Quelle: Von Frau zu Frau

Datum: 01.11.2019 Seite: 84 - 85

RATGEBER

Regionale Lebensmittel – so wird getrickst!

Regional einzukaufen, liegt im Trend. Doch nicht alles, was regional aussieht, stammt wirklich aus Ihrer Nachbarschaft

Fast die Hälfte der Deutschen achtet darauf, regionale Lebensmittel zu kaufen. Die Gründe dafür sind vielfältig: Lokale Betriebe sollen unterstützt werden und der CO_2-Ausstoß durch kurze Wege gering gehalten werden. Außerdem versprechen sich die Verbraucher eine höhere Qualität und Frische von diesen Produkten. Manche identifizieren sich auch mit den Waren aus ihrer Nachbarschaft. Dafür akzeptieren sie sogar einen Preisaufschlag von bis zu 20 % im Vergleich zu nicht-regionalen Nahrungsmitteln. Und das nutzen die Hersteller aus: Denn der Begriff „regional" ist rechtlich nicht geschützt und so kann jeder Produzent damit werben und selbst entscheiden, was genau er darunter versteht. So gibt es keine Richtlinien dafür, wie weit eine Region gefasst werden darf: Geht es um einen Umkreis von wenigen Kilometern, einen bestimmten Landkreis, ein Bundesland oder sogar einen Bereich, der sich über mehrere Bundesländer erstreckt (z. B. „Süddeutschland")? Unklarheit besteht auch in der Frage, welche der Produktionsschritte regional stattgefunden haben müssen.

Regionales ist häufig teurer

Im besten Fall wurden alle Rohstoffe in der benannten Region erzeugt, inklusive des Futtermittels für die Tiere, deren Fleisch, Milch oder Eier verarbeitet wurden. Viele Verbraucher erwarten bei einem „regionalen Produkt", dass einerseits die Gewinnung der Rohstoffe, als auch deren Verarbeitung in der Umgebung stattgefunden hat. Die Hersteller sehen dies aber nicht immer so. Deswegen werden manchmal auch Waren als „regional" beworben, deren Rohstoffe von weit her kommen und nur in der Nähe verarbeitet wurden. Es ist also nicht immer leicht, den Überblick zu behalten. Wir haben die beliebtesten Tricks der Hersteller zusammengefasst:

In Bioläden findet man oft ein großes Sortiment an Regionalem

1. Auf der Verpackung wird Regionalität durch schwammige Werbe-Begriffe vorgetäuscht (z. B. „vom Hof", „von hier").
2. Der Firmenname oder Name der Marke bezieht sich auf einen bestimmten Ort oder eine bestimmte Region. Dies bedeutet nicht zwangsläufig, dass die verarbeiteten Rohstoffe tatsächlich aus dieser Gegend stammen.
3. Die Begriffe „regional" und „Region" werden sehr weit oder ungenau gefasst und können z. B. ganz Norddeutschland umfassen.
4. Es stammen nur einzelne Zutaten aus der angegebenen Region; aber nicht alle.
5. Es wurde ein wichtiger Verarbeitungsschritt in der Region ausgeführt; aber die Zutaten stammen woanders her.

Mit diesen Tipps können Sie sicherstellen, dass Ihr Einkauf wirklich regional wird:

Versteckte Hinweise

Auf den meisten lose verkauften Obst- und Gemüsesorten muss der Ursprung angegeben werden. Es gibt aber auch Ausnahmen wie z. B. Kartoffeln. Bisosiegel unterliegen gesetzlichen Vorgaben. So muss auf Lebensmitteln mit dem EU-Bio-Logo die Herkunft der Inhaltsstoffe angegeben werden.

Der auf Eiern abgedruckte Code gibt nicht nur die Haltungsform und das Erzeugerland an, sondern auch das Bundesland und evtl. den Legebetrieb, aus dem die Eier stammen: Die ersten beiden Ziffern hinter „DE" stehen für das Bundesland: 01 SH, 02 HH, 03 NS, 04 HB, 05 NRW, 06 HE, 07 RP, 08 BW, 09 BY, 10 SL, 11 B, 12 BB, 13 MV, 14 S, 15 SA, 16 T.

Diese Siegel gibt es

Regionalfenster

Hier wird die Region, aus der die Zutaten eines Lebensmittels stammen, genau benannt. Die Hauptzutat muss zu 100 % aus dieser Region kommen und insgesamt mindestens 51 % aller Zutaten. Auch der Verarbeitungsort wird angegeben. Die Produkte werden aber deutschlandweit verkauft – also sollte man die Infos genau lesen.

Regional
- wo es herkommt
- wo es verarbeitet wird
- worauf es ankommt

Neutral geprüft durch: Muster GmbH
www.regionalfenster.de

Zeichen von Regionalinitiativen

Kleine Erzeuger und Verarbeiter haben sich zusammengeschlossen und vergeben Siegel, die Auskunft über die Herkunft ihrer Produkte geben. Die Kriterien legen sie je selbst fest. Genaue Infos unter: www.regioportal.regionalbewegung.de/initiativensuche

EIFEL · HEIMAT · Rhön

Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

Dieses Siegel tragen nur Produkte, bei denen alle Rohstoffe aus der angegebenen Region stammen und deren Verarbeitung ebenfalls dort stattgefunden hat.

Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

Dieses Siegel bekommen Produkte, bei denen eine Stufe der Produktion in der angegebenen Region stattgefunden hat. Die Zutaten können aus anderen Regionen stammen.

Regionalsiegel der einzelnen Bundesländer

Die meisten Bundesländer vergeben Regionalsiegel an Erzeugnisse, die im jeweiligen Land produziert wurden. Die Vergabekriterien sind nicht einheitlich.

Geprüfte Qualität · Schleswig-Holstein · Qualität Baden-Württemberg

Auf verpacktem, unverarbeitetem Fleisch muss die Herkunft und bei unverarbeiteten Fischerei-Produkten muss das Fanggebiet angegeben werden.

Saisonal einkaufen

Nur Gemüse und Obst, das Saison hat, kann frisch und regional sein. Ansonsten stecken weite Anliegerwege oder ein Treibhaus dahinter.

Einkaufsort

Auf Wochenmärkten bieten viele regionale Hersteller ihre Produkte direkt an – man kann die Verkäufer am Stand fragen, woher die Waren stammen. Diese sind oft besser informiert als Mitarbeiter in Supermärkten. Auch in traditionellen Bioläden achten die Betreiber häufig darauf, ihr Sortiment möglichst regional zu bestücken.

Hofladen und Gemüsekiste

In Hofläden verkauft der Bauer persönlich die Erzeugnisse von seinem Hof: regionaler geht es kaum. Für Stadtbewohner ist die Gemüsekiste eine gute Alternative: Auf Bestellung wird sie regelmäßig vor die Haustür geliefert und enthält Saisonales Gemüse, manchmal auch Käse, von einem nahegelegenen Hof. Achtung: Einige Händler und Betreiber von Hofläden kaufen Produkte aus dem Großmarkt dazu, um das Angebot zu erweitern. Deshalb lieber nachfragen, ob es sich wirklich um regionale Produkte handelt.

Die Herkunft von Eiern lässt sich gut feststellen

Experten-Interview

Rechtsanwältin Marie Vandersanden ist Expertin für Lebensmittelrecht. www.kanzlei-vandersanden.de

■ *Welche Vorgaben gibt es für die Verwendung des Begriffs „regional"?*
Als „regional" dürfen Lebensmittel bereits dann beworben werden, wenn sie irgendeiner Region zugeordnet werden können, die kleiner ist als Deutschland. Der Begriff „Region" ist rechtlich nicht geschützt.

■ *Manche Markennamen beziehen sich auf eine Region. Kann man hier sicher auf die Herkunft schließen?*
Markennamen mit regionalem Bezug geben keinen sicheren Hinweis auf regionale Lebensmittel. Das Markengesetz trifft keine Regelung zur Herkunft der Zutaten. Der Produktname darf die Grenzen wettbewerbsrechtlich relevanter Irreführung nicht überschreiten.

■ *Muss bei Fleisch die Herkunft angegeben werden?*
Frisches, unverarbeitetes und verpacktes Fleisch und Hackfleisch der Sorten Schwein, Schaf, Ziege und Geflügel muss Aufzuchtland und Schlachtland angeben. Bei Rind und Rinderhack sind zusätzlich, auch unverpackt, Geburts-, Mast-, Zerlegungs- und Herstellungsland sowie Betriebsidentifizierungsnummern anzugeben.

■ *Welche Lebensmittel müssen außerdem ihre Herkunft nachweisen?*
Bei den meisten lose abgegebenen Obst- und Gemüsearten muss das Ursprungsland angegeben werden. Ausnahmen gelten nur für wenige Produkte, etwa Kartoffeln oder Mais. Daneben gibt es Pflichten zur Herkunftskennzeichnung bei Honig. Bei unverarbeitetem Fisch ist das Fanggebiet zu nennen, bei Eiern innerhalb Deutschlands das Bundesland. In der EU müssen außerdem alle verpackten Bio-Lebensmittel die Herkunftsländer der Bohstoffe für Zutaten über 2 Prozent angeben.

FOTOS: LANDWIRTSCHAFTSKAMMER SCHLESWIG-HOLSTEIN; SHUTTERSTOCK; GZERIK