



POLNISCHER AGRAR- UND LEBENSMITTELSEKTOR

*Polen
schmeckt*


KOWR
National Support
Centre for Agriculture



Im Jahr 2023 schrieben die polnischen Agrar- und Lebensmittelexporteure im internationalen Handel Geschichte. Die Einnahmen aus den Agrar- und Lebensmittelexporten schlugen alle bisherigen Rekorde. Mit 52,1 Milliarden EUR lagen die Einnahmen um 9% höher als 2022 und waren damit ca. 10-mal höher als im Jahr des polnischen EU-Beitritts (2004). Die Ergebnisse der polnischen Agrar- und Lebensmittelexporteure zeigen, dass Polen zu den dynamischsten Agrar- und Lebensmittelmärkten weltweit zählt.

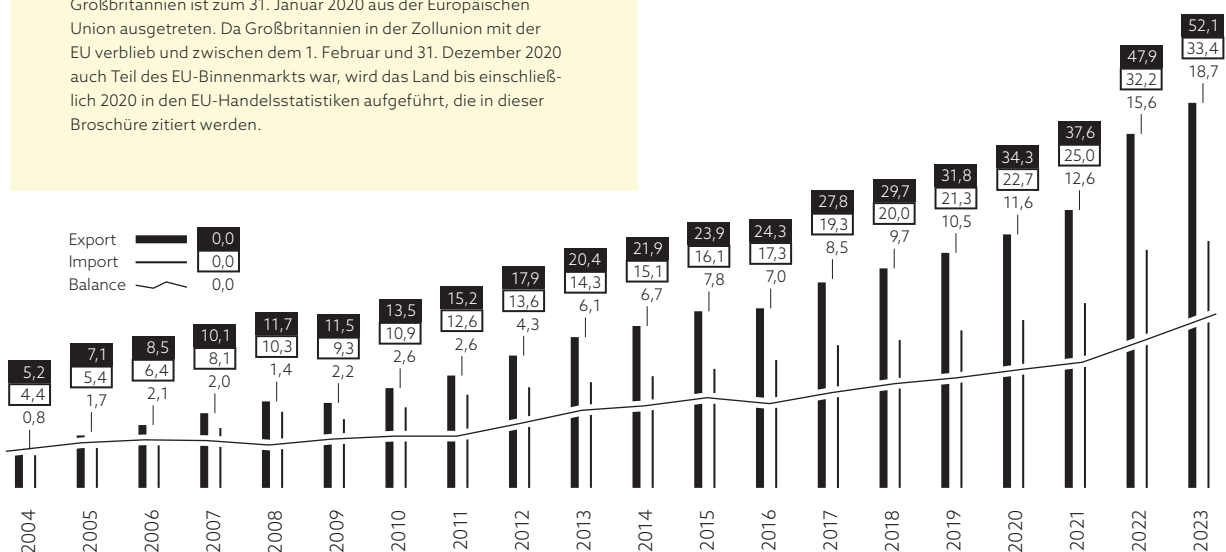
Der Weg zum Erfolg wurde durch die Entschlossenheit und den Unternehmertegeist der polnischen Unternehmen geebnet, die im Jahr 2004 vor einer großen Herausforderung standen, als das Land Teil des europäischen Binnenmarkts wurde. Der Fortschritt des polnischen Markts für Landwirtschaft, Agrar- und Lebensmittelprodukte in den vergangenen zwei Jahrzehnten ist absolut einzigartig. Heute hat Polen einen der modernsten Hightech-Technologieparks innerhalb der EU zu bieten und wartet mit umfangreichen Produktionskapazitäten, innovativer Technologie und Spitzenqualität auf. Dieses Potenzial wird weiterhin entwickelt. Im Jahr 2022 beliefen sich die Investitionen im Agrar- und Lebensmittelsektor auf rund 3 Milliarden EUR und machten damit fast 16 % des Gesamtinvestitionswertes aus. Die Netto-Auslandsdirektinvestitionen in diesem Sektor erreichten hingegen 1,26 Milliarden EUR.

Als einer der wichtigsten europäischen Lebensmittelhersteller und -exporteure konnte Polen einen Markt entwickeln, der Platz für Unternehmen aller Größenordnungen bietet: sowohl für Großfirmen, Kleinbetriebe und mittelgroße Unternehmen, als auch für Familienbetriebe und Startups mit originellen Ideen zur Weiterverarbeitung polnischer Agrar- und Lebensmittelherzeugnisse. Das polnische Lebensmittelportfolio ist umfangreich, reichhaltig und wird einer großen Bandbreite an Geschmacksvorlieben und Bedürfnissen gerecht. Es verbindet das Erbe jahrhundertalter Traditionen mit der Begeisterung für neue Trends und echtem Innovationsgeist. Vor allem aber spiegelt es die polnische Leidenschaft für gutes Essen wider.

Fühlen Sie sich eingeladen, unsere wunderbaren polnischen Lebensmittelprodukte zu verkosten. Genießen Sie unsere Spezialitäten und helfen Sie mit, dass die Botschaft: Polen schmeckt auf jeden Tisch der Welt landet!

Polnischer Außenhandel mit Agrar- und Lebensmittelprodukten

Großbritannien ist zum 31. Januar 2020 aus der Europäischen Union ausgetreten. Da Großbritannien in der Zollunion mit der EU verblieb und zwischen dem 1. Februar und 31. Dezember 2020 auch Teil des EU-Binnenmarkts war, wird das Land bis einschließlich 2020 in den EU-Handelsstatistiken aufgeführt, die in dieser Broschüre zitiert werden.



Quelle: zusammengestellt durch das KOWR auf Basis von Daten des polnischen Finanzministeriums.

Fleisch und Fleischprodukte

Der Fleischsektor ist ein sehr wichtiger Zweig der polnischen Agrar- und Lebensmittelproduktion und spielt eine zentrale Rolle für die Entwicklung der nationalen Lebensmittelindustrie



		Geflügel	Schwein	Rind
Rang in der EU (2023)	Hersteller	1.	4.	6.
	Exporteur	1.	6.	2.

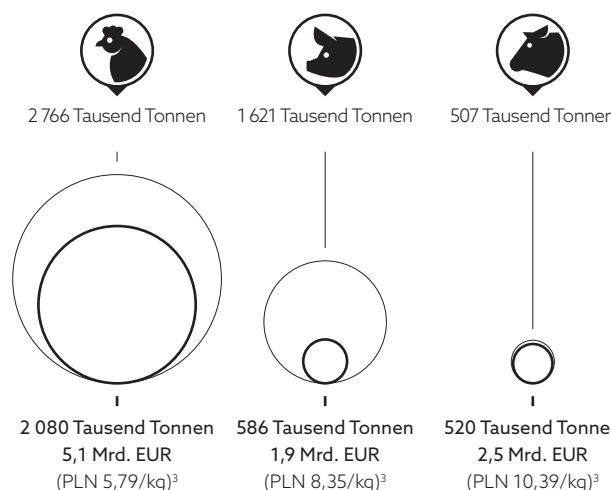
— Jährliches Produktionsvolumen¹ (2023)

— Jährliches Exportvolumen / -wert² (2023)

¹ Vieherzeugungsmenge, ausgedrückt in Warmgewicht des Schlachtkörpers.

² Viehbestand, Fleisch und Produkte - Exportvolumen, ausgedrückt in Fleischäquivalent.

³ Durchschnittlicher Wechselkurs für 2023: 1EUR=4,5430 PLN.



Polen gehört zu den wichtigsten europäischen Produzenten von Fleisch und Fleischprodukten und ist ein großer Exporteur dieser Waren.

In Polen wird in jeder Phase der Herstellung – von der Aufzucht bis zum Endprodukt – strengstens auf die Qualität des Fleisches geachtet. Faktoren wie die Sorge um das Wohlergehen der Tiere, moderne Technologien und die vertikale Integration der Produktion tragen dazu bei, Produkte von hoher Qualität und ausgezeichnetem Geschmack zu erhalten. Polens Fleischindustrie konzentriert sich auch auf die Nachhaltigkeit in der gesamten Produktionskette. Erneuerbare Energiequellen, biologisch abbaubare Verpackungen, emissionsärmere Transportmittel und andere beste Praktiken haben in der Branche an Bedeutung gewonnen.

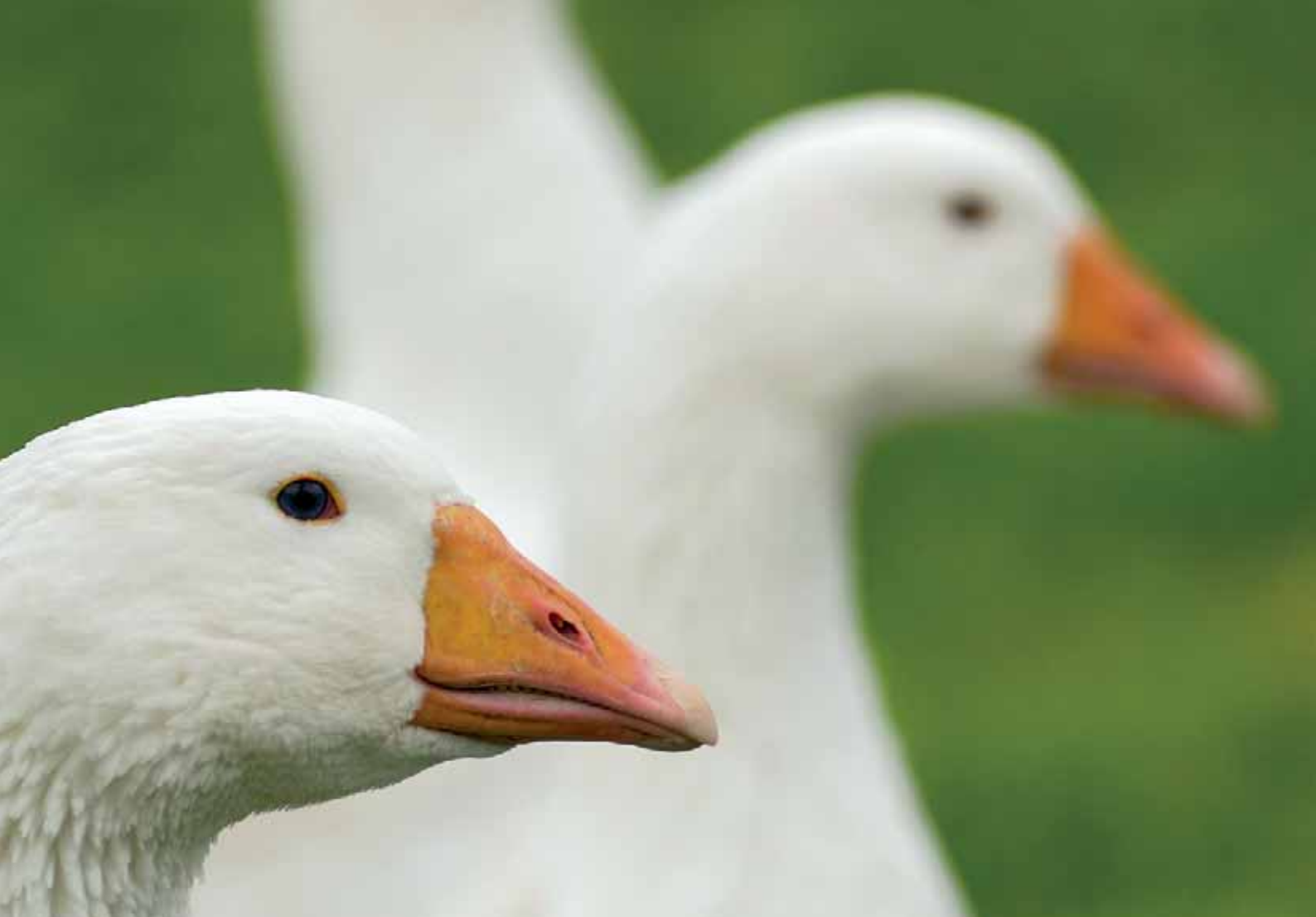
Top-Fleischprodukte

Polen blickt auf eine lange Tradition bei der Herstellung von Aufschnitt und anderen gepökelten Fleischprodukten zurück. Das bekannteste Produkt ist die „Kielbasa“ (polnisches Wort für Wurst), die meist aus rotem Fleisch besteht (vor allem vom Schwein). Andere verarbeitete Fleischarten sind Geflügel, Rind und sogar Wild. Die verschiedenen Geschmacksnuancen und Sorten von „Kielbasa“ hängen vor allem von der Ursprungsregion ab und sind alle eine Verkostung wert. Der Produktionsprozess umfasst Pökeln, Räuchern, Trocknen, Dünsten, Braten und Reifen. Andere köstliche kalte Fleischspezialitäten aus Polen sind Schinken, Filet, Speck, Pastete, „Kabanosy“ (dünne, getrocknete Würste, die als Snack sehr beliebt sind) und viele mehr.

Geografische Angaben der EU

Seit dem EU-Beitritt Polens können polnische Hersteller die Einzigartigkeit ihrer Produkte mit den Bezeichnungen der Europäischen Union schützen und bewerben. Die von der Europäischen Kommission verliehenen Zertifikate „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g.U.) und „geschützte geografische

Angabe“ (g.g.A.) unterstreichen den Zusammenhang zwischen Qualität und Ursprungsort der Produkte, während das Zertifikat „garantiert traditionelle Spezialität“ (g.t.S.) für traditionelle Produktionsmethoden verliehen wird.



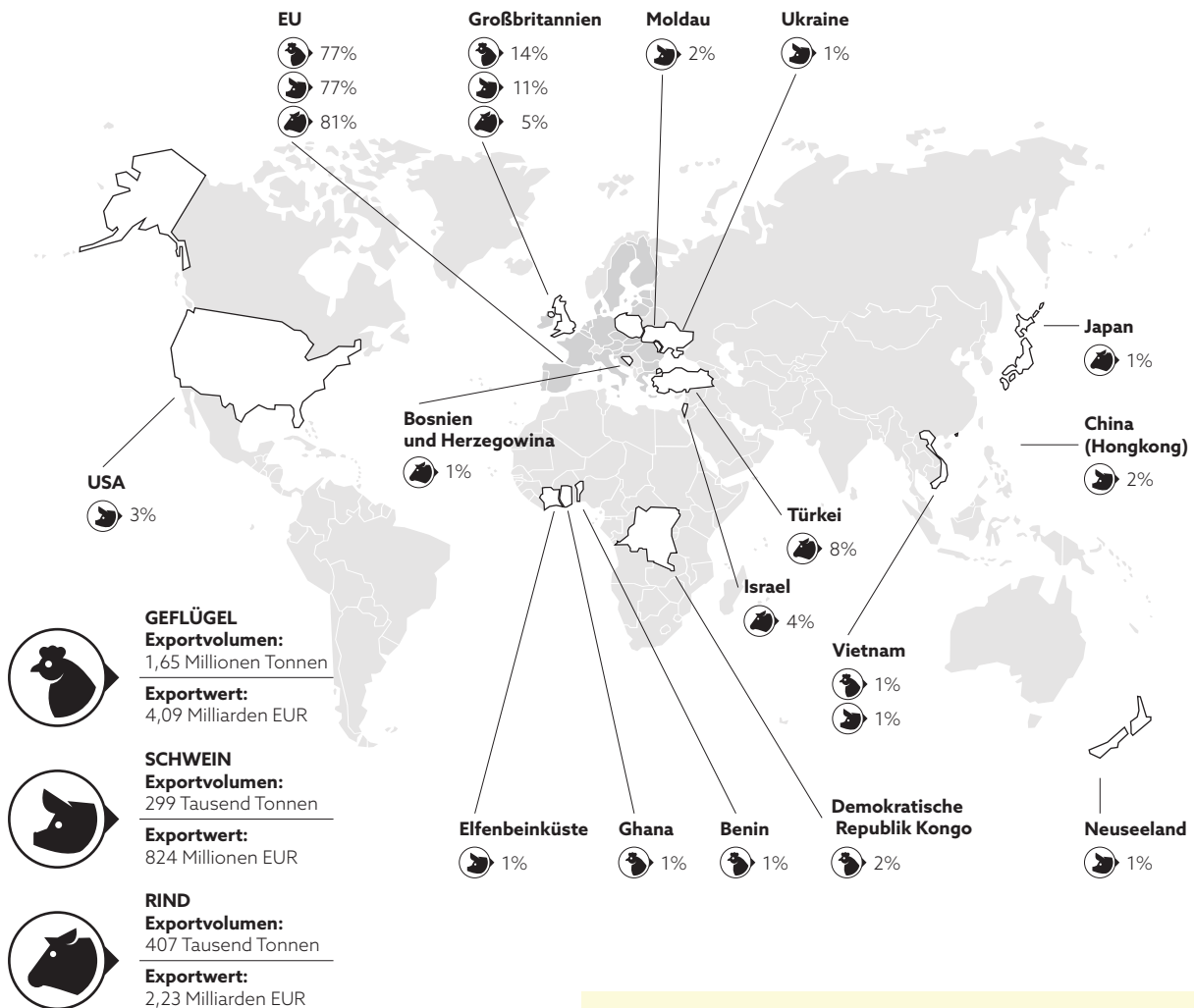
Exzellenter Geschmack

Polen verfügt über günstige natürliche Bedingungen für die Schweine- und potenziell auch für die Rinderzucht. Polnische Produzenten kaufen Rohmaterial von privaten Bauern, die ihre Herden mit traditionellen Aufzuchtmethoden züchten. Dies spiegelt sich in der hohen Qualität der Rohmaterialien und damit auch im Geschmack der Fertigprodukte wider. Was polnische Fleischprodukte auszeichnet und so beliebt macht, ist die Fülle an Geschmack und Aromen.

Zertifizierte Qualität

Polnische Hersteller legen Wert auf Spitzenqualität und sehen dies als Priorität an. Die Qualität wird durch gut entwickelte Methoden zur Qualitätskontrolle und die Implementierung neuer Qualitätssysteme gewährleistet. Eine Reihe polnischer Qualitätszertifikate sind speziell Fleischprodukten gewidmet: PQS – Pork Quality System (Schweinefleisch-Qualitätssystem), QAFP – Quality Assurance for Food Products (Qualitätssicherung für Lebensmittel), QMP – Quality Meat Program (Fleischqualitätsprogramm) (für Rindfleisch) und Jakość Tradycja (Qualität und Tradition) für hochwertige Lebensmittel, die sich durch eine besondere Qualität auszeichnen, die auf ein traditionelles Herstellungsverfahren oder eine traditionelle Zusammensetzung zurückzuführen ist. Viele polnische Wurstsorten sind mit den EU-Bezeichnungen „geschützte geographische Angabe“ oder „garantiert traditionelle Spezialität“ geschützt.

GEOGRAPHISCHE STRUKTUR DES FLEISCHEXPORTS AUS POLEN IM JAHR 2023



KN-Codes: 0201, 0202, 0203, 0207
Zusammengestellt durch das KOWR auf Basis von Daten
des polnischen Finanzministeriums

WER UNS VERTRAUT:

Der polnische Fleischsektor prosperiert in den letzten Jahren; das Volumen der Fleischexporte ist seit dem EU-Beitritt Polens um das 6-fache gestiegen.

Polnischen Herstellern ist es gelungen, das Vertrauen der anspruchsvollsten Märkte der Welt zu gewinnen. Ein großer Teil der polnischen Fleischproduktion wird in die EU, nach Großbritannien, Nordamerika, Asien und Afrika exportiert. Ein wesentlicher Teil der Produkte ist als halal und kosher zertifiziert. Polnische Fleischprodukte wurden 2023 an 110 Orte weltweit ausgeliefert.

Wussten Sie schon?

Die polnische Geflügelproduktion beschränkt sich nicht auf Hühner. Polen ist außerdem Erzeuger von Gänsen, Enten und Puten. Die Gänsezucht hat in Polen seit mehr als dreihundert Jahren Tradition. Aktuell sehr beliebt sind die polnische Hausgans „Gęś Biała Kołudzka“ und die junge polnische Hafermastgans „Młoda Polska Gęś Owsiana“. Letztere wird besonders für die hohe Fleisch- und Fettqualität geschätzt. Polnische Gänse werden vor allem nach Deutschland exportiert. Auch polnische Puten sind sehr beliebt – besonders in Deutschland, Spanien und Großbritannien.

Polen ist der zweitgrößte Eierexporteur weltweit.

Polen ist der weltweit viertgrößte Feder- und Daunenexporteur – 7% der weltweiten Feder- und Daunenexporte stammen aus Polen!

Milchprodukte

A still life photograph featuring various dairy products. In the center is a tall, clear glass filled with white milk. To the left, a wedge of Swiss cheese with characteristic holes sits on a white cloth. To the right, a glass bowl contains cottage cheese. In the foreground, two brown eggs are visible. The background is a soft, out-of-focus grey surface.

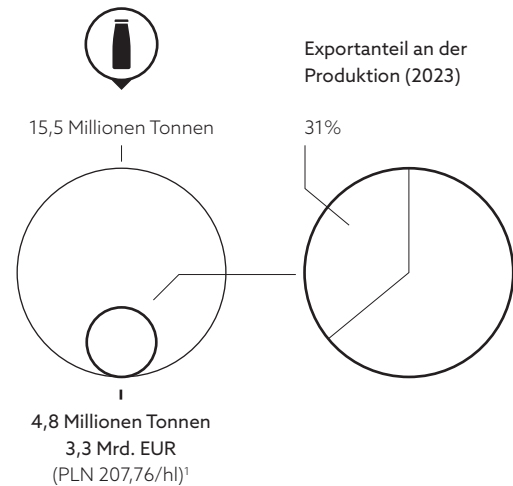
Die polnische Milchproduktion ist seit den 1990er Jahren im Aufschwung begriffen und hat seit dem EU-Beitritt des Landes einen sprunghaften Anstieg erlebt, als die landwirtschaftlichen Betriebe modernisiert und die Milchverarbeitung dank EU-Geldern aufgerüstet werden konnten. Aktuell verfügt Polen über eine der modernsten Milchindustrien. Das Land ist ein EU-weiter Toplieferant für Magermilchpulver, Butter, Käse und Quark, Trinkmilch, Muttermilch, Sahne für den Direktverbrauch, Sauermilch und andere frische Milchprodukte. Die Mehrheit der milchverarbeitenden Betriebe in Polen sind Molkereigenossenschaften, vorwiegend mit polnischem Kapital, die ihr Rohmaterial direkt von polnischen Landwirten beziehen.

Milch und Milchprodukte		
Rang in der EU (2023)	Milchhersteller	4.
	Milchexporteur	5.

- Jährliches Milchproduktionsvolumen (2023)
- Milchprodukteexportvolumen² / -wert (2023)

¹ Durchschnittlicher Einkaufspreis für Milch in Polen.
 Durchschnittlicher Wechselkurs für 2023: 1 EUR = 4,5430 PLN.

² Exportvolumen ausgedrückt in Milchäquivalent.



Respekt für die Natur

Aufgrund der natürlichen Bedingungen und langjährigen Viehzuchttraditionen hat Polen besonders günstige Bedingungen für die Milchproduktion. In Polen werden Milchkühe vor allem von privaten Landwirten gezüchtet (ca. 95% der nationalen Kuhherde). Im Jahr 2023 machten landwirtschaftliche Betriebe mit bis zu 10 Kühen ca. 64% der Gesamtzahl der Milchproduzenten aus. Die geringe Konzentration der Herden macht es möglich, Weideflächen zu nutzen, was neben der Versorgung mit natürlichem Futter auch das Wohlergehen der Tiere und den Schutz der natürlichen Umwelt ermöglicht.

Europäische Qualität

Polnische Milch stammt überwiegend aus den naturbelassenen und unberührten Regionen im Norden und Osten des Landes. Die strenge Einhaltung der EU-Hygiene- und Veterinärstandards während des gesamten Produktions-, Lagerungs- und Transportprozesses ist die Garantie für höchste Milchqualität.

Maßgeschneiderte und konkurrenzfähige Produkte

Die zunehmende Binnen- und Exportnachfrage hat zu einer dynamischen Steigerung der Produktion von Käse und Quark (insbesondere Quark, gereifter Käse und Streichkäse), Milchgetränken, Eis und vielen weiteren Produkten geführt. Das polnische Exportangebot wird sorgfältig an die Erwartungen der einzelnen Märkte angepasst. Polnische Milchprodukte sind äußerst konkurrenzfähig – nicht nur mit Blick auf die Nährwerte, sondern auch was Diversität, Funktionalität, Geschmack und Preis angeht.



Wussten Sie schon?

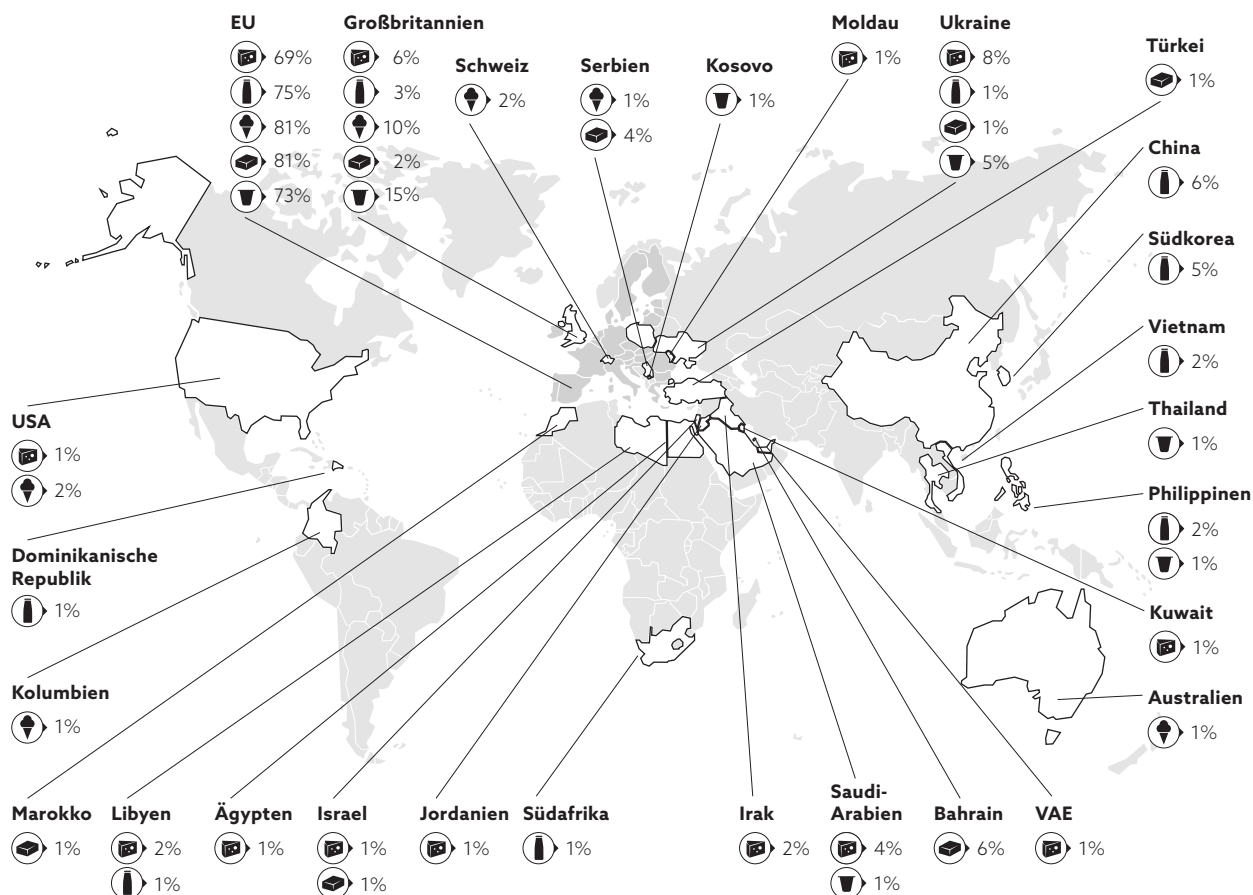
Eine von zehn Milchkühen in der EU ist polnisch. Polen belegt nach Deutschland und Frankreich innerhalb der EU den dritten Rang, was die Zahl der Milchkühe angeht. Die beliebteste Viehrasse ist Polnisch Holstein-Friesian (PHF), entstanden durch die Kreuzung des traditionellen schwarz-weißen und rot-weißen Doppelnutzungsrinds mit der Rasse Holstein-Friesian. Diese Rasse macht 69% aller registrierten Kühe aus.

Wussten Sie schon?

„Oscypek“ ist ein geräucherter Hartkäse aus Schafmilch. Das Produkt ist in Polen und Europa sehr bekannt und beliebt und gilt als typisch für die polnischen Berge, und dabei insbesondere für die Region Podhale. Der Käse wird traditionell in Schäferhütten in Form von kleinen, spindelförmigen Blöcken mit typischen Dekorationen an den Kanten hergestellt. „Oscypek“ wurde als geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) registriert und ist nach „Bryndza podhalańska“ (g.U.) das zweite polnische Produkt mit EU-Zertifikat. Heute stehen auch andere polnische Käsesorten auf dieser Liste: „Redykołka“ (g.U.), „Wielkopolski ser smażony“ (g.g.A.) und „Ser koryciński swojski“ (g.g.A.).



GEOGRAPHISCHE STRUKTUR DES EXPORTS VON MILCHPRODUKTEN AUS POLEN IM JAHR 2023



KÄSE

Exportvolumen:
282 Tausend Tonnen

Export value:
1,15 Milliarden EUR



MILCH

Exportvolumen:
836 Tausend Tonnen

Export value:
570 Millionen EUR



EISCREME

Exportvolumen:
104 Tausend Tonnen

Export value:
346 Millionen EUR



BUTTER

Exportvolumen:
75 Tausend Tonnen

Export value:
375 Millionen EUR



JOGHURT

Exportvolumen:
133 Tausend Tonnen

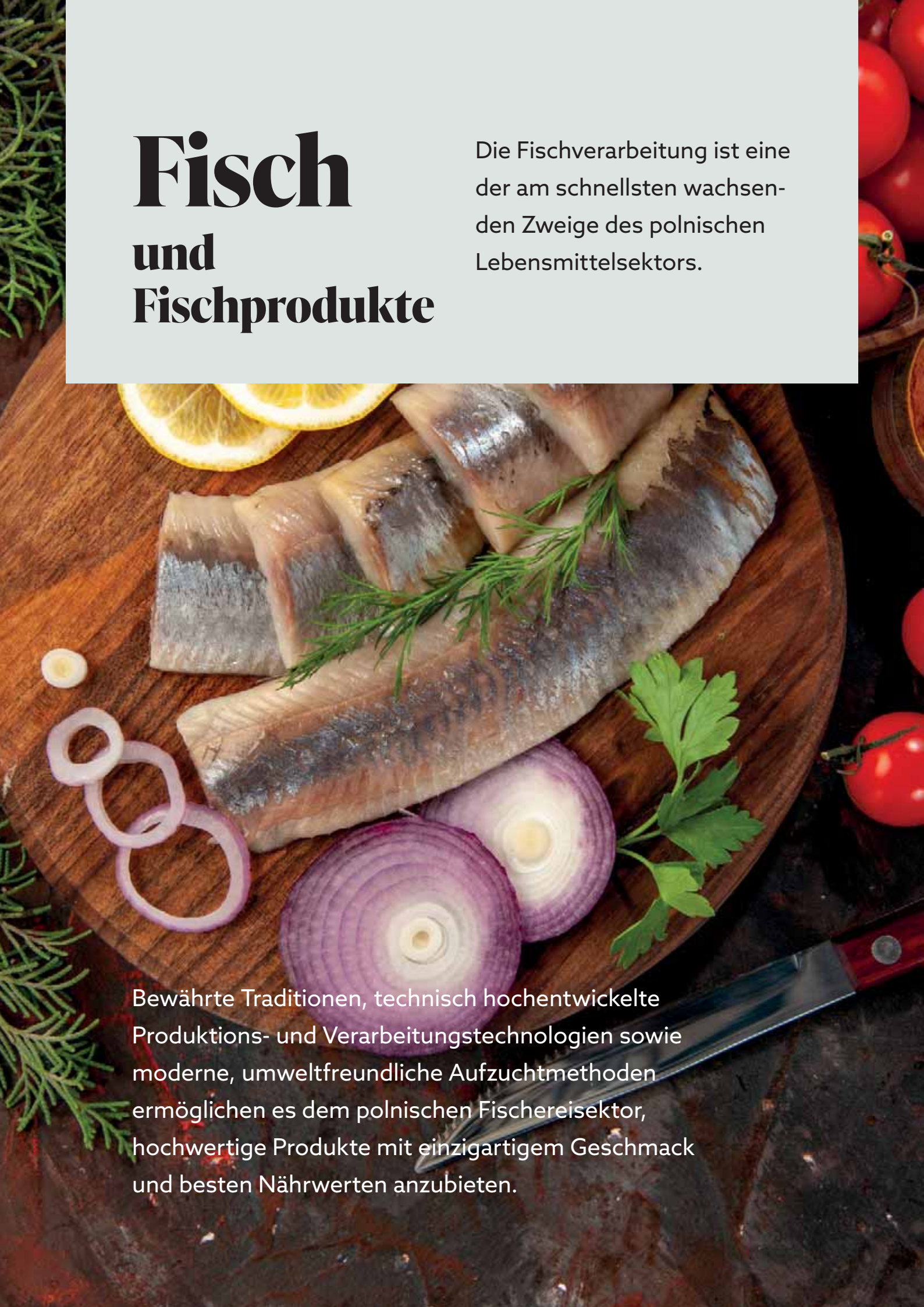
Export value:
216 Millionen EUR

WER UNS VERTRAUT:

- Polnische Milchprodukte sind überall auf der Welt zu finden. Sie werden überwiegend in die anspruchsvollsten Märkte in der EU exportiert, werden aber auch in Drittländern immer beliebter.
- 72% des polnischen Magermilchpulvers wird in Drittländer d.h. Algerien, Marokko, Saudi-Arabien, Philippinen, China, Senegal und Jordanien exportiert, während Vollmilchpulver vor allem in Kolumbien, Kuba, Großbritannien, in der Ukraine und in Serbien gefragt ist. Polnische Flüssigmilch wird sowohl in der EU, als auch in China und Südkorea geschätzt.
- 64% der Molke- und 45% der polnischen Kaseinexporte werden in Drittländer verkauft. Neben der EU wird polnische Molke auch in asiatische Länder, wie China, Indonesien, Malaysia und Vietnam, sowie in die Ukraine, verschifft, während Kasein häufig nach Russland, Mexiko, Thailand, Kenia und Indonesien verkauft wird.
- Eiscreme ist einer der größten polnischen Exporthits. Polnisches Eis wird vor allem in den EU-Mitgliedsstaaten genossen.

Fisch und Fischprodukte

Die Fischverarbeitung ist eine der am schnellsten wachsenden Zweige des polnischen Lebensmittelsektors.

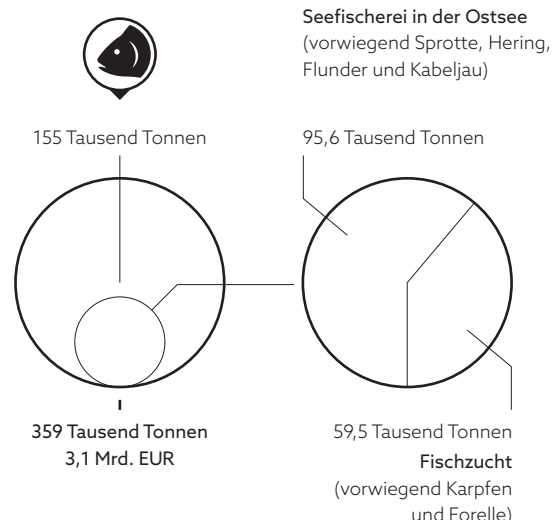
A top-down view of a wooden cutting board. On the board are several pieces of smoked fish fillets with silvery skin. Accompanying the fish are several slices of lemon, a bunch of fresh dill, several rings of red onion, and a sprig of flat-leaf parsley. A sharp knife with a wooden handle is positioned at the bottom right of the board. The background is dark, with some tomatoes visible on the right side.

Bewährte Traditionen, technisch hochentwickelte Produktions- und Verarbeitungstechnologien sowie moderne, umweltfreundliche Aufzuchtmethoden ermöglichen es dem polnischen Fischereisektor, hochwertige Produkte mit einzigartigem Geschmack und besten Nährwerten anzubieten.

Fisch und Fischprodukte		
Rang in der EU (2022)	Aquakulturproduzent	6.
	Exporteur	5.

— Jährliches Produktionsvolumen (2023)

— Jährliches Exportvolumen / -wert (2023)



Fischzucht in Polen

Die Tradition der Süßwasserfischzucht in Polen reicht bis in das frühe Mittelalter zurück. Die ersten großen, in die Natur eingebetteten Wasserbassins wurden bereits zu jener Zeit angelegt, um die Fischbrut verschiedener Arten zu konzentrieren. Große Beckenzuchten existierten bereits im 13. Jahrhundert im Barycz-Tal, in der Region Milicz und Przygodzice sowie in der Region um Oświęcim und Zator. Karpfen stand bereits damals bei der Zucht an erster Stelle und hat diesen Rang bis heute beibehalten.

Polnische Fischzuchtbetriebe spezialisieren sich besonders auf die Zucht von Karpfen, Forellen und Stör. Es werden allerdings auch andere Arten gezüchtet, wie Hecht, Wels, Lachs, Meerforelle, Ostseeschnäpel und Aal. Auch die Flusskrebszucht wird derzeit wieder aufgenommen. Die meisten polnischen Fischzuchtbetriebe arbeiten mit traditionellen Methoden und schaffen Bedingungen in den Becken oder Flüssen, die dem natürlichen Umfeld der gezüchteten Arten möglichst nahekommen. Die natürliche Nahrung in unseren Gewässern, die geeignete Zufütterung und die artgerechten Entwicklungsbedingungen machen Fisch und Fischprodukte aus Polen weltweit zu einem beliebten Angebot.

Wussten Sie schon?

Die Geschichte der polnischen Fischverarbeitungsindustrie reicht bis in das späte 19. Jahrhundert zurück, als in Pommern im Jahr 1898 die erste Fischräucherammer offiziell registriert wurde. Erstmalige Erwähnung fand die Fischverarbeitung mit Salz und Rauch aber bereits im Mittelalter.

Eine beliebte polnische Dosenfischspezialität ist der „Paprykarz szczeciński“ – ein Fischaufstrich mit Reis, Tomaten und Gewürzen, der in den

1960er Jahren erfunden wurde. Die Bezeichnung erinnert an die kommunistische Ära in Polen und wurde im Titel einer Platte mit Jazz-Arrangements aus den 1960er und 70er Jahren erwendet, die von der Stettiner Mieczysław-Karłowicz-Philharmonie veröffentlicht wurde. Als Originalprodukt mit charakteristischem Geschmack wurde der Paprykarz szczeciński auf die Liste der traditionellen Produkte der Woiwodschaft Westpommern aufgenommen.

Hochwertige Fischprodukte

Polnische Verarbeitungsbetriebe stellen Fischprodukte aus Rohmaterialien her, die aus der See- und Binnenfischerei sowie von Fischzuchtbetrieben bezogen werden.

Das Sortiment im Bereich Fischprodukte umfasst frischen und tiefgefrorenen Fisch (Meer- und Frischwasserfisch), Fischfilets, Räucherfisch, Dosenfisch, eingelegten Fisch sowie Convenience-Gerichte, wie Salat, Brotaufstrich, Pasteten, Fischstäbchen, Fischkoteletts und Burger.

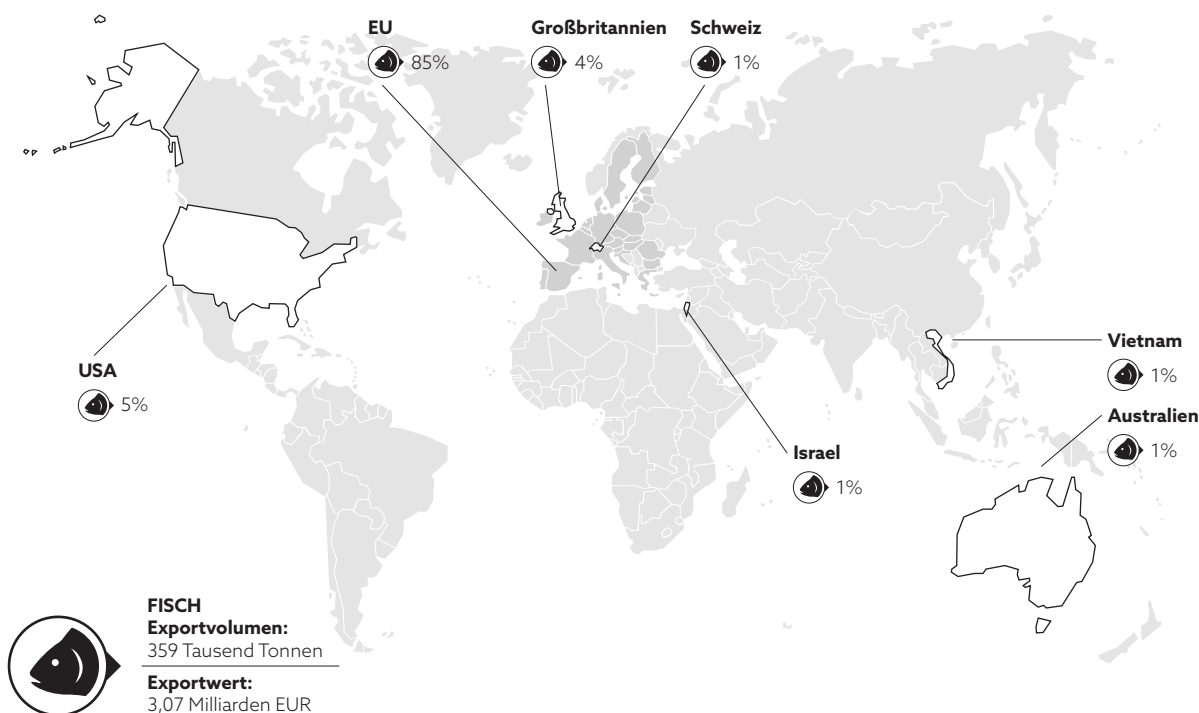
Die Herstellungsprozesse entsprechen den strengsten Qualitätsstandards und umfassen innovative Systeme für die Produktionsüber-

wachung, Lagerung und den Transport. Zahlreiche polnische Verarbeitungsbetriebe bieten auch „maßgeschneiderte Produkte“, um die Nachfrage nach verschiedenen Produktgrößen, Verpackungsarten und bestimmten Zertifikaten zu befriedigen.

Außerdem bieten polnische Hersteller exquisite Produkte wie Stör-, Forellen- und Hechtkaviar aus traditioneller Produktion, bei denen mit akribischer Sorgfalt auf Qualität und Geschmack geachtet wird. Dank dieser Anstrengungen wird polnischer Kaviar auch von den anspruchsvollsten Verbrauchern geschätzt.



GEOGRAPHISCHE STRUKTUR DER EXPORTE VON FISCH UND FISCHPRODUKTEN AUS POLEN IM JAHR 2023



KN-Codes: 0301-0305, 1604

Zusammengestellt durch das KOWR auf Basis von Daten des polnischen Finanzministeriums

WER UNS VERTRAUT:

Die wichtigsten Bestimmungsorte polnischer Fischprodukte sind die EU-Länder (vor allem Deutschland, Italien, Frankreich und Dänemark), die USA, Großbritannien, Vietnam, Australien, die Schweiz und Israel.

Zu den wichtigen Exportprodukten zählen vor allem Lachs (geräuchert, zubereitet oder konserviert, frische, gekühlte und gefrorene Filets), sowie in geringerem Umfang auch Hering und Kabeljau.



Wussten Sie schon?

Eines der polnischen Lebensmittelprodukte, die als geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) der EU registriert wurden, ist der „Karp zatorski“, der in drei Gemeinden in der Woiwodschaft Malopolskie (Kleinpolen) gezüchtet wird. Die einzigartige Qualität und der Geschmack des „Karp zatorski“ sind der über 700 Jahre alten speziellen Zuchtmethod vor Ort, sowie den einzigartigen geographischen und natürlichen Bedingungen in der Region zu verdanken.

Obst und Gemüse

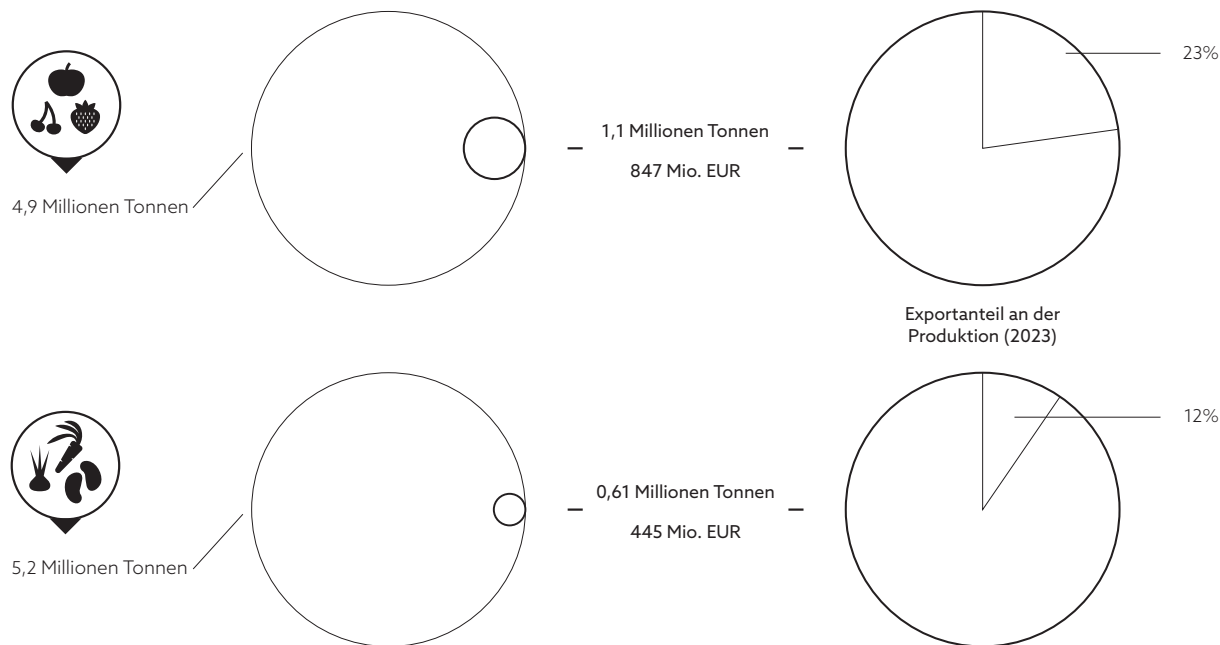
Polen ist ein bedeutender europäischer Produzent von Obst und Gemüse aus der gemäßigten Klimazone. Polnische Erzeuger haben jahrhundertelange Erfahrung bei der Auslieferung von Produkten in Spitzenqualität. Polens Vorteile umfassen die Spezialisierung auf bestimmte Sorten, die Entwicklung neuer Sorten und den Einsatz innovativer Technologien. Dank des von Generation zu Generation weitergegebenen Fachwissens und des Anbaus unter intakten Umweltbedingungen ist polnisches Obst und Gemüse für hervorragenden Geschmack und beste Qualität bekannt.

		Obst ¹ (frisch)	Gemüse (frisch)
Rang in der EU (2023)	Erzeuger	2.	4.
	Exporteur	6.	6.

— Jährliches Produktionsvolumen (2023)
in Millionen Tonnen

— Jährliches Exportvolumen / -wert (2023)
in Millionen Tonnen

¹ Umfasst Früchte der gemäßigten Klimazone mit Ausnahme von Zitrusfrüchten, Trauben und Erdbeeren.



		Äpfel	Himbeeren	Johannisbeeren	Erdbeeren	Sauerkirschen	hochbuschige Heidelbeeren	Champignons	Kohl	Kartoffeln	Karotten
Rang (2023)	Erzeuger in der EU	1.	1.	1.	2.	1.	2.	1.	1.	4.	5.
	Erzeuger weltweit	4.	4.	2.	8.	2.	7.	top	14.	14.	29.



Die beste Obst- und Gemüseauswahl

Äpfel – die Juwelen auf der polnischen Krone:

Polen ist europäisch und weltweit führend bei der Apfelerzeugung. Äpfel sind eines der beliebtesten polnischen Exportprodukte. Polen exportiert einen großen Teil der jährlichen Apfelproduktion, vor allem in Form von Frischäpfeln und Apfelsaft. Das Land ist außerdem weltweit führend bei der Erzeugung und Ausfuhr von Apfelsaftkonzentrat.

Auf polnischen Apfelplantagen wird eine große Bandbreite an Sorten angebaut. Die populärsten darunter sind Idared, Champion, Jonagold, Ligol, Gloster, Golden Delicious, Gala und Cortland.

Beerenobst und andere polnische „Superfruits“

Polen ist der führende Erzeuger von Aronia, Johannisbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren und Erdbeeren innerhalb der EU. Die ersten drei Sorten werden dank ihrer besonderen gesundheitsfördernden Eigenschaften und dem hohen Gehalt an Antioxidantien, Anthocyanen, Vitaminen, Mineralstoffen und Ballaststoffen häufig als „Superfruits“ bezeichnet. Polen ist zudem auch für die Produktion anderer Superfruits bekannt, wie Preiselbeeren, Sanddorn, Holunderbeeren und Brombeeren.

Champignons – eine in Polen gezüchtete Spezialität:

Champignons aus Polen werden von ausländischen Verbrauchern wegen der hohen Qualität und des hervorragenden Geschmacks besonders geschätzt. Polen ist der erste Hersteller dieser Spezialität in der EU.

Gemüse – schmackhaft in allen Formen und Größen:

Polen ist der viertgrößte Erzeuger von frischem Gemüse in der EU und spezialisiert sich auf die Produktion von Kohlsorten, Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und Blumenkohl. Das Land ist außerdem für die Herstellung von Gemüsezubereitungen bekannt – insbesondere für Tiefkühlprodukte, eingelegte Gurken und getrocknete Karotten.



Wussten Sie schon?

„Jablka grójeckie“ (Äpfel aus Grójec) sind die bekanntesten Äpfel aus Polen und wurden als geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) in das EU-Register aufgenommen. Sie zeichnen sich durch ihre besondere Säure und sehr klare Röte aus, was auf die speziellen Böden und das besondere Mikroklima vor Ort zurückzuführen ist. Die Region Grójec erzeugt 40% der polnischen Apfelproduktion pro Jahr.



Hervorragende Produkte

Die Fülle an Obst und Gemüse trägt zur Entwicklung der verarbeitenden Industrie in Polen bei, die eine große Bandbreite an schmackhaften Produkten zu bieten hat. Das polnische Exportangebot umfasst vollwertige und leckere Obst- und Gemüsezubereitungen, wie etwa Tiefkühlprodukte, Konfitüren, Marmeladen, Fruchtfleisch, eingelegtes Obst und Gemüse, Obst- und Gemüsekonserven, Ketchup, Pasten, Saucen, getrocknete und gefriergetrocknete Produkte, Fruchtpulver und weitere Produkte, häufig aus zertifiziertem biologischem Anbau.

Erstklassige Säfte

Apfelsaft sowie Obst- und Gemüsesäfte aus einer oder mehreren Sorten sind die größten polnischen Exporthits. Neben Obstsaftkonzentraten stellen polnische Verarbeitungsbetriebe leckere Direktsäfte, Smoothies, Nektare, Sirups und Erfrischungsgetränke aus Obst und Gemüse von polnischen Gärten und Plantagen her. Die Produkte erfüllen höchste Qualitäts- und Gesundheitsstandards. Polnische Erzeuger bieten außerdem eine große Bandbreite an Säften aus attestiertem biologischem Anbau.

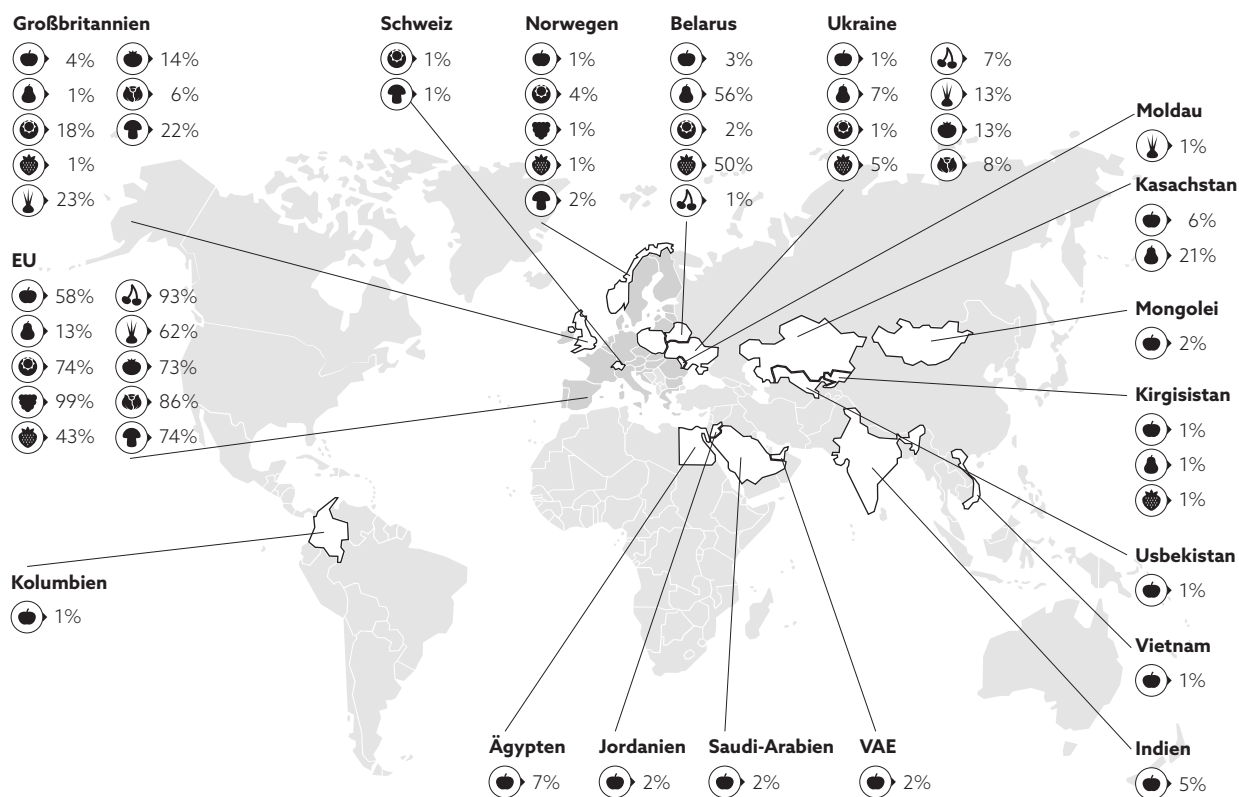


WER UNS VERTRAUT:

- Im Jahr 2023 gelangte Frischobst aus Polen auf den Tisch von Verbrauchern in 84 Ländern weltweit.
- Äpfel machten 73% des polnischen Exportsvolumens von Frischobst im Jahr 2023 aus. Etwa 21% der heimischen Apfelproduktion war für den Export bestimmt. Polnische Äpfel wurden auf Märkte in ca. 77 Ländern verkauft. Sie waren vor allem in den EU Ländern zu haben, aber auch in Ägypten, Kasachstan, Indien, Großbritannien, Belarus, Mongolei, Saudi-Arabien, Jordanien und Vereinigte Arabische Emiraten.
- Hochbuschige Heidelbeeren aus Polen waren ein echter Exporthit. Die EU-Länder waren die größten Kunden im Bereich Heidelbeeren und andere Beerenobst.
- Polnische Säfte sind in Deutschland, Großbritannien, den Niederlanden, Österreich, in den USA, Frankreich, Russland und Tschechien extrem beliebt. Apfelsaft steht dabei auf der Beliebtheitskala ganz oben (81% der polnischen Saftexporte).
- Polnische Obst- und Gemüseprodukte sind ebenfalls sehr gefragt. Im Jahr 2023 exportierte Polen Obstprodukte im Wert von 1 Milliarde EUR und Gemüseprodukte im Wert von 2,2 Milliarden EUR. Diese Produkte finden Kunden in den EU-Ländern, Grossbritannien, in der Ukraine, in den USA, in Belarus, und anderen Drittländern in den Regalen. Tiefkühlgerichte, Dosenobst und -gemüse, Konfitüren, Obstkonserven, Pflaumenmarmelade, Pasten, Trockenobst und -gemüse und Obst- und Gemüsekonzentrate sind die wichtigsten Exportprodukte.



GEOGRAPHISCHE STRUKTUR DES EXPORTS AUSGEWÄHLTER OBST- UND GEMÜSESORTEN AUS POLEN IM JAHR 2023



ÄPFEL

Exportvolumen:
817 Tausend Tonnen

Exportwert:
402 Millionen EUR



BIRNEN

Exportvolumen:
109 Tausend Tonnen

Exportwert:
52 Millionen EUR



HEIDELBEEREN

Exportvolumen:
22 Tausend Tonnen

Exportwert:
134 Millionen EUR



HIMBEEREN

Exportvolumen:
8 Tausend Tonnen

Exportwert:
41 Millionen EUR



ERDBEEREN

Exportvolumen:
20 Tausend Tonnen

Exportwert:
29 Millionen EUR



KIRSCHEN

Exportvolumen:
3 Tausend Tonnen

Exportwert:
3 Millionen EUR



ZWIEBEL

Exportvolumen:
161 Tausend Tonnen

Exportwert:
137 Millionen EUR



TOMATEN

Exportvolumen:
76 Tausend Tonnen

Exportwert:
110 Millionen EUR



KOHL

Exportvolumen:
60 Tausend Tonnen

Exportwert:
29 Millionen EUR



CHAMPIGNONS

Exportvolumen:
240 Tausend Tonnen

Exportwert:
516 Millionen EUR



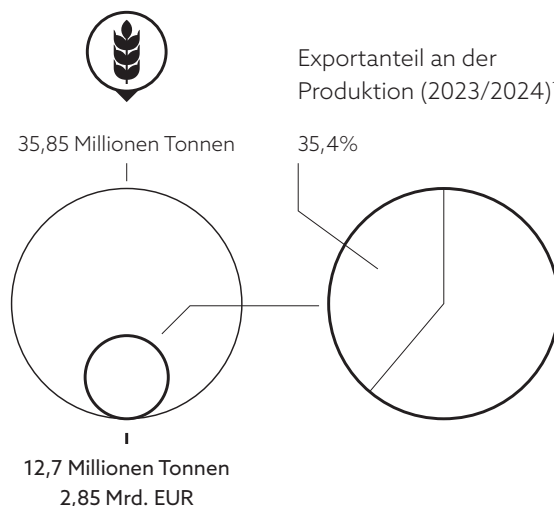
**Getreide-
Schälmühlen-
und Bäckerei-
Produkte**

Getreide		
Rang in der EU (2023/2024) ¹	Produzent	3.
	Exporteur	4.

— Jährliches Produktionsvolumen (2023/2024)¹

— Jährliches Exportvolumen / -wert (2023/2024)¹

¹ Wirtschaftsjahr ab 1. Juli bis 30. Juni.



Die polnische Landwirtschaft und Industrie verbinden Tradition und Moderne. Die Herstellung von qualitativ hochwertigen Getreide- und Schälmmühlenprodukten, und dabei insbesondere von Backwaren, ist tief in der polnischen Kultur verankert. Brot ist seit jeher ein wichtiger Teil polnischer Traditionen. In Polen wurden Gäste gewöhnlich mit traditionellem „Brot und Salz“ begrüßt, was eine Geste der ausgesprochenen Gastfreundschaft darstellte. Bis heute werden Brautpaare bei traditionellen Hochzeiten so in Empfang genommen.

Das polnische Angebot umfasst immer neuere Sorten von Schälmmühlenprodukten, was sowohl dem technischen Fortschritt, als auch der zeitgenössischen Mode, den wechselnden Lifestyle-Präferenzen und den Essgewohnheiten zu verdanken ist. Die Zeiten haben sich verändert, aber der einzigartige Geschmack von polnischen Backwaren bleibt derselbe. In Polen weiß man, wie gutes Brot schmeckt. Etwas anderes kommt nicht auf den Tisch.



Wussten Sie schon?

Mehlspeisen sind in der polnischen Küche sehr beliebt: „Pierogi“ ist eines der Lieblingsgerichte der Polen. Die Teigtaschen können auf verschiedene Weise zubereitet werden, mit süßer oder salziger Füllung. Die bekanntesten Rezepte enthalten Sauerkraut und Pilze (typisches Gericht an Heiligabend), Kartoffeln, Quark und Zwiebel (sog. „ruthenische Pierogi“), Hackfleisch, Fisch, Linsen, Buchweizen und Obst.

Hervorragende Backwaren und Schäl­müh­len­pro­duk­te

Polnische Bäckereien bieten eine große Auswahl an Produkten mit zahlreichen Formen und Geschmacksrichtungen, darunter unwiderstehliche Brote, Baguettes, Croissants, Brötchen und Chalahs.

Traditionelle Zutaten und Rezepte sind sehr beliebt und geschätzt, aber die Branche ist auch in der Lage, sich an die ändernden Vorlieben und zunehmende Nachfrage an diätetischen Produkten anzupassen.

Andere polnische Schäl­müh­len­pro­duk­te (natürliche und gesunde Mehlsorten, Grützen, Müslis und Kleien) werden von den Verbrauchern ebenfalls sehr geschätzt und sind auf den internationalen Märkten absolut konkurrenzfähig.

Die zahlreichen polnischen Nudelfabriken stellen eine große Bandbreite an hochwertigen Nudelsorten her. Die Verbraucher werden durch Formen und Farben sowie die verarbeiteten Zutaten überzeugt, d.h. neben herkömmlichem Mehl, Hartweizenmehl und Roggenmehl auch Buchweizen. Polnische Erzeuger stellen Teigwaren für alle kulinarischen Vorlieben her.

Große Getreideausswahl

Weizen ist das beliebteste Getreide in Polen und Weizenmehl zählt zu den wichtigsten polnischen Exportprodukten im Getreidesektor. Polnische Hersteller haben verschiedene Getreidesorten (zum Verzehr und für die Lebensmittelindustrie) mit hoher Ertragsstärke und Ergiebigkeit im Angebot.

Wussten Sie schon?

Zu den als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) eingetragenen polnischen Bäckereiprodukten zählen:

Chleb prądnicki (Brot aus dem Krakauer Stadtteil Prądnik)

Obwarzanek krakowski (Bagel aus Krakau)

Cebularz lubelski (mit Zwiebel und Mohn gefülltes Brötchen aus Lublin)

Andruty kaliskie (flache Waffeln aus Kalisz)

GEOGRAPHISCHE EXPORTSTRUKTUR FÜR GETREIDE, SCHÄLMÜHLEN- UND BÄCKEREIPRODUKTE AUS POLEN IM JAHR 2023



GETREIDEKÖRNER

Exportvolumen:
13,6 Millionen Tonnen
Exportwert:
3,5 Milliarden EUR



BACKWAREN

Exportwert:
4,1 Milliarden EUR

KN-Codes: 1001-1005, 1007, 1008, 1109, 1101-1104, 1107, 1902, 1904-1905
Zusammengestellt durch das KOWR auf Basis von Daten
des polnischen Finanzministeriums

WER UNS VERTRAUT:

- Die wichtigsten Exportziele für polnisches Getreide waren 2023 Deutschland, die Niederlande, Nigeria, Südafrika, Spanien und Großbritannien.
- Weizen machte 52% der Getreideexporte im Jahr 2023 aus, Mais - 34%, Triticale, Hirse, Buchweizen - 5% und Roggen - 4%.
- Die Backwaren wie Brot, Brötchen, Feinbackwaren, Kuchen und Konditoreiprodukte stellen ein wichtiges polnisches Exportgut dar. Weitere exportierte Schälmmühlenprodukte umfassen Fertiggerichte aus gequollenem oder gerösteten Getreidesorten oder Getreideprodukten (etwa Frühstückscerealien), Teigwaren und Nudeln, Gluten, Weizenmehl, Malz und Grütze.
- Im Jahr 2023 exportierte Polen 114 Tausend Tonnen Malz, vorwiegend nach Brasilien, Deutschland, Südafrika, Kuba, Uganda, Ägypten, Litauen und Frankreich.
- Die wichtigsten Zielländer für polnische Teigwaren waren Deutschland, Großbritannien, Frankreich, Spanien, die Niederlande, Italien und Tschechien.



Schokolade und Süßwaren

Polen ist ein Paradies für Schokoladen- und Süßwarenfans. Der Markt für polnische Schokolade und Süßwaren ist einer der modernsten in Europa. Dank des technologischen Fortschritts und der laufend implementierten hochmodernen Produktionsprozesse konnte die Produktqualität konstant verbessert und das Portfolio erweitert werden. Der Markt entwickelt sich dynamisch und der Export ist zum Wachstumsmotor der polnischen Süßwarenindustrie geworden. Bereits seit einigen Jahren liegen Schokolade und Süßwaren auf dem ersten Rang bei den polnischen Exporten hochverarbeiteter Agrar- und Lebensmittelprodukte.

Qualitätssicherung

Polnische Süßwaren werden von ausländischen Kunden für ihre hohe Qualität geschätzt. Polnische Hersteller legen viel Wert darauf, natürliche Zutaten bei der Süßwarenherstellung zu verarbeiten. Zusatzstoffe, wie etwa künstliche Aromen oder Konservierungsstoffe werden nach Möglichkeit vermieden.

Vielfältiges Sortiment

Das polnische Angebot an Schokoladen und Süßwaren umfasst sowohl traditionelle Produkte, die auf Basis traditioneller Rezepte hergestellt werden, für ihren zeitlosen Geschmack seit Generationen beliebt sind und über die Jahre auch Liebhaber auf zahlreichen ausländischen Märkten gewinnen konnten, als auch eine große Bandbreite an Produkten, die als Antwort auf die abrupt veränderten Verbrauchertrends und die wachsende Nachfrage nach innovativen und funktionalen Produkten entwickelt wurden. Das Angebot polnischer Hersteller umfasst Schokolade, Süßwaren, Marshmallows, Riegel, Baisers, Zuckerwatte, Fondant und Toffee, Schokodrops, Früchte und Nüsse im Schokoladenmantel, Pralinenschachteln, Schokobonbons und vieles mehr. Als größter Schokoladenmarkt in Zentraleuropa bietet Polen etwa 250 verschiedene Sorten von Schokoriegeln.

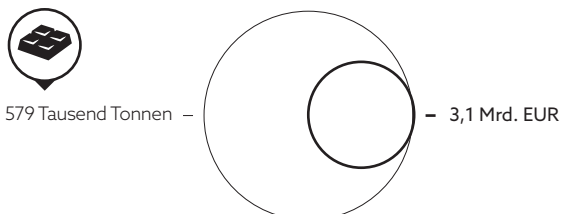
Wettbewerbsfähige Preise

Polnische Hersteller bieten hochwertige Produkte zu relativ niedrigen Preisen. Die Preise sind im Vergleich zu Angeboten anderer großer europäischer Schokoladen- und Süßwarenexporteure auf ausländischen Märkten wettbewerbsfähig.

Schokolade und Süßwaren


Rang in der EU (2023)	größter Produzent	6.
	größter Exporteur	4.

— Jährliches Exportvolumen (2023)
— Jährliches Exportwert



Wussten Sie schon?

„Rogal świętomarciński“ ist ein traditionelles Gebäck aus der Region Wielkopolskie (Großpolen), das am 11. November (d.h. zu St. Martin) gebacken wird, an dem in Polen gleichzeitig auch der Unabhängigkeitstag begangen wird. Die Tradition von „Rogal świętomarciński“ geht auf die heidnischen Zeiten zurück, wurde aber von der Kirche übernommen und gewann im 19. Jahrhundert an Beliebtheit. Das Gebäck hat traditionell die Form eines Hufeisens, das das Pferd des heiligen Martin der Legende nach verloren hatte. Das aus Hefeteig hergestellte Hörnchen mit einer Füllung aus weißem Mohn, Nüssen und getrockneten Früchten ist ein süßes Markenzeichen der Stadt Poznań. Im Jahr 2008 wurde die Bezeichnung „Rogal świętomarciński“ in der Europäischen Union als geschützte geografische Angabe geschützt.



Kennen Sie den Geschmack dieser beliebten polnischen Süßigkeiten?

Lebkuchen aus Toruń – aromatische Gewürzkekse mit Honig, Ingwer, Zimt, Kardamom, Nelken und Pfeffer. Erhältlich mit Schokoladeüberzug, Glasur oder Marmeladenfüllung. Die Lebkuchenherstellung hat in Toruń seit dem Mittelalter Tradition.

Pflaumen in Schokolade – Schokoladenbonbons gefüllt mit einer ganzen getrockneten Pflaume.

Softkekse nach Jaffa-Art – die beliebtesten Kekse aus Polen, die bereits seit vielen Jahrzehnten hergestellt werden: Biskuitboden, eine Schicht Fruchtgelee und Schokoladenüberzug.

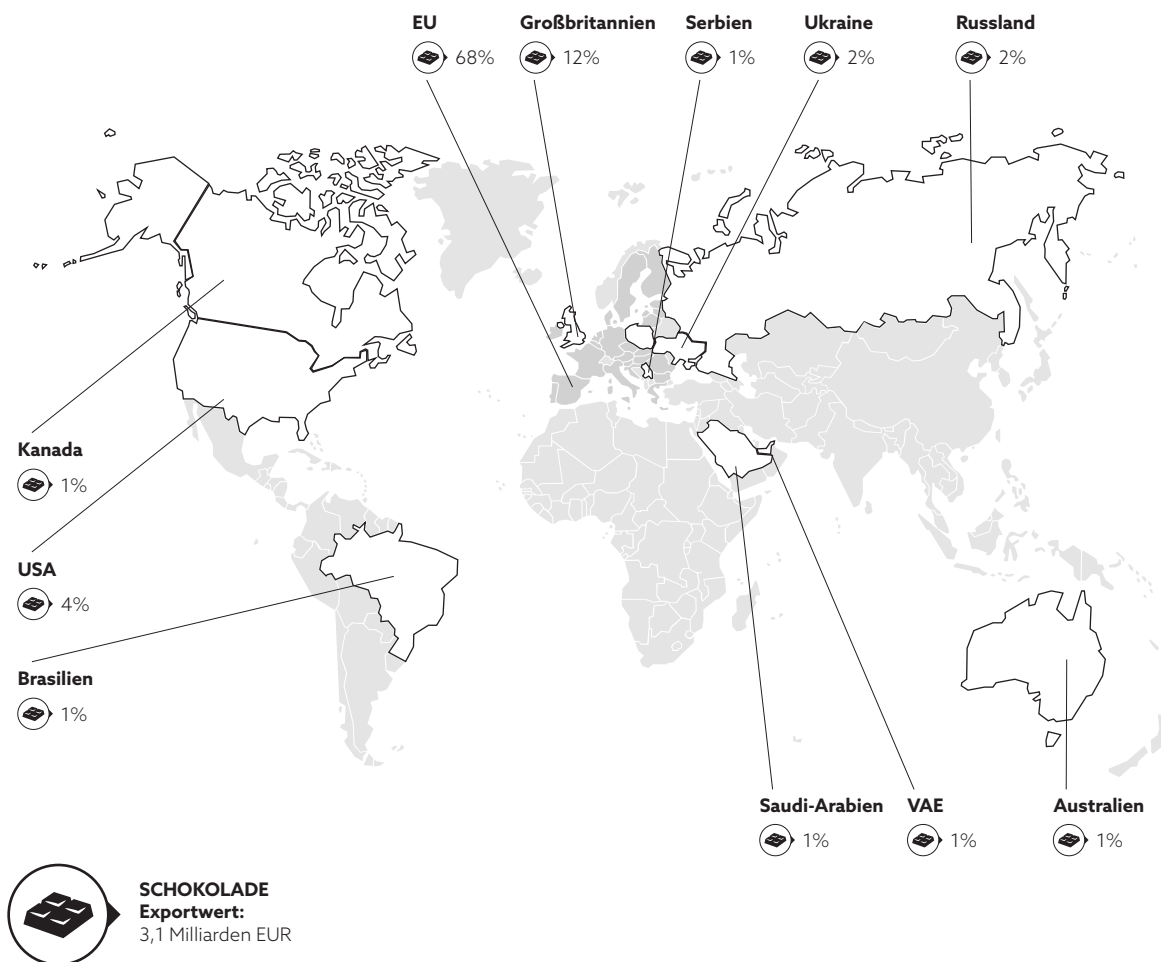
Krówki – eine Art von Fondantbonbon (kross oder zäh) aus polnischer Milch, Zucker und Butter. Die Bonbons zeichnen sich durch den feinen Karamell- und Milchgeschmack aus.

Kukułki – krosse Schokokaramellen mit weicher Kakaofüllung und einer Alkoholnote. Der Name bedeutet wortwörtlich „Kuckuck“.

Sękacz (Baumkuchen) – Kuchen, der über einer offenen Feuerstelle gebacken wird, in goldener Farbe. Ähnelt einem Baumstamm und Ästen. Sękacz ist ein sehr haltbares Gebäck – es bleibt wochenlang frisch, ganz ohne Konservierungsstoffe.

Milchcreme-Schokoladenbonbons – weiche, schaumige Milchcreme mit Vanillegeschmack und dunklem Schokoladenüberzug. Diese polnische Delikatesse wird seit den 1930er Jahren hergestellt. Heute sind verschiedene Geschmacksrichtungen erhältlich, u.a. Zitrone, Karamell und Schokolade.

GEOGRAPHISCHE STRUKTUR DES EXPORTS VON SCHOKOLADE UND SÜSSWAREN AUS POLEN IM JAHR 2023



KN-Codes: 1704, 1806

Zusammengestellt durch das KOWR auf Basis von Daten des polnischen Finanzministeriums

WER UNS VERTRAUT:

Polnische Süßwaren werden bei den Verbrauchern immer beliebter und waren 2023 in 154 Ländern weltweit erhältlich.

Sie werden in der EU so wie in den Drittländern - wie in Großbritannien, in den USA, in der Ukraine und in Russland - gleichermaßen geschätzt.

Schokoladenprodukte dominieren die polnischen Süßigkeitenexporte (80% des Exportwerts).

Alkohole

Polen ist die Heimat einer Vielzahl einzigartiger Alkoholsorten und alkoholischer Getränke. Das Vorzeigeprodukt ist mit Sicherheit der weltbekannte polnische Wodka – rein und in aromatisierter Variante. Es gibt jedoch auch andere nationale Schätze zu entdecken, wie polnische Biere, Weine, Apfelweine, Honigweine und handgemachte Alkoholspezialitäten.

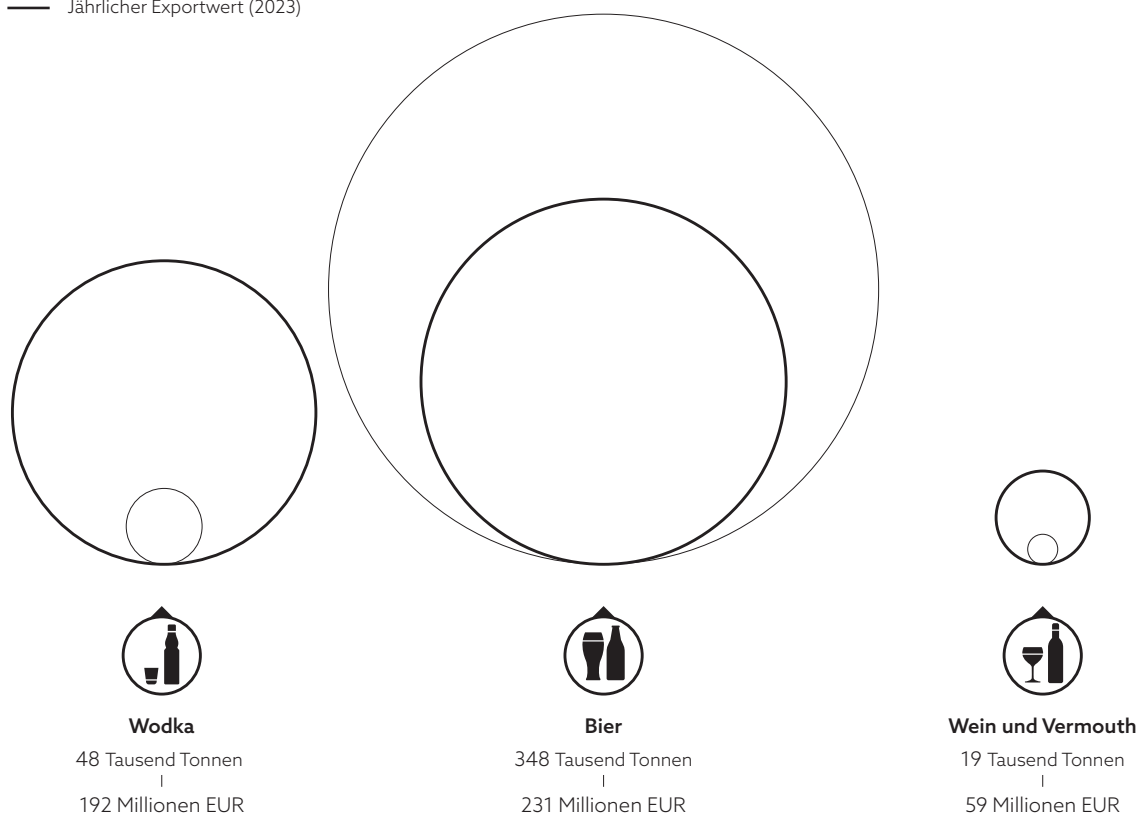


Wussten Sie schon?

Die Geschichte der Alkoholherstellung in Polen ist sehr lang. Brauereitraditionen gehen bis in die Gründungsjahre des polnischen Staats zurück. Die mittelalterlichen Chronisten Jan Długosz und Gallus Anonymus erwähnten bereits polnisches Bier, und Thiethmar beschrieb den polnischen König Bolesław den Tapferen in seinen Chroniken aus dem frühen 11. Jahrhundert als Bierliebhaber. Die Wodkatherstellung ist ebenfalls fest in der polnischen Tradition verankert. Das Wort „wódka“ (Wodka) wurde erstmals in 1405 in polnischen Chroniken erwähnt. Ursprünglich wurden verschiedene Arten von medizinischen Aufgüssen als Wodka bezeichnet. Im 16. Jahrhundert begann sich das Destillieren auf polnischem Boden zu entwickeln.

— Jährliches Exportvolumen (2023)

— Jährlicher Exportwert (2023)



WER UNS VERTRAUT:

- Die beliebteste polnische Alkoholsorte, d.h. Schnaps, macht 64% der polnischen Alkoholexporte aus; darauf folgen Bier mit 29% und Wein/Vermouth mit 7%.
- Alkohole aus Polen werden in Dutzende Länder weltweit ausgeliefert.
- Polnischer Wodka ist in anderen EU-Ländern besonders gefragt (besonders in Frankreich) und findet auch in den USA, Großbritannien und in der Ukraine Abnehmer.
- Bier aus Polen wird vorwiegend in der EU getrunken (Niederlande, Italien, Deutschland, Ungarn, Frankreich und Tschechien). Außerhalb der EU wird es vor allem nach Südkorea, Großbritannien, in die USA, nach Russland, in die Ukraine und nach Kanada exportiert.

Wodka

Polen ist einer der größten Wodkahrsteller der Welt. Die Wodkahrstellung hat sich über mehrere Jahrhunderte hinweg entwickelt und zur Erarbeitung origineller Rezepturen auf Basis von lokalen Zutaten und einzigartiger Geschmacksrichtungen geführt, die weltweit geschätzt werden. Traditionell wird Wodka aus Getreide und Kartoffeln hergestellt. Auch Kräuter werden als Zusatz hinzugefügt. In Polen werden alle Arten von Wodka hergestellt, d.h. reiner Wodka und eine große Bandbreite an aromatisierten Sorten, die immer beliebter werden. Auf dem polnischen Markt sind etwa 200 Wodkasorten erhältlich. Zwei Arten wurden auf die Liste der geschützten geographischen Angaben (g.g.A.) der EU aufgenommen: „Mit einem Büffelgrashalm aromatisierter Kräuterwodka aus dem nordpodlachischen Tiefland“ und „Polska Wódka“ / „Polnischer Wodka“.

Bier

Polen ist auch für sein Bier bekannt. Die jährliche Bierproduktion in Polen beläuft sich auf 35 Millionen Hektoliter, was Polen zu einem bedeutenden Bierhersteller macht – Rang zwei in der EU und Rang neun weltweit. Hopfen, Malz und Quellwasser aus Polen sorgen dafür, dass polnische Verbraucher qualitativ hochwertiges Bier genießen können – eines der ältesten Getränke seit den vor-slawischen Zeiten in Polen. Die polnische Bierindustrie bietet mehrere Hundert verschiedene Sorten. Um die Marktnachfrage zu decken, wird Bier auch mit natürlichen polnischen Säften angereichert. Polnische Brauereien funktionieren in allen Größen, von riesigen industriellen Betrieben bis hin zu Craft-Brauereien, die ihre Produkte lokal oder direkt an angegliederte Restaurants verkaufen. Die Craft-Brauereien, von denen einige bereits im 19. Jahrhundert gegründet wurden, arbeiten mit traditionellen oder innovativen Zutaten, um höchste Qualität und den einzigartigen Geschmack ihrer Produkte sicherzustellen.

Wein

Polen blickt auf eine tausendjährige Weinbautradition zurück. Aufgrund von Klimaveränderungen und historischen Wirren geriet diese allerdings für einige Zeit in Vergessenheit. In den letzten beiden Jahrzehnten wurde der Weinanbau in Polen jedoch wiederentdeckt und die Pracht des polnischen Weins erlebt eine neue Blüte. Polen spezialisiert sich auf hochwertige Qualitätsweine, die weltweit Anerkennung finden.

Interessant ist, dass der polnische Markt eine große Auswahl an Fruchtweinen aus Äpfeln, Birnen, Johannisbeeren, Kirschen, Erdbeeren, Pflaumen, Aronia, Hagebutten und Vogelbeeren zu bieten hat.

Apfelwein

Apfelwein wird aus fermentiertem Apfelsaft hergestellt. Der geringe Alkoholgehalt und der fruchtige, leichte Geschmack machen das Getränk in Westeuropa sehr beliebt. In Polen hat Apfelwein eine lange Tradition – er wurde bereits im Mittelalter auf den Gebieten des heutigen Polen getrunken. Da Polen der größte Apfelerzeuger Europas und der viertgrößte weltweit ist, boomt hierzulande die Herstellung von Apfelwein. Die zahlreichen Geschmacksrichtungen von polnischem Apfelwein entsprechen den unterschiedlichen Verbrauchervorlieben: trocken, halbtrocken und süß.

Honigwein

Polen ist ein bedeutender Hersteller von Honigwein der mit traditionellen Methoden hergestellt wird. Honigwein ist ein weinähnliches alkoholisches Getränk, das aus mit Wasser verdünntem fermentiertem Bienenhonig hergestellt wird (sog. Honigwürze). Die Honigwürze kann auch Hopfen, Kräuter, Wurzel- oder Fruchtsaft enthalten, was dem Getränk ein besonderes Aroma und Charakter verleiht. Je nach den Proportionen zwischen Honig und Wasser bei der Herstellung wird Honigwein in verschiedene Klassen eingeteilt: „Półtorak“ („ein und halb Teile“, mit einem Honig-Wasser-Verhältnis von 1:0,5), „Dwójniak“ („zwei Teile“, 1:1), „Trójniak“ („drei Teile“, 1:2) und „Czwórniak“ („vier Teile“, 1:3). Seit der Registrierung des Produkts als garantiert traditionelle Spezialität im Jahr 2008 ist der Verbrauch nicht nur in Polen, sondern auch weltweit in die Höhe geschossen. Honigwein hat einen Alkoholgehalt von bis zu 18%.

Handgemachte Alkoholspezialitäten

Es gibt handgemachte Alkoholspezialitäten, die Teil des polnischen (und zwar nur des polnischen) Kulturerbes sind. Dies gilt etwa für „Nalewka“, für die Obst, Wurzeln, Blumen, Gewürze, Kräuter oder Nüsse in hochprozentigem Alkohol eingelegt werden, bevorzugt in Wodka oder Spiritus. Einige Zutaten erfordern eine lange Einlegezeit (bis zu mehrere Monate), in anderen Fällen ist die „Nalewka“ bereits nach zwei Wochen trinkbereit. Traditionell wurden die Rezepturen geheim gehalten und jeweils an die folgende Generation weitergegeben. „Nalewka“ weist meist einen Alkoholgehalt von 40%-45% auf.

Alkoholfreie Getränke

Polen ist Hersteller einzigartiger Mineralwässer, isotonischer Getränke, Vitamingetränke und Energy-Drinks. Mineralwässer werden vorwiegend in den Regionen Beskid Sądecki, Kotlina Kłodzka und Kujawien geschöpft. Dank ihres hohen Gehalts an Magnesium, Calcium, Eisen und vielen weiteren Mineralien sind sie von weltweit einzigartiger Qualität. Menschen, die einen aktiven Lebensstil pflegen oder ihr Immunsystem auf Vordermann bringen möchten, hat Polen eine große Bandbreite an Energy-Drinks, isotonischen Getränken und Vitamingetränken zu bieten, angereichert mit Koffein, Taurin, Ginseng-Extrakt, Vitaminen, Elektrolyten und Mineralien – natürlich in vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen.

WER UNS VERTRAUT:

Alkoholfreie Getränke aus Polen werden vorwiegend in Deutschland, Frankreich, Tschechien, Litauen, Großbritannien, in den Niederlanden, in der Ukraine und in Israel verkauft.



Tee und Kaffee



Polen ist einer der führenden Exporteure hochwertiger Teesorten und belegt innerhalb der EU den zweiten sowie weltweit den neunten Rang – direkt nach traditionellen Teeproduzenten wie etwa Indien. Polnische Teehersteller verarbeiten importierte Rohmaterialien von Teeplantagen sowie heimische Kräuter und Früchte.

Neben Schwarztees bietet Polen Grüntees, weiße und rote Tees sowie Kräuter- und Früchtetees. Kräuter- und Früchtetees werden entweder aus einzelnen Kräuter- oder Obstsorten (Pfefferminz, Kamille, Himbeere, Preiselbeere, Hagebutte, Aronia oder Waldfrucht) oder als medizinische Kräutermischungen bzw. Kräuter-Fruchtmischungen hergestellt. Polnische Produzenten stellen außerdem Tees in Form von löslichem Pulver oder Granulat mit verschiedenen Geschmacksrichtungen her, die warm oder kalt zubereitet werden können (z.B. Eistee). Der zunehmende Verbrauchertrend hin zu einem gesunden Lebensstil hat polnische Hersteller dazu veranlasst, neue Produkte ins Portfolio zu nehmen, die an

die Marktanforderungen angepasst sind. Polnische Hersteller bieten Teemischungen zur Stärkung des Immunsystems, Unterstützung des Gewichtsverlusts und Optimierung des Energiehaushalts an.

Der polnische Kaffeemarkt hat zahlreiche Kaffeemischungen zu bieten, die von hochklassigen Experten mit Blick auf ihren vollmundigen Geschmack und das exquisite Aroma ausgesucht wurden und in Form von Kaffeebohnen, gemahlenem Kaffee, Instant-Kaffee und Cappuccino verkauft werden.

Neben natürlichem Kaffee bieten die Hersteller auch aromatisierte Kaffeesorten an (z.B. Schokolade, Vanille oder Eierlikör). Als polnische Spezialitäten gelten ein geröstetes Getreidegetränk (sog. „Getreidekaffee“) aus Roggen, Weizen, Dinkel oder Gerste sowie Superfood-„Kaffee“ aus Löwenzahnwurzel, Topinambur, Zichorie, Eichel oder Hanfsamen. Letztere Varianten sind dank ihrer gesundheitsfördernden Eigenschaften ein vollwertiges Getränk.



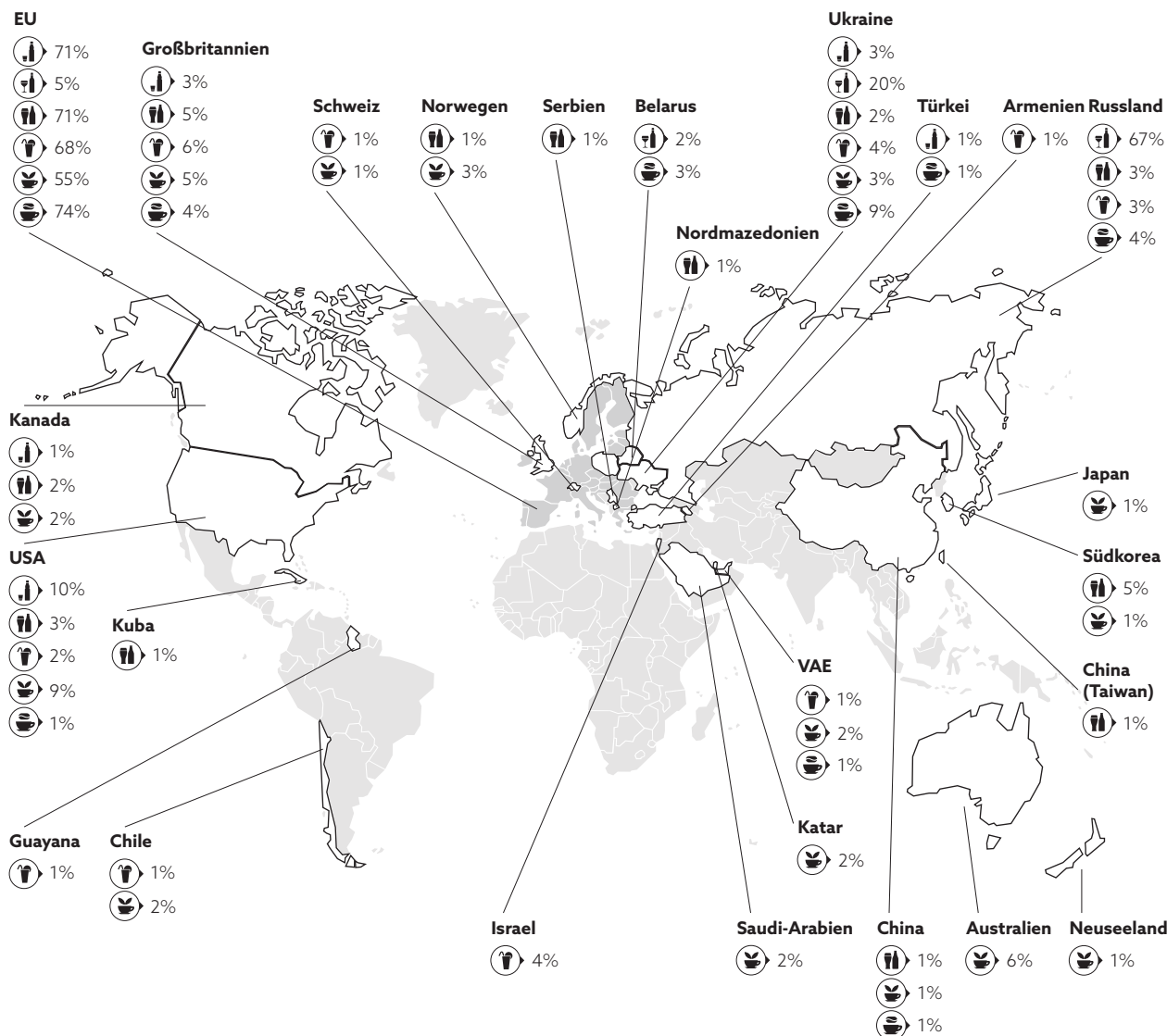
WER UNS VERTRAUT:

Polnische Tees werden überwiegend in Länder der Europäischen Union exportiert, wie Frankreich, Schweden, Italien, die Niederlande und Deutschland. Außerdem werden Sie in den USA, Australien, Großbritannien, in der Ukraine und in Norwegen nachgefragt.

Kaffee aus Polen wird in der absoluten Mehrheit der Fälle innerhalb der EU verschickt, u.a. in die Niederlande, nach Deutschland, Tschechien, Frankreich, Rumänien, Ungarn, Belgien, Litauen und in die Slowakei. Wichtige Exportziele sind auch die Ukraine und (wenn auch in kleinerem Ausmaß) Russland, Großbritannien und Belarus.



GEOGRAPHISCHE STRUKTUR DES EXPORTS VON ALKOHOLEN, ALKOHOLFREIEN GETRÄNKEN, TEE UND KAFFEE AUS POLEN IM JAHR 2023



WODKA
Exportvolumen:
48 Tausend Tonnen
Exportwert:
192 Millionen EUR



WEIN
Exportvolumen:
18 Tausend Tonnen
Exportwert:
58 Millionen EUR



BIER
Exportvolumen:
348 Tausend Tonnen
Exportwert:
231 Millionen EUR



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE
Exportvolumen:
1,4 Millionen Tonnen
Exportwert:
899 Millionen EUR



TEE
Exportvolumen:
20 Tausend Tonnen
Exportwert:
232 Millionen EUR



KAFFEE
Exportvolumen:
72 Tausend Tonnen
Exportwert:
498 Millionen EUR

Öl und andere pflanzliche Fette

Bei einer Reise durch Polen im Frühling werden Sie mit Sicherheit an einem Feld wunderschöner gelber Blumen vorbeikommen. Die markanten Rapsfelder sind typisch für unser Land. Raps ist ein Rohmaterial, das für die Ölherstellung verwendet wird und dank seiner Nährwerte gut und gerne als polnisches flüssiges Gold bezeichnet wird. Rapsöl ist reich an ungesättigten Fettsäuren, Vitaminen und anderen bioaktiven, gesundheitsfördernden Bestandteilen. Dieses Wunderöl besitzt zahlreiche Eigenschaften, wie etwa die Verringerung des Risikos für Herz-Kreislauf-Erkrankungen, die Förderung der Blutgerinnung und die Verbesserung der Knochenstruktur. Außerdem senkt es den LDL-Cholesterinspiegel (sog. „gefährliches Cholesterin“), indem der Anteil von HDL-Cholesterin (sog. „gutes Cholesterin“) im Blut gesteigert wird. Der Anteil gesättigter Fettsäuren an der menschlichen Ernährung sollte generell begrenzt werden – und in dieser Hinsicht ist Rapsöl die gesündeste Alternative.

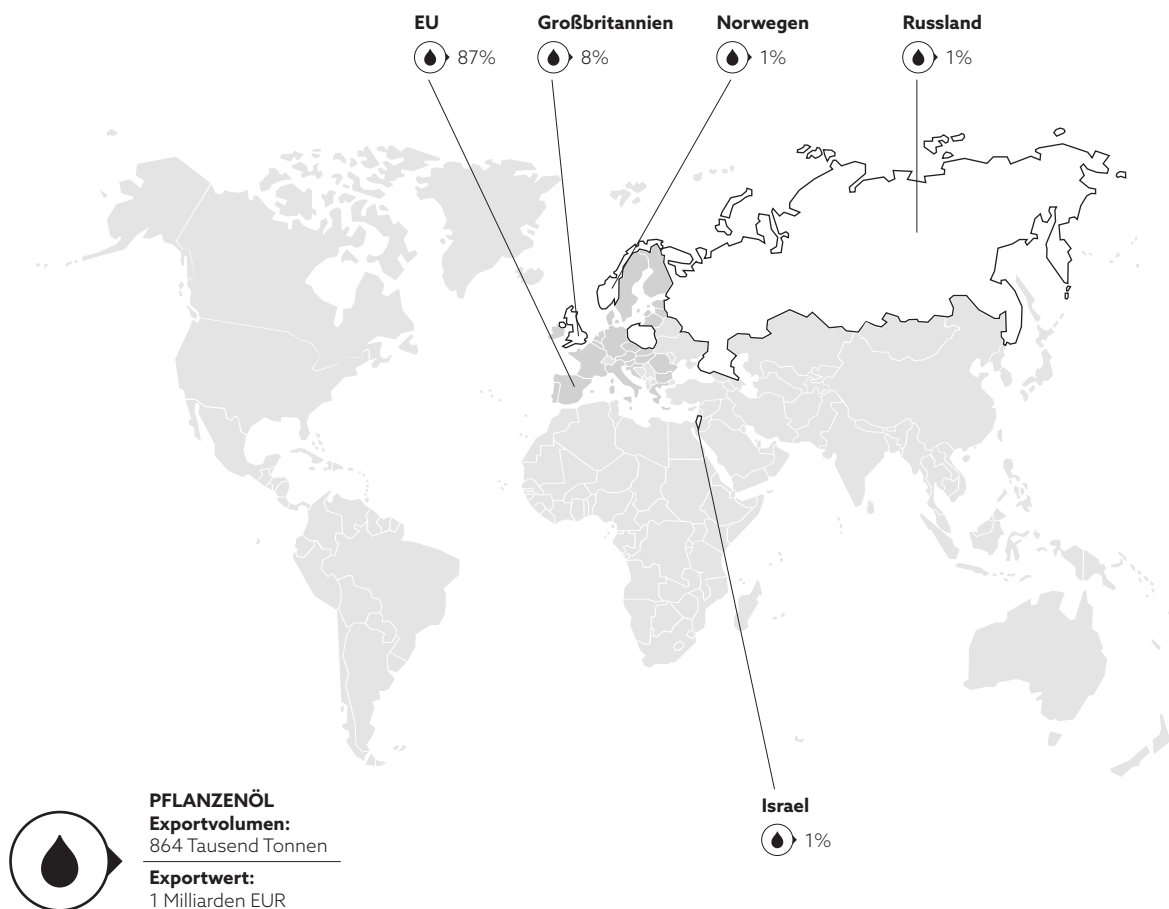
Die polnische Bevölkerung kann die medizinischen Eigenschaften dieses Produkts so gut wie uneingeschränkt nutzen. Mit dem dritten Rang in der EU hinsichtlich Anbaufläche und Erntevolumen von Raps ist Polen auch ein wichtiger Rapsölersteller.

Im Jahr 2023 stellte Polen 1 440 Tausend Tonnen Rohrapsöl und 602 Tausend Tonnen raffiniertes Rapsöl her, sowohl für den Verzehr als auch für die Industrie (u.a. zur Produktion von Biokraftstoffen und Kosmetika). Die polnischen Rapsölexporte beliefen sich auf 245 Tausend Tonnen und machten 28% des Exportvolumens von pflanzlichen Ölen aus Polen aus.

Ein anderes sehr beliebtes Öl in Polen ist Sonnenblumenöl, das für seinen hohen Gehalt an Vitamin E und weiteren Vitaminen bekannt ist. Im Jahr 2023 exportierte Polen 290 Tausend Tonnen Sonnenblumenöl, d.h. 34% des polnischen Exportvolumens von pflanzlichen Ölen.



GEOGRAPHISCHE STRUKTUR DES EXPORTS VON PFLANZENÖLEN AUS POLEN IM JAHR 2023



KN-Codes: 1507-1515, 1517

Zusammengestellt durch das KOWR auf Basis von Daten des polnischen Finanzministeriums

WER UNS VERTRAUT:

- Im Jahr 2023 wurden polnische Pflanzenöle vor allem in die EU, nach Großbritannien sowie (in kleinerem Ausmaß) nach Russland, Norwegen und Israel exportiert.
- Neben Raps- und Sonnenblumenölen exportierte Polen im Jahr 2023 vor allem Margarine und im Bereich Pflanzenöle - Sojaöl.

Wussten Sie schon?

Wissenswert ist, dass die Kaltpressmethode eine der besten Herstellungsmethoden für Speiseöl ist, da dadurch der Anteil an Fettsäuren und anderen wertvollen Bestandteilen möglichst hoch gehalten wird. Diese Methode wird von polnischen Herstellern nicht nur bei der Produktion von Raps- und Sonnenblumenöl angewandt, sondern auch zur Gewinnung weniger bekannter Pflanzenöle, wie Flachs-, Leindotter-, Hanf-, Schwarzkümmel-, Mariendistel-, Nachtkerzen-, Senf-, Walnuss- und Kürbiskernöl. Diese Ölsorten sind nicht nur reich an Nährstoffen, sondern überzeugen auch durch ihren natürlichen Geschmack und angenehmen Duft. Einige Varianten, wie etwa Haselnuss- und Hagebuttenöl, werden auch als Beauty-Produkte verwendet.

Eine Antwort auf Globale Trends – polnische Lebensmittel im 21. Jahrhundert

Der Verbraucher von heute wird immer bewusster und anspruchsvoller, während der Lebensstil der Menschen von Jahr zu Jahr noch hektischer wird. Die moderne Welt setzt auf Multitasking, und das spiegelt sich auch in den Ernährungstrends wieder. Die Menschen sind zunehmend auf der Suche nach Produkten, die nicht nur lecker, sicher und gesund sind, sondern auch positive Wirkungen auf Körper und Seele haben. Das Angebot polnischer Hersteller umfasst eine Vielzahl an Produkten, die an die Anforderungen moderner Lifestyles angepasst sind, auf eine sozial verantwortungsvolle Weise hergestellt wurden und gleichzeitig umweltfreundlich sind.



Bio-Lebensmittel

Seit vielen Jahren wird die landwirtschaftliche Produktion in Polen mit Respekt für die Umwelt realisiert. Die Traditionen und das Fachwissen, die an die nächste Generation der Landwirte weitergegeben werden, sorgen in Kombination mit neuen Bio-Landbautechnologien für ein nachhaltiges Wachstum des polnischen Bio-Markts. Die Zahl der Bio-Erzeuger in Polen beläuft sich auf 24 Tausend, von denen fast 22 Tausend Bio-Landwirte sind.

Der Zertifizierungsprozess der EU für Bio-Lebensmittel umfasst alle Arten und Stadien der Produktion, Verarbeitung, Verpackung, Kennzeichnung und des Vertriebs, jeweils streng überwacht auf nationaler Ebene. Das Bio-Siegel der EU garantiert, dass das gekennzeichnete Produkt mit Hilfe der natürlichsten Methoden hergestellt wurde, keine künstlichen Zusätze enthält und gentechnikfrei ist.

Funktionale Lebensmittel und „Superfoods“

Jeder gut informierte Verbraucher weiß, dass Vorbeugung besser als Heilen ist. Deshalb werden Lebensmittel, die uns vor Zivilisationskrankheiten bewahren und ein langes Leben bei guter Gesundheit garantieren, immer beliebter.

Oft in Zusammenarbeit mit Forschungsinstituten und wissenschaftlichen Zentren bringen polnische Hersteller immer mehr funktionale Produkte auf den Markt, die wichtige Bestandteile einer gesunden Ernährung liefern. Das Angebot umfasst unter anderem Süßigkeiten und Snacks, Milchprodukte, Getränke und Getreideprodukte ohne gefährliche oder allergene Stoffe, stattdessen angereichert mit zusätzlichen gesundheitsfördernden Zutaten. Die bekannten polnischen Superfoods wie Aronia, Johannisbeere, Maulbeere und Sanddorn sind beliebte Zusätze. Produkte, die hochwertige Schokolade mit Superfruits oder probiotischen Bakterien kombinieren, sind der absolute Hit. Auch Proteinprodukte und gesunde Süßigkeiten und Snacks aus unverarbeiteten Zutaten (sogenannten „Raw“-Zutaten) werden immer beliebter.

Polen ist außerdem einer der größten Kräuterproduzenten Europas. In Polen werden 70 Kräutersorten angebaut, einschließlich medizinischer Gewächse wie Kamille, Pfefferminze, gemeiner Baldrian, Johanniskraut und Mariendistel. Polnische Kräuterproduzenten sind auf zahlreichen Märkten vertreten, fahren jedoch innerhalb der Europäischen Union besonders große Erfolge ein. Erwähnenswert ist, dass polnischer Thymian häufig in den berühmten französischen Kräutern der Provence zu finden ist.

Pflanzliche Produkte

Die Zahl der Menschen, die ihren Konsum von Fleisch und tierischen Produkten verringern oder aus gesundheitlichen, umweltbezogenen oder ethischen Gründen auf derartige Produkte komplett verzichten, nimmt ständig zu. Um auf diesen Trend einzugehen, erweitern die größten polnischen Hersteller ihr klassisches Angebot um pflanzliche Produkte, was von den Verbrauchern sehr positiv aufgenommen wird. Der polnische Markt bietet außerdem Raum für Startups und kleinere Hersteller von pflanzlichen Produkten wie etwa Hackbällchen, Speck, Schinken, Würstchen, Burger und Nuggets ohne Fleisch, oder veganes Schmalz, Pasteten, Käse, Butter, Brotaufstriche, Saucen und Mayonnaisen. Diese Produktkategorie stellt nicht nur Vegetarier, Veganer und Allergiker zufrieden, sondern bietet auch Alternativen für all jene, die Wert auf eine vielfältige Küche legen und dabei lecker und gesund essen möchten.

Gesunde Fertiggerichte und Snacks

Im Rahmen eines modernen Lifestyles entscheiden sich Verbraucher häufig für Produkte mit einfacher und schneller Zubereitung. Polnische Hersteller brechen den Bann, der Fertiggerichte und Instantprodukte als gefährlich brandmarkt, und bieten den Verbrauchern gesunde, nährstoffreiche und leckere Gerichte, die im Handumdrehen zubereitet werden können. Das Angebot umfasst gebrauchsfertige Mischungen für pflanzliche Burger und Eintöpfe, Risottos und Grützengerichte, Suppen, Backwaren, Pfannkuchen, Porridges und Brotmischungen. Die Produkte sind auf Verbraucher ausgelegt, die unter Zeitdruck stehen und dabei aber gut informiert sind und beim Thema Qualität keine Abstriche akzeptieren. Viele Gerichte stammen aus zertifiziertem Bio-Anbau und sind als glutenfrei oder vegan gekennzeichnet.

Was hilft gegen den kleinen Hunger? Polnische Hersteller bieten zudem auch leckere Snacks für unterwegs, wie u.a. leckere und natürliche Zwischenmahlzeiten aus Obst, Gemüse, Getreide, Samen und Nüssen.

Wussten Sie schon?

Traditionelle „Superprodukte“ wurden in Polen bereits seit Jahrhunderten angebaut und hergestellt – sie kommen den „Superfoods“ hinsichtlich des Nährstoffgehalts gleich. Das größte nationale Gut ist eingelegtes Gemüse, das als natürliche Vitaminbombe und Probiotika bekannt ist, einschließlich des bekannten sauren Rote-Bete-Saftes. Letzterer ist für seinen Anti-Aging-Effekt, die Zerstörung von Krebszellen und... seine gute Wirksamkeit gegen den Kater am Tag danach bekannt.

Zu den traditionellen „Superprodukten“ aus Polen zählt auch der für seine einzigartigen medizinischen Eigenschaften bekannte Honig. Zu den wichtigsten Sorten gehören Akazienhonig, Lindenhonig, Nektar-Honigtau und Blütenhonig.

Wussten Sie schon?

Die polnische Hauptstadt Warschau ist bereits seit Jahren auf der globalen Rangliste der zehn vegan-freundlichsten Städte vertreten. Veganes Einkaufen ist dort problemlos möglich und lokale Restaurants bieten fleischlose Gerichte aus allen Ecken der Welt.



Wer sind wir?



Weitere Informationen zu unseren Aktivitäten erhalten Sie durch Scannen des QR-Codes



Das Nationale Zentrum für Förderung der Landwirtschaft (Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa) ist eine polnische Regierungsagentur unter der Aufsicht des Ministeriums für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung.

Einer unserer Kernaufgaben ist die Förderung des Handelsaustauschs mit landwirtschaftlichen und Lebensmittelerzeugnissen zwischen Polen und anderen Ländern. Wir fungieren als zentrale Anlaufstelle in Polen für die Vermarktung polnischer Lebensmittel sowohl auf dem inländischen als auch auf internationalen Märkten.

Wir realisieren eine Vielzahl von Maßnahmen zur Unterstützung und Anbahnung von Geschäftskontakten zwischen polnischen und ausländischen Unternehmen.

Wir organisieren polnische Gemeinschaftsstände auf den größten Messen der Agrar- und Lebensmittelbranche. Unsere Marke „Poland tastes good“ („Polen schmeckt“) präsentiert sich auf den bedeutendsten Branchenmessen in Europa, Asien, Australien, im Nahen Osten sowie in Nord- und Südamerika.

Wir veranstalten Auslandsmissionen mit polnischen Unternehmen sowie Incoming-Missionen für ausländische Importeure, Vertriebspartner und Vertreter von Handelsketten, die an der polnischen Produktpalette interessiert sind.

Wir bieten die Organisation von Geschäftsgesprächen – sowohl in traditioneller als auch in Online-Form – sowie professionelle Matchmaking-Dienste an.

Wir organisieren Konferenzen, Seminare und Webinare zu Geschäftsmöglichkeiten in verschiedenen Ländern.

Wir fördern polnische Lebensmittel. Unsere Aktivitäten umfassen die Organisation vielfältiger Veranstaltungen wie Kochshows und kulinarische Workshops, Verkostungen und Festivals polnischer Lebensmittel sowie gezielte Werbemaßnahmen auf Internetportalen, in sozialen Medien und in internationalen Fachpublikationen.

Wir fungieren als zuständige Stelle in Polen für die Abwicklung von der Europäischen Kommission genehmigter und von der EU kofinanzierter Förderprogramme für Lebensmittel aus der Europäischen Union.

Im Rahmen unserer Tätigkeiten kooperieren wir mit polnischen Institutionen zur Wirtschaftsförderung, ausländischen diplomatischen und wirtschaftlichen Vertretungen, Importeursverbänden und weiteren Organisationen, die die Entwicklung des internationalen Handelsaustauschs unterstützen.





*Polen
schmeckt*



**Nationales Zentrum für Förderung der Landwirtschaft
(KOWR)**

ul. Karolkowa 30
01-207 Warschau, Polen
T. + 48 22 376 72 26
E: eksporter@kowr.gov.pl

www.polandtastesgood.pl/de/

ISBN 978-83-66255-94-4