Ernährungsrat Essen e.V.

Vision

„Zukunftsküche Essen“

ZKE – Vision – 6.7.20



Regional, saisonal und vom Ziel her ökologisch.

In Essen soll eine „Zukunftsküche Essen“ nach dem Vorbild des „Madhus“ in Kopenhagen gegründet werden.

Die „Zukunftsküche Essen“ sehen wir vom Ernährungsrat Essen als Ort für die Förderung klimafreundlicher und gesunder (Gemeinschafts)Verpflegung in der Stadt und der gesamten Region. Ziel ist, dass Mahlzeiten in Essen gesünder, frischer, schmackhafter und nachhaltiger werden: Bio, regional, saisonal für jeden Tag.

Die „Zukunftsküche Essen“ dient als innovatives Fortbildungs- und Schulungszentrum für Kantinen und Caterer. Neben Schulungen fördert die „Zukunftsküche Essen“ die Vernetzung der Gemeinschaftsverpfleger untereinander. Kontakte mit regionalen Erzeugern und Weiterverarbeitern von gesunden Lebensmitteln werden geknüpft. Allen Teilnehmer*innen werden Kenntnisse vermittelt, wie Produkte aus regionalem Anbau weitgehend kostenneutral zu kreativen Menüs weiterverarbeitet werden können = mehr Rohprodukte und mehr Kochhandwerk. Die Entwicklung attraktiver altersgerechter Speisepläne und die Vermeidung von Überschüssen sind ebenfalls Teil der Fortbildungsmaßnahmen. Auch private Institutionen mit Gemeinschaftsverpflegung (Kitas, Schulen) sollen für das Projekt gewonnen werden. Das „Modellprojekt nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung“ soll zu einer grundlegenden Veränderung in den Essener Kantinen führen. Der Bio-Anteil soll bis zum Jahr 2023 auf 60% angehoben werden.

Bewusst zielt das Projekt „Zukunftsküche Essen“ auf die Metropole Ruhr. Die Ruhrgebietsstädte und die jeweils dort angesiedelten kommunalen Küchen und Caterer sollen mit dem Schulungszentrum genauso angesprochen werden, wie zukunftsweisende Startups aus der (ökologischen) Lebensmittelbranche.

Auch die Vermarktung regionaler Erzeugnisse soll in diesem Rahmen gefördert werden – z.B. durch eine regionale Markthalle, einen Verteilpunkt für Lebensmittel oder Infrastruktur für die Weiterverarbeitung (Konserverie, u.a.).

Die „Zukunftsküche Essen“ wird darüber hinaus ein Lernort für Kinder sein. In Kochkursen („Klimafreundlich kochen“) können sich auch Privatpersonen weiterbilden. Beim offenen Klima-Frühstück oder Klima-Dinner können Essener Bürger zusammenkommen und lernen, wie sich das eigene Ernährungs- und Konsumverhalten auf das Klima auswirkt.

Neben Kochkursen und Fortbildungsmaßnahmen für Gemeinschaftsverpfleger im Rahmen des „Modellprojektes nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung“ wird die „Zukunftsküche Essen“ ein Ort für Vereine und Initiativen sein, die sich im Bereich Klimaschutz und Ernährung engagieren: Foodsharing, Fair Trade Town Essen, Ehrenamt Agentur, PFF, Imkerverband Essen und der Ernährungsrat sind nur einige Beispiele. So wird die „Zukunftsküche Essen“ ein Erfahrungs-, Experimentier- und Lernraum für Erzeuger, Produzenten und Verbraucher. Sie leistet damit einen aus unserer Sicht notwendigen Beitrag für den Klimaschutz.

> **Die „Zukunftsküche Essen“ könnte z.B. als gemeinnützige GmbH organisiert sein.**



Ernährungsrat Essen e.V.

Honnschaftenstraße 72
45239 Essen

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

ZKE – Vision – 6.7.20, neu gestaltet im Oktober 2026