Ernährungsrat Essen e.V.

Entwurf der Ernährungsstrategie

für Essen

Die kommunale Ernährungswende gestalten

Stand 16.7.20



Regional, saisonal und vom Ziel her ökologisch.

Der Ernährungsrat Essen will zusammen mit Politik und Verwaltung der Stadt Essen und der Wirtschaft eine zukunftsfähige, nachhaltige und regional gedachte Ernährungsstrategie für Essen entwickeln.

Die Essener Ernährungsstrategie soll der Fahrplan hin zu einer regionalen, nachhaltigen, fairen sowie gesunden und bezahlbaren Versorgung für alle werden. Dieser umfassende Transformationsprozess muss ressortübergreifend von Politik und Verwaltung sowie von Wirtschaft und Zivilgesellschaft in enger Zusammenarbeit getragen werden.

Immer mehr Städte entwickeln partizipativ Ernährungsstrategien. Denn die Art und Weise der Lebensmittelproduktion und Verarbeitung und der Umgang mit Lebensmitteln können zum Klimaschutz beitragen. Ebenso unterstützt die Ernährungsstrategie die lokale Umsetzung der Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen. Sie nimmt besonderen Bezug auf Ziel 2 „Ernährung“, Ziel 3 „Gesundheit“ und Ziel 12 „nachhaltige Produktion und Konsum“.

Die Umsetzung der Essener Ernährungsstrategie ist ein sich stetig weiterentwickelnder Prozess, in den Wirtschaft, Verwaltung, Wissenschaft, zivilgesellschaftliche Initiativen und Verbände ihre Vorstellungen, Visionen und Bedürfnisse einbringen, um ein nachhaltiges urbanes Ernährungssystem in Essen zu gestalten.

Als politische Leitlinie benennt sie Aufgabenfelder, Ziele und konkrete Maßnahmen, mit denen der Transformationsprozess gestaltet wird. Die Aufgabenfelder zeigen, dass das Thema Ernährung zahlreiche Politikbereiche betrifft, von Umweltschutz, Sozialpolitik über Gesundheit, Wirtschaftsförderung, Ernährungsbildung in Kita und Schule, Landwirtschaft bis hin zur Stadt- und Regionalplanung. Daher ist

ressortübergreifende Entwicklung und Umsetzung der Ernährungsstrategie unerlässlich. Dies entspricht auch dem Leitgedanken der Weltgesundheitsorganisation WHO „Health in all Policies“.

Durch eine begleitende Evaluation und Erfolgskontrolle der Umsetzung des Maßnahmenplans wird sichergestellt, dass der Prozess dynamisch angepasst werden kann.

> **Eine umfassende Ernährungsstrategie für Essen sollte unseres Erachtens die nachfolgenden Ziele beinhalten:**

Gesunde Ernährung für Alle

Der Zugang zu gesunder Ernährung wird beeinflusst durch Einkommen, Wohnort und Bildung. Häufig fehlt auch einfach das Wissen, wo gute Lebensmittel erhältlich sind oder wie sie verarbeitet werden sollten. Deshalb muss gesunde nachhaltige Ernährung in die Lebensbereiche von Kindern, Jugendlichen, Eltern und Senioren gebracht werden: Informations- und Lernangebote sensibilisieren erfahrbar für nachhaltige Ernährung und effiziente Verarbeitung, Angebote in Gemeinschaftsverpflegungen und im lokalen Einzelhandel bieten bezahlbare Zugangsmöglichkeiten. Damit wird Fehl- und Mangelernährung vorgebeugt, Müll reduziert und Ressourcen geschont.

Kantinen, Schul- und Kitaessen weiter entwickeln

Gemeinschaftsverpflegung als Vorbild

In der Bevölkerung wachsen Bewusstsein und Anspruch für die eigene Ernährung. Kund*innen von Kantinen und Mensen fordern insbesondere für ihre Kinder ein qualitativ hochwertiges, nachhaltiges und bezahlbares Angebot. Deshalb sollen Gemeinschaftsverpflegungen dabei unterstützt werden, diese herausfordernde Weiterentwicklung zu meistern: Den Anteil ökologischer, regionaler, saisonaler, gesunder und fair gehandelter Lebensmittel kontinuierlich erhöhen ohne große Preissteigerungen. Dafür muss vor allem die Lebensmittelverschwendung auf ein Minimum reduziert werden. Dies wirkt direkt auf den Natur-, Umwelt- und Klimaschutz, zu dem der ökologische Landbau durch seine besonders umweltschonende Wirtschaftsweise einen wesentlichen Beitrag leistet. Zudem ist ein gutes Verpflegungsangebot für alle Essener*innen ein wichtiger Eckpfeiler für mehr soziale Gerechtigkeit. Mit der „Zukunftsküche Essen“ des Ernährungsrates wird ein innovatives Fortbildungs- und Schulungszentrum entstehen, das die handwerkliche Kompetenz der Außer-Haus-Akteure in Essen und der Region stärkt und an einer Vernetzung der regionalen Landwirte, Verarbeiter und Küchen arbeitet.

Die öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln muss konsequent an Nachhaltigkeitskriterien ausgerichtet werden

Die Verwendung nachhaltig produzierter Lebensmittel sollte mehr und mehr Norm statt Ausnahme werden. Eine wichtige Rolle spielt hier die öffentliche Hand als Nachfrager*in. In sämtlichen Bereichen, d.h. in

Gemeinschaftsverpflegungen, bei der Beschaffung von Lebensmitteln für den normalen Büro- und Geschäftsbetrieb sowie bei der Bestellung von Catering für Workshops, Veranstaltungen und Festivals sollten ökologisch und fair produzierte Produkte bevorzugt werden. Dabei muss konsequent geprüft werden, wie regionale, ökologische Anbieter in der öffentlichen Beschaffung berücksichtigt werden können.

Durch eine verlässliche Nachfrage nach regionalen Rohstoffen/Lebensmitteln die Wertschöpfung in der Region stärken

Die Nachfrage nach regionalen Lebensmitteln steigt ständig. Regional produzierte Lebensmittel haben den Vorteil, dass sie lange Logistik-Ketten vermeiden und damit in Krisenzeiten eine gewisse Versorgungssicherheit geben können. In unserer stark industriell geprägten Stadt und Region stellt uns die Verfügbarkeit von regionalen Produkten aber vor besondere Herausforderungen.

Deshalb gilt es fachliche und prozessbezogene Expertise zu Fragen der Produktion, Verarbeitung, Logistik sowie Beschaffung von regional produzierten Lebensmitteln aufzubauen. Der Ernährungsrat Essen will mit dem Aufbau der „Zukunftsküche Essen“ u.a. Erzeuger*innen, verarbeitende Unternehmen und Küchen in der Gemeinschaftsverpflegung vernetzen und beraten. Die Vernetzung von regionalen Wertschöpfungspartnerschaften erfolgt idealerweise in Kooperation und mit Unterstützung der Essener Wirtschaftsförderung sowie Wirtschaftsverbänden.

Umfassende Ernährungsbildung

Ernährungsbildung sensibilisiert (uns) Konsument*innen für eine gesunde und nachhaltige Ernährung. Wir konsumieren bewusster und schauen

genauer hin, was zu Hause und unterwegs auf unserem Teller landet.

Dieser Prozess muss lebenslang unterstützt werden. Allerdings existieren kaum standardisierte und verbindliche Lerninhalte in den Rahmenlehrplänen oder in der Ausbildung von Erzieher*innen und Kinderpfleger*innen. Und auch in der Erwachsenenbildung gibt es nur wenige regelmäßige Angebote.

Ziel ist es, Ernährungsbildung praktisch erlebbar in den Alltag zu integrieren. Dafür eignen sich besonders Formate wie Schulgärten/Hochbeete, gemeinsame Mahlzeiten, bei denen Lebensmittel gemeinsam zubereitet werden und Kochkurse, die zeigen, wie Lebensmittel haltbar gemacht und sparsam eingesetzt werden können, um das Familienbudget zu schonen.

Alternative Stadt- und Regionalplanung

eine Stadternährungsplanung

Die Essener Stadtplanung muss die Ernährung der Bürger mitdenken und das urbane Ernährungssystem zur Aufgabe der Stadtplanung machen.

Dazu gehört die Entwicklung der Infrastruktur für den Anbau regionaler Produkte und ihre Direktvermarktung.

Städtisches Grün sollte wo möglich essbar werden, z.B. durch Beerensträucher und Obstbäume entlang von Fahrradtrassen, in Parkanlagen und anderen Grünflächen. Modellprojekte für kleinräumige urbane Landwirtschaft, wie z.B. die Bonnekamphöhe, zeigen, wie sich Essen und das Ruhrgebiet in einen lebendigen, vielgestaltigen und produktiven Park verwandeln kann, der zur Versorgung seiner Bewohner*innen beiträgt. Dezentraler ökologischer Anbau bietet neue Formen der

Ernährungssicherheit, sozialer Teilhabe und eine bunte Palette von Bildungsangeboten.

Dafür müssen bestehende landwirtschaftliche Flächen gesichert und möglichst ökologisch weiterentwickelt werden. Bei der Projektierung von Gebäuden sollte immer eine Dreifachnutzung angestrebt werden, sodass Wohnen und Arbeiten kombiniert werden mit Lebensmittelproduktion und Begrünung insbesondere zur Kühlung innerstädtischer Gebiete.

Natur- und Umweltschutz sind in der gesamten Wertschöpfungskette eines zukunftsfähigen Ernährungssystems verankert

von Erzeugung, Verpackung und Transport, über Verarbeitung, Handel und Konsum bis zur Kompostierung

Das zukunftsfähige Ernährungssystem trägt wesentlich zum Umwelt- und Klimaschutz bei, indem z.B. ökologischere Produktion und kurze Lieferketten Ressourcen schonen und bewusster Konsum Lebensmittelabfälle und Verpackungsmüll vermeidet. Die Förderung der ökologischen Weiterentwicklung landwirtschaftlicher Betriebe und von Modellprojekten wie z.B. die Einrichtung von RegioVerteilern mit Cargobike-Logistik oder Plattformen zur Weitergabe überschüssiger Lebensmittel (vgl. „FoodCloud“ in Irland) unterstützen den Aufbau eines nachhaltigen Ernährungssystems fundamental.

Essen soll vorbildhafte „Zero-Waste“-Stadt werden und mit einem zukunftsfähigen Abfallwirtschaftskonzept bis 2030 den Aufbau einer modernen, ressourcenschonenden und klimaverträglichen Kreislaufwirtschaft anstreben.

Die Stadt Essen wird Teil des Netzwerkes Biostädte

Das Netzwerk der deutschen Bio-Städte ist in den letzten Jahren stetig gewachsen und zählt aktuell 19 Mitglieder.

Die beteiligten Städte engagieren sich auf allen Ebenen des Ernährungssystems: Von der Förderung des Ökolandbaus über Bevorzugung von Bio-Lebensmitteln bis hin zur Wirtschaftsförderung von Unternehmungen der Bio-Branche. Die Vernetzung und der Austausch mit den Bio-Städten ermöglichen es, auf bestehende Erfahrungen aufzubauen und diese weiterzuentwickeln.

Die Stadt Essen muss „Essbare Stadt" werden

In der essbaren Stadt Essen erzeugen und nutzen die Bewohner*innen ihre Lebensmittel vor der eigenen Haustür, auf dem Hausdach, im Hinterhof oder auf der benachbarten Grünfläche. Dass das funktioniert, zeigen Städte wie Andernach, Freiburg, Todmorden (England) und der Beacon-Food-Forest in Seattle. In der Essbaren Stadt Essen soll durch andere Formen des Gärtnerns - wie in urbanen Gemeinschaftsgärten, in Bildungseinrichtungen, in Firmen-, Schreber- oder Privatgärten – horizontal und vertikal - aber auch durch die Gestaltung öffentlicher (Park)Flächen mit essbarem öffentlichem Grün der Zugang zu (selbst) hergestellten Lebensmitteln im urbanen Raum ermöglicht werden.

Die Natur zurück in die Stadt zu bringen und diese wieder zu Orten des gemeinschaftlichen Lebens, der Selbstversorgung und der Begegnung zu machen, ist sicher eine der Herausforderungen unserer Zeit. Und eins ist sicher: mehr Spaß als gemeinsam in der Natur, im Garten macht die Transformation kaum irgendwo.

Beispiele für konkrete ernährungspolitische Ziele bis 2021/22

1. Einführung einer „Natur- und Klimaampel für öffentliche Flächen“: Bei allen Entscheidungen der Stadt Essen im Zusammenhang mit „öffentlichen Flächen“ im weitesten Sinne muss vorher geprüft werden, ob sie so hergerichtet werden können, dass sie essbar für Menschen und Tiere (u.a. Bienen) sind, oder/ und klimarelevant bepflanzt und gestaltet werden können (z.B. Beschattung, Kühlung durch Wasserflächen etc.). Diese Prüfung muss veröffentlicht werden.

2. Das bestehende städtische Begleitgrün wird in der gesamten Stadt im Sinne der „Natur- und Klimaampel für öffentliche Flächen“ umgestellt.

3. Essen erklärt sich zur gentechnikfreien Region und verbietet flächendeckend den Einsatz von Glyphosat und bienenschädigenden Pestiziden.

4. Die AG Beete und Gärten des Ernährungsrates weitet ihr Projekt, Essener Schulen und Kitas mit Hochbeeten und Pflanz-Lehrmaterial auszustatten, auf alle Schulen und Kitas in Essen aus.

5. Durch das neue Projekt Naschgärten der AG Beete und Gärten entstehen kleine nutzbare Flächen in den Quartieren, die durch Paten betreut werden (angelehnt an Baumbeetpatenschaften).

6. Die Stadt Essen unterstützt das Projekt „Zukunftsküche Essen“ durch Räumlichkeiten und eine Stelle (kombiniert mit der Stelle für die Biostadt).

7 Die Stadt plant zusammen mit dem Ernährungsrat und weiteren Initiativen ein Selbstversorger-Viertel als Modellprojekt.

8 Die Verwaltung unterstützt die Bonnekamphöhe (gestützt u.a. auch durch den ERE) bei der Planung weiterer Modellprojekte für kleinräumige urbane Landwirtschaft, damit sich Essen und das Ruhrgebiet in einen lebendigen, vielseitigen und produktiven Park verwandeln kann, der zur Versorgung seiner Bewohner*innen beiträgt.

9 Dezentraler ökologischer Anbau bietet neue Formen der Ernährungssicherheit, sozialer Teilhabe und eine bunte Palette von Bildungsangeboten. Bis zur IGA wird in der Metropolregion in den größeren Städten jeweils ein Modellprojekt unter der Schirmherrschaft der Grünen Hauptstadt Essen realisiert.

10 Entwicklung oder gemeinsame Nutzung digitaler Umweltbildungsmöglichkeiten, wie z.B. die App Stadtnatur entdecken (http://naturblick.naturkundemuseum.berlin/#stadtnatur)



Ernährungsrat Essen e.V.

Honnschaftenstraße 72
45239 Essen

Telefon 0201 413513
info@ernaehrungsrat-essen.de
ernaehrungsrat-essen.de

Stand 16.7.20, neu gestaltet im Oktober 2026