

# Regional, vielfältig, hochwertig

## Nachhaltig ernähren, Verschwendung stoppen

Obwohl wir Deutschen im internationalen Vergleich mit durchschnittlich zehn Prozent unseres Einkommens relativ wenig für Nahrungsmittel ausgeben, ist Ernährung auch bei uns ein wichtiger Faktor für nachhaltigen Konsum. Und auf den ersten Blick sind wir auf einem guten Weg: Nach Angaben des Bundes Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖL) wurden 2017 in Deutschland erstmals mit Bio-Lebensmitteln mehr als 10 Milliarden Euro umgesetzt, ein Zuwachs gegenüber dem Vorjahr um knapp sechs Prozent.

Für fair gehandelte Lebensmittel – die zum Teil auch bio-zertifiziert sind – gaben die Konsumentinnen und Konsumenten rund 1,2 Milliarden Euro aus. Damit lag der Anteil von Lebensmitteln am gesamten Fair-Trade-Umsatz bei 80 Prozent. Besonders gefragt waren fairer Kaffee und Kakao, deren Marktanteile auf 3,8 bzw. 6 Prozent anstiegen. Wenn man allerdings den gesamten Lebensmittelumsatz des Jahres 2017 betrachtet, lassen die dort ermittelten 183,5 Milliarden Euro noch viel Luft nach oben für nachhaltige Produkte. Gleiches gilt für das Thema Lebensmittelverschwendung: Je nach Statistik landen Jahr für Jahr bei uns zwischen 11 und 18 Millionen Tonnen auf dem Müll.

Genau diesem Thema widmet sich das NaturGut Ophoven mit dem Projekt „Verschwendung stoppen“ (U-3777, 4.933 Euro). An einer Säule im hauseigenen Bistro veranschaulichen Tipps den Besucherinnen und Besuchern, wie sie Verschwendung vermeiden können. Drei Pizzakartons mit Fragespielen zum Thema liefern weitere Informationen. Zusätzlich werden Restaurants in Leverkusen angesprochen, ebenfalls aktiv zu werden. Inzwischen beteiligen sich mehrere Betriebe, indem sie zum Beispiel Mitnehmboxen für Essensreste bereitstellen oder kleinere Portionen mit der Möglichkeit eines Nachschlags anbieten.

Um einen anderen Aspekt der nachhaltigen Ernährung ging es dem NaturGut beim Projekt „Gestärkt in den Sommer!“ (U-3785, 4.996 Euro). Im Rahmen der bundesweiten Nachhaltigkeitstage 2018 wurde an Grundschulen mit Unterrichtseinheiten und Informationsständen für nachhaltige und saisonale Gerichte geworben. Das traditionelle Sommerfest des Natur-



Infosäule im BioBistro des NaturGut Ophoven

Guts stand ebenfalls ganz im Zeichen des Projekts. Mehrere hundert Gäste genossen das bunte Bühnenprogramm sowie zahlreiche Aktionen rund um das Thema „Essen, was hier und heute wächst“.

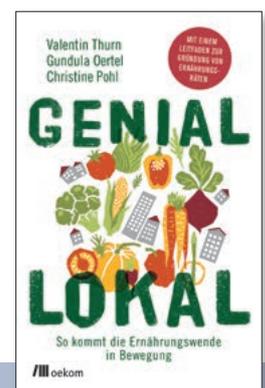
Auch der 2016 gegründete Ernährungsrat Köln und Umgebung möchte dazu beitragen, regionale Lebensmittel zugänglicher zu machen, regionale bäuerliche Lebensmittelproduktion und -vermarktung sowie Transparenz und Qualitätsbewusstsein zu fördern. Ein Arbeitsbereich ist die Ernährungsbildung und die Verbesserung von Gemeinschaftsverpflegung, etwa in Schulen. Im Rahmen eines von unserer Stiftung mit rund 50.000 Euro geförderten Projekts (Z-5406) stärkt der Kölner Verein Taste of Heimat, Hauptinitiator des Kölner Ernährungsrates, den Aufbau eines NRW-weiten Netzwerks von Ernährungsräten. Die Resonanz ist groß: Zu einem Vernetzungstreffen Anfang November 2018 trafen sich in Bochum Vertreterinnen und Vertreter von in Gründung befindlichen Ernährungsräten aus zehn weiteren nordrhein-westfälischen Kommunen. Und beim bislang größten Ernährungsräte-Netzwerktreffen auf deutschem Boden kamen vom 23. bis zum 25. November in Frankfurt mehr

als 150 Personen aus Deutschland, Österreich, der Schweiz, Luxemburg und den Niederlanden zusammen.

Regionale Lebensmittel sind auch ein Arbeitsschwerpunkt der Regionalbewegung Nordrhein-Westfalen. Im dreijährigen Projekt „Regional Plus – fair für Mensch und Natur“ (U-3617, 123.093 Euro) ging es darum, Nachhaltigkeitskriterien zu einem wesentlichen Bestandteil bei der Regionalvermarktung von Lebensmitteln zu machen, etwa den Erhalt von Hecken als Beitrag zum Artenschutz. Anfang 2019 startet der Landesverband Regionalbewegung NRW ein neues Projekt mit dem Titel „Landesdialog Regionalitätsstrategie in NRW – Zukunftschancen für Regionalvermarktung, Biodiversität und bäuerliche Betriebe“ (U-3821, 172.300 Euro). Ziel ist es, eine landesweite Strategie zu Regionalität und Nachhaltigkeit auf den Weg zu bringen.

➔ Weitere Informationen unter [www.naturgut-ophoven.de](http://www.naturgut-ophoven.de), <http://ernaehrungsrat-koeln.de/> und [www.nrw.regionalbewegung.de](http://www.nrw.regionalbewegung.de)

➔ Mehr zum Thema Nachhaltige Ernährung auf Seite 16 in der Rubrik „Lesen“



Buch-Tipp:

### „Genial lokal“: Ernährungsräte

Ernährungsräte stehen im Zentrum des Buches „Genial lokal“. So kommt die Ernährungswende in Bewegung“, das Valentin Thurn, Gundula Oertel und Christine Pohl im Oekom-Verlag herausgegeben haben. Sie stellen Ernährungsräte in Deutschland und anderen Ländern vor und geben praktische Tipps für Neugründungen.