



Liebe Interessierte am Ernährungsrat Frankfurt, liebe Freund*innen und Mitglieder,

weiter befinden wir uns in einer schwierigen Lage: Corona hält uns ohne Unterlass in Atem, die Klimaproblematik ist alles andere als gelöst und man hat das Gefühl, dass diese Herausforderung immer weiter nach hinten geschoben wird, obwohl dieses Megaproblem bereits an der nächsten Ecke lauert. Und nun auch noch dieser furchtbare Angriffskrieg von Putin in der Ukraine. All dies sind für sich schon riesige Herausforderungen, die nun im Grunde gleichzeitig gelöst werden müssen, aber alle diese Probleme haben enorme Auswirkungen auf die Ernährung bei uns (lokal) und der Welt (global).

Und nun versuchen noch Lobbygruppen uns zu erzählen, dass die mit Mühe herbeigeführten Kompromisse zu Flächenstilllegungen, Düngung, Brachen und Selbstfolge (z. B. Weizen nach Weizen) zurückgedreht werden müssen, um die Bevölkerung zu ernähren. Würden wir dadurch sicherstellen, dass wir den kommenden Hunger in Ägypten, dem Sudan oder Marokko verhindern, könnte man dazu sicher Kompromisse finden. Aber so ist es nicht. Wir haben in Deutschland genügend Flächen um Lebensmittel - nicht nur Mais, Raps und Weizen, sondern auch Gemüse und Obst - anzubauen. Aber die Ackerflächen werden in viel zu großem Maße zur Erzeugung von solchen Futtermitteln genutzt, die weder im Anbau noch in der Tierhaltung den gesellschaftlichen Vorstellungen von Nachhaltigkeit entsprechen! Und so werden wir hinters Licht geführt.

Anstatt noch mehr Getreide oder Silomais für eine viel zu intensive Tierhaltung oder für die Biogasanlagen anzubauen, brauchen wir viel mehr Futterleguminosen auf unseren Feldern! Wenn wir dann auch noch auf die Erzeugung von Billigfleisch verzichten und weniger Fleisch essen, verfügen wir über mehr als genug Ackerflächen. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) stellte fest, dass der pro-Kopf-Verzehr von Fleisch in Deutschland dreimal höher ist, als gesund wäre. Unter Experten besteht weitestgehend Einigkeit darüber, dass dieser ein Hauptgrund für den starken Anstieg an „Volkskrankheiten“ wie Fettleibigkeit, Diabetes und Herzkrankheiten darstellt, die in zunehmendem Maße bereits Kinder und Jugendliche befallen und darüber hinaus in direktem Zusammenhang zum Welthunger steht.

Wir brauchen eine Verringerung dieses übermäßigen und schädlichen Fleischkonsums zugunsten von weniger Tieren, die auf regionalen Höfen ein artgerechtes Leben führen. Die Tiere, die gehalten werden, müssen mit nachhaltig erzeugtem Feldfutter gefüttert werden. Wir brauchen sie, um betriebliche oder lokale Nährstoffkreisläufe zu schließen. Dieses Fleisch muss dann auch fair vermarktet werden, nämlich so, dass die bäuerlichen Familien davon ordentlich leben können. Weiter gehören die Tiere auf die Weide, zumindest von Frühjahr bis Herbst und an fast allen Tagen, außer wenn es Witterung oder Böden nicht zulassen.

Auch fordert der Ernährungsrat-Frankfurt seit Jahren vehement, dass neben Getreide, Raps und Kartoffeln mehr Lebensmittel direkt in der Region angebaut werden, also Gemüse, Obst und Kräuter. Hierzu müssen die Kirchen und Stiftungen, aber auch die Kommunen einsehen, dass die Erzielung des höchsten Pachtpreises langfristig der Gesellschaft schadet. Zwar können Bio- und Umstellungsbetriebe sehr hohe Pachtpreise nicht bezahlen, aber sie schonen mit ihrer nachhaltigen Anbaumethode Boden, Wasser und helfen dem Klima und sie sichern Einkommen sowie Beschäftigung in der Region, pflegen das kulturelle Erbe auf dem Land und erhalten den Wert der Scholle. Kurz, sie sorgen für einen nachhaltigen, enkeltauglichen Umgang mit unseren endlichen Ressourcen!

Wenn wir dies alles beherzigen und endlich die Landwirtschafts- und Ernährungswende ernst nehmen, werden wir auch ein Teil der Lösung, all dieser oben benannten Problem sein.

Joerg Weber
(Sprecher ER Frankfurt)



Zukunftsfähige Lebensmittelproduktion – tauglich für die nächsten Generationen und genug für ALLE

Akute Getreideengpässe durch Russlands Krieg lassen den Ruf nach einer Intensivierung der Landwirtschaft wieder lauter werden. Das kann aus Sicht von Dr. Kathrin Goebel vom Hof Oberfeld in Darmstadt keine Lösung sein. Sie zeigt drei große Stellschrauben zur Lebensmittelsicherung und viele kleinen Dinge, die Jede*r tun kann. [Mehr](#).

Gemeinsam stark für den Ökolandbau – hessische Initiativen schließen sich zusammen

Viele unterschiedliche Vereine, Initiativen und Gruppen in der Region setzen sich bereits für eine ökologische Landwirtschaft und die Agrarwende ein. Ihre Stimmen zu bündeln und ihren Argumenten gegenüber Politiker:innen und der Öffentlichkeit stärkeres Gewicht zu verleihen, hat sich der Ernährungsrat gemeinsam mit der Vereinigung ökologischer Landbau Hessen (VÖL) zum Ziel gesetzt. [Mehr](#).





Doppelherz – Tierliebe oder Sonntagsbraten

Bei der anstehenden Folge der Online-Diskussionsreihe wird es um die zwei Herzen gehen, die in unserer Brust schlagen: „Nein, wir wollen die lieben Tiere doch nicht schlachten und aufessen!“ UND „Doch, das Schlachten von Tieren und die Fleischvermarktung sind für den Erhalt und die Nutzung von (wertvollem) Grünland, für den Arten- und Landschaftsschutz, für verbesserte betriebliche und lokale Nährstoffkreisläufe und für den Erhalt der vom Aussterben bedrohten Nutztierassen maßgeblich, um unsere Nachhaltigkeitsziele zu erreichen!“ [Mehr](#).

House of Food startet

Veranstaltungsreihe „Küchenstammtisch“

Am 24. März 2022 fand die erste Veranstaltung des House of Food statt. Frankfurts erster Kantinen- und Küchenstammtisch brachte praxiserprobte KöchInnen aus Kitas, Betriebskantinen und Catering-Unternehmen zusammen. Die Teilnehmenden tauschten sich aus über ihre Erfahrungen mit der Umstellung auf bio-saisonales Essen aus der Region. Zur Inspiration diente dabei ein der Vortrag des erfahrenen Küchenchefs Roger Andres, Leiter der FES-Kantinen. Das nächste Treffen des nachhaltigen Küchen- und Kantinen-Netzwerks ist für Oktober geplant. [Mehr Infos und Anmeldung](#).





LogRegio - Regionale Produkte für die Stadt

Regionale Produkte stehen hoch im Kurs, doch sind sie oft nur schwer zu bekommen, weil entsprechende (logistische) Strukturen fehlen. Unter dem Titel LogRegio arbeitet ein Team der Hochschule Fulda am House of Logistics and Mobility (HOLM) in Frankfurt gemeinsam mit BIONALES e.V. an diversen Projekten, um Rahmenbedingungen für effiziente Wertschöpfungsketten zu analysieren. [Mehr](#).

Frankfurt am Main schließt sich „Städte gegen Food Waste“-Initiative an

Die Stadt Frankfurt am Main engagiert sich gegen Lebensmittelverschwendung und wird Teil der Initiative „Städte gegen Food Waste“. Die Initiative bringt deutschlandweit Städte in einem Netzwerk zusammen, um die Lebensmittelrettung auf lokaler Ebene maßgeblich voranzutreiben. Zehn Städte haben sich dem Netzwerk bereits angeschlossen: Neben Frankfurt sind auch Bochum, Bonn, Dresden, Essen, Kassel, Kiel, Köln, Mainz und Saarbrücken dabei. [Mehr](#).



Refill Frankfurt sucht deine Unterstützung!

Kostenloses Trinkwasser sollte für jeden zugänglich und selbstverständlich sein- findest du auch? Inzwischen sind schon viele Frankfurter Cafés und Läden dabei. Trotzdem: „Refill Frankfurt“ sucht ehrenamtliche Unterstützung dabei, die Refill Gemeinschaft weiter wachsen zu lassen. Wie du helfen kannst erfährst du [hier](#).



**Mitglieder des Ernährungsrats stellen sich vor:
Bärbel Praetorius, bis Ende März 2022 stellvertretende Leitung Slow Food Frankfurt.**

Was wünschst Du Dir konkret für dieses Jahr für den ER?

Ich wünsche mir mehr öffentliche Aufmerksamkeit und mehr aktive Teilnehmer*innen in den Arbeitskreisen und erhoffe mir einen Schritt in diese Richtung durch eine regelmäßige Vernetzung von Slow Food und Ernährungsrat.

[Zum ausführlichen Interview.](#)

Der Ernährungsrat Frankfurt ist ein Projekt, getragen vom Verein BIONALES.

BIONALES
Bürger für regionale Landwirtschaft und Ernährung e.V.
Holzhausenstr. 22, 60322 Frankfurt
Kontakt: info@bionales.de
buenger-fuer-regionale-landwirtschaft.de

Wenn Sie die Informationen nicht mehr erhalten möchten, klicken Sie hier zum Abmelden.