

Spezialitätenland Bayern

Heimat der Genüsse

tipps | tops | trends

WINTER 2008

Helmut Brunner neuer Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Zum 31.10.2008 hat mich der Bayerische Ministerpräsident Horst Seehofer als neuer Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in sein Kabinett berufen. Im Rahmen meiner Politik werde ich den Cluster Ernährung in der bayerischen Land- und Ernährungswirtschaft weiter voranbringen. Ich bin davon überzeugt, dass es uns gemeinsam gelingen wird, alle Kräfte im Anbau, in der Verarbeitung und in der Vermarktung zu bündeln und damit Wettbewerbsvorteile für

alle Beteiligten zu erzielen. Einen wichtigen Beitrag hierzu wird unser Informationsbrief „Spezialitätenland Bayern – tipps tops trends“ leisten.

Ich bitte Sie darum, unsere Cluster-Aktivitäten auch im kommenden Jahr weiterhin aktiv zu begleiten. Ihnen und Ihren Familien wünsche ich ein friedvolles Weihnachtsfest, erholsame Feiertage und ein erfolgreiches neues Jahr 2009!

Helmut Brunner



Neue Datenbank und Grünbuch der EU-Kommission

Die EU-Kommission, Generaldirektion Landwirtschaft und ländliche Entwicklung, hat eine Datenbank der geschützten Qualitätsbezeichnungen für landwirtschaftliche Produkte und Lebensmittel im Internet veröffentlicht. Die frei zugängliche Datenbank ist unter <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door> abrufbar. Zu den einzelnen geschützten Produktbezeichnungen können Informationen zu den jeweiligen Produktspezifikationen eingesehen werden.

Auch hat die EU-Kommission ein Grünbuch zur Qualität von Agrarerzeugnissen veröffentlicht. Darin werden die geltenden Anforderungen an die Produktion sowie

Vermarktungsnormen von Nahrungsmitteln aufgezeigt und hinterfragt. Bis zum 31.12.2008 haben Erzeuger, Verarbeiter, Händler, Verbraucher und Organisationen die Gelegenheit, Stellung zu nehmen, eigene Überlegungen einzubringen und bestehende Probleme darzulegen. Das Grünbuch und die eingegangenen Beiträge sind die Grundlage für eine politische Entscheidungsfindung der EU in den einzelnen Punkten. Sie finden den Text des Grünbuches und die Kontaktdaten der EU auf unserer Internetseite unter der Rubrik „Aktuelles“. Es besteht jetzt noch die Möglichkeit, eigene Positionen wirkungsvoll in den Entscheidungsprozess einzubringen.

Das Cluster-Management schließt sich den guten Wünschen von Herrn Staatsminister Helmut Brunner zum bevorstehenden Fest und zum Jahreswechsel an. Wir bedanken uns für die vertrauensvolle und konstruktive Zusammenarbeit und freuen uns auf die kommenden Monate.

Helmut Maucher

Dr. Helmut Maucher
Cluster-Sprecher

Michael Lüdke

Dr. Michael Lüdke
Cluster-Geschäftsführer



Produktportrait Gelbe Rübe

Knackfrisch

Möhre, Karotte oder Gelbe Rübe? Wurzel, Mohrrübe oder Rübli? Je nach Region variieren die Bezeichnungen für das knackige, meist leuchtend orangefarbige Gemüse. Die Pfahlwurzel dient der zweijährigen Pflanze (*Daucus carota ssp. sativus* L.) als Speicherorgan für Nährstoffe. Besonders wertvoll ist die Gelbe Rübe wegen ihres hohen Gehaltes an Provitamin A, welches in das für den Menschen essentielle Vitamin A umgewandelt werden kann. In Bayern werden Gelbe Rüben v. a. in Niederbayern und Schwaben, Unterfranken und Oberbayern angebaut, im Jahr 2007 insgesamt 51 000 Tonnen. Seit 1990 hat sich die Produktionsmenge mehr als verdoppelt. Großen Stellenwert hat die Verarbeitung (Babynahrung oder Gelber Rübensaft). Die nach EU-Recht anerkannte Erzeugerorganisation Gartenbauzentrale Main-Donau eG bündelt Frischware von bayerischen Erzeugern und ist ein wichtiger bayerischer Partner für Handel und Gastronomie. In Deutschland werden hauptsächlich längliche Gelbe Rüben in orange angeboten. Die

lage zu einem guten Essen, als Suppengemüse oder als Rohkost – z. B. Sticks zum Knabbern – bestens geeignet.

Produktportrait Feldsalat

Winterfrisch

Der Gemeine Feldsalat (*Valerianella locusta*) ist eigentlich ein Wildkraut aus Eurasien, das unscheinbar in Rosetten auf Äckern oder am Wegrand wächst. Erst im letzten Jahrhundert wurde der Feldsalat, der zur Familie der Baldriangewächse gehört, eine Kulturpflanze. Sein großer Vorteil ist seine Winterhärte, so dass Feldsalat bayerischer Herkunft über den Winter hinweg frisch genossen werden kann. Die Saison erstreckt sich von Oktober bis Ende März. In Deutschland wird das Gemüse, das u. a. Rapunzel, Schafmälchen, Vogerl- oder Ackersalat genannt wird, meist im Freiland angebaut (2007: 19 000 Tonnen). Unter Glas produzierter Feldsalat ist jedoch etwas zarter und kann nahezu ohne Abfall verwertet werden. Das Wintergemüse ist für die menschliche Ernährung durch die hohen Gehalte an Mineralstoffen und Vi-

Produktportrait Karpfen

Fangfrisch

Cyprinus carpio L. – der Karpfen – ist in Bayern vor allem in Teichregionen Franken (Aischgrund) und der Oberpfalz zu Hause. Das Produkt und die naturnahen Teiche prägen in diesen Gegenden die Landschaft ebenso wie die Kultur der Menschen. Früher stellte der Karpfen eine traditionelle Fastenspeise dar und wurde daher von Klöstern besonders gefördert. Der Begriff „Oberpfälzer Karpfen“ ist EU-weit als geschützte geografische Angabe eingetragen; der gleiche Schutz wurde auch für den „Aischgründer Karpfen“ und den „Franken-Karpfen“ beantragt. Der aus Asien stammende Süßwasserfisch gedeiht in flachen, sich schnell erwärmenden Teichen. In Bayern wird mit ca. 6 000 Tonnen gut die Hälfte der deutschen Karpfen produziert. Qualitativ hochwertiges Karpfenfleisch enthält 1 bis 12% Fett und dient als wichtige Quelle langkettiger Omega-3-Fettsäuren sowie wertvoller Aminosäuren. Die Karpfenteichwirtschaft in Bayern ist kleinstrukturiert; meist werden die Fische im bäuerlichen Nebenerwerb er-



Form- und Farbpalette der verschiedenen Sorten reichen jedoch weit darüber hinaus: Der Rübenkörper kann lang bis kurz, die Färbung weiß, gelb, rot, violett oder dunkelrot sein. Im Frühjahr ist die Wurzel mit frischem Grün als Bund Gelbe Rüben erhältlich und als zartes Frühlingsgemüse verwendbar. Die Erntezeit erstreckt sich von Juni bis Ende November. Die späten Sorten zeichnen sich durch ihre Lagerungsfähigkeit aus – in kühlen, dunklen Lagern können die Wintermonate überbrückt werden. Gerade in der kalten Jahreszeit ist die vielseitige Gelbe Rübe als gedünstete Bei-

taminen, besonders Vitamin C, Provitamin A und Folsäure, außerordentlich wertvoll. Feldsalat besitzt einen leicht nussigen Geschmack, der durch ätherische Öle (Baldrianöle) entsteht. Feldsalat sollte nicht gelagert werden; die geerntete Ware muss schnellstmöglich vom Feld zum Konsumenten gelangen, da die Blätter schnell welken, vergilben und faulen. Im Handel sollte sorgsam mit dem hochpreisigen Gemüse verfahren werden; Druck, Zugluft und hohe Temperaturen müssen unbedingt vermieden werden.

zeugt. Es handelt sich ausschließlich um Familienbetriebe, die auf extensive, traditionelle Weise wirtschaften. Die Vermarktung erfolgt hauptsächlich über den Fischgroßhandel und die Gastronomie, immer mehr aber auch ab Hof. Die Fische werden überwiegend lebend verkauft, um den Kunden optimale Frische zu bieten. Der Lebensmitteleinzelhandel vermarktet den heimischen Karpfen kaum. Karpfen aus Bayern ist nach dreisömmerigem Umtrieb traditionell von September bis April erhältlich. Allgemein gilt er als klassische Weihnachts- und Silvesterfestspeise.



Betriebsportraits

Gastronomie:

Gasthof Hotel am See

Der Familienbetrieb in der Nähe von Regensburg zeichnet sich durch die Zubereitung von qualitativ hochwertigen Gerichten aus, deren Zutaten soweit möglich aus der Region bezogen werden.

Kontaktdaten:

Gasthof Hotel am See
Teichstraße 6, 93073 Neutraubling
Telefon: +49 (0) 9401 946-0
Homepage: www.hotel-am-see.com

Frischvermarkter Gelbe Rüben: Gartenbauzentrale Main-Donau eG Gundelfingen

Die Gartenbauzentrale Main-Donau eG mit den Betriebsteilen Gundelfingen (Schwaben), Albertshofen und Sommerhausen (Unterfranken) ist die einzige nach EU-Recht anerkannte Erzeugerorganisation für frisches Obst und Gemüse in Bayern. Die Erzeugerorganisation nutzt seit Februar 2008 das Qualitätszeichen „Geprüfte Qualität Bayern“. Sie bündelt nicht nur Gelbe Rüben aus bayerischem Anbau, sondern bietet die ganze Palette an Unterglas- und Freilandgemüse an. Spezialitäten sind neben dem bayerischen Bierrettich auch Kresse, Petersilienwurzeln und traditionelle Lagergemüsesorten.

Kontaktdaten:

Gartenbauzentrale Main-Donau eG
Gundelfingen
Bächinger Straße 75, 89423 Gundelfingen
Telefon: +49 (0) 9073 9503-15

Karpfenerzeuger: Fischhof Bächer

„Oberpfälzer Karpfen g. g. A.“ wird vom Fischhof Bächer auf 50 Hektar Teichfläche in der Nähe von Wiesau im Stiftland erzeugt, veredelt und verkauft. Der Betrieb bewirtschaftet die Teichfläche sehr intensiv und umweltgerecht mit rund zehn Zentner Karpfen pro Hektar. Neben dem Verkauf von lebendem und verarbeitetem

Fisch bietet die Familie während der Saison von Oktober bis April eine Bewirtung im hauseigenen Fischerstüberl an.

Kontaktdaten:

Fischhof GdB
Muckenthal 4, 95676 Wiesau
Telefon: +49 (0) 9634 536

Spezialitätenland Bayern

Gelbe Rüben-Spezialität: Kuchen mit Gelben Rüben und Sanddorncreme

Lecker und saftig ist der Gelbe Rübenkuchen, der aus geriebenen gelben Rüben, Studentenfutter und etwas Zitrone hergestellt wird. Mit einer Mischung aus Frischkäse und Sanddornsafte überzogen und mit Marzipanrübchen dekoriert ist das Gebäck ein herrlicher Genuss.

Feldsalatspezialität: Feldsalat mit Kartoffeldressing

Dieses außergewöhnliche Salatrezept ist ein Fest für Gaumen und Augen. Der Feldsalat wird mit dem Kartoffeldressing mariniert und mit heißen Speckstreifen, Kresse, Sonnenblumenkernen, Tomaten, Ei, Rote Beete und Radieschen garniert.



Karpfenspezialität: Karpfen blau oder gebacken

Ein traditionelles Weihnachtsfestessen ist der im Gemüse-Essig-Sud gekochte Karpfen, zu dem meist Salzkartoffeln und zerlassene Butter gereicht wird.

Auch der in Mehl gewälzte und in Butter ausgebackene Karpfen schmeckt köstlich zu Kartoffelsalat und Blattsalaten.

Weitere Kontaktdaten und Bayerische Spezialitäten finden Sie auf unserer Internetseite!

Qualität und Marketing

Die Qualitätspolitik der EU umfasst derzeit vier Schwerpunkte:

- Geografische Herkunftsangaben,
- Ökologischer Landbau,
- Traditionelle Spezialitäten und
- Erzeugnisse aus Regionen in äußerster Randlage der EU.

Geografische Herkunftsangaben

Gewisse Agrarerzeugnisse oder Lebensmittel sind aufgrund ihrer Merkmale oder ihres Ansehens mit einer bestimmten Region verknüpft und weit über dieses geografische Gebiet hinaus bekannt und beliebt. Um Missbrauch mit diesen Herkunftsbezeichnungen zu verhindern und dadurch Erzeuger wie auch Verbraucher abzusichern, besteht die Möglichkeit, diese Namen markenähnlich als „geschützte geografische Angabe“ (g. g. A.) oder „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g. U.) durch die EU schützen zu lassen. Ein Produkt mit g. U. muss in einem abgegrenzten geografischen Gebiet, welches Güte oder Eigenschaften des Produktes bestimmt, erzeugt, verarbeitet und hergestellt sein. Bei der g. g. A. muss mindestens eine Produktionsstufe (z. B. Erzeugung und/oder Verarbeitung) in dem Gebiet erfolgen bzw. muss es sich um ein Produkt mit besonderem Ansehen handeln. Die Kriterien für jedes Produkt werden von den Antragstellern in einer Produktspezifikation bestimmt. Die Herstellerkontrolle unterliegt zugelassenen Kontrollstellen, in Bayern derzeit der ABCERT AG, der Lacon GmbH und der QAL GmbH, die Missbrauchskontrolle im Handel der zuständigen Lebensmittelüberwachung. Zu den 16 EU-weit geschützten Produkten in Bayern zählen u. a. der Oberpfälzer Karpfen oder der Nürnberger Lebkuchen.

Marketingvorteile schaffen

Von den geschützten Herkunftsangaben profitieren nicht nur Verbraucher durch Garantie der Herkunft und des Herstellungsverfahrens. Die gesamte Wertschöpfungskette gewinnt durch die Ver-





knüpfung von Produkten mit einer Region Vorteile. Bayerische Produkte besitzen ein positives Image und das Vertrauen der Verbraucher. Zudem wird mit Blick auf den Klimawandel eine verstärkte Hinwendung an Produkte, die möglichst energie-neutral produziert und transportiert werden, beobachtet. Auf diese Weise können Obst- und Gemüseprodukte mit dem starken EU-Herkunftsschutz dauerhafte Vermarktungsvorteile bieten.

Diese Chance könnte von der Ernährungsbranche in Bayern noch stärker genutzt werden, indem ein einheitlicher Auftritt der einzelnen Bereiche erreicht wird. Wichtig sind der enge Schulterschluss der Branchen und die Bereitschaft der Beteiligten, an einem Strang zu ziehen.

Ein Beispiel für eine gelungene Zusammenarbeit ist Bozen-Südtirol. Die autonome Provinz Italiens verknüpft in ihrer Präsentation typische Produkte (Südtiroler Apfel g. g. A., Südtiroler Speck g. g. A.) mit Gastronomie, Tourismus und Kultur und tritt gegenüber In- und Ausland selbstbewusst und geschlossen auf.

Recht und Gesetz

Vermarktung von Gelben Rüben

Die Gelbe Rübe ist eine europaweit bedeutende Gemüseart. Daher wird ihre Vermarktung in einer spezifischen

EU-Vermarktungsnorm geregelt (gilt bis 30.06.2009). Die Verordnung (EG) Nr. 730/1999 legt die Mindesteigenschaften für Gelbe Rüben fest (z. B. nicht holzig, nicht geschossen) und teilt sie in drei Klassen ein: Extra, I und II. Jedes Packstück muss folgende Angaben tragen: Name, Anschrift bzw. Code des Packers und/oder Absenders, falls von außen nicht einsehbar die Art des Erzeugnisses (wie „Bundmöhren“), der Name der Sorte/des Sortentyps bei Klasse Extra, das Ursprungsland, Klasse, Größe und ggf. Anzahl der Bündel.

Feldsalatvermarktung

Die Aufteilung in Handelsklassen wurde für Feldsalat im Januar 2007 aufgehoben. Daher ist eine Kennzeichnung der Ware mit Handelsklassen nicht zulässig. Die Ware muss dem Lebensmittelrecht entsprechen, die Mindesteigenschaften (z. B. gesund, frei von Schädlingen) müssen daher eingehalten werden. Wirtschaftseigene Klassifizierungen sind erlaubt, sofern der Begriff „Klasse“, „Handelsklasse“ oder „Gütekategorie“ nicht verwendet wird.

Karpfenvermarktung

Die Vermarktung von Karpfen unterliegt im Hinblick auf die Qualität keinen europäischen oder nationalen Vorgaben. Ein messbares Qualitätskriterium ist durch die Einführung eines Fettmessgerätes neuerdings der Fettgehalt der Fische, der je nach Ernährung stark schwanken kann. Zudem sollte ein Karpfen nicht schlammig schmecken („mooseln“). Derzeit bestehen erste Ansätze zu einer qualitätsorientierten Erzeugung und Vermark-

tung durch verschiedene Organisationen wie dem Institut für Fischerei der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft, dem Fischerzeugerring und verschiedenen Teichgenossenschaften.

Veranstaltungskalender

- Jahresauftaktveranstaltung des Landesverbandes des Bayerischen Einzelhandels und der Lebensmittelzeitung: 12. – 13. Januar 2009, München
- 2. Produkttag Spargel des Instituts für Ernährungswirtschaft und Markt und des Clusters Ernährung – Februar 2009
- International Trade Fair and Congress for Fresh-Cut Convenience: 4. – 6. Februar 2009, Berlin

Ausblick Ausgabe März 2009

In der nächsten Ausgabe erhalten Sie Informationen über

- Lamm
- Kräuter
- Spargel

Schauen Sie doch einmal auf unsere Internetplattform: www.spezialitaetenland-bayern.de in die Rubrik „tipps tops trends“! Hier finden Sie detaillierte Hintergrundinformationen zu unseren einzelnen Rubriken und zudem Kontaktadressen von Erzeugern, Verarbeitern und Vermarktern.

Gerne registrieren wir hier auch Ihr Unternehmen. Setzen Sie sich mit uns in Verbindung!



Ansprechpartner und Impressum

Trägerorganisation: Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Cluster-Sprecher: Dr. h.c. Helmut Maucher, E-Mail: ernaehrungscluster@stmelf.bayern.de

Cluster-Geschäftsführer: Dr. Michael Lüdke, E-Mail: michael.luedke@stmelf.bayern.de

Kontakt: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft/ Institut für Ernährungswirtschaft und Markt, Menzinger Str. 54, 80638 München, Tel: +49 (0) 89 17800-336, Fax: +49 (0) 89 17800-494, E-Mail: vera.martin@lfl.bayern.de, Internet: www.spezialitaetenland-bayern.de in der Rubrik: tipps tops trends oder www.cluster-bayern-ernaehrung.de in der Rubrik: tipps tops trends

Redaktion: Vera Martin, Dr. Peter Sutor

Bildnachweis: Archive des StMELF und seiner Behörden. Für die Fotos der einzelnen Rubriken danken wir den jeweiligen Partnern.

Layout und Druck: KASTNER AG – das medienhaus, 85283 Wolnzach