



Presseinformation

Bonn, 04. Mai 2021

HAUSANSCHRIFT
BLE-Pressestelle,
Deichmanns Aue 29,
53179 Bonn

TEL +49 (0)228 68 45 -3080
FAX +49 (0) 30 1810 6845
-3040

presse@ble.de
www.ble.de

Neue Studie zu Äpfeln: Was beim Einkauf zählt

Eine Studie der Universität Kassel zeigt, dass beim Apfelkauf vor allem Geschmack, Festigkeit, regionale Erzeugung und Verpackung zählen. Außerdem ergab eine bundesweite Blindverkostung der Fördergemeinschaft Ökologischer Obstbau (FÖKO): Bio-Äpfel mit leichten Schalenfehlern schmecken Verbraucherinnen und Verbrauchern teilweise besser als Äpfel der Klasse I. Es lohnt sich also für den Handel, auch Äpfel mit kleinen Schönheitsfehlern anzubieten.

Um die Vermarktungschancen von Äpfeln detailliert zu ermitteln, hat ein Forschungsteam im Fachgebiet Agrar- und Lebensmittelmarketing der Universität Kassel im Auftrag des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) die Verbraucherakzeptanz von Äpfeln mit unterschiedlichen Schalenqualitäten untersucht und dazu 1.000 Personen online befragt.

Mit äußerlich nicht ganz makellosen Bio-Äpfeln verbinden die Befragten eine größere Natürlichkeit als mit Obst, das die Kriterien der Klasse I erfüllt. Nach ihrer Einschätzung schmecken Bio-Äpfel mit leichten Schalenfehlern mindestens ebenso gut wie Äpfel der Klasse I. Das bestätigte sich in einer bundesweiten Blindverkostung der FÖKO. „Für den Handel kann es sich also einerseits finanziell lohnen, Äpfel mit Schalenfehlern anzubieten. Andererseits kann damit der Handel dazu beitragen, dass weniger Lebensmittel und Ressourcen verschwendet werden. Außerdem fördert man mit dem Kauf von Äpfeln mit leichten Schalenfehlern die geschmackliche Vielfalt und unterstützt eine größere Insektenvielfalt in den Obstanlagen“, erklärt Jutta Kienzle von der FÖKO.

Kaufende stellen unterschiedliche Ansprüche an bio und konventionell

Die Studie der Universität Kassel zeigt darüber hinaus, dass für die Konsumentinnen und Konsumenten beim Apfelkauf – egal ob bio oder konventionell – vor allem Geschmack, Festigkeit, regionale Erzeugung und Verpackung relevant sind. Wer Bio-Äpfel kauft, achtet zudem auf eine „umweltfreundliche Erzeugung“.



Wer überwiegend konventionell erzeugte Äpfel konsumiert, legt mehr Wert auf makelloses Aussehen. Außerdem spielen der Preis und die bessere Verfügbarkeit eine größere Rolle. Um die Akzeptanz für leichte Schalenfehler bei dieser Verbrauchergruppe zu steigern, sollte laut dem Forscherteam herausgestellt werden, dass diese Fehler rein äußerlich sind und dass der Geschmack nicht beeinträchtigt ist. Für die Kommunikation würden sich besonders positive und emotionale Botschaften wie „natürlich gewachsen“ oder „wie aus dem eigenen Garten“ eignen.

Hintergrundinformationen

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat sowohl die Studie „Verbraucherpräferenzen für (Bio-) Äpfel mit unterschiedlichen äußeren Schalenqualitäten“ als auch die Blindverkostung im Verbundprojekt „PSSYSTEM-BIOOBST“ über das BÖLN gefördert. Die Bundesanstalt Landwirtschaft und Ernährung (BLE) begleitete die Arbeiten als Projektträger. Den Abschlussbericht der Studie gibt es unter <https://orgprints.org/38693/>, weitere Informationen zu Qualitätskriterien für Bio-Tafeläpfel sowie der Blindverkostung sind abrufbar unter <https://www.foeko.de/qualitaetskriterien/>.