



Bild: K. Lippke

Ingelore Heuser

Naturgenuss aus der Region

Naturgenuss aus der Region ist ein Konzept, das sich mit seinen Inhalten an die Zielgruppen Verbraucher und Erzeuger wendet. Es beleuchtet, was unter Genuss zu verstehen ist und welche besondere Verknüpfung zwischen Genuss und Landwirtschaft besteht. Mit einem Vergleich von vier verschiedenen Landkreisen aus Baden-Württemberg wird erläutert, inwiefern sich die Regionen in ihren natürlichen Gegebenheiten unterscheiden und dadurch ganz verschiedene Genussregionen entstehen. In einem Ausblick wird anhand der neuesten Trends in der Lebensmittelbranche gezeigt, wo Landwirte und Verbraucher dieselben Ziele verfolgen und welche Chancen sich daraus für die Landwirtschaft ergeben können.

Genuss ist eine bewusste Wahrnehmung, die durch Vorfreude verstärkt wird.

Nach heutigem Verständnis ist Genuss vor allem ein sinnliches Erleben. Es ist jedoch ganz unterschiedlich, was Menschen als Genuss empfinden. Der Anblick eines Kunstwerks, eine nette Runde mit Freunden, ein gutes Buch lesen und vieles andere mehr kann Genuss bereiten. Unter anderem natürlich auch etwas Leckerer genussvoll zu essen. Aber wie funktioniert das mit dem Erleben und Wahrnehmen von Genuss? Um Genuss erleben zu können bedarf es eines gewissen Zeitfensters, in welchem sich Genuss entfalten kann. Genuss entsteht nicht nebenbei, sondern er ist eine sehr bewusste Wahrnehmung. Vorfreude, Abwechslung und ein gewisses Maß an Enthaltsamkeit verstärken ihn. Umgekehrt heißt das, ständige Sättigung und jeden Tag die Lieblingsspeise zu essen verringern den Genuss. Echter Genuss bleibt uns als positive Erinnerung erhalten, diese

wird dann bei der Vorfreude auf ein neues Genussserlebnis wieder aktiviert. Wer sich auf Genuss einlässt wird mit Entspannung und innerer Achtsamkeit belohnt. Achtsamkeit steigert unser Wohlbefinden und ist für unsere Gesundheit ausgesprochen förderlich. So ist es also sehr erstrebenswert Genussserlebnisse zu suchen oder gezielt herbeizuführen, kurz gesagt: Genuss ist gesund!

Die Verknüpfung von Genuss mit Sinnesempfindungen lässt sich aus der ursprünglichen Wortbedeutung von „Genuss“ nicht ableiten. Das althochdeutsche „ginozan“, von dem das heutige Wort „Genuss“ abstammt, bedeutet „sich etwas zu Nutzen machen“ oder „aufbrauchen“. Das heute noch geläufige Wort „Nießbrauch“ leitet sich davon ab, wer einen „Nießbrauch“ hat, hat ein Nutzungsrecht z.B. an einem Grundstück. Hier

wird der Bezug zur Landwirtschaft deutlich. Der Boden wird genutzt um darauf landwirtschaftliche Kulturen anzubauen. Die Ernte davon sind unsere Lebensmittel, die wir essen und somit aufbrauchen, wir machen uns die daraus gewonnene Energie zu Nutze. Unsere Nutztiere, z.B. Rind oder Schaf nutzen in Analogie das Gras, das sie fressen für ihr eigenes Wachstum und ihre Erhaltung. Die Milch oder das Fleisch dieser Nutztiere stehen als ganz besonders wertvolle Lebensmittel für unseren menschlichen Genuss zur Verfügung. (www.gesunde-ernaehrung.org, Eva Derndorfer, „Genuss“ Maudrich-Verlag)

Die natürlichen Gegebenheiten

Die Fläche Baden-Württembergs beträgt ca. 3,57 Millionen Hektar, davon sind 16% (572 000 ha) Siedlungs- und sonstige Fläche, die Waldfläche beträgt 38% (ca. 1,37 Millionen ha) und die Landwirtschaftsfläche 46% (1,64 Millionen ha). Wald- und Landwirtschaftsfläche umfassen zusammen also ca. 3 Millionen Hektar. (Statistisches Monatsheft 1/2011).

Wenn Nahrungsmittel erzeugt werden sollen braucht es Fläche, die landwirtschaftlich nutzbar ist. Wald entsteht dort, wo eine landwirtschaftliche Nutzung nicht möglich oder nicht rentabel ist. Von den o.g. 3 Millionen ha können ca.55% landwirtschaftlich genutzt werden, 45% sind nicht dafür geeignet und daher Waldfläche. Die Anteile in den einzelnen Landkreisen sind recht unterschiedlich, ebenso die Art der Bodennutzung.

Der Urlauber, der im Land unterwegs ist, sieht die ganz verschiedenartige Topografie, die unterschiedlichen Landschaften von Allgäu, Schwarzwald, Schwäbische Alb und den Ebenen, Flusstälern und Gewässern dazwischen. So unterschiedlich wie die Regionen, so unterschiedlich sind die Möglichkeiten der landwirtschaftlichen Nutzung. Entscheidende Faktoren hierfür sind Bodengüte (bEMZ), Höhenlage (m ü.NN) durchschnittliche

Abgrenzung von Natur und Kultur

Naturgenuss aus der Region, was ist das genau? Wie wichtig ist das Zusammenwirken von Mensch und Natur für unseren Genuss?

Laut Duden ist „Natur“ die „natürliche, ursprüngliche Beschaffenheit“ oder der „natürliche Zustand“ von etwas. In seinem zweiten Sinn bedeutet „Natur“ die „Gesamtheit der Pflanzen, Tiere, Gewässer und Gesteine als Teil der Erdoberfläche eines bestimmten Gebietes, das nicht oder nur wenig von Menschen besiedelt oder umgestaltet ist“.

Landbewirtschaftung findet in der Natur statt, aber sie erfolgt nicht zufällig oder bleibt gar der Natur überlassen. Viel mehr ist sie zu verstehen als ein „Kultivieren“ des Bodens, d.h. laut Duden (1) urbar machen, (2) als Kulturpflanze züchten und anpflanzen, anbauen oder (3) sorgsam, in besonderem Maße pflegen und fördern. Diese Tätigkeiten entsprechen dem Selbstverständnis der Landwirtschaft.

Synonyme für Kultur sind Kultiviertheit, Verbesserung, Veredelung, Verfeinerung, Verschönerung, Vervollkommnung. (www.duden.de). Vervollkommnung kann verstanden werden als Optimierung des Landwirtschaftlichen Arbeitens und so kommt man zum Begriff der Agrikultur.

Agrikultur ist demnach ein „planmäßiges Betreiben von Ackerbau und Viehhaltung zum Erzeugen von tierischen und pflanzlichen Produkten“ (www.duden.de), die sorgsame Pflege der Kulturen und Nutztiere ist dabei selbstverständlich. Agrikultur ist jedoch abhängig von der Natur bzw. den natürlichen Gegebenheiten.

Jahrestemperatur und Niederschlag. Welche Auswirkungen diese natürlichen Gegebenheiten auf die Bodennutzung haben wird im Folgenden an den Kreisen Tuttlingen, Ravensburg, Schwäbisch Hall und Heilbronn dargestellt. Der Vergleich macht vieles deutlicher.

Die Ertragsfähigkeit eines Bodens wird ausgedrückt durch die bereinigte Ertragsmesszahl (bEMZ). Je höher diese ist, desto fruchtbarer ist der Boden. Der maximale Wert liegt bei 100. Die Unterschiede der Bodengüte können in einer Region sehr groß sein. In den betrachteten Landkreisen liegt die bEMZ im Durchschnitt zwischen 28

Tabelle 1
Natürlichen Gegebenheiten auf die Bodennutzung
Quelle: MLR Baden-Württemberg, Gemeinsamer Antrag 2015, Stat. Landesamt Baden-Württemberg, 2010

Natürliche Gegebenheiten	Kreis Tuttlingen	Kreis Ravensburg	Kreis Schwäbisch Hall	Heilbronn Stadt- und Landkreis
Bodengüte (bEMZ)	28	42	37	61
Bodengüte Min-Max (bEMZ)	16 - 39	33 - 47	37 - 47	33 - 80
Höhenlage (m ü. NN)	570 - 1016	413 - 1.118	228 - 564	142 - 564
Temperatur Durchschnitt °C	6,6	7,3	8,1	8,9
Durchschnittstemp. Min-Max °C	5,5 - 8,0	7,0 - 7,5	7,5 - 8,5	7,5 - 10,3
Niederschlag mm/m ²	840	1.140	870	790

Bodengüte, Klima und Niederschläge beeinflussen hauptsächlich welche Kulturen angebaut werden.

und 61. Die Höhenlage spielt ebenfalls eine wichtige Rolle, sie hat unmittelbare Auswirkungen auf die Durchschnittstemperatur in einer Region, auch die Nähe zu Flüssen oder großen Gewässern spielt hierbei eine wichtige Rolle. Bezogen auf die durchschnittliche Jahrestemperatur werden vier Klimastufen unterschieden:

a = 8° C und darüber (günstige Klimastufe), b = 7 bis 7,9°C (mittlere Klimastufe), c = 5,7 bis 6,9° C (ungünstige Klimastufe), d = 5,6°C und darunter (besonders ungünstige Klimastufe) <https://de.wikipedia.org/wiki/Bodensch%C3%A4tzung>

Die Kreise Schwäbisch Hall und Heilbronn haben somit günstigere Klimastufen als die Kreise Ravensburg und Tuttlingen. Die durchschnittliche Niederschlagsmenge spielt ebenfalls eine bedeutende Rolle, welche Kulturen angebaut werden können. Der Kreis Ravensburg ist am besten mit Niederschlägen versorgt. In der Nähe von Gewässern können Schwankungen oder ein Mehrbedarf an Wasser bei verschiedenen Kulturarten, v.a. bei Sonder- und Dauerkulturen durch künstliche Bewässerung ausgeglichen werden.

Landwirtschaftliche Erzeugung

Was haben die Landwirte nun aus diesen unterschiedlichen natürlichen Gegebenheiten gemacht? Hier ein Blick auf die Anbauverhältnisse laut Auswertungen des Gemeinsamen Antrags 2015.

Die Anteile der verschiedenen Kulturen sind sehr unterschiedlich. In den Kreisen Schwäbisch Hall

und Heilbronn spielt der Getreideanbau auf 45 % der Fläche die wichtigste Rolle. In den Kreisen Tuttlingen und Ravensburg ist er mit 21 bzw. 13 % nur untergeordnet. Ganz anders ist das Verhältnis beim Dauergrünland, hier liegen Ravensburg und Tuttlingen mit 64 bzw. 67% ganz vorn, während Schwäbisch Hall nur 34% und Heilbronn nur 12 % aufweisen kann. Der Anbau von Ackerfutter wie Mais und Klee gras ist ebenfalls in den Kreisen Tuttlingen (11%) und Ravensburg (16%) bedeutend, aber auch im Kreis Schwäbisch Hall (14%), während er im Kreis Heilbronn mit 6% nur untergeordnet ist. Der Anbau von Hackfrüchten (Kartoffeln und Zuckerrüben) spielt im Kreis Heilbronn mit 9% eine sehr große Rolle, in den anderen drei Kreisen praktisch überhaupt nicht. Gemüse wird im Kreis Heilbronn auf etwa 2% der Flächen angebaut. Hinter dieser niedrigen Zahl verbirgt sich jedoch das größte Gemüseanbaugelände in Baden-Württemberg, im Umkehrschluss heißt dies, dass Gemüseanbau nur an ganz besonders geeigneten Standorten möglich ist. Dauerkulturen finden sich mit 2% im Kreis Ravensburg (Obstbau) und 19% im Kreis Heilbronn (Wein- und Obstbau).

Ein Blick auf den Anbau von Sonderkulturen in den verschiedenen Kreisen verdeutlicht die Unterschiede. Etwa 15% des gesamten Gemüseanbaus in Baden-Württemberg erfolgt im Kreis Heilbronn. Der Anbau von Hopfen hat in der Bodenseeregion eine lange Tradition und findet in den betrachteten Regionen nur im Kreis Ravensburg in nennenswertem Umfang statt. Der Anbau von Obst, vor allem Kernobst liegt im Kreis Ravens-

Tabelle 2
Landwirtschaftliche Anbauverhältnisse nach Kulturgruppen 2015
Quelle: MLR Baden-Württemberg, Gemeinsamer Antrag 2015, LEL Schw. Gmünd, Ref. 31

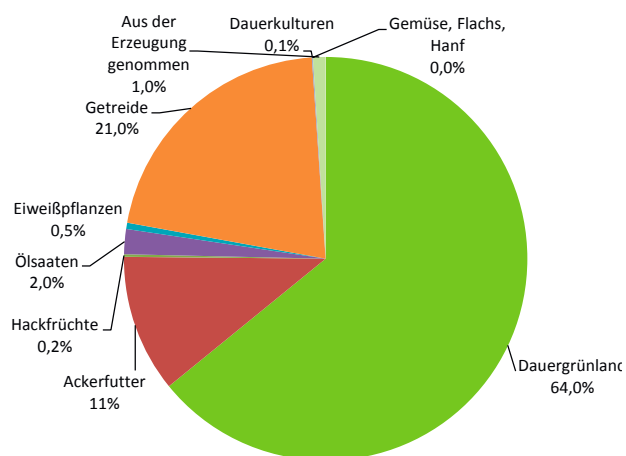
Landwirtschaftliche Anbauverhältnisse nach Kulturgruppen 2015								
	Kreis Tuttlingen	%	Kreis Ravensburg	%	Kreis Schwäbisch Hall	%	Heilbronn Stadt- und Landkreis	%
Landw. genutzte Fläche	24.260	100	87.881	100	77.760	100	61.331	100
Getreide	5.154	21	11.337	13	35.301	45	27.610	45
Eiweißpflanzen	122		256		777		628	
Ölsaaten	446	2	1.051	1	2.742	4	2.664	4
Hackfrüchte	37		114		415		5.420	9
Ackerfutter	2.708	11	13.781	16	10.926	14	3.903	6
Dauergrünland	15.502	64	58.795	67	26.664	34	7.363	12
Aus der Erzeugung genommen	267		205		360		944	2
Gemüse, Flachs, Hanf	3		380		176		1.193	2
Dauerkulturen	3		1.727	2	207		11.443	19
Energiepflanzen	10		105		61		29	

Sonderkulturen im Dienstbezirk					
	Kreis Tuttlingen	Kreis Ravensburg	Kreis Schwäbisch Hall	Heilbronn Stadt- u. Landkreis	Baden-Württemberg
Gemüse	1	82	112	934	6.420
Spargel		17	2	108	2.798
Blumen		14	6	38	358
Erdbeeren	2	218	32	184	3.414
Hopfen		213			1.232
Tabak				5	953
Kern-, Steinobst		1.322	6	703	16.674
Rebland				6.174	26.102
Weihnachtsbäume	2	63	16	109	1.439
Kurzumtriebsplantagen	2	27	8	13	415

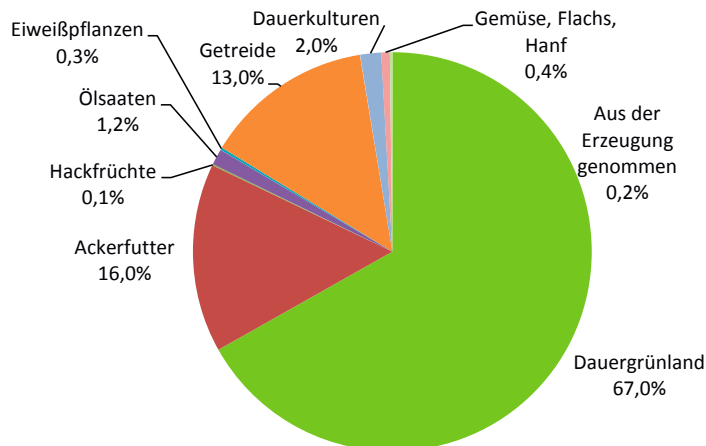
Tabelle 3 und Kreisdiagramm:

Quelle: MLR Baden-Württemberg, Gemeinsamer Antrag 2015, LEL Schw. Gmünd, Ref. 31

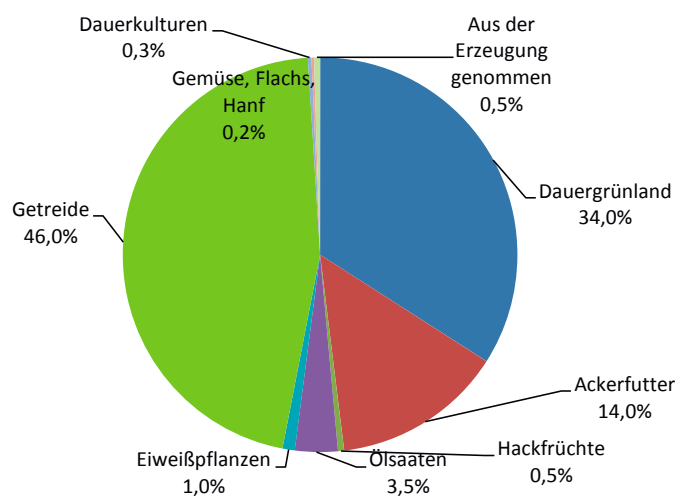
Kreis Tuttlingen



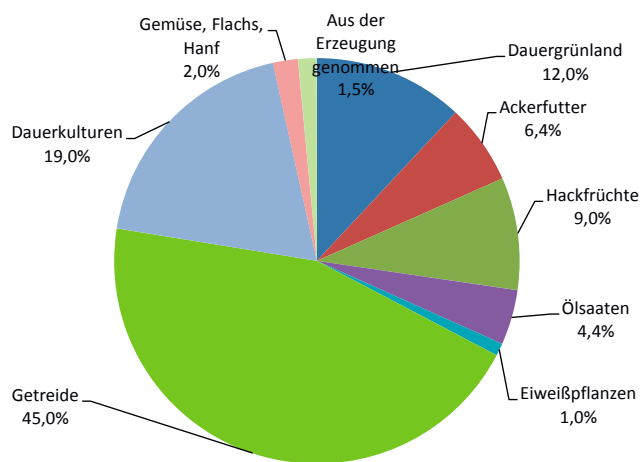
Kreis Ravensburg



Kreis Schwäbisch Hall



Stadt- und Landkreis Heilbronn



burg bei knapp 8 % der landesweiten Fläche, im Kreis Heilbronn bei ca. 4%. Der Anbau von Reben hat mit knapp 24% der landesweiten Rebfläche einen besonders wichtigen Schwerpunkt im Kreis Heilbronn.

Der Blick auf die einzelnen Anteile der Kulturen im Kreisdiagramm zeigt sehr deutlich, wo Vielfalt im Anbau gegeben ist und wo eher nicht.

Die Tierhaltung

Neben der pflanzlichen Erzeugung spielt für eine Genussregion natürlich auch die tierische Erzeugung eine große Rolle, definieren sich Genießer-Menüs doch sehr oft über die Fleischkomponente auf dem Teller. Wie eingangs erwähnt, ist auch die Tierhaltung sehr eng mit den natürlichen Gegebenheiten in einer Region verknüpft. Um den Umfang der Tierhaltung vergleichen zu können wird als Einheit die Großvieheinheit (GV) verwendet, die für ein Tiergewicht von 500 kg steht. Eine GV steht dann z.B. für eine bestimmte Anzahl an ausgewachsenen Tieren oder Jungtieren.

Verglichen mit den Tierbeständen von ganz Baden-Württemberg zeigen sich die Unterschiede in den vier Kreisen am deutlichsten. So ist der Kreis Ravensburg ein ausgesprochener Rinderstandort, knapp 16 % aller Rinder in Baden-Württemberg stehen dort im Kreis. Bezogen auf die kreisweite landwirtschaftliche Produktion dominiert im Kreis Tuttlingen ebenfalls die Rinderhaltung. Bei der Schweine- und Geflügelhaltung ist der Kreis Schwäbisch Hall die bedeutendste Region im Land. Gut 21% der Schweine- und ca. 32% der Geflügelfleischproduktion des Landes Baden-Württemberg erfolgt dort. Im Kreis Heilbronn spielt die Tierhaltung schon immer eine untergeordnete Rolle. Was sind die Gründe, dass es solche Unterschiede in der Tierhaltung gibt? Im Kreis Schwäbisch Hall resultiert die Schweine- und Geflügelhaltung aus der guten betriebseigenen Fut-

tergrundlage in Form von Getreide. Rinderhaltung hat dagegen immer in den Regionen eine große Bedeutung, wo es viel Grünland gibt (siehe Übersichten zur pflanzlichen Erzeugung). Grünland kann zur Erzeugung von Nahrungsmitteln für den Menschen nur über das Tier verwertet werden, das uns Milch oder Fleisch liefert. Fällt diese Nutzung über das Tier weg, wird absolutes Dauergrünland zum Kostenfaktor für die Landwirtschaft, denn es muss nach wie vor gemäht werden, ist aber aufgrund von Hanglagen oft nur schwierig zu bewirtschaften. Die Alternative wäre langfristig eine Umwandlung in Wald. Das wäre jedoch sicher nicht im Sinne des Tourismus, denn die Schönheit einer Landschaft resultiert ganz im Wesentlichen aus einem abwechslungsreichen Landschaftsbild mit Wiesen und Feldern, also aus der typischen Kulturlandschaft, die sich aus der landwirtschaftlichen Nutzung ergibt.

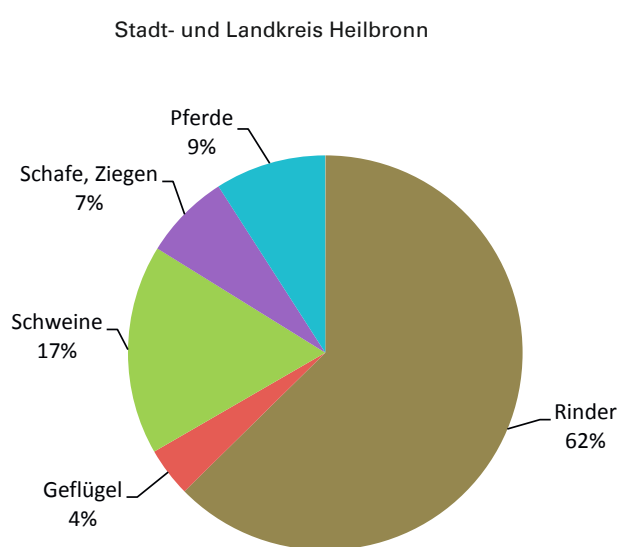
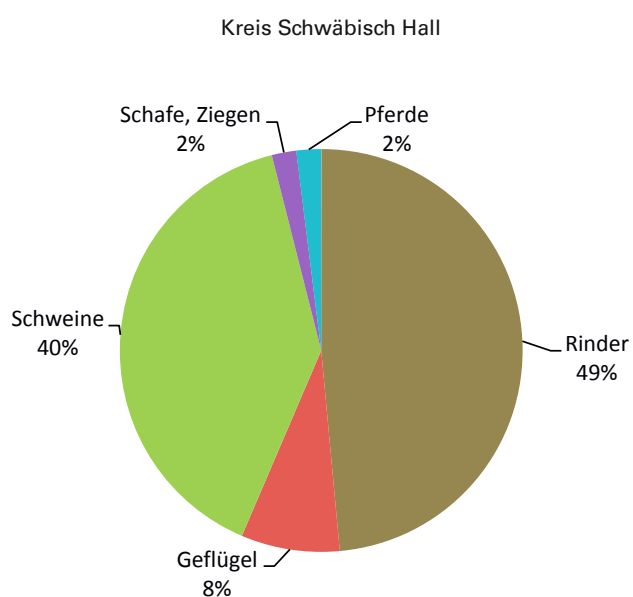
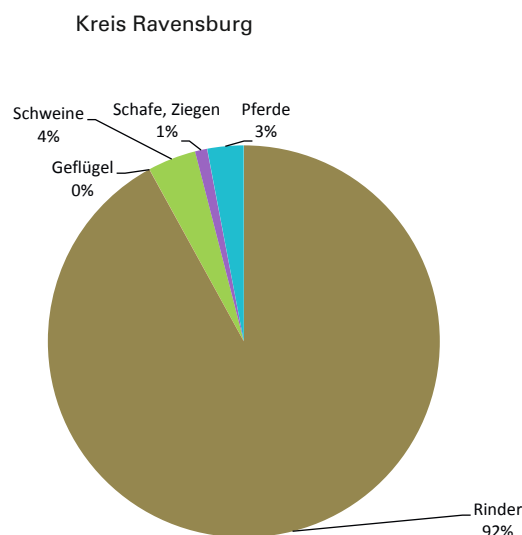
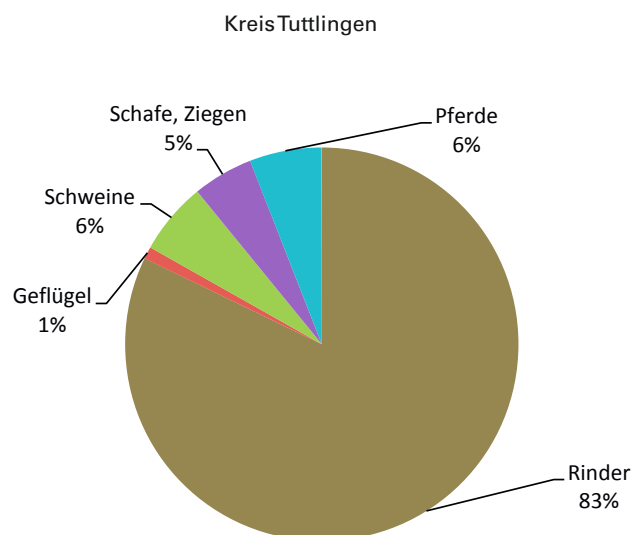
Regionalität und Spezialität

Agrikultur ist abhängig von den natürlichen Gegebenheiten einer Region. Wie kommen wir nun vom regionalen Anbau zu den regionalen Spezialitäten? Ein Blick in die Vergangenheit zeigt, hauptsächlich die Lebensmittel, die man vor Ort in der Region ernten konnte, wurden zum Kochen für die täglichen Mahlzeiten verwendet. Daraus entstanden die traditionellen Gerichte, die es in jedem Haus gab und gibt – die typische Hausmannskost. Diese Gerichte oder Speisen sind somit regionaltypisch oder landestypisch und es gibt sie ganz speziell in dieser Region. Damit sind genau sie die ganz ursprünglichen, regionalen Spezialitäten – nicht mehr und nicht weniger. Seit es die Menschheit gibt, war es immer das Bestreben, die reiche Ernte des Sommers und Herbstes zu bevorraten und haltbar zu machen, also für den Winter oder Notzeiten vorzusorgen. So entstand das Lebensmittelhandwerk und die Kunst Lebensmittel haltbar zu machen. Namhafte Betriebe der Lebensmittelverarbeitung sind daraus hervorgegan-

Auch die Tierhaltung orientiert sich an den natürlichen Gegebenheiten. So ist der Schwerpunkt der Rinderhaltung in Grünlandgebieten und der Schweinehaltung in Ackerbaugebieten zu finden.

Tabelle 4
Tierhaltung in Großvieheinheiten (500 kg) 2015
Quelle: MLR Baden-Württemberg, Gemeinsamer Antrag 2015, LEL Schw. Gmünd, Ref. 31

Tierhaltung in Großvieheinheiten (500 kg) 2015					
Tierhaltung in GV	Kreis Tuttlingen	Kreis Ravensburg	Kreis Schwäbisch Hall	Heilbronn Stadt- und Landkreis	Baden-Württemberg
Rinder	12.375	116.700	47.277	9.349	741.811
Pferde	842	3.893	1.685	1.393	61.799
Schafe, Ziegen	711	796	1.540	1.116	33.950
Schweine	820	4.488	39.265	2.608	181.698
Geflügel	98	411	7.710	575	23.687



gen und sie entstanden immer in der Nähe der großen Erzeugungsgebiete. An den Grünlandstandorten mit ausgeprägter Milchviehhaltung entstanden die Molkereien und Käsereien (Allgäuer Käse), in der Weinbauregion die Kellereien (Badischer und Württemberger Wein) und in Gemüsebauregionen die „Konservenfabriken“ (Hengstenberg, Kühne), wo Zuckerrüben angebaut werden konnten entstand die „Zuckerfabrik“ (Südzucker).

In den abgeschiedenen Regionen des Schwarzwalds ist zur Haltbarmachung von Fleisch durch Salzen, Trocknen und Räuchern der Schwarzwäl-

der Schinken entstanden. Durch die Haltbarmachung konnte der Speisezettel erweitert werden und es entstanden neue regionale Spezialitäten.

Naturgenuss im Jahreslauf - Saisonalität

In der eingangs erfolgten Beschreibung von Genuss wurde erläutert, dass Abwechslung den Genuss verstärkt. So sind auch die Jahreszeiten eine naturgegebene Abwechslung. Wer regionale Produkte verwendet richtet sich automatisch nach der

Quelle: MLR Baden-Württemberg, Gemeinsamer Antrag 2015, LEL Schwäb. Gmünd, Ref. 31.



Bild: S. Mezger

Auch wenn in den Supermärkten immer alles verfügbar ist: die Bedeutung des saisonalen Angebots erhöht den Genuss durch Vorfreude und optimal gereifte Produkte.

Jahreszeit. So startet das Frühjahr mit Bärlauch, Radieschen, Rhabarber, Freilandsalat und setzt sich fort mit Spargel, Erdbeeren, Kirschen, Sommergemüse, Kartoffeln, Tomaten weiter mit den klassischen Kohlgemüsen und Zwiebeln, Äpfeln, Birnen bis hin zu neuem Wein und Apfelsaft im Herbst.

In den Supermärkten des Lebensmitteleinzelhandels ist diese Saisonalität nicht mehr in dieser Deutlichkeit wahrzunehmen. Entgegengesetzte Erntezeiten in Südafrika, Chile, Australien machen es möglich, das ganze Jahr über fast alles zu bekommen.

Es lohnt sich aber genau auf seine Genussempfindungen zu achten. Erdbeeren an Weihnachten sehen sehr schön und verlockend aus. Sie haben aber i.d.R. eine sehr weite Reise hinter sich. Das wichtigste Qualitätskriterium ist daher meist die Transportfähigkeit. Sie brauchen ein unempfindliches, festes Fruchtfleisch. Jeder kann selbst beurteilen, inwiefern die Vorfreude auf eine vermeintlich vollreife und aromatische Erdbeere und die daraus resultierende Geschmackserwartung, mit dem tatsächlichen Genussempfinden beim Verzehr solcher „Weihnachtserdbeeren“ übereinstimmt. Mehr Schein als Sein steckt oft in solchen weitgereisten Produkten.

So fasst es der Food-Report 2016 folgendermaßen zusammen: „In Zeiten der Überall-und jederzeit-Verfügbarkeit von Lebensmitteln in klassischen Supermärkten schaffen die temporären, saisonalen und limitierten Angebote der Märkte auch einen Zauber der Exklusivität...“ Da der Verbrau-

cher das Wissen, wann welche Früchte Saison haben nicht mehr parat hat, liegt es beim Erzeuger und Vermarkter den Kunden diese Zusammenhänge und damit die Exklusivität der regionalen Produkte zu erklären und noch besser, sie diesen Naturgenuss aus der Region dabei konkret schmecken zu lassen.

Wertschätzung

Ein weiterer Genussfaktor ist die ganz persönliche Einstellung des Genießers selbst gegenüber dem, was er isst.

Was ist die Motivation bei der Nahrungsaufnahme: möchte ich nur was im Magen haben, oder freue ich mich richtig aufs Essen? Die Marktforschung zeigt, dass im Alltag sehr viele Verhaltensweisen nebeneinander auftreten. Heute Fast Food und morgen Festmenü. So ist es auch beim Einkaufen, schnell noch was vor Ladenschluss holen oder sorgsam in der Gemüse- und Obstabteilung auswählen.

Wonach wird aber ausgewählt – nach dem Preis, nach dem Geschmack, nach der Herkunft, nach fairem Handel oder nach der Produktionsweise?

Oder spielt das alles keine Rolle und es geht nur darum „was mir guttut“?

Natürlich soll es jedem guttun, was er isst! Wenn aber die anderen Aspekte ganz außer Acht gelassen werden, geht dabei auch ein Stück des Genusses verloren.

Jeder Hobbygärtner, der in seinem Hausgarten das Gemüsebeet schon mal gegen gefräßige Schnecken und Raupen oder Läuse verteidigt hat weiß, dass es einiges an Know-how und Mühe braucht, die Pflanzen gesund großzuziehen, und eine gute Ernte zu bekommen.

Man freut sich, wenn es gut gedeiht und wächst und man „erntet“ dafür auch Lob und Anerkennung. Wer Tomaten und Himbeeren aus dem eigenen Garten hat, wird dies seinen Gästen sicher nicht ohne Stolz berichten und der Genuss ist bei allen umso größer (Bild).

Wissen, woher die Produkte kommen, über sie reden und sie wertschätzen das bringt den vollendeten Genuss.

Die Weinbranche ist hierbei Vorreiter. Wer gerade bei einer Weinprobe mitmacht, ist sich ganz sicher, dass er vorher noch nie so einen leckeren Tropfen gekostet hat. Man bekommt das Produkt erklärt, es wird gewürdigt und man genießt es ganz bewusst.

Es geht dabei nicht nur um die sinnliche Wahrnehmung, sondern auch um die Geschichte hinter dem Produkt – die Philosophie, die Produktionsbedingungen, das Wetter. Egal ob Bio, Demeter, konventionell, Tierkomfort, faire Löhne, faire Preise.... Wenn ich mehr vom Produkt weiß, kann ich es auch mehr wertschätzen. Im Umkehrschluss heißt das: dann entscheide ich mich auch an der Ladentheke bewusst für ein bestimmtes Produkt. Denn ich bin es mir in diesem Moment wert, ein von mir wertgeschätztes Lebensmittel zu genießen und mir selbst damit etwas Gutes zu tun.

Ausblick

Dieser Beitrag erläuterte die Zusammenhänge zwischen Natur und Landbewirtschaftung entlang des Themas „Genuss“. Der Genuss wird in den von der Zukunftsforschung ausgemachten Food-Trends als zentrales Element beschrieben. Der Food-Report 2016 führt aus, dass „Gut und Gesund“ der wichtigste Trend im Foodbusiness ist. Er ist gekennzeichnet durch natürliche Ausgangsprodukte, möglichst geringe Verarbeitung, also kein Convenience, frische Zubereitung und hohe Erwartungen an den Genuss. Der Food-Trend „Selbermachen“ (DIY Do it yourself) ist zu verstehen als Antwort auf die Entfremdung der Menschen von den Nahrungsmitteln und die immer stärkere Virtualisierung der Arbeitswelt. Er ist eine Gegenbewegung zur Übersättigung mit Conve-

nience und den Standard-Menüs der Systemgastronomie. Es entstehen daraus Bewegungen wie „New Gardening“ – „Home Gardening“ und „Crowd Farming“, die eine neue Wertschätzung für die Qualität von Lebensmitteln und das Lebensmittelhandwerk bedeuten. Der Megatrend „Regional“ der vergangenen Jahre setzt sich fort, allerdings modifiziert. Der Trend „regional“ steht dem Trend „global“ gegenüber. Da „regional“ nicht genau definiert ist, können damit die Rezepturen also die Gerichte oder aber die Zutaten gemeint sein. So wird eine vielfältige Mischung vorhergesagt, in der exotische Kräuter und Gewürze aus regionalem Anbau gefragt sind oder internationale Rezepturen und Gerichte, bei denen einzelne Komponenten durch regionale Produkte ersetzt werden wie z.B. exotisch gewürzte Maultaschen oder Schwäbisches Sushi.

Für den Lebensmitteleinzelhandel wird ebenfalls ein Wandel vorhergesagt. Der Supermarkt von heute ist nicht mehr nur ein Vorratslager, in dem man schnell und billig einkauft. Vielmehr ist Markt-Atmosphäre, das Gespräch miteinander und das Zelebrieren eines genussorientierten Lebensgefühls gefragt. Die Tendenz geht hin zu Geschäften, die mit regionalen Erzeugern kooperieren. In den USA wollte sich z.B. ein Handelsriese des LEH in „Farmers-Market“ umbenennen. Da aber tatsächlich keine Produkte der regionalen Farmer angeboten wurden, musste er sich dem berechtigten Vorwurf des Etikettenschwindels, des sog. „Farmers-Washing“ stellen und nahm diese Bezeichnung wieder zurück. Insgesamt ist eine Tendenz zu größeren Frischeabteilungen mit Obst und Gemüse zu verzeichnen. Kochen und Selbermachen ist „in“, aber vielen Verbrauchern fehlt es an Zeit und den entsprechenden Kenntnissen. So ergeben sich neue Konzepte für die Gastronomie, bei denen die Zubereitung der Gerichte mit Front-Cooking regelrecht zelebriert wird. Die weit verbreiteten Kochkurse in Lebensmittelmärkten oder bei namhaften Gastronomen und die zahllosen Kochshows im Fernsehen entsprechen ebenfalls diesem Wunsch der Verbraucher.

All diese Trends zeigen, was die Landwirtschaft bieten kann und was die Verbraucher sich wünschen liegt sehr eng beieinander. Die Offenheit der Verbraucher und ihre Sehnsucht nach Ursprünglichkeit und Regionalität sind für die Landwirte als die eigentlichen „Genussproduzenten“ eine Chance, die sie für sich nutzen können. Es gilt die Exklusivität des Naturgenuss aus der Region zu erklären und für den Verbraucher erlebbar zu machen. ■

Wer Lebensmittel wertschätzt, tut sich selbst damit etwas Gutes!

Kochen und Selber machen ist „in“, aber häufig fehlt es an Zeit und Kenntnis.



Ingelore Heuser
LRA Heilbronn
Tel. 07131/ 994-7320
Ingelore.Heuser@
Landratsamt-Heilbronn.de