

Um die halbe Welt gereist

Selbst Alltagsnahrung legt lange Wege zurück. Regionale Produkte als Alternative

Die Globalisierung zeigt sich auf vielerlei Weise. So etwa bei den Reisen, die ein normaler Joghurt zurücklegt, bis er im Supermarktregal landet. Er ist in einem Göttinger Discounter erhältlich, und die Milch, aus der er produziert wurde, kommt von einer bayerischen Kuh. Diese Milch wurde in Italien verarbeitet und dann nach Polen gefahren, wo der Joghurt verpackt wurde – wegen der geringeren Löhne. Die Mango, die untergemischt wurde, ist auf den Philippinen gewachsen. Aus Polen ist der Joghurt nach Frankfurt gereist, wo sich das Zentrallager des Konzerns befindet. Von dort wurde er schließlich zurück nach Bayern gefahren oder nach Kiel oder nach Göttingen. Ein fertiger Joghurt legt insgesamt mehr als 9.000 Kilometer zurück, bevor er letztendlich im Supermarktregal steht, rechnete vor einigen Jahren das Wuppertal-Institut zusammen.

»Der größte Teil unseres Nahrungsmittelangebots«, schreibt der Naturschutzbund Deutschland (NABU) in einem Projektpapier von 2002, »kommt über Großmärkte aus der ganzen Welt.« Dabei könnten mindestens zwei Drittel der Waren in der Region selbst hergestellt werden. Ein Grund für den Nahrungsgüterverkehr, so der NABU, liege in der starken Subventionierung der Logistik, insbesondere der Speditionen, die bei Lebensmitteln selbst die energieaufwendige Kühlung und kostspielige Lagerung rentabel mache. Das Problem: Der Verkehr schädigt Mensch und Umwelt, zudem geht durch die globale Angleichung der Nahrungsmittel immer mehr Vielfalt verloren.

Vor allem bei den großen Supermarktketten wird auf die regionale Herkunft der angebotenen Produkte nicht geachtet. Selbst wenn einzelne Geschäfte dies wollten, hätten sie keine Chance, regionale Produkte ins Angebot aufzunehmen. »Wir haben auf die Auswahl der Produkte für die Filialen keinen Einfluss, das entscheidet al-

les die Deutschlandzentrale«, erläutert etwa Markus Völkening, Teamleiter Food beim Göttinger Realmarkt Göttingen. Andrea Kübler, Unternehmenssprecherin von Kaufland, verweist ebenfalls auf ihr Zentrallager, das sich weit entfernt im süddeutschen Neckarsulm befindet. Immerhin werden einige Produkte, die aus Niedersachsen, Thüringen oder Hessen stammen, speziell gekennzeichnet. Doch auch Waren, die aus der näheren Umgebung stammen, haben oft lange Umwege über die Zentrallager hinter sich gebracht.

Die ebenfalls in Göttingen aktive Supermarktkette Tegut folgt nach eigenen Angaben einer anderen Unternehmenskultur. »Regionalität ist ein wichtiger Teil unserer Philosophie«, sagt der Geschäftsführer der Filiale im Carré, Matthias Hoffmann. Beim Einkauf regionaler Produkte hätten die Filialleiter deutliche Spielräume, und gerade bei Fleisch »achten wir auf die Vermeidung langer Tiertransporte«. Der Anteil regional gehandelter Produkte beschränke sich in Göttingen allerdings auf drei Produktreihen: das Louisenhaller Salinensalz, den regional verarbeiteten Göttinger Kaffee und die Streuobstwiesensäfte von Ott. Alle übrigen Produkte werden auch bei Tegut über die Zentrale in Fulda vertrieben. Und die Nahrungsmittel stammen selten aus Südniedersachsen. In Bayern, Hessen und Thüringen, so Hoffmann, sei der Einkauf regionaler Produkte sehr viel einfacher. Hier sei-



Im Supermarkt gibt es Obst und Gemüse aus aller Herren Länder, nicht aber aus der eigenen Region

Foto: JB

en nicht nur die meisten Tegut-Märkte angesiedelt, sondern die Produzenten könnten auch die notwendigen Mindestmengen liefern. Vor allem von der Menge des Angebotes hänge es ab, ob Produkte den Weg in die Supermärkte finden.

Radikal regional

Während bei den großen Geschäften regionale Waren so eher die Ausnahme bilden, können sich kleinere Läden anders entscheiden. Hedda Baumann, die den Regionalladen im Papendiek betreibt, definiert so den Regionalbegriff besonders radikal. Sie verkauft überhaupt keine Produkte, die aus einem Radius von mehr als 30 Kilometern um Göttingen hertransportiert werden mussten. Frisches Getreide und Brot, Kräuter und Tees, Hanföl und Töpferware hat sie im Sortiment. Olivenöl, Reis, aber zeitweise auch jegliches Gemüse fehlt: »Jeder Apfel, den

man jetzt isst, kommt aus den Kühlhäusern Europas.« Nur für Rhabarber hat die Saison schon begonnen. »Den Menschen ist nicht mehr bewusst, wann welche Gemüsesorten reifen – und was überhaupt in unserer Region wächst«, sagt sie. Für sie ist dieser Bewusstseinsmangel auch kulturell bedingt: »Die Deutschen haben ein seltsames Verhält-

nis zu ihrer heimischen Nahrung. In asiatischen Ländern isst man drei Mal täglich Reis, in Italien steht jeden Abend Pasta auf dem Speiseplan, und niemand empfindet das als einseitig. Aber hier kennt keiner mehr Hafer oder Roggen als etwas, das man kochen und essen kann wie

Fortsetzung nächste Seite

ANZEIGEN

Gasthaus Muskat

... essen wie Gott in Geismar



Die Top-Adresse
für Feinschmecker!
- mit Partyservice -

Wir haben von 18.00 bis 24.00 Uhr für Sie geöffnet,
mittags und auch an Ruhetagen nach besonderer
Vereinbarung, am Sonntag und Montag geschlossen.

Hauptstraße 62 · Geismar · Tel. 05 51/7 90 60 24

Gartenterrasse mit Biergarten auf dem Thie-Platz

lotta karotta
Bio-Lieferservice
bring't's!

... Frische Bio-Produkte ins Haus
... als Abo oder auf Bestellung
... flexibel und individuell
... Rezepte und Tipps gratis dazu

www.lotta-karotta.de

LADENÖFFNUNGSZEITEN:
Mo-Fr 9-12.30 Uhr &
Do 15-18 Uhr

LOTIA KAROTTA
Bio-Lieferservice - Laden
Gartestr. 50a
37130 Gleichen-Rittmarshausen
Fon 05508-999246 Fax 999245
service@lotta-karotta.de

Fortsetzung von Seite 3

Reis«. Nicht zuletzt sei eine regionale Ernährung gesünder, weil »in den Pflanzen von hier genau die Nährstoffe sind, die wir brauchen.« Ihre Einstellung teilen mit solcher Konsequenz nur wenige. Ihr Laden wird trotz seiner erstklassigen Lage nur wenig frequentiert.

Die Neudefinition von Luxus

Aber auch die normalen Bioläden Göttingens setzen auf

regionale Produkte. Michael Boyer vom gleichnamigen Bioladen in der Burgstraße sieht in dieser Herkunft die Zukunft seines Ladens.

Noch vor wenigen Jahrzehnten gab es internationale Lebensmittel nur im Kolonialwarenladen, sie galten als Luxusgüter. Heute ist der Luxus zum Alltag geworden, der Alltag heißt weltumspannender Verkehr, mit allen seinen Nachteilen.

Ein auf regionale und fair gehandelte Produkte ausgerichtetes Einkaufsverhalten muss jedoch nicht mit einem

asketischen Leben verbunden sein. Das zeigt etwa die ›Slow Food-Bewegung, die sich für ein genussvolles, bewusstes Essen einsetzt, zu dem auch die Propagierung regionaler Spezialitäten gehört. Auch in Göttingen ist dieser Verein vertreten (siehe weiteren Bericht). Regionalität ist dabei ein wichtiges, wenn auch kein zwingendes Kriterium.

›Regionalität ist eng mit Qualität verbunden«, erklärt Nikos Koukoulas, Inhaber des griechischen Restaurants ›Kalimera‹ in der Knochenmühle in Herberhausen. ›Wenn

wir den Bauern kennen, bei dem wir einkaufen, ist er uns mehr verpflichtet, gute Ware zu liefern.« Bei ihm stammen Salate und Rindfleisch zu 100 Prozent nicht nur aus ökologischer, sondern auch aus regionaler Produktion, die übrigen Zutaten immerhin noch zu 50 Prozent aus der Region. Und sie werden, so Koukoulas, gezielt nachgefragt: ›Wenn wir nicht ökologische Lebensmittel anbieten würden, hätten wir nicht überleben können«, ist er sich sicher.

Manches spricht dafür, dass

die Deutschen bei ihrer Ernährung wieder ein Bewusstsein für Ökologie und Qualität entwickeln. ›Kulinarischer Patriotismus«, erkannte etwa unlängst die Tageszeitung ›Die Welt‹, halte Einzug in die deutschen Küchen. Man besinnt sich des Wertes der regionalen Herkunft. Doch dafür ist nicht unbedingt Patriotismus nötig, sondern Vernunft reicht völlig aus. Denn ein Joghurt muss keine Weltreise machen, um in unsere Kühlschränke zu gelangen.

Friederike ROLL