

# Qualitativ hochwertige Ernährung mit heimischen Erzeugnissen

von Ministerialdirigent Hans-Joachim Jaeger, Stuttgart

(Gekürzte Fassung des anlässlich der Mitgliederversammlung des FöV Deutsches Landwirtschaftsmuseum am 30. Mai 1995 gehaltenen Vortrags)

Werden Verbraucher gefragt, was sie im Zusammenhang mit Lebensmitteln unter Qualität verstehen, wird regelmäßig ein ganzes Bündel von Antworten gegeben, wie:

Frische, Gesundheit, Rückstandsfreiheit, Produktionsart, immer und zunehmend prioritär: Sicherheit.

Tatsächlich gibt es für jedes einzelne Lebensmittel viele, sehr unterschiedliche Qualitätsmerkmale, die jeweils für sich bewertet werden können und die Qualitätserwartungen der Verbraucher beim Einkauf prägen.

So sollen Käse und Obst reif, Gemüse frisch sein, Rindfleisch soll abgehangen und von nachvollziehbarer Herkunft sein, Schokolade den richtigen Schmelz aufweisen und Eier sollen vom Freilaufhuhn stammen.

Die Einstellungen zu Lebensmitteln und damit auch die Kauf- bzw. Verzehrswahrscheinlichkeiten werden heute immer weniger durch Tradition und Gewohnheit, sondern mehr durch ihr „Image“ bestimmt, auf das Werbung und Medien großen Einfluß haben.

Das Motiv der Sicherheit spielt nach den vorliegenden Verbraucherumfragen eine bedeutsame Rolle: Sicherheit vor Täuschung und Irreführung, Sicherheit für die Umwelt, Sicherheit vor gesundheitlicher Gefährdung.

Tierische wie pflanzliche Lebensmittel stellen zwar grundsätzlich keine Gefahr für die Gesundheit dar, wenn sie hygienisch einwandfrei ohne belastende Zusatzstoffe produziert, verarbeitet und vermarktet werden. Dieser Schutz vor gesundheitlichen Schäden durch Lebensmittel hat im Lebensmittel- und Bedarfsgegenstandesgesetz sowie in vielen Einzelgesetzen und Verordnungen oberste Priorität und steht im Zentrum der Bemühungen des Ministeriums Ländlicher Raum um den gesundheitlichen Verbraucherschutz.

Aber es gibt für Lebensmittel, ob pflanzlicher oder tierischer Herkunft, kein Nullrisiko. Gerade Lebensmittel tierischer Herkunft können aufgrund ihrer Zusammensetzung und ihrer Herstellungsart nicht nur in mikrobiologischer Hinsicht ein Gefahrenpotential beinhalten. Neben Bakterien wie Salmonellen, Listerien, Viren und Parasiten spielen in der öffentlichen Diskussion vor allem die Rückstände von Tierarzneimitteln, Hormonen und Antibiotika eine herausragende Rolle. Wir haben in Baden-Württemberg glücklicherweise bislang keine hausgemachten Skandale gehabt. Aber die Aus-

wirkungen auf den Markt, gerade bei Fleisch, sind unabhängig davon jeweils ganz beträchtlich.

Die Überwachung von Lebensmitteln tierischer Herkunft muß daher, wie das in Baden-Württemberg und anderen Bundesländern der Fall ist, auf der Urproduktionsstufe beginnen, weil die im Rahmen der Tierseuchenbekämpfung, der gesundheitlichen Überwachung der landwirtschaftlichen Tierbestände, der Tierarzneimittelüberwachung sowie des Tiereschutzes wahrgenommenen Aufgaben mittelbar auch dem vorbeugenden Gesundheitsschutz des Verbrauchers dienen. Beispielhaft nenne ich hier die Maßnahmen gegen die Salmonellose, das Aufdecken der illegalen Anwendung von Masthilfsmitteln und die positiven Auswirkungen einer tierartgerechten Haltung auf die Fleischqualität. Vor dem Hintergrund der in den letzten Monaten geführten Diskussion um BSE möchte ich hierzu auch die in Baden-Württemberg getroffenen Vorsorgemaßnahmen rechnen.

In der ganz überwiegenden Mehrzahl haben Erkrankungen allerdings ihre Ursache weniger in Defiziten der Produktion, als im unsachgemäßen Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln. Oft wird in Unkenntnis der tatsächlichen Risiken auf einfachste Hygienemaßnahmen verzichtet. Die Verantwortung für ein einwandfreies Produkt haben Produzenten, Anbieter, Staat und Verbraucher gleichermaßen. Offensichtlich spielen aber Unerfahrenheit und Sorglosigkeit im Umgang mit Lebensmitteln beim Verbraucher eine bedeutende Rolle bei Erkrankungen. Küchen- und Personalhygiene sind zum Schutz vor Erkrankungen unbedingt notwendig und sind immer wieder ins Bewußtsein zu rufen.

Forderungen an den Gesetzgeber, den Staat oder die Lebensmittelkontrolle schützen alleine nicht. Gesetzliche Vorgaben sowie eine konsequente und schlagfertige Überwachung können Ernährungsrisiken minimieren, ganz ausschalten können sie sie nicht. Auch der Verbraucher ist in seiner persönlichen Verantwortung gefordert, denn bei der Auswahl der Lebensmittel ist er autonom. Für den richtigen, sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln benötigt er Kenntnisse zur Warenkunde, zur Kennzeichnung, zur Bedeutung seines Ernährungsverhaltens etc., die ihm vermittelt werden müssen. Verbraucheraufklärung ist damit neben Gesetzgebung und Lebensmittelkontrolle eine weitere wichtige Voraussetzung für den vorbeugenden Gesundheitsschutz.

Wie kann nun aber beim Angebot von Lebensmitteln angesichts internationaler Märkte, einer gewissen Entfremdung von der Produktion, angesichts des Bewußtseins unterschiedlicher nationaler Gesetzgebung und hohen Transportaufwands, angesichts des riesigen Warenangebotes in jedem Supermarkt Sicherheit vermittelt werden? Die gesetzliche Lebensmittelkontrolle allein reicht hierzu offenbar, obwohl unerlässlich, nicht aus.

Mancher Anbieter hat hier eigene Konzepte. Markenhersteller bieten zum Beispiel eine garantiert gleichbleibende, vom Hersteller kontrollierte Qualität mit definiertem Standard an. Dieser wird meist über viele Jahre hinweg eingehalten, erfährt allenfalls von Zeit zu Zeit geringfügige Veränderungen. In diesem Zusammenhang erweist sich die Qualitätssicherung als ein höchst aktuelles Thema. Maßnahmen zur Qualitätssicherung, vor allem auf der Ebene der Verarbeitung nach vorgegebenen Normen, z. B. den ISO-Normen, werden oder sind in vielen Betrieben installiert. Auch auf der Produktionsebene laufen entsprechende Bemühungen. Sie alle haben zum Inhalt, bestimmte produktionsbezogene Qualitätskriterien objektiv nachzuweisen.

Zum Schutz der Absatzmärkte für die Landwirte und zum Nutzen der Verbraucher sind aber umfassendere Ansätze geboten. Bestimmte Käuferschichten wollen mit ihrem Lebensmittelerwerb ökologische, gesundheitliche und landschaftspflegerische Ziele verfolgen. Für immer mehr Verbraucher ist eine Lösung der bevorzugte Kauf heimischer Produkte. Hier bestehen positive Identifikationsbilder zum gewohnten Produkt aus der Heimat. Wer Heimisches kauft, stützt die heimische Landwirtschaft, meist auch das Ernährungsgewerbe, hat kurze Transportwege, schont die Umwelt und fördert die Erhaltung des gewohnten und geschätzten Landschaftscharakters.

In Verbraucherbefragungen und Marktuntersuchungen wird immer wieder festgestellt, daß der Verbraucher eine klare Auskunft über die Herkunft von Lebensmitteln wünscht und im Falle einer solchen garantierten Herkunftsangabe gewillt ist, vermehrt die betreffenden Produkte nachzufragen. Das gilt, wie jetzt vorliegende erste Ergebnisse einer groß angelegten Verbraucherbefragung erweisen, besonders für Baden-Württemberg, dessen Einwohner im Bundesvergleich regional erzeugte Lebensmittel am meisten schätzen.

Der Verbraucher will sich als Gegenpol zu der ausgeprägten Anonymisierung zunehmend mit seinem näheren Umfeld und der eigenen Region identifizieren und dazu gehört in besondere Maße die ihm vertraute und damit auch einsehbare landwirtschaftliche und ernährungswirtschaftliche Produktion mit ihren Frischeprodukten und regionalen Besonderheiten.

Gleichzeitig muß aber festgestellt werden, daß bei dem zunehmend überregional operierenden und organisierten Lebensmittelhandel die regionalen Bezüge des Warenangebotes nicht mehr deutlich werden bzw. in der Ausrichtung der Sortimente den regional erzeugten Produkten nicht mehr der von den Verbrauchern gewünschte Stellenwert eingeräumt wird. In den überregional ausgerichteten Warenströmen verlieren die Vorzüge regionaler Herkünfte zunehmend gegenüber dem Preis- und Rationalisierungsdruck an Bedeutung. Wir haben deshalb breit angelegte Aktionen gestartet unter dem Motto: „Erzeugt in der Region – für die Region“. Damit sollen nicht nur das besondere Vertrauensverhältnis zwischen Anbietern und Verbrauchern gepflegt und gestärkt, sondern auch ein Übermaß an Transportwegen und damit eine unnötige Belastung der Umwelt vermieden werden. Hinzukommt, daß die bäuerliche Landwirtschaft gerade in Baden-Württemberg umweltbewußte Anbaumethoden praktiziert und größten Wert auf tiergerechte und an der Gesundheit der Tiere ausgerichtete Viehhaltungsformen legt. Wesentliche Ziele der baden-württembergischen Agrarpolitik bestehen darin:

- die landwirtschaftlichen Betriebe in der notwendigen ökonomischen Wirtschaftsführung zu unterstützen, um ihre Konkurrenzfähigkeit im zunehmenden europäischen Wettbewerb zu stärken,
- die natürlichen Ressourcen, Wasser, Boden und Luft durch eine umweltgerechte Landbewirtschaftung vor vermeidbaren Belastungen zu schützen sowie Tiere artgerecht zu halten,
- qualitativ hochwertige Nahrungsmittel zu erzeugen und sie verbrauchernah zu vermarkten und
- die Landschaft flächendeckend und kostengünstig zu pflegen.

Vor über 30 Jahren wurde das integrierte Anbausystem in Baden-Württemberg zuerst beim Obstbau eingeführt und seither

konsequent für die gesamten pflanzlichen Erzeugnisse weiterentwickelt. Ziel ist die Produktion hochwertiger landwirtschaftlicher Erzeugnisse bei Beachtung ökologischer Erfordernisse. Die integrierte Produktionsweise gewährleistet eine optimale Qualität der Ernteerzeugnisse und gleichzeitig Schonung der Lebensgrundlagen Boden, Wasser und Natur. Baden-Württemberg hat außerdem schon 1984 umfassende Grundsätze für eine ordnungsgemäße Landbewirtschaftung festgelegt. Diese Grundsätze sowie der integrierte Pflanzenschutz haben bundesweite Bedeutung erlangt. Sie gelten als Grundlage sowohl für die amtliche Beratung als auch für die vom Land geförderten Modellberatungsdienste.

Mit großem Erfolg wurde in den letzten Jahren das Herkunfts- und Qualitätszeichen für Agrarprodukte aus Baden-Württemberg als Orientierungshilfe für die Verbraucher geschaffen, das zwischenzeitlich zum bedeutendsten regionalen Qualitätszeichen geworden ist. Für jede Produktgruppe wird in eigens eingesetzten Gremien um die jeweiligen Qualitätsstandards gerungen.

Die der Verwendung des Herkunft- und Qualitätszeichens zugrundegelegten Kriterien beinhalten einen hohen Qualitätsstandard sowohl bei den Vorschriften für die Produktion, als auch bei den Qualitätsparametern der Endprodukte. So ist es auch gerechtfertigt, daß die Verbraucher dem Herkunft- und Qualitätszeichen nach der schon erwähnten Verbraucherumfrage sehr großes Vertrauen entgegenbringen. Im pflanzlichen Bereich ist bei allen Erzeugnissen die integrierte Produktion unabdingbare Voraussetzung. Diese Produktionsweise im pflanzlichen Bereich und die tierartgerechte Haltung und Fütterung im tierischen Bereich finden ihre folgerichtige Fortsetzung in den Qualitätskriterien für die unter dem Zeichen angebotenen Produkte. So können nur Produkte mit dem Herkunft- und Qualitätszeichen gekennzeichnet werden, die in die oberen Kategorien der jeweiligen Qualitätsstufen fallen und darüber hinaus weitere, für die einzelnen Produkte festgelegte Eigenschaften besitzen müssen. Sie werden hergeleitet von den Qualitätsprüfkriterien der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft sowie von Prüfsiegelkriterien einzelner Fachverbände. Dabei werden auch jeweils nur die oberen Qualitätsstufen einbezogen, so daß insgesamt der Qualitätsstandard der baden-württembergischen Herkunft- und Qualitätszeichenprodukte im oberen Qualitätsbereich angesiedelt ist.

Die mit dem Zeichen verbundenen Herkunfts-, Produktions- und Qualitätsvorschriften werden von den Verbrauchern vor allem deshalb gewürdigt, weil sie ihnen Sicherheit geben beim Einkauf bezüglich der Herkunft und Qualität, die gerade in einer Zeit zunehmender Verbraucherverunsicherung von besonderer Bedeutung ist.

Das Herkunfts- und Qualitätszeichen ist damit eines der wichtigsten Instrumente für unsere regional bezogene Absatzstrategie. Trotz der hohen Anforderungen an eine garantierte regionale Herkunft und ein gehobenes kontrolliertes Qualitätsniveau werden bereits 10 Prozent der baden-württembergischen Agrarerzeugung mit dem Herkunft- und Qualitätszeichen angeboten. Unser sehr positives regionales Image wird durch die vielfältigen Aktivitäten der Aktion „Gläserne Produktion“ gesichert und verstärkt.

Qualitativ hochwertige Ernährung erfordert aber auch Wissen und Können der Verbraucher. Je besser die Ernährungskennnisse sind, desto gezielter kann aus der Vielfalt des Lebensmittelangebotes dasjenige ausgesucht und verarbeitet werden, was einer guten und gesunderhaltenden Ernährung nutzt. Hierbei kann die Verwendung heimischer Produkte gut eingesetzt werden im Bewußtsein, gleichzeitig einen Beitrag zur Erhaltung der Landschaft, der Landwirtschaft und des Ernährungsgewerbes, einen Beitrag zur Erhaltung der eigenen Eßtradition und Eßkultur zu leisten.

Das Ministerium Ländlicher Raum Baden-Württemberg tut viel dafür, daß Verbraucherinnen und Verbraucher unbesorgt land- und ernährungswirtschaftliche Produkte aus Baden-Württemberg genießen können. Eine lange Reihe qualitätssichernder und -fördernder Maßnahmen und Projekte im Ausbildungs-, Fortbildungs-, Forschungs-, Förderungs- und Kontrollbereich werden hierzu durchgeführt.

Das Ministerium hat mit dem Herkunft- und Qualitätszeichen ein für die Verbraucherinnen und Verbraucher einfach erkennbares Signet geschaffen, das es ihnen erleichtern soll, diesen Produkten den Vorzug zu geben und damit bewußt die Qualität der Landesprodukte genießen zu können.

Nun liegt es an den einzelnen Verbrauchern, dieses Angebot zu nutzen und aus qualitativ hochwertigen heimischen Erzeugnissen eine qualitativ hochwertige Ernährung zu verwirklichen.