



Ströck

griffig & glatt

regional
saisonal
biologisch

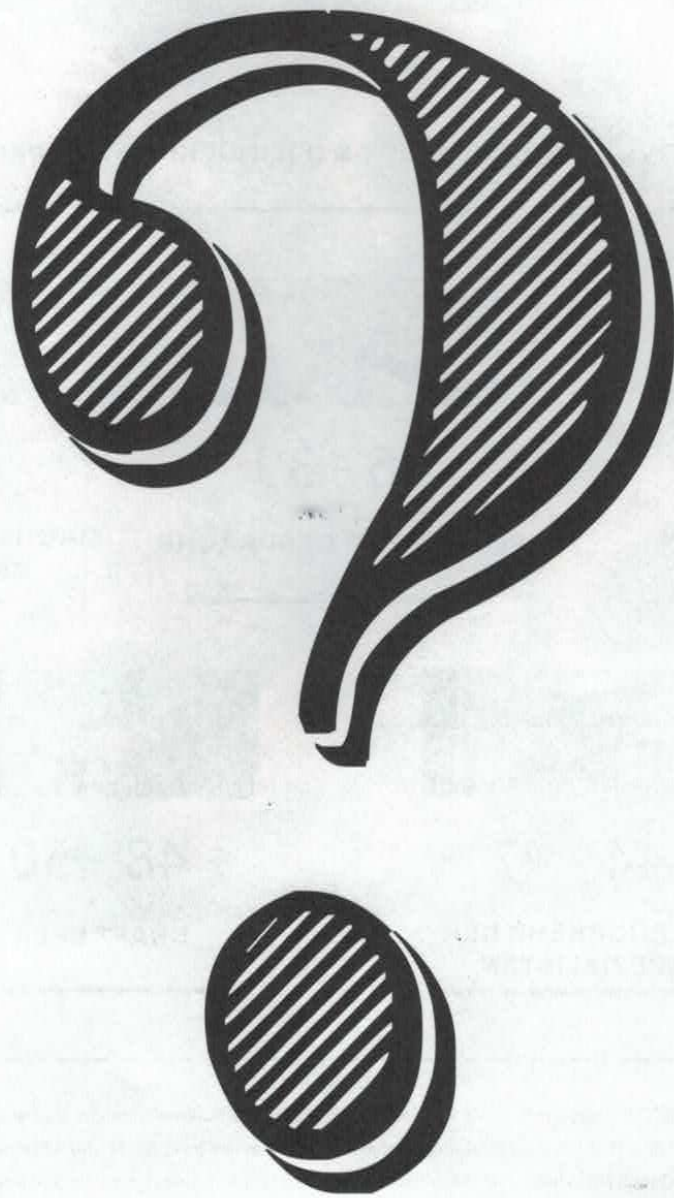
Wie jetzt?

Frühling 2016

Regional? Saisonal? Bio?

TEXT: JÜRGEN SCHMÜCKING
FOTOGRAFIE: LUKAS LORENZ

Wie jetzt



Einfach betrachtet wäre die Sache ganz einfach. Was „bio“ ist, bestimmt die EU-Verordnung, was „saisonal“ ist, der gregorianische Kalender und was „regional“ bedeutet, der Boden bzw. die Landschaft oder die Nähe zur Produktion. Und weil das alles so schön zusammenpasst, reden wir von „saisonal, regional und bio“ als kulinarische Heilige Dreifaltigkeit der LOHAS-Generation. (Die Abkürzung LOHAS steht für eine Gruppe von Menschen, deren Lebensstil auf Gesundheitsbewusstsein und Nachhaltigkeit ausgerichtet ist.) Nur ist es leider nicht so einfach. Die drei sind zwar Brüder und haben demnach viel gemeinsam, aber wie das bei Brüdern eben ist, hängt hin und wieder auch der Hausfrieden schief. Welthandel, moderne Logistik und ganz und gar nicht stabile Konsumpräferenzen haben das Gefüge einigermaßen durcheinandergebracht.

Wenn wir uns den Begriffen zuwenden, bleibt unsere Aufmerksamkeit zuerst bei „regional“ hängen. „Bio“ ist hinlänglich reglementiert, den Takt für „saisonal“ gibt der Kalender vor. Das Gespür für die richtige Saisonalität von Produkten ist bei uns ohnehin gut ausgeprägt. Denken wir nur an etablierte Institutionen wie die herbstlichen Wildbretwochen, die Jungweineuphorie, den jährlichen Spargelwahnsinn oder den Wiener Zitruschype. Was mit „bio“ gemeint ist, schauen wir uns im Anschluss an.

Bei den meisten Konsumenten ist die Präferenz für Regionalität ausgeprägter als für Bioprodukte. Dieser Wunsch nach Authentizität, persönlichem Bezug zu Produkt und Produzenten, Einfachheit und in letzter Konsequenz auch Heimat wurzelt tief. Er kann als Gegenhaltung zu einer Lebensmittelindustrie verstanden werden, die aus der Sicht von Konsumenten eben genau nicht für diese Werte steht. Handwerkliche Produktion, persönliche Beziehung und Herstellung in naher, intakter Landschaft werden uns höchstens noch in der massenmedialen Werbung vorgegaukelt. Irgendwie ist es schlüssig, dass es die Menschen satt haben und sich in regional und handwerklich hergestellten Lebensmitteln sinnvolle Alternativen suchen.

Moment! Was heißt eigentlich „regional“? Schon bei dieser scheinbar einfachen Begriffsklärung geraten wir ins Wanken. Egal, ob Sie den Begriff googeln oder ordentlich recherchieren, Sie werden eine Unzahl von Definitionen finden – jede davon mehr oder weniger brauchbar für unseren Zweck. Josef Floh, Wirt in Langenlebern, hat sich seine eigene regionale Wirklichkeit geschaffen, indem er mit Landkarte und Zirkel einen Kreis festgelegt hat, innerhalb dessen er die Produkte für sein grandioses Radius-66-Menü bezieht. Es funktioniert. Getreide beispielsweise in allen Varianten vom Meierhof, Rohmilchkäse von Robert Paget, das Gemüse von Peter Lassnig – alles innerhalb der selbst gewählten 66 km. Floh trifft damit genau den Zeitgeist und vor allem erfüllt er damit ein Kriterium, das ein regionales Produkt aufrichtig zu einem solchen macht. Es wird nicht nur in einer Region hergestellt (schließlich wird

jedes Produkt in irgendeiner Region hergestellt), es wird auch in derselben Region verarbeitet und konsumiert. Genau das ist der Unterschied, der einen Unterschied macht. Niemand wird bezweifeln, dass steirisches Kürbiskernöl ein regionales Produkt ist. (Nein, ich will jetzt nicht darauf hinaus, dass auch chinesische Kerne zu Kernöl verarbeitet werden.) Aber ist es immer noch „regional“, wenn es in Bregenz im Supermarktregal steht oder wenn im Hotel am Arlberg damit gekocht wird? Die Diskussion unter den Produzenten und Vermarktungsinitiativen geht dabei in zwei Richtungen.

Auf der einen Seite sind jene, die auch wollen, dass ihre Produkte im nahen Umfeld verkauft und verspeist werden. Auf der anderen Seite – und auf dieser stehen Produzenten, die nicht mehr ganz so klein und überschaubar sind – formieren sich Akteure, die davon ausgehen, dass der regionale Charakter eines Produkts durch seine Herstellung determiniert ist. Konkret also, wenn die Rohstoffe aus der Gegend kommen und die Wertschöpfung in der Region passiert. Ein Tiroler Speck kann aus dieser Sicht niemals ein regionales Produkt sein, wenn der Rohstoff, die Keulen, aus dem „EU-Raum“ kommt. Es müssten schon Tiroler Schweine sein und genau genommen müssten sie sogar mit Futter aus Tirol gemästet werden. Das ist überhaupt eines der „versteckten“ Themen in der Diskussion um Regionalität. Zur Produktion von Fleisch sind Futtermittel notwendig. In der industriellen Fleischproduktion kommen diese – meist sojabasierten – Futtermittel größtenteils aus den Ländern Südamerikas. Durch diesen Aspekt verliert derart produziertes Fleisch jeglichen Regionalitätsanspruch. Eine Kennzeichnung der Herkunft von Fleisch, wie sie derzeit diskutiert und gefordert wird, wird ohne Hinweis auf die Herkunft des Futtermittels immer zu kurz greifen. Wenn also gewährleistet ist, dass das Produkt regional produziert wurde, haben die Produzenten auch nichts dagegen, dass es sich auf den Weg macht und auch außerhalb der Region vermarktet und gegebenenfalls sogar exportiert wird. Diese Diskussion ist noch lange nicht abgeschlossen und es wird an den Konsumenten liegen, hier ein Wörtchen mitzureden.

Der Aspekt des „Vermarktens außerhalb der Region“ betrifft natürlich auch die Gastronomie. Nur mit anderen Vorzeichen. Es gibt einen Trend zu regionalen Produkten in der Gastronomie. Das ist unübersehbar. Allen voran das noma in Kopenhagen, das im Moment als „bestes Restaurant“ der Welt gefeiert wird. Aber auch der genannte Floh arbeitet radikal regional, genau wie jeder österreichische Küchenzampano, der die Zeichen erkannt hat und entsprechend handelt, also kocht. Dass überall dort, wo viel Licht, auch viel Schatten ist, ist klar. Kritik an der Idee (und an den Blüten, die sie treibt) ist berechtigt und muss erlaubt sein. Ich bin davon überzeugt, dass die Idee und das Konzept gut sind. Wer allerdings – bleiben wir beim noma – einen Blick zu den Nachbartischen riskiert, wird schnell feststellen, dass er mit Dänisch, der Landessprache, auf verlorenem

Posten stünde. Die Gäste kommen aus allen Teilen der Welt. Aus den Metropolen Europas, aus Japan, Dubai oder Idaho. Meist sind es kleine Gruppen, die meisten nur des Besuchs im noma wegen in Kopenhagen. Oft nur für eine Nacht. Bezieht man den ökologischen Fußabdruck in die Ökobilanz des Restaurants mit ein, wird schnell klar, dass die Kilometer, die sich Redzepi und sein Team bei den Zutaten sparen, nichts sind im Vergleich zu den Flugmeilen, die die Gäste zurücklegen, um hier zu essen. Ein extremes Beispiel, natürlich, aber auch auf dem Parkplatz der Gastwirtschaft Floh stehen eine Menge Autos, die nicht aus der näheren Umgebung sind. Es sind nicht die kleinsten Wagen und die Gäste gehören auch nicht zu dem Teil der Bevölkerung, der gerne Fahrgemeinschaften bildet.

Die Welt verändert sich und die Konsumenten sind eine Spur kritischer geworden. Ein regionales Produkt wird in einem bestimmten Gebiet, nicht industriell und aus Rohstoffen eben dieses Gebiets hergestellt, dort vermarktet und im Idealfall auch dort konsumiert. Punkt.

Oft werden „bio“ und „regional“ gegeneinander ausgespielt. „Regional ist das neue bio“ war fast ein Schlagwort der Diskussion. Das ist nicht ungefährlich und vor allem unzutreffend. Das Problem liegt in der grundsätzlichen Unvergleichbarkeit der beiden Konzepte. Während Produkte der biologischen Landwirtschaft einem strengen Kontrollregime unterliegen, gibt es für regionale Herstellung nicht einmal gemeinsame Kriterien. Von einer unabhängigen Kontrolle, wie sie bei bio von den Kontrollstellen durchgeführt wird, sind wir daher noch weit entfernt. Solange sich regional und bio nicht auf dieser Augenhöhe begegnen können, ist jede Diskussion überflüssig. Das Problem dabei ist, dass genau dieser Unterschied – Regelwerk und Kontrolle auf der einen Seite, freies Handwerk und Heimatverbundenheit auf der anderen – dazu führt, dass den regionalen Produkten die Herzen zufliegen und bio mit einer gewissen Grundskepsis betrachtet wird. „Was ist an Tomaten aus Spanien noch bio?“ Die Frage ist beispielhaft und zeigt zwei Gedankenkonstruktionen auf. Erstens: Je weiter der Transportweg eines Produkts ist, desto weniger biologisch kann es sein. Zweitens: Je weiter weg und je exotischer ein Ursprungsland ist, desto geringer das Vertrauen in die Kontrollmechanismen der Biolandwirtschaft. Beide Argumente haben nur im Ansatz ihre Berechtigung. Es gibt reichlich Studien*, die belegen, dass in Sachen Klimarelevanz (und nur darum geht es bei der Frage nach den Transportwegen) die Produktionsweise immer eine höhere Relevanz als die Logistik hat. Konkret: Die Biotomate aus Spanien ist umweltfreundlicher als die Glashaustomate aus dem Burgenland. Es ist kompliziert. Nein, eigentlich ist es ganz einfach.

* „Zielkonflikt beim Lebensmitteleinkauf: Konventionell regional, ökologisch regional oder ökologisch aus entfernteren Regionen?“, Studie von Prof. Dr. Ulrich Hamm, Universität Kassel, Fachbereich Ökologische Agrarwissenschaften

„Die Bedeutung internationaler Bio-Produkte für die Bedarfsdeckung in Österreich – Ergebnisse einer Expertenbefragung“, Christoph Ameseder, Rainer Haas, Oliver Meixner, Universität für Bodenkultur Wien, Institut für Marketing und Innovation

„Klimabilanz biologischer und konventioneller Lebensmittel im Vergleich“, in: Ökologie und Landbau, 1/2010, Thomas Lindenthal, Gwendolyn Rudolph et al.

Für Konsumentinnen und Konsumenten ergeben sich daraus ein paar Schlussfolgerungen:

- In der Region hergestellte Produkte sind gut für die Region, weil die Wertschöpfung dort bleibt und Traditionen und Kultur gewahrt werden können.
- In der Region hergestellte Produkte sind nicht notwendigerweise besser als andere Produkte, doch lange Transportwege können sich auf Geschmacks- und Produktqualität auswirken.
- Langer Transport bedeutet für Tiere Stress. Der Zucker- und Glycogenspiegel sinkt durch die hohen Stressfaktoren ab und es kommt bei ungenügender Zuckermenge zu einer ungenügenden Säuerung. Das führt bei der Reifung des Fleisches zu einer massiven Verschlechterung der Qualität. Produkte von Haus- und Hofschlachtungen sind zu bevorzugen.
- Biologische Produkte sind in der Regel gesünder, für die Natur allemal und damit auch für uns, weil rückstandsfrei von Pestiziden, Herbiziden und anderen synthetischen Pflanzenschutzmitteln.
- Der Konsum von regionalen, wie auch saisonalen und biologischen Produkten ist ein politischer Akt, der das eigene Leben lebenswerter und die Welt ein Stück besser macht.

