

Protokoll - 3. Expertentreffen in Waldkirch

Ort: Raum 105, 1. OG, Rathaus Stadt Waldkirch

Datum: 20.06.2017

Zeit: 19:00 Uhr - 21:15 Uhr

Anwesende des KERNiG-Teams:

- Von der Verwaltung: Anja Thome, Detlev Kulse
- Von der ALU: Jana Baldy

Anwesende ExpertInnen:

| | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| Essbare Stadt Waldkirch | Uschi Hollunder, Thomas Bühler |
| E aktiv Markt Kools | Pascal Kools |
| BUND e.V. Ortsverband Waldkirch | Gudrun Schätzle |

Begrüßung

Detlev Kulse eröffnet das Treffen, begrüßt die Anwesenden und stellt die Agenda für das Treffen vor.

Agenda für die Sitzung

- Entwicklung weiterer Maßnahmen für nachhaltige Ernährung in Waldkirch (Anknüpfung an das letzte Treffen)
- Priorisieren der Maßnahmen
- wichtig: Welche Maßnahmen sind besonders sinnvoll und umsetzbar in Waldkirch?

Vorbereitungen

Anja Thome bereitete im Vorfeld die im letzten Treffen erarbeiteten Ziele auf. Sie formulierte vollständige Sätze und berichtigte Rechtschreib- oder Grammatikfehler, fasste inhaltlich ähnliche Ziele zusammen und sortierte die Aussagen aus, die eher Maßnahmen entsprachen. Diese wurden dann den entsprechenden Zielen an Stellwänden zugeordnet.

| |
|---|
| Produktion |
| Bestehende Produktionsbetriebe bleiben erhalten und werden erweitert. |
| Die Stadt unterstützt die Produktion von regionalen Lebensmitteln und Landwirten. |
| Die Bereiche Produktion, Verarbeitung und Vermarktung werden vernetzt. |
| Das Bewusstsein für nachhaltige Produktion wird verstärkt. |

| |
|---|
| Verarbeitung |
| Die schonende Verarbeitung von Lebensmitteln zur Erhaltung von Inhaltsstoffen und Nährwerten steht im Fokus. |
| Die Lebensmittelverarbeiter werden mit weniger Bürokratie, Vorschriften, Auflagen usw. konfrontiert. |
| Die Lebensmittelverarbeiter arbeiten eng mit Verkäufern und Vermarktern zusammen. |
| Versorgung |
| Der Anteil an regionalen Bio-Produkten beträgt mind. 50%. |
| Die Stadt Waldkirch (Stadtverwaltung) geht mit positivem Beispiel voran, kauft konsequent regional und/oder Fair Trade ein und ist nachhaltig in ihrer Beschaffung. |
| Selbstversorger werden gefördert. |
| Der regionale Einkauf wird gefördert. |
| Lebensmittelproduzenten und -vermarkter sind besser miteinander vernetzt, dabei leistet die Stadt Hilfe. |
| Entsorgung |
| In Waldkirch werden 60-100% weniger Lebensmittel weggeworfen, auch der restliche Abfall wird um 50% reduziert. |
| In Waldkirch gibt es eine Flaschenspülanlage, hinter der ein Pfandsystem steht. |
| Die Bürgerinnen und Bürger, aber auch die Unternehmen werden aufgeklärt, wie man Müll richtig trennt und Abfälle vermeidet. |
| Qualität (Wertschätzung) |
| Qualität ist vergleichbar. |
| Es werden mehr Bio-Produkte angeboten. |
| Die Bürgerinnen und Bürger von Waldkirch sind über den Wert nachhaltiger Lebensmittel aufgeklärt und haben ihr Ernährungsverhalten entsprechend verändert. Die Aufklärung beginnt im Kindergarten, über die Schulzeit bis hin zur Erwachsenenbildung. |
| Die Stadtverwaltung nimmt sich selbst als Akteur wahr. |
| Region (Identität) |
| Den Waldkircher Bürgerinnen und Bürgern sind die regionalen Produkte bekannt und sie kennen die Vorteile dieser Lebensmittel. |
| Regionale Produkte werden besser beworben und hervorgehoben. |
| In fünf Jahren stammen 50% aller Produkte aus der Region. |
| Die regionale Lebensmittelproduktion wird ausgebaut, wenn es sinnvoll ist. Es werden keine regionalen Produzenten zerstört. |
| Umwelt (Ethik) |
| Es werden 50-100% weniger Schadstoffe und Spritzmittel bei regionalen Erzeugnissen verwendet. |
| Das Bewusstsein für eine umweltfreundliche Ernährung und zukunftsfähige Landwirtschaft als unsere Lebensgrundlage wird verstärkt. Es wird nachhaltig mit Boden, Wasser und Energie umgegangen. |
| Es wird weniger Plastik- und Papiermüll produziert. |
| Der Nachhaltigkeitsgrad von Produkten wird sichtbar gemacht. |

| | |
|--|--|
| Gesundheit (Bewusstsein) | |
| Die Bürgerinnen und Bürger werden über gesunde und umweltfreundliche Ernährung aufgeklärt. | |
| Das Ernährungsbewusstsein und das Hintergrundwissen im Bereich Lebensmittelproduktion und -verarbeitung wird gesteigert bzw. in die Schul-, aber auch Erwachsenenbildung integriert. | |
| Es werden nur Produkte angeboten, die frei von Pestiziden, Konservierungsstoffen usw. sind. | |
| Lebensmittel werden nur über kurzen Wegen transportiert. | |

Maßnahmen

| | |
|--|---|
| Produktion | |
| Einbeziehen gläserner Produktion in den Bildungsweg, gleichzeitig Förderung dieser | 2 |
| Milchviehalter für den Aufbau einer regionalen (Elztal-) Käseerei gewinnen (Hilfe/Unterstützung zur Generierung von Fördermitteln) | 2 |
| Marke „Zweitälerland“ mit bspw. Elztalkäse, Elztalrind, Elztalkorn | 1 |
| Genossenschaftliche Strukturen für Landwirte entwickeln als Grundlage zur Optimierung der Direktvermarktung | 1 |
| Solidarische Landwirtschaft | 1 |
| Eine konkrete Gemüse-/Linsen-/Getreidesorte, die lokal angepasst ist, weiter züchten; Klimawandel angepasst, um Kulturleistung an Nachkommen weiterzureichen | 1 |
| Humusgehalt des Bodens als ein Gradmesser für nachhaltigen Anbau festlegen. | 1 |
| Infoveranstaltung zu verschiedenen Themen, z.B. Wo kommt die Milch her? | 1 |
| Keine Lebensmittel mehr produzieren, die vernichtet werden, um die Preise zu bestimmen. | 1 |
| Nutzung städtischer Flächen für Kräutergärten o.Ä. | 1 |

| | |
|---|---|
| Verarbeitung | |
| Flyer/Stadtplan mit regionalen Betrieben | 1 |
| Aufklärungsarbeit über nutzbare Wildkräuter aus dem Umland und deren Nutzung/Verarbeitung in der Gastronomie oder Privatküche in Kooperation mit der BI Essbaren Stadt ö.ä. | 1 |

| | |
|--|---|
| Versorgung | |
| Klimagourmet-Fest auf dem Marktplatz, am besten gleichzeitig mit dem Stadtfest oder verkaufsoffenen Sonntagen o.ä. | 3 |
| „Markthalle“ in der Innenstadt als Möglichkeit regionale Produkte anzubieten und einzukaufen | 3 |
| in Richtung Transition Town gedacht (Resilienz gegenüber Wirtschaftskrisen durch ortsnahe Gemüseanbau): Entlang der Elzpromenade entstehen flächendeckend Gemüsebeete (Bioqualität), Betreiber: Stadt Waldkirch oder Solidarische Landwirtschaft (oder beides, zumindest übergangsweise) | 1 |
| Supermärkte dazu motivieren im Verhältnis /ausschließlich(?) mehr regionales und saisonales Obst und Gemüse anzubieten, dies auch klar abzugrenzen und zu kennzeichnen. | 1 |
| „Bürgerbus“ als Versorgungslinie | 1 |
| Einen gewissen Prozentsatz an ökologisch angebaute Nahrung festlegen (für jede Region angepasst an die Flächenverhältnisse) | 1 |

| | |
|--|---|
| Entsorgung | |
| Foodsharing <ul style="list-style-type: none"> - Internetplattform - Lebensmittelverschwendung reduzieren - Waren, die das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben und noch nicht schlecht sind, trotzdem noch verwerten | 3 |
| Sinnvolle, energetisch effektive Kompostierungsanlagen mit Pflanzen- oder Holzkohle, um Terra Preta Erde zu erzeugen und somit lokalen Dünger zu erhalten (Bsp. Hamburg-Harburg) | 1 |
| Sternemenü aus Resten | 1 |
| Küchenabfälle selbst sinnvoll in Humus umwandeln | 1 |

| | |
|--|---|
| Qualität (Wertschätzung) | |
| geschützte Herkunft | 1 |
| Qualitätssiegel oder Plaketten für Einrichtungen. | 1 |
| Wöchentlicher Bericht (Zeitung) zum Thema Qualität der Lebensmittel (Rohstoffe, Verarbeitungsrichtlinien usw.) | 1 |

| | |
|--|---|
| Region (Identität) | |
| Stadtplan der Erzeuger/regionale Erzeugerkarte (Wer macht was wo?) | 2 |
| Beschilderung/Leitsystem zu Erzeugern, Produzenten, Vermarktern | 1 |
| Regionales Büffet | 1 |

| | |
|--|---|
| Umwelt (Ethik) | |
| Visualisierung, z.B. ökologischer Fußabdruck, Energiebedarf von Lebensmitteln in Erdöl, Wo kommt was her?, Welche Entfernung haben die Lebensmittel? | 3 |

| | |
|--|---|
| Gesundheit (Bewusstsein) | |
| Gourmet-Tag (nicht nur Konsum, sondern auch Aufklärung und Bewusstseinsbildung) | 1 |
| Heimattage 2018: Die Stadt setzt kleine Akzente im Stadtflächengrün. Essbares Gemüse/Kräuter als Eyecatcher und als Anstoß zum Weiterdenken (nachhaltige Ernährung) → Unterstützung der Idee von „Essbare Stadt“ | 1 |
| Schulgarten AGs fest in Schulen etablieren. | 1 |
| Schulküchen mit Schülern und eventuell Eltern nutzen. | 1 |
| Gemüse aus Schulgärten nutzen. | 1 |
| Die Stadt unterstützt die BI Essbare Stadt, weil sie deren Wert für nachhaltige Ernährung erkannt hat → fruchtbarer Dialog und gemeinsames Entwickeln von Maßnahmen | 1 |