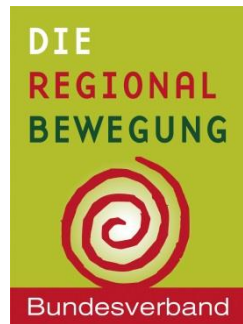


9. Bundestreffen der Regionalbewegung vom 3. bis 5. Mai in Frankfurt am Main



Bundestreffen: Regionale Akteure und Initiativen trafen sich vom 3.-5. Mai in Frankfurt

Bürokratieabbau wichtigstes Ziel der Regionalbewegung

Frankfurt. Über 200 Akteure aus dem gesamten Bundesgebiet trafen sich vom 3.-5. Mai im Gebäude der IHK Frankfurt zum 9. Bundestreffen der Regionalbewegung. Das Bundestreffen erwies sich dabei wieder als idealer Ort der Vernetzung und des Erfahrungsaustauschs. Vorsitzender Heiner Sindel: „Die Globalisierung ist unumkehrbar, wir müssen sie mit regionaler Stabilität unterfüttern.“

Die hessische Ministerin für Landwirtschaft- und Verbraucherschutz, Priska Hinz, begrüßte die Teilnehmer in der Mainmetropole. „Auch wir als Landesregierung kämpfen dafür, dass Schlachter, Molkereien und Bäcker erhalten bleiben, denn das ist das Rückgrat der ländlichen Region.“ So habe Hessen drei Ökomodellregionen und die Marke ECHT HESSISCH eingerichtet. Die Veranstaltung passe daher sehr gut nach Frankfurt.

In mehreren Fachvorträgen wurde deutlich, dass Bürokratie gerade für kleine Betriebe ein großes Hemmnis darstellt. Hier möchte der Bundesverband der Regionalbewegung zukünftig den Hebel ansetzen und für Verbesserungen sorgen. Das Bundestreffen bot den Besuchern dazu wieder viele spannende Impulse.

Über das Lebensgefühl der neuen Co-Konsumentengruppe der Millennials sowie die Rolle der Digitalisierung beim regionalen Einkauf und Konsum berichtete Food Aktivist Hendrik Haase. Fachvorträge zur Berechnung eines „Regionalwert“ von Unternehmen, oder regionalen Logistikkonzepten wurden intensiv diskutiert. Eine Podiumsdiskussion befasste sich mit der Bedeutung regionaler Lebensmittelerzeugung für die Welternährung. Bei einem Wissensmarkt am Samstag berichteten 13 Akteure über ihre Projekte und Erfolgsrezepte.

Bürokratischen Auflagen das Nadelöhr der Regionalität

Ein großen Raum nahm das Thema Bürokratieabbau beim Bundestreffen der Regionalbewegung ein. 45 Mrd. Euro kostet der bürokratische Aufwand in Deutschland pro Jahr. „Das ist eine nervliche Belastung und das sind Kosten die verpuffen“, erklärte der stellvertretende Vorsitzende Sven Mindermann. Das sei gerade auch im regionalen Bereich bei kleinen und mittleren Unternehmen ein entscheidender Faktor: „Die bürokratischen Auflagen sind das Nadelöhr der Regionalität.“

Über die Absurditäten aus dem Alltag von kleinen und mittleren Unternehmen berichteten Vertreter verschiedener Verbände und Vereinigungen. Jochen Dettmer vom Deutschen Bauernbund verdeutlichte, dass bei der Direktförderung der landwirtschaftlichen Betriebe die Fläche bis auf den Zentimeter genau angegeben werden muss. Die Folge: „Der Landwirt verrichtet bald mehr Tätigkeiten im Büro, als auf dem Acker.“ Enno Appelhagen vom Regionalmarketing Norder Fleisch schüttelte aufgrund seiner gemachten Erfahrungen mit dem Kopf: „Bürokratie ist organisierte Verantwortungslosigkeit.“

Auch Professor Holger Buxel, Experte für Lebensmittelmarketing, konnte das Problem bestätigen. Eine neue Studie zur Vermarktung regionaler Lebensmittel ergab, dass Erzeuger und Verarbeiter die Bürokratie als größtes Hemmnis bei der Vermarktung regionaler Lebensmittel sehen. Anke Kähler,

9. Bundestreffen der Regionalbewegung vom 3. bis 5. Mai in Frankfurt am Main

Vorsitzende der Freien Bäcker, sieht besonders kleine Handwerksbetriebe durch zu viel Bürokratie gefährdet.

Exkursion in die Ökomodellregion Wetterau

Begonnen hatte das Bundestreffen am Donnerstag mit einer Exkursion in die Ökomodellregion Wetterau. Sebastian Mager erklärte auf seinem Bioland-Hof die Erzeugung biologischer und regionaler Produkte. Der Mager-Hof produziert Gemüse, Kartoffeln sowie Fleisch und Wurstwaren. „Wir beliefern unseren eigenen Hofladen, zwei Wochenmärkte und unter der Marke ‚Landmarkt‘ auch an Rewe.“ Bei einer kleinen Kostprobe durften sich die Teilnehmer gleich einen Geschmackseindruck verschaffen.

Die Marke „Landmarkt“ steht für unverwechselbare Lebensmittel aus landwirtschaftlicher Direktvermarktung in Hessen. Bianca Hartung und Dr. Christina Well vom Verein der Hessischen Direktvermarkter erläuterten das Landmarkt-Konzept. „150 Landmarkt-Betriebe beliefern rund 240 Rewe-Märkte mit 4.000 verschiedenen Landmarktprodukten“, erklärte Bianca Hartung. Im Rewe-Markt Oberursel konnten sich die Teilnehmer davon überzeugen, wie die Landmarkt-Produkte bei Rewe präsentiert werden. Sie werden nicht nur ansprechend angeboten, sondern es wird auch mit Schautafeln der direkte Bezug zum Produzenten hergestellt. Das Konzept kommt an. „Die Nachfrage nach Landmarktprodukten wächst, wir suchen eher Ware, besonders regionales Geflügel“, verriet Daniel Wendling von der Rewe-Zentrale aus Rosbach.

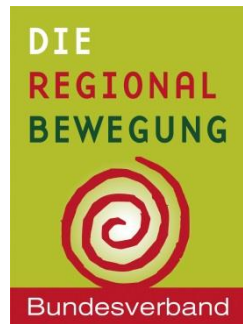
Freitagsküche: Hessische Spezialitäten, Thementische und „Äppelwoi-Tasting“

Nach den vielen Informationen in der Wetterau ging es dann in die Freitagsküche, wo Vorsitzender Heiner Sindel die Teilnehmer begrüßte. Vier Thementische boten die ideale Möglichkeit der Vernetzung und des Informationsaustauschs. Dazu gab es hessischen Spezialitäten mit „grüner Soße“ und ein „Äppelwoi-Tasting“, bei dem vier Weine vorgestellt wurden. Keltermeister Jörg Stier hielt dazu einige launige Anekdoten und Informationen zu Hessens Regionalgetränk bereit, das nach dem 30-jährigen Krieg aus einer Not heraus entstand. „Der Äppelwoi ist ein einladendes Getränk und in der Region stark verwurzelt“, wusste er. Schon im November wird der erste „Äppelwoi“ der neuen Ernte vermarktet. „Die ersten Äppelwoi-Fans warten dann schon immer ganz ungeduldig“, verriet der Apfelwein-Fachmann.

Kulinarische Köstlichkeiten bei der Tour Regional

Wie bei jedem Bundestreffen stand auch in Frankfurt wieder eine „Tour Regional“ auf dem Programm, bei der regionale Spezialitäten probiert werden konnten. Berater Michel van Goethem von „Hessen a la Carte“ hatte gemeinsam mit Nicole Nefzger eine Tour mit fünf Stationen zusammengestellt. Auf dem Freitagsmarkt an der Frankfurter Börse konnten die Teilnehmer Kartoffelpuffer mit grüner Soße kosten. Dazu leckere Rhöner Bratwurst vom Biohof und Schnittchen mit Bio-Brot, Aufstrichen, Antipasti und Salaten. Diese gab es von der „Resteküche“, die mit einem Food-Truck vorgefahren waren. Die Resteküche ist ein Projekt von „Shoutoutloud“, die überschüssige Biolebensmittel zu Street-Food verarbeiten und auf Events anbieten.

Was wäre ein Frankfurt-Besuch ohne eine Schiffstour auf dem Main? Die hatte Michel van Goethem mit ins Programm genommen: „Wir wollten das Kulinarische mit dem modernen Frankfurt verbinden.“ Eine gelungene Tour, die einen Blick auf die Frankfurter Skyline und das urbane Leben am Mainufer zeigte. Direkt auf der anderen Mainseite im Stadtteil Sachsenhausen warteten die



9. Bundestreffen der Regionalbewegung vom 3. bis 5. Mai in Frankfurt am Main

letzten beiden kulinarischen Stationen. Auf dem Freitagsmarkt an der Paradiesgasse präsentierte der Gastronomieberater würzigen Handkäs´-Salat und einen Frankfurter Kranz im Glas zum Verkosten. Und dazu natürlich „Äppelwoi“. Im Pop-up-Lokal „Showmanship“, das an eine verwegene Spelunke erinnert, endete die Tour. Die Bar gibt es nun seit eineinhalb Jahren und sie serviert bevorzugt Naturweine.

