



Regionalität braucht Standards!

Multiple Krisen und ihre Auswirkungen erfordern eine Re-Regionalisierung und Neuausrichtung des globalen Ernährungssystems: allerdings auf Grundlage guter, sauberer und fairer Standards. Regionaler Anbau sowie kürzere und transparentere Lieferketten sind wichtige Elemente auf dem Weg zu mehr Resilienz und Nachhaltigkeit bei der Versorgung mit Lebensmitteln.

5/2023



Slow Food®
Deutschland

Regional liegt im Trend, gerade beim Einkaufen. Immer mehr Menschen möchten Milch, Eier, Käse, Fleisch, Obst und Gemüse aus der Region kaufen. Laut Ernährungsreport 2021 des Bundeslandwirtschaftsministeriums ist Regionalität für 82 Prozent der Befragten das wichtigste Kriterium beim Einkauf. Regionale Lebensmittel geben Verbraucher*innen das gute Gefühl, ländliche Strukturen in der Region zu unterstützen und durch kurze Transportwege das Klima zu schonen. Doch sind regionale Produkte per se besser und nachhaltiger?

Unser globales Ernährungssystem mit hohem Pestizideinsatz und Monokulturen in der Landwirtschaft ist mitverantwortlich für die Klimakrise und den Verlust der Artenvielfalt. Es verursacht 30 Prozent der globalen Treibhausgasemissionen, rund 75 Prozent aller bekannten Arten gingen im 20. Jahrhundert verloren. Im Zuge von Krisen und Konflikten steigt die Zahl der Hungernden weltweit, Wertschöpfungsketten sind immer häufiger unterbrochen. Immer mehr Menschen in Industrie- und Schwellenländern sind fehlernährt.

Aus Sicht von Slow Food kann eine nachhaltige Re-Regionalisierung bei der Ernährung dazu beitragen, dass die ökologische und wirtschaftliche Widerstandsfähigkeit wieder gestärkt wird. Regionaltypische Lebensmittel sind bereits seit längerem ein Gegenentwurf zu der - von der Lebensmittelindustrie - propagierten globalen Einheitsnahrung. Diese Rolle erfüllen sie besonders dann, wenn der Geschmack regionaler Vielfalt, verschiedener Esskulturen sowie das Lebensmittelhandwerk erhalten bleiben und weiterentwickelt werden. Und wenn darüber hinaus die damit verbundenen Beziehungen zu Menschen, Tieren und Pflanzen zu einer größeren Wertschätzung für die Natur und alle an der Lebensmittelherstellung Beteiligten führen.

1. Slow-Food-Regionalität ist gut, sauber und fair

Für Slow Food ist Regionalität kein Alleinstellungsmerkmal. Die Qualität eines Lebensmittels ist unabhängig von räumlicher Nähe. „Regional“ sagt per se nichts darüber aus, wie nachhaltig, gesund und qualitativ hochwertig ein Produkt ist. Erfüllen regionale Produkte allerdings spezifische Kriterien, dann bieten sie einen echten Mehrwert bei Klimaschutz, Arten- und Geschmacksvielfalt, Genuss und dem Erhalt einzigartiger Landschaften. Für verantwortungsbewusste Verbraucher*innen und damit im Sinne von Slow Food Ko-Produzent*innen wiederum wird es regional leichter, mit den Menschen in Kontakt zu kommen, die „ihre“ Lebensmittel herstellen. Hier die wichtigsten Eckpunkte für Regionalität im Sinne der Slow-Food-Philosophie:

Vielfalt kulinarischer Traditionen bewahren und weiterentwickeln

Vom Kauf regionaltypischer Lebensmittel versprechen Menschen sich, etwas Besonderes zu essen. Häufig sind damit kulinarische Kindheitserinnerungen verbunden. Rezepte aus bestimmten Regionen benötigen in der Regel besondere Lebensmittel. Gleichzeitig haben sich im Zuge der weltweiten Migration unterschiedliche Esstraditionen befruchtet, und ortstypische Rezepturen werden ständig weiterentwickelt.

Der Kauf regionaler Produkte steht auch für Nähe und Vertrauen: Ausdruck davon sind die Gesichter der Menschen, die diese Lebensmittel hergestellt haben oder das Bild vertrauter Landschaften, in denen sie entstanden sind. Außerdem eröffnet sich so die Möglichkeit, Aromen, Sorten und Gerichte zu genießen, die es nicht überall gibt, wie beispielsweise die nordhessische Ahle Wurst, Alblinsen oder Bamberger Hörnle: Als Teil ihrer lokalen Esskultur haben sie in der Region eine identitätsstiftende Wirkung. Der Genpool für alte Nutzpflanzen und -tierrassen wie auch traditionelle Verarbeitungsverfahren bleibt allerdings nur erhalten, wenn diese Produkte auch weiterhin nachgefragt werden.

Saisonale Lebensmittel sind aromatischer und authentischer

Was Frische und Reife hingegen angeht, sind regional erzeugte Lebensmittel unschlagbar, vor allem wenn man sie auf lokalen Märkten kauft. Sortentypische Aromen können sich voll entfalten, wenn Obst oder Tomaten nicht schon halbreif geerntet werden. Auch versprechen an die Region angepasste Sorten einen eigenen charakteristischen Geschmack – authentisch aufgrund der Böden, der klimatischen Verhältnisse und der Weiterverarbeitung. Auf dieser Grundlage haben sich besondere handwerkliche Techniken, lokale Rezepte und kulinarische Traditionen entwickelt. Im Zuge des Klimawandels und veränderter Essgewohnheiten hat sich dieses Spektrum erweitert, denn auch Sorten aus anderen Regionen können heimisch werden.

Kreislaufwirtschaft ist klimafreundlicher und ökologischer

Regional produzierte Nahrungsmittel haben häufig einen besseren ökologischen Fußabdruck, weil sie keine langen Transportwege hinter sich haben. Im Idealfall liegen nur kurze Strecken zwischen Bauernhof, Lebensmittelhandel sowie - Handwerk und schließlich Verbraucher*innen. Slow Food setzt sich dafür ein, dass der gesamte Herstellungsprozess von Lebensmitteln – vom Acker bis zum Teller – ökologisch nachhaltig stattfindet. Sind Lebensmittelsysteme so lokal wie möglich organisiert, können sie eine positive Rolle bei der Eindämmung der Klimakrise spielen.

Lokales Super Food kann mit Vitaminen und Mineralstoffen punkten

Saisonales Obst und Gemüse ist nicht nur nachhaltiger und so auch klimafreundlicher, sondern auch gesünder. Wenn es reif geerntet wird, enthält es deutlich mehr Vitamine und Mineralstoffe. Altbekannte heimische Lebensmittel wie Beeren und Nüsse, alte Apfelsorten bis hin zu Grünkohl, Meerrettich oder Rote Beete können mit gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen punkten, die sonst den rund um den Globus gehandelten Super Foods zugeschrieben werden.

Faire Löhne stärken regionale Wertschöpfung

Häufig sind Betriebseinkommen kleinerer bäuerlicher Betriebe und Löhne von Mitarbeitenden in landwirtschaftlichen Betrieben nicht existenzsichernd. Deshalb fördert Slow Food regionale Wertschöpfungsnetzwerke und Wirtschaftskreisläufe auf Basis fairer Löhne. Denn werden landwirtschaftliche Rohstoffe wieder vor Ort verarbeitet, vermarktet und konsumiert, können neue Arbeitsplätze und mehr Kaufkraft entstehen. Dies stärkt die lokale Kompetenz im Bereich bäuerlicher und lebensmittelhandwerklicher Wirtschaft.

Wichtige Orte bei der Vermarktung regionaler Lebensmittel können Hofläden, Erzeuger- bzw. Wochenmärkte sein. Bereits existierende regionale Fenster in Supermärkten sollten weiter ausgebaut werden. Markenzeichen der Slow-Food-orientierten Gastronomie ist, dass sie ihre Waren weitgehend von Produzierenden aus der Region bezieht. Darüber hinaus wünschenswert ist, dass die Verpflegung beispielsweise in Schulen, Kindergärten, Pflegeeinrichtungen und Kantinen viel lokaler organisiert wird: Denn so haben regionale Produzent*innen und Dienstleister*innen – bei nachhaltiger öffentlicher Beschaffung – gute Chancen, darüber verlässliche Einnahmen zu erwirtschaften.

Räumliche Nähe kann mehr Transparenz schaffen

Die Zutatenliste bei verarbeiteten Lebensmitteln legt nicht offen, wo und unter welchen Bedingungen landwirtschaftliche Produkte angebaut und verarbeitet worden sind und wie Nutztiere gelebt haben. Je kürzer und transparenter Verarbeitungswege sind, desto eher ist es möglich, Qualitätsversprechen zu überprüfen und ggf. im persönlichen Kontakt gegenseitige Erwartungen und Herausforderungen zu klären.

2. Pseudo-Regionalität ist weit verbreitet

Unter dem Motto »Regional ist das neue Bio« versuchen Lebensmittelketten seit längerem, ihre Produkte zu bewerben. Dabei handelt es sich allerdings um reines Marketing durch die Schaffung von Sehnsuchtsorten und die Vermittlung von Heimatverbundenheit und Nähe: Denn es gibt für regionale Produkte weder verbindliche Qualitätskriterien noch ist der Herstellungsprozess immer nachvollziehbar.

Die EU hat bereits 1992 den Regionalitätsgedanken mit Siegeln wie „geschützte geografische Angabe“ (ggA) und „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g.U.) aufgegriffen und Kriterien hierfür mehrfach weiterentwickelt. So müssen bei letzterer Herstellung, Verarbeitung und Zubereitung eines Produkts nach einem festgelegten Verfahren erfolgen und in dem betreffenden Gebiet stattfinden. Die „ggA“ wiederum soll eine Verbindung landwirtschaftlicher Erzeugnisse mit dem Herkunftsgebiet dokumentieren: Allerdings muss nur ein Produktionsschritt im Herkunftsgebiet stattfinden, das verwendete Rohmaterial kann aus einer anderen Region stammen. 2012 folgte die „garantiert traditionelle Spezialität“ (g.t.S.) als weiteres EU-Siegel, es hebt die traditionelle Zusammensetzung eines Produkts bzw. ein traditionelles Herstellungs- und/oder Verarbeitungsverfahren hervor. Der Schwachpunkt aller EU-Siegel ist der Verzicht auf klare Qualitätskriterien, da die Lebensmittelindustrie Mitspracherecht hat. Zusatzstoffe sind in der Regel erlaubt. Auch Bundesländer und geographische Regionen haben eigene Marken wie „geprüfte Qualität aus Bayern“ oder „Regionalmarke Eifel“ entwickelt und finanzieren dieses Marketing. Geprüft wird nur die regionale Herkunft der Rohstoffe. Nur wenige Verbraucher*innen wissen, dass alle oben genannten Siegel keinerlei Zucht- und Anbauvorschriften verlangen und agroindustrielle Methoden inklusive Massentierhaltung erlaubt sind.

Selbstverständlich stoßen wir in einem globalisierten Ernährungssystem an Grenzen beim Versuch, ausschließlich regional einzukaufen. Bestimmte Nahrungsmittel wachsen und entstehen nur an speziellen Standorten, so z.B. Kaffee oder viele Gewürze. Metropolregionen und zahlreiche Staaten sind von der Versorgung mit Lebensmitteln aus anderen (Welt-)Regionen abhängig – häufig auch, weil die Politik keinen Wert auf den Aufbau einer lokalen Selbstversorgungsinfrastruktur legt. Solange die ökologischen und sozialen Kosten bei der Herstellung von Nahrungsmitteln externalisiert werden können, scheint es plausibler, an einer internationalen Arbeitsteilung festzuhalten und in hochproduktiven Gunsträumen billig einzukaufen. Auf der Strecke bleiben dabei allerdings die Ernährungssouveränität und Widerstandsfähigkeit einer Region, gerade in Krisenzeiten. Werden Nahrungsmittel aus anderen Staaten bzw. Kontinenten eingekauft, weil sie

dort günstiger hergestellt werden können, muss aus Sicht von Slow Food garantiert werden, dass dieselben Qualitätskriterien wie bei uns gelten (ökologisch nachhaltiger Anbau, Einhaltung von Menschen- und Arbeitsrechten etc.).

Potentiale für die stärkere Regionalisierung von Lebensmitteln

Im Zuge der dringend notwendigen Ernährungswende können viele Lebensmittel verstärkt regional angebaut werden und müssen nicht mehr rund um den Globus bzw. Tausende von Kilometern quer durch Europa transportiert werden. Ein kleinerer Teil wiederum ist an warme oder gar tropische Standorte gebunden, hier müssen bei Herstellung und Transport verbindliche soziale und ökologische Nachhaltigkeitsstandards eingehalten werden.

Regionale Produktion erforderlich:

Fleisch, tierische Produkte, Milchprodukte

Ausbaupotential für regionalen Anbau:

Gemüse, Obst, Getreide, Hülsenfrüchte, Ölsaaten, Nüsse, Mineralwasser, Fisch, Kräuter, Pilze

Nicht regionalisierbare Produkte:

Gewürze wie Pfeffer, Zimt etc., Kaffee, Tee, Kakao, Tropen- und Zitrusfrüchte, Reis

3. Regionalität hat lange Tradition und Praxis

Slow Food hat früh konstruktive Ansätze entwickelt, um dem drastisch fortschreitenden Verlust an Arten- und Geschmacksvielfalt entgegenzutreten. Neben der Bewahrung des kulinarischen Erbes einer Region sollen Menschen aus Landwirtschaft, Lebensmittelhandwerk und Gastronomie ihre Existenz durch ihre Arbeit sichern können. Daher kann eine lokale Küche, die auf regionaltypischen Produkten und Zubereitungsweisen aufbaut, Schnittstelle für eine Ernährungskultur sein, die zum Erhalt von Nahrungs- und Artenvielfalt wie auch unserer Kulturlandschaften beiträgt. Insbesondere, wenn sie für alle an Lebensmittel-erzeugung, -vertrieb, -verarbeitung und -verzehr beteiligten Akteur*innen produktive und inspirierende Orte der Zusammenarbeit schafft und so beziehungsstiftend im Sinne einer neuen Ernährungskultur wirkt. Vor diesem Hintergrund wichtige Initiativen und Projekte von Slow Food Deutschland:

»Arche des Geschmacks«

Slow Food sammelt, katalogisiert und beschreibt seit 1996 Kulturpflanzen und Nutztierassen, Lebensmittel und Rezepturen, die aus vielfältigen Gründen vom Verschwinden bedroht sind. Produkte müssen mit einem bestimmten Gebiet, lokalen Traditionen, dem Gedächtnis bzw. der Identität einer Gruppe verbunden sein. Die Auseinandersetzung mit lokalen kulinarischen Traditionen kann die Wiederentdeckung und Weiterentwicklung unzähliger Arten ebenso wie das Erfahrungswissen einer Landwirtschaft fördern, die nicht nur auf die Gewinnmaximierung von Böden und Erzeugnissen ausgerichtet ist. Auch handwerkliche Kenntnisse bei der Verarbeitung können erhalten und für heutige Bedürfnisse weiterentwickelt werden. Zum Jahresbeginn 2023 gibt es in Deutschland 83 Arche-Passagiere (z. B. Teltower Rübchen, Schwarze Birne, Stuttgarter Leberkäs, Rhönschaf, Luikenapfel), weltweit sind es über 5.700.

Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe in Stuttgart

Der Markt des guten Geschmacks ist die Leitmesse von Slow Food Deutschland. Sie bietet Verbraucher*innen und Fachbesucher*innen die Möglichkeit, jenseits der Beliebigkeit industrieller Massenware die Vielfalt regionaler kulinarischer Genüsse zu entdecken und mit Produzent*innen und Lebensmittelhandwerker*innen in Kontakt zu kommen. Die Stuttgarter Messe unterscheidet sich von anderen Food-Messen in Deutschland dadurch, dass Ausstellende sich verpflichten, Slow-Food-Qualitätskriterien einzuhalten. Podien zu Themen aus Politik, Handwerk, Bildung und Gastronomie sowie verschiedene Verkostungs- und Mitmachangebote ergänzen das Programm.

Märkte und Lebensmittel-Netzwerke

Eigene Erzeugermärkte wie „Nordhessen geschmackvoll“ sowie Bauern-, Feierabend- und Wochenmärkte werden von Slow Food organisiert oder unterstützt. Sie leisten einen Beitrag zur Entwicklung regionaler Vermarktungsnetzwerke. Ein wichtiges Anliegen ist es, die Beziehungen zwischen Erzeuger*innen und Verbraucher*innen zu stärken. Im Sinne der Slow-Food-Idee sind letztere nicht passiv Konsumierende, sondern verantwortungsbewusste Ko-Produzent*innen. Beispiele hierfür sind „Grüne Kisten“, Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaften oder Gruppen der Solidarischen Landwirtschaft.

»Genussführer«-Restaurants

Der „Genussführer“ von Slow Food Deutschland beschreibt knapp 500 Restaurants, die regionale Produkte verarbeiten und regionale Rezepturen wertschätzen. Die Köch*innen und Wirt*innen werden wegen ihrer regionalen Kompetenz hervor-

gehoben: In ihren Gerichten können traditionelle Geschmacksbilder und/oder qualitativ hochwertige Rohprodukte aus der Region wiedererkannt, bewahrt und weiterentwickelt werden. Lokale Testgruppen unterstützen die Vernetzung von Gastronom*innen mit Erzeuger*innen.

»Chef Alliance«

Köchinnen und Köche der weltweiten Chef Alliance von Slow Food verpflichten sich, mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln zu arbeiten, darunter auch mit Passagieren aus der „Arche des Geschmacks“. In Zeiten, in denen große Teile der Bevölkerung nicht mehr selbst kochen, ist es eine wichtige Aufgabe, den Bezug zu Lebensmitteln neu ins Bewusstsein zu bringen und zu vertiefen. Mit Blick auf den Einkauf bei Produzent*innen geht es darum, langfristige Beziehungen aufzubauen und durch Abnahmegarantien die Planungssicherheit für die Betriebe zu erhöhen. In einem regionalen Umfeld ist es möglich, miteinander im Gespräch zu bleiben, Neues auszuprobieren und Qualitäten zu verbessern. Damit kleine Betriebe einen fairen Zugang zum Markt bekommen, braucht es verstärkt Einkaufs- und Logistikgemeinschaften, die solidarisch auf Grundlage ähnlicher Werte arbeiten.

Einkaufsführer für Ko-Produzent*innen

Der noch im Aufbau befindliche Einkaufsführer schafft eine Plattform für Verbraucher*innen/ Ko-Produzent*innen. Sie können sich darüber informieren, wo sie Lebensmittel überwiegend kleiner Betriebe finden, die den Qualitätskriterien von Slow Food entsprechen.

Erzeuger*innen in regionalen Slow-Food-Convivien

Regionalgruppen von Slow Food unterstützen lokale Lebensmittelproduzent*innen, indem sie ihnen Räume für die Präsentation ihrer Produkte an Infoständen, bei Kochaktionen oder Betriebsbesichtigungen zur Verfügung stellen.

Mitwirkung in Ernährungsräten

Ernährungsräte sind in 45 europäischen Städten und Regionen aktiv. Sie arbeiten daran, die Ernährung vor Ort regionaler, fairer und ökologischer zu gestalten, insbesondere mit Blick auf die Versorgung öffentlicher Einrichtungen wie Kantinen, Schulen, Kitas, Krankenhäuser und Pflegeeinrichtungen. Slow-Food-Aktivist*innen arbeiten in zahlreichen Gremien mit, um die dafür notwendigen politischen Rahmenbedingungen mitzugestalten.

4. Politik und Wirtschaft stehen in der Pflicht

Um die regionale Lebensmittelwirtschaft zu fördern, müssen sich politische Entscheidungsträger*innen und wirtschaftliche Akteur*innen explizit für die Stärkung lokaler Strukturen einsetzen. Aktuell werden viele Nahrungsmittel arbeitsteilig rund um den Globus hergestellt, weil dort Löhne niedrig sind und Umweltstandards nicht kontrolliert werden. Niedrige Energiekosten und die Subventionierung des Transports haben zu dieser fatalen Entwicklung beigetragen. Perspektivisch müssen die wahren Produktionskosten unter Einbeziehung der ökologischen und sozialen Folgekosten berücksichtigt und eingepreist werden. Erst dann hat Regionalisierung eine echte Chance, zu einer zukunftsfähigen Entwicklung beizutragen. Ein Schritt in die richtige Richtung ist u.a. das seit 2023 geltende deutsche Lieferkettengesetz, das perspektivisch von einem strengeren Gesetz auf EU-Ebene abgelöst werden soll.

Hier die wichtigsten Forderungen von Slow Food Deutschland für eine stärkere Regionalisierung von Landwirtschaft, Lebensmittelproduktion und Ernährung:

Regionale Infrastruktur (wieder-)aufbauen

Regionale Lebensmittel brauchen Verarbeitungsstrukturen vor Ort wie beispielsweise Getreidemühlen, Schlachthöfe, Ölmühlen, Wollverarbeitung oder Betriebe zur Weiterverarbeitung von Obst und Gemüse. Insbesondere die regionale Versorgung mit Fleisch ist nur möglich, wenn Schlachtstätten ortsnah vorhanden und tierschonende Transporte und Kooperationen zwischen Landwirt*innen und Metzger*innen möglich sind. Dies gilt auch für Mühlen für eine Kooperation zwischen Landwirt*innen, Bäcker*innen und Müller*innen. Durch konstruktive Rahmenbedingungen und Finanzhilfen müssen noch vorhandene Betriebe gefördert und darüber hinaus neue aufgebaut werden. Diese sollten als Bestandteil der regionalen Daseinsfürsorge gelten.

Regionale Ausbildungsstätten erhalten bzw. wiederbeleben

Fachausbildungen in Lebensmittelberufen haben in den letzten Jahren ständig an Attraktivität verloren, damit sinkt auch die Auslastung der Ausbildungsstätten. Damit diese Tätigkeiten wieder einen höheren Stellenwert bekommen, müssen Berufs- und Berufsfachschulen mit zeitgemäßen Curricula und ggf. neuen Ausbildungsformen für Köch*innen, Bäcker*innen, Metzger*innen, Landwirt*innen in der Fläche erhalten bzw. neu geschaffen werden. In allen Berufsfeldern sollte ganzheitliches Wissen mit Blick auf regionale Wirtschaftskreisläufe und kulinarische Besonderheiten vermittelt werden. Lebensmittelhandwerk und Gastronomie müssen hier stärker ihre Anforderungen und Kompetenzen einbringen und gemeinsam interdisziplinäre Fortbildungen anbieten.

Abnahmegarantien bei Gemeinschaftsverpflegung gewähren

In Kindertagesstätten, Schulen, Pflegeeinrichtungen oder Kantinen gilt bisher, dass Einkauf und Verarbeitung so kostengünstig wie möglich stattfinden müssen. Auf der Strecke bleiben dabei Qualität sowie gesundheitliche und kulinarische Gesichtspunkte. Um regionale Wirtschaftskreisläufe langfristig zu stärken, sollte es in der öffentlichen Beschaffung verpflichtend werden, ökologisch wirtschaftende Produzent*innen aus der Region feste Abnahmegarantien zu gewähren.

Regionalisierung als Thema in Ernährungsbildung integrieren

Die Förderung einer regionalisierten Ernährung braucht ein entsprechend geschultes Verbraucherwissen. Maßnahmen der Ernährungsbildung müssen sich stärker am UNESCO-Programm »Education for Sustainable Development« orientieren; angefangen bei der Bewusstseinsbildung zur Bedeutung regionaler Ernährung bis hin zu praktischen Erfahrungen (Exkursionen zu lokalen Lebensmittelproduzent*innen, Mitarbeit vor Ort, Verkostungen von regionalen Produkten, Informationen zu regionalen Bezugsmöglichkeiten). Bei der Gemeinschaftsverpflegung in Bildungseinrichtungen geht es um die Umsetzung der Prinzipien regionaler Ernährung. Statt das Essen von weit entfernten Groß-Cateringfirmen zu beziehen, ist das Kochen vor Ort mit regionalem Warenbezug anzustreben. Denn junge Menschen sollten täglich in der Praxis erleben, was Slow-Food-Gründer Carlo Petrini gefordert hat: „I want to know the hand that feeds me“.

Handwerkliche Lebensmittelbetriebe gezielt unterstützen

Kassensysteme, Warendeklaration, Hygiene in der Produktion in Produktion und Verkaufsstellen haben in den vergangenen Jahren zu immer höheren Anforderungen für kleine Betriebe geführt. Aktuelle Rahmenbedingungen begünstigen industriell wirtschaftende Lebensmittel-Großbetriebe, so dass sie produktbezogen wesentlich kostengünstiger arbeiten und so ihre Wettbewerbsvorteile vergrößern können. Für viele Erzeuger- und Verarbeitungsbetriebe sind fortwährende Verschärfungen von Vorschriften ein wichtiger Grund für Betriebs-schließungen. Deshalb müssen gesetzliche und bürokratische Vorschriften künftig so gestaltet sein, dass Kleinbetriebe gezielt gefördert werden.

Neuausrichtung von Beratungs- und Förderstrukturen

Unter dem Motto »Wachsen oder Weichen« fand in den letzten Jahrzehnten eine immer größere Fusionierung und Spezialisierung in der Landwirtschaft mit gleichzeitig starker Exportorientierung statt (z. B. Schweinefleisch). Tausende Bauernhöfe und Lebensmittelhandwerker*innen mussten jedes Jahr aufgeben, heute dominieren industriell wirtschaftende Großbetriebe. Bei einer Neujustierung

geht es für Deutschland um den Abschied von einer extremen Weltmarkt-orientierung. Subventionen dürfen nicht mehr flächenbezogen sein, sondern müssen eine ökologische Landwirtschaft und die Direktvermarktung unterstützen. Kernziel bei Beratung und Förderung sollte deshalb in Zukunft die Orientierung an Nachhaltigkeit und regionalen Märkten sein. Die Entwicklung und Vermittlung von Kompetenzen im Bereich regionaler Vermarktungskonzepte und neuer Formen der Logistik kann mit Hilfe von der Politik geförderter Netzwerke wie beispielsweise dem »Netzwerk Regionalstrategie NRW« gelingen.

5. Ausblick

Eine Re-Regionalisierung gehört zu den zentralen Bestandteilen der Ernährungswende. Sie leistet nicht nur einen Beitrag bei der Anpassung an den galoppierenden Klimawandel. Sondern sie stärkt auch die Widerstandsfähigkeit von geographischen Räumen, Landschaften und Metropolregionen sowie die Mitbestimmung von Menschen dabei, was sie essen wollen. Globaler Handel wird weiterhin stattfinden, aber nur bei den Lebensmitteln, die lokal und regional nicht produziert werden können. Auf diese Weise entstehen neue, innovative Beziehungen zwischen Stadt und Land, zwischen Produzent*innen, Lebensmittelhandwerker*innen, Händler*innen, Gastronomen und den Konsument*innen: insbesondere wenn sie durch persönlichen Kontakt mehr Verantwortung füreinander übernehmen. Gleichzeitig können sie sich über Qualitäts- oder Kostenfragen direkt austauschen. Wenn auf diese Weise mehr Geld in der Region bleibt, stärkt das die Attraktivität und kann als Inspiration für andere Regionen dienen. Eine Re-Regionalisierung bei der Ernährung ist weltweit möglich und notwendig. Allerdings gibt es dafür kein Einheitsmodell, sondern es muss für jede Region die jeweils passende Lösung gefunden werden. Für Slow Food steht fest: Es braucht hierfür einen sehr viel größeren Willen seitens der politischen und wirtschaftlichen Verantwortlichen, um die notwendigen Rahmenbedingungen zu schaffen, wie auch das Engagement der Zivilgesellschaft, um diese zwingend notwendige Ernährungswende zu vollziehen.

6. Literatur und Links

- Bélanger, J.; Pilling, D. eds., 2019, *The State of the World's Biodiversity for Food and Agriculture*, FAO Rome
- Hudson, Ursula, Podcast "Planet A", Flg. 3 - Lebensmittel: Warum sollten wir regional einkaufen?
- Mindegard, Asgar, 2020, *Future farming: re-localising food systems across Europe*, META Brussels
- Rützler, Hanni, 2022, *Foodreport 2023*, Zukunftsinstitut Frankfurt
- Slow Food, 2021, *Our Food, our Health: Nourishing Biodiversity to heal ourselves and the Planet*,
- Slow Food Deutschland, 2020, *Menschengesundheit nur mit Planetengesundheit*, Berlin, März 2020
- Slow Food Deutschland, 2022, *Essen ist politisch – 30 Jahre Ernährungsexpertise*, Berlin, Juni 2022

Stand: 5/2023

Autor*innen: Qualitätskommission Slow Food Deutschland

Kontakt

- Qualitätskommission: qualitaetskommission@slowfood.de
- Öffentlichkeitsarbeit: presse@slowfood.de, Tel: 030 20004750

Slow Food hat sich zum Ziel gesetzt, eine Ernährungswelt zu schaffen, die auf fairen Beziehungen basiert, die biologische Vielfalt, das Klima und die Gesundheit fördert und es allen Menschen ermöglicht, ein Leben in Würde und Freude zu führen. Als globales Netzwerk mit Millionen von Menschen setzt sich Slow Food für gutes, sauberes und faires Essen für alle ein. Slow Food Deutschland wurde 1992 gegründet und ist mit vielfältigen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen auf lokaler, nationaler sowie europäischer Ebene aktiv. Mit handlungsorientierter Bildungsarbeit stellen wir Ernährungskompetenz auf sichere Beine. Ziel unseres politischen Engagements ist ein sozial und ökologisch verantwortungsvolles Lebensmittelsystem, das Mensch und Tier, Umwelt und Klima schützt. www.slowfood.de • V. i. S. d. P.: Dr. Nina Wolff