



Impulse für die kommunale Ernährungswende

Eine Ernährungsstrategie für Köln und Umgebung – Handlungsfelder, Bestandsaufnahme und Zielvorgaben



Ernährungsrat
Köln und Umgebung

Eine Ernährungsstrategie für Köln und Umgebung

Die Ernährungsstrategie für Köln und Umgebung gibt Antworten darauf, wie wir uns in Köln ernähren – und wie wir uns in Zukunft ernähren wollen.

Diese Antworten suchen wir **entlang der ganzen Produktionskette: Vom Feld bis zum Teller**. Bei der Frage, wie wir landwirtschaftliche Flächen für die Vielfalt bäuerlicher Betriebe sichern können. Bei der Frage nach Sorten- und Artenvielfalt. Bei der Verarbeitung in Molkereien und Bäckereien, beim Vertrieb von Lebensmitteln über den Einzelhandel, Wochenmärkte oder neue Vertriebsmodelle, beim Konsum – privat oder in Kantinen und Schulen.

Gleichzeitig greift die Strategie Querschnittsthemen wie die Essbare Stadt Köln, die Vermeidung von Verpackungen, einen umweltfreundlichen, klimaneutralen Transport von Lebensmitteln oder den Umgang mit Lebensmittelüberschüssen entlang der Produktionskette auf.

Die Strategie gibt Ziele vor, für die Umsetzung sind Verwaltung und Politik, Konsumentinnen und Konsumenten, Zivilgesellschaft und Wirtschaft in Köln und Umgebung **gemeinsam und partnerschaftlich verantwortlich**. Die Strategie macht damit deutlich, dass eine kommunale Ernährungspolitik in Zukunft mehr denn je auf Kooperation und ein konstruktives Miteinander der Akteure angewiesen ist.

Manche der Maßnahmen hängen darüber hinaus von nationalen oder internationalen Rahmenbedingungen ab. Nicht alles lässt sich jetzt schon vor Ort umsetzen. Trotzdem möchte die Strategie **Rahmen und Orientierung** für die gemeinsame Arbeit in den nächsten Jahren und Jahrzehnten aufzeigen.

Mit der Strategie legen wir eine **Blaupause** vor – sie ist kein politisch bindender Beschluss. Wir wünschen uns aber, dass die Strategie als Leitlinie für politische Entscheidungen einer kommunalen Ernährungspolitik in den kommenden Jahren dient.

Viele der Ziele werden heute schon gelebt, teils in **Experimenten und Versuchen**, zunehmend aber auch in größerem Umfang. Eine Ernährungswende wird nicht von heute auf morgen kommen und nicht jedes Experiment ist in seiner heutigen Form massentauglich. Trotzdem haben wir die Experimente, ob Unverpacktladen, Solidarische Landwirtschaft oder die klimaneutrale Schokofahrt, mit einbezogen um aufzuzeigen, was in Zukunft denkbar ist.

Wohl bekomm's - vom Feld bis zum Teller!

Redaktion:

Dr. Heinrich Dürscheid, Dr. Alexander Follmann, Luzia Heinzlmann, Dr. Martin Herrndorf, Zoe Heuschkel, Dr. Darya Hirsch, Stefan Kreuzberger, Dr. Stephan Lück, Mechthild Nagel-Dürscheid, Florian Sander, Fabian Schwaderer, Katharina Schwartz, Valentin Thurn, Cathrin Wiedemann, Anna Wissmann

Köln, Mai 2019

Vorwort Dr. Harald Rau

Unsere Ernährung hat erheblichen Einfluss auf unsere Gesundheit, auf unser Klima, auf die globale und lokale Wirtschaft. Die frühe Ernährung stellt bereits wichtige Weichen für die gesundheitliche Entwicklung unserer Kinder. Angesichts dieser großen Bedeutung unserer Ernährung freue ich mich über den starken Impuls aus unserer Stadtgesellschaft, aus dem die Ernährungsstrategie entstanden ist.

Ich wünsche uns, dass möglichst viele Anregungen konkret umgesetzt werden und bin überzeugt: eine gute Ernährung ist ein wesentliches Merkmal des guten Lebens. In meiner Vorstellung von Köln als der Stadt des guten Lebens spielt eine gute Ernährung eine sehr bedeutsame Rolle und sie soll für alle Menschen unserer Gesellschaft erreichbar sein.

In einem Prozess über mehrere Monate hat der Ernährungsrat Menschen aus ganz unterschiedlichen Hintergründen zusammengebracht um zu beraten, welche Ernährung und welche Landwirtschaft wir in unserer Stadt wollen.

Im "Mailänder Pakt für eine städtische Ernährungspolitik" haben wir als Stadt uns verpflichtet, das Thema anzugehen. Mit der Strategie haben wir jetzt das erste Mal Ziele und dazu passende Maßnahmen erarbeitet.

Kommunale Ernährungspolitik ist dabei eine Aufgabe für die gesamte Stadtverwaltung, die Stadtgesellschaft und für unsere Mitspieler in Land und Bund. Von guter Ernährung profitieren wir alle, daher freue ich mich darauf, wenn sich möglichst viele Akteure kraft- und lustvoll für die Umsetzung der hier vorliegenden Ernährungsstrategie einsetzen.



Prof. Dr. Harald Rau,
Dezernent für Soziales, Gesundheit, Umwelt- und Verbraucherschutz der Stadt Köln

INHALTSVERZEICHNIS

Zusammenfassung	02
Vorwort Dr. Harald Rau	03
Inhaltsverzeichnis	04
1. Einleitung	05
1.1 Köln und Umgebung	05
1.2 Die Akteure	05
1.3 Leitlinien & Werte	06
1.4 Die Strategie im Kontext	06
1.5 Entwicklung der Strategie	07
2. Vom Feld bis zum Teller	08
2.1 Landwirtschaftliche Flächen sichern	08
2.2 Vielfalt landwirtschaftlicher Betriebe erhalten	10
2.3 Regionale Sorten- und Artenvielfalt bewahren	12
2.4 Regionale Futter- und Düngemittelkreisläufe etablieren.....	14
2.5 Das regionale Lebensmittelhandwerk stärken.....	16
2.6 Vielfalt in der regionalen Gastronomie bewahren.....	18
2.7 Lokale Märkte & Handel stärken	20
2.8 Regionalmarken stärken	22
2.9 Alternative Vertriebsmodelle und partizipative Landwirtschaft umsetzen	24
2.10 Gesunde Ernährung für Alle ermöglichen	26
2.11 Umfassende Ernährungsbildung erreichen	28
2.12 Nachhaltige Konsumententscheidungen fördern	30
2.13 Kantinen und Catering neu ausrichten	32
2.14 Verpflegung in Schule und Kita neu ausrichten	34
3. Querschnittsthemen	36
3.1 Lebensmittelüberschüsse vermeiden und umnutzen	36
3.2 Verpackung vermeiden und reduzieren	38
3.3 Transport umweltfreundlich organisieren	40
3.4 Die Essbare Stadt Köln realisieren	42
4. Quellenverzeichnis	44
5. Anhang	46

EINLEITUNG

1.1 Köln und Umgebung

Lebensmittel werden heute rund um den Globus angebaut und transportiert, bevor sie auf dem Teller landen. Produkte werden dabei oft in unterschiedlichen Ländern oder sogar Kontinenten angebaut, verarbeitet und verbraucht. Diese Ernährungsstrategie soll für "Köln und Umgebung" gelten – und folgt dabei dem etablierten Motto: „Global denken – lokal handeln“.

Beim Verbrauch geht es dabei um die Lebensmittel, die in Köln konsumiert werden, zum Beispiel in privaten Haushalten, Restaurants oder öffentlichen Kantinen und Einrichtungen wie Krankenhäusern und Schulen. Wie sich Konsumentinnen und Konsumenten in Köln entscheiden, hat Auswirkungen auf die Menschen, die Lebensmittel vor Ort und weltweit produzieren und verarbeiten. Entscheiden wir uns für einen fairen Handel, bei dem die Vorteile gut und gerecht verteilt sind? Oder für Produkte, bei deren Produktion Regenwald und andere Ökosysteme gefährdet werden und bei deren Transport nach Köln viele Treibhausgase emittiert werden?

Beim Anbau und der Verarbeitung wird der Fokus auf die Region gesetzt, auf das Kölner Umland, da dort deutlich umfangreichere landwirtschaftlich genutzte Flächen bestehen als auf dem Gebiet der Stadt Köln selbst. Aber auch hier erweitern wir den Blick: Wenn Landwirtinnen und Landwirte Dünger oder Futtermittel global beziehen, sollen auch hierfür die globalen Auswirkungen in Betracht gezogen werden.

1.2 Die Akteure

Die Ernährungsstrategie soll von unterschiedlichen Akteuren gemeinschaftlich und partnerschaftlich umgesetzt werden. Die meisten Ziele lassen sich nur im Zusammenspiel erreichen, zum Beispiel von Landwirtinnen und Landwirten, Händlerinnen und Händlern sowie Gastronomiebetrieben, die Angebot und Nachfrage nach regionalen Lebensmitteln so zusammenbringen müssen, dass es sich für alle Seiten rentiert.

Die Strategie ist nicht rechtlich bindend, sie ist kein Gesetz und keine Verordnung, sondern ein Orientierungsrahmen, in dem sich die einzelnen Akteure wiederfinden sollen.

Im Kern geht es um das Zusammenspiel der folgenden Gruppen:

- **Wirtschaft:** Landwirtinnen und Landwirte, Lebensmittelproduzentinnen und –produzenten, Gastronomiebetriebe der Region, aber auch der Groß- und Einzelhandel, Logistikunternehmen, Anbieter von Verpackungslösungen etc.
- **Zivilgesellschaft:** Umwelt-, Naturschutz und Verbraucherorganisationen, Initiativen zu Urbanem Gärtnern, nachhaltiger Esskultur oder gegen Lebensmittelverschwendung.
- **Forschung:** Expertinnen und Experten sowie Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler und deren Einrichtungen.
- **Bildungseinrichtungen:** Einrichtungen der Kindertagesbetreuung, Schulen und Kindergärten, Berufsschulen und Universitäten.
- **Verwaltung und Politik:** Die kommunale Ebene, aber auch die Bezirksregierung und andere öffentliche Einrichtungen.
- **Konsumenten und Konsumentinnen:** Bürgerinnen und Bürger Kölns.

Die Strategie soll als Orientierungsrahmen wirken, innerhalb dessen konkrete, greifbare Projekte in einer engen Kooperation mit der Stadtverwaltung angestoßen werden sollen

1.3 Leitlinien & Werte

Ziel dieser Ernährungsstrategie ist es, ein nachhaltig gerechtes, widerstandsfähiges, effektives und ökologisches Ernährungssystem in Köln und dem Umland zu etablieren – vom heutigen Standpunkt aus gesehen: Die Ernährungswende zu schaffen.

Allen Kölner Bürgerinnen und Bürgern soll es möglich sein, sich gesund und regional zu ernähren und gleichzeitig die bäuerliche Landwirtschaft im Umland zu erhalten. Leiten lassen wir uns dabei von den folgenden Prinzipien:

Gut für die Kölner

Alle Kölnerinnen und Kölner sollen über das Wissen und die Möglichkeiten verfügen, gesunde, bezahlbare Lebensmittel selbst anzubauen oder zu kaufen, diese zuzubereiten und zu genießen. Sie leben und schätzen ihre vielfältigen Esskulturen und -traditionen und wählen dabei bevorzugt regionale, gesunde, saisonale, frische, ressourcenschonend produzierte und verarbeitete Lebensmittel.

Gut für Köln und die Region

Gemeinsam unterstützen wir Landwirtinnen und Landwirte, Lebensmittelproduzentinnen und -produzenten, -händlerinnen und -händler und die Gastronomie dabei, Verantwortung für gute Lebensmittel und unsere Umwelt zu übernehmen und dabei Arbeitsplätze, Wohlstand und wirtschaftliche Vielfalt in der Region zu sichern. Politik und Verwaltung berücksichtigen die Anforderungen einer guten und nachhaltigen Ernährung in allen Politikbereichen. Sie fördern dabei eine regionale und nachhaltige Landwirtschaft, welche Kultur-Landschaften bewahrt oder aufwertet, Artenvielfalt sichert und die Lebensqualität in unserer Region für alle steigert.

Gut für die Welt

Die in Köln verbrauchten Lebensmittel werden so produziert, verarbeitet, gehandelt und entsorgt, dass die natürlichen Ressourcen dieser Welt geschützt werden. Produktion und Handel sind so organisiert, dass sie allen Beteiligten faire Arbeitsbedingungen und Entlohnung bieten.

1.4 Die Strategie im Kontext

Kommunale Ernährungssysteme sind abhängig von der Entwicklung in anderen kommunalen Handlungsfeldern und von den Rahmenbedingungen auf Landes-, Bundes oder EU-Ebene.

Köln soll hier Modellregion für eine lokale, auf Nachhaltigkeit und Regionalität fokussierte Ernährungspolitik werden, von deren Erfahrung andere Städte des Landes und Bundes profitieren können. Dies hat institutionell bereits funktioniert, wie die Gründung und der intensive Austausch mit Ernährungsräten in anderen Städten zeigt.

Relevant für die Strategie sind insbesondere die Prinzipien des Mailänder Abkommens über städtische Ernährungspolitik (MUFPP, Milan Urban Food Policy Pact, siehe Anhang), die Köln unterzeichnet hat. Die Strategie übersetzt die Ziele für Köln und skizziert Maßnahmen zur Umsetzung.

In Bezug auf andere Aktionspläne soll diese Strategie:

- einen Input für die Kölner Perspektiven 2030, der umfassenden Strategie für die Entwicklung der Stadt Köln, leisten².
- den Aktionsplan Essbare Stadt Köln in den größeren Rahmen von Ernährungsfragen über den innerstädtischen, gemeinschaftlichen Anbau hinaus stellen³.
- Impulse zu Strategien auf übergeordneter Ebenen leisten, in dem kommunale und regionale Handlungsspielräume aufgezeigt werden.

- die Nachhaltigkeitsstrategie NRW umsetzen, insbesondere zu dem ernährungsspezifischen Themenfeld, Punkt III 3, Versorgung mit gesunden Nahrungsmitteln aus nachhaltiger Produktion. Dabei wird u.a. die hohe Flächenkonkurrenz genannt, die gelöst werden muss, sowie der Zugang zu nachhaltig produzierten Lebensmitteln für Alle. Im folgenden Punkt III 4. "Erhaltung der biologischen Vielfalt und nachhaltige Waldwirtschaft" wird die Wichtigkeit eines funktionierenden Ökosystems dargestellt und die schlechte Situation in NRW herausgestellt, hier sollen durch Maßnahmen der nachhaltigen Bewirtschaftung im Sinne der Ernährungsstrategie in Zukunft Verbesserungen erzielt werden.
- die Nationale Nachhaltigkeitsstrategie umsetzen, insbesondere diejenigen Indikatoren, die einen direkten Bezug zur Ernährungsstrategie (4. Flächeninanspruchnahme, 5. Artenvielfalt, 9. Bildung, 12. Landbewirtschaftung und 14. Gesundheit und Ernährung).
- die Nachhaltigen Entwicklungsziele der Vereinten Nationen umsetzen, die von Staaten weltweit unterzeichnet wurde und Zielvorgaben für eine nachhaltige Entwicklung machen. (siehe Anhang)

1.5 Entwicklung der Strategie

Eine Ernährungsstrategie für ihre jeweilige Stadt zu entwickeln ist integraler Bestandteil der Arbeit von Ernährungsräten weltweit. In Köln wurde bereits in der vierten Sitzung des Ernährungsrates, am 7. März 2017, durch den Sozialdezernenten angeregt, eine solche Ernährungsstrategie zu erarbeiten.

Auf dem im September 2017 veranstalteten **Visions-Workshop** mit über 100 Teilnehmenden wurden elf Perspektiven für die Vision einer nachhaltigen Ernährung für die Kölner Bürgerinnen und Bürger erarbeitet. Der dort vielfach skizzierte Idealzustand eines lokal-regionalen Ernährungssystems sollte als Ausgangspunkt für die weitere Strategieentwicklung dienen.

Dazu hat der Ernährungsrat eine **Arbeitsgruppe** aus Verwaltung und Zivilgesellschaft etabliert, die die Perspektiven des Visionsworkshops in konkrete Themen und Kapitel überführt und mit Leben gefüllt haben. Der Auftrag an die Arbeitsgruppe, die Arbeitsschritte sowie die grobe Struktur des Dokumentes wurden vom Ernährungsrat am 14. Juni 2018 bestätigt.

Vom 22. Dezember bis 15. März 2019 hat der Ernährungsrat ein **Online-Bürgerbeteiligungsverfahren** durchgeführt. Parallel wurde eine Rohversion der Strategie in den Ausschüssen des Ernährungsrats vorgestellt und besprochen. Am 16. Februar 2019 wurde eine Strategiewerkstatt mit 80 Teilnehmenden in insgesamt zwölf Workshops zu den verschiedenen Kapiteln durchgeführt und die oben genannten Akteure aktiv in ein Online-Beteiligungsverfahren eingebunden.

Das gesammelte Feedback aus den Workshops wurde protokolliert, veröffentlicht und gemeinsam mit dem Online-Feedback in die Strategie eingearbeitet. Alle Änderungsvorschläge wurden vom Redaktionsteam festgehalten und der Umgang mit ihnen dokumentiert. Dabei wurden die in den Workshops erarbeiteten und im Konsens von mehreren Teilnehmern beschlossenen Anmerkungen gegenüber den Eingaben Einzelner über das Online-Beteiligungsverfahren bevorzugt behandelt.

Die aktuelle Version der Strategie wurde im Mai 2019 veröffentlicht und an die Stadt Köln übergeben. Unter Leitung des Umweltamtes soll diese im Sommer 2019 in die politischen Gremien eingebracht werden. Parallel wird der Ernährungsrat Leuchtturmprojekte zur Umsetzung der Strategie erarbeiten.

2. VOM FELD BIS ZUM TELLER

2.1 Landwirtschaftliche Flächen sichern

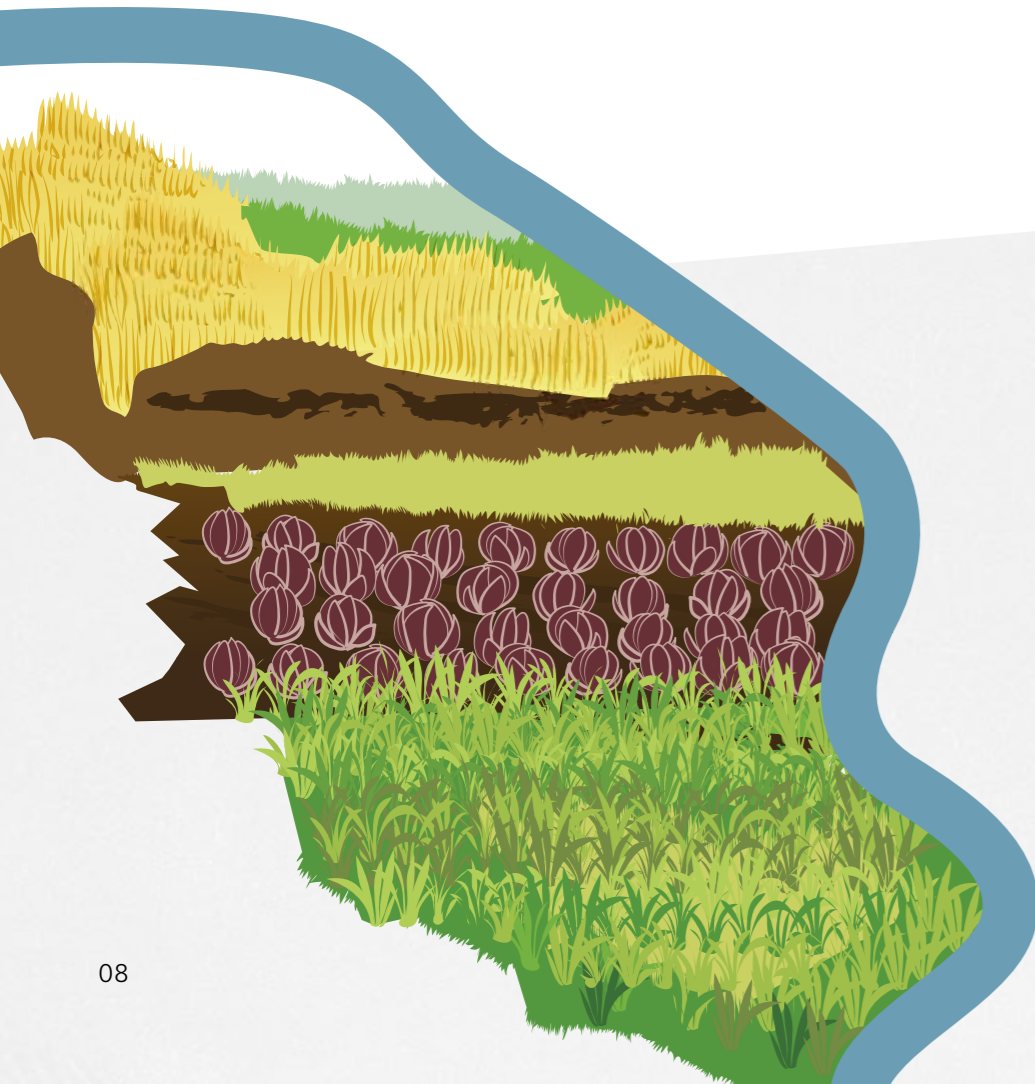
Am Anfang aller Ernährung steht der Boden: Wem gehört er und wer darf ihn nutzen? Gerade im Kölner Stadtgebiet und im Umland gibt es eine harte Konkurrenz um die bestehenden Flächen: Wohnen, Verkehr, Gewerbe, Kultur und Freizeitnutzung stehen mit der Landwirtschaft in Konkurrenz.

Landwirtschaftliche Flächen existieren sowohl in Köln als auch im Kölner Umland. Von den knapp 200.000 Hektar Ackerfläche und 120.000 Hektar Grünland im Regierungsbezirk Köln befinden sich dabei nur 5.600 Hektar Ackerfläche und 1.000 Hektar Grünland im Kreis Köln selbst⁴. Dies entspricht 17 Prozent der Kölner Stadtfläche, 16 Prozent des Stadtgebiets sind Wald, während 61 Prozent Siedlungsflächen sind. Im (hügeligen) Osten des Regierungsbezirks dominieren Weideflächen, im Westen Ackerflächen.

Die landwirtschaftlich nutzbaren städtischen Flächen in Köln sind an 91 Betriebe verpachtet, die meist über Stadtbezirksgrenzen, Stadtgrenzen und Kreisgrenzen hinweg arbeiten. Die Kölner Liegenschaftsverwaltung hat rund 2.230 Grundstücke mit einer Gesamtfläche von rund 2.691 Hektar zur landwirtschaftlichen Nutzung verpachtet. Davon befinden sich circa 311 Hektar außerhalb des Stadtgebietes. Der Anteil der ökologisch bewirtschafteten Flächen daran ist bislang äußerst gering, der Großteil der Fläche wird konventionell bewirtschaftet.

Die Liegenschaftsverwaltung schließt mit den Betrieben jeweils einen Pachtvertrag mit einer Laufzeit von 12 Jahren über alle überlassenen Flächen ab, mit einem Kündigungsvorbehalt von Stadtseite. Die derzeitigen Pachtverhältnisse der stadteigenen Flächen bestehen noch bis 2028. Die Mehrzahl der Pachtverhältnisse besteht generationenübergreifend schon seit Jahrzehnten.

Die landwirtschaftlichen Flächen im Kölner Stadtgebiet und den Umlandgemeinden sind von 1994 bis 2013 um jeweils 15 bis 20 Prozent geschrumpft⁵ und werden in den nächsten Jahren durch neue Siedlungsprojekte (Planungen für Rondorf Nord, Kreuzfeld) kontinuierlich und absehbar weiter reduziert. Auch im Regierungsbezirk Köln schrumpfen die Flächen durch zunehmende Gewerbe- und Wohnsiedlung.



Leitlinien und Ziele

1. Landwirtschaftliche Flächen im Stadtgebiet erhalten

Die Landwirtschaft auf dem Kölner Stadtgebiet ist neben der Versorgungsfunktion insbesondere wichtig und erhaltenswert als Bildungsort und Kulturgut, als Grundwasserschutz, zum Erhalt der Biodiversität, für die Frischluftversorgung und die langfristige Kohlenstoffbindung im Boden:

Die landwirtschaftlichen Flächen im Kölner Stadtgebiet werden entsprechend der Nutzungs-Satzungen erhalten und (klein-)bäuerlich bewirtschaftet. Dabei werden biologische Anbaumethoden systematisch gefördert und Modelle partizipativer Landwirtschaft mit einbezogen.

2. Flächen im Umland für regionale Produktion nutzen

Die Flächen in der Stadt Köln und dem Regierungsbezirk Köln haben eine hohe Bedeutung für die Frischeversorgung (Obst, Gemüse, Fleisch, etc.) und dienen als Grundlage für lokale, handwerkliche Verarbeitung in Saftpressen, Mühlen etc., (siehe auch Kapitel 2.5):

Die landwirtschaftlichen Flächen im Regierungsbezirk Köln werden prioritär zur regionalen Frischeversorgung (Gemüse, Obst, etc.) und als Grundlage für die lokale, handwerkliche Verarbeitung genutzt.

3. Bäuerlichen und genossenschaftlichen Landbesitz stärken

Neben der Art der Nutzung ist die Frage des Eigentums ein zentrales Instrument, um der Bodenspekulation Einhalt zu gebieten:

Der bäuerliche und genossenschaftliche Landbesitz wird gestärkt, um landwirtschaftlichen Betrieben auch bei steigenden Bodenpreisen und Pachten im Umland die finanzielle Basis zu erhalten. Dies wird durch Vorkaufsrechte für lokale Landwirte beim Verkauf von Boden bewerkstelligt.

4. Anteil biologischer Bewirtschaftung festlegen

Nach dem Auslaufen der Pachtverträge 2028 müssen die ökologische Bewirtschaftung und die Biodiversität stärker gefördert werden.

Die Stadt legt einen Anteil der Fläche fest, welcher nach 2028 ökologisch bewirtschaftet werden soll und fördert die Biodiversität auf kleinen Flächen.

Regionalwert AG Rheinland

Die Regionalwert AG arbeitet im Ernährungsrat für Köln und Umgebung bereits von Beginn an mit. Mit Bürgeraktien sorgt die Aktiengesellschaft für Existenzgründungen und regionale Verarbeitungsstrukturen im Bio-Bereich im Rheinland. Mit einem regionalen Partnernetzwerk, der Bio-Gastro-Messe und der Beteiligung am Demeter Hof StadtLandGemüse ist die Regionalwert AG in Köln aktiv, um die kleinstrukturierte Bio-Landwirtschaft zu stärken.

Regelmäßig gibt die Regionalwert AG Bürgeraktien aus, damit weitere Projekte umgesetzt werden können. Anhand des Regionalwert-Berichts weist die Regionalwert AG die nachhaltigen Leistungen in der Landwirtschaft ihrer Partnerbetriebe nach.

www.regionalwert-rheinland.de

2.2 Vielfalt landwirtschaftlicher Betriebe erhalten

Landwirtschaftliche Betriebe gibt es in unterschiedlichen Formen - von der Nebenerwerbs-Landwirtschaft über (klein-) bäuerliche (Bio-)Betriebe bis hin zu international tätigen Agrarkonzernen. Wir wünschen uns eine vielfältige, bäuerlich geprägte und regional verwurzelte Landwirtschaft, die gute Arbeitsplätze in der Region sichert.

Auch an der Anzahl der Betriebe wird die landwirtschaftliche Bedeutung des Kölner Umlandes klar. 2016 gab es in der Stadt Köln zusammen nur 84 Haupt- und Nebenerwerbsbetriebe, dies entspricht einer Abnahme von 27 Prozent gegenüber 2010. Im Regierungsbezirk Köln ist die Zahl der Betriebe von 2010 bis 2017 um 13 Prozent auf 4.680 Vollerwerb- und Nebenerwerbsbetriebe zurückgegangen⁶.

Dabei sind hier die landwirtschaftlichen Flächen pro Betrieb im deutschlandweiten Vergleich relativ klein, insbesondere in der Eifel und im bergischen Land. Größere Betriebe finden sich vor allem in der von Ackerflächen dominierten rheinischen Börde (im Schnitt > 80 Hektar).

Im Regierungsbezirk werden 60 Prozent der Ackerfläche für Getreide und weitere 15 Prozent für Zuckerrüben verwendet, auf den relativ kleinteiligen Anbau und für die Nahversorgung wichtigen Anbau von Obst und Gemüse entfallen nur 2 Prozent. In Köln selbst bauen 12 Prozent der Betriebe Obst und Gemüse an (2016 ca. 17 Prozent), was den Anteil in der Region (3 Prozent) deutlich übersteigt, wobei die meisten Obst- und Gemüsekulturen in Sonderkulturen wie Erdbeeren und Spargel angebaut werden. Im Jahr 2016 waren 356 der 4.680 Betriebe im Regierungsbezirk Ökolandbaubetriebe⁷.

Weit verbreitete ist die Tierhaltung. 2015 gab es insgesamt 2.316 Rinderhalter (Milch und Fleischvieh), 186 Schweinehalter, 402 Schafhalter, 171 Ziegenhalter, 547 Hühnerhalter, 156 Mastgeflügelhalter sowie 1.096 Halter anderer Tiere.

Die Nähe zu regionalen Absatzmärkten und die Möglichkeiten der Direktvermarktung (Hofläden, Märkte etc.) helfen dabei, eine bäuerliche, vielfältige Landwirtschaft in der Region zu halten. Trotzdem sind die bäuerlichen Betriebe in der Region von Konzentrationsprozessen und Nachfolgeproblemen betroffen.



Leitlinien und Ziele

1. Bestehende bäuerliche Betriebe sichern

Die Existenz bäuerlicher Betriebe ist neben der Flächenkonkurrenz auch gefährdet durch Preisdruck und sich verändernde Absatzmärkte.

Die bestehenden bäuerlichen Betriebe in Köln und im Kölner Umland werden unterstützt, um sie zu erhalten und zu sichern. Betriebe, bei denen ein Risiko der Existenzaufgabe besteht, werden identifiziert und gezielt unterstützt (Vertriebspartnerschaften, Aufnahme in Regionallabel etc.).

2. Kreislaufwirtschaft und Vielfalt in bäuerlichen Betrieben erhalten

Landwirtschaftliche Betriebe haben in der Vergangenheit meist in einer Kreislaufwirtschaft gearbeitet und eine Vielzahl von Produkten angebaut und vertrieben. Wir wollen diese Art der Bewirtschaftung sichern und wiederbeleben:

Den Landwirtinnen und Landwirten in der Region soll es möglich gemacht werden, ihren Betrieb vielfältig (Sorten, Vertriebswege etc.) und erfolgreich zu führen. Dazu werden sie ermutigt, sich für Städter zu öffnen und beispielsweise Elemente partizipativer Landwirtschaft einzuführen.

3. Hofnachfolgen aktiv begleiten und ermöglichen

Auch wenn landwirtschaftliche Betriebe traditionell familiär übergeben und geführt wurden, ist dieses Muster im Wandel und die Nachfolge bäuerlicher Landwirtschaft nicht mehr der Normalfall.

Die Existenzgründung und Nachfolge auf Höfen in der Stadt Köln und im Regierungsbezirk Köln sollen aktiv begleitet und ermöglicht werden. Dabei werden gezielt Nachfolgen und Existenzgründungen gefördert, die die Leitsätze des Ernährungsrats (Artenvielfalt, Regionalität etc.) umfassend umsetzen.

Klefhof

Der Klefhof ist ein Bioland-Betrieb in der Nähe von Bergisch Gladbach, der seine Produkte ausschließlich am Hof zu festen Abholterminen vermarktet. Das Fleisch stammt von den eigenen Rindern, Schweinen, Schafen und Ziegen, die den größten Teil ihres Lebens auf den kräuterreichen bergischen Wiesen verbringen. Diese Flächen werden vom Klefhof naturschutzgerecht bewirtschaftet.

Geschlachtet wird bei einem ortsnahen Metzger. Neben der artgerechten Tierhaltung ist es dem Betrieb ein großes Anliegen, Menschen den Bezug zu ihren Nahrungsmitteln wiederzugeben. Dies geschieht u.a. in Form von Schnuppertagen am Hof sowie naturpädagogischen Angeboten für Schulklassen. Ziel ist es, Kinder und Erwachsene für eine tier- und umweltfreundliche Nutztierhaltung zu sensibilisieren und so das eigene Konsumverhalten zu überdenken.

In Köln und Troisdorf legt der Klefhof unter dem Namen „Gartenglück“ Selbsternte-Gärten an: Städter können für einen festen Saisonbeitrag einen Sommer lang auf einer bereits fertig bepflanzten Gartenparzelle ihr eigenes Bio-Gemüse hegen, pflegen & ernten und sich somit ein Stück weit selbst versorgen. Zudem werden am Hof verschiedene Gemüsejungpflanzen zum Verkauf vorgezogen: Tomaten (u.a. alte Sorten), Gurken, Kürbisse, Zucchini, Chili, Physalis, Paprika und Auberginen. Das Saatgut stammt von bio-zertifizierten Betrieben.

www.klefhof.de
www.gartenglueck.info

2.3 Regionale Sorten- und Artenvielfalt bewahren

Sorten- und Artenvielfalt in der Landwirtschaft gibt es sowohl auf als auch neben dem Acker – und sie spiegelt sich am Ende sogar im Essen selbst wieder. Anbau und Vertrieb in der industriellen Landwirtschaft beschränken sich dabei oft auf wenige Sorten und Arten, was diese anfällig für Probleme wie den Klimawandel macht. Wir wollen Arten- und Sortenvielfalt bewahren, da sie vielfältige Ökosystemdienstleistungen erbringen und vorteilhaft für die Gesundheit sind.

Biodiversität und Artenvielfalt in der Landwirtschaft sind von enormer Wichtigkeit – unter anderem aus ökologischer und gesundheitlicher Perspektive. So sind alte, regional angepasste Sorten oft widerstandsfähiger gegenüber Klimawandel und anderen Einflüssen, vitamin- und nährstoffreich und oftmals auch für Allergiker besser geeignet. Zudem dienen alte Sorten als Kulturerbe und Genpool für moderne Züchtungen.

Grundsätzlich hat das Rheinland eine sehr diverse Landschaft, vom walddichten Bergischen Land und der Eifel hin zur Ackerbau-landschaft in der Kölner Bucht. Die naturräumliche Vielfalt spiegelt sich jedoch nicht mehr in der Sorten- und Artenvielfalt auf den Feldflächen wieder. Wie in anderen Regionen hat die Intensivierung der Landwirtschaft, der Verlust von Freifläche und der Druck des Einzelhandels auf die Landwirte zu einer deutlichen Abnahme der Biodiversität und Insekten auf und neben den Äckern geführt. Die Sortenvielfalt im Anbau ist um 90 Prozent⁸ zurückgegangen, es dominieren Hochleistungssorten auf den meisten Äckern. Diese sind ertragsoptimiert, lassen sich maschinell ernten und sind resistent gegen Krankheiten, lassen sich aber als Hybridsaatgut nicht im Betrieb vermehren.

In der Praxis sind alte Obst- und Gemüsesorten oft ertragsärmer als Sorten aus modernem Hybridsaatgut. Daher können es sich viele, vor allem kleinere Betriebe, aus finanziellen Gründen nicht leisten diese schützenswerten Sorten anzubauen. Viele Sorten dürfen auch nicht mehr kommerziell angebaut werden, weil es einer Prüfung und Zulassung durch das Bundessortenamt bedarf⁹.

Trotz eines erhöhten Personalaufwands im Anbau alter Sorten besteht bei vielen (Bio-)Gemüsebetriebe eine grundsätzliche Motivation für den Erhalt von Sorten, auch solchen mit geringeren Erträgen, wenn für diese eine Marktnachfrage oder andere Formen der Unterstützung existiert.

Bei neuen Bepflanzungen in der Stadt im Zuge von Urban Gardening, Essbaren Plätzen, etc. sollten natürlich ebenfalls Arten- und Sortenvielfalt vorgelebt werden und alten/seltenen Kulturpflanzen bevorzugt Raum gegeben werden.



Leitlinien und Ziele

1. Arten- und Sortenvielfalt im Anbau fördern

Vielfalt beginnt auf dem Acker, bei der Auswahl der angebotenen Arten und Sorten:

Die Arten- und Sortenvielfalt im landwirtschaftlichen Anbau sowie in der Nutztierhaltung wird gefördert. Dabei soll der Fokus auf alten Sorten und samenfestem, ökologischem Saatgut liegen.

2. Vielfältige Kulturräume erhalten und ausbauen

Artenvielfalt findet in ländlichen und städtischen Räumen auch jenseits des Ackers statt – in Grünanlagen, Feldhecken, Blühstreifen und Gärten:

Durch eine vielfältige Bepflanzung von Acker- und Wegrändern und Grünanlagen, von Parks und in Kleingartenanlagen sowie in privaten Gärten wird eine Arten- und Sortenvielfalt auch neben dem Anbau gefördert. Auch Lösungen für Dach- und Fassadenbegrünung, gegen Überhitzung in der Stadt, sowie zum Flächengewinn, sollen erarbeitet und unterstützt werden.

3. Für Sorten- und Artenvielfalt vom Feld bis zum Teller sensibilisieren

Sorten- und Artenvielfalt auf dem Acker funktioniert nur, wenn diese von Einkäuferinnen und Einkäufern, Gastronomiebetrieben und deren Kundinnen und Kunden erkannt und wertgeschätzt wird:

Eine Wertschätzung für Sorten- und Artenvielfalt über die gesamte Wertschöpfungskette wird geschaffen. Dies gelingt durch Bildungsangebote, aber auch durch Kenntlichmachung im Einzelhandel und bei Gastronomen sowie die explizite Förderung des Anbaus alter Sorten in der Landwirtschaft.

VEN und Saatgutfestival Köln

Der "Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e.V." identifiziert alte, noch auffindbare samenfeste Pflanzensorten und versucht, daraus Saatgut zu gewinnen. Dieses vermehrt ein Teil der Vereinsmitglieder selbst, es wird jedoch nur für den privaten, nicht kommerziellen Anbau zur Verfügung gestellt. Der Verein ist bundesweit in ca. 20 Städten durch Regionalgruppen vertreten, seit 2017 auch in Köln. Neben der Erhaltung des vielfältigen, nicht gentechnisch manipulierten Saatgutes und der Bildungsarbeit ist ein weiterer Tätigkeitsbereich die Zusammenarbeit mit anderen Organisationen, Universitäten und nationalen sowie internationalen Organisationen.

Jährlich wird eine Saatgutliste veröffentlicht und das Saatgut per Tausch, gegen Spende oder einen Kostenbeitrag weitergegeben.

In Köln wird zum Beispiel das Saatgutfestival Köln zusammen mit dem Netzwerk Gemeinschaftsgärten Köln und der Volkshochschule Köln organisiert. Hier treffen sich Gärtnerinnen und Gärtner zum Tausch von Saatgut, zudem werden Workshops und Vorträge organisiert.

VEN: www.nutzpflanzenvielfalt.de/verein/aufgaben_und_ziele

Saatgutfestival: www.stadt-koeln.de/leben-in-koeln/freizeit-natur-sport/veranstaltungen/saatgut-festival-2019

Kontakt: ven-ortsgruppe-koeln@gmx.de.

2.4 Regionale Futter- und Düngemittelkreisläufe etablieren

Wann ist ein Produkt eigentlich ein regionales Produkt? Entscheidend ist nicht nur der Ort der Produktion oder (End-)Verarbeitung, sondern auch die Herkunft der Rohstoffe, insbesondere von Futter- und Düngemitteln. Durch weite Transportwege, meist aus dem außereuropäischen Ausland, entstehen dabei hohe Treibhausgas-Emissionen. Um dies zu ändern ist es wichtig, den innereuropäischen und verstärkt regionalen (im Regierungsbezirk) Anbau von Futtermitteln zu fördern.

Auch wenn es im Biobereich Betriebe gibt, die strikt regional arbeiten, ist die überwiegende Mehrheit der landwirtschaftlichen Betriebe in globale Kreisläufe eingebunden. So beziehen viele konventionelle landwirtschaftliche Betriebe in NRW ihre Düngemittel aus den Niederlanden. 2017 wurden dabei Wirtschaftsdünger in Form von Mist und Gülle in einem Umfang von 1,5 Mio. Tonnen eingeführt, hauptsächlich in die Regierungsbezirke Düsseldorf und Köln¹⁰.

Futtermittel für die Fleischproduktion werden überwiegend aus dem außereuropäischen Ausland importiert. Jährlich werden 33 Millionen Tonnen Sojabohnen und -schrot aus Südamerika in die EU verschifft. Dies entspricht durchschnittlich 64 kg für jeden EU-Bürger. Ohne diese Importe kann die EU die Produktion tierischer Nahrungsmittel zurzeit nicht durchführen, da sie selbst zu wenig eiweißreiche Futterpflanzen anbaut. Um die Exporte aus dem außereuropäischen Ausland zu verringern, müsste der Fleischkonsum reduziert und Dünge- und Futtermittel vermehrt regional produziert werden.

Die europäische Agrarpolitik hat sich diesbezüglich geändert und subventioniert den Anbau von Raps, Ackerbohnen, Erbsen und Lupinen auf „ökologischen Vorrangflächen“. Diese Pflanzen sind nicht nur eiweißreich, sie binden auch Stickstoffe im Boden. Zwischen 2014 und 2016 stieg der Anbau dieser von 0,3 Millionen Tonnen auf 0,5 Millionen Tonnen an. Seit 2004 verdoppelte sich der Anbau von Rapschrot als eiweißreiches Futtermittel.

Da die biologischen Landwirtschaftsbetriebe weder Futtermittel noch konventionelle Düngemittel importieren, benötigen sie pro Hektar durchschnittlich 40 Prozent weniger Energie und produzieren entsprechend weniger Treibhausgas-Emissionen pro Fläche. Daher sollte nicht nur der Anbau von Eiweißpflanzen verstärkt betrieben werden, sondern auch die Umstellung der Betriebe auf ökologischen Landbau¹¹.



Leitlinien und Ziele

1. Regionale Stoffkreisläufe schließen und wiederherstellen

Der regionale Anbau und Handel von Futter- und Düngemitteln hat auf ökologischer und sozialer Ebene Chancen für die Entwicklung eines nachhaltigen Ernährungssystems:

Produzentinnen und Produzenten (in Köln und Umgebung) verwenden gezielt und bevorzugt regional produzierte Futter- und Düngemittel, um lokale Stoffkreisläufe und Wertschöpfungsketten zu schließen. Das Einbringen externer Inputs wird durch landwirtschaftliche Strategien (Fruchtfolge, Gründüngung etc.) reduziert.

2. Stärkung regionaler, kreislauforientierter und nachhaltiger Landwirtschaft

In NRW sind ca. 60 bis 70 Regionalinitiativen tätig. Dies sind in der Regel Zusammenschlüsse von (kleinen) Erzeugerinnen und Erzeugern, Verarbeiterinnen und Verarbeitern und Gastronomiebetrieben in einer Region, die ihre regionalen Lebensmittel gemeinsam vermarkten.

Die regionale Vernetzung von Betrieben soll gefördert werden, auch über verschiedene Branchen, die für diesen regionalen Kreislauf relevant sind, hinaus. Dies kann durch (online) Vernetzungsplattformen und Informations- bzw. Anleitungsmaterial sowie finanzielle Subventionen für lokale Produkte geschehen.

Haus Bollheim

Haus Bollheim vertritt seit 1981 einen biologisch-dynamischen Landbau. Biologisch- dynamische Landwirtschaft ist für Haus Bollheim die „intensive Arbeit mit den Kräften der Natur, mit dem Ziel, Lebensmittel zu produzieren, die nicht nur satt machen, sondern Körper und Geist nähren und die auf eine Weise entstehen, die allen Beteiligten gerecht wird: Natur, Tier und Mensch“.

Der Hof bietet eine biologische Vielfalt von Kühen und Hühnern, auf Acker-, Wald- und Grünland werden verschiedene Getreidearten, Kartoffelsorten und Gemüsekulturen angebaut. In der hauseigenen Bäckerei wird mit handwerklichen Methoden Brot produziert, teilweise mit alten Getreidesorten. Die Käserei produziert verschiedene Käsesorten aus der eigenen Milch. Die Produkte werden unter anderem über den eigenen Hofladen sowie auf dem Kölner Ökomarkt vertrieben.

www.bollheim.de

Kontakt: mail@bollheim.de

2.5 Das regionale Lebensmittelhandwerk stärken

Lebensmittel können nicht nur regional angebaut, sondern auch regional veredelt und verarbeitet werden. Dies betrifft sowohl die ersten Verarbeitungsstufen (Molkerei, Mühle, Schlachthöfe etc.) als auch die Verarbeitung in Bäckereien, Metzgereien etc.

In der Lebensmittelverarbeitung hat sich die Zahl der Betriebe in den letzten Jahren und Jahrzehnten deutlich reduziert. In vielen Erzeugerbetrieben führte dies zu einer starken Abhängigkeit von großen weiterverarbeitenden Betrieben und in vielen Fällen zur Aufgabe oder Zusammenlegung der kleinen Betriebe.

Auch die lokale Verarbeitung von Fleisch wird im Regierungsbezirk Köln durch den Wegfall von Schlachtbetrieben und Metzgereien zunehmend schwieriger. Durch die Zentralisierung dieser Betriebe sind sogenannte "Flaschenhälse" in der Versorgung von Metzgereien entstanden. Besonders drastisch ist der Wegfall milchverarbeitender Betriebe. 2018 gab es im Regierungsbezirk Köln bei 1200 milcherzeugenden Betrieben lediglich 11 Molkereien. Im Regierungsbezirk befinden sich Saftpressen, Ölpresen und andere weitestgehend in privater Hand, Lohnabfüllung (z.B. für Säfte, Schorlen u.ä.) sind überwiegend angegliedert an Brauereibetriebe. Auch im Bereich handwerklich arbeitender Bäckereien ist weiterhin ein Rückgang zu verbuchen.

Um die Wertschöpfung bei regionalen Erzeugnissen in der Region zu halten ist der Aufbau neuer Verarbeitungsbetriebe erforderlich. Durch regionale Verarbeitungsketten werden Transportwege kürzer und die Wertschöpfung der erzeugenden Betriebe gestärkt. Zudem werden Lieferanten unabhängiger von Großabnehmern und können Preise erzielen, bei denen sie nachhaltig wirtschaften können.

In allen Bereichen gibt es teilweise erfreuliche Gegenentwicklung. Junge Verarbeitungsbetriebe, ob Bäckereien, Metzgereien oder Craft-Brauer, finden ihre Nische unter Kunden, die traditionelles Lebensmittelhandwerk (wieder) zu schätzen wissen und sich mit der Region identifizieren.

Leitlinien und Ziele

1. Betriebe für die Erstverarbeitung in der Breite erhalten und wiederaufbauen

Damit regionale Landwirtschaft zu einer regionalen Ernährung auch mit verarbeiteten Lebensmitteln führt, muss eine regionale Erstverarbeitung vor Ort sichergestellt sein:

In Köln und Umgebung sollen Einrichtungen für die Erstverarbeitung von Lebensmitteln (Mühlen, Molkereien, Öl- und Saftpressen) erhalten oder neu eingerichtet werden. Nur so sind sie für regionale Landwirtinnen und Landwirte und landwirtschaftliche Initiativen erreichbar und zugänglich und können regionale Produkte für Gastronomie und Handel zur Verfügung stellen.

2. Handwerkliche, wohnortnahe Endverarbeitung stärken

Lebensmittel wurden traditionell wohnortnah verarbeitet – in Metzgereien, Bäckereien etc. Wir wollen diese Tradition bewahren und wiederbeleben:

Betriebe der regionalen und handwerklichen, idealerweise wohnortnahen, Endverarbeitung werden gestärkt und erhalten. Hierbei soll ein Augenmerk auf der Verarbeitung von qualitativ hochwertiger, lokaler Produktion liegen ("Backstube vs. Bäckereikette") sowie auf eine regionale Herkunft der Rohstoffe.

3. Dezentrale, genossenschaftliche Verarbeitung stärken

Auch in der handwerklichen Verarbeitung von Lebensmitteln gibt es Innovationen – wie mobile Schlachterinnen und Schlachter, die direkt auf den jeweiligen Höfen arbeiten oder in gläsernen Backstuben und Metzgereien. Diese Innovationen können helfen das Lebensmittelhandwerk für neue Marktbedingungen vorzubereiten:

Experimenten und Innovationen im Lebensmittelhandwerk, die die regionale, hochwertige Verarbeitung von Lebensmitteln unter veränderten Marktbedingungen ermöglichen, wird durch die entsprechenden Rahmenbedingungen zum Markteintritt verholfen.

Bergheim's Meisterbäckerei

Die Konkurrenz der Billiganbieter und der Rückgang von Auszubildenden ist für traditionelle Bäckereibetriebe ein erhebliches Problem, so dass viele Bäckereien schließen müssen.

Ein gegenteiliges Beispiel ist die Meisterbäckerei Bergheim's. Während der Vater seine Bäckerei in Lindenthal seit 1985 betreibt, eröffnete sein Sohn Tim Bergheim seine eigene Bäckerei in Sülz. Für die Backwaren verwendet er regionale Zutaten, wie Mehl aus Köln, Bio-Eier und -Milch erhält er aus dem Bergischen. Er ist kein zertifizierter Biobäcker, kauft aber regionale Produkte und so viel wie möglich in Bioqualität. Die traditionelle Verarbeitung der Teigwaren erlernte er von seinem Vater.

Um den Kundinnen und Kunden die Produktion näher zu bringen hatte er eine offene Backstube an der Theke, die aufgrund der steigenden Menge jedoch aufgegeben wurde. Die Nachfrage seiner Kundinnen und Kunden ist groß, weshalb er mittlerweile zusätzliches Personal beschäftigt und im Herbst 2018 einen Verkaufsstand in der Kölner Markthalle im Belgischen Viertel eröffnen konnte.

www.ksta.de/koeln/aussterbendes-handwerk-wie-sich-ein-koelner-baecker-gegen-den-abwaertstrend-stemmt-31397440

2.6 Vielfalt in der regionalen Gastronomie bewahren

Restaurants, Cafés und Kneipen sind zentrale Orte der außerhäuslichen Verpflegung, der Begegnung und der Kultur. Eine vielfältige Gastronomie-Szene ist Ausdruck einer lebendigen Stadt, ist ein wichtiger Arbeitgeber und kann Absatzmarkt für regionale Lebensmittelproduktion sein.

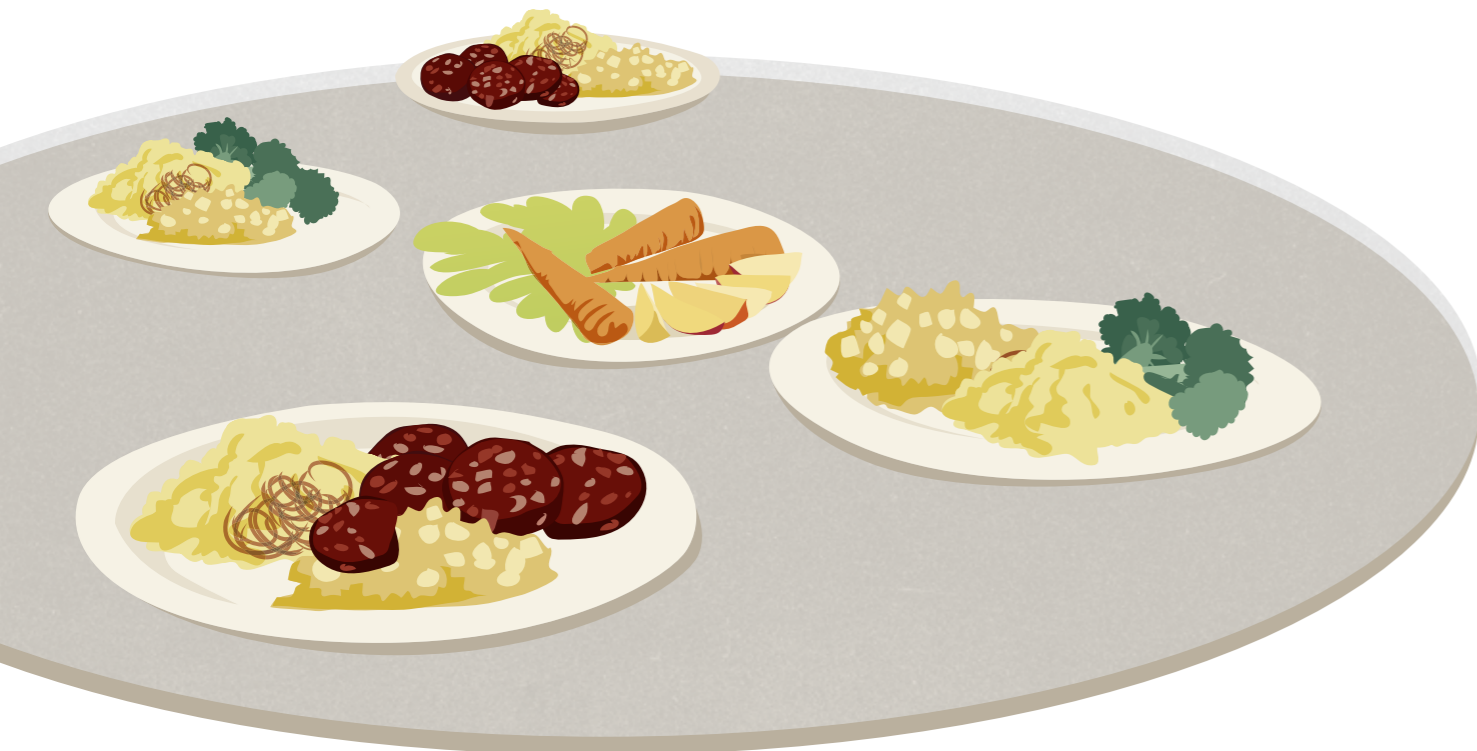
Die Stadt Köln ist weiterhin ein attraktiver und vielfältiger Standort für die Gastronomie, was sich in der Zahl der Betriebe und deren Angestellten widerspiegelt.

So gab es laut Umsatzsteuerdaten im Jahr 2016 3.297 Betriebe, davon waren 364 Hotels (auch Gasthöfe, Pensionen), sowie 2.933 gastronomische Betriebe wie Restaurants (mit und ohne Bedienung), Eventcatering, Eissalons, Cafés, Bars und Clubs.

Die meisten dieser Betriebe verwenden bisher nur teilweise regionale Produkte. Es gibt eine Reihe von ausgewählten Cafés und Restaurants, die hauptsächlich oder prioritär regionale Produkte oder Bio-Lebensmittel verwenden. In der gehobenen Gastronomie werden regionale, saisonale und biologische Lebensmittel bereits stärker verwendet. Demgegenüber steht ein großer Anteil von Betriebe in Köln, in denen Regionalität in der Beschaffung aus wirtschaftlichen Gründen keine Rolle spielt.

Insbesondere der Biermarkt ist stark regional geprägt, auch wenn die meisten Kölsch-Marken mittlerweile im Besitz von Brauerei-konzernen sind.

Für die Kunden in der Gastronomie ist größtenteils nicht erkennbar, woher die Lebensmittel, Futtermittel, usw. kommen, welche Lieferwege sie zurückgelegt haben und welche Zusatzstoffe verwendet wurden. Anders als für den Biomarkt gibt es keine einheitliche Zertifizierung regionaler Produkte. Hier fehlt eine transparente Informationspolitik sowie die gesetzlichen Voraussetzungen, um Konsumenten eine bewusste, informierte Entscheidung für Regionalität in der Außerhausverpflegung zu ermöglichen.



Leitlinien und Ziele

1. Inhabergeführte, handwerkliche Gastronomie unterstützen

Die traditionelle, inhabergeführte, handwerkliche Gastronomie ist ein zentraler Bestandteil von Stadtkultur und lokaler Wirtschaft:

Die inhabergeführte, handwerklich arbeitende Gastronomie wird gefördert. Hierbei geht es neben dem Bewahren etablierter Betriebe auch um Neugründungen mit innovativen Betreiber-Konzepten (z.B. Genossenschaften).

2. Regionalität und Saisonalität im gastronomischen Angebot stärken

Gerade Gastronominnen und Gastronomen können durch die flexible Ausgestaltung ihres Angebots Regionalität und Saisonalität in besonderer Weise berücksichtigen:

Regionale und saisonale Angebote finden Platz in der Gastronomie, sowohl in der handwerklichen Gastronomie als auch in der Gemeinschaftsverpflegung (Mensen, Kantinen, Großrestaurants).

3. Vegetarische und vegane Außerhausverpflegung ermöglichen

Die Stadt Köln empfiehlt Gastronomiebetrieben bereits, vegetarische und vegane Gerichte anzubieten¹² – da dies von Konsumentinnen und Konsumenten zunehmend nachgefragt wird. Wir wollen es Vegetarierinnen und Vegetariern sowie Veganerinnen und Veganern möglich machen, sich durchgängig außer Haus zu verpflegen:

Gastronomie- und Cateringbetriebe bieten gleichwertige (d.h. regionale und gesunde, preislich vergleichbare) vegetarische und vegane Gerichte an und kennzeichnen diese aktiv. Eine freiwillige Selbstverpflichtung von Ernährungsrat und Gastronomie-Verbänden informiert hierzu.

4. Transparente Lebensmittelherkunft

Die Stadt Köln erfragt von den gastronomischen Betrieben eine Information zur Herkunft und Verarbeitung ihrer Rohstoffe:

Die Anbau-, Liefer- und Verarbeitungsinformationen sind transparent für die Kunden einsehbar. Auf regionale und saisonale Gerichte wird aktiv als "Beste Regionalloption" oder ähnlich verwiesen.

Brauerei Heller GmbH

Die Brauerei Heller GmbH, die sich im Kölner Quartier Latäng befindet, erzeugt seit vielen Jahren bio-zertifiziertes Bier. Direkt daneben befindet sich das Brauhaus, in dem nicht nur die verschiedenen Biersorten angeboten werden, sondern auch typisch Kölsches Essen, mit Produkten aus der Region. Dazu gehören fair gehandelter Kaffee aus einer Kölner Rösterei, Wein aus der Pfalz, Bio-Eier aus dem Kölner Umland, Fleischprodukte aus einer Kölner Natur-Metzgerei und Brot von einer Bäckerei, die sich seit Generationen im Zentrum der Stadt befindet. So wird nicht nur das Bier in hauseigener Produktion hergestellt, sondern auch viele andere Zutaten aus Köln und Umgebung verwendet, vorzugsweise in Bio-Qualität.

www.hellers.koeln

2.7 Lokale Märkte & Handel stärken

Wochen-, Super- und Biomärkte sind der Ort, wo sich Konsumentinnen und Konsumenten im Regelfall mit den Lebensmitteln für den privaten Verbrauch im Haushalt versorgen. Wo und in welcher Form diese Märkte vor Ort vorhanden sind und welches Sortiment sie führen, ist ein zentraler Faktor für private Einkaufsentscheidungen. Der Lebensmitteleinzelhandel ist daher ein wichtiger Baustein des Kölner Ernährungssystems sowie der Kölner Stadtteile.

Der Lebensmittelhandel ist im Umbruch, auch in Köln. Dabei gibt es widersprüchliche Trends: Trotz steigender Verkaufsfläche gibt es in einzelnen Stadtvierteln ein abnehmendes Angebot, Anbieter konzentrieren sich zunehmend auf große, mit dem Autoverkehr gut zu erreichende Märkte oder solche in Innenstadtlagen. So gibt es z.B. im Stadtteil Weiß keinen Nahversorger mehr im Zentrum. Auch bei den Eigentümerstrukturen gibt es eine Verschiebung - von inhabergeführten Geschäften über Filialen hin zu einigen wenigen Handelsketten. Mit einem Umsatz von geschätzten 2,1 Mrd. € jährlich kommt dem Lebensmitteleinzelhandel eine große Bedeutung in der gesamten Wertschöpfungskette zu¹³.

Mit dem Einzelhandels- und Zentrenkonzept¹⁴ verfolgt die Stadt Köln u.a. die Ziele die "großen Haupt- und Nebenzentren in ihrer Versorgungsfunktion zu sichern und zu stärken" sowie „die wohnortnahe Versorgung mit Waren und Dienstleistungen des täglichen Bedarfs zu sichern“. Es ist bereits Ziel der Stadt, die Entwicklungen im Lebensmitteleinzelhandel nicht allein Angebot und Nachfrage bestimmen zu lassen, sondern diese ausgehend von den existierenden Einzelhandelsbetrieben sowie dem Nachfragepotenzial zu steuern. Dennoch belasten behördliche Auflagen teilweise gerade kleine Betriebe und bedrohen damit die Vielfalt im Einzelhandel.

Auch wenn Märkte vermehrt regionalen Landwirten und Regionalmarken einen Kanal bieten, sind in Discountern regionale oder saisonale Produkte nicht flächendeckend erhältlich. Auch der Boom von Bio-(Handels-)marken sowie speziellen Bio-Supermärkten führt nur in Einzelfällen zu einer Stärkung des Bio-Anbaus in der Region. Denn die Lieferketten sind auch im Biohandel, der auf die Masse ausgerichtet ist, mittlerweile stark standardisiert und internationalisiert. Dies wirkt einem Wunsch nach mehr Transparenz im Lebensmittelhandel entgegen, den sich viele Konsumenten wünschen. Als Reaktion hierauf setzen Discounter und Supermärkte teilweise verstärkt auf deutsche Bio-Verbandsware.

Neben den Supermärkten gibt es in Köln 66 Wochenmärkte an 39 Standorten¹⁵, deren Angebot jedoch im Frischebereich durch konventionelle Wiederverkäufer dominiert wird. Hervorzuheben ist hier das Angebot der „Ökomärkte“, die an fünf Tagen pro Woche an drei Standorten ausschließlich kontrolliert biologisch erzeugte Lebensmittel anbieten, die vorzugsweise aus der Region stammen¹⁶.

Der Kölner Großmarkt bietet neben europäischer Ware und Exotischem aus Übersee auch eine Plattform für regionale Anbieter, er ist an seinem derzeitigen Standort jedoch zeitlich limitiert und wird voraussichtlich bis 2022 einen neuen Standort gefunden haben müssen.



Leitlinien und Ziele

1. Handelsstrukturen in den Stadtteilen bewahren

Wir möchten den Rückzug des Handels aus den Stadtteilen und den Trend zum mit dem Auto erreichbaren Einzelhandel auf Großflächen außerhalb der Stadt stoppen oder umkehren.

In jedem Stadtteil gibt es, fußläufig bzw. mit dem Fahrrad für alle Anwohnerinnen und Anwohner erreichbar, angemessene Angebote der Nahversorgung.

2. Regionale, saisonale und ökologische Vielfalt verfügbar machen

Während regionale und ökologische Produkte im Stadtzentrum durchgängig verfügbar sind, ist die Versorgung in Randgebieten teilweise schlechter. Saisonalität hat es im Handel schwer, da die Auswahl zwischen saisonal-regionalen Produkten und vergleichbaren Produkten aus dem Ausland in Preiskonkurrenz stehen und hier oft die importierten Waren im Vorteil sind.

Regionale, saisonale und ökologische Produkte sind durchgängig verfügbar und werden im Handel prominent beworben. Auch die Verarbeitung spielt hier eine Rolle. Über in Erstverarbeitungsbetrieben hergestellte Produkte werden gezielt Informationen zur Verfügung gestellt und eine Plattform geschaffen.

3. Wochenmärkte in neuer Vielfalt beleben

Wochenmärkte spielen eine wichtige Rolle im sozialen Austausch und der Versorgung mit Frischeprodukten. Besonders wenn Landwirtinnen und Landwirte selbst präsent sind, können sie den Austausch zwischen Umland und Stadt fördern.

Wochenmärkte sind an neue Konsumgewohnheiten angepasste Orte des lebendigen Austauschs, des Handels und der Gastronomie, auf denen Landwirtinnen und Landwirte mit regionalen, saisonalen und ökologischen Produkten präsent sind.

4. Erhalt des Großmarkts / Aufbau von FoodHubs

Der Großmarkt ist erhaltenswert und ausbaufähig, da hier eine Vermarktung regionaler Frischwaren möglich ist. Zukünftig könnte auf dem Biohandel ein größerer Fokus liegen, das zudem mit einem neuen Logistikkonzept inkl. E-Mobility unterfüttert würde.

Der Großmarkt soll erhalten und modernisiert werden, zum Beispiel durch einen stärkeren Fokus auf regionale oder nachhaltige Produkte oder klimaneutrale Logistik. Er sollte ergänzt werden durch neue, dezentrale Orte ("FoodHubs"), die Logistik, Verarbeitung und Bildung im Ernährungsbereich bündeln.

REWE Richrath

REWE Richrath, eine lokale Filialkette unter dem Dach der REWE-Gruppe, kooperiert seit Jahrzehnten mit landwirtschaftlichen Familienbetrieben aus der Region und unterstützt lokale Lieferketten. Durch kurze Distanzen können sowohl die Frische der Produkte, als auch geringere Treibhausgas-Emissionen gewährleistet werden.

Unter der hauseigenen Deklaration „Wir aus der Region“ werden Schweine- und Rindfleisch, Eier, Bier, Honig, Fleischkonserven, Milcherzeugnisse sowie Obst und Gemüse verkauft, davon so viel in Bio-Qualität wie möglich, ansonsten liegt der Schwerpunkt auf artgerechter Tierhaltung und ökologischer Landwirtschaft.

Durch die Regionalität dieser Produkte werden nicht nur lokale Produzentinnen und Produzenten unterstützt, sondern auch lange Transportwege und internationale Lieferketten vermieden, was sich positiv auf die Ökobilanz der Produkte auswirkt.

REWE Richrath gestaltet die Nachverfolgung der Lieferketten so, dass sie von allen Personen leicht nachvollzogen werden kann und Kunden sich über alle Betriebe direkt informieren können.

www.rewe-richrath.de

2.8 Regionalmarken stärken

Regionalmarken und regionale Vermarktungsbündnisse machen regionale Produkte sichtbar und bekannt. Damit helfen sie, diese im Einzelhandel und über andere Vertriebskanäle zu platzieren und sichern regional orientierten Landwirten eine Vermarktungsgrundlage.

Regionalmarken werden von regionalen Erzeugerverbänden oder Vereinen getragen und helfen Landwirtinnen und Landwirten sowie anderen Erzeugern, ihre Produkte über verschiedene Kanäle in der Region zu vermarkten. Nur wenige Regionalmarken decken dabei die gesamte Lieferkette ab, meist können Futter- oder Düngemittel oder Zutaten für Endprodukte von außerhalb der Region zugekauft werden. Auch die Qualität der Produktionsbedingungen (faire Löhne, Artenvielfalt etc.) sind nicht automatisch berücksichtigt.

Im Kölner Umland gibt es neben den größeren Labeln „bergisch pur“ sowie der „Regionalmarke Eifel“ noch kleinere, manchmal produktbezogene Label wie den „Verein Bornheimer Spargelanbauer e.V.“. Die bestehenden Regionalmarken decken ein breites Produktangebot ab, darunter Brotaufstriche, Backwaren, Säfte, Fisch, Fleisch, Eier und Spirituosen. Sie sind im Lebensmittel-Einzelhandel sowie in Hofläden, Restaurants etc. präsent, sowohl in den jeweiligen Regionen als auch in Köln.

Von Regionalmarken abzugrenzen sind regionale Schutzmarken, wie die „geschützte geografische Ursprungsbezeichnung“ (g.g.U.) bzw. die „geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.). Diese sind in Köln und im Kölner Umland kaum vertreten, zudem ist die über-regionale Vermarktung als Spezialität hier oft wichtiger als die Förderung regionaler Kreisläufe¹⁷.

Neben den von Erzeugern selbst getragenen Marken gibt es auch zahlreiche von Handelsunternehmen getragene regionale Auszeichnungen unterschiedlicher Güte und Präsenz, teilweise werden Produkte auch nur mit dem Wort „regional“, „Aus der Region“, „aus dem Rheinland“ ausgezeichnet. Gerade bei verarbeiteten Lebensmitteln ist hierbei nicht transparent, welche Schritte in der Wertschöpfungskette abgedeckt werden.



Leitlinien und Ziele

1. Regionalmarken im Kölner Umland flächendeckend etablieren

Das Kölner Umland ist heute nur teilweise durch starke Regionalmarken abgedeckt und im Handel präsent:

Alle Regionen des Regierungsbezirks Köln sind durch eigene, starke, von Produzenten getragene Regionalmarken in der Stadt und darüber hinaus vertreten.

2. Regionalmarken modernisieren und Reichweite ausbauen

Im Handel müssen sich Regionalmarken gegenüber konventionellen und mit größeren Budgets vermarkteten Produkten behaupten:

Die bestehenden Regionalmarken sind professionell aufgestellt, an die geänderten Marktbedürfnisse angepasst und erweitern damit ihre Reichweite.

3. Ökologische-faire Komponenten in Regionalmarken stärken

Auch wenn Regionalmarken keine ökologische Zertifizierung ersetzen, vertreten sie oft den Anspruch, eine bäuerliche, naturnahe Landwirtschaft zu fördern:

In den Regionalmarken werden ökologisch-faire Kriterien systematisch angewendet und gestärkt. Dadurch werden Synergien zwischen Regionalmarken und ökologischer Zertifizierung geschaffen.

Bergisch Pur

Bergisch Pur ist eine Regionalmarke, die den Fokus auf die Stärkung der Region Bergisches Land legt. Dabei ist eine naturnahe und an den Standort angepasste Landwirtschaft, eine ressourcen- sowie naturschutzbasierte Wirtschaftsweise und artgerechte Tierhaltung Voraussetzung, um Mitglied werden zu können. Die Transparenz in Herkunft und Vertrieb der Produkte ist ein zentraler Faktor, um den Verbraucherinnen und Verbrauchern die Möglichkeit zu geben, sich über ihre Lebensmittel genau informieren zu können.

Der Verbund, welcher seit der Gründung 1998 bereits auf 55 Betriebe gewachsen ist, beinhaltet alle Formen landwirtschaftlicher Betriebe sowie Metzgereien, Käsereien und Bäckereien, die ihre Produkte direkt vermarkten. In den meisten Fällen handelt es sich um kleine Familienbetriebe, denen durch die Mitgliedschaft eine sichere Zukunftsperspektive ermöglicht wird. Gastronomische Betriebe, die Wert auf regionale und nachhaltige Nahrungsmittel in ihren Restaurants legen, beziehen ihre Produkte von den Erzeugern von Bergisch Pur. Teilweise gibt es auch einen Hofverkauf.

www.bergischpur.de

2.9 Alternative Vertriebsmodelle und partizipative Landwirtschaft umsetzen

Jenseits von Einzelhandel und Gastronomie ermöglichen es alternative Vertriebsmodelle Landwirtinnen und Landwirten sowie anderen Erzeugern, neuen, direkteren Zugang zu Konsumentinnen und Konsumenten zu bekommen. Ob mit Hilfe von digitalen Plattformen, analog in Form von Gemüseboxen oder in der solidarischen Landwirtschaft: Alternative Vertriebsmodelle können die bäuerliche Landwirtschaft stützen.

Obwohl der Großteil des Lebensmittelhandels in Köln über die klassischen Strukturen wie den Lebensmittelgroß- und -einzelhandel abgewickelt wird, haben sich zahlreiche alternative Vertriebsmodelle im Bereich des Online-Handels und der partizipativen Landwirtschaft etabliert. Diese Modelle knüpfen an die Vermarktungsform der Erzeugermärkte an, wie sie früher üblich waren. Dabei ist ein direkter Kontakt zwischen Erzeugerin und Erzeuger und Konsumentin und Konsument zentral, womit Lebensmittelspekulationen, konkurrierende Preise auf dem Weltmarkt und hoher Produktionsdruck umgangen werden können.

Bereits länger am Markt sind Hofläden, in den Kölner Randgebieten sowie im Kölner Umland, sowie "Gemüseboxen" und andere Lieferdienste, die Haushalte direkt erreichen. Gemeinsam ist diesen Modellen, dass Landwirtinnen und Landwirte ihre Produkte direkt und auf eigene Rechnung anbieten und vertreiben, eine direkte Beteiligung von Konsumentinnen und Konsumenten am Produktions- und Vertriebsprozess ist allerdings nicht vorgesehen.

Neu entstanden in den letzten Jahren sind zum einen mehrere Solidarische Landwirtschaften (SoLaWis), Selbsterntefelder sowie internetgestützte Direktvertriebsmodelle (z.B. Marktschwärmer). Gerade die SoLaWis bieten mehr Transparenz und Beteiligung als der klassische Einzelhandel oder Hofläden. Sie decken insbesondere die innenstadtnahen Stadtteile ab. Selbsterntefelder sind auf landwirtschaftliche Fläche angewiesen und daher normalerweise im städtischen Umland zu finden, hier agieren Landwirtinnen und Landwirte teils direkt unternehmerisch (Gartenglück), teils übernehmen Plattformanbieter die Organisation und Vermarktung (Meine Ernte, Ackerhelden).

Es gibt keine gesicherten Daten über Umsätze und Kundenzahlen, insgesamt handelt es sich, gemessen am gesamten Lebensmittelmarkt, um kleinere Volumina. Am Online-Handel hatte der Lebensmitteleinzelhandel im Jahr 2017 einen Anteil von nur rund einem Prozent, das Wachstum in diesem Segment liegt jedoch bei ca. 20 Prozent jährlich¹⁸.

Leitlinien und Ziele

1. Reichweite alternativer Vertriebsmodelle ausbauen

Alternative Vertriebsmodelle fokussieren sich häufig auf den Innenstadtbereich und richten sich damit an bestimmte Zielgruppen.

Der Zugang zu alternativen Vertriebsmodellen ist im gesamten Kölner Stadtgebiet und dem Umland einfach. Dafür ist es wünschenswert, wenn – nach Möglichkeit – Flächen oder Mieträume als Verteilpunkte in sozial schwachen Bezirken oder in teuren Innenstadtlagen von der Stadtverwaltung bereitgestellt oder bei der Verpachtung bevorzugt werden.

2. Alternative Vertriebsmodelle ermöglichen, fördern und sichern

Neue, alternative Vertriebsmodelle sind oft mit Anlaufkosten, Investitionen und Unsicherheit verbunden – auch weil Lieferdienste und Kunden erst schrittweise gewonnen werden müssen. Daher fordern wir:

Die Gründung von neuen, alternativen Vertriebsmodellen soll durch unterschiedliche Akteure gefördert und unterstützt werden, z.B. durch Finanzierung, Vernetzung, Bekanntmachung oder Beratung. Institutionelle Kunden aus den Bereichen Catering, Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung sollen angeregt werden, alternative Vertriebsmodelle zu nutzen und diese durch eine gebündelte Nachfrage absichern.

3. Durch die Förderung neuer Vertriebsmodelle den Vertrieb von Bioprodukten erleichtern

Der Ernährungsrat will Gegenmodelle zur konventionellen Landwirtschaft fördern und zeigen, wie die angebauten Produkte ihren Markt finden.

Neue Vertriebskanäle schaffen Anreize für regionale Erzeuger, ihre Produktion auf eine biologische Landwirtschaft umzustellen (zum Beispiel durch spezielle Vermarktung von Waren aus Umstellungsbetrieben). Sie werden finanziell ermöglicht durch Kredite oder andere Finanzierungen, die durch unterschiedliche Akteure der Stadtgesellschaft getragen werden (ähnlich der Regionalwert AG s. Kapitel 2.1).

Marktschwärmer

Das Startup, das 2011 in Frankreich gegründet wurde, bietet eine Möglichkeit der Direktvermarktung zwischen Erzeugern und Kunden. Diese bestellen einmal pro Woche die gewünschten Produkte aus der Region in einem eigenen kleinen Online-shop und holen sie zu einem festen Zeitpunkt an einem dafür vorgesehenen Verteilungspunkt, der sogenannten Schwärmerie, ab. Kunden haben in diesem festgelegten Abholzeitfenster von circa zwei Stunden regelmäßig die Möglichkeit, die Erzeugerinnen und Erzeuger persönlich kennen zu lernen. Durch den persönlichen Kontakt, zwischen Konsumenten und Produzenten wird ein direkter, transparenter Austausch ermöglicht.

Die Lebensmittel kommen ausschließlich aus der Region, das Konzept gibt es mittlerweile in Europa schon an 1042 Standorten in Frankreich, Deutschland, Niederlande, Dänemark, Schweiz, Italien und Spanien. In Deutschland gibt es 40 aktive Schwärmerieen (fünf davon in Köln) und 60 weitere im Aufbau. Jeder und Jede kann teilnehmen und unterstützt dadurch die regionale (und CO₂-sparende) Landwirtschaft und eine faire, transparente Preisbildung, da die Erzeuger hier im direkten Dialog mit dem Kunden und nicht in Abhängigkeit schwankender und niedriger Marktpreise stehen.

www.marktschwaermer.de

2.10 Gesunde Ernährung für Alle ermöglichen

Ob Menschen Zugang zu gesunden, frischen Lebensmitteln haben und wie sie diese zubereiten, hängt von Einkommen, Wohnort und Bildungsstand ab. Frische Lebensmittel sind wichtig, um Fehl- und Mangelernährung zu vermeiden. Um den Zugang im Großraum Köln zu erleichtern, müssen Kinder und Jugendliche, Elternhäuser, öffentliche Einrichtungen und die existierenden Netzwerke von Wochenmärkten und ihren Lieferanten gezielt angesprochen werden.

Der Zugang zu und die Entscheidung für gesunde Lebensmittel hängt auch in Köln von einer Reihe von Faktoren ab.

Bei Kindern und Jugendlichen zum Beispiel sind Mangel- bzw. Fehlernährung stark vom jeweiligen sozio-ökonomischen Hintergrund abhängig. So haben Kinder aus Haushalten mit niedrigem Sozialstatus ein 3,5-fach erhöhtes Risiko für Übergewicht bei Einschulung, als solche aus Haushalten mit hohem Sozialstatus. Die stadtteilbezogene Quote übergewichtiger Kinder variiert von 2,1 Prozent bis 23,8 Prozent¹⁹.

Dabei geht es sowohl um die Gesamtmenge der Kalorien als auch um eine gesunde, vielseitige, frische Ernährung, die den Körper mit allen notwendigen Vitaminen und Mineralstoffen versorgt. Das Ergebnis von Mangel- und Fehlernährung sind neben Über- oder Untergewicht auch Konzentrationsstörungen, Immundefekte, Entwicklungsstörungen etc. Unter Umständen führt eine mangelhafte Versorgung mit Mikronährstoffen auch zu physiologischen Auffälligkeiten im Erwachsenenalter.

Von ähnlichen Faktoren abhängig dürfte sein, ob Verbraucherinnen und Verbraucher Willen und Ressourcen haben, sozial-ökologische Kriterien in ihren Kaufentscheidungen zu berücksichtigen. Hierbei müssen einerseits ein entsprechendes Angebot an frischen regionalen und biologischen Produkten im Viertel präsent sein, andererseits müssen Kaufkraft und Bewusstsein für eine umweltverträgliche und gesunde Ernährung vorhanden sein.

So vielfältig wie die Ursachen, sind auch die lokal umsetzbaren Lösungen für Mangel- und Fehlernährung. Dabei geht es um die Sicherung einer vielfältigen, hochwertigen Versorgung im Lebensmitteleinzelhandel vor Ort in den Stadtvierteln und um eine breitenwirksame Umwelt- und Ernährungsbildung. Spezifisch wirksam sind auch Interventionen im Kita- und Schulbereich, wie Frühstück- oder Schulobstprogramme sowie Mittagessen im offenen Ganztags.



Leitlinien und Ziele

1. Unter-, Fehl- und Mangelernährung beobachten und vermeiden

Dass Menschen sich gesund ernähren, sollte als übergreifendes Ziel in die Programme von Stadt und Ernährungsrat integriert werden:

Die Stadt soll Tendenzen zur Unter-, Fehl- oder Mangelernährung beobachten, gefährdete Gruppen identifizieren und mit gezielten Ernährungs- und Bildungsangeboten intervenieren, zum Beispiel in Programmen zur Quartiersentwicklung wie dem Förderprogramm „Soziale Stadt“. Staatliche Maßnahmen (Hartz IV-Sanktionen u.ä.) werden überprüft, um Fehlernährung zu vermeiden.

2. Lokalen Zugang für alle Zielgruppen erleichtern

Ob und wie Menschen sich gesund und regional ernähren, hängt auch vom lokalen Angebot ab:

Frische, gesunde, regionale Lebensmittel sind für alle zugänglich, unabhängig von Einkommens- oder Bildungsniveau oder dem Wohnort. An allen Orten, an denen Nahrungsmittel verkauft werden, sind lokale (Bio-) Produkte zu angemessenen Preisen sowie entsprechende Informationsmaterialien für alle Menschen erhältlich

3. Zivilgesellschaftliche Angebote im Lebensmittelmarkt ergänzen

Neben dem privatwirtschaftlich betriebenen Lebensmittelmarkt gibt es ehrenamtlich oder sozialwirtschaftlich betriebene Angebote („Tafeln“), um Lebensmittel zugänglich zu machen:²⁰

Zivilgesellschaftliche Angebote im Lebensmittelmarkt werden nach Möglichkeit von der Stadt unterstützt. Eine möglichst lückenlose Versorgung auch von Menschen in schwierigen Lebenslagen ist wünschenswert.

4. Lokale Landwirte und Erzeuger einbeziehen

Ob Interventionen für eine gesunde Ernährung erfolgreich sind hängt auch davon ab, wie diese in lokale Bildungskampagnen einbezogen sind.

Lokale Landwirte und Erzeuger werden in Maßnahmen zur Bekämpfung von Mangel- und Fehlernährung durchgängig einbezogen, sowohl als Lieferantinnen und Lieferanten, aber als auch als Anschauungs- und Lernorte für Landwirtschaft- und Ernährungsbildung.

5. Informationsveranstaltungen und Öffentlichkeitsarbeit ausbauen

Viele gute Initiativen und Ansätze sind vorhanden, jedoch nicht flächendeckend bekannt. Daher fordern wir:

Zur Sensibilisierung und Wertschätzung von regionalen, nachhaltigen, gesunden Lebensmitteln und allen existierenden Programmen auch entsprechende Informationsveranstaltungen und eine Öffentlichkeitsarbeit zu machen.

Schulobst- und Gemüseprogramm NRW

Das Land NRW nimmt seit 2009 an dem EU-Programm für Grund- und Förderschulen teil. Die Zahl der teilnehmenden Schulen ist bereits von 355 auf 1093 im Schuljahr 2018/19 gestiegen. Die Schülerinnen und Schüler erhalten drei Mal pro Woche in der Schule frisches Obst und Gemüse, welches beispielsweise vom sogenannten Obstdienst (Schülerinnen und Schüler) als pädagogische Bildungsmaßnahme zubereitet und anschließend gemeinsam verspeist wird.

Die teilnehmenden Lieferbetriebe müssen regelmäßig regionales, saisonales und fair gehandeltes Obst und Gemüse an die Schulen liefern. Die Finanzierung des Programms erfolgt durch das Ko-Finanzierungsmodell aus EU- und Landesmitteln, wobei die pädagogischen Maßnahmen durch das Land finanziert werden, die EU übernimmt 75 Prozent der übrigen Kosten.

Insgesamt ist für den Zeitraum, seit Beginn des Projektes 2009, eine durchweg positive Entwicklung und der Anstieg des Obst- und Gemüsekonsums der Kinder zu verzeichnen. Die Einbindung der Elternhäuser muss bezüglich des Ziels einer nachhaltigen Ernährungsbildung weiterentwickelt werden.

www.schulobst-milch.nrw.de/obst-und-gemuese

2.11 Umfassende Ernährungsbildung erreichen

Konsumententscheidungen im Ernährungsbereich hängen zentral davon ab, wie Konsumentinnen und Konsumenten über Lebensmittel, ihre Herkunft und ihre Auswirkungen informiert sind und welche Fähigkeiten sie haben, die Qualität von Lebensmitteln zu begutachten oder mit diesen umzugehen. Eine umfassende Ernährungsbildung möchte Menschen dazu befähigen, bewusst mit Lebensmitteln umzugehen.

Ernährungsbildung befähigt Konsumentinnen und Konsumenten dazu, sich eigenständig, gesund und verantwortungsbewusst zu ernähren. Hierzu gehört das Wissen über Grundlagen der Ernährung (wie die Ernährungspyramide), die Lebensmittelkunde, Sinnesbildung oder praktische Fähigkeiten in der Verarbeitung von Lebensmitteln²¹.

Auch wenn die Grundlagen für den Umgang mit Lebensmittel und eine umfassende Ernährungsbildung auch heute noch in der Familie gelegt werden, findet diese lebenslang statt – in Kitas, allgemeinbildenden Schulen, spezifischen Aus- und Weiterbildungs-gängen u.a. der Berufskollegs bis hin zu Universitäten und der Erwachsenenbildung. Hierbei existieren kaum standardisierte und verbindliche Lerninhalte in den Rahmenlehrplänen, auch in der Ausbildung von Erzieherinnen und Erziehern, Kinderpflegerinnen und Kinderpflegern und der Lehramtsausbildung ist diese nicht durchgängig vertreten. Die Tendenz zu einem steigenden Angebot frühkindlicher Betreuung sowie von Ganztagsangeboten verstärkt diese Verantwortung.

Zur Entwicklung praktischer Fähigkeiten bieten sich in der Ernährungsbildung dabei insbesondere Formate wie Schulgärten, gemeinsame Klassenfrühstücke, Exkursionen zu landwirtschaftlichen Betrieben oder Verpflegungsprogramme an, bei denen Lebensmittel gemeinsam zubereitet werden. Hier gibt es mit dem Kölner Schulobstprogramm oder dem Netzwerk Kölner Schulgärten bereits in der Praxis gut etablierte Ansätze. Auch Gemeinschaftsgärten bieten sich als praxisorientierte Lernorte an, ebenso wie Landwirtinnen und Landwirte, die Schulklassen oder anderen Gruppen Zugang zu ihren Betrieben bieten.

Umfassende und seriöse Informationen für Kölner Bürgerinnen und Bürger gibt es zum Beispiel bei der Verbraucherzentrale NRW²² oder auf anderen Portalen²³. Neben vereinzelten Angeboten der Volkshochschule Köln gibt es auch eine Reihe von Koch- und Ernährungskursen von privaten Anbietern.

Leitlinien und Ziele

1. Ernährungsbildung als schulisches Lernziel

Ernährungsbildung beginnt bei den Kleinsten – bereits Kinder lernen, von ihren Eltern und in Bildungseinrichtungen, wie sie mit Lebensmitteln bewusst und achtsam umgehen können:

Eine umfassende Ernährungsbildung ist ein schulisches Lernziel. Insbesondere das Wissen und der Ausbau von Fähigkeiten im Umgang mit Lebensmitteln wird durch praktische Erfahrungen vermittelt. Hierbei beziehen sich die Schulungsmaßnahmen vor allem auf Multiplikatorinnen und Multiplikatoren in den jeweiligen Bereichen. Ernährungsbildung soll auch digital abgebildet werden (YouTube, Facebook, Instagram).

2. Lebenslanges Lernen im Lebensmittelbereich

Das Lernen über Lebensmittel und Ernährung ist eine lebenslange Aufgabe – um versäumtes nachzuholen, sich intensiver mit neuen Themen auseinanderzusetzen, Wissen und Fähigkeiten aufzufrischen:

Das lebenslange, praxisorientierte Lernen über Lebensmittel und Ernährung ist Standard – über Angebote in Kochschulen, von Landwirtinnen und Landwirten und in Bildungseinrichtungen. Maßnahmen zur unabhängigen Aufklärung über eine regionale, nachhaltige und gesundheitserhaltende Ernährung aller Bürgerinnen und Bürger werden geschaffen.

3. Regionale und ökologische Ernährung in der Berufsausbildung

Köln und die Region sind Ausbildungsort für Berufe im Lebensmittelsektor, von der Landwirtschaft bis hin zur Gastronomie: *Berufliches Wissen und Fähigkeiten für ein nachhaltiges Ernährungssystem werden in Berufsausbildungen systematisch und praxisnah vermittelt. Die Rahmenlehrpläne und Lerninhalte sind so entwickelt, das auch die regionalen Landwirtinnen und Landwirte mit einbezogen werden.*

4. Gemeinschaftliche, familiäre Koch- und Esskultur

Insbesondere die Familie war und ist, in abnehmender Tendenz, ein Ort des gemeinsamen Essens. Dies wollen wir bewahren und fördern:

Das gemeinschaftliche Kochen und Essen soll als zentraler Bestandteil der Alltagskultur bewahrt und befördert werden. Insbesondere Kinder sollen gemeinsames Essen als festen Bestandteil ihres Alltags erleben.

5. Neue Orte und Formate des gemeinsamen Kochens und Essens

Das gemeinsame Kochen und Essen verändert sich, auch durch digitale Tools – ob Schnippelparty oder “Schnell Essen mit Freunden” (SEMF):

Neue und überraschende Orte und Formate des gemeinsamen Kochens und Essens sollen gefördert werden, auch in sozialen Brennpunkten – als Foren der Begegnung und des gemeinsamen Lernens und der Auseinandersetzung mit Ernährungsfragen.

Wertschätzung von Lebensmitteln. “Sternekochen an Kölner Schulen”

Das Umwelt- und Verbraucherschutzamt engagiert sich seit Jahren für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln aus der Region und wirkt in Gesprächen und Veranstaltungen immer wieder darauf hin, die Lebensmittelverschwendung einzudämmen.

In dem Projekt “Sternekochen an Kölner Schulen” geht es darum, den Schülerinnen und Schülern einen aktiven Zugang zur Zubereitung gesunder Lebensmittel zu verschaffen, um dem hohen Konsum von Fastfood und Fertiggerichten etwas entgegenzusetzen. Genutzt hat man hierzu die Lehrküchen an Kölner Schulen. Neben dem nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln sollten die Kochevents Mut machen und Neugier wecken, mit allen Sinnen noch unbekanntes Terrain zu beschreiten. Ziel ist es, mit Kopf und Herz eine Empathie für gesunde Lebensmittel zu erreichen und im Team etwas zu schaffen, woraus Jede und Jeder eine wertvolle Erfahrung schöpfen kann.

Es entstand ein Film, der diese Begeisterung vermittelt, welche Jugendliche beim Kochen erleben. Sinn soll es sein, dass junge Menschen sich mit Ihren Freundinnen und Freunden gemeinsam zum Kochen verabreden, satt sich im Fastfood Restaurant zu treffen.

www.stadt-koeln.de/leben-in-koeln/umwelt-tiere/umweltbildung/wertschaetzung-von-lebensmitteln

2.12 Nachhaltige Konsumententscheidungen fördern

Menschen entscheiden sich aufgrund komplexer Motivlagen für oder gegen eine regionale, nachhaltige Ernährung. Hierbei spielen neben Wissen und persönlichen und moralischen Überzeugungen bzw. Einstellungen diesen Themen gegenüber auch Fähigkeiten, finanzielle und zeitliche Ressourcen sowie die Verfügbarkeit von Produkten und Verkaufsstellen eine Rolle.

Beim „nachhaltigen Konsum“ berücksichtigen Verbraucherinnen und Verbraucher in ihren Konsumententscheidungen ökologische und soziale Kriterien mit. Dabei geht es primär um die Wahl ökologisch oder sozial vorteilhafter oder zertifizierter Produkte, teilweise auch um einen bewussten Konsumverzicht. Im Lebensmittelbereich betrifft dies die Wahl vegetarischer, veganer, regional produzierter, ökologisch oder Fairtrade-zertifizierter sowie verpackungsfreier Lebensmittel.

Insgesamt geben rund vier Fünftel der Menschen in Deutschland an, beim Einkauf auf Regionalität (78 Prozent), umweltfreundliche Erzeugung (82 Prozent) und faire Arbeitsbedingungen (84 Prozent) zu achten²⁴, wobei sich diese grundsätzliche Bereitschaft nur teilweise in Kaufentscheidungen widerspiegelt. Diese Entscheidungen sind gruppen- bzw. milieuspezifisch (vgl. SINUS-Milieu-Modell²⁵). So tendieren Haushalte in Milieus, die durch einen höheren sozioökonomischen Status, wie ein höheres Einkommen und eine bessere Bildung gekennzeichnet sind, eher dazu, bewusst nachhaltig zu konsumieren²⁶. Diese Milieus sind in Köln als Großstadt tendenziell stark vertreten, allerdings innerhalb der Stadt unterschiedlich verteilt, was sich in der Konzentration der Bio-Supermärkte in der Innenstadt bzw. in den innenstadtnahen Stadtteilen widerspiegelt.

In Milieus mit niedrigem sozioökonomischem Status sind nachhaltige Konsumententscheidungen bislang wenig bis gar nicht vertreten. Gründe dafür sind eine Reihe von Barrieren wie der hohe Preis, fehlendes Wissen um Kennzeichnungen wie Siegel und Label, Einkaufsgewohnheiten bezüglich Marken und Einkaufsstätten und eine fehlende Motivation, sich mit dem Thema Umwelt, Landwirtschaft und Ernährung (tiefer) auseinanderzusetzen²⁷.

Es gibt auch in Köln eine Reihe von Kampagnen und Bildungsmaßnahmen, die auf nachhaltigen Konsum Einfluss zu nehmen versuchen, zum Beispiel von Siegel-Anbietern (Fairtrade und ähnliches, #faireskoeln-Kampagne), von einzelnen Handelsmarken und von zivilgesellschaftlichen Akteuren.



Leitlinien und Ziele

1. Sozial-ökologische Nachfrage stärken

Bewusste Konsumententscheidungen für sozial-ökologische Lebensmittel sind ein wichtiger Bestandteil der kommunalen Ernährungswende:

Die Nachfrage nach sozial-ökologischen Produkten wird gestärkt über die verschiedenen Milieus und Altersgruppen hinweg und inhaltlich durch Informationskampagnen vertieft. Konsumentinnen und Konsumenten reflektieren hierbei sowohl ihren Konsum als auch die Siegel und Zertifizierungen der Branche.

2. Zugang zu sozial-ökologischer Ernährung systematisch erleichtern

Sozial-ökologische Ernährungsentscheidungen sind nicht für alle Menschen zugänglich – wenn entsprechende Einzelhandelsangebote in der Region fehlen oder die finanzielle Lage Kaufentscheidungen nicht zulässt:

Strukturelle Barrieren für sozial-ökologische Kaufentscheidungen werden analysiert und abgebaut – z.B. durch die Förderung niedrigschwelliger, kostengünstiger Versorgung mit frischen, ökologisch angebauten Lebensmitteln in Vierteln mit sozialem Förderbedarf oder durch Modelle der Gemeinschaftsverpflegung, zum Beispiel einer Art Veedels-Mensa o.ä.

Das Gorilla-Ernährungstheater

Das Gorilla-Ernährungstheater wurde im Jahr 2015 in Köln gegründet. Es umfasst bis heute zwei theaterpädagogische Programme für Kinder im Kindergarten und der Grundschule und eine Auftaktveranstaltung für Eltern und Lehrkräfte in der Grundschule. Da die Prägung des Ernährungsverhaltens schon sehr früh stattfindet und Kinder in Kindergärten und Schulen viel Zeit verbringen, können hier wichtige Grundsteine gelegt werden.

Das Gorilla-Ernährungstheater versteht sich als Ergänzung zum Unterricht und der Kita- bzw. Schulverpflegung. Das Medium Theater weckt Begeisterung und Interesse für die Themen und kann bei der Ernährungsbildung ein wichtiger kognitiver Baustein sein. Um auf die Kinder individuell eingehen und sie interaktiv einbeziehen zu können, finden die Aufführungen in kleinen Gruppen statt.

Im Verlauf der Aufführung im Kindergarten wird auch eine Gemüsesuppe vorbereitet, die später von den Kindern verzehrt wird. Die Zutaten dafür kommen aus biologischem Anbau oder naturnaher Landwirtschaft und, wenn möglich, auch aus regionalem Anbau. In der Grundschule steht am Anfang erst einmal die Frage, warum wir uns überhaupt ernähren und was unser Körper wirklich braucht. Dann stellt sich die Frage, wo die Lebensmittel herkommen und was mit ihnen gemacht wird.

www.gorilla-ernaehrungstheater.de

2.13 Kantinen und Catering neu ausrichten

In Kantinen, im Catering, in Krankenhäusern und ähnlichen Einrichtungen werden Lebensmittel in größerem Umfang und mit zentralem Einkauf umgesetzt. Dies ist ein zentraler Hebel, um eine verlässliche Nachfrage für regionale Lebensmittel sicherzustellen.

Die großen Kantinen in Köln haben ihr Angebot an regionalen und biologischen Lebensmitteln in den letzten Jahren deutlich ausgebaut. In der Uniklinik Köln stammen zwar viele Zutaten aus anderen Regionen Deutschlands, frische Produkte wie Obst und Gemüse jedoch von regionalen Erzeugern. Auch die Backwaren kommen aus einer Kölner Bäckerei, welche die Uniklinik regelmäßig beliefert. Das Catering für die Patientenverpflegung der Uniklinik verarbeitet täglich circa fünf Tonnen Lebensmittel, die Cafeteria gibt täglich 1500 Portionen Essen aus, das entspricht weiteren 1,5 Tonnen an Lebensmitteln. Durch die Hinwendung zu regionalen Nahrungsmitteln, leistet die Uniklinik somit bereits einen großen Beitrag zu einer regionalen Ernährung.

Ähnlich verhält es sich in der Universitätsmensa. Obst und Gemüse werden von regionalen Erzeugern gekauft und die Qualitätsanforderungen regelmäßig geprüft. Bei neuen Lieferanten werden Betriebsbesichtigungen durchgeführt, um die Einhaltung der Standards gewährleisten zu können. Es wird versucht, auf vorgefertigte Produkte zu verzichten und das angebotene Fleisch von Höfen mit artgerechter Tierhaltung zu beziehen. Auch der Fisch ist durch das MSC-Siegel zertifiziert. Da dies nicht bei allen Fischarten der Fall ist, werden mittlerweile weder Thunfisch noch Rotbarsch verarbeitet. Es gibt eine Pasta-Station, an der ausschließlich Bio-Pasta Gerichte verkauft werden sowie täglich eine Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten.

Kaffee, Kakao und Schokoladenprodukte stammen seit 2012 ausschließlich aus fairem Handel. Auch bio-zertifizierte Frischsaftlimonaden wie ChariTee oder Lemonaid werden angeboten²⁹.

Leitlinien und Ziele

1. Regionale, ökologische Angebote in Kantinen machen

Viele Menschen ernähren sich privat bevorzugt regional oder ökologisch, haben aber in Kantinen, der Krankenhausverpflegung etc. keine Möglichkeit dazu:

In Kantinen und anderen Orten der öffentlichen Verpflegung sind regionale, ökologische Angebote verfügbar und für die Konsumentinnen und Konsumenten wählbar, ähnlich wie heute schon vegetarische Gerichte.

2. Regionale und ökologische Lebensmittel breit integrieren

Gerade im flächendeckenden Bezug von regionalen und/oder ökologisch produzierten Lebensmitteln liegt ein großer potentieller Markt für lokale Produzentinnen und Produzenten:

Kantinen und andere Orte integrieren regionale und ökologisch produzierte Lebensmittel standardmäßig in ihr Angebot und bauen dafür Liefer- und Handelsbeziehungen mit lokalen Landwirtinnen und Landwirten/ mit Produzentinnen und Produzenten auf.

3. Vernetzungsstelle für anfallende Überschüsse

Gerade in Kantinen fallen überschüssige Lebensmittel an, die an anderen Stellen durchaus noch verbraucht werden können:

Kantinen und andere Orte werden dabei unterstützt, anfallende Überschüsse im Rahmen der rechtlichen Möglichkeiten weiterzugeben, dies kann zum Beispiel durch eine Vernetzungsstelle geschehen

HDI Kantine

In der Kantine des Versicherungsunternehmens HDI werden seit 1994 Bioprodukte angeboten, seit 1998 ist die Kantine bio-zertifiziert und verwendet zu 85 Prozent Bioprodukte.

Mehrmals jährlich finden Aktionstage für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter statt, an denen gezielt über die Lieferantinnen und Lieferanten, die Produkte und die angewendeten Rezepte informiert wird. Die Speisekarte richtet sich nach saisonalen Produkten und Überproduktionen der Waren, die Lieferantinnen und Lieferanten anbieten. Auch Lebensmittel, die kurz vor dem Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums stehen oder falsch deklariert wurden, werden in den Speiseplan involviert. Zu dem Nachhaltigkeitskonzept der Kantine gehört ebenfalls, dass die Produkte als gesamtes verwendet werden.

So wird beispielsweise nicht nur das Fleisch eines Tieres verwendet, sondern auch die Innereien und Knochen. Täglich können die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bis zu einer bestimmten Uhrzeit auf Allergien etc. hinweisen, da die Gerichte frisch zubereitet werden und somit leicht variierbar sind. Die Kantine wird 3-5 Mal pro Woche von den 20-25 Lieferantinnen und Lieferanten beliefert, wodurch die Frische der Produkte gewährleistet wird.

www.100-kantinen.nrw.de/fileadmin/user_upload/Talanx_Service_AG.pdf



2.14 Verpflegung in Schule und Kita neu ausrichten

Mit dem Ausbau von Ganztagsangeboten in Schulen und Kindertagesstätten wird auch zunehmend Verpflegung in der Mittagszeit oder in den Randzeiten angeboten. Hier lässt sich nicht nur ein Markt für regional und ökologisch produzierte Lebensmittel etablieren, sondern auch Ernährungsbildung umfassend direkt erleben.

In den Kindertagesstätten (Kitas) wird deutschlandweit laut den ernährungswissenschaftlichen Standards der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) zu wenig Obst und Gemüse angeboten. Lediglich 19 Prozent der von der DGE 2014 untersuchten Kitas³⁰ erfüllen zudem die Anforderungen, die für eine ausgewogene und gesunde Ernährung bei Kindern erforderlich sind. In mehr als der Hälfte der Kitas wird das System der Warmkostverpflegung angewendet. Dies bedeutet, dass das Essen in externen Küchen vorbereitet und anschließend an die jeweiligen Einrichtungen geliefert wird. Lediglich ein Drittel der Kitas bereitet die Mahlzeiten für die Kinder selbst zu. Am wenigsten vertreten ist vorgefertigtes, tiefgekühltes Essen.

Der Großteil der befragten Kitas (86,8 Prozent) in Deutschland kauft die übrigen Lebensmittel im Einzelhandel, ein deutlich geringerer Teil im Großhandel. Mehr als ein Drittel beziehen ihre Lebensmittel für das Mittagessen zwar aus der Region, jedoch weniger als zwanzig Prozent durch Direktvermarktung.

Fast ein Drittel der Kitas verwendet keine Bio-Lebensmittel, die Hälfte nutzen maximal 30 Prozent des zur Verfügung stehenden Geldes für biologische Nahrungsmittel. Nur 18 Prozent der Kitas verwenden mehr als 30 Prozent des Geldes für biologische Lebensmittel. Regionale Lebensmittel werden insgesamt von 30 Prozent in vollem Umfang verwendet.

Die Verbraucherzentrale NRW empfiehlt Kitas und Schulen, das Mittagessen so regional und saisonal wie möglich zu gestalten und vor Ort selbst zuzubereiten, also weniger auf das System der Warmkostverpflegung zurückzugreifen. Empfehlungen und Anleitungen für eine den Bedürfnissen von Schülerinnen und Schülern gerecht werdende Ernährung wird den Schulen zur Verfügung gestellt³¹. Dies gilt nicht nur für die Mittagsmahlzeit, sondern auch für die Zwischenmahlzeiten. Insgesamt ist die Situation der Schulen der in den Kitas immer noch sehr ähnlich.

Leitlinien und Ziele

1. Regionale, ökologische Angebote integrieren

Die Verpflegung in Kitas und Schulen bietet die Möglichkeit, Kindern und Jugendlichen regionale und ökologische Produkte näher zu bringen:

In Kitas und Schulen sind regionale, ökologische Angebote verfügbar und für die Kinder und Jugendlichen zugänglich, ähnlich wie heute schon vegetarische Gerichte.

2. Schul- und Kitaverpflegung mit praktischer Bildung kombinieren

Schul- und Kitaverpflegung bietet die Möglichkeit, diese mit praktischer Ernährungsbildung zu verbinden:

Bei der Kita- und Schulverpflegung sind Kinder und Jugendliche aktiv in die Organisation, Beschaffung und Zubereitung eingebunden um direkte, praktische Erfahrungen und Fähigkeiten in Ernährungsfragen zu sammeln. Dies soll vor allem in eigenen Gärten und in Schulküchen stattfinden, die perspektivisch in allen Kölner Schulen vorhanden sein sollen.

3. Ernährungsqualität im Kinder- und Jugendalter verbessern - Gesundheit fördern

Gerade im Kinder- und Jugendalter sind Mangel- und Fehlernährung besonders problematisch, da Kinder zum einen direkt von ihrem Umfeld abhängen und von langfristigen Lern- und Entwicklungshemmnissen betroffen sein können:

Mitarbeitern von Lern- und Freizeitorten für Kinder und Jugendliche beobachten Ernährungsmuster. Bei Hinweisen auf Mangel- und Fehlernährung wird durch gezielte Angebote (Frühstück für alle, Schulobst- und Gemüseprogramm) Abhilfe geschaffen.

GemüseAckerdemie

Die GemüseAckerdemie ist ein ganzjähriges theorie- und praxisbasiertes Bildungsprogramm mit dem Ziel, die Wertschätzung von Lebensmitteln bei Kindern und Jugendlichen zu steigern. Das Konzept wirkt gegen den Wissens- und Kompetenzverlust im Bereich Lebensmittelproduktion, die Entfremdung von der Natur, ungesunde Ernährungsgewohnheiten sowie Lebensmittelverschwendung.

Das AckerSchule Programm begleitet eine Klasse ein Jahr lang bei einem kompletten Anbauzyklus. Dabei ist das Jahr in eine „VorAckerzeit“, „Ackerzeit“ und „NachAckerzeit“ aufgeteilt. Während in der „VorAckerzeit“ inhaltliche und organisatorische Grundlagen gelegt werden ist die „Ackerzeit“ der Hauptteil in dem gepflanzt, gepflegt und schließlich geerntet wird. In dieser Zeit verbringt die Klasse jede Woche eine Doppelstunde auf dem Acker.

In der „NachAckerzeit“ wird anschließend an die eigenen Aktivitäten noch „ein Blick über den Ackerrand“ geworfen und über Themen wie gesunde Ernährung, Lebensmittelverschwendung und Essgewohnheiten diskutiert. Die Ackerdemie hilft Lehrerinnen und Lehrern sowie Erzieherinnen und Erziehern mit Vorbereitungskursen, liefert Saat- und Pflanzgut, hilft bei der Ackerbeschaffung, hat Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner vor Ort und liefert alle notwendigen Materialien.

Neben der AckerSchule gibt es noch die AckerKita und die AckerKlasse, welchen ein ähnliches Konzept zugrunde liegt, die jedoch an eine andere Zielgruppe angepasst sind, bzw. wobei der Anbau im Klassenzimmer direkt stattfindet.

www.gemueseackerdemie.de



3. QUERSCHNITTSTHEMEN

Nicht alle Themen lassen sich klar einer Stufe der Wertschöpfungskette zuordnen - so fallen **Lebensmittelüberschüsse** von der Landwirtschaft bis zum Endverbraucher an, **Transport und Verpackung** sind in der gesamten Lieferkette ein Thema und die **Essbare Stadt** zeichnet sich gerade dadurch aus, dass sie Produktion und Konsum verbindet. Die vier genannten Themen werden deswegen hier als Querschnittsthemen behandelt.

3.1 Lebensmittelüberschüsse vermeiden und umnutzen

In Deutschland gehen über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg jährlich über 18 Mio. Tonnen Lebensmittel verloren, fast ein Drittel des aktuellen Verbrauchs. Davon wären über die Hälfte vermeidbar. Die Vereinten Nationen haben sich mit der Agenda 2030 das Ziel gesetzt, die weltweite Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf zu halbieren. Auch die Deutsche Nachhaltigkeitsstrategie arbeitet daran, einen einheitlichen Indikator zu Lebensmittelabfällen in Deutschland aufzunehmen.

Lebensmittelüberschüsse fallen in Köln täglich in der regionalen Landwirtschaft, dem produzierenden Gewerbe, in Haushalten, Restaurants, Kantinen und Supermärkten an. Eine systematische Erfassung der Stoffmengen und Analyse der unterschiedlichen Ursachen gibt es nicht. Neben städtischen Initiativen, wie dem Projekt „Schad dröm - Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung“ im Jahr 2013 mit über 600 Schülerinnen und Schülern an 20 Kölner Schulen gibt es mehrere aus der Bürgerschaft entstandene Initiativen, die sich mit der Reduzierung und Verwertung von Lebensmittelüberschüssen beschäftigen und teils gemeinnützig, teils privatwirtschaftlich organisiert sind. Hervorzuheben ist die in Köln gegründete ehrenamtliche Initiative Foodsharing e.V., die mit tausenden Helferinnen und Helfern bereits seit sechs Jahren regelmäßig gutes Essen vor der Tonne rettet und im gesamten Stadtgebiet kostenfrei verteilt.

Um lokale Lebensmittelüberschüsse deutlich zu reduzieren müssen Abfallströme lokal erfasst und beobachtet werden. Der Lebensmittel Einzelhandel ist durch entsprechende Verordnungen zu Größe und Aussehen dazu verpflichtet, nur einwandfreie Lebensmittel anzubieten, hier jedoch stellt der Kölner Großmarkt ein Ventil dar, wodurch deformierte, aber ansonsten gute Lebensmittel z.B. an die Gastronomie weiterverteilt werden können.

Leitlinien und Ziele

1. Lebensmittelüberschüsse in Anbau und Handel minimieren

Bereits in der Landwirtschaft, Verarbeitung und im Handel werden in großem Umfang Lebensmittel aussortiert und entsorgt:

Der Anteil der auf den jeweiligen Stufen aussortierten und entsorgten Lebensmittel soll schrittweise reduziert werden. Der Lebensmittelhandel vermarktet gezielt Obst und Gemüse, die nicht den gängigen Vermarktungsnormen entsprechen und sensibilisiert Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

2. Projekte der Lebensmittel-Resteverwertung ausbauen

Die gemeinnützigen Initiativen wie die Tafel, Foodsharing und The Good Food sowie innovative Angebote von privatwirtschaftlichen Anbietern helfen, Lebensmittelüberschüsse zu reduzieren:

Angebote zur Lebensmittel-Resteverwertung in Köln werden unterstützt und ausgebaut (Anbieten / Vermitteln von Räumlichkeiten z.B. in Bürgerzentren, Förderung). Dies betrifft sowohl bestehende als auch sich neu gründende Initiativen.

3. Lebensmittelüberschüsse in Ernährungs- und Umweltbildung thematisieren

Gerade in der Ernährungs- und Umweltbildung lässt sich früh ein Bewusstsein für Lebensmittelverschwendung erreichen:

Lebensmittelüberschüsse werden in der Ernährungs- und Umweltbildung möglichst breit behandelt. Schulen integrieren die Thematik in Lehrpläne und führen Aktionstage und Projektwochen gegen Lebensmittelverschwendung durch. Die Kölner Hochschulen erforschen die Zusammenhänge zwischen Ernährung, Essverhalten, Überproduktion und Verschwendung und erarbeiten Lösungen für den Alltag.

The Good Food

The Good Food ist ein Laden in Köln Ehrenfeld, in dem Lebensmittel angeboten werden, die aufgrund ihres Aussehens aussortiert wurden oder bei denen das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten wurde. In Kooperation mit Landwirtinnen und Landwirten und den Produzentinnen und Produzenten werden die entsprechenden Lebensmittel vom Müll separiert.

Das Team des Ladens geht auch selbst auf die Felder der Landwirtinnen und Landwirte, um durch Nachernte frisches Gemüse und Obst direkt vom Hof in den Laden in Ehrenfeld zu bringen und dort verkaufen zu können. Es wird nicht nur krummes Obst und Gemüse angeboten sondern auch Brot vom Vortag.

Das Sortiment ist folglich nicht immer gleichbleibend, aufgrund der verschiedenen Partnerschaften ist jedoch immer eine große Bandbreite an Produkten vorhanden. Das Prinzip „Zahl, was es dir Wert ist“, steht anstelle fester Preise, sodass viele Menschen von dem Konzept profitieren können. Der Laden hat viele Partnerinnen und Partner, die nicht nur durch ihre Produkte eine unterstützende Funktion haben, sondern auch durch technische oder kreative Hilfe ihren Beitrag leisten.

www.the-good-food.de

3.2 Verpackung vermeiden und reduzieren

Durch die Verpackung von Lebensmitteln wurde die aktuelle, gute Versorgung mit Lebensmitteln erst ermöglicht und ist ein zentraler Faktor für Hygiene und Lebensmittelsicherheit. Um ihre ökologischen Auswirkungen zu reduzieren wurde lange Zeit auf Recycling gesetzt, in letzter Zeit haben auch Ansätze zur Verpackungsvermeidung wieder mehr Aufmerksamkeit erlangt.

Verpackungen von Lebensmitteln sind ein zentraler Bestandteil unseres Ernährungssystems und ermöglichen in vielen Fällen erst die Versorgung mit frischen und nährstoffreichen Produkten. Gute Verpackungen können dabei helfen, Lebensmittelabfälle zu vermeiden, sollten dafür jedoch auf ein Minimum beschränkt werden und nur zur Lebensmittelsicherheit dienen. Im Optimalfall sind es Mehrwegbehälter (z.B. IFCO oder EPS), die nur zum Transport genutzt werden.

Demgegenüber stehen die ökologischen Auswirkungen der Produktion, Verarbeitung, und Entsorgung von insbesondere Plastikverpackungen. Verpackungsmüll fällt dabei entlang der gesamten Wertschöpfungskette an, von der landwirtschaftlichen Produktion, über den Großhandel, bis zur Entsorgung. Wichtig ist dabei nicht nur die Art der Verpackung, sondern auch andere Faktoren wie die Recyclingquote oder die Ökobilanz des verwendeten Materials.

Grundsätzlich steigen die Verpackungsmengen, getrieben durch steigenden Konsum sowie die Trends zu Mehrfachverpackungen, Convenience-Produkte, der ToGo-Verpflegung und kleineren Verpackungseinheiten. Solange Konsumentinnen und Konsumenten diese Einheiten im Lebensmitteleinzelhandel nachfragen, werden sie auch geliefert.

Aufgrund der gesetzgeberischen Aktivitäten im Bereich des Recyclings werden in Deutschland insgesamt, aber auch im europäischen Vergleich, hohe Recyclingquoten erzielt. Dies gilt auch für Köln.

Weniger im Fokus war lange Zeit die Vermeidung von Verpackungsmüll. Hier haben die Zero-Waste-Bewegung und die daraus entstandenen Unverpackt-Läden auch in Köln wichtige Pionierarbeit geleistet (z.B. Tante Olga in Sülz und Nippes, Veedelskrämer in Ehrenfeld und Belgischem-Viertel, migori – verpackungsfrei einkaufen in der Südstadt). Seit 2018 gibt es die "Zero Waste Köln"-Initiative, die sich für eine müllfreie Stadt Köln einsetzt und dafür zahlreiche Bildungs- und Aktionsformate umsetzt.

Für die Müllentsorgung sind in Köln grundsätzlich die städtischen Abfallwirtschaftsbetriebe zuständig, die ebenfalls mit Bewusstseinskampagnen zur Mülltrennung und -vermeidung aktiv sind.

Leitlinien und Ziele

1. Verpackungen reduzieren und umweltfreundlich gestalten

Auch wenn die meisten Verpackungen prinzipiell recycelt werden können, streben wir folgende Ziele an:

Verpackungen werden sparsam eingesetzt und umweltfreundlich gestaltet, von der Landwirtschaft bis in den Einzelhandel hinein. Dies beinhaltet den Verzicht auf Mehrfach- / Umverpackungen, den Einsatz klimafreundlicher, recyclingfähiger Materialien, den Verzicht auf verklebte Komponenten und Plastik auf Erdölbasis etc.

2. Alternativen im Bereich Zero-Waste fördern

Unverpackt-Läden und Zero-Waste Initiativen zeigen auf, wie Verpackungen mit Umlaufsystemen systematisch reduziert werden können.

Experimente und Innovationen im Bereich Zero-Waste werden gezielt gefördert und ihre Skalierung und Überführung in den Mainstream möglich gemacht.

Zero Waste Köln-Initiative

Um dem enormen Verbrauch von Plastik im Lebensmittelhandel entgegenzuwirken wurde die Zero-Waste Initiative gegründet, die Köln müllfrei werden lassen will. Zero Waste Köln setzt sich dabei für Müllvermeidung und Ressourcenschutz auf allen Ebenen ein. Sie ruft Politik, Bürger, Unternehmen und Bildungseinrichtungen auf, ihren Teil zu einer müllfreien Stadt beizutragen. In verschiedenen Arbeitsgruppen, beim Planungstreffen oder ganz locker beim Stammtisch kommen Menschen aus allen Bereichen zusammen und setzen Ideen gemeinsam um. Daraus sind im vergangenen Jahr Aktionen wie die Zero Waste Picknicks oder Kleidertausch-Events entstanden. Für 2019 sollen die Projekte mit Bildungsträgern, Kooperationen mit Unternehmen und die Zusammenarbeit mit der Politik intensiviert werden.

Ein Beispiel für eine praktische Umsetzung von Zero Waste-Prinzipien sind die Unverpacktläden in Köln. Die Kundinnen und Kunden bringen eigene Behälter mit, in die sie ihre Produkte bedarfsgerecht abfüllen können. Es werden nicht nur Lebensmittel wie Reis, Getreide, Müsli, Nüsse und Süßigkeiten verkauft, sondern auch Getränke und Feinkost, Drogerie- und Geschenkartikel. Das Konzept erfreut sich besonders bei jungen Menschen und Familien großer Beliebtheit.

Zero Waste Köln:
www.zerowastekoeln.de
Unverpacktläden:
www.tante-olga.de,
www.migori.de
www.veedelskraemer.de

3.3 Transport umweltfreundlich organisieren

Lebensmittel werden heute teils weltweit, mindestens aber in der Region transportiert - vom Feld zu den verschiedenen Orten der Verarbeitung, bis zu den Konsumentinnen und Konsumenten. Diese Aufwände möchten wir durch eine „Ernährung der kurzen Wege“ und den Einsatz von umweltfreundlichen Transportmitteln reduzieren.

Lebensmittel werden heute teilweise tausende Kilometer weit transportiert, aufgrund sehr unterschiedlicher Motive. Dies betrifft nicht nur Produkte wie Kaffee oder Tee, sondern auch Transporte aufgrund von Lohnkostenunterschieden, zur Vermeidung saisonaler Einschränkungen oder aus unternehmensinternen Gründen (zum Beispiel der Zentralisierung von Verarbeitungsschritten).

Selbst an sich regionale Produkte werden zur Verarbeitung teilweise mehrfach über Landesgrenzen transportiert. Diese Transporte belasten die Umwelt, aufgrund der damit verbundenen Abgase und Treibhausgas-Emissionen, aber auch unsere Straßen durch Abnutzung und Stau.

Aufgrund der aktuellen Debatte um die Luftreinhaltung in Köln sind dabei auch die Transporte hin zum Lebensmitteleinzelhandel in der Region sowie zu den stadtnahen gelegenen Verteilerzentren und zum Großmarkt relevant. So bündelt zum Beispiel der Kölner Großmarkt in der Kühllagerlogistik große Warenmengen, die durch Kleinlaster und PKWs in die Stadt gelangen, künftig auch mit alternativen Antrieben. Teilweise führen Lebensmitteltransporte bereits heute zu Konflikten mit Anwohnerinnen und Anwohnern (Bsp.: Helios-Gelände und Philippstraße in Köln-Ehrenfeld).

Besonders bedeutsam für die Umweltbilanz sind in Köln auch die Transporte auf der „letzten Meile“ hin zu den Konsumentinnen und Konsumenten, da hierbei relativ viele Fahrten mit geringem Transportvolumen und geringer Auslastung anfallen. Während im Kölner Stadtzentrum im Regelfall ein Einkauf zu Fuß oder mit dem Fahrrad organisiert werden kann, ist in den Randgebieten der Städte das Auto für Einkäufe dominant.

Neben den Aktivitäten der großen Handels- und Logistikkonzerne gibt es auch neuartige Pionierprojekte die aufzeigen, was bereits heute in Grenzbereichen machbar ist – wie beispielsweise die per Segelschiff und Lastenrädern quer durch Deutschland verteilte klimaneutrale Schokolade der „Schokofahrt“³².

Leitlinien und Ziele

1. Transport durch Regionalität reduzieren

Wir möchten Transportaufwände durch Regionalität vermeiden:

Lebensmittel werden, soweit möglich, in regionalen Wertschöpfungsketten im Sinne einer „Ernährung der kurzen Wege“ produziert, verarbeitet und vertrieben. Zudem werden durch moderne, gut durchdachte Logistikkonzepte, Bündelung und zentrale Lager einzelne oder halb volle Fahrten konsequent vermieden. Dies gilt sowohl für die Logistik im Ernährungssektor als auch die „Letzte Meile“ der Konsumentinnen und Konsumenten.

2. Logistik effizient und intelligent gestalten

Transporte lassen sich auch durch eine effiziente, intelligente Planung reduzieren:

Transportwege werden durch gute Planung und eine hohe Auslastung der Transportmittel reduziert. Hierbei werden moderne, datengetriebene Optimierungsansätze beim Routing und der Bestandsaufnahme (Internet of Things) sowie dezentrale Lager- und Umschlagplätze eingesetzt.

3. Umweltfreundliche und klimaneutrale Transportmittel

Auch wenn Lebensmittel transportiert werden, kann dies durch neue Techniken umweltfreundlich oder klimaneutral gestaltet werden:

Beim Transport von Lebensmitteln werden umweltfreundliche und klimaneutrale Alternativen wie dem schienengebundenen Verkehr, Einsatz alternativer Antriebe (Elektromobilität) oder (Lasten-)Fahrrädern gefördert und bevorzugt.

(Elektro-)Lastenräder auf der letzten Meile

Lastenräder, auch mit elektrischem Antrieb, haben in den letzten Jahren in Köln verstärkt Verbreitung gefunden. Dazu beigetragen hat zum einen ein erweitertes Angebot an Modellen, aber auch kostenlose Sharing-Modelle wie KASIMIR - Mein Lastenrad, das kommerzielle Sharingmodell Donk-EE sowie die Bezuschussung von Lastenrädern durch Stadt, Land und Bund (mit jeweils unterschiedlichen Förderschwerpunkten und -bedingungen).

Diese Lastenräder werden zum einen von Konsumentinnen und Konsumenten auf der Fahrt zum Lebensmitteleinzelhandel eingesetzt. Zum anderen finden sie bereits Anwendungen in alternativen Vertriebsmodellen – wie zur Beschaffung und dem Catering bei The Good Food, beim Vertrieb der Marktschwärmer (in Planung) oder dem Waffel-Bike.

3.4 Die Essbare Stadt Köln realisieren

Im „Aktionsplan Essbare Stadt Köln“ wurde die Essbare Stadt als die „Erzeugung von Lebensmitteln für Mensch und Tier, von und mit Menschen aus und in der Stadt und im städtischen Umfeld“ definiert. Dies umfasst unterschiedliche Arten des Gärtnerns in Kleingartenanlagen und privaten Gärten bis hin zu Wildblumenwiesen für Bienen und urbanen Gemeinschaftsgärten³³.

Bei der Essbaren Stadt geht es neben der Produktion von Lebensmitteln vor allem um Bildung, neue urbane Gemeinschaften und die Beteiligung von Bürgerinnen und Bürgern, sowohl an der Lebensmittelproduktion als auch an Fragen zur allgemeinen Stadtentwicklung.

Die „Essbare Stadt“ geht zurück auf „urban gardening“ Projekte in Städten weltweit und in Deutschland auf Aktivitäten der Stadt Andernach, die in öffentlichen Grünanlagen Beete anlegt. Nach Beschlüssen zur Essbaren Stadt von verschiedenen Bezirksvertretungen legte die Kölner Stadtverwaltung (Grünflächenamt) 2016 ein erstes Konzept für die „Essbare Stadt Köln“ vor. Das vorgelegte Konzept wurde im Juni 2016 vom Rat zur Kenntnis genommen und der Auftrag an die Verwaltung erteilt, dies weiter zu konkretisieren. Die Verwaltung soll ein gesamtstädtisches Konzept erarbeiten.

Auf dieser Basis haben Agora Köln und der Ernährungsrat für Köln und Umgebung einen Aktionsplan entwickelt, der die aktuellen Aktivitäten in den verschiedenen Feldern der Essbaren Stadt erfasst und Ziele und Maßnahmen präsentiert, um die Essbare Stadt Köln³⁴ zu realisieren.

Die „Essbare Stadt“ in der obigen, breiten Definition wird an zahlreichen Orten gelebt - von traditionellen, institutionell gut verankerten und weit verbreiteten Ansätzen, wie den Kleingärten oder Schulgärten, bis zum Anbau von Obst und Gemüse in öffentlichen Grünflächen (Pantaleonsgarten, Essbare Plätze im Veedel) oder in Firmengärten.

Vernetzungs- und Koordinierungsaufgaben im Bereich der Essbaren Stadt werden heute vom Amt für Landschaftspflege und Grünflächen³⁵, durch den Ernährungsrat für Köln und Umgebung aus Projektmitteln und aus Projekten oder Verbänden der jeweiligen Modelle (Kölner Kleingartenverband, Netzwerk „Gemeinschaftsgärten Köln“ etc.) geleistet.

Leitlinien und Ziele

1. Flächen der Essbaren Stadt sichern und ausbauen

In der „wachsenden Stadt“ sind Modelle der Essbaren Stadt einer hohen Flächenkonkurrenz und der daraus folgenden Überplanung durch alternative Nutzungen, meist des Wohnungsbaus, ausgesetzt. Dies gefährdet sowohl etablierte, als auch innovative Modelle.

Die für die Essbare Stadt nutzbaren Flächen sind langfristig gesichert und werden ausgebaut - so zum Beispiel die Kleingartenflächen, Flächen für urbane Gemeinschaftsgärten oder Ackerflächen für Selbsterntegärten und Mietäcker.

2. Kleingärten und andere etablierte Modelle bewahren und öffnen

Insbesondere Kleingartenvereine haben eine lange und erfolgreiche Geschichte, stehen aber vor Herausforderungen, wie dem wachsenden Flächendruck und anstehenden Generationswechsellern.

Kleingärten und andere etablierte Modelle werden durch Anpassungen der Strukturen zukunftsfähig gemacht und für Kooperation geöffnet.

3. Öffentliches Grün und andere neue Modelle ermöglichen

Neue Modelle wie der Anbau essbarer Pflanzen in öffentlichen Grünanlagen oder das Betreiben von Gemeinschaftsgärten schaffen Orte mit niedrigen Zugangsschwellen und laden zum Netzwerken ein.

Neue Modelle der Essbaren Stadt wie Gemeinschaftsgärten oder Interkulturelle Gärten werden gezielt durch Beratungsangebote oder Flächenbereitstellung (Kataster, Mustervertrag) gefördert. Zudem kann durch neue Flächen wie Fassaden oder Dächer mehr Raum für neue Gärten geschaffen werden.

4. Vernetzungsstelle und Öffentlichkeitsarbeit

Für die dauerhafte Netzwerkarbeit ist eine zentrale Stelle für Logistik und Öffentlichkeitsarbeit (z.B. nach Pariser Modell) notwendig.

Eine zentrale Anlaufstelle „Essbare Stadt Köln“ ist als Ansprechpartner für Genehmigungen und Förderungen etabliert, gibt Auskunft zu Freiraum- und Gartenkatastern und macht Öffentlichkeitsarbeit.

„Main Verte“ in Paris

Ähnlich wie das Vorbild Green Thumb in New York begleitet und berät das Pariser Programm Main Verte Gruppen dabei, ein Grundstück für einen Gemeinschaftsgarten zu finden und dort einen Garten anzulegen und zu betreiben.

Die Vereine müssen dabei die Auflagen der „charte main verte“ einhalten: Sie verpflichten sich, partizipativ zu handeln, den sozialen Zusammenhalt zu stärken und ökologisch zu gärtnern. Dafür bietet Main Verte Kurse an, wie ein Garten aufgebaut, umweltfreundliche Praktiken entwickelt und Gartenbau erfolgreich betrieben werden kann. Es stellt außerdem Zäune und den Wasserzugang bereit, wobei die Gartenvereine Wasser- und Versicherungsgebühren zahlen. Einmal im Monat gibt es das „Café Jardin“ sowie regelmäßige Treffen („trocs main verte“) zum Tausch von Samen, Pflanzen, Töpfen, Werkzeug und Büchern.

4. QUELLENVERZEICHNIS

- ¹ Die Prinzipien entsprechenden Leitsätzen des Ernährungsrats für Köln und Umgebung und sind entnommen von <http://ernaehrungsrat-koeln.de/die-arbeit-des-ernaehrungsrats/> (Zugang: 20. März 2019)
- ² <https://www.stadt-koeln.de/politik-und-verwaltung/stadtentwicklung/koelner-perspektiven-2030/> (Zugang 20. März 2019)
- ³ Siehe den Aktionsplan Essbare Stadt Köln, Vollständige Fassung 2.0, 14. April 2018, Ernährungsrat Köln und Umgebung / Agora Köln.
- ⁴ Landwirtschaftskammer NRW (2016): Landwirtschaft im Regierungsbezirk Köln: Herausforderungen. Chancen. Perspektiven. Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen, 2. Auflage, Bonn, im Juni 2016
- ⁵ Landwirtschaftskammer NRW (2016): Landwirtschaft im Regierungsbezirk Köln: Herausforderungen. Chancen. Perspektiven. Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen, 2. Auflage, Bonn, im Juni 2016
- ⁶ Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen (2018): Zahlen zur Landwirtschaft in Nordrhein-Westfalen 2017 – Strukturen und Produktionsmethoden der nordrhein-westfälischen Landwirtschaft nach der Agrarstrukturerhebung 2016, online erhältlich unter <http://www.landwirtschaftskammer.de/wir/pdf/zahlen-landwirtschaft.pdf>
- ⁷ Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen (2018): Zahlen zur Landwirtschaft in Nordrhein-Westfalen 2017 – Strukturen und Produktionsmethoden der nordrhein-westfälischen Landwirtschaft nach der Agrarstrukturerhebung 2016, online erhältlich unter <http://www.landwirtschaftskammer.de/wir/pdf/zahlen-landwirtschaft.pdf>
- ⁸ Agrar Koordination (2012): Agrobiodiversität. Die Rolle der biologischen Vielfalt in der Landwirtschaft für die Ernährungssicherheit. Abgerufen auf https://www.globaleslernen.de/sites/default/files/files/education-material/ak_biopoli_agrobiodiversitaet.pdf (Zugang 20. März 2019)
- ⁹ <https://www.bundessortenamt.de/internet30/index.php?id=28>
- ¹⁰ Landwirtschaftskammer NRW 2017: NÄHRSTOFFBERICHT 2017 über Wirtschaftsdünger und andere organische Düngemittel für Nordrhein-Westfalen, Münster
- ¹¹ Oekoerdbau.de 2019: Klimaschutz und Landwirtschaft – Welche Vorteile bietet der Ökolandbau? Abgerufen am 20. März 2019, online erhältlich unter <https://www.oekoerdbau.de/erzeuger/umweltsleistungen/klimaschutz-und-landwirtschaft/>
- ¹² Nach NRW Handlungsfeld „Ausschöpfung der Suffizienz-Potenziale“
- ¹³ Stadt Köln 2010: 21. Anmerkung: Berechnung für Köln ohne Wochenmärkte.
- ¹⁴ Einzelhandels- und Zentrenkonzept der Stadt Köln, abrufbar unter: <https://www.stadt-koeln.de/politik-und-verwaltung/stadtentwicklung/versorgung/einzelhandels-und-zentrenkonzept/kontrast=weiss>
- ¹⁵ <https://www.stadt-koeln.de/wirtschaft/maerkte/wochenmaerkte>
- ¹⁶ <http://www.oekomarkt.de/in-koeln.php>
- ¹⁷ Eine Ausnahme ist „Kölsch“ als geschützte geografische Angabe (g.g.A.). Hierbei muss allerdings nur der letzte Verarbeitungsschritt in der Region stattfinden, die Herkunft der Rohstoffe wird nicht erfasst.
- ¹⁸ Handelsverband Deutschland HDE
- ¹⁹ Das Risiko für erhebliches oder normales Übergewicht beträgt 16,9 Prozent für niedrigen gegenüber 4,6 Prozent Risiko für hohen Sozialstatus, siehe Kinder- und Jugendbericht der Stadt Köln für 2017/2018.
- ²⁰ Allein der Verein Kölner Tafel e.V. beliefert nach eigenen Angaben 180 soziale Einrichtungen in Köln <http://koelner-tafel.de/empfaenger/>
- ²¹ Siehe <https://www.bzfe.de/inhalt/ernaehrungsbildung-in-der-schule-31506.html>
- ²² Siehe <https://www.verbraucherzentrale.nrw/wissen/lebensmittel>, zum Beispiel zum Thema Regionalität, <https://www.verbraucherzentrale.nrw/wissen/lebensmittel/auswahlen-zubereiten-aufbewahren/das-verwirrspiel-mit-der-region-12755>
- ²³ Der Kölner Bildungs-Server verlinkt eine Reihe von Publikationen und Portalen, siehe https://www.bildung.koeln.de/gesundheit_bildung/kinder_jugend/ernaehrung/index.html
- ²⁴ Ernährungsreport des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL, 2018)
- ²⁵ Die Sinus-Milieus gruppieren Menschen, die sich in ihrer Lebensauffassung und Lebensweise ähneln (Bodo und Barth 2014)
- ²⁶ Nach Spiller (2006) betrifft dies die folgenden SINUS-Milieus: postmaterielle, kulturbezogen-asketisch, arrivierte Anspruchsvolle, alternative Hedonisten, Gesund und Natürlich und Etablierte.
- ²⁷ Zielgruppen im Markt für Bio-Lebensmittel: Ein Forschungsüberblick (Spiller, 2006)
- ²⁸ <http://uk-catering.uk-koeln.de/das-unternehmen> (Zugang 20. März 2019)
- ²⁹ http://www.kstw.de/index.php?option=com_content&view=article&id=460&Itemid=295&lang=de
- ³⁰ Alle Zahlen aus Arens-Azevêdo, Ulrike, Pfannes, Ulrike, Tecklenburg, Ernestine (2014): Is(s)t KiTa gut? KiTa-Verpflegung in Deutschland: Status quo und Handlungsbedarfe. Bertelsmann Stiftung, Gütersloh https://www.bertelsmann-stiftung.de/fileadmin/files/BSt/Publikationen/GrauePublikationen/GP_Isst_Kita_gut.pdf
- ³¹ Verbraucherzentrale NRW (2005): Mittagsverpflegung in der Ganztagschule: Erste Schritte zu einem optimalen Angebot http://www.schule-der-zukunft.nrw.de/fileadmin/user_upload/Schule-der-Zukunft/Materialsammlung/downloads/6.6_Mittagsverpflegung_in_der_OGS.pdf
- ³² Siehe <http://schokofahrt.de>
- ³³ Die Definition ist breiter als das Verständnis im Pionierprojekt „Essbare Stadt Andernach“, das vor allem den Anbau von essbaren Pflanzen in öffentlichen Grünflächen umfasst. In Köln wurde das Konzept sowohl durch die Beschlüsse des Stadtrats als auch im Prozess der Erarbeitung des Aktionsplans „Essbare Stadt Köln“ breiter aufgestellt und an die Erfordernisse einer Großstadt angepasst.
- ³⁴ <http://www.essbare-stadt.koeln>
- ³⁵ Siehe zum Beispiel die Aufstellung auf <https://www.stadt-koeln.de/leben-in-koeln/freizeit-natur-sport/wald/urban-gardening>

5. ANHÄNGE

5.1 Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP)

Die Ernährungsstrategie zeigt auf, wie Köln den Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP) umsetzen kann. Mit der Unterzeichnung des MUFPP verpflichten sich die Städte zu 7 Zielen, die kurz zusammengefasst auf die Bildung und Etablierung nachhaltiger, regionaler Ernährungssysteme abzielen. Diese sollen interdisziplinär von allen Organen der Stadt umgesetzt werden und auf kommunaler, landesweiter, nationaler und internationaler Ebene in die politischen Entscheidungen einfließen. Schließlich sollen die Bemühungen der Städte nicht nur vor Ort angewendet werden, sondern Modellcharakter haben und auch auf andere Regionen angewandt werden können, die sich zum Austausch verpflichten. Die folgende Tabelle zeigt beispielhaft, wie die Ziele des MUFPP durch die Ernährungsstrategie abgedeckt werden:

Maßnahmenliste MUFPP	Siehe Kapitel...
Empfohlene Maßnahmen: Herstellung günstiger Rahmenbedingungen für wirksame Maßnahmen (Governance)	
1. Erleichtern Sie die Zusammenarbeit zwischen den Abteilungen und Departementen der Stadtbehörde und streben Sie an, Politikinstrumente und Programme verschiedener Bereiche und Verwaltungsebenen mit Auswirkungen auf das Ernährungssystem durch die Verabschiedung und Etablierung eines auf Rechten basierenden Ansatzes aufeinander abzustimmen; die Optionen können die Schaffung zuständiger, fester Stellen im städtischen Personal, die Überarbeitung von Aufgaben und Verfahren und die Verschiebung von Ressourcen umfassen	nicht relevant für den Ernährungsrat
2. Erhöhen Sie die Beteiligung von Interessenvertretern auf städtischer Ebene durch politischen Dialog und, falls angebracht, durch die Ernennung eines Beraters für Ernährungspolitik und/oder die Etablierung eines Multi-Interessenvertreter-Forums oder Ernährungsrates, wie auch durch Bildungs- und Sensibilisierungskampagnen.	Gründung des Ernährungsrates für Köln und Umgebung März 2015
3. Identifizieren, lokalisieren und evaluieren Sie die lokalen Initiativen und Lebensmittel-Bewegungen der Zivilgesellschaft, um vorbildliche Praktiken mit Unterstützung der Forschungs- und Wissenschaftseinrichtungen vor Ort in zweckdienliche Programme und Politikinstrumente umzusetzen.	Materialsammlung und Best Practice
4. Entwickeln oder überarbeiten Sie die Instrumente und Pläne der städtischen Ernährungspolitik und sorgen Sie hinsichtlich lebensmittelrelevanter Politikinstrumente und Programme für eine adäquate Mittelallokation in der Stadtverwaltung; überprüfen, harmonisieren und stärken Sie die Gesetzgebung in der Gemeinde; entwerfen Sie strategische Kapazitäten für ein nachhaltigeres, gesünderes und gerechteres Ernährungssystem unter Abwägung urbaner und ländlicher Interessen.	Die Strategie soll als Grundlage einer Überarbeitung der Instrumente und Pläne der Stadt Köln dienen
5. Entwickeln oder verbessern Sie multisektorale Informationssysteme für die Entwicklung von Politikinstrumenten und Rechenschaftspflicht durch eine Steigerung der Verfügbarkeit, Qualität, Quantität, Abdeckung und des Managements und Austauschs von Daten mit Bezug zu städtischen Ernährungssystemen unter Einschluss sowohl öffentlicher Datenerhebung als auch von Daten der Zivilgesellschaft und anderen Partnern.	Der Ernährungsrat setzt sich in seinen Ausschüssen dafür ein, die Datenbasis rund um die Ernährung in Köln zu verbessern.
6. Entwickeln Sie eine Strategie zur Verringerung des Katastrophenrisikos, um die Resilienz städtische Ernährungssysteme zu erhöhen, auch in Städten, die am stärksten vom Klimawandel, ausgedehnten Krisen und chronischer Ernährungsunsicherheit in städtischen und ländlichen Gebieten betroffen sind.	nicht relevant für den Ernährungsrat für Köln und Umgebung



Maßnahmenliste MUFPP	Siehe Kapitel...
Empfohlene Maßnahmen: nachhaltige Ernährung	
7. Fördern Sie eine nachhaltige Ernährung (gesund, sicher, kulturell angepasst, umweltfreundlich und einem auf Rechten basierenden Ansatz) durch sachdienliche Bildung, Gesundheitsförderung und Kommunikationsmassnahmen mit besonderem Augenmerk auf Schulen, Kindertagesstätten, Kindergärten, Märkten und Medien.	2.10, 2.11 und 2.14, 2.7
8. Thematisieren Sie nichtübertragbare Krankheiten, die mit unausgewogener Ernährung und Übergewichtigkeit in Verbindung stehen, wo angebracht unter besonderer Berücksichtigung der Reduktion der Aufnahme von Zucker, Salz, Transfettsäuren, Fleisch- und Milchprodukten und der Steigerung des Konsums von Obst, Gemüse und nicht verarbeiteten Lebensmitteln.	2.10, 2.11 und 2.14
9. Entwerfen Sie nachhaltige Ernährungsrichtlinien zur Information der Konsumenten, Stadtplaner (insbesondere für die öffentliche Lebensmittelbeschaffung), Lebensmittel-dienstleister, -einzelhändler, -produzenten und -verarbeiter und fördern Sie Informations- und Fortbildungskampagnen.	2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, 2.12 und 2.13
10. Überarbeiten Sie Standards und Gesetzgebungen, um den Zugang zu nachhaltigen Lebensmitteln und sauberem Trinkwasser in Einrichtungen des öffentlichen Dienstes wie Krankenhäusern, Gesundheits- und Kinderbetreuungs-einrichtungen, an Arbeitsplätzen, in Universitäten, Schulen, Ernährungs- und Verpflegungsdiensten, städtischen Behörden und Gefängnissen und soweit möglich im Groß- und Einzelhandel des Lebensmittelvertriebs und -verkaufs im Privatsektor zu ermöglichen.	2.13 und 2.14
11. Erwägen Sie gesetzgeberische und freiwillige Instrumente zur Förderung nachhaltiger Ernährung unter angemessenem Einbezug von öffentlichen und privaten Unternehmen, unter Nutzung von Marketing-, Werbe- und Kennzeichnungs-massnahmen und ökonomischer Anreize oder Negativanreize; optimieren Sie Regulierungen für die Vermarktung von Lebensmitteln und nicht-alkoholischen Getränken an Kinder gemäss den Empfehlungen der WHO.	2.10, 2.13 und 2.14
12. Fördern Sie gemeinsame Aktivitäten von Lebensmittel- und Gesundheitssektor zur Implementierung von integralen, an die Bevölkerung angepassten Strategien für gesunde Lebensweisen und soziale Inklusion.	2.10 und 2.11
13. Investieren Sie in die Gewährleistung eines universalen Zugangs zu sauberem Trinkwasser und angemessener Abwasserentsorgung und verpflichten Sie sich zu selbigem, unter angemessenem Einbezug der Zivilgesellschaft und verschiedener Partnergesellschaften.	nicht relevant für den Ernährungsrat Köln und Umgebung, da sauberes Trinkwasser und angemessene Abwasserentsorgung in Köln hinreichend sichergestellt sind.
Empfohlene Maßnahmen: soziale und wirtschaftliche Gerechtigkeit	
14. Nutzen Sie Bargeld- und Lebensmittelabgaben sowie andere Formen von Sozialschutzsystemen (Tafeln, Gemeinschaftsküchen, Lebensmittel-Nothilfen etc.), um benachteiligten Bevölkerungsgruppen einen Zugang zu gesunder Ernährung zu gewährleisten, unter Berücksichtigung der spezifischen Weltanschauungen, Kulturen, Traditionen, Ernährungsgewohnheiten und -vorlieben der unterschiedlichen Gemeinschaften gemäss dem Prinzip menschlicher Würde und zur Vermeidung weiterer Ausgrenzung.	2.9 und 2.13
15. Richten Sie Schulverpflegungsprogramme und andere institutionelle Lebensmitteldienste neu aus, um gesunde Lebensmittel lokaler und regionaler Herkunft aus saisonaler und nachhaltiger Produktion bereitzustellen.	2.10, 2.11 und 2.13



Maßnahmenliste MUFPP

Siehe Kapitel...

- 16. Fördern Sie menschenwürdige Beschäftigung** für alle, einschließlich fairer Wirtschaftsbeziehungen und Löhne und verbesserter Arbeitsbedingungen im Lebensmittel- und Agrarsektor, bei vollständiger Integration der Frauen. Primär in Zulieferketten relevant – 2.4 und 2.12
- 17. Fördern und unterstützen Sie Unternehmungen der Sozial- und Solidarwirtschaft** mit besonderer Aufmerksamkeit auf lebensmittelrelevante Massnahmen zur Unterstützung nachhaltiger Lebensgrundlagen für marginalisierte Bevölkerungsgruppen auf unterschiedlichen Ebenen der Lebensmittelkette und erleichtern Sie den Zugang zu sicherer und gesunder Ernährung sowohl in städtischen als auch in ländlichen Gebieten. 2.2 und 2.10
- 18. Fördern Sie Netzwerke und unterstützen Sie Basisaktivitäten** (wie Gemeinschaftsgärten und -küchen, Tafeln etc.), die soziale Inklusion befördern und Ausgegrenzte mit Lebensmitteln versorgen. 2.10 und 3.4
- 19. Fördern Sie partizipative Bildung, Fortbildung und Forschung** als Schlüsselemente zur Stärkung lokaler Aktivitäten mit dem Ziel erhöhter sozialer und wirtschaftlicher Gerechtigkeit; fördern Sie auf Rechte basierende Ansätze, lindern Sie Armut und erleichtern Sie den Zugang zu adäquaten und nährstoffreichen Lebensmitteln. 2.13

Empfohlene Maßnahmen: Lebensmittelproduktion

- 20. Fördern und stärken Sie eine urbane und stadtnahe Lebensmittelproduktion** und -verarbeitung auf Grundlage nachhaltiger Ansätze und integrieren Sie urbane und stadtnahe Landwirtschaft in Resilienzpläne der Stadt. 2.1., 2.2. und 3.4.
- 21. Streben Sie die Kohärenz zwischen der Stadt und nahe gelegener, ländlicher Lebensmittelproduktion**, -verarbeitung und -vertrieb an, mit Fokus auf kleinbäuerliche und bäuerliche Familienproduktion und besonderer Berücksichtigung der Befähigung von Frauen und Jugendlichen. 2.2. und 2.5.
- 22. Verwenden Sie einen Ökosystemansatz zur Ausrichtung einer ganzheitlichen und integrierten Raumplanung und -verwaltung** in Zusammenarbeit mit städtischen und ländlichen Behörden und anderen Verwaltern natürlicher Ressourcen durch eine Kombination der Landschaftscharakteristika mit beispielsweise Risikominimierungsstrategien zur Steigerung der Möglichkeiten für ökologische Agrarproduktion, die Bewahrung der biologischen Vielfalt und Agrarflächen, Anpassungen an den Klimawandel, Tourismus, Freizeitgestaltung und andere Ökosystemleistungen. 2.1
- 23. Schützen und fördern Sie gesicherten Landzugang und -besitz** für eine nachhaltige Lebensmittelproduktion in urbanen und stadtnahen Gebieten, einschließlich Land für Gemeinschaftsgärtner und Kleinbauern, beispielsweise durch Bodenfonds (land banks) oder kollektives Eigentum (community land trusts); stellen Sie Gemeindeland für die lokale Agrarproduktion zur Verfügung und fördern Sie die Integration in Nutzungs- und Stadtentwicklungspläne und -programme. 2.1 (insb. Ziel 3)
- 24. Unterstützen Sie die Verfügbarkeit von Dienstleistungen für Lebensmittelproduzenten in den Städten und der Umgebung**, einschließlich Fachausbildung und Finanzhilfen (Kredite, Technologien, Lebensmittelsicherheit, Marktzugang etc.) zum Aufbau eines generationenübergreifenden und wirtschaftlich tragfähigen Ernährungssystems mit Anregungen wie Kompostierung von Küchenabfällen, Grauwasser (grey water) aus Verbrauchernutzung, Energieerzeugung aus Abfällen etc., bei Gewährleistung, dass diese nicht in Konkurrenz zum Konsum stehen. 2.2, 2.5, 2.8 und 3.1



Maßnahmenliste MUFPP

Siehe Kapitel...

- 25. Unterstützen Sie kurze Lebensmittelversorgungsketten**, Erzeugerorganisationen, Netzwerke und Foren für den Direktverkauf vom Erzeuger an den Verbraucher und andere marktwirtschaftliche Systeme, die Teil der sozialen und wirtschaftlichen Infrastruktur des städtischen Ernährungssystems sind und urbane und ländliche Gebiete vernetzen. Dies könnten Initiativen der Sozial- und Solidarwirtschaft aus der Zivilgesellschaft und alternative marktwirtschaftliche Systeme einschließen. 2.2, 2.5, 2.8 und 3.1
- 26. Optimieren Sie die Abwasser- und Wasserwirtschaft und -wiederverwendung** in der Agrar- und Lebensmittelproduktion durch Maßnahmen und Programme mit partizipativen Ansätzen 2.5, 2.8 und 2.9

Empfohlene Massnahmen: Lebensmittelversorgung und -verteilung

- 27. Ermitteln Sie die Lebensmittelflüsse in die Stadt** und innerhalb der Stadt, um den Zugang zu frischen und erschwinglichen Lebensmitteln in einkommensschwachen oder unterversorgten Wohnvierteln zu gewährleisten, unter Thematisierung einer nachhaltigen verkehrslogistischen 2.8, 2.10 und 3.3
- 28. Unterstützen Sie die Optimierung von Lebensmittellagerungs-, -verarbeitungs-, -transport- und -vertriebstechnologien** und -infrastrukturen durch die Vernetzung von stadtnahen und nahe gelegenen, ländlichen Gebieten, um einen saisonalen Lebensmittelverbrauch zu gewährleisten und Ernährungsunsicherheit sowie Lebensmittel- und Nährstoffverlust und -verschwendung zu verringern, mit einem Schwerpunkt auf diversifizierte kleine und mittlere Lebensmittel- unternehmen innerhalb der Wertschöpfungskette, die u.U. dauerhafte und menschenwürdige Beschäftigung bereitstellen. 2.4, 2.5, 2.7, 2.8 und 3.3
- 29. Ermitteln, überprüfen und/oder stärken Sie Lebensmittelkontrollsysteme** durch die Implementierung kommunaler Lebensmittelsicherheitsgesetzgebungen und -regulierungen, die (1) sicherstellen, dass Lebensmittelproduzenten und -lieferanten in der gesamten Lebensmittelkette verantwortungsbewusst handeln, (2) Marktzugangshindernisse für bäuerliche Familienbetriebe und produzierende Kleinbauern beseitigt werden und (3) Lebensmittelsicherheits-, Gesundheits- und Umweltaspekte berücksichtigt werden 2.2, 2.5, 2.7, 2.8 und 2.9
- 30. Überprüfen Sie die öffentliche Beschaffungs- und Handelspolitik** zur Förderung von kurzen Lebensmittel- versorgungsketten, die Städte untereinander vernetzen, um eine Versorgung mit gesunden Lebensmitteln zu gewährleisten und zugleich Beschäftigungszugang, faire Produktionsbedingungen und eine nachhaltige Produktion für die am meisten gefährdeten Produzenten und Konsumenten zu fördern und dadurch die Möglichkeiten des öffentlichen Beschaffungswesens dafür zu nutzen, das Recht auf Lebensmittel für alle umzusetzen. 2.2, 2.5, 2.7 und 2.8
- 31. Sorgen Sie für politische Unterstützungsprogramme für öffentliche Märkte in der Gemeinde**, einschliesslich Bauernmärkte, informelle Märkte, Einzel- und Grosshandelsmärkte, Gaststätten und anderen Lebensmittelverkäufer, unter Wahrung unterschiedlicher Ansätze für Städte, die mit privaten und öffentlichen Komponenten marktwirtschaftlicher Systeme zusammenarbeiten. 2.7 und 2.8
- 32. Verbessern Sie die Infrastruktur** der Marktsysteme, die urbane Käufer mit urbanen, stadtnahen und ländlichen Verkäufern verbinden und bauen Sie eine diesbezügliche Unterstützung aus, indem Sie zugleich zum Aufbau von Kohäsion und Vertrauen beitragen, kulturellen Austausch fördern und nachhaltige Existenzen sichern, insbesondere für Frauen und Jungunternehmen. 2.7, 2.8 und 2.9



Maßnahmenliste MUFPP

33. Bekennen Sie sich zum Beitrag des informellen Sektors zu den städtischen Ernährungssystemen (hinsichtlich Lebensmittelversorgung, Arbeitsplatzsicherung, Förderung lokaler Ernährungsweisen und Umweltmanagement) und gewährleisten Sie eine angemessene Unterstützung und Fortbildung in Bereichen wie Lebensmittelsicherheit, nachhaltige Ernährung, Abfallvermeidung und -management.

Siehe Kapitel...

Nicht relevant für den Ernährungsrat für Köln und Umgebung, da in Deutschland kein nennenswerter informeller Sektor existiert.

Empfohlene Massnahmen: Lebensmittelabfälle

34. Bringen Sie die Akteure des Ernährungssystem zusammen, um Lebensmittelverluste und Abfallverringerung auf allen Stufen der Lebensmittelversorgungskette in der Stadt und Region zu **ermitteln und zu beobachten** (einschließlich Produktion, Verarbeitung, Verpackung, sichere Lebensmittel- zubereitung, Aufmachung und Handhabung, Weiter- und Abfall- verwertung) und sorgen Sie für eine ganzheitliche Planung und Ausgestaltung, Transparenz, Verantwortlichkeit und Politikvernetzung.

3.2 und 3.4

35. Fördern Sie das Bewusstsein für Lebensmittelverluste und -verschwendung durch gezielte Veranstaltungen und Kampagnen; identifizieren Sie Brennpunkte wie Bildungseinrichtungen, Gemeinschaftsmärkte, Gemeinschaftsläden und andere solidarische oder ringförmige Wirtschaftsinitiativen.

3.1

36. Arbeiten Sie gemeinsam mit dem Privatsektor und mit Forschungs-, Bildungs- und Gemeinschaftsorganisationen an der Entwicklung und Überarbeitung, je nach Bedarf, kommunaler Politikinstrumente und Gesetzgebungen (z. B. Verfahren, Erscheinungsbild- und Abstufungsstandards, Verfallsdaten etc.) zur Abfallvermeidung oder sicheren Lebensmittel- und Verpackungsrückgewinnung unter Einsatz einer "Lebensmittel-statt-Abfall"-Rangfolge.

3.2

37. Schützen Sie Lebensmittel durch die Förderung von Rückgewinnung und Umverteilung für den Verzehr sicherer und nährstoffreicher Lebensmittel, die, falls zutreffend, bei Produktion, Verarbeitung, Absatz, Catering, im Grosshandel und Hotel- und Gaststättengewerbe Gefahr laufen, verloren zu gehen, weggeworfen oder verschwendet zu werden.

3.1 und 3.2



5.2 Sustainable Development Goal (SDG)

Die Ernährungsstrategie zeigt auf, wie Köln Teile der SDGs umsetzen kann.

Die folgende Tabelle zeigt beispielhaft, wie die Ziele der SDGs durch die Ernährungsstrategie abgedeckt werden:

SDG 2: "Den Hunger beenden, Ernährungssicherheit und eine bessere Ernährung erreichen und eine nachhaltige Landwirtschaft fördern"	Ernährungssicherheit stellt die Grundlage zur Erarbeitung einer Ernährungsstrategie dar. Der Hunger-Aspekt wird in Bezug auf regionale Mangel- und Fehlernährung ("hidden hunger") im Kapitel "Gute Ernährung für Alle" mitbehandelt.
SDG 3: "Ein gesundes Leben für alle Menschen jeden Alters gewährleisten und ihr Wohlergehen fördern"	Gesundheit hängt maßgeblich mit Ernährung zusammen, sodass das Ziel hier durch eine umfassende Ernährungsbildung Einzug in die Ernährungsstrategie erhält.
SDG 12: "Nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sicherstellen"	Hier zielt die Ernährungsstrategie sowohl auf den Konsumenten, wie auch auf die Produzenten ab, durch Anreize und Hilfestellung zu nachhaltiger Produktion, sowie durch Schulung und Unterstützung der Konsumenten nachhaltige Kaufentscheidungen.
SDG 13: "Umgehend Maßnahmen zur Bekämpfung des Klimawandels und seiner Auswirkungen ergreifen"	Die vorgeschlagenen Änderungen der landwirtschaftlichen Produktionsweise, beim Transport, bei der Verpackung und dem Angebot im Supermarkt zielen mindestens indirekt alle auf eine Verminderung des Treibhausgasausstoßes ab und sind damit Maßnahmen zur Bekämpfung des Klimawandels.
SDG 15: "Landökosysteme schützen, wiederherstellen und ihre nachhaltige Nutzung fördern, Wälder nachhaltig bewirtschaften, Wüstenbildung bekämpfen, Bodendegradation beenden und umkehren und dem Verlust der biologischen Vielfalt ein Ende setzen"	Die Forderung nach mehr biologischer Bewirtschaftung, nach mehr Arten- und Sortenvielfalt, nach einer regionalen Kreislaufwirtschaft, nach kleinbäuerlicher Bewirtschaftung und einer möglichst diversen Bepflanzung innerhalb der Stadt entsprechen diesem Ziel.

Tabelle 2:

Die Ernährungsstrategie im Kontext aller Nachhaltigkeits-Entwicklungsziele der Vereinten Nationen ("SDGs").

SDG	Siehe Kapitel...
1. Armut in allen ihren Formen und überall beenden	nicht im Aktionsbereich des Ernährungsrates
2. Den Hunger beenden, Ernährungssicherheit und eine bessere Ernährung erreichen und eine nachhaltige Landwirtschaft fördern	2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.13 und 2.14
3. Ein gesundes Leben für alle Menschen jeden Alters gewährleisten und ihr Wohlergehen fördern	2.10, 2.11, 2.13 und 2.14
4. Inklusive, gleichberechtigte und hochwertige Bildung gewährleisten und Möglichkeiten lebenslangen Lernens für alle fördern	Ernährungsbildung 2.11

5. Geschlechtergleichstellung erreichen und alle Frauen und Mädchen zur Selbstbestimmung befähigen	nicht im Aktionsbereich des Ernährungsrates
6. Verfügbarkeit und nachhaltige Bewirtschaftung von Wasser und Sanitärversorgung für alle gewährleisten	nicht im Aktionsbereich des Ernährungsrates, tangiert 2.4
7. Zugang zu bezahlbarer, verlässlicher, nachhaltiger und moderner Energie für alle sichern	nicht im Aktionsbereich des Ernährungsrates
8. Dauerhaftes, breitenwirksames und nachhaltiges Wirtschaftswachstum, produktive Vollbeschäftigung und menschenwürdige Arbeit für alle fördern	nicht im Aktionsbereich des Ernährungsrates
9. Eine widerstandsfähige Infrastruktur aufbauen, breitenwirksame und nachhaltige Industrialisierung fördern und Innovationen unterstützen	2.3, 2.4, 2.5, 2.7 und 2.8
10. Ungleichheit in und zwischen Ländern verringern	nicht im Aktionsbereich des Ernährungsrates
11. Städte und Siedlungen inklusiv, sicher, widerstandsfähig und nachhaltig gestalten	2.1, 3.3 und 3.4
12. Nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sicherstellen	2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.12, 2.13, 2.14, 3.1, 3.2, 3.3 und 3.4
13. Umgehend Maßnahmen zur Bekämpfung des Klimawandels und seiner Auswirkungen ergreifen	2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.7, 2.8, 2.12, 3.1, 3.3 und 3.4
14. Ozeane, Meere und Meeresressourcen im Sinne nachhaltiger Entwicklung erhalten und nachhaltig nutzen	nicht im Aktionsbereich des Ernährungsrates
15. Landökosysteme schützen, wiederherstellen und ihre nachhaltige Nutzung fördern, Wälder nachhaltig bewirtschaften, Wüstenbildung bekämpfen, Bodendegradation beenden und umkehren und dem Verlust der biologischen Vielfalt ein Ende setzen	2.1, 2.2, 2.3 und 2.4
16. Friedliche und inklusive Gesellschaften für eine nachhaltige Entwicklung fördern, allen Menschen Zugang zur Justiz ermöglichen und leistungsfähige, rechenschaftspflichtige und inklusive Institutionen auf allen Ebenen aufbauen	nicht im Aktionsbereich des Ernährungsrates
17. Umsetzungsmittel stärken und die Globale Partnerschaft für nachhaltige Entwicklung mit neuem Leben erfüllen	nicht im Aktionsbereich des Ernährungsrates



Impressum

Herausgeber:
Ernährungsrat für Köln und Umgebung
Getragen von Taste of Heimat e.V.
Neven-DuMont-Str. 14, 50667 Köln, 0221 29 85 23 59
info@ernaehrungsrat.koeln, info@tasteofheimat.de
www.ernaehrungsrat-koeln.de

Umweltfreundlich und klimaneutral gedruckt bei grün-gedruckt.de, Schloemer, Düren.
Illustrationen: Christian Reinken, www.christian-reinken.de
Layout: Madlen Kleest, maddesign@gmx.de

Mit freundlicher Unterstützung der Stadt Köln



**Eine Ernährungsstrategie für Köln und Umgebung –
Handlungsfelder, Bestandsaufnahme und Zielvorgaben**

www.ernaehrungsrat-koeln.de



Ernährungsrat
Köln und Umgebung