

04.04. 2023

Themenabend

Bio und regional

Wie Ernährung in Frankfurt
nachhaltig wird

Die Zahl der Initiativen und Betriebe in Frankfurt, die sich den Zielen einer biologischen und regionalen Lebensmittelproduktion verpflichten, nimmt ebenso zu wie die Zahl der Menschen, die ihre Ernährung aktiv umstellen. Im Frankfurter Stadtgebiet gibt es circa 4.000 Hektar landwirtschaftliche Flächen, also knapp 50 m² pro Einwohner. Damit könnten zumindest sämtliche Kantinen in der Stadt auf Bio umstellen. Beim Themenabend diskutieren Innovatoren der regionalen Lebensmittelproduktion, unter welchen Bedingungen diese Vision realisierbar ist, was bereits heute geleistet wird und welche Potenziale noch nicht ausgeschöpft werden. Sie beleuchten Hemmnisse für die Ernährungswende sowie Mittel und Wege, diese zu überwinden.



Joerg Weber



Sarah Dias



Juliane Ranck



Christoph Graul



Harald Rühl

Joerg Weber, Vorstandssprecher der Bürger AG

Nach der Ausbildung zum Bankkaufmann arbeitete Joerg Weber neun Jahre in einer Volksbank. Er erwarb später weitere Abschlüsse zum staatlich geprüften Betriebswirt mit Schwerpunkt Finanzwirtschaft, zum genossenschaftlichen Bankbetriebswirt und zum Wirtschaftsmediator. Gesellschaftspolitisch engagiert, unterstützte er die „Freunde und Förderer der Ökobank“ und dann die Ökobank e. G. selbst bei deren Gründung und Aufbau. Seit Oktober 2011 leitet er als Vorstand die von ihm mitinitiierte und gegründete „Bürger AG für regionales und nachhaltiges Wirtschaften“.

Sarah Dias, Wertschöpfungskettenmanagerin beim House of Food

Sarah Dias hat Sozialwissenschaften und Internationale Beziehungen mit Fokus auf Globalisierung und Umwelt studiert und arbeitet zu Themen der nachhaltigen Ernährung und Ressourcenschonung. Von 2016 bis 2021 verantwortete sie das Monitoring der Projekte MehrwertKonsum und MehrwertNRW der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen und beriet Kitas und Schulen mit Blick auf eine klimafreundlichere, gesündere und regionalere Gemeinschaftsverpflegung. Seit Oktober 2022 ist sie für das House of Food Frankfurt tätig.

Christoph Graul, Mitgründer von Die Kooperative

Nach einer Ausbildung im Obstanbau studierte Christoph Graul Produktionsgartenbau und lernte die Biobranche aus der Sicht des Biohandels sowie der Zertifizierung von Biostandards kennen. Zusammen mit Silas Müller gründete er in Frankfurt 2018 „Die Kooperative“, eine Genossenschaft für nachhaltige, regionale und faire Landwirtschaft. Die Gründer setzen sich ein für eine unabhängige Versorgung, die Stärkung regionaler Kleinbetriebe, weniger Lebensmittelverschwendung und aktiven Umweltschutz.

Juliane Ranck, Mitgründerin der GemüseheldInnen

Nach dem Studium für Theater- & Filmwissenschaft und einigen Jahren hinter Schreibtischen war für Juliane Ranck klar: Ihre Bühne ist der Garten. Heute engagiert sie sich bei den GemüseheldInnen, einem großen Urban Farming-Projekt in Frankfurt, das inzwischen im Stadtgebiet über 20 Gärten mit über 300 Freiwilligen gemeinschaftlich bewirtschaftet. Seit März 2022 gehört dazu auch die Frankfurter Stadtfarm, die auf zwei Hektar gemeinschaftliches Gärtnern mit gewerblichem Gemüseanbau kombiniert.

Harald Rühl, Geschäftsführer von Bio Catering Safran

Harald Rühl ist Diplom-Ökotrophologe und Inhaber des Unternehmens Bio Catering Safran, das seit 1992 in Mittelhessen und im Rhein-Main-Gebiet tätig ist. Es verwendet zu 100 Prozent Lebensmittel aus kontrolliert-ökologischem Anbau und kauft bevorzugt regional und saisonal ein. Seit 2002 wird der Betrieb regelmäßig gemäß EG-Öko-Verordnung kontrolliert und zertifiziert. Die Firma bietet Eventcatering, beliefert Naturkostläden der Region und versorgt Kantinen von über 30 Schulen und Kindertagesstätten. Täglich bereiten Rühl und sein Team rund 3000 Mahlzeiten.

Moderation: Dr. Alexandra von Winning, PTG
19.00 Uhr, Evangelische Akademie, Römerberg 9,
60311 Frankfurt am Main