

Regional auf einen Blick

Anders als „Bio“ und „Öko“ sind „Region“ und „regional“ als Lebensmittelauslobung keine gesetzlich geschützten Bezeichnungen. Umso wichtiger sind transparente und verlässliche Kennzeichnungen. **Tanja Pieritz** stellt sie vor.

Die Stärkung regionaler Produktions- und Lieferketten gewinnt in Zeiten von Klimakrise, Pandemien und geopolitischen Spannungen an Bedeutung. Sowohl Verbraucher*innen als auch Vermarkter*innen ist es wichtig, regionale Wirtschaftskreisläufe zu unterstützen. Doch wie erkennt man regionale Produkte? Ein Blick auf verschiedene Herkunftskennzeichnungen, Gütesiegel und Qualitätszeichen zeigt, wie Transparenz Vertrauen schafft. Das gilt auch für bioregionale Lebensmittel als ideale Kombination für eine nachhaltige Zukunft.

Auch wenn regionale Produkte stark gefragt sind, schauen Konsument*innen dennoch oft auf den Preis. Deshalb ist es wichtig, dass sie beim Einkauf schnell und glaubhaft nachvollziehen können, wie regional ein Produkt wirklich ist. Doch das ist gar nicht so einfach. Anders als bei Bio bestellen die Begriffe „Region“ oder „regional“ ein weites Feld und sind nicht geschützt. Das heißt, es gibt keine klaren Vorgaben, wie weit ein Produkt von seinem Erzeugungsort entfernt vermarktet werden darf, um sich regional nennen zu können. Folglich existieren Hunderte von Regionalkennzeichnungen in Deutschland. Der Bundesverband der Regionalbewegung hat auf einer Karte die Vielfalt an Regionalvermarktungs-Initiativen ohne Anspruch auf Vollständigkeit zusammengefasst.¹ Die meisten dieser Initiativen sind Mitglied des Verbands und werben mit eigenen Regional-Logos für ihre Produkte. Der Verband hat dafür im Jahr 2011 Kriterien für eine glaubwürdige Regionalvermarktung beschlossen², die diesen Initiativen als Maßstab dienen. Auch der Lebensmittelhandel führt eine Vielzahl regionaler Handelsmarken. Die Kriterien hinter diesen Kennzeichnungen fallen sehr unterschiedlich aus. Begrifflichkeiten wie „Aus unserer Heimat“ oder „Küstengold“ können bedeuten, dass nur der Sitz des Verarbeiters oder die Rezeptur des Produkts regional sind. Dahinter können sich aber auch ausgefeilte Regionalprogramme verber-

gen, etwa die regionale Biomarke „Von Hier“ des regionalen Lebensmittelhändlers Feneberg im Allgäu.

Das Regionalfenster schafft Klarheit

Um in diese Logo-Vielfalt mehr Klarheit zu bringen, wurde auf Initiative der damaligen Bundeslandwirtschaftsministerin Ilse Aigner eine private Regionalkennzeichnung entwickelt. 2012 gründete sich der Trägerverein Regionalfenster e.V. 2014 kamen die ersten gekennzeichneten Lebensmittel auf den Markt. Inzwischen sind es über 5900 und das Regionalfenster hat sich als bundesweiter Standard zur Kennzeichnung regionaler Produkte etabliert. Es ist mehr Informationsfeld als Logo und zeigt Verbraucher*innen auf einen Blick, wo Produkte erzeugt und verarbeitet beziehungsweise abgepackt wurden und wie hoch der regionale Anteil bei verarbeiteten Produkten ist. Auch die neutrale Kontrollstelle, die jährlich prüft, ob die Angaben ihre Richtigkeit haben, wird kommuniziert. „Uns ist wichtig, mit Kundinnen und Kunden über unser transparentes Zeichen offen und ehrlich zu kommunizieren. Wir informieren, statt zu irritieren. Dazu gehört auch, dass wir für uns ‚regional‘ realistisch definieren“, sagt Peter Klingmann, Geschäftsführer der Regionalfenster Service GmbH. „Regionen sind gefühlte Räume und lösen verschiedene Vorstellungen aus, die man nicht in starre Bezugsgrößen gießen kann. Deshalb benennt das Regionalfenster Orte von Erzeugung und Verarbeitung. So können die Kundinnen und Kunden selbst entscheiden, ob das jeweilige Produkt ihrem Verständnis von Regionalität entspricht.“

Das Regionalfenster kann bundesweit eingesetzt werden und kooperiert mit anderen Länderzeichen und Siegeln. Das sind

¹ Siehe regionalbewegung.de/initiativen-landkarte

² Siehe t1p.de/Positionspapier-Regionalvermarktung



Regionalfenster auf einem Biobiolebensmittel: Basilikum aus Bayern

die Qualitäts- und Herkunftszeichen der Bundesländer Saarland, Rheinland-Pfalz, Hessen, Baden-Württemberg und Bayern sowie die regionalen Biosiegel aus Bayern, Hessen und Baden-Württemberg. Ebenso anerkannt werden das Herkunftssicherungssystem von KAT (Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e. V.) und das „Bayerische Rindfleisch“ als geschützte geografische Angabe. Landwirtschaftliche Rohstoffe, die nach einem dieser anerkannten Standards zertifiziert sind, erfüllen die Herkunftskriterien und Anforderungen an das Kontroll- und Zertifizierungssystem des Regionalfensters. Eine parallele Kontrolle zur Biozertifizierung ist ebenfalls einfach umsetzbar – darauf wurde seit der Geburtsstunde der Regionalkennzeichnung ein Augenmerk gelegt. Im Trägerverein ist die Biobranche mit den Verbänden Bioland und Naturland sowie mehreren Kontrollstellen vertreten.

Regional lernt von Öko

Bei verarbeiteten Produkten wird es komplizierter: Wünschenswert wäre es, wenn die Hauptzutat und wertgebende Zutaten zu 100 Prozent aus derselben Region kommen. Doch dies ist nur selten realisierbar. Viele wertgebende Zutaten können aus klimatischen Gründen nicht in bestimmten Regionen beziehungsweise in Deutschland angebaut werden oder sind nicht in ausreichender Menge oder Qualität regional erzeugt oder beziehbar. So ist etwa ein Chili-Käse zu 100 Prozent aus regionaler Milch produziert, die Chilis sind jedoch nicht in ausreichender Menge und in getrockneter oder geschnittener Form regional erhältlich. Genauso können die Pistazien in einer Mortadella aus klimatischen Gründen nicht in Deutschland erzeugt werden. Das Schweinefleisch der Wurstspezialität ist aber zu 100 Prozent regional. „Vor dieser

Problemstellung stand die Ökobranche vor Jahrzehnten auch“, erklärt Peter Klingmann. Ist eine Zutat oder ein Betriebsmittel in Bioqualität nicht verfügbar, wurde für Erzeugende und Herstellende eine Ausnahme festgelegt. Wenn ausreichend verfügbar, fällt die Ausnahme weg und die Zutat oder das Betriebsmittel muss in Bioqualität eingesetzt werden. „Diesen Ansatz haben wir für das Regionalfenster jetzt adaptiert und ebenfalls eine Sonderregelung für wertgebende Zutaten entworfen.“ Im Regionalfenster wird das transparent deklariert, indem diese Zutat als „Zutat anderer Herkunft“ bezeichnet wird. Einsehbar ist dies über eine Datenbank. Hier sind alle mit dem Regionalfenster zertifizierten regionalen Rohstoffe vermerkt und es ist jederzeit abrufbar, wenn diese wieder verfügbar sind. Mit diesem Ansatz sollen weitere und nachfrageorientierte regionale Wertschöpfungsketten transparent gemacht und die Produkte entsprechend gekennzeichnet werden.

Ideal ist bioregional

Für Biokundinnen und -kunden ist die regionale Herkunft einer der wichtigsten Gründe, zu Biobiolebensmitteln zu greifen. Eine glaubwürdige und transparente Kennzeichnung hilft ihnen dabei. Bio trifft die ökologische Qualitätsaussage, während Regionalkennzeichnungen ergänzend die Herkunft und damit Aspekte der Regionalökonomie sowie Versorgungsresilienz dokumentieren. Deshalb sollte Bio in Zukunft noch regionaler werden – und dies auch kommunizieren. □



Tanja Pieritz, Regionalfenster Service GmbH,
Bad Nauheim, tpieritz@regionalfenster.de



DEIN HOFPROJEKT
planen | fördern | optimieren

Team Thamm

- Baubetreuung von A bis Z
- Immissionsgutachten
- Förderprogramme
- Energieeffizienz
- Sachverständigenwesen

T 04277 1212 | dein-hofprojekt.de

Thamm GmbH & Co. KG