

Lebensmittelnahversorgung in den Eifel-Gemeinden

Querschnittsthemen: Regionale Produkte und nachhaltige Versorgung

Die Lebensmittelnahversorgung möchte einen Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung leisten. Hier entstehen Schnittstellen zu anderen Themenbereichen, die ebenfalls dieses Ziel verfolgen. Dies sind die Herstellung und der Konsum regionaler Lebensmittel sowie weitere Aspekte einer nachhaltigen Lebensmittelversorgung, z.B. die Verringerung des Verpackungsmülls und die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung.

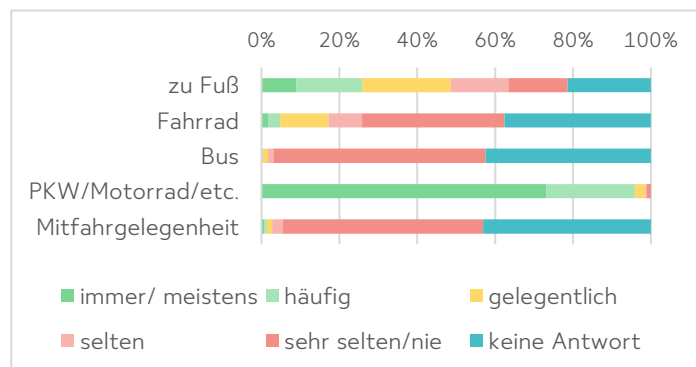
Diese Themen sind nicht Inhalt des LEADER-Projektes „Neues Leben für unsere Dörfer“. Sie sollen hier dennoch überblickhaft betrachtet werden, zum einen wegen ihrer möglichen Synergieeffekte mit dem Thema Lebensmittelnahversorgung, zum anderen weil ein Interesse an diesen Themen durch Teilnehmer der Bürgerumfrage explizit geäußert wurde.

Ergebnisse der Bürgerumfrage

- 76% der Umfrageteilnehmer (gesamt 634 Teilnehmer) geben an, dass ihnen regionale Anbieter beim Lebens-mittleinkauf sehr wichtig bis wichtig sind. Von den zwölf abgefragten Kriterien wurde das Kriterium der regionalen Anbieter als 4. wichtigstes eingestuft, hinter Kriterien wie Qualität, Frische und Preis-Leistungsverhältnis und vor Kriterien wie z.B. Auswahl und Service.
- Auf die Frage „Was wünschen Sie sich bezüglich der Lebensmittelnahversorgung in Ihrer Ortschaft und deren näheren Umgebung?“ war die am häufigsten genannte Antwort „mehr regionale Produkte“ (61 Antworten). Auch der Wunsch nach weniger Verpackungsmüll und mehr Bio-Produkten wurde häufig genannt. Für diese Themen scheint es ein Interesse und eine gewisse Sensibilität zu geben.

mehr regionale Produkte	61
Tante-Emma/Dorfladen	56
weniger Verpackung	30
mehr Bio-Lebensmittel	29
zufrieden	28
Bestandserhaltung	21
frische Lebensmittel	21

1: Häufigste Antworten in der Bürgerumfrage auf die Frage nach Wünschen bzgl. der Lebensmittelnahversorgung



2: Antworten in der Bürgerumfrage: Verkehrsmittel für den Lebensmitteleinkauf (Antworten aus Ortschaften mit einem Lebensmittelgeschäft oder Bäcker)

- Andererseits zeigt sich in der Bürgerumfrage, auf die Frage nach dem Verkehrsmittel für den Lebensmitteleinkauf, dass 97 % der Befragten immer bis häufig den Pkw für den Lebensmitteleinkauf nutzen. Wertet man ausschließlich die Antworten aus Ortschaften, die über ein Lebensmittelgeschäft und/oder eine Bäckerei verfügen, aus, nutzen 96 % der Befragten immer bis häufig den Pkw für den Lebensmitteleinkauf. Außerdem gehen 26 % immer bis häufig zu Fuß und 5 % nutzen immer bis häufig das Fahrrad. Die Sensibilität für das Nutzen anderer Verkehrsmittel als des Pkw scheint bislang eher gering ausgeprägt. Die teilgenommenen Haushalte verfügen im Durchschnitt über 1,7 Pkws.

Situationsbeschreibung – Herstellung regionaler Lebensmittel

- Das Gebiet der Gemeinden Amel, Büllingen, Bütgenbach, Burg Reuland und Sankt Vith ist durch Weide- und Milchwirtschaft geprägt. Dementsprechend sind unter den Lebensmitteln, die regional hergestellt werden, die meisten tierischen Ursprungs: Milch, Käse, Joghurt, Fleisch, Eier. Hinzu kommen Produkte wie Nudeln, Honig, Forellen, Marmeladen und Bier.
- Der Gemüse- und Obstanbau hat keine Tradition auf dem Gebiet. Ein Hof in Sankt Vith und ein Hof in Schoppen stellen neben anderen Produkten (Fleisch, Getreide) auch Bio-Gemüse her und vermarkten dieses direkt. Einige Landwirte bauen als Zusatzeinkunft Kartoffeln an.
- Viele Haushalte verfügen über einen Garten. Hier wird zum Teil Gemüse oder Obst zur Selbstversorgung angebaut. Kurse zum (naturnahen) Gärtnern bieten verschiedene Organisationen an.
- In der Stadt Sankt Vith gibt es einen Gemeinschaftsgarten, der durch die V.o.G. Patchwork betreut wird.
- Auf einer Fläche in Galhausen baut der Verein Vegder Jemös Gemüse an. Das Gemüse wird während der Erntezeit samstags an einem Stand an der Straße angeboten. Die Einkünfte werden für den Erhalt des Vereins verwendet.
- Das Gebiet der fünf Gemeinden ist kein Gunstraum für den Gemüse- oder gar Obstanbau, sondern die Bedingungen sind deutlich schlechter wie in anderen Regionen, z.B. in Flandern. Die Böden sind sauer und steinreich. Es sind späte Fröste im Mai und frühe Fröste im September möglich. Die Vegetationsperiode ist entsprechend kurz und die Erträge entsprechend geringer als in Gunsträumen.
- Dennoch ist der Gemüseanbau mit dem entsprechenden Know-how möglich. Gemüsesorten wie Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln, Kohl, Salate und weitere können angebaut werden. Im Bereich Obst sind z.B. harte Birnensorten und säuerliche Apfelsorten möglich. Diese entsprechen allerdings nicht aktuellen Ernährungstrends. Durch Nutzung von Gewächshäusern und Folienkultur erhöhen sich die Möglichkeiten. Für den Gemüseanbau werden nur relativ kleine Flächen benötigt, ab einem Hektar für einen Vollerwerbsbetrieb. Da der Aufwand höher und der Ertrag niedriger ist als in

Gunsträumen, muss der Verdienst pro Lebensmittel für den Produzenten entsprechend höher sein, damit die Produktion rentabel sein kann.

- Durch die steigende Nachfrage und Wertschätzung regionaler Produkte werden auch die Initiativen mehr. Die Anzahl regionaler Produzenten auf dem Gebiet hat in den letzten Jahren leicht zugenommen. Die Anzahl regionaler Produzenten in Nachbargemeinden hat bereits deutlich zugenommen.
- Fast alle regionalen Produzenten zeichnen sich durch einen starken Idealismus aus. Viele Neueinsteiger sind junge Menschen von Mitte 20 bis Mitte 30, die zuerst etwas anderes gelernt haben und dann zur regionalen Landwirtschaft finden und sich z.B. mittels einer berufsbegleitenden Ausbildung das Know-how aneignen. Zum Teil sind dies Kinder von Landwirten. Zum Teil werden Höfe, die schon zugemacht haben und auf denen dann Jahre später eine neue Initiative entsteht, genutzt.
- Der Verein Terre en Vue hat u.a. zum Ziel, den Zugang zu Flächen für eine agrar-ökologische Landwirtschaft in Belgien zu verbessern. Er unterstützt nachhaltige landwirtschaftliche Initiativen auf Anfrage.
- Die belgische Crowdfunding-Plattform miimosa hat sich auf die partizipative Finanzierung von nachhaltigen Projekten im Bereich Landwirtschaft und Ernährung spezialisiert.
- Wer als regionaler Produzent tätig werden möchte, darf nicht nur Spaß am Anbauen haben, sondern muss auch Lust haben, sich mit der Vermarktung seiner Produkte und deren Logistik auseinanderzusetzen.

Situationsbeschreibung – Vermarktung regionaler Lebensmittel

- Die meisten regionalen Produzenten betreiben schwerpunktmäßig Direktvermarktung, zum Beispiel mittels Abholung/Lieferung auf Bestellung oder durch einen kleinen Hofladen. Denn dadurch entfällt die Marge des Großhandels und des Einzelhandels. Der Gewinn des Produzenten steigt dadurch und die Produkte können zu einem wettbewerbsfähigen Preis angeboten werden. Allerdings kann der Kunde dann vor Ort nicht seinen gesamten Lebensmitteleinkauf tätigen sondern nur einen Teil davon.
- Viele regionale Produzenten arbeiten auch mit hiesigen Dorfläden und Supermärkten direkt zusammen. Die Lebensmitteleinzelhändler werden in der Regel individuell vom Produzenten beliefert. Dadurch entfällt immer noch die Marge für den Großhandel. Allerdings ist der Aufwand für die Lebensmitteleinzelhändler recht groß, weil sie mit jedem Produzenten einzeln verhandeln, abrechnen und die Lieferung organisieren. Trotzdem ist das Interesse an mehr regionalen Produkten und einer größeren Bandbreite von regionalen Lebensmitteln bei vielen Lebensmitteleinzelhändlern vorhanden.
- Seitens der Deutschsprachigen Gemeinschaft wird das Netzwerk und die Regionalmarke „Made in Ostbelgien“, kurz MiO, betreut. Mit dieser Marke möchte die Deutschsprachige Gemeinschaft die regionale Wertschöpfung erhöhen und die Unternehmen bei der Vermarktung ihrer Produkte und Dienstleistungen unterstützen. Das Netzwerk besteht

seit 2013 und zählt mittlerweile 28 teilnehmende Produzenten. Zentrales Werbemittel ist die Internetseite madeinostbelgien.be. Dort sind Informationen und Portraits von allen teilnehmenden Produzenten ebenso wie eine interaktive Karte, die alle Produzenten und Verkaufsstellen zeigt, veröffentlicht. Des Weiteren ist die Initiative auf facebook aktiv, hat Stofftaschen und Butterbrotdosen als Gadgets herstellen lassen, organisiert Gewinnspiele im Radio und Betriebsbesichtigungen. Weitere Aktivitäten sind angedacht, zum Beispiel um Partnerschaften mit dem HoReCa-Sektor zu knüpfen. Die Zusammenarbeit zwischen den Produzenten beschränkt sich bislang auf einen Austausch im Rahmen des MiO-Beirats.

- Regionalmarken sind in Deutschland häufig. Das Pendant auf deutscher Seite ist die deutlich größere Initiative der Regionalmarke Eifel. In der Wallonischen Region kommen zum Teil kommerzielle Bezeichnungen wie „les produits d’Aubel“ vor. Regionalmarken sind bislang nicht üblich. Die wallonische Agentur für Qualitätslandwirtschaft Apaq-W setzt auf andere Vermarktungsstrategien. Unter dem Hash-Tag #jecuisinelocal (ich koche lokal) stellt sie zum Beispiel regionale Produkte vor. Sie macht auch beim europäischen Programm zur Förderung regionaler Produkte in den Schulen mit und verteilt im Laufe des Schuljahres kostenlos Obst, Gemüse und Milchprodukte an Schüler teilnehmender Kindergärten und Primarschulen (auch in der DG).
- Die Internetseite mangez-local.be führt eine Liste und Karte regionaler Produzenten in Belgien. Produzenten und Verkaufsstellen, die dort noch nicht gemeldet sind, sind aufgerufen, sich zu melden, und werden kostenlos hinzugefügt.
- Die Internetplattform mangerdemain.be stellt unterschiedliche Initiativen für eine nachhaltige Lebensmittelversorgung vor. Unter dem Slogan „greendealcantines“ werden Großküchen dabei unterstützt, mehr nachhaltige Lebensmittel anzubieten.
- Das Label „prix juste producteur“ kann genutzt werden, um Produkte, die einen fairen Preis für die landwirtschaftlichen Produzenten gewährleisten, entsprechend zu markieren.
- In der Wallonischen Region ist der Zusammenschluss von regionalen Produzenten und Bürgern in Kooperativen mittlerweile recht verbreitet. Unter dem Titel „5C“ haben sich 24 bürgerschaftliche wallonische Kooperativen zusammengeschlossen. Sie zählen gemeinsam 1.910 Partner und 980 Ehrenamtliche. 18 dieser 24 Kooperativen wurden nach 2015 gegründet, weitere 4 zwischen 2010 und 2015. Diese Zahlen zeigen eine aktuell sehr starke Dynamik in vielen Regionen der Wallonie in diesem Aktionsfeld.
- Auf dem Gebiet der fünf Gemeinden besteht keine Kooperative. Im Rahmen des Leader-Projektes „Eifel-Ardennen-Tisch“ wurde versucht, eine Vermarktungsgenossenschaft regionaler Produzenten in den fünf Eifel-Gemeinden zu gründen. Das Projekt scheiterte und wurde im Jahr 2009 vorzeitig beendet. Im Abschlussbericht heißt es, dass die Anzahl von Produzenten und die Anzahl von potenziellen "Lokomotiven" zu klein und die individuellen Interessen sowie die Produktbandbreite und die Kapazitäten der teilnehmenden Produzenten zu unterschiedlich seien.

- Nahegelegene Kooperativen, die ggf. offen für weitere Mitglieder sind, sind „L'épicerie des champs“ und „Unis verts paysans“ (beide in Malmedy) und „Terre d'Herbage“ (Bezirk Verviers) sowie „Point Ferme“ (Provinz Lüttich). Auf Ebene des Bezirks Verviers (französischsprachige Gemeinden) hat sich das Lebensmittelnetzwerk Ratav zur Koordinierung verschiedener Initiativen gegründet.
- Ebenfalls recht verbreitet in der Wallonischen Region sind lokale Einkaufsgemeinschaften („groupes d'achat en commun“), die bei einzelnen regionalen Erzeugern oder einer Kooperative gemeinsam einkaufen und wöchentlich an einen bestimmten Standort, zum Teil bei Privatpersonen, zum Teil in öffentlichen Einrichtungen, ihre gruppierte Lieferung erhalten. Dort kann der Einzelne während eines bestimmten Zeitfensters seine Bestellung abholen. Auf dem Gebiet der fünf Gemeinden ist uns keine Lokale Einkaufsgemeinschaft bekannt.

Situationsbeschreibung – Weitere Aspekte nachhaltiger Versorgung

- Verschiedene Lebensmitteleinzelhändler bemühen sich, den Anteil verpackter Lebensmittel zu reduzieren, indem sie Obst und Gemüse unverpackt anbieten oder einzelne Produkte zum Selberabfüllen in Behältern anbieten. Im Rahmen des Netzwerks „Made in Ostbelgien“ wurden ebenfalls diesbezügliche Ideen diskutiert.
- Einen Unverpacktladen oder einen mobilen Unverpackt-Händler gibt es auf dem Gebiet der fünf Gemeinden nicht. In Malmedy gibt es einen Unverpacktladen. Zwei mobile Unverpacktläden aus Lambermont und Verviers sind z.B. in Nachbargemeinden wie Jalhay unterwegs.
- Die zuständige Abfallwirtschafts-Interkommunale Idelux veröffentlicht französisch- und deutschsprachiges Informationsmaterial zur Reduzierung des Haushaltsmülls. Darunter befindet sich auch die Broschüre „Nahrungsmittelverschwendung – Ein schwerer Schlag für Ihr Budget!“ oder Ratschläge zur Herstellung eines Kompost. Idelux organisiert außerdem kostenlose Kurse, z.B. zum Selbermachen von Reinigungsmitteln.
- Dank der Initiative foodsharing-Ostbelgien gibt es aktuell neun Lebensmittel-Fairteiler in den deutschsprachigen Gemeinden, davon acht in den nördlichen Gemeinden und einer in Büllingen. In diese Schränke oder Kühlschränke können Bürger Lebensmittel, die sie übrig haben, hineinlegen. Andere Bürger können diese Lebensmittelüberschüsse aus den Schränken kostenlos herausnehmen und verwerten.
- Die App too-good-to-go engagiert sich gegen Lebensmittelverschwendung. Akteure wie Lebensmittelgeschäfte, Bäckereien oder Restaurants können Produkte, die sie zu viel produziert haben, dort zu einem vergünstigten Preis anbieten, um so noch einen Kunden für ihre hergestellten Produkte zu finden. Aus dem Gebiet der fünf Gemeinden beteiligen sich eine Bäckerei und ein Café an der Initiative.