



Foto: Karl Allgaeyer/shutterstock

Regionalität und Saisonalität am Teller – die bessere Wahl?

von Klaus NIGL



Klaus NIGL
FH Gesundheits-
berufe OÖ

Regionalität und Saisonalität sind Werte, die für einen Teil der Konsumentinnen und Konsumenten eine besondere Rolle spielen. Unsere physiologischen Bedürfnisse – also das Stillen von Hunger und Durst – sind in unserer übersättigten Gesellschaft gegeben. Werte wie biologische Produktionsweisen, soziale Verantwortung im Rahmen der Produktion und des Vertriebs oder eben Regionalität und Saisonalität stellen für ein bestimmtes Segment der Konsumentinnen und Konsumenten Möglichkeiten dar, Wertschätzung auszudrücken oder sich selbst zu verwirklichen (Maslow, 1970).

In Bezug auf die Akzeptanz und die Qualität von Lebensmitteln müssen wir die Einflussfaktoren und die individuellen Bedürfnisse der Konsumentenschaft erkennen: Das ist in erster Linie eine zunehmende Individualisierung der Lebensstile die sich durch Änderungen in den sozialen Umfeldern ergibt. Für das Verhalten der Konsumentenschaft sind soziodemografische Merkmale besonders interessant: Alter, Geschlecht und Bildung beeinflussen heute mehr denn je die Entscheidung für oder gegen bestimmte Lebensmittel. War bis vor wenigen Generationen das Ernährungsverhalten noch in erster Linie vom Elternhaus geprägt, so bilden heute die Menschen ein individuelles Ernährungsmuster aus, das in Richtung Selbstverwirklichung geht. Und schließlich verändert sich die Konsumentenschaft: In vielen Kulturen hat es über Generationen hinweg einen sehr konservativen Ernährungsstil gegeben. Heute dagegen ist eine prototypische Ernährung nicht mehr gefragt, die Grundbedürfnisse sind erfüllt, jetzt geht es zusätzlich um Genussorientierung, um Gesundheit und um Bequemlichkeit (Buckenhüskes, 2015).

Ein wichtiger Zukunftstrend sind bequeme Esslösungen. Vielen Menschen, die gerne essen und eigentlich auch gerne kochen fehlt es an Zeit. Unbeliebt sind also die Überlegung was es zu essen geben soll, wann und wo welche Lebensmittel und Getränke eingekauft werden müssen. Convenience – übersetzt Bequemlichkeit – bietet in den Bereichen Services, Produkte und Techniken Lösungen an.

Für die Landwirtschaft bzw. die Lebensmittelverarbeitung heißt das in weiterer Folge sich zu überlegen, wie regional und saisonal zusätzlich auch bequem gemacht werden kann. Hier könnten – neben gesundheitlichen Überlegungen – auch die Regionalität und Saisonalität ein Entscheidungs- und Kaufkriterium darstellen (Rützler & Reiter, 2016). Was heißt eigentlich „regional“? Für diesen Begriff gibt es keine einheitliche oder verbindliche Definition. Bekannt ist vielleicht die 100-Miles-Diet – ein Experiment eines kanadischen Paares, das versucht hat die Lebensmittel aus der Umgebung zu beziehen (Smith & Mackinnon, 2007).

