



Tag der Regionen/ Erntedankfest:

## Drei Viertel der Verbraucher wollen wissen, wo ihr „täglich Brot“ herkommt

**vzbv, Verbraucherzentrale NRW und Tag der Regionen fordern Kennzeichnung der Herkunft für alle Lebensmittel**

Berlin, 28. September 2006 – Eine Pflicht zur Kennzeichnung der Herkunft für alle Lebensmittel haben der Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv), Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen (VZ NRW) und der Bundesverband der Regionalbewegung anlässlich des Tages der Regionen am 1. Oktober gefordert. Auch bei verarbeiteten Produkten müsse auf einen Blick erkennbar sein, woher dessen Rohstoffe kommen. „Verbraucher sollen Produkte aus zweifelhafter Herkunft meiden und ihrem Wunsch nach regionalen Produkten nachkommen können“, so vzbv-Vorstand Prof. Dr. Edda Müller. „Wer auch in 10 Jahren noch Geschäfte und Handwerker vor Ort haben will, muss heute bei ihnen einkaufen und ihnen Aufträge geben“, so Brigitte Hilcher, Bundeskoordinatorin zum Tag der Regionen. „Bäcker, Metzger, Handwerker sollten ihre handwerkliche Qualität offensiv bewerben“, fordert Bernhard Burdick von der VZ NRW.

Viele Verbraucher bevorzugen Lebensmittel aus der Region. Bisher sind heimische Lebensmittel jedoch nur in wenigen Ausnahmen, etwa bei Obst und Gemüse, eindeutig als solche erkennbar. Eine aktuelle Untersuchung der Centralen Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft (CMA) ergab, dass es für rund drei Viertel der Befragten wichtig ist, woher ihr „tägliches Brot“ kommt und fast ebenso viele geben an, dass es die deutsche Herkunft ist, die sie bevorzugen. In einer forsa-Umfrage gaben mehr als sechzig Prozent der Verbraucher an, beim Einkauf stärker auf regionale Produkte achten zu wollen.

### Bedrohung der kulinarischen Vielfalt

Die Realität wird diesem Wunsch nicht gerecht: Vergleichbar dem Höfesterben in der Landwirtschaft nimmt die Anzahl handwerklich geführter klein- und mittelständischer Bäckereibetriebe stetig ab. Im Zeitraum 1980 bis 2002 ist die Zahl der Bäckereien von etwa 31.000 auf rund 18.000 gesunken. Jährlich müssen etwa 600 bis 800 weitere Bäckereien wegen des enormen Preisdrucks aufgeben. Discountbäckereien verbreiteten sich in der Vergangenheit in Windeseile und machen den traditionellen Bäckereibetrieben mit mit Dumpingpreisen und Selbstbedienungstheken das Leben schwer. Während handwerklich hochwertig arbeitende, inhabergeführte Bäckereien schließen, erleben "Auf-Back-Ketten" in



Discounter-Filialen mit eingeflogenen Ware oder voll automatisiert hergestellten Teiglingen aus Billiglohnländern einen Boom. Der Tag der Regionen will Alternativen aufzeigen und den Blick für regionale, umweltverträgliche Wirtschaftskreisläufe schärfen. Dem "Run" auf die kleinen Preise soll die Qualität und Transparenz der Ware sowie die wirtschaftliche und soziale Bedeutung für die Region entgegengesetzt werden. „Auf dem Spiel stehen nicht nur die Lebensqualität sondern auch Arbeitsplätze und Wertschöpfung in den Regionen“, so die Verbände. Die Verbraucher müssten in die Lage versetzt werden, mit ihrer Nachfrage Einfluss auf ihr Lebensumfeld nehmen zu können. Kleine und mittlere Handwerksbetriebe sind unverzichtbarer Bestandteil regionaler Wirtschaftssysteme. Mit ihrer handwerklichen Produktvielfalt erhalten Sie die Vielfalt regionaler Spezialitäten. Kurze Transportwege bringen nicht nur mehr Frische und Qualität, sondern auch Ausbildungs- und Arbeitsplätze in der Region.

„Es gibt gute Beispiele, die wir unterstützen sollten. Die handwerkliche Herstellung vor Ort bietet mehr Transparenz, viele Verbraucher erwarten aber bei regionalen Lebensmitteln, dass auch die Zutaten möglichst aus der Region kommen“, so Bernhard Burdick von der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen. Die Westfalen-Bäcker haben sich - ebenso wie viele andere Initiativen - zu einer Erzeugung mit mehr Kontrollen und mehr Qualität verpflichtet und wollen sich nun nach und nach auch bei der Beschaffung stärker regional orientieren.“

„Bisher haben wir uns auf das Handwerkliche und die Qualitätssicherung konzentriert, in Zukunft sollen soweit möglich auch die Rohstoffe in der Region eingekauft werden“, so Dr. Friedrich Wirsam, Geschäftsführer der Westfalenbäcker.

### Billige Arbeitsplätze

Gewinnbringende Geschäftsidee der Diskountbäckereien ist der tiefgefrorene Teigling, industriell gefertigt oder aus Billiglohnländern bezogen. Damit gehen Arbeitsplätze sowohl in der Produktion als auch im Verkauf verloren. Ein Phänomen ist auch, dass viele Diskountgeschäfte glauben, sich im tariflosen Zustand bewegen zu können. Dann wird weder der Tarifvertrag des Bäckerhandwerks noch der des Einzelhandels angewendet, sondern es werden Billigstundenlöhne gezahlt. Die ausgebildeten Bäckergehilfen und Fachverkäuferinnen in den Bäckerfachgeschäften kosten den Bäcker von nebenan fast 40 – 50 Prozent des Umsatzes, beim Discountbäcker machen die Personalkosten lediglich 20 Prozent des Umsatzes aus.



### Anonymisierung und Industrialisierung der Backwaren

Mit den zugekauften Teiglingen der Discounter erlebt der Bäcker nach der Großaufkaufwelle (z.B. Kamps) der Familienbetriebe in den neunziger Jahren einen weiteren Schritt der Industrialisierung. Nahversorgung und persönlicher Kontakt gehen verloren!

#### Ansprechpartner:

Verbraucherzentrale Bundesverband: Christian Fronczak, Tel. 030/25800-525, [presse@vzbv.de](mailto:presse@vzbv.de), [www.vzbv.de](http://www.vzbv.de)

Tag der Regionen: Brigitte Hilcher, Tel. 05643-948537, [hilcher@tag-der-regionen.de](mailto:hilcher@tag-der-regionen.de), [www.tag-der-regionen.de](http://www.tag-der-regionen.de)

Verbraucherzentrale NRW: Bernhard Burdick, Tel: 0211-3809359, [bernhard.burdick@vz-nrw.de](mailto:bernhard.burdick@vz-nrw.de)