

Verdammt stark: Regionale Anbieter in Ostwestfalen-Lippe!

29.07.2020, 15:21 | Freizeit, Bunt, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Genussregion OWL e. V.*
Presseagentur: *Trifft. Text und PR*



Die Genussregion OWL auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin 2020. Foto: privat

Die Corona-Krise hat vieles verändert. Positiv ist, dass regionale Anbieter wieder stärker ins Bewusstsein gerückt sind. „Kurzarbeit und Quarantäne haben dazu geführt, dass mehr Leute aufs Fahrrad gestiegen und andere Strecken gefahren sind als sonst. Sie haben Läden entdeckt, die sie bisher übersehen haben“, freut sich Sylke Pilk von der „werkhand – die genussmacher“ am Ehlenruper Weg 60 in Bielefeld (Ostwestfalen-Lippe/NRW) über Zulauf.

Ihr Verkauf an Mittwochsquiche hat sich locker verdoppelt. Also: Alles gut? Na ja, sagt die Geschäftsfrau, die Senf, Chutneys und Fruchtaufstrich vertreibt. Sie wünscht sich, dass den vollmundigen Versprechen der Politik, Regionalität zu fördern, Taten folgen mögen. „Warum muss ich eine Mindestmenge an das Grüne-Punkt-System zahlen, obwohl ich viel weniger verbrauche?“ fragt Sylke Pilk und sagt: „Das System wird auf dem Rücken kleiner Selbstständiger mitfinanziert.“

Dabei zeigt die Corona-Krise, wie sehr OWL von kleinen, regionalen Anbietern profitiert und wie anfällig der weltweite Warenexport ist. Der hat sich laut Statistischem Bundesamt in den letzten 40 Jahren verzehnfacht. Das brachte eine

Abhängigkeit von Lieferketten mit sich, die Corona eine Zeitlang außer Kraft setzte. Der Bundesverband der Regionalbewegung e.V. und die Genussregion OWL e.V. fordern deshalb wie viele andere Verbände die Stärkung der regionalen Ernährungswirtschaft.

„Ich wünsche mir, dass sich die Menschen bewusstmachen, dass es gesünder ist und gut für das Wohl der Tiere, wenn sie weniger Fleisch essen, dann aber hochwertiges, möglichst aus artgerechter Haltung“, sagt Johannes Lohmann vom „Krusenhof“ in Etteln bei Paderborn. Der Landwirt bietet als einer der ersten in seiner solidarischen Landwirtschaft zertifiziertes Biofleisch an. „Wegen der Corona-Krise wollte ich einen Online-Shop aufbauen. Aber Kosten und mögliche Abmahnungen haben mich abgeschreckt“, sagt Lohmann.

Was passieren kann, berichtet Asgard Knehans-Gläser von „FruchtFein- Westfälische Früchteküche“ in Versmold im Kreis Gütersloh: „Corona hat mich schon in eine kleine Krise gestürzt“, berichtete Asgard Knehans-Gläser. Von jetzt auf gleich fielen Kochkurse und große Outdoor-Events aus. Wie lange das so bleiben wird, ist unklar.

Auf der anderen Seite hat der Trend zu mehr regionalen Produkten in Hofläden und beim Online-Shopping bewirkt, dass sie zu Ostern und zu Muttertag über diese Wege mehr Balsamico, Mus und Chutneys verkaufen konnte, nicht zuletzt, weil sie diese kräftig beworben hat. Asgard Knehans-Gläser hatte schon vor Corona auf Social Media und Onlinehandel gesetzt. Was gar nicht so leicht war, bei all den rechtlichen Forderungen: Fernabsatzrecht, Datenschutzverordnung, Preisangabenverordnung usw. Es lag auch sogar schon Post von einem Abmahnanwalt im Briefkasten. „Durch Corona scheint das geplante Gesetz gegen Abmahnmissbrauch leider keine Priorität mehr zu haben. Das trifft besonders uns kleine Manufakturen!“

Für viele Genussregion-Mitglieder ist Umweltschutz nach wie vor ein großes Thema. Jetzt rangiert er durch die Corona-Krise für viele weiter hinten auf der Prioritätenliste. Carsten Fest ist Geschäftsführer von „senne products“ in Hövelhof (Kreis Paderborn). Eine Marke seines Unternehmens ist MAD OWL, die sich auf das Upcycling nachhaltiger Produkte spezialisiert hat, z.B. die Herstellung stylischer Taschen aus gebrauchten Messetteppichen. „Dass Messen nicht mehr stattfaden, war das kleinste Problem. Unsere Lager sind gut gefüllt“, weiß der Chef von 90 Mitarbeitenden zu berichten. Anders sieht es mit der Nachfrage aus. Die war von heute auf morgen um bis zu 90 Prozent gesunken. Die Umstellung auf die Produktion von helfenden Hygieneartikel brachte viele Diskussionen mit sich. Wegen laufender Kosten konnte und wollte Fest die Behelfs-Mund-Nasen-Schutz nicht zum Dumpingpreis verkaufen.

„Eigentlich sollten wir die Chance nutzen und das rein auf Wachstum ausgerichtete Wirtschaftssystem reformieren“, meint Fest. Ihn ärgert, dass mittelständische Unternehmen nicht ausreichend von den Soforthilfemaßnahmen profitieren, große Unternehmen aber schon. Gerade die, die sich oft unsozial verhielten. Er plädiert dafür, dass Steuern dort erhoben werden, wo Umsätze gemacht werden statt in Steueroasen. Ein Dorn im Auge ist für ihn das Verpackungsgesetz. Das schreibt vor, dass auf jedem Artikel genau stehen muss, woher er kommt. Gerade bei Produkten die über Wiederverkäufer vertrieben werden, führe dies oft zu Konfliktgesprächen, da Wissen und Einsicht fehlten.

Weg von der Gießkannenförderung hin zu einem Bundesprogramm Regionaler Wertschöpfung, das ist das Ziel der Genussregion OWL. Statt Lippenbekenntnissen sollte für Kleinst-, kleine und mittelständische Betriebe Hürden abgebaut und Unterstützung mit Augenmaß geboten werden.

Portrait

Die Genussregion OWL e. V.

Die Regionalvermarktung von hochwertigen Nahrungsmitteln erlangt zunehmend an Bedeutung! Hauptziel und Zweck

des Vereins ist die Erzeugung - Verarbeitung - Vermarktung von hochwertigen Produkten aus heimischer Region, insbesondere Nahrungsmittel aus ökologischem Anbau sowie die Fleischprodukte aus artgerechter Tierhaltung. Unser Verein will dazu beitragen, ein Bewusstsein für die Wertigkeit heimischer Dienstleistungen zu schaffen. Das soll helfen, die regionalen Infrastrukturen zu sichern und zu stärken.

News-ID: 1095723 • Views: 1129 (Stand: 03.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/1095723/Verdammt-stark-Regionale-Anbieter-in-Ostwestfalen-Lippe.html>