

Quelle: illu der Frau, März 2020

Datum: 17.02.2020

Seite: 84 + 85

illu der Frau Ratgeber Regionale Lebensmittel

Die häufigsten Tricks der Hersteller

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 CO2-Ausstoß durch kurze Wege gering gehalten werden. Außerdem vergleichen 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. 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 Produktionschritte regional stattgefunden haben müssen. Im besten Fall wurden alle Rohstoffe in der benannten Region erzeugt, inklusive des Futtermittels für die Tiere, deren Fleisch, Milch oder Eier **Regionales ist häufiger teurer** verarbeitet wurden. Viele Verbraucher erwarten bei einem „regionalen Produkt“, dass sowohl die Gewinnung der Rohstoffe als auch deren Verarbeitung in der Umgebung stattgefunden haben. Die Hersteller sehen dies aber nicht immer so. Deswegen werden manchmal auch Waren als „regional“ beworben, deren Rohstoffe von weiter 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:

- 1 Auf der Verpackung wird Regionalität durch schwammige Werbebegriffe vorgetuscht (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 Re-

gion ausgeführt; aber die Zutaten stammen woanders her.

So stellen Sie sicher, dass Ihr Einkauf regional wird:

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

In Bioläden findet man oft ein großes Sortiment an Regionalem

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.

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 geographische 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.

Regionalisiegel der einzelnen Bundesländer
Die meisten Bundesländer vergeben Regionalisiegel an Erzeugnisse, die im jeweiligen Land produziert wurden. Die Vergabebedingungen sind nicht einheitlich.

Geprüfte Qualität
Frisches, unverarbeitetes und verpacktes Fleisch und Hackfleisch der Sorten Schwein, Schaf, Ziege und Geflügel muss Aufzuchtland und Schlachtländer angeben. Bei Rind und Rindehack 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 Rohstoffe für Zutaten über 2 Prozent angeben.

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 Markenrecht trifft keine Regelung zur Herkunft der Zutaten. Der Produktname darf die Grenzen werbwerberechtlich relevanter Ifführung 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 Schlachtländer angeben. Bei Rind und Rindehack 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 Rohstoffe für Zutaten über 2 Prozent angeben.

Regional schmeckt besser – sagen 18% der Konsumenten

wo es herkommt
wo es verarbeitet wird
worauf es ankommt

Neutral geprüft durch: Muthar GmbH www.regionaleinfenster.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 selbst fest. Genaue Infos unter: www.regionportal.regionalebewegung.de/initiativenuche

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.

Hofläden
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