



ÖKO-MODELLREGION LANDKREIS GOSLAR

Projekte für 2023-2025

P1 - Bio in's Glas

Die Verarbeitung von Bio-Erzeugnissen im LK spielt – abgesehen von der Bio-Bäckerei – eine sehr geringe Rolle. Dieser Umstand verhindert die Verlängerung der Wertschöpfungsketten sowie den Aufbau eines attraktiven Produktsortiments. Das Gemüseangebot im Landkreis ist derzeit jedoch begrenzt und über das Jahr nicht verlässlich verfügbar, der Betrieb einer Verarbeitungsstätte deshalb wirtschaftlich nicht darstellbar. Vor diesem Hintergrund hat die Zukunftswerkstatt der ÖMR folgende Projektidee entwickelt:

Interessierte Bürger/innen vernetzen sich mit Erzeugungsbetrieben und treffen sich – sobald Produkte verfügbar sind – zu einer (Ein-)Kochaktion in einer geeigneten Küche (z.B. in einer Schule). Die Ergebnisse werden von den Teilnehmenden verzehrt und ggf. im persönlichen Umfeld verteilt.

Ergänzend dazu möchte die ÖMR gemeinsam mit Bürger*innen und Fachbetrieben ein "Alles-inklusive-Hochbeet-Paket" in verschiedenen Größen entwickeln und so möglichst viele Menschen zum Anbau von Gemüse und Kräutern motivieren und Erfahrungen, Samen und Pflanzen bzw. Ernte mit anderen zu teilen.

P2 - Bio vom Tier

Die Nachfrage nach Bio-Fleisch, -Milch und -Milcherzeugnissen im Landkreis ist groß – gedeckt werden kann sie bisher nicht. Es fehlt eine nahegelegene Möglichkeit zur Bio-Schlachtung sowie ein Betrieb zur Milchverarbeitung. Die ÖMR möchte die Rahmenbedingungen schaffen, um dieses zu ändern.

P3 - Bio von der Bergwiese

Der Oberharz verfügt über einen wertvollen Bestand an Bergwiesen, die bisher nur geringfügig ökologisch bewirtschaftet werden. Eine Umstellung aber lohnt sich nur, wenn Mehraufwand und geringerer Ertrag gewinnbringend ausgeglichen werden können. Betriebe, die die Wiesen mittels Beweidung pflegen, müssen deshalb ihre überzähligen Tiere als Öko-Fleisch vermarkten können (siehe P3). Betriebe, die die Mahd als Bewirtschaftungsform gewählt haben, müssen ihr Heu als hochwertiges Öko-Futter vermarkten können. Die ÖMR soll hier die notwendigen Rahmenbedingungen schaffen.

Bergwiesen (und auch landwirtschaftl. Betriebe im Vorland) bieten zudem eine große Vielfalt an Wildkräutern. Auf ökologisch bewirtschafteten Flächen bietet es sich daher an, Wildkräuterpfade anzulegen, geführte Touren und Seminare anzubieten und die Möglichkeit zu schaffen, Wildkräuter von Bio-Betrieben auch in der Gastronomie zu etablieren.

P4 - Bio zum Mitmachen

Bio-Erzeuger*innen und Verarbeiter*innen sind erfahrungsgemäß offen für direkte Kontakte mit Verbraucherinnen und Verbrauchern. Dennoch fehlt meist die Zeit, diese Kontakte (jenseits der Direktvermarktung im Hofladen o.ä.) systematisch auf- und auszubauen und neue Formen der Erzeuger-Verbraucher-Beziehung zu entwickeln. Die ÖMR möchte hier dabei unterstützen, Modelle der Solidarischen Landwirtschaft, Patenschaften für Acker, Tier oder Bienenstock, Einkaufsgemeinschaften u.a. zu entwickeln und mit Leben zu füllen. Diese Initiative soll auch genutzt werden, konventionelle Landwirte zur Umstellung zu motivieren.

P5 - Bio für die Gäste

Die Gastronomie in der ÖMR ist zwar interessiert an der Verwendung von Bio-Produkten, in der Umsetzung mit dem Ziel einer Bio-Zertifizierung aber sehr zurückhaltend. Tourist*innen wiederum – fragen zunehmend nach einem Bio-Angebot für Ihre tägliche Verpflegung auch im Urlaub.

Um hier eine positive Entwicklung einzuleiten, möchte die ÖMR neue Wege gehen und in Kooperation mit Betreiber*innen von Ferienhäusern/-wohnungen, Pensionen, Hotels, Campingplätzen, Tagungsstätten u.ä. ein Angebot "Bio für die Gäste" entwickeln.

P6 - Bio von Anfang an

Viele Kinder und Jugendliche haben heute keinen Bezug mehr zum Ursprung unserer Nahrungsmittel. Die Erfahrung zeigt aber, dass sie mit Freude und Eifer gern selber gärtnern und die Ernte verarbeiten bzw. verzehren – wenn sie die Gelegenheit dazu bekommen. Die ÖMR möchte in Kooperation mit Kitas, Schulen und Trägern der Kinder- und Jugendarbeit Projekte entwickeln und umsetzen – mit dem Ziel, Kinder und Jugendliche für Gärtnern, Kochen, Backen und gesundes Essen zu begeistern und die Arbeit der Erzeuger*innen hautnah kennenzulernen.

P7 - Bio außer Haus

Die Außer-Haus-Verpflegung (AHV) ist ein wichtiger Motor für Akzeptanz und Verbreitung von Bio-Produkten und den Ausbau der ökologischen Landwirtschaft. Die ÖMR möchte AHV-Einrichtungen dafür gewinnen, (vermehrt) Bio-Erzeugnisse in ihren Küchen zu verwenden, mit der Landwirtschaft zu kooperieren und Teil der Wertschöpfungskette zu werden.

P8 - Bio in guter Nachbarschaft

Die Vielfalt der Bio-Erzeugnisse (vor allem Gemüse) im LK Goslar ist derzeit noch begrenzt. Die Bereitschaft, bio-regional einzukaufen, hängt jedoch stark mit einem vielfältigen Angebot zusammen – je attraktiver das Angebot, desto größer die Nachfrage. Die ÖMR möchte deshalb mit Bio-(Verarbeitungs)Betrieben in umliegenden Landkreisen (Entfernung jeweils bis 50 km) kooperieren, um die Angebotspalette bzgl. bio-regionaler Produkte zu ergänzen. Im LK soll es mindestens einen zentralen Verkaufs- und Begegnungs-/Bildungsort geben, an dem alle bio-regionalen Produkte verfügbar sind.