

Es braucht mehr als Bürokratieabbau

Handlungsansätze für einen besseren Marktzugang von Lebensmittelhandwerkern und Direktvermarktern

von Andrea Fink-Keßler und Frieder Thomas

In ihren Wünschen sind sich viele Bauern und Konsumenten einig: Eine Rückverankerung von Produktion, Verarbeitung und Konsum der Lebensmittel in die Region hätte viele Vorteile. Politisch gut gemeinte Förderprogramme unterstützen diesen Wunsch nach regionalen Wertschöpfungsketten. Doch zugleich wird offenbar: Das unentbehrliche Bindeglied zwischen Produktion und Konsum – das Lebensmittelhandwerk – droht zu verschwinden. Wie gegensteuern? Analysen gibt es genug und es fehlt auch nicht an programmatischen Forderungen. Doch wo sind die konkreten Ansätze? Zwei vom AgrarBündnis organisierte Expertenworkshops haben sich der Frage angenommen. Herausgekommen ist ein Diskussionspapier, dessen wesentliche Handlungsempfehlungen mit nachfolgendem Artikel dargelegt werden.¹

»Es sind die letzten ihrer Art. Hier ist die Rote Liste der Nahversorger.« Der Bundesverband der Regionalbewegung machte im September 2019 mit einer Aktion auf den dramatischen Rückgang der Lebensmittelhandwerksbetriebe aufmerksam. Sie seien »akut vom Aussterben bedroht«. Wenn es so weitergehe, dann gäbe es in 15 bis 20 Jahren keine Nahversorger mehr.² Wie aber können regionale Wertschöpfungsketten erhalten und vor allem neu aufgebaut werden, wenn das Lebensmittelhandwerk wegbricht? Bereits heute werden viele regional erzeugte Produkte weit entfernt verarbeitet, denn es fehlt an mittelständischen Schlacht- und Fleischverarbeitungsbetrieben, an Mühlen, an Bäckern, die noch nach eigenen Rezepten backen, an regional aufgestellten Käsereien und auch an Molkereien, die im Lohn verarbeiten.

Es herrscht vielerorts eine gewisse Ratlosigkeit innerhalb der Initiativen, seien es nun Ökomodellregionen oder Initiativen der Regionalvermarktung, denn es drängt sich das Bild eines längst resignierten Lebensmittelhandwerks auf: Auch in kleineren Fachgeschäften werden Fleisch und Fleischwaren vom Großmarkt geholt, und die angebotene Ware unterscheidet sich weder preislich noch qualitativ vom Angebot der Supermärkte. Die Brötchen und Brote werden aus Backmischungen zusammengerührt oder zentral bei Vorfertigern bestellt und nur noch aufgebacken.

Zeitgleich rührt sich allerdings gerade im Backgewerbe, aber auch unter den Fleischhandwerkern, eine Aufbruchstimmung »junger wilder« Handwerker, die sich auf die alte Handwerkskunst besinnen. Slow Bäcker, die sorgfältig mit Sauerteig arbeiten, junge Fleischermeister, die das ganze Tier zerlegen und verkaufen, die das Fleisch gut reifen lassen und neue Rezepte kreieren. Doch es gibt wenig Berührungspunkte zwischen den traditionellen Betrieben und den neuen, städtisch orientierten Start-ups. Fakt ist nur: Die gewachsene Struktur bricht weg und die neuen Initiativen können diese Lücke kaum schließen.

Dabei drängt so vieles in Richtung Neubewertung regionaler Produktion, Verarbeitung und Vermarktung:

- Die gesellschaftliche Debatte um Lösungen für Klima, Umwelt und Tierschutz haben die Nachfrage nach Lebensmitteln steigen lassen, die bei diesen Aspekten einen Mehrwert versprechen. Unter Verbrauchern bekommt daher »Regionalität« einen fast höheren Stellenwert als »Bio«. Auf jeden Fall ist »direkt aus der Region« immer eine gute Ergänzung zu anderen Qualitätskriterien.
- Die Preisunsicherheit durch liberalisierte und damit globalisierte Agrarmärkte sowie die zunehmende Konzentration der Abnehmer/Verarbeiter verstärkt die Suche der bäuerlichen Produzenten nach Möglichkeiten, sich mit der regionalen Vermarktung

eigener Erzeugnisse einen stabileren Absatzmarkt zu schaffen.

- In vielen Städten haben sich Ernährungsräte und andere Initiativen wie die Regionalwert AG gebildet. Direkte Verbraucher-Erzeuger-Beziehungen erleben eine Renaissance.³

Kostendruck, Bürokratie und Fachkräftemangel

Die vielfältigen Analysen sind sich weitgehend einig über wesentliche Treiber des Strukturwandels oder gar des Verschwindens des Lebensmittelhandwerks:

- der allgemeine Kostendruck in Kombination mit den zusätzlich durch Auflagen und Vorschriften erhöhten Stückkosten (höhere Fleischbeschaugebühren, höhere Kosten für Entsorgung, Energie und Personal als bei industriellen Betrieben);⁴
- die – bezogen auf die Risiken – als unangemessen hoch erlebten Auflagen zu Eigenkontrollen und Dokumentation in Verbindung mit den steigenden Ansprüchen an Umwelt-, Arbeits- und Tierschutz und anderes mehr. Dabei werden weniger die Ansprüche in Frage gestellt. Kritisiert wird die Art und Weise der Regulierungen. Denn diese sind in der Regel auf die Risiken einer stark arbeitsteilig wirtschaftenden Verarbeitungsindustrie hin ausgelegt. Sie sind nicht an die Arbeitsweisen des Handwerks angepasst und entsprechen nicht dessen Risikolage.
- das »Nicht-Mehr-Hinterher-Kommen« bei der Anpassung an die laufend sich ändernden Regelungen und Vorschriften aus Lebensmittel-, Steuer- und Arbeitsrecht sowie die Hilflosigkeit angesichts sich oftmals auch widersprechender Normen (DIN-Normen, Auslegungen des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger, Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz, Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches etc.).

Der aktuell stärkste Treiber ist jedoch der Fachkräftemangel. Die Handwerksbetriebe befinden sich in einer Art »Teufelskreis«: Die Ausbildung erodiert angesichts der spezifischen Ansprüche an die Fachkräfte durch die industriellen Betriebe oder durch den Lebensmitteleinzelhandel, denn ein Verkäufer an der Fleischtheke braucht eigentlich keine dreijährige Metzgersausbildung. Metzger lernen das Schlachten nicht mehr, Bäcker nicht mehr das Backen ohne Vormischung. Bei den Löhnen steht das Handwerk zudem in unmittelbarer Konkurrenz zu einer florierenden Wirtschaft – gerade in Ballungszentren. Festhalten an der Tradition hilft hier wenig, denn die Arbeitskräfte werden ohnehin knapp. Und wer von den Gesellen will noch morgens früh um zwei Uhr aufstehen für einen Lohn knapp über dem Mindestlohn? Welcher junge Lehr-

ling möchte sich noch einfügen in das komplizierte Beziehungsgeflecht eines Familienbetriebes, wenn es auch gut organisierte und mit Betriebsrat abgesicherte Arbeitsplätze in der Industrie und Verwaltung gibt?

Landwirte, die in die Verarbeitung einsteigen möchten, sehen sich ihrerseits mit einem ganzen Paket an Problemen konfrontiert: Ihre Ausbildung hat nichts enthalten, das Mut machen könnte, besondere Qualitäten zu erzeugen, Ideen zur Verarbeitung zu entwickeln und eigene Absatzmärkte aufzubauen. Zugleich hat sich die Professionalisierung in diesem Bereich enorm beschleunigt: Der Einstieg ist heute gepflastert mit einer Vielzahl an Vorschriften und immer höheren Verbrauchererwartungen. Hinzu kommt die hohe Arbeitsbelastung.

Widersprüchliche Verbraucherwünsche

Verbraucher wollen regionale Qualitäten, möglichst direkt und möglichst frisch. Beim genaueren Hinsehen zeigen sich jedoch in den – durch Umfragen und Verbände artikulierten – Interessenslagen »des Verbrauchers« relevante Widersprüche, die ihrerseits wesentlich zu dem beschriebenen Strukturwandel beitragen. Es heißt, »der Verbraucher« wünscht sich Transparenz sowie klare und nicht zu komplizierte Kriterien, um den Einkauf möglichst einfach gestalten zu können. Zugleich wünscht »er« sich etwas, das in seiner Komplexität gar nicht klar fassbar ist: Naturbelassenheit, Regionalität, handwerkliche Verarbeitung etc.

Ein Beispiel für diese Widersprüchlichkeit ist die Nährwertkennzeichnung. Nach langem Ringen wurde 2016 eine Nährwertkennzeichnung gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 Pflicht. Sie dient der Information und Transparenz und fordert jetzt zusätzlich die Kennzeichnung der Inhaltsstoffe. Sie macht aber auch kleinen und handwerklichen Betrieben das Leben schwer. Es gibt zwar theoretisch Ausnahmen für »kleine Mengen« und »lokale Einzelhandelsgeschäfte« – diese wurden jedoch immer noch nicht bundesweit und rechtskräftig umgesetzt. Wie genau gekennzeichnet werden muss, wird lokal und dabei extrem unterschiedlich entschieden, und die Pflicht zu einer eindeutigen Information der Inhaltsstoffe verteuert gerade den handwerklichen Ansatz, natürliche und nicht standardisierte Rohstoffe zu verarbeiten.

Entwickelt und durchgesetzt wurde die verbindliche Nährwertkennzeichnung auch von den Verbraucherverbänden, die sich mehr Information und damit Entscheidungshilfen beim Kauf industriell verarbeiteter Nahrungsmittel wünschen. Seit Jahrzehnten forderten sie von der wachsenden Ernährungsindustrie mehr Transparenz bezogen auf verwendete Bestandteile und die Zusammensetzung der industriell hergestellten Nahrungsmittel. Mit aufgeklärtem Ver-

braucherverhalten sollte den Folgen dieser Intransparenz – speziell Übergewicht, Diabetes und Fehlernährung – entgegengearbeitet werden. Die Kennzeichnung war dabei ein zentraler Schritt.

Doch einmal in die Welt gesetzt, hat jedes Regelwerk seine eigene Dynamik. Ein »Zurück« gibt es nicht mehr, nur noch ein »Mehr vom Selben«. Umfragen zeigten: Einmal eingeführt wünschten sich die Verbraucher *noch mehr* verbindliche Information und *noch genauere* Kennzeichnung. Je mehr Verbraucher lernen, sich an einer Information zu orientieren, desto mehr Nachfrage entsteht nach dieser Information.

Getroffen hat es nun auch das Handwerk. Im Gegensatz zur Ernährungsindustrie verfügt der handwerkliche Betrieb weder über angestellte Juristen zur »Gefahrenabwehr« überhöhter Ansprüche noch über eigene Labors für Analysen. Und das Handwerk kann sich auch kaum wehren gegen hohe Werbeetats industrieller Verarbeiter, die ihre Produkte als »naturbelassen« bewerben, obwohl sie es de facto nicht sind.

Ausnahmeregelungen oder Flexibilisierung

Auflagen, »Bürokratie«, Dokumentations- und Meldepflichten ... Die Berufsverbände fordern schon lange einen Bürokratieabbau und verfassten entsprechende Positionspapiere.⁵ Der Bundestag organisiert Anhörungen⁶ und in Bayern gibt es sogar einen amtlichen »Beauftragten für Bürokratieabbau«.⁷ Diverse Bürokratieabbaugesetze traten bereits in Kraft und nahezu jede Reform verspricht auch den Abbau von Bürokratie.

Tatsächlich aber geschieht das Gegenteil: Die Regeldichte nimmt zu, neue Tatbestände kommen hinzu (neben der konkreten Produktinformation vor allem bei Tierschutz und Klimaschutz), alte werden verstärkt und ausdifferenziert. Die Forderung nach Bürokratieabbau zeigt daher zwar auf das Problem, tatsächlich aber entfalten sich kaum konkret entlastende und damit wirtschaftlich auch wirksame Umsetzungsvorschläge, weder allgemein noch für das Lebensmittelhandwerk im Speziellen.

Abgesehen vom Steuer-, Gewerbe-, Umwelt- und Arbeitsrecht lasten insbesondere Vorschriften aus dem Lebensmittelhygienerecht auf den Betrieben des Lebensmittelhandwerks. Sie »lasten«, weil die Betriebe oftmals keine klare Rechtssicherheit erhalten. Mit der Neuordnung des Lebensmittelhygienerechts der Europäischen Union Anfang der 2000er-Jahre wurde ein Paradigmenwechsel vollzogen: Die Rechtsverordnungen regeln nicht mehr, wie zuvor, alle Detailfragen. Für traditionell hergestellte Produkte und Erzeuger in schwierigen geografischen Lagen werden die Länderbehörden sogar ermächtigt, generelle Ausnahmen zu machen. Diese Flexibilisierung ermöglicht einer brei-

ten Vielfalt von Produktionsweisen und Betriebsformen, am Markt teilzunehmen. Aber die Verantwortlichkeit dafür, dass das jeweilige Betriebskonzept auch wirkt, liegt nun größtenteils beim Lebensmittelunternehmer. Die konkreten Rechtsvorschriften und deren Kontrolle sind in Deutschland Ländersache, in manchen Bundesländern sind sie sogar kommunalisiert. So gibt es wenig zentrale Einflüsse (wie z. B. in Frankreich). Das kann sinnvoll sein, aber schlimmstenfalls wird ein Landkreis zum »Königreich seines Kreisveterinärs«, der seine eigenen Regeln und Risikolinien festlegt.

Vor diesem Hintergrund entfaltet sich ein praktisch nicht zu lösender Streit. Manche sagen: »Wir müssen eben professionell sein. Wer die neuen Auflagen nicht erfüllt und die dazu notwendigen Investitionen nicht stemmen kann, der höre besser auf.« Ausnahmeregelungen für Kleinerzeuger werden nicht akzeptiert, eine »Zweiteilung von Hygiene« kategorisch abgelehnt. Die andere Position sagt: »Wir benötigen klar definierte Ausnahmeregelungen für Kleinerzeuger und das Handwerk. Nur so bekommen wir wirklich Planungssicherheit und sind nicht der Willkür der Behörden ausgesetzt.«

Die Flexibilisierung und damit die Entscheidung im Einzelfall hat dabei durchaus ihre Vorteile: Sie ermöglicht gute, betriebsindividuelle Lösungen und erleichtert die Vielfalt. Ausnahmeregelungen hingegen versprechen Sicherheit, benötigen jedoch klare Definitionen und Abgrenzungen. Im Kern liegt das Problem in der Balance von Eigenverantwortung des Betriebsleiters bezogen auf Lebensmittelsicherheit und Wirtschaftlichkeit einerseits sowie der Verantwortungsübernahme bei der Risikobeurteilung seitens der Überwachungsbehörden andererseits. Innerhalb der Behörden scheuen sich viele, Verantwortung für Entscheidungen zu übernehmen, verweisen lieber auf die »obere Ebene«, auf »Auslegungsprotokolle von Gremien« oder gar auf »Brüssel«.

Um die Ermessensspielräume, die die eigentlich flexiblen Verordnungen geben, offensiv und kreativ im Sinne einer Stärkung handwerklicher Verarbeitung und eines verbesserten Markteintritts regionaler Produkte auszunutzen, sind die nachfolgend aufgeführten sechs, miteinander verbundenen Punkte zu beachten. Die Aufzählung ist daher keine Prioritätenliste – sondern es gilt, alles gleichzeitig anzupacken.

Handlungsansätze

1. Risikobeurteilung und Technikfolgenabschätzung

Mit der Idee der Flexibilisierung übergibt die Europäische Union die Verantwortung für eine zielkonforme Umsetzung subsidiär nach unten. Zentral ist nun für die Umsetzung: »Wie viel Risiko akzeptiert die (lokale) Gesellschaft?« Geringe Risikotoleranz

führt zu wirtschaftsschädigenden Auflagen bis hin zu Betriebssperren. Die Erfahrung zeigt: Die Risikotoleranz variiert beachtlich, zumal es kein objektives Verhältnis zwischen Risikotoleranz und Wirtschaftlichkeit gibt. Verglichen mit anderen Situationen besteht bei Lebensmitteln die Tendenz zu besonders hoher Sicherheit bis hin zur »Nulltoleranz« gegenüber Risiken. Konkret: Bei Lebensmitteln kann nicht allein die Wissenschaft (hier vor allem die Bundesanstalt für Risikoforschung) die Risikotoleranz festlegen. Sie kann Vorschläge entwickeln zu Untersuchungsmethodik, Grenzwertfestsetzungen und klar beschriebene Konsequenzen bei einer Grenzwertüberschreitung. Doch das letzte Wort muss die Politik haben. Daher bedarf es zusätzlich einer Technikfolgenabschätzung. Diese muss beschreiben, welche wirtschaftlichen und sonstigen Folgen unterschiedliche Stufen der Risikotoleranz haben. Dann muss politisch und damit gesellschaftlich entschieden werden. Hierzu bedarf es einer bislang fehlenden Debatte über Risikotoleranz und »Vollkasko-Mentalitäten« sowie die Übernahme von Verantwortung aller Beteiligten.

2. Forschung und Technikentwicklung für Handwerk und Kleinbetriebe

Risikobeurteilung und Technikfolgenabschätzung stehen vor dem Problem, dass es so gut wie keine Forschung zu Risiken handwerklicher Lebensmittelverarbeitung (mehr) gibt. Die Bundesforschungsanstalten für Ernährung und Lebensmittel mit den Instituten für Milch, Fleisch und Getreide forschen fast ausschließlich für die Industrie und deren Sicherheitsfragen. Fast ausgestorben sind die traditionellen Lehr- und Versuchsanstalten, die zusammen mit der Praxis konkre-

te Fragen bearbeitet haben. Hier muss dringend neu investiert werden. Die noch verbliebenen Landesversuchsanstalten müssen auf die Fragen von Handwerk und Direktvermarktung ausgerichtet und mit Mitteln und Personal versehen werden. Auch braucht es Zugang zu Forschungs- und Entwicklungsförderung für die Praxisbetriebe. Ein guter Ansatz könnte das Europäische Programm der Innovationspartnerschaften sein, wenn es stärker als bisher auch die Verarbeiter integrieren könnte. Nicht zuletzt braucht es eine praxisorientierte Beratung und mehr Wissensaustausch.

3. Regionale Clearingstellen

Die in Gesetzgebungsverfahren vorgeschriebene Beteiligung von Verbänden durch Anhörungen reicht nicht mehr aus. Die Partizipation muss tiefer gehen und eine Beteiligung »auf Augenhöhe« ermöglichen, z. B. auch in Form von Runden Tischen auf Länderebene. Viele Konflikte werden aber gar nicht beim Gesetzgebungsverfahren deutlich, sondern erst in der praktischen Umsetzung. Daher sind regionale, paritätisch besetzte Clearingstellen dringend notwendig. Ihre Aufgabe ist es, Konfliktfälle zu moderieren und Lösungen zu erarbeiten, mit denen beide Seiten – Betriebe und Kontrollbehörden – leben können.

4. Angemessene Interessensvertretung

Die Verbände des Lebensmittelhandwerks und der Direktvermarkter sind in den entsprechenden Gremien, wie z. B. der Landesarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV), zu beteiligen. Gleichzeitig müssen die noch wirksamen Normen und Leitsätze durchgeforstet werden; ein Abgleich mit der gültigen Rechtslage ist vorzunehmen.

Folgerungen & Forderungen

- Der strukturelle Wandel hat das traditionell mit regionaler Direktvermarktung verbundene Lebensmittelhandwerk stark schrumpfen lassen.
- Die Ursachen für den Strukturwandel im Lebensmittelhandwerk und bei den mittelständischen Verarbeitern sind vielfältig: Zu nennen sind vor allem hohe Stückkosten und steigender Kostendruck, Fachkräftemangel sowie mangelnde Planungssicherheit als Folge stetig sich ändernder Vorschriften.
- Die Flexibilisierung der meisten Rechtsvorschriften erlaubt zwar gute, angepasste betriebsindividuelle Lösungen. Um die vorhandenen Ermessensspielräume jedoch im Sinne des Lebensmittelhandwerks und der direkten regionalen Vermarktung ausschöpfen zu können, ist Folgendes erforderlich:
 - eine veränderte, an die Produktionsverfahren von Handwerk und Direktvermarktern angepasste Risiko- und Technikfolgenabschätzung auf der Ebene des Verordnungsgebers;
 - verstärkte Forschung und Entwicklung für Handwerk und Kleinbetriebe sowie ein entsprechender Aufbau eigenständiger Beratungsstrukturen;
 - Verbesserung des Wissensaustauschs zwischen lokalen Kontrollbehörden und Produzenten sowie die Einrichtung von Clearingstellen zur Lösung von Konflikten;
 - Verstärkung der Interessensvertretung;
 - Wandel der Berufsausbildung und geeignete Fortbildungsangebote sowie Wissensaustausch unter Lebensmittelhandwerkern und auch Landwirten;
 - die Unterstützung partizipativer Organisationsformen von Produzenten und Konsumenten bzw. Bürgern.
- In Abwägung aller Vor- und Nachteile bedarf es auch bestimmter Ausnahmeregelungen für Handwerk und Kleinbetriebe.

Ein Beispiel für einen gelungenen Prozess dieser Art ist die Verabschiedung der Leitlinie »Rohmilchkäse«, die vom europäischen Dachverband der Hofkäsereien (FACE-Network) auf EU-Ebene erarbeitet und durchgesetzt wurde. Sie gibt den Betrieben und den Kontrollbehörden klare Vorgaben für die Risikokontrolle und dient als Basis für Schulungen sowohl der Betriebe als auch der Behörden.

5. Anpassung der Berufs- und Weiterbildung

Zentrale Bedeutung für die notwendige Weiterentwicklung des Lebensmittelhandwerks kommt der Berufsausbildung zu. Hier bedarf es vor allem einer Neuorientierung, vergleichbar wie sie die handwerklichen Käser im Rahmen der »Neugründung« ihres Berufsstandes selbst organisiert haben. Vorstellbar ist die Gründung einer zentralen »Lebensmittelhandwerkerschule«, die Grundausbildungsmodulare für Landwirte, Bäcker, Metzger etc. anbietet; ergänzend wäre eine Art »Erasmus«-Programm mit internationalem Austausch für das Lebensmittelhandwerk.

6. Stärkung partizipativer Organisationsformen

Neue kooperative Formen zwischen Verbrauchern/Bürgern und Produzenten/Verarbeitern stärken die Stellung des Verbrauchers. Sie transformieren den »ahnungslosen, vom Staat zu schützenden« Konsumenten zum Bürger und Teilhaber. Die Konsumenten übernehmen Anteile an den Betrieben (bei Solidarischer Landwirtschaft) oder finanzieren sogar regionale Kooperationen (Regionalwert-AG). Bürger werden aktiv, übernehmen Verantwortung für die Art und Weise der Lebensmittelproduktion und -versorgung. Die Erfahrungen mit den bestehenden Initiativen zeigen, dass diese neuen partizipativen Organisationsformen für den einzelnen Betrieb wie eine Art »Schutzschild« wirken können. Er steht nicht mehr alleine der Kontrollbehörde gegenüber und diese muss nicht mehr das abstrakte Interesse »des Verbrauchers« durchsetzen. Da die Verbraucher bereits aktiv im Prozess integriert sind, können sie ihre Interessen gezielter einbringen. Der viel zitierte Verbraucher bekommt ein Gesicht, eine Stimme und kann seine Interessen konkreter artikulieren. Damit ändert sich der gesamte Aushandlungsprozess über die guten Wege zu Lebensmittelsicherheit, Hygiene und auch Tierschutz.

In den vergangenen Jahren hat sich gezeigt: Staat und Politik werden aufgefordert, Maßnahmen zur Stützung des Lebensmittelhandwerks zu ergreifen. Sie dürfen nicht aus der Pflicht genommen werden, aber – so das Fazit der beiden Workshops – vor allem die Akteure des Lebensmittelhandwerks selbst sind gefordert, selbst aktiv zu werden und im Sinne von Selbstermächtigung sich stark zu machen: für Aus-

handlungsprozesse, eine bessere Berufsausbildung, neue Formen der Zusammenarbeit und nicht zuletzt für die Vertretung der eigenen Interessen.

Das Thema im Kritischen Agrarbericht

- ▶ Anke Kähler, Andrea Fink-Keßler, Hans-Jürgen Müller und Marc Albrecht-Seidel: Zukunft braucht Handwerk. Das Lebensmittelhandwerk erfindet sich neu und kämpft zugleich gegen die Windmühlen von Bürokratie und Reglementierung. In: Der kritische Agrarbericht 2018, S. 324–328.
- ▶ Hans-Jürgen Müller und Andrea Fink-Keßler: (Fast) zerbrochene Beziehungen. Über Chancen und Hemmnisse regionaler Fleischvermarktung. In: Der kritische Agrarbericht 2014, S. 164–167.

Anmerkungen

- 1 AgrarBündnis: Diskussionspapier. Handelshemmnisse für die hofnahe Verarbeitung und die Direktvermarktung beseitigen. Mai 2019 (www.agrarbuendnis.de/Projekt-Handelshemmnisse-Direk.302.0.html). Das Projekt wurde gefördert durch die Landwirtschaftliche Rentenbank.
- 2 »Die letzten ihrer Art! – Rote Liste Nahversorger.« Pressemitteilung des Bundesverbandes der Regionalbewegung vom 18. September 2019.
- 3 Siehe hierzu auch die Beiträge in diesem *Kritischen Agrarbericht* von Valentin Thurn et al. (S. 338–342) und Klaus Strüber (343–348).
- 4 Für einen handwerklichen Betrieb liegt allein diese Umlage bei 1,42 Prozent des Umsatzes oder umgerechnet bei über 7.000 Euro pro Jahr. Industrielle Großbäckereien und Discounter sind von dieser Umlage befreit. Siehe U. Steudel: EEG-Umlage frisst Umsatz. In: Deutsche Handwerks-Zeitung Nr. 21 vom 3. November 2017, S. 13.
- 5 Stellvertretend: Handwerkstag Baden-Württemberg (BWHT): 25 Forderungen zum Bürokratieabbau. Positionierung des baden-württembergischen Handwerks. Oktober 2018.
- 6 Internes Fachgespräch Fraktion Bündnis 90/Die Grünen: Bäuerliche Betriebe und Verarbeiter entlasten – Bürokratie abbauen am 27. April 2017 im Deutschen Bundestag.
- 7 www.buerokratieabbau-bayern.de.



Dr. Andrea Fink-Keßler

Büro für Agrar- und Regionalentwicklung (BAR) und Mitarbeit im Netzwerk »Die Landforscher«.

Tischbeinstr. 114, 34121 Kassel
afk@agrar-regional-buero.de



Dr. Frieder Thomas

Geschäftsführer des AgrarBündnis e.V.

AgrarBündnis e.V.
Markstätte 26, 78462 Konstanz
thomas@agraruendnis.de