

#### 1.4.1.18 Die Entwicklung der Nachfrage nach Gewürzen und Zutaten

Zusammenfassung: Diese mengenmäßig kleine, heterogene Gruppe von Lebensmitteln hat gute Steigerungsaussichten.

Beschreibung: Zu der Gruppe der Gewürze und Zutaten zählen gemäß dem Ernährungsbericht 2000 (DGE 2000a) die Gewürze als solche sowie Majonäse, Ketchup, Senf und Tabasco.

Der jährliche Verbrauch an Gewürzen als Gruppe ist mengenmäßig nichtssagend, da hier kleine Mengen große Wirkung haben, und auch einen entsprechenden Kilogramm-Preis haben.

Zu den Gewürzen gehören getrocknete Lebensmittel aber auch frische Kräuter (und hier gibt es eine Überschneidung zum Gemüse, z.B. Petersilie, Schnittlauch u.a.m., Kap. 1.4.1.12).

Mengenmäßig größer dagegen sind die Zutaten – die Saucen und Dressings. Hier werden in Deutschland ca. 330.000 Tonnen jährlich verkauft.

Ein spezielles Gewürz ist das Kochsalz, das mehr in der Lebensmittelverarbeitung als in den Haushalten verbraucht wird. Aromastoffe werden ebenfalls fast nur in der Lebensmittelindustrie verbraucht.

Herkunft und Erzeugung: Während exotische Gewürze naturgemäß eingeführt werden müssen, gewinnt der Markt an einheimischen Gewürzpflanzen zunehmend an Bedeutung. Die traditionellen einheimische Gewürze erleben eine Renaissance. Dieser Trend wird dadurch verstärkt, dass es hier Überlappung sowohl zum positiven Image von Gemüse, als auch zu Heilpflanzen gibt.

Es wird geschätzt, dass ca. 10.000 ha (mit steigender Tendenz) Fläche mit Gewürz- und Arzneipflanzen bestellt sind. Ein Viertel davon in Bayern, gefolgt von Thüringen (18 %) und Hessen (13 %). Die bedeutendste Art ist Petersilie (ca. 12 %), gefolgt von Kamille (9 %). 12 Arten machen ca. drei Viertel der Anbaufläche aus (Hoppe 2000). Der jährliche Umsatz der Hersteller von Würzen und Saucen beträgt 6,6 Milliarden DM. Es gibt 80 Betriebe und ca. 16.000 Beschäftigte. Der Markt der Saucen und Dressings ist sehr international (Symbol – Ketchup) (ZMP-Marktbericht 1998).

1998 waren in Deutschland sechs bedeutende Unternehmen in der Salzproduktion (ohne Sole) tätig. Sie betrieben acht Salzbergwerke und fünf Salinen. Es werden etwa 2.200 Personen beschäftigt. Von den ca. 10 Millionen Tonnen Natriumchlorid, die in Deutschland produziert werden, entfallen nur ca. 3 % auf Speisesalz.

Hier ist noch eine Branche benannt, die nicht direkt für den Verbraucher produziert, die aber Aromen und Essenzen für die Lebensmittelverarbeitende Industrie herstellt.

Die Einkaufsorte für getrocknete Gewürze und Zutaten sind die Verbrauchermärkte, bei frischen Gewürzpflanzen sind es Spezialfachhandel und Direktverkauf, sowie Sondereinkaufsstätten (Naturkostfachhandel).

Der tägliche Verzehr an Gewürzen und Zutaten beträgt in den alten Bundesländern ca. 10 g/Kopf und in den neuen ca. 8 g/Kopf, wobei Frauen etwas mehr davon verzehren.

Der Salzverzehr beträgt täglich etwa 8 g/Kopf, bei Männern liegt er etwas höher (9 g/Tag) und bei Frauen etwas niedriger (7 g/Tag) (DGE 2000a).

Der Anteil des Außer-Haus-Verzehrs bei Gewürzen und Zutaten ist nicht erhoben worden.

Über Verwendung und Rezepte hinsichtlich von Gewürzen und Zutaten gibt es keine repräsentativen Informationen.

Verbrauchereinstellungen und Verbraucherinformationen: Verbraucher haben viele, jedoch differenzierte Einstellungen zu den verschiedenen Gewürzen und Kräutern. Im allgemeinen sind diese jedoch sehr positiv. Sie betreffen die Aspekte Geschmack, Genuss, Abwechslung und Gesundheit. Die Verbraucherempfehlungen unterstützen diese Einstellung. Beliebt sind auch die Saucen und Dressings. Hier ist die Verbraucherempfehlung jedoch eine sparsame Verwendung (von Ketchup und Mayo).