



Drucksachen-Nr.

5885

Datum:

11. 06. 2013

An die Vorsitzende/den Vorsitzenden des Rates der Stadt Bielefeld

Herrn Oberbürgermeister
Pit Clausen

Antrag TOP 5: Neufassung der Wochenmarktsatzung

Gremium	Sitzung am	Öffentlichkeitsstatus
Rat der Stadt Bielefeld	13.06.2013	öffentlich

Beratungsgegenstand (Bezeichnung des Tagesordnungspunktes):

TOP 5: Neufassung der Wochenmarktsatzung

Text des Antrags:

Der Rat beschließt:

Die Verwaltung wird aufgefordert, in Zusammenarbeit mit den Markthändlern und Bielefeld Marketing ein Konzept für einen Markt in der Bielefelder Innenstadt zu entwickeln, auf dem ausschließlich regionale erzeugte Lebensmittel und Produkte angeboten werden.

Begründung:

In Zukunft wird es darauf ankommen, den Vertrieb für regional produzierte Produkte zu verbessern. In Bielefeld fehlt ein Markt(tag), z.B. einmal in der Woche oder im Monat, wo ausschließlich in der Region erzeugte Produkte, vor allem Lebensmittel vermarktet werden.

(Aus: <http://www.vz-nrw.de/regionale-lebensmittel>)

Der Lebensmittelmarkt ist durch Konzentration und Globalisierungstendenzen gekennzeichnet. Im Gegensatz zu diesem Trend steht die Nachfrage nach 'Regionalen Lebensmitteln'. Sie stehen für eine hohe Nachvollziehbarkeit und eröffnen Verbrauchern die Möglichkeit Landwirte und Verarbeiter vor Ort in den Blick zu nehmen - das schafft Vertrauen. Regionale Produkte sind authentisch, weil sie - wie etwa bei Obst und Gemüse - **in der Saison reif geerntet** werden, **kurze Transportwege** zu den Verbrauchern benötigen und somit eine Möglichkeit darstellen, [klimaschonend einzukaufen](#). Zudem kommen häufig regional spezifische Verarbeitungsverfahren und Rezepturen z. B. bei Käse- oder Fleischspezialitäten zum Einsatz. **So bleibt die**

Wertschöpfung in der Region, schafft und erhält Arbeitsplätze vor Ort. Zur Landschaftspflege können regionale Lebensmittel beitragen, da sie häufig die extensive Weidehaltung von Rindern bevorzugen oder die Pflege von Streuobstwiesen beibehalten.“

Das Regionalfenster wurde durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz initiiert. Die Hersteller können das Regionalzeichen freiwillig auf ihren Produkten nutzen. Die deklarierte Region muss kleiner als Deutschland sein und durch die Angabe des Landkreises, des Bundeslandes oder einem Kilometer-Radius angegeben werden. Die genannte Region kann Bundes- oder Ländergrenzen überschreiten (beispielsweise Eifel). Monoprodukte müssen zu 100 Prozent aus der betreffenden Region stammen, d.h. wird ein Sack Kartoffeln mit dem Regionalfenster beworben, müssen alle Kartoffeln aus der Region stammen. Gleiches gilt für die Hauptzutat bei zusammengesetzten Lebensmitteln wie beispielsweise bei Brot: Das Getreide muss aus der Region stammen, Hefe, Salz und weitere Zutaten können dagegen überregional bezogen werden.

Bei Rezepturen, bei denen die Hauptzutat weniger als die Hälfte des Gesamtproduktgewichts ausmacht, müssen auch die weiteren Zutaten zu 100 Prozent aus der genannten Region stammen, bis 51 Prozent des Gesamtgewichts erreicht sind. Beispielsweise ein Mehrkornbrot, bei dem der Dinkel aus dem Bergischem Land stammt, aber nur 40 Prozent des Gesamtgewichts ausmacht, muss auch der Weizen (30 Prozent) aus der genannten Region stammen. Für Verbraucher ist das kaum verständlich und trägt nicht gerade zur Transparenz bei. Weiterhin muss der Ort der Verarbeitung im Regionalfenster genannt werden. Auch woher Futtermitteln oder Saatgut stammen, kann angegeben werden.

Ein freiwilliges Regionalfenster ist ein positiver Ansatz, aber für Transparenz der regionalen Lebensmittel kann die Politik mehr tun. **Um Verbrauchertäuschung bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln mit Region und Synonymbezeichnungen wie Heimat, Nähe, Unser Norden etc. auszuschließen, sollte grundsätzlich die betreffende Region gekennzeichnet werden müssen.**

Direktvermarktung

Verbraucher können beim Händler nachfragen, wie die Produkte angebaut werden, beispielsweise im Freilandanbau oder im Treibhaus. Wer Produkte direkt beim Erzeuger kauft, hat die Möglichkeit, auch **"anders" geformte Produkte** zu bekommen - die zweibeinige Möhre, besonders dicke oder besonders kleine Kartoffeln oder Birnen mit dickerer Haut. Solche nicht makellosen Produkte **werden vom Lebensmitteleinzelhandel abgelehnt**, da sie nicht den Richtlinien entsprechen. **Dabei schmecken sie genauso gut, sind nicht teuer und der Landwirt muss diese nicht vernichten. So kann man einen Beitrag zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung leisten.**

Unterschrift:

gez. Martin Schmelz