Ernährungsrat Essen e.V.

Unsere Vision

für Essen 2030

„Wie sieht Essen im Jahr 2030 aus, wenn der Ernährungsrat für Essen erfolgreich war?“



Für ein zukunftsfähiges Ernährungssystem in unserer Stadt. Regional, saisonal und vom Ziel her ökologisch.

Wer wir sind

Der Ernährungsrat Essen

Wir arbeiten unabhängig und unbeeinflusst von Politik und Wirtschaft daran

- ein Netzwerk aus vielfältigen Akteuren zu bilden: von der Landwirtin / vom Landwirt bis zur Verbraucherin / zum Verbraucher
- ein zukunftsfähiges Ernährungssystem für unsere Stadt aufzubauen
- politische Forderungen im Hinblick auf eine nachhaltige Versorgung zu stellen
- Projekte zu entwickeln, die eine Transformation unseres lokalen Ernährungssystems möglich machen
- das Wissen der Verbraucher*innen zu stärken

Dazu unterstützen und fördern wir

- bäuerliche Strukturen im Essener Umland.
- die Wertschöpfung aus der Region
- Transparenz in Bezug auf Herkunft und Vertriebswege unserer Lebensmittel
- Zugang für alle Bürger zu regionalen, ökologisch und ressourcenschonend produzierten und verarbeiteten Lebensmitteln

Unsere Vision für Essen 2030

„Wie sieht Essen im Jahr 2030 aus, wenn der Ernährungsrat für Essen erfolgreich war?“

Eine Vision beschreibt eine mögliche positive Zukunft. Sie ist nicht zu verwechseln mit einem Plan. Sie ist nicht in Stein gemeißelt. Sie zeigt, wofür wir uns engagieren möchten.

> *Wir laden Euch und Sie ein, diese Vision mit zu entwickeln und lebendig zu machen.*

01 Biostadt
02 Produktion & Verarbeitung
03 Handel
04 Gesunde, regionale und biologische Lebensmittel für alle
05 Zukunftsküche Essen
06 Bildung
07 Veranstaltungen & Events
08 Stadternährungsplanung
09 Essbare Stadt
10 Politik und Ernährungsrat

01 Biostadt

Die Stadt Essen ist Teil des Biostadt-Netzwerkes

80 Prozent der von der Stadt verpachteten landwirtschaftlichen Fläche wird ökologisch bewirtschaftet. Durch die Zusammenarbeit mit den Biostädten Bochum, Mülheim und Gelsenkirchen ist die Fairtrade-Region Ruhrgebiet entstanden. Auf der IGA 2027 konnte Essen die anderen Ruhrgebietsstädte dazu gewinnen, sich zur Grünen Metropole Ruhrgebiet zusammenzuschließen.

80 Prozent der von der Stadt verpachteten landwirtschaftlichen Fläche wird ökologisch bewirtschaftet.

02 Produktion & Verarbeitung

nachhaltig, fair und gut für alle!

Essen 2030 bietet regionalen Biobetrieben und bäuerlichen Familienbetrieben eine Perspektive und umgekehrt. Nachhaltiges Wirtschaften ist selbstverständlich. Regionale Erzeuger und Handwerksbetriebe sind hoch angesehen. Sie beliefern Restaurants und Kantinen. Auch die Verarbeitung der Erzeugnisse findet mehr und mehr in der Region statt. Es gibt Molkereien, mobile Metzgereien und Käsereien. In Food Hubs (Verteilzentren) wird Ware angeliefert und vorverarbeitet. So entstehen viele neue Arbeitsplätze. Damit leisten kleine und mittlere Unternehmen einen großen Beitrag zur regionalen Wertschöpfung.

Regionale Erzeuger und Handwerksbetriebe sind hoch angesehen.

03 Handel

Bio-Regio ist selbstverständlich, die Vermarktungswege vielfältig

In den Stadtteilen sind neben Stadtwandelgeschäften, Regioläden und Foodzentren entstanden. In den Supermärkten gibt es viele regio-nale Bioprodukte. Öko-Märkte sind in Essen fester Bestandteil der Wochenmärkte. Vielleicht hat sich eine regionale Bio-Vermarktungs-Genossenschaft gegründet, bei der Essenerinnen und Essener einfach und günstig einkaufen können. Supermärkte dürfen keine Lebensmittel mehr wegwerfen. Sie retten und verwerten alle Rest-Lebensmittel in enger Kooperation mit Foodsavern oder Start-ups. Außerdem haben sie ein breites Angebot an unverpackter Ware. Dadurch hat sich der Verpackungsmüll für Lebensmittel um 80 Prozent reduziert.

Supermärkte dürfen keine Lebensmittel mehr wegwerfen.

04 Gesunde, regionale und biologische Lebensmittel für alle

Alle Essener*innen schätzen den Wert nachhaltig erzeugter Lebensmittel und können sie sich leisten. Das gute Essen verbindet sie – unabhängig von Alter, Geschlecht, Geldbeutel und Schulbildung. Die Märkte, Regioläden und Foodzentren in allen Stadtteilen sind auch soziale Treffpunkte. Es gibt Raum und Zeit für Meinungs- und Erfahrungsaustausch; hier entstehen neue Kontakte und gute Ideen für ein besseres Essen in der Stadt. Die Bürgerinnen und Bürger haben engen Kontakt zu den Landwirt*innen und zu Verarbeitungsbetrieben in ihrer Region. Das schafft Verbindung und ein gemeinsames Verständnis von nachhaltiger Wirtschaft und es entsteht mehr Wertschätzung für das Essen auf dem Teller.

Alle Essener*innen schätzen den Wert nachhaltig erzeugter Lebensmittel und können sie sich leisten.

05 Zukunftsküche Essen

die Gemeinschaftsverpflegung is(s)t regional, saisonal und vom Ziel her ökologisch

Die Essener Gastronomiebetriebe, Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung (GV) und die städtische Küche (RGE) bemühen sich um ein saisonales, regionales Angebot mit hohem Bio-Anteil – lecker und gesund! Sie werden dabei aktiv unterstützt von der Essener Zukunftsküche – dem innovativen Fortbildungs- und Schulungszentrum für Kantinen und Caterer. So finden die Studierenden in den Mensen täglich Bio-Essen im mittleren Preissegment. Betriebskantinen bieten überwiegend Gerichte mit saisonalen und Bio-Lebensmitteln aus der Region an. In Schulen und Kitas ist regionales und Bio-Mittagessen normal und schmeckt. Unterm Strich beziehen alle GV-Betriebe ihre Lebensmittel zu mindestens 50 Prozent aus der Metropol-Region.

In Schulen und Kitas ist regionales und Bio-Mittagessen normal und schmeckt.

06 Bildung

sinnlich und fröhlich!

Alle Essener Kinder und Jugendlichen erleben in ihrer Kita- und Schulzeit eine sinnliche und fröhliche Ernährungsbildung. Gute Ernährung ist nicht nur Schulfach, sie wird auch in Schulgärten und Schulküchen gelebt. Jedes Kind weiß, wie Landwirte arbeiten. Es gibt Schulbauernhöfe und Schulgärten. Auch zwischen Kitas, Grundschulen und Senioreneinrichtungen gibt es Kooperationen. Die Senior*innen vermitteln den Kindern wertvolles Wissen rund ums Gärtnern und Kochen. So entstehen für die Älteren neue Aufgaben und Aktivitätsfelder.

Jedes Kind weiß, wie Landwirte arbeiten.

07 Veranstaltungen & Events

Feste feiern und gemeinsam genießen

Die Events, Vorträge und Workshops des Ernährungsrates machen Lust auf nachhaltig erzeugte Lebensmittel aus der Region. Viele Menschen engagieren sich und machen mit. Auf dem jährlichen „Tag der Guten Lebensmittel“ wird genussvoll gegessen und gefeiert.

Auf dem jährlichen „Tag der Guten Lebensmittel“ wird genussvoll gegessen und gefeiert.

08 Stadternährungsplanung

Gutes Essen voll im Plan!

Essen hat im Jahr 2030 eine professionelle Stadternährungsplanung. Es gibt mehr landwirtschaftlich genutzte Flächen. Über die ganze Stadt verteilen sich Urban-Gardening-Projekte und grüne öffentliche Räume. Kreislaufwirtschaft macht unser Ernährungssystem nachhaltiger: Produktion der Lebensmittel und Regeneration der Böden gehen Hand in Hand.

> **Produktion der Lebensmittel und Regeneration der Böden gehen Hand in Hand.**

09 Essbare Stadt

Essen ist „Essbare Stadt“. Gemüse- und Obstanbau im öffentlichen Raum ist selbstverständlich. Kohl und Kartoffeln statt Bodendeckern. Obstbäume zum Selbsternten an jeder Ecke und jede Menge Blumen - für die Insekten - und die Sinne der Essener*innen. Pflücken erlaubt, statt Betreten verboten.

Pflücken erlaubt, statt Betreten verboten.

10 Politik und Ernährungsrat

Hand in Hand für die Ernährungsregion Essen

Der Ernährungsrat unterstützt die Politik und umgekehrt. Die Stadt schätzt das Engagement der Bürger*innen und die Bedeutung regionaler und biologisch erzeugter Lebensmittel für Soziales, Gesundheit, Tourismus ebenso, wie für mehr Biodiversität und den Kampf gegen den Klimawandel. Die durch den Ernährungsrat initiierte Ernährungsstrategie der Stadt Essen sorgt schon seit einigen Jahren für gute Rahmenbedingungen und motiviert Lebensmittel-Unternehmen zu einer nachhaltigen Erzeugung und Vermarktung. Auch Start-ups werden ermuntert und unterstützt.

Das Ziel ‚Essen ist klimaneutral', soll in zwei Jahren erreicht werden.

Das Ziel ‚Essen ist klimaneutral', soll in zwei Jahren erreicht werden.

Mach mit!

Diese Vision wird nur Wirklichkeit, wenn viele Menschen mitmachen. Jede Hilfe zählt, ob beim Gärtnern, beim Kochen, beim Organisieren oder einfach beim Weitererzählen.

Mitglied werden
und den Ernährungsrat mittragen

Freund*in werden
und auf dem Laufenden bleiben

Naschort unterstützen
und beim Gießen und Ernten helfen

Zu unseren Treffen kommen
und mitreden

ernaehrungsrat-essen.de

Meine Ideen für Essen 2030



Ernährungsrat Essen e.V.

Honnschaftenstraße 72
45239 Essen

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

Vision Essen 2030, Stand September 2021,
neu gestaltet im Oktober 2026