



Exkursion
Regionalentwicklung
Bio-Regional-Fair

27.05.2011
Sonthofen

Dokumentation

Inhalt

Inhalt	2
Warum eine Exkursion Regionalentwicklung zum Thema Bio-Regional-Fair?	3
Begrüßung und Grußworte	4
Impulsreferate & Diskussionsrunde	4
Impulsreferate	4
Diskussion mit dem Plenum	5
Abschlussrunde – Was nehmen die Expertinnen und Experten aus der Diskussion mit?	6
Bio-Regional-Fairer Imbiss	6
Exkursionsteil	6
Bäckerei Wirthensohn in Sonthofen	7
Weltladen Sonthofen	7
Strausbergalpe	7
Kontaktdaten der Experten und Referenten	7

Dokumentation erstellt von: Dr. Sabine Weizenegger

Regionalentwicklung Oberallgäu e.V.

Rathausplatz 1
D-87452 Altusried
Tel. +49-(0)8373-299 14
Fax: +49-(0)8373-299 11
E-mail: info@regionalentwicklung-oa.de

1. Vorsitzender
Bgm. Heribert Kammel

Geschäftsführung
Dr. Sabine Weizenegger

Amtsgericht Kempten
VR 1838

Bankverbindung
Raiffeisenbank im Allgäuer Land
BLZ 733 692 64
Kto. 131 008

Internet: <http://www.regionalentwicklung-oberallgaeu.de>



Das LAG-Management wird gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raumes (ELER).

Warum eine Exkursion Regionalentwicklung zum Thema Bio-Regional-Fair?

Die „Exkursion Regionalentwicklung“ ist ein recht junges Veranstaltungsangebot des Regionalentwicklung Oberallgäu e.V. Bislang zwei Mal haben solche Exkursionen anlässlich des bundesweiten Aktionstages „Tag der Regionen“ (jedes Jahr Ende September/ Anfang Oktober) stattgefunden – mit Besuchen verschiedener Projekte der LAG (Leader-Aktionsgruppe) Regionalentwicklung Oberallgäu, ohne besonderen thematischen Schwerpunkt. Mit „Bio-Regional-Fair“ haben wir nun – nach der Spielplatzexkursion aus dem Jahr 2010 – zum zweiten Mal eine Exkursion zu einem bestimmten Themenkomplex angeboten.

Ziel der Veranstaltungen ist es – um es im Fachjargon zu sagen – eine „lernende Region“ zu fördern und Wissensmanagement zu betreiben. Was heißt das? Das heißt, dass es in jeder Region Wissen und Erfahrungen gibt, die es Wert sind, sie mit anderen Akteuren zu teilen. Denn für eine positive Entwicklung einer Region muss nicht in jeder Gemeinde oder in jedem Betrieb oder in jedem Verein das Rad neu erfunden werden. Oft reicht es schon, von den erfolgreichen Beispielen – manchmal auch von den Fehlern – anderer zu lernen. Diesen Erfahrungsaustausch zwischen Akteuren wollen wir mit unseren Exkursionen Regionalentwicklung anstoßen.

Warum das Thema „Bio-Regional-Fair“? Mit regionalen Produkten haben wir schon länger und sehr intensiv zu tun: immerhin sind Regionalität und regionale Wertschöpfung in unserem Regionalen Entwicklungskonzept (REK) als Leitsatz verankert („Werte schöpfen – miteinander für die Zukunft unserer Region“). Und die Entwicklung einer „Marke Allgäu“ durch unseren Kooperationspartner, die Allgäu GmbH, gehört zu den Hauptprojekten im REK. Allerdings: Wenn man bei Projektpartnern in der Region eine Tasse Kaffee serviert bekommt, wird schnell klar, dass die Realität eine andere ist: Milch vom Discounter ist leider eher die Regel als die Ausnahme. Da fiel ein Gesprächstermin bei der Stadt Sonthofen (der in ganz anderem Zusammenhang anberaumt war) positiv aus dem Rahmen: Da gab es nicht nur Allgäuer Milch zum fair gehandelten Kaffee, sondern auch noch Bio-Kekse. Und schnell war klar, dass wir dieses positive Beispiel präsentieren wollen um möglichst viele Nachahmer in der Region zu finden.

Damit auch diejenigen dem guten Beispiel folgen können, die bei der Veranstaltung nicht anwesend waren, haben wir diese Dokumentation erstellt.



Dr. Sabine Weizenegger
Geschäftsführerin Regionalentwicklung Oberallgäu

Begrüßung und Grußworte

Harald Voigt, 2. Bgm. der **Stadt Sonthofen**, begrüßt die Anwesenden Referenten und Gäste, auch im Namen von Herrn Bgm. Buhl, und nimmt in seinem Grußwort kurz Bezug auf die erfolgreichen Aktivitäten der Stadt Sonthofen als Fair Trade Stadt. Er dankt allen Beteiligten für die Organisation des heutigen Tages.

Bgm. Theo Haslach, 2. Vorsitzender des **Regionalentwicklung Oberallgäu e.V.**, bemerkt zum Hintergrund der Veranstaltungen „Exkursion Regionalentwicklung“ dass es oft durchaus sinnvoll sein kann zu „spicken“, also sich gute Ideen von anderswo abzuschauen.

Dr. Sabine Weizenegger, Geschäftsführerin des **Regionalentwicklung Oberallgäu e.V.**, erläutert dass zum Regionalmanagement neben der Beratung von Projektträgern auch andere Aufgaben gehören, z.B. die Vernetzung von Akteuren. Dr. Sabine Weizenegger moderiert den weiteren Verlauf der Veranstaltung.

Impulsreferate & Diskussionsrunde

Impulsreferate

Stefanie Colombo von der **Firma Rapunzel** berichtet von den Anfängen der Firma Rapunzel, die heute zu den Marktführern für Bio-Produkte gehört. Das Sortiment hat sich seitdem nicht zuletzt aufgrund zunehmender Nachfrage nach Bio-Produkten stark vergrößert.

Dr. Rudi Holzberger erläutert, wie es dazu kam dass sich die **LandZunge** dem Ziel verschrieben hat, Produkte aus der Region – vor allem Käse und Rindfleisch - auf die Speisekarten von Gaststätten zu bringen. Im LandZunge-Verbund werden die Kriterien zunehmend strenger und inzwischen ist die anfängliche Selbstkontrolle durch die Kontrolle eines externen Instituts ersetzt worden.

Renate Schiebel vom **Weltladen Sonthofen** vertritt in ihrem Beitrag die Kleinbauern in weniger entwickelten Ländern, die unter Fair-Trade-Labels ihre Produkte unter fairen Bedingungen und zu fairen Preisen verkaufen können.



Die Expertenrunde (v.l.): Stefanie Colombo (Fa. Rapunzel), Klaus Fischer (Allgäu GmbH), Moderatorin Dr. Sabine Weizenegger (Regionalentwicklung Oberallgäu), Renate Schiebel (Weltladen Sonthofen), Dr. Rudi Holzberger (LandZunge), Petra Wilhelm (Stadt Sonthofen)

Folgende Zwischenerkenntnisse brachten diese ersten Präsentationen:

- Erstens ist eine gehörige Portion Idealismus nötig für die geleistete Pionierarbeit.

- Zweitens: Manchmal braucht es einen langen Atem!
- Und drittens: Insbesondere zwischen Bio-Produkten und Fair-Trade-Produkten gibt es viele Überschneidungen (z.B. hat die Fa. Rapunzel ein eigenes Fair-Trade-Label, die Hand-in-Hand-Produkte, und im Weltladen werden fair gehandelte Bio-Produkte verkauft).

Ob sich allerdings die Fair-Trade-Kriterien z.B. auf die LandZunge übertragen lassen bezweifelt Dr. Holzberger und verweist auf die schwierige Antwort auf die Frage „Wie hoch ist der faire Preis“?

Petra Wilhelm berichtet von Erfahrungen der **Stadt Sonthofen**, die als **Fair-Trade-Stadt** anerkannt ist und dann das Konzept konsequent erweitert haben auf Bio-, faire und regionale Produkte. Für die Anerkennung müssen fünf Kriterien erfüllt werden:

1. Es liegt ein Beschluss der Kommune / des Kreistages vor, dass bei allen Sitzungen der Ausschüsse und des Rates sowie im Bürgermeister-, bzw. Landratsbüro Fair Trade-Kaffee sowie ein weiteres Produkt aus Fairem Handel verwendet wird. Es wird die Entscheidung getroffen, als Stadt (bzw. Gemeinde/Landkreis) den Titel „Fairtrade Stadt“ (bzw. Gemeinde/Landkreis) anzustreben.
2. Es wird eine lokale Steuerungsgruppe gebildet, die auf dem Weg zur „Fairtrade-Stadt“ (bzw. Gemeinde/Landkreis) die Aktivitäten vor Ort koordiniert.
3. In den lokalen Einzelhandelsgeschäften werden gesiegelte Produkte aus Fairem Handel angeboten und in Cafés und Restaurants werden Fair Trade-Produkte ausgeschenkt (je nach Einwohnerzahl müssen unterschiedlich viele Partner dabei sein).
4. In öffentlichen Einrichtungen wie Schulen, Vereinen und Kirchen werden Fair Trade-Produkte verwendet und es werden dort Bildungsaktivitäten zum Thema „Fairer Handel“ durchgeführt.
5. Die örtlichen Medien berichten über alle Aktivitäten auf dem Weg zur „Fairtrade-Stadt“ (bzw. Gemeinde/Landkreis).

Klaus Fischer ist als Geschäftsführer der **Allgäu GmbH** damit beschäftigt, eine „**Marke Allgäu**“ für die Region aufzubauen und sieht durchaus Anknüpfungspunkte zum Gehörten.

Diskussion mit dem Plenum

Vom Plenum werden verschiedene Punkte aufgeworfen, etwa ein schwieriger Absatzmarkt wenn drei Viertel der Bevölkerung vor allem billig einkaufen will; oder die Bedeutung der Image- und Öffentlichkeitsarbeit für solche hochwertigen (ob Bio-, regionale oder fair gehandelte) Produkte.

Auch Non-Food-Produkte waren ein Thema, etwa Blumen, Handwerksprodukte, Holz (mit der Marke Allgäuholz) oder Allgäuer Energie.

Vorgeschlagen wurde ein Allgäu-Laden am Allgäu-Airport, oder eine Kooperation zwischen der LAG Regionalentwicklung Oberallgäu und der Fa. Rapunzel bei Projektbesuchen.

Vorgeschlagen wurde auch, dass die Regionalentwicklung

- Empfehlungen für Bio-Regional-Fairen Einkauf aussprechen bzw. koordinieren,
- Regionale Geschenkkörbe initiieren / anregen (wobei dies auch ein Thema für die Allgäu GmbH sein könnte),
- Veranstaltungen zur Bewusstseinsbildung durchführen (z.B. Einladung eines Entwicklungshelfers, Filmvorführung zum Thema,...) oder
- Bei einer Kampagne des BN als Partner fungieren könnte.

Abschlussrunde – Was nehmen die Expertinnen und Experten aus der Diskussion mit?

Stefanie Colombo könnte sich vorstellen bei Aktivitäten wie dem Rapunzel-Festival die Region noch stärker einzubinden.

Klaus Fischer wird kleinere Themen wie den Geschenkkorb angehen, aber auch versuchen mit dem Thema Holz „dickere Bretter zu bohren“.

Renate Schiebel freut sich, Aufmerksamkeit für das Thema „fairer Handel“ erzeugt zu haben und hat aus der Diskussion verschiedene Anregungen mitgenommen.

Dr. Rudi Holzberger weist auf einen gemeinsamen Auftritt von verschiedenen Organisationen und Anbietern von Regionalen Produkten auf der Allgäuer Festwoche 2011 hin. Er wird außerdem anregen, dass die LandZunge Betriebe fair gehandelten Kaffee ausschenken.

Petra Wilhelm sieht ihre Aktivitäten in der Vernetzung mit weiteren Akteuren und steht für Fragen jederzeit gerne zur Verfügung.

Bio-Regional-Fairer Imbiss

Wir schreiben das Jahr 2011. Einen Bio-Regional-Fairen Imbiss von einem Caterer zu ordern ist nicht einfach – also... selber machen: Die Damen um die Steuerungsgruppe haben für unsere Veranstaltung einen Bio-Regional-Fairen Imbiss vorbereitet. Weil der sehr lecker war, möchten wir nicht versäumen an dieser Stelle auf die Website der Stadt Sonthofen hinzuweisen, auf der nicht nur die Macherinnen von Bio-Regional-Fair zu sehen sind, sondern man auch Rezepte nachlesen kann:

<http://www.sonthofen.de/Stadtpolitik/FaireStadt.aspx>

Weil selber machen zwar Freude, aber auch viel Arbeit bereitet, hoffen wir dass sich auf dem Catering-Markt die Dinge weiterentwickeln – und so künftig bio-regional-faire Buffets für diejenigen, die die Idee aufgreifen wollen, einfacher zu organisieren sind.

Exkursionsteil



Traditionell schlechtes Wetter scheint die Exkursion Regionalentwicklung zu begleiten und so gehören Regenschirme schon fast zum Standard-Fotomotiv. Doch ein Grüppchen Unerschrockener nahm das Programm trotz heftiger Regenschauer wahr und der guten Stimmung tat das Wetter ohnehin keinen Abbruch. Im Hintergrund ein Poster am Rathaus, das auf die Auszeichnung als Fair-Trade-Stadt hinweist.

Bäckerei Wirthensohn in Sonthofen

Bäcker Thomas Wirthensohn führte durch seinen Betrieb, in dem sämtliche Vollkornprodukte in Bio-Qualität angeboten werden. Der Kaffee im angeschlossenen Café stammt aus fairem Handel, wobei es laut Herrn Wirthensohn



nicht einfach war, einen geschmacklich guten Kaffee zu finden, der auch für die Gastronomie geeignet ist. Im Café wird ein Bio-Regional-Faires Frühstück angeboten.

Weltladen Sonthofen

Im Weltladen Sonthofen konnte das Sortiment der Produkte aus fairem Handel begutachtet werden, das neben den „Klassikern“ wie Kaffe, Tee und Schokolade auch Produkte aus dem Non-Food-Bereich umfasst. Der Weltladen ist im Zusammenschluss mit den Weltläden in Oberstdorf und Immenstadt organisiert.

Strausbergalpe



Die Straußbergalpehütte liegt auf 1227 m Höhe, über dem Straußbergmoos, umrahmt vom Imberger Horn, Straußbergsattel, Gernkopf und Sonthofner Hörnle. Seit 40 Jahren, bereits in der dritten Generation, erfolgt die Behirtung und Bewirtschaftung der Alpe durch die Familie Buhl aus Sonthofen-Winkel. Im Jahre 2001 konnte die gesamte Alpe auf ökologische Bewirtschaftung (Bioland) umgestellt werden.

Die Strausbergalpe ist Partner der Stadt Sonthofen bei Bio-Regional-Fair sowie Mitglied im Verein Allgäuer Alpen Genuss.

Kontakt Daten der Experten und Referenten

Stefanie Colombo, Fa. Rapunzel Naturkost
Tel.: +49 8330.5291259; E-Mail: stefanie.colombo@rapunzel.de

Klaus Fischer, Allgäu GmbH
Tel. +49.831.57537-13; E-Mail: fischer@allgaeu.info

Dr. Rudi Holzberger, LandZunge-Magazin
Tel.: +49.7502.4352; E-Mail: r.holzberger@gmx.de

Renate Schiebel, Weltladen Sonthofen
Tel. +49.8321.6076886, E-Mail: info@weltladen-oberallgaeu.de

Petra Wilhelm, Stadt Sonthofen
Tel.: +49 8321.615-278; E-Mail: petra.wilhelm@sonthofen.de

Thomas Wirthensohn, Bäckerei Wirthensohn
Tel.: +49.8321.609540

Andrea Buhl, Strausbergalpe
Tel. +49.8321.83300

„Allgäuer Milch trifft Kaffee aus Afrika“

Konzept Den Sonthofenern werden immer mehr fair gehandelte Waren schmackhaft gemacht

VON VERONIKA KRULL

Sonthofen Die Stadt Sonthofen ist es, das Allgäu soll es werden: bio, regional und fair. Darin waren sich die Experten und Teilnehmer einer Gesprächsrunde der Regionalentwicklung Oberallgäu in der Fairtrade-Stadt einig. In Sonthofen werden den Bürgern mehr und mehr (Bio-)Produkte aus der Region und fair gehandelte Waren aus südlichen Ländern schmackhaft gemacht. „Allgäuer Milch trifft Kaffee aus Afrika“, brachte Petra Wilhelm von der Stadt das Konzept auf den Punkt. Bis sich die Idee allerdings im gesamten Allgäu festgesetzt haben wird, „braucht man einen sehr langen Atem“, meinte Vizelandrat Heinz Möschel.

Auch sein Amtskollege Anton Klotz zeigte sich skeptisch. Die meisten Deutschen möchten nach einer Umfrage möglichst kostengünstig einkaufen. Große Lebensmittelmärkte bestimmten zu 80 Prozent Handel und Preis.

Es gehe darum, „die Regionalität zu spielen“. Man könnte zum Beispiel Gemeindeverwaltungen dazu aufrufen, sich nach dem Vorbild der Kreisstadt für regionale und fair gehandelte Produkte einzusetzen. „Sonthofen ist in dieser Region ein Motor“, bestätigte Vizebürgermeister Harald Voigt. Und Theo Haslach, zweiter Vorsitzender der Regionalentwicklung, meinte lakonisch: „Gut g’spickt ist auch gut g’schafft.“

Fürs „Spicken“ kann die süd-

lichste Fairtrade-Stadt Deutschlands einige „Zettel“ bereitlegen. Petra Wilhelm, Initiatorin der Kampagne, zählte auf: Der Stadtrat trinkt nur noch fair gehandelten Kaffee, Tee oder Orangensaft, zum zweiten Mal wurde vor Kurzem ein bioregionaler Markt durchgeführt, an den Schulen wird „fares“ Kochen gelehrt, „faire“ Rezepte finden sich im Stadtmagazin.

In der Stadt machten bereits 13 Einzelhandelsgeschäfte, darunter der Weltladen, und fünf Gastronomiebetriebe mit. Rudi Holzberger stellte parallel das Projekt „Landzunge“ vor, wonach inzwischen 90 Gasthöfe regionale Produkte auf den Tisch bringen. Für die Zukunft wünschte sich Wilhelm unter anderem noch ein bio-regional-faires Ca-

tering und entsprechende Essen in den Kantinen.

Könnte man das Streben nach Regionalität nicht auch auf Non-Food-Produkte ausweiten, fragte Dr. Sabine Weizenegger, Geschäftsführerin der Regionalentwicklung. So dass beispielsweise die Speisen bevorzugt auf einheimischer Keramik serviert werden. Von den Bürgern kamen prompt Anregungen wie „Allgäu-Holz“ und „Allgäu-Energie“ und der Vorschlag, statt exotischen Blumen lieber einen regionalen Präsentkorb zu verschenken.

Klaus Fischer, Geschäftsführer der Allgäu GmbH, konnte nur zustimmend nicken. „Wir haben viele Produkte, die sehr wenig mit der Marke Allgäu besetzt sind“, sagte er.