

Qualität, Herkunft und Vermarktung von Lebensmitteln

Die Vorstellungen der Verbraucher über die [Lebensmittelqualität](#) gehen weit auseinander. An der Nachfrage nach qualitativ hochwertigen Produkten, wie auch immer der Einzelne sie bewerten mag, müssen sich Landwirtschaft und Verarbeitungsindustrie orientieren.



Geschmackstest



Lebensmittelkontrolle Copyright Fotos: NLE, Bonn/
T.Stephan und D.Menzler

Die Nahrungsmittelindustrie führt regelmäßig gezielte Konsumentenbefragungen und Tests durch, um mit diesem Wissen eine erfolgversprechende Strategie der Produktgestaltung, Produktion und Vermarktung zu entwickeln. So werden in der Werbung oftmals einseitige und fragwürdige Produkt- und Qualitätseigenschaften suggeriert (z.B. Fitness, Freiheit, Anerkennung). In dem Dschungel der unterschiedlichsten Bewertungen und Kennzeichnungen von Lebensmitteln kann sich aber nur zurechtfinden, wer die objektiven Qualitätskriterien kennt.



Eichbaum Foto: LMZ Nr. 005763

Die [i](#) Beurteilung eines Lebensmittels sollte ganzheitlich erfolgen. Untersuchungen zeigen, dass wir die Auswahl beim Griff in das Warenregal - oft unbewusst - nach folgenden Kriterien treffen:

- *Genusswert*: Hierunter fallen alle sensorischen Eigenschaften, wie Farbe, Geruch, Geschmack, Zartheit und Reife.
- *Gesundheitswert*: Dazu gehören Eigenschaften wie Nährwert, Energiegehalt, Verdaulichkeit und Sättigungswirkung.
- *Eignungswert*: Für welche Verarbeitungen eignet sich das Lebensmittel? Welchen Zeitaufwand benötigt die Zubereitung? Ist das Produkt haltbar?
- *Psychologischer Wert*: Hiermit ist der Grad der Befriedigung, die Freude oder der Frust beim Verzehr gemeint.

- *Ökologischer Wert:* Meint z.B. Umweltauswirkungen bei der Erzeugung, Be- und Verarbeitung, Vermarktung sowie Formen der Tierhaltung.
- *Politische Qualität:* Wo kommt das Lebensmittel her? Sichern die Preise den Unterhalt des Erzeugers?

Eine Kundenbefragung in Baden-Württemberg bezüglich der Auswahlkriterien für Lebensmittel ergab folgendes Bild:



Marktstand in Schwäbisch Gmünd

Frische und Preis der Lebensmittel werden erwartungsgemäß am häufigsten als bedeutsame Auswahlkriterien genannt. Kriterien wie Anbauform, Anbaugebiet, Verpackung, Herkunftsland der Produkte, aber auch das Freisein von ① Konservierungsstoffen werden mit steigender Schulbildung, steigendem Einkommen sowie in Haushalten mit Kindern stärker beachtet.

Mit dem EU-Binnenmarkt hat sich das Angebot für den Verbraucher erweitert, beispielsweise durch Frischobst. Oft sind die Produktions-, Verarbeitungs- und Vermarktungsmethode nicht mehr ersichtlich (Tierhaltung, Einsatz von Pflanzenschutzmitteln oder von leistungssteigernden Medikamenten, Sach- und Tiertransportbedingungen, u.a.).

Heimische Produktion hat ihre Vorteile: Verkürzte Wege ermöglichen frische Produkte und damit auch geschmackliche Vorteile für die Verbraucher. Dies muss im Gegensatz zu Importware gesehen werden, die oft Tausende von Kilometern mit einer entsprechenden langen Verweildauer im Transport hinter sich hat, wenn sie auf den Tisch gelangt.

Frisch auf dem Tisch: Lebensmittel aus Baden-Württemberg



Entdecke den Ursprungsort deines Essens und klicke auf die Lebensmittel

Die gesetzliche Lebensmittelkennzeichnung schreibt eine Deklaration der Inhaltsstoffe vor. Problematisch dabei ist, dass dem Verbraucher Begriffe wie Farbstoff E 31, Konservierungsstoff, Benzoesäure, Emulgator, nicht geläufig sind und er sie somit nicht bewerten kann.

Die Landesregierung hat 1989 das Herkunfts- und Qualitätszeichen Baden- Württemberg (HQZ) eingeführt, um dem Verbraucher eine Orientierungshilfe zu geben. Das Zeichen dient zur besonderen Kennzeichnung von Erzeugnissen der baden-württembergischen Land- und Ernährungswirtschaft, welche nach bestimmten Kriterien erzeugt und hergestellt werden. Das Zeichen wurde in der Zeit seines Bestehens bereits mehrfach einem sich ändernden Umfeld angepasst und verbessert. So wird das "[Herkunfts- und Qualitätszeichen Baden- Württemberg](#)" 2002 zum Qualitätszeichen "gesicherte Qualität Baden-Württemberg" weiterentwickelt. Das überarbeitete Qualitätszeichen zeigt in seiner neuen Gestalt klar, dass es ein Qualitätszeichen ist. "Gesicherte Qualität" steht für eine durchgängige Qualitätssicherung mit neutralen Kontrollen auf allen Stufen. Produkte, die mit diesem Zeichen gekennzeichnet sind, müssen hohe Anforderungen erfüllen. Dem Verbraucher soll mit dem Zeichen das hohe Qualitätsniveau und die mit der Herkunft verbundenen Vorzüge sowie die Besonderheiten der heimischen landwirtschaftlichen Erzeugung optisch kenntlich gemacht werden.



Hofladen mit Apfelecke

Das Land Baden-Württemberg vergibt auf Antrag die Lizenz zur Nutzung dieses Zeichens an Organisationen, Verbände und Erzeugerzusammenschlüsse. Die im Lizenzvertrag festgelegten Qualitäts-, Herkunfts- und Kontrollbestimmungen gewährleisten, dass die Produkte hohen Qualitätsansprüchen genügen. Verbraucher können mit ihrer Kaufentscheidung zugunsten der mit dem Zeichen versehenen Produkte die umweltverträgliche Erzeugung von Obst, Gemüse, Getreide, Wein, Fleisch- und Wurstwaren und damit die bäuerlich strukturierte Landwirtschaft in Baden-Württemberg unterstützen.

Das Interesse an Öko-Produkten ist in den letzten Jahren kontinuierlich angestiegen. Aber auch hier ist es für den Verbraucher immer schwieriger geworden, sich über Herkunft und Qualität der Öko-Produkte informieren zu können. Um auch in diesem Bereich eine Orientierungshilfe zu geben, wird 2002 das Bio-Zeichen Baden-Württemberg eingeführt.



Schmetterlingsstrauch

Bio-Produkte, die dieses Zeichen tragen, werden nach den Vorgaben der [EG-Öko-Verordnung](#) erzeugt und unterliegen strengen Kontrollen. Dieses Zeichen vermittelt dem Verbraucher die entsprechende Sicherheit über die Herkunft und Qualität der ökologisch erzeugten Produkte.

Lebensmittelvermarktung

Die Einkaufsalternativen für Nahrungsmittel reichen vom Direktbezug beim Landwirt auf dem Hof, dem Wochenmarkt, den "Tante-Emma-Läden", den Fachgeschäften, den Supermärkten bis zu den Discountläden oder den Lebensmittelabteilungen großer Warenhäuser.

Ein Drittel für die Landwirtschaft, zwei Drittel für die Vermarktung

Bei Agrarprodukten ist die Bedeutung der Vermarktung in der Vergangenheit stetig gewachsen, da sowohl von den Haushalten als auch den landwirtschaftlichen Betrieben Funktionen der Be- und Verarbeitung, der Lagerung und der Zubereitung an den Vermarktungssektor abgegeben wurden. Im Jahr 2001 kamen von den Verbraucherausgaben für im Inland erzeugte Nahrungsmittel etwa 26,2 % der Landwirtschaft zu, 73,8 % dem Vermarktungssektor.

Gastronomie und Großverpflegung haben einen Anteil von 15% an den durchschnittlichen Nahrungsmittelausgaben der Haushalte.

In Baden-Württemberg werden etwa 90% aller Agrarerzeugnisse der Be- und Verarbeitung zugeführt. Abnehmer sind in erster Linie die landwirtschaftlichen Handelseinrichtungen und das verarbeitende Ernährungsgewerbe (Konservenindustrie, Metzgereien und Bäckereien).



Obst und Gemüse auf dem Wochenmarkt

Durch Liefer- und Abnahmeverträge der Genossenschaften und des Agrargewerbes steht auch die mittelständische Ernährungswirtschaft im engen Bezug zur bäuerlichen Landwirtschaft. Beide können sich in der Sicherung der Qualität, der Nutzung kostengünstiger Absatzwege und Erhaltung ihrer Wettbewerbsfähigkeit wirkungsvoll unterstützen, um im starken Verdrängungswettbewerb mit den Großunternehmen der Branche zu bestehen.

Die großen Lebensmittelketten befinden sich in einem Prozess zunehmender Konzentration und internationaler Verflechtung. Mit ihrer gewaltigen Marktstellung können sie den Erzeugern und Verbrauchern Qualitäten und Preise diktieren.

Direktvermarktung

Erlebnisreicher als im Supermarkt ist der Einkauf beim Erzeuger. Die ① Direktvermarktung hat am gesamten Bezug von Nahrungsmitteln einen Anteil von unter 5%. Dieser ursprüngliche und kürzeste Vermarktungsweg ermöglicht ein hohes Maß an Frische. Beim Einkauf auf dem Bauernhof, z.B. in Hofläden, kann man sich gleichzeitig ein gutes Bild über die Produktion und Herkunft seiner Nahrungsmittel verschaffen.



Hofladen Familie Gebhardt Zußdorf



Hofladen Familie Klöpfer Hermannsfeld

Die

Ausdehnung der Direktvermarktung hat aber Grenzen, da im Gegensatz zu vielen anderen Konsumgütern Agrarprodukte oft saisonal, marktfern und als Rohprodukte anfallen. Die Haushalte verlangen hingegen zunehmend eine ganzjährig gleichmäßige Versorgung mit Lebensmitteln.

In vielen Orten des Landes werden Frischwaren und Verarbeitungsprodukte (selbstgemachte Wurst, Nudeln, Marmelade, Schnaps etc.) auf sogenannten „Bauernmärkten“ angeboten. Hier bieten ausschließlich Landwirte aus der Region ihre selbsterzeugten Waren an. Händler sind nicht zugelassen. Diese Märkte sind beliebt, weil sie erlebnisorientiert gestaltet sind, oftmals Tiere zum streicheln da sind oder zusätzliche kulturelle Angebote gemacht werden. Die Standorte der Bauernmärkte, wie auch die Verzeichnisse von Direktvermarktern können bei den Ämtern für Landwirtschaft, der Stadt- oder Gemeindeverwaltung, den Landratsämtern oder den Geschäftsstellen der Bauernverbände erfragt werden.

