

Auswirkungen des Fukushima-Unglücks auf den deutschen Markt japanischer Lebensmittel und Restaurants

Das Atomunglück in Fukushima ist nun nahezu ein Jahr her. Die ganze Welt hat Anteil genommen, an der Katastrophe, die so viele Menschen das Leben und noch mehr das Obdach kostete. Aber es hat auch zu neuen Diskussionen und Ängsten geführt. Auch der Lebensmittelmarkt ist nicht verschont geblieben.

Nach fast einem Jahr haben wir japanische Restaurants und Lebensmittelgeschäfte in Deutschland befragt, wie sich die Katastrophe auf ihr Geschäft ausgewirkt hat, ob die deutschen Verbraucher verunsichert waren oder gar vom Kauf japanischer Waren Abstand nahmen oder was sie uns sonst von Veränderungen „seit Fukushima“ berichten können.

Bevor die Waren in Deutschland ausgepackt werden, müssen die Schiffe, die Europa erreichen, kontrolliert werden. Viele Schiffe erreichen den Hafen in Rotterdam, aber einige wenige, werden auch in Hamburg kontrolliert. Bevor der Zoll die Waren kontrolliert, wird seit März 2011 eine Kontrolle durch Grenzveterinäre durchgeführt. Man prüft, ob es Strahlenwerte gibt, die möglicherweise die zulässigen Höchstwerte überschreiten. Durch diese zusätzlichen Kontrollen kam es verstärkt zu Verzögerungen in den Auslieferungen der Waren und dadurch zu Lieferengpässen bei den japanischen Lebensmittelhändlern. Die Container enthalten Pakete mit verschiedenen Waren, aber wenn beispielsweise in einer Kiste Sake ist, der kontrolliert werden muss, dann wird der gesamte Container nicht ausgeladen, bis die Prüfung abgeschlossen ist.

Das Restaurant Daruma in Hamburg berichtet, dass es kurz nach dem Atomunfall Fragen von deutschen Gästen gab, woher die Waren stammen und ob alles sicher sei, aber inzwischen hätten sich diese Nachfragen gelegt. Die Zahl der Gäste hat hier nicht nachgelassen. Das Restaurant bezieht seine Fisch- und Fleischwaren aus Deutschland und auch einige anderen Produkte, wie beispielsweise Shoyu, stammen anderen Ländern (z. B. Amerika). Der Einfluss des Unfalls von Fukushima ist hier als sehr gering einzuschätzen. Ähnliche Erfahrungen hat auch das Hamburger Restaurant Akari gemacht: Statt Misstrauen oder weniger Kundschaft waren die deutschen Gäste überaus freundlich und die Geschäfte gehen weiterhin gut, berichtete man mir. Nur die Warenlieferung aus Japan sei eine Zeitlang ins Stocken geraten und man war gezwungen, einige Artikel aus Korea oder Thailand zu kaufen.

Das Restaurant Makoto in Berlin berichtet im Interview, dass man anfangs kaum Auswirkungen spürte, zumal im Makoto hauptsächlich Ramen-Suppen angeboten werden und kein frischer Fisch oder anderes, was bei den Gästen Fragen nach Strahlung hervorrufen könnte. So blieben bis heute auch Fragen nach Radioaktivität und Herkunft der Zutaten aus. Doch kurze Zeit nach dem Unfall zeigte sich ein anderes Problem, es gab Lieferprobleme mit den japanischen Großhändlern und man musste auf andere Waren aus dem asiatischen Raum zurückgreifen. Das führte zu einem veränderten Geschmack der Suppen und dann auch zu Fragen der Kundschaft. Bis zu sechs Monaten wartet das Restaurant zum Teil schon auf bestellte Zutaten, Ramune, Miso, Shoyu selbst Stäbchen wurden knapp. Glücklicherweise liegt das Restaurant in einem beliebten Berliner Touristenviertel und ausländische Gäste machen etwa 20 % der Kundschaft aus, daneben kommen etwa 50 % japanische und 30 % deutsche Kunden. Insgesamt hat die Zahl der Gäste nicht abgenommen.

Ein wenig anders ist die Lage im Tee-Geschäft. Während im März letzten Jahres die Umsätze zunächst rasant anstiegen, weil die Kunden sich die „Reste“ von 2010 sichern wollten, folgte ein Umsatzeinbruch von 50 % ab Juni und setzte sich zum Teil bis November 2011 fort. Glücklicherweise berichtet z. B. Chasen in Berlin davon, dass sich der Markt inzwischen erholt und besonders zur Weihnachtszeit und auch zu Beginn des Jahres 2012 positive Umsätze zu verbuchen waren.

Besonders häufig werde bezüglich des Tees auch Shizuoka gefragt, berichtet die Inhaberin von Chasen, Frau Wohlleben. Der Name erscheint auch in den deutschen Medien und so lehnen inzwischen viele Kunden den Kauf von Tee aus diese Region konsequent ab. Chasen hat daher seine Produktpalette auf Tee aus anderen Präfekturen umgestellt und aufgrund der ständigen Analysen kann das Unternehmen die Sicherheit der Produkte garantieren.

Besonders kritisch ist die Lage beim Sake. Das Sake-Kontor in Berlin berichtet beispielsweise von einem Minus von monatlich 60 % seit April 2011. Einige Geschäfte, wie das Daruma in Berlin haben nur noch wenig Sake im Angebot. Hier scheinen die Konsumenten besonders verunsichert.

Das Restaurant Matsumi in Hamburg erklärt auf seiner Internetseite, dass die meisten Lebensmittel, die verwendet werden, nicht aus Japan stammen, sondern z. B. aus Italien, Spanien oder Frankreich. Bereits vor der Katastrophe in Japan bezog man seine Waren aus ökologischen und ökonomischen Gründen von dort. Zutaten, die man bisher dennoch aus Japan importierte, bezieht das Restaurant nun beispielsweise aus Holland, Taiwan oder Australien.

Der japanische Imbiss mit Lebensmittelabteilung Daruma in Berlin, klagt über ähnliche Probleme seit dem März letzten Jahres. Reis habe der Inhaber noch genug, denn der komme aus Kalifornien, aber Tee, Sake, Süßigkeiten, Natto und anderes lasse lange auf sich warten. Früher hat Daruma sein Natto immer aus Fukushima erhalten, jetzt kommt es von Shikoku.

Mehrere Monate kamen keine Cup Nudeln und gefrorene Men, weil die alle ins Katastrophengebiet geschickt wurden, berichtet der Inhaber des Daruma, Umesaka-san. Die Probleme mit der Nudellieferung halten auch jetzt nach fast einem Jahr noch an. Auch das Daruma musste mit einigen Produkten auf die Lieferung von anderen asiatischen Märkten ausweichen. So gibt es das beliebte Calpice im Moment nur in 1,5 Literflaschen aus Taiwan und die Men kommen von den Philippinen, Sojasauce bezieht das Unternehmen aus Holland und Essig aus Großbritannien. Auch das japanische Bier wird dort gebraut. So können sich die deutschen Kunden also sicher fühlen, auf keinen Fall kontaminierte Waren zu konsumieren.

Das Angebot, Waren aus anderen Ländern zu beziehen kommt dabei von den Großhändlern selbst. Viele haben ihre Produktkataloge ergänzt oder verändert und bieten den Kunden nun „Ausweichmöglichkeiten“ an. Trotzdem fehlen viele Waren. Von 62 bestellten Artikeln hat Herr Umesaka beispielsweise nur 25 erhalten.

Hinzu kommt der veränderte Geschmack durch Waren aus anderen asiatischen Ländern. Die Sauce für die Ramen-Nudelsuppe schmeckt jetzt ganz anders und so hat sich der Chef des Darum entschieden, die Sauce selbst herzustellen. Das kostet Zeit und Geld, aber höhere Preise will er von seinen Kunden dennoch nicht verlangen. Immerhin hat er aufgrund des Unfalls in Fukushima bereits etwa 30 Prozent seiner deutschen Kundschaft und einige große Aufträge verloren. Die Japaner kommen weiterhin zum Essen und Einkaufen.

Auch das Restaurant Sukiyaki in Kaiserslautern musste Umsatzeinbußen bis zu 20 % in Kauf nehmen und viele Kunden fragen nach der Herkunft der Zutaten.

Ein weiteres Problem für die Lebensmittellieferanten ist das Mindesthaltbarkeitsdatum. Aufgrund der umfangreichen Kontrollen, liegen viele Schiffe wochenlang im Hafen ehe die Ware gelöscht wird. Bis zur Auslieferung an den Großhändler bleiben manchmal nur noch vier Wochen, bevor das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist. Bis die Ware dann beim Einzelhändler oder Restaurant landet, verstreichen aber manchmal nochmals einige Wochen.

Der Großhändler JIK GmbH berichtet von kurzfristigen Umsatzeinbußen von etwa 10 Prozent. Die Verbraucher waren durch die Medienberichte verunsichert und hielten sich eine Zeitlang beim Kauf japanischer Lebensmittel zurück. Die Großhändler reagierten schnell auf die neue Lage und nahmen alle Produkte aus den betroffenen Regionen aus ihrem Lieferprogramm. Man ergänzte das Angebot durch Waren aus anderen Ländern (Wakame, Miso, Natto oder Ramen-Nudeln) oder zumindest anderen Regionen Japans.

Nicht nur die japanischen Großhändler in Deutschland, auch Online-Shops klagen über Umsatzeinbußen. So berichtet beispielsweise Ja-Mart von Umsatzeinbrüchen bis zu 40 % gegenüber dem Vorjahr. Doch auch hier scheint sich die Lage seit Beginn des Jahres 2012 leicht zu entspannen.

Von deutscher Seite berichtet beispielsweise die Gesundheitsbehörde in Hamburg, dass im Jahr 2011 nur 1554 Sendungen aus Japan direkt dort abgefertigt wurden. Die durchschnittliche Zahl der Sendungen kann dabei stark schwanken von etwa 78 im Dezember bis zu 500 im August letzten Jahres. Viele Sendungen erreichen Europa über Rotterdam und so ist die Lage der langen Strahlungskontrollen sicherlich dort schwieriger als in einem deutschen Hafen. Die Kontrolle der Lebensmittel seit dem Reaktorunglück erfolgt gemäß der Durchführungsverordnung (EU), Nr. 961/2011.

Wenn sehr viele Sendungen in einem Container zusammen sind, dann können die Untersuchungen recht aufwendig und zeitintensiv sein. Besonders schwierig wird es, wenn die Waren besonderen Temperaturanforderungen genügen müssen. Die Kontrollen können dann nur an einem Ort erfolgen, wo geforderte die Temperatur eingehalten werden kann. Manchmal befinden sich mehr als 50 Sendungen in einem Container. Die Schaffung bzw. Organisation eines Lagers, wo die Kontrollen dann entsprechend der Temperaturvorgaben durchgeführt werden können, ist Aufgabe des Importeurs. So kam und kommt es zum Teil auch zu Verzögerungen, weil einige diese Lager oder Kühllhäuser nicht rechtzeitig vorbereitet hatten. Oder die notwendigen Papiere aus Japan treffen sehr verspätet ein, erst wenn diese vorliegen beginnt die Untersuchung der Waren.

Bei den Kontrollen ist es unerheblich, ob die Sendungen direkt aus Japan oder über den Umweg eines anderen Landes kommen. Wenn eine Sendung mit japanischen Lebensmitteln eintrifft, und das muss angemeldet werden, dann wird die Ware kontrolliert. Neben Waren aus Japan wird grundsätzlich (egal aus welchem Land kommend) Fisch aus dem Pazifik verstärkt auf Radioaktivität untersucht.

Auf der diesjährigen Verbrauchermesse Grüne Woche in Berlin war zudem kein einziges japanisches Unternehmen vertreten, obwohl sich hier eine gute Chance ergeben hätte, den verunsicherten Konsumenten wieder mehr Sicherheit im Hinblick auf japanische Lebensmittel zu vermitteln und Aufklärungsarbeit zu leisten.

Insgesamt kann man feststellen, dass sowohl die japanischen Restaurants, als auch Lebensmittelunternehmen im Groß- und Einzelhandel Auswirkungen des Fukushima Unglücks zu spüren bekamen, manche mehr, manche weniger. Umsatzeinbußen, weniger Kundschaft oder Lieferschwierigkeiten sind dabei häufig zu beobachten gewesen. Inzwischen scheint sich aber in fast allen Bereichen die Lage zu entspannen, auch wenn zusätzliche Informations- und Aufklärungsarbeit diesen positiven Trend sicher verstärken und beschleunigen würde.

Katrin Basalla, JETRO Berlin

