

Arbeitsblatt Ernährungsführerschein Basis I Klasse 2 & 3

Was sind regionale Lebensmittel ?

Dies ist zwar mit dem Markengesetz geregelt, aber es gibt so viele Auslegungen, Siegel, Verbände und Werbekonzepte, dass eigentlich der Verbraucher gar nicht mehr durchblickt. Für die regionale Herkunft der Rohstoffe bzw. Zutaten oder der regionalen Verarbeitung gibt es dagegen keine Regelung.

Hier ein Beispiel:

Der bekannte Konfitürenhersteller „Mühlhausen“ aus dem Bundesland Thüringen und der Stadt Mühlhausen produziert zwar zum Teil in Mühlhausen seine Konfitüren, aber auch in Mönchengladbach. Beworben wird die Konfitüre mit „Mühlhausen“. Wo diese aber nun wirklich produziert wird -ob in Mühlhausen oder Mönchengladbach- erfahren wir nicht. Auch nicht wo die Früchte angebaut werden.

Produktbezeichnungen oder Verkehrsbezeichnungen mit Orts- oder Regionnamen wie etwa Eifler Brot oder Erdinger Weißbier geben kaum Orientierung für den Verbraucher. Der Verbraucher erfährt nicht ob es sich um ein regionaltypisches Produkt handelt oder dort wirklich gebacken oder gebraut wird.

Theoretisch könnte das Erdinger Weißbier also auch in Hamburg gebraut werden.

Begriffe wie „Region“, „Heimat“ oder „Nähe“ sind meist reine Werbestrategie um Produkte teurer zu verkaufen.

Als regionales Produkt stufen wir also Lebensmittel ein, die in einem Umkreis von ca. 100 Kilometern um den Wohnort angebaut, verarbeitet und verkauft werden.

Dieser Radius ist wissenschaftlich auch Klima neutral. Fördert die heimische Wirtschaft und schafft Arbeitsplätze in der Region.

Am besten man kauft auf dem Wochenmarkt oder im Hofladen um die Ecke.

Vorteile

- Lebensmittel sind reifer und somit im Geschmack besser
- Produkte sind frischer durch kürzere Transportwege
- Kontakt zwischen Verbraucher und Erzeuger wird ermöglicht
- Die Nähe erhöht das Vertrauen die Qualität und die Sicherheit der Lebensmittel
- Saisonale Produkte sind oft günstiger im Vergleich