

Ökologisch, regional, nachhaltig? Essen, Trinken, Arbeiten und Leben in der Region Unterelbe.

Ein paar einleitende Worte

I. Unternehmensporträts

Peter Kölln – nachhaltig, ökologisch, regional?
(Louis Meyer / Louis Bevers)

Röstlich Coffee Brothers Uetersen
(Josephine Bock / Marie Schneider)

Rosen Tantau – Nachhaltigkeit oder greenwashing?
(Curly Ladiges / Bennit Buck / Anton Lange)

II. Branchenbetrachtungen

Inwieweit lohnt sich das Betreiben eines Hofladens?
(Ben Opitz / Tobias Rechter)

Wild - Jägerslust / Biofleisch (NN)

Apfelkulturen und Saftproduktion
(Luis Ossenbrüggen / Jonte Laudahn / Max Ockelmann)

Öffentliche Entsorger: Wasseraufbereitung in Hetlingen
(Mika Schönfeldt / Jacqueline Dücker)

Öffentliche Entsorger: Inwiefern arbeitet der GAB Umweltservice nachhaltig?
(Pia Wildner / Nike Hagel / Finn Kobialka)

III. Essen und Trinken

Schönes Leben Neuendeich
(Tom Priem / Fynn Schmiedehaus)

Pilzgebiete in Südschleswig-Holstein und dem Norden Hamburgs
(Hagen Asmuß / Lam Looks / Felix Markmann)

IV. Neue Ideen

Fairtrade- und Unverpacktläden
Mira Hünken / Lucy Stender / Lina-Sophie Böttcher / Tia Bornholdt / Sarah Potschazkij)

Grüne Parteien (NN)

Esoterik und Naturheilkunde (NN)

V. Kultur und Natur

Schafe am Deich – ein nachhaltiges Tier für einen stabilen Deich?
(Simon Pawelka / Thore Rommel)

Aboretum Ellerhoop (NN)

NaBu Elbmarschenhaus in Haseldorf (NN)

Bienenmuseum Moorrege
(Marie Schneider / Josephine Bock)

Baumschulmuseum Pinneberg / Zucht- und Ausbildungszentrum Ellerhoop (NN)

Ein paar einleitende Worte

Die vorliegende Artikelsammlung beschäftigt sich mit verschiedenen Aspekten der Nachhaltigkeit in der Region um Uetersen herum, die in den meisten Fällen mit dem Kreis Pinneberg identisch ist. Schülerinnen und Schüler aus dem Seminarfach, einem Begleitfach zu den gesellschaftswissenschaftlichen Profulfächern im Q1-Jahrgang (in Zeiten von G8 entspricht dieses zweite Jahr der Oberstufe der 11. Klasse), haben die Nachhaltigkeit an Hand sehr verschiedener Facetten untersucht – neben dem Focus auf bestimmte Unternehmen wie dem Uetersener Rosenbetrieb Tantau, dem „Mercedes“ unter den Rosenzüchtern, und Branchen - werden auch Aspekte aufgegriffen, die zunächst nicht unbedingt dem Betrachter sofort in den Sinn kommen. Dazu zählen Artikel über Schafzucht und auch Ausflugtipps und Kochrezepte fehlen nicht.

Manche Themen sind noch unbearbeitet, z. B. die Bereiche Jagd, Baumschulen und auch ein Blick auf die politische Entwicklungsgeschichte grüner Parteien. Eine Fortsetzung der Aufsatzsammlung ist ausdrücklich erwünscht.

Viel Spaß bei der Lektüre wünschen Ihnen die Autoren.

Über weitere Anregungen und Ergänzungen freuen wir uns. Wenn sich trotz sorgfältiger Korrektur Fehler eingeschlichen haben, schreiben Sie mir gern.

Lars Koesterke

E-Mail: Lars.Koesterke@lmg-uetersen.de

I. Unternehmensporträts

Louis Meyer und Louis Bevers

Peter Kölln - nachhaltig, ökologisch, regional?

Entstehungsgeschichte

Die Gründung des Elmshorner Unternehmens fand vor ungefähr 200 Jahren statt. Der Unternehmergeist der Familie Kölln kam 1795 durch den Erwerb einer pferdegetriebenen Grutmühle auf. Hans Hinrich Kölln belieferte auslaufende Seefahrer mit Schiffszwieback. Nach einer folgenden Wirtschaftskrise aufgrund mehrerer Ereignisse, u.a. der verhängten Kontinentalsperre von Napoleon Bonaparte, wurde 1820 von Peter Kölln das Industrieunternehmen gegründet. Mit der Entstehung der Dampfmaschine wurde der Betrieb zu einem bedeutsamen Hafer-Verarbeiter. Durch hohe Umsatzerlöse konnten Investitionen getätigt und die Produktionskapazitäten ausgebaut werden. Mit der Einführung des Warenzeichens 1937 wurde Köllnflocken als Marke eingeführt.

Das Unternehmen heute

Der Betrieb Kölln legt viel Wert auf seine Familientradition. Der Betrieb wurde sechs Generationen familiengeführt; bei dem aktuellen Geschäftsführer, Manfred Vondran, handelt es sich jedoch um einen familienfremden.

Die Rechtsform des Unternehmens ist eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung & Compagnie Kommanditgesellschaft auf Aktien (kurz: GmbH & Co. KGaA). Als Komplementärin dient die GmbH, die nur beschränkt mit ihrem Stammkapital haftet. Die Kommanditisten haften nur in der Höhe ihrer Kommanditeinlagen. Bei der KGaA ist der Komplementär gleichzeitig der Vorstand, unabhängig von der Verteilung der Aktien bei den Kommanditisten. Der Vorstand ist hier die GmbH, vertreten durch Vondran.

Der Firmensitz ist in Elmshorn und der Betrieb hat aktuell ca. 390 Mitarbeiter. Das Unternehmen erwirtschaftete 2021 ungefähr einen Umsatz von 145 Mio. €.

Nachhaltig, ökologisch, regional?

Peter Kölln verfügt über ein Nachhaltigkeitsmanagementsystem, welches auf den sogenannten ZNU-Standard ausgelegt ist. Das Zertifikat drückt aus, dass man großen Wert auf nachhaltige Unternehmensführung legt, wodurch die Chancen am Markt erhöht werden sollen. Die Nachhaltigkeit spielt eine entscheidende Rolle in diesem Konzept und bei Bedarf angepasst.

Bereits seit einem Jahrzehnt beschäftigt sich das Unternehmen Peter Kölln systematisch mit der Vermeidung und Verminderung von Emissionen. Dies zeigt sich beispielsweise am Umgang mit Energie, da die gesamte Energieversorgung auf Ökostrom aus regenerativen Energien umgestellt wurde. Mithilfe dieser Umstellung sparte das Unternehmen jährlich ca. 4.000 Tonnen CO₂ im Vergleich zum herkömmlichen Strommix ein. Hinzu kommt ebenfalls der verantwortungsvolle Umgang mit Ressourcen, welches bei der Weiterverarbeitung der Produkte entscheidend ist. Daher versucht das Unternehmen auch Transportwege vorausschauend zu minimieren und beim Verpackungsmaterial auf den Einsatz nachhaltiger Rohstoffe zu achten.

Um auch zur Klimaneutralität innerhalb der ansässigen Region beizutragen, unterstützt Peter Kölln ein Klimaschutzprojekt, welches sich unter anderem für den Waldschutz mit nachhaltigem Paranussanbau in Peru engagiert. Dies soll wiederum dafür sorgen, für die dort lebenden Familien etwas mehr Wohlstand zu generieren. Durch diesen Ansatz wird versucht, das illegale Abholzen des Regenwaldes für die Bewohner unattraktiver zu machen, wodurch sich das Areal regenerieren könnte. Eine Überprüfung des Projektes und der Projektergebnisse ist unsererseits nicht erfolgt.

Des Weiteren werden in den kommenden Jahren 30.000 Bäume in Schleswig-Holstein gepflanzt in Kooperation mit dem Vertragspartner, dem Gut Panker. Jeder Baum nimmt im Laufe seines Lebenszyklus ca. zehn bis zwölf Tonnen CO₂ auf. Durch solche Projekte wird jedoch nicht direkt eine Verbindung zum regionalen Umland geschaffen. Die Bäume werden nämlich in Plön (in Ostholstein) gepflanzt, da dort Gut Panker ansässig ist. Das Gut wird von einer Stiftung getragen, hinter der das Fürstenhaus Hessen-Kassel steht. Die Stiftung war in der Weimarer Republik gegründet worden, um den Privatbesitz des Fürstenhauses vor einer möglichen Verstaatlichung in Sicherheit zu bringen.

Fazit

In Bezug auf die Nachhaltigkeit, Ökologie sowie Regionalität zeigt sich ein ausgeprägtes System, welches dem Unternehmen ermöglicht, in diesen Punkten gut aufgestellt zu sein. Der verantwortungsvolle Umgang mit Ressourcen, Rohstoffen und die Ausrichtung der Energieversorgung zeigen dies ebenfalls. Das Engagement setzt sich nachhaltig für die Umwelt ein, jedoch nicht direkt im regionalen Umfeld seines Standortes. Dennoch erfüllt es das Gesamtbild eines modernen Unternehmens in ökologischer Hinsicht.

Quellen

<https://www.peterkoelln.de/>

https://de.wikipedia.org/wiki/Peter_K%C3%B6lln

<https://www.znu-standard.com>

<https://www.fuer-gruender.de/wissen/existenzgruendung-planen/recht-und-steuern/rechtsform/kgaa/>

<https://www.gutpanker.de/>

Josephine Bock / Marie Schneider

Röstlich Coffee Brothers Uetersen: Fairness, Handwerk, Nachhaltigkeit, Transparenz?

Röstlich Coffee Brothers ist ein 2017 gegründetes Unternehmen in Uetersen. Die Rösterei ist ein Familienbetrieb und besteht aus den Brüdern Daniel und Adrian Sousa. In einem Hinterhof in der Rosenstadt haben die beiden Brüder ihre eigene Rösterei gegründet. Sie bieten eine Vielfalt von Aromen und Geschmacksrichtungen an.

Das Ziel des Röstlich Coffee Brothers-Teams ist es, die Röstung und den Verkauf von Kaffee möglichst nachhaltig, qualitativ und fair zu gestalten. Um dies zu erreichen, wird auf klimaneutralen Versand, müllsparende Verpackungen und biologisch angebauten Kaffee gesetzt. Bei der Auswahl des Kaffees wird in der Rösterei Röstlich Coffee Brothers besonders auf soziale und ökologische Faktoren Rücksicht genommen.

Es wird darauf geachtet CO₂-Ausstoß zu vermeiden, indem die CO₂-Gase, die während des Röstungsprozesses entstehen, von einem Afterburner neutralisiert werden. Auch der Abfall, der dabei entsteht, wird gefiltert und kompostiert. Der Kaffee wird nur in wiederverwertbaren Verpackungen, die 100% recyclebar und ohne Aluminium sind, verpackt. Der Kaffee der Rösterei ist auch in Supermärkten in der Umgebung von Uetersen, beispielsweise bei Rewe, erhältlich.

Die Rösterei arbeitet mit zwei Kooperativen zusammen. Die eine Kooperative ist COMSA in Marcala in Honduras. Der Kaffee stammt von einer Plantage, mit der die Rösterei persönlich in Kontakt steht. Die zweite Kooperative ist CENFROCAFE aus dem Norden von Peru. CENFROCAFE zahlt ihren Mitgliedern die besten Preise aller Organisationen. Das Wichtigste ist für die beiden Brüder der faire Handel in Form von ökologischem Anbau und einer fairen Bezahlung für die produzierenden Bauern. Daher kaufen die Coffee Röstlich Brothers ihren Kaffee immer zu einem garantierten Mindestpreis ein, welcher je nach Kaffeesorte variiert. Der Mindestpreis für Kaffee der Arabica-Kaffeepflanze beträgt 2,90 Dollar/Pfund und 2,50 Dollar/Pfund für Kaffee der Robusta-Kaffeepflanze. Dieser liegt somit doppelt so hoch wie bei Fair-Trade. Zudem wird der Kaffee biologisch und ganz ohne Chemie angebaut. Ihre Produkte sind mit dem EU-Bio-Prüfzeichen ausgezeichnet.

Neben dem nachhaltigen Spezialitätenkaffee gibt es bei der Rösterei „Röstlich Coffee Brothers“ auch die Möglichkeit, Kaffeevollautomaten sowie anderes Equipment rund um das Thema Kaffee zu erwerben. Zusätzlich dazu werden auch Kaffeeworkshops in der Rösterei angeboten. Der Leitspruch der Brüder ist: Fairness? Ist unsere Basis. Handwerk? Das beherrschen wir. Nachhaltigkeit? Danach streben wir. Transparenz? Von der Bohne zum Becher. Wer also ohne ein schlechtes Gewissen eine qualitativ hochwertige und nachhaltige Tasse Kaffee trinken will, sollte sich die Coffee Brothers einmal genauer anschauen. Wer mehr über das Unternehmen, die Anbauorte und die Röstung des Kaffees erfahren will, sollte die Website der Rösterei besuchen.

Allgemeine Informationen:

Röstlich Coffee Brothers

25436 Uetersen Großer Wulfhagen 22

Öffnungszeiten: Mi. - Sa. 11-16 Uhr

E-Mail: info@roestlich-coffee.de

Quellen:

<https://www.roestlich-coffee.de/>

Instagram: [roestlich_coffee_brothers](#)

Curly Ladiges / Bennit Buck / Anton Lange Rosen Tantau - Nachhaltigkeit oder green washing?

Rosenzüchtung auf hohem Niveau - so kennt man den internationalen Rosenbetrieb „Rosen Tantau“. Das in Uetersen ansässige Traditionsunternehmen ist weltweit bekannt für seine Garten- und Schnittrosen. Tantaus Rosen zeichnen sich durch ihre Vielfalt und Qualität aus. Mit diesem Erfolgsrezept hat sich Rosen Tantau an die Spitze des Weltmarktes für Rosen katapultiert. Seit 1906 beliefert das Unternehmen Kunden rund um den Globus und vereint zusammen mit zwei weiteren deutschen Konkurrenzunternehmen, darunter Kordes, ebenfalls ansässig im Kreis Pinneberg, knapp 50% des Weltmarktes für Schnitt- und Gartenrosen auf sich. Jährlich verkauft Rosen Tantau ungefähr 2,5 Millionen Rosen, darunter auch die meist verkaufte Rose der Welt namens „Freedom“¹.

„Aber im Gegensatz zu vielen anderen Gartenpflanzen sind sie [die Rosen] auch besonders nachhaltig“². Rosen Tantau, heute unter der Leitung von Christian Evers, ist ein großes Unternehmen im Kreis Pinneberg und hat dazu geführt, dass die Stadt den Namen „Rosenstadt“ erlangt hat.

Das vielfältige Angebot sowie die Resilienz und Pflegeleichtigkeit der Rosen sind das Aushängeschild Rosen Tantaus, welches die Rosen sowie das Geschäft über Jahrzehnte blühen lässt. Die meisten Rosen sind so gezüchtet, dass sie auch unter prekärsten Bedingungen, egal ob Trockenheit oder Starkregen, bis zu 25 Jahre überdauern können. Auf der Internetseite des Unternehmens ist eine Vielzahl an Berichten zu finden, unter anderem Artikel, die das Thema Nachhaltigkeit behandeln³. Das Unternehmen selbst stellt seine Rosen als besonders klimafreundlich dar. Jedoch scheint dies nur die halbe Wahrheit zu sein. Einige Aspekte wie der Transport, die Bewässerung oder der Energieaufwand sorgen für Zweifel. Das Unternehmen selbst ging auf unsere Interviewanfrage nicht ein und zu einem Gespräch kam es nicht. Nun stellt sich die Frage, ist Rosen Tantau als Weltmarktführer ein gutes Vorbild im Hinblick auf die Nachhaltigkeit oder handelt es sich doch nur um „green washing“?

In Europa gezüchtete Rosen stoßen durch Beheizung und Beleuchtung der Treib- und Gewächshäuser rund 35.000 Kilogramm CO₂ pro Bündel aus. Da Tantau primär auf inländische Produktion setzt und nicht wie vergleichbare Unternehmen seine Rosen komplett im Ausland züchtet, ist der CO₂-Ausstoß hier wesentlich höher. Das ist auf das Jahreszeitenklima in Europa und daraus resultierende Temperaturschwankungen zurückzuführen. Diese Umweltbedingungen sind für die Zucht nicht optimal⁴.

Die Gewächshaus-Rosen werden bei schlechten Wetterverhältnissen teilweise ganztägig beleuchtet und auch bei Nacht ist die Beleuchtungseinrichtung kontinuierlich in Betrieb. Im Gespräch mit einem Anwohner, Andreas Ruge, der seit über 75 Jahren in Uetersen lebt, wird deutlich, dass der Zuchtbetrieb nicht unbemerkt bleibt. „Wenn man nachts in den Osten schaut, dann ist der Himmel dort total erhellt. Dort ist nur der Wald, das Maschinenbauunternehmen und so eine Verpackungsfirma, die benötigen nachts natürlich kein Licht. Das kommt von den großen Gewächshäusern, das sind zwei bis drei richtig große“.

Auf dem Betriebsgelände sind 3,5 Hektar Land von Folien- und Treibhäusern bedeckt. Um ein konstantes Klima für die Rosen zu schaffen, kommt ein vergleichsweise modernes

¹15.08.22. „Rasch durch den Garten: Rosen“, NDR

²15.09.22. „PrimaKlima™ Rosen“. Rosen-Tantau Internetseite, Teil 2, Zeile 1 ff.

³„PrimaKlima™ Rosen“. Rosen-Tantau Internetseite.

⁴ Benjamin Dürr, 14.02.2010: „Die lange Reise der Rose“, in: Hamburger Abendblatt, Seite 3.

Blockheizkraftwerk zum Einsatz, jedoch wird dieses weiterhin mit Erdgas betrieben. Gegenüber dem „Hamburger Abendblatt“ äußerte Miriam Busch, verantwortlich für Lizenzen und Marketing bei Rosen Tantau, die Zucht der Rosen sei zwar auch ohne künstliche Beleuchtung und Beheizung möglich, jedoch würde dies das Wachstum der Rosen wesentlich verlangsamen⁵.

Während die ausgewachsenen Rosen längere Trockenperioden überstehen, sind Trockenphasen während des Züchtungsprozesses ungünstig. Gerade durch den Klimawandel sind die Rosen auf den Testfeldern immer häufiger den Auswirkungen der klimatischen Veränderungen ausgesetzt. Um diesen entgegenzuwirken, wurden an den Feldern Bewässerungsanlagen installiert. Zusätzlich werden die Treibhäuser regulär bewässert, wodurch nicht nur viel Energie verbraucht wird, sondern auch ein hoher Wasserverbrauch zustande kommt.

Da Rosen Tantau nicht nur national, sondern auch global exportiert, werden vor allem Jungpflanzen nach Ecuador und Kenia versendet, um dort zu einer fertigen Rose heranzuwachsen⁶. Aufgrund der ganzjährig scheinenden Sonne gedeihen die Rosen dort besonders gut. Die Klima-Bilanz ist dort besser als in Europa, da Beheizung und Beleuchtung der Treibhäuser nicht notwendig ist. Daher verursacht die Produktion nur 17% der Emissionen, die in Europa anfallen würden. Aber wirklich umweltfreundlich ist das Prozedere trotzdem nicht. Der Anbau benötigt viel Wasser und die Transporte durch Flugzeuge, LKWs und Schifffahrt verursachen noch zusätzliche Emissionen⁷.

Einerseits sind daher klare Verbesserungen nötig, andererseits bemüht sich das Unternehmen bereits mit innovativen Ideen, die Nachhaltigkeit zu stärken und das naturnahe Gärtnern zu fördern.

Die sogenannte „PrimaKlima™ Rose“, mit ihrem gleichnamigen Beitrag auf der offiziellen Rosen-Tantau-Internetseite, zeigt klar, dass klimagerechtes Gärtnern möglich ist. Die besagte Rose benötigt weniger Wasser und ist somit ideal an die Klimaänderungen angepasst. Einmal eingepflanzt, hält diese sehr lange und muss nicht nach kurzer Zeit ersetzt werden. Das Resultat: weniger Material, wie zum Beispiel Töpfe, wird benötigt. Das bedeutet, deutlich weniger wird hergestellt und somit weniger Müll produziert, wobei die erwähnten Töpfe bereits aus recyceltem Material bestehen und somit zum Großteil wiederverwertet werden⁸.

Außerdem versucht das Unternehmen die CO₂-speichernden Moore zu schützen. Es wird an Pflanzenerde gespart, welche meist mit viel Torf versetzt ist. Rosen Tantau versucht diesen Anteil zu minimieren, um natürliche Moore zu schützen.

Die noch klimafreundlicheren „wurzelnackten Rosen“ werden weder mit einem Topf noch mit Erde geliefert. Somit wird das Transportvolumen reduziert und es können mehr Pflanzen pro LKW transportiert werden⁹. Außerdem haben alle Rosen etwas gemeinsam; Sie bieten einen Lebensraum für Tiere. Sie bieten Schutz und Nahrung für Insekten, aber auch Nager und Vögel profitieren von ihrer Vielfalt, indem sie die Insekten fressen, welche sich um die Rose tummeln.

Die bienenfreundliche Rose selbst hat bei dieser Koexistenz auch ihre Vorteile, da sie gleichzeitig befruchtet, aber auch vor Schädlingen geschützt wird. So setzt das Unternehmen bei seiner Rosenzucht zum Beispiel auf spezielle Insekten, um die Schädlinge

⁵ Volker Mester, 27.05.22: „Heute ein Luxusgut - Warum Rosen immer teurer werden“. Hamburger Abendblatt.

⁶ Katja Engler, 15.06.2020: „Neue Züchtungen - Welche ist Germanys next Top-Rose?“. Hamburger Abendblatt.

⁷ Benjamin Dürr, 14.02.2010: „Die lange Reise der Rose,“ Hamburger Abendblatt, S. 3.

⁸ Volker Mester, 27.05.22: „Heute ein Luxusgut - Warum Rosen immer teurer werden“. Hamburger Abendblatt.

⁹ 15.09.22. „PrimaKlima™ Rosen“. Rosen-Tantau Internetseite, Teil 2.

von den Pflanzen zu fressen. Dadurch ergibt sich die klimaneutralste Alternative zu den sonst eingesetzten und äußerst umweltschädlichen chemischen Pestiziden¹⁰.

Natürlich versucht das Unternehmen durch Marketing und PR-Maßnahmen ein „grünes“ Image zu erhalten. Rosen Tantau bemüht sich, dem Trend der Nachhaltigkeit gerecht zu werden und schafft es stellenweise, die konventionellen Methoden durch umweltfreundlichere zu ersetzen. Gerade der jungen Generation in dem Unternehmen gelingt es, neue Alternativen mitzubringen und mit innovativen Ideen der Nachhaltigkeit näher zu kommen. So experimentiere man mit natürlichen Pflanzenfasern und Kernen, um die Kunststoff-Töpfe zu ersetzen. Geeignet sei diese Alternative jedoch noch nicht¹¹.

Trotz allen Bemühungen besteht nach wie vor ein hoher Verbesserungsbedarf im Punkt Nachhaltigkeit, da die jetzige Rosenzucht einfach zu stark die Umwelt belastet. Der virtuelle Wasserverbrauch zusammen mit dem Energieaufwand ist zu hoch, um wirklich von Nachhaltigkeit sprechen zu können.



(1) Bild aus einem Gewächshaus von Rosen Tantau

Quelle: https://de.m.wikipedia.org/wiki/Datei:Gewächshaus_Tantau_innen.JPG

¹⁰ 27.10.22. „PrimaKlima™ Rosen“. Rosen-Tantau Internetseite, Teil 3.

¹¹ Volker Mester, 27.05.22: „Heute ein Luxusgut - Warum Rosen immer teurer werden“. Hamburger Abendblatt.

II. Branchenbetrachtungen

Ben Opitz / Tobias Rechter

Inwiefern lohnt sich das Betreiben eines Hofladens für den Bauern?

1 Was ist ein Hofladen?

Ein Hofladen ist meist ein kleiner Laden, der an einem Bauernhof angeschlossen ist. Im Allgemeinen betrachtet befinden sich in diesem Laden Produkte, die vom Bauern direkt angebaut werden oder weitere Tierprodukte aus eigener Zucht¹².

Typisch dafür sind Eier oder auch Milch. In kleineren Hofläden steht oftmals auch niemand hinter dem Tresen, da zum Beispiel ein Verkaufsautomat oder nur eine „Vertrauenskasse“ verwendet wird. In größeren Läden steht dann oft die Großmutter, die mit am Hof wohnt, hinter der Kasse. Wenn es die Nachfrage erlaubt und der Laden täglich geöffnet hat, kann auch weiteres Personal im Laden arbeiten¹³.

2 Hofladenmarkt

In den vergangenen Jahren eröffneten in Deutschland immer mehr Landwirte ihre eigenen kleinen Läden direkt am Hof. Und auch ihre Kunden ließen nicht lange auf sich warten, sodass sich ein richtiger Hofladentrend entwickelte. Auf der Internetseite www.hofladen.info sind derzeit 1.222 offizielle Hofläden gelistet¹⁴, doch Jochen Wicklein, der Betreiber der Internetseite, geht bundesweit derzeit von 10.000 Hofläden aus - steigender Tendenz¹⁵.

Auch die Coronapandemie hat den Hofladenboom weiter angetrieben, da die Einschränkungen und Ängste der Bürger in einigen Fällen einem Supermarktbesuch entgegenwirkten. Hingegen war das Ansteckungsrisiko bei einem Einkauf beim örtlichen Hofladen deutlich geringer. Dieser Trend spiegelt sich auch in den Statistiken zu den Personen aus Deutschland wider, die für ihren Haushalt Lebensmittel bei einem Hofladen einkaufen. Während es im Jahr 2018 noch rund 15 Millionen Personen waren, ist die Zahl im Jahr 2022 auf fast 18 Millionen gewachsen¹⁶.

2.1 Übersicht über Hofläden in der Region um Uetersen (Auswahl)

Name	Adresse	Öffnungszeiten	Angebotspalette
Hof Aue	Sandweg 74, Klein Nordende	08:00-12:00 14:00-18:00	Wurstwaren, Fleisch, Gemüse, Obst, Käse, Marmelade, Wein, Eier, Säfte
Deike Hofladen DIT&DAT	Wedeler Ch, Moorrege	09:00-13:00 09:00-18:00	Obst, Gemüse, Brot, Milch, Fleisch, Käse

¹² <https://www.agrarheute.com/tag/hofladen> [entnommen am 05.05.2023]

¹³ <https://de.wikipedia.org/wiki/Hofladen> [entnommen am 24.04.2023]

¹⁴ <https://hofladen.info/regionale-produkte> [entnommen am 05.05.2023]

¹⁵ <https://www.wochenblatt-news.de/region-sigmaringen/bad-saulgau/regional-und-lecker-hofladen-boom-im-laendle/> [entnommen am 05.05.2023]

¹⁶ <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/266951/umfrage/einkauf-von-lebensmitteln-direkt-beim-erzeuger-in-hoflaeden/> [entnommen am 05.05.2023]

Mini Hofladen	Hauptstraße 80, Heist	08:00-20:00	Eier
Hofladen Schliecker	Sandweg 136, Klein Nordende	08:00-20:00	Eier, Gemüse, Obst, Eierlikör, Kaffee, Marmelade, Honig
Hofladen Ladiges	Kreuzweg 1, Holm	10:00-18:30	Obst, Gemüse, Fleischwaren, Kaffee, Marmeladen, Honig, Wein

2.2 Aufbau eines Hofladens (Am Beispiel des Hofes Schliecker in Klein Nordende)

Es gibt zwei Arten eines Aufbaus von Hofläden. Die einfachere Version ist, dass ein kleiner Stand mit Dach selbstzusammengebaut an der Straße aufgestellt wird. Dieser ist mit einer kleinen Produktpalette ausgestattet, zum Beispiel Eier, Milch und Äpfel. In diesem Fall wird auf das Selbstbezahlverfahren vertraut.

In unserem Beispiel, dem Hof Schliecker, sieht der Aufbau jedoch etwas anders aus. Hier existiert ein eigenes modernes Häuschen mit ca. 15m², welches mit einer großen Produktpalette, bestehend aus eigenen sowie extern produzierten Produkten, bestückt ist. Dabei ist erwähnenswert, dass dieser Hofladen mit eigenem Kassenpersonal ausgestattet ist. Hierbei handelt es sich um einen professionellen Aufbau eines eigentlich minimalistischen Nebengeschäfts eines Bauernhofes.

Das Angebot ist für einen Hofladen sehr vielfältig, da nicht nur eigenproduzierte Waren zum Verkauf stehen, sondern auch Produkte, die auf Basis eigener Vorleistungen hergestellt werden. Dabei werden z. B. Eier vom Hof als Grundlagen für Eierlikör oder auch Nudeln verwendet. Anschließend stehen diese Artikel wieder im Laden zum Verkauf.

Die Angebote sind für einen Hofladen preiswert, obwohl sie trotzdem das regionale und ökologische Siegel besitzen. Im Vergleich zu anderen Hofläden in der Umgebung sind sie sogar recht günstig. Ein Ei der Größe M kostet demnach 0,24 €, eines der Größe L 0,29 € und der zum Verkauf stehende Eierlikör kostet 12,00 €.

Eier aus dem Supermarkt und vom Hof Schliecker kosten zwar ungefähr gleich viel, jedoch beansprucht die Eierbereitstellung eines Supermarktes deutlich mehr Arbeitsschritte als die Eier in einem Hofladen. Beispielsweise ist die Logistik bei den Eiern im Supermarkt mit deutlich mehr Aufwand und Kosten verbunden als es bei einem Landwirt der Fall ist. Diese hinzukommenden Schritte werden in die Supermarkteier eingerechnet, während sie beim Hofladen wegfallen, wodurch das einzelne Ei bei einem Hofladen eine höhere Gewinnspanne hat¹⁷. Ein vergleichbares Angebot eines Zehnerkartons Freiland Eier kostet im Supermarkt eben so viel wie zehn Eier des Hofladens Schliecker¹⁸.

2.3 Lage des Ladens

Der Hofladen unseres Beispiels befindet sich direkt angeschlossen an den Hof Schliecker. Dieser liegt an B431 zwischen Klein- und Groß Nordende. Daher befindet sich das externe Hofladenhäuschen unmittelbar an der Bundesstraße, weshalb sich zwei Arten von Kundschaft bilden. Die eine Art der Kundschaft lässt sich der Kategorie der

¹⁷ Interview mit der Verkaufskraft vor Ort

¹⁸ <https://shop.rewe.de/p/10-frische-eier-aus-freilandhaltung/8010549?source=mc> [entnommen am 24.04.2023]

Gelegenheitskäufer zuordnen, da sie auf dem Weg in Richtung Elmshorn, Uetersen sowie Tornesch den Hofladen entdecken und zu einem Kauf angeregt werden¹⁹. Das wichtigere Klientel ist jedoch die Stammkundschaft, die mit dem Wissen der vielfältigen und nachhaltigen Produktpalette zum Einkaufen im Hofladen fährt, wobei die Lage des Hofes keinen Einfluss auf den Kauf nimmt.

3 Produkte

Im Laden werden neben Eiern mit unterschiedlicher Größe auch noch Kartoffeln sowie Kaffee, Eierlikör, Marmelade oder Apfelsaft verkauft. Ebenso gibt es Honig sowie Hühnerfutter aus eigenem Anbau, Nudeln in unterschiedlichen Sorten und Äpfel zu kaufen²⁰.

3.1 Woher kommen die Produkte?

Der Grundgedanke des Hofladens Schliecker ist, dass alle zum Verkauf stehenden Produkte in der unmittelbaren Umgebung ihren Ursprung finden. Daraus ergibt sich die angenehme Atmosphäre beim Anblick der Freilandhühner nebenan, welche für die Produktion der gesamten Eier verantwortlich sind²¹. Die frischen Äpfel des Hofladens kommen gleich aus dem Obsthandel des Bruders, Thomas Schliecker, und finden im Hofladen zu ihren Abnehmern. Außerdem wird die Marmelade von unverkauftem Obst, durch den befreundeten Koch, Torsten Kruse, zubereitet und im Laden verkauft.

Alle weiteren Produkte werden von Partnerbetrieben im Umkreis produziert²². Der Kaffee wird also beispielsweise von der Landrösterei, einem kleinen Dorfcafé in Seestermühe, im Laden vertrieben²³.

3.2 Wie gelangen die Produkte zum Laden?

Wie bereits angedeutet, werden die Produkte, die Vorort erzeugt werden, praktisch zu Fuß in den Verkaufsbereich transportiert, wie zum Beispiel die Freilandeier aus den Legenestern auf direktem Wege in den Verkaufsbereich gelangen.

Alle weiteren Produkte werden vom Geschäftsführer, Stefan Schliecker, persönlich mit dem solar geladenen Elektrobus abgeholt²⁴.

4 Vorteile und Nachhaltigkeit

Der eindeutige Vorteil eines jeden Hofladens besteht darin, die Regionalität und Hochwertigkeit der Produkte beim Kauf überblicken zu können und sich zu vergewissern, dass man die lokalen landwirtschaftlichen Betriebe sowie den Erhalt der damit verbundenen Arbeitsplätze unterstützt.

¹⁹ Persönliche Wahrnehmungen beim Besuch [am 13.02.2023]

²⁰ Interview mit der Verkaufskraft vor Ort [am 13.02.2023]

²¹ Persönliche Wahrnehmungen beim Besuch [am 13.02.2023]

²² Telefonat mit Stefan Schliecker [am 20.03.2023]

²³ <https://www.alte-viehwaage.de/> (Landrösterei/Café) [entnommen am 24.04.2023]

²⁴ Telefonat mit Stefan Schliecker [am 20.03.2023]

Ebenso kann man mit einem guten Gewissen den Kauf eines Produktes, welches über tausende Kilometer importiert wurde, umgehen und gleichzeitig zum einen die Umwelt durch weniger CO₂- Emissionen schützen und zum anderen nachhaltig einkaufen. Dazu kommt, dass die meisten Waren unverpackt sind und man so auch noch Verpackungsmüll einsparen kann.²⁵

5 Fazit

Laut Aussage Stefan Schlieckers ist das Betreiben des Hofladens rentabel. Die Annahme des Hofladens zeigt sich in der hohen Nachfrage, die unter anderem auch durch den ausgezeichneten Standort entsteht. Er selbst betont, dass er den Gewinn hauptsächlich mit den Eiern seiner Hühner erwirtschaftet und die anderen Produkte eher einen kleineren Ertrag beisteuern²⁶.

Der Erfolg des Hofladens Schlieckers ist jedoch keine Selbstverständlichkeit. „Es spielen viele ausschlaggebende Faktoren zusammen, gebündelt mit dem Arbeitsaufwand sowie dem Ehrgeiz der vier Arbeitskräfte ist unser Beispiel erfolgreich.“, so Stefan Schliecker²⁷.

6 Quellen

6.1 Nicht gedruckte Quellen

- Persönliche Wahrnehmungen beim Besuch [am 13.02.2023]
- Interview mit der Verkaufskraft vor Ort [am 13.02.2023]
- Telefonat mit Stefan Schliecker [am 20.03.2023]

4.2 Internetquellen

- <http://www.ernaehrungsszene.de/9086/ist-ein-hofladen-und-wo-finde-ich-ihn/> [am 20.03.2023]
- <https://de.wikipedia.org/wiki/Hofladen> [am 20.03.2023]
- <https://shop.rewe.de/p/10-frische-eier-aus-freilandhaltung/8010549?source=mc> [am 20.03.2023]
- <https://www.ngum.de/artikel/obst-und-gemuese-regional-und-nachhaltig-vom-hofladen.html> [am 06.05.2023]

²⁵ <https://www.ngum.de/artikel/obst-und-gemuese-regional-und-nachhaltig-vom-hofladen.html> [am 06.05.2023]

²⁶ Telefonat mit Stefan Schliecker [am 20.03.2023]

²⁷ Telefonat mit Stefan Schliecker [am 20.03.2023]

Luis Ossenbrüggen / Jonte Laudahn / Max Ockelmann

Apfelkulturen und Saftproduktion

Geschichte der Apfelkulturen und Saftproduktion

Die Geschichte des Apfelanbaus im Kreis Pinneberg begann bereits im 12. Jahrhundert damit, dass Niederländer unsere Region eingedeicht haben und diese somit entwässert wurde. Das hat bis heute Vorteile für den Anbau, denn die Böden bieten gute Voraussetzungen für den Anbau von Obst.²⁸

Viele Betriebe bestehen schon seit Generationen und wurden über die Zeit immer größer und wichtiger für die Region. Die Anfänge waren häufig eigene Obstgärten zur Selbstversorgung, welche dann attraktiver wurden durch die Nachfrage von Menschen, die nicht die Möglichkeiten hatten, selbst Obst anzubauen. Die Erntemethoden im 19. und 20. Jahrhundert waren begrenzt, denn die Apfelbäume hatten nicht selten eine Höhe von über 15 Metern. Somit mussten die Früchte damals mühsam mit Leitern geerntet werden. Zu dieser Zeit wurde nur regionale Nachfrage gedeckt.²⁹

Als die Nachfrage regional und überregional größer wurde, sind viele Apfelhöfe expandiert. Die Anbau-, Ernte- und Lagermethoden haben sich im Wandel der Zeit verbessert, durch maschinelle Hilfe und Erntehelfer, die häufig auch heute noch saisonal aus dem Ausland kommen. Zudem wurden die Apfelbäume gezüchtet und veredelt, sodass sie nicht größer als 2,50 Meter werden und besonders ertragreich sind, um das beste ökonomische Ergebnis zu erzeugen.

Verkauft werden die Äpfel nach der Mitte des 20. Jahrhunderts meistens an Großhändler in großen Mengen, aber Äpfel werden auch häufig direkt vermarktet in Hofläden oder auf Groß- und Wochenmärkten.

Saftproduktion dient vielen Obstbauern als weiterer Wirtschaftszweig, denn es wird Obst verwendet, welches für den normalen Verkauf nicht mehr geeignet ist. U. a. Äpfel in Über- oder Untergrößen bekommen somit einen neuen Verwendungszweck. Die Verarbeitung zum Apfelsaft findet in Mostereien statt. Die Apfelbauern liefern ihre Früchte ab oder lassen sie abholen und bekommen fertig abgepackten Apfelsaft. Dabei ist der ökonomische Verwendungszweck auch erst in der Mitte des 20. Jahrhunderts aufgekommen.³⁰

Apfelkulturen und Saftproduktion auf dem Obsthof Plüschau

Der Obsthof Plüschau liegt im Ortsteil Hohenhorst in Haselau und ist seit 1855 ein Familienunternehmen. Neben Kirschen, Erdbeeren und Zwetschgen werden hauptsächlich auf 36 Hektar verschiedene Apfelsorten angebaut. Die Anbauflächen

²⁸ <https://www.tourismus-altesland.de/die-geschichte/> (entnommen am 20.03.23)

²⁹ <https://nordfrucht.de/Ueber-uns/Geschichte/> (entnommen am 20.03.2023)

³⁰ Gespräch am 29.03.2023 mit Tim Plüschau

erstrecken sich rund um den Obsthof, somit sind die Wege vom Feld bis ins Lager sehr kurz.³¹

Auf dem Hof wird das Prinzip der integrierten Landwirtschaft verfolgt, was einen Mittelweg zwischen der ökologischen und konventionellen Landwirtschaft bildet. Dabei erläutert Tim Plüschau, dass es für ihn die sinnvollste Methode ist, denn die Richtlinien sind nicht so streng wie bei der ökologischen Landwirtschaft bzw. hat man keine Bindung daran. Ziel ist es, maximale Produktivität reduzierter Umweltbelastung zu vereinbaren. Das hat auf dem Obsthof Plüschau aber keine negativen Auswirkungen auf die Qualität, denn der Obsthof hat noch andere Richtlinien einzuhalten. Dadurch, dass der Großteil im Supermarkt landet, stellen die Supermarktketten neben den gesetzlichen Anforderungen noch eigene auf, die strenger als die Richtlinien der integrierten Landwirtschaft sind. Das wirkt sich dann wiederum positiv auf die Qualität der Ware aus.

In der ökologischen Landwirtschaft gibt es neben den Richtlinien für den Anbau der Äpfel in Bezug zu Pflanzzeiten und Verwendung von Pflanzenschutzmitteln noch weitere ökologische Projekte. Diese führt der Obsthof Plüschau aber auch ohne Verpflichtung aus. Es werden auf den nicht bepflanzten Flächen, die immer durch die Verschiebung der Apfelmulturen entstehen, Naturschutzprojekte wie Wildblumenwiesen durchgeführt. Es sind im letzten Jahr circa 12 Hektar für solche Projekte verwendet worden. Also grenzt der Obsthof die integrierte Nutzung aus eigenem Interesse ein.³²

Die Vielfalt der Apfelsorten, die angebaut werden, ist groß, aber es werden keine regionalen Sorten angebaut, da sich diese wirtschaftlich nicht lohnen. Es wird sich danach gerichtet, was der Großabnehmer haben möchte, das sind meistens gezüchtete Sorten aus Asien.³³

Unter Einhaltung der Richtlinien werden die Äpfel dann das ganze Jahr über verkauft, sodass man von Ernte zu Ernte kommt. Dabei plant der Obsthof Plüschau die Mengen so ein, dass man am Ende keinen einzigen Apfel wegwerfen muss, es wird alles verwendet.

Im letzten Jahr hat der Obsthof 3.700 Großkisten an Äpfeln geerntet, das entspricht etwa 1,3 Tonnen. Die Äpfel werden auf unterschiedliche Weisen vermarktet. Der Großteil, fast 98%, wird an Großabnehmer verkauft, diese bringen die Äpfel dann in ganz Deutschland in die Supermärkte oder exportieren. Auch die Saftproduktion im industriellen Stil wird mit Äpfeln der Großabnehmer betrieben. In großen Mostereien werden die Äpfel verarbeitet und landen danach in der ganzen Welt abgefüllt im Regal. Des Weiteren beliefert der Obsthof Plüschau einige Supermärkte in der Region direkt an, dabei wird dann dort die regionale Ware mit kurzen Lieferwegen verkauft.³⁴

Außerdem werden im eigenen Hofladen direkt an den Lagerflächen, zwischen den eigenen Apfelplantagen, die Produkte vermarktet. Neben Äpfeln und Apfelsaft werden noch weitere Obstsorten angeboten. Zudem gibt es eine große Vielfalt an regionalen Produkten wie Gemüse, Honig, Eier, Weine oder Fleischwaren im Glas, die angeboten

³¹ <https://nordfrucht.de/Ueber-uns/Obstanbau/> (entnommen am 27.03.2023)

³² Gespräch am 29.03.2023 mit Tim Plüschau

³³ Gespräch am 29.03.2023 mit Tim Plüschau

³⁴ Gespräch am 29.03.2023 mit Tim Plüschau

werden. Diese Produkte sind keine eigenen Erzeugnisse, aber regional, häufig von anderen Bauern produziert. Neben dem Hofladen gibt es einen Selbstbedienungsstand, basierend auf einem Vertrauensprinzip, in dem man zu jeder Zeit vorgepackte Äpfel kaufen kann.³⁵

Der Apfelsaft, der im Hofladen verkauft wird und auch an regionale Supermärkte geliefert wird, kommt aus einer kleinen Mosterei in der Nähe von Stade. Der Vorteil gegenüber großen Mostereien ist, dass man den Saft aus seinen eigenen Äpfeln zurückbekommt.

Bei großen, industriellen Mostereien werden alle Äpfel von unterschiedlichen Sorten, Qualitäten und Produzenten zusammengemischt und der Saft besteht somit aus Obst, was gar nicht von einem kommt oder nur zu kleinen Anteilen. Der Obsthof Plüschau entscheidet somit auch über den Geschmack, da der durch die Mischung der Äpfel selbst ausgesucht werden darf. Ein weiterer Vorteil sind die Lieferwege; zwar liegt die Mosterei auf der anderen Elbseite, aber einmal in der Woche werden Äpfel abgeholt und der Apfelsaft angeliefert. So hat der Obsthof Plüschau nur einen kleinen logistischen Aufwand.³⁶

Quellenverzeichnis

Gespräch:

- Gespräch am 29.03.23 mit Tim Plüschau

Internetquellen:

- <https://www.tourismus-altesland.de/die-geschichte/> (entnommen am 20.03.23)
- <https://nordfrucht.de/Ueber-uns/Geschichte/> (entnommen am 20.03.23)
- <https://nordfrucht.de/Ueber-uns/Obstanbau/> (entnommen am 27.03.23)
- <https://nordfrucht.de/Unser-Hofladen/> (entnommen am 20.03.2023)

³⁵ <https://nordfrucht.de/Unser-Hofladen/> (entnommen am 20.03.2023)

³⁶ Gespräch am 29.03.2023 mit Tim Plüschau

Mika Schöfeldt und Jacqueline Dücker

Öffentliche Entsorger: Wasseraufbereitung in Hetlingen

Das Klärwerk in Hetlingen ist Teil des Abwasserzweckverbands Südholstein, kurz AZV, und gleichzeitig auch dessen Hauptstandort. Es ist mit über 40 Städten und Gemeinden verbunden und hat ein Einzugsgebiet von 860.000 Einwohnern aus Südholstein und dem nord-westlichen Hamburg. Mit Hilfe von mehr als 200 Pump- und Übergabestationen wird das Abwasser der Gemeinden in großen Leitungen mit bis zu 2,20 Metern Durchmesser zum Klärwerk geleitet. Pro Jahr werden rund 31.000.000 Kubikmeter Abwasser in der Durchlaufanlage gereinigt.

Bei der Reinigung werden das Belebtschlammverfahren, die Faulung und das Zentrifugen als Verfahren angewendet. Hierbei entstehen etwa 50.000 Tonnen Klärschlamm pro Jahr als Abfallprodukt, welche wiederum extern verbrannt werden müssen. Auffällig ist, dass pro Tag und Nacht etwa fünf bis neun LKW-Ladungen Klärschlamm abtransportiert werden müssen, um in einem externen Werk verbrannt zu werden. Die CO₂-Emissionen von LKWs sind nicht gering, was in Frage stellt, inwiefern der Abtransport des Klärschlammes nachhaltig ist. Anders stellt sich die Frage der Nachhaltigkeit allerdings beim gesamten Energieverbrauch des Klärwerks da. Von den jährlich ca. 23.000 MWh Strom, welche verbraucht werden, erzeugt das Klärwerk rund 18.000 MWh Strom eigenständig CO₂-neutral, weshalb der tatsächliche Energieverbrauch des Klärwerks relativ gering ist.

Vor allem bei dem mehrstufigen, technisch aufwändigem Reinigungsverfahren werden der Stand der Technik, die Betriebssicherheit der Anlage und die Energieeffizienz berücksichtigt, aber auch die Vermeidung von Geruchsemissionen ist zentral. Denn obwohl das Klärwerk 1973 gebaut wurde und somit schon fast 40 Jahre alt ist, werden die gesetzlich vorgeschriebenen Schad- und Nährstoffgrenzwerte meist deutlich unterschritten. Kontinuierlich werden Wasserproben entnommen und im Labor analysiert, bevor das gereinigte Abwasser das Gelände verlässt und zum Beispiel in die Elbe fließt. Außerdem ist generell jedes Klärwerk per Gesetz zur Selbstkontrolle verpflichtet und das Untersuchungsprogramm ist genau festgelegt. Faktoren sind unter anderem die ordnungsgemäße Reinigungsleistung und die Einhaltung der Grenzwerte, welche von bestimmten Kontrollbehörden anhand von ausgewählten Parametern überprüft werden. Parameter, die relevant für den Nähr- und Schmutzstoffgehalt sind, stellen zum Beispiel Stickstoff, Phosphor und Kohlenstoff dar. Des Weiteren steht auch der Belebtschlamm wegen seiner Artenvielfalt unter regelmäßiger Kontrolle. Wobei sich nicht alles hinaus filtern lässt, wie zum Beispiel Medikamentenreste oder Schwermetalle, welche vor allem aus der Düngung in der Landwirtschaft stammen.

Neben diesen Beiträgen zur Nachhaltigkeit des Klärwerks trägt es auch über sein unmittelbares Einzugsgebiet hinaus zum Ressourcenschutz und dem Erhalt einer lebenswerten Umwelt bei. So zum Beispiel ist der AZV einer der ersten Abwasserzweckverbände in Deutschland, welcher eine Erklärung auf Basis des Deutschen Nachhaltigkeitskodex (DNK) erstellt hat. Ein spezielles Nachhaltigkeitsteam sorgt dafür, dass Maßnahmen im Sinne der „17 Ziele der Nachhaltigkeit“ der Vereinten Nationen entwickelt und umgesetzt werden. Auch engagiert sich der AZV im Bereich der Umwelt- und Nachhaltigkeitsbildung und kooperiert mit verschiedenen Bildungseinrichtungen und etabliert somit ein weit

verzweigtes Netzwerk für Prävention und Umweltbewusstsein. Dafür wurde der AZV sogar von der Landesregierung Schleswig-Holstein als außerschulische Bildungseinrichtung zertifiziert.

Erwähnenswert ist der fehlgeschlagene Versuch, ins Internetgeschäft einzusteigen, bei welchem am Ende Verluste von 6.000.000 € standen - zumal es auch keine ausreichende Rechtsgrundlage für diese teuren Aktivitäten gab.

Abschließend lässt sich die Leitfrage – ist die Wasseraufbereitung in Hetlingen ökologisch, regional und nachhaltig? - in nahezu jedem Fall mit ja beantworten, denn beim Thema Ökologie hält sich das Klärwerk an die Vorgaben und unterzieht sich regelmäßigen Tests. Regional ist es ebenfalls, denn es arbeitet viel mit regionalen Bildungseinrichtungen zusammen und versucht auch das Leben der Menschen, die in der Nähe wohnen, so wenig wie möglich negativ zu beeinflussen. Bezüglich der Nachhaltigkeit ist das Klärwerk verhältnismäßig positiv zu bewerten, da es einen Großteil seines Stroms selbst CO₂-neutral herstellt. Einzig und allein die Entsorgung des Klärschlammes stellt ein Problem dar, weil dieser extern verbrannt werden muss und deswegen mit vielen LKWs am Tag abtransportiert wird. Der Umgang mit dem Klärschlamm ist recht kompliziert, da dieser einerseits zu giftig ist, um zum Düngen benutzt zu werden, andererseits entschied sich aber die Gemeinde Hetlingen gegen eine eigene Verbrennungsanlage. Die Menge des Klärschlammes kann aber durch Wasserentnahme reduziert werden, der Abtransport durch LKWs ist jedoch nach jetzigem Stand noch unvermeidbar.

Quellen

E-Mail von Claudia Markmann (Presse- und Öffentlichkeitsarbeit beim AZV) vom 31.05.22

<https://www.azv.sh/> (Zugriff 12.05.22)

<https://www.abendblatt.de/region/pinneberg/article212147515/Der-AZV-im-Fokus-der-Steuerzahler-Lobby.html> (06.10.17)

Nike Hagel, Finn Kobialka und Pia Wildner

Inwiefern arbeitet der GAB Umweltservice nachhaltig?



Abb.1 Strom und Wärme

Was ist der GAB Umweltservice?

Der GAB Umweltservice ist ein mittelständisches Unternehmen mit rund 300 Mitarbeitern.³⁷ Zu diesem gehören die GAB - Gesellschaft für Abfallwirtschaft mbH, die Tochtergesellschaften Abfallverbrennungs- und Biokompost-Gesellschaft mbH (AVBKG), Abfallverwertungsgesellschaft mbH (AVG), Umweltservice Nord GmbH (USN) und der Kooperationspartner, die Hausmülleinsammlungsgesellschaft (HAMEG).³⁸

Die GAB ist ein öffentlich-rechtlicher Entsorgungsträger, welcher die fachgerechte Entsorgung aller Abfallarten in der Metropolregion Hamburgs sichert. Dies zeichnet sich an ihren

Zertifikaten EFBV (Entsorgungsfachbetrieb), DIN EN ISO 9001 (Qualitätsmanagement) und DIN EN ISO 14001 (Umweltmanagement) aus.³⁹ Damit verpflichtet sich die GAB gegenüber den Bürgern, Mitarbeitern und Kunden zum Schutz der Umwelt.⁴⁰

Auf dem Gelände der GAB im Kreis Pinneberg befindet sich ein Sonderabfallzwischenlager, ein Müllheizkraftwerk, eine Bioabfallkompostieranlage, eine Biovergärungsanlage, eine Vergärungsanlage und eine Sortieranlage (LVP), in denen die Abfälle verwertet werden. Zudem gibt es auf dem GAB-Gelände in Ahrenlohe (genauso wie in Hohenlockstedt, Itzehoe, Glückstadt und Kellinghusen) Recyclinghöfe, bei denen die Bürger ihre Abfälle abgeben können.⁴¹

Was bedeutet Nachhaltigkeit für die GAB?

Unter dem Begriff der Nachhaltigkeit versteht die GAB den Unternehmenszweck der Entsorgungssicherheit für die Bürger in der Metropolregion Hamburgs. Dabei richtet sie sich nach ökonomischen, ökologischen und sozial nachhaltigen Zielsetzungen und

³⁷ Nachhaltigkeitsbericht GAB, Kapitel 4 „Unser Innerstes“, S.37; <https://www.gab-umweltservice.de/themes/standard/ePaper/epaper-nachhaltigkeitsbericht/index.html#37> [entnommen am 29.03.2023]

³⁸ Nachhaltigkeitsbericht GAB, „Vorwort“ S.3; <https://www.gab-umweltservice.de/themes/standard/ePaper/epaper-nachhaltigkeitsbericht/index.html#3> [entnommen am 29.03.2023]

³⁹ Nachhaltigkeitsbericht GAB, Kapitel 2 „Unsere Arbeit“, S.19; <https://www.gab-umweltservice.de/themes/standard/ePaper/epaper-nachhaltigkeitsbericht/index.html#19> [entnommen am 29.03.2023]

⁴⁰ Nachhaltigkeitsbericht GAB, Kapitel 2 „Unsere Arbeit“, S.12; <https://www.gab-umweltservice.de/themes/standard/ePaper/epaper-nachhaltigkeitsbericht/index.html#12> [entnommen am 29.03.2023]

⁴¹ Nachhaltigkeitsbericht GAB, Kapitel 2 „Unsere Arbeit“, S.10; <https://www.gab-umweltservice.de/themes/standard/ePaper/epaper-nachhaltigkeitsbericht/index.html#10> [entnommen am 29.03.2023]

will gleichzeitig leistungsfähig bleiben. Ihr Hauptziel, welches sie dabei verfolgt, ist der Klimaschutz durch Recycling.⁴²

Was tut die GAB für diese Ziele?

Der Verbund des GAB Umweltservices beschäftigt sich mit der Einsammlung, dem Transport, der Abfallsortierung aller Abfallarten und der Frage, wie Abfall als Rohstoffquelle genutzt werden kann.⁴³

Die GAB bietet Privat- sowie Geschäftskunden vielfältige Möglichkeiten zur nachhaltigen und umweltverträglichen Abfallentsorgung in den Landkreisen Pinneberg und Steinburg sowie im Westen von Hamburg.

Unter anderem stellt sie Wertstoffcontainer bereit sowie Container in verschiedenen Größen und holt nach Absprache Sperrmüll ab.⁴⁴

Die GAB wandelt die im Müllheizkraftwerk gewonnene Energie in Wärme und Strom um und liefert diese regenerativen Energien teils in den Kreis Pinneberg.⁴⁵ Zudem stellt sie aus dem verwerteten Müll neue Rohstoffmaterialien her, welche an verschiedene Industriezweige geliefert werden, um neue Endprodukte zu schaffen. Somit reduziert sie den Bedarf an nicht-nachwachsenden Rohstoffen.⁴⁶

Im April 2018 wurde die neue Vergärungsanlage eingeweiht, mit dieser nicht nur eine bessere Nutzung des Bioabfalls möglich ist, sondern auch Biogas als erneuerbare Energiequelle produziert wird. Zudem werden aus dem verwerteten Bioabfall Kompostprodukte für den Garten- und Landschaftsbau und der Landwirtschaft hergestellt. Dieser gilt als nachhaltiger Dünger und verbessert die Bodenqualität.⁴⁷

Das Ziel der GAB ist es, durch Innovationen und Projekte nachhaltig zu bleiben, um Emissionen und den Ressourcenverbrauch zu verringern. Ein Beispiel hierfür ist die langfristige Strategie mit der HAMEG, die dieselbetriebenen Müllfahrzeuge abzulösen und Fahrzeuge mit Wasserstofftechnologien zu betreiben.⁴⁸

⁴² Nachhaltigkeitsbericht GAB, Kapitel 1 „Nachhaltigkeit, wie wir sie verstehen“ S.6; <https://www.gab-umweltservice.de/themes/standard/ePaper/epaper-nachhaltigkeitsbericht/index.html#6> [entnommen am 31.03.2023]

⁴³ Nachhaltigkeitsbericht GAB, Kapitel 1 „Nachhaltigkeit, wie wir sie verstehen“ S.7; <https://www.gab-umweltservice.de/themes/standard/ePaper/epaper-nachhaltigkeitsbericht/index.html#7> [entnommen am 31.03.2023]

⁴⁴ GAB Umweltservice; <https://www.gab-umweltservice.de/privatkunden/> [entnommen am 31.03.2023]

⁴⁵ GAB Umweltservice; <https://www.gab-umweltservice.de/ueber-gab-umwelt-service/muellheizkraftwerk/> [entnommen am 31.03.2023]

⁴⁶ Nachhaltigkeitsbericht GAB, Kapitel 2 „Unsere Arbeit“, S.14; <https://www.gab-umweltservice.de/themes/standard/ePaper/epaper-nachhaltigkeitsbericht/index.html#14> [entnommen am 31.03.2023]

⁴⁷ Nachhaltigkeitsbericht GAB, Kapitel 2 „Unsere Arbeit“, S.16; <https://www.gab-umweltservice.de/themes/standard/ePaper/epaper-nachhaltigkeitsbericht/index.html#16> [entnommen am 31.03.2023]

⁴⁸ Nachhaltigkeitsbericht GAB, Kapitel 1 „Nachhaltigkeit, wie wir sie verstehen“ S.7; <https://www.gab-umweltservice.de/themes/standard/ePaper/epaper-nachhaltigkeitsbericht/index.html#7> [entnommen am 31.03.2023]

Arbeit und Bildung

Seit 2019 bietet die GAB ein duales Studium im Bereich Wirtschaftsingenieurwesen an der Fachhochschule Wedel und der Nordakademie Elmshorn an⁴⁹. Dies ist Teil der nachhaltigen Personalförderung, auf die das Unternehmen auch aufgrund des demographischen Wandels setzt.

Die GAB legt großen Wert auf regelmäßige Schulungen und Unterweisungen⁵⁰ sowie einen verlässlichen Arbeits- und Gesundheitsschutz. Auch ein betriebliches Gesundheitsmanagement ist ein wichtiger Bestandteil des Unternehmens. Die Mitarbeiter haben die Möglichkeit, an der jährlichen Gripeschutzimpfung teilzunehmen sowie an verschiedenen Gesundheitsprogrammen wie Lauftreffs oder der Aktion „Mit dem Fahrrad zur Arbeit“⁵¹. Durch die Teilnahme an diesen Programmen können die Mitarbeiter Punkte sammeln, die sie im Laufe des Jahres als Prämie einlösen können. Die GAB setzt zudem auf eine ausgewogene Work-Life-Balance sowie individuelle Weiterbildungsmaßnahmen für die Mitarbeiter. Die Mitarbeiter haben auch die Möglichkeit, Gestaltungsideen abzugeben und somit aktiv an der Entwicklung des Unternehmens mitzuwirken.

Insgesamt ist die GAB ein Unternehmen, das sich um seine Mitarbeiter kümmert und auf nachhaltige Personalentwicklung setzt. Die verschiedenen Maßnahmen zur Gesundheitsförderung und Work-Life-Balance zeigen, dass das Unternehmen ein modernes Arbeitsumfeld schafft und sich für das Wohlbefinden seiner Mitarbeiter einsetzt.

Im Juni 2018 hat die GAB die NUN-Zertifizierung erhalten (Nordisch und nachhaltig: Mit Bildung Zukunft sichern?), durch Angebote von Bildungs- und Informationsprojekten, die junge Menschen an das Thema Abfall heranführen und zum Mitmachen anregen sollen. Daraufhin durfte sie sich dann als Bildungseinrichtung für Nachhaltigkeit bezeichnen.⁵²

Zudem fördert die GAB verschiedene Projekte für nachhaltige Entwicklung. Das erste Projekt war eine Ausbildungsmesse in der Pinneberger Berufsschule namens „Pinball“ im Jahre 2018, die bis heute regelmäßig stattfindet. Die GAB hat dabei viele Erfahrungen gesammelt und an ihrem eigenen Stand rund um das Thema Nachhaltigkeit vermittelt.

Ein weiteres Projekt ist die KITA21 - Die Klimaretter, bei der die GAB als Trägerin tätig ist. Diese Initiative fördert umweltbewusstes Handeln in Kindertagesstätten⁵³.

⁴⁹ <https://www.gab-umweltservice.de/themes/standard/ePaper/epaper-nachhaltigkeitsbericht/index.html#38>
[entnommen am 20.03.2023]

⁵⁰ <https://www.gab-umweltservice.de/themes/standard/ePaper/epaper-nachhaltigkeitsbericht/index.html#36>
[entnommen am 20.03.2023]

⁵¹ <https://www.gab-umweltservice.de/themes/standard/ePaper/epaper-nachhaltigkeitsbericht/index.html#38>
[entnommen am 20.03.2023]

⁵² GAB Nachhaltigkeitsbericht; Kampagne #wirfuerbio: <https://www.gab-umweltservice.de/themes/standard/ePaper/epaper-nachhaltigkeitsbericht/index.html#24>
(entnommen am 24.03.2023)

⁵³ <https://www.gab-umweltservice.de/themes/standard/ePaper/epaper-nachhaltigkeitsbericht/index.html#44>
[entnommen am 20.03.2023]

Weitere Projekte

Die GAB hat in den letzten Jahren, insbesondere 2018 und 2019, viele kleine Einzelprojekte und Kampagnen mit dem Ziel der Stärkung der Nachhaltigkeit gefördert. Diesbezüglich will sie über das Alltagsgeschäft hinaus positive Wirkungen in den Bereichen Klima, Umwelt und Ressourcenschutz erreichen.⁵⁴

Die GAB unterstützte ebenfalls den Verein Deckel drauf e.V. Im Jahr 2019 wurden im Kreis Pinneberg 80.000 Flaschendeckel gesammelt, mit dem Rohstoffelös wurde ein Projekt zur Bekämpfung von Kinderlähmung unterstützt. Leider wurde das Projekt aufgrund des Anbieterwechsels beim Dualen System 2023 eingestellt.

Die GAB ist auch bemüht, gemeinnützige Initiativen zu unterstützen, die sich für benachteiligte Menschen einsetzen. So hat das Unternehmen in den letzten zwei Jahren 400 Fahrräder gespendet, um Geflüchteten und Bedürftigen zu helfen.

Außerdem hat die GAB Spielzeuge gespendet und Rollstühle, Rollatoren, Krücken und andere Hilfsmittel an den afrikanischen Staat Burkina Faso gesendet.⁵⁵

Auch auf dem eigenen Firmengelände setzt die GAB nachhaltige Projekte um. Mitarbeiter haben beispielsweise eine Streuobstwiese angelegt, um die Umwelt zu schützen und die Artenvielfalt zu fördern.

Ein weiteres Beispiel für das Engagement der GAB ist der Flohmarkt, dessen Einnahmen gespendet werden.⁵⁶ Hierdurch unterstützt das Unternehmen verschiedene gemeinnützige Projekte und Initiativen.

Ein Projekt der GAB war eine Kleiderkiste in Schenefeld mit dem Motto „Want better, not more!“ im Dezember 2018. Dort wurden Secondhandwaren aus der Alttextilsammlung für fünf Wochen zum Verkauf gestellt. Es sollte darauf aufmerksam machen, dass Textilien stärker wieder verwendet und bewusster konsumiert werden könnten.⁵⁷

Die App für wilden Müll wurde im Februar 2019 erstmals umgesetzt und wird heute immer noch verwendet. Sie wird benutzt, damit Passanten wilde Müllablagerungen fotografieren und dann in der App melden können.

Zudem werden verdichtete Gebiete von „Tatortreinigern“ auf E-Bikes überwacht und somit wird eine saubere Umgebung geschaffen.⁵⁸

⁵⁴ GAB Nachhaltigkeitsbericht; Highlights: <https://www.gab-umweltservice.de/themes/standard/ePaper/epaper-nachhaltigkeitsbericht/index.html#22> (entnommen am 21.03.2023)

⁵⁵ <https://www.gab-umweltservice.de/themes/standard/ePaper/epaper-nachhaltigkeitsbericht/index.html#46> [entnommen am 22.03.2023]

⁵⁶ <https://www.gab-umweltservice.de/themes/standard/ePaper/epaper-nachhaltigkeitsbericht/index.html#48> [entnommen am 22.03.2023]

⁵⁷ GAB Nachhaltigkeitsbericht; Highlights aus 2018: <https://www.gab-umweltservice.de/themes/standard/ePaper/epaper-nachhaltigkeitsbericht/index.html#25> (entnommen am 21.03.2023)

⁵⁸ GAB Nachhaltigkeitsbericht; Highlights aus 2019: <https://www.gab-umweltservice.de/themes/standard/ePaper/epaper-nachhaltigkeitsbericht/index.html#26> (entnommen am 22.03.2023)

Eines der wichtigsten Projekte der GAB ist die Kampagne #wirfuerbio. Diese beinhaltet, dass Störstoffe wie Plastik im Bioabfall verschwinden sollen. Dazu hat sie in Zusammenarbeit mit über 40 anderen Abfallwirtschaftsbetrieben das Thema über Radio, Plakaten auf den Müllfahrzeugen, Kundenanschreiben oder auch durch das Internet populär gemacht. Mittlerweile hat die GAB eine Senkung von 50% des Störstoffanteils im Bioabfall erreicht und dafür im März 2019 den VKU-Innovationspreis gewonnen.



Fazit

Insgesamt zeigt das Engagement der GAB, dass das Unternehmen auch gesellschaftliche Verantwortung übernimmt. Die verschiedenen Projekte zur nachhaltigen Entwicklung und das soziale Engagement der GAB tragen dazu bei, dass das Unternehmen als verantwortungsbewusster Akteur in der Gesellschaft wahrgenommen wird.

Quellenverzeichnis

Bildquellen

Abb. 1: Strom und Wärme; <https://www.gab-umwelt-service.de/ueber-gab-umwelt-service/strom-und-waerme/> [entnommen am 25.03.2023]

Abb. 2: Werbeplakat #wirfuerbio: https://www.wirfuerbio.de/wp-content/uploads/2020/12/kampagnen-motiv_wirfuerbio_oma_quer-scaled.jpg [entnommen am 25.03.2023]

Textquellen

GAB Nachhaltigkeitsbericht; Highlights aus 2018: <https://www.gab-umwelt-service.de/themes/standard/ePaper/epaper-nachhaltigkeitsbericht/index.html#25> [entnommen am 21.03.2023]

GAB Nachhaltigkeitsbericht; Highlights aus 2019: <https://www.gab-umwelt-service.de/themes/standard/ePaper/epaper-nachhaltigkeitsbericht/index.html#26> [entnommen am 22.03.2023]

GAB Nachhaltigkeitsbericht; Highlights: <https://www.gab-umwelt-service.de/themes/standard/ePaper/epaper-nachhaltigkeitsbericht/index.html#22> [entnommen am 21.03.2023]

GAB Nachhaltigkeitsbericht; Kampagne #wirfuerbio: <https://www.gab-umwelt-service.de/themes/standard/ePaper/epaper-nachhaltigkeitsbericht/index.html#24> [entnommen am 24.03.2023]

GAB Umweltservice; <https://www.gab-umwelt-service.de/privatkunden/> [entnommen am 31.03.2023]

GAB Umweltservice; <https://www.gab-umwelt-service.de/ueber-gab-umwelt-service/muellheizkraftwerk/> [entnommen am 31.03.2023]

<https://www.gab-umwelt-service.de/themes/standard/ePaper/epaper-nachhaltigkeitsbericht/index.html#38> [entnommen am 20.03.2023]

<https://www.gab-umwelt-service.de/themes/standard/ePaper/epaper-nachhaltigkeitsbericht/index.html#36> [entnommen am 20.03.2023]

<https://www.gab-umwelt-service.de/themes/standard/ePaper/epaper-nachhaltigkeitsbericht/index.html#38> [entnommen am 20.03.2023]

<https://www.gab-umwelt-service.de/themes/standard/ePaper/epaper-nachhaltigkeitsbericht/index.html#44> [entnommen am 20.03.2023]

<https://www.gab-umwelt-service.de/themes/standard/ePaper/epaper-nachhaltigkeitsbericht/index.html#46> [entnommen am 22.03.2023]

<https://www.gab-umwelt-service.de/themes/standard/ePaper/epaper-nachhaltigkeitsbericht/index.html#48> [entnommen am 22.03.2023]

Nachhaltigkeitsbericht GAB, „Vorwort“ S. 3; <https://www.gab-umwelt-service.de/themes/standard/ePaper/epaper-nachhaltigkeitsbericht/index.html#3> [entnommen am 29.03.2023]

Nachhaltigkeitsbericht GAB, Kapitel 1 „Nachhaltigkeit, wie wir sie verstehen“ S. 6; <https://www.gab-umwelt-service.de/themes/standard/ePaper/epaper-nachhaltigkeitsbericht/index.html#6> [entnommen am 31.03.2023]

Nachhaltigkeitsbericht GAB, Kapitel 1 „Nachhaltigkeit, wie wir sie verstehen“ S. 7; <https://www.gab-umwelt-service.de/themes/standard/ePaper/epaper-nachhaltigkeitsbericht/index.html#7> [entnommen am 31.03.2023]

Nachhaltigkeitsbericht GAB, Kapitel 1 „Nachhaltigkeit, wie wir sie verstehen“ S. 7; <https://www.gab-umwelt-service.de/themes/standard/ePaper/epaper-nachhaltigkeitsbericht/index.html#7> [entnommen am 31.03.2023]

Nachhaltigkeitsbericht GAB, Kapitel 2 „Unsere Arbeit“, S.10; <https://www.gab-umweltservice.de/themes/standard/ePaper/epaper-nachhaltigkeitsbericht/index.html#10> [entnommen am 29.03.2023]

Nachhaltigkeitsbericht GAB, Kapitel 2 „Unsere Arbeit“, S.12; <https://www.gab-umweltservice.de/themes/standard/ePaper/epaper-nachhaltigkeitsbericht/index.html#12> [entnommen am 29.03.2023]

Nachhaltigkeitsbericht GAB, Kapitel 2 „Unsere Arbeit“, S.14; <https://www.gab-umweltservice.de/themes/standard/ePaper/epaper-nachhaltigkeitsbericht/index.html#14> [entnommen am 31.03.2023]

Nachhaltigkeitsbericht GAB, Kapitel 2 „Unsere Arbeit“, S.16; <https://www.gab-umweltservice.de/themes/standard/ePaper/epaper-nachhaltigkeitsbericht/index.html#16> [entnommen am 31.03.2023]

Nachhaltigkeitsbericht GAB, Kapitel 2 „Unsere Arbeit“, S. 19; <https://www.gab-umweltservice.de/themes/standard/ePaper/epaper-nachhaltigkeitsbericht/index.html#19> [entnommen am 29.03.2023]

Nachhaltigkeitsbericht GAB, Kapitel 4 „Unser Innerstes“, S. 37; <https://www.gab-umweltservice.de/themes/standard/ePaper/epaper-nachhaltigkeitsbericht/index.html#37> [entnommen am 29.03.2023]

III. Essen und Trinken

Tom Priem / Fynn Schmiedehaus Schönes Leben Neuendeich

Der Lebenstraum der Eigentümer Jens Stacklies und Taika Stacklies „Schönes Leben“ in Neuendeich ist eine tolle Anlaufstelle, wenn Sie es sich einfach mal gut gehen lassen wollen. Nahe der Pinnau steht das knapp 450 Jahre alte Bauernhaus, das auf drei Etagen als Restaurant eingerichtet ist. Ob Sie eine Kaffeerunde am großen Kamin oder ein großes Eis im Bauerngarten genießen, beides bietet Schönes Leben. Angefangen hat das Ehepaar mit einem Café im Jahr 2011. Daraufhin war der Ansturm der Kundschaft so groß, dass schnell klar war: Der Betrieb muss erweitert werden. Das Projekt erhielt Unterstützung durch den EU-Fonds für die Entwicklung des ländlichen Raums. Nach weiteren Investitionen war der Traum erfüllt, und das neue Restaurant konnte öffnen.

Auf der Speisekarte sind die verschiedensten Spezialitäten der Umgebung vertreten. Vom zarten Fleisch über Fisch bis hin zu vegetarischen oder veganen Leckereien, hier ist für jeden etwas dabei. „Alles aus der Region“, sagte Herr Stacklies bei unserem Interview. Ausgewählte Bauern und Händler aus der direkten Umgebung versorgen das Unternehmen mit allen nötigen Zutaten und Lebensmitteln, nicht zuletzt werden auch Zutaten aus dem eigenen Anbau von einem großen Feld in der Nähe in der Küche verwendet. So werden bspw. Marmeladen hergestellt, welche im sogenannten „Happiness-Brunch“ samstags und sonntags angeboten werden. Neben dem Restaurant bietet das Unternehmen dekorative Artikel für das eigene Heim an. Insgesamt fällt das Preisniveau höher aus, bedingt durch das Ambiente und die Zutaten.

Für die Dekoration des Betriebes hat sich Frau Stacklies ordentlich ins Zeug gelegt. Aus unserer Perspektive mehr als gelungen! „Schönes Leben“ darf auf keinen Fall bei der Planung einer kleinen Erkundungstour durch die Städte und Dörfer im Kreis Pinneberg fehlen!

Liam Looks, Hagen Asmuß und Felix Markmann Pilzgebiete in Südschleswig-Holstein und Hamburg



⁵⁹Korb voller Pilze

Pilzgebiete in Südschleswig-Holstein und Hamburg

Im folgenden Artikel wird erklärt, wo man in Südschleswig-Holstein bzw. Hamburg gute Pilzregionen vorfinden und wie man die vorhandenen Pilze identifizieren kann, worauf man beim Sammeln achten sollte und wie man diese Pilze schließlich verwertet. All das und vieles mehr bietet folgender Text. Viel Spaß beim Lesen.

Im Süden Schleswig-Holsteins bzw. im Norden Hamburgs befinden sich einige Gebiete, in denen Pilzsammler oft reiche Funde machen können. Hier werden anschließend zwei dieser Pilzsammelorte genannt.

Sachsenwald

Der Sachsenwald bietet ein hervorragendes Ausflugsziel für alle Person, die gerne mal in der Natur abschalten wollen.⁶⁰ Neben Spaziergängen und Radtouren können hier

⁵⁹ <https://media.istockphoto.com/id/1357033313/de/foto/frisch-geerntete-essbare-verschiedene-pilze-vom-markt.jpg?s=612x612&w=0&k=20&c=9Us6l-B95HHM57ZuzZ2rGGpJfEepKYSc2kcYmEGzxC8=> [entnommen am 02.04.2023]

⁶⁰ <https://kiekmo.hamburg/artikel/freizeit-familie/pilze-sammeln-in-hamburg> [entnommen am 06.03.2023]

auch mit etwas Glück Pilze gefunden werden. Im Sachsenwald kann man eine Vielzahl von Pilzarten finden, darunter sowohl essbare als auch giftige Arten. Hier sind einige der Pilzarten, die man im Sachsenwald finden kann⁶¹:

- Pfifferlinge (*Cantharellus cibarius*)
- Rotkappen (*Amanita rubescens*)
- Champignons (*Agaricus* spp.)
- Maronen (*Boletus edulis*)
- Trompetenpfifferlinge (*Craterellus cornucopioides*)
- Birkenpilz (*Leccinum scabrum*)
- Steinpilze (*Boletus*)

Klövensteen

Der Klövensteen ist ein Waldgebiet in der Nähe von Hamburg. Auch dieses Waldgebiet bietet gute Möglichkeiten, für die Freizeitgestaltung. Radtouren, Spaziergänge oder auch das Pilzsammeln bietet dieses Waldgebiet. Zudem ist der Klövensteen ein bekanntes Pilzsammelgebiet, da es viele verschiedene Arten von Pilzen gibt, die in dem Wald wachsen.⁶² Einige der Pilzarten, die in Klövensteen zu finden sind, sind:

- Pfifferling (*Cantharellus cibarius*)
- Rotkappen (*Amanita rubescens*)
- Champignons (*Agaricus* spp.)
- Maronen (*Boletus edulis*)
- Trompetenpfifferlinge (*Craterellus cornucopioides*)
- Birkenpilz (*Leccinum scabrum*)
- Steinpilze (*Boletus*)

Allerdings gibt es für das Sammeln in diesen Gebieten auch ein paar Vorschriften. Das Sammeln von Pilzen zu kommerziellen Zwecken ist im Klövensteen, wie auch in anderen Waldgebieten, nur erlaubt ist, wenn man eine Genehmigung hat. Ansonsten gilt die Regel, dass nur so viel gesammelt werden darf, wie zum Eigenbedarf benötigt wird. Neben den Vorschriften gibt es noch etwas Anderes zu beachten. Eine andere „Pilzsammler-Regel“ ist, dass man Pilze nur sammelt, wenn man sich sicher ist, dass sie essbar sind und dass man keine geschützten Arten sammelt. Zudem sollten Pilze vorsichtig von der Wurzel abgeschnitten werden, um die Sporen und damit nachfolgende Pilzgenerationen im Wald zu erhalten.⁶³

Wichtig zu beachten ist, dass das Vorkommen von Pilzen von Jahr zu Jahr variieren kann und dass es einige seltenere Arten geben kann, die man nur in bestimmten Teilen des Sachsenwalds finden kann. Da einige Pilzarten giftig sein können, ist es wichtig, sie sorgfältig zu identifizieren, bevor man sie sammelt oder verzehrt. Es ist auch

⁶¹ <https://kiekmo.hamburg/artikel/freizeit-familie/pilze-sammeln-in-hamburg>

⁶² <https://kiekmo.hamburg/artikel/freizeit-familie/wildgehege-kloevensteen-toller-familien-ausflug-mit-wald-und-wild> [entnommen am 06.03.2023]

⁶³ <https://fungiment.com/pilze-sammeln-was-ist-erlaubt/#:~:text=%28DE%2C%20AU%2C%20CH%29%201%201.%20Pilze%20d%C3%BCrfen%20grunds%C3%A4tzlich,Pilzen%20verboten%20%28DE%2C%20AU%2C%20CH%29%20...%20Weitere%20Elemente> [entnommen am 06.03.2023]

ratsam, einen erfahrenen Pilzsammlers oder einen Experten für die Identifizierung von Pilzen um Rat zu fragen, wenn Sie unsicher sind.

Pilze in Schleswig- Holstein

Die Pilzsorten in den Wäldern in Südschleswig-Holstein und Hamburg sind in ihrer Vielfalt sehr breit gefächert. So wachsen in den Wäldern Klövensteen, Sachsenwald, Harburger Berge oder dem Volksdorfer Wald zahlreiche Pilzsorten. Die dortigen Sorten sind teilweise essbar, aber auch teilweise ungenießbar. Einen Überblick über die jeweiligen Pilzsorten - wann diese wachsen, wo diese wachsen und was allgemein zu beachten ist - gibt es im folgenden Text.

Pilzsorten erkennen

Zu den bekanntesten Pilzsorten in Deutschland gehören die Steinpilze, Maronen, Perlpilze und Pfifferlinge. Diese Pilzsorten sind weit verbreitet und sind unter Pilzsammlern sehr beliebt. Die folgenden Pilze und noch einige mehr wachsen im Klövensteen und den Wäldern rund um Südschleswig-Holstein und Hamburg.

Der Steinpilz ist in Südschleswig-Holstein und Hamburg zwar nicht besonders häufig zu finden. Jedoch können Sammler ab und zu mit etwas Glück diesen besonderen Pilz auch im Klövensteen finden. Das Aussehen des Steinpilzes ist ganz klassisch. Der Steinpilz besitzt eine hell- bis dunkelbraune runde Kappe mit einem gelblich-weißen Schwamm an der Unterseite. Der Stamm ist weißlich grau und wird zur Kappe hin schlank. Der Steinpilz kann unter perfekten Bedingungen eine Kappengröße von fast 30 cm. erreichen. Der Steinpilz wächst vor allem dort, wo große Bäume den Pilzen Schatten bieten können und die Sonne keinen direkten Einfluss auf die Pilze hat. Zu finden ist der Steinpilz von August bis Ende November.

Die Marone ist häufiger in der Region um Hamburg zu finden. Die Pilzsorte gehört, genau wie der Steinpilz, zu einer der beliebtesten Pilzsorten Deutschlands.⁶⁴ Der Pilz ist durch seinen hellgelben bis leicht orangen Stamm klar von Steinpilz zu unterscheiden. Die Kappen sind etwas flacher mit einer braunen Farbe, welche bei Nässe den Pilz glänzend aussehen lässt. An der Unterseite der Kappe befindet sich ein gelber Schwamm. Das Alleinstellungsmerkmal der Maronen ist die blaue Verfärbung des Schwammes nach einer Berührung. Hierbei verfärbt sich der Schwamm des Pilzes kurze Zeit nach der Berührung in eine blaue bis violette Farbe. Falls beim Sammeln also Erkennungsschwierigkeiten auftreten sollten, ist diese Verfärbung ein gutes Unterscheidungsmerkmal zu anderen Sorten. Die Saison der Marone beginnt bereits im Juni und endet ebenfalls zum Ende des Monats November.⁶⁵

Der nächste Pilz, welcher in einer guten Saison zahlreich in den Gebieten um Hamburg vertreten ist, ist der Pfifferling. Der Pfifferling ist von seinem Aussehen klar von Pilzen wie dem Steinpilz oder der Marone zu unterscheiden. Seine einheitliche zitronengelbe Farbe unterscheidet ihn deutlich von den oberen.⁶⁶ Der Hut hat im Durchschnitt einen Durchmesser von 5-8 cm, in seltenen Fällen sogar bis zu 15 cm. An der Unterseite der Kappe besitzt der Pfifferling, anders als der Großteil der essbaren Pilzsorten, Lamellen. Die Lamellen sind ebenfalls, wie der Hut und der Stamm, gelb. Jedoch gilt es, beim Sammeln der Pfifferlinge vorsichtig zu sein, da der Pfifferling dem Falschen Pfifferling sehr ähnlich sieht. Der Falsche Pfifferling ist allerdings ungenießbar. Um diese beiden Pilze auseinander halten zu können, gibt es einige Merkmale, auf die

⁶⁴ <https://www.123pilzsuche.de/daten/details/Maronenroehrling.htm> [entnommen am 13.03.2023]

⁶⁵ <https://www.pilze-infos.de/essbare-pilze/maronenroehrling/> [entnommen am 13.03.2023]

⁶⁶ <https://www.plantopedia.de/pfifferlinge-erkennen/> [entnommen am 20.03.2023]

man beim Sammeln solcher Pilze achten sollte. So schimmert der Falsche Pfifferling meist mehr orange als gelb, ebenso sind die Lamellen weit aus oranger und ebenso das Fleisch des Pilzes. Zusätzlich riecht der Pilz oftmals neutral, während der Pfifferling fruchtig bis würzig riecht. Auch die Pfifferling-Saison startet im Juni, endet jedoch bereits Mitte Oktober.⁶⁷

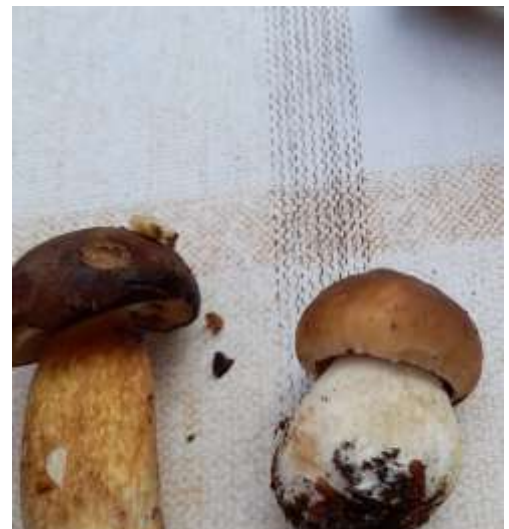
Einer der häufigsten Vertreter der Pilze in der Region um Hamburg ist der Birkenpilz. Der Gemeine Birkenpilz hat eine hellbraune, matte Kappe, welche bis zu 16 cm groß werden kann. Der Stamm des Birkenpilzes ist weiß mit braun bis schwarzen Punkten übersät, welche Richtung Kappe hin weniger werden.⁶⁸ Der Stamm ist wenig geformt, sondern eher gerade in die Höhe. Der Birkenpilz hat keinen eigenen Geruch, sondern riecht eher neutral. Eine Verwechslungsgefahr gibt es mit anderen Pilzen zwar, jedoch sind die ähnlich aussehenden Pilze, wie die Fichten-Rotkappe, alle genießbar.⁶⁹ Der Birkenpilz kann nur in einem sehr kurzen Zeitraum in den Wäldern um Hamburg gefunden werden. Die Birkenpilz-Saison ist auf September bis Oktober begrenzt.⁷⁰

Wo findet man am häufigsten Pilze?

Die eben genannten Pilzarten sind hauptsächlich Waldpilze. Das bedeutet, dass die Pilze meistens in Laub- und Nadelwäldern vorkommen und nur selten auf Wiesen oder Feldern. Besonders gut wachsen Pilzsorten, wie der Steinpilz und die Marone (Maronenröhrling), dort, wo die Böden mit Moos oder Laub bedeckt sind und dadurch viel Feuchtigkeit im Boden speichern. Ebenfalls mögen die meisten „Waldpilze“ schattige Plätze, besonders in der Nähe großer Bäume.

Ernten

Nachdem ein Pilz gefunden und identifiziert wurde, gilt es nun, den Pilz „artgerecht“ zu ernten. Dazu sollte ein Messer mitgeführt werden. Um einen Pilz nun zu ernten, sollte man den Stiel, bzw. den Pilzkörper am Übergang in das Erdreich mit einem sauberen Schnitt vom Wurzelwerk trennen. Einen Pilz ohne Messer abzupflücken, sollte vermieden werden, da sonst die Wurzel mit hinausgezogen wird und dadurch in der nächsten Pilzsaison an dieser Stelle wahrscheinlich keine Pilze mehr wachsen werden.⁷¹



2 Pilze richtig und falsch ernten

⁶⁷ <https://de.wikipedia.org/wiki/Pfifferlinge> [entnommen am 20.03.2023]

⁶⁸ <https://www.gartendialog.de/birkenpilz-erkennen-merkmale/> [entnommen am 20.03.2023]

⁶⁹ https://praxistipps.focus.de/birkenpilz-erkennen-alle-infos-rund-um-den-speizepilz_125885 [entnommen am 27.03.2023]

⁷⁰ <https://www.plantopedia.de/birkenpilz-erkennen/> [entnommen am 20.03.2023]

⁷¹ <https://www.gartenjournal.net/pilze-ernten> [entnommen am 27.03.2023]

Giftige Pilzarten erkennen

Einige Pilze sind giftig und können ernsthafte Gesundheitsschäden verursachen, wenn sie gegessen werden. Es ist daher wichtig, sie von essbaren Pilzen zu unterscheiden. Hier sind einige Merkmale, an denen man giftige Pilze erkennen kann:

Farbe: Einige giftige Pilze haben ungewöhnliche Farben, wie z. B. grün, gelb oder blau. Dies ist jedoch kein sicheres Zeichen, da es auch viele giftfreie Pilze gibt, die eine ungewöhnliche Farbe haben.

Geruch: Giftige Pilze haben oft einen unangenehmen Geruch. Einige haben einen süßlichen oder mehligem Geruch, während andere einen ranzigen oder säuerlichen Geruch haben.

Kappe: Die Form und die Textur der Kappe sind wichtige Merkmale bei der Identifizierung von Pilzen. Giftige Pilze haben oft eine glatte oder gummiartige Kappe, während essbare Pilze meist eine raue oder wellige Oberfläche haben.

Lamellen: Die Lamellen (Fließeln) unter der Kappe sind ein weiteres wichtiges Merkmal bei der Identifizierung von Pilzen. Giftige Pilze haben oft weiße oder cremefarbene Lamellen, während essbare Pilze meist braune oder rötliche Lamellen haben.

Stiel: Der Stiel von giftigen Pilzen ist oft glatt und glänzend, während der Stiel von essbaren Pilzen meist rau und matschimmernd ist.



3 Giftiger Fliegenpilz im Klövensteen

Pilzerkennungs-Apps

Sogenannte Pilzerkennungsapps sind Apps für Smartphones, die nützlich sein können, um die verschiedenen Pilze zu identifizieren. Dabei wird der Pilz mit der Smartphone-Kamera aufgenommen und in der App wird die Pilzart identifiziert und der richtige Pilz dem Benutzer ausgegeben. Viele Menschen bewerten diese Apps als positiv, vor allem wegen der Benutzerfreundlichkeit und ihrer Fähigkeit, schnell Pilze zu identifizieren. Jedoch gibt es viele Bedenken hinsichtlich der Genauigkeit, insbesondere wenn es um eine eher seltene oder weniger bekannte Pilzart geht. Daher ist zu empfehlen, dass immer ein erfahrener Pilzkenner die Ausbeute sicherheitshalber auf Essbarkeit überprüft. Beispiele für Pilzerkennungsapps sind: Pilzsnap, Pilze123 Pro und Picture Mushroom.

Verwertung

Wenn der Pilz korrekt identifiziert, ordnungsgemäß geerntet und sauber gemacht wurde, kann er nun zubereitet werden. Dazu gibt es einige unterschiedliche Möglichkeiten. So bietet sich beispielsweise für Steinpilze und Maronen, aber auch alle anderen Sorten eine Pilzpfanne, ein Pilzragout oder vieles weitere an.

Kochrezepte

Schnelle Pilzpfanne mit frischen Champignons

Zutaten

250 g	Champignons, braune, große, frische
4 kleine	Frühlingszwiebel(n)
1 EL	Butter
2 EL	Kräuterfrischkäse
2 EL	Tomatenmark mit Basilikum
etwas	Pfeffer
etwas	Rauchsatz
evtl.	Kräuter, frische, gehackt

Zubereitung

Champignons und Schalotten waschen und fein hacken. Butter in einer Pfanne schmelzen. Schalotten und Pilze in den Topf geben. Das Bratfeuer sollte nicht zu hoch sein. Drehen Sie es gelegentlich um. Wenn die Pilze gar sind, die restlichen Zutaten hinzufügen und kurz umrühren. Probieren und genießen.

Zutaten

500 g	Champignons
1	Zwiebel(n)
20 g	Tomate(n), getrocknet und in Öl eingelegt
4 EL	Öl
100 ml	Weißwein
200 ml	Schlagsahne
1 TL	Majoran, getrocknet
	Salz und Pfeffer
2 m.-große	Ei(er)
50 ml	Milch
3 Scheibe/n	Vollkorntoastbrot
1 EL	Butter
½ Bund	Petersilie, glatt

Zubereitung

Zuerst die Pilze putzen und halbieren. Die Zwiebel würfeln und die sonnengetrockneten Tomaten würfeln. Dann das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Pilze dazugeben und anbraten, bis sie von allen Seiten leicht gebräunt sind. Zwiebel hinzufügen und etwa 1 Minute anbraten. Anschließend mit Wein ablöschen und Sahne, Tomaten und Majoran hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Pilzsoße in eine Auflaufform (ca. 15 x 15 cm) füllen.

Eier und Milch in einen tiefen Teller geben und gut verrühren. Sie können auch etwas Salz hinzufügen. Die Toastscheiben diagonal halbieren. Dann die Toasthälften in der Vanillesoße wenden und über die Pilze legen. Butterstücke darauf verteilen. Auflauf im 200 Grad heißen Backofen (Ober-/Unterhitze) auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit Petersilienblätter abzupfen und hacken. Fertigen Auflauf mit Petersilie bestreut.

Schluss

Die Region um Hamburg und Südschleswig-Holstein bietet trotz der städtischen Lage eine überraschende Vielfalt an Pilzen und Pilzsammelmöglichkeiten. Viele Speisepilze wachsen in den Wäldern Sachsenwald und Klövensteen und bieten eine hervorragende Ablenkung zum Alltag.

Viel Spaß beim Sammeln.

Quellenverzeichnis

N.N. (11.10.2020), Pilze sammeln: Was ist erlaubt und was nicht?, Fungiment:<https://fungiment.com/pilze-sammeln-was-ist-erlaubt/#:~:text=%28DE%2C%20AU%2C%20CH%29%201%201.%20Pilze%20d%C3%BCrfen%20grunds%C3%A4tzlich,Pilzen%20verboten%20%28DE%2C%20AU%2C%20CH%29%20...%20Weitere%20Elemente> [entnommen am 06.03.2023]

David Kim (07.09.2022), Pilze sammeln in Hamburg und Umgebung. Internetseite der Kiekmo.<https://kiekmo.hamburg/artikel/freizeit-familie/pilze-sammeln-in-hamburg> [entnommen am 06.03.2023]

Maïke Schade (28.07.2022), Der Klövensteen: Spaziergang mit Wald, Wild und Moor. Internetseite der Kiekmo.<https://kiekmo.hamburg/artikel/freizeit-familie/wildgehege-kloevensteen-toller-familien-ausflug-mit-wald-und-wild> [entnommen am 06.03.2023]

David Kim (07.09.2022), Pilze sammeln in Hamburg und Umgebung: Wer sucht, der findet. Internetseite der Kiekmo.<https://kiekmo.hamburg/artikel/freizeit-familie/pilze-sammeln-in-hamburg> [entnommen am 06.03.2023]

N.N. (13.3.2023), Sachsenwald. Wikipedia. <https://de.wikipedia.org/wiki/Sachsenwald>

Ines Jachomowski (nicht genannt), Steinpilze finden – Tipps und Tricks für eifrige Sammler. Gartenjournal. <https://www.gartenjournal.net/steinpilze-finden> [entnommen am 13.03.2023]

Gesa Labahn (12.10.2022), Wo finde ich Steinpilze? Tipps für das erfolgreiche Pilze sammeln. Internetseite des WWF, <https://blog.wwf.de/pilzesammeln/> [entnommen am 13.03.2023]

N.N. (27.11.2022), Steinpilze. Wikipedia. <https://de.wikipedia.org/wiki/Steinpilze> [entnommen am 13.03.2023]

N.N., Maronenröhring. Pilze Infos – Der Pilze Ratgeber. <https://www.pilze-infos.de/essbare-pilze/maronenroehring/> [entnommen am 13.03.2023]

N.N. (14.11.2022), Maronenröhring, Blaupilz, Braunchen, Bräundl, Braune, Braunhäuptchen, Braunkappen. <https://www.123pilzsuche.de/daten/details/Maronenroehrling.htm> [entnommen am 13.03.2023]

Miriam (nicht genannt), Pfifferlinge erkennen: 5 Regeln mit Bild. Plantopedia. <https://www.plantopedia.de/pfifferlinge-erkennen/> [entnommen am 20.03.2023]

N.N. (09.03.2022), Pfifferlinge. Wikipedia. <https://de.wikipedia.org/wiki/Pfifferlinge> [entnommen am 20.03.2023]

N.N. (nicht genannt), Birkenpilz erkennen: Merkmale und Verwechslungsgefahr. Gartendialog. <https://www.gartendialog.de/birkenpilz-erkennen-merkmale/> [entnommen am 20.03.2023]

Mirko (nicht genannt) Birkenpilz erkennen: 8 wichtige Merkmale. Plantopedia. <https://www.plantopedia.de/birkenpilz-erkennen/> [entnommen am 20.03.2023]

Katharina Befuss (31.10.2020), Birkenpilz erkennen: Alle Infos rund um den Speizepilz. Internetseite von Focus Online. https://praxistipps.focus.de/birkenpilz-erkennen-alle-infos-rund-um-den-speizepilz_125885 [entnommen am 27.03.2023]

N.N. (nicht genannt) Pilze richtig ernten und verwerten. Gartenjournal. <https://www.gartenjournal.net/pilze-ernten> [entnommen am 27.03.2023]

Alienfutter (nicht genannt), Schnelle Pilzpfanne mit frischen Champignons. Chefkoch. <https://www.chefkoch.de/rezepte/3210671477864313/Schnelle-Pilzpfanne-mit-frischen-Champignons.html> [entnommen am 05.05.2023]

Chefkoch-Video (nicht genannt), Pilzauflauf. Chefkoch. <https://www.chefkoch.de/rezepte/3048161457448126/Pilzauflauf.html> [entnommen am 05.05.2023]

Roger Müller (15.09.2020), Pilz-Apps im Test: Einige sorgen für Lebensgefahr. SRF. <https://www.srf.ch/news/panorama/vorsicht-lebensgefahr-pilz-apps-im-test-einige-sorgen-fuer-lebensgefahr> [entnommen am 07.05.2023]

Chantal Gilbrich (16.2.2020), Pilze bestimmen: 3 Apps im Vergleich. Utopia. <https://utopia.de/ratgeber/pilze-bestimmen-3-apps-im-vergleich> [entnommen am 07.05.2023]

Bildquellen:

Korb voller Pilze: <https://media.istockphoto.com/id/1357033313/de/foto/frisch-geerntete-essbare-verschiedene-pilze-vom-markt.jpg?s=612x612&w=0&k=20&c=9Us6l-B95HHM57ZuzZ2rGGpJfEepKYSc2kcYmEGzxC8=> [entnommen am 02.04.2023]

Pilze richtig und falsch ernten: eigene Bildaufnahme

Giftiger Fliegenpilz im Klößenstein: eigene Bildaufnahme

IV. Neue Ideen

Mira Hünken / Lucy Stender / Lina-Sophie Böttcher / Tia Bornholdt / Sarah Potschazkij Fairtrade- und Unverpacktläden

Das Interesse an Nachhaltigkeit wächst. Besonders die jüngeren Generationen zeigen enormes Engagement für ein faires und umweltbewusstes Leben. Durch die lange Abbaudauer von Plastikprodukten entstehen auf Land und Wasser große Müllinseln, die die Natur beeinträchtigen. Aufgrund dieser Umstände entschließen sich Menschen immer häufiger, Unverpacktläden oder Dritte-Welt-Läden zu gründen, welche Produkte anbieten, die fair gehandelt und plastikfrei verkauft werden.⁷² Die Grundidee dahinter ist es, den Einklang von Mensch und Natur zu fördern.

Unverpacktläden

Simpel Unverpackt Elmshorn

In Elmshorn eröffnete 2022 ein neuer Unverpacktladen. Dieser befindet sich in der Kirchenstraße 4 und bietet über 300 Produkte an. Darunter sind Lebensmittel sowie Non-Food Artikel enthalten. Falls man dabei noch Wünsche hat, kann man sich über die Website oder über den Social Media Account melden⁷³. Dabei kommen die zu verkaufenden Produkte größtenteils aus der umliegenden Region und sind ausschließlich saisonal sowie biozertifiziert⁷⁴.



Abb. 1: Mitarbeiter von Simple Unverpackt*

In Folge fehlender Umsätze entstand die Idee, aus einem „normalen“ Unternehmen eine Genossenschaft zu machen. Die schlechte Entwicklung lässt sich mit vielen Faktoren begründen wie den Preissteigerungen durch den Ukrainekrieg und dem daraus resultierenden verändertem Einkaufsverhalten.

Seit dem 24.02.23 ist der Genossenschaftsplan umgesetzt. Durch die Genossenschaftsstruktur ändert sich Einiges für den Einzelhändler. Der Hauptunterschied ist, dass es keine fest angestellten Mitarbeiter mehr gibt, sondern diese auf freiwilliger Basis dort arbeiten. Dabei erhalten die Mitarbeiter keine Bezahlung und „damit können die Personalkosten (größter Fixkostenanteil) eingespart [werden. Damit sind Organisation und Risiken auf mehrere Schultern verteilt.“⁷⁵

⁷² <https://www.nabu.de/umwelt-und-ressourcen/ressourcenschonung/einzelhandel-und-umwelt/nachhaltigkeit/19107.html>, entnommen am 13.02.2023.

⁷³ <https://www.simpelunverpacktelmshorn.de/sortiment/>, entnommen am 20.02.23.

⁷⁴ Gespräch mit Frau Antal, am 13.03.2023.

⁷⁵ Gespräch mit Frau Antal, am 13.03.2023

Der Laden bietet außer dem großen Nachhaltigkeitsaspekt einen „Ort des Austauschs, der Bildung, der Vernetzung und der Aufklärungsarbeit“.⁷⁶ Es werden verschiedene Angebote sowie Workshops zum Thema nachhaltiger Einkauf und nachhaltiger Ernährung angeboten wie zum Beispiel Zero-Waste-Kochen oder Brotbackworkshops.

Frollein Schütte - unverpackt genießen

Am 11. März 2022 eröffnete der erste Unverpacktladen in Pinneberg. „Frollein Schütte - unverpackt genießen“ hat seinen Standort in der Heinrich-Christiansen-Straße 43 und bietet mittlerweile über 400 Produkte an. Das Sortiment beinhaltet unter anderem Trockenfrüchte, Nudeln und Reis, frisches Obst und ebenfalls gekühlte Milchprodukte sowie vegane Alternativen. Die Produkte sind ökologisch produziert und kommen häufig aus der Region.



Abb. 2: Melanie Kreibig (Inhaberin)*

Die Geschäftsinhaberin ist Melanie Kreibig, der Nachhaltigkeit im Alltag besonders wichtig ist. Die Hersteller, mit denen der Laden zusammenarbeitet, haben vermehrt Pfandsysteme, nehmen also die Umverpackung der Produkte zurück. So wie bei Simpel Unverpackt lagert der Laden die Produkte zu großen Teilen in Behältern, sodass der Kunde sie abfüllen kann.

Neben dem Nachhaltigkeitsaspekt verfolgt der Laden das Ziel, das Bewusstsein für Nachhaltigkeit zu erwecken. Dafür gibt das Geschäft Vorstellungen an Schulen vor Ort in Pinneberg und erklärt den Schüler*innen, wieso und weshalb der Nachhaltigkeitsaspekt an Bedeutung gewinnt.

Des Weiteren unterstützt der Laden die Stadt Pinneberg mithilfe von Aufräumaktionen in der Stadt und der Teilnahme an Projekten, wie zum Beispiel dem Sammeln von Korken, um daraus Schuhsohlen herzustellen.⁷⁷ Dies findet großen Anklang in der Stadt.

Besonders ist, dass Frollein Schütte jeden Sonnabend frische Brötchen geliefert bekommt und Kunden eine persönliche Beratung über die Herkunft und Qualität der Produkte erhalten. „Frollein Schütte - unverpackt genießen“ ist es wichtig klarzustellen, dass jedes Individuum etwas gegen den Klimawandel unternehmen kann.

Mithilfe von diversen Aktionen, wie Rabatten für Azubis oder Schüler*Innen am Montag, einem Bestelltag am Donnerstag oder auch dem Brötchentag am Samstag, bietet der Laden seit Februar 2023 verschiedene Angebote für seine Kunden, welche verschiedene Altersgruppen ansprechen und das unverpackte Einkaufen ansprechender gestalten sollen.

⁷⁶ Gespräch mit Frau Antal, am 13.03.2023

⁷⁷ <https://www.doghammer.de/nachhaltigkeit/corkcollect/> (entnommen am 27.03.2023)



Abb. 3: Sortiment von Frollein Schütte*

Frollein Schütte hat Montag bis Freitag von 09.30 Uhr bis 18.00 Uhr und am Samstag von 08.30 Uhr bis 14.00 Uhr geöffnet.

Über Social Media Kanäle macht das Geschäft Werbung und teilt regelmäßig neue Informationen zum Sortiment oder Ähnlichem mit.

(Instagram: frollein_schuette, Facebook: Frollein Schütte - unverpackt genießen)

Warum sind Unverpacktläden begrenzt?

Die Anzahl an Unverpacktläden in Deutschland ist noch recht gering. Der Grund hierfür ist, dass der Zeitaufwand für die Geschäfte, aber auch für die Kunden recht hoch ist, da Behälter eingepflanzt, gefüllt und gewogen werden müssen.

Des Weiteren sind nicht alle Waren verfügbar, da nicht Alles unverpackt verkauft werden kann und Kunden trotzdem an weitere Läden gebunden sind. Auch ein Spontaneinkauf wird dadurch erschert, da man vorteilweise seine eigenen Behältnisse benötigt und Kunden diese nicht immer bei sich haben.⁷⁸

Um für ein gutes, ansprechendes Sortiment sorgen zu können, arbeiten die Unverpacktläden in Elmshorn und Pinneberg zusammen und treffen sich monatlich, damit Aktionen und Bestellungen abgesprochen werden können.

Da Unverpacktläden noch nicht sehr verbreitet sind, bestellen die genannten Geschäfte kollektiv, da sich die Käufe von Einzelgeschäften zum jetzigen Zeitpunkt noch nicht lohnen.⁷⁹

Wie ökologisch ist der Lieferweg der Produkte?

Der Umstieg auf den Kauf von unverpackten Produkten ist ein Wechsel in eine umweltfreundlichere Zukunft. Damit auch der Weg der unverpackten Produkte zum Laden ökologisch bleibt, setzen viele Geschäfte auf regionale Lieferanten, wie auch die genannten Läden in diesem Artikel. Wo Produkte für Discounter in großen

⁷⁸ <https://cradle-mag.de/artikel/der-unverpackt-laden-vor-und-nachteile.html> (entnommen am 27.02.2023)

⁷⁹ Gespräch mit Meike von der Reith am 23.03.2023 (Mitarbeiterin).

Lieferungen mit viel unnötigen Plastikmüll geliefert werden, setzen Unverpacktläden und ihre Lieferanten auf naturfreundliche Verpackungsvarianten.

So werden zum Beispiel Trockenwaren wie Nudeln oder Nüsse in großen Papierbehältern und Flüssigkeiten wie Öl oder Reinigungsmittel in Metallfässern, welche gereinigt und wiederverwendet werden können, geliefert. Kosmetika werden unter anderem in Gläsern geliefert, die ebenfalls wiederverwendbar sind. Mit Hilfe dieser Verpackungsvarianten kann eine große Menge Verpackungsmaterial gespart werden, das nicht gut für die Umwelt wäre.

Bietet ein Laden Ware an, die nur in Einwegverpackungen geliefert werden kann, so wird der Müll recycelt oder möglicherweise sogar wiederverwendet.⁸⁰

Dritte-Welt-Läden

Weltladen TOP 21 Elmshorn

In Elmshorn eröffnete 1998 der Weltladen TOP 21, Träger ist ein gemeinnütziger Verein. Der Laden ist in der Holstenstraße 19 zu finden. TOP 21 gehört zum Weltladen-Dachverband, der sich in ganz Deutschland für eine bessere Welt einsetzt.

Dabei sind die Hauptziele der Weltläden ein gerechteres Wirtschaftssystem und ein Perspektivwechsel der Menschen. Außerdem wollen sie durch die Produkte aus Fairtrade-Handel und Qualitätsware aufmerksam auf bessere Handels- und Produktionsbedingungen machen. Hierbei ist der größte Unterschied zu einem Unverpacktladen, dass die Weltläden ausschließlich auf Nachhaltigkeit, im Sinne von Fairtrade, achten, aber gleichzeitig auch verpackte Ware in ihrem Sortiment haben.

Die Läden verfolgen diese Ziele, um die Komplexität der Nachhaltigkeit anschaulich darzustellen und Generationen früh dafür zu sensibilisieren, was Nachhaltigkeit für eine Relevanz in der heutigen Gesellschaft hat. Ein wichtiger Punkt ist, dass die Menschenrechte der Lieferketten, also die der Mitarbeiter, im Ausland geschützt werden und die Produzent*innen ein Gesicht bekommen. Außerdem wird darauf geachtet, dass ein gerechteres Wirtschaftssystem gefördert und ein handlungsorientierter Ansatz verfolgt wird⁸¹.



Abb. 4 Weltladen Top 21 Elmshorn*

Die aktuelle Website bietet ein umfangreiches Sortiment an, welches von Obst und Gemüse, über Süßwaren bis hin zu verschiedensten Alkoholangebot reicht⁸².

Der Weltladen Dachverband besteht aus über 900 Läden und mehreren 10.000 Engagierten und wird von der Geschäftsstelle in Mainz organisiert. Der Geschäftsleiter ist Steffen Weber, der mit einem großen Team aus Mitgliedern des Bildungs- und

⁸⁰ <https://www.smarticular.net/unverpacktladen-warenlieferung-verpackungsmuell-muellvermeidung/>, entnommen am 10.05.2023

⁸¹ <https://www.weltladen.de/politik-veraendern/positionen/>, entnommen am 27.03.2023.

⁸² <https://www.weltladen-top21.de/produkte/>, entnommen am 27.03.2023.

Marketingbereichs, Projektassistenten und vielen mehr arbeitet. Das Team besteht hauptsächlich aus ehren- und hauptamtlich engagierten Mitgliedern. Es gibt eine beschlussfassende Mitgliederversammlung, in welcher ein ehrenamtlicher Vorstand gewählt wird. Dieser Vorstand führt die Geschäfte für jeweils zwei Jahre.⁸³

*Alle verwendeten Fotos wurden nach Absprache verwendet.

Quellenangaben

Gespräche

- Gespräch mit Frau Antal (Mitarbeitende im Unverpacktladen) am 13.03.23
- Gespräch mit Meike von der Reith (Mitarbeiterin bei Frollein Schütte) am 23.03.2023

Internetquellen

- <https://www.nabu.de/umwelt-und-ressourcen/ressourcenschonung/einzelhandel-und-umwelt/nachhaltigkeit/19107.html> (entnommen am 13.03.2023)
- <https://zeit---geist.de/magazin/unverpackt-laeden/> (entnommen am 13.03.2023)
- <https://www.simpelunverpacktelmshorn.de/genossenschaftsgruendung/> (entnommen am 20.03.2023)
- <https://www.simpelunverpacktelmshorn.de/sortiment/> (entnommen am 20.03.2023)
- <https://www.kollektiv-betriebe.org/infos/was-ist-ein-kollektivbetrieb/> (entnommen am 27.03.23)
- <https://www.br.de/radio/bayern2/gemeinsam-stark-genossenschaften-und-kollektive-100.html> (entnommen am 27.03.23)
- <https://cradle-mag.de/artikel/der-unverpackt-laden-vor-und-nachteile.html> (entnommen am 27.03.2023)
- <https://www.doghammer.de/nachhaltigkeit/corkcollect/> (entnommen am 27.03.2023)
- <https://www.weltladen.de/politik-veraendern/positionen/> (entnommen am 27.03.2023)
- <https://www.weltladen-top21.de/produkte/> (entnommen am 27.03.2023)
- <https://www.smarticular.net/unverpacktladen-warenlieferung-verpackungsmuell-muellvermeidung/> (entnommen am 10.05.2023)

⁸³ <https://www.weltladen.de/weltladen-dachverband/organisation-struktur/>

Bildquellen

- Abb.1:

<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.abendblatt.de%2Fregion%2Fpinneberg%2Farticle237588701%2Funverpackt-laden-elmshorn-reiten.html&psig=AOvVaw150LCr8WloXiezKe71yujf&ust=1678781227483000&source=images&cd=vfe&ved=0CBiQjhxqFwoTCIDw08e52P0CFQAAAAAdAAA AABAE> (entnommen am 13.03.23)

- Abb.2:

<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.abendblatt.de%2Fregion%2Fpinneberg%2Farticle234824733%2FPinnebergs-erste-plastikfreie-Zone.html&psig=AOvVaw0ccaBow0YTCYnea5Uob7QE&ust=1678781750102000&source=images&cd=vfe&ved=0CBiQjhxqFwoTCPDE9MC72P0CFQAAAAAdAAA AABAE> (entnommen am 13.03.23)

- Abb. 3:

privat (aufgenommen am 23.03.2023)

- Abb. 4:

https://www.google.de/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.city-elmshorn.de%2Fweltladen-top-21-e-v-de-469.html&psig=AOvVaw0l_g_OvP7NGBOEbwj24ScR&ust=1680349854569000&source=images&cd=vfe&ved=0CBiQjhxqFwoTCNj_opKNhv4CFQAAAAAdAAA AABAE (entnommen am 26.03.2023)

V. Kultur und Natur

Thore Rommel und Simon Pawelka

Schafe am Deich – ein nachhaltiges Tier für einen stabilen Deich?

Menschen erbauen Deiche seit dem frühen Mittelalter. Das dahinter liegende Land soll vor Seen, Flüssen oder dem Meer geschützt sein. Besonders sollen Wohnsiedlungen vor Überschwemmungen bewahrt werden. Über Jahre nutzen Deiche ab, da die Wassermengen vor allem bei Hochwasser dem Deich nach und nach zusetzen. Besonders in den letzten Jahren sind Deiche immer wichtiger geworden, da der durch den Klimawandel bedingte Anstieg des Meeresspiegels auch Auswirkungen auf die Elbe hat. Um den Deich länger benutzen zu können, verschaffen Pflanzen und Tiere wertvolle Abhilfe. Hier im Bereich der Marsch sind die Deiche meist acht bis neun Meter hoch und je nach Gefahrenzone bis zu 100 Meter breit.⁸⁴ Dabei ist es besonders wichtig, dass die Landseite des Deiches einen Deichwehrweg (Deichverteidigungsweg) besitzt. Über diesen können dann zum Beispiel Sandsäcke heran transportiert werden. Die Deiche können zudem dem Zweck der Landgewinnung dienen. Bei einer sogenannten „Eindeichung“ werden vor dem Festland Deiche gebaut. Das eingedeichte Gebiet wird dann durch Hilfe von Gräben von Wasser befreit. Dieses Wasser wird ins Meer abgeleitet. Die daraus entstehende Landfläche wird in Schleswig-Holstein Koog genannt.

Ein weiterer wichtiger Bestandteil sind die Schafe auf dem Deich. Durch ihren tiefen Biss fressen diese das Gras sehr kurz. Dadurch werden die Grashalme dicker, weshalb die Bestockung zunimmt und sich verbessert. Dies verhilft dem Deich nicht nur zu einer besseren Schutzschicht, sondern spart durch das gleichmäßige Abgrasverhalten der Schafe auch Energie und Aufwand für das Mähen der Deichflächen. Zusätzlich sorgen die Schafe durch das Festtreten des Deiches für eine Stärkung seiner Struktur. Anders als Kühe oder Pferde schädigen ihre Hufe den Deichboden nicht, da sie keine stabilitätsgefährdenden Löcher in den Deich treten.

In der Gegend rund um Uetersen sind besonders die Suffolk-Schafe sowie Weiß- und Schwarzkopf-Schafe sehr beliebt. Sie sind einfach in der Zucht und besonders die Schafe der Suffolkrasse stechen durch ihre schnelle Fettzunahme positiv heraus. Dies ist nützlich, da Schafe so nicht nur enorm zur Deichpflege und Deichsicherheit beitragen, sondern auch als Produzent für Wolle, Fleisch und Milch in der ländlichen Landwirtschaft nahezu unersetzlich sind. Die Lebenserwartung eines solchen Deichschafes beläuft sich auf bis zu 20 Jahren.⁸⁵

Die Schafe werden in den Wintermonaten meist bis April von den Deichen geholt und in den Ställen versorgt und gefüttert. Wenn die Temperaturen im Frühling zu steigen beginnen, werden die Schafe wieder zum Grasens und Weidens auf die Deiche gebracht. Dort ernähren sie sich von dem Gras des Deiches. In den Frühlings- und Sommermonaten wird die Wolle der Schafe immer schwerer, bis die Schafe, abhängig vom Wetter, im Zeitraum zwischen Mitte März und Ende Juni komplett geschoren werden. Das Scheren sollte in jedem Fall jedoch mindestens vier Monate vor Beginn der kalten Jahreszeit geschehen, damit die Schafe genug Zeit haben, um vor dem Winter neue Wolle als Kälteschutz nachwachsen zu lassen.

Üblicherweise fahren die Schäfer nur alle ein bis zwei Tage hinaus an die Deiche, um den Zustand der Schafe zu kontrollieren und gegebenenfalls zu helfen. Falls es dabei vorkommt, dass ein Tier verletzt oder tot aufgefunden wird, kommt es zu einer tiergerechten Versorgung oder Entfernung des Schafes.

⁸⁴ <https://de.wikipedia.org/wiki/Deich> (Zugriff am 15.06.2022)

⁸⁵ <https://www.aktiontier.org/tierwissen/hausschafe> (Zugriff am 02.06.2022)

Einmal im Jahr werden die Schafe einer Untersuchung unterzogen, bei welcher der gesundheitliche Zustand sowie die körperliche Verfassung der Tiere bestimmt werden. Dabei sind der Zustand der Zähne, das Gewicht und das Alter wichtige Faktoren, um die Gesundheit zu diagnostizieren. Wenn dabei starke Defizite festgestellt werden, die ein unbeschwertes Weiterleben des Schafes verhindern, kann es zur Schlachtung des Tieres kommen. In den seltensten Fällen wird das Fleisch solcher Schafe dann weiterverwendet, denn das Fleisch der Deichschafe ist nur bei einem guten gesundheitlichen Zustand und in jüngerem Alter für den Menschen genießbar. Von den bei uns der Gegend zu findenden Deichschafen werden meistens nur bestimmte Lämmer als Fleischgarant verkauft. Ein übliches Verkaufsziel der Schäfereien in der Marsch ist das Rheinland, wo die Lämmer dann verarbeitet werden. Die Schafwolle wird unter anderem in die Niederlande verkauft.

Im Gesamtpaket machen die Nützlichkeit für die Deiche und für die Menschen selbst, die Eigenständigkeit der Tiere sowie deren niedrige Unterhaltskosten das Schaf zu einem perfekten, nachhaltigen Tier für unsere Deiche. ⁸⁶

⁸⁶ Telefonat mit Frau von Drahten, Schafzüchterin, am 01.06.2022 und am 16.06.2022

Marie Schneider und Josephine Bock

Das Bienenmuseum in Moorrege

Das Bienenmuseum wurde im Jahre 2002 von dem Imkerverein Uetersen und Umgebung gegründet. Das Bienenmuseum liegt in der Klinkerstraße 82 in Moorrege. Eine kleine Ausstellung über Bienenzucht und Imkerei des Imkervereins ist in dem Museum enthalten.

Das Museum bietet Informationen rund um Biene, Bienenvolk und Imkerei. Ein Bienenvolk hinter Glas ermöglicht den direkten Blick in ein arbeitendes Bienenvolk. Auch die Arbeit der Imker heute wird dargestellt. Alte Bienenwohnungen ermöglichen einen Blick in die Geschichte der Imkerei. Auf den Schautafeln sind diese Informationen beschrieben. Die Intention des Imkervereins ist es, das ökologische Bewusstsein zu wecken, über Bienen und Imkerei aufzuklären und die Angst vor Bienen, Wespen und Insekten zu nehmen. Außerdem möchte der Verein erreichen, dass sich mehr Menschen für den Schutz von Bienen einsetzen und den Umgang mit diesen erlernen.

Besonders ist, dass das Museum kinder- und jugendfreundlich ist. Daher gibt es für Schulen, Kitas und andere Gruppen die Möglichkeit, nach Voranmeldung eine Führung zu buchen. Der Eintritt des Museums ist grundsätzlich frei. Jedoch kann man eine Spende geben, um zum Erhalt des Museums beizutragen. Des Weiteren ist das Museum zwischen Mai und September jeden 2. und 4. Sonntag im Monat von 14 Uhr bis 18 Uhr geöffnet.

Ein Beispiel für ein besonderes Ausstellungsstück ist eine uralte Honigpresse. Auch den selbstgemachten Honig aus der Region kann man um die Ecke kaufen. Wenn Sie Interesse oder Fragen haben, können Sie gerne auf der Internetseite des Bienenmuseums oder im Bienenmuseum vorbeischaun.

Kontakt:

Erste Vorsitzende: Stefanie Willmann

bienenmuseum@imkerverein-uetersen.de

Klinkerstraße 6, 25436 Moorrege