

# Abschlussbericht gemäß Nr. 6.3 ANBest-P/Nr. 5.2 ANBest-Gk - Stand 28. Februar 2023

## I. Projekte

Der Erfolg der Öko-Modellregion Landkreis Goslar misst sich daran, dass die folgenden Projekte P1 bis P11, wie im Bewerbungskonzept dargelegt, erreicht wurden. Die verschiedenen Projekte, die in der Öko-Modellregion von April 2020 bis Februar 2023 verfolgt wurden, dienten dieser Zielerreichung, Sie werden nachfolgend dokumentiert und sind den entsprechenden Zielen (wie folgt) zugeordnet.

*Die Öko-Modellregion soll bewirken, dass bis Ende 2022 ...*

- 1. die regionale Weiterverarbeitung und Vermarktung ökologischer Erzeugnisse verdoppelt und funktionierende regionale Wertschöpfungsketten für den Ökolandbau initiiert sowie neue Absatzmärkte geschaffen sind. „Nachfrage schafft Angebot.“*
- 2. die Vernetzung unter den Bio-Betrieben verbessert ist, um die Vermarktung und den Erfahrungsaustausch zu stärken sowie die Vernetzung von Erzeugern und Futtermittelverbrauchern zu schaffen.*
- 3. die Bio-Betriebe in der Region bekannt sind und eine vertrauensvolle Erzeuger-Verbraucher-Beziehung angestoßen ist.*
- 4. die Vielfalt der regionalen Bioprodukte, z.B. der Anteil an Gemüse und Obst, gestiegen ist, um einen entscheidenden Beitrag zur Akzeptanz und zum Interesse in der Bevölkerung zu leisten.*
- 5. der Anteil der ökologisch bewirtschafteten Flächen auf mind. 10 % angestiegen ist.*

*Die Öko-Modellregion soll bewirken, dass langfristig ...*

- 6. ein weit verbreitetes (Konsum-) Bewusstsein in der Bevölkerung für den Wert der ökologischen Landwirtschaft und regionaler Produkte vorhanden ist, welches die Motivation, zu reg. Bioprodukten zu greifen, steigert und zur reg. Identität beiträgt. Der Gedanke „Aus der Region, für die Region“ wird bewusst gelebt.*
- 7. regionale Bio-Betriebe und -Produkte in der Region bekannt sind, einen wesentlichen Anteil am Markt haben und zur regionalen Wertschöpfung beitragen. Auch durch die Möglichkeit, alles an einem Ort kaufen zu können.*
- 8. die soziale Landwirtschaft in der Region gestärkt wird und zu einer inklusiven Gemeinschaft beiträgt.*
- 9. der Anteil des Ökolandbaus weiter steigt und die (Kultur-) Landschaft und ihre Funktionsfähigkeit durch die nachhaltige Bewirtschaftung für die kommenden Generationen bewahrt bleiben.*
- 10. ein Beitrag zum Schutz und Erhalt der Biodiversität und des Biotopverbundes in der Kulturlandschaft geleistet wird, wodurch nicht nur Natur und Umwelt, sondern auch die Bevölkerung und der Tourismus profitieren.*

# P1 – Vermarktungsstrukturen mit Identität

*Identitätsstiftende Vermarktung braucht ein Symbol mit Wiedererkennungswert, das dem Verbraucher Orientierung gibt. Produkte können im LEH gekennzeichnet und einer breiten Masse zugänglich gemacht werden. Langfristig kann ein Zugehörigkeitsgefühl zur ÖMR erzeugt werden...*

Die Marke **"Bio von uns" samt Logo** wird über Kartoffeltüten, Eier-Verpackungen und Honiggläser verbreitet und auch in Form von Plakaten im LEH präsentiert.

Die neu gegründete Bio-Bäckerei Harzbrot eG hat sich bei der Gestaltung ihres Logos sehr stark am "Bio von uns"-Logo orientiert - die Verbindung ist unübersehbar und verstärkt insgesamt den Wiedererkennungseffekt bei beiden Logos. Das Logo der Harzbrot eG findet mittlerweile flächendeckende Verbreitung, da auch die Brot- bzw. Brötchentüten damit bedruckt sind.

Der nunmehr dritte Verbreitungsweg findet über die mittlerweile drei Bioland-Imkereien in der ÖMR statt (zu Beginn der ÖMR 2020 war es lediglich eine Bio-Imkerei). Die drei Betriebe haben sich auf ein einheitliches Design ihrer Etiketten verständigt und das ÖMR-Logo ebenfalls mit hohem Wiedererkennungswert an das Thema Bienen/Honig angepasst.

Diese Beispiele zeigen, wie wichtig es für die ÖMR Landkreis Goslar war, neben dem einheitlichen Logo für alle Öko-Modellregionen ein eigenes Logo mit hohem Identifikationspotenzial und Wiedererkennungseffekt zu entwickeln.

Die Voraussetzungen für die Erlaubnis, das Logo zu verwenden, sind das Bio-Zertifikat, der Standort des Betriebs in der ÖMR sowie Anbau und Erzeugung der Produkte in der ÖMR.



Hier gibt es Produkte von BIO-Betrieben aus der Region Landkreis Goslar und Umgebung.



## P2 – Erzeuger-Verbraucher-Netzwerk

Durch die ÖMR soll die Gründung einer Erzeuger-Verbraucher-Genossenschaft unterstützt und folgende Projekte initiiert werden.

- *Digitale Plattform: Die Bio-Betriebe und -Produkte sollen jedem zugänglich vorgestellt und die Märkte/Orte, auf/an denen die Produkte erworben werden können, bekannt gemacht werden.*
  - *Regionale Marktplätze: Die bestehenden Wochen- und Bauernmärkte sollen wieder das halten, was der Name verspricht und regional erzeugte (Bio-) Produkte anbieten.*
  - *Bio-Vermarktungscheune: Vernetzung der Ökolandwirte und Unterstützung bei der Direktvermarktung ihrer Erzeugnisse und Produkte. Perspektivisch betrieben durch die o.g. Genossenschaft.*
- 
- Da es in der ÖMR LK Goslar als vordringlich erkannt wurde, eine komplette Wertschöpfungskette für Getreide aufzubauen, wurde entschieden, eine **Bio-Bäckerei-Genossenschaft** zu gründen. Diese umfasst mittlerweile mehr als 250 Mitglieder (überwiegend Verbraucher\*innen, auch Erzeuger\*innen, LEH, Getreidemühle), die gemeinsam etwa 170.000 Euro an Anteilen erworben und der Bäckerei damit die Unabhängigkeit von Fremdkapital ermöglicht haben. Nähere Informationen siehe P4.
  - Mit der Fertigstellung der **Website** wurde ein Ort geschaffen, an dem die Möglichkeiten, "Bio von uns" zu erwerben, aufgelistet werden. Mit der "Bio-Regio-Woche" im September 2021 wurde dieses zu einem **Einkaufsführer** erweitert. Ergänzt wird dieses durch die Präsenz vieler Bio-Betriebe im Landkreis mittels Fotos und Videos (auch auf YouTube).
  - Die Versorgung von **Wochenmärkten** mit ÖMR-Erzeugnissen im Landkreis ist derzeit nicht möglich, da die entsprechenden Standplätze durch Bio-Anbieter von außerhalb belegt sind. Der Bergbauernmarkt in Clausthal-Zellerfeld hatte seinen Betrieb vorübergehend coronabedingt eingestellt – leider ist der nun wieder stattfindende Bauernmarkt (Juni bis September, einmal wöchentlich in den Abendstunden) aber eher ein Touristen-Event und hat nur sehr wenig mit einem echten Bauernmarkt zu tun, bietet also kein geeignetes Umfeld für die ÖMR und deren Produkte.. Die Beteiligung am sogenannten "Öko-Markt" in Bad Harzburg wurde bisher verworfen, da es sich hier nicht um einen echten Ökomarkt (sondern eher um einen Regional-Markt) handelt und sich die Bio-Erzeuger\*innen in direktem Wettbewerb mit konventionellen Anbieter befinden würden. Gespräche mit der Stadt Bad Harzburg als Veranstalterin des Ökomarkts führten bislang nicht zu einer befriedigenden Lösung für die Ökomodellregion.
  - Die **Vernetzung der Erzeuger\*innen** untereinander funktioniert nach den knapp drei Jahren ÖMR sehr gut, ein gegenseitiger Austausch bzw. Ergänzung von Produkten für Hofläden ist etabliert. Seit der Gründung der Bäckerei finden in Kooperation mit Mühle und Bäckerei auch Vernetzungstreffen zwecks gemeinsamer Anbauplanung statt.
  - Gemeinsame erste Schritte zum Aus- bzw. Aufbau der **Einkaufsgemeinschaft** sind erfolgt – letzteres auch gestützt durch die Ergebnisse einer Umfrage, die im Dezember 2021 unter den Empfänger\*innen des ÖMR-Newsletters stattgefunden hat. Ab 1. April 2023 kann die ÖMR einen Laden im Zentrum von Langelsheim nutzen, um ihre Bio-Produkte anzubieten. Die Räumlichkeiten sind zudem geeignet, hier eine Einkaufsgemeinschaft zu gründen.
  - Der Anbieter einer Abo-Kiste (konventionell) konnte dafür gewonnen werden, sich auch bio-zertifizieren zu lassen. Der **Vertrieb einer zweiten Bio-Kiste** im Landkreis hat seinen Betrieb 2021 aufgenommen (der Lieferbetrieb der bereits seit vielen Jahren bestehenden Bio-Kiste konnte keine weiteren Kund\*innen mehr aufnehmen, der Bedarf war jedoch da).

- Die wichtige Erkenntnis innerhalb der ÖMR war, dass eine Ausweitung der Vermarktung von regionalen Bio-Produkten in der Region an den nicht vorhandenen, ökonomisch und ökologisch sinnvollen, Lieferbedingungen scheitert. Die Wege in der ländlichen Region sind weit – der nördlichste Erzeuger und die südlichste Stadt (relevant für die Versorgung der Verbraucher\*innen) im Landkreis liegen ca. 55 km auseinander. Um eine regionale Versorgung mit regionalen Bio-Produkten sinnvoll sicherstellen zu können, hat das Projektmanagement der ÖMR die erfolgreiche Bewerbung des Landkreises Goslar beim BMDV um die Förderung der **Erstellung eines Lieferkonzepts** initiiert. Das Konzept ist derzeit in Kooperation mit den Akteur\*innen vor Ort in Arbeit.

## P3 – Erzeuger-Verarbeiter-Netzwerk

*Schaffung einer regionalen Vermarktungsplattform zur Orientierung für Biolandwirte und zur Vernetzung von Erzeugern, verarbeitendem Handwerk und LEH.*

- Ein großer Erfolg im Rahmen dieses Projekts ist die **Bio-Zertifizierung der Getreidemühle Sack** in der ÖMR. Seit Oktober 2021 ist es nun erstmals möglich, Erzeugnisse aus der Region auch in der Region zu verarbeiten. Auf dieser Grundlage konnte die genossenschaftlich organisierte Biobäckerei Harzbrot eG gegründet werden und den Backbetrieb aufnehmen.
- Derzeit gibt es konkrete Bestrebungen zum weiteren Ausbau der Wertschöpfungskette Getreide. Die Projektmanagerin der ÖMR LK Goslar besuchte gemeinsam mit dem Projektmanager der ÖMR LK Holzminden einen Produzenten von Backmischungen in Einbeck (im LK Northeim und ziemlich genau in der Mitte zwischen den beiden ÖMRen gelegen). Der Betrieb wird bereits von der Getreidemühle in Langelsheim beliefert und ist sehr an einer Bio-Zertifizierung interessiert (auch Getreide aus der ÖMR LK Holzminden wird bereits jetzt an die Mühle geliefert). **In Planung sind nun die Bio-Zertifizierung und die Entwicklung von Bio-Backmischungen mit Getreide** aus den beiden ÖMRen. Außerdem würde der Betrieb dann die Möglichkeit bieten, Getreide und Getreideprodukte (u.a. Mehl) in handelsüblichen Verpackungen für den Endverbrauchermarkt aufzubereiten (was zur Zeit noch nicht möglich ist). Der LEH und die Hofläden in der ÖMR haben bereits Interesse an der Abnahme solcher Produkte signalisiert.
- Das **Netzwerk mit interessierten gastronomischen Betrieben** wurde verstärkt, insbesondere durch die Teilnahme der Gastronomie an der "Bio-Regio-Woche" im September 2021. Ein wichtiger Akteur in diesem Netzwerk ist das Sanatorium Dr. Barner in Braunlage, das seit 2021 bio-zertifiziert ist und regionale Bio-Produkte nachfragt. Hier fehlen in der ÖMR allerdings noch wichtige Vorverarbeitungsstufen wie z.B. Waschen, Schälen, Konfektionieren von Gemüse.

Grundsätzlich ist das Interesse der Gastronomie für regionale Bio-Produkte vorhanden, einige Betriebe (insbesondere von Slow Food zertifizierte) verwenden diese bereits. Für eine Bio-Zertifizierung konnte jedoch noch kein Betrieb gewonnen werden – Kosten und Aufwand werden als Hinderungsgründe genannt. Eine Schlüsselrolle dabei scheinen die Küchenchefinnen und -chefs zu spielen. Diese Erkenntnis soll dann in der ÖMR 2023-2025 aufgegriffen werden.

- Ein großer Bio-Legehennenbetrieb in der ÖMR hat konkrete Maßnahmen getroffen, sich von der ausschließlichen Vermarktung über einen Großhandel weit außerhalb der Region zu lösen und die **Eier stattdessen teilweise regional zu vermarkten**. Die Gespräche mit dem LEH waren erfolgversprechend und haben den Landwirt motiviert, die Planungen im Jahr 2022 umzusetzen. Gute Voraussetzungen für den Erfolg sind dadurch gegeben, dass dieser Großbetrieb verlässliche Liefermengen bieten kann.
- Der oben genannte Legehennenbetrieb baut derzeit am eigenen Standort eine **Nudelmanufaktur** auf, die noch im 1. Halbjahr 2023 in Betrieb gehen soll und dann Eier und

Getreide aus der Region verarbeitet wird. Damit werden die Wertschöpfung in der ÖMR weiter erhöht und die Attraktivität der Hofläden und Regional-Bio-Abteilungen gesteigert.

- Ein großer Erfolg ist die **Vermarktungsplattform der Harzbrot eG** [harzbrot.jetzt](https://www.harzbrot.jetzt). Hier ist es Verbraucher\*innen und Wiederverkäufer\*innen möglich, Backwaren zu gewünschtem Abholort und Termin zu bestellen und online zu bezahlen. Eine darüberhinaus gehende eigenständige Vermarktungsplattform stünde technisch zur Verfügung (z.B. in Kooperation mit der Regionalinitiative "Südheide Genießen"). Derzeit fehlen jedoch noch ausreichend Produkte, die über eine solche Plattform angeboten werden könnten – auch, weil über Gastronomie und Getreidemühle hinaus noch verarbeitende Betriebe fehlen (und die Gastronomie bislang eher zurückhaltend reagiert, s.o.).

## P4 – Regionales Bio-Mehl für regionale Backwaren

*Künftig soll mehr ökologisch erzeugtes Getreide in der Region verarbeitet und vermarktet werden. Dazu soll das Mehl in einer der reg. Mühlen ... gemahlen und durch lokale Bäckereien weiterverarbeitet werden. Durch die ÖMR soll ein Netzwerk aufgebaut und Bio (-Zutaten) aktiv beworben werden, um den Verbraucher für die Produkte zu gewinnen...*

Die Vermarktung des regionalen Bio-Mehls über konventionelle Bäckereien ist nicht sinnvoll, da eine Bäckerei bio-zertifiziert sein müsste, um mit der Verarbeitung von Bio-Produkten werben zu dürfen. Eine Teil-Bio-Zertifizierung aber wäre für die bestehenden Bäckereien nicht umsetzbar. Aus diesem Grund wurde beschlossen, in der ÖMR die **Neu-Gründung einer genossenschaftlich organisierten Bio-Bäckerei** zu initiieren.

Der erste Schritt auf dem Weg zur Gründung einer Bio-Bäckerei erfolgte mit der **Bio-Zertifizierung der Getreidemühle Sack** in Langelsheim.

Der Landkreis Goslar erteilte einer professionellen Dienstleisterin den **Auftrag zur Konzepterstellung bzgl. Bio-Bäckerei**, der erste Entwurf des Konzepts wurde der ÖMR-internen AG Bio-Bäckerei im Dezember 2021 vorgestellt und dann auch mit potenziellen Genossenschaftsmitgliedern diskutiert. Das große Interesse für die Beteiligung an dieser Genossenschaft wurde u.a. im Rahmen einer Umfrage, die im Dezember 2021 unter den Empfänger\*innen des ÖMR-Newsletters stattfand, abgefragt und durch die Unterzeichnung einer Absichtserklärung bestätigt.

Die Genossenschaftsbäckerei **Harzbrot eG wurde im Juni 2022 gegründet**, der Backbetrieb läuft seit 1. Oktober 2022, das Vertriebsnetz über Abhol- und Verkaufsorte im Landkreis wird auf- bzw. ausgebaut. Zur Zeit (Stand März 2023) existieren bereits **20 Abhol- und/oder Verkaufsorte** mit steigender Tendenz, verteilt in der gesamten ÖMR (mit Ausnahme des Oberharzes, da hier die Lieferkosten in einem nicht vertretbaren Verhältnis zum Umsatz stehen würde). Darunter sind zwei REWE-Märkte (Vollsortiment) sowie zwei Filialen einer konventionell arbeitenden Bäckerei (mit eingeschränktem Angebot) mit täglichem Verkauf. Alle anderen werden regelmäßig, mind. 1 x pro Woche, beliefert. Die Harzbrot eG hat mittlerweile auch einen eigenen Verkaufsort im Laden einer ehemaligen Bäckerei in Langelsheim und verkauft das volle Sortiment derzeit einmal wöchentlich in einem Zeitraum von zwei Stunden. Der Zuspruch ist enorm – viele Kunden und Kundinnen stehen bereits deutlich vor der Öffnungszeit Schlange, die Backwaren sind oft bereits nach einer Stunde beinahe ausverkauft, die Liefermenge wird von Mal zu Mal erhöht.

Über die **Online-Plattform [harzbrot.jetzt](https://www.harzbrot.jetzt)** kann für alle Abhol-/Verkaufsorte vorbestellt und online per PayPal, Rechnung oder Lastschriftverfahren bezahlt werden.

Die Versorgung des Oberharzes soll aufgebaut werden – hier setzen die Akteur\*innen auf das derzeit in Entwicklung befindliche Lieferkonzept (s. P2)

## P5 – „Harzer Bio-Frühstück“ - für mehr Bio-Regionalität im Tourismus

*Viele Touristen wählen den Harz aufgrund seiner Natur und Landschaft. Da ist es nur konsequent, den Aufenthalt möglichst nachhaltig und ökologisch zu gestalten. Nachhaltiger Tourismus liegt im Trend, kann dem Harz ein Imagegewinn bringen und zur lokalen Wertschöpfung beigetragen. Statt die Erzeugnisse auf die Reise zu schicken, sollten Reisende sie an ihrem Entstehungsort genießen.*

Die Weichen wurden gestellt, das **Netzwerk mit Gastronom\*innen** wird beständig ausgebaut und gepflegt, die spontane Teilnahme von sechs Restaurants an der **Bio-Regio-Woche** war ein großer Erfolg,

Im Harzer Tourismusverband (HTV) hat sich jedoch noch nicht ausreichend die Erkenntnis durchgesetzt, dass zu "nachhaltigem Tourismus" zwingend auch der kulinarische Teil einbezogen werden muss. Das Projektmanagement der ÖMR hatte sich deshalb aktiv (und erfolgreich) um eine Aufnahme in den eingeladenen Kreis der Tagung zu dem Thema "Nachhaltiger Tourismus" im Jahr 2020 bemüht. Im Rahmen der ÖMR wurde eine **Info-Veranstaltung** unter Beteiligung des IKÖN, einer Zertifizierungsstelle, der DEHOGA und Gastronom\*innen zum **Thema "Möglichkeiten der Bio-Zertifizierung"** durchgeführt - das Interesse an der Veranstaltung war erfreulich, die Bereitschaft zur Bio-Zertifizierung jedoch bislang nicht vorhanden.

Da im Moment aber auch noch keine vielfältige Auswahl an regional produzierten "Frühstückskomponenten" zur Verfügung steht, war eine konkrete Umsetzung des Harzer Bio-Frühstücks während der Laufzeit der ÖMR 2020-2022/23 nicht möglich. Mit Gründung der Bio-Bäckerei aber wurde ein wichtiger Schritt gegangen, erste gastronomische Betriebe fragen die Backwaren nach.

Die **Produktpalette als Beitrag zum Bio-Frühstück wird derzeit erweitert** (zwei neue Bio-Imker\*innen sind hinzugekommen), ein Bio-Legehennenbetrieb erweitert derzeit seine Produktion eigens für die Vermarktung im Landkreis. Eine Kooperation mit Betrieben im Umfeld des Landkreises ist daher notwendig (Milchprodukte, Wurstwaren, Aufstriche, Marmeladen etc.) und soll in der ÖMR 2023-2025 aufgebaut werden.

## P6 – Bio-Kartoffeln für Studenten

*Vor 25 Jahre wurde auf Wunsch des ASTA die Mensa der TU Clausthal mit regionalen Bio-Kartoffeln beliefert. Nach Neubau und Modernisierung der Mensa mussten die Bio-Kartoffeln geschälten Kartoffeln weichen. Die reg. Belieferung der Mensa der TU CLZ soll in der ÖMR reaktiviert werden.*

Die Mensa der TU wird vom Studentenwerk OstNiedersachsen betrieben. Die Ausrichtung der jeweiligen Mensen geht bereits stark in Richtung Ernährungs-, Umwelt- und Klimabewusstsein, Lebensmittel werden möglichst von regionalen Lieferant\*innen bezogen. Was Kartoffeln betrifft, kommen nur vorgeschälte/vorgekochte Produkte in Frage. Der Betreiber der Mensa in CLZ zeigt sich der ÖMR gegenüber sehr offen, die Beschaffung der Zutaten läuft jedoch zentral und ist an sehr strenge Kriterien gebunden (z.B. was die Deklaration der Waren betrifft). Die Mensa bietet in größeren Abständen ein sog. "KlimaEssen" an, ca. 1/3 der Gerichte sind vegetarisch/vegan. Das Bewusstsein für Umwelt-, Klima- und Tierschutz ist bei den Studierenden jedoch nicht sehr ausgeprägt (den Studierenden z.B. aus Syrien, Kamerun oder anderen asiatischen Staaten fehlt in diesem Zusammenhang die Vorbildung). Eine Ausrichtung auf Bio-Produkte in der Mensa der TU CLZ war deshalb mit den Mitteln der ÖMR in dieser Phase nicht möglich.

## P7 – Regionales Bio-Obst & Bio-Gemüse für Kitas und Schulen

*Das vorhandene „Schulobstprogramm“ soll künftig nicht nur Bio, sondern auch regional sein. Regional angebautes Obst und Gemüse soll zu einer ausgewogenen, umweltverträglichen und bewussten Ernährung in den Kitas und Schulen beitragen. Exkursionen zu den Bio-Betrieben und Streuobstwiesen schaffen ein Bewusstsein für die Produkte und deren Entstehung. Für die nächsten Generationen soll Bio und Regionalität zur Normalität gehören.*

Zahlreiche Kitas in der ÖMR werden mit **Bio-Schulobst** beliefert, welches jedoch im Großhandel bestellt wird, da in der ÖMR zur Zeit kein nutzbares Angebot vorhanden ist.

Erste Weichen zu mehr Bio in Kitas und Schulen wurden aber gestellt: Mit den (mehr als ausgebuchten) **Ferienpassaktionen** "Besuch des Legehennenbetriebs" und "Besuch der Bioland-Imkerei" zeigte sich das enorme Interesse der Kinder (und Eltern). Eine Exkursion zu Streuobstwiesen war wegen des weitgehenden Ernteausfalls 2021 nicht möglich, 2022 passte eine solche Aktion leider nicht in die Zeitpläne der Verantwortlichen..

In Kooperation mit der VHS wurde ein entsprechendes **Bildungsangebot für Kitas** (Erzieher\*innen und Kinder) konzipiert (z.B. Mitmachaktion "Gesunde Brotdose" oder "Schnippelparty"). Die Aktion "Gesunde Brotdose" konnte zweimal erfolgreich mit Kita-Gruppen umgesetzt werden. Darüberhinaus war das Interesse allerdings sehr verhalten und es zeigte sich, dass die Ansprache über Eltern und Erzieher\*innen allein nicht ausreicht. Die Erkenntnis für die ÖMR 2023-2025: Gezielte Ansprache, vor allem über praktische Mitmach-Aktionen, ist dringend nötig.

Es besteht ein **Austausch mit dem Verein "Acker e.V."**, der auch mit Schulen im LK Goslar kooperiert. Hier ergeben sich wichtige Synergie-Effekte. An der "**Bio-Regio-Challenge**" haben sich zahlreiche Lehrkräfte aus allgemein- und berufsbildenden Schulen beteiligt – diese Kontakte bieten eine gute Grundlage für die weitere Arbeit. Bei einer **Infoveranstaltung zu "Mehr Bio in der AHV"** der bundesweiten Aktion "Bio bitte" kamen auf Einladung der Ökomodellregion Landkreis Goslar auch einige Teilnehmende aus dem hiesigen Kita-Bereich, sie zeigten sich interessiert.

Diese Aktivitäten bilden die Grundlage für eine konkrete Weichenstellung zu "Bio" in der Kita- und Schulverpflegung in den kommenden Jahren.

## P8 – Bio trifft Bürger\*in

*Die Frage ist wie und wo. In der ÖMR soll eine zielgruppenorientierte Verbraucherinfo entwickelt werden: Was bedeutet Bio? Was nützt es mir? Wie erkenne ich es und wo bekomme ich es? Der Verbraucher wird „an die Hand genommen“ und zum Bio geführt. Exkursionen zu Landwirten, Mühlen, Handwerk etc. sind geplant oder „Tag des offenen Hofes“. Werbung über die in P2 gen. Plattform.*

Das Bedürfnis von Bürger\*innen, mehr über die ÖMR und Bio zu erfahren, ist sehr groß. Zu Beginn der ÖMR haben wir alle Voraussetzungen für umfassende Info-Möglichkeiten über Website, Videos, Flyer, Saisonkalender, SocialMedia und Newsletter geschaffen. Wir haben uns an der **Aktion "Klima-Challenge"** sowie am "**Markt der Nachhaltigkeit**" des Netzwerks "Suniversum" in Kooperation mit der VHS im LK Goslar beteiligt. Die von der ÖMR organisierte **Fahrradrallye** zu sieben Bio-Betrieben im September 2020 war ein großer Erfolg, die **Bio-Regio-Challenge** wurde gut angenommen. Der **Bürger\*innen-Workshop** (mit VHS) hat ein sehr hilfreiches **Argumentationspapier** (veröffentlicht auf der ÖMR-Website) zum Thema Bio erarbeitet. Ein **Flyer zum Thema "Warum regional UND bio?"** auf der Grundlage weiterer Ergebnisse des Workshops wurde erstellt (ein erster Entwurf wurde von einer interessierten Bürgerin auf Basis der Workshop-Erkenntnisse verfasst). Die **Zukunftswerkstatt** der ÖMR (gegründet nach einer Auftaktveranstaltung in Kooperation mit der VHS) trifft sich regelmäßig und beteiligt sich mit vielen Ideen an der Ausgestaltung der ÖMR. Konkrete Projekte wie eine offene Kochwerkstatt, gemeinschaftliches Gärtnern oder Gestaltung eines ÖMR-Ladens sind in der Planung.

## P9 – Streuobstwiesen für Biodiversität

*Förderung der Biodiversität heißt nicht immer Stilllegung von Flächen. Auch die Pflege und Neuanlage von Streuobstwiesen – gemeinsam mit dem in Gründung befindlichen Landschaftspflegeverband – trägt zur Biodiversität bei und liefert Obst und Saft für die Region und das „Schulobstprogramm“.*

Ein intensiver **Austausch mit dem Landschaftspflegeverband** hat stattgefunden, ein umfangreiches vielseitiges Veranstaltungskonzept (auch in Kooperation mit VHS) zum Thema Streuobst wurde erstellt, die Kooperation mit einer Schäferei und deren "Beweidungsprojekt Streuobstwiesen" wurde angeschoben. Die ungünstigen Witterungsbedingungen und der beinahe Komplettausfall der Obsternte 2021 im Landkreis haben jedoch dazu geführt, dass die geplanten Aktionen ausfallen mussten.

2021 wurden diverse **neue Streuobstwiesen auch auf Bio-Betrieben** angelegt, vorhandene Wiesen wurden durch Pflegemaßnahmen aufgewertet (der wichtigste Impuls dafür ging von der ÖMR und dem diesbezüglichen Projekt aus).

Mangels Interesse des derzeit einzigen landwirtschaftlichen Betriebs mit einem nennenswerten erntefähigen Streuobstbestand an der Vermarktung konnte hier noch kein wesentlicher Fortschritt erzielt werden.

Eine 2022 von der ÖMR initiierte **Apfelsorten-Bestimmung** mit einer Pomologin stieß auf sehr großes Interesse - hier wurden auch Kontakte zu weiteren Betrieben geknüpft, die evtl. über eine Bio-Zertifizierung nachdenken.

## P10 – Die Bio-Genussroute im E-Bike Paradies

*Im Rahmen des Kooperationsprojektes zwischen sieben LEADER-/ILE-Regionen im Harz sollen Genussrouten entwickelt werden, die für Gäste und Einheimische einen Anreiz für die umfangreiche Erkundung der Region im Harz und Harzvorland mit dem E-Bike schaffen. Dabei soll über regionale Erzeuger und Erlebnisanbieter informiert und die Routen zu den Betrieben geführt werden. Hier bietet es sich an, eine Bio-Genussroute über die ÖMR zu entwickeln.*

Die Teilnahme an einer Online-Tagung zum Konzept der Genussroute (die Planungen dazu erfolgten bereits lange vor dem Entstehen der ÖMR durch andere Träger) hat ergeben, dass es nicht möglich ist, die Bio-Betriebe sinnvoll einzubinden (erstens, weil die Routen andere Verläufe haben; zweitens, weil die Bio-Betriebe kein dauerhaftes kulinarisches Angebot haben). Mit den Akteuren wurde aber vereinbart, dass eventuell geeignete Veranstaltungen der ÖMR spontan in die jeweilige Angebotspalette des Veranstalters aufgenommen werden können. Die Chancen auf eine Kooperation sind auch durch die Gründung der Bäckerei gestiegen – perspektivisch bieten sich dadurch möglicherweise Veranstaltungsformate, die in eine E-Bike-Tour integriert werden könnten.

## P11 – Ökologische Landwirtschaft mit allen

*Beschäftigungs- und Betreuungsangebote für Menschen mit Behinderung und Beeinträchtigung gibt es bislang nur auf einem Landwirtschaftlichen Betrieb im Landkreis. Im Rahmen des Projektes sollen weitere Betriebe für diese Form der sozialen Landwirtschaft gewonnen werden. Bei der Ernte, Aufbereitung, Portionierung und dem Vertrieb von Kartoffeln und Gemüse werden helfende Hände immer gebraucht. Die Pflege von Streuobstwiesen oder die Betreuung von Tieren bieten umfangreiche Tätigkeitsfelder und eignen sich bestens zur echten Integration von beeinträchtigten Menschen.*



Die **Beschäftigung von Menschen mit Behinderungen** kann eine Lücke zwischen Erzeugerbetrieben und Gastronomie schließen, da gastronomische Betriebe zum Teil Interesse am Einsatz von Bioprodukten haben, aber keine Kapazitäten und Räumlichkeiten, um die notwendigen **Vor-Verarbeitungsstufen** wie Reinigung, Schälen o.ä.vorzunehmen - der Austausch mit der Lebenshilfe läuft, konkrete Beschäftigungsmöglichkeiten und Arbeitsbedingungen werden derzeit ausgelotet.

Es wird eine Abfrage von genauen Bedarfen bei den Bio-Betrieben und in der Gastronomie geben, um entscheiden zu können, ob Menschen mit Behinderung direkt in den Betrieben arbeiten oder aber ob Arbeiten in die Einrichtungen der Lebenshilfe geholt werden können.

Eine **Kooperation mit der Lebenshilfe wird als erstrebenswert erachtet**. Allerdings muss es ganzjährig verlässliche Mengen und damit verbundene Tätigkeiten geben, um die Schaffung eines Arbeitsplatzes (extern oder intern) zu rechtfertigen. Mangels Bereitschaft zur Bio-Zertifizierung seitens der Gastronomie konnten diese Mengen noch nicht erzielt werden.

Dieser Weg soll im Rahmen des Projekts "Bio außer Haus" in der ÖMR 2023-2025 weiter verfolgt und konkretisiert werden.