

# Regionale Produkte

– status quo und Blick in die Zukunft –

**Dr. Johannes Fuchs**

Universität Greifswald

Lehrstuhl für Wirtschafts- und Sozialgeographie



## Diese Greifswalder Händler setzen auf regionale Produkte

Wer beim Einkauf zu Obst, Gemüse, Fleisch oder Honig aus dem Umkreis greift, sichert nicht nur Arbeitsplätze und vermeidet Umweltbelastungen durch lange Transportwege, sondern bekommt dies dann auch noch in bester, verlässlicher Qualität.

von Wenke Büssow-Kramer

**Greifswald.** Eine Übersicht an der Land hinter der Verkaufstheke zeigt die Lieferanten aus der Region. Im Naturkostladen Bio am Hafen in Greifswalds Stralsunder Straße vertraut nicht nur Inhaber Markus Maaß am liebsten auf Produkte von heimischen Erzeugern, auch die Kunden greifen hier ganz gezielt zu. Die Stammkunden suchen hier ganz bewusst, da sie die regionalen Lieferanten oft auch kennen und eine Verbindung dazu suchen, sagt Markus Maaß. Wenn man weiß, wo sich der Hof befindet, auf welcher Wiese die Kuh steht, auf dem man dort vielleicht beim Wochenendausflug auf Kaffee und Kühen einkehrt, sei das allein schon für viele Kunden eine informelle Zertifizierung, beschreibt es der Inhaber.

**Regional, Bio und Demeter**

Bei diesen Produkten geht es nicht nur um regional, sondern oftmals auch noch um Bio-Qualität. Momentan sind dies wieder Äpfel aus der diesjährigen Ernte. Aber auch Petersilie, Fenchel, Paprika oder die Tomaten aus dem SOS Kinderdorf in Hohenwiedern kommen aus dem Umland und sind bei Markus Maaß heiß begehrt. Für den schnellen Überblick beim Rund-



Im Edeka-Markt von Sven Schneider in der Greifswalder Bahnhofstraße bekommen regionale Produkte beste Platzierung.

FOTO: WENKE BÜSSOW-KRAMER

- Zukunftsfähige Stadt-Umland-Beziehungen
- Widerstandsfähiges Vorpommern
- Wertschöpfung in der Region

Ostseezeitung 5./6. September 2020

- Primär handwerkliche Lebensmittelherstellung
- Immer mehr Akteure
- Verarbeitende Strukturen fehlen
- Geringe Absatzmengen
- Touristische Regionen
- Logistische Herausforderungen

## Mühle Jarmen macht dicht – Zukunft der 28 Mitarbeiter ungewiss

Die Nordland Mühle Jarmen steht vor dem Aus. Die Geschäftsführung der Goodmills Deutschland GmbH hat angekündigt, den Traditionsbetrieb Ende September 2020 stillzulegen. Für die 28 Mitarbeiter ist das bitter.



Ostseezeitung 27. September 2019

# Szenario

„In 2030 finden sich 30 % Regionale Produkte im Warenkorb der Vorpommern.“



<https://handelsjournal.de/handel/branchen/regionale-produkte-sind-verbrauchern-lieb-und-teuer.html>



<https://t3n.de/news/perfekter-warenkorb-773134/>

Regionale  
Verarbeitung

Regionale  
Verpackung

Regionale  
Anfrage

Zentrale  
Verkaufsorte

**Kriterien + Indikatoren**



# Wasserschutzbrot



Einwohner Vorpommern: rd. **426.000**  
(2015, ab 10 Jahre)

## **BROTKONSUM**



Brotkonsum in MV: 182 g pro Tag → **66,4 kg pro Jahr**  
(Nat. Verzehrstudie 2008, Personen ab 10 J.)

Jährlicher Brotkonsum in VP: rd. **28,3 Mio kg**



Weizenerträge in VP: **Ø 7,9 t/ha**

## **ERTRAG**



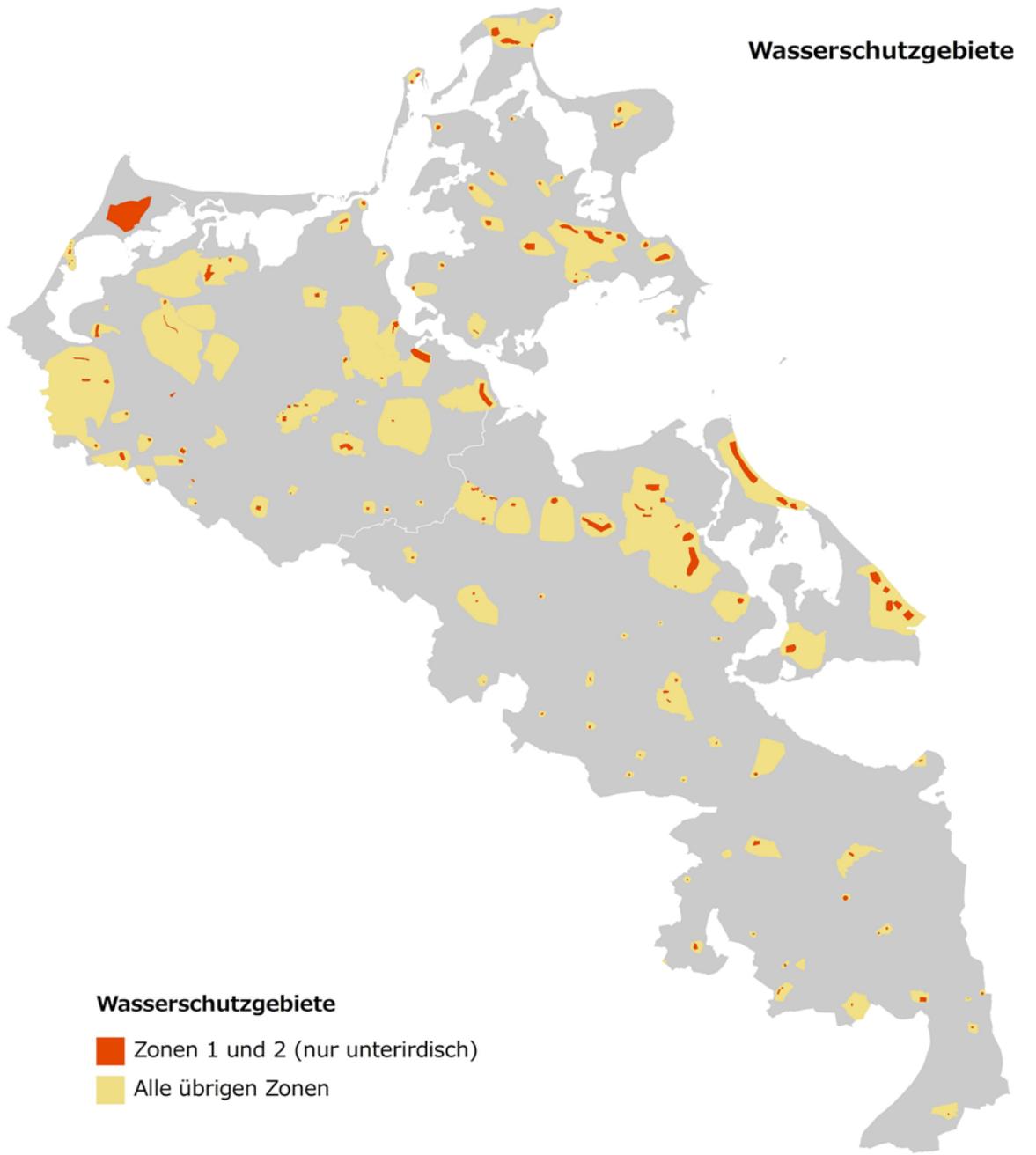
Weizenanbaufläche in WSG in VP: **824 ha**

Wasserschutzbrote (1 kg) aus WSG in VP: **12,4 Mio\***

\*bei 80 % Mehlausbeute, 60 % Anteil WS-Mehl im Brot → 44 % des Konsums



# Wasserschutzgebiete



© Stephan Busse



# Gemüse aus der Region: z.B. Solidarische Landwirtschaft

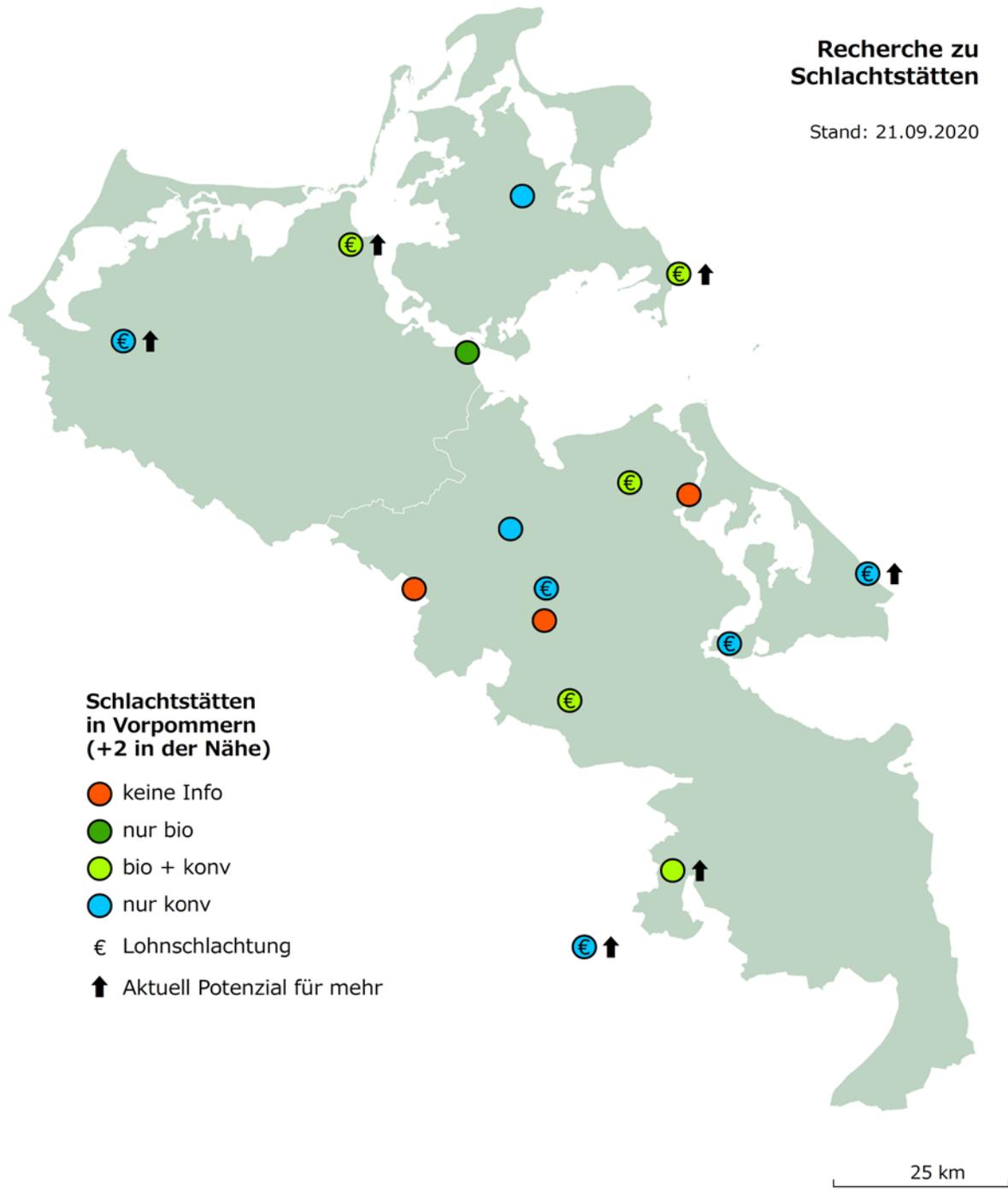


- In HGW: **4 ha** für **80 Haushalte** → **0,25 %** der HH werden von der SoLaWi versorgt
- Sollten **30 %** der Haushalte in HGW mit regionalem Bio-Gemüse versorgt werden, würden rd. **470 ha** Gemüseanbaufläche benötigt
- Tatsächlicher Gemüseanbau in Vorpommern (2017-2019): rd. **19 ha**

# Recherche zu Schlachtstätten

Stand: 21.09.2020

UNIVERSITÄT GREIFSWALD  
Wissen lockt. Seit 1456



© Stephan Busse



# Regionale Produkte

– status quo und Blick in die Zukunft –

**Dr. Johannes Fuchs**

Universität Greifswald

Lehrstuhl für Wirtschafts- und Sozialgeographie