

Titel des Projektes: Aufbau einer Bio-Wertschöpfungskette Hülsenfrüchte, Gemüse und Kartoffel für die Stadt Karlsruhe

Zuwendungsempfänger: Lobin Karlsruhe e.V.

Laufzeit: 01.10.2022 bis 30.09.2025

Kurzbeschreibung der WSK/ Besonderheit

Im Umkreis der Stadt Karlsruhe wurde am Aufbau der regionale Bio-Wertschöpfungsketten (WSK) für die Produkte Hülsenfrüchte, Gemüse und Kartoffeln gearbeitet. In der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) wurde der Anteil dieser Bio-Produkte gesteigert und eine neue Produktlinie mit regionalen Hülsenfrüchten ist entstanden. Ein Karlsruher Obst- und Gemüse-Händler hat sein küchenfertiges Sortiment für die AHV ausgebaut und bietet, nach einem Impuls aus der KA.Wert-Arbeitsgruppe, mit Salat und Gemüse des nächstliegenden Bioland-Betriebes erstmalig ein Bio-Sortiment an. Bestandskunden des Händlers haben ihren Bezug an konventionellem Gemüse zugunsten eines wachsenden Bio-Bezugs umgestellt. Eine Bio-Vollkorn-Bäckerei konnte als neuer Kunde für bioregionale Möhren und Zwiebeln gewonnen werden. Zur Verstetigung des Projektes wurden zwei Veranstaltungslinien zur Vermarktung von Bio-Lebensmitteln und ein Veranstaltungsformat zur besseren Vernetzung mit Bürgerinitiativen, Lebensmittelbetrieben, der Wissenschaft und der Gemeindeverwaltung entwickelt.

Projekt

Ziel ist es regionale Bio-Wertschöpfungsketten (WSK) für die Stadt Karlsruhe aufzubauen und weiterzuentwickeln. Dabei soll der Anteil regionaler Bio-Lebensmittel Gemüse, Kartoffeln und Hülsenfrüchte im Handel und der AHV im Bereich der Stadt Karlsruhe gesteigert werden. Geplant ist die Einführung einer neuen Produktlinie mit regionalen (Trocken-) Hülsenfrüchten. Der Bio-Anteil von Gemüse und Kartoffeln in kommunalen Kantinen in Karlsruhe soll auf 30 % erhöht werden, auch durch mindestens 20 % weitere Partner.

Ausgangslage/Hintergrund

(Beschreibung der aktuellen Situation im Allgemeinen und/oder in der jeweiligen Region)

In Karlsruhe gelangen regionale Bio-Lebensmittel bislang kaum direkt in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, da spezialisierte regionale Großhändler fehlen und Betriebe ihre Ware meist über überregionale Anbieter beziehen. Gleichzeitig steigt der Bedarf an regionalem Bio, auch durch politische Ziele wie die Erhöhung des Bio-Anteils in kommunalen Kantinen,

Landes- und Bundeskantinen. Besonders bei Gemüse, Kartoffeln und Hülsenfrüchten besteht eine große Lücke zwischen regionaler Erzeugung und Verbrauch, während Verarbeitungs- und Vermarktungsstrukturen unzureichend entwickelt sind. Das Projekt KA.Wert setzt genau hier an, um Hemmnisse abzubauen, regionale Lieferbeziehungen zu stärken und den Auf- und Ausbau regionaler Bio-Wertschöpfungsketten – insbesondere für Hülsenfrüchte – voranzutreiben.

Projektbeteiligte

Der Antragsteller Lobin Karlsruhe e.V. betreibt ein soziokulturelles Bürgerzentrum mit nachhaltigen, fleischlosen und bio-regionalen Speisen. Nachhaltigkeitsziele, die den Großraum Karlsruhe in einen gesunden, vielfältigen und naturnahen Lebensraum überführen sollen hierdurch Unterstützung erfahren (kulturkueche-karlsruhe.de).

Kooperationspartner sind: Füllhorn Karlsruhe eG als Vertreter des LEH, Gastraum Karlsruhe als Vertreter der Gastronomie, Vitale Lunchbox gGmbH (Caterer für Kita- und Schulessen), OBEG Organisch-Biologische Erzeugergemeinschaft Hohenlohe GmbH & Co.KG, ITAS (Aufbereiter und Anbieter von Hülsenfrüchten) , ITAS (Institut des KIT, erprobt in Reallaboren für nachhaltige Ernährung) und das LTZ, Landwirtschaftliches Technologiezentrum Augustenberg (Sitz der Eiweißinitiative und des Leguminosennetzwerks Baden-Württemberg).

Durchführung

Zu Projektbeginn wurde eine Koordinationsstelle eingerichtet, die Marktanalyse, Informationsbündelung und die Identifikation von Hemmnissen in den regionalen Bio-Wertschöpfungsketten übernimmt. Zentrale Meilensteine sind die Durchführung von Initialveranstaltungen, Workshops, Exkursionen, sowie Veranstaltungen zur Kompetenz- und Kooperationssteigerung und zur Wissensvermittlung. Als Zielgrößen wurden u. a. die schrittweise Aufnahme von mindestens acht neuen WSK-Akteur*innen, die Ausweitung des regionalen Anbaus von Gemüse, Kartoffeln und Hülsenfrüchten sowie deren verstärkte Verfügbarkeit im LEH und in der AHV definiert. Ein wichtiger Meilenstein ist zudem erreicht, wenn mindestens ein Gastronomiebetrieb und eine Kantine direkt von heimischen Erzeugern beziehen.“

Ergebnisse

Durch das Projekt konnten regionale Wertschöpfungsketten für Hülsenfrüchte und Gemüse deutlich gestärkt werden: Mehrere Kantinen, eine Foodcoop, ein Naturkostladen sowie ein Abo-Kisten-Anbieter beziehen nun kontinuierlich regionale Hülsenfrüchte, darunter erstmals auch größere Mengen vermarktungsfähiger Linsen aus regionalem Anbau. Die Analyse der Bedarfe großer Gemeinschaftsverpfleger zeigte, dass viele Gemüsesorten—wie Möhren, Zwiebeln, Salate oder Kohlrabi—bereits vollständig regional gedeckt werden können, was durch neue Akteure wie den Großhändler Adam Theis und Ludwig Schenk weiter unterstützt wird. Zudem wurde ein küchenfertiges Bio-Sortiment entwickelt, neue Kunden wie eine Bio-Bäckerei gewonnen und durch mehrere Veranstaltungsreihen eine breit belegbare Vernetzung von rund 200 Akteuren aufgebaut.

Herausforderungen

Die größte Herausforderung lag darin, dass viele geplante Initiativen – von Lebensmittel-Start-ups bis zu Schul- und Betriebskantinen – aufgrund organisatorischer, wirtschaftlicher und ausschreibungsbedingter Hürden nicht umgesetzt oder vorzeitig eingestellt wurden. Besonders schwierig waren starre Strukturen in der Gemeinschaftsverpflegung, fehlende Kooperationsbereitschaft in der Logistik sowie mangelndes Wissen über biologische Anbaumethoden. Um damit umzugehen, wurden alternative Wege entwickelt, etwa durch direkte Kooperationen (z. B. Frischekisten, Bio-Essen ohne Ausschreibung), Sensibilisierungsveranstaltungen für Küchenleitungen und die aktive Pflege digitaler Vermarktungswerkzeuge wie nearbuy. Trotz Rückschritten konnten dadurch einzelne Strukturen stabilisiert, Betriebe vernetzt und Grundlagen für zukünftige Förder- und Entwicklungsprogramme geschaffen werden.

Empfehlungen

Beim Aufbau von Bio-Wertschöpfungsketten ist es entscheidend, frühzeitig starke Kooperationspartner und funktionierende Partner-Netzwerke einzubeziehen, da sich dort meist neue Türen öffnen. Der Austausch mit bereits etablierten Wertschöpfungsketten – auch über regionale Grenzen hinaus – ermöglicht schneller wertvolle Lernprozesse, die im Allgemeinen Zeit, Vertrauen und gemeinsame Erfahrungen erfordern. Wichtig ist zudem, Neugier zu wecken, attraktive Begegnungsorte zu schaffen und sich nicht entmutigen zu lassen, sondern kontinuierlich aus dem

Netzwerk Kraft und Inspiration zu schöpfen. Rückblickend zeigt sich, dass ein Produkt mit klar erkennbarem Alleinstellungsmerkmal den Prozess zusätzlich gestärkt hätte.



Quelle: Janna Zubke, Lobin Karlsruhe e.V.