

Nachhaltiger Lebensmittelkonsum in Südtirol

Fri, 10/27/2023 - 09:38

Ergebnisse der Erhebung der Freien Universität Bozen mit der Verbraucherzentrale Südtirol

Wie nachhaltig konsumieren die Südtiroler und Südtirolerinnen? Diese Frage stellten sich der Agrarbachelorabsolvent Michael Unterthurner und Prof. Christian Fischer, beide von der Freien Universität Bozen. In Zusammenarbeit mit der Verbraucherzentrale Südtirol haben sie im Frühjahr 2023 eine Online-Befragung über Nachhaltigkeitsaspekte beim Lebensmittelkonsum durchgeführt.

Was sind den Südtirolern und Südtirolerinnen die wichtigsten Aspekte beim Kauf eines Lebensmittels? Die Herkunft, der Geschmack, die Sicherheit, die Kosten? Was sind wichtige Eigenschaften von nachhaltigen Lebensmitteln, was wichtige Aspekte einer insgesamt nachhaltigen Ernährungsweise? Und was bedeutet es für die Befragten, sich nachhaltig und gesund zu ernähren?

404 Personen haben sich zwischen 2. und 30. April 2023 an der Befragung der Freien Universität Bozen, in Zusammenarbeit mit der Verbraucherzentrale Südtirol (VZS), beteiligt. Die Daten wurden anonym erhoben. Die befragten Personen und somit auch die Ergebnisse sind begrenzt repräsentativ für die Südtiroler Verbraucher und Verbraucherinnen in ihrer Gesamtheit.

Diese Befragung der Südtiroler Bevölkerung knüpft an eine Umfrage der Europäischen Kommission im Jahr 2020 in allen 27 EU-Ländern an: mehr als 27.000 Bürger und Bürgerinnen wurden damals zum nachhaltigen Lebensmittelkonsum befragt. Somit ist es nun möglich, die Ergebnisse der Südtiroler Befragung mit jenen in Italien, Österreich und dem gesamteuropäischen Durchschnitt zu vergleichen.

Die Ergebnisse der Befragung zeigen: Nachhaltigkeitsaspekte sind den Südtiroler Verbraucherinnen und Verbrauchern beim Kauf eines Lebensmittels wichtig. 33% der Befragten halten die Herkunft für den wichtigsten Aspekt beim Lebensmitteleinkauf, gefolgt vom Geschmack (26%), den Kosten und der

Sicherheit (beide 16%). Ethische Aspekte (14%) und die Auswirkungen auf Umwelt und Klima (13%) werden als weniger wichtig erachtet. Diese starke Bedeutung der Produktherkunft scheint eine Südtiroler Besonderheit zu sein. Eine generell starke Wertschätzung des Eigenen wurde bereits in anderen Studien dokumentiert und als „Verbraucherpatriotismus“ beschrieben. Im EU-Durchschnitt dagegen landet die Herkunft als Kriterium erst an vierter Stelle, während, wie übrigens auch in Italien, die Lebensmittelsicherheit als wichtigster Aspekt erachtet wird.

Die wichtigsten Eigenschaften von nachhaltigen Lebensmitteln sind den Befragten eine geringe Umwelt- und Klimabelastung (34% der Befragten) sowie lokale oder kurze Lieferketten (30%). Im Unterschied dazu stehen im EU-Durchschnitt der gesundheitliche und der Nährwert an erster sowie ein geringer oder kein Einsatz von Pestiziden an zweiter Stelle.

Sich nachhaltig und gesund zu ernähren, bedeutet für die Befragten in erster Linie, sich saisonal und regional (82%) sowie abwechslungsreich und ausgewogen (67%) zu ernähren. EU-weit werden gleichauf eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung sowie der Konsum von mehr Obst und Gemüse (jeweils 58%) genannt, eine saisonale und regionale Ernährung landet an dritter Stelle (47%). Um eine gesunde und nachhaltige Ernährung zu fördern, brauche es laut den Südtiroler Teilnehmenden nachhaltige Lebensmittel, die erschwinglich für alle sind, und ebenso klare Informationen bezüglich der sozialen, ökologischen sowie gesundheitlichen Auswirkungen des Lebensmittels.

Auf die Frage, ob sie persönlich sich nachhaltig und gesund ernähren, antwortete der Großteil der Befragten (79%), sich meistens nachhaltig und gesund zu ernähren. Ob die Ernährung der befragten Personen tatsächlich den in der Befragung geäußerten hohen Ansprüchen an eine nachhaltige Ernährung entspricht, konnte nicht überprüft werden. Möglicherweise hat man es hier mit einem so genannten „Knowledge-to-action gap“ zu tun. Das bedeutet, dass Verbraucher und Verbraucherinnen zwar Bewusstsein für einen nachhaltigen Lebensstil haben, in der Praxis ihr Verhalten und ihren Lebensstil aber trotzdem nicht oder nicht immer ändern.

„In Südtirol spielen vor allem Regionalität und Tradition eine wichtige Rolle, weshalb die Herkunft und der Geschmack eines Lebensmittels bedeutsam für die Befragten sind“, fasst Prof. Christian Fischer die Ergebnisse der Studie zusammen. „Außerdem ist es den Teilnehmenden wichtig, dass Lebensmittel eine geringe Umwelt- und Klimabelastung aufweisen.“ Und Michael Unterthurner ergänzt: „Im Zusammenhang mit einer nachhaltigen Ernährung sind für die Südtiroler und Südtirolerinnen lokale oder kurze Lieferketten sowie regionale und saisonale Produkte ausschlaggebend.“ „Nachhaltig“ heißt in Südtirol – im Unterschied zum restlichen Europa – also in erster Linie regional.

Die vollständige Bachelorarbeit kann in der Universitätsbibliothek ausgeliehen werden.