

# Netzwerk für besseres Essen

## Der Ernährungsrat Köln und Umgebung

Nachhaltige Ernährung finden wir prinzipiell (fast) alle gut. Allerdings sieht die Realität oft anders aus – weil die Kantine ein eingeschränktes Angebot hat, die Mensa kostengünstig produzieren muss oder weil wir heute (und auch in den kommenden Tagen) mal wieder keine Zeit haben, uns um frische, gesunde, regional und am besten sogar ökologisch produzierte Nahrungsmittel zu kümmern.

Wenn es nach dem 2016 gegründeten Ernährungsrat Köln und Umgebung geht, soll sich das ändern. Hauptinitiator des Ernährungsrats war der Verein „Taste of Heimat“, eine bunte Mischung von Menschen aus Landwirtschaft, Agrarwissenschaft, Soziologie, Medien und vielen anderen an einer nachhaltigen Ernährung Interessierten. Der Verein möchte unter anderem dazu beitragen, regionale Lebensmittel zugänglicher zu machen, regionale bäuerliche Lebensmittelproduktion und -vermarktung zu stärken sowie Transparenz und Qualitätsbewusstsein zu fördern.

Gründer von „Taste of Heimat“ ist der Dokumentarfilmer Valentin Thurn, der mehrere Filme zum Thema Lebensmittel gedreht hat (z. B. „Taste the Waste“, „10 Milliarden – Wie werden wir alle satt?“). Thurn ist auch maßgeblich im Kölner Ernährungsrat aktiv, er will „die Verbraucher wieder näher an die Lebensmittelproduktion rücken, entweder indem sie direkt bei den Bauern einkaufen, oder indem sie selbst zu Erzeugern werden, in Gärten und Gewächshäusern in der Stadt.“ Wer wisse, woher seine Lebensmittel kommen, sei auch bereit, für Qualität und nachhaltige Produktionsmethoden mehr zu bezahlen.



Der Ernährungsrat mit Kölns Oberbürgermeisterin Henriette Reker und dem ehemaligen Landesumweltminister Johannes Remmel

### Nachhaltige Lebensmittelversorgung stärken

Was aber sind Ernährungsräte? Sie verstehen sich als beratende Gremien, die in Kommunen den Dialog zwischen Politik, Verwaltung, Erzeugern, Vertrieben und Verbrauchern initiieren, um so langfristig und nachhaltig die Strukturen einer regionalen Lebensmittelversorgung zu stärken. In den USA, wo die Idee vor mehr als 15 Jahren entstanden ist, gibt es heute in vielen Ballungsräumen „Food Policy Councils“. So weit sind wir in Deutschland noch

lange nicht, aber mittlerweile habe eine dynamische Bewegung eingesetzt, sagt Anna Wißmann, Geschäftsführerin von „Taste of Heimat“ und Koordinatorin des Ernährungsrats Köln und Umgebung: „Neben Köln und Berlin werden bald auch viele andere Städte Ernährungsräte haben.“

Der Kölner Ernährungsrat besteht im Kern aus 30 Personen, die aus der lokalen biologischen und konventionellen Landwirtschaft, der Gastronomie, der Lebensmittelproduktion, aus Politik und Verwaltung sowie aus zivilgesellschaftlichen Initiativen kommen. Gearbeitet wird derzeit in vier Ausschüssen: Gastronomie und Lebensmittelhandwerk, regionale Direktvermarktung, Urbane Landwirtschaft/Essbare Stadt sowie Ernährungsbildung und Gemeinschaftsverpflegung. In diesen Ausschüssen, die sich über weitere engagierte Teilnehmerinnen und Teilnehmer freuen, wird eine Ernährungsstrategie für Köln entwickelt. Das langfristige Ziel: Allen Kölnerinnen und Kölnern soll es möglich sein, sich gesund und regional zu ernähren und so gleichzeitig die bäuerliche Landwirtschaft im Umland zu erhalten.



Köchin Friederike Woydich serviert bei der Taste of Heimat-„Schnippeldisko“.

## „Gutes Essen ist kein Luxus“

Ein Gespräch mit Anna Wißmann vom Ernährungsrat Köln und Umgebung

*Resultate: Frau Wißmann, was können Ernährungsräte bewirken?*

Anna Wißmann: Eine ganze Menge. Ernährungsräte machen das Thema ökologische und sozial gerechte Lebensmittelversorgung für die Bürgerinnen und Bürger, aber auch für Politik und Verwaltung sichtbar. Sie stellen Öffentlichkeit her und bringen Akteure aus Wirtschaft, Politik und Zivilgesellschaft an einen Tisch, die sonst nicht gemeinsam über Ernährung nachdenken würden. Und sie bündeln Expertise rund um das Thema Ernährung und werden so zur Anlaufstelle für Menschen, die Fragen haben oder ihre bisherigen Gewohnheit umstellen wollen.

*Wer kann bei Ihnen mitmachen?*

Prinzipiell alle. Unsere Treffen und auch die Sitzungen der Ausschüsse sind für jede Bürgerin und jeden Bürger offen. Natürlich wollen wir die Akteure stärken, die heute schon auf Nachhaltigkeit setzen. Aber wir haben keine Zugangsbarrieren, im Gegenteil: Wir freuen uns zum Beispiel besonders über bislang konventionell arbeitende Landwirte, die mit uns über eine Umstellung sprechen wollen.

*Was können Sie denen anbieten?*

Ein ganz wichtiger Punkt ist die Vernetzung. Bei uns sind Menschen dabei, die sich schon lange mit Aspekten nachhaltiger Ernährung be-

schäftigen und die eine enorme Expertise aufgebaut haben. Das betrifft sowohl den Anbau als auch die Vermarktung und den Vertrieb von Lebensmitteln. Umgekehrt kann jeder und jede von uns noch viel von Menschen lernen, die bislang vielleicht weniger nachhaltig arbeiten, aber eine große praktische Erfahrung haben. Ganz wichtig ist auch der Ermutigungsaspekt: Es motiviert ungemein, für seine Idee wertgeschätzt zu werden und gemeinsam für ein Ziel zu arbeiten.

*Wie läuft die Zusammenarbeit mit der Stadt Köln?*

Wir arbeiten mit mehreren Ämtern sehr gut zusammen, zum Beispiel mit dem Amt für Landschaftspflege und Grünflächen, mit dem Umwelt- und Verbraucherschutzamt oder auch dem Jugendamt. Das Umweltamt arbeitet gerade an einer Beschlussvorlage, nach der die Stadt Köln ihre Unterstützung für den Ernährungsrat erklären soll. Das wäre für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Stadt sehr wichtig und würde ihr Engagement quasi „offiziell“ machen.

*Was hat der Ernährungsrat Köln als nächstes vor?*

Einiges. Wir möchten zum Beispiel Einkaufskriterien für die Kölner Kitas und Kindergärten entwickeln, damit sich dort flächendeckend

eine nachhaltige Lebensmittelversorgung etablieren kann – gerade auch in Vierteln, wo viele Menschen keinen unmittelbaren Zugang zu diesem Thema haben. Außerdem arbeiten wir gemeinsam mit anderen an einer Vision für das Kölner Ernährungssystem der Zukunft: Wie können sich die Bewohnerinnen und Bewohner der Stadt künftig regional und nachhaltig ernähren? Ein weiteres großes Ziel ist ein funktionierendes Netzwerk von Ernährungsräten in NRW, die derzeit in einigen Kommunen gegründet werden.

*Nicht wenige halten gesunde und nachhaltige Ernährung für ein Luxusproblem von Menschen mit gut gefülltem Konto ...*

Eine gesunde und bewusste Ernährung, eine ressourcenschonende Produktion von Lebensmitteln ist kein Luxus, sondern ein Menschenrecht, gerade auch im Interesse künftiger Generationen. Deshalb brauchen vor allem Kinder eine gute und auch glaubwürdige Ernährungsbildung. Und die funktioniert am besten, wenn sie daheim oder in der Kita mit allen Sinnen erfahren, woher Lebensmittel kommen, wie sie produziert werden und – vor allem – wie lecker frisches Obst oder Gemüse aus der Region schmecken.



Foto: Monika Kluz

Gesund und lecker