

## 2. Leutkircher Expertentreffen

Ort: Nachhaltigkeitszentrum Leutkirch

Zeit: 21.02.2017, 19:00-22:15 Uhr

In Kleingruppen von jeweils vier Personen wurden mit Hilfe der Delphi-Methode Ziele zu verschiedenen Nachhaltigkeitsdimensionen (Umwelt, Gesundheit, Qualität, Region) und Teilen des Ernährungssystems (Produktion, Verarbeitung, Versorgung, Entsorgung) erarbeitet. Den einzelnen Gruppen ist jeweils eine Stiftfarbe zugeordnet worden, mit der sie auf dem jeweiligen Plakat das Ziel formuliert haben, das es aus ihrer Sicht in diesem Bereich für Leutkirch im Jahr 2025 zu erreichen gilt. Die Gruppen überlegen dabei frei, welche Ziele ihnen einfallen und prüfen sie in diesem Schritt nicht auf Machbarkeit.

### Ziele für Leutkirch 2025

#### 1. Umwelt (Ethik)

- „In Leutkirch kooperieren ErzeugerInnen, Schulen/Kindergärten und Verarbeitung miteinander.“
- „SchülerInnen in Leutkirch wissen, woher das jeweilige Lebensmittel kommt und wie es produziert und verarbeitet wird.“
- Bewusstseinsbildung: „Die LeutkircherInnen sind sich der globalen Folgen von Lebensmittelproduktion, -konsum und -verschwendung bewusst.“

#### 2. Gesundheit (Bewusstsein)

- Bewusstseinsbildung: „100% der Leutkircher Bürgerinnen und Bürger haben ein Bewusstsein für gesunde Ernährung.“
- „Bis 2020 wird ein „Leutkircher Kräutergarten“ für Gesundheit entwickelt, mit dem Ziel die Krankheitstage pro Jahr um einen zu reduzieren.“

#### 3. Qualität (Wertschätzung)

- „Es wird ein Leitfaden für Qualität entwickelt, um eine gemeinsames Begriffsverständnis zu entwickeln.“
- „Es wird ein Leutkircher Logo für lokale (regionale) ökologische Produkte entwickelt.“
- Bewusstseinsbildung: „Einmal in der Woche kümmert sich jeder Leutkircher und jede Leutkircherin ganz bewusst um die Herkunft und Zubereitung einer Mahlzeit.“
- „Wer in Leutkirch isst, weiß wo das Essen herkommt und ist auch bereit, einen angemessenen Preis dafür zu bezahlen.“

#### 4. Region (Identität)

- „2025 hat Leutkirch zu 100% ökologischen Grünlandbau und zu 50% ökologischen Ackerbau.“
- „Leutkirch steht für 100% artgerechte Tierhaltung“: In Leutkirch stehen die Rinder/Nutztiere so viel wie möglich auf der Weide und nicht im Stall.
- „Gesunde, artgerecht gehaltene Nutztiere (insbesondere Kühe) prägen die regionale Identität – nicht nur auf den Katalogen des Tourismusbüros sondern tatsächlich auf der Weide.“

## 5. Produktion

- „Produktion frischer Landeier durch Freilandhaltung“
- „1% der Verbrauchsgüter wird auf Leutkircher Boden produziert.“
- „25% (50%) der landwirtschaftlichen Nutzflächen und 100% (75%) der städtischen Nutzflächen werden ökologisch bewirtschaftet.“

## 6. Verarbeitung

- „Bis zum Jahr 2025 sollen alle städtischen Mensen/Kantinen und 50% der gastronomischen Betriebe jeweils 50% mehr regionale und saisonale Lebensmittel verarbeiten.“
- „Die verarbeitenden Betriebe vor Ort verdoppeln den Einsatz regionaler und saisonaler Produkte.“
- „Der Wasserverbrauch wird deutlich reduziert.“ (allgemeines Ziel -> geht über Verarbeitung hinaus)
- „Die lokale Verarbeitung wird gefördert.“

## 7. Versorgung

- „Es gibt jeweils zwei bis drei bewusst nachhaltige Gerichte in Gastronomie, Kantinen und Mensen.“
- Bewusstseinsbildung:
  - Auf freien Stadtflächen wird ein Leutkircher Gemüsegarten entwickelt (analog „Essbare Stadt“)
  - Die Stadt pflanzt Nutzbäume
- „Auf dem Leutkircher Wochenmarkt sind zu 50% lokale/regionale BeschickerInnen vertreten, die bewusst nachhaltig arbeiten.“

## 8. Entsorgung

- „Bis 2025 wird der Anteil an (ungenutzten) weggeworfenen Lebensmittel halbiert.“
- „Effizientere Nutzung der Lebensmittel durch Verteilen statt Wegwerfen (Foodsharing).“
- „50% mehr Lebensmittel Müll wird kompostiert oder verfüttert statt zu Biogas verarbeitet.“
- „Biogasanlagen bestehen nur in Verbindung mit Milchkühen“, keine Flächenkonkurrenz von Bioenergie mit Nahrungsmittelproduktion.
- Optimierte Entsorgungswege zwischen Kompostierung und Energetischer Nutzung von Restabfällen
- „Verpackungsmaterialien werden sowohl auf individueller Ebene als auch von Seiten der Geschäfte reduziert.“