

# Regionale Lebensmittel

## Nachhaltigkeit und Kennzeichnung

**Regionale Lebensmittel liegen seit Jahren im Trend und sind Teil der regionalen Identität. Kein Wunder also, dass viele Geschäfte und sogar Discounter mit regionalen Produkten ihr Angebot aufwerten. Eine Vielzahl von Siegeln und „Regionalmarken“ sollen den Käufer locken. Doch warum sollte man regionale Lebensmittel kaufen? Und was ist wirklich regional?**

### Sachinformation:

#### Nachhaltig mit regionalen, saisonalen Produkten

Institutionen wie der Rat für Nachhaltige Entwicklung empfehlen den Konsum saisonaler Produkte aus der eigenen Region, weil diese unter ökologischen, sozialen und wirtschaftlichen Aspekten meist besser abschneiden als importierte Waren. Bekanntermaßen sparen kurze Wege Transportenergie. Deshalb gehören bevorzugt Lebensmittel in den Einkaufskorb, die aus Deutschland oder der eigenen Region stammen. Bei Obst und Gemüse ist die Saisonalität wichtig, damit keine Gewächshäuser geheizt oder Lagerräume aufwendig gekühlt werden müssen. Wer typische Obst-, Gemüse- und Tierarten der Gegend verzehrt, z.B. Fleisch vom Schwäbisch-Hällischen Schwein, trägt zum Erhalt der biologischen Vielfalt unserer Tier- und Pflanzenwelt bei.

Der Konsum regionaler Produkte stärkt die Wirtschaftskraft und Identität der ansässigen Erzeuger. Regionale Spezialitäten, Produktvielfalt, Know-how und Arbeitsplätze in ländlichen Regionen bleiben erhalten oder werden sogar gefördert.

Die Käufer von einheimischen Waren profitieren mehrfach. Saisonales Obst

und Gemüse wird reifer geerntet und schmeckt daher meist intensiver. Zu Erntehochzeiten sind die Preise der einheimischen Früchte besonders günstig. Überdies genießen regionale Produkte ein hohes Vertrauen und stillen in Zeiten der globalen Warenströme das Bedürfnis nach Frische, Qualität und Transparenz.

#### Regional, national, international?

Die Verbraucher sind heute ein vielfältiges Produktangebot gewöhnt. Die Regionen Deutschlands bieten eine Fülle an Lebensmitteln, doch viele der verfügbaren Lebensmittel kommen aus dem Ausland. Bei Lebensmitteln wie Kakao oder Bananen geht es nicht ohne Importware aus fernen Ländern. Bei deren Einkauf ist es sinnvoll, auf Angaben zu fairen und umweltschonenden Arbeits- und Produktionsbedingungen zu achten.

Seit 2011 gibt es für Lebensmittel aus Deutschland wieder die altbekannte Marke „Aus deutschen Landen frisch auf den Tisch“. Das Herkunftszeichen dokumentiert, dass die gekennzeichneten Produkte zu mindestens 75 % aus deutschen Rohstoffen bestehen. Man findet es bisher auf Brot, Wurstwaren, Gurken, Rapsöl, Käse, Sauerkraut und saisonalem Gemüse wie Spargel.

### Lernziele und Kompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler

- skizzieren die Vorteile regionaler Lebensmittel und Wertschöpfung;
- hinterfragen die Herkunft der Lebensmittel im eigenen Haushalt;
- recherchieren die Bedeutung mehrerer Herkunfts- und Gütezeichen;
- erstellen eine Übersicht mit Betrieben und Produkten ihrer Region.

**Fach:** in Klasse 7–10 Erdkunde, Sozialkunde und (Haus-)Wirtschaft zu den Themen ländliche Entwicklung, nachhaltiger Konsum, Ökonomie und Ökologie der Nahrungsmittelproduktion

### Länder- und Regionalsiegel

In mehreren Bundesländern und vielen Regionen gibt es Institutionen und Initiativen, die Produkte der Region mit einem Siegel kennzeichnen. Die Siegel verkörpern unterschiedliche Gütekriterien für die Herkunft, Rohstoffqualität und Verarbeitungsweise, manche zertifizieren auch Bio-Produkte. Bei manchen Siegeln sind die Anforderungen für jede Produktgruppe, z.B. Wurstwaren, sogar sehr detailliert geregelt. Die Kontrolle der Kriterien und ihrer Einhaltung braucht teils aufwendige Prüfsysteme und eine transparente Dokumentation (Qualitätsmanagement). Sie baut oft auf die staatliche Lebensmittelüberwachung auf. Die Qualität der ausgezeichneten Produkte liegt häufig über dem gesetzlichen Standard. Dies gilt z.B. für das Siegel „Geprüfte Qualität aus Thüringen“, das derzeit fast 400 Produkte tragen. Unverarbeitete Lebensmittel mit diesem Siegel



Die Marke „Aus deutschen Landen frisch auf den Tisch“ ist bei vielen Verbrauchern bekannt.

kommen zu 100 Prozent aus Thüringen, bei verarbeiteten Produkten muss über die Hälfte der Rohstoffe aus dem Freistaat stammen. So gibt es auch Vorgaben für die Herkunft des Futters eines regional produzierten und vermarkteten Schweines oder Rindes.

Regionalmarken wie „Unser Land“ aus Bayern oder „Eifel“ sind so erfolgreich, dass manche Initiativen eigene Unternehmen als Vermarktungs- und Handelsgesellschaften gegründet haben. In den Bündnissen engagieren sich auch Gastronomen, Hoteliers und Handwerker der Gegend sowie neuerdings Stromerzeuger.

#### Handelsmarken mit Regionalbezug

Aufgrund der starken Nachfrage haben viele Handelsketten eigene Regionalmarken wie „Unser Land“, „Unsere Heimat“ oder „Von unseren Bauern“ gegründet. Wie bei allen Siegeln sollte man sich genau informieren, was diese Marken versprechen und wer die Einhaltung der Vorgaben kontrolliert. Die Presse hat schon mehrere dieser Produkte bzw. deren Herkunftsangaben bemängelt. Arbeiten die Lizenzgeber und -nehmer nachvollziehbar und glaubwürdig, sind die Marken ein guter Beitrag zum regionalen Warenkorb.

#### Besonders geschützte regionale Lebensmittel

Die EU stellt Lebensmittel, die sich durch ihre Herkunft auszeichnen, und ihre Namen unter Schutz, damit sie nicht nachgeahmt werden. Auf diese Weise geschützte Produkte tragen das Logo „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g.U.) oder „geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.). Lebensmittel mit dem g.U.-Zeichen werden nach einem aner-

<b>g.U.</b>	29 deutsche Produkte z.B. Diepholzer Moorschnucke, Mineralwasser, z.B. Rhenser Mineralbrunnen, zahlreiche Käse, z.B. Allgäuer Emmentaler und Feta, Obst und Gemüse, viele Weine
<b>g.g.A.</b>	54 deutsche Produkte z.B. Aachener Printen, Holsteiner Katen-schinken, Bayerischer Kren, Spreewälder Gurken, viele Biere (z.B. Münchener Bier)

(Stand: August 2012)

kannten Verfahren vollständig in einem bestimmten Gebiet aus Zutaten aus diesem Gebiet hergestellt. Bei Lebensmitteln mit dem g.g.A.-Zeichen wird deklariert, dass mindestens eine Erzeugungsstufe in dem Gebiet stattgefunden hat.

#### Regionale Produkte ohne Siegel

Nicht jedes empfehlenswerte regionale Produkt trägt ein Siegel. Daher lohnt es sich, häufiger das Etikett zu lesen. An dem kleinen ovalen Genusstauglichkeitszeichen auf den Packungen von Milch- und Fleischerzeugnissen und an der Herstelleradresse auf dem Etikett kann man erkennen, wo das Produkt hergestellt oder abgepackt wurde. Bei loser Ware – ob im Supermarkt, im Hofladen oder auf dem Markt – geben Schilder an den Kisten und Tüten Auskunft über die Herkunft. Auch die Verkäufer können Auskunft erteilen.

#### Methodisch-didaktische Anregungen:

Die Schüler/innen lesen den kompletten Text oder vorerst nur den ersten Abschnitt zur Nachhaltigkeit, markieren zentrale Begriffe und besprechen eventuelle Unklarheiten. Danach erstellen sie ein Schema über die Vorteile regionalen saisonalen Konsums in Bezug auf seine Nachhaltigkeit (ökologisch, sozial, ökonomisch).

Als Hausaufgabe untersuchen sie mittels **Arbeitsblatt 1** die Herkunft der eigenen Lebensmittelvorräte. In der nächsten Stunde tauschen sie sich über die Art und Anzahl der gefundenen Produkte und Siegel aus. Dies sollte zu einer Diskussion führen: Wie weit geht die eigene Region? Bei welchen Produkten sind Kompromisse, sprich Importe, nötig?

**Arbeitsblatt 2** leitet die Schüler/innen an, eine Karte ihrer Region mit heimischen Erzeugnissen, Betrieben und Siegeln anzulegen. Zusammen mit einer Sammlung von Produkten und Steckbriefen zu den Siegeln eignet sich die Karte gut für eine Ausstellung in der Schule. Die Karte dient nebenbei als Überblick über mögliche spätere Arbeitgeber. Eventuell kann die Klasse manche Betriebe im Rahmen von Exkursionen oder Praktika erkunden.

#### Links und Literaturempfehlungen:

- ➔ Arbeitsblatt zu regionaler Wertschöpfung auf [i.m.a/FNR-Energiepflanzen-Poster](http://i.m.a/FNR-Energiepflanzen-Poster) (s. S. 30)
- ➔ Unterrichtsmaterial zu biologischer Vielfalt in Heft 2 unter [www.ima-lehrermagazin.de](http://www.ima-lehrermagazin.de)
- ➔ Magazin „Land in Form“ von Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung unter [www.netzwerk-laendlicher-raum.de/service/publikationen/landinform](http://www.netzwerk-laendlicher-raum.de/service/publikationen/landinform) → z.B. Ausgabe 2/12 mit mehreren Vermarktungsbeispielen
- ➔ Fallbeispiele zur Kennzeichnung regionaler Lebensmittel unter [www.lebensmittelklarheit.de](http://www.lebensmittelklarheit.de) → Produkte → Rubriken „Getäuscht?“, „Geändert“ und „Erlaubt!“ → Unterrubrik „Natur + Region“
- ➔ Rezepte mit vorrangig einheimischen Lebensmitteln unter [www.regional-saisonal.de](http://www.regional-saisonal.de)
- ➔ Ergebnisse einer Emnid-Umfrage zum Einkauf regionaler Lebensmittel unter [www.bmelv.de](http://www.bmelv.de) → Presse → „Umfrage“ im Januar 2012 suchen

# Woher kommen unsere Lebensmittel?

## Aufgabe:

Recherchiere, woher die Lebensmittel bei euch im Kühlschrank und Vorratsschrank stammen.

- Lies dazu aufmerksam die Beschriftung und Symbole auf den Verpackungen.  
Welche Hinweise auf eine regionale oder deutsche Herkunft kannst du entdecken?  
Frage bei lose verpackten Lebensmitteln wie Obst und Gemüse oder Wurst aus der Frischtheke die Person, die für euren Haushalt einkauft, woher die Produkte stammen.
- Lege für die gefundenen, scheinbar regionalen Produkte je einen Steckbrief mit Produktname, Bezeichnung der Produktgruppe (z.B. Käse), genannte Unternehmen und abgebildete Herkunftssiegel an.
- Suche auf den Webseiten der Hersteller oder über Suchmaschinen weitere Informationen zu den Angaben in deinem Steckbrief und ergänze sie:  
Woher stammen die Rohstoffe? Welche Betriebe aus der Nähe übernehmen welche Stufe der Herstellung? Was garantieren die abgebildeten Siegel und wer vergibt sie?
- Befrage Familie, Freunde und Bekannte, ob sie die von dir gefundenen oder weitere regionale Produkte, Erzeuger und Siegel kennen. Wer kennt z.B. den Werbespruch „Aus deutschen Landen frisch auf den Tisch“?

## Linktipps:

- Bei tierischen Produkten gibt es ein **Genusstauglichkeitskennzeichen**. In den Listen auf der genannten Homepage findest du die Hersteller- bzw. Verpackeradresse heraus, die sich hinter dem angegebenen Code verbirgt:

[www.bvl.bund.de/DE/01\\_Lebensmittel/03\\_Verbraucher/02\\_KennzeichnungLM/06\\_Genusstauglichkeitskennzeichen/lm\\_Genusstauglichkeitskennzeichen\\_node.html](http://www.bvl.bund.de/DE/01_Lebensmittel/03_Verbraucher/02_KennzeichnungLM/06_Genusstauglichkeitskennzeichen/lm_Genusstauglichkeitskennzeichen_node.html)  
→ Listen ganz unten am Ende der Seite verlinkt



- Zu allen Lebensmitteln mit dem **g.g.A.-** und **g.U.-Zeichen** der EU findest du weitere Informationen in der Datenbank DOOR der Europäischen Kommission unter [ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html](http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html)



- Die **Globale Artikelidentnummer (GTIN)** unter dem Barcode auf Verpackungen kannst du kostenfrei auf [www.gepir.de/v31\\_client/default.aspx](http://www.gepir.de/v31_client/default.aspx) entschlüsseln.



# Lebensmittel aus unserer Region

Die Karte zeigt Regionalvermarktungsinitiativen in ganz Deutschland.

Unter [www.regionalbewegung.de](http://www.regionalbewegung.de) → **Netzwerk** kannst du sie dir vergrößert anschauen.

Unterhalb der Karte folgen Links zu den Webseiten der Initiativen, sortiert nach Bundesländern.



Regionalvermarktungsinitiativen sind in der Übersichtskarte mit  gekennzeichnet, Gastronomie-Regionalvermarktungsinitiativen sind mit  gekennzeichnet.

## Aufgabe:

Legt in der Klasse eine Karte speziell für eure Region an, in der ihr die bei euch angesiedelten Initiativen sowie eure Ergebnisse zu lokalen Erzeugern, Anbietern und Produkten zusammen eintragt.