

Protokoll der 1. KERNiG Expertenrunde

Zeit: 19.01.2016, 19:00 – 22:00 Uhr
Ort: Nachhaltigkeitszentrum Leutkirch
Verfasserin: Nadine Zettlmeißl

Anwesende Experten:

Frau	Ursula	Aberle
Herr	Andreas	Bauhofer
Herr	Franz	Berchtold
Frau	Susanne	Burger
Herr	Hermann	Fischer
Frau	Monika	Heinz
Herr	Erwin	Herre
Frau	Tanja	Kartheininger
Herr Dr.	Xaver	Kempter
Frau	Melanie	Krimmer
Frau	Margot	Maier
Frau	Ursula	Maucher
Herr	Alfons	Notz
Herr	Jonas	Notz
Herr	Alois	Peter
Herr	Manfred	Pferdt
Herr	Maximilian	Reutlinger
Herr	Erwin	Salzgeber
Herr	Tobias	Schwägele
Frau	Simone	Simon
Herr	Eugen	Steinhauser
Herr	Christian	Übelhör
Herr	Franz	Wandinger
Herr	Robert	Wünsche

Anwesende Projektpartner: Stadtverwaltung Leutkirch: Christina Schnitzler, Michael Krumböck, Nadine Zettlmeißl
ALU: Heiner Schanz, Barbara Degenhart
NAHhaft: Alexander Schrode, Timo Eckhart

Ziele:

- 1) Einführung in die Hintergründe von kommunalen Ernährungssystemen
- 2) Vorstellung der vier Nachhaltigkeitsattribute von Ernährungssystemen
- 3) Vorstellung der Bestandsaufnahme in der Gemeinde
- 4) Vorstellung der bisherigen Maßnahmen/Aktivitäten
- 5) Zuordnung zu den vier Nachhaltigkeitsattributen und -bereichen des Ernährungssystems
- 6) Erarbeitung erster Visionen für die Nachhaltigkeitsattribute

Was wir wissen Welche Akteure im Bereich Ernährung gibt es in Leutkirch?

Keiner der ExpertInnen kannte alle Akteure. Die Meisten kannten rund zwei Drittel. Die ExpertInnen hätten nicht alle genannten Bereiche in Verbindung mit Ernährung gebracht und waren über die Anzahl überrascht. Besonders aufgefallen ist den Experten die hohe Anzahl der Gastronomien in der Stadt.

Die Milcherzeugergemeinschaft Allgäu Oberschwaben w.V., der Katholische Frauenbund und die Kindergärten wurden von den Experten ergänzt. Es wurde darauf hingewiesen und auch beschlossen, dass für das Leutkircher Ernährungssystem auch Akteure außerhalb der Gemarkungsfläche relevant sind. Die Experten wurden gebeten, Frau Zettlmeißl über fehlende Akteure und auch Maßnahmen zu informieren.

Was gemacht wird.... Welche Maßnahmen gibt es bereits?

Die ExpertInnen kannten rund zwei Drittel der genannten Maßnahmen oder weniger. Es wurde aus der Expertenrunde darauf hingewiesen, dass zukünftige Maßnahmen nachhaltig für Kinder sein müssen und Bewusstsein schaffen sollten.

Nur fünf ExpertInnen war Food Sharing ein Begriff. Diese erklärten, dass es sich um Abgabe und Abholung von Nahrungsmitteln handele. Es wurde auch von einer Expertin darauf hingewiesen, dass es eine Facebook- und WhatsApp-Gruppe in Leutkirch gebe, die jedoch niemand von den weiteren Experten kannte.

Als typische Leutkircher Speisen wurden Allgäuer Käsespätzle, belegte Seelen und Bierbraten genannt. Milch spielt laut Auskunft der Experten in den lokalen Essgewohnheiten eine geringe Rolle. Dabei wurde die Frage in den Raum geworfen: Was macht Leutkirch aus?

Aus der Zuordnung zu den vier Nachhaltigkeitsattributen wurde ersichtlich, dass die Bereiche *Umwelt (Ethik)* sowie *Gesundheit (Bewusstsein)* relativ wenig in den Maßnahmen mitbezogen wurden (siehe Anhang Ergebnis Nachhaltigkeitsattribute). Die Zuordnung zu den Bereichen des Ernährungssystems ergab, dass der *Bereich Produktion* und insbesondere der *Bereich Entsorgung* noch sehr wenig in den Maßnahmen verankert wurde (siehe Anhang Ergebnis Ernährungssystem).

Was machbar sein sollte.... Wie können wir im Jahr 2020 unsere Erfolge auf einem Fest oder in einem Film darstellen?

- „Leutkirch kocht“ – Ein Kochfestival, auf dem Jung und Alt gemeinsam kochen und dies gemeinsam organisiert wird.
- „Vielfalt der Jahreszeiten - Gesund kochen ist nicht schwer“ - Saisonales Kochfest, um das Wissen über unbekannte, gesunde Produkte (alte Gemüsesorten, Hülsenfrüchte, Getreidesorten) und deren Zubereitung zu verbreiten.
- „Leutkirch is(s)t gut“ – Ziel: Bewusstsein schaffen und Wissen über Nahrungsmittel, um das Augenmerk auf Kindergärten und Schule zu stärken.
- „Leutkirch ist/hat Qualität“ – Die Basis bildet Bewusstsein. Gesundheit und Bewusstsein beinhaltet Umwelt und Qualität. Motto: „Qualität hat seinen Preis“ oder „Ohne Bewusstsein keine Qualität – ohne Qualität keine Gesundheit“.

- „Leutkirch kennt, was es is(s)t“ – Eigenversorgung soll durch ortsansässige Hersteller gestärkt werden. Eine Zentralisierung von Nahrungsmittelverarbeitung hat Auswirkungen auf Geschmack und Qualität.

Ausblick

Für das nächste Expertentreffen (21. Februar 2017), wurden die Experten gebeten, einen Blick auf die ausgeteilten Maßnahmen- und Akteurslisten (siehe Anhang) zu werfen und Ideen zu entwickeln, wie diese besser vernetzt werden könnten.

Ergebnis Ernährungssysteme

