

Quelle: BIG – Das Magazin

Datum: 01.02.2021

Seite: 5 u. 6

Voll im Trend – Einkauf regional und saisonal

Schlaraffenland im Überfluss?

Welch eine bunte Vielfalt in der Obst- und Gemüseabteilung eines Supermarkts: Ananas aus Costa Rica, Mangos aus Indien, Kiwis aus Neuseeland, Auberginen aus China, Südkartoffeln aus Peru, Feigen aus der Türkei, Winter-Erdbeeren aus Ägypten... Die Liste ließe sich beliebig fortsetzen. Hier finde ich alles, was mein Herz begehrt – sozusagen die Globalisierung in bunter Vielfalt direkt vor meinen Augen, ein Schlaraffenland, alles im Überfluss.

Doch wie mir geht es mittlerweile noch vielen anderen Verbrauchern: Angesichts dieses Angebots stellen sich viele diese Fragen: Ist das ökologisch, ist das gesund, brauche ich das wirklich; z.B. Erdbeeren im Winter? Ein gesellschaftlicher Wertewandel hat auch zu einem geänderten Konsumverhalten geführt, sodass inzwischen bei jedem vierten Verbraucher der Begriff „Nachhaltigkeit“ bei seiner Kaufentscheidung eine wichtige Rolle spielt. Dabei legen die meisten Käufer großen Wert auf Regionalität.

Regionales voll im Trend

Regionale Lebensmittel einkaufen liegt im Trend. Voll ausgereifte Produkte wegen kürzerer und schnellerer Transportwege, eingesparte Energie, verringerter CO₂-Abdruck, Wertschöpfung vor Ort, Ankerbelung der regionalen Wirtschaft, Identifikation mit der Heimat... Das sind einige der Gründe, die für die Kaufentscheidung zugunsten regionaler Produkte sprechen.

Doch Achtung: Der Begriff „Regionalität“ ist nicht gesetzlich geschützt, ist also kein Gütesiegel. So bestimmen manche Händler die regionale Herkunft ihrer Produkte dadurch, dass sie in einem bestimmten Radius von maximal fünfzig Kilometern um den jeweiligen Markt produziert werden müssen. Für andere gilt der Landkreis, das Bundesland, ganz Deutschland, manchmal sogar der ganze deutschsprachige Raum als Kennzeichen von Regionalität.

Deshalb gilt es hier, unbedingt nachzufragen, woher genau die Ware tatsächlich stammt. Nur wenn klar ist, dass z.B. der Salat- oder Kohlkopf wirklich aus der Nähe kommt, kann ich sicher sein, klimaschonend einzukaufen. Die Lebensmittel gelangen dann im besten Fall voll ausgereift und frisch geerntet auf kurzen Transportwegen schnell zum Verbraucher. Wer auf Regionalität beim Einkauf achtet, der kauft auch automatisch immer saisonal ein, denn in der Region des Verbrauchers können bestimmte Obst-, Gemüse- und Salatarten ja eben immer nur in einer bestimmten Saison angebaut und abgeerntet werden. Es sei denn, die Ware stammt aus Gewächshäusern, was im Sinne des Klimaschutzes jedoch ziemlich fragwürdig ist.

Heimischer Wein als Krönung

Einkaufsmöglichkeiten für regionale, saisonale Lebensmittel gibt es viele: Wochenmärkte, Direktvermarktung in Hofläden, von denen viele Abo-Lebensmittellisten anbieten, Bauernläden in der Stadt. Auch Supermärkte haben mittlerweile regionale Produktlinien im Programm. So werden mit der Marke SooNahe und der Regionalmarke EIFEL die besten regionalen Lebensmittel von den Feldern und Wiesen, aus den Gärten, Ställen und Wäldern →

BIG REGIONAL EINKAUFEN

Voll im Trend – Einkauf regional und saisonal

des Nahe-Hunsrück-Raums und der Eifel vermarktet. Weitere Informationen zur Marke SooNahe und den Einkaufsmöglichkeiten auch in Ihrer Nähe finden Sie unter www.soonah.de. Mehr Infos zur Regionalmarke EIFEL auf dieser Seite unten.

Was aber tun, wenn man sich zu regionalem, saisonalem Einkauf entschlossen hat, einem aber die Läden fehlen, was mit Pastinaken, Petersilienwurzeln, Steckrüben und Co anzufangen ist? Die Direktvermarkter, Hofläden usw. haben oft auch Broschüren mit leckeren Rezeptvorschlägen, die nur noch in die Tat umgesetzt werden müssen: Schmackhaftes, gesundes Essen auf dem Tisch, vielleicht gekrönt von einem heimischen Wein, Trauben- oder sonstigem Obstsaft – Genießer, was brauchst du mehr? Schauen Sie sich einfach mal um bei den vielen guten Winzern hier im BIG-Land – gerne helfen wir Ihnen dabei!

→ BIG, Dagmar Backes

EIFEL Produkte - regional, kontrolliert, garantiert

Regionale Produkte liegen voll im Trend und sind selbst aus dem Sortiment der Supermärkte und Discounter nicht mehr wegzudenken. Immer mehr Verbraucher achten beim Einkauf ganz bewusst auf die Herkunft der Produkte. Doch kommen alle als „regional“ beworbenen Produkte wirklich aus der Region? Wie ist „regional“ überhaupt definiert?

Da der Begriff „Region“ gesetzlich nicht geschützt ist, gibt es sehr unterschiedliche Auffassungen und Definitionen und wird von Herstellern und Händlern folglich weit ausgelegt. Mal wird unter einer Region z. B. ein Bundesland oder ein Kulturraum verstanden. In manchen Fällen sogar ein größerer Teil Deutschlands. Hinzu kommt, dass man bei verarbeiteten Produkten nicht genau weiß, worauf sich die Regionalität bezieht. Werden die Produkte nur in einer Region vermarktet oder stammen die Rohstoffe aus der Region? Diesbezüglich herrscht bei Verbraucherinnen und Verbrauchern große Unsicherheit.

Auf die Produkte der Regionalmarke EIFEL ist auf jeden Fall Verlass. Eine Orientierung beim Kauf von „echten“ regionalen Produkten bietet das „e“ auf vierfarbigem Hintergrund. Die EIFEL Produzenten werden in der gesamten Produktionskette und Leistungserstellung von neutralen Instituten kontrolliert und garantieren eine eindeutig nachvollziehbare Herkunft aus dem Naturraum der Eifel, eine hohe Qualität und Transparenz. Ganz nach der Devise: Wo Regionalmarke EIFEL draufsteht, ist garantiert auch EIFEL drin. Aktuell haben sich mehr als 100 Produzenten der Qualitätsmarke angeschlossen und bieten Spitzenprodukte aus 38 Sortimentsgruppen an. Obst und Gemüse, Getränke und Spirituosen, Milchprodukte und Backwaren, Eiern und Rindern – das sind nur einige Beispiele des breiten Spektrums. Auch für Liebhaber von Bio-Lebensmitteln ist einiges dabei.

Mit dem Kauf von EIFEL Produkten kann jeder einen aktiven Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz leisten. Regional erzeugte Lebensmittel und Produkte legen nur einen kurzen Weg zurück. Das spart Ressourcen und verringert den CO₂-Ausstoß. Doch nicht nur das: kurze Transportwege ermöglichen es auch, dass z. B. Obst und Gemüse voll ausgereift geerntet und nur kurze Zeit später zum Verkauf angeboten werden. Durch den kurzen Transportweg gehen weniger Nährstoffe verloren.

EIFEL Lebensmittel überzeugen durch Frische, Geschmack und Qualität und kommen daher gerne in der Küche zum Einsatz, z. B. bei den zertifizierten EIFEL Gastronomen.

Der Kauf regionaler Lebensmittel und Produkte ist nicht nur die Ausdruckform eines nachhaltigen Lebensstils, sondern noch viel mehr: sie tragen zum Erhalt ganzer Strukturen bei. Die Natur- und Kulturlandschaft wird gefördert, regionale Wertschöpfungsketten werden gestärkt und wichtige Arbeitsplätze in der Eifel gehalten. Bei einer Vielzahl von EIFEL Produzenten handelt es sich um kleine Familienbetriebe, die zum Teil schon seit Generationen mit viel Herzblut und Können Produkte in der Region produzieren. Ein Erfolgsprodukt, welches nach Kriterien der Regionalmarke EIFEL produziert und vermarktet wird, ist das EIFEL Ei. Mit zwei Getügelhöfen gestartet, arbeiten heute über 20 Kleinbäuerliche Familienbetriebe unter der Qualitätsmarke zusammen. Stättliche 100.000.000 EIFEL Eier werden jährlich produziert und vermarktet. Mehr unter www.regionalmarke-eifel.de sowie www.eifel-produzent.de. → Regionalmarke EIFEL GmbH / BIG

Regionalmarke EIFEL – Ihre Qualitätsmarke in der Region

Das weitestliche Zeichen für Regionalität, Qualität und Transparenz.

Wir stehen für nachhaltiges Wirtschaften in den Bereichen:

- Moderne, regionale Unternehmensstrukturen
- Zukunftsorientiertes Produktionsmanagement
- Regenerative und regionale Energieerzeugung
- Umwelt- und Ressourcenschonung
- Geringe CO₂-Emissionen und hoher Energieeffizienz
- Regionale Spitzen- und Spezialprodukte
- Regionale Produkte und Qualität aus Landwirtschaft und Handwerk

Regionalmarke EIFEL GmbH
Kalkarnerbergstraße 11, 54595 Prüm | Telefon: 06531 983090
www.regionalmarke-eifel.de