



## Liebe Mitglieder und Aktive, liebe Freundinnen und Freunde regionaler Landwirtschaft und Ernährung,

der Wonnemonat Mai war recht nass dieses Jahr. Auch wenn das Maß an einigen Stellen überläuft, es sprießt und wächst überall auch Neues!

So freuen wir uns über neue Unterstützung im Schulgarten und berichten in diesem Mailing über die guten und herausfordernden Aktivitäten weiterer Arbeitskreise. Ob Main Mittagessen oder House of Food Frankfurt, einiges haben wir in den vergangenen Monaten wieder erreicht, dank der Aktiven und Partner unseres Vereins BIONALES e.V. Bei der Mitgliederversammlung ist der alte Vorstand auch als der neue bestätigt worden.

**Margarete Hinterlang, Susanne von Münchhausen und Lydia Witzmann** bilden weiter das Spitzentrio von BIONALES e.V.



Vor Ort können wir ein wenig bewegen, doch entscheidend sind immer auch andere Ebenen:

**Am 9. Juni ist Europawahl**, wir rufen eindringlich zur Teilnahme auf, auch um unsere Demokratie zu stärken und zu verteidigen.

---

### In eigener Sache

#### Auf dem Weg

Mit den besten Wünschen für einen sicheren und, soweit möglich, ausgeglichenen Sommer verabschiede ich mich aus der angestellten Arbeit im Verein und sage danke für die vergangenen 12 Monate voller Erfahrungen auf dem Weg des nachhaltigen Wandels!

Feyza Morgül  
Leitung der Geschäftsstelle Bionales e.V.  
Projektleitung House of Food Frankfurt

---

## Verschwendung unter der Lupe

### AK Main Mittagessen weiter am Rühren!

Zurzeit recherchieren Johanna Gibbe und Eda Yilmaztürk, zwei Studentinnen der Hochschule Fulda, für ihre Masterarbeit die Situation in Frankfurter Schulmensen. Es geht besonders um Lebensmittelverschwendung und wie sie vermieden werden kann. Ziel ist, finanzielle Einsparungen zu erzielen, um eine bessere Qualität anbieten zu können. Last but not least sollen Schüler\*innen und die gesamte Schulgemeinde für die Problematik sensibilisiert werden. Ganz im Sinne von Bildung für nachhaltige Entwicklung. Es ist kein einfaches Unterfangen, da es hierbei leider (noch) keine Unterstützung vom zuständigen Stadtschulamt gibt.

Parallel dazu pflegen wir Kontakte in die Schulen, um diese zum Thema Schulverpflegung zu informieren. In vielen Schulen gibt es immer noch keine Mensakreise, und die Informationen des Stadtschulamtes laufen nach unseren Erkenntnissen oft ins Leere.

Seit Neuestem sind wir auch mit anderen Ämtern im Kontakt. Im Gesundheitsamt begrüßt und nutzt man unsere Expertise als Netzwerk. Auch vom Jugend- und Sozialamt wurden wir bereits angefragt für die Teilnahme am Frankfurter Bündnis gegen Kinderarmut. Das Thema Ernährung ist ein bedeutendes Thema in diesem Zusammenhang. Hier treffen individuelle Gesundheit und soziale Teilhabe zusammen.

*Bärbel Praetorius*

---

## Gärtnern im Schulgarten

### Gesucht, gefunden!



„Du hast Lust am Gärtnern in der Stadt, hast möglicherweise auch bereits Erfahrung in der Arbeit mit Schüler:innengruppen, bringst Expertise im Bereich Ernährung und/oder Landwirtschaft mit? Dann bist du bei uns richtig!“ So lautete die Ausschreibung für die Stelle, die wir nun mit Freude durch Sonja Löw besetzen konnten. Sie arbeitet auf Honorarbasis mit Schulklassen und hilft Gemüse pflanzen, pflegen, ernten und verarbeiten.

Zurzeit sind (leider!) Kaninchen dabei, unsere Pflänzchen zu fressen, und wir haben noch keine richtige Lösung gefunden. Das Gartengelände ist umzäunt, wir halten die vier Türen verschlossen. Aber womöglich haben sich die Tiere schon eingegraben. Wenn Ihr weitere Ideen habt, wie wir die Kaninchen von den Pflanzen im Schulgarten fernhalten können, bitte direkt eine Mail an [schulgarten@ernaehrungsrat-frankfurt.de](mailto:schulgarten@ernaehrungsrat-frankfurt.de) schicken! Danke.

---

## Politisches Hofgespräch

Saatgut – auch in Zukunft nachhaltig und regional produziert?

Freitag, 7. Juni, 17-19 Uhr Die Kooperative, Im Bärengarten 5, Frankfurt

Die hessische Landesregierung hat zu einem Ziel erklärt, die „Nachfrage nach guten Lebensmitteln mit regionaler Herkunft zu stärken“. Darüber wollen wir diskutieren. Dazu eingeladen sind die Vertreter\*innen der demokratischen Parteien im hessischen Landtag, Produzent\*innen, Verbraucher\*innen und alle Interessierten.

Unsere Referenten:

- Dr. Carl Vollenweider, Ökozüchter und Co-Geschäftsführer Forschung & Züchtung Dottenfelderhof
- Gebhard Rossmann, Beratungsbüro für Ökol. Saatgut & Züchtung, Vorstand des Dachverbandes Ökologische Pflanzenzüchtung in Deutschland



– Das Ziel: Miteinander ins Gespräch kommen über die derzeitige Situation auf den Höfen und Betrieben, die gesetzlichen Rahmenbedingungen (inkl. der Förderlandschaft) und die zukünftige Ausrichtung der Landwirtschaftspolitik in Hessen.

Eine Veranstaltung der Vereinigung Ökologischer Landbau Hessen in Kooperation mit dem hessischen Bündnis für die Agrar- und Ernährungswende. Schaut vorbei und diskutiert mit! Für bioregionale Verpflegung ist gesorgt.

Anmeldung erbeten unter: [peter.kirch@voel-hessen.de](mailto:peter.kirch@voel-hessen.de)

---

## Save the Date - Vierter Stammtisch des Ernährungsrats Frankfurt

am Mittwoch, 26. Juni 2024 von 18 – 20 Uhr im Massif Central

(Frankfurt Innenstadt, Im Bethmannhof, Braubachstr. 7-9)



Wir haben einen großen Tisch reserviert und freuen uns über alle, die Interesse daran haben, die Ernährungswende in Frankfurt und der Region zu thematisieren oder sogar mitzugestalten. Der Ernährungsrat unterstützt die Stadt Frankfurt dabei, ihre Ziele, die mit dem „Milan Urban Food Policy Pact“ unterzeichnet wurden, zu realisieren. Hierbei ist es besonders wichtig, dass ausgewogenes und gesundes (bio-)regionales Essen für ALLE erschwinglich und verfügbar wird – zugunsten der Gesundheit und der Umwelt.

Wenn wir global etwas ändern möchten, müssen wir lokal aktiv werden! **Schaut vorbei, erfahrt mehr über unsere Aktivitäten und berichtet von euren Eindrücken.**

---

## Fußball-EM und Ernährung

**Wir machen mit beim Bildungscamp „FAIRkickt“ am 27.Juni**

Im Rahmen der Europameisterschaft im Männerfußball vom 14. Juni bis 14. Juli beteiligen wir uns am kosten- und barrierefreien nachhaltigen Bildungscamp „FAIRkickt“, gemeinsam mit der Stadt Frankfurt am Main, der Agentur Labl und weiteren Akteurinnen und Akteuren. An der Fanmeile werden in Kunst- und Upcycling-Workshops 1.200 Jugendliche zwischen 12 und 18 Jahren an Themen wie fairen Handel, Inklusion und Gleichstellung, Sport und Klimaschutz herangeführt. Sie lernen etwa alles über den Weg des Fußballs von der Fabrik bis zum Fußballplatz. Das Camp steht auch interessierten Erwachsenen offen. Jeweils 15 Jugendliche kochen das gemeinsame Mittag- oder Abendessen für alle Workshop-Teilnehmenden – vegetarisch und mit bio-regionalen Zutaten. Wir vom Ernährungsrat Frankfurt unterstützen die Bereitstellung der Lebensmittel und das gemeinsame Kochen.

**Am 27. Juni, von 18.30-20 Uhr organisiert BIONALES eine Veranstaltung zum Thema „Stadionverpflegung: Update für die Bratwurst!“**

[www.fairkickt.de](http://www.fairkickt.de)

Kontakt: [m.hinterlang@bionales.de](mailto:m.hinterlang@bionales.de)

---

## Gut zu wissen

### Weiterbildung zu regionalem Bio-Wertschöpfungsmanagement

Mitte Mai erhielten wir als Mitglied des deutschlandweiten Netzwerkes befreundeter Organisationen den Hinweis für die Anmeldung zum Pilotkurs der berufsbegleitenden Weiterbildung zu regionalem Bio-Wertschöpfungskettenmanagement.

Die Weiterbildung wurde im Rahmen des Forschungsprojektes QC\_RegioBio gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL), gemeinsam durch das Forschungsinstitut für Biologischen Landbau (FiBL) und den Bundesverband der Regionalbewegung e.V. (BRB) entwickelt.

Der Kurs richtet sich an alle, die beruflich (Bio-)Wertschöpfungsketten in ihrer Region aufbauen oder die Akteur\*innen entlang der Wertschöpfungskette unterstützen. Der Kurs war rasend schnell ausgebucht. Aktuell können sich Interessierte aber auf die Warteliste setzen lassen. Die Nachfrage ist also da und wir können uns darüber freuen, dass wir zukünftig wesentlich mehr Menschen sind, die professionell regionale Wertschöpfung verstehen und entwickeln möchten!

[akademie.fibl.org/event/291](https://akademie.fibl.org/event/291)

Fragen rund um die Weiterbildung beantwortet die Kurskordinatorin Hannah Hattemer, FiBL Deutschland e.V., E-Mail: [hannah.hattemer@fibl.org](mailto:hannah.hattemer@fibl.org)  
[www.regionalbewegung.de](http://www.regionalbewegung.de)

---

## Gelungen

### Fachmesse für regionale & kulinarische Verbindungen



Mit der Fachmesse in den Römerhallen am 6. März haben wir eine starke Veranstaltung umgesetzt, um dem Ziel etwas näher zu kommen, zukünftig mehr regionale Produkte auf den Tellern in und um Frankfurt zu haben. Fotos und Rückmeldungen von Fachbesucherinnen und Fachbesuchern haben wir auf der Webseite [house-of-food-ffm.de](https://house-of-food-ffm.de) veröffentlicht.

Unsere Partner bei LogRegio haben ein Kurzvideo von der Fachmesse zusammengestellt:

[tinyurl.com/2cd7a7h6](https://tinyurl.com/2cd7a7h6)

Eine ebenfalls schöne Erinnerung!

Übrigens, das House of Food Frankfurt ist Teil des EU-Projekts COCOreado, connecting consumers and producers to rebalance farmers' position: [cocoreado.eu/house-of-food-frankfurt](https://cocoreado.eu/house-of-food-frankfurt).

Wir organisieren seit 2022 einen Küchenstammtisch für die Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung in Frankfurt.

---

## Du bist, was du isst

### Küchenstammtisch des House of Food im April

Mit dem Thema „du bist, was du isst!“ starteten wir den 4. Küchenstammtisch des House of Food Frankfurt am 24. April, der dieses Mal in der ADA-Kantine in Frankfurt-Bockenheim stattfand.

Wir wollten wissen: Wer aus unseren Kreisen kann dies täglich in der Essensplanung berücksichtigen? Welche (kommunal-)politischen Entscheidungen müssten diskutiert oder aktualisiert werden? Wie und für wen sind bekannte Zusammenhänge von Essen und Gesundheit verkaufsfördernd? Welche Herausforderungen in der Umsetzung haben Vertreter und Vertreterinnen der Außer-Haus-Verpflegung und welche sind es bei der Gastronomie?

Carina Zimmermann von Canari gab den Kurzimpuls am Nachmittag zu Wirkweisen von Lebensmitteln, Essgewohnheiten und die Problematik der „Weltverfettung“. Im Austausch der Gäste des Küchenstammtischs kam klar zur Geltung, dass es in Zeiten von Konsumvielfalt für die Schulverpflegung schwierig ist, zu wenig Auswahl und/oder zu wenig ansprechende Snacks oder Gerichte anzubieten.

Der Bäcker um die Ecke ist nicht weit und wird schnell zur ersten Wahl. Hinzu kommen Vorgaben auf kommunaler bis Landesebene, die gesamtheitlich zu beachten sind und oftmals für die Wirtschaftlichkeit eines Unternehmens nicht förderlich sind. Die Aufklärung der Kinder müsse wesentlich stärker in den Fokus gerückt und die emotionale, erlebnisreiche Verbindung zu Lebensmitteln (z.B. durch Ernährungslehre im Schulunterricht) praxisorientiert integriert werden.

In den Arbeitsgruppen im Anschluss wurde eine wertvolle Sammlung an Ideen, Erfahrungen und Vorschlägen für künftige Anpassungen zusammengetragen, die wir an Entscheider und Entscheiderinnen in unserer Stadt und darüber hinaus weitergaben.



---

### Aus dem Netzwerk

#### Agrarökologie in der Praxis

Onlineveranstaltung am 28. Mai, 16 – 17.45 Uhr

Inkota, eine entwicklungspolitische Organisation aus Berlin, lädt alle Freunde und Interessierten der Ernährungsräte ein, über die Bedeutung und Stärkung von Agrarökologie zu diskutieren. Nach ein paar spannenden Beiträgen sind Kleingruppen zu unterschiedlichen Themen geplant. Wir als wichtige Akteure der Transformation unserer Ernährungssysteme sind gern gesehen bei der Veranstaltung. Passend dazu beschäftigt sich Pauline Otto, Masterstudentin der Uni Hohenheim und des Institut Supérieur D'Agriculture Rhône-Alpes Lyon, im Rahmen ihrer Masterarbeit seit Februar beim Ernährungsrat Frankfurt mit dem Thema „Agrarökologie und Ernährungsrat“.

Ablauf der Veranstaltung Dienstag Nachmittag

- Grußwort von MdB Dr. Anne Monika Spallek (Bündnis 90/Die Grünen)
- Agrarökologie: Potentiale und Herausforderungen in Deutschland (Tina Marie Jahn, INKOTA)
- Agroforstsysteme und Kreislaufwirtschaft (Julia Günzel, DeFaF e.V.)
- Gemeinwohlverpachtung (Jan Brunner, AbL Mitteldeutschland)
- Die Zukunft von Agrarökologie in Deutschland (Anke Kähler, Die Freien Bäcker – Zeit für Verantwortung e.V.)

[Zur Anmeldung geht's hier.](#)

## Tipp

### 50 Grad / Freitags-Konsti

Eine neue Eventreihe mit regionalen und internationalen Angeboten, mit Bewegungs- und Mitmachaktionen und beispielhaften, marktähnlichen Ständen, größtenteils plastikfrei und mehrweg gibt es auf der Konstablerwache in Frankfurt, immer freitags.

50 Grad ist ein Teil des Titels, der auf die Erderwärmung und die Hitze in den Städten hinweisen will. 50 Grad sind aber auch die GPS -Daten des Standortes in der Innenstadt, der durch das Angebot positiv belebt wird. [www.freitags-konsti.de](http://www.freitags-konsti.de) Vorbeischauen!

---

Wir von BIONALES e.V. mit dem Ernährungsrat Frankfurt und dem House of Food Frankfurt sagen Danke für Ihre und Deine Aufmerksamkeit und gern auf bald!

Elvira, Feyza und Vanja (Team Newsletter) und  
Susanne, Maggi und Lydia (Team Vorstand)

### Besucht uns auch im Internet

[bionales.de](http://bionales.de)

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

Twitter: @ErnaehrungsratF

Bluesky: [ernaehrungsrat-ffm.bsky.social](https://bsky.app/profile/ernaehrungsrat-ffm.bsky.social)

Facebook: BIONALES, Ernährungsrat-Frankfurt

[LinkedIN](#)

[Youtube: Der Ernährungsrat stellt sich vor](#)

---

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