



Portrait des KOPOS- Modellprojekts in Freiburg

März 2023



© Großmarkt Freiburg GmbH

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

FONA
Forschung für Nachhaltigkeit

STADT
LAND
PLUS+

Das Gewinnerkonsortium stellt sich vor!

Ziel des ausgewählten **Modellprojekts in der Region Freiburg** ist es, Infrastrukturen aufzubauen, die die regionalen Handelsstrukturen für Kleinproduzent*innen bündeln und dadurch die kurzen Wertschöpfungsketten in der Region für regionale Bioprodukte stärken.

Das Gewinnerkonsortium um den Großmarkt Freiburg, die Erzeugergemeinschaft „Biogemüse Südwest“ (EZG), die Gemeinde Rheinhausen sowie nearby stellt sich im Folgenden anhand von 10 Interviewfragen vor und gibt dabei Einblicke in die Herausforderungen und Potenziale des Projekts sowie die Ziele, die durch die Zusammenarbeit mit dem KOPOS-Projekt angestrebt werden.

Sabine Fey (Geschäftsführerin des Großmarkts Freiburg GmbH), **Wolfgang Hees** (Landwirt und Teil der Erzeugergemeinschaft „Biogemüse Südwest“ (EZG)) und **Dr. Jürgen Louis** (seit 2004 Bürgermeister der Gemeinde Rheinhausen) erklären, wie mit ihrer Initiative die regionale Produktion, Verarbeitung und Konsum von Lebensmitteln in Freiburg vorangebracht werden kann.

1. Was genau macht eure Initiative/euer Projekt?

Wolfgang Hees: Wir schaffen neue Vermarktungswege für regionale Bioprodukte! Viel zu viel Obst und Gemüse und weitere Grundnahrungsmittel kommen von außerhalb der Region statt das die Möglichkeiten vor Freiburgs Haustür genutzt werden: Obst und Gemüse aus dem Rheintal, Getreide und Ölfrüchte von der Baar und Milch und Fleisch aus der Vorbergzone und dem Schwarzwald. Wir können hier alles vor Ort produzieren. Stattdessen haben wir eine regionale Überproduktion von Wein, (Industrie-)Mais, Spargel und Erdbeeren, die wir wiederum in andere Regionen exportieren. Die peinliche Studie zur Freiburger Ernährung, die ergab, dass sich Freiburg nur zu ca. 10% regional ernährt, ist eine Schande für die green city und das Konzept einer regionalen Ernährungssouveranität. Da ist viel zu tun. Unsere Ziele – gemeinsam mit dem Ernährungsrat Freiburg – sind, für die bäuerlichen Betriebe vor Ort einen verlässlichen Absatz und ein sicheres Einkommen zu schaffen und die Freiburger Region mit nachhaltigen, regionalen und sicheren Bioprodukten zu versorgen. Dabei legen wir großen Wert darauf, die Nahrungsmittelverschwendung zu reduzieren, indem wir B-Ware und Überschüsse gezielt vermarkten. Ein wichtiger Faktor ist dabei die Außer-Haus-Versorgung und das Schul- und Kita-Catering mit dem vorgeschriebenen 30% Bioanteil.



Innerbetrieblicher Transport und Lagerung von regionalem Angebot in Systemkisten (© Großmarkt Freiburg GmbH)

2. Wie ist diese Projektidee entstanden? Wer hat hier mitgewirkt?

Wolfgang Hees: Als wir das Projekt entwickelten – zu Coronazeiten und vor Putins Krieg – gingen wir von ganz anderen Voraussetzungen aus. Der Biomarkt entwickelte sich prächtig – mit Umsatzsteigerungen von gut 8% jährlich. Aber bei allem Wachstum gab es zwei Faktoren, die unsere Aufmerksamkeit forderten: Erstens es gab zu wenig regionale Produkte, um die Nachfrage zu befriedigen und daher drängte immer mehr Bioware von außerhalb in unsere Region, die teilweise deutlich günstiger produziert werden konnte (z. B. großflächig in Brandenburg, mit billigen Arbeitskräften in Spanien) und sich mittelfristig etablieren würde. Zweitens wollte die Landesregierung den Anteil der ökologischen Landwirtschaft auf 30-40% steigern. Für so viel Bio gab es aber noch gar keinen Markt – und ein Überangebot von Bio würde zu drastischen Preiseinbrüchen führen, der Lebensmitteleinzelhandel und der Discounter würden hart verhandeln und faire Preise für hochwertiges Bio aus Anbauverbänden und aus regionaler Erzeugung würden kaputt gemacht werden – eine Falle, in der unsere konventionellen Kolleg*innen seit Jahren ums Überleben kämpfen. Heute ist der Biomarkt am Schrumpfen, vor allem der qualitativ hochwertigen. Auswärtige Ware, die gerade noch die EU-Biozertifizierung erreicht, wird massenhaft über die Discounter vermarktet. ALDI rühmt sich als Biohändler Nr.1 – Ware, die nicht regional produziert wird, undurchschaubare Lieferketten, die ökologisch und sozial zumindest hinterfragbar sind. Unsere Befürchtungen haben sich bestätigt. Und wie sieht das mit den 30% heute aus – für eine regionale Versorgung mit gutem Bio? Momentan ist der Wille zur Umstellung gering, zu unsicher der Markt, zu gering die Preise für die Bio-Landwirt*innen. Jetzt geht es nicht darum, eine Überproduktion zu vermarkten, sondern für Umsteller*innen auf Bio, Existenzgründer*innen und Betriebe, die kurz vor dem Aufgeben stehen, sichere Märkte in einem höheren Preissegment zu schaffen, auf denen sie ihre Produkte sicher absetzen können.

3. Gab es ein persönliches Ereignis in deinem Leben, das dir das Thema einer regionalen Lebensmittelversorgung nahegebracht hat?

Dr. Jürgen Louis: Wir pflegen in unserer Gemeinde seit vier Jahren eine Kooperation zwischen einem örtlichen Landwirt und den jeweils 3./4. Klassen der Grundschule. Gemeinsam werden im Frühjahr Sonnenblumen auf einem nahegelegenen Acker der Gemeinde gepflanzt. Über das Jahr hindurch besuchen die Schüler*innen den Acker und helfen beim Unkraut jäten. Im Herbst werden die Sonnenblumen geerntet, die Kerne von den Schüler*innen gereinigt und in unserer Ölmühle gepresst. Es ist wunderbar mitzuerleben, wie die Schüler*innen einen ganz neuen Bezug zu einem Lebensmittel bekommen, das sie selbst an- und ausgebaut haben. Das Verkosten „ihres“ fertigen Sonnenblumenöls ist für die Schüler*innen ein richtiges Erlebnis. Mit einem Fläschchen Sonnenblumenöl tragen die Schüler*innen am Ende des Schulprojektes die Idee einer regionalen Wertschöpfungskette mit qualitativ hochwertigen Lebensmitteln in ihre Familien.

4. Welche Schritte plant ihr gerade?

Wolfgang Hees: Wir stehen mit dem Projekt noch ganz am Anfang, haben aber schon erste Strukturen geschaffen: Zum Jahresanfang 2023, also vor Auswahl des Projektes als Modellprojekt, konnten wir einen sehr geeigneten Doppelcontainer-Stand am Freiburger Großmarkt übernehmen, der gleichzeitig unser Verkaufsraum und Kühllager wird. Hier können wir die Produkte sammeln und vermarkten und aus den Kühllagern der Bauern und Bäuerinnen Nachschub

einlagern. Wir planen derzeit die Verschönerung des Standes, um ihn attraktiver zu machen und werden die Kühlung auf ein nachhaltiges PV-System umstellen. Parallel laufen die Anbauplanungen mit den Bauern und Bäuerinnen, damit wir möglichst ab Frühsommer Produkte in ausreichender Menge anbieten können, um in die Vermarktung einzusteigen. Wir sehen die KOPOS-Förderung als eine Anschubfinanzierung an, die es uns ermöglichen soll, langfristig diesen Verkaufsweg und neue Wege für den Freiburger Großmarkt zu entwickeln. Die Zusammenarbeit mit dem digitalen Angebots- und Nachfragesystem nearbuy ist eine spannende Komponente des Projektes, aus der wir auch ein geeignetes Warenwirtschaftssystem entwickeln wollen, um zeitnah unsere Angebote darstellen zu können.

Sabine Fey: Teil des Projektes soll es sein zu prüfen, welche Anforderungen an einen Großmarkt Freiburg der Zukunft gestellt werden und wie die bereits seit Jahrzehnten funktionierenden Strukturen optimiert werden können. In einem ersten Schritt planen wir eine Befragung mit aktuellen Marktteilnehmer*innen, insbesondere Erzeuger*innen, Händler*innen und Kunden und Kundinnen, sowie Kunden und Kundinnen, die derzeit (noch) nicht auf dem Großmarkt einkaufen. Dies wird uns helfen, ein klares Bild von den Strukturen und Volumen der Lieferkette zu bekommen, die bereits auf dem Großmarkt vertreten sind, neue Kunden und Kundinnen zu identifizieren und zu gewinnen und die aktuelle Nachhaltigkeit unserer Aktivitäten zu bewerten. Dies wird eine gute Grundlage für die Planung der Zukunft des Großmarkts sein. Unterstützt werden wir dabei aktuell von Prof. Dr. Arnim Wiek, Gastprofessor an der Fakultät für Umwelt und Natürliche Ressourcen der Albert-Ludwigs-Universität Freiburg und Sophia McRae, die eine Masterarbeit zu dem Thema schreibt. Für den 21. März 2023 ist ein erster Workshop mit unterschiedlichen Akteur*innen zu dem Thema „Die Zukunft des Großmarktes Freiburg und der Vertrieb von (bio)regionalen Lebensmitteln in der Region Freiburg“ angesetzt.

5. Welche Herausforderungen und Chancen seht ihr aktuell in der Freiburger Region beim Auf- und Ausbau von Infrastrukturen für eine regionale Lebensmittelwirtschaft?

Sabine Fey: Die Region rund um Freiburg mit ihren nach wie vor in großen Teilen recht klein strukturierten, häufig familiengeführten landwirtschaftlichen und gärtnerischen Betrieben ist prädestiniert, die Bevölkerung mit einer sehr großen Vielfalt an frischem Obst und Gemüse aus der Region zu versorgen. Die Entwicklungen der letzten Jahrzehnte stellen eine so klein strukturierte Einrichtung wie den Großmarkt jedoch vor große Herausforderungen.



Großmarkt Freiburg in den 60iger Jahren (© Großmarkt Freiburg GmbH)

Sabine Fey: Umgesiedelt 1965 aus der Stadt an den heutigen Standort hatte der Großmarkt zu Spitzenzeiten eine Größe von 3 Hektar, auf welcher rund 250 Händler*innen und Erzeuger*innen insbesondere Obst und Gemüse aus und für die Region gehandelt haben. Dieser Handel verlagerte sich ab den 70er Jahren mehr und mehr. Die kleinen inhaber*innengeführten Lebensmittelläden wurden aufgegeben, die Ketten übernahmen die Funktion und zentralisierten ihren Einkauf, der dann nicht mehr über den Großmarkt lief. Zeitgleich gaben viele kleinere landwirtschaftliche Betriebe auf, die Flächen gingen an größere Betriebe über. Außerdem fand eine Spezialisierung auf Kulturen statt, die auch überregional vermarktet wurden. Heute vermarkten noch rund 70 Erzeuger*innen und Händler*innen ihre Waren über den Freiburger Großmarkt. Die letzten Jahre mit einer wieder steigenden Zahl an Wochenmärkten und Hofläden im Raum Freiburg haben die Situation des Großmarktes stabilisiert – insbesondere während der Corona-Zeit haben wir eine sehr deutliche Nachfragesteigerung nach regional erzeugtem Obst und Gemüse gespürt. Der Markt ist also vorhanden. Aber die Tendenz ist dennoch negativ – Erzeuger*innen geben auf, Betriebe werden mangels Nachfolger*innen geschlossen, die Vermarktung über den Großmarkt wird mangels Personals eingestellt, Endkund*innen kaufen wieder sehr preisorientiert in Ketten-geschäften. Die Rahmenbedingungen für diese Betriebe werden immer schwieriger – gestiegene Personal- und sonstige Produktionskosten, fehlende Verfügbarkeit von Flächen, immer größere Wetterrisiken, Personalmangel und fehlende Nachfolger*innen sind einige der Gründe, warum immer mehr Betriebe aufgeben oder die Produktion einschränken (müssen). Der gewünschten Vielfalt stehen produktionstechnische Anforderungen gegenüber – Vielfalt und kleine Strukturen bedeuten höhere Produktionskosten; Automatisierung und effektiver Einsatz von Maschinen und Geräten für eine kostengünstigere Produktion erfordern Mindestflächen und Spezialisierung. Eine möglichst vollständige Vermarktung der erzeugten Produkte ist anzustreben, um die Kosten einigermaßen im Griff zu halten. Dazu kommt das Verhalten der Verbraucher*innen: die Anforderungen an die Erzeuger*innen sind hoch – die Bereitschaft, angemessene Preise für die Produkte zu bezahlen, ist es nur bedingt. Die Herausforderung wird zum einen sein, sowohl die Rahmenbedingungen zu verbessern, damit sich Erzeuger*innen weiterhin oder wieder in Landwirtschaft und Gartenbau engagieren und auch junge Erzeuger*innen Zukunftschancen haben oder erkennen können. Zum anderen wird es darum gehen, auch die Bevölkerung zu überzeugen, hochwertige regionale und saisonale Produkte zu bevorzugen und entsprechende faire Preise zu akzeptieren. Die Verbesserung der Infrastruktur, die wir mit diesem Projekt angehen, ist einer von vielen Bausteinen hin zu einer verbesserten Versorgung mit regionalen Lebensmitteln. Synergien werden geschaffen durch die Ansiedlung der Erzeugergemeinschaft Biogemüse Südwest, die über die vorhandene Infrastruktur ihre Waren vermarkten kann und das bereits breite Angebot auf dem Großmarkt weiter komplettiert – was wiederum auf der abnehmenden Seite neue Kund*innen für die Anbieter des Großmarktes generiert und die gesamte Einrichtung damit für die Zukunft stabilisiert.

6. Wie gut kooperieren Akteur*innen aus eurem Bereich schon in Bezug auf regionale Lebensmittelversorgung?

Sabine Fey: Wenn es den Großmarkt mit seinen kooperierenden Händler*innen und Erzeuger*innen nicht schon gäbe, müsste er geschaffen werden. Teilweise arbeiten die Partner*innen schon seit Jahrzehnten zusammen, stimmen beispielsweise jeweils am Anfang des Jahres Produktionsmengen gemeinsam ab, komplettieren ihre Angebote untereinander und sind

so in der Lage, die abnehmende Seite optimal mit regionalen Lebensmitteln zu versorgen. Grundvoraussetzung für diese enge Zusammenarbeit bilden Vertrauen und Verlässlichkeit und ein faires Miteinander, bei dem der Preis eine Rolle spielt, aber nicht im Vordergrund steht.

7. Wie kann die Kooperation aus eurer Sicht ausgebaut werden, um eure Arbeit zu verbessern oder zu erleichtern?

Wolfgang Hees: Die Kooperation entwickelt sich aus der Praxis. Wir Bauern und Bäuerinnen sind vorsichtig geworden, setzen gerne erstmal die Eselohren auf, stellen uns ein wenig dumm und beobachten, was läuft. Zu viel wurde uns immer von Politik und Handel versprochen und nicht gehalten. Wir rechnen nicht mit einer rasanten Entwicklung und sind daher sehr froh, dass uns die Auswahl als Modellprojekt und daran geknüpfte Förderung von 100.000 Euro Zeit gibt. Wenn sich die Nachfrage einstellt, die Preise akzeptabel sind und die Mengen attraktiv werden sowie die Logistik stimmt, wird der Zulauf kommen und daraus werden sich stabile, auf Vertrauen beruhende Kooperationen ergeben.

Dr. Jürgen Louis: Kooperationen sind immer dann besonders gut, wenn sie einfach funktionieren. Hier verspreche ich mir viel von einer Digitalisierung der Handlungsabläufe. Daher ist es gut, dass mit nearby erfahrene Softwareentwickler*innen mit an Bord sind.

8. Was macht die Kooperation mit dem KOPOS Projekt für euch interessant und wie kann euch das KOPOS-Projektteam bei eurem Vorhaben helfen?

Sabine Fey: In der Kooperation mit dem KOPOS-Projekt sehen wir die Chance, den Großmarkt durch Ansiedlung von bio-regional produzierenden Erzeuger*innen zu stärken und die vorhandenen Strukturen effizienter zu nutzen. Neben diesem „greifbaren“ Effekt auf das Großmarktgeschehen ist für uns die wissenschaftliche Begleitung von größtem Interesse – wir erhoffen uns, am Ende des Projektes ein klareres Bild davon zu haben, wie und in welche Richtung sich der Großmarkt in den kommenden Jahren entwickeln kann, um auch in Zukunft die Versorgung Freiburgs mit regionalen Produkten sicherzustellen.

Dr. Jürgen Louis: Bislang ist es ja eher noch die Ausnahme, dass eine Kommune unmittelbar selbst ein aktiver Teil der Wertschöpfungskette wird. Die Auswahl als KOPOS-Modellvorhaben hilft uns dabei, unsere Projektidee eines kommunalen Lebensmittelpunktes für regional erzeugte (Bio-) Lebensmittel, der zudem noch Menschen mit Behinderung einbezieht, medienwirksam in die Öffentlichkeit zu bringen und so weitere Unterstützer*innen zu finden. Zudem schätzen wir die wissenschaftliche Begleitung durch das KOPOS-Projektteam, das unsere Ideen auf Nachhaltigkeit prüft und neue Impulse gibt. Es wäre schön, wenn über das Netzwerk von KOPOS unser Ansatz auch von anderen Kommunen aufgegriffen werden wird.

9. Was macht ihr mit den 100.000 Euro?

Wolfgang Hees: Zuerst investieren wir in den Marktstand als physischen Ort: Miete des Platzes, Kauf der Kühlcontainer, Modernisierung (bessere Isolierung, PV), aufhübschen und einrichten (Waagen, Hubstapler etc.) – z. B. auch für die neue Klientel von food-coop's etc. Dann müssen wir mit den anderen Marktbesitzer*innen die Logistik aufbauen und entwickeln. Dafür werden ggf. weitere Investitionen – zwischen Lastenrad und Kühltransporter – notwendig werden. Mit

Unterstützung einer studentischen Hilfskraft werden wir das Projekt verwalten und Öffentlichkeitsarbeit leisten. Studien zur Weiterentwicklung des Großmarktes werden wir überwiegend in Zusammenarbeit mit Universitäten vorantreiben, ggf. werden zusätzliche Entwickler*innen und Gutachter*innen benötigt. Zur Betreuung des Standes an den Markttagen werden weitere Kosten anfallen. Und falls wir das in der knappen Projektlaufzeit schaffen, wurden auch schon mal Ideen zur Aufbereitung und Weiterverarbeitung diskutiert. Wir lassen uns von der Dynamik und den Notwendigkeiten des Projektes leiten und werden Türen, die sich dabei öffnen, ohne Scheu betreten!

10. Wie habt ihr nach eurem Modellvorhaben idealerweise die Welt verbessert?

Sabine Fey: Wenn wir es erreichen können, dass die Produktion von Obst und Gemüse in der Region wieder attraktiv wird für junge Menschen, die sich in den Betrieben engagieren wollen, ja dann hätten wir die Grundlage für die Zukunft gelegt.



Auftakttreffen des Modellprojekts mit (v.l.n.r.) Wolfgang Hees, Landwirt; Sabine Fey, Grossmarkt Freiburg, Anja Sachs, Umweltschutzamt Freiburg, Dr. Jürgen Louis, Bürgermeister Rheinhausen, Peter Volz, Agronauten, Nadine Blanke, Ernährungsrat Freiburg & Region, Andrea Gierden, Bio-Musterregion Freiburg (© Ernährungsrat Freiburg & Region/Agronauten)