



KONNEKT

Der digitale **Regionalmarkt** des Landkreises Saarlouis

Die Region erleben und schmecken



Sonar

Sonderbeilage

Die Region Saar-Mosel-Rhein neu entdecken

Liebe Leserinnen und Leser,

Regionalität und Nachhaltigkeit gehören zu den entscheidenden Themen unserer Zeit.

Wir hier im Landkreis Saarlouis möchten deshalb unsere Bürgerinnen und Bürger, sowie unsere Gäste, mit den Betrieben vor Ort zusammenbringen – im Sinne von nachhaltigem Konsum und verantwortungsvoller Produktion. Im Rahmen des bundesweiten Förderprojekts „Konnekt“ haben wir daher einen digitalen Regionalmarkt geschaffen, der Hand in Hand geht mit den Angeboten heimischer Geschäfte und starken Initiativen wie „Ebbes von Hei!“, unserer „Viezstraße“ oder „Genuss Region Saarland“.

Nachhaltigkeit kann in unserem Alltag eine große Rolle spielen: Beim Handel und Kauf regionaler und fairer Produkte, bei Handwerk und Dienstleistung, Energieberatung oder Tourismus und bei vielem mehr. So stärken wir gemeinsam unsere schöne Region – für zukunftsfähige Wirtschafts- und Lebensstandards. Nachhaltigkeit und Regionalität bedeuten Wirtschaftsförderung vor der eigenen Haustür und damit auch Sicherheit. Die Diversität unserer hiesigen Angebotslandschaft ist hier Markenkern, gerade auch in Zeiten des Onlinehandels. Als Landrat möchte ich das ausdrücklich begrüßen, denn es zeigt, dass bei uns Menschen für Menschen und mit Menschen arbeiten, dass wir zusammenkommen, zu einem gelingenden Miteinander beitragen, um für alle etwas Gutes zu bieten, von der Herstellung bis zum Konsum.

Hier setzt „Konnekt“ an, ein Projekt, dass zu 100 Prozent vom Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) gefördert wird. Bei „Konnekt“ stehen die regionale Kreislaufwirtschaft und eine nachhaltige Regionalentwicklung im Fokus. In diesem Zusammenhang haben wir mit dem digitalen Regionalmarkt eine internetbasierte Plattform geschaffen, auf der sich nachhaltig agierende kleine und mittlere Betriebe und Dienstleister aus dem schönen Landkreis Saarlouis präsentieren können.



© Pressestelle Landkreis Saarlouis

Der digitale Regionalmarkt ist allerdings mehr als nur eine Handelsplattform; auch der Austausch zwischen schon anerkannten Betrieben mit Nachhaltigkeitszertifikaten und solchen, die es werden wollen, wird hierüber gefördert. Gemeinsam sollen Produzenten, Dienstleister und Endverbraucher in der Region angeregt werden, die positive und zukunftsorientierte Entwicklung im Landkreis Saarlouis voranzutreiben und so die Lebensqualität aktiv mitzugestalten. Dies geschieht immer auch mit Blick auf aktuelle Aspekte wie Struktur-, Klima- oder demografischer Wandel.

Die lokalen und regionalen Vernetzungen, die durch „Konnekt“ entstanden sind und vertieft wurden, schaffen Synergieeffekte und sorgen dafür, dass Hersteller und Betriebe bei uns gut und auch gemeinsam wirtschaften können. Das zeigt sich beim digitalen Regionalmarkt – und auch bei Märkten und Veranstaltungen in unseren Städten und Gemeinden. Ich lade Sie, liebe Bürgerinnen, Bürger und Gäste, herzlich ein, sich bei einer solchen Gelegenheit von unseren heimischen Produkten und Dienstleistungen begeistern und überzeugen zu lassen. Ich bin sicher, es wird Ihnen eine ebenso große Freude sein wie unseren hiesigen Geschäften.

Ihr
Patrik Lauer
Landrat des Landkreises Saarlouis

Das Projekt „Konnekt“ An der Zielmarke geht es weiter



© Anna Pfannstiel

Unsere Gesellschaft erfährt zurzeit tiefgreifende Wandlungen, von denen der Landkreis Saarlouis und seine Kommunen geradezu beispielhaft betroffen sind: Industriezweige der ansässigen Stahl- und Automobilbranche gehen zurück, Unternehmen des Dienstleistungssektors siedeln sich an, die Bevölkerung nimmt ab und wird insgesamt älter. Wie kann man solchen Veränderungen begegnen und aus Problemen Chancen machen? Mit dieser Frage beschäftigt sich das Projekt „Konnekt“ – in dessen Mittelpunkt stehen der Landkreis Saarlouis, die Kreisstadt Saarlouis als seine größte Kommune sowie die Gemeinde Nalbach als Vertreterin der kleineren Kommunen. Hier soll durch gezielte Weichenstellung die Entwicklung hin zu einer zukunftsfähigen Region gesichert werden. Was das konkret bedeutet – wie wir zukünftig wohnen, arbeiten und leben wollen –, darauf sollen Antworten gefunden werden.

Es handelt sich bei „Konnekt“ um ein Projekt des Bundesministeriums für Bildung und Forschung. Geleitet wird es vom Institut für ZukunftsEnergie- und Stoffstromsysteme (IZES gGmbH) in Saarbrücken, das jedoch mit weiteren Projektpartnern zusammenarbeitet: der Bauhaus-Universität Weimar, dem Institut für Zukunftsstudien und Technologiebewertung (IZT gGmbH) in Berlin und der Björnson Beratende Ingenieure GmbH (BCE). „Konnekt“ hat im Oktober 2021 seine Arbeit aufgenommen und läuft nun, nach drei Jahren Projektzeitraum, quasi an der Zielmarke ein – und doch geht es weiter: Zwar endet das Projekt, doch die aufgebauten Strukturen werden weiter genutzt und ausgebaut.

Was nun ist passiert im Projektgebiet? Zusammengefasst hat „Konnekt“ ein gelebtes interkommunales Zusammenwirken gefördert – durch Vernetzung und Austausch sollen neue Dynamiken entstehen und für die Zukunft notwendige Innovationen hervorbringen. So sollen etwa regionale Wertschöpfungsketten ausgebaut, der wirtschaftliche Standort nachhaltig gestärkt und die Beschäftigungsperspektive verbessert



werden. Hierfür wurden sowohl vorhandene Aktivitäten gefördert als auch neue angestoßen. Ein konkretes Beispiel ist das Energie- und Stoffstrommanagement, bei dem die Kreisstadt Saarlouis und die Gemeinde Nalbach eng zusammenarbeiten: Durch digitale Erfassung des Verbrauchs von Strom, Wärme und Wasser in kommunalen Gebäuden wie Sporthallen oder Kitas wird eine umfassende Datengrundlage geschaffen, die in der Folge einem besseren Energiemanagement dient. Zudem werden beispielsweise Möglichkeiten der Kreislaufwirtschaft beim Grünschnitt ausgelotet – diese können etwa so aussehen, wie eine bereits bestehende Kooperation zwischen Saarlouis und Überherrn: Teile des gemeinsamen kommunalen Grünschnitts kommen in eine Biomassefeuerungsanlage, die Abwärme wird zum Heizen genutzt. So bleiben Ressourcen und Wertschöpfung in der Region und der CO₂-Ausstoß wird gesenkt. Im Rahmen von „Konnekt“ aufgebaut wurde außerdem etwa ein Regionalmarkt mit virtuellem Marktplatz, der nachhaltig agierende Betriebe im Landkreis Saarlouis vorstellt – er steht im Fokus dieser Broschüre.

„Konnekt“ verändert übrigens nicht „nur“ den Landkreis Saarlouis: Maßgeblich für das Projekt ist, dass sich die gewonnenen Erkenntnisse auch auf andere Regionen übertragen lassen. Als entsprechende „Transfergebiete“ eingebunden sind die Kommunen Weimar/Erfurt mit dem Landkreis Weimarer Land in Thüringen sowie die Kommunen Eisenhüttenstadt/Spremburg in Brandenburg, welche vor ähnlichen Herausforderungen stehen. Im gemeinsamen Austausch werden zukunftsfähige Lösungen gesucht.

Bei „Konnekt“ mitwirken dürfen und sollen nicht etwa nur die kommunalen Verwaltungen, sondern alle: lokale Unternehmen und Institutionen, Vereine und Gruppen, Bürgerinnen und Bürger. Denn wo Zukunft gestaltet wird, ist – wie der Projektname „Konnekt“ vermittelt – eines ganz wichtig: die Verknüpfung vieler Akteure.

Weitere Infos: www.konnekt.saarland



Der digitale Regionalmarkt, das ist ...



[www.rendezvous-saarlouis.de/
regionalmarkt/virtuelle-rundgaenge](http://www.rendezvous-saarlouis.de/regionalmarkt/virtuelle-rundgaenge)

Virtuelle Rundgänge!

Werft einen Blick hinter
die Kulissen unserer
Partnerbetriebe.

Regionale & faire Produkte
S. 8, 9, 10, 11



© KittelCouture

Nachhaltigkeit



KAAF KÄ FUBBES
UNN KÄ SCHAMMASS



Handwerk & Dienstleistung
S. 10, 12



© Sauerteigbäcker

Schau vorbei
und mach mit!



www.rendezvous-saarlouis.de/regionalmarkt

© Denise Hennrich

Bewahren & Innovation
S. 9, 11, 12



Kultur- & Naturlandschaft
S. 8, 9, 11



© Siegrid Gehl

Freizeit & Tourismus
S. 9, 10, 11



© Alois Schuhn

Komm mit uns auf Entdeckungstour!

Unser digitaler Regionalmarkt

Gemeinsam für eine lebenswerte Heimat

Wo kann ich Produkte aus der Region kaufen? Welche Handwerker aus der Nähe können mir helfen? Oder auch: Gibt es im Landkreis Unternehmen, mit denen wir zusammenarbeiten können? Auf solche und viele weitere Fragen gibt der digitale Regionalmarkt des Landkreises Saarlouis Antworten. Denn die Online-Plattform bietet einen Überblick über regionale Angebote verschiedenster Bereiche – wie Landwirtschaft, Handwerk, Handel oder Gastronomie – und verknüpft so Kunden und Unternehmen, aber auch andere Interessierte. Kernthema dabei ist die Nachhaltigkeit: Die Teilnahme ist durch vertrauenswürdige Prüfsiegel unabhängiger Institutionen zertifiziert.



Warum Nachhaltigkeit? Das Projekt „Konnekt“ will den Landkreis Saarlouis zukunftsfähig aufstellen – gemeinsames Ziel ist dabei eine effiziente und widerstandsfähige Wirtschaft, die sich im Sinne einer lebenswerten Heimat umwelt- und sozialverträglich gestaltet. Gefördert werden soll deshalb ein verantwortungsbewusstes Wirtschaften und Konsumieren. Das bedeutet unter anderem: Qualität statt Masse, umweltschonende Produktion, Tierwohl und kurze Wege. Im Fokus stehen auch regenerationsfähige Rohstoffe, Müllvermeidung und Energieeinsparung. Zu entdecken gibt es beim digitalen Regionalmarkt neben den Unternehmen noch einiges mehr: interessante virtuelle Rundgänge, Veranstaltungen oder etwa Tipps und Hinweise rund um Regionalität und Nachhaltigkeit. Zu einem verantwortungsvollen Wirtschaftssystem können alle einen Beitrag leisten, Unternehmen wie Konsumenten. Beim Überdenken der eigenen Gewohnheiten können die 17 globalen Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen helfen, die weltweit bis 2030 erreicht werden sollen. Inzwischen wurden sie auf „Saarländisch“ übersetzt und geben uns so ganz heimatnah Tipps. So gilt etwa: „Kaaf kä Fubbes unn kä Schammass“ – kauf regional und nachhaltig!

www.rendezvous-saarlouis.de/regionalmarkt

Hier gibt es auch die Info-Broschüre zum Download!

Auch das eigene Unternehmen beim digitalen Regionalmarkt präsentieren? Einfach melden, auch wenn noch keine Zertifizierung vorliegt – unterstützt wird auch auf dem Weg zur Nachhaltigkeit!



Die Siegel der Mitgliedsbetriebe im Überblick



Ebbes von Heil!

Über 330 Produzenten und Dienstleister der Saar-Hunsrück-Region haben es sich unter dem Siegel Ebbes von Heil zur Aufgabe gesetzt, Regionalität zu stärken. Eindrucksvoll vermittelt die Initiative, wie lecker die Region schmeckt und tritt ein für Klima, Umwelt, Tierwohl, Wertschätzung und faire Preise.



Viezstraße

Viez ist ein traditionelles Produkt der Region und trägt erheblich zum Erhalt der landschaftsprägenden Streuobstwiesen bei. Der Verein Viezstraße e.V. betreut die von Merzig bis Trier führende Viezstraße und pflegt Partnerschaften zu ansässigen kleinen Produzenten.



Slow Food Deutschland

Der deutschlandweit aktive Verein Slow Food e.V. will eine bewusste Kultur des Essens und Trinkens fördern. Besondere Geschmackserlebnisse sollen für natürliche und gesunde Produkte begeistern und so auch den Artenschutz fördern.



Bio, Naturland & Demeter

Im landwirtschaftlichen Bereich bieten vor allem das Bio-Siegel der EU sowie die Siegel der Anbauverbände Demeter und Bioland Orientierung. Alle drei setzen zum Erhalt von Natur und Artenvielfalt strenge ökologische Kriterien an.



Fairtrade

Das Siegel von Fairtrade Deutschland e.V. kennzeichnet Produkte aus Entwicklungs- und Schwellenländern, die unter fairen Bedingungen für die produzierenden Kleinbauern gehandelt werden. Zudem werden ökologische Standards gefordert.



Genuss Region Saarland

Unter Federführung der Tourismus Zentrale Saarland haben sich Betriebe zur Genuss Region Saarland zusammengeschlossen. Im Fokus des Siegels steht eine geschmackvolle regionale Küche.



Meisterhaft

Die deutsche Bauwirtschaft vergibt an Betriebe, die ein hohes Maß an Fachkompetenz bieten, das Meisterhaft-Gütesiegel. Ein grünes Blatt im Siegel zeigt zudem besonderes Engagement für Nachhaltigkeit und Klimaschutz an.

Die Mitglieder des digitalen Regionalmarktes



Schon gesehen? Der Nachhaltigkeitsbus des Landkreises Saarlouis sowie ein „Konnekt“-Infostand kommen bei verschiedensten Veranstaltungen zum Einsatz. So wird, beispielsweise bei den Genussmärkten, direkt vor Ort informiert und sensibilisiert – für Themen wie Nachhaltigkeit und Regionalität sowie entsprechende Angebote im Landkreis.

Landwirtschaft / Hofläden: Landwirtschaft Brück, Bioland Hof Marcus Comtesse, Bio Denis, Hofgut Eichen, Kinne Hof, Obstplantage Latz, Bioland Gemüsebau Leinenbach, Lonsis Hofladen, Marienhof, Paul's Frischekiste, Pehlinger Hof – Adam's Hofladen, Bauer Schaller, Hofladen Tintinger, Verein für Sozialpsychiatrie e.V. – Demeter Gärtnerei, Hof Ziegler

Bäckereien / Konditoreien und Cafés: Bäckerei Brot & Sinne, Kaffeehaus Erbel, Café Maison Créative, Opa Nikel's Backstub, Renata Pâtisserie, Sauerteigbäcker, Bäckerei-Konditorei Welling, Café Zeitvertreib

Fleischereien: Metzgerei Jochem, Fleischerei Stroh

Gastronomie / Bewirtung: Hamm's Restraunt, Bistro Bagatelle, Restaurant Escargot Chez Eric, Frischbier's Hotel-Restaurant, Kalinski Wurstbraterei, Linns Bistro, Hotel & Restaurant Linslerhof, La Maison Hotel Restaurant – Louis Restaurant und Pastis Bistro, Restaurant Niedmühle, Parkhotel Saarlouis – Restaurant Bistro Salü, Pehlinger Hof – Adam's Bauernstube, Saargau Café & Lädchen, Schmelzer Brauhaus, Partyservice Schwed, Eventveranstalter Snack Konzept, Victors Residenz-Hotel – Restaurant The Grill, Gaststätte Wackemühle

Brennereien: Fremersdorfer Brennerei & Feldscheune, Edelobstbrennerei Johann Monter, Brennerei Penth, Brennerei Scholtes, Brennerei Schütz

Imkereien: Imkerei Peter Behr, Saargau-Bienenhof, Imkerei Peter Schumacher, Imkerei Familie Spahn

Spezialitäten: D'Angelo Pasta, Choconuva, Kaffeemanufaktur Plaisir, Schwarzenholzer Biermanufaktur, Weinatelier Pierre Marie

Handgemachtes: Töpferei „Gut gemacht“, Kittel Couture – Atelier Dagmar Latz, Laurent Art & Craft Stockmanufaktur, Mokume-Saar Goldschmiede Eckardt, RST Schreibgerätemanufaktur, Seifenscheune Niedtal



Leidingen auf dem Saargau © Günther Schneider

Fachgeschäfte: Altrowwer Genusseck, Anne Treib – Buch & Papier, Edeka Kühne, Fairer Laden Dillingen, Hanf- und CBD-Fachgeschäft Hanfreude, Fachgeschäft für fairen Handel La tienda, Feinkostgeschäft Der Kaufmannsladen

Handwerk: Arnold Dach und Solar GmbH, Dachdeckerei und Zimmerei Paskal Both, Holz & Dach GmbH, HW Bau GmbH, Wandgewand Malerwerkstatt

Freizeit: Helmut Grein Gästeführungen und Reiseveranstalter, Thalia Lichtspiele Bous, Weihermühle Schmelz

Kommunen: Gemeinde Rehlingen-Siersburg, Gemeinde Wadgassen, Gemeinde Wallerfangen

Die 17 Nachhaltigkeitsziele der UN auf „Saarländisch“ – entwickelt durch das Netzwerk Entwicklungspolitik im Saarland e.V. in Kooperation mit Engagement Global und mit Beratung des Mundarttrig Saar e.V.



www.nes-web.de/17ziele



Jeder Stand ein Stück leckere Heimat

Die „Ebbes von Hei!“ – Genussmärkte



Im Frühling in Wadgassen,
im Herbst in Lebach:
die „Ebbes von Hei!“-
Genussmärkte!



„Ebbes von Hei!“ – Genussmarkt“
in Wadgassen

Wenn es sie nicht gäbe, müsste man sie sofort erfinden: die „Ebbes von Hei!“ – Genussmärkte. Wo sonst lässt sich etwas Notwendig-Nützlich wie Einkaufen so wunderbar mit etwas durch und durch Angenehm verbinden. Hier ein Stück Wildsalami probieren, am nächsten Stand an Schafsmilchseife schnuppern, alte Kartoffelsorten kennen lernen, mit dem Imker über Honig fachsimpeln, am Mirabellenschnaps nippen, sich spontan in Walnussöl verlieben ... ein Erlebnis für alle Sinne, das zugleich ein Statement für die Heimat beinhaltet. „Wir haben die Regionalinitiative 2011 gegründet, um regionale Wertschöpfung in der Saar-Hunsrück-Region zu stärken und das Bewusstsein für diese zu fördern“, erinnert der Vizevorsitzende Achim Laub an die Anfänge des gemeinnützigen Vereins. Der Erfolg spricht für sich: Gestartet mit einer Handvoll Mutiger, gehören „Ebbes von Hei!“ inzwischen rund 330 Betriebe an, Gastronomen genauso wie Handwerker, Landwirte und Dienstleister bis hin zu Kulturschaffenden und Direktvermarktern sowie ganzen Institutionen. „Vielen Menschen ist es nicht mehr egal, woher ihre Lebensmittel kommen und wie diese produziert werden“, registriert Laub. Welche Bedeutung Regionalität darüber hinaus zukommt, hat nicht zuletzt Corona noch mal eindrücklich vor Augen geführt. Ebenfalls nicht zu unterschätzen: Regionale Spezialitäten stellen ein wichtiges Kulturgut der Region dar, die bei Touristen und Besuchern gefragt sind. „Die Produkte und Angebote unserer Betriebe vor Ort werden so zu Botschaftern für die Saar-Hunsrück-Region.“



„Rendezvous im Garten“ am
Haus Saargau in Gisingen

Wer heimischen Produkten den Vorzug in seiner Küche und auf dem Teller gibt, tut das zuerst einmal der Qualität wegen. Gleichzeitig leistet man mit dieser Kaufentscheidung einen wichtigen Beitrag zum Klima- und Umweltschutz und gleich noch für mehr Tierwohl. „Alle diese Faktoren tragen dazu bei, dass unsere Landwirtschaft wieder stärker wertgeschätzt wird.“ Dieser Trend sorgt dafür, dass Produzenten faire Preise erzielen, was wiederum die Wirtschaft vor Ort stärkt. „Regionalität ist letztlich ein Synonym für Nachhaltigkeit.“

Bisher waren die „Ebbes von Hei!“ – Genussmärkte entweder Teil bestehender Marktveranstaltungen in den Partnerkommunen, wie Kunst-Handwerkermärkten und Herbstfesten, oder aber man arbeitete mit privaten Partnern zusammen, um innovative neue Veranstaltungen zu entwickeln. Einen Schritt weiter geht der Verein kommenden Jahr, wenn er in den Dillinger Lokschuppen einlädt.



„Ebbes von Hei!“ – Genussmarkt“
in Lebach

„Das wird eine Art ‚Ebbes von Hei!‘-Genussmesse“, verrät Laub, der auf 60 und mehr Aussteller hofft.

Der Landkreis Saarlouis ist seit 2020 Mitglied der Regionalinitiative, ebenso wie rund 40 Betriebe im Landkreis, die sich für Regionalität und nachhaltigen Genuss stark machen. In Wadgassen und Lebach, wo man auf lange Markttraditionen zurückblicken kann, finden jedes Jahr die „Ebbes von Hei!“-Genussmärkte statt. Der Wadgasser Frühling lockt im März oder April im Abteihof, der Lebacher Markt im Rahmen der Land- und Forstwirtschaftstage im September auf dem Wiesengelände „La Motte“. Na dann: Guten Appetit!

Märkte mit regionalen und nachhaltigen Produkten

Beim digitalen Regionalmarkt findet man auch Markttermine:
www.rendezvous-saarlouis.de/regionalmarkt

Eine kleine Auswahl regionaler und nachhaltiger Produkte gibt es übrigens auch in der Tourist-Info Saarlouis:
[Großer Markt 8, 66740 Saarlouis, Tel. 06831 - 444 449](http://www.groessermarkt.de)

„Wieslein deck dich“

Die Heimat mit allen Sinnen erleben



© Anja Kernig

Huch! „Den Dieb haben wir am Galgen hängen lassen, wenden wir uns nun erfreulicheren Dingen zu“, sagte der Mann mit der Schelle, dessen Hut eine Feder zierte. Patrick Feltes ist nicht nur ein Wanderführer, wie er „im Buche“ steht, sondern schreibt auch selbst so manches Buch. Vortrefflich mit der örtlichen Geschichte vertraut, ist er prädestiniert für die beliebte Kulinarik-Wanderung der Kreistouristik „Wieslein deck dich“ – bei der neben traumhaften Landschaften und Leckereien aus denselben auch spannende Erzählungen warten. Heimat mit allen Sinnen erleben, lautet das Motto. Die „Wieslein deck dich“-Wanderungen gehören zu jenen Angeboten rund um Regionalität und Nachhaltigkeit, auf die der digitale Regionalmarkt des Landkreises Saarlouis aufmerksam macht und bei denen Partner der Plattform sich engagieren.

An diesem Sonntag also lotste Feltes, gemeinsam mit Landrat Patrik Lauer und seinem Team der Kreistouristik sowie Vertretern der Gemeinde Wadgassen, bei Kaiserwetter rund 90 Wanderlustige über die Traumschleife „Werbener-Geschichte-Weg“ – 18 Stationen auf neun Kilometern umfasst der malerische Wanderweg. In schöner Tradition steuerte die Regionalinitiative „Ebbes von Hei!“ Verköstigungen bei: Nach einem Schluck kühlem Crémant zu Kranzkuchen mit „Erdbeer-Rhabarber-Schmier“ zog die Wandergruppe gutgelaunt vom Festplatz Werbeln zur Schäferei. Ab dem 14. Jahrhundert hielt die Abtei Wadgassen hier Schafe, bis zu 800 Tiere grasten an den Hängen. Auch war die Abtei für die Gerichtsbarkeit zuständig, so verurteilte der Abt 1632 einen ge-



© Axel Weber

wissen Scher Nisius wegen Diebstahls zum Galgen, woran Station drei des Rundwegs erinnert.

Erfreulich wurde es danach fürwahr: Nach Passagen durch Wiesen und Waldstücke, über eine Brücke und entlang einer Schlucht, erreichte die Gruppe die märchenhaft schöne Tafel der Werbelner Kräuterfeen. Welch' üppige Fülle! Mit Wildblumen geschmückt, warteten Etagern und Platten mit Fingerfood, zubereitet „aus allem, was die Natur der Umgebung hergibt“, wie Anja Ganz betonte – von Bärlauch, Beinwell und Borretsch bis zu Sauerampfer, Spitzwegerich und Vogelmiere, verarbeitet zu Pfannkuchenröllchen, Quiche oder Knäckebrot mit Blütenbutter. Gegen den Durst halfen Brennesselwasser und Holunderblütentrunk. Dank der vielen enthaltenen Vitamine und Spurenelemente – hier können weder Supermarkt noch Pharmaindustrie mithalten – handelte es sich um ein echtes „Powerbüfett für die nächsten 500 Höhenmeter“.

Ganz so anstrengend wurde es gar nicht. Dafür aber gruselig. Weniger der Wölfe wegen, die man bis 1903 im Warndt antreffen konnte, als wegen des Menschenfressers, von dem Feltes berichtete: Nach dem Dreißigjährigen Krieg soll der seinem Hunger nicht anders beizukommen gewusst haben, als Übernachtungsgäste hinterrücks im Schlaf zu erschlagen. Da war es ganz gut, dass am Flurkreuz ein rein vegetarischer Snack wartete. Während die Gesellschaft in knackige Äpfel biss, informierte der Wanderführer über manches Detail, etwa zu einem gusseisernen Kreuz oder keltisch-römischen Zeiten – bevor man sich am Feldrand bei Bratwurst sowie edlen Bränden und Likören von der Nied für die finalen Kilometer stärkte. Ein unvergesslicher Tag, für den außer den genannten Akteuren auch der Interessengemeinschaft der Ortsvereine Werbeln, dem Karnevalsverein Die Grenobler und der örtlichen Feuerwehr mit Kochclub ein dickes Dankeschön gebührt.

Termine für Wanderungen & mehr

Wanderungen und weitere Veranstaltungen rund um Regionalität und Nachhaltigkeit werden beim digitalen Regionalmarkt angekündigt:

www.rendezvous-saarlouis.de/nachhaltige-veranstaltungen

„Kreuz & Quer durch Saarlouis“ Stippvisiten voller Überraschungen



Veros Conceptstore © Hilt

Einstieg mit Eclairs und Auxerrois

Also doch! Hat Jeanette Dillinger nicht gerade gesagt, man beginne jetzt, „etwas rumzuschmusen“? Schon bei der Begrüßung zur „Kreuz & Quer“-Tour hatte die Gästeführerin und Sachgebietsleiterin für Tourismus beim Landkreis Saarlouis von einem „besonderen Format“ mit Erlebnissen „abseits der Hauptstraße“ gesprochen. Danach begann eigentlich alles völlig unverfänglich mit lokaler Geschichte: Willkommen in Saarlouis, Stadt des Sonnenkönigs an der Saar, innerhalb von fünf Jahren auf sumpfigen Wiesen in Form eines Sechsecks errichtet. „Eine Stadt der kurzen Wege.“ Tatsächlich dauert es nur ein paar Minuten, bis die Gruppe in der Zeughausstraße die erste von vier Stationen erreicht. Spätestens hier löst sich das Missverständnis des Dialekt-Unkundigen auf: Es geht nicht ums Schmusen, sondern ums „Schnusen“ – um’s Entdecken und Probieren. Und das nicht zu knapp.

Zum Auftakt darf es für jeden ein himmlisch sahniges Eclair Konditorei Linas sein. Diese herzustellen, genau wie Torten oder syrische Baklava, ist für Anas Abo Rezmeh eine „Herzensangelegenheit“. Letzten Sommer hat er mit Mutter und Schwester in der Silberherzstraße ein Café eröffnet. Dazu mündet der geschmeidige Auxerrois vom Weingut Hartmann – „Mitglied der Regionalmarke ‚Ebbes von Hei!‘“, merkt Dillinger an und überlässt das Wort der Frau neben ihr, Vero Hilt. Erst vor kurzem, mit 38 Jahren, hat sie sich mit „Veros Conceptstore“ ihren Traum vom eigenen Geschäft erfüllt, zusammen mit acht Gleichgesinnten. „Es ist wie eine WG“, erklärt sie. „Jede von uns bietet an, was sie selbst näht, häkelt, strickt oder layoutet.“ Auch handgemachte Seifen und mehr gibt es hier – Nachhaltigkeit hat bei allem oberste Priorität.

Weiter geht’s zu „Brot & Sinne“, Französische Straße / Ecke Sonnenstraße. „Wir haben lange einen geeigneten Laden gesucht“, verrät Geschäftsführer Thilo Nast. Es hat sich gelohnt: Vom Retro-Charme der teilweise erhaltenen Ladeneinrichtung der Vorbesitzerin – Schriftzüge à la „Strumpfnadeln“ oder „Garn“ erinnern noch an sie – bis hin zum Sitzbereich im umfunktionierten Schaufenster passt alles perfekt. „Brot &

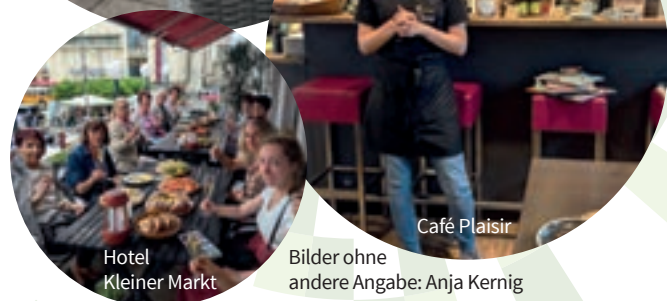
Sinne“ steht für Qualität und traditionelles Handwerk. „Wir führen beispielsweise den Teig sehr lange“, informiert Nast. So bilden sich enorm viele Aromen und die Verträglichkeit steigt – was sofort getestet werden muss, mit einer Scheibe krustigem Champagnerroggen-Brot plus Butter: himmlisch.

Wie „Brot & Sinne“ ebenfalls „Ebbes von Hei!“-Mitglied ist die Kaffeemanufaktur Plaisir in Schwalbach-Elm. Ausgeschenkt wird das aus fair angebauten und Direct Trade gehandelten Bohnen gewonnene „schwarze Gold“ auch im zugehörigen Café Plaisir in der Engelstraße in Saarlouis, wo die Gäste bei einer Tasse „Mexiko“ oder „Guatemala“ von Nina Bös Interessantes über Elefantenbohnen, schonendes Rösten und Säurestoffe erfahren.

Den perfekten Abschluss bildet an diesem Tag das Hotel Kleiner Markt, wo COO Robin Bremer die Gäste herzlich empfängt. Dank der Übernahme durch das Start-up-Unternehmen „stay awesome“ kann man in Saarlouis seit kurzem nachhaltig übernachten – und das Frühstück auf einer der schönsten Hotelterrassen der Stadt zelebrieren. Auf dieser wurde nun üppig aufgetischt, mit einer Vielfalt liebevoll angerichteter Leckereien. Die Teilnehmer der alternativen Stadtführung waren hin und weg. Und wollen alle wiederkommen, um zu „schnusen“.



Brot & Sinne



Café Plaisir

Hotel Kleiner Markt

Bilder ohne andere Angabe: Anja Kernig

Stadtführungen, lokale Läden & mehr
www.rendezvous-saarlouis.de

Einzigartige Orte und Leckereien Auf Genussreise direkt „vor der Haustür“



Die Weihermühle
© Jeanette Dillinger
Regionales Frühstück,
unten Friesenpferde
© Weihermühle



„Der Bus ist da! Ein großer Bus!“, verkündet eine Mitarbeiterin und Wolfgang Maffert schickt sich an, die Gäste zu begrüßen. So viel Treiben herrscht nicht alle Tage bei der Edelobstbrennerei Monter in Hemmersdorf, einem „Lothringer Haus“ aus dem 18. Jahrhundert. Eine Brennerei gibt es hier schon seit 1849. Heute Morgen ist sie die erste Station der „Genussvoll im Dreiländereck“-Tour von Gästeführer und Reiseveranstalter Helmut Grein. Unter seiner Führung betreten die Gäste die Räumlichkeiten, wo sie sogleich mit einem Gläschen „Ladybug“ versorgt werden: ein Aperitif aus Apfel- und Kirschein aus den eigenen Streuobstwiesen. „Wir haben 25 Hektar Wiesen mit 1.500 Obstbäumen“, erklärt Maffert. „Dort wachsen auch zahllose Wildkräuter.“ Acht davon landen als „Wiesenbotanicals“ im Aperitif – sie bringen Bitterstoffe ein und regen den Appetit an. „Botanicals“ ist ein Begriff besonders von Gin-Freunden. Für jene gab es hier auch etwa schon ein Event mit Kräutersammeln und Destillieren. Auch in der heutigen Reisegruppe ist eine Gin-Liebhaberin, die Fragen zu Mafferts „OGMA“ stellt. Nach verschiedenen anderen Spirituosen mit jeweils eigener Geschichte wird dieser gegen Schluss gereicht: eine Spezialität mit nur fünf Wiesenpflanzen (statt bis zu 50), dafür aber mit der „Geheimzutat“ Mispel, der „Perle des Saargaus“ – ihr hat man sich hier leidenschaftlich verschrieben. Das Brennen selbst kann übrigens auch demonstriert werden: in einer Erlebnisbrennerei. Der Traditionsbetrieb Monter ist typisch für die Stationen, die Helmut Grein auf seinen „Genussreisen“ ansteuert: regional, nachhaltig und einfach etwas Besonderes. „Wir haben hier in der Umgebung tolle Betriebe, das will ich den Leuten zeigen“, so Grein. „Dabei ist mir Nachhaltigkeit wichtig, weil wir alle Verantwortung für unsere Region tragen.“

Auf den Reiserouten liegt auch die Weihermühle in Schmelz: ein Friesengestüt und zugleich Gästehaus – für Übernachtun-



Wolfgang Maffert am Brennkessel, unten Probieren und Fachsimpeln © Markus Serwe

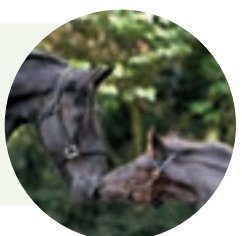
gen für Mensch und Pferd. „Wir beginnen mit einem Frühstück“, werden wir von Nora Eisenlauer begrüßt. Nicht irgendein Frühstück: die Marmeladen, alle selber gemacht, der Honig, von einem Imker aus der Nähe. Schinken „vom Nicolay“, Eier „vom Berti“. – „Und was wir an Brot übrig haben, kriegt der Berti für die Hühner. Alles ein Kreislauf.“ In diesem Moment zieht ein anderer Kreislauf unseren Blick auf sich: das hölzerne Wasserrad. Sein Plätschern und Rauschen hört man, angenehm gedämpft, durch die großen Glasscheiben, die den Sprühnebel vom Gästeraum fernhalten. „Solange der Froschkönig leuchtet, machen wir Strom.“ Somit ist das Rad Teil des energetischen Konzeptes der Weihermühle. Nach der Stärkung führt uns Nora Eisenlauer über das weitläufige Anwesen mit den großen Pferdeställen für artgerechte Haltung und dem Auslauf mit verschiedenen Untergründen. Die Tiere sind ihr Herzblut und faszinieren sie immer wieder: „Das Friesenpferd ist dem Menschen unfassbar zugetan.“ Die Pferde leben hier in Gruppen, die „Gästeställe“ lassen sich beliebig separieren. Angeboten werden auch Kurse rund um die Kommunikation mit dem Pferd oder auch zu spannenden Themen wie effektiven Mikroorganismen, die hier überall zum Einsatz kommen.

Weitere Stationen der Genussreisen sind etwa die Seifenscheune Niedtal in Hemmersdorf, das Café Maison Creative in Altforweiler, der Pehlinger Hof in Gerlfangen, die Brennerei Schütz in Niedaltdorf und das Altrowwer Genusseck Dorfladen und Bistro in Niedaltdorf – allesamt (mindestens) eine Entdeckung wert.



Freizeiterlebnisse regional und nachhaltig

Der digitale Regionalmarkt bietet auch Ideen für besondere Freizeiterlebnisse:
www.rendezvous-saarlouis.de/regionalmarkt



Wohlfühlklima für Mensch und Natur

Nachhaltigkeit beim (Um-)Bauen und Wohnen



Barbara Schmitt bei Restaurationsarbeiten in der Pfarrkirche Wadgassen

Pinselfrich für Pinselfrich geht es voran – wenn Barbara Schmitt malt, ist sie ganz in ihrem Element. Umso mehr noch bei Motiven, die besondere Bedeutung für sie haben, wie das in der Pfarrkirche von Wadgassen: „Eins meiner absoluten Lieblingsprojekte“, sagt die Diplom-Designerin und -Restauratorin. Sie selbst hatte die rund 100 Jahre alte Wandmalerei, verborgen unter neueren Anstrichen, entdeckt und rekonstruiert. Inzwischen zielt sie wieder zwei Wandflächen links und rechts des Chors. „Bewahren“, das ist Barbara Schmitt und dem Team ihrer Saarlouiser Firma „Wandgewand“ ein Anliegen – in Bezug auf Gebäude und Denkmäler, aber auch auf unsere Umwelt. Deshalb ist Wandgewand nachhaltig ausgerichtet und macht mit beim digitalen Regionalmarkt. Der Betrieb ist einer von mehreren, die auf der Plattform Hilfe rund um's (Um-)Bauen und Wohnen anbieten. Doch worin besteht die Nachhaltigkeit? Etwa in der Vermeidung von lösungsmittelhaltigen Lacken und (nach Möglichkeit) kunststoffgebundenen Farben. „Außerdem betreiben wir ganz viel Upcycling“, so Barbara Schmitt. Das betrifft etwa Abdeckfolien, Pinsel oder Farbbrollen. „Oft werden solche Materialien nach dem Gebrauch weggeworfen, weil das einfacher und günstiger ist. Die Reinigung einer Farbbrolle etwa kann bis zu 120 Liter Wasser verbrauchen.“ Bei Wandgewand jedoch hat man eine spezielle Waschanlage, die Arbeitsmaterialien reinigt und das Waschwasser klärt. Außerdem hat man durch Umbauten und die Installation einer Photovoltaikanlage eine autarke Energieversorgung der Lager- und Bürohalle geschaffen.

Energie ist ein wichtiges Stichwort beim nachhaltigen Wohnen. Der digitale Regionalmarkt macht daher auch auf die Energieberatung aufmerksam, die vom Energie-Effizienznetzwerk des Landkreises – kostenlos – angeboten wird. Ansprechpartner ist Klimaschutzmanager Ralf Rupp. „Unsere Energieberater kommen bei Interesse direkt ins Haus. Sie sind alle unabhängig und zertifiziert“, erklärt er. Dabei geht man keinerlei Bindung

an den Berater ein, ist etwa bei künftigen Aufträgen ganz frei. Rupp ermutigt dazu, das Angebot in Anspruch zu nehmen. „Oft kann man günstig hohe Einspareffekte erzielen. Etwa mit der Dämmung der obersten und untersten Geschossdecke oder der Rohrleitungen.“ Auch ein hydraulischer Abgleich der Heizung sei wichtig: „Dabei wird überprüft, ob die Verteilung der Wassermenge auf die Heizkörper stimmt.“ Immer gewinnbringend sei eine Photovoltaikanlage. Während der digitale Regionalmarkt sich direkt an Bürgerinnen und Bürger richtet, beschäftigen sich auch die Kreisstadt Saarlouis und die Gemeinde Nalbach im Rahmen von „Konnekt“ mit nachhaltigem Bauen und Wohnen. Die Fäden laufen zusammen bei Stoffstrommanagerin Anne Steuer. „Unsere Projektpartner haben Maßnahmenkataloge für nachhaltige Gewerbe- und Wohngebiete erstellt“, erklärt sie. Diese gelten in erster Linie für kommunale Projekte, doch suche man auch den Kontakt zu gewerblichen und privaten Bauherren – um zu informieren und in den Austausch darüber zu kommen, was wo möglich und sinnvoll ist. Punkte im Maßnahmenkatalog sind beispielsweise Photovoltaikanlagen, die Vermeidung von Bodenversiegelung oder die Begrünung von Dächern und Fassaden. Viele der Punkte kommen Natur und Klima „im Großen“ ebenso zugute wie dem „im Kleinen“ direkt vor Ort – und damit den Menschen, die sich dort aufhalten.



Fassadenbegrünung – ein Plus für das Klima in Wohn- und Gewerbegebieten

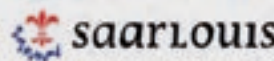


Gemeinsame Projektleitung:

Anne Steuer

Mobil: +49 151 22186701

Anne.Steuer@saarlouis.de



Ansprechpartner

Nachhaltigkeit und

Energie: Ralf Rupp:

Tel. 06831 - 444 69 140

ralf-rupp@kreis-saarlouis.de

Die Stadt Saarlouis unterstützt ökologische Maßnahmen finanziell:
www.saarlouis.de/rathaus/stadtentwicklung/klima



Außer dem Landkreis und der Stadt Saarlouis sowie der Gemeinde Nalbach waren an „Konnekt“ auch Forschungspartner und Transfergebiete beteiligt. Wir stellen sie und ihre jeweilige Rolle vor.

Bauhaus-Universität Weimar

Bauhaus-Universität Weimar – Bauhaus-Institut für zukunftsweisende Infrastruktursysteme

IZES – Institut für ZukunftsEnergie- und Stoffstromsysteme



Die IZES gGmbH ist eine unabhängige, vom Saarland geförderte Forschungseinrichtung für Energie- und Stoffstromanalyse. Das Institut arbeitet am Aufbau nachhaltiger Stoff- und Energiekreisläufe in der Region und erstellt dabei beispielsweise auch Konzepte für nachhaltige und lebenswerte Kommunen. Beim Vorhaben „Konnekt“ hatte das IZES die Koordination inne: „Wir hatten zusammen mit dem Landkreis und der Stadt Saarlouis sowie der Gemeinde Nalbach das Konzept entwickelt und hielten die vielen inhaltlichen Fäden in der Hand“, erklärt Dr. Ulrike Schinkel. Die Wahl des Projektgebietes sei dabei ganz bewusst auf den Landkreis Saarlouis gefallen: „Einerseits gab es vom Bundesministerium für Bildung und Forschung als Fördermittelgeber gewisse Vorgaben bezüglich des Projektgebietes und der Landkreis Saarlouis hat ihnen entsprochen. Zum anderen wussten wir durch unsere Vorarbeit, dass dort bereits sehr viel Engagement für nachhaltige Entwicklung und regionale Kreislaufwirtschaft vorhanden war, was wir mit dem Projekt unterstützen konnten.“ Das IZES ist bei „Konnekt“ zugleich Forschungspartner – bei sehr vielfältigen Aufgabenbereichen, beispielsweise dem „Transformationsmanagement“ bei den verschiedenen Ansätzen der Kreislaufwirtschaft: „Technische Ansätze sind bereits vorhanden und funktionieren in der Theorie. Die Herausforderung besteht darin, die Ansätze in die Umsetzung zu bringen.“ Wichtig seien hierzu etwa das Zusammenbringen der richtigen Akteure, die Sicherstellung der Finanzierung sowie die Nutzung des rechtlichen Rahmens. Einen weiteren Schwerpunkt bildete die Auseinandersetzung mit den Ortskernen der Gemeinde Nalbach: „Wir haben uns mit der Frage beschäftigt, wie Ortsmitten als Räume des gemeinschaftlichen Zusammenlebens neu gestaltet und wie Leerstände sinnvoll genutzt werden können.“

Des Weiteren hat das IZES Workshops durchgeführt, in denen positive Vorstellungen für die Zukunft im Landkreis Saarlouis und seinen Kommunen entwickelt wurden: Wie wollen wir zukünftig leben, wohnen und arbeiten? „Ziel war es auch, notwendige Weichenstellungen zu identifizieren, damit der Landkreis attraktiv für alle gesellschaftlichen Gruppen bleibt.“ Schinkel sieht schon jetzt viel erreicht: „Die interkommunale Kooperation zwischen der Gemeinde Nalbach und der Kreisstadt Saarlouis wurde auf eine neue Ebene gehoben; zudem haben Wissenschaft und Praxis näher zueinandergefunden.“ Die Erarbeitung zukunftsfähiger Ansätze für die Kreislaufwirtschaft habe derweil vor Ort bereits viel Positives angestoßen. Viele der Aktivitäten sollen auch nach Projektende fortgeführt werden.

Angesiedelt an der Bauhaus-Universität Weimar ist das Bauhaus-Institut für zukunftsweisende Infrastruktursysteme (b.is) – man befasst sich hier unter anderem damit, wie Städte und Gemeinden ihre Ressourcen, wie Wasser, Energie, Abfall und Materialien, nachhaltig und effizient nutzen können. Damit war das b.is bestens geeignet als Projektpartner für „Konnekt“. Im Mittelpunkt der Arbeit des Projektteams der Bauhaus-Universität Weimar stand die Entwicklung und Gestaltung kommunaler Arbeitshilfen zur Umsetzung angepasster Nachhaltigkeitsmaßnahmen für die Stadt sowie den Landkreis Saarlouis und seine Gemeinden. Hervorzuheben als besonderes Mittel des Wissenstransfers ist die für die Gemeinde Nalbach entwickelte 360°-Tour „Nalbach Nachhaltig“. „Wir haben ein neues Format gesucht, um kommunales Handeln im Bereich Nachhaltigkeit sichtbar zu machen und Bürgerinnen und Bürgern die Umsetzung von Nachhaltigkeitszielen in der Kommune zu vermitteln“, erklärt die Verantwortliche Anna Pfannstiel. In der interaktiven Tour, welche in enger Zusammenarbeit mit der Gemeinde Nalbach entstand, kann man an verschiedenen Standorten Maßnahmen und Aktivitäten, die eine nachhaltige Entwicklung vorantreiben, kennenlernen. So erfährt man beispielsweise vom Revierförster der Gemeinde, was ein „Ökopunktekonto“ ist. Die interaktive 360°-Tour kann auf der Webseite der Gemeinde Nalbach abgerufen werden.

Mit dem Ziel, die kommunale Arbeit im Rahmen der Nachhaltigkeitstransformation für Wohn- und Gewerbegebiete zu unterstützen, wurde in Zusammenarbeit mit den Projektpartnern BCE und IZES sowie den Transferkommunen ein „Werkzeugkasten“, bestehend aus einem Kriterien-Maßnahmen-Katalog, einem ausführlichen Praxis-Leitfaden einschließlich einer Best-Practice-Liste zu bereits erfolgreich umgesetzten Maßnahmen, erstellt. Zur verbesserten Wissensvermittlung, insbesondere maßgebender Nachhaltigkeitskriterien sowie zugehöriger Maßnahmen, wurden ergänzend anschauliche Steckbriefe gestaltet. „Mit unserer Projektarbeit und den Ergebnissen wollen wir aufzeigen, wo es Potenziale gibt und Empfehlungen für den Landkreis Saarlouis geben. Den Kommunen sollen die entwickelten Produkte im Zusammenspiel als Übersicht und weiterführendes Werkzeug für die Umsetzung von Maßnahmen zu mehr Nachhaltigkeit im Siedlungsraum dienen“, erklärt Gregor Steinhöfel. Beide sind überzeugt, dass das Projekt schon jetzt Früchte getragen hat. Anna Pfannstiel: „Das Bewusstsein für Kooperation und Querschnittsdenken wurde bei allen Beteiligten gefördert. Dabei sind Vernetzungen entstanden, die auch weiterhin genutzt werden.“

IZT – Institut für Zukunftsstudien und Technologiebewertung

„Wenn wir über Zukunft nachdenken, bricht unsere Vorstellungskraft nach einem gewissen Zeitraum – vielleicht fünf, zehn oder zwanzig Jahren – ab. Deshalb gibt es die Zukunftsforschung“, sagt Dr. Edgar Göll vom Institut für Zukunftsstudien und Technologiebewertung (IZT), einer als gemeinnützige GmbH agierende Forschungseinrichtung in Berlin. Genau solche Zukunftsforschung betreibt das IZT. „Das heißt, wir begleiten das ‚Denken von Zukunft‘ mit unterschiedlichen wissenschaftlichen Methoden.“

Dies war auch Aufgabe des Instituts beim Projekt „Konnekt“ – das Denken einer „Vision 2100“ zu begleiten. Wie Göll erklärt, stand dabei die Methode der Betrachtung von Megatrends im Mittelpunkt. Gemeint sind damit langanhaltende, unwälzende Entwicklungen weiträumiger, teils globaler Ausprägung, wie der demografische Wandel oder die Digitalisierung. „Meist werden diese Megatrends allgemein von den Menschen wahrgenommen. Bei uns geht es dann aber darum, mit wissenschaftlichen Methoden genauer hinzuschauen und anhand der Ergebnisse Einschätzungen abzugeben.“ Für „Konnekt“ wurden acht Megatrends, die für den Landkreis Saarlouis als besonders relevant erachtet wurden, ausgewählt – neben den bereits genannten des demografischen Wandels und der Digitalisierung beispielsweise auch Klimaerhitzung, Ressourcenverknappung oder eine Zunahme von Umweltbewusstsein und Nachhaltigkeitsbestreben. „Wir haben uns Studien zu diesen Themen aus vergleichbaren Regionen angeschaut, aber auch direkt im Landkreis Saarlouis geforscht: Indem wir zahlreiche Interviews mit verschiedenen Personengruppen wie Wissenschaftlern, Politikern oder jungen Leuten geführt haben, um unterschiedliche Bilder zu gewinnen.“ Dabei wurden die Megatrends auf bestimmte Bedarfsbereiche hin ausgewertet, unter anderem auf Wohnen, Gewerbegebiete, Regionalmarkt oder Ressourcen- und Materialnutzung.

Ziel war und ist es schlussendlich, ein klares und positives Zukunftsbild für den Landkreis Saarlouis zu erstellen – in der letzten Projektphase, zusammen mit den anderen Projektpartnern. „Maßgeblich sind dabei die Leute vor Ort, schließlich hat der Landkreis seine eigenen Fachleute, die sich mit den untersuchten Themen teils seit Jahren auseinandersetzen. Wir wirken dabei nur mit, indem wir unsere Erfahrungen aus der Zukunftsforschung einbringen.“ Das geschieht konkret so: „Wir versuchen, Anregungen zu geben und positive Impulse zu setzen. Etwa nach dem Motto, wäre dies oder jenes nicht ein passendes Ziel für euch? Wenn ja, erfahrungsgemäß kommt man über diese und jene Wege dorthin.“ Keine Vorgaben also, sondern Dialog.

BCE – Björnsen Beratende Ingenieure

Das Unternehmen Björnsen Beratende Ingenieure (BCE) gehört mit seinen zwölf Standorten zu den führenden Ingenieurgesellschaften in Deutschland und ist erfahren in der Mitarbeit bei Forschungsprojekten. Als Projektpartner bei „Konnekt“ eingebunden war die BCE-Niederlassung in Leonberg – sie ist unter anderem spezialisiert auf die Beratung von Kommunen und Unternehmen zu „Stoffströmen“. Gemeint sind damit die Wege, welche verschiedene Stoffe in der menschlichen Nutzung nehmen – feste Materialien, Flüssigkeiten wie auch Energie. Ziel eines nachhaltigen „Stoffstrommanagements“ ist eine Kreislaufwirtschaft solcher Stoffe.

Im Projekt „Konnekt“ waren BCE denn auch für Stoffströme zuständig, genauer für die Ströme fester Stoffe. „Zunächst haben wir eine Ist-Analyse gemacht, also die im Landkreis Saarlouis anfallenden Stoffströme untersucht. Die betreffen natürlich den Hausmüll, den ‚Gelben Sack‘ und Papier, aber etwa auch Grünschnitt und Erdaushub oder gefährliche Stoffe“, erklärt Imke Wißmann von BCE. Im weiteren Verlauf wurde der Fokus auf Grünschnitt gelegt, da es hier ein hohes Potenzial für mehr Nachhaltigkeit gibt. Als empfehlenswerter neuer Weg wurde die pyrolytische Verwertung ermittelt: „Dabei entsteht Pflanzenkohle und es wird Wärme abgegeben“, so Wißmann. Die Wärme könne genutzt werden und auch eine Verstromung sei möglich. Die Pflanzenkohle binde einen Teil des in den Pflanzen gespeicherten CO₂. Wird die Pflanzenkohle nicht verbrannt, sondern etwa als Düngemittel oder Baustoff genutzt, bleibt es auch weiterhin gebunden. Um mit einer lohnenden Menge von Grünschnitt kalkulieren zu können, hat man in diesem Fall den Blick auf das gesamte Saarland erweitert. Dabei wurden jedoch – um bestehenden Verwertungen in der Region nicht in die Quere zu kommen – nur Grünschnitt-Anteile eingeplant, welche bisher nicht regional verwertet werden.

Ein weiteres Arbeitsfeld von BCE war der Kriterien-Maßnahmen-Katalog für nachhaltige Wohn- und Gewerbegebiete, erstellt im Austausch mit der Uni Weimar. Während Letztere die Wohngebiete fokussierte, nahmen BCE die Gewerbegebiete in den Blick. Dabei beriet man sich bezüglich der Stoffströme ebenfalls mit der Uni, die sich mit den flüssigen Stoffen befasst hatte, sowie mit dem IZES, das sich dem Thema Energie gewidmet hatte. Den regen Dialog innerhalb des gesamten Projektes empfand Imke Wißmann als sehr gewinnbringend: „‚Konnekt‘ hat uns ganz neue Perspektiven gebracht, zum Beispiel zur Umsetzbarkeit unserer Ideen aus dem Blickwinkel der Verwaltungen – solche Erkenntnisse fließen auch zukünftig in unsere Arbeit ein.“

Das Transfergebiet in Thüringen

Die Städte Erfurt und Weimar sowie der Landkreis Weimarer Land

Im Rahmen von „Konnekt“ erarbeitete Ergebnisse sollen nicht allein den Landkreis Saarlouis voranbringen, sondern auch auf andere Gebiete übertragbar sein. Um dies zu gewährleisten, wurden zwei Transfergebiete beteiligt, von denen eines in Thüringen liegt: Es umfasst die Städte Erfurt und Weimar mit dem Landkreis Weimarer Land. Matthias Hartmann von der Stadtverwaltung Erfurt erklärt seine Rolle: „Bei regelmäßigen Treffen haben die Forschungspartner ihre Arbeitsfortschritte vorgestellt – wir haben dann jeweils unsere Einschätzungen dazu abgegeben: Wie relevant ist das Thema für unsere Kommune? Ließen sich die Ergebnisse hier umsetzen?“ Hürden bei der Übertragbarkeit können je nach Bundesland und Kommune vor allem unterschiedliche rechtliche Rahmenbedingungen oder Verwaltungsstrukturen sein.

Schon jetzt steht fest, dass die Stadt Erfurt manche Ergebnisse aus „Konnekt“ auch tatsächlich übertragen will. So etwa den digitalen Regionalmarkt: „Der Regionalmarkt ist eine super Sache. Es gibt hier bei uns auch nachhaltige Märkte und Produzenten, nun wollen wir in diesem Bereich die Zusammenarbeit voranbringen. Das von ‚Konnekt‘ bekannte Format bringt uns dabei sehr viel weiter.“ Auch aus dem Kriterien-Maßnahmen-Katalog für nachhaltige Wohn- und Gewerbegebiete wolle man manches für sich herausziehen, denn in Erfurt befasst sich eine „Arbeitsgemeinschaft Resiliente Stadtentwicklung“ mit ganz ähnlichen Fragen: Wie kann man die Stadt grüner machen? Oder welche Regeln in der Bauleitplanung können zum Beispiel eine nachhaltige Regenwassernutzung sicherstellen? „Durch den ständigen Austausch zwischen den Partnern ist ein Paket entstanden, von dem ich sage: toll! Das können wir so ungefähr auch für uns übernehmen.“ Der Austausch war für Hartmann generell ein besonders wertvoller Aspekt von „Konnekt“: „Es gibt bundesweit viele gute Projekte zum Thema mit regionalem Bezug, doch lassen sich deren Ergebnisse nur selten oder nur schwer auf andere Kommunen beziehungsweise Bundesländer übertragen. Hier nun war das anders, denn die Übertragbarkeit wurde von Anfang an mitgedacht.“

Erfurt will daher auch nach „Konnekt“ die Zusammenarbeit mit vielen der Partner fortsetzen: Konkret wird sich das etwa auf ein Projekt der Stadt beziehen, das Verwaltungsdaten und Wissen digitalisiert und mit Hilfe künstlicher Intelligenz zur Verfügung stellt. Es soll vor allem Planungsprozesse, die verschiedene Fachgebiete der Verwaltung betreffen, vereinfachen und beschleunigen. Hartmann ist sich sicher: „Es bleibt auch nach ‚Konnekt‘ sehr wichtig, dass wir den Kontakt pflegen.“

Das Transfergebiet in Brandenburg

Die Städte Eisenhüttenstadt und Spremberg

Strukturwandel, demografischer Wandel, begrenzte Mittel – die Städte Spremberg und Eisenhüttenstadt in Brandenburg stehen vor ganz ähnlichen Herausforderungen wie die Stadt Saarlouis und die Gemeinde Nalbach im Saarland. Daher wurden die beiden Brandenburger Städte als Transfergebiete an „Konnekt“ beteiligt – wie die Partner im Transfergebiet in Thüringen haben auch sie mit regelmäßigem Feedback geholfen, die Übertragbarkeit der erarbeiteten Ergebnisse sicherzustellen.

„Wir leben in einem ländlichen Umfeld und haben unter anderem mit Einwohnerschwind zu kämpfen. Auch ist bei uns traditionell die Stahlindustrie sehr wichtig. Ohne den Standort des Stahlwerkes würden sich die Strukturprobleme wesentlich steigern“, erklärt Iris Schacher von der Stadtverwaltung Eisenhüttenstadt die Gemeinsamkeiten näher. So hatte Eisenhüttenstadt bei „Konnekt“ die Voraussetzung, dass besonders viele Themen für die eigene Arbeit interessant sind. Schon während des Projektverlaufes hatte man überlegt, welche Ergebnisse man transferieren möchte. „Es ist noch zu früh, hierzu ganz konkrete Angaben zu machen, das ist noch in Arbeit. Aber wir haben auf jeden Fall wichtige Orientierungshilfen gewonnen.“ Manches stehe jedoch durchaus bereits fest: „Aus dem Kriterien-Maßnahmen-Katalog werden wir definitiv viel entnehmen“, so Schacher. „Das passt auch zeitlich einfach optimal für uns. Denn Eisenhüttenstadt hat gerade angefangen, interkommunal ein neues Gewerbegebiet zu erschließen. Das heißt, die Stadt steht da noch ganz am Anfang und es können jetzt konkrete Nachhaltigkeitsziele im Bebauungsplan für das neue Gewerbegebiet verankert werden.“ Außerdem wolle man weiterhin in Sachen Tourismus und regionale Vermarktung ähnliche Wege gehen, wie in „Konnekt“ erprobt: „Der Regionalmarkt ist eine tolle Sache, so etwas gibt es bei uns bisher nur in schwacher Ausprägung.“ Schacher erklärt, dass Übertragbarkeit dabei trotz aller Ähnlichkeiten keine Eins-zu-eins-Übernahme bedeute: „Im Gegensatz zum Saarland ist Brandenburg ein großes Flächenland und die Entfernungen sind oft viel weiter. Das bedeutet, wir müssen für einen Regionalmarkt die Höfe, Erzeuger und andere Akteure noch besser vernetzen.“

Das Projekt „Konnekt“ wird Eisenhüttenstadt auch nach seinem Auslaufen noch beschäftigen: Ins Saarland hält man ohnehin engen Kontakt, da Saarlouis und Eisenhüttenstadt Partnerstädte sind. Außerdem will man verstärkt auf den Austausch mit anderen Kommunen setzen: „Wir wollen durch interkommunale Kooperationen die Strukturentwicklung und Kommunalentwicklung fördern und beidseitigen Nutzen erzielen.“



Regionale Produkte Lokale Märkte Lebendige Dörfer Nachhaltiger Tourismus



GEFÖRDERT VON



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

REGION.
innovativ

FONA

Forschung für Nachhaltigkeit

Landkreis
Saarlouis

Rencontres
Saarlouis

Impressum

Sonah-Sonderbeilage „Konnekt“
1. Auflage © 2024
6.100 Exemplare

Herausgeber

Landkreis Saarlouis, Sachgebiet Tourismus
Kaiser-Wilhelm-Str. 4-6, 66740 Saarlouis

Konzept & Inhalte

Sonah Verlag, Göttelborner Straße 94
66557 Illingen

Texte: Anja Kernig, Anika Meyer, Markus Serwe
Illustrationen: Roman Dobicki

Layout & Gestaltung

designwash | Werbeagentur
Silke & Dennis Dieterich GbR
Klinkerstraße 38B, 66663 Merzig

Korrektorat

Güdrun Maria Müller

Druck

Kern GmbH, In der Kolling 120, 66450 Bexbach



Förderkennzeichen: 033L243D