



ZEHN FAKTEN ZU REGIONALEN LEBENSMITTELN

Die regionale Erzeugung und Vermarktung von Lebensmitteln gewinnt an Bedeutung. Der Klimawandel und Krisen wie die Corona-Pandemie beschleunigen diese Entwicklung. Bei Verbraucher*innen steigt das Konsumbewusstsein und die Nachfrage nach regionalen Lebensmitteln: Laut Ernährungsreport 2022 legen vier von fünf Verbraucher*innen Wert darauf, dass ihre Lebensmittel aus der Region stammen.

1. SAISONALITÄT

Regionale Lebensmittel sind nicht immer saisonal. Regionalität und Saisonalität sollten aber zusammen gedacht werden. Das ist besser für die Umwelt.

2. LEBENSMITTELQUALITÄT

Durch kurze Transportwege können regionale Lebensmittel dann geerntet werden, wenn sie reif sind. Ausgereifte Lebensmittel haben mehr Nährstoffe und schmecken intensiver als nachreifende Produkte mit langer Anreise.

3. WERTSCHÄTZUNG

Das zeitlich begrenzte Angebot regionaler Besonderheiten, wie bei Spargel und Erdbeeren im Frühjahr, steigert die Wertschätzung dieser Produkte.

4. REGIONALE GRENZEN

Der Begriff „regional“ ist rechtlich nicht geschützt und birgt damit Irreführungen für Verbraucher*innen. Als regional gekennzeichnete Produkte können bspw. aus ganz Deutschland stammen.

5. KENNZEICHNUNG

Es existieren zahlreiche Kennzeichnungen für regionale Lebensmittel. Dabei bezieht sich Regionalität nicht immer auf die Herkunft der Rohstoffe. Manchmal gilt auch nur der Verarbeitungsort oder eine einzelne Zutat als regional. Beim Einkauf genau hinschauen!

6. UNABHÄNGIGKEIT

Regionale Produktion von Lebensmitteln reduziert Abhängigkeiten von globalen Handelsstrukturen.

7. TRANSPARENZ

Erfahren, wo die Lebensmittel herkommen und sehen, wie sie produziert werden – das geht beispielsweise bei Direktvermarkter*innen. Wer dort einkauft, kann direkt mit den Lebensmittelproduzent*innen ins Gespräch kommen.

8. LOKALE WIRTSCHAFT

Erzeuger- und Verarbeitungsbetriebe sowie Vermarkter*innen der Region werden gestärkt, Arbeitsplätze gesichert oder geschaffen.

9. KURZE WEGE

Der Transport importierter Waren, zum Beispiel mit dem Flugzeug, verursacht Emissionen. Regional erzeugte Lebensmittel können Klima und Umwelt schützen, wenn Produktion, Transport und Lagerung entsprechend umweltfreundlich gestaltet sind.

10. KULTURLANDSCHAFT

Der Kauf regionaler Lebensmittel stärkt die heimische Landwirtschaft, wichtige Kulturlandschaften bleiben erhalten und Biodiversität kann gefördert werden.

© rh2010 stock-adobe.com

SCHON GEWUSST?

REGIONALE LEBENSMITTEL ERKENNEN

Mit diesen Tipps lassen sich regionale Lebensmittel einfach erkennen:

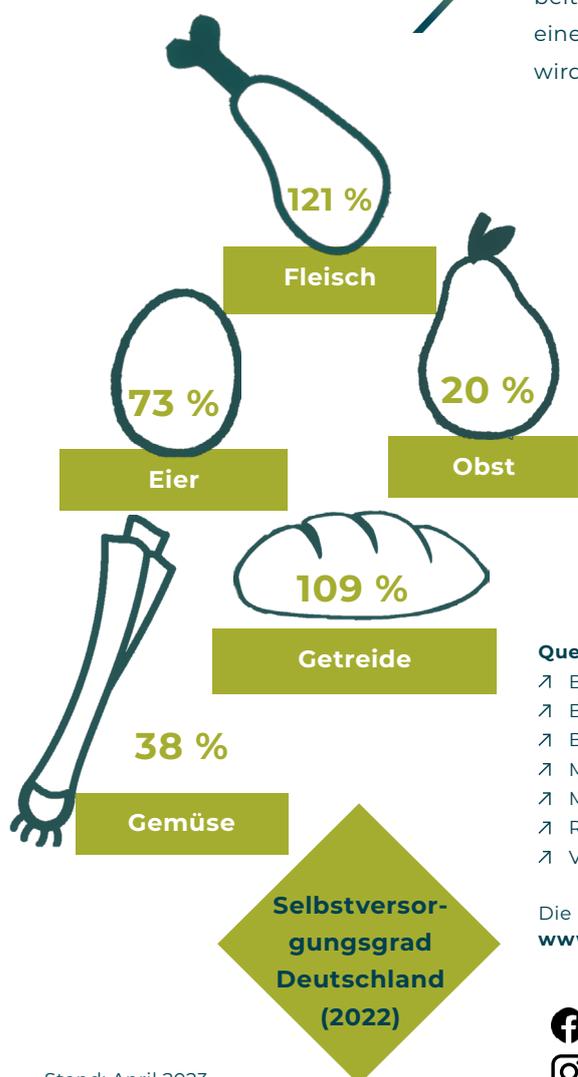
Regionalfenster: Das Regionalfenster gibt Auskunft über die Herkunftsregion der Hauptzutat, die Verarbeitungsorte und bei verarbeiteten Produkten auch über den regionalen Rohstoffanteil. Das Siegel gilt deutschlandweit, daher ist ein Blick auf das Etikett nötig, um festzustellen, woher das Produkt kommt.

Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.): Das Kennzeichen gibt eindeutig Auskunft über die Herkunft. Die Lebensmittel müssen auf EU-Ebene eingetragen werden. Das Produkt muss in der besagten Region verarbeitet, erzeugt und dort nach einer speziellen Rezeptur hergestellt werden. Dieses Zeichen ist nur auf wenigen Lebensmitteln aus Deutschland zu finden, zum Beispiel bei Fleisch von Heidschnucken aus der Lüneburger Heide.

Eiercode: Bei dem Eiercode x-DE-03 xxxx gibt die Nummer nach dem Länderkürzel das Erzeugerbundesland, in diesem Fall Niedersachsen, an. Weitere Zahlen geben Hinweis auf die Haltungsform sowie die Betriebs- und Stallnummer.

Siegel von Regionalinitiativen: Zusammenschlüsse kleinerer Erzeuger-, Verarbeitungs- und Gastronomiebetriebe, die Kriterien für ihr Siegel selbst festlegen. Einen Überblick über die Initiativen gibt die Seite regioportal.regionalbewegung.de.

Angabe des Erzeugerbetriebes bei unverarbeiteten Lebensmitteln: Bei unverarbeiteten Lebensmitteln, wie Kartoffeln, sollte der Erzeugerbetrieb mit Adresse oder eine konkrete Region genannt sein, wenn mit der regionalen Herkunft geworben wird.



DIESE LEBENSMITTEL WERDEN IN NIEDERSACHSEN VIELFACH ERZEUGT:

Gemüse: Kartoffeln, Spargel, Zwiebeln, Möhren, Eisbergsalat, Blumenkohl, Grünkohl

Obst: Äpfel, Erdbeeren, Heidelbeeren

Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Triticale, Hafer

Tierische Lebensmittel: Milch, Käse, Joghurt, Butter

Quellen und weiterführende Informationen:

- BMEL: Deutschland, wie es isst - Der BMEL-Ernährungsreport 2022
- BMEL: Ernährungswirtschaft: Versorgungsbilanzen
- BZfE: Regional einkaufen
- MG Niedersachsen: Informationsportal Regionalvermarktung Niedersachsen
- ML: Die niedersächsische Landwirtschaft in Zahlen
- Regionalfenster: Wo kommt das Produkt her?
- Verbraucherzentrale Bundesverband: Regionale Lebensmittel - nicht immer aus der Region

Die konkreten Verlinkungen der Quellen finden Sie im digitalen Faktenblatt: www.zehn-niedersachsen.de/downloadcenter

 [zehn.niedersachsen](https://www.facebook.com/zehn.niedersachsen)

 [zehn_niedersachsen](https://www.instagram.com/zehn_niedersachsen)

zehn-niedersachsen.de

