



**Liebe Mitglieder, liebe Interessierte an nachhaltiger Ernährung,**

Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir hat uns auf seiner Sommertour besucht. Er kam am 28. Juli zu einem Treffen mit uns nach Frankfurt-Oberrad, wo „Die Kooperative“ dankenswerterweise eine exzellente Gastgeberin war. An diesem Abend ging es um unser Wissen und unsere Arbeit für die Ernährungswende in der Region. Immerhin wird unser Frankfurter Ernährungsrat in diesem Monat sechs Jahre alt. Als einer der ersten Ernährungsräte in Deutschland wurde er am 30. August 2017 von BIONALES gegründet - unter Schirmherrschaft von Stadträtin Rosemarie Heilig, der Frankfurter Umweltdezernentin.



Wir präsentierten dem Minister unsere Positionen und Erwartungen. Vorstand, Aktive und Partner sprachen über den aktuellen Stand der Aktivitäten und Herausforderungen. Für unsere Mitglieder und Empfänger von Neuigkeiten - hier sind einige wichtige Diskussionspunkte zusammengefasst:

#### **Global denken, lokal handeln**

„Wenn wir global etwas ändern möchten, müssen wir lokal aktiv werden! - So das Credo, das uns antreibt“, sagte Susanne von Münchhausen, BIONALES-Vorständin und Sprecherin des Frankfurter Ernährungsrats: „Nur gemeinsam und im Schulterschluss können wir etwas ausrichten und die Agrar- und Ernährungswende von unten vorantreiben.“ Als Vision nannte sie, dass das House of Food Frankfurt (HoFF) zum Drehkreuz für Waren, Wissen und Innovation rund um nachhaltig erzeugte Lebensmittel aus der Region wird.

#### **House of Food**

Für BIONALES-Vorständin Margarethe Hinterlang beginnt das HoFF eine Vermittler-Rolle zu übernehmen und macht es möglich, dass Bio-Landwirt\*innen aus dem Umland ihre Waren direkt in die Küchen der Außerhausverpflegung bringen können. Das HoFF -Team moderiert Gespräche über Ziele und Anforderungen, organisiert Info- und Netzwerkveranstaltungen und bietet eine Plattform für saisonale Lebensmittel aus der Region.

Feyza Morgül, Leiterin der BIONALES-Geschäftsstelle und Teil des HoFF-Teams, beschrieb den Küchenstammtisch für Caterer und Betriebskantinen, die nachhaltiger werden wollen. In der bioregionalen und lokalen Wertschöpfungskette stellten sich die Verarbeitung und Logistik als Flaschenhals dar. Dringend notwendig sei eine Infrastruktur für Zwischenlagerung, Bündelung und die Vor- bzw. Nachverarbeitung.

### **Gärtnern mit Schülerinnen und Schülern**

Bärbel Praetorius, Koordinatorin der AKs Schulgarten und Main Mittagessen, nannte den Stadtschulgarten einen Lernort, der das Wachsen von Lebensmitteln erlebbar macht: „Wir haben den Traditionsort Schulgarten im Ostpark nach 50 Jahren wieder eingerichtet und gärtnern wöchentlich mit Schulklassen. Das Interesse ist groß, so dass wir planen, das Angebot auszuweiten. In Verbindung mit dem Arbeitskreis HoFF setzen wir uns für Ernährungsbildung in Frankfurter Schulen ein.“

### **Woher das Essen kommt**

„Warum kommt unser Essen eigentlich nicht vom Acker nebenan?“ ist der Titel einer Präsentation für Schüler und Schülerinnen, die Carla Noriega-Ballon, ehrenamtlich Aktive beim HoFF, erläuterte. „Die Kinder erfahren, woher unsere Lebensmittel kommen. Es wird das Problem mit den tierischen Produkten und die schwierige Situation von Bauern in Deutschland erklärt.“ In der Valentin-Senger-Schule habe das super geklappt. Jetzt würden weitere Schulen gesucht. Carla Noriega-Ballon: „Wir möchten wichtige Impulse für unsere heranwachsende Zukunftsgeneration setzen. Wir wollen Interesse am Thema und das Verantwortungsgefühl wecken.“

### **Kann Hessen sich selbst ernähren?**

Um die Frage zu beantworten, ob und inwieweit die Region uns ernähren könnte, haben unsere HoFF-Koordinatorinnen Anna-Mara Schön und Marita Boehringer im Rahmen des Projektes LogRegio eine Studie erarbeitet. Ziel war es, der Flächennutzung bzw. der Tierhaltung in Hessen den aktuellen Konsum gegenüberzustellen. Betrachtet wurden dabei die Lebensmittelgruppen Getreide, Hülsenfrüchte, Gemüse, Pflanzenöle, Zucker, Milch und Milchprodukte, Eier, rotes und weißes Fleisch.

Das Ergebnis zeigt: Bei den aktuellen Ernährungsgewohnheiten ist das Bundesland Hessen nicht im Geringsten in der Lage, die eigene Bevölkerung zu ernähren. Der Anbau ist viel zu einseitig und der Konsum tierischer Produkte so hoch, dass ein zu großer Flächenanteil für den Futtermittelanbau erforderlich ist.

Interessante Berechnungen der Studie: Bei einer Veränderung der Ernährungsgewohnheiten hin zur Planetary Health Diet (weniger Fleisch, weniger Milchprodukte, mehr Gemüse und Hülsenfrüchte) sieht die Situation ganz anders aus. Die Fruchtfolgen werden diverser mit zum Beispiel viel mehr Hülsenfrüchten. Das hat positive Klima- und Biodiversitätseffekte und fördert die Bodengesundheit. Sogar der Fleischkonsum aus extensiver Tierhaltung wäre möglich und sinnvoll.

Die Studie gibt es hier: [www.mdpi.com/2071-1050/15/11/8675](http://www.mdpi.com/2071-1050/15/11/8675)

### **Herausforderungen**

**Ernährungsbildung:** Mit unseren Pilotprojekten möchten wir gemeinsam mit Schulen und Kitas den

Einsatz von mehr regionalen und bio-regionalen Lebensmitteln in den Küchen erleichtern und langfristig etablieren. Seit Mai nehmen wir Kontakt zu Bildungseinrichtungen auf und informieren über unser Angebot bzw. suchen nach interessierten Einrichtungen für diese Pilotvorhaben. Trotz Interesse am Thema scheiterte der Kooperationsstart bisher an zeitlichen Ressourcen der Einrichtungen und des Leitungspersonals oder auch an komplizierten Regularien städtischer Schul- und Kitabetriebe.

**Schul- und Kitaessen:** „Im Arbeitskreis ‚Main Mittagessen‘ setzen wir uns seit Jahren dafür ein, dass sich der Anteil regionaler und ökologischer Erzeugnisse in Schulen und Kitas erhöht, und dass das Essen in den Schulen wieder wertgeschätzt wird. Es hängt an der Kommunikation mit den verschiedenen Stellen der Stadt. Wir brauchen eine Stabsstelle Ernährung, die solche Aktivitäten koordiniert - mit politischem Mandat,“ erklärte AK-Leiterin Bärbel Praetorius.

Bei Ausschreibungen für Kita- und Schulcatering schauen die Verantwortlichen bei der Stadt nach wie vor zu sehr auf den Preis. Es gibt viele Küchenchef\*innen, die etwas tun wollen, aber das bisherige System mit den Ausschreibungsverfahren und dem Einkauf beim Großhandel ist dominant. Auch die Führungsebenen der Unternehmen und der Verwaltung müssten umsteuern.

**Lieferketten:** Regionale Angebote müssen gleichgestellt verfügbar sein und auch bevorteilt werden; hierzu braucht es Warenplattformen. Nearbuy food ([nearbuy-food.de](https://nearbuy-food.de)) ist ein vielversprechendes Beispiel, das wir im nächsten Schritt für das HoFF testen wollen. Dabei wollen wir Angebot aus dem Umland und die Nachfrage in den Städten und Gemeinden digitalisieren. Vielleicht macht es das attraktiver für Kantinen und Caterer?

**Bessere Preise:** Nicolas Barthelmé von der Partner-Initiative „Du-bist-hier-der-Chef“ berichtete, dass es in Hessen gelungen sei, bei Milch in einem Co-Innovationsprozess bessere Preise für die landwirtschaftlichen Betriebe und ein resilienteres Sortiment im Handel zu erreichen. Nun soll das Projekt auf die nächste Stufe gehoben und bundesweit aktiv werden.

Nicolas Barthelmé: „Vor allem aber brauchen wir dringend eine verpflichtende Transparenz-Kennzeichnung für Grundnahrungsmittel. Nur dann können wir als Verbraucherinnen und Verbraucher nachhaltigere Konsumentenscheidungen treffen.“ ([Du bist hier der Chef: Startseite](#))

**Das Henne-Ei-Problem:** Die Kooperative stellte klar, dass eine Verarbeitung bio-regionaler Lebensmittel nur aufgebaut werden kann, wenn gesicherte Abnahme vorhanden ist, und diese Abnahme kommt nur in Schwung, wenn gesicherte Verarbeitung, Qualität, Anlieferung gewährleistet ist. Die Herausforderungen hierbei würden durch finanzielle Risiken bedingt. Wer könne schon eine Verarbeitungsstruktur aufbauen, ohne die Vermarktung im Rahmen des normalen Geschäftsrisikos abgesichert zu haben? Frankfurt und sein Umland hätten bisher keine ausgewiesenen Bündler und Verarbeitungsunternehmen für die lokalen Waren. Das aber brauche die Außerhausverpflegung – vor allem für regionale Bio-Ware. ([Home – Die Kooperative – Stadt.Land.Wirtschaft in Frankfurt und Offenbach](#))

**Berufsbildung:** Lara Ewald vom Schulbauernhof Ewald (Wetterau) und von der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft plädierte für einen massiven Ausbau der ökologischen Lehrinhalte an staatlichen Berufsschulen für Landwirtschaft und Gartenbau: „Die Herausforderungen, die der Klimawandel und die Biodiversitätskrise mit sich bringen, sind nur durch ökologisch geschulte Betriebsleiter\*innen zu bewältigen. In den staatlichen Berufsschulen sitzen diejenigen, die die Verantwortung für die Produktion auf dem Acker und im Stall von morgen tragen.“

Um den Berufszweig ins Bewusstsein zu holen und die Wertschätzung für Lebensmittel zu fördern, sollten die vorhandenen Nischen in den Lehrplänen, die das Unterrichten der Themen Ernährung und Lebensmittelerzeugung vorsehen, endlich mehr genutzt werden. Vermutlich brauche es mehr Weiterbildungsangebote für Lehrpersonal und Projekte zu Schulbauernhöfen.

Das Modell der Solidarischen Landwirtschaft ist nach Ewalds Erfahrung eine fantastische Chance für

viele Betriebe. Aber es brauche auch dringend SoLaWi-Beratung - auch von staatlicher Seite.

**Wasser:** „Wenn wir zu einer vielfältigen lokalen und resilienteren Versorgung mit Lebensmitteln beitragen sollen, dann brauchen wir Gartenbaubetriebe kräftige Unterstützung beim Thema Wasser“, sagte Theo Bloem vom Pappelhof in Steinfurth. Er sprach von Teichbau, Silobau, aber auch Unterstützung bei der Anlage von Agroforstsystemen, Key-Line Designs und Wasserrückhaltebecken. So wie bei Elektromobilität und Energiewende müsse es auch beim Wasser möglich sein, den Umstieg von der „alten“ auf eine „neue“ Technik zu unterstützen. Dazu brauche es auch hier exzellente Beratung, mehr Wissen und innovative Ansätze, z.B. bei Genehmigungen. Theo Bloem hofft, dass ein günstiges Finanzierungsmodell für Bewässerungsanlagen für Landwirt\*innen und Gärtner\*innen etabliert werden kann. [Erzeuger und Partner der Gemüsehof \(Teaser\)](#) ([querbeet.de](http://querbeet.de))

**Hülsenfrüchte:** Tim Treis, Sprecher der Vereinigung Ökologischer Landbau in Hessen: „Wir können uns ein zielführendes Maßnahmenpaket vorstellen, das eine lokale Initiative wie das House of Food Frankfurt zum Erfolg führt, sowie die Existenz von landwirtschaftlichen Betrieben und deren Beitrag zum Klima- und Biodiversitätsschutz gewährleistet.“ Dem Anbau und Konsum von Hülsenfrüchten, also Leguminosen, komme hierbei eine zentrale Rolle zu. ([VÖL - Vereinigung Ökologischer Landbau in Hessen e. V.](#) ([voel-hessen.de](http://voel-hessen.de)))

---

Newsletter August 2023

Redaktion: Elvira Treffinger und Feyza Morgül

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](mailto:info@bionales.de)

[bionales.de](http://bionales.de); [ernaehrungsrat-frankfurt.de](http://ernaehrungsrat-frankfurt.de)

Facebook: BIONALES; ErnaehrungsratFrankfurt

Instagram: [@ernaehrungsratfrankfurt](#)

Twitter: [@ErnaehrungsratF](#)

[Klicken Sie hier um sich aus dem Verteiler abzumelden.](#)