

KERNiG

Ausarbeitung der Maßnahmenideen
Am 30. Mai 2017

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



1. Umwelt und Ethik

1.1. In Leutkirch werden bis 2025 100 % der Grünlandflächen und 50% der Ackerflächen ökologisch bewirtschaftet. ODER: 25% (50%) der landwirtschaftlichen Nutzflächen und 100% (75%) der städtischen Nutzflächen werden ökologisch bewirtschaftet.“	B / E	X
Infoveranstaltungen für LandwirtInnen und PächterInnen städtischer Nutzflächen, bei denen über die Vorteile des Grünlandbaus und der ökologischen Flächennutzung informiert wird	E	2
Auf konkreten Höfen mit unterschiedlichen Produktionsformen wird eine Ökobilanzierung (Energieverbrauch, Methan-Lachgas, CO ² -Ammoniak-Nitrat-Emissionen, Pestizid-Einsatz...) erstellt. Als Ergebnis stehen dann Bewertungskriterien für die Nachhaltigkeit bzw. diesbezüglich Optimierungspotenziale zur Verfügung	E	
Alle städtischen Flächen werden bevorzugt an LandwirtInnen verpachtet, die die Flächen ökologisch mit Tieren beweiden. Anreize durch 5% Pachtermäßigung bei ökologischer Nutzung schaffen	E	4
Auflösung des Umbruchsverbots von Grünland: Kommune begründet dies durch ein Interesse der Allgemeinheit	E	4
Leutkirch wird Teil der Öko-Modellregion Baden-Württemberg	E	3

1. Umwelt und Ethik

1.2. Leutkirch steht für 100% artgerechte Tierhaltung.	B / E	X
Produktion frischer Landeier durch einen mobilen Hühnerstall, der auch als Vorzeigeobjekt für Schulen und Kindergärten genutzt werden kann	E	3
Vereinsgründung zur „Leutkircher Eierherstellung“; einen Landwirt/eine Landwirtin finden, der/die artgerechte Hühnerhaltung betreiben will und Vereinsmitglieder mit Eier versorgt (ähnlich Solidarische Landwirtschaft)	E	2
Öffentliche Veranstaltungen und Schulveranstaltungen zum Thema Tierhaltung/Massenproduktion (z.B. Kinoabende)	E	4
Schlacht- und Lagerkapazitäten für nachhaltig produziertes Fleisch von Direktvermarktung sowie Verarbeitungsmöglichkeiten für Milch in Leutkirch etablieren	E	3

1. Umwelt und Ethik

1.3. Die LeutkircherInnen sind sich der globalen Folgen von Lebensmittelproduktion, -konsum und -verschwendung bewusst.	B / E	X
Informationsveranstaltung zu den Zusammenhängen von exzessiven Futtermittelimporten aus Süd- und Nordamerika (Soja...), hohen Viehdichten bei uns mit schädlichen Emissionen in Luft, Boden, Grundwasser und Nahrungsmittlexporten zu Dumping-Preisen nach Afrika, welche dort bäuerliche Lebensmittelerzeugung stören und zerstören	E	4
Lehrfahrt des Gemeinderates zu Vorzeigeprojekten im Ernährungsbereich (z.B. Ernährungsrat Berlin für eine zukunftsfähige Ernährungs- und Landwirtschaftspolitik; Aktionsbündnis Artgerechtes München mit Tollwood Festival)	E	
Eröffnung eines veganen Produktionsbetriebes	B	2
Verarbeiter und Händler bieten vegetarische und vegane Speisen an und bewerben diese	B	1
Serie in der Schwäbischen Zeitung mit Geschichten / Informationen zu guten Beispielen	B	4

1. Umwelt und Ethik

1.4. Der Wasserverbrauch in den Bereichen Produktion, Verarbeitung, Versorgung und Entsorgung wird um 10 % reduziert.	B / E	X
Aktion „Trinkwasser ist unser wichtigstes Lebensmittel“	E	6

2. Gesundheit, Bewusstsein und Soziales

2.1. 100% der LeutkircherInnen haben ein Bewusstsein für gesunde Ernährung.	B / E	X
Gesundheitswoche	E	
Vorträge zum Thema „Gesunde Ernährung“	E	4
Reaktivierung religiös motivierten Ernährungsverhaltens z.B. der fleischlose Freitag als uralter „Veggie day“, die christlich motivierte 6-wöchige Fastenzeit vor Ostern, der muslimische Fastenmonat Ramadan	E	1
Veränderter Mittagstisch in Kitas und Schulen: gesünder und regionaler; Ansiedlung von Lebensmitteleinzelhandel im Umfeld steuern	B	4

2. Gesundheit, Bewusstsein und Soziales

2.2. Die jährlichen Krankheitstage jedes/jeder Bürgers/Bürgerin werden bis 2020 um einen Tag reduziert.	B / E	X
Leutkircher SelbstpflückerInnen Kräutergarten/Gemüsegarten mit Gesundheitstipps, Infotafel ähnlich einem Naturlehrpfad und Führungen von älteren „Kräuterfrauen“ oder „Kräutermännern“	E	3

2. Gesundheit, Bewusstsein und Soziales

2.3. Kinder/SchülerInnen in Leutkirch wissen, woher Lebensmittel kommen und wie sie produziert und verarbeitet werden.	B / E	X
Kochkurs im Jugendhaus	E	1
Bewirtschaftung von Gartenflächen durch das Jugendhaus	E	1
Kochkurse mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln an Schulen	E	8
Exkursion zu Lebensmittelproduzentinnen: Wie wachsen unsere Lebensmittel?	B + E	11
Ausweitung des Beki-Zertifikats auf alle Kindergärten	E	1
Workshops an Schulen und Kindergärten zum Thema nachhaltige Ernährung	B	1
In Kitas Kinder beim Kochen einbeziehen	B	1
Anpassung der Infrastruktur in den Schulen	B	
Ausgabe von Gemüseboxen mit Rezept in Kitas beim Abholen von Kindern; per QM-Code bestellbar; zum Beispiel produziert durch eine solidarische Landwirtschaft (gute Kooperation Erzeuger und Kitas); erleichtert Eltern das Einkaufen und Heraussuchen von Rezepten; gesundes Essen und Ernährungsbildung für Kinder	B	3
Mutter-/Elternkurse zur Information im Rahmen von Kleinkindergruppen für werdende Eltern (BEKI stärken)	B	1

3. Qualität und Wertschätzung

3.1. Alle Leutkircher HändlerInnen und BürgerInnen haben Zugriff auf lokale/regionale/ökologische Produkte.	B / E	X
„Produziert in Leutkirch“: Entwicklung eines Leutkircher Logos für lokal/regional/ökologisch produzierte und verarbeitete Produkte. Qualität durch Transparenz hervorheben (Vorschlag von Herrn Alois Peter liegt vor)	B + E	4
Direktvermarktungs Infosäule von Leutkircher LandwirtInnen mit Öffnungszeiten und Wegbeschreibung	E	6
Kennzeichnung von Lebensmitteln (Anbaubetrieb, Anbauort, Anbauart) (Partner: Stadtverwaltung, Hersteller auf Wochenmarkt (deklariert seine Waren selber); Projektgruppe, die auf Wochenmarktstände zugeht)	B	2
Wochenmarkt zusätzlich an einem Samstag anbieten	B	4
Lokale Marketingstrategie, um gesunde / regionale Ernährung attraktiv zu machen	B	4

3. Qualität und Wertschätzung

3.2. Einmal in der Woche kümmert sich jede/r LeutkircherIn ganz bewusst um die Herkunft und Zubereitung einer Mahlzeit.	B / E	X
Einkaufsnetzwerk: LeutkircherInnen kaufen regional / saisonal	E	5
Regionaler Einkaufsleitfaden	E	3
Leutkircher Einkaufskorb: Platz für alles, was den täglichen Einkauf betrifft	E	1
Einkaufskiste mit Produkten für ein nachhaltiges Gericht	E	
Resensibilisierung für evtl. längst vergessene Lebensmittel: Schwarzwurzel, gelbe Karotte, lila Kartoffel usw.	E	
An Kitas, Schulen, in Gaststätten, stationäre Einrichtungen und Vereinen werden Kochkurse mit nachhaltigen und fairen Zutaten angeboten (vgl. „Aktion Fair gekocht“/Speyer)	E	1

3. Qualität und Wertschätzung

<p>3.3. Unternehmerisches und zivilgesellschaftliches Engagement im Bereich Ernährung wird honoriert und gestärkt.</p>	<p>B / E</p>	<p>X</p>
<p>Auszeichnung für nachhaltige Betriebe, EinzelhändlerInnen, GastronomInnen, ehrenamtliches Engagement im Rahmen einer öffentlichen und medienwirksamen Veranstaltung (vgl. „Ernährungshelden“)</p>	<p>E</p>	<p>6</p>

3. Qualität und Wertschätzung

3.4. Wer in Leutkirch isst, weiß wo das Essen herkommt und ist auch bereit, einen angemessenen Preis dafür zu bezahlen (vgl. Cittáslow-Stadt/Hersbruck).	B / E	X
Es wird ein Leitfaden für Qualität entwickelt, um ein gemeinsames Begriffsverständnis zu entwickeln	E	2
Tage der offenen Tür bei produzierenden Betrieben (Partner: Schulen und Kindergärten (Claudia Knapp) als direkte Kooperationspartner; Bauernverband, Landwirte, Landfrauen, Hauswirtschafts- und Erziehungsschule)	B + E	6
Kampagne für heimisch produzierte Lebensmittel mit Plakaten	E	1
Lehrwanderweg entlang ökologisch beweideter Flächen mit Infotafeln zum Thema nachhaltige Ernährung	E	2
Führungen für BürgerInnen, SchülerInnen und Gruppen werden angeboten. Der Bauer/die Bäuerin erhält im Gegenzug Pachtermäßigungen.	E	
Leitfaden für nachhaltig produzierte Lebensmittel	E	2
Schlachthofführungen	B	2
Infostand in Supermärkten mit Denkanstößen zu regionalen, gesunden Produkten (Partner: KERNiG-Team, NABU, Initiativen aus Leutkirch, die im Thema aktiv sind, Imkerverein, Landwirte)	B	
Stände mit regionalen und biologischen Produkten zahlen keine Standgebühr auf Wochenmarkt und Wilhelmshöhe → städtischer Einfluss	B	1

4. Region und Identität

4.1. In Leutkirch kooperieren ErzeugerInnen, Schulen/Kindergärten und/oder Verarbeitung miteinander.	B / E	X
Alle Kindergärten und Schulen besitzen einen Garten zur Erzeugung von Lebensmitteln	E	4
Alle vier Wochen greifbare Impulse auf Bauernwochenmarkt zu wechselnden Themen (auch für Kinder aufbereitet)	B	1

4. Region und Identität

<p>4.2. Gesunde, artgerecht gehaltene Nutztiere (insbesondere Kühe) prägen die regionale Identität – nicht nur auf den Katalogen der Tourismusbüros sondern tatsächlich auf der Weide.</p>	<p>B / E</p>	<p>X</p>
<p>Auszeichnung von Bauern/Bäuerinnen, die Weidehaltung betreiben im Rahmen einer öffentlichen und medienwirksamen Veranstaltung</p>	<p>E</p>	<p>3</p>
<p>Heu-matfestival: Vorstellung der Vorzüge der Weide- und Heumilchgewinnung und die daraus kreierten Produkte; Kuhprämierung, Präsentation von dafür geeigneter Weide- und Landtechnik sowie Musik-, Tanz- und Kabarettveranstaltungen</p>	<p>E</p>	<p>2</p>

4. Region und Identität

4.3. Die städtische Gemeinschaft wird durch ernährungsrelevante Aktivitäten gefördert.	B / E	X
Auf Veranstaltungen wie Fasnet, Frühlings-, Kinder-, ALSO-Fest, Fasten-, Gallus-, Nikolaus- und Weihnachtsmarkt werden lokale/regionale/saisonale Lebensmittel angeboten	E	5
Landwirtinnen/Vereine/Gaststätten veranstalten einmal jährlich einen gemeinsamen Tag (z.B. Straßenfest) , bei dem nachhaltige heimische Lebensmittel verwendet und auch so beworben werden	E	3
Backhäuser wiederbeleben, um gemeinsam Brot zu backen (Partner: Landfrauen, neu zu gründender Verein / Genossenschaft)	B	4
Ehrenamtlich organisierter Mittagstisch; Zuschüsse der Stadt	B	1

5. Produktion

5.1. Mindestens 1% der Verbrauchsgüter wird auf Leutkircher Boden produziert.	B / E	X
Verein für Solidarische Landwirtschaft Leutkirch (vgl. Netzwerk für innovative Landwirtschaft/Hamilton) (Partner: Obst- und Gartenbauverein; Landwirte zur Betreuung; Stadtgärtnerei / Bauhof; Gärtnereien; Bürger, die sich mit Permakultur befassen)	B + E	4
Seminar für alternative Formen des Gartenbaus und der Gestaltung, z.B. Permakultur	E	1

5.2. Natürliche Ressourcen werden optimal genutzt.	B / E	X
Kontakt zu Forschungsprojekten bezüglich Phosphorrückgewinnung	B	1
Terra-Preta-Projekte: Übertragbarkeit nach Leutkirch prüfen	B	2

6. Verarbeitung

6.1. Alle städtischen Mensen/Kantinen sowie 50% der nicht städtischen verarbeitenden Betriebe verwenden bis 2025 mindestens 50% regionale/saisonale/gesunde Lebensmittel.	B / E	X
In Mensen einen Saisonregio-Tag pro Woche einführen, an dem nur Gerichte angeboten werden, die saisonal und regional sind	E	4
Saisonalitätsmerkblatt: Überblick über potentiell in Leutkirch anbaubare Produkte (lokal, saisonal)	E	1
Veranstaltung für den Handel und verarbeitende Betriebe um ihnen Vorteile einer regionalen und saisonalen Einkaufskultur näher zu bringen	E	1

6. Verarbeitung

6.2. Jede/r LeutkircherIn weiß, wie lokal/regional angebaute Lebensmittel zubereitet werden.	B / E	X
Plattform oder App zur Unterstützung privater Kochinitiativen	E	1
Aktion „Wir kochen unser Lieblingsgericht“	E	2
Schaukochen-Event	E	
Kinder am Verarbeitungsprozess teilhaben lassen, z.B. zusammen mit den Landfrauen	B	1

7. Versorgung

7.1. Es gibt jeweils zwei bis drei bewusst nachhaltige Gerichte in Gastronomie, Kantinen und Mensen.	B / E	X
GastronomInnen werden ausgezeichnet, wenn mindestens drei nachhaltig produzierte saisonale und regionale Gerichte auf der Karte stehen	E	1
Ausbau der Aktion „Leutkirch isst gut“	B + E	3
Kooperation verschiedener Einrichtungen mit Großküchen zu besserer Auslastung → Mittagstisch durch regionale Gastronomen	B	1

7. Versorgung

7.2. Leutkirch wird „Essbare Stadt“.	B / E	X
Auf freien Stadtflächen wird ein Leutkircher Gemüsegarten entwickelt	B + E	5
Obstbäume und Nutzpflanzen in Kindergärten, Schulen und Betrieben pflanzen, Schulgarten	B + E	1
Garten mit Hochbeet als Sozialbeschäftigung im Alten- und Pflegeheim, Salat und Gemüse können in der Küche verwendet werden	E	3
Gemeinschaftsgarten mit Veranstaltungen	B	2
Ausgleichsflächen der Stadt werden für Projekte des gemeinschaftlichen Gärtnerns zur Verfügung gestellt.	B	5

7. Versorgung

7.3. Auf dem Leutkircher Wochenmarkt/Bauernmarkt/Brotmarkt werden mindestens 50% lokale/regionale Produkte angeboten.	B / E	X
Gemeinsamer Vertrieb der Produkte	E	

8. Entsorgung

8.1. Der Anteil an ungenutzten/weggeworfenen Lebensmittel wird bis 2025 halbiert.	B / E	X
Fairteiler auf städtischem Boden: Lebensmittel können für Bedürftige und FoodsharerInnen hinterlegt werden	E	1
Aufklärungskampagne über das Mindesthaltbarkeitsdatum von Nahrungsmitteln	B + E	4
Öffentliche Nachernteaktionen	E	
„Woche der offenen Tonne“, Betriebe lassen ihren Müll eine Woche lang prüfen, um herauszufinden, wie viel von was weggeworfen wird. Ergebnisse sind öffentlich, Aktion halbjährlich wiederholen, um Veränderungen festzustellen	E	
„Schnippelparty“, einmal im Monat wird aus Resten ein Gericht zubereitet, das dann alle zusammen essen	E	
Ausbau Foodsharing, „Verteilen statt Wegwerfen“	E	3
Ideen aus der Initiative ‚Zu gut für die Tonne‘ aufgreifen → AG zur Umsetzung bilden	B	2
Informationen zum Einkaufen und Kochen mit möglichst wenig Abfall	B	

8. Entsorgung

8.2. Entsorgungswege zwischen Kompostierung und energetischer Nutzung von Restabfällen werden optimiert.	B / E	X
Auflage an Biogasanlagen, nur Lebensmittel ohne Verpackungsmaterial zu verwenden	B + E	1

8.3. Verpackungsmaterialien werden sowohl auf individueller Ebene als auch von Seiten der Geschäfte reduziert.	B / E	X
Brotbeutel aus Stoff in Bäckereien, die mehrmals verwendet werden	E	1
Informationskampagne Müllentsorgung: Aufklärung auch speziell bezüglich Plastik	E	
Kampagne „Bring deine Verpackung mit“, mit Anreizen wie z.B. 10 ct Rabatt auf den Einkauf	E	1

9. Allgemeines

9.1. Die Bürgerinnen und Bürger unterstützen die beschlossenen KERNiG Maßnahmen.	B / E	X
Verein gründen, als Umsetzernetzwerk zur Realisierung konkreter Maßnahmen (→ Hartmut Krattenmacher)	B	3
AG gründen, um Best-Practice aus anderen Kommunen zu sammeln	B	
Nutzung der sozialen Netzwerke, um Informationen zu streuen	B	1
Finanzierungsquellen auf tun; Einpassung von Maßnahmen in breite Gesamtplanung	B	1