

Herkunftsangaben und Gütezeichen in der Rindfleischkennzeichnung

Bekanntheit und Bedeutung des Zeichens „Geprüfte Qualität – Bayern“ aus Verbrauchersicht

von Dr. Adriano Profeta und Prof. Dr. Richard Balling

Um die Bekanntheit sowie Bedeutung von Gütezeichen und Herkunftsangaben im Rindfleischbereich zu ermitteln, wurde im Zeitraum Juni/Juli 2008 eine repräsentative, bayernweite Verbraucherbefragung durchgeführt. Die Ergebnisse zeigen deutlich, dass der bayerischen Herkunft eine große Bedeutung beim Rindfleischkauf zukommt. Eine geeignete Kennzeichnung dafür stellt auch das Logo „Geprüfte Qualität – Bayern“ dar. Neunzig Prozent der bayerischen Befragten geben an, dass dieses Zeichen für sie ein sehr wichtiges oder wichtiges Kriterium beim Rindfleischkauf darstellt.

1. Hintergrund

Bei Agrarprodukten und geringverarbeiteten Nahrungsmitteln, wie zum Beispiel Rindfleisch, ist es für die Produzenten oftmals sehr schwierig und kostenintensiv, die eigene Produktqualität gegenüber der Konkurrenz herauszustellen. Wie durch eine Reihe von Studien belegt, können in dieser Situation Labels, welche die Herkunft und die damit vom Verbraucher verbundene Qualität bewerben, einen positiven Einfluss auf die Konsumentenentscheidung ausüben (PROFETA/BALLING, 2008; PROFETA et al., 2008; BALLING, 1995, 2000, 2004). Dementsprechend werden geografische Bezeichnungen auch häufig zum Zwecke der Produktdifferenzierung verwendet, was sich daran zeigt, dass Herkunftsangaben mehr als 50% aller kollektiven Qualitätszeichen im Nahrungsmittelsektor in der Europäischen Union (EU) ausmachen (PERI/GAETA, 2000).

Zudem haben in der EU Lebensmittel, die mit einer Herkunftsangabe gekennzeichnet sind, einen großen Anteil am gesamten Lebensmittelumsatz (PROFETA et al., 2006) und für viele dieser Produkte ist der Verbraucher auch bereit, mehr zu zahlen (ARFINI, 2003). Bei Erhebungen von BECKER (2000) und BALLING (2000) war die Herkunft im

Rindfleischbereich sogar der wichtigste Faktor für die Kaufentscheidung.

Darüber hinaus besitzt die EU mit der Verordnung (EG) Nr. 510/06 (ex VO EG Nr. 2081/92) seit 1992 eine spezielle Gesetzgebung zum Schutz von Herkunftsangaben, die über eine besondere Qualität und/oder ein hohes Ansehen verfügen. Der genannte rechtliche Rahmen verhindert die missbräuchliche Nutzung geografischer Bezeichnungen und dies vor allem vor Produzenten, die außerhalb des durch die Herkunftsangabe benannten Gebietes liegen¹. In der Produktkategorie Rindfleisch gibt es eine Reihe geschützter geografischer Angaben wie z. B. „Schottisches Rindfleisch“, „Walisches Rindfleisch“ und „Rindfleisch von den Orkney-Inseln“. Darüber hinaus bestehen ein Dutzend weitere französische Eintragungen². In Deutschland wurde im Jahr 2004 ein Antrag auf Schutz der Bezeichnung „Bayerisches Rindfleisch“ gestellt (DPMA, 2007). Nach Modifikationen der Verordnung im Jahre 2006 (KNAAK, 2007) sind nun ebenfalls Anmeldungen aus Drittstaaten wie z. B. für das bekannte argentinische Rindfleisch zu erwarten.

Eine Alternative beim qualitätsgestützten Herkunfts-Labeling zu den EU-weit

geschützten Angaben sind kombinierte Qualitäts- und Herkunftszeichen wie „Geprüfte Qualität – Bayern“ (GQ) oder das österreichische „AMA-Gütezeichen“. Diese kombinierten Zeichen basieren auf einer Qualitätskomponente (analog der Spezifitäts- bzw. Qualitätskomponente der EU-geschützten Herkunftsangaben³) und einer variablen Herkunftsangabe. Herkunfts-gestützte Gütezeichen werden in Deutschland aber auch anderen europäischen Mitgliedsstaaten bevorzugt von Seiten der öffentlichen Hand an Unternehmen vergeben mit dem Ziel, die Erzeugung von qualitativ hochwertigen Produkten zu fördern⁴.

Eine zweite Strategie neben dem qualitätsgestützten Herkunfts-Labeling, die dazu dient eine hohe Produktqualität oder Produktsicherheit gegenüber dem Verbraucher zu signalisieren, sind herkunftsneutrale Gütezeichen. Für Deutschland ist hierfür exemplarisch z. B. das Zeichen „Q&S“, welches für „Qualität und Sicherheit“ steht, zu nennen (Q&S, 2008). Daneben wurde auch von Einzelhändlern wie z. B. Edeka in Deutschland damit begonnen, eigene Qualitätssicherungssysteme für Rindfleisch einzuführen, die einen markenähnlichen Charakter haben (z. B. Gutfleisch).

¹ Für das Jahr 2010 wird prognostiziert, dass die Anzahl geschützter Herkunftsangaben die Zahl von 1000 überschreiten wird (PROFETA et al., 2006).

² Siehe hierzu EU-DOOR-Datenbank unter http://ec.europa.eu/agriculture/quality/database/index_en.htm.

³ Siehe Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/06.

⁴ In einem Verzeichnis für Gütezeichen für Lebensmittel, welches eine Sammlung von Qualitätssicherungssystemen der EU-Mitgliedsstaaten beinhaltet, sind derzeit über 150 Systeme verzeichnet, die entweder von öffentlichen Institutionen, wie z. B. Landwirtschaftsministerien betrieben werden oder die Subventionen von der staatlichen Hand erhalten. Das Verzeichnis kann unter der folgenden Internet-Adresse abgerufen werden: http://foodquality-schemes.jrc.es/en/documents/inventory_FOAS_Nov_2006.xls. Die angegebenen Zahlen basieren auf eigenen Berechnungen.

Abbildung 1: Logo „Qualität aus Bayern“



Quelle: StMELF 2000.

Ein genaues Wissen über die Effektivität der verschiedenen Labelling-Ansätze ist wichtig für die Marketingkommunikation der Rindfleischproduzenten, der Lebensmittelindustrie (Schlachtereien) und des Einzelhandels. Die hohe aktuelle Relevanz dieses Themas wird dadurch gestützt, dass Qualitätssicherungssysteme im Rindfleischbereich heute, wie bereits oben erwähnt, nicht nur länger im Business-to-Business-Bereich eingesetzt werden, sondern auch immer stärker in der Endverbraucher-Kommunikation auf dem verpackten Produkt oder an den Preistafeln der Verkaufstheken.

Seit Anfang 2006 nutzt z. B. der Discounter *Aldi Süd* das bereits erwähnte „Q&S-Programm“ in der Etikettierung, während *Edeka* einen Test mit dem Label „Geprüfte Qualität – Bayern“ startete⁵.

Im Folgenden werden das Zeichen „Geprüfte Qualität – Bayern“, das Zeichen „Q&S“ und die Herkunftsangabe Bayerisches Rindfleisch näher vorgestellt. Daran anschließend werden Ergebnisse einer in Bayern durchgeführten, repräsentativen Verbraucherumfrage zur Bekanntheit der genannten Angaben vorgestellt. Anhand der Resultate soll

diskutiert werden, ob die Verwendung des Zeichens „Geprüfte Qualität – Bayern“ in der Etikettierung ein sinnvolles Marketinginstrument darstellt.

2. Die Kennzeichnungsalternativen „Geprüfte Qualität – Bayern“, „Q&S“ und „Bayerisches Rindfleisch“

Während das Zeichen „Q&S“ in den letzten Jahren mit Millionenbeträgen beworben wurde (Q&S, 2008), sind von Seiten des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in den vergangenen fünf Jahren aufgrund der nur geringen Nutzung des Zeichens auf Einzelhandelsebene nur geringe Mittel zur Bewerbung des Zeichens „Geprüfte Qualität – Bayern“ eingesetzt worden. Allerdings waren in den Jahren 1995 bis 2000 umfangreiche Kommunikationsmaßnahmen für das sehr ähnlich aussehende Vorgängerzeichen Qualität aus Bayern durchgeführt worden (HERRMANN et al., 2002).

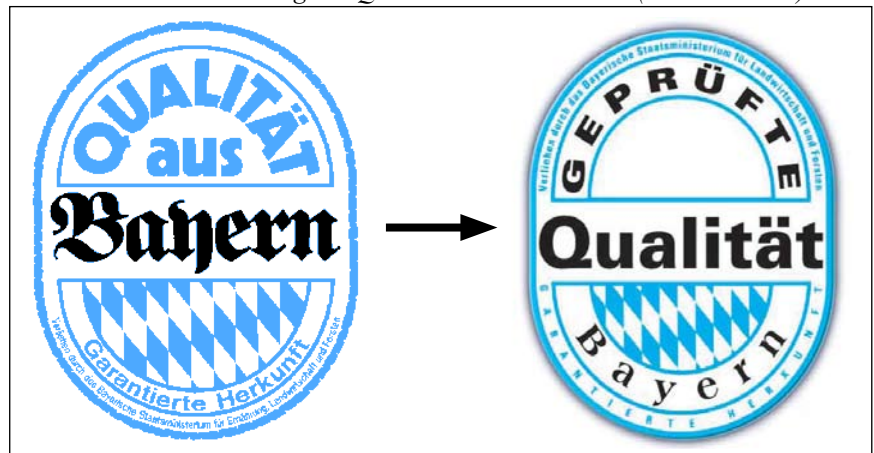
Das Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“ steht zum einen für eine über den gesetzlichen Standards liegende Prozessqualität und zum anderen für eine definiert nachvollziehbare Herkunft^{6,7}.

Zum besseren Verständnis soll an dieser Stelle auch das Vorgängerprogramm „Qualität aus Bayern – Garantierte

Herkunft“ kurz vorgestellt werden. Das Zeichen „Qualität aus Bayern – Garantierte Herkunft“ (siehe Abbildung 1) wurde 1985 erstmals für Produkte wie Kartoffeln, Gemüse, Eier und Honig verliehen. Auf Initiative des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten wurde dieses Zeichen ab Oktober 1994 verwendet, um unter einem schon bekannten Namen ein marktstufenübergreifendes Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramm für Rindfleisch aufzubauen. Bis Ende 2000 bildete „Qualität aus Bayern“ das wichtigste Qualitätszeichen in der Rindfleischwirtschaft. Es erreichte bei den bayerischen Rindfleischverbrauchern einen hohen Bekanntheitsgrad von 87% (gestützte Befragung) und genoss eine hohe Wertschätzung (BALLING, 2000). So gaben in der bereits erwähnten Befragung 91% der Rindfleischkäufer an, dass dieses Zeichen für sie sehr wichtig bzw. wichtig beim Rindfleischkauf ist.

Nach sieben erfolgreichen Jahren Gemeinschaftsmarketing mit dem Zeichen „Qualität aus Bayern“ (HERRMANN et al., 2002) wurden im Jahr 2002 vor allem aufgrund der neuen Werbeleitlinien der EU und den damit verbundenen restriktiveren Anforderungen an die Notifizierung staatlicher Qualitätsprogramme der Name des Programms in „Geprüfte Qualität – Bayern“ angepasst

Abbildung 2: Der Herkunftshinweis im Vordergrund links (altes Zeichen) und die Betonung des Qualitätshinweises rechts (neues Zeichen).



Quelle: StMELF, 2008.

⁵ <http://www.edeka.de/SUEDBAYERN/Content/de/Presse/Pressemeldungen/Pressemeldung0065.html>.

⁶ Siehe für detaillierte Informationen zum Geprüfte Qualität – Bayern-Zeichen die folgende Website: <http://www.gepruefte-qualitaet-bayern.de/>.

⁷ Da das Programm GQ aufgrund der Werbeleitlinien der EU auch für andere Herkünfte/Bundesländer/Mitgliedstaaten zugänglich sein muss, können auch diese das Programm und das entsprechend der Herkunft modifizierte Logo nutzen, um ihre Produkte zu bewerben.

Abbildung 3: Label QS

Quelle: Q&S 2008.

und um neue Leistungsinhalte ergänzt.

Neben der Änderung der Bezeichnung musste auch die Gestaltung des Zeichens modifiziert werden. Während bei dem Zeichen „Qualität aus Bayern“ noch die Herkunft im Vordergrund stand und dies auch durch ein großes Rautenmuster und den mittigen Schriftzug „Bayern“ deutlich gemacht wurde, steht beim neuen Zeichen „Geprüfte Qualität – Bayern“ die Qualität im Mittelpunkt.

Die Herkunftsbezeichnung und das Rautenmuster sind entsprechend der EU-Forderungen nur noch sekundär. Die Herkunft (Bayern) wurde aus der Mitte des Zeichens an den unteren Rand gerückt und die Schriftgröße deutlich reduziert. Auch das Rautenmuster nimmt als mittelbare Herkunftsangabe nur noch eine deutlich geringere Fläche ein (siehe *Abbildung 2*). Darüber hinaus kann der Herkunftshinweis durch einen anderen Gebietsbezug ersetzt werden (z. B. Deutschland statt Bayern und Schwarz-Rot-Gold statt weiß-blauer Rauten).

Für das neue „Geprüfte Qualität – Bayern“-Zeichen ermittelte PROFETA (2006) für das Jahr 2003/2004, also noch bevor dieses Zeichen aktiv in der Vermarktung verwendet wurde, eine hohe Verbraucherpräferenz. Dies deutet darauf hin, dass zahlreiche Konsumenten mit dem neuen Logo weiterhin die Inhalte des alten Programms assoziieren bzw. beide Programme als identisch wahrnehmen. Es ist anzumerken, dass die Befragten in der genannten Studie eine weitaus höhere Präferenz für „Geprüfte Qualität – Bayern“ äußerten, als für das damals bereits am Markt

eingeführte Zeichen „Q&S“.

Das Q&S-Prüfzeichen (siehe *Abbildung 3*) gibt genau formulierte Kriterien für die gesamte Produktionskette vor. „Q&S“ ist kein staatliches Zeichen, orientiert sich aber mit seinem stufenübergreifenden dreistufigen Kontrollsystem an den in der Regierungserklärung 2001 von Verbraucherschutzministerin Renate Künast gestellten Forderungen nach Gütesiegeln für die ökologische und konventionelle Landwirtschaft sowie einer gläsernen Produktion. Die Kriterien des „Q&S“-Systems werden von produktspezifischen Fachbeiräten entwickelt, die aus den an der Produktionskette beteiligten Wirtschaftskreisen bis hin zum Lebensmitteleinzelhandel stammen. Dadurch wird eine starke Praxisnähe geschaffen (Q&S, 2008).

Ziel des „Q&S-Bündnisses“ ist es, die Produktionsprozesse der Lebensmittel von Feld und Stall bis zur Ladentheke für den Verbraucher transparent zu machen und dadurch das Vertrauen der Verbraucher in die Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln aktiv zu stärken. Das geschieht durch eine durchgängige Dokumentation und die Einhaltung der von „Q&S“ festgelegten Produkt- und Prozessvorgaben. Durch Kontrollen wird die geforderte Qualität beim Übergang zur nächsten Prozessstufe überprüft (Q&S, 2008).

In der bereits erwähnten Studie von PROFETA (2006) aus den Jahren 2003/2004 hatte das Zeichen „Q&S“ im Vergleich mit der Herkunftsangabe Bayerisches Rindfleisch und dem Zeichen „Geprüfte Qualität – Bayern“ die geringste Präferenz beim Verbraucher. Für den norddeutschen Befragungsraum zeigte sich sogar keine Wirkung auf die Auswahlentscheidung. Enneking (2004) hingegen konnte im Rahmen eines Kauf-Experimentes für Wurst auch in Norddeutschland einen signifikant positiven Effekt für dieses Zeichen ermitteln. So waren die Verbraucher bereit, für 100 g Leberwurst 0,11 € mehr zu zahlen, wenn diese mit dem „Q&S-Label“ versehen war.

Das neben den beiden Qualitätszeichen bekannteste Herkunfts-Labeling im Rindfleischbereich ist in Bayern die Herkunftsangabe „Bayerisches Rindfleisch“. Mit der Zielsetzung der bestmöglichen Nutzung des Marketingpotenzials regionaltypischer Produkte wird in Bayern der Schutz des geistigen Eigentums der Region im Rahmen der Verordnung (EG) 510/06 vorangetrieben. Neben den bereits 16 geschützten Bezeichnungen wie z. B. Bayerisches Bier, Allgäuer Emmentaler und Nürnberger Rostbratwürste befinden sich derzeit weitere 29 Produkte im Anerkennungsverfahren. Eines davon ist das „Bayerische Rindfleisch“, das nach inzwischen fünfjähriger Prüfung derzeit der EU zur Entscheidung vorliegt (EC, 2008). Nach erfolgreicher Eintragung darf in der Etikettierung für diese Bezeichnung das offizielle EU-Logo verwendet werden (siehe *Abbildung 4*).

3. Aktuelle Umfrageergebnisse zur Bekanntheit der Zeichen „Geprüfte Qualität – Bayern“, „Q&S“ und der Herkunftsangabe „Bayerisches Rindfleisch“

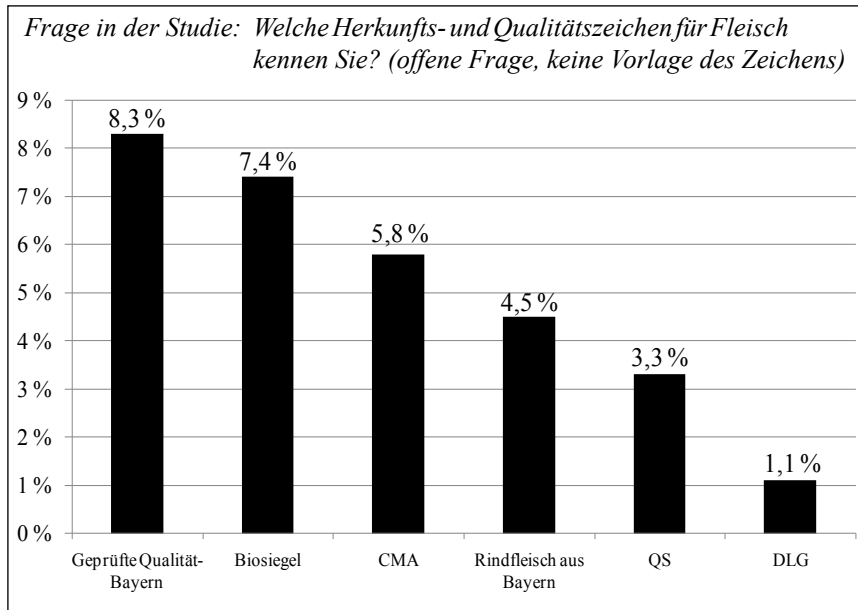
Um die Bekanntheit der Zeichen „Geprüfte Qualität – Bayern“, „Q&S“ und der Herkunftsangabe „Bayerisches Rindfleisch“ zu ermitteln, wurde im Zeitraum Juni/Juli 2008 eine schriftliche Befragung durchgeführt. Die per Zufallsauswahl anhand der amtlichen Telefonadressen gezogene Stichprobe ist repräsentativ für den Freistaat Bayern. Insgesamt konnten die Antworten von 1.085 Personen berücksichtigt werden.

Die Untersuchung ergab, dass diese

Abbildung 4: Logo geschützte geographische Angabe (g.g.A.)



Abbildung 5: Ungestützte Bekanntheit ausgewählter Zeichen in Bayern



Zeichen/Angaben neben dem Biosiegel und dem CMA-Gütezeichen den höchsten ungestützten Bekanntheitsgrad beim Verbraucher im Hinblick auf die Rindfleischkennzeichnung genießen (siehe Abbildung 5). So wurde „Geprüfte Qualität – Bayern“ von 8,3 % der bayerischen Verbraucher spontan genannt, während es für das Label „Q&S“ 3,3 % bzw. „Bayerisches Rindfleisch“ 4,5 % der Befragten waren. Dabei ist zu beachten, dass bei freier (ungestützter) Nennung in der Regel meist nur niedrige Werte erreicht und teils Umschreibungen genannt werden. Das CMA- und das Bio-Siegel erreichen jeweils einen ungestützten Bekanntheitsgrad von 5,8 % und 7,4 % (siehe Abbildung 6).

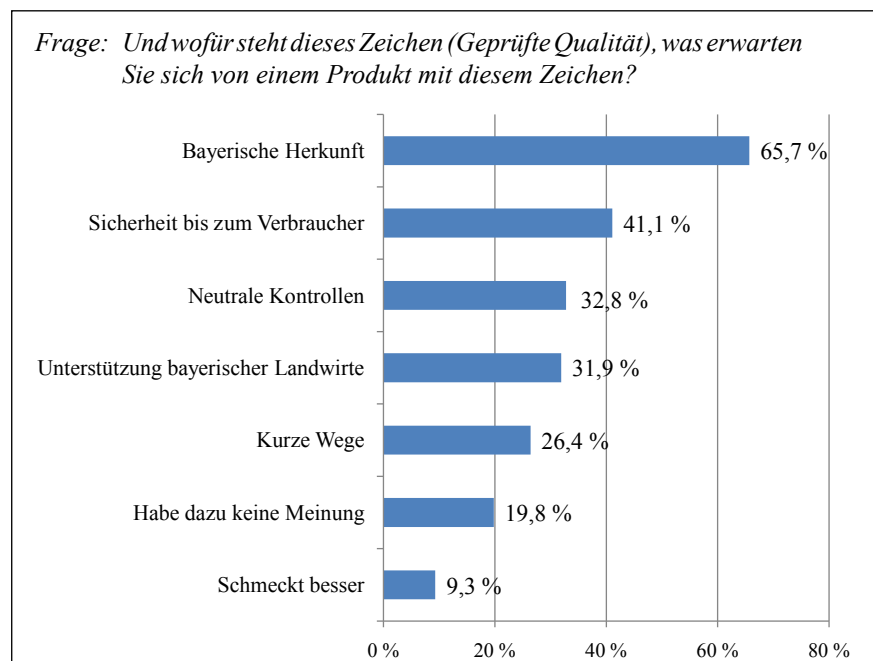
Der gestützte Bekanntheitsgrad des „Geprüfte Qualität – Bayern“-Zeichens in der vorliegenden Umfrage (mit Vorlage des Zeichens) hingegen liegt mit 59,3 % weitaus höher während sich bei Vorlage des „Q&S-Zeichens“ in einer anderen Studie hieran 40,8 % aller interviewten Personen (deutschlandweit) erinnerten (Q&S, 2008).

Fragt man die Verbraucher danach, was sie mit dem Zeichen „Geprüfte Qualität – Bayern“ verbinden, so geben fast 66 % an, dass sie hiermit eine bayerische Herkunft des Produktes assoziieren. Etwa

41 % verstehen hierunter eine garantierte Sicherheit des Lebensmittels vom Landwirt bis zum Verbraucher bzw. 33 % verbinden hiermit neutrale Kontrollen. Fast ebenso häufig wird die Unterstützung der bayerischen Landwirtschaft genannt (siehe Abbildung 6).

Über 90 % der Verbraucher gaben an, dass das Zeichen für sie ein sehr wichtiges bzw. wichtiges Einkaufskriterium ist. Insgesamt kommt dem Zeichen

Abbildung 6: Verbraucherverständnis „Geprüfte Qualität – Bayern“



„Geprüfte Qualität“ somit eine hohe Bedeutung für die Einkaufsentscheidung beim Rindfleißeinkauf zu. Für die anderen Fleischwarengruppen Schwein und Geflügel konnte ein ähnlich hohes Niveau festgestellt werden (siehe Abbildung 7).

4. Fazit

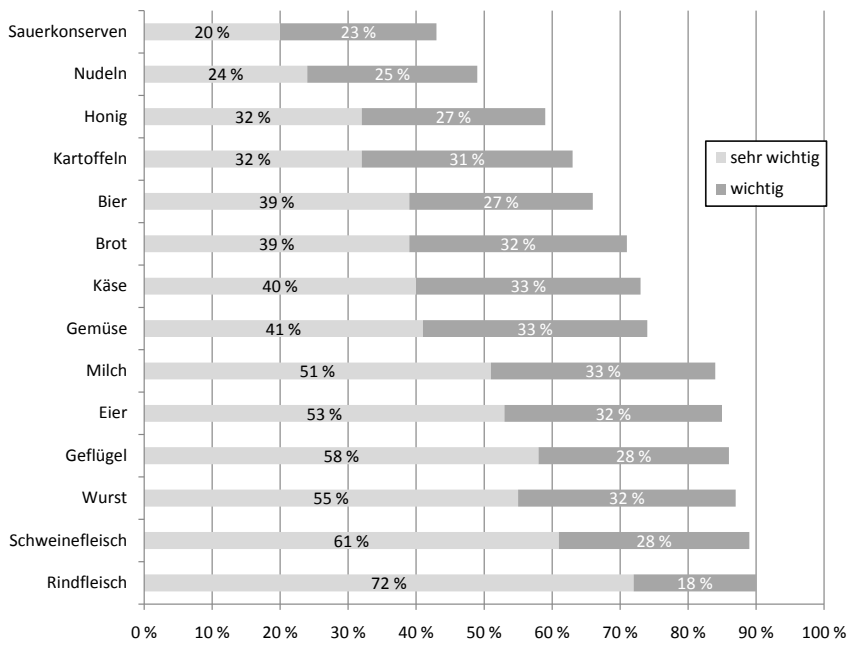
Die Ergebnisse zeigen deutlich, dass die bayerische Herkunft für den Verbraucher eine wichtige Information bei der Produktauswahl darstellt. Eine geeignete Kennzeichnung dafür bietet das Logo „Geprüfte Qualität – Bayern“, welches neben der Auslobung der Herkunft zusätzlich den Kontrollaspekt beinhaltet und vermittelt.

Darüber hinaus ist jedoch auch zu konstatieren, dass die Herkunftsbezeichnung „Bayerisches Rindfleisch“ an sich beim Verbraucher bekannt ist und eine ebenfalls hohe Wertschätzung realisiert. Durch die Anmeldung zur EU-weiten geschützten geographischen Angabe ist zu erwarten, dass dieser Begriff beim Verbraucher in den nächsten Jahren noch bekannter wird und in der Wertigkeit noch gewinnen könnte. Dies ist insbesondere vor dem Hintergrund, dass künftige EU-Fördermaßnahmen noch stärker auf geschützte Herkunftsanga-

Abbildung 7: Bedeutung des Zeichens für den Einkauf

Frage: Das Zeichen „Geprüfte Qualität“ wird für eine ganze Reihe von Produkten vergeben. Sagen Sie uns bitte, wie wichtig das Zeichen als Einkaufskriterium aus Ihrer Sicht für die folgenden Produkte ist?

Antwortkategorien: 1 = sehr wichtig, 2 = wichtig, 3 = weniger wichtig, 4 = unwichtig



ben als zentrales Instrument der EU-Qualitätspolitik hin ausgerichtet werden, von zunehmender Bedeutung.

Insgesamt ist den Rindfleischproduzenten und -anbietern auf Basis der vorgenannten Ergebnisse die Auslobung der bayerischen Herkunft zu empfehlen, da diesbezüglich eine hohe Nachfragepräferenz beim bayerischen Verbraucher besteht.

Literatur

ARFINI, F.: OLP characteristics, evolution, problems and opportunities. WP 5 Final Report of the EU-Project Development of Origin Labelled Products: Humanity, Innovation and Sustainability. <http://www.origin-food.org/pdf/wp5/wp5final.zip>, 2003.

BALLING, R.: Regionalität als Marketinginstrument. In: Leyrer, H.-J., O. Strecker und A. Elles (Hrsg.), Erfolgsstrategien für Lebensmittel. Frankfurt, S. 67 - 80, 2004.

BALLING, R.: Ergebnisse von Verbraucherbefragungen zur Bedeutung der regionalen

Herkunft bei Nahrungsmitteln. In: Vorstand des Dachverbandes Agrarforschung (Hrsg.), Regionale Vermarktungssysteme in der Land-, Ernährungs- und Forstwirtschaft – Chancen, Probleme und Bewertung. Bd. 30 der Schriftenreihe Agrarspectrum, Frankfurt, S. 19 - 37, 2000.

BALLING, R.: Der Herkunftsaspekt als Erfolgsfaktor für das Lebensmittelmarketing. „Berichte über Landwirtschaft“, 73. Jg., H. 1, S. 83 - 106, 1995.

BECKER, T.: Country of Origin as a Cue for Quality and Safety of Fresh Meat. In: SYLVANDE, B., BARJOLLE, D., ARFINI, F. (ed.): The socio-economics of origin labelled products in agrifood supply chain: spatial, institutional and co-ordination aspects. Economie et sociologie rurales, Actes et Communications No. 17-1, INRA-UREQUA, Le Mans, pp. 187 - 208, 2000.

KNAACK, R.: Die EG-Verordnung Nr. 510/2006 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen. In: GRUR International: S. 893 - 901, 2007.

PERI, C. und GAETA, D.: La nécessaire réforme de la réglementation européenne des dénominations de qualité et d'origine. Économie rurale, n° 258, juillet-août, 42 - 53, 2000.

PROFETA, A.: Der Einfluss geschützter Herkunftsangaben auf das Konsumentenverhalten bei Lebensmitteln – Eine Discrete-Choice-Analyse am Beispiel Bier und Rindfleisch. Studien zum Konsumentenverhalten, Bd. 7. Kovac, Hamburg 2006, 2006.

PROFETA, A., BALLING, R., ENNEKING, U.: Geschützte Herkunftsangaben – Status Quo und Entwicklung der Nutzung der Verordnung EG 510/06. In: Agrarwirtschaft, 55, Heft 8. S. 353 - 358, 2006.

PROFETA A., ENNEKING U., BALLING R.: Interactions between Brands and CO-labels – The Case of „Bavarian Beer“ and „Munich Beer“ – Application of a conditional logit model – Journal of International Food & Agribusiness Marketing, Vol. 3, S. 73 - 89, 2008.

PROFETA, A. und BALLING, R.: Horizontale und vertikale Kooperation von Produzenten geschützter Herkunftsangaben – Die Verordnung (EG) Nr. 510/06 als Klammer für ein kooperatives Marketing. „Berichte über Landwirtschaft“, Bd. 86 (2), S. 346 - 356, 2008.

HERRMANN, R., KRISCHIK-BAUTZ, S. und ANDERS, S.: Erfolgsmessung von Vermarktungsaktionen für Rindfleisch am Beispiel des Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramms „Qualität aus Bayern - Garantierte Herkunft“, „Bericht über Landwirtschaft“, Bd. 80, Heft 1, S. 53 - 84, 2002.

Q&S, Homepage der Q&S GmbH, 2008.

Dr. Adriano Profeta; Technische Universität München, Lehrstuhl für VWL, Umweltökonomie und Agrarpolitik, Alte Akademie 14, 85350 Freising-Weihenstephan und **Prof. Dr. Richard Balling**, Ministerialrat; Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Referat Marketing, Absatzförderung, Ausstellungen, Ludwigstraße 2, 80539 München