

PODIUMSDISKUSSION AUF DER INTERNATIONALEN GRÜNEN WOCHEN IN BERLIN 2018

Regional schmeckt optimal

Beim Thema Essen und Trinken sind die Begriffe Regionalität, Produkttransparenz und Nachhaltigkeit zu wichtigen Schlagworten avanciert. In dieser Sache hat die strategische Partnerschaft von Bauern und Lebensmittelhandwerk Tradition und Zukunft. Vor dem Hintergrund stetig steigender Verbrauchernachfrage bezüglich heimisch hergestellter Produkte erörterten die Verbandsspitzen und Vertreter beider Branchen im Rahmen der IGW auf einem vom Zentralverband des Deutschen Handwerks (ZDH) organisierten Podiumsgesprächs die künftigen Schwerpunkte. Unter der Überschrift „Hohe Ansprüche vs. Politische Realitäten – Sind wirtschaftliche Wertschöpfungsketten wirklich gewollt?“ diskutierten im Team der Generalsekretär des Deutschen Bauernverbandes (DBV), Bernhard Krüsken, der Präsident des Deutschen Fleischerverbandes und Sprecher der Arbeitsgemeinschaft Lebensmittelhandwerk, Herbert Dohrmann, der Präsident des Deutschen Konditorenbundes und ZDH-Beauftragter für ländliche Räume, Gerhard Schenk, sowie der Präsident des Westfälisch-Lippischen Landwirtschaftsverbandes und Vorsitzender des DBV-Fachausschusses, Johannes Röring.

Keine Handwerksqualität zum Billigpreis

Unisono bewertete die Talkrunde die fortschreitende Sensibilisierung des Konsumenten beim Lebensmitteleinkauf positiv, stellte zugleich aber fest, dass zwischen dem hohen Anspruch der Kunden an Frische, Geschmack, Transparenz und Regionalität der Erzeugnisse und der Bereitschaft, für mehr Regionalität auch mehr zu bezahlen, häufig eine Diskrepanz besteht. „Die regionale Wertschöpfungskette muss vom Konsumenten auch abgefordert werden,“ unterstrich DBV-Generalsekretär Bernhard Krüsken. DKB-Präsident Gerhard Schenk sprach explizit sogar von der „Macht des Verbrauchers“. „Mit der Verwendung heimischer Zutaten und unserer besonderen Herstellungsweise erbringen wir Lebensmittelhandwerker hochwertige Produkte. Dafür muss der Kunde aber bereit sein, einen höheren Preis zu bezahlen,“ erklärte er. In der Praxis sind zudem viele Produkte sogar regionaler als der Konsument weiß. Deshalb appellierte DKB-Präsident Schenk auch an die Betriebsinhaber, diesen Fakt besser zu kommunizieren. „Im Kundengespräch lassen sich Herkunft und Transparenz unserer Lebensmittel einfach und direkt erklären.“ Herbert Dohrmann von der Fleischerzunft machte in diesem

Zusammenhang aber auch auf unlauteren Wettbewerb aufmerksam. So werben viele Supermärkte mit der regionalen Herstellung ihrer Lebensmittel und bieten dann Hähnchen für 1,99 Euro an. Das sei unrealistisch, machte Herbert Dohrmann klar. Als Voraussetzung für bessere Vermarktungschancen hinsichtlich Back-, Wurst- und Fleischwaren aus heimischer Herstellung verwies Bauernverbandsrepräsentant Krüsken auf die direkte Kooperation zwischen Landwirten und dem Lebensmittelhandwerk. Er favorisierte beispielsweise die Schaffung von Regionalmarken mit originellen Marketingideen, die den Kunden sofort erkennbar eine geographische Einordnung vermitteln. „Erhalt und Ausbau regionaler Ketten lassen sich noch mehr intensivieren, so können auch kleinere Chargen erfolgreich vermarktet werden,“ betonte er. Zustimmung signalisierte Johannes Röring als Vertreter der regionalen Landwirtschaft, der sich für die Nutztierhaltung verpflichtende Angaben über die Aufzuchtart in Bio- oder Massentierställen wünschte.

Politische Verantwortung angemahnt

Zwischen der Produktion heimischer Lebensmittel und der Stärkung des ländlichen Raums besteht ein genereller Zusammenhang. Die aktuell viel beklagte Realität, dass die flächendeckende Existenz regionaler Strukturen, zum Beispiel des Back- und Fleischerhandwerks, massiv gefährdet ist, kommt nicht von ungefähr uns ist nicht zuletzt das Ergebnis der Ernährungspolitik der letzten Jahre. Zwar ist bekannt, dass die Versorgung mit heimischen Nahrungsmitteln vorrangig von kleinen Betrieben des Lebensmittelhandwerks und der Landwirtschaft realisiert wird, doch gerade diesen Unternehmen wird das Überleben neben der Marktmacht der Konzerne vor allem durch überbordende Bauauflagen, vielfältigen Nachweis-, Dokumentations- und Kennzeichnungspflichten sowie unfairer Gebührengestaltung erschwert. „Die zahlreichen Regularien sind nicht im Interesse des Lebensmittelhandwerks und der Bauern geschaffen worden. Auch die Gebührenordnung ist ungerecht. Allein bei den Energiekosten zahlt das Handwerk mehr als die Industrie,“ konkretisierte DFV-Präsident Dohrmann.

Aktives Engagement aller Akteure gefragt

Die Gesprächsteilnehmer appellierten an die Politik, bestehende Verordnungen auf akute Benachteiligung regionaler und kleinteiliger Produzenten zu durchforsten und ggf. zu korrigieren. Künftige Gesetze sollten adressatengenau formuliert werden. Das bedeutet aber auch, dass sich Handwerk und Landwirtschaft zum Schutz regionaler Produktionsstrukturen stärker als bisher in die Erarbeitung juristischer Maßnahmen einbinden und die auf europäischer

Ebene formulierten Freiräume bei der Umsetzung in nationales Recht konsequenter nutzen müssen. DKB-Präsident Gerhard Schenk verwies deshalb auf das aktive Engagement durch die Branchenvertreter selbst. „Es ist unser Job, in den Fachgremien intensiv an der Ausarbeitung von Lebensmittelgesetzen mitzuwirken,“ formulierte er. Als Beispiel für einen durch viele Diskussionen erreichten „vernünftigen Konsens“ nannte Schenk die im Interesse des Handwerks modifizierte Allergen-Verordnung. Aus Sicht der Talkrunde ist die künftige Bundesregierung in der Pflicht, nicht nur, wie bisher, lediglich medial auf die Vorzüge regionaler Erzeugnisse zu verweisen, sondern rechtliche Grundlagen zur konsequenten Förderung heimisch agierender Bauern und Lebensmittelhandwerker zu schaffen. Um die regionalen Wertschöpfungsketten zu stärken – darin war sich die Podiumsrunde einig – bedarf es grundsätzlich eines langfristig und dauerhaft angelegten „Zukunftsprogramms Regionalität“.

Marion Schlag