

Herkunft und Qualität von Gemüse

In dieser Serie wird ein Überblick gegeben über jene Themen, die die Qualitätsdiskussion bei Lebensmitteln anführen. Es werden speziell jene Aspekte herausgestrichen, die für die Qualität von Gemüse und Gemüseprodukten entscheidend sind. Im vorliegenden 3. Teil geht es um die Herkunft als Qualitätsparameter.

Herkunfts-Identität

In der Steinzeit legten die Menschen weite Strecken zurück, um den Tieren nachzujagen. Erst die Domestikation der Tiere als Haustiere und die Entdeckung des Getreides ermöglichten das Sesshaftwerden. Das Wesentliche am Getreide ist die Vorratshaltung über viele Jahre und die Möglichkeit des Handels. Gemüse ist von seiner Natur her nicht lange lagerfähig und war vor Erfindung der Pasteurisation und der Kühltechnik auch nicht über große Strecken handelsfähig. Es wurde direkt auf kleinen Äckern oder in Küchengärten und Kräutergärten neben den Burgen und Schlössern oder direkt vor den Toren der Städte angebaut. Die Bauern hatten kleine Bauerngärten. Gemüse und Kräuter sollten frisches Grün für die Vitamin-Versorgung liefern.

Das Gemüse gehört also historisch betrachtet zu jener Gruppe von pflanzlichen Lebensmitteln, die am nächsten beim Verbraucher produziert wird, und noch heute lieben ja viele Menschen Gemüse aus dem eigenen Garten.

Die Herkunft der Gemüse wurde zunächst vor allem aus dem wirtschaftlichen Blickwinkel der Selbstversorgung, der Ernährungssicherheit, der Autarkie oder der Handelsbilanz gesehen. Heute stehen ökologische Aspekte der CO₂-Bilanz im Zusammenhang mit den weiten LKW-Transporten oder dem Energieverbrauch in Glashäusern im Vordergrund der Diskussion. Dieser Beitrag soll aber speziell darauf hinweisen, dass die Herkunft aus einem Agrarsystem ganz grundsätzlich die Lebensmittelqualität definiert. Die Herkunft muss also an sich als ein „Qualitätsmerkmal“ erkannt werden, losgelöst von weiteren Eigenschaften, die man als Minimalanforderungen wohl für selbstverständlich nehmen darf.

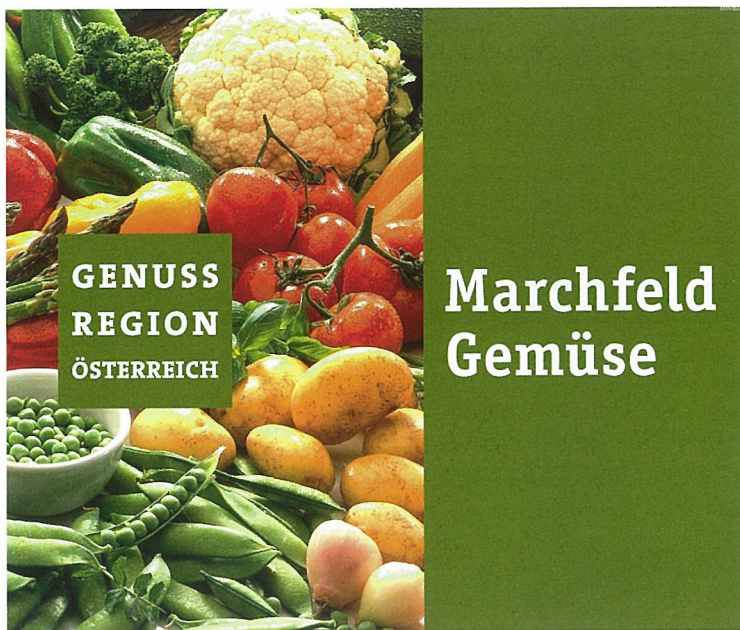
Agrarische Herkunft

Die Agrarische Herkunft ist definiert über einen geographischen Begriff, der den Ort des Anbaues der Nahrungspflanze beschreibt. Es können Namen von Staaten, Ländern, Anbauregionen, Anbauorten oder sogar die Adressen von Anbaubetrieben genannt werden.

Bei der Auszeichnung ist es das Minimum, den **Staat** zu nennen: z.B. Kopfsalat, Herkunft: Italien, Eisbergsalat: Herkunft Spanien. Einige Qualitätszeichen, wie etwa das AMA-Gütesiegel, beziehen sich auf diese agrarische Herkunft aus dem Staatsgebiet Österreichs. Es gibt aber auch Siegel oder Auszeichnungen, die sich auf **Bundesländer** beziehen: „Frisch vom Wiener Gärtner“ oder für Gemüse aus Vorarlberg „Ländle Pur“.

Sehr sinnvoll ist die konkrete Bezugnahme auf eine **Anbauregion** oder eine Vermarktungsgemeinschaft in dieser Anbauregion, oft für ein ganz spezielles Gemüse. Wichtige Anbauregionen sind z.B.: das Lauteracher Ried im Rheintal (Vorarlberg), Kematen und Thaur bei Innsbruck (Tirol), das Walser Gemüseland (Salzburg), das Eferdinger Becken und das Machland (OÖ), die Laaer Ebene, das Tullner Feld und das Marchfeld (NÖ), der Seewinkel, das südliche Burgenland und die Oststeiermark.

Das Typische oder Authentische für eine Anbauregion wird oft nur von außen deutlich und nur durch Vergleiche verständlich. So, wie man im Wald vor lauter Bäumen den Wald nicht mehr sieht, so sehen die Menschen, die in einer Anbauregion leben und arbeiten, oft ihre Anbauregion nicht mehr. Man muss eine Anbauregion für ein Gemüse so beschreiben, dass sie für einen Außenstehenden verständlich und attraktiv wird. Dabei sollte man möglichst viele positiv besetzte



Die agrarische Herkunft aus einer typischen Anbauregion: Die Genuss-Regionen zeigen die authentischen, regionalen Produkte (Foto: www.genuss-region.at)

geographische Begriffe verwenden, die im Zusammenhang mit dem Gemüse stehen. Nur so können regionale Marken geschaffen werden. Für bestimmte Gemüse gibt es bereits eingetragene Herkünfte mit **geschützten geographischen Angaben (g.g.A.)**. So ist der **Marchfelder Spargel** eine geschützte geographische Angabe, die sich auf diese Anbauregion bezieht.

Vermarktungsgenossenschaften aus einer Region stehen aber sehr oft vor dem Problem, dass ihnen vom Handel eine regelmäßige Lieferung abverlangt wird, dass diese aber saisonal nicht zu gewährleisten ist. Dieses Problem wurde u.a. deutlich bei Zwiebeln, Karotten und Kartoffeln. Hier muss durch eine entsprechende Etikettierung auf diesen Umstand deutlich hingewiesen werden. Im Sinne einer klaren Produktkennzeichnung muss auch die Verpackung den Unterschied deutlich machen.

Auch die Herkunft von einem Bauernhof oder einer Gemüsegärtnerei ist eine Angabe der agrarischen Herkunft. Im Wien im 22. Bezirk gibt es z.B. die Gärtnerei Bach am Contiweg als ausgesprochene Gemüsegärtnerei mit Direktvermarktung und einem vielfältigen Angebot. Ein „Kochsalat mit Erbsen“ der Marke Iglo zeichnet die Herkunft aus dem Marchfeld aus und gibt unter dem Motto „wir kennen jede Erbse“ auch einen Hinweis auf die Möglichkeit der Rückverfolgbarkeit der Chargen bis zum Bauern. Auch der Lebensmitteleinzelhandel wirbt mit dem

Prinzip „Gemüse aus der Region für die Region“.

Produktions-Herkunft (industriell und gewerblich)

Die Produktions-Herkunft bezieht sich auf den Standort des Gewerbe- oder Industrie-Betriebes, der das Gemüse weiterverarbeitet und überwiegend zur Wertschöpfung beiträgt. Der Standort ist identifiziert durch die Adresse der Werkstatt oder des Werkes. Eine Marke ist natürlich keine Produktions-Herkunft, wenn nicht gleichzeitig auf den tatsächlichen Produktionsort verwiesen wird. Wenn die Produktions-Herkunft nicht genannt wird, so wird dem Konsumenten ein Teil der Produkt-Identität vorenthalten. Früher wurde die Produktions-Herkunft häufig mit dem Begriff „aus dem Hause Staud, Frey, Felix, Ottenthaler, Zimmermann“ usw. zum Ausdruck gebracht.

Besonders beim Gemüse sind die Standorte der Produktion an bestimmte Anbauregionen gebunden. Bei vielen Gemüsearten aber löst der Fernhandel mit Agrarprodukten diesen Zusammenhang auf und gefährdet sowohl das Anbaugbiet als auch den Produktionsstandort. Die Gemüseverarbeitung ist davon abhängig, mit verlässlichen Anbauern der Umgebung Verträge abzuschließen und so eine gewisse Liefersicherheit zu bekommen. Ein flexibler Einkauf nach Preis ist in der Praxis schwierig, weil er beide Partner schädigt. Dies ist der Grund, warum sich die Verarbeitungsbetriebe im Eferdinger Becken (Efko), im Machland (Machland), im Marchfeld (Frenzel) und in Stegersbach (Gurkenprinz) halten können. Dieser Umstand zeigt auch, dass zur Herstellung von verarbeiteten, qualitativ hochwertigen Gemüseprodukten eben ein Gewerbe- oder Industrie-Standort inmitten einer Gemüseregion von größter Wichtigkeit ist.

Problemfälle und Grenzfälle

Es ist interessant im Lebensmittelhandel, die Etikettierung und Aufmachungen von

Gemüse und Gemüseprodukten zu vergleichen. Eine Stichprobenkontrolle der Arbeiterkammer Wien im Juni 2005 brachte das Ergebnis, dass die Herkunftsangaben auf den Steckschildern bei offenen Waren oft nicht sehr wichtig genommen werden und nicht stimmen. Immer wieder gibt es aber auch Fälle, wo

Methode dahintersteckt und durch die Aufmachung der Verpackung der eilig einkaufende Konsument getäuscht wird. Einige der häufig vorkommenden Täuschungen bei offener und verpackter Ware werden hier kurz besprochen:

Die Produktionsherkunft wird oft in einer Art und Weise betont, dass der Konsument glauben muss, diese sei ident mit der agrarischen Herkunft des Produktes. Oft wird auch bewusst mit einer Abgrenzungsproblematik gespielt: Nur Abpacken eines Produktes kann natürlich nicht als Produktionsherkunft gewertet werden, weil hier die Wertschöpfung viel zu gering ist. Grenzfälle liegen allerdings dort vor, wo im Aufbereiten und Abpacken die wesentliche Wertschöpfung liegen könnte, wie z.B. bei verpackten Schnittsalaten. Ein Umstand, den der Konsument und oft auch der geschulte Fachmann nicht immer leicht beurteilen kann.

Umgekehrt tauchen in neuerer Zeit auch Markennamen auf, durch die man eine Anbauregion aus dem Süden, z.B. in Spanien oder Italien assoziiert, die aber reine

Marken ohne regionalen Bezug sind. Die ganze Problematik hat natürlich viel mit kompliziertem Markenrecht zu tun, muss aber auch vom Qualitätsstandpunkt her ernst genommen werden, weil die Verwirrung des Konsumenten in letzter Konsequenz für die Anbieter sehr



Ehrliche Produktionsherkunft: Die Gemüseverarbeitung ist davon abhängig, mit verlässlichen Anbauern der Umgebung Verträge abzuschließen und so eine gewisse Liefersicherheit zu bekommen (Foto: van Sorgen)

schädlich ist. Das Vertrauen in die Lebensmittelherstellung wird dadurch zerstört und der Konsument meint dann, dass an der Lebensmittelkennzeichnung „sowieso nichts Wahres dran ist“.

Die **Kontrolle der Herkunft** erfolgt zunächst durch warenkundliches Wissen über die Agrar- und Wirtschaftsgeographie und über die Erntezeiten in den verschiedenen Anbauregionen und schließlich im Detail über ein System der Rückverfolgbarkeit mit Hilfe von Bar-Codes und Datenbanken. Es gibt heute auch immer mehr wissenschaftliche Methoden, die Authentizität der Herkunftsbezeichnungen zu überprüfen. In Gemüsebaupraxis 6/2006 fand sich das eindrucksvolle Beispiel „Sicherheit vor Spargelfälschern“.

Um die Problematik der **Herkunfts-Identität** zu durchschauen, müsste man sich jedes Gemüse einzeln vornehmen. Die Herkunfts-Identität von Gemüse wird in Zukunft jedenfalls immer wichtiger werden.

DI Helmut REINER
Berater für Firmen der
Lebensmittelbranche
helmut.reiner@teleweb.at

KARFIOL MECHANISCH ABDECKEN

Um Karfiol wirklich lichtdicht abzudecken, fassen viele niederländische Karfiolanbauer das Laub über der Blüte mit Gummiband zusammen. Dieses rückenbelastende Abdecken kann nun maschinell erledigt werden. Durch die neue Maschine von Maschinenbauer Nico Kooij in Grootebroek werden die Karfiolblätter mit Nadel und Faden zugenäht und somit lichtundurchlässig über der Blüte geschlossen.

Quelle: Groenten en Fruit 28/2007

MvS-M

Pflanzen in Spitzen-Qualität.



Wir bieten folgende
Spargelpflanzen an:

- Gijnlim
- Grolim
- Thielim
- Backlim
- Avalim
- Herkolim
- Veridas (Grünpargel)

ZEGRA

SPARGELPFLANZEN

Qualität aus eigener Vermehrung.
Alle Pflanzen sind NAK-T geprüft.

Wir bieten Ihnen eine umfassende Anbauberatung
Pflanzmaschine gratis verfügbar
Wir beraten Sie gerne!

ZEGRA Spargelwelt

Haarener Straße 148, D - 52525 Waldfeucht-Haaren
Tel. +49 (0)2432-892733 - Fax +49 (0)2432-892735
Mobil +49 (0)171-5279046 - E-mail: info@zegra.de
Internet: www.zegra.de