

Projektbeschreibung

H.A.L.T.bar

HALTBar steht für Heimisch-Alternative-Lebensmittel-Tafel - hier soll verwertet statt verworfen werden.

Die Projektidee wird in der AktivRegion Rendsburg umgesetzt. Die Region besteht aus den Städten Rendsburg und Büdelsdorf, den Ämtern Eiderkanal, Fockbek und Jevenstedt sowie der Gemeinde Borgstedt. Die Region ist seit 2008 durchgehend als LEADER Region der EU anerkannt. Im Zentrum liegt die Kreisstadt Rendsburg mit 30.000 Einwohnern. Insgesamt gehören zur Region ca. 76.000 Einwohner/ -innen in 24 Kommunen.

Die Idee besteht darin, verschiedene Aspekte der Versorgung mit regionalen Lebensmitteln (insbesondere Obst und Gemüse, aber auch Kräuter und Getränke) zu verbinden. Im Kern sollen Lebensmittel konserviert oder veredelt, portioniert und dem heimischen Markt zugeführt werden. Dabei sollen durch neue Kombinationen (Rezepte oder Rezepturen) neue regionale Produkte (z.B. Marmeladen, Pestos, Pasten, Chips, Liköre, Säfte, Soßen, Suppen, etc.) entstehen und auf neuen Wegen (u.a. Regiomaten, Unverpackt-Läden) vertrieben werden.

Im Rahmen des Projektes werden Akteure zusammengebracht, Produktionsstätten und Personal gesucht, Methoden zur Konservierung dokumentiert und veröffentlicht. Das Projekt soll ebenfalls dazu genutzt werden, eine regionale Markenfamilie für die kommenden Produkte zu kreieren. Hierzu gehören auch Experimente, um Produktmuster herzustellen, die im Anschluss an das Projekt in Serie gehen sollen.

Ein weiterer Baustein wird die Bildungs- und Vermittlungsarbeit sein. Schwerpunkt ist die Sensibilisierung für den Wert von Lebensmitteln. Am Beispiel von regionalen Produkten soll nachempfunden werden, wie Lebensmittel angebaut und geerntet werden und wie diese dann weiterverarbeitet und haltbar gemacht werden können.

Für die einjährige Projektbegleitung und Koordinierung wird bei der Eider- und Kanalregion Rendsburg (AktivRegion) eine Teilzeitstelle geschaffen, auf die sich Interessierte ab sofort bewerben können.

Das Projekt wird vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft BMEL über das Förderprogramm BULEplus mit 40.458 Euro unterstützt.

Kontakt und Projektträger:

LAG Eider- und Kanalregion Rendsburg (AktivRegion) e.V.
Marco Neumann
Jungfernstieg 2, 24768 Rendsburg
Tel.: 04331 - 94540-14
m.neumann@eider-und-kanalregion-rendsbuurg.de

Zusatzinfos

Herausforderungen in der Projektregion hinsichtlich der Verarbeitung und Vermarktung regionaler Lebensmittel.

1. In der Region gibt es zahlreiche Akteure und Einzelprojekte, die sich zum Teil seit Jahren mit den Themen „gesunde Ernährung“, „Direktvermarktung“, „regionale Produkte“, „Kreislaufwirtschaft“, etc. beschäftigen. Viele sind der Antragstellerin durch Projektförderung bekannt. Es fehlt jedoch an koordinierten, interdisziplinären Aktionen und an einem abgestimmten zukunftsorientierten Plan, um die Akteure zu vernetzen und gemeinsam Produkte zu entwickeln oder zu vermarkten.
2. Auf der anderen Seite wird „Lebensmittel retten“ zum Trend. Immer mehr Händler und Initiativen versuchen Obst und Gemüse, das nicht mehr verkauft werden kann, durch Verteilaktionen zum Verzehr zugänglich zu machen. Auch Privatpersonen stellen vermehrt Obstkörbe an die Straße, damit sich Passanten bedienen können. Es fehlt an Möglichkeiten und Ressourcen, diese Einzelaktionen und Akteure zu vernetzen sowie die Erzeugnisse zu konservieren und damit längerfristig halt-, vermarkt- und nutzbar zu machen.
3. Ein Aspekt der Projektidee ist, in diesem Kontext die Verbraucher und Verbraucherinnen in der Region für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln zu sensibilisieren. Längere Haltbarkeit kann in vielen Fällen durch bessere Lagerung erreicht werden.
4. Saisonal agierende Direktvermarkter - und in unserer Region insbesondere Obst oder Gemüseplantagen - sind wirtschaftlich sehr stark vom Wetter abhängig. Dieses wird aber immer extremer und unberechenbarer. Daher machen sich die Akteure vermehrt Gedanken über die Veredelung ihrer Früchte z.B. in Form von Marmeladen, Likören, etc. Das aufzubauende Netzwerk soll regionale Mehrwerte statt Inzellösungen schaffen.
5. Dem regionalen Unternehmen der Kreislaufwirtschaft, der Abfallwirtschaft Rendsburg-Eckernförde GmbH (AWR), ist es ein Anliegen, „Abfallvermeidung“ und „Vorbereitung zur Wiederverwendung“ (Stufen 1 und 2 der gesetzlichen Abfallhierarchie) zu forcieren, Kreislaufwirtschaft in allen Bereichen zu stärken und Stoffkreisläufe auf der Basis regenerativer Rohstoffe (Bioökonomie) auf- und auszubauen. Neben bestehenden Angeboten im Non-Food Sektor (z.B. durch Second-Hand-Läden, Reparaturinitiativen und Flohmärkten für gebrauchte Gegenstände) gilt es – auch als Verwerter der Inhalte der Bio-Tonne – der Verschwendung von Lebensmitteln mit neuen, kreativen Angeboten entgegenzutreten.
6. Soziale Not: Die Tafeln müssen z.B. immer mehr Bedürftige mit immer weniger Spenden des Handels versorgen. Hier gilt es herauszuarbeiten, dass regionale Produkte auch eine soziale Komponente in der Vermarktung haben können. Ein Teil des Umsatzes soll daher in soziale Projekte fließen.

Zielsetzung und Nutzen

1. Organisatorische Ziele: Aufbau einer Lenkungsgruppe (LG) aus bereits vorhandenen und neuen Akteuren, die die Voraussetzungen für die Umsetzungsphase schaffen und sich hierzu regelmäßig austauschen. Recherche und Aktivierung weiterer Kooperationspartner in der Region.
Aufbau von ehrenamtlichen Strukturen, die bei der Ernte und Verarbeitung von Obst und Gemüse mithelfen könnten.

Identifizierung und Beschreibung von potentiellen Lieferketten und logistischen Herausforderungen.

2. Erkenntnisgewinne: Vergabe und Steuerung von Honoraraufträgen, die Wissen zu diesem komplexen Thema beisteuern, z.B. über Konservierungsmethoden und deren wirksame Verbreitung, z.B. auch über Wege und Möglichkeiten zur Sensibilisierung der Bevölkerung, z.B. über noch nicht erschlossenen Quellen wie Streuobstwiesen, private Anlagen, o.ä..
3. Produktentwicklung: Begleitung und Auswertung von Proben, die zu späteren Produktlinien führen können.
4. Marketing-Ziele: Durchführung eines Markenbildungsprozesses für die Produkte, die in der späteren Umsetzungsphase hergestellt und vertrieben werden sollen. Recherche potenzieller Verkaufsstellen. Binnenmarketing: Stärkung des „Wir-Gefühls“: „Wir machen zusammen etwas für die Menschen in unserer Region“ (Zusammengehörigkeit, regionale Identität, Integration) durch gemeinschaftlichen, evtl. zum Teil auch ehrenamtlichen Aufbau von Verarbeitungs- und Vermarktungsstrukturen.
5. Ökonomische Ziele: Aufbau einer Markenfamilie von regional erzeugten und veredelten Lebensmitteln mit kurzen Vertriebswegen zum Endverbraucher. Stärkung der regionalen Erzeuger und des Handels durch Erhöhung der Wertschöpfung und Vermeidung von Abfällen.
6. Ökologische Ziele: Verringerung von Lebensmittelabfällen durch Verarbeitung und Veredelung der Produkte der Primärproduktion; Aufbau von haltbaren Vorräten zur ganzjährigen Vermarktung und Versorgung mit regional erzeugten Produkten; Vermeidung von Lebensmittelabfällen und somit Senkung von CO₂-Emissionen als Beitrag zum Klimaschutz.
7. Bildungsziel: Wissensvermittlung über gesunde, saisonale, eigenständige, ganzjährige Versorgungsmöglichkeiten mit regionalen Lebensmitteln.
8. Soziales Ziel: Entlastung von Menschen mit geringen Einkommen durch erwirtschaftete Überschüsse, die in Projekte fließen sollen.

Bisher am Projekt beteiligte Akteure (weitere Akteure sind herzlich willkommen!)

Die Gemeinde Borgstedt hat einen Mehrgenerationenpark angelegt und darin eine „Kindergärtnerei“ errichtet. Dabei handelt es sich um ein großes Gewächshaus, indem eine Kindergartengruppe untergebracht ist. Die Kinder lernen und erfahren hier ganz praktisch wie Gemüse gepflanzt, gezogen (teilweise auch selbst bestäubt), geerntet und frisch zubereitet wird. Im Rahmen des Projektes soll dieses Know-how um die Themen „richtige Lagerung“ und „Konservierung“ von Gemüse erweitert werden.

Die Kindergärtnerei eignet sich auch, um hier Schulungen im Rahmen des Projektes abzuhalten und andere Gruppen, insbesondere Kindergärten oder Grundschulklassen hinzuzuziehen. Sie bildet somit einen wichtigen Baustein für die Bildungsziele dieses Projektes.

Die „AbfüllBar UG“, ein Unverpackt Geschäft in Rendsburg, eignet sich als Verkaufsstätte von regional erzeugten und ökologisch konservierten Produkten. Das Ladengeschäft mit Café eignet sich ebenso als Schulungsraum.

Die Abfallwirtschaft Rendsburg-Eckernförde GmbH (AWR) kann eine Küche für Experimente zur Verfügung stellen. Sie bringt fachliche Zuarbeit insbesondere zu den Projektzielen Klimaschutz, Sensibilisierung und Soziales ein. Mit ihrem Secondhand-Kaufhaus KaufBar kann sie zudem eine sehr gut frequentierte Verkaufsstelle mit gutem Werbeeffekt für die erzeugten Produkte einbringen.

Der Himbeerhof Steinwehr ist potentielle Produktionsstätte, Lieferant von Vorprodukten und bietet fachliche Zuarbeit zum Thema Veredlung ein.

In Kooperation mit dem Verein Wilde Bildung e.V. wird es mobile Kocheinheiten geben. Der Verein verfügt über drei mobile Handwagen-Küchen (<https://www.bolle-kitchen.de/>) die überall eingesetzt werden können. So können damit Koch-Workshops mit Kindern und Jugendlichen in Kitas und Schulen stattfinden. Neben der Information über Produkte wird auch gemeinsam gekocht und gegessen. Das gemeinsame Kochen fördert die Akzeptanz von Lebensmitteln, die sonst nicht gegessen werden. Im Rahmen dieser Bildungsarbeit für junge Menschen können auch Techniken zur Verarbeitung von Lebensmitteln, die sonst entsorgt werden, erlernt werden. So können in „Schnibbel-Diskos“ bei unterschiedlichen Treffen die Reste verarbeitet und mit weiteren Lebensmitteln kombiniert werden und somit noch sinnvoll verwertet werden.