

Pressebericht

Frankfurt am Main, 13. November 2020

Hausanschrift
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
(BLE)
Geschäftsstelle BÖLN
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn

TEL +49 (0)228 6845 – 3280

boeln@ble.de

www.bundesprogramm.de

Wie Frankfurt mehr Bio in städtische Küchen bringen will

Digitaler Vernetzungsworkshop der Initiative BioBitte unterstützt die Stadt Frankfurt auf dem Weg zu mehr Bio-Lebensmitteln in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung. Umweltdezernentin Rosemarie Heilig und Bildungsdezernentin Sylvia Weber wollen einen höheren Bio-Anteil nicht nur in Schulkantinen.

Caterer, der Ernährungsrat Frankfurt, regionale Partnerinitiativen und Mitarbeitende des Schulamts der Stadt Frankfurt am Main erörterten gestern, wie sich der Anteil an Bio-Lebensmitteln in kommunalen Einrichtungen der Mainmetropole erhöhen lässt. Hierfür kamen rund 30 Akteure der öffentlichen Außer-Haus-Verpflegung (AHV) zum digitalen Vernetzungsworkshop der bundesweiten Initiative „BioBitte – Mehr Bio in öffentlichen Küchen“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) zusammen.

Neben dem Kennenlernen und Netzwerken stand beim Workshop der Austausch von Erfahrung und Wissen im Vordergrund: Wie lassen sich Bio-Produkte in Großküchen, Kitas und Schulen wirtschaftlich einsetzen? Ist es sinnvoll Qualitätskriterien wie Regionalität und Bio im Vergabeverfahren zu verankern und wie sollten diese in Ausschreibungen formuliert werden? Und wo steht die Stadt Frankfurt aktuell beim Einsatz bio-regionaler Lebensmittel in der AHV?

Bildungsdezernentin Weber: „Schulen machen Bio – nun soll Bio Schule machen“

Im Bereich der Schulverpflegung sei die fünftgrößte Stadt Deutschlands laut Stadträtin Sylvia Weber auf dem richtigen Weg. Gemeinsam mit dem örtlichen Ernährungsrat, Eltern, Schülervvertretungen und zuständigen Ämtern hat die Kommune zu Jahresbeginn neue Vergabekriterien für das Mittagessen in städtischen Schulen festgelegt. Damit ist

in Ausschreibungen zum Schulcatering der verbindliche Bio-Anteil von zehn auf 30 Prozent gestiegen. Zusätzlich sollen regionale und saisonale Produkte bevorzugt werden, Convenience-Produkte nur begrenzt Verwendung finden. Schulen können auch eigene Anforderungen an Caterer stellen und damit im Vergabeverfahren mitsprechen. Damit das funktioniert, werden Schulen einzeln und nicht mehr im Verbund ausgeschrieben. „Wir wollen damit nicht nur mehr regionale Bio-Lebensmittel auf den Teller bringen, sondern auch kleineren, flexibel agierenden Catering-Unternehmen aus der Region die Chance bieten, sich passgenau zu den Anforderungen von Schulen und Eltern zu bewerben“, sagte Bildungsdezernentin Weber am Rande der Veranstaltung, und ergänzte: „Die Erfahrungen seit Jahresbeginn sind sehr zufriedenstellend. Immer mehr lokale und regionale Unternehmen beliefern inzwischen die Schulen gemäß der neuen Vergaberichtlinien oder bereiten das Essen direkt in den Schulküchen zu. Immer mehr Frankfurter Schulküchen ‚machen‘ Bio – nun soll Bio auch in weiteren kommunalen Einrichtungen ‚Schule machen‘.“

Umweltdezernentin Heilig: „Höhere Nachfrage für mehr Nachhaltigkeit“

Auch Rosemarie Heilig, Stadträtin und Dezernentin für Umwelt und Frauen, setzt sich für mehr Bio in den öffentlichen Küchen der Stadt ein: „Die Stadt Frankfurt betreibt oder verpachtet einige Kantinen, Cafés oder Bistros für die Verpflegung ihrer Mitarbeitenden. Hinzu kommen Angebote für die Besucherinnen und Besucher in den städtischen Freizeit- und Kultureinrichtungen wie Museen, der Zoo oder der Palmengarten. Mehr Bio aus der Region auf den Speiseplänen würde nicht nur die Qualität der Verpflegung steigern. Seit Jahren beobachten wir eine erhöhte Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln auch bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern. Ich würde mir wünschen, dass einfach viele Einrichtungen ihr Angebot an Bio-Lebensmitteln erweitern, um auf dem Weg zu einer nachhaltigen Stadt weiter vorwärts zu kommen“. Der Stadtverordnetenbeschluss aus dem März dieses Jahres zur Schulverpflegung könne damit erst der Anfang sein, so die Umweltpolitikerin und fügte hinzu: „Der BioBitte Vernetzungsworkshop ist genau die Plattform, die der Stadt aktuell weiterhilft, um im Austausch mit Expertinnen und Experten herauszufinden, an welchen Stellschrauben wir nun drehen müssen, um den Bio-Anteil zu erhöhen.“

Vernetzungsworkshop: Impulse und Diskussionen

Einer dieser Experten ist **Jörg Weber**. Der Betriebswirt ist Mitbegründer des Ernährungsrats Frankfurt und eine der treibenden Kräfte bei der Gründung eines

FoodHubs in der hessischen Metropole. In seinem Impulsvortrag stellte er die Idee dahinter vor: Innerhalb der nächsten fünf Jahre will das FoodHub, eine Initiative des Ernährungsrats, dazu beitragen, dass Betriebskantinen der Stadt den Anteil an Bio-Lebensmitteln deutlich erhöhen, sämtliche Schulen und Kindergärten überwiegend auf lokale Produkte setzen und vermehrt landwirtschaftliche Betriebe in der Region auf Öko-Landwirtschaft umstellen. In einem ersten Pilotprojekt vernetze das FoodHub Kantinen der Stadt mit landwirtschaftlichen Betrieben der Region. Das Ziel dabei: der Aufbau funktionierender Wertschöpfungsketten, um die Versorgung der Gemeinschaftsverpflegung mit bioregionalen Produkten zu ermöglichen. Langfristig soll das FoodHub zu einer festen Anlaufstelle für regionale Landwirtschaft und Caterer werden, die Küchen auch als Depot zur Lagerung frischer Waren dienen kann. Auch Schulungsangebote sollen perspektivisch Teil des Angebots werden.

Impulsrednerin **Silke Beyer** berichtete von ihren Erfahrungen als Gründerin und Leiterin des thüringischen Catering-Unternehmens Werk5. Seit vier Jahren beliefert sie mit ihrer regionalen Bio-Küche Kita, Schulen und Firmen und sagt eindeutig: „100 Prozent Bio geht!“ Ihr Erfolgsrezept: Sie bezieht den Großteil der Waren im Direktvertrieb von Landwirtinnen und Landwirten aus einem Umkreis von 50 Kilometern. Der Speiseplan wird saisonal angepasst und Gemüse entsprechend des vorhandenen Angebots verarbeitet. Essensmengen werden im engen Austausch mit den Abnehmern angepasst, um ein Überangebot zu vermeiden, das letztlich in der Mülltonne landet. Logistische Herausforderungen und Lösungsansätze zeigte **Claudia Zohner** von der Ökomodellregion Wetterau in ihrem Vortrag zum „Aufbau von Lieferstrukturen mit Bio-Produkten“ im Frankfurter Umland auf. Es gibt bereits eine Auswahl an Lebensmitteln wie etwa Bio-Fleisch, geschälte Kartoffeln und Gemüse, die durch das Büro der Ökomodellregion von den Erzeugern in der Wetterau in die Großküchen Frankfurts vermittelt werden können und damit den Weg vom Land in die Stadt finden. Wo aber steht Frankfurt momentan? Zum Status der regionalen Lebensmittelversorgung in Frankfurt referierte **Nicole Nefzger** von der FiBL Projekte GmbH. In der Region gebe es eine Vielzahl an Anbietern von Bio-Produkten. Das Bundesland Hessen nimmt mit über 15 Prozent ökologisch bewirtschafteter Anbaufläche eine Vorreiterrolle ein bei der Förderung des Öko-Landbaus – in den kommenden fünf Jahren soll dieser Anteil auf 25 Prozent steigen. Dafür müsse laut Nefzger die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln speziell in der Gemeinschaftsverpflegung steigen. Ihr Zwischenfazit: Die

Voraussetzungen sind aktuell besser denn je, um mehr Bio in öffentlichen Küchen in Frankfurt einzusetzen.

In der Forums-Phase am Nachmittag vertieften die Teilnehmenden die Diskussion. Jörg Weber erhielt Anregungen für zur Realisierung des FoodHubs. Verwaltung und Politik erörterten gemeinsam mit Caterern, wie sich Bio-Qualität unter Berücksichtigung lokaler Anbieter in der Ausschreibung von Verpflegungsangeboten verankern lassen. Silke Beyer diskutierte mit ihrer Gruppe darüber, welcher Bio-Anteil individuell realisierbar ist.

Anke Brückmann, verantwortliche Referentin der Initiative BioBitte bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), freute sich über den regen Austausch aller Beteiligten und zeigte sich zuversichtlich, dass der Vernetzungworkshop einen Beitrag zu mehr Bio in öffentlichen Küchen Frankfurt leisten konnte: „BioBitte hat das Ziel, den Bio-Anteil in der AHV bundesweit auf 20 Prozent und mehr zu steigern. In anderen Kommunen konnten wir mit unseren Veranstaltungen bereits wesentliche Impulse für einen höheren Bio-Anteil in den öffentlichen Küchen setzen – dies wollen wir nun auch in Frankfurt erreichen.“

Der digitale Vernetzungworkshop mit Akteuren aus der Region Frankfurt war eine Veranstaltung der Initiative BioBitte. Geplant und umgesetzt hat die Veranstaltung die FiBL Projekte GmbH in Zusammenarbeit mit dem Dezernat für Umwelt und Frauen Frankfurt sowie dem Ernährungsrat Frankfurt.

Hintergrund

Mit BioBitte werden Entscheidungsbefugten aus Politik, Verwaltung, Vergabewesen und Verzeheinrichtungen Möglichkeiten aufgezeigt, wie der Einsatz von mehr Bio in der AHV öffentlicher Küchen angestoßen und vorangetrieben werden kann. Die Förderung des Einsatzes von Bio-Produkten in der AHV ist Teil der Zukunftsstrategie ökologischer Landbau (ZöL) des BMEL. BioBitte wird im Auftrag des BMEL im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) durchgeführt. Die Initiative BioBitte bietet Hintergrundinformationen und Handlungshilfen, um die Umstellung auf mehr Bio-Lebensmittel zu erleichtern und ermöglicht Akteuren bei lokalen und überregionalen Veranstaltungsformaten in Austausch zu treten. Die Angebote von BioBitte adressieren sowohl die Verantwortlichen in Politik und Verwaltung, Mitarbeitende in Fach- und

Vergabereferaten als auch die Küchenleitungen. Unter www.bio-bitte.info finden Interessierte regelmäßig aktuelle Informationen, Wissenswertes und praktische Tipps.

Anlage/Fotos

Bild 1: Am Frankfurter Römer konnte die Initiative BioBitte neue Impulse für mehr Bio in der Außer-Haus-Verpflegung setzen (Bildmontage)

Quelle: @BLE/Shutterstock

Bild 2: Sylvia Weber (SPD), Stadträtin, Dezernentin für Integration und Bildung der Stadt Frankfurt

Quelle: ©Stadt Frankfurt am Main/Stefan Scheibel

Bild 3: Rosemarie Heilig (Die Grünen), Stadträtin, Dezernentin für Umwelt und Frauen der Stadt Frankfurt

Quelle: ©Stadt Frankfurt am Main/Christina Clasen