der Region</b>	<b>3</b>
<b>Regionale Lebensmittel erkennen</b>	<b>4</b>
<b>Regionale Lebensmittel einkaufen</b>	<b>4</b>
<b>Regional ist nicht unbedingt öko und öko nicht unbedingt regional</b>	<b>5</b>
Möhrenanbau	6
Tierhaltung	6
<b>Zukunftsaussichten für regionale Lebensmittel</b>	<b>7</b>
<b>Anhang I: Internetadressen zum Thema Regionalvermarktung</b>	<b>8</b>
<b>Anhang II: Beispiele für Regionale Initiativen und Produkte</b>	<b>8</b>

## Einführung

---

Regionale Lebensmittel werden möglichst nah am Verkaufs- und Verbrauchsort produziert, verarbeitet, vermarktet und konsumiert.

Im Vergleich zu Lebensmitteln, die von weit her kommen, sind regionale Lebensmittel frischer und häufig auch preiswerter. Und wegen kürzerer Transportwege und geringerem Energieverbrauch tragen sie zum Umweltschutz bei. Für Verbraucher bieten sie zum Teil die von ihnen gewünschte Transparenz.

Doch bislang wissen Verbraucher/innen viel zu wenig über regionale Lebensmittel, sind regionale Vermarktungsinitiativen im eigenen Wohnumfeld weitgehend unbekannt.

Die Agenda 21 fordert Schulen auf, die Ziele und Handlungsmöglichkeiten einer „nachhaltigen Entwicklung“ zu vermitteln. Im Bereich Ernährung geht es dabei um nachhaltigen Konsum. Darunter wird ein Konsumstil verstanden, bei dem jeder einzelne ökologische, ökonomische und soziale Verantwortung übernimmt, z.B. durch den Kauf regionaler Produkte.

Wer sich in den Obst- und Gemüseabteilungen unserer Supermärkte umschaute, wird das ganze Jahr über ein umfangreiches, fast immer gleiches Einheitssortiment finden, z.B. frische Bohnen, Tomaten, Äpfel, Erdbeeren. Hat etwas davon in Deutschland gerade keine Saison, kommen Bohnen aus Afrika, Tomaten und Erdbeeren aus Spanien, Äpfel aus Chile, Neuseeland oder Australien. Solche Importe sind nicht nur teuer, sie gehen auch zu Lasten von Klima und Umwelt.

Dagegen werden regionale Lebensmittel möglichst nah am Verkaufs- und Verbrauchsort produziert, verarbeitet, vermarktet und konsumiert.

In den letzten Jahren sind in ganz Deutschland Initiativen und Projekte entstanden, deren Ziel es ist, die Vermarktung solcher Lebensmittel zu fördern. Denn regionale Produkte haben für Erzeuger und Verbraucher eine Reihe von Vorteilen, unter anderem sind sie preiswerter und nachhaltiger. Was das bedeutet, wird im Folgenden erläutert.

## Lebensmitteltransporte

---

Kaum jemand macht sich Gedanken darüber, welche Produktmengen im Ernährungsbereich über welche Distanzen transportiert werden. Dabei sind die Ausmaße gigantisch. 1996 wurden zur Versorgung der in Deutschland lebenden Bevölkerung mit Lebensmitteln etwa 450 Millionen Tonnen Güter mit einer Verkehrsleistung von etwa 270 Milliarden Tonnenkilometern (tkm = Produkt aus Transportmenge und Beförderungsentfernung, das als Maßstab der Verkehrsleistungen im Güterverkehr angewandt wird) ermittelt.

Obwohl die Transporte aus außereuropäischen Ländern dabei mit etwa vier Prozent eher gering sind, machen sie 70 Prozent der zurückgelegten Kilometer aus, verbrauchen elf mal mehr Energie und verursachen 27 bis 39 Prozent der Emissionen. Und das alles nur, um Lebensmittel zu transportieren. Einige Beispiele: Eine Kiwi aus Neuseeland legt eine Entfernung von rund 18.000 Kilometern zurück, eine Zitrone aus Südafrika fast 10.000 Kilometer, eine aus Italien dagegen nur 1.500 Kilometer.

Für ein einziges Kilogramm Lebensmittel, das per Schiff aus Übersee kommt, können elf Kilogramm innerhalb Deutschlands transportiert werden. Wird das Flugzeug als Transportmittel genutzt, sind es sogar 90 Kilogramm, die innerhalb Deutschlands bewegt werden können.

Der Verkehr durch Lebensmitteltransporte hat sich in den letzten 20 Jahren fast verdoppelt. Und er wird weiter zunehmen, so das Bundesverkehrsministerium. Ein Grund dafür sind die niedrigen Kosten für LKW-Transporte. Ein anderer liegt in der zunehmenden Zentralisierung, wodurch Produktions- und Verkaufsstätten immer weiter auseinander liegen. So gibt es überwiegend nur noch sehr große Molkereien. Sie sammeln die Milch von Landwirten aus

einem wesentlich größeren Einzugsgebiet als früher. An oft nur einem einzigen Produktionsstandort werden daraus Milchprodukte hergestellt, die aber in ganz Deutschland angeboten werden. Auch die Tiermast verursacht mehr Transporte als früher. Wurde einst ein Ferkel dort gemästet, wo es geboren wurde, ist das heute eher die Ausnahme. Vielmehr werden die Ferkel z.B. in den Niederlanden geboren und im Alter von vier bis sechs Wochen an einen Mäster in Deutschland verkauft. Der mästet sie ein halbes Jahr und bringt die Tiere zum Schlachthof. Davon gibt es nur noch einige wenige ganz große, so dass auch hier ein weiterer Weg als früher anfällt. Die Schlachthälften werden zum Zerlegen eventuell ins Ausland gebracht und das Fleisch dann überall hin verkauft und dementsprechende Transportwege zurückgelegt.

Die zunehmende Verarbeitung der Lebensmittel verursacht ebenfalls mehr Transporte. Wird z.B. eine fertige Tomatensoße gekauft, hat die wesentlich mehr Rohstoffe und Zwischenschritte in der Verarbeitung hinter sich und damit Transportkilometer als frische Tomaten.

Alle Transporte beeinflussen die Umwelt durch schädliche Abgase und die Menschen durch Lärm. So ist die Lärmbelästigung im letzten Jahrhundert um das Siebenfache gestiegen. Um sich davor zu schützen, werden Lärmschutzmaßnahmen ergriffen. Die kosten jährlich mehrere Milliarden Euro. Hinzu kommen Kosten für die Beseitigung der Straßenschäden. All dies zahlt die Gesellschaft, also der Steuerzahler.

#### **Didaktische Hinweise**

Als Zugang zum Thema regionale Lebensmittel ist es wichtig, dass sich die Schüler/innen erst einmal bewusst werden, woher das Lebensmittelangebot in den Geschäften stammt. Aus mehreren Gründen bietet sich exemplarisch das Obst- und Gemüsesortiment an:

- Es handelt sich um Produkte, die alle Schüler/innen kennen,
- aufgrund der Kennzeichnungsvorschriften ist die Herkunft leicht erkennbar,
- ein Standardsortiment ist das ganze Jahr und in verschiedenen Geschäftsformen (Supermarkt, Bioladen, Reformhaus, Wochenmarkt) vorhanden,
- regionale Lebensmittel gehören häufig zu diesem Sortiment.

Die Auseinandersetzung mit der Herkunft von Obst und Gemüse in verschiedenen Geschäften führt zu weiteren Fragen. Wie weit ist das Land überhaupt entfernt? Wie kommen die Lebensmittel hierher? Wächst das auch bei uns? Wann haben diese Produkte bei uns Saison? Was haben Bioprodukte und regionale Lebensmittel miteinander zu tun?

Die Schüler/innen werden also veranlasst, sich mit Aspekten auseinander zu setzen, mit denen sie sich bisher vermutlich kaum befasst haben. Eher nebenbei werden sie dabei auch mit ihrem eigenen Konsumverhalten konfrontiert.

#### **Weiterführende Informationen**

- Ausführliche Veröffentlichung der Studie „Gütertransporte im deutschen Ernährungssektor“ (vgl. „2001“)   
[http://www.uni-giessen.de/fbr09/nutr-ecol/veroe\\_oekol\\_aspekte.php](http://www.uni-giessen.de/fbr09/nutr-ecol/veroe_oekol_aspekte.php)
- UGB-Forum 4/03: Der kurze Weg zum Verbraucher (kürzerer, leicht verständlicher Text)
- Internetportal zu regionalen Lebensmitteln: <http://www.naehe-schafft-vertrauen.de/>

#### **Region – was heißt das eigentlich?**

---

Lebensmittel aus der Region zeichnen sich durch kurze Wege aus. Damit sind kurze Transportstrecken gemeint, aber auch ein relativ kleines Einzugsgebiet für die Vermarktung. Doch was ist überhaupt eine Region?

Die Größe einer Region lässt sich nicht pauschal festlegen, auch Kilometerangaben sind nur bedingt geeignet. Noch nicht einmal das Ausland lässt sich generell ausschließen. In grenznahen Regionen kann es zur Region dazu zählen. So sind holländische Lebensmittel in

der niederrheinischen Grenzregion sicherlich regionaler als solche aus dem Allgäu. Dafür sind dort Produkte aus der Schweiz oder Österreich regional, im Schwarzwald solche aus Frankreich. Im Norden Deutschlands gilt das für dänische Lebensmittel, im Osten für solche aus Polen oder Tschechien.

Werden Verbraucher gefragt, was sie sich unter einer Region vorstellen, so geben die meisten als größten Einzugsbereich für ihre Region ihr eigenes Bundesland an.

Im Falle der süddeutschen Regionalmarke „von hier“, die in den Feneberg-Märkten angeboten werden, hat das Unternehmen die Größe der Region festgelegt: Als Region gilt ein Umkreis von rund 90 Kilometern um die Firmenzentrale in Kempten/Allgäu.

### **Was gibt es aus der Region?**

---

54 Prozent der Gesamtfläche Deutschlands werden landwirtschaftlich genutzt. Art und Umfang regionaler Produkte werden u.a. durch Bodenbeschaffenheit und Klimaverhältnisse der jeweiligen Gebiete bestimmt. In Deutschland werden Kartoffeln, Getreide und Gemüse angebaut (Ackerland), daneben gibt es so genannte Dauerkulturen. Dazu zählen Obst, Wein und Hopfen.

In nahezu allen Gegenden Deutschlands gibt es ein breit gefächertes Angebot regionaler Lebensmittel:

- Obst und Gemüse,
- Kartoffeln,
- Eier,
- Milch, Milchprodukte, Käse,
- Fleisch und Fleischerzeugnisse,
- Brot und Backwaren,
- Konfitüren und Säfte,
- Mineralwasser.

Bei diesen Produkten kann man als Kunde also gut darauf achten, dass sie aus der Gegend – also aus der Region – stammen. Für andere Produkte wird das nie so sein. Da Südfrüchte wie Zitronen und Bananen hierzulande nicht wachsen, müssen sie importiert werden. Doch auch dabei kann man darauf achten, dass die Transportwege kurz sind. So haben z.B. Früchte aus Europa kürzere Wege zurückgelegt als solche aus Afrika oder Amerika.

#### **Weiterführende Informationen**

- Zahlen und Fakten aus der Landwirtschaft: <http://www.zmp.de/>
- Aktuelle Meldungen aus der Landwirtschaft: <http://www.agra-europe.de>
- <http://www.destatis.de>

### **Vorteile von Lebensmitteln aus der Region**

---

Der individuelle Zusatznutzen regionaler Lebensmittel liegt für den Verbraucher im Bereich der Frische. Da die Produkte nicht so weit transportiert werden müssen, können sie auf dem Feld ausreifen. Wegen der kürzeren Transportwege sind sie zudem schneller beim Verbraucher und daher frischer. Preislich sind sie oft günstiger als Produkte von weit her, das gilt vor allem dann, wenn das jeweilige Produkt gerade Saison hat. Außerdem erhöhen sie das Vertrauen in Lebensmittelqualität und –sicherheit, da die Nähe zum Erzeuger gegeben ist. Dadurch erfüllen sie eine wichtige Forderung vieler Verbraucher nach mehr Transparenz in der Lebensmittelproduktion.

Auch für den Landwirt haben regionale Lebensmittel Vorteile. Sie tragen nicht nur zur Ertrags- und Einkommenssicherung sondern auch zum Erhalt von Arbeitsplätzen bei. Inzwischen hat

sich rund ein Fünftel der deutschen Landwirtschaftsbetriebe auf Direktvermarktung eingestellt. Rund ein Fünftel davon bezieht mehr als die Hälfte des Gesamteinkommens aus dieser Vermarktung.

Hinzu kommen die so genannten Koppelprodukte. Darunter wird der Nutzen verstanden, den regionale Produkte der regionalen Bevölkerung bringen. Dazu zählen unter anderem die Schaffung oder der Erhalt von Arbeitsplätzen, die Verringerung der Lärm- und Emissionsbelastung, der Erhalt und Pflege von Kulturlandschaft und Biotopen, der Erhalt der genetischen Vielfalt, die Reduzierung des Verpackungsmülls, die Stärkung der regionalen Identität, der Kontakt zwischen Landwirt und Verbraucher.

Regionale Produkte erhalten aber auch die regionale Kultur. So existieren typische traditionelle Rezepte, handwerkliche Berufe und Fähigkeiten weiter und geraten nicht in Vergessenheit. So wird beispielsweise in der Rhön wieder der Deutsche Edelkrebs angesiedelt, der dort als eines der urtümlichsten Lebewesen gilt - und gleichzeitig eine fast vergessene Delikatesse ist.

Das Besondere an Regionalprodukten ist, dass sich in ihnen individueller Nutzen mit Gemeinwohlnutzen verbindet. Deshalb ist es auch legitim, dass sich Öffentlichkeit, Medien, Schulen usw. für die Regionalvermarktung einsetzen. Solche Aktivitäten werden von dem Projekt „Nähe schafft Vertrauen“ initiiert und gefördert. So gab es Internetwettbewerbe für Schulen und Infoveranstaltungen. Außerdem bietet das Projekt Qualifizierungsmaßnahmen für Regionalvermarkter und -erzeuger.

#### **Weiterführende Informationen**

Wuppertal Paper Nr. 142 (Mai 2004): Ganzert, C. et al: Empathie, Verantwortlichkeit, Gemeinwohl - Versuch über die Selbstbehauptungskräfte der Region. Ergebnisse eines Praxisforschungsprojekts zur Vermarktung regionaler Lebensmittel im Internet unter <http://www.wuppertal-institut.de/Publikationen>

#### **Regionale Lebensmittel erkennen**

---

So vorteilhaft regionale Lebensmittel auch sein mögen, sie sind nicht immer leicht zu erkennen. Für unverpackt angebotenes Obst oder Gemüse ist lediglich das Herkunftsland vorgeschrieben. Doch „Deutschland“ allein genügt nicht, um die regionale Herkunft zu erkennen. Eine, wenn auch vage Erkennungsmöglichkeit: Die deutschen Obst- und Gemüsegroßmärkte haben zumeist ein eigenes Rücknahmesystem für Kisten, in denen das deutsche Gemüse angeboten wird. Es handelt sich dabei um blaue oder grüne Plastikkisten, an denen sich eine Banderole des Großmarktes befindet. Ware von weiter her ist dagegen meist in Pappkartons verpackt. Doch Vorsicht: Es lässt sich nicht ausschließen, dass der Händler die Ware umgepackt hat. Bei abgepackter Ware ist die Herkunft noch schwieriger zu erkennen, da anstelle des Herstellers der Verkäufer oder Verpacker genannt sein darf.

Einheitliche Kennzeichnungsvorschriften oder Siegel wie z.B. für Öko-Produkte gibt es für Regionale Lebensmittel nicht. Oft haben sich Landwirte zu Regionalvermarktungsinitiativen mit eigenen Namen und Logos zusammengeschlossen. Da die sich aber auf eine bestimmte Region beziehen, gibt es auch nur dort Informationen dazu. Was letztendlich die heimische Region an regionalen Produkten bietet, muss jeder selbst herausfinden.

#### **Regionale Lebensmittel einkaufen**

---

Wer sich entschließt, regionale Lebensmittel auszuprobieren, will natürlich wissen, wo es die gibt. Grundsätzlich gilt: Regionale Lebensmittel sollen den Kunden auf dem kürzesten Weg erreichen. Das ist vorwiegend beim Direktverkauf gegeben. Dabei macht sich der Kunde auf den Weg zum Landwirt und kauft in Hofläden ein oder erntet sogar selbst (z.B. Selbstpflücken von Obst). Bei dieser Verkaufsform ist allerdings zu berücksichtigen, dass jeder einzelne

Verbraucher oft weite Wege in der Regel mit dem Auto zurücklegt. Das ist nicht unbedingt das, was einen nachhaltigen Ernährungsstil auszeichnet.

Weniger umweltbelastend ist es, wenn sich der Landwirt auf den Weg zum Verbraucher macht. Eine solche Einkaufsmöglichkeit sind Wochen- und Bauernmärkte. Ist dort die Kennzeichnung nicht eindeutig, muss sich der Käufer erkundigen, ob die angebotene Ware wirklich aus der Gegend kommt. Auch die so genannte Abo-Kiste steht für regionale – zumeist ökologisch erzeugte – Produkte. Wöchentlich vom Landwirt ins Haus geliefert, enthält sie Obst und Gemüse der Saison. Um unterschiedlichen Haushaltsgrößen Rechnung zu tragen, gibt es sie z.B. für Singles und den Vier-Personen-Haushalt.

Viele Geschäfte – Bioläden, Reformhäuser und Supermärkte – bieten regionale Lebensmittel an. Wird man nicht fündig, sollte man das Verkaufspersonal befragen. So erfährt man nicht nur, ob solche Produkte angeboten werden, sondern macht gleichzeitig deutlich, dass Kunden solche Lebensmittel wünschen.

#### **Didaktische Hinweise**

Was zunächst wie ein Nachteil klingt, nämlich dass es kein übergeordnetes Warenzeichen gibt, ist für den Unterricht von Vorteil, denn die Schüler/innen müssen sich selbst auf die Suche nach regionalen Lebensmitteln machen. Dazu eignet sich z.B. eine Internetrecherche oder eine (telefonische) Umfrage bei verschiedenen Geschäften und Landwirten. Welche Form gewählt wird, hängt von der einzelnen Lerngruppe und den Möglichkeiten der Schule ab. Außerdem ist es auch stark vom eigenen Standort abhängig. So wird für eine Klasse in einem Ballungsgebiet eher eine Internetrecherche infrage kommen, während in einem ländlichen Gebiet eine Befragung der Erzeuger einfacher möglich ist.

#### **Regional ist nicht unbedingt öko und öko nicht unbedingt regional**

---

Viele denken, ökologisch erzeugte Lebensmittel stammen immer aus der Gegend, in der sie verkauft werden. Doch das ist ein Irrtum. Auch Bioprodukte kommen zunehmend aus der ganzen Welt - vor allem seitdem Bio-Lebensmittel die herkömmlichen Supermärkte erobert haben. Um das ganze Jahr über ein so genanntes Vollsortiment zu bieten, werden die Bioäpfel im Sommer genauso aus Australien importiert wie die Äpfel im herkömmlichen Supermarkt – beide werden also um die halbe Welt transportiert. Exotische Biofrüchte müssen ebenfalls aus den Ländern importiert werden, wo sie ihren Ursprung haben. Inzwischen gehen Experten davon aus, dass die Energieersparnis durch den Bioanbau durch den Transport zunichte gemacht wird (Kritischer Agrarbericht 2003 S. 179/180).

Um mit der neuen Konkurrenz der Supermärkte mithalten zu können, greifen auch die traditionellen Bioläden immer häufiger auf Ware zurück, die von weiter her kommt. Nach Expertenschätzungen sind selbst in den Bioläden nur noch 25 Prozent des angebotenen Obstes und Gemüses aus dem eigenen Bundesland.

Der Umkehrschluss – alle regionalen Produkte sind Öko – stimmt ebenfalls nicht. Ein Landwirt, der seine Produkte konventionell erzeugt – also mit Pflanzenschutzmitteln und leichtlöslichen Nitrat düngt – kann sie selbstverständlich als regionale Ware in seiner Gegend vermarkten.

Regionale Lebensmittel können also nach den Richtlinien des Ökologischen Landbaus erzeugt worden sein oder aus konventioneller Produktion stammen. Da sich viele Initiativen eigene Richtlinien gegeben haben, gibt es noch eine ganze Palette dazwischen. Also z.B. Produkte, deren Herstellung den Naturschutz fördert, Aspekte des Tierschutzes berücksichtigt oder auf importierte Produktionsmittel verzichtet.

„Bio“ und „Regional“ haben also überhaupt nichts miteinander zu tun. Erst unter dem Aspekt eines nachhaltigen Ernährungsstils gehören sie zusammen. Es ist erstrebenswert, „Regional“ und „Bio“ zu kombinieren.

Alles, was als „Öko“ oder „Bio“ deklariert ist, muss auch tatsächlich öko sein. Um das zu gewährleisten, wird die gesamte Produktion geprüft und kontrolliert. Ein genaues Regelwerk gesetzlicher Vorgaben bestimmt, was für die ökologische Produktion erlaubt ist und was nicht.

### **Didaktische Hinweise**

Da viele Verbraucher der Meinung sind, „Bio“ und „Regional“ seien dasselbe, bietet es sich an, die Unterschiede im Rahmen der Unterrichtsreihe „Regionale Lebensmittel“ zwischen konventioneller und ökologischer Landwirtschaft zu thematisieren. Das sollte exemplarisch an einem Produkt erfolgen, das alle kennen und an dem sich die Unterschiede anschaulich darstellen lassen, z.B. dem Möhrenanbau.

### **Möhrenanbau**

Pro Hektar Möhren entstehen beim ökologischen Anbau Mehrkosten, gleichzeitig ist die Erntemenge um 25 Prozent geringer. Grund für die Mehrkosten ist der höhere Arbeitsaufwand, der gleich nach dem Aussäen zum tragen kommt. Denn dann beobachtet der Öko-Bauer das Feld genau. Und zwei bis drei Stunden bevor die Möhrenkeime die Erde durchstoßen, ist die erste Bearbeitungsmaßnahme fällig: "Unkraut"pflänzchen werden mit Hilfe der Abflammtechnik vernichtet. Mit einem speziellen Gerät brennt der Landwirt die Beikräuter ab. Den Möhrenkeimen schadet diese Behandlung nicht, da sie noch von Erde bedeckt sind. Wenig später stehen die kleinen Möhrenpflänzchen in dichten Reihen. Durch das Abflämmen haben sie einen Wachstumsvorsprung gegenüber den Beikräutern, die erst wieder neu keimen müssen.

Doch irgendwann sind die wieder da und müssen erneut entfernt werden. Dieses Mal fegen rotierende Bürsten die Unkräuter zwischen den Reihen einfach weg. Später kommt noch zwei Mal die Hackmaschine zum Einsatz. Auch sie entfernt nur die Pflanzen zwischen den Reihen.

Alles, was innerhalb der Möhrenreihen wächst und keine Möhre ist, muss per Hand entfernt werden. Zweimal wird jedes Feld auf diese Weise von Nebenkräutern befreit. Das bedeutet pro Hektar 50 bis 500 Stunden Handarbeit. Zuletzt kommt noch einmal ein maschineller Arbeitsgang, das Häufeln.

Zu diesem ganzen Aufwand kommt hinzu, dass Ökomöhren langsamer wachsen als konventionell angebaute Möhren, weil die Mineralstoffe des Bodens im Gegensatz zum leicht löslichen Mineraldünger nicht so schnell verfügbar sind.

### **Tierhaltung**

Bei der konventionellen Tierhaltung stehen die Tiere zumeist auf so genannten Spaltenböden. Das sind Zementböden, die man sich wie einen Lattenrost vorstellen muss. Durch dessen Ritzen fallen Kot und Urin in einen darunter liegenden großen Tank, den Gülletank. Ställe mit solchen Böden machen wenig Arbeit. Ausmisten und Einstreuen von Stroh entfällt. Solche Böden sind in der ökologischen Tierhaltung verboten. Dort müssen die Tiere auf Stroheinstreu stehen, das regelmäßig erneuert werden muss. Neben den Kosten für das Stroh ist auch ein erhöhter Arbeitsaufwand erforderlich.

Für die Ökohaltung werden oft andere Rassen genutzt, die robuster und weniger empfindlich sind. So sind Rinder überwiegend draußen, oft sogar im Winter. Damit ihnen das nichts ausmacht, haben die Tiere mehr Fett als z.B. die üblichen schwarzbunten Rinder, die einen Winter im Freien nicht überstehen würden. Alle Tiere, die ökologisch gehalten werden, müssen Zugang zu Auslaufflächen haben. In der konventionellen Haltung ist das nicht erforderlich. So werden z.B. Hennen, Hühner, Puten, und Schweine durchgängig im Stall gehalten.

Mittel, von denen die Tiere schneller wachsen, wie sie in der konventionellen Mast üblich sind, sind in der ökologischen Landwirtschaft nicht erlaubt. Dadurch wachsen die Tiere langsamer, werden also später geschlachtet. Das bedeutet auch, dass sie mehr Futter brauchen. Beides

verteuert für den Landwirt die Haltung. Ebenfalls ein Kostenfaktor: Im Vergleich zur konventionellen Tierhaltung stehen bei der ökologischen Tierhaltung weniger Tiere auf derselben Fläche.

#### **Weiterführende Informationen**

- <http://www.verbraucherministerium.de>
- Informationsportal Ökolandbau: <http://www.oekolandbau.de>
- Informationen für Jugendliche (Rubrik „Sport und Körper“, teilweise im Archiv) <http://www.checked4you.de>

#### **Zukunftsansichten für regionale Lebensmittel**

---

Eine Bestandsaufnahme und Hinweise auf die mögliche zukünftige Entwicklung der Regionalvermarktung enthält der Bericht „Entwicklungstendenzen bei Nahrungsmittelangebot und -nachfrage und ihre Folgen“, den das Büro für Technikfolgenabschätzung beim Deutschen Bundestag (TAB) im Auftrag der Bundesregierung erstellt hat. Darin wird festgestellt, dass Regionalität allein für einen dauerhaften Erfolg nicht ausreichend sei. Um sich gegen die Konkurrenz - dazu zählt auch der Öko-Bereich - durchzusetzen, müssten regionale Produkte besondere Qualitäten aufweisen. Mit einer solchen Qualitätsverbesserung sollte auch eine Angleichung bis hin zur Vereinheitlichung der Regionalzeichen auf Bundesländerebene erfolgen. Um regionale Lebensmittel für den Verbraucher leichter erkennbar zu machen, schlägt der Bericht ein eigenes Siegel, vergleichbar dem Biosiegel, vor. Außerdem sollten geschützte Ursprungsbezeichnungen und geschützte geographische Herkunftsangaben, wie sie das Europäische Lebensmittelrecht vorsieht, stärker genutzt werden. Solche Möglichkeiten würden bislang bei weitem nicht ausgeschöpft.

Um die Versorgung mit regionalen Nahrungsmitteln auszuweiten, sei zunächst eine systematische Erfassung und Eignungsprüfung vorhandener Produkte erforderlich, um dann zu entscheiden, für welche der Schutz als geographische Spezialität beantragt werden könne. Außerdem müsse die Professionalisierung auf allen Stufen der Produktionskette gefördert werden.

Eine deutliche Ausweitung der regionalen Nahrungsmittelversorgung sei nur über den Lebensmitteleinzelhandel möglich. Die heute überwiegende Direktvermarktung oder der Absatz über Gastronomie und andere Großverbraucher bleiben danach Nischen.

Trotz der oben Einschränkungen lautet das Resümee des Berichts: „Es gibt eine grundsätzlich positive Einstellung der Verbraucher zu regionalen Lebensmitteln. Diese Kategorie von Nahrungsmitteln wird möglicherweise in Zukunft noch an Bedeutung gewinnen, das vorhandene Nachfragepotential ist noch nicht ausgeschöpft.“

#### **Weiterführende Informationen**

„Entwicklungstendenzen bei Nahrungsmittelangebot und -nachfrage und ihre Folgen“. Büro für Technikfolgenabschätzung beim Deutschen Bundestag (TAB). Die Zusammenfassung (40 Seiten) ist im Internet unter <http://www.tab.fzk.de> unter „Publikationen“ und dort unter „Arbeitsberichte“ Nr. 90 zu finden.

## Anhang I: Internetadressen zum Thema Regionalvermarktung

---

- Internetportal zu regionalen Lebensmitteln: <http://www.naehe-schafft-vertrauen.de>
- Regionalvermarktung in NRW: <http://www.lej.nrw.de/regionalvermarktung/foerderung>
- Vorstellung von Regionalprojekten in Deutschland: <http://www.reginet.de/>
- Marktinformationen der Landwirtschaftskammern in NRW <http://www.agrarmarkt-nrw.de>
- Anschriften von Bauernhöfen und Ab-Hof-Verkauf: <http://eadb.onit4u.de/eadb.php>
- Hofsuche nach Ort und Schulstufe: <http://LernenaufdemBauernhof.de/>
- Liste mit Hofläden/Bauernhöfen in Westfalen-Lippe: <http://Einkaufen-auf-dem-Bauernhof.de/>
- Liste mit Hofläden/Bauernhöfen im Rheinland: <http://landwirtschaftskammer.de>
- Infos und Adressenlisten rund um das Thema Regional- und Direktvermarktung: <http://gutes-vom-bauernhof.de>
- Einkaufsführer für Bio-Produkte: <http://allesbio.de>
- Die Seite der Verbraucherzentrale zum Thema Bio-Lebensmittel: <http://www.allesoeko.net>
- Website zum Ökolandbau (auch mit Adressen von Anbietern, allen Verbänden usw.)
- <http://www.oekolandbau.de>
- Infos zum Thema vom Landesministerium NRW für Umwelt, Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz: <http://www.murl.nrw.de/>
- Mahlzeit! Informationen über Lebensmittelqualität: <http://www.projekt-mahlzeit.de>
- Alles über Lebensmittel: <http://www.was-wir-essen.de>
- Politische Informationen zum Thema Landwirtschaft und Ernährung <http://www.verbraucherministerium.de>
- Deutsches Agrarinformationsnetz mit zahlreichen weiteren Links zu Landwirtschaft: <http://www.dainet.de>
- Bericht: Globalisierung in der Speisekammer (Nachteile globaler bzw. Vorteile regionaler Produkte): <http://www.oekoinstitut.de/>
- Naturschutzbund - Unter „Projekte und Aktionen“ geht es um Regionalvermarktung: <http://www.nabu.de/>
- Hilft Städtern, die Lage der Landwirtschaft und ihre Probleme kennen zu lernen; viele Aktionen mit Schülern: <http://www.stadtundland-nrw.de/>
- Kampagne der Verbraucher-Zentrale NRW zum nachhaltigen Konsum: <http://futureins.de/>

## Anhang II: Beispiele für Regionale Initiativen und Produkte

---

- Regionale Produkte im östlichen Ruhrgebiet: <http://www.stadt-land-hof.de>
- <http://www.ammergauer-alpen.de>
- <http://www.bruckerland.info>
- <http://www.solidargemeinschaft-bgl.de>
- <http://www.dachauerland.info>
- <http://www.ebersbergerland.info>
- <http://www.freisinger-land.de>
- <http://www.miesbacherland.info>
- <http://www.unser-innland.de>
- <http://www.werdenfelserland.info>
- <http://www.biostationoberberg.de>
- <http://www.biosphaerenreservat-rhoen.de/>
- <http://www.dieoberpfalz.de> (Regionale Produkte anklicken)
- <http://www.regionale-gaumenfreuden.de>
- Übersicht über Regionen in Deutschland. Liefert erste Anhaltspunkte, welche Produkte es gibt: <http://www.koestlichesdeutschland.de>