

„Geschmack erklärt“: aber nicht von selbst und auch nicht alles

Presseinformation

Konstanz, 8. Februar 2023

Neue Broschüre „Geschmack erklärt!

Geschmack und Geschmacksvielfalt in der Lebensmittelkette“

Was kann Geschmack erklären? Sind Geschmacksqualität und Geschmacksvielfalt geeignete Indikatoren für biologische Vielfalt? Können sie Kommunikationsinstrumente sein, um Verbraucherinnen und Verbraucher in ihrem Nachfrageverhalten für nachhaltig erzeugte Lebensmittel zu gewinnen?

Mit dieser Thematik beschäftigt sich die Broschüre „Geschmack erklärt! – Geschmack und Geschmacksvielfalt in der Lebensmittelkette“ am Beispiel von Obst und Gemüse. In insgesamt fünf Fachgesprächen mit Expertinnen und Experten aus der Praxis von der Züchtung über die Produktion und den Handel bis zum Lebensmitteleinzelhandel wurde erörtert, welche Zusammenhänge es zwischen einer von Verbraucherinnen und Verbrauchern wahrnehmbaren Geschmacksvielfalt und einer dieser zugrunde liegenden „echten Vielfalt“ gibt, die auf Arten- und Sortenvielfalt sowie der Vielfalt handwerklicher und regionaler Produktionsstrukturen in der Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung basiert.

Die Antworten sind komplex, vielschichtig und nicht immer eindeutig: Zum einen sind Geschmackswahrnehmungen stark subjektiv geprägt. Zum anderen werden sie von vielen produktions- und umweltbedingten Faktoren beeinflusst, die genetische Geschmackseigenschaften überlagern können. Geradlinige, uneindeutige Rückschlüsse von einer am Ende der Lebensmittelkette wahrnehmbaren Geschmacksvielfalt auf eine dieser zugrunde liegenden biologischen Vielfalt sind nicht möglich.

Zudem spielen Handlungsspielräume in Produktion und Handel eine große Rolle im Hinblick auf die Frage, wie viel Geschmacksvielfalt bei Verbraucherinnen und Verbrauchern ankommt und wie sie wahrgenommen wird. Abgesehen von gelegentlichen Einzelaktionen sind in Supermärkten und Discountern aufgrund dominierender Rationalisierungs- und Standardisierungszwänge so gut wie keine Spielräume vorhanden. Deutlich besser eignen sich Direktvermarktungskanäle, Hofläden und Wochenmärkte. Entscheidend ist aber auch für solche Marktnischen, mit welcher Motivation, welchen Kompetenzen und mit welchem Aufwand Akteurinnen und Akteure die besondere Geschmacksqualität und Geschmacksvielfalt ihrer Erzeugnisse als Medium zur Wertschätzung von Lebensmitteln in der Kommunikation mit Verbraucherinnen und Verbrauchern nutzen.

In einem Dreiklang skizziert die Broschüre abschließend eine „Geschmacksvielfaltstrategie“, die die Geschmacksvielfalt

- fördert – durch gute Rahmenbedingungen für alte Sorten, biologische Vielfalt und Regionalität,
- ermöglicht – durch Marktzugang und ökonomische Anreize,
- und vermittelt – durch zielgerichtete Kommunikation entlang der gesamten Lebensmittelkette.

Direkter Link zum Download der Broschüre:

<https://agrarbuendnis.de/projekte/laufende/geschmack-erklaert-geschmack-und-geschmacksvielfalt-bei-gemuese>



Vorstand

Bernd Voß - Arbeitsgemeinschaft
bäuerliche Landwirtschaft e.V.
Jenny Schlosser - Deutscher
Tierschutzbund e.V.
Jochen Dettmer – Neuland e.V.
Tilman Uhlenhaut - Bund für Umwelt
und Naturschutz Deutschland e.V.
Clemens Gabriel – Demeter e.V.



Link

www.agrarbuendnis.de > Projekte >
Geschmack erklärt

Kontakte

für die Autoren

Ulrich Frohn Meyer
0171 7648108
ufrohn@uf-konzept.de

für das AgrarBündnis

Frieder Thomas
0151 625 11 562
thomas@agrarbuendnis.de

Das Projekt wurde gefördert aus Mitteln
der Landwirtschaftlichen Rentenbank



Bankverbindung: AgrarBündnis e.V.
Sparkasse Bodensee
IBAN: DE28 6905 0001 0024 5549 82
BIC: SOLADES1KNZ
Vereinsregister:
Amtsgericht Bonn VR 5842
Steuernummer:
FA Konstanz 09 041 07348