



Von Ursula Hudson,
Vorsitzende von
Slow Food Deutschland.

Kurze Wege & Qualität? Entscheiden Sie!

»Regionalität und Güte eines Produkts haben nichts miteinander zu tun.«

Die deutschen Einzelhändler haben den nächsten Verkaufsschlager im Sortiment: Regional ist das neue Bio! Denn: Immer mehr Kunden legen Wert darauf, dass ihre Lebensmittel aus der Heimat stammen oder zumindest einen regionalen Bezug haben. Laut dem »Ökobarometer 2013«, einer jährlichen Umfrage des Bundesministeriums für Landwirtschaft, bevorzugen beispielsweise 92 Prozent aller Befragten Lebensmittel – egal ob aus konventionellem oder ökologischem Anbau – die aus der Region stammen.

Das sei dann ein Einkauf, der auch der Seele gut tue, deutet der Deutsche Bauernverband diesen Trend. »Regionalität schafft Identität. Man verbindet das Produkt im Kopf mit dem Bild einer Landschaft. Und dann entsteht eine wohlige Vertrautheit zwischen Erzeuger und Verbraucher.« Für die meisten Kunden sind darüber hinaus aber auch ganz konkrete Erwartungen mit dem Einkauf von Lebensmitteln aus der Region verbunden. Die Unternehmensberatung A.T. Kearney listet in ihrer ebenfalls 2013 erschienenen Einzelhandelsstudie folgende Aspekte auf: Geschmack, Saisonalität, Frische, kurze Lieferwege, das Wissen um die Herkunft und die Förderung der lokalen Wirtschaft.

Der Handel nimmt diese Vorstellungen gern auf, klebt immer mehr Produkten verkaufsfördernde Herkunftshinweise auf: »Aus der Region«, »Von lokalen Erzeugern«, oder »Frische aus Bayern«. Ist der Kundenwunsch damit erfüllt? Wohl kaum. Und das liegt am Begriff »Regionalität« selbst. Was ist darunter beispielsweise geografisch zu verstehen? Der Discounter REWE beantwortet die Frage mit »Zu 100 Prozent aus ganz Deutschland«. Sein Konkurrent Edeka zieht dagegen einen Kreis von 35 Kilometern um die jeweilige Niederlassung. Und der Verein »Regionalfenster«, Ilse Aigners letzter Gründungsakt als Bundesministerin, überlässt jedem seiner 2 500 Mitglieder und Lizenznehmer eine jeweils individuelle Definition. Mit dem Blauen Siegel für »Geprüfte regionale Herkunft« schmücken sich folglich Erzeuger aus der »Kreisfreien Stadt Kempten« ebenso wie Produzenten aus dem »Großraum Westdeutschland«.

Wie Regionalität in räumlicher Hinsicht zu deuten ist, liegt also im Auge des Betrachters. Wie steht es nun mit den Qualitätsvorstellungen, die viele Verbraucher damit verbinden? Klare Antwort: Regionalität und Güte eines Produkts haben nichts miteinander zu tun. Die vom Deutschen Bauernverband angeführte

»wohlige Vertrautheit zwischen Erzeuger und Verbraucher« ist reine Projektion. Alles andere hieße ja, dass beispielsweise das Rindfleisch eines lokalen Industriemästers jetzt qualitativ besser zu bewerten ist, als das vom weiter entfernten Biobauern, der sich um artgerechte Tierhaltung bemüht.

Um die Qualität eines Lebensmittels tatsächlich beurteilen zu können, ist jeder Einzelne von uns letztlich auf sich selbst angewiesen. Als mündige Konsumenten können wir uns nicht auf einen wie auch immer gearteten Ausweis regionaler Herkunft verlassen, wir müssen uns schon selbst um die nötigen Erfahrungen und Kenntnisse im Umgang mit Lebensmitteln kümmern.

Diese Einsicht steht auch hinter dem Slow-Food-Konzept des mündigen, souveränen Kunden; Slow Food hilft interessierten Menschen durch Bildungsangebote und Aufklärung, kritisches Wissen über ihr tägliches Essen zu erlangen – auf dessen Basis sie dann souveräne Kauf- und Konsumententscheidungen treffen. In Seminaren vermitteln wir bei uns in Deutschland praktische Lebensmittelkenntnis zu Themen wie »Was ist drin in unserem Essen?« oder »Wie funktioniert die industrielle Herstellung von Nahrungsgütern?«. Slow-Food-Experten laden zu Geschmacksschulungen mit vergleichenden Verkostungen ein. Die Besucher erschmecken dort persönlich den Unterschied, beispielsweise zwischen einer Wurst mit Phosphaten und einer ohne. Und mit dem Slow Mobil, Kochschulen und Schulgärten bieten wir in Kindergärten und Bildungseinrichtungen jungen Menschen Programme zur Ernährungsbildung an. Erzeugerbesuche in den Slow Food Convivien oder die große Slow Food Messe in Stuttgart bieten Möglichkeiten, mit den Herstellern ins Gespräch zu kommen und mehr über deren Lieferwege, Produktionsweisen und fachliches Können zu erfahren.

Wir von Slow Food möchten Sie daher einladen, unser Angebot wahrzunehmen. Machen Sie sich selbst zum Ernährungssouverän! Sie entscheiden dann nicht nur darüber, ob Sie fünf oder fünfzig Kilometer als »regional« ansehen, sondern in welcher Qualität Sie essen, trinken und genießen wollen

Bleiben Sie weiterhin engagiert, kritisch und genussfreudig,
Ihre Ursula Hudson



BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL www.besh.de



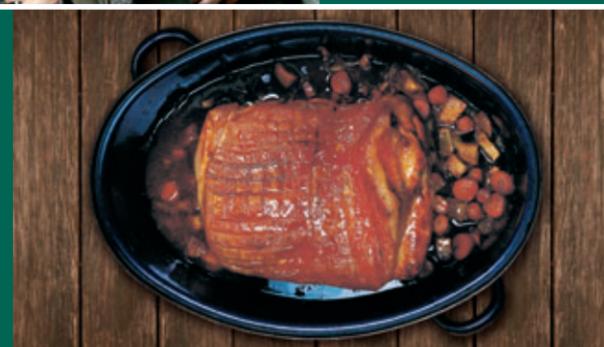
DEN GESCHMACK DER REGION HOHENLOHE ERLEBEN...



Alte Landrasse Schwäbisch-Hällisches Landschwein
Direkt vom Bauern
Artgerechte Haltung
GenTec-freies Futter



Keine Medikamente und Wachstumsförderer
Kurze Transportwege
Eigene Schlachtung
Neutrale Qualitätskontrollen



FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER EUROPÄISCHEN UNION UND DER LÄNDER BADEN-WÜRTTEMBERG UND BAYERN

www.haellisch.de

