KERNiG Kommunale Ernährungssysteme als Schlüssel zu einer umfassend-integrativen Nachhaltigkeits-Governance

Newsletter 01/2018

Editorial: KERNiG Halbzeit – Erste Ergebnisse liegen vor

Sehr geehrte KERNiG-Interessierte und Beteiligte,

das Verbundprojekt KERNiG befindet sich bereits in der zweiten Hälfte. In der dritten Ausgabe des KERNiG Newsletters wollen wir Sie über den Stand der Umsetzung in den Projektkommunen Leutkirch und Waldkirch sowie erste Ergebnisse aus den Teilprojekten des Verbundprojekts informieren.

Seit Oktober 2017 findet in den beiden Projektkommunen Leutkirch und Waldkirch die Maßnahmenumsetzung statt. Begleitet wird diese durch NAHhaft e.V.. Die beiden Kommunen sowie NAHhaft e.V. werden in ihren Beiträgen über die Umsetzung und ihre Aktivitäten berichten. Dass Wissenschaft und Praxis in einem transdisziplinären Verbundprojekt Hand in Hand arbeiten, zeigt der gemeinsame Beitrag der Universität Kassel und der Projektkommune Leutkirch über das Klimafrühstück. Die vier wissenschaftlichen Teilprojekte werden in ihren Beiträgen Einblicke in ihre Erkenntnisse geben (Universität Kassel & Universität Freiburg). Die Zeppelin Universität konnte Ihre Forschung abschließen und gibt in ihrem Beitrag Einblicke in das erstellte Booklet. Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) begann mit der Erstellung einer Umweltbewertung für Landwirtschaft und eine standortangepasste Produktion. Einen ersten Eindruck was dahinter steckt, erhalten Sie im Beitrag von FiBL.

Vom 25. bis zum 27. April 2018 fand das zweite KERNiG-Beirats- und ProjektpartnerInnentreffen in der Projektkommune Waldkirch statt. Neben VertreterInnen des wissenschaftlichen Projektbeirats und des Praxisbeirats, waren auch alle Projektbeteiligten aus den Teilprojekten anwesend. Ziel des Treffens war es, über den Stand der Maßnahmenumsetzung und den Miteinbezug der wissenschaftlichen Teilprojekte zu diskutieren, Zusammenhänge zwischen Praxis und Wissenschaft aufzuzeigen, die Ergebnisse der wissenschaftlichen Teilprojekte zu analysieren und das weitere Vorgehen abzustimmen. Abgerundet wurde das Beiratstreffen mit der Eröffnung der Wanderausstellung „Die Vielfalt kommunaler Ernährungssysteme“ im Rathaus in Waldkirch am 26. April. Die Ausstellung wurde von Waldkirchs Oberbürgermeister Roman Götzmann und der geschäftsführenden Vorständin des Städtetags Baden-Württemberg OB a.D. Gudrun Heute-Bluhm eröffnet.

Eröffnung der Wanderausstellung im Rahmen des Beirats-und ProjektpartnerInnentreffens in Waldkirch (Foto: T. Jung)

Impressum:

KERNiG Projektkoordination

Albert-Ludwigs-Universität Freiburg

www.kernig.uni-freiburg.de

Stand: Juni 2018

KERNiG Kommunale Ernährungssysteme als Schlüssel zu einer umfassend-integrativen Nachhaltigkeits-Governance

Newsletter 01/2018

Inhalt

Leutkircher Maßnahmenumsetzung in vollem Gange 2

Vernetzung der kommunalen AkteurInnen im Vordergrund der Maßnahmenumsetzung in Waldkirch 3

Nachhaltig genießen auf Leutkircher Festen – und wie vernetzt man in Waldkirch am besten? (NAHhaft e.V.) 4

Was hat mein Essen mit dem Klima zu tun? (Leutkirch; Teilprojekt Milieuintegration, Uni Kassel) 5

Nachhaltige Ernährung und soziale Milieus (Teilprojekt Milieuintegration, Uni Kassel)6

Die Stadt ernährt sich indem sie einkauft – Absatzstrukturen kommunaler Nahrungsmittelmärkte (Teilprojekt Marktintegration, Uni Freiburg) 7

Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung – wie gehen Gastronomen damit um? (Teilprojekt Wissens- und Praxisintegration, Uni Freiburg) 8

Unterschiedliche Problemsichten auf das kommunale Ernährungssystem (Teilprojekt Politikintegration, Uni Freiburg) 9

Nudging for Good Food: Ein Booklet für die Kommunen (Zeppelin Universität) 10

Umweltbewertung Landwirtschaft und standortangepasste Produktion (FiBL) 11

Ausblick 12

Leutkircher Maßnahmenumsetzung in vollem Gange

Nach sorgfältiger Überprüfung und Bearbeitung der im Frühjahr 2017 zusammengestellten Ziele und Maßnahmenvorschläge stelltedie Leutkircher Projektbeauftragte Nadine Zettlmeißl dem Gemeinderat in einer öffentlichen Sitzung am 9. Oktober 2017 ein Paket von neun Zielen und 28 Maßnahmen vor. Dabei wurden vor allem die Themen Marktgebühren, ökologische Landwirtschaft und Schulcatering intensiv diskutiert. Der Gemeinderat verabschiedete einstimmig die Umsetzung des Maßnahmenpakets, welches auf der städtischen Internetseite eingesehen werde kann (https://www.leutkirch.de/kernig).

Noch in derselben Woche fand am 13. Oktober 2017 die Eröffnung des Mitmachgartens statt. Die Heimatpflege Leutkirch und das Unternehmen Gruschwitz stellen den HobbygärtnerInnen Flächen mit einem Beerengarten und einer Streuobstwiese zum Anlegen von Gemüsebeeten zur Verfügung. Die Bürgerinitiative hat die Betreuung des Mitmachgartens übernommen und freut sich über weitere Interessierte.

Außerdem verzichtet die Stadt in Zukunft darauf Gebühren für den Bauernmarkt zu erheben. So möchte man den BeschickerInnen zeigen, dass sie und ihre regionalen und teils ökologischen Produkte wertschätzt werden. Die ökologische Landwirtschaft wird zusätzlich unterstützt, indem freigewordene städtische landwirtschaftliche Pachtflächen nach Möglichkeit an Biolandwirte verpachtet werden.

Der Landkreis Ravensburg wurde Anfang des Jahres zu einer von vier Bio-Musterregionen in

Impressum:

KERNiG Projektkoordination

Albert-Ludwigs-Universität Freiburg

www.kernig.uni-freiburg.de

Stand: Juni 2018

Baden-Württemberg ernannt. Laut Landtagsabgeordnete Petra Krebs hat auch das Verbundprojekt KERNiG entscheidend dazu beigetragen, dass der Landkreis zur Bio-Musterregion ausgewählt wurde.

KERNiG Bürgerinitiative (Foto: N. Zettlmeißl)

Im Frühjahr 2018 fand eine Vortragsreihe mit Lesungen, Workshops und Diskussionsrunden statt. Die Veranstaltungen entstanden in Zusammenarbeit mit verschiedenen Partnern wie der Volkshochschule, dem Ernährungszentrum oder der Stadtbibliothek. Die Bürgerinitiative wird auf verschiedenen Festen in Leutkirch wie dem Frühlingsfest und dem Kinderfest einen Essensstand betreiben. Dort können interessierte BürgerInnen mit der KERNiG-Initiative ins Gespräch kommen oder einfach nur leckere Speisen aus regionalem und ökologischen Anbau genießen.

Damit in Zukunft auf Veranstaltungen mehr Stände biologische Speisen anbieten, hat NAHhaft e.V. zur Hilfestellung einen Leitfaden erstellt, in dem ausführlich dargestellt wird, was bei der Umstellung des Speisenangebots alles zu beachten sei. Der Leitfaden wurde den OrganisatorInnen von Festen in einem Workshop vorgestellt. Ebenfalls in Planung ist ein Runder Tisch mit BeschickerInnen des Wochenmarktes, um diesen sowohl für die KundInnen als auch für die BeschickerInnen attraktiver zu gestalten.

Vernetzung der kommunalen AkteurInnen im Vordergrund der Maßnahmenumsetzung in Waldkirch

Im September 2017 sind die Ziele und Maßnahmen, die durch die umfangreiche BürgerInnenbeteiligung zusammengekommen sind und anschließend durch die Projektlenkungsgruppe ausgewählt wurden, dem Gemeinderat der Stadt Waldkirch vorgestellt worden. Insgesamt wurden neun Ziele und zwölf darauf abgestimmte Maßnahmen entwickelt, die die vier Ernährungsbereiche Produktion, Verarbeitung, Versorgung und Entsorgung abdecken und auch die Nachhaltigkeitsaspekte wie Umwelt, Gesundheit und Regionalität berücksichtigen. Die Gemeinderäte bewerteten die Ziele und Maßnahmen als Grundlage, um ernährungsrelevante Themen an die Bevölkerung heranzutragen und diese auch in Zukunft weiter zu bearbeiten. Der Gemeinderat stimmte dem Ziel- und Maßnahmenkatalog mehrheitlich zu, der nun auf der Homepage der Stadt Waldkirch für alle Interessierten einsehbar ist (https://www.stadt-waldkirch.de/,Lde/start/bauen+und+wohnen/kernig.html).

Eines der umfassendsten Ziele innerhalb des Maßnahmenkatalogs ist die enge Vernetzung aller kommunalen ernährungsrelevanten Akteure aus Wirtschaft, Zivilgesellschaft und Verwaltung, die gleich zu Beginn der Umsetzungsphase mit Hilfe von NAHhaft e.V. angegangen wurde. Dazu erarbeitete NAHhaft e.V. einen Leitfaden, der zahlreiche Handlungsempfehlungen zur Vernetzung für nachhaltige Ernährung

GEFÖRDERT VOM Bundesministerium für Bildung und Forschung

FONA Sozial-ökologische Forschung BMBF

Impressum:

KERNiG Projektkoordination

Albert-Ludwigs-Universität Freiburg

www.kernig.uni-freiburg.de

Stand: Juni 2018

in Waldkirch bereithält. In einem ersten Schritt wurde eine E-Mail-Liste erstellt, die allen Beteiligten die Möglichkeit gibt, sich gegenseitig auf dem Laufenden zu halten und sich über aktuelle Entwicklungen, Aktivitäten, Veranstaltungen usw., die im Zusammenhang mit dem Projekt KERNiG relevant sind, zu informieren.

Themenregal in der Mediathek Waldkirch (Foto: A. Thome)

Darüber hinaus sind seit dem Beschluss der Ziele und Maßnahmen noch zwei weitere Projekte zur Bildung und Information der Waldkircher BürgerInnen und aller Interessierten umgesetzt worden. Zum einen wurde in der Mediathek Waldkirch ein KERNiG-Regal zum Thema „Nachhaltige Ernährung“ eingerichtet, in dem aktuelle sowie thematisch passenden populärwissenschaftliche Bücher und Filme zur Ausleihe bereitstehen. Zum anderen wurde im Rahmen des Beiratstreffens am 26. April 2018 die Wanderausstellung „Die Vielfalt kommunaler Ernährungssysteme“ eröffnet. Mit der Ausstellung wird versucht, das „Kommunale Ernährungssystem“ auf einfache Art und Weise darzustellen, in dem ausgewählte Best-Practice-Beispiele aus verschiedenen nationalen und internationalen Städten die Vielfalt an Ideen und Möglichkeiten zeigen, wie kommunale Ernährungssysteme gestaltet und nachhaltig geprägt werden können.

Nachhaltig genießen auf Leutkircher Festen – und wie vernetzt man in Waldkirch am besten? (NAHhaft e.V.)

Da immer mehr Menschen ihre Mahlzeiten in Kantinen, Restaurants, Imbissen usw. einnehmen, spielt die Außer-Haus-Verpflegung eine wichtige Rolle im Rahmen eines nachhaltigen kommunalen Ernährungssystems. Die Stadt Leutkirch hat sich, angestoßen durch ihre Beteiligung an KERNiG, u.a. das Ziel gesetzt, gemeinsam mit den jeweiligen VeranstalterInnen das Angebot von regionalen, saisonalen und ökologischen Lebensmitteln auf Leutkircher Veranstaltungen wie dem Frühlings- oder Kinderfest zu steigern. Die VeranstalterInnen sollen dadurch ermutigt werden, eine Vorreiter- und Vorbildfunktion einzunehmen. Auf Wunsch der Stadt Leutkirch hat NAHhaft e.V. hierzu einen Leitfaden entwickelt, der VeranstalterInnen (aus Vereinen, Verbände oder der Stadtverwaltung) von kleineren als auch von größeren Festen mit mehreren Zehntausend Besuchern eine Handreichung mit praxisnahen Hinweisen, Tipps und Ideen bietet, wie sie das Angebot an nachhaltigen Speisen- und Getränken systematisch erweitern können. Der Leitfaden kann in kürze unter www.nahhaft.de/kernig heruntergeladen werden.

„Kommunales Ernährungssystem“ meint für uns als KERNiG-ProjektpartnerInnen mehr als das, was auf den Teller kommt: Die Vielfalt an ernährungsbezogenen Aktivitäten und Beziehungen zwischen allen relevanten AkteurInnen, von der Stadtverwaltung über Unternehmen,

GEFÖRDERT VOM
Bundesministerium für Bildung und Forschung
FONA Sozial-ökologische Forschung BMBF

Impressum:

KERNiG Projektkoordination

Albert-Ludwigs-Universität Freiburg

www.kernig.uni-freiburg.de

Stand: Juni 2018

Initiativen bis zu den BürgerInnen – von der Produktion, über die Verarbeitung, Versorgung, Zubereitung bis hin zu Konsum und Entsorgung von Nahrungsmitteln in der Stadt. Dieses kommunale Ernährungssystem zu gestalten, bedeutet also, das Netzwerk von Personen und Organisationen rund um Essen, Ernährung und Nahrungsmittel in der Stadtregion gezielt zu (re)aktivieren.

Die Außer-Haus-Versorgung als wichtiger Versorgungsbereich (Foto: P. Messenholl)

Die Vernetzung verschiedener AkteurInnen ist ein zentrales Thema im Rahmen von KERNiG und daher hat sich auch die Stadt Waldkirch explizit dieses Ziel gesetzt. NAHhaft e.V. hat auf Wunsch der Stadt Waldkirch einen Leitfaden erarbeitet, in dem zunächst verschiedene Vernetzungsformate vorgestellt und hinsichtlich des zeitlichen Ablaufs, der finanziellen Aspekte sowie ihrer Vor- und Nachteile beleuchtet und bewertet werden. Im Anschluss werden Handlungsempfehlungen für Vernetzungsformate, einzubindende AkteurInnen und Personengruppen sowie weitere thematisch relevante Netzwerke formuliert. Der Leitfaden ist unter www.nahhaft.de/kernig abrufbar.

Was hat mein Essen mit dem Klima zu tun? (Leutkirch; Teilprojekt Milieuintegration, Uni Kassel)

Mit dieser Frage setzten sich etwa 100 Schülerinnen und Schüler der Klassen drei bis sechs in Leutkirch praktisch und inhaltlich während des Klimafrühstücks auseinander. Ziel des Klimafrühstücks, das von dem Berliner Verein KATE (Kontaktstelle für Umwelt und Entwicklung e.V.) entwickelt wurde, ist es, auf spielerische Weise den Zusammenhang zwischen der eigenen Ernährung und dem Klimawandel zu verdeutlichen und individuelle Handlungsmöglichkeiten aufzuzeigen.

Bei dem gemeinsamen Frühstück konnten sich die Kinder an einem Buffet bedienen, das eine Besonderheit aufwies: jedes Produkt stand in zweifacher Ausführung bereit. Wodurch sich die beiden Varianten unterschieden und welche die nachhaltigere Variante sei, darüber tauschten sich die Kinder bereits während des Frühstücks intensiv aus. Schnell erkannten sie, dass sich einige Produkte durch ihre Verpackung unterscheiden und stellten fest, dass die Glasflasche im Gegensatz zur Plastikflasche die umweltfreundlichere Variante sei.

In der anschließenden Kleingruppenarbeit beschäftigten sich die SchülerInnen anhand der mitgebrachten Materialien mit der Frage, wie sich neben der Verpackung auch die Anbau Art, die Saisonalität und tierische Produkte auf das Klima auswirken. Am Ende der zwei Unterrichtsstunden stellten die Kinder ihre, während der Kleingruppenphase erarbeiteten, Plakate vor und bekamen von der Projektmitarbeiterin Nadine Zettlmeißl einen Saisonkalender für das Klassenzimmer überreicht.

Impressum:

KERNiG Projektkoordination

Albert-Ludwigs-Universität Freiburg

www.kernig.uni-freiburg.de

Stand: Juni 2018

Klimafrühstück in Leutkirch (Foto: J. Quendt)

Die ProjektpartnerInnen aus Kassel (Teilprojekt Milieuintegration) begleiteten das Klimafrühstück wissenschaftlich: Neben teilnehmender Beobachtung während des Klimafrühstücks wurden wenige Wochen danach Fragebögen an die LehrerInnen, SchülerInnen und deren Eltern ausgehändigt, um die Wahrnehmung und Wirksamkeit der Maßnahme zu beurteilen. Es zeigte sich, dass die SchülerInnen bislang kaum über Anknüpfungspunkte zu Nachhaltigkeit und nachhaltiger Ernährung verfügten. Der Fokus der bisherigen Ernährungsbildung lag ausschließlich auf gesunder Ernährung. Nach dem Frühstück berichteten einige Eltern z.B., dass ihre Kinder nun vermehrt darauf achten, was auf ihre Teller kommt. Das Klimafrühstück wurde vom Großteil der Befragten als sehr positiv bewertet. Weitere Termine für das Klimafrühstück sind im Sommer geplant.

Nachhaltige Ernährung und soziale Milieus (Teilprojekt Milieuintegration, Uni Kassel)

Im Teilprojekt Milieuintegration liegt der Fokus auf den KonsumentInnen im Ernährungssystem. Es werden das Ernährungs- und Einkaufsverhalten sowie die dahinterstehenden individuellen Bedingungen untersucht. Insbesondere werden die Unterschiede zwischen verschiedenen sozialen Milieus und Zielgruppen betrachtet, um Hinweise darüber zu gewinnen, welche Maßnahmen am besten für sie geeignet sind. Im vergangenen Jahr wurde eine Fragebogenstudie in Leutkirch und Waldkirch durchgeführt, bei der insgesamt 501 Fragebögen in die statistische Auswertung aufgenommen werden konnten.

Die Einteilung der Befragten in soziale Milieus erfolgte mit Hilfe des Milieuindikators der Firma Sinus. Ähnlich wie bei der Mobilität oder beim Wohnen finden sich auch bei der Ernährung Milieus, die sich in ihrem Umweltbewusstsein deutlich nachhaltiger zeigen als andere. Sie geben auch an, mehr ökologisch produzierte, saisonale sowie regionale Produkte zu kaufen. Allerdings verzehrt ein großer Teil dieser Gruppe auch mehr Fleisch, was sich wiederum negativ auf die Klimabilanz der persönlichen Ernährungsweise auswirkt.

Wir konnten auch Altersunterschiede ausmachen: In unserer Stichprobe hat sich gezeigt, dass mit steigendem Alter das Interesse an Nachhaltigkeit und der Konsum von nachhaltigen Produkten zunehmen. Außerdem nimmt der Anteil an Tiefkühl- und Fertiggerichten mit zunehmendem Alter ab. Das ist ein Hinweis da-

GEFÖRDERT VOM Bundesministerium für Bildung und Forschung

FONA Sozial-ökologische Forschung BMBF

Impressum:

KERNiG Projektkoordination

Albert-Ludwigs-Universität Freiburg

www.kernig.uni-freiburg.de

Stand: Juni 2018

rauf, dass gerade jüngere Menschen als Zielgruppe für Maßnahmen in Richtung einer nachhaltigeren Ernährungsweise adressiert werden sollten.

Grundzutaten zum Kochen: Nachhaltige Ernährung und Kochen hängen eng zusammen (Foto: J. Quendt)

Im letzten Newsletter haben wir bereits unsere Vermutung dargestellt, dass auch das Kochen ein Ansatzpunkt für eine nachhaltige Ernährungsweise sein könnte. Anhand der Studie konnten wir den Zusammenhang zwischen Kochen und nachhaltiger Ernährung bestätigen: Menschen, die sich für Kochen interessieren, also gerne und gut kochen, ernähren sich auch nachhaltiger als Menschen, die weniger Ambitionen zu kochen haben. Unterschiede zwischen Milieus und Altersgruppen gab es in unserer Stichprobe nicht: Ein Hinweis darauf, dass Kochen ein möglicher Schlüssel für eine Umstellung zu einer nachhaltigen Ernährungsweise sein könnte. Kochen kann die Übertragbarkeit einer nachhaltigen Ernährungsweise in den Alltag steigern: Wer es versteht, mit Grundzutaten zu kochen, kann selbst bestimmen, was genau auf den Teller kommt und wo die Produkte herstammen.

Die Stadt ernährt sich indem sie einkauft – Absatzstrukturen kommunaler Nahrungsmittelmärkte (Teilprojekt Marktintegration, Uni Freiburg)

Über die Absatzstrukturen kommunaler Nahrungsmittelmärkte ist wenig bekannt. Bisher fehlen nähere Informationen zu den AkteurInnen, Beziehungen und Funktionsweisen, welche zur Versorgung einer Stadt mit Nahrungsmitteln beitragen. Deshalb wurden im Laufe des vergangenen Jahres Betriebe der Nahrungsmittelmärkte in Waldkirch und Leutkirch zu ihren Einkaufs- und Absatzbeziehungen befragt. Das Ziel dieser Befragung war es potentielle Gestaltungsansätze für kommunale Nahrungsmittelmärkte zu identifizieren.

Beide Projektkommunen weisen bezüglich ihres Naturraums, ihrer Flächengröße und ihrer landwirtschaftlichen Struktur erhebliche Unterschiede auf. Waldkirch im Breisgau verfügt durch seine Nachbarschaft zum Oberrheingraben über Anbauflächen von Obst, Sonderkulturen und Gemüse. Die Gemeinde Leutkirch im Allgäu ist flächenmäßig mehr als dreimal so groß wie Waldkirch und beheimatet eine deutlich größere Zahl landwirtschaftlicher Betriebe (Leutkirch: 268 Betriebe; Waldkirch: 48 Betriebe) (STATISTISCHES LANDESAMT 2018). Wie für das Allgäu typisch, sind diese zum großen Teil in der Milchviehwirtschaft tätig. Doch auch die regionale und überregionale Einbettung beider Kommunen ist unterschiedlich, z. B. in ihrer relativen Lage zu Mittel- beziehungsweise Oberzentren.

Diese Unterschiede spielen interessanterweise keine besondere Rolle für die Absatzstruktur kommunaler Nahrungsmittelmärkte und ihre

GEFÖRDERT VOM Bundesministerium für Bildung und Forschung

FONA Sozial-ökologische Forschung BMBF

Impressum:

KERNiG Projektkoordination

Albert-Ludwigs-Universität Freiburg

www.kernig.uni-freiburg.de

Stand: Juni 2018

regionale und überregionale Einbettung. Es ergeben sich für beide Kommunen ähnliche Strukturen. Auch überregional, in Bereichen des Großhandels und der Zentrallager des Lebensmitteleinzelhandels zeigen sich sehr ähnliche Strukturen. Dies ist auf die überregionale Bündelung von Logistik und Handelsorten, sprich Skaleneffekte und Verbundvorteile zurückzuführen, die eine Senkung der Transaktionskosten bewirken. Zudem scheint die Versorgungsnotwendigkeit der ähnlichen Bevölkerungszahlen (jeweils rund 22.000 EinwohnerInnen) und Haushaltsstrukturen (Waldkirch: 2,2; Leutkirch: 2,4 Personen/Haushalt) eine Rolle zu spielen (STATISTISCHES LANDESAMT 2018).

Die landwirtschaftlich geprägte Flächengemeinde Leutkirch (Foto: Stadt Leutkirch)

Bisher wurde angenommen, dass der Bereich der Außer-Haus-Verpflegung bei der Gestaltung kommunaler Nahrungsmittelmärkte von großer Relevanz ist. Es zeigt sich jedoch, dass hier zwar quantitativ bedeutende „Triebfedern" der Absatzstrukturen liegen, die Betriebe des Lebensmittelhandwerks aber stärker und vielfältiger vernetzt sind. Letztere scheinen bei der Gestaltung kommunaler Nahrungsmittelmärkte von größter Bedeutung. Spannenderweise treten aber auch lokalspezifische Ausprägungen auf, die offenbar von kommunalen Kontexten und von Individuen abhängig sind. Während in Leutkirch hauptsächlich Betriebe des Lebensmittelhandwerks zentrale Positionen einnehmen, sind in Waldkirch neben diesen die Wochenmärkte und der filialisierte Lebensmitteleinzelhandel von Bedeutung. Endgültige Aussagen zur Gestaltbarkeit kommunaler Nahrungsmittelmärkte sind zum jetzigen Zeitpunkt noch nicht möglich. Hierzu muss unter anderem zusätzlich die Dynamik der Marktnetzwerke, im Sinne historischer Veränderungen berücksichtigt werden.

Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung – wie gehen Gastronomen damit um? (Teilprojekt Wissens- und Praxisintegration, Uni Freiburg)

Das Teilprojekt beschäftigte sich mit der Frage, wie Lebensmittelabfälle im Sektor der Außer-Haus-Verpflegung entstehen. Gleichzeitig sollte nach Potenzialen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen gesucht werden. Bisherige wissenschaftliche Untersuchungen machen hierzu deutlich, dass sich Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung nach drei Aspekten unterscheiden lassen, an welcher Stelle diese in der Küche auftreten können: 1. Lebensmittelabfälle, die durch eine Fehlkalkulation im Einkauf entstehen (Blaue Tonne); 2. Produktionsüberschüsse durch eine übermäßige Vorbereitung von Lebensmittelmengen sowie Produktionsabfälle während der Verarbeitung (Grüne Tonne); 3. Speisereste, die von Gästen auf den Tellern übriggelassen werden (Rote Tonne).

GEFÖRDERT VOM

Bundesministerium für Bildung und Forschung

FONA Sozial-ökologische Forschung BMBF

Impressum:

KERNiG Projektkoordination

Albert-Ludwigs-Universität Freiburg

www.kernig.uni-freiburg.de

Stand: Juni 2018

Ein zentrales Ergebnis aus den, im Rahmen des Teilprojekts durchgeführten, ExpertInneninterviews und Beobachtungen lautet, dass in allen untersuchten Betrieben die Absicht vorlag, Lebensmittelabfälle nach Möglichkeit zu reduzieren. Dies wurde häufig damit erklärt, dass Lebensmittelabfälle mit beträchtlichen betriebswirtschaftlichen Verlusten verbunden seien.

Sortierung von Lebensmittelabfälle in der Küche (Quelle: UAW)

Gastronomen sahen sich hierbei allerdings mit gewissen Unsicherheiten konfrontiert: Einerseits kann nicht immer im Voraus gewusst werden (dies gilt insbesondere für Restaurant- und Imbissbetriebe), wie viele Gäste täglich zum Essen kommen und was diese bestellen. Andererseits scheint es für Gastronomen schwierig einzuschätzen, welche Portionsgrößen ausgegeben werden sollten, um unterschiedliche Gäste und deren Erwartungen zufrieden zu stellen. Die Folgen sind Lebensmittelabfälle, die innerhalb (Blaue und Grüne Tonne) sowie außerhalb der Küche (Rote Tonne) anfallen.

Es hat sich außerdem gezeigt, dass Gastronomen mit diesen Unsicherheiten höchst unterschiedlich umgehen, was u.a. dem heterogenen Feld der Außer-Haus-Verpflegung geschuldet bleibt. Zum einen nehmen standortspezifische Erfahrungen einen zentralen Stellenwert ein, durch die es Gastronomen möglich wird, ein zu erwartendes Gästeaufkommen richtig einzuschätzen. Aber auch eine Vielzahl von Zubereitungsweisen und Techniken, die zu einer verlängerten Haltbarkeit von Lebensmitteln beitragen, konnten identifiziert werden. Zudem wurde betont, dass sich auch Portionsgrößen an unterschiedliche Bedürfnisse, z.B. über entsprechende Rückmeldungen von Gästen, anpassen lassen. Im Hinblick auf das Ziel, Lebensmittelabfälle zu reduzieren, bestünde eine Möglichkeit darin, das vorhandene Wissen der Gastronomen aufzugreifen und effektiv nutzbar zu machen. Gelingen könnte dies über die Förderung von Austauschmöglichkeiten, sektorenübergreifender Kooperationen oder aber auch der Zusammenarbeit mit zivilgesellschaftlichen AkteurInnen wie z.B. „Foodsharing“.

Unterschiedliche Problemsichten auf das kommunale Ernährungssystem (Teilprojekt Politikintegration, Uni Freiburg)

Unser dritter Newsletter-Beitrag fällt mitten in die Grillsaison. *„Jeder will nur besser grillen aber wie das Fleisch […] zustande kommt, das interessiert eigentlich nicht so arg. Es muss einfach ganz gut sein aber das, was davor passiert, das ist eigentlich völlig uninteressant“* (INTERVIEW AS4). Unser Interviewpartner sieht hier ein Problem: Menschen kaufen Produkte, ohne sich Gedanken zu machen, wie der Prozess von der Herstellung bis zum Verkauf ausgesehen hat. Wie wurde das Tier gehalten? Wie viel Geld haben LandwirtIn und SchlachterIn

GEFÖRDERT VOM
Bundesministerium für Bildung und Forschung
FONA Sozial-ökologische Forschung BMBF

Impressum:

KERNiG Projektkoordination

Albert-Ludwigs-Universität Freiburg

www.kernig.uni-freiburg.de

Stand: Juni 2018

verdient? Welche Gesetzgebungen der EU waren auf dem Weg entscheidend?

Über 100 Grillartikel – Ein Discounter bewirbt sein Angebot (Foto: J. Baldy)

In dem Teilprojekt Politikintegration geht es darum, was das kommunale Ernährungssystem aus Sicht der AkteurInnen ausmacht. An welchen Stellen sehen sie Probleme und welche Lösungen können sie sich vorstellen?

Drei verschiedene Kategorien von Problemsichten können aus den Ergebnissen der Interviews und Beobachtungen abgeleitet werden:

Ein Hauptproblem, ist die Entfremdung zwischen Produktion und Konsum. Der Prozess der Produktion ist nicht sichtbar und der Konsum findet oftmals in Supermärkten statt. Für die kleinstrukturierten Betriebe bedeutet das, Sorge um die eigene Existenz. Sie sehen die Lösung darin, dass Menschen mehr Geld für Lebensmittel ausgeben, die vor Ort produziert und verarbeitet werden.

Daneben gibt es in beiden Kommunen zivilgesellschaftliche Initiativen, die sich für eine Veränderung der Ernährungssysteme einsetzen, sei es durch städtisches Gärtnern oder Foodsharing. Aus ihrer Sicht liegt das größte Problem in der mangelnden Nachhaltigkeit des Ernährungssystems.

Das Thema Nachhaltigkeit steht nicht im Zentrum der Problemsicht von Verwaltungen und Gemeinderäten, sondern wird zu einem positiven Nebeneffekt der Regionalität. Beide Kommunen haben Regionalität zu einem strategischen Prinzip ihres Handelns gemacht und sehen regionale Wertschöpfung als zentral. Damit unterstützen sie die Argumentation ihrer Betriebe, insbesondere für die Gastronomie und den Tourismus. *„[…] Und wir werden schauen, wo wir an verschiedenen Ecken dieses Thema weiter ausbauen können. Auch zusammen mit unseren Gastronomen vielleicht, die ja da tätig sind […]. Da kommen wir jetzt quasi zum Link zum Tourismus*“ (INTERVIEW BS13).

Nudging for Good Food: Ein Booklet für die Kommunen (Zeppelin Universität)

Im Rahmen des KERNiG Projekts erstellte die Zeppelin Universität für die Kommune Leutkirch ein Booklet mit dem Titel „Einsatzmöglichkeiten von verhaltensbasierten Maßnahmen (Nudges) zur Förderung nachhaltigen Verhaltens im kommunalen Kontext“. Es zeigt verschiedene verhaltensbasierte Anreize, die Kommunen einsetzen können, um eine nachhaltigere Ernährung ihrer BürgerInnen zu fördern. Das Booklet gibt einen kurzen Überblick über das Projekt und erläutert was genau Nudges sind, wodurch sie sich von anderen Maßnahmen abgrenzen und welche Nudges am wirksamsten sind. Anschließend wird erklärt, wie Entscheidungsträger in Kommunen das Booklet nutzen können. Im Hauptteil werden die einzel-

Impressum:

KERNiG Projektkoordination

Albert-Ludwigs-Universität Freiburg

www.kernig.uni-freiburg.de

Stand: Juni 2018

nen ausgewählten Nudges vorgestellt. Ziel dieses Booklets ist es, Entscheidungsträgern in Kommunen und Städten die einen Beitrag zu einer nachhaltigeren Ernährung liefern können, eine Auswahl an verhaltensbasierten Maßnahmen an die Hand zu geben. Dazu werden 20 Beispiele aus der Praxis zusammengetragen, im Überblick dargestellt und auf ihre Praxistauglichkeit hin bewertet. Das Booklet wurde bewusst als online-Material erstellt um Ressourcen zu sparen. Auch wenn das Booklet für Leutkirch entwickelt wurde und Hinweise für die Umsetzung dort beinhaltet, ist es so aufgebaut und konzipiert, dass es auch anderen Kommunen als Umsetzungshilfe dienen kann. Das komplette Booklet finden Sie auf der Homepage www.kernig.uni-freiburg.de.

Verbraucherforschungsforum an der Hochschule Pforzheim, (Foto: M. Karalus)

Vorgestellt wurde das Booklet u.a. am 15. März 2018 beim Verbraucherforschungsforum „Konsum und Nachhaltige Entwicklung: Verbraucherpolitik neu denken“ an der Hochschule Pforzheim. Anlässlich des Weltverbrauchertags am 15. März hat die Hochschule Pforzheim zum „Verbraucherforschungsforum 2018“ auf ihren Campus eingeladen. Rund 100 Vertreter aus der Wirtschaft, von Verbraucherschutzorganisationen und Naturschutzverbänden sowie Ministerien und Behörden diskutierten dort praxisrelevante Fragen zum Thema „Konsum und Nachhaltige Entwicklung: Verbraucherpolitik neu denken“. Prominente Gäste wie der baden-württembergische Verbraucherschutzminister Peter Hauk MdL sind der Einladung nach Pforzheim gefolgt.

In der Kommune Waldkirch sind die Interventionen und Datenauswertung abgeschlossen. Erste Ergebnisse wurden den ProjektpartnerInnen im Rahmen des Projekttreffens im April vorgestellt. Eine Publikation in einem wissenschaftlichen Journal wird derzeit fertig gestellt.

Umweltbewertung Landwirtschaft und standortangepasste Produktion (FiBL)

Ein nachhaltiges Ernährungssystem erfordert eine standortangepasste landwirtschaftliche Produktion. Aufgrund ihrer ausgedehnten Flächennutzung und Abhängigkeit von lokalen Landschaftsressourcen wie Boden, Wasser, Luft und Artenvielfalt greift die Landwirtschaft bewusst in die Natur ein. Die Intensität der landwirtschaftlichen Produktion bestimmt wie weitreichend die Folgen für die Umwelt sind. Eine standortangepasste Produktion nutzt die lokalen Ressourcen nur so stark, dass deren Regenerationsfähigkeit erhalten bleibt und diese somit auch langfristig ihre Funktionen erfüllen können. Standortangepasste Produktion bedeutet somit auch Ernährungssicherheit, weil die Versorgung des Ernährungssystems mit lokal produzierten Lebensmitteln gewährleistet wird.

Impressum:

KERNiG Projektkoordination

Albert-Ludwigs-Universität Freiburg

www.kernig.uni-freiburg.de

Stand: Juni 2018

Im Rahmen des KERNiG-Projekts bewertet das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) die Umweltwirkung der regionalen landwirtschaftlichen Produktion mittels der Methode der Ökobilanz. In Szenarien soll aufgezeigt werden, wie eine standortangepasste regionale Produktion in Zukunft aussehen könnte und was das in Bezug auf das Ernährungsverhalten der Bevölkerung in den beiden Städten Leutkirch und Waldkirch bedeutet.

Standortangepasste Landwirtschaft heißt auch standortangepasste Tierbesatzdichte (Foto: FiBL)

Um beurteilen zu können, wie stark die Landwirtschaft von einer standortangepassten Produktion abweicht, braucht es eine geeignete Messgröße und entsprechende Zielvorgaben. Hier erweist sich der jährliche Stickstoffüberschuss für den Sektor Landwirtschaft als geeigneter Indikator. Denn im Übermaß in die Umwelt eingetragener Stickstoff belastet Grund- und Oberflächenwasser, überdüngt Landökosysteme und trägt zum Ausstoß von Treibhausgasen und versauernden Luftschadstoffen bei. Der Stickstoffüberschuss aus der Landwirtschaft berechnet sich aus der Stickstoffzufuhr abzüglich der -abfuhr je Hektar landwirtschaftlich genutzter Fläche. Als Zielvorgabe für das Jahr 2030 soll gemäß der Deutschen Nachhaltigkeitsstrategie ein Stickstoffüberschuss von 70 Kilogramm je Hektar landwirtschaftlich genutzter Fläche pro Jahr erreicht werden. Diese Größe gewährleistet vertretbare Folgen für die Umwelt und die Regenerationsfähigkeit der lokalen Landschaftsressourcen.

Eine erste Analyse des Stickstoffüberschusses in der regionalen Landwirtschaft zeigt, dass die Zielvorgabe von 70 Kilogramm je Hektar landwirtschaftlich genutzter Fläche in der Region Waldkirch zu knapp 30 % und in der Region Leutkirch zu knapp 90 % überschritten wird. Für diese Überschreitung ist in beiden Regionen hauptsächlich die Tierproduktion verantwortlich. In den nächsten Schritten wir nun die Umweltwirkung der aktuellen landwirtschaftlichen Produktion in den Regionen ermittelt und mit verschiedenen Szenarien verglichen, die die Zielgröße bezüglich Stickstoffüberschuss einhalten.

Ausblick

Weitere Informationen und Aktuelles über den Projektverlauf von KERNiG erhalten Sie auf der Website www.kernig.uni-freiburg.de sowie in der vierten Ausgabe des KERNiG Newsletters, der im Dezember 2018 erscheinen wird. Wollen Sie weiter über das Projekt informiert bleiben, dann nehmen wir Sie gerne in unseren Verteiler auf. Bitte senden Sie dazu eine E-Mail an: barbara.degenhart@envgov.uni-freiburg.de

GEFÖRDERT VOM
Bundesministerium für Bildung und Forschung
FONA Sozial-ökologische Forschung BMBF

Impressum:

KERNiG Projektkoordination

Albert-Ludwigs-Universität Freiburg

www.kernig.uni-freiburg.de

Stand: Juni 2018