

ERGEBNISSICHERUNG: Zuordnung der von den ExpertInnen vorgeschlagene Ziele und Maßnahmen für ein Leitbild „Nachhaltigkeit und Ernährung - Leutkirch 2025“

15 TeilnehmerInnen aus Leutkirch:

Bauhofer	Andreas
Gretz	Michael
Heinz	Monika
Kartheiningner	Tanja
Kempter	Xaver
Krimmer	Melanie
Maier	Hans-Peter
Maier	Margot
Notz	Alfons
Notz	Jonas
Pferdt	Manfred
Reutlinger	Maximilian
Schwägele	Tobias
Simon	Simone
Wünsche	Robert

TeilnehmerInnen aus dem Projekt:

Leutkirch: Hans-Jörg Henle, Michael Krumböck, Nadine Zettlmeißl

ALU: Heiner Schanz, Barbara Degenhart, Jana Baldy

NAHhaft: Alexander Schrode, Timo Eckhart

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."

- Infoveranstaltungen für LandwirtInnen und PächterInnen städtischer Nutzflächen, bei denen über die Vorteile des Grünlandbaus und der ökologischen Flächennutzung informiert wird
- Auf konkreten Höfen mit unterschiedlichen Produktionsformen wird eine Ökobilanzierung (Energieverbrauch, Methan-Lachgas, CO²-Ammoniak-Nitrat-Emissionen, Pestizid-Einsatz...) erstellt. Als Ergebnis stehen dann Bewertungskriterien für die Nachhaltigkeit bzw. diesbezüglich Optimierungspotenziale zur Verfügung
- Alle städtischen Flächen werden bevorzugt an LandwirtInnen verpachtet, die die Flächen ökologisch mit Tieren beweiden. Anreize durch 5% Pachtermäßigung bei ökologischer Nutzung schaffen
- Lesung mit Rosa Wolff „Arm aber Bio!“. Wird übernommen in „Öffentlichkeitsveranstaltungen“
- Auflösung des Umbruchsverbots von Grünland: Kommune begründet dies durch ein Interesse der Allgemeinheit
- Leutkirch wird Teil der Öko-Modellregion Baden-Württemberg
-

1.2. Leutkirch steht für 100% artgerechte Tierhaltung.

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

1.3. In Leutkirch stehen die Rinder/Nutztiere so viel wie möglich auf der Weide und nicht im Stall.

1.4. Die LeutkircherInnen sind sich der globalen Folgen von Lebensmittelproduktion, -konsum und -verschwendung bewusst.

- Kostenlose Filmabende mit Filmen wie „Taste the waste“ oder „10 Milliarden“, Robert Schabus „Bauer unser – Billige Nahrung – Teuer erkaufte“. Wird übernommen in „Öffentlichkeitsveranstaltungen“
- Vorträge „Ernährung und ihre globalen Folgen“ (z.B. Talk im Bock). Wird übernommen in „Öffentlichkeitsveranstaltungen“
- Vortragsveranstaltung mit Dr. med. vet. Anita Idel, Lead-Autorin des Weltagrarberichts

„Die Kuh ist kein Klimakiller: Wie die Agrarindustrie die Erde verwüstet und was wir dagegen tun können. Wird übernommen in „Öffentlichkeitsveranstaltungen“

- 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
- Lehrfahrt des Gemeinderates zu Vorzeigeprojekten im Ernährungsbereich (z.B. Ernährungsrat Berlin für eine zukunftsfähige Ernährungs- und Landwirtschaftspolitik; Aktionsbündnis Artgerechtes München mit Tollwood Festival)

1.5. Anteil von angebotenen Fairtrade-Produkten erhöhen (vgl. Fairtrade-Stadt/Bad Waldsee).

1.6. Der Wasserverbrauch in den Bereichen Produktion, Verarbeitung, Versorgung und Entsorgung wird um 10 % reduziert.

- Aktion „Trinkwasser ist unser wichtigstes Lebensmittel“

2. Gesundheit, Bewusstsein und Soziales

2.1. 100% der LeutkircherInnen haben ein Bewusstsein für gesunde Ernährung.

- Gesundheitswoche
- Vorträge zum Thema „Gesunde Ernährung“
- 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
- *EU Obstprogramm an Schulen¹*
- *Mittwochsapfel in der städtischen Verwaltung*

2.2. Die jährlichen Krankheitstage jedes/jeder Bürgers/Bürgerin werden bis 2020 um einen Tag reduziert.

- Leutkircher SelbstpflückerInnen Kräutergarten/Gemüsegarten mit Gesundheitstipps, Infotafel ähnlich einem Naturlehrpfad und Führungen von älteren „Kräuterfrauen“ oder „Kräutermännern“

2.3. Kinder/SchülerInnen in Leutkirch wissen, woher Lebensmittel kommen und wie sie produziert und verarbeitet werden.

- Kochkurs im Jugendhaus
- Bewirtschaftung von Gartenflächen durch das Jugendhaus
- Kochkurse mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln an Schulen
- Exkursion zu Lebensmittelproduzentinnen: Wie wachsen unsere Lebensmittel?
- *Beki-Zertifikat Johannes-Kindergarten (Ausweitung auf alle Kindergärten)*
- *Juko regional saisonal: HauswirtschaftschülerInnen lernen die Verarbeitung von regionalen und saisonalen Produkten*

2.4. Die städtische Gemeinschaft wird durch ernährungsrelevante Aktivitäten gefördert.

- Auf Veranstaltungen wie Fasnet, Frühlings-, Kinder-, ALSO-Fest, Fasten-, Gallus-, Nikolaus- und Weihnachtsmarkt werden lokale/regionale/saisonale Lebensmittel angeboten
- Landwirtinnen/Vereine/Gaststätten veranstalten einmal jährlich einen gemeinsamen Tag (z.B. Straßenfest), bei dem nachhaltige heimische Lebensmittel verwendet und auch so beworben werden
- Ausbau „Vespertafel“ (vgl. Klimagourmet Woche)
- *Mörchen & Co*
- *Interkulturelle Woche*
- *Hopfen trifft Traube*

¹ *Kursiv geschriebene Maßnahmen gibt es bereits in Leutkirch*

3. Qualität und Wertschätzung

<p>3.1. Alle Leutkircher HändlerInnen und BürgerInnen haben Zugriff auf lokale/regionale/ökologische Produkte.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • „Produziert in Leutkirch“: Entwicklung eines Leutkircher Logos für lokale/regionale/ökologische Produkte (Vorschlag von Herrn Alois Peter liegt vor) • Direktvermarktungs Infosäule von Leutkircher LandwirtInnen mit Öffnungszeiten und Wegbeschreibung • „VonHier“: Marke von regionalen Produkten aus einem Umkreis von 100 km um Kempten
<p>3.2. Einmal in der Woche kümmert sich jede/r LeutkircherIn ganz bewusst um die Herkunft und Zubereitung einer Mahlzeit.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Einkaufsnetzwerk: LeutkircherInnen kaufen regional / saisonal • Regionaler Einkaufsleitfaden • Leutkircher Einkaufskorb: Platz für alles, was den täglichen Einkauf betrifft • Einkaufskiste mit Produkten für ein nachhaltiges Gericht • Resensibilisierung für evtl. längst vergessene Lebensmittel: Schwarzwurzel, gelbe Karotte, lila Kartoffel usw. • An Kitas, Schulen, in Gaststätten, stationäre Einrichtungen und Vereinen werden Kochkurse mit nachhaltigen und fairen Zutaten angeboten (vgl. „Aktion Fair gekocht“/Speyer)
<p>3.3. Wer in Leutkirch isst, weiß wo das Essen herkommt und ist auch bereit, einen angemessenen Preis dafür zu bezahlen (vgl. Cittáslow-Stadt/Hersbruck).</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Es wird ein Leitfaden für Qualität entwickelt, um ein gemeinsames Begriffsverständnis zu entwickeln • Tage der offenen Tür bei produzierenden Betrieben • Kampagne für heimisch produzierte Lebensmittel mit Plakaten • Lehrwanderweg entlang ökologisch beweideter Flächen mit Infotafeln zum Thema nachhaltige Ernährung • Führungen für BürgerInnen, SchülerInnen und Gruppen werden angeboten. Der Bauer/die Bäuerin erhält im Gegenzug Pachtermäßigungen. • Leitfaden für nachhaltig produzierte Lebensmittel • <i>Landzüngle: Saftproduktion aus regionalem Anbau</i>
<p>3.4. Unternehmerisches und zivilgesellschaftliches Engagement im Bereich Ernährung wird honoriert und gestärkt.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Auszeichnung für nachhaltige Betriebe, EinzelhändlerInnen, GastronomInnen, ehrenamtliches Engagement im Rahmen einer öffentlichen und medienwirksamen Veranstaltung (vgl. „Ernährungshelden“)

4. Region und Identität

4.1. In Leutkirch kooperieren ErzeugerInnen, Schulen/Kindergärten und/oder Verarbeitung miteinander.

- Alle Kindergärten und Schulen besitzen einen Garten zur Erzeugung von Lebensmitteln
- *Oberschwabenkorn: Kooperation zwischen LandwirtInnen, MüllerInnen, BäckerInnen und Schulen (Juko)*
- *Allgäuer Landfrauen Partyservice*
- *Allgäuer Brau- Genussmanufaktur eG*

4.2. Gesunde, artgerecht gehaltene Nutztiere (insbesondere Kühe) prägen die regionale Identität – nicht nur auf den Katalogen der Tourismusbüros sondern tatsächlich auf der Weide.

- Auszeichnung von Bauern/Bäuerinnen, die Weidehaltung betreiben im Rahmen einer öffentlichen und medienwirksamen Veranstaltung
- 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
- Autorenlesung: Alfons Notz zum neuen Leutkirch Buch über hiesige Landbewirtschaftung. Wird übernommen in „Öffentlichkeitsveranstaltungen“

5. Produktion

5.1. Mindestens 1% der Verbrauchsgüter wird auf Leutkircher Boden produziert.

- Verein für Solidarische Landwirtschaft Leutkirch (vgl. Netzwerk für innovative Landwirtschaft/Hamilton)
- Seminar für alternative Formen des Gartenbaus und der Gestaltung, z.B. Perma-Kultur

6. Verarbeitung

6.1. Alle städtischen Mensen/Kantinen sowie 50% der nicht städtischen verarbeitenden Betriebe verwenden bis 2025 mindestens 50% regionale/saisonale/gesunde Lebensmittel.

- In Mensen einen Saisonregio-Tag pro Woche einführen, an dem nur Gerichte angeboten werden, die saisonal und regional sind
- Saisonalitätsmerkblatt: Überblick über potentiell in Leutkirch anbaubare Produkte (lokal, saisonal)
- Veranstaltung für den Handel und verarbeitende Betriebe um ihnen Vorteile einer regionalen und saisonalen Einkaufskultur näher zu bringen
- Landzunge

6.2. Jede/r LeutkircherIn weiß, wie lokal/regional angebaute Lebensmittel zubereitet werden.

- Plattform oder App zur Unterstützung privater Kochinitiativen
- Aktion „Wir kochen unser Lieblingsgericht“
- Schaukochen-Event
- *Ernährungskonzept Seniorenzentrum Carl-Joseph (Ausweitung auf alle stationären Einrichtungen)*
- *Ernährungszentrum: Angebot von verschiedenen Kochkursen*
- *Kochkurse für städtische MitarbeiterInnen*
- *Kochkurse der VHS*

7. Versorgung

7.1. Es gibt jeweils zwei bis drei bewusst nachhaltige Gerichte in Gastronomie, Kantinen und Mensen.

- GastronomInnen werden ausgezeichnet, wenn mindestens drei nachhaltig produzierte saisonale und regionale Gerichte auf der Karte stehen
- Ausbau „Leutkirch isst gut“

7.2. Leutkirch wird „Essbare Stadt“.

- Auf freien Stadtplätzen wird ein Leutkircher Gemüsegarten entwickelt
- Obstbäume und Nutzpflanzen in Kindergärten, Schulen und Betrieben pflanzen
- Garten mit Hochbeet als Sozialbeschäftigung im Alten- und Pflegeheim, Salat und Gemüse können in der Küche verwendet werden
- „Apfelsaftaktion“: Äpfel von städtischen Obstwiesen werden zu Saft verarbeitet und auf Veranstaltungen ausgeschenkt

7.3. Auf dem Leutkircher Wochenmarkt/Bauernmarkt/Brotmarkt werden mindestens 50% lokale/regionale Produkte angeboten.

- Gemeinsamer Vertrieb der Produkte

8. Entsorgung

8.1. Der Anteil an ungenutzten/weggeworfenen Lebensmittel wird bis 2025 halbiert.

- Fairteiler auf städtischem Boden: Lebensmittel können für Bedürftige und FoodsharerInnen hinterlegt werden
- Aufklärungskampagne über das Mindesthaltbarkeitsdatum von Nahrungsmitteln
- Öffentliche Nachernteaktionen
- „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
- „Schnippelparty“, einmal im Monat wird aus Resten ein Gericht zubereitet, das dann alle zusammen essen
- „Verteilen statt Wegwerfen“ (Foodsharing)
- Leutkircher Tafel

8.2. 50% der ungenutzten Lebensmittel werden kompostiert oder verfüttert statt zu Biogas verarbeitet.

8.3. In Leutkirch gibt es keine Flächenkonkurrenz zwischen Bioenergie und Nahrungsmittelproduktion.

8.4. Entsorgungswege zwischen Kompostierung und energetischer Nutzung von Restabfällen werden optimiert.

- Auflage an Biogasanlagen, nur Lebensmittel ohne Verpackungsmaterial zu verwenden

8.5. Verpackungsmaterialien werden sowohl auf individueller Ebene als auch von Seiten der Geschäfte reduziert.

- Brotbeutel aus Stoff in Bäckereien, die mehrmals verwendet werden
- Informationskampagne Müllentsorgung: Aufklärung auch speziell bezüglich Plastik
- Kampagne „Bring deine Verpackung mit“, mit Anreizen wie z.B. 10 ct Rabatt auf den Einkauf

Ausblick und Zeitplan

Die Maßnahmen werden fachlich nach ihrer Umsetzbarkeit beurteilt. Anschließend können Bürger und Experten die Beurteilung der Maßnahmen diskutieren und eine Auswahl treffen, die der Projektlenkungsgruppe vorgelegt werden soll.

Die Projektlenkungsgruppe wird in einer Sitzung im Juni/Juli über die umzusetzenden Ziele und Maßnahmen beraten. Dabei stehen Ihnen die Forschungspartner beratend zur Seite.

Der Gemeinderat wird voraussichtlich in der ersten Sitzung nach der Sommerpause über das Leitbild „Nachhaltigkeit und Ernährung“ beraten.

Die Umsetzungsphase beginnt im Herbst 2017, die Evaluierungsphase im Januar 2019.

GEFÖRDERT VOM

