



Verbraucherpräferenzen für (Bio-)Äpfel mit unterschiedlichen Schalenqualitäten

Neue Erkenntnisse zur Verbraucherakzeptanz von Bio- und konventionellen Äpfeln mit leichten Schalenfehlern sowie zur Zahlungsbereitschaft der Konsumenten



Elstar Handelsklasse I



Elstar Biosortierung



Elstar suboptimal



Gala Handelsklasse I



Gala Biosortierung



Gala suboptimal

Abb. 1 Äpfel verschiedener Sortierungen

Steckbrief

Ziel dieses Teilprojektes war die Ermittlung der Verbraucherakzeptanz einer Bio-Sortierung der Handelsklasse I am Beispiel von Äpfeln. Das Projekt untersuchte, u. a. mittels Onlinebefragung von 1.000 Personen, ob eine Präferenz für Bio-Äpfel mit höheren äußeren Qualitäten, bzw. die Einführung einer Handelsklasse I-Sortierung, zu einer höheren Zahlungsbereitschaft führen würde. Weiterhin wurde geprüft, wie die Akzeptanz von Äpfeln mit leichten Schalenfehlern über geeignete Kommunikation gesteigert werden könnte.

Projektlaufzeit: 04/2020 – 11/2020

Empfehlungen für die Praxis

Aus dem Projekt lassen sich für Produzenten und Handel folgende Empfehlungen ableiten:

- Äpfel mit leichten Schalenfehlern (Bio-Sortierung) werden überwiegend positiv wahrgenommen.
- Verbraucher verbinden Äpfel mit Schalenfehlern mit mehr Natürlichkeit und einem besseren Geschmack als makellose Äpfel.
- Das Vorhandensein von Schalenfehlern sollte selbstbewusst kommuniziert werden.
- Besonders der Hinweis auf geschmackliche Qualität und den rein äußerlichen Makel sollte dabei vermittelt werden.
- Konsumenten, die überwiegend konventionelle Äpfel kaufen, können über positive, emotionale Botschaften zum Kauf von Bio-Äpfeln mit leichten Schalenfehlern motiviert werden. Dabei sollte die Natürlichkeit der Bio-Äpfel im Fokus stehen.
- Dafür eignen sich Botschaften wie „Wie aus dem eigenen Garten“, „Natürlich gewachsen“ und „Natürliche Vielfalt ist Qualität“.
- Eine Notwendigkeit für eine Handelsklasse I für Bio-Äpfel besteht aktuell nicht.

Konsumenten nehmen Bio-Äpfel mit leichten Schalenfehlern überwiegend positiv wahr. Sie verbinden damit mehr Natürlichkeit und einen besseren Geschmack.

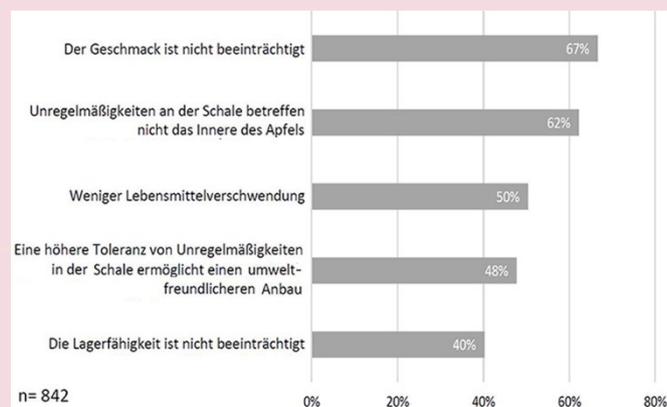


Abb. 2: Gewünschte Informationen zu Äpfeln mit Schalenunregelmäßigkeiten

Hintergrund

Ein Grundprinzip des Öko-Obstbaus ist ein möglichst geringer Einsatz von Pflanzenschutzmitteln sowie die Förderung der Biodiversität. Dies führt allerdings zu einem höheren Anteil von Äpfeln mit leichten Schalenfehlern. Eine mangelnde Verbraucherakzeptanz von Schalenfehlern schafft einen Anreiz für einen erhöhten Einsatz von Pflanzenschutzmitteln und die Reduktion von Maßnahmen zur Erhöhung der Biodiversität. Aufgrund der besonderen Herausforderungen im Ökolandbau werden Öko-Obst und -Gemüse nicht nach den Handelsklassen I und II (HKI und HKII), sondern gewöhnlich nur als HKII sortiert. In der HKII befinden sich auch Äpfel der HKI, sodass diese Sortierung „besser“ als die übliche HKII Sortierung ist. Fraglich ist aber, wie Verbraucher zu diesen Sortierungen stehen und ob ein Marktpotential für Bio-Äpfel der HKI besteht.

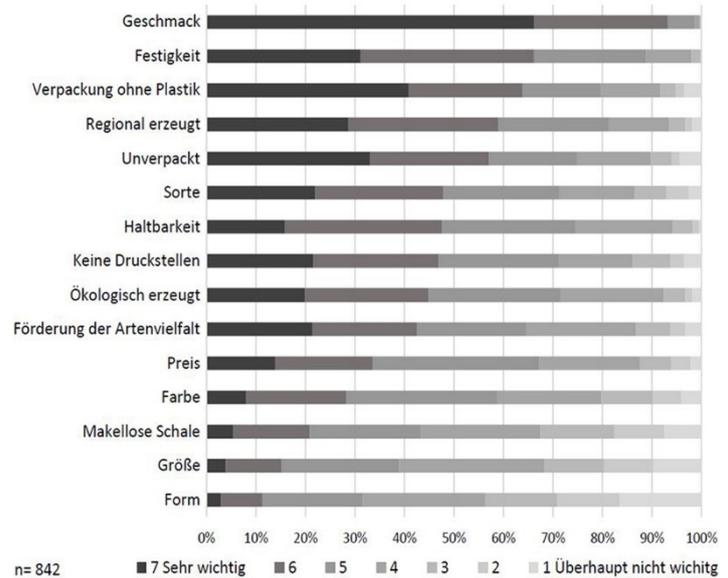


Abb. 3: Wichtigkeit diverser Aspekte beim Apfel-Kauf

Ergebnisse

Die Ergebnisse der Online-Befragung zeigen, dass den Konsumenten beim Apfelkauf vor allem Geschmack, Festigkeit und regionale Erzeugung wichtig sind (Abb. 3). Optische Aspekte sind weniger wichtig. Bio-Äpfel werden überwiegend aus umweltbezogenen Gründen gekauft, wie beispielsweise geringe Rückstände an Pflanzenschutzmitteln und umweltfreundliche Erzeugung. Dies wurde bereits bei anderen Bio-Produkten festgestellt. Auch sogenannte egoistische Gründe, wie guter Geschmack und „gesünder als andere Äpfel“, werden als Kaufgründe genannt. Als Gründe gegen den Kauf von Bio-Äpfeln werden die Aspekte guter Geschmack und die Verfügbarkeit der bevorzugten Sorte angeführt. Auch der günstigere Preis spricht laut der Befragten für konventionelle Äpfel. Es besteht weiterhin die Einschätzung, dass die konventionellen Äpfel häufiger aus der Region stammen. Bei der Befragung wurde deutlich, dass Verbraucher grundsätzlich zwischen verschiedenen Qualitäten unterscheiden. Die Befragten verbinden bei Bio-Äpfeln mit Schalenfehlern eine größere Natürlichkeit mit gleich gutem

Geschmack wie Äpfel der HKI. Die leichten Schalenfehler der Bio-Sortierung führen nicht dazu, dass das Schälen als notwendiger betrachtet wird. Die Analyse der Zahlungsbereitschaft (ZB) für HKI-Ware im Vergleich zur Bio-Sortierung zeigte, dass die zusätzliche ZB für makellose Äpfel sehr gering ist. Die konventionellen Apfel-Käufer bevorzugen makelloses Aussehen mehr als die Bio-Apfel-Konsumenten. Ist Konsumenten das Aussehen nicht wichtig, ist auch die ZB gering. Zur Steigerung der Akzeptanz für leichte Schalenfehler sollte Bio-Gelegenheitskäufern kommuniziert werden, dass diese den Geschmack nicht beeinträchtigt. Die Information sollte am Verkaufsort oder auf dem Produkt bereitgestellt werden.

Bei der Kommunikation sollten Botschaften mit positiven Emotionen gewählt werden, wie „Natürlich, nicht perfekt: Äpfel, wie sie wirklich sind“, „Wie aus dem eigenen Garten“ oder „Natürlich gewachsen“.

Eine Notwendigkeit für eine HKI für Bio-Äpfel besteht auf Basis der Ergebnisse aktuell nicht. Das derzeitige Bio-Sortiment wird gut akzeptiert.



Abb. 4: Sorte Elstar, 1 = Handelsklasse I, 2 = Biosortierung, 3 = suboptimal

Projektbeteiligte:

Prof. Dr. Katrin Zander, Ronja Hüppe, Universität Kassel



Die ausführlichen Ergebnisse der Projekte 150E122, 150E123, 150E130, 150E086 und 200E001 finden Sie unter: www.orgprints.org/38693/

Kontakt:

Universität Kassel
Steinstraße 19, 37213 Witzenhausen
Ronja Hüppe
ronja.hueppe@uni-kassel.de / Tel. +49 (0)5542 98-1282

Abb. 1, © Jutta Kienzle

Abb. 2, © Eigene Abbildung

Abb. 3, © Eigene Abbildung

Abb. 4, © Jutta Kienzle