

V-3 Ernährungswende für NRW – frisch.gesund.regional

Antragsteller*in: Ophelia Nick und Albrecht Fleischer

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 Luftschlossern, 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 Ernährungskoordinator*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 Ernährungskoordinator*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 Ernährungskoordinator*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 Betreibervergabe 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.

Begründung

Eine Agrarwende ist ohne eine Ernährungswende nicht möglich. Mittlerweile wird es auch unter plantengerechte Ernährung, One Health oder Diet for a blue planet und vielen weiteren Bezeichnungen in der Wissenschaft besprochen. Spannend dabei ist, dass eine gesunde Ernährung für uns persönlich aber eben auch für unsere Erde gut ist. Aber das muss gelernt und ausprobiert werden und dazu dieser Antrag. Deshalb freuen wir uns über eine große Unterstützung!

Unterstützer*innen

Linda Taft (KV Rhein-Sieg); Bernd Mosig (KV Gütersloh); Elsa Nickel (KV Bonn); Anne-Monika Spallek (KV Coesfeld); Nabiha Ghanem (KV Soest); Helge Ehrhardt (KV Bochum); Monika Ludwig (KV Borken); Elisabeth von Müller (KV Gütersloh); Volkhart Wille (KV Kleve); Dr. Andreas Müller (KV Essen); Ralf Bleck (KV Rhein-Sieg); Patrick Motté (KV Krefeld); Damian Winter (KV Münster); Thomas Rabe (KV Münster); Elisabeth Anschütz (KV Rhein-Sieg); Claudia Bacmeister (KV Rhein-Berg); Janina Wittenberg (KV Münster); Matthias Kämper (KV Lippe); Stefan Wolters (KV Köln); Chris Cranz (KV Köln); Lennart Girrbach (KV Köln); Ursula Werheid-Ebert (KV Rhein-Berg); Karin Schmidt (Ernährungsrat Essen)