

LandInForm

1/2012

Auszug

Herausgeber:

Deutsche Vernetzungsstelle Ländliche Räume
dvs@ble.de
www.land-inform.de

Heizen mit Äpfeln



Bild: Jürgen Beckhoff

Unabhängig von Gas und Öl sein – das hat der Apfelhof Augustin südlich von Hamburg geschafft. Die betriebsinterne Energiewende beruht auf einer simplen Idee, die bundesweit einzigartig ist. Seit drei Jahren beheizt die Anlage zwei komplette Wohnhäuser, Büros, Arbeitshallen und die Hofwerkstatt. Von Jürgen Beckhoff

Es ist ein eher unscheinbarer Behälter, der das Herzstück der Energieversorgung auf dem Bio-Obsthof Augustin im Alten Land bei Hamburg bildet. Der knapp acht Meter hohe Stahlzylinder steht in einer Lagerhalle des Biobetriebs und ist mit gewöhnlichem Holzimitat verkleidet. Doch seine inneren Werte und das enthaltene technologische Know-how haben es in sich. Der Betrieb benötigt seit der Installation der Anlage im Jahr 2008 weder Öl noch Gas, um Privat- und Arbeitsräume zu heizen. Denn die benötigte Wärme wird in diesem Gerät aus Bioenergie gewonnen – auf Basis von Äpfeln.

Alles fing damit an, dass sich Dierk Augustin über die warme Abluft aus seinen Kühllhäusern ärgerte, die in großen Mengen nutzlos verpuffte. Und es ging viel Energie verloren. Denn zu kühlen gibt es auf dem Demeter-Betrieb reichlich. Jedes Jahr werden auf den 29 Hektar mit besonders fruchtbaren Marschböden etwa 600 Tonnen Bioäpfel geerntet, hauptsächlich Elstar, Jonagored, Holsteiner Cox und Topaz. Hinzu kommen jährlich weitere 3.500 Tonnen Äpfel, die das Ehepaar Augustin von Obstbetrieben der Umgebung einlagert und weiter vermarktet. Entsprechend groß fallen die Kühllhallen aus, die in sieben Einzelzellen unterteilt sind.

Jeder Apfel speichert Wärmeenergie

Die Erntezeit liegt zwischen August und Oktober. Nach dem Pflücken werden die Äpfel in den großen Lagern in kontrollierter Atmosphäre schnell auf etwa 2 Grad Celsius gekühlt und in eine Art Kältestarre überführt. Unter diesen Bedingungen bleiben die Früchte monatelang frisch. Vor dem Kühlen haben die Äpfel eine Temperatur von 15 Grad Celsius und mehr. Beim Abkühlvorgang wird die Temperaturdifferenz in Form von Wärmeenergie freigesetzt und über die Kühlaggregate an die Außenluft abgegeben. Je mehr Äpfel gekühlt werden, desto mehr Energie wird frei.

Gemeinsam mit seinem Energieberater Ingo Stöver und einem Kühltechniker gelang es Dierk Augustin, ein Konzept zu entwickeln, um diese gewaltigen Energiemengen zu speichern und in den Betriebskreislauf einzuspeisen. Als Speichermedium wählten die Fachleute etwas denkbar Einfaches: Wasser. Das installierte System sammelt die in den Kühllzellen frei werdende Energie und überträgt sie per Wärmetauscher auf gewöhnliches Leitungswas-

ser. Dieses Wasser wird dabei auf bis zu 60 Grad aufgeheizt und anschließend direkt in den Speicherzylinder geleitet.

Wärme für 400 Quadratmeter Wohnfläche

Insgesamt fasst der Behälter etwa 22.000 Liter. Er besteht aus zwei Stahlhüllen, die zusätzlich mit einem speziellen Isoliermaterial aus Zellulose ummantelt sind. Der Clou des Behälters ist, dass sich aufgrund der temperaturabhängigen Dichteunterschiede des Wassers drei Hauptschichten bilden. Das untere Drittel ist etwa 20 bis 30 Grad warm, es folgt eine Schicht mit 30 bis 45 Grad warmem Wasser, und im oberen Bereich liegen die Temperaturen bei 45 bis maximal 55 Grad. Das entspricht der optimalen Vorlauftemperatur für Heizungen. Jede Schicht kann einzeln „angezapft“ werden und dient unterschiedlichen Zwecken. Das heiße Wasser der oberen Schicht geht direkt in die Heizungsanlage, wo es das Wohnhaus, die Wohnung der Mitarbeiter und die Betriebsbüros heizt, insgesamt etwa 400 Quadratmeter Fläche. Die mittlere, etwas kühlere Schicht geht in eine Fußbodenheizung in den Lagerhallen. „Damit bekommen unsere Mitarbeiter an den Sortiermaschinen auch im Winter eine ausreichende Fußwärme“, erläutert Katrin Augustin.

Auch wenn alle eingelagerten Äpfel auf zwei Grad heruntergekühlt sind, lässt sich aus ihnen weiter Energie gewinnen. Denn auch in der Kältestarre produzieren die Früchte Wärme durch anhaltende Stoffwechselprozesse. Die dabei frei werdende Energiemenge entspricht etwa einem Drittel der Abkühlenergie. So kann dem Speicher während der gesamten Lagerzeit bis in den Frühsommer hinein kontinuierlich Energie zugeführt werden, wenn auch in unterschiedlicher Intensität.





Bild: Obsthof Augustin



Bild: Jürgen Beckhoff

← Dieser knapp 8 Meter hohe Behälter ist das Herzstück der Energieversorgung des Bio-Obsthofes Augustin. Hier wird Wärme aus Bionergie gewonnen - auf Basis von Äpfeln.



Bild: Jürgen Beckhoff

Hackschnitzel als zweites Energiestandbein

Aus dem Wasserspeicher bezieht der Betrieb aber nur 60 Prozent der insgesamt benötigten Heizenergie. Die restlichen 40 Prozent liefert eine Hackschnitzelverbrennungsanlage. Die dafür eingesetzten Hackschnitzel stammen aus dem gerodeten Holz der eigenen Apfelbäume. Das ist ganz im Sinne von Dierk Augustin, der für seinen Betrieb in allen Bereichen auf geschlossene Kreisläufe setzt. „Früher haben wir die Stämme und Äste einfach in die Gräben geschmissen und gehofft, dass sie schnell verrotten. Heute wandeln wir sie in kostbare Energie um.“ Nach dem Roden lässt er das Holz einige Wochen auf dem Feld trocknen, um es anschließend mit einem speziellen Häcksler zu zerkleinern und einzulagern. Pro Jahr fallen so etwa 60 bis 70 Schüttraummeter Schnitzel an. Eine Menge, die bisher ausreichte. Doch selbst Engpässe beim eigenen Holzvorrat wären laut Katrin Augustin kein Problem: „Bei den Nachbarbetrieben fällt genügend Obstholz an, das wir jederzeit nutzen können.“

Beide Systeme, der Wasserspeicher und das Hackschnitzellager, sind mit einem Ofen mit 100 Kilowatt Leistung verbunden. Das Wasser aus dem Speicher läuft ständig durch das Ofensystem. Ist die Vorlauftemperatur hoch genug, das heißt mindestens bei 55 Grad, wird das Wasser einfach per Weiche durchgeleitet. Liegt die Temperatur darunter, heizt der Ofen automatisch nach.

Die benötigten Hackschnitzel bezieht der Ofen ebenfalls vollautomatisch aus einem darüber liegenden Silo.

Die Verbrennung der Schnitzel ist optimal. „Unser Schornsteinfeger spricht von traumhaften Abgas- und Brennwerten“, schwärmt Dierk Augustin. Die wenige, verbleibende Asche kommt als Dünger zurück auf den Acker.

Kaum Kinderkrankheiten

Das Zusammenspiel des ungewöhnlichen Heizungssystems wird komplett elektronisch gesteuert und funktioniert bei jeder Wetterlage problemlos. Und es macht Dierk und Katrin Augustin absolut unabhängig von fossilen Brennstoffen wie Gas oder Öl. „Unsere Gasrechnung lag früher immer bei

etwa 9.000 Euro pro Jahr. Das fällt jetzt komplett weg. So wird sich die Anlage schon in knapp zehn Jahren amortisiert haben“, freut sich Dierk Augustin.

Obwohl es sich um ein echtes Pilotprojekt handelte, hielten sich die Kinderkrankheiten in Grenzen. Ein Problem war das veraltete Heizungssystem im Altbau des Wohnhauses. Für die Einstellung des passenden Volumenstroms über die Hydraulik fehlten hier schlicht die Regler, sodass es einige Wochen brauchte, um die richtige Justierung durch Ausprobieren zu finden. In dieser Phase lagen die Zimmertemperaturen oft zu niedrig oder zu hoch. Auch die große Entfernung vom Ofen bis zum letzten Heizkörper (circa 70 Meter) war anfangs problematisch. Doch nach zweijähriger Abstimmungsphase hatten die Techniker alles im Griff. Seit einem Jahr läuft die Anlage absolut wartungsfrei und ist dabei genauso verlässlich wie ein Öl- oder Gasofen. Das überraschte selbst das Betriebsleiterpaar: „Wir hätten nicht gedacht, dass das System so schnell so gut funktioniert.“

Die ungewöhnliche Anlage hat auch bei vielen Betriebsleitern aus der Umgebung Interesse geweckt. Katrin und Dierk Augustin haben ihr Konzept schon häufig anderen Landwirtkollegen präsentiert. „Wir geben unsere Erfahrungen gerne weiter und wünschen uns sehr, dass sich Nachahmer finden.“ Trotzdem hat es bisher noch niemand gewagt, eine vergleichbare Anlage auf seinem Betrieb zu installieren. Dabei zeigt das Konzept der Augustins, dass man sich mit Mut und ungewöhnlichen Ideen aus der Abhängigkeit von fossilen Brennstoffen befreien kann. Für das bundesweit einzigartige Energiekonzept wurden Katrin und Dierk Augustin mit dem Förderpreis Ökologischer Landbau 2010 ausgezeichnet.



Mehr Informationen:

Bio-Obst Augustin KG
Telefon: 04 1 62 / 90 01 80
E-Mail: kontakt@bioaugustin.de
www.bioaugustin.de

Elmar Seck
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
Telefon: 02 28 / 99 68 45 29 26
E-Mail: elmar.seck@ble.de
www.ble.de
www.bundesprogramm.de

Mehr Informationen

Bild: Shutterstock

Finnen und Deutsche vernetzen sich

Was verbindet die deutschen Regionen Hunsrück und Mittelrhein mit der finnischen Region Pirkanmaa? Zunächst einmal die sehr gut ausgelastete Flugstrecke zwischen dem Flughafen Frankfurt-Hahn und der finnischen Stadt Tampere. Die Regionen kämpfen aber auch mit ähnlichen Herausforderungen. Diese gehen sie im Leader-Projekt Fin-Ger-Net nun gemeinsam an.

Von Achim Kistner

Demografischer Wandel, eine zu geringe regionale Wertschöpfung im Tourismus, Strukturwandel in der Landwirtschaft, Fachkräftemangel und die Sicherung der Daseinsvorsorge im ländlichen Raum – das sind die gemeinsamen Probleme der deutschen Regionen Hunsrück und Mittelrhein sowie Pirkanmaa in Finnland. Im November 2009 trafen sich die Lokalen Aktionsgruppen (LAGn) „Hunsrück“ aus Deutschland und „PoKo“ aus Finnland erstmals, um die Möglichkeiten einer Kooperation auszuloten. Beide Seiten merkten sehr bald, dass die Chemie stimmt – nach Meinung der Geschäftsführer der LAGn die wichtigste Voraussetzung für eine erfolgreiche Kooperation. Nach der Unterzeichnung der Kooperationsvereinbarung im Mai 2010 startete im Oktober desselben Jahres die konkrete Projektarbeit unter dem Namen „Finnish-German-Network“ (Fin-Ger-Net). Am Projekt beteiligt sind die Lokalen Aktionsgruppen „Hunsrück“ und „Welterbe Oberes Mittelrheintal“ sowie die Gruppe „PoKo“.

Workshops sind zentrales Element

Die Themen der Zusammenarbeit formulierten die LAG-Manager zunächst bewusst sehr offen, da sie noch eine eingeschränkte Kenntnis über die spezifische Situation der Partner hatten. Die Themen Tourismus, Bildung und Ausbildung sowie Landfrauen als wichtige Akteursgruppe im ländlichen Raum kristallisierten sich schließlich als vorrangig heraus. Workshops bilden das zentrale Element des Projektes: Hier sollen unterschiedliche Akteure aus ländlichen Räumen zusammenkommen und die Möglichkeiten einer Zusammenarbeit in den drei Themenbereichen diskutieren. Im Rahmen dieser Workshops besichtigten die Teilnehmer auch Schulen und Betriebe. Die LAG-Manager bereiteten die Workshops vor, sprachen die Akteure persönlich an und moderierten.

Für das Gesamtprojekt – von Oktober 2010 bis März 2012 – steht eine Summe von rund 14.000 Euro an Mitteln des ELER und des Landes Rheinland-Pfalz zur Verfügung.

Tourismus stärken

In zwei Workshops gelangten zum Beispiel Tourismusfachleute, Beherbergungsbetriebe und Anbieter touristischer Dienstleistungen zu einem besseren Verständnis für die unterschiedlichen Bedürfnisse und Vorstellungen deutscher Finnlandreisender und finnischer Gäste in Deutschland. Als Folge entwickelten sie konkrete touristische Angebotspakete. Die Angebote aus Finnland stellten Naturerleben und Outdoor-Aktivitäten in den Vordergrund, etwa Schneeschuhwandern, Eislochangeln, Hundeschlittenfahren im Winter oder Angeln, Bienen sammeln, und Kanufahren im Sommer. Diese wurden mit Übernachtungen im Holzblockhaus mit Sauna verbunden. Die deutschen Angebote bestanden zum Beispiel aus dem Grillen Hunsrücker Spezialitäten, Schifffahrt auf Rhein oder Mosel, Besichtigungen von Burgen/ Ruinen sowie Weinproben.

Die Strukturen des regionalen Tourismusmarketings sind in den drei Regionen jedoch sehr unterschiedlich, teilweise fehlen geeignete

✓ LAG-Manager Michael Parma vom Mittelrhein prüft die Weintemperatur.



Partner für die Vermarktung der Reiseangebote in Finnland. Deshalb gestaltet sich die Umsetzung schwieriger als gedacht und die Angebote werden nur zögerlich nachgefragt. Diese Probleme sollen in einem Folgeprojekt gelöst werden.

Voneinander lernen

Die herausragenden Ergebnisse des finnischen Schulsystems bei den PISA-Studien hatten die Lehrer von Rhein und Hunsrück neugierig gemacht. In einem ersten Workshop im Dezember 2010 analysierten die teilnehmenden Lehrer aus weiterführenden Schulen und Berufsschulen die Unterschiede zwischen beiden Bildungssystemen und entwickelten Ideen für konkrete Projekte. Als Folge lernen nun im Projekt „Fin-Ger-Mail“ Schüler aus zwei Hunsrücker und zwei finnischen Schulen gemeinsam das jeweils andere Land kennen – zunächst per E-Mail in englischer Sprache, schließlich aber auch im Rahmen gegenseitiger Besuche. Zudem wollen zwei Berufsschulen – aus Simmern im Hunsrück (Deutschland) und Mänttä-Vilppula (Finnland) – eine Onlineplattform für gemeinsames Lernen und Projektarbeit entwickeln.

Landfrauen vernetzen sich

Zu einem weiteren Workshop trafen sich deutsche und finnische Landfrauen im September 2011. Hier entwickelten sie die Idee, ein Netzwerk von landwirtschaftlichen Betrieben zu gründen, das einen intensiven Austausch von Mitarbeitern, Erntehelfern, Auszubildenden und Praktikanten ermöglicht. Auch Fragen der Direktvermarktung und der gesunden Ernährung mit regionalen Produkten sollen eine Rolle spielen. Neue Begeisterung bei Jugendlichen für ein Leben auf dem Land soll geweckt und Einkommensalternativen im ländlichen Raum identifiziert werden. Geplant sind gemeinsame Seminare, Studienreisen und Veranstaltungen. Bei einem weiteren Workshop im Februar 2012 sollen diese Maßnahmen konkretisiert werden. Zudem unternehmen 30 finnische Landfrauen Ende April 2012 eine Studienreise in den Hunsrück und an den Mittelrhein. Das Projekt „Gartenroute Hunsrück-Mittelrhein“ steht dabei auf dem Programm, in dem Gartenbesitzer ihre Gärten öffnen und ausgebildete Gartenführer Führungen veranstalten. Des Weiteren geht es um Einkommensalternativen für Frauen auf dem Land, wie Urlaub auf dem Bauernhof, Direktvermarktung und Markenentwicklung.

Gastronomen tauschen sich aus

Bei einem Workshop in Finnland im April 2011 lernten der Inhaber eines Hotels vom Hunsrück und der Küchenchef eines Hotels vom Mittelrhein Köche aus der finnischen Partnerregion kennen und vereinbarten gegenseitige Besuche. Daraus entstanden viele interessante



Bild: LAG Hunsrück

Aktivitäten. So veranstalten deutsche Restaurants finnische Spezialitätenabende und die deutschen Köche sind im Gegenzug in finnischen Häusern zu Gast, um ihre regionale Küche vorzustellen. Inzwischen kommt es auch zu einem wechselseitigen Austausch von Köchen und Auszubildenden. Die Personen bleiben in der Regel zwei bis drei Wochen im Partnerbetrieb. Dieser Austausch soll regelmäßig fortgeführt werden. Ein besonderes Highlight der Kooperation war die Mitwirkung eines finnischen Köcheteams beim regionalen Gourmetfestival „à la région“ in Kastellaun. Die Beliebtheit des Mittelrheinweins wurde dagegen beim Besuch der „Oberweseler Weinhexe“ auf einem Festival in Finnland erfolgreich getestet.

Menschen sind die wichtigsten Erfolgsfaktoren

Aus Sicht der Regionalmanager haben die Workshops ihren Hauptzweck erfüllt und Menschen aus den Partnerregionen zusammengebracht. Finden die Beteiligten gemeinsame Themen und entwickeln sie einen Draht zueinander, ist es meist nicht mehr weit bis zu einem gelungenen Projekt. Die Verständigung stellte dank der Englischkenntnisse fast aller Mitwirkender nie ein Problem dar. Dennoch war es von Vorteil, dass auf finnischer Seite mit Anu Schuoler eine sehr gut deutsch sprechende Projektkoordinatorin eingesetzt wurde. Eine finnische Praktikantin, für sechs Monate angestellt bei der LAG-Geschäftsstelle im Hunsrück, unterstützte bei der Vor- und Nachbereitung der Workshops, der Gestaltung der Internetseite, bei Übersetzungsarbeiten und beim allgemeinen Projektmanagement. Mit ihrer anschließenden Bachelorarbeit über das Projekt lieferte sie zudem viele wertvolle Hinweise zu Erfolgsfaktoren für transnationale Projekte.

Fortsetzung erwünscht

Die Türen, die mithilfe von Leader geöffnet werden konnten, sollen keinesfalls wieder zufallen – da sind sich die Geschäftsführer der drei Aktionsgruppen einig. Durch ein Folgeprojekt soll an die bisherigen Erfolge nahtlos angeknüpft werden. Die Liste an weiteren Themen ist lang: etwa der Umgang mit dem demografischen Wandel, die Vermarktung regionaler Produkte und die Schaffung neuer Einkommensmöglichkeiten. Auch neue Zielgruppen haben die LAGn im Visier, etwa die Hersteller regionaler Produkte, Anbieter von Urlaubsunterkünften, Vereine und Jugendorganisationen.



Mehr Informationen:

Achim Kistner, Geschäftsführer
Lokale Aktionsgruppe Hunsrück
c/o Regionalrat Wirtschaft Rhein-Hunsrück e.V.
Telefon: 067 61 / 97 03 97
E-Mail: kistner@rhein-hunsrueck.de
www.lag-hunsrueck.de
www.fin-ger-net.eu

Mehr Informationen

✓ Ein finnisches Köcheteam auf dem Gourmetfestival „à la région“ in Kastellaun im Hunsrück.



Bild: LAG PoKo

Flinc

übers Land

Mobilität ist besonders in ländlichen Regionen eine große Notwendigkeit. Preiserhöhungen sowie sinkende und unflexible Angebote des öffentlichen Nahverkehrs machen sie jedoch zu einer zunehmenden Herausforderung. Die Leader-Region „Limes“ testet nun eine interessante Lösung: „flinc“ – die Mitfahrzentrale für jeden Tag. Von Reinhold Sczuka und Benjamin Kirschner

Die Fahrt zur Arbeit in die nächste Stadt, eine längere Shoppingtour, Arztbesuche oder ein spontaner Besuch bei Freunden – das alles ist in vielen ländlichen Regionen ohne eigenes Auto nicht mehr möglich. Das Angebot an öffentlichem Nahverkehr (ÖPNV) dünnt mehr und mehr aus. Um das Leben in diesen Regionen wieder lebenswerter zu machen, müssen neue, innovative Lösungen her. „flinc“ ist eine solche Lösung. Der internetbasierte Mitfahrerservice läuft auf dem heimischen PC, dem iPhone und Android-Smartphones und ist auch in Navigationssystemen integriert. Er bringt Autofahrer und potenzielle Mitfahrer schnell und nahezu vollautomatisch zusammen. Sie müssen sich nicht mehr umständlich über das Telefon abstimmen und Treffpunkte vereinbaren und können auch ganz spontan zueinanderfinden.

Leader-Region Limes wird mobil

Ende 2010 kam es zu einem ersten Kontakt zwischen dem jungen Unternehmen flinc AG (siehe Kasten) und der Leader-Region Limes. Vierzehn Bürgermeister erkannten die Chancen, die mit der Einführung des Mitfahrerservices verbunden sind und schlossen sich zusammen, um flinc in der Region zu verbreiten. Nach Bewilligung des gestellten Förderantrags in Höhe von knapp 40.000 Euro beim Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz trafen sie erste Vorbereitungen für den offiziellen Start des Leader-Projekts. Dieser wird im Februar/März 2012 eingeläutet. Die flinc AG begleitet diese Phase durch Beratung und Marketingunterstützung. Erste Nutzer haben sich bereits unter www.flinc.org angemeldet und wurden Mitglied in der jeweiligen Gemeindegruppe. Weitere Nutzer sind eingeladen, in dieser Vorabphase den Service kennenzulernen, erste Fahrten anzulegen und Mitfahrgelegenheiten zu vermitteln.

So funktioniert flinc

Gesuche und Angebote sind bei flinc völlig unverbindlich. Die Vermittlung von Fahrern und Mitfahrern folgt dabei einem einfachen Grundsatz: Mitfahrer fragen Fahrer an. Als Mitfahrer legt man im Internet ein Mitfahrersuchen an. Flinc sucht automatisch nach Fahrern und informiert den Nutzer über SMS, per Mail oder als Meldung direkt auf dem Smartphone, sobald ein passender Fahrer gefunden wurde. Der Mitfahrer kann aus der vorgeschlagenen Fahrerliste



Bild: T-City



Bild: flinc AG



Bild: flinc AG

einzelne Angebote auswählen und den Fahrer mit einem Klick anfragen. Erst von diesem Zeitpunkt an wird der Fahrer informiert und kann reagieren, also annehmen oder ablehnen. Der Mitfahrer wird automatisch über die Zu- oder Absage informiert. Besonders komfortabel ist es, wenn Fahrer im Besitz eines Navigon- oder Bosch-Navigationssystems sind. Wenn sie ihr Navigationsgerät zu Beginn einschalten und ihr Ziel eingeben, wird die Fahrt automatisch bei flinc eingetragen. Mitfahrwünsche erscheinen dann direkt auf dem Display. Wenn der Fahrer den Mitfahrer annimmt, leitet das Navigationsgerät ihn direkt zum Standort des Mitfahrers, dann zu dessen und schließlich zu seinem eigenen ursprünglichen Zielort.

Jeder Nutzer kann bei flinc ein Profilbild hinterlegen und kennzeichnen, welchen Personen er vertraut. Hinzu kommen ein Bewertungssystem und die Möglichkeit, geschlossene Mitfahrgruppen zu bilden. Die Zugehörigkeit zu Gruppen, die Bewertungen, das Profilbild und weitere Informationen werden bei einer Vermittlung angezeigt und schaffen Sicherheit und das notwendige Vertrauen.

„Etwas Gutes für die Umwelt tun“



← flinc leitet den Fahrer über das Navigationsgerät direkt an den Standort des Mitfahrers.



Bild: flinc-AG

Vorteile für alle Beteiligten

Fahrer können mit flinc einen großen Teil – im Optimalfall sogar 100 Prozent – der Spritkosten einsparen, da der Mitfahrer einen Teil der Fahrt bezahlt. Der Preis für eine Mitfahrt wird dabei von flinc vorgeschlagen. Fahrer und Mitfahrer können sich jedoch auf einen individuellen Preis einigen. Wichtig ist lediglich, dass der Fahrer nicht mehr Geld für die Mitnahme verlangt als ihn die Fahrt kostet. Besteht eine Gewinnabsicht, ist die Fahrt nicht mehr standardmäßig über die KFZ-Haftpflichtversicherung abgedeckt. Hält der Fahrer sich an die Vorgabe, sind Mitfahrer ohne den Abschluss einer zusätzlichen Inassenversicherung bei jeder Fahrt automatisch mitversichert.

Der Nutzen für Mitfahrer besteht darin, dass sie das Ziel dank der Mitfahrgelegenheit schneller erreichen können. Im Schnitt kostet eine Fahrt mit flinc genauso viel wie ein ÖPNV-Ticket. Mit flinc hat man die Möglichkeit, jeden Tag interessante Gespräche im Auto zu führen, Kosten zu sparen und ganz nebenbei etwas Gutes für die Umwelt zu tun.

Kostenlos überall anwendbar

Flinc ist ein kostenloser Service. Es kann sich grundsätzlich jeder bei flinc anmelden und kostenlos Fahrten und Mitfahrten anbieten beziehungsweise suchen. Um flinc in einer anderen Region zu etablieren, bedarf es lediglich einiger Menschen, die den ersten Schritt machen und „dranbleiben“. Der erste Schritt besteht darin, selbst auf flinc aktiv zu werden und Fahrten und Mitfahrten zur Arbeit, zur Schule oder zum Sport anzulegen. Flinc bietet bereits viele Möglichkeiten, Freunde oder Bekannte in das System einzuladen und sich direkt mit ihnen zu vernetzen. So entsteht nach und nach ein immer größeres Fahrtennetzwerk. Um ein solches Mitfahrssystem aufzubauen, braucht man aber etwas Geduld, es dauert einige Monate. Die flinc AG sendet auch Regionen außerhalb der Leader-Region Limes gerne Informationen und Anregungen zur Einführung von flinc zu.

Hintergründe zu flinc

Die flinc AG wurde im Mai 2010 gegründet. Das in Ludwigshafen ansässige Unternehmen ging ursprünglich aus einem Projekt der Studenten Michael Hübl, Benjamin Kirschner und Alexander Kuhn an der Hochschule Darmstadt hervor. Von Anfang April bis Juli 2011 beteiligten sich über 5000 Nutzer am bundesweiten Technologietest und brachten zahlreiche Ideen, Wünsche und Anregungen für die Nutzung und Gestaltung des Netzwerks ein. Mitte Juli 2011 ging flinc dann deutschlandweit offiziell an den Start. Im Januar 2012 haben sich bereits knapp 50.000 „flincer“ auf der Plattform angemeldet. Der Service wird stetig weiterentwickelt. Es gibt viele Möglichkeiten, sich direkt an dieser Entwicklung zu beteiligen und gemeinsam mit den bereits bestehenden 50.000 Nutzern die Mobilität auf eine nachhaltige Art und Weise zu verändern.



Mehr Informationen:

Reinhold Sczuka
Bürgermeister Althütte
Telefon: 071 83 / 959 59 13
E-Mail: reinhold.sczuka@althuetten.de

flinc AG
Benjamin Kirschner
Telefon: 061 51 / 392 12 36
E-Mail: benjamin.kirschner@flinc-team.org
www.flinc.org

Mehr Informationen



Bild: Ferien auf dem Lande in Thüringen e.V.

Glasbläser auf Zeit

Der Thüringer Wald ist bekannt für traditionelles Kunsthandwerk wie Glasbläserei und Holzschnitzkunst. Diese und weitere Fertigkeiten können nun auch die Gäste in ihrem Landurlaub entdecken und erlernen. Über 122 Herbergen, Künstler und Kunsthandwerker machen dies möglich – im Leader-Projekt „Kreativer Landurlaub“.

Von Philipp Rothe und Dietrich Pflieger



Bild: Ferien auf dem Lande in Thüringen e.V.

In Thüringen gibt es vielfältige Möglichkeiten, Urlaub auf dem Lande zu machen. Trotz der hochwertigen Angebote bleiben die Zimmer jedoch oft leer. Offensichtlich reichen Übernachtungsmöglichkeiten alleine nicht aus. Es braucht zusätzliche Anreize, die den Aufenthalt interessanter und abwechslungsreicher gestalten. Doch was kann dies bei einer stark individualisierten Gesellschaft und heterogenen touristischen Zielgruppen sein?

Wiege des Kunsthandwerks

Im Thüringer Wald sind traditionelles Handwerk, künstlerisches Schaffen sowie die Arbeit in und mit der Natur noch in vielfältiger Weise vorhanden. Lange Tradition haben Arbeiten mit Metall, Holz, Glas oder Porzellan. So liegt die Wiege der Glasherstellung und des Thüringer Christbaumschmuckes in Lauscha. Hier haben die Glasmacher Hans Greiner und Christoph Müller Ende des 16. Jahrhunderts die erste Glashütte errichtet. Der Nacherfinder des Porzellans in Thüringen – Georg Heinrich Macheleid – gründete 1760 in Sitzendorf die erste Porzellanmanufaktur.

Bergbau und Eisenverhüttung sind die Voraussetzungen für die Metallverarbeitung, welche zum Beispiel rund um Schmalkalden seit dem

14. Jahrhundert ihre Wurzeln hat. Daraus haben sich im Lauf der Zeit zum einen industrielle Produktionszweige entwickelt. Zum anderen wurden die ursprünglichen handwerklichen Fähigkeiten in kleinen Manufakturen weiterbetrieben – so entstand das Kunsthandwerk. Die heilende Wirkung der Thüringer Kräuter (Olitäten) wurde über viele Jahrhunderte erforscht und mittels der Buckelapotheke verbreitet. Buckelapotheker sind Händler aus dem Thüringer Schiefergebirge, die auf dem Rücken ihre Heilmittel zu Fuß in ganz Mitteleuropa vertrieben. Die Verarbeitung von Schafwolle zu Bekleidung und Schmuck bis hin zur Herstellung der berühmten Thüringer Bratwurst und der Verarbeitung von Obst sind weitere traditionelle Tätigkeiten in Thüringen.

Viele Partner kooperieren

All dieses kreative Potenzial verweilte bislang im Dornröschenschlaf, eine gebündelte Vermarktung gab es nicht. Aus diesem Umstand entstand in Gesprächen zwischen Mitarbeitern der Landwirtschaftsämter und Übernachtungsanbietern im Frühjahr 2008 die Idee, Landurlaub mit kreativen und regional geprägten, kunsthandwerklichen Tätigkeiten zu verknüpfen. Damit sollte die Übernachtungszahl und die Verweildauer der Gäste erhöht sowie das traditionelle Kunsthandwerk gestärkt werden. Eine Zentrale Arbeitsgruppe traf sich regelmäßig, um wesentliche Entscheidungen für den Projektfortschritt zu treffen. In ihr waren, ganz im Sinne von Leader, verschiedene Partner aktiv: touristische Leistungsanbieter und Dienstleister, Verwaltung, Verbände und Leader-Akteure. Die Projektträgerschaft übernahm im Förderzeitraum zwischen Mai 2009 und November 2011 die Regionale Aktionsgruppe (RAG) Leader Hildburghausen-Sonneberg e.V. An dem Kooperationsprojekt beteiligten sich neben den zuständigen Landwirtschaftsämtern außerdem die fünf Leader-RAGs Wartburgregion, Henneberger Land, Gotha-Ilmkreis-Erfurt, Saalfeld-Rudolstadt und Saale-Orla. An der Projektentwicklung wirkten die Landesarbeitsgemeinschaft Ferien auf dem Lande in Thüringen e.V. sowie ein externes Tourismusplanungsbüro mit.

Professionell durchdacht und vorbereitet

In einer Machbarkeitsstudie wurden zunächst die touristische Angebots- und Nachfragesituation geprüft, potenzielle Zielgruppen und Qualitätskriterien für Beherbergungs- und Kreativpartner definiert und Marketingmaßnahmen benannt. Zeitgleich bauten die sechs beteiligten RAGn das Netzwerk der Projektteilnehmer auf. In regionalen Informationsveranstaltungen machten sie auf die Idee aufmerksam und klärten in Vorort-Gesprächen über die Teilnahmebedingungen auf. Fachpersonal prüfte, ob die interessierten Beherbergungs- und Kreativpartner die verpflichtenden Qualitätskriterien einhalten. Übernachtungsanbieter müssen zum Beispiel ländliche Idylle, familiäre Atmosphäre und Qualität garantieren; die Künstler und Kunsthandwerker ein authentisches und sauberes Umfeld, fachlich fundierte Anleitung und Betreuung der Gäste. Kooperationsvereinbarungen regeln das Mitwirken und den zu leistenden Eigenanteil durch die Projektteilnehmer.

In Workshops wurden die Projektteilnehmer zu Angebotsentwicklung und rechtlichen Grundlagen geschult. Anschließend entwickelten die Beherbergungsanbieter und Kreativpartner zusammen unterschiedliche Angebote für die Gäste.

Neben verschiedenen Marketingmaßnahmen – wie Messeauftritten, Imagefilm, Roll-ups, Postkarten für ein Gewinnspiel sowie Presseinformationen – wurden ein Katalog und ein Internetauftritt erarbeitet, die alle 122 Teilnehmer des Netzwerkes mit ihren Angeboten vorstellen. Die Machbarkeitsstudie sowie alle Marketingmaßnahmen des Projektes wurden über die Thüringer Förderrichtlinie „Agrartourismus“ gefördert.

Gäste erlernen altes Handwerk

Der Gast darf sich nun selbst unter fachlicher Anleitung kreativ-gestaltend verwirklichen. Die Bandbreite reicht von Arbeiten mit Holz, Metall, Keramik, Porzellan, Glas oder Filz über Malerei bis zur Verarbeitung von Kräutern und anderen Produkten der Natur oder Ayurveda. So kann man beispielsweise einen Kurs im Bemalen von



Foto: Ferien auf dem Lande in Thüringen e.V.

Porzellan buchen, unter Anleitung Christbaumschmuck gestalten, Tierfiguren oder Schmuck aus Glas herstellen, mit dem Holzbildhauer Figuren schnitzen oder mit den Landfrauen Schafwolle verarbeiten. In der Grünwerkstatt wird mit Kräutern gekocht, die Kräuterhexe zeigt, welche heilende Wirkung Wildpflanzen haben, und berichtet über die Geschichte der Buckelapotheke. Im Metallhandwerksmuseum erfährt man, wie der Kopf auf den Nagel kommt oder wie ein Korkenzieher geschmiedet wird.

Auch künstlerisch Interessierte kommen auf ihre Kosten: Auf den Spuren des bekannten Thüringer Landschaftsmalers Otto Knöpfer entdecken die Gäste die Orte seines Wirkens. Zeichen- und Malkurse vermitteln fachliches Know-how, verschiedene Ateliers bieten Kurse in Formgestaltung mit unterschiedlichen Materialien an. Die Kurse werden entweder einzeln oder zusammen als Pauschale mit der Übernachtung angeboten. Die Übernachtung und die jeweilige Kreativwerkstatt sind maximal 30 Autominuten voneinander entfernt. Nach einem kreativen Tag kann der Gast abends im Heubad oder der Sauna entspannen und die gute Thüringer Küche genießen.

Was bleibt zu tun?

Von der Idee bis zur Markteinführung im Juni 2011 brauchte der „Kreative Landurlaub“ etwa drei Jahre. Die Idee, Urlaub mit Kreativität zu verbinden, ist zwar nicht neu, jedoch in dieser Größe des Netzwerkes mit 122 Teilnehmern sicher einmalig in Deutschland. Ein touristisches Produkt ist aber kein Selbstläufer. Es braucht Zeit, bis es tatsächlich am Markt angekommen ist und durch potenzielle Gäste wahrgenommen wird. Der „Kreative Landurlaub“ muss deshalb weiter betreut sowie publik gemacht werden. Hierfür gibt es zum Beispiel regelmäßige Netzwerk-Stammtische. Für die Vermarktung nach außen sind nach wie vor alle bislang am Projekt Beteiligten gefordert. Messbare Ergebnisse hinsichtlich der Zahl der Buchungen liegen noch nicht vor. Allerdings sind die Zugriffszahlen der Internetpräsentation mehr als vielversprechend.

Katalog und Imagefilm

Der Angebotskatalog kann unter www.kreativer-landurlaub.de heruntergeladen oder bei der Landesarbeitsgemeinschaft Ferien auf dem Lande in Thüringen e.V. bestellt werden. Den Imagefilm kann man unter www.rag-hildburghausen-sonneberg.de anschauen.



Mehr Informationen:

Philipp Rothe
Leader-RAG Hildburghausen-Sonneberg e.V.
Telefon: 03 6 85 / 44 55 15
0361 / 44 13 137
E-Mail: kontakt@rag-hildburghausen-sonneberg.de
www.kreativer-landurlaub.de
www.rag-hildburghausen-sonneberg.de

Landesarbeitsgemeinschaft
Ferien auf dem Lande in Thüringen e.V.
Telefon: 03 61 / 26 25 32 30
E-Mail: thueringen@landsichten.de
www.landsichten-thueringen.de

Mehr Informationen



Stotel macht Schule

Weil ein anderer Schulstandort in der niedersächsischen Ortschaft Stotel erweitert wurde, musste die Gemeinde das alte Schulgebäude schließen. Doch die Bürger wollten das historische Gebäude für die Gemeinschaft erhalten. Mithilfe von Leader-Mitteln und viel ehrenamtlicher Arbeit schufen sie aus dem denkmalgeschützten Gebäude einen neuen Ort der Begegnung.

Von Carsten Stimpel

Die Mitglieder des Heimat- und Bürgervereins Stotel e.V. fragten sich, wie sie die um 1890 erbaute, unter Denkmalschutz stehende Alte Schule nach ihrer Schließung 2005 weiterhin erhalten könnten. Wichtig war ihnen, dass das ortsbildprägende Gebäude als Traditionsort weiterhin der Öffentlichkeit zugänglich bliebe. Zusammen mit der Siedlergemeinschaft und dem Turn- und Sportverein Stotel entwickelten sie die Idee, die Alte Schule als Kulturzentrum umzunutzen.

Die Bürger machen mobil

Im Jahr 2005 übertrug die Gemeinde dem Heimat- und Bürgerverein die Nutzungsrechte für das Gebäude. Mit viel Engagement machten sich Ehrenamtliche, unterstützt durch Ein-Euro-Kräfte, an die Umbau- und Sanierungsarbeiten. Mithilfe von Spendengeldern und der Unterstützung örtlicher Gewerbetreibender richteten sie erste Räume für eine Nutzung her. So gestalteten sie zum Beispiel die Heimatstube im Erdgeschoss, die bereits früher für kleinere Veranstaltungen und Lesungen genutzt wurde, im Stil der 50er-Jahre.

Die gesamte Schule ehrenamtlich und auf Spendenbasis vollständig umzubauen, überstieg jedoch die finanziellen und zeitlichen Möglichkeiten der Menschen vor Ort. Deshalb suchte der Heimatverein nach Finanzierungsmöglichkeiten. Die Lokale Aktionsgruppe Wesermünde-Süd stimmte 2009 der Förderung des Projektes durch Leader zu. So übernahm die Gemeinde Loxstedt, zu der die Ortschaft Stotel gehört, die Projekträgerschaft und Kofinanzierung.

Vom Klassenzimmer zum Konzertsaal

2009 begann schließlich der komplette Umbau und am 8. Oktober 2010 öffnete das Kulturzentrum „Alte Schule Stotel“ mit einer offi-

ziellen Schlüsselübergabe seine Pforten. Seitdem steht den Bürgern hier ein hochwertiges kulturelles Angebot zur Verfügung. Kernstück ist ein Veranstaltungssaal mit Bühne, für den zwei Klassenräume und ein Teil des Flures zusammengelegt wurden. Der Eingangsbereich wurde so umgestaltet, dass alle Veranstaltungsräume des Erdgeschosses barrierefrei erreichbar sind. Auf dem Dachboden gibt es nun eine „Geschichtswerkstatt“. Hier stehen der interessierten Öffentlichkeit zum Beispiel die Akten der Ortsvorsteher und Heimatpfleger zur Verfügung. Ziel ist, die Menschen für die Ortsgeschichte zu interessieren und damit ihre regionale Identität zu stärken. Ein weiterer Teil der ehemaligen Klassenräume wird durch Bildungseinrichtungen wie die Volkshochschule und den Verein „Bürger helfen Bürgern“ genutzt. Insgesamt wurden 247.626 Euro in den Umbau investiert, davon stammen 101.935 Euro aus dem Leadertopf der Region Wesermünde-Süd.

Kulturelle und soziale Bereicherung

Hauptinitiator Karl-Heinz Bellmer vom Bürger- und Heimatverein ist zufrieden: „Das Ergebnis ist besser, als wir es uns erträumt haben. Allein 2012 finden im Großen Saal sieben Theateraufführungen und zehn weitere Veranstaltungen mit überregional bekannten Künstlern statt.“ Sehr beliebt ist auch die monatliche Kaffeetafel der Arbeiterwohlfahrt. Das jährliche Leaderforum Wesermünde-Süd, auf dem alle Leader-Interessierten über das Vorgehen im kommenden Jahr mitentscheiden, fand 2011 ebenfalls erstmals in dem sanierten Gebäude statt. Die „Alte Schule Stotel“ zeigt, wie Bürger ihre Interessen zur Stärkung der kulturellen Vielfalt einer Region gemeinsam umsetzen können. Unsere Städte und Dörfer brauchen lebendige Orte der Begegnung und des Austausches. Mit dem Kulturzentrum ist es dank des Leader-Prozesses geglückt, einen solchen Ort zu schaffen.



Mehr Informationen:

Carsten Stimpel
 mensch und region
 Telefon: 05 11 / 44 44 54
 E-Mail: stimpel@mensch-und-region.de
www.mensch-und-region.de
www.kulturzentrumalteschule.de

Mehr Informationen





Stefan Pletziger
LAG „4 mitten im Sauerland“

„Leader gibt den Menschen das Gefühl, dass Europa ihnen etwas bringt“

Stefan Pletziger ist seit Juli 2009 Regionalmanager der Leader-Region „4 mitten im Sauerland“. Der 35jährige Diplom-Volkswirt hat seine beruflichen Wurzeln in der Entwicklungszusammenarbeit. In den Jahren 2004 bis 2009 war er für die Deutsche Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit (GTZ) tätig, davon vier Jahre in Projekten der ländlichen Regionalentwicklung in Benin und Tansania. Seit 2009 brachte er mehr als 30 Leader-Projekte auf den Weg. www.leader-sauerland.de

Herr Pletziger, was ist das Besondere für Sie an Leader im Vergleich zu anderen Fördertöpfen?

Das Besondere an Leader ist, dass die Akteure sehr viel kreativen Spielraum haben. Durch den relativ breiten Förderansatz ist es uns gelungen, Projekte aus den Bereichen Wirtschaft, Integration, Tourismus, Umwelt und Lebensqualität zu fördern. Leader motiviert die Menschen, über ihre lokalen Grenzen hinaus zu denken. Viele Projekte sind nur gemeinschaftlich zu stemmen und Leader trägt erheblich dazu bei, interkommunale Kooperationen zu stärken. Leader-Projekte können außerdem große Themen auf Ortsebene herunterbrechen – bei uns zum Beispiel den Fachkräftemangel oder die demografische Entwicklung. Den Menschen wird durch diese Projekte deutlich, dass sie ganz aktiv mitarbeiten können und sogar müssen, um die Zukunft in ihrer Region weiter positiv zu gestalten.

Was bewirkt Leader darüber hinaus?

Ich glaube, dass wenige EU-Förderprogramme so konsequent vermitteln, dass auch europäische Gelder direkt bei den Menschen ankommen. Die Menschen in den ländlichen Regionen fühlen sich ernst genommen und sehen, dass europäische Gelder nicht nur in großen undurchsichtigen Projekten verschwinden, sondern direkt bei ihnen ankommen. Das Tolle ist auch, dass viele kleine Projekte realisiert werden, die ohne die 50-Prozent-Förderung niemals möglich gewesen wären. Dieses Gefühl, dass Europa ihnen konkret „was bringt“, ist nicht zu unterschätzen. Viele Deutsche tendieren ja sonst oft nur dazu, sich als „Melkkühe“ der EU zu sehen.

Was wäre denn ganz konkret ohne Leader in Ihrer Region nicht passiert?

Ein tolles Projekt war zum Beispiel das internationale Jugendworkcamp, das wir 2011 mit verschiedenen Partnern organisiert haben. Ziel war es, das Wanderwegenetz der Gemeinde Bestwig zu verbessern und gezielte Forstumschutzmaßnahmen umzusetzen. Zu diesem Zweck haben wir den Bauhof der Gemeinde Bestwig, das Regionalforstamt Soest-Sauerland, den Sauerländer Gebirgsverein, die Sparkasse Hochsauerland, die Touristiker und viele ehrenamtliche Helfer zusammengebracht. Dieses Team hat mit 15 Jugendlichen, die aus der ganzen Welt für drei Wochen auf eigene Kosten nach Bestwig gekommen sind, zusammengearbeitet und Erstaunliches geleistet. Insgesamt

etwa 19.000 Euro an Leader-Förderung flossen in das Wanderwegenetz der Region. Ein Superprojekt, bei dem alle profitiert haben.

Was wünschen Sie sich für die kommende Förderperiode?

Erst mal würde ich mir grundsätzlich wünschen, dass Leader überhaupt auf breiter Ebene und in ähnlicher Form fortgeführt wird. Wichtig ist, dass die Strukturen durchschaubar bleiben und die bürokratische Handhabung des Förderansatzes nicht weiter verkompliziert wird. Ein grundsätzlicher Wunsch von mir ist, dass private Kofinanzierung anerkannt wird. Deutschlandweit können sich viele Kommunen Leader fast nicht mehr leisten. Im Gegensatz zu den Kommunen haben aber zum Beispiel viele Verkehrs- und Heimatvereine das Geld, kleine, aber feine Projekte für ihre Region umzusetzen. Wenn diese Mittel für die öffentliche Kofinanzierung eingesetzt werden dürften, wäre es möglich, das bürgerschaftliche Engagement weiter erheblich zu stärken.

Was unterscheidet Ihre Leader-Region von anderen?

Das lässt sich schwer pauschal beantworten. Ich bin mir sicher, dass die meisten Kolleginnen und Kollegen einen Superjob machen. Allerdings vermisse ich bei vielen Leader-Regionen, vor allem auf den jeweiligen Internetseiten, die Transparenz ihrer Arbeit. Auf unserer Homepage www.leader-sauerland.de finden Sie alle von der LAG genehmigten, alle laufenden und abgeschlossenen Projekte, den jeweiligen Stand der Dinge sowie die vorgesehene Leader-Fördersumme. Mehr Transparenz geht nicht.

Das Gespräch führte Juliane Mante

