

2 Qualitätszeichen: Informationsdschungel zwischen Garantie und Täuschung

Warum überhaupt Qualitätszeichen?¹

Gesetze und Verordnungen garantieren in Deutschland einen Mindeststandard bei der Qualität von Lebensmitteln und beim Prozess ihrer Erzeugung. Dabei geht es häufig um die Abwehr von Gefahren für die menschliche Gesundheit: beispielsweise um die Hygiene bei der Verarbeitung oder um maximal zulässige Rückstände an Pflanzenschutzmitteln. Bisweilen geht es auch um den Schutz von Natur und Umwelt oder den Tierschutz.²

Besondere Qualitäten

Viele Konsumenten haben jedoch höhere Ansprüche an die Qualität von Lebensmitteln, als es staatliche Mindeststandards vorgeben. Für Landwirte, Verarbeiter und den Handel ist diese Nachfrage nach Lebensmitteln mit besonderer Qualität interessant. Sie können mit Qualitätsprodukten höhere Preise erzielen - allerdings meist verbunden mit höherem Aufwand. Zumindest können sie sich die Nachfrage eines speziellen Kundenkreises sichern.

Das Verständnis von „besonderer Qualität“ ist in der Verbraucherschaft jedoch vielfältig. Leider sind immer noch Frische und Preis die beiden Kriterien, auf die deutsche Verbraucher am meisten achten.¹ Beide haben wenig mit höheren Standards zu tun.

Was ist Qualität?

Produktqualität

Die Produktqualität bezieht sich auf die physischen Eigenschaften des Produktes: Vor allem auf seine Inhaltsstoffe und damit auf die Aspekte „Gesundheit“, aber auch „Schmackhaftigkeit“. Bei hoher Qualität hat ein Konsument einen direkten persönlichen Vorteil. Man spricht hier auch von einem egoistischen Kaufmotiv.

Prozessqualität

Die Prozessqualität bezieht sich auf die Auswirkungen, die die Erzeugung von Lebensmitteln hat – ganz unabhängig vom konkreten Produkt. Eine höhere Qualität bringt dabei in der Regel keinen direkten individuellen Vorteil beim Konsum des Lebensmittels, sondern einen Vorteil, der allen zugute kommt: Sei es die umweltfreundliche Erzeugung im Ackerbau oder die Artgerechtigkeit der Tierhaltung. Viele Verbraucher fragen auch regionale Erzeugnisse

¹ Für Qualitätszeichen gibt es eine ganze Reihe unterschiedlicher Bezeichnungen: Gütesiegel, Label, Markenzeichen. Nicht immer können Sie scharf voneinander getrennt werden. Im folgenden Text wird daher jeweils das Wort verwendet, welches sich im alltäglichen Sprachgebrauch durchgesetzt hat.

² Dieser Mindeststandard soll zumindest an dieser Stelle nicht kritisch hinterfragt werden. Er verändert sich ständig und ergibt sich aus einem komplizierten gesellschaftlich-politischen Prozess.

nach, weil sie die heimische Wirtschaft unterstützen wollen. Andere bevorzugen eine handwerkliche Verarbeitung gegenüber industrieller Massenfertigung. Wieder andere legen Wert auf faire Handelsbeziehungen, insbesondere bei Produkten aus fernen Ländern. Bevorzugen Verbraucher Produkte, die so erzeugt werden, dass eher die Allgemeinheit profitiert als sie persönlich, spricht man von ethischen Kaufmotiven.

Informationsfluss zwischen Erzeugern und Verbrauchern

Die Zeiten, in denen persönliche Kontakte zwischen Konsumenten und Erzeugern oder zumindest zu Einzelhändlern der Normalfall waren, sind lange vorbei. Der Kontakt beschränkt sich heute meist auf die Kassiererin an der Kasse im Supermarkt. Selbst auf dem Wochenmarkt bleibt wenig Zeit, um sich über Details zu unterhalten. Daher steigt die Zahl von Siegeln und Qualitätszeichen kontinuierlich an. Siegel, Label, Zeichen und Marken versuchen, die für den Kauf einzelner Waren entscheidenden Kriterien in konzentrierter Form darzustellen.

Die Initiatoren sind vielfältig: Es gibt

- staatlich initiierte und geschützte Zeichen und Label,
- Handelsmarken des Einzelhandels,
- Zeichen, Label und Siegel von Verbänden und Initiativen.

Die Interessen der Initiatoren der Siegel sind nicht einheitlich: Daraus ergeben sich sowohl unterschiedliche Qualitätsversprechen als auch verschiedene Qualitätssicherungssysteme.

- Bei staatlichen Zeichen legt der Gesetzgeber den Qualitätsstandard und die Kontrollverfahren fest. Ihre konkrete Ausgestaltung wird, wie immer in der Politik, von Interessengruppen beeinflusst.
- Hinter den Siegeln und Labeln von Verbänden stehen die Ziele und Richtlinien der jeweiligen Organisation. Die Qualitätsgarantien von Verbänden werden oft durch staatliche Institutionen kontrolliert, beispielsweise beim Ökologischen Landbau.
- Handelsmarken werden vom Lebensmitteleinzelhandel kreiert und dienen in der Regel der Marketingstrategie einzelner Einzelhandelsunternehmen.

Was sagen Siegel aus?

Nicht immer ist auf den ersten Blick ersichtlich, was sich hinter einem Siegel verbirgt. Was sagen die vielen Zeichen, Label und Marken also wirklich aus? Welchem kann man trauen und wo handelt es sich um reine Marketingmaßnahmen?

Der Verein *Die Verbraucherinitiative* sowie der *Bundesverband der Verbraucherzentralen und Verbraucherverbände* (vzbv) bieten Plattformen im Internet an, die über die unterschiedlichen Siegel und Label informieren.²

Zeichen und Label zur Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln

Das EU-Bio-Logo

Die Begriffe „bio“, „öko“, „biologisch“ und „ökologisch“ sind durch die EU-Verordnung für den Ökologischen Landbau gesetzlich geschützt. Alle Produkte, die entsprechend beschrieben werden, müssen den Kriterien der EG-Öko-Verordnung entsprechen.³

Seit 2012 schreibt die Europäische Union vor, dass verpackte Bio-Lebensmittel mit dem EU-Bio-Siegel, dem Code der Kontrollstelle und einer allgemeinen Herkunftsangabe der Zutaten gekennzeichnet werden müssen.⁴ Das Siegel garantiert die Einhaltung der EG-Öko-Verordnung mit ihren vielen Detailbestimmungen, unter anderem zu Gentechnikfreiheit, artgerechter Tierhaltung oder Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutz- und Düngemittel. Bei der Verarbeitung dürfen darüber hinaus keine künstlichen Aromen und Farbstoffe eingesetzt werden. Bei verarbeiteten Lebensmitteln, die aus verschiedenen Zutaten bestehen, müssen mindestens 95 Prozent der Zutaten aus Ökologischem Landbau stammen. Um die Einhaltung der Standards zu garantieren, sind regelmäßige Kontrollen aller am Herstellungsprozess beteiligten Betriebe vorgeschrieben.

Das deutsche Bio-Siegel

Das deutsche Bio-Siegel ist etwas älter als das EU-Siegel und garantiert genau dasselbe: Dass die Vorgaben der Europäischen Union für den Ökologischen Landbau eingehalten werden. Es garantiert nicht, dass die Erzeugnisse aus Deutschland stammen. Das Siegel hatte jedoch vor der Einführung des EU-Siegels bereits einen hohen Bekanntheitsgrad erreicht. Bei einer Umfrage war es 95 Prozent aller Verbraucher bekannt, das EU-Siegel kannten hingegen nur 27 Prozent. 33 Prozent gaben an, dass das deutsche Bio-Siegel Einfluss auf ihre Kaufentscheidung hat, beim EU-Siegel waren es nur neun Prozent.⁵ Daher wird das deutsche Bio-Siegel nach wie vor als Marketinginstrument eingesetzt. Die Tendenz ist weiter steigend. Am 1. Dezember 2018 prangte das nationale staatliche Bio-Siegel auf 78.275 Produkten von 5.197 Unternehmen.⁶

Bio-Siegel mit Herkunftsangaben

Auch Bundesländer und Regionen geben Bio-Siegel heraus. Einige Bundesländer hatten dazu eine Zeit lang das bundesweite Bio-Siegel mit dem Namen des Bundeslandes oder der Region kombiniert. In Mecklenburg-Vorpommern hat man dies beibehalten. Hessen, Bayern, Baden-Württemberg, aber beispielsweise auch die Region Rhön haben inzwischen ihre eigenen Bio-Siegel entwickelt. Sie müssen mit dem EU-Bio-Siegel kombiniert werden, geben aber zusätzlich Auskunft über die regionale Herkunft.

Die Siegel der deutschen Bio-Anbauverbände

In Deutschland gibt es mehrere Anbauverbände, in denen sich Bio-Bauern und zum Teil auch Bio-Verarbeiter zusammengeschlossen haben: *Bioland*, *Demeter*, *Naturland*, *Biokreis*, *Bio-park*, *Gäa*, *Ecoland* sowie *Ecovin* als spezieller Verband für Öko-Winzer. Die Bio-Siegel dieser

Verbände kennzeichnen Produkte, die über die Mindeststandards der EG-Öko-Verordnung hinaus den strengeren Bestimmungen des jeweiligen Verbandes genügen.

Die Richtlinien dieser Verbände müssen grundsätzlich alle EU-Vorgaben erfüllen, sind in manchen Details aber strenger.⁷ Im Folgenden werden einige Unterschiede beschrieben. Allerdings werden alle Verordnungen ständig weiter entwickelt, sodass sich immer wieder einiges verändert.

- Im Gegensatz zur EG-Öko-Verordnung ist es bei den Anbauverbänden grundsätzlich nicht erlaubt nur einen Teil des Betriebs umzustellen.
- Bei den Anbauverbänden ist die Menge an Dünger auf 112 Kilogramm Stickstoff pro Hektar begrenzt. Die sogenannten EU-Bio-Betriebe, also Betriebe, die sich keinem Verband anschließen, dürfen gemäß EG-Öko-Verordnung hingegen 170 Kilogramm Stickstoff pro Hektar ausbringen. Das Ausbringen von Gülle aus einem konventionellen Betrieb ist bei den Anbauverbänden verboten, bei EU-Bio-Betrieben unter bestimmten Bedingungen jedoch erlaubt. Die EG-Öko-Verordnung erlaubt das Ausbringen von Fleisch- und Knochenmehlen als organische Dünger, bei den Bioverbänden ist dies nicht erlaubt.
- Über den sogenannten Tierbesatz (Anzahl Tiere pro Hektar Betriebsfläche) kann geregelt werden, wie viel Futter aus dem eigenen Betrieb kommt und dass Äcker und Wiesen nicht mit organischem Dünger (Mist, Gülle) überdüngt werden. Die EG-Öko-Verordnung erlaubt einen höheren Tierbesatz als die Anbauverbände.
- Bei den Anbauverbänden müssen 50 Prozent des Futters aus Eigenanbau stammen. Bei EU-Bio müssen lediglich bei Wiederkäuern und Pferden mindestens 50 Prozent des Futters auf dem eigenen Betrieb erzeugt werden. Das Futter für Schweine und Geflügel muss nur zu 20 Prozent vom eigenen Betrieb oder aus der Region stammen.
- Im Gegensatz zur EG-Öko-Verordnung formulieren alle Verbände Grenzen für das Verfüttern von Silage an Wiederkäuer.
- Der Zukauf von konventionellem Futter ist streng limitiert. Verbandsbetriebe dürfen die eiweißreichen Futtermittel Kartoffeleiweiß oder Maiskleber in konventioneller Qualität zukaufen, wenn sie nicht in Öko-Qualität erhältlich sind und Mangelernährung droht. Sie dürfen aber nur maximal fünf Prozent des gesamten Futters ausmachen. Auch EU-Bio-Betriebe müssen sich an die 5-Prozent-Regelung halten. Die Liste der zulässigen Futtermittel, die in konventioneller Qualität zugekauft werden können, wenn sie in Öko-Qualität nicht vorhanden sind, enthält aber rund 80 Produkte.
- Die EG-Öko-Verordnung fordert in Bezug auf die Weidehaltung von Kühen nur, dass „je nach Verfügbarkeit“ ein Maximum an Weidegang gewährleistet werden sollte. Die Bio-Verbände schreiben Weidegang im Sommer grundsätzlich vor.
- Demeter-Betriebe dürfen ihre Kühe nicht enthornen.

Auch bei der Verarbeitung sind die Richtlinien der Bioverbände strenger als die Vorgaben der EG-Öko-Verordnung. Demeter verbietet beispielsweise das Ultrahoherhitzen zur Herstellung von H-Milch. Im Gegensatz zur EG-Öko-Verordnung lassen die Richtlinien der Anbauverbände auch keine Herstellung von Fruchtsaft aus Konzentrat zu. Auch die Anzahl der er-

laubten Zusatzstoffe in der Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln ist bei den Anbauverbänden deutlich geringer. Die EU-Bio-Verordnung erlaubt 48 Zusatzstoffe in der Verarbeitung, Bioland erlaubt hingegen nur 23, Naturland 22 und Demeter sogar nur neun.

Lebensmittel, die nach den Richtlinien der Bio-Anbauverbände hergestellt werden, sind daher gewissermaßen „Premiumqualität“ unter den Bio-Produkten.⁸

Eigenmarken des Handels zur Bio-Kennzeichnung

Seit den 1990er-Jahren haben die Handelsketten (Rewe, Tengelmann, Aldi, Penny etc.) eigene Bio-Produktlinien eingeführt, die sie mit eigenen Markennamen bewerben. Ziel dieser Marken ist es, sich am Markt hervorzuheben und sich Anteile im heiß umkämpften Lebensmittelmarkt zu sichern. Alle diese Marken müssen mindestens die Anforderungen der EG-Öko-Verordnung erfüllen. Angesichts der Fülle an Eigenmarken kann man leicht den Überblick verlieren – insbesondere wenn sie nicht die geschützten Begriffe „bio“, „öko“, „biologisch“ oder „ökologisch“ benutzen. Entscheidend ist hier: Auf der Verpackung muss das EU-Bio-Siegel und die Nummer einer EU-Kontrollstelle zu finden sein.

Ohne Gentechnik

Repräsentative Umfragen belegen, dass eine große Mehrheit der Bevölkerung, etwa 70 bis 80 Prozent, Lebensmittel ablehnt, die mit gentechnisch veränderten Pflanzen hergestellt wurden. Deshalb finden sich gentechnisch veränderte Lebensmittel kaum in den Regalen deutscher Supermärkte. Denn sie müssen laut EU-Gesetz gekennzeichnet werden. Doch die Regelungen sind lückenhaft: Verbraucher können beispielsweise nicht erkennen, ob tierische Produkte wie Milch, Fleisch oder Eier von Tieren stammen, die mit gentechnisch veränderten Futtermitteln gefüttert wurden. Die *Ohne Gentechnik*-Kennzeichnung schließt diese Lücke.⁹

Seit 2009 vergibt der *Verband Lebensmittel ohne Gentechnik* (VLOG) Lizenzen für das einheitliche Siegel *Ohne Gentechnik* für Lebensmittel und *VLOG geprüft* für Futtermittel. Für die Kontrolle ist die amtliche Lebensmittelüberwachung zuständig. Grundlage ist das EU-Gentechnik-Durchführungsgesetz aus dem Jahr 2008. Mitglieder im Verband sind Landwirte, Verarbeiter, Vermarkter, Lebensmittelhersteller und Handelsunternehmen ebenso wie Berater, Vereine und Privatpersonen.¹⁰

Das Siegel bietet Landwirten die Sicherheit, dass sie gentechnikfreies Futter einkaufen. Den Verbrauchern bietet es mehr Transparenz und Wahlfreiheit beim Einkauf. Mit dem Kauf entsprechend ausgezeichnete Produkte können sie die gentechnikfreie Erzeugung von Futter- und Lebensmitteln unterstützen. Es garantiert, dass die betreffenden Lebensmittel selbst kein gentechnisch veränderter Organismus sind und auch nicht aus einem solchen hergestellt wurden. Das gilt auch für Zutaten und Zusatzstoffe. Ausnahmen gelten für Stoffe, die nicht anders als aus gentechnischer Herstellung verfügbar und nach der EG-Öko-Verordnung zugelassen sind. Bei tierischen Lebensmitteln wie Fleisch, Eiern oder Milch garantiert das Siegel, dass die Tiere nicht mit gentechnisch veränderten Futtermitteln gefüttert wurden.

Fairer Handel

TransFair

Das TransFair-Siegel kennzeichnet Produkte aus fairem Handel. Die Arbeit des gemeinnützigen Vereins *TransFair* hat zum Ziel, benachteiligte Bauern in Afrika, Asien und Lateinamerika zu fördern und durch fairen Handel ihre Lebens- und Arbeitsbedingungen zu verbessern. Produkte mit dem TransFair-Siegel erfüllen spezielle Fairhandelskriterien. Das sind unter anderem direkter Handel mit Produzentengruppen unter Ausschluss von Zwischenhändlern, Zahlung von Mindestpreisen, die über dem Weltmarktniveau liegen, Zahlung von Prämien, Vorfinanzierung der Produktion sowie langfristige Lieferbeziehungen. Den Erzeugern wird in der Regel ein zusätzlicher Bonus bezahlt, mit dem vor Ort Infrastruktur und Bildungsprojekte unterstützt werden.¹¹

Gepa

Die Gepa ist der Dachverband der Weltläden in Europa. Sie engagiert sich seit Jahrzehnten im sozial und ökologisch verantwortungsbewussten Handel mit Produzenten aus der so genannten Dritten Welt.¹² Träger der Organisation sind die *Arbeitsgemeinschaft der evangelischen Jugend in Deutschland*, *Brot für die Welt*, der *Bund der Deutschen Katholischen Jugend*, das Kindermissionswerk „*Die Sternsinger*“ sowie das *Bischöfliche Hilfswerk der katholischen Kirche Misereor*.

Die faire Milch

Relativ neu ist die Übertragung des Begriffs des fairen Handels vom Dritte-Welt-Handel auf heimische Produkte. Konkreter Anlass war der Verfall der Milchpreise und der Versuch, heimischen Kleinbauern einen kostendeckenden Preis zu ermöglichen. Daraus entstand eine europaweite Bewegung, in Deutschland die Organisation *Die faire Milch* mit der Kuh *Veronika* als Symbol.¹³

Gewissermaßen als Gegenleistung für den fairen Preis bieten hier die Bauern eine konkrete Qualität an, die sie selbst definiert haben:

- ohne Gentechnik
- kein Futter aus Übersee
- Grünfutteranteil von mindestens 50 Prozent
- Maisanteil maximal 30 Prozent
- Kraftfutterbeschränkung: maximal 200 Gramm Kraftfutter pro Liter Milch
- Engagement für Naturschutzprojekte

Artgerechte Tierhaltung

Die größte Bewegung ist derzeit (Frühjahr 2019) beim Tierschutz zu beobachten. Symbolisch dafür steht das Gutachten des Wissenschaftlichen Beirates des Bundeslandwirtschaftsminis-

teriums „Wege zu einer gesellschaftlich akzeptierten Nutztierhaltung“ aus dem Jahr 2015, mit vielen konkreten Vorschlägen, u.a. zur Kennzeichnung.¹⁴

Ein staatliches Tierschutzlabel wurde oft angekündigt, aber bisher nicht praxistauglich umgesetzt. Ähnlich gescheitert ist die *Initiative Tierwohl*.¹⁵ Ihr Konzept war, dass der Lebensmittel Einzelhandel Geld in einen Fonds einzahlen sollte. Landwirte, die ihre Tiere besser halten, als es gesetzlich vorgeschrieben ist, sollten aus diesem Fonds Geld erhalten. Es war aber nicht garantiert, dass das Fleisch, das ein Verbraucher kauft, auch wirklich von einem Tier stammt, das besser gehalten worden ist. Der höhere Preis war gewissermaßen nur eine Zuzahlung, damit „irgendwo“ Tiere besser gehalten werden. Es gibt zwar viele Verbraucher, die aus ethischen Motiven mehr Tierschutz in der Tierhaltung wollen. Ihnen ist aber in der Regel wichtig, dass sie dann das „besondere“ Fleisch selbst erhalten.

Angesichts dieser beiden Flops entwickelt der Lebensmittelhandel selbst eine ganze Reihe von Eigenmarken, die eine gewisse Bandbreite an artgerechter Tierhaltung versprechen. Bisher waren allerdings vor allen Dingen Verbände aktiv.

Bioverbände

Die Bioverbände haben ihre Fleisch- und Wurstwaren traditionell unter ihren Bio-Zeichen vermarktet (siehe oben).

Neuland

Unter dem Namen *NEULAND* werden Fleisch und Fleischprodukte aus besonders artgerechter Tierhaltung angeboten. Lizenzgeber ist der *NEULAND* e.V., der von den drei Verbänden Deutscher Tierschutzbund, Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland sowie Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft getragen wird. Die *NEULAND*-Richtlinien sind in Bezug auf den Tierschutz sehr streng und gewährleisten einen hohen Standard, der in manchen Punkten strenger ist als der Bio-Standard. Beispielsweise ist bei der Schweinehaltung eine reine Strohhaltung vorgeschrieben, während die EG-Öko-Verordnung Teilspaltenböden erlaubt. Bei der *NEULAND*-Tierhaltung ist der Einsatz heimischer (deutscher) Futtermittel vorgeschrieben, die Futtermittel müssen jedoch nicht aus ökologischem Anbau stammen. Sie müssen allerdings – genauso wie im Ökologischen Landbau – frei von gentechnisch veränderten Organismen sein.

Eine Besonderheit ergibt sich durch die Trägerschaft der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft. *NEULAND* hat sich den Erhalt und die Förderung bäuerlicher Betriebe zum Ziel gesetzt. Mit Bestands- und Flächenobergrenzen sorgt *NEULAND* dafür, dass es Obergrenzen pro Betrieb gibt und keine Großbetriebe die Vermarktung und Preise dominieren.¹⁶ Die Bestandsobergrenzen pro Betrieb sehen wie folgt aus:

- Mastgeflügel: 14.400 Hähnchen, 5.100 Puten, 2.000 Gänse
- Mutterkühe: 300 Mutterkühe und Nachzucht
- Schweine: 150 Zuchtsauen und 950 Mastplätze

Tierschutzlabel

Seit 2013 gibt es Schweine- und Geflügelfleischprodukte, seit 2017 auch Eier und Milchprodukte mit dem Label des Deutschen Tierschutzbundes. Es handelt sich um ein zweistufiges Siegel, das eine Einstiegsstufe (ein Stern) und eine Premiumstufe (zwei Sterne) anbietet. In der Einstiegsstufe steht den Tieren mehr Platz zu, als es gesetzliche Mindeststandards vorgeben. Es ist vorgeschrieben, dass den Schweinen Gegenstände angeboten werden, mit denen sie sich beschäftigen können. Die Stallsysteme müssen eine räumliche Trennung von Fressen, Liegen und Koten ermöglichen. Kastration der männlichen Tiere ist nur unter Betäubung erlaubt und das Kupieren der Ringelschwänze verboten. In der Premiumstufe ist zusätzlich Auslauf ins Freie sowie eine mit Stroh eingestreute Stallfläche vorgeschrieben.¹⁷

Die Kriterien für die Einstiegsstufe bewegen sich nur geringfügig über den gesetzlichen Mindeststandards. Die Premiumstufe orientiert sich hingegen an den Standards von *NEULAND* und den Bioverbänden. In Bezug auf den vorgegebenen Platz pro Tier kann das Tierschutzlabel mit den Anforderungen an Bio oder *NEULAND* nicht ganz mithalten, andererseits gibt es zusätzlich Vorschriften für einen möglichst schonenden Transport und besondere Kriterien bei der Schlachtung. Der Deutsche Tierschutzbund möchte mit diesem Label Landwirte ansprechen, die sich nicht für den Ökologischen Landbau entscheiden, aber dennoch etwas an den Haltungsbedingungen ihrer Tiere verändern wollen.

Regionalmarken

Mitglieder im Bundesverband der Regionalbewegung

Viele regionale Initiativen in Deutschland entwickeln eigene Marken und eigene Vermarktungskonzepte. Rund 200 Verbände und Initiativen haben sich im *Bundesverband der Regionalbewegung* zusammengeschlossen.¹⁸ Dieser Bundesverband versteht sich als Dachverband für die vielfältigen Akteure regionalen Wirtschaftens, die zu einer erfolgreichen und nachhaltigen Regionalentwicklung und der Stärkung ländlicher Räume beitragen.¹⁹

So unterschiedlich die Regionen und die Initiatoren sind, so unterschiedlich sind die zusätzlichen Qualitätskriterien, die die Regionalmarken über die Regionalität ihrer Produkte hinaus garantieren und mit denen sie werben.

Regionalfenster

Um auch im Lebensmitteleinzelhandel mehr Transparenz bei der Regionalität zu schaffen, wurde im Auftrag des Bundeslandwirtschaftsministeriums das sogenannte *Regionalfenster* entwickelt. Seit 2014 gibt es Produkte mit diesem Label. Beim *Regionalfenster* geht es bewusst nur um die Region. Das *Regionalfenster* garantiert keine weiteren Qualitäten. Es sagt also nichts über eine umweltfreundliche Landwirtschaft oder artgerechte Tierhaltung aus. Beim *Regionalfenster* geht es ausschließlich darum, die Region eindeutig zu benennen beispielsweise „Eifel“ - oder eine Kilometerangabe für die Transportentfernung von Erzeugung bis hin zum verarbeitenden Betrieb zu machen. Eine Region kann Ländergrenzen übergreifen

(zum Beispiel die Rhön, die in Bayern, Hessen und Thüringen liegt), muss aber kleiner als Deutschland sein. Die erste Hauptzutat eines verarbeiteten Produkts muss zu 100 Prozent aus der gekennzeichneten Region kommen und insgesamt müssen mindestens 51 Prozent des Gesamtgewichtes aus der gekennzeichneten Region stammen. Der Ort der Verarbeitung muss benannt werden. Wie bei anderen staatlichen Siegeln auch besteht eine Dokumentationspflicht für die Siegelnutzer, die von neutralen Kontrolleuren geprüft wird.²⁰

Geschützte Herkunftsbezeichnungen

Europa

Die Europäische Gemeinschaft hat bereits 1992 Gütezeichen eingeführt, mit denen sie traditionelle und regionale Lebensmittelerzeugnisse und die jeweilige regionale Land- und Ernährungswirtschaft, die sie herstellt, schützen und fördern will. Diese Gütezeichen waren zunächst vor allem in den mediterranen Ländern wie Italien und Frankreich verbreitet; also in Ländern, denen man eine besondere Wertschätzung von Nahrungsmitteln nachsagt. Inzwischen gibt es auch in Deutschland zahlreiche geschützte Herkunftsbezeichnungen.²¹

Die Herkunftsbezeichnungen sind:

Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.): Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung eines Erzeugnisses in einem bestimmten geografischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren.

Geschützte geografische Angabe (g.g.A.): Enge Verbindung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel mit dem Herkunftsgebiet. Mindestens eine der Produktionsstufen - also Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung - wird im Herkunftsgebiet durchlaufen.

Das Gütesiegel „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g.U.) stellt damit hohe regionale Ansprüche an das Produkt, da sämtliche Produktionsschritte im betreffenden Gebiet erfolgen müssen. Daher gibt es leider auch nicht so viele Beispiele. In Deutschland sind es etwa der *Allgäuer Bergkäse* oder die *Lüneburger Heidschnucke*.²²

Bei der geschützten geografischen Angabe (g.g.A.) muss nur eine Phase des Produktionsprozesses im betreffenden Gebiet erfolgen. Das für die Herstellung verwendete Rohprodukt darf aus einem anderen Gebiet kommen. So darf beim *Schwarzwälder Schinken* das Fleisch auch von Schweinen aus Dänemark stammen.

Die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) mit dem roten Logo ist zu begrüßen, da sie eine klare Orientierung bietet. Die geschützte geografische Angabe (g.g.A.) mit einem sehr ähnlichen blauen Zeichen kann jedoch falsche Erwartungen bei den Verbrauchern wecken, da sie sich nicht zwangsläufig auf die Herkunft der Rohstoffe bezieht.

Bundesländer

In vielen Bundesländern gibt es Regionalsiegel, unter anderem in Bayern, Baden-Württemberg, Hessen, Rheinland-Pfalz, im Saarland, in Schleswig-Holstein und Thüringen. Gemeinsam ist diesen Siegeln, dass bei Obst und Gemüse 100 Prozent der Rohstoffe aus der

Region (das heißt aus dem jeweiligen Bundesland) stammen müssen. Bei zusammengesetzten Produkten muss der überwiegende Teil aus dem entsprechenden Bundesland kommen. Mit wenigen Ausnahmen muss die Verarbeitung ebenfalls in der Region stattgefunden haben. Die meisten Siegel haben zusätzlich Kriterien der Nachhaltigkeit (artgerechte Tierhaltung, Gentechnikfreiheit).²³

Fisch

Fisch ist für viele Menschen eine wichtige Eiweißquelle und gilt als sehr gesund. Allerdings gehen die Wildbestände in den letzten Jahren stark zurück. Im Jahr 2018 waren 33 Prozent der Wildfischbestände überfischt und 60 Prozent wurden bis an die Grenze ihrer Tragfähigkeit genutzt.²⁴ Die Tendenz ist weiter steigend. Der Ruf nach mehr Fisch aus Aquakulturen liegt deshalb auf der Hand. Deren weltweiter Anteil an der Produktion von Speisefisch liegt heute bereits bei 50 Prozent.

Aquakulturen

Aber die Zucht von Fischen in Aquakulturen führt in der Regel zu einer hohen Wasserverschmutzung und der intensive Antibiotikaeinsatz beeinträchtigt die örtlichen Ökosysteme. Daher wurde federführend durch den *World Wildlife Fund* (WWF) das ASC-Siegel (*Aquaculture Stewardship Council*) entwickelt. Mit diesem werden seit 2009 Fischprodukte aus Aquakulturen mit erhöhten Anforderungen, zum Beispiel an Fütterung, Besatzdichte und Antibiotikaeinsatz, gekennzeichnet.²⁵

Wildfang

Für den Wildfang ist schon seit 1999 das MSC-Siegel (*Marine Stewardship Council*) auf dem Markt. Es kennzeichnet Fische und Meeresfrüchte aus nachhaltiger Fischerei. Die MSC-zertifizierten Fischereien dürfen unter anderem nicht zur Überfischung beitragen, sollen schonende Fangmethoden einsetzen und den Beifang von Jungfischen und Meerestieren auf ein Minimum reduzieren. Der WWF sieht inzwischen jedoch deutliche Mängel und beanstandet zunehmend einzelne MSC-Zertifizierungen.²⁶

Bio-Fisch

Der Bioverband *Naturland* engagiert sich für eine nachhaltige Fischproduktion und hat deshalb eigene Vergaberichtlinien für Wildfang und Aquakultur erstellt. Sie regeln unter anderem Fütterung, Besatzdichte, Transport und Schlachtung für Shrimps, Lachs oder Viktoriabarsch sowie den Gewässerschutz.²⁷

Die deutsche Firma *Demeter-Felderzeugnisse GmbH* hat die Marke *Wild Ocean* entwickelt, die Fisch aus „nachhaltiger Küstenfischerei“ in Island anbietet.²⁸

Die Anbauverbände *Demeter* und *Bioland* haben eigene Richtlinien für die Karpfenzucht.

Schwindel mit Verpackungen und Bilderbotschaften

Wer als Verbraucher wirklich auf höhere Qualität aus ist und sich bewusst für Produkte entscheidet, die durch Siegel ausgezeichnet sind, recherchiert am besten nach, wenn ihm ein bisher unbekanntes Siegel auffällt. Denn nicht alle Siegel unterliegen strengen Prüfungen und die höheren Qualitätskriterien sind nicht immer transparent.

Aber nicht nur Siegel und Label werden als Marketingmaßnahmen eingesetzt. Oft lösen Produkt- und Markennamen oder auch Abbildungen auf den Verpackungen beim Verbraucher Erwartungen aus, die sie nicht erfüllen. So ist auf vielen Fleisch- und Wurstverpackungen eine Bauernhofidylle dargestellt, die mit der Realität der Tierhaltung nichts zu tun hat. Auch die Namensgebung der Produkte täuscht vertrauensselige Verbraucher. Begriffe wie „Bauer“, „Hof“ oder „Land“ sind oft Bestandteile des Marken- oder Produktnamens, obwohl die Produktion kaum etwas mit bäuerlicher Landwirtschaft zu tun hat.²⁹ So sehen Hähnchen von Wiesenhof in ihrem kurzen Leben keine Wiese. Auf vielen Milchverpackungen sind grüne Landschaften oder weidende Kühe abgebildet. Die Zeitschrift *ÖKO-Test* untersuchte 34 Milchprodukte mit solchen Abbildungen und analysierte deren Gehalt an Omega-3-Fettsäuren. Liegt er unter 0,8 Gramm pro 100 Gramm Fett, kann man davon ausgehen, dass das Futter einen hohen Anteil an Kraftfutter und Maissilage enthalten hat und die Kühe nicht auf der Weide waren. 20 von 28 konventionell erzeugten Produkten fielen beim Test durch, aber auch eines der sechs untersuchten Bioprodukte. Die Analyse einer „frischen Bio-Vollmilch“ ließ auf ein bisschen zu wenig Gras im Futter schließen.³⁰

¹ <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/494742/umfrage/umfrage-zu-wichtigen-kriterien-beim-lebensmittelkauf-in-deutschland/> (17.12.2018)

² Verbraucherzentrale: <https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/kennzeichnung-und-inhaltsstoffe/zahlen-zeichen-codes-und-siegel-8382> (12.12.2018)
Verbraucherinitiative: <http://label-online.de/> (12.12.2018)

³ Es heißt tatsächlich noch „EG“ (EG-Öko-Verordnung), weil die Basisverordnung am 28. Juni 2007 erlassen wurde. Zu einer Zeit, als die heutige EU noch „Europäische Gemeinschaft“ hieß. Sie wurde zwar kontinuierlich weiter entwickelt, aber alle Neuerungen beziehen sich noch auf diese Basisverordnung, die ihren Namen nicht verändert hat.
2014 begann eine Revision, die 2018 mit dem Beschluss einer neuen Öko-Basisverordnung (EU VO 2018/848) beendet wurde. Fertig ist das neue Bio-Recht allerdings noch nicht. Bis Ende 2020 muss die Öko-Basisverordnung noch durch entscheidende Regeln ergänzt werden. Erst ab dem 1.1.2021 muss die überarbeitete Rechtsgrundlage von allen Bio-Betrieben und Bio-Kontrollstellen angewendet werden. Dann wird man auch offiziell von einer EU-Öko-Verordnung sprechen.
<https://www.boelw.de/themen/eu-oeko-verordnung/revision/> (17.12.2018)

⁴ <https://www.oekolandbau.de/bio-siegel/> (12.12.2018)

⁵ Umweltbundesamt (2015): Umweltbewusstsein in Deutschland 2014. Ergebnisse einer repräsentativen Bevölkerungsumfrage. S. 49

⁶ <https://www.oekolandbau.de/bio-siegel/> (12.12.2018)

⁷ <https://de.wikipedia.org/wiki/Bio-Siegel#Deutschland> (12.12.2018)

WWF (2015): Wer garantiert „besseres“ Fleisch? Vergleich von Gütesiegeln für nachhaltig produziertes Fleisch; PDF-Manuskript

Umweltinstitut München (2014): Unterschiede zwischen der EU-Verordnung Ökologischer Landbau

-
- und den Richtlinien der Anbauverbände Bioland, Naturland und Demeter. www.umweltinstitut.org
(17.12.2018)
<https://www.tegut.com/produkte/artikel/demeter-bioland-naturland-und-die-eg-oeko-verordnung-im-vergleich.html> (17.12.2018)
- 8 <https://www.echt-bio.de/infos/4481-weil-bio-nicht-gleich-bio-ist> (14.12.2018)
- 9 <https://ohnegentechnik.org/> (17.12.2018)
- 10 <https://www.ohnegentechnik.org/der-verband/> (17.12.2018)
- 11 <https://www.fairtrade-deutschland.de/was-ist-fairtrade.html> (17.12.2018)
- 12 <https://www.gepa.de/home.html> (17.12.2018)
- 13 <http://www.diefairemilch.de/>(17.12.2018)
- 14 https://www.bmel.de/DE/Ministerium/Organisation/Beiraete/_Texte/AgrBeirGutachten/Nutztierhaltung.html (17.12.2018)
- 15 <https://initiative-tierwohl.de/die-kriterien-der-initiative-tierwohl/> (17.12.2018)
- 16 <http://www.neuland-fleisch.de/allgemeine-richtlinien> (17.12.2018)
- 17 <https://www.tierschutzlabel.info/home/> (17.12.2018)
- 18 <https://www.regionalbewegung.de/netzwerk/> (17.12.2018)
<https://www.regionalbewegung.de/mitgliederliste/> (17.12.2018)
- 19 <https://www.regionalbewegung.de/bewegung/idee/> (17.12.2018)
- 20 <https://www.regionalfenster.de/> (17.12.2018)
- 21 Poster mit Deutschlandkarte siehe:
https://www.bmel.de/SharedDocs/Bilder/Fachbereiche/Ernaehrung/IFL_Karte_Geoschutz.jpg?__blob=poster&v=35 (17.12.2018)
- 22 eine Übersicht enthält:
<https://de.wikipedia.org/wiki/Herkunftsbezeichnung> (17.12.2018)
- 23 <https://www.wissenschaft.de/gesundheit-medizin/im-dschungel-der-regionalsiegel/> (17.12.2018)
- 24 <https://www.wwf.de/themen-projekte/meere-kuesten/fischerei/nachhaltige-fischerei/asc-fischzucht/>
(17.12.2018)
- 25 <https://www.asc-aqua.org/de/das-asc-logo/> (17.12.2018)
- 26 <https://www.wwf.de/themen-projekte/meere-kuesten/fischerei/nachhaltige-fischerei/der-marine-stewardship-council-msc/> (17.12.2018)
- 27 <https://www.naturland.de/de/naturland/was-wir-tun/fisch.html> (17.12.2018)
- 28 <https://www.wild-ocean.de/de/startseite/> (17.12.2018)
- 29 <https://www.vzhh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/einkaufsfalle-supermarkt/idylle-statt-fakten>
(19.3.2016)
siehe auch <https://www.foodwatch.org/de/informieren/werbeluegen/2-minuten-info/> (17.12.2018)
- 30 https://www.oekotest.de/essen-trinken/29-Milchprodukte-im-Test_102889_1.html (11.10.2013)