

# Der Verband Estnischer Lebensmittelhersteller

Estnische Speisen aus biologischem Anbau –  
Smart Food für die ganze Welt

Die estnische Lebensmittelbranche hat ihre Wurzeln in der Milchverarbeitenden Industrie sowie in der Herstellung alkoholischer Getränke – diese beiden Bereiche trugen einst zum Reichtum vieler estnischer Gutshäuser bei. Schinken, Butter und Eier aus Estland waren schon in den 1930er Jahren Exportschlager, wobei die älteste estnische Bäckerei, Leibur, bereits seit mehr als 250 Jahren besteht – aus gutem Grund, denn kein Este möchte länger als notwendig ohne das traditionelle estnische Roggenschwarzbrot auskommen.

Heute sind estnische Lebensmittel dafür bekannt, dass sie aus dem Land mit der saubersten Luft in der Welt stammen. Es erklärt sich also von selbst, dass der Schwerpunkt der estnischen Lebensmittelindustrie auf frischen Biowaren liegt. Mit dem Beitritt zur Europäischen Union im Jahr 2004 begann für die estnischen Lebensmittelerzeuger eine neue Ära, die der ganzen Industrie neue Impulse gab und den Fokus auf Qualität und Produktentwicklung lenkte. Heutzutage beschäftigt die estnische Lebensmittelindustrie etwa 15 000 Menschen und hat einen Anteil von 14 % an den Erzeugnissen bzw. von 10 % am Exportvolumen der verarbeitenden Industrie.

So wie in ihrer frühen Blütezeit ist die Getränkeindustrie auch heute stark exportorientiert, da sich Getränke aufgrund ihrer längeren Haltbarkeit leichter exportieren lassen als viele andere Waren. Dank des Außenhandels floriert in zunehmendem Maße auch die Molkereindustrie, die in enger Zusammenarbeit mit Forschungsinstituten die Entwicklung von innovativen Produkten mit gesundheitsfördernden Eigenschaften vorantreibt.



## GESÜNDERES ESSEN DANK SAUBERER UMGEBUNG

Die Qualität estnischer Erzeugnisse ist stark an saubere Rohstoffe geknüpft, die dank der guten Witterungsverhältnisse in Estland, das nicht von Fluten oder Dürren geplagt wird, reichlich vorhanden sind. Hierdurch bedingt kommen nur wenig Pestizide und andere Pflanzenschutzmittel zum Einsatz, was Estland zum zweitgrößten Bio-Erzeugerland in ganz Europa macht. Es ist deshalb kein Wunder, dass die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) die estnischen Erzeugnisse als die zweitsaubersten Nahrungsmittel in der ganzen Welt eingestuft hat.

In einer Zeit, in der sich die Verbrauchergewohnheiten weltweit im Wandel befinden, können sich die estnischen Nahrungsmittelunternehmen dank ihrer kompakten Größe und ihrer Aufgeschlossenheit gegenüber wissenschaftlichen Fortschritten besonders gut an neue Gegebenheiten anpassen. Der globale Trend geht in Richtung Nahrungsmittel, die gesund sind und den Verbrauchern einen Zusatznutzen bieten, z. B. über einen hohen Proteingehalt verfügen. Dies ist ein Bereich, in dem die Esten durch innovative Konzepte und ideenreiche Produktentwicklungen deutlich herausstechen.

Estnische Lebensmittel sind weltweit auf mehr als 100 Exportmärkten erhältlich, die fünf größten Exportmärkte sind gar nicht allzu weit von Estland entfernt. Auch wenn die Erschließung von lukrativen neuen Märkten für estnische

Nahrungsmittelproduzenten oft eine Herausforderung ist, sind ihre Produkte allorts zu finden, beispielsweise auf den Seychellen. Besonderes Augenmerk legt man in Estland darauf, dass die Erzeugnisse hygienisch sicher und zertifiziert sind, was nicht zuletzt ein Grund dafür ist, dass auch in Finnland, Lettland, Litauen, Schweden, Dänemark und anderen Ländern lebende Esten ihre Lieblingspeisen in Supermärkten finden.

#### **QUALITÄT, NACHHALTIGKEIT UND INNOVATIVE IDEEN**

Die Zukunft der estnischen Nahrungsmittelbranche wird von einer Fülle von Kleinproduzenten bestimmt, während der Außenhandel weiterhin von großen Unternehmen dominiert wird. Die 100 größten

Unternehmen decken für 85 % des Umsatzes der Branche ab und beschäftigen 95 % aller Arbeitskräfte in ihrem Bereich. Weltweit ist auf dem Markt ein Trend zu Produkten mit gesenktem Salz- und Zuckergehalt, zur Verwendung von hochwertigeren Fetten und zur Herstellung von Clean-Label-Produkten auszumachen.

Die Zukunftsaussichten für estnische Lebensmittel sind durchweg positiv, da viel Wert auf hohe Qualitätsstandards und Nachhaltigkeit gelegt wird. Das Exportvolumen von Bio- und Aquakultur-Produkten steigt kontinuierlich an, wobei man in Estland die ethische Behandlung von Tieren sehr ernst nimmt und sich stark für umweltfreundliche Lösungen einsetzt, die die gesamte Lebensmittelwertschöpfungskette abdecken.

