

## Kurzdarstellung des Lebensmittelsektors in den Vereinigten Arabischen Emiraten (VAE) (Begleitmaterial zur Einladung, Stand: März 2021)

In den VAE produzieren über 500 **Lebensmittel** verarbeitende Betriebe, darunter auch zahlreiche internationale Unternehmen. Zukünftig möchten die VAE im Nahrungsmittelsektor als Produktionsstandort eine wichtige Rolle spielen.<sup>1</sup> Gute Chancen bestehen bei biologischen, ethischen und Halal Produkten mit starken Marken und innovativen Verpackungen. Auch der Luxus- und Lifestyle-Markt in den VAE ist einer der wichtigsten.

Als „Tor zu Afrika“ und eines der besten Länder für Re-Exporte in die benachbarten Gulf Council Countries (neben den VAE, Kuwait, Bahrain, Oman, Katar und Saudi Arabien) haben die VAE auch über ihren eigenen Lebensmittel- und Getränkektor hinaus großes Potential. Viele Unternehmen versorgen bereits die gesamte Region von den Emiraten aus, denn niedrige bis gar keine Steuern ermöglichen einen hohen Return on Investment. Mit einem wachsenden Gesundheitsbewußtsein, angestoßen durch eine hohe Rate an Übergewichtigen und Diabeteserkrankungen, sind die markenaffinen Einwohner des Wüstenstaates bereit, einen Aufpreis für Attribute wie „organic“, „regional“ oder „vegan“ zu bezahlen.

Dennoch besteht auf Grund des hohen Bevölkerungswachstums in den VAE, des steigenden Haushaltseinkommens und stetig zunehmender Konsumfreude, immer noch ein anhaltend hoher Importbedarf. Etwa drei Viertel der Lebensmittel kommen aktuell aus dem Ausland. Da die landwirtschaftlichen Flächen nur sehr begrenzt und mit hohem Aufwand, vor allem an Bewässerung, erweitert werden können, dürfte der schnell wachsende Nahrungsmittelbedarf zu weiter sinkenden Selbstversorgungsquoten führen. Nach Angaben der Arab Organization for Agricultural Development (AOAD) wurde 2011 nur etwa 2 % der GCC-Fläche landwirtschaftlich genutzt (Cultivated Area).

Bei einer Beurteilung, welche Art von Nahrungsmitteln in den VAE nachgefragt werden, ist es wichtig, die Ess- und Trinkgewohnheiten der Bevölkerung zu kennen. Nur etwa 11% der knapp 10 Mio Einwohner sind Emiratis, allein 40% machen Inder und Pakistanis aus. Während die einheimische Bevölkerung allein durch ihren Wohlstand eine breite Nahrungsmittelangebot wahrnimmt, besteht die Ernährung der Gastarbeiter vorwiegend aus Reis, Fisch, Fleisch (vorwiegend Hühnchen oder Lamm) und Gemüse. Für diese Bevölkerungsgruppen sind die deutschen Produkte eher unerschwinglich, allerdings auch relativ uninteressant, da noch ein sehr traditionelles Essverhalten vorherrscht. Die geschmacklichen Präferenzen innerhalb des Golfstaates sind vielfältig aufgrund der hohen Einwandererzahl aus aller Welt. Jedoch kristallisieren sich Favoriten wie italienisches Essen (inklusive Pizza), sowie die arabische und südasiatische Küche heraus. Die klaren

---

<sup>1</sup> <https://www.gtai.de/gtai-de/trade/branchen/nahrungsmittelmarkt-in-den-vae-entwickelt-sich-dynamisch--530280.pdf>

Lieblingsküchen der Menschen in den VAE sind Indisch, Italienisch, Chinesisch, Libanesisch und Pakistanisch.

Die Bevölkerung der Emirate gibt fast doppelt soviel für Nahrungsmittel aus (knapp 3.000 € pro Kopf und Jahr) wie die Deutschen (knapp 1.700 €). Nach aktuellen Daten der emiratischen Regierung beliefen sich die Gesamtexporte landwirtschaftlicher Güter im Jahr 2015 auf umgerechnet etwa 1,45 Mrd. EUR, während die Importe derselben Kategorie insgesamt umgerechnet 11 Mrd. EUR überschritten. Während tierische Güter noch relativ einfach in dem Wüstenstaat gewonnen werden können, muss der Großteil pflanzlicher Güter importiert werden. Die Handelsbilanz hierfür betrug 2015 umgerechnet etwa -5,59 Mrd. EUR mit den höchsten Importwerten in der Kategorie essbare Früchte, Nüsse, Schalen von Zitrusfrüchten und Melonen, die im betrachteten Jahr bei umgerechnet etwa 2,05 Mrd. EUR lagen. Im Bereich tierische Güter wurden vor allem Fleisch und essbare Schlachtnebenerzeugnisse (ca. 1,55 Mrd. EUR) sowie Milchprodukte, Honig und essbare Tierprodukte (ca. 1,35 Mrd. EUR) importiert.

So wurde die Nahrungsmittelnachfrage in den letzten Jahren stark von einer Entwicklung hin zu höherwertigeren Nahrungsmitteln (auch Bio-Produkte) sowie von der schnell wachsenden Nachfrage bei „Convenience Food“ angeheizt. Ein weiterer potentieller Markt in den VAE ist, wie fast überall auf der Welt, der Trend hin zu glutenfreien Produkten.

Die am schnellsten wachsenden Kategorien in der MENA Region sind mit 7,0 % Gesundheits- und Beauty-Artikel, was erneut den Trend des „self improvement“, sprich der Selbstverbesserung, Wohlseins- und Gesundheitsförderung bestätigt. In den kommenden Jahren wird ein Wachstum an biologischem Essen erwartet, was sich nicht nur in expandierenden Bio-Regalen der Supermärkte widerspiegelt, sondern auch auf Bauernmärkten, die biologisch angebautes Essen anbieten.

Viele auch in Europa bekannte Trends beim Nahrungsmittelkonsum finden sich auch in den VAE wider, mit zum Teil hohen Wachstumsraten (bei einem allerdings noch kleinen Marktanteil):

- biologisches Essen
- glutenfreies Essen
- laktosefreies Essen
- vegetarisches und veganes Essen
- zuckerarmes oder -freies Essen

Daneben gibt es die zum Teil gegenläufigen Trends:

- Convenience Food
- Fast Food
- Energy Drinks, Smoothies und Life-Style Fruchtsäfte
- Online Lieferdienste
- frisches Essen (Obst, Gemüse)
- verarbeitetes Essen
- Tiefkühlkost und Fertiggerichte

Gesundes und innovatives abgepacktes Essen stellt eine gute Chance dar für lokale und biologische Marken.

Lokale Produktion ist rein Halal unter Einhaltung emiratischer Gesetze. Da die am weitesten verbreitete Schlachtmethode manuell durchgeführt wird, ist das Geflügel oft beschädigt (gebrochene Flügel, Beine etc.) und wird daher abgewertet. Dies betrifft etwa 15 % der Produktion.

Als von sich aus "rituell unrein" gelten die "Ursächlichen Unreinheiten" wie u. a. Urin, Kot, Samen von Warmblütern, Kadaver (dazu zählt auch ein nicht islamisch geschlachtetes Tier), Blut, Hund, Schwein und alkoholische Getränke. Neben den "Ursächlichen Unreinheiten" kann ein Gegenstand, der von sich aus eigentlich "rein" ist, auch "verunreinigt" werden, wenn er in einer bestimmten Art mit "Unreinem" in Berührung kommt. Ein "verunreinigter" Gegenstand kann allerdings u. U. auch wieder gereinigt werden. Überdies sei noch angemerkt, dass die **Halal-Grundsätze** des Islams sich nicht nur auf den Verzehr, sondern auf den gesamten Prozess der Erzeugung, Düngung, Fütterung, Aufzucht und Schlachtung ("Schächtung") der Produkte beziehen. Die Frage nach "Halal" umfasst aber nicht nur die Lebensmittel selbst sondern auch Zusatzstoffe, Verpackungsmaterial bis hin zu Chemikalien in z. B. Kosmetika und Waschmittel. Halal wird als „farm-to-fork“-Prozess beschrieben, was heißen soll, dass alle Aspekte der Beschaffungskette den Standards entsprechen müssen. Dies beinhaltet die Lagerung, den Transport und jegliche Logistik, um ein Produkt wirklich „halal“ zu machen.

Weltweite Ausgaben für Halal-Nahrungsmittel und Lifestyle-Produkte könnten bis 2019 um jährlich 10,8 % wachsen, was in einem Marktwert von umgerechnet etwa 3,43 Bio. EUR resultieren würde. Nahrungsmittel alleine sollen davon 2,35 Bio. EUR ausmachen, was 21,2 % aller weltweiten Ausgaben für Nahrungsmittel entspräche. Der Sektor ist sehr dynamisch mit Investments aus der ganzen Welt in neue Technologien und Herstellungsmethoden. Hierbei wird Dubai als internationaler Hotspot für Halal und die islamische Wirtschaft vermarktet.

Der Absatz von **Milchprodukten** in den VAE lag 2016 bei einem Volumen von 1,3 Mrd. US-\$. Die Hersteller in den VAE profitieren momentan von den Subventionssenkungen für die saudi-arabische Milchwirtschaft, die auf dem VAE Markt vertreten ist. Im Vergleich mit Saudi Arabien wird die Milchwirtschaft in den VAE geringer subventioniert. Die Haltung, insbesondere der Kühe, stellt die Farmen vor besondere Herausforderungen. Die Ställe müssen bei einer Außentemperatur von bis zu 50 Grad dauerhaft auf 22-26 Grad temperiert sein. Daraus resultieren hohe Energiekosten für die Hersteller.

Obwohl **Leitungswasser** in den Emiraten offiziell als trinkbar gilt, vertrauen die meisten Einwohner ausschließlich auf Flaschenwasser. Aufgrund längerer Lagerung in Wassertanks besteht das geringe Risiko von Kontamination, weshalb einige Menschen in den VAE lieber zu der abgefüllten Alternative greifen. So sind Wasserspender mittlerweile Standard in vielen Haushalten.

Die Lebensmittelwirtschaft in den VAE steht vor einer ganzen Reihe von **Herausforderungen**: Eines der größten Probleme Krankheiten, die durch Mutationen entstehen und auch durch Wandervögel eingeflogen werden. Die Sterberate von Geflügel wird daher auf etwa 12 % geschätzt. Ein weiteres Problem ist der Verderb von Lebensmitteln aufgrund der extremen Wetterbedingungen, weshalb die Verlängerung der Lagerungszeit eine der wichtigsten Prioritäten ist.