



Aktuelle Angebote zur Ernährungswende in unserer Region

Liebe Mitglieder, Partner, Aktive und Freunde von Bionales e.V.,

können wir uns in Hessen autark ernähren? Wie steht es um Frankfurt am Main und die Region? Was ist mit einem regionalen Wirtschaftskreislauf, den wir brauchen, um nachhaltig zu leben? Gemeinsam mit Vorstand, Aktiven und Mitarbeitern sind wir als Ernährungsrat Frankfurt und auch dem AK House of Food auf dem richtigen Weg – und ihr unterstützt uns dabei.

Unter anderem konnten wir gestern zum Schulstart in der Frankfurter Rundschau als Thema des Tages „Schulesen“ den Stand der Dinge samt Forderungen aufwarten.

[Lage in den Schulkantinen „weiter schwierig“ – Stadt Frankfurt sieht keinen Handlungsbedarf | Frankfurter Rundschau](#)

Im Folgenden geht es zu all den weiteren Angeboten, die aktuell anstehen und zu Kurzberichten darüber, wo wir die letzten Wochen unter anderem waren. Je mehr mitmachen, umso besser ist es für unsere Ernährungswende vor Ort!

Bevorstehende Angebote

Do. 7.9.23, 19.30 – 21 h:

„Ernährungssouveränität und – Resilienz: Wie können wir Hessen ernähren?“

Was haben Lebensmittel aus der Region mit Klimaschutz zu tun?“

Zoomabend.

Hessen kann sich nur mit wenigen Lebensmitteln selbst versorgen, zum Beispiel mit Weizen. Doch Ackerflächen, um uns komplett zu versorgen, wären theoretisch da, sofern wir den Anbau und unseren Konsum ändern. Wie genau das aussehen kann, haben Anna-Mara Schön und Marita Böhringer, die das Projekt House of Food betreuen und an der Hochschule Fulda tätig sind, in einer Studie untersucht. Ihre Ergebnisse stellen sie an diesem Abend vor. Dazu sprechen wir mit erfolgreichen Landwirten und Direktvermarktern, die berichten, was sie erreicht haben und welche Hindernisse sie auf dem Weg sehen: Wir freuen uns auf Sebastian Mager vom Biolandhof Mager in Karben und Eva Siegfried vom Biocatering Safran sowie Christoph Förster vom Hofgut Marienborn.

Zu diesem Zoomabend laden wir von BIONALES – Bürger für regionale Landwirtschaft und Ernährung e.V. sowie die Ökomodell-Region Wetteraukreis herzlich ein.

Interesse teilzunehmen? Dann freuen wir uns über Ihre / Deine Anmeldung unter diesem Link: eveeno.com/525080456

Mi. 13.9. 15 – 17.30 h:

Lebensmittelrettung ist Ressourcenrettung - Fachveranstaltung (Küchenstammtisch) des House of Food Frankfurt für die AHV im der Neue Kaiser

Lebensmittelrettung ist Ressourcenrettung – darum geht es beim dritten Fachaustausch zu regionaler Ernährung in der Außerhausverpflegung (AHV), das unser House of Food organisiert. Wir sind mit dem Küchenstammtisch dieses Mal am Mittwoch, den 13. September ab 15 Uhr im NEUE KAISER, Kaiserstraße 28 in Frankfurt. Gastgeber ist die „Neue Kaiser“, das jüngste Ambiente für Alternativen in der Innenstadt, mit einem Gastropub der „Frankfurter neuen Küche“, einem unserer jüngsten

Partner .

Unter anderem legen wir den Fokus auf praktische Umsetzungsmöglichkeiten und Erfahrungswerte. So gibt uns Frau Di Bella vom Verein Lebensmittelrettung e.V. einen Fachimpuls und informiert über Prozessoptimierungen, Wege der Müllentsorgung und mehr.

Anmeldung für Fachkollegen bitte hier: house-of-food-ffm.de/kuechenstammtisch/

Do, 14.9.23, 18.30 – 20.30 Uhr

Abendführung im Rahmen der hessischen Biotage

Unter dem Motto „Was kann die ökologische Landwirtschaft im Klimawandel leisten?“ führt unser Vorstandsmitglied auf dem Gebiet, Margarethe Hinterlang, die Teilnehmenden über den Dottenfelderhof in Bad Vilbel. Es gibt Geschichten und Fakten und einen kleinen Abendimbiss. Unkostenbeitrag/Eintritt: 10 €, Anmeldung bei/unter: hinterlang@dottenfelderhof.de
Veranstaltungsort: Landbauschule Dottenfelderhof e.V., Dottenfelderhof 1, Bad Vilbel, 61118 Deutschland Hessische Biotage oekomodellland-hessen.de/veranstaltung/hessische-biotage-2022/

Mi, 27. September 2023, 19 Uhr

Forum Wirtschaft 2023 (eine Veranstaltung unseres Partners im Haus am Dom): Ist Ihre Organisation enkeltauglich?

Transformation fordert das System Arbeit heraus. Fachkräftemangel und demographischer Wandel bestimmen die Agenda medialer Aufmerksamkeit. Klimawandel und Umweltzerstörung untergraben die Grundlagen des Lebens wie auch des Wirtschaftens in einem Maße, dass die bisherige Weise zu Wirtschaften nicht mehr tragbar ist. Auch das bisherige ökonomische Denken muss sich ändern. Daraus ergibt sich die Vordringlichkeit einer ambitionierten Umsteuerung. Eine bloße Dekarbonisierung reicht nicht aus. Die Transformation steht außer Frage und darf nicht auf Kosten der sozial schlechter Gestellten gehen.

Gezielt werden Fragen der Attraktivität von Arbeitgebern in diesen Zeiten gestellt. Offen setzen sich die Teilnehmenden mit der Frage nach Enkeltauglichkeit auseinander.

Anmeldelink und weitere Informationen gibt es hier:

hausamdom-frankfurt.de/beitrag/27923-19-21-uhr-ist-ihre-organisation-enkeltauglich/

Do, 28.9.23, 19.30 – 21 h:

„Übergewinner Lebensmitteleinzelhandel“ –Was brauchen Landwirt*innen, um Höfe für die Zukunft zu erhalten?

Zoomabend.

Fast jeden Tag geben Bäuerinnen und Bauern in Hessen ihre Höfe auf während der Verkauf an regionalen Lebensmitteln ständig steigt. Wie kann das sein?

Wir blicken auf die Erzeugung und die Wertschöpfungskette der landwirtschaftlichen Produkte, die Gewinne in den Vermarktungswegen und im Lebensmitteleinzelhandel. Es diskutieren Christiane Seidel, Leiterin Team Lebensmittel der Verbraucherzentrale Bundesverband e.V., Nicolas Barthelmé von „Du bist hier der Chef! Die Verbrauchermarke“ e.V. und Bio-Landwirt Christian Weber.

Anmeldung unter: eveeno.com/328769698

Diese Veranstaltung, die unter anderem unser erster Beitrag und Teil der zur interkulturellen Woche 24.9. – 1.10. in Frankfurt. Ausgerichtet wird die Woche mit dem Motto “Frankfurt is(s)t bunt” vom Verein für Menschen mit Fluchterfahrung „Über den Tellerrand e.V.“ Mehr dazu gibt es hier:

www.ueberdentellerrand-ffm.org/ikw

So waren die vergangenen aktiven Wochen

Unsere „Info-Stände-Saison“ begann mit dem Dottenfelder-Hoffest am Sonntag, den 18 Juni. Danach war das Jubiläums Hoffest bei Querbeet am 16. Juli und relativ kurzfristig konnten wir am Museumsuferfest teilnehmen.

Museumsuferfest 2023



Auf den Bildern: Die Mühle. Kristina Kuharic und Susanne von Münchhausen beim Glücksrad, das Kinder auch gern gedreht haben.

Relativ kurzfristig erhielten wir die Gelegenheit, auf dem Museumsuferfest einen Stand zu bestücken. Wir standen direkt vor dem Museum für Kommunikation.

Die Römermühle hat viele Kinder angezogen. Sie haben eifrig den Mühlstein gedreht. Später einen Pfannkuchen zuhause vom selbst gemahlene Mehl zu essen, hat sie motiviert. Wenn die Kräfte dann aber schnell verbraucht waren, kamen die Väter zum Einsatz. So hatten viele Familien ihren Spaß mit der Mühle und gleichzeitig ließ sich die Bedeutung von bioregionalem Essen und der Arbeit des Ernährungsrates Frankfurt erklären.

Schnappschüsse vom Dottenfelderhof und unserem Infostand,

an dem unter anderem Joerg Weber, Susanne von Münchhausen und Elvira Treffinger mithalfen.



Hinter die Kulissen der OPAL GmbH – Freitag, 16. Juni 2023, 14 Uhr

Im Rahmen unserer Netzwerkarbeiten konnten wir mehr über den Arbeiter Samariter Bund (ASB) als Caterer und auch seine jüngere Tochterfirma Opal erfahren. Opal hat ihren Sitz in Offenbach und produziert über 7000 Essen pro Tag für Kitas und weitere AHV-Einrichtungen. Wir vom House of Food Frankfurt erhielten die Gelegenheit, mal hinter die Kulissen zu schauen und mehr über die Herausforderungen bio-regionaler Beschaffung von großen Caterern zu erfahren.

Wir erhielten Einblicke in die Gegebenheiten vor Ort und erfuhren mehr über das Spannungsfeld, in dem sich Caterer im Schulbereich zwischen Schüler:innen, Lehrkräften, Eltern und Finanzierung befinden.

Bereichsleiter der OPAL GmbH, Frank Branitzki, hat großes Verständnis für verschiedene Themen die uns bewegen: Zum einen sind einzelne Pilotprojekte zu besonderen Themen für Opal interessant, zum anderen ist auch eine gebündelte Anlieferung mit bio-regionalen Produkten für den Betrieb sehr wichtig und ein Angebot, das sie in Anspruch nehmen würden, wenn es das gäbe.



Wir von Bionales e.V. mit dem Ernährungsrat Frankfurt und dem House of Food Frankfurt sagen Danke für Ihre und Deine Aufmerksamkeit, wünschen einen guten Spätsommer und gern auf bald!

bionales.de

ernaehrungsrat-frankfurt.de

house-of-food-ffm.de

BIONALES - Bürger für regionale Landwirtschaft und Ernährung e.V.

Holzhausenstr.22

60322 Frankfurt

Vorstand: Margarethe Hinterlang, Lydia Witzmann, Susanne von Münchhausen

AG Frankfurt, VR Nr. 15979 SteuerNr.Finanzamt Frankfurt: 045 255 12058

info@bionales.de

bionales.de; ernaehrungsrat-frankfurt.de

Facebook: BIONALES; ErnährungsratFrankfurt

Instagram: [@ernaehrungsratfrankfurt](https://www.instagram.com/ernaehrungsratfrankfurt)

Twitter: [@ErnaehrungsratF](https://twitter.com/ErnaehrungsratF)

Klicken Sie hier um sich aus dem Verteiler abzumelden.