

# Kontroverse Regionalität

**Ostschweizer Food Forum /** Erfüllen regionale Produkte die Erwartungen der Konsumenten? Dafür müssen sie ökologisch nachhaltig sein.

**WEINFELDEN ■** Regionale Produkte boomen. Wie gross darf eine solche Region sein? Wie viel Prozent eines Produkts muss aus der Region stammen? Was erwartet der Konsument von regionalen Produkten, und wie werden diese Erwartungen erfüllt? Diese Fragen standen am Ostschweizer Food Forum in Weinfelden im Mittelpunkt.

Regionalität ist für die Mehrheit der Konsumenten ein wichtiges Verkaufsargument. Aber, was sich die Konsumenten wenig überlegen, die Produzenten sich währenddessen sehr bewusst sein müssen, ist, was ein Produkt erfüllen muss, um als regional zu gelten.

## Grosses Spektrum an Bedingungen

«Aus der Region. Für die Region.» von Migros hat sehr grosse Regionen, die nach den Genossenschaften gegliedert sind. Migros Aare beispielsweise umfasst den ganzen Kanton Bern, den Aargau und je einen Teil von Freiburg und Wallis. Coop indes hat für seine «Miini Region»-Produkte eine Beschränkung von 20 Kilometern rund um die Verkaufsstelle fixiert.

Bei dem staatlichen Label «Regional-Fenster» in Deutschland müssen bei den Joghurts nur 51% der Zutaten aus der Region stammen. Bei der IG Regionalprodukte, der u.a. Alpinavera angehört, müssen mindestens 80% der Zutaten regional sein.

Eine allgemeingültige Regelung gibt es nicht. Die Bezeichnung «Regional» ist nicht geschützt.

## Das stellt sich der Kunde unter «Regional» vor

Kunden, die regional einkaufen, möchten in erster Linie die lokale Wirtschaft unterstützen,

so schliesst die Marktstudie der Firma Marketagent, die am Food Forum vorgestellt wurde.

Fast die Hälfte aller Regional-Einkäufer tun dies, um ökologisch nachhaltig zu konsumieren. Sie denken dabei an die Transportwege und die Umweltverschmutzung im Ausland. Ist dieser Schluss richtig? Und wie lässt sich davon profitieren?

## Ökologische Nachhaltigkeit der Landwirtschaft nutzen

Der Wunsch nach umweltschonenden Produkten kann der grosse Vorteil für die Landwirte werden. Denn durch die neue Agrarpolitik ist die ökologische Landwirtschaft für die Bevölkerung greifbar. Alle Bemühungen, die bereits unternommen werden, können dem Kunden dargelegt werden.

Dafür muss nicht zwingend biologisch produziert werden. Auch konventionelle Anbau- und Tierhaltungssysteme in der Schweiz profitieren vom Vertrauen der Konsumenten. Denn auch bei der Nachhaltigkeit werden Fragen aufgeworfen.

## Kontroverse Nachhaltigkeit – ein Beispiel

Wie bei der Regionalität fehlt auch für die «Nachhaltigkeit» eine allgemeingültige Definition. Kauft man im April einen Apfel, ist es nachhaltiger, wenn ich einen Schweizer Lagerapfel kaufe? Oder ist der frisch geerntete, neuseeländische Apfel, der mit einem grossen Transportschiff nach Europa und dann per Lastwagen in unsere Läden gekommen ist, nachhaltiger?

«Wenn man die energetische Belastung eines Apfels untersucht, sind neben der Energiezufuhr im Anbau (Stichwort Dünger, Maschineneinsatz) die Lagerung und der Transport aus-



Produkte aus der eigenen Region lassen den Konsumenten darauf schliessen, dass sie ökologisch nachhaltig produziert sind als andere Produkte. (Bild Nadine Baumgartner)

schlaggebend», so Heinz Schmid, der als CEO von Climatop vergleichende Ökobilanzen, u.a. für Migros, bewertete und heute selbständiger Berater für nachhaltige Produkte ist.

«Es kann im Einzelfall sein, dass lange Lagerzeiten in einem schlecht isolierten Lager höhere

energetische Belastungen ergeben als der Transport in einem sehr effizienten Containerschiff. Aber auch das Gegenteil kann richtig sein. Dann nämlich, wenn wir von einem gut isolierten, grossen Lager (Skaleneffekte) und einem effizienten lokalen Transport ausgehen und dage-

gen auf der Interkontinentalroute ein älteres, kleines Containerschiff haben.»

## Gretchenfrage: Regional oder Bio – was ist nachhaltiger?

In seinem Referat am Food Forum schlussfolgert Heinz Schmid, dass regionale Produkte nicht

per se ökologisch nachhaltiger sind, sondern sich auch aus rein emotionalen Gründen besser verkaufen.

Bei der Pouletmast beispielsweise ist das Tierhaltungsprogramm BTS gemäss einer Studie der Forschungsanstalt Agroscope tatsächlich effizienter als BTS RAUS und Bio. Allerdings bezieht sich diese Rechnung nur auf das Kriterium «Energieeffizienz».

## Keine voreiligen Schlüsse ziehen

«Es wäre falsch zu sagen, dass Bio nachhaltiger ist als konventionelle Landwirtschaft oder umgekehrt», betont Heinz Schmid. Bio weist tiefere Erträge auf als konventionelle Landwirtschaft. Daher sind die Emissionen pro kg Produkt bei konventioneller Landwirtschaft meistens tiefer. Bei anderen Parametern wie der Phosphoreffizienz pro kg/Produkt punktet Bio jedoch, was wegen der begrenzten Phosphorressourcen in Zukunft grosse Bedeutung erlangen könnte.

«Ich hatte das Privileg, in vielen Ländern arbeiten zu dürfen. Die Landwirtschaft, die in Zukunft 9 Milliarden Menschen ernähren wird, ist hochkomplex und abstrakt», sagt Schmid gegenüber dieser Zeitung. «In jedem Land, in dem ich war, waren die Menschen davon überzeugt, dass ihre (die nationalen) Produkte gut, ja besser sind als die importierten. Das ist eine subjektive Einschätzung. Sie drückt aber das Bedürfnis aus, von Produzenten zu kaufen, denen man vertraut. Das ist die Chance der regionalen Produkte. Ob das wissenschaftlich richtig ist oder nicht, ist gar nicht so relevant. Menschen brauchen emotionale Nähe.»

Nadine Baumgartner

## Schlaraffia mit Besucherrekord

**WEINFELDEN ■** Die Schlaraffia, die Wein- und Gourmetmesse in Weinfelden TG, ist fest im Terminkalender der Geniesserinnen und Geniesser aus der ganzen Ostschweiz verankert. Das zeigen die Besucherzahlen der Messe, die vom 5. bis zum 8. März stattfand.

Trotz schönem Frühlingwetter kamen laut Mitteilung die Wein- und Gourmetfans in Scharen, um Spezialitäten und eine breite Auswahl an Weinen kennenzulernen. Mit über 12000 Eintritten – im Vorjahr waren es 11500 – verzeichnete die Messe 2015 die höchste Besucherzahl in ihrer Geschichte. Überdurchschnittlich gut besucht waren der Freitag sowie der Samstag.

Über 140 Aussteller aus der ganzen Schweiz boten während vier Tagen ihre Produkte zum Degustieren und zum Kennenlernen an. Dazu gehörten Weine aus der Schweiz und aus der ganzen Welt, landwirtschaftliche Spezialitäten, Delikatessen und Schlemmerprodukte sowie diverse weitere Getränkeangebote. In der beliebten Schlaraffia-Showküche kochten Spitzenköche für die Zuschauer. Auch die Promi-Kochshows kamen beim Publikum gut an.

In ausgewählten Weinfelder Restaurants wurden zudem die Schlaraffia-Diners und Themenabende durchgeführt. *pd*

## Wenn die Ehe zur Routine wird

**Partnerberatung /** Der Kantonalverband der St. Galler Bäuerinnen lud zu einem Kinobesuch mit Diskussion ein.

**WIL ■** Mit der Filmvorführung «Wie das erste Mal» in Kinos von Wattwil, Werdenberg und Wil sensibilisierte der kantonale Bäuerinnenverband interessierte Frauen auf Probleme in der Partnerschaft. Wiederum kam ein ernsthaftes Thema zur Sprache, das häufig zu spät oder gar nicht angesprochen wird.

Mit «Wie das erste Mal» (Original Titel «Hope Springs» – Hoffnungsvolle Quellen) wurde aufgezeigt, wohin sich die Partnerschaft entwickeln kann, wenn die Verliebtheit zusehends schwindet und die Sexualität in den Hintergrund gerät. Die Schauspieler Meryl Streep und Tommy Lee Jones schafften es, den Zustand der Entfremdung und Distanz auf komödiantenhafte Art zu entspannen.

## Bekannte Situationen aus dem Alltag

Komische Szenen im Film zeigten nicht selten als Wirkung einen Lacher. Da und dort war zu spüren, dass die Zuschauerinnen durch die Darstellungen an ihren Alltag und an ihre Beziehung zu Hause erinnert wurden. Beispiel: Kay (Meryl Streep) versucht auf Anraten des Paartherapeuten alles, damit ihr Mann Arnold (Tommy Lee Jones) sie ganz fest in die Arme nähme oder ihr



Barbara Dürr und Gilles Schmid führten die Diskussion im Anschluss an den Film. Anpassung sollte nicht in der Selbstaufgabe enden, so das Fazit des Experten. (Bild Heidy Beyeler)

einen liebevollen Blick zuwerfen. Arnold gibt aber seine mürrische Art nicht preis.

## An der Beziehung nicht sparen

Im Anschluss an den Film gab es im proppvollen Kinosaal eine Diskussionsrunde, moderiert von Barbara Dürr. Gilles Schmid, Paar- und Familientherapeut in Buchs, stand Red und Antwort. Er fragte die Kinobesucherinnen

nach den Erkenntnissen, die sie aus dem Film gezogen haben. «Wir müssen manchmal über den eigenen Schatten springen, miteinander sprechen, den Tatsachen in die Augen schauen, Klartext reden, sich gegenseitig wertschätzen und die Wertschätzung auch anerkennen», lauteten spontan die Antworten aus dem Publikum. Es wurde festgestellt, dass manchmal lange, allzu lange gewartete werde, bis

man den Mut findet, Probleme anzusprechen.

Barbara Dürr fragte Gilles Schmid, ob er in seiner Praxis mit ähnlichen Situationen konfrontiert werde. «Ja, häufig kommen zu mir Paare, die solchen Themen betreffend Rat suchen.» Einige kämen zu ihm, weil sie ihre Partnerschaft retten möchten, andere suchen Hilfe um die Trennung möglichst fair zu gestalten. Das sei völlig natürlich.

Falls noch Gefühle füreinander vorhanden seien, solle man den Weg der Wiederfindung beschreiten, andernfalls habe es Sinn, sich mit Respekt für eine Trennung zu entscheiden.

## Anpassung muss abgewägt werden

Dass zur Rettung einer Beziehung nicht immer angepasstes Verhalten sinnvoll ist, wurde im Film gut dargestellt. Anpassung ja, aber nur bis zu einem gewissen Punkt. Es sei keine Lösung, wenn sich dabei der Partner oder die Partnerin bis zur Selbstaufgabe anpasse.

«Wie viel Nähe braucht es, wenn beispielsweise die grosse Verliebtheit schwindet und die Sexualität teils zu kurz kommt?», fragte Barbara Dürr. «Sexualität steht im Vordergrund und spielt in der Partnerschaft eine wichtige Rolle», antwortete Schmid. Häufig falle es nach wie vor schwer innerhalb einer Beziehung über Sexualität zu sprechen. «Es gibt grosse Nähe und grosse Distanz.» Zu viel Nähe fresse die Liebe auf, zu grosse Distanz sei desgleichen nicht förderlich. «Gut ist, wenn Momente von Nähe und Distanz innerhalb einer Partnerschaft akzeptiert werden», stellt Gilles Schmid fest. *Heidy Beyeler*