

## Beschluss Ernährungswende für NRW – frisch.gesund.regional

Gremium: Landesparteirat  
Beschlussdatum: 15.11.2020  
Tagesordnungspunkt: V Verschiedenes

### Antragstext

1 Die Art wie wir uns ernähren hat immensen Einfluss auf unsere Gesundheit und  
2 unser Wohlbefinden, aber eben auch auf unseren Planeten. Deshalb lohnt es sich,  
3 vehement eine Ernährungswende zu fordern und besseres Essen in Schulküchen,  
4 Kitas, Kantinen oder Mensen zu bringen. Ist das Essen frisch, regional,  
5 ökologisch und lecker, dann hat es auch einen indirekten Einfluss auf unsere  
6 Gesundheit. Weniger Nitrat im Grundwasser, weniger Klimagase in der Luft,  
7 weniger multiresistente Keime in den Krankenhäusern. Die Forderung, dass der  
8 Einzelne sich doch bewusst ernähren und somit den Planeten retten soll, kann nur  
9 begrenzt erfolgreich sein, wenn man sich anschaut, dass etwa 16 Millionen  
10 Menschen in der Bundesrepublik täglich in der Gemeinschaftsverpflegung essen.  
11 Hier anzusetzen und grundsätzlich das Angebot frischer und regionaler zu machen,  
12 sollte staatlich gefördert werden. Das ermutigt Landwirt\*innen umzustellen,  
13 stabilisiert Lieferketten und fördert so regionale Wertschöpfung. Durch die  
14 Coronakrise wurde vermehrt wieder selber gekocht und die Biobranche erlebte  
15 einen Boom. Hatten Verbraucher\*innen die Wahl entschieden sie sich immer öfters  
16 für ökologische und regional erzeugte Produkte.

17 Überall in Deutschland findet man Leuchtturmprojekte in Schulen oder  
18 Krankenhäusern. Dort wird Wert auf Frische und Geschmack gelegt, denn eine  
19 Ernährungswende ist nur vermittelbar, wenn es nicht nur gesünder ist, sondern  
20 auch besser schmeckt. Frische kann nur über Kochen mit frischen Rohstoffen und  
21 eben nicht über in Wärmeboxen über Autobahnen herangefahrenes oder  
22 vorgefertigtes Convenience Essen, erzeugt werden. So eine Kantine der Zukunft  
23 muss mit sorgfältiger Planung von Küchen und speziell ausgebildeten Köch\*innen  
24 entstehen. Steht diese in Schulen oder Kita's wäre es wünschenswert, diese auch  
25 in das Bildungsprogramm der Einrichtung einzubeziehen. Die bisherige Förderung  
26 von Schulküchen in Milliardenhöhe sollte ab nun für „Kochküchen“ verwendet  
27 werden. Die Basis einer Ernährungswende ist Ernährungsbildung aller  
28 Altersstufen, aber besonders von Kindern und Schüler\*innen. Voraussetzung der  
29 Ernährungslehre in Schulen sind Lehrküchen, die Bestandteil einer jeden Schule  
30 in NRW sein sollen. Bis alle Schulen in NRW mit Schulküchen eingerichtet sind,  
31 halten wir die Entwicklung von mobilen Küchenbussen für möglich, die im  
32 ländlichen Raum Ernährungsbildung auch dauerhaft unterstützen können. Die  
33 entstehenden Kosten werden durch mehr Gesundheit und weniger Umweltkosten  
34 ausgeglichen, die uns heute schon Milliarden kosten, denken wir nur an die  
35 Wasseraufbereitungsanlagen oder gesundheitsbedingte Erkrankungen.

36 Alternativ ist zu prüfen, wie die Hygieneanforderungen in Küchen öffentlicher  
37 Einrichtungen (Mensen) anzupassen sind, damit eine Mitarbeit von Schüler\*innen  
38 in den Großküchen möglich wird. Die theoretischen Grundlagen der  
39 Ernährungsbildung können die Lehrmaterialien der Vernetzungsstelle  
40 Schulverpflegung NRW sein. Schaut man sich um, findet man hier und da Lehrgärten  
41 in Kitas und an Schulen angegliedert, wo praktisches Wissen über die Grundlagen  
42 unseres Lebens im Bildungsprogramm der Einrichtungen aufgenommen wird. Es gibt

43 Betriebskantinen, die Verträge mit regionalem Landwirt\*innen haben und Getreide,  
44 Gemüse und tierische Produkte direkt beziehen. Hier wird beispielsweise das  
45 ganze Tier verarbeitet oder unperfektes Gemüse verwendet und so  
46 Essensverschwendung vermieden. Wir reden also nicht von Luftschlössern, sondern  
47 gelebter erfolgreicher Praxis, die übertragen und gefördert gehört.

48 Um regionale Wertschöpfungsketten aufzubauen, können Ernährungsräte oder sog.  
49 Foodhubs, angegliedert an kommunale Verwaltung, eine gewaltige Vernetzungs- und  
50 Koordinierungsarbeit machen. In Bayern wird diese Arbeit in Ökomodellregionen,  
51 in Baden-Württemberg in Biomodellregionen gemacht, die z.B. auch die Förderung  
52 von regionaler Verarbeitung wie Mühlen und Vernetzung von Akteuren der gesamten  
53 Wertschöpfungskette der Lebensmittel zusammenbringt. So können auch  
54 verschwundene oder nur rudimentär vorhandene Verarbeitungsstufen wie Schäl- und  
55 Mischprozesse oder traditionelle Küchen-Technologie wiederbelebt werden.

56 Für eine Ernährungswende in NRW muss ein aufeinander abgestimmtes Programm in  
57 die Förderung aufgenommen werden. Regionale Koordinierungsstellen wie  
58 Ernährungsräte und Modellregionen müssen eingerichtet werden. Die Ausbildung von  
59 Köch\*innen für die Gemeinschaftsgastronomie muss angepasst werden. Neu zu  
60 bauenden Küchen in staatlicher Hand müssen weg vom Aufreißen und Aufwärmen  
61 wieder hin zum Schneiden und kreativen Kochen. Auch für bereits bestehende  
62 Schulküchen kann ein Umrüstungsprogramm aufgelegt werden. Diese „Kochküchen“  
63 können nur von speziellen Fachplanern geplant werden, auch hier gibt es  
64 deutschlandweit schon Wissen.

65 Um das zu koordinieren, sollten in den Kommunen Ernährungs Koordinator\*innen  
66 eingestellt werden. Die Planung von Küchen in der Gemeinschaftsgastronomie,  
67 Mensen und Lehrküchen in Schulen erfordert entsprechendes Fachwissen, das in der  
68 Verwaltung von Städten und Gemeinden in NRW nicht vorhanden ist. Aufgaben der  
69 Ernährungs Koordinator\*innen sollen die Beratung bei der Küchenplanung, der  
70 Rezepturgestaltung, Erstellung von Verpflegungsplänen, Aufbau regionaler  
71 Lieferketten und Reduzierung von Lebensmittelabfall sein.

72 Die Arbeit von Ernährungs Koordinator\*innen kann durch Ernährungsräte, wie diese  
73 sich in einigen Städten der Bundesrepublik und NRW (z.B. Köln, Münster)  
74 gegründet haben, begleitet und gefördert werden.

75 Um diese Arbeit konzeptionell zu unterstützen, richtet das Land NRW zwei  
76 Modellzentren nach dem Vorbild House of Food Kopenhagen/Berlin ein. An diesen  
77 Standorten, angegliedert an Bildungseinrichtungen wie Hochschulen oder  
78 Schulzentren, werden Küchen und Mensen der Gemeinschaftsverpflegung  
79 eingerichtet, um für Schulungszwecke aller Bereiche der Gemeinschaftsverpflegung  
80 zur Verfügung zu stehen. Hier können Verfahren zur Lebensmittelherstellung  
81 demonstriert und erprobt werden, die es ermöglichen, den Conveniencegrad also die  
82 Menge industrieller, vorgefertigter Lebensmittel zu senken und eigene  
83 Kreativität auf den Teller zu bringen.

84 Mit dem Aufbau dieser Modellzentren „House of Food NRW“ werden  
85 Ausschreibungskriterien für die zukünftige Planung öffentlicher Küchenprojekte  
86 entwickelt. Weiterhin muss der Einkauf der Lebensmittel nach Kriterien der  
87 Nachhaltigkeit ausgeschrieben und vergeben werden. Kriterien können  
88 beispielsweise sein, dass die Stärkung von Handwerk, Regionalität und Ökologie  
89 in der Region gefördert wird oder ein Conveniencegrad festgelegt wird. Auch  
90 Tierwohl- und Haltungsbedingungen, die Verarbeitung ganzer Tiere (from nose to

91 tail), die Verwendung zertifizierter Lebensmittel oder die Einbindung von  
92 Integrationsbetrieben können als Kriterium genommen werden. So kann eine  
93 Betreiber Vergabe statt Bieterwettbewerbe erfolgen und der Genuss und die  
94 Kreativität statt das „niedrigste Preisangebot“ gefördert werden.

95 Denn es geht um das „was wir essen“ und „wie wir essen“. Beim „was wir essen“  
96 legen wir den Schwerpunkt auf die Lebensmittelrohwaren aus biologischer  
97 Landwirtschaft, verfolgen regionale Wertschöpfungsketten bis hin zur Kooperation  
98 mit Urban Gardening Projekten. Beim „wie wir essen“ sorgen wir uns um die  
99 Gestaltung von Speiseräumen und folgen der Aussage Olafur Eliassons „Essen ist  
100 sozialer Klebstoff“. Beginnen müssen wir mit ausgesuchten Modellregionen und  
101 dort ansässigen Kantinen.

102 Die Lebensmittelproduktion macht etwa 11 Prozent der weltweiten  
103 Treibhausgasemissionen aus und steigt auf 30 Prozent, wenn man die Verteilung  
104 der Nahrungsmittel und die Landnutzung mit einbezieht. Gesunde Ernährung kann  
105 somit klimaschädliche Gase senken, mehr Artenvielfalt in die Landschaft und  
106 Tierwohl in die Ställe bringen und vor allem Lebensfreude durch leckeres Essen.