



## 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 2020 legen vier von fünf Verbraucher\*innen Wert darauf, dass ihre Lebensmittel aus der Region stammen.

© rh2010 stock-adobe.com

### 1. SAISONALITÄT

Regionale Lebensmittel sind nicht immer saisonal. Regionalität und Saisonalität sollten aber zusammengedacht werden. Hat ein heimisches Produkt Saison, wird es in dieser Zeit oft regional angebaut.

### 2. LEBENSMITTELQUALITÄT

Durch kurze Transportwege haben regionale Lebensmittel meist den richtigen Reifegrad und sind frischer. Das spiegelt sich auch in Geschmack und Nährstoffgehalt wieder, die oft besser sind als bei Produkten mit längerer Anreise.

### 3. WERTSCHÄTZUNG

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

### 4. REGIONALE GRENZEN

Der Begriff „regional“ ist nicht rechtlich 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 dem Lebensmittelproduzenten ins Gespräch kommen.

### 8. LOKALE WIRTSCHAFT

Erzeuger- und Verarbeitungsbetriebe und Vermarkter\*innen der Region werden gestärkt und 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.

# SCHON GEWUSST?

## REGIONALE LEBENSMITTEL ERKENNEN

Mit diesen Tipps lassen sich regionale Lebensmittel einfach erkennen:

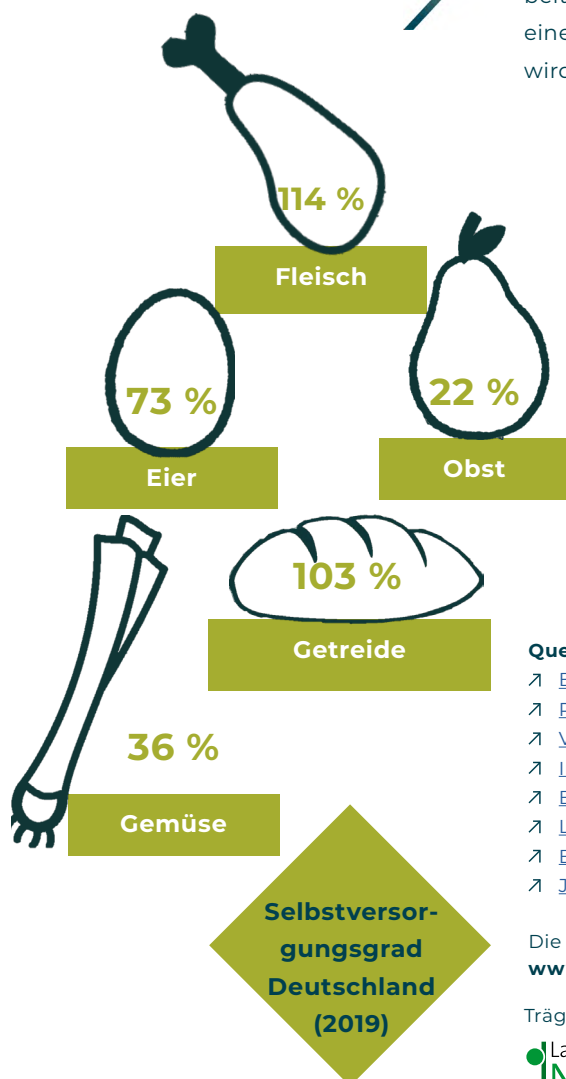
**Regionalfenster:** Das Regionalfenster gibt Auskunft über die Herkunftsregion der Hauptzutat, die Verarbeitungsorte und bei verarbeiteten Produkten auch über den regionalen Rohstoffanteil. Das Siegel gilt Deutschlandweit, daher ist ein Blick auf das Etikett nötig, um festzustellen, woher das Produkt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

**Geschützte Ursprungsregion (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 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 der 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](http://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, Eissalat, Broccoli, Buschbohnen, Blumenkohl, Spinat, Grünkohl

**Obst:** Äpfel, Erdbeeren, Heidelbeeren

**Getreide:** Weizen, Roggen, Gerste, Triticale, Hafer

**Tierische Lebensmittel:** Milch, Käse, Joghurt, Butter, Sahnerzeugnisse, Eier, Fleisch

#### Quellen und weiterführende Informationen:

- ↗ [Bundeszentrum für Ernährung](#)
- ↗ [Regionalfenster](#)
- ↗ [Verbraucherzentrale Bundesverband](#)
- ↗ [Informationsportal Regionalvermarktung Niedersachsen](#)
- ↗ [Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft](#)
- ↗ [Landwirtschaftskammer Niedersachsen](#)
- ↗ [BMEL-Ernährungsreport 2020](#)
- ↗ [Johann Heinrich von Thünen Institut](#)

Die konkreten Verlinkungen zu den entsprechenden Unterseiten zum Thema finden Sie auf: [www.zehn-niedersachsen.de/downloadcenter](http://www.zehn-niedersachsen.de/downloadcenter)

Trägerschaft

Landwirtschaftskammer  
Niedersachsen

Gefördert durch

Niedersächsisches Ministerium  
für Ernährung, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz

[zehn\\_niedersachsen](#)

[zehn-niedersachsen.de](http://zehn-niedersachsen.de)