



Dokumentation
Erster Bürgerdialog Waldkirch

im Rahmen von KERNiG – Kommunale Ernährungssysteme als
Schlüssel zu einer umfassend-integrativen Nachhaltigkeits-
Governance

Waldkirch, 30.03.2017

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



FONA
Sozial-ökologische
Forschung
BMBF

Dokumentation

Erster Bürgerdialog Waldkirch

im Rahmen von KERNiG

am 30.03.2017 (19.00-21.45 Uhr)

in Waldkirch (Geschwister-Scholl-Schule, Beethovenstraße 9, 79183 Waldkirch)

Inhaltsverzeichnis

1. Einführung.....	1
2. Stärken und Schwächen.....	2
3. Visionen	4
Liste der Teilnehmerinnen und Teilnehmer	9

1. Einführung

Zur Einleitung begrüßten die Moderatorinnen, Ina Mohr und Jessica Baisch von NAHhaft e.V., die TeilnehmerInnen des Bürgerdialogs und stellten den Rahmen, die Ziele und den Ablauf des Bürgerdialogs vor: im Rahmen des Projekts KERNiG sollen die Waldkircher BürgerInnen ihre Perspektiven zu Stärken und Schwächen im Bereich Ernährung in Waldkirch einbringen und Visionen zur Frage entwickeln, wie die Ernährung in Waldkirch im Jahr 2025 aussehen soll. Detlev Kulse von der Stadt Waldkirch erläuterte in seinem Grußwort, mit welcher Motivation die Stadt Waldkirch am Projekt teilnimmt und beleuchtete die vielfältigen Ansatzpunkte für das Ernährung in der Region. Anja Thome, KERNiG-Projektmitarbeiterin bei der Stadt Waldkirch, stellte in ihrem Vortrag die Hintergründe, Ziele und Aktivitäten von KERNiG vor (siehe Anhang). Alexander Schrode und Timo Eckhardt von NAHhaft e.V. präsentierten einige Hintergrundinformationen zum Thema nachhaltige Ernährung und gaben einen kurzen Überblick zu innovativen Maßnahmen anderer Kommunen (siehe Anhang).

In der Arbeitsgruppenphase sammelten die Teilnehmenden zunächst Stärken und Schwächen mit Bezug zum Thema Ernährung – d.h. welche Leuchttürme gibt es, die erhalten bzw. gestärkt werden sollten, und welche Probleme und Herausforderungen bestehen, die angegangen werden sollten. In einem anschließenden „Gallery-Walk“ konnten die Gruppe die entsprechenden Ergebnisse der jeweils anderen Gruppe betrachten.

Während des zweiten Blocks der Arbeitsgruppenphase erarbeiteten die Teilnehmenden verschiedene Visionen rund um die Frage, wie die Ernährung in Waldkirch im Jahr 2025 aussehen soll – wie also sollen Lebensmittel zukünftig hergestellt und verarbeitet werden, wie kaufen und konsumieren die Waldkircher ihre Nahrungsmittel, wie und wo entsorgen sie sie? Anschließend wählte jede Gruppe die für sie zentralen Aussagen durch Punktevergabe aus. In der Großgruppe hatten die TeilnehmerInnen anschließend noch einmal die Möglichkeit, die für sie wichtigsten Aussagen aus allen Arbeitsgruppen durch Punktevergabe hervorzuheben. Zum Abschluss stellte Herr Eckhardt vor, wie mit den Arbeitsergebnissen des Bürgerdialogs weiter verfahren wird (siehe Anhang). Der **zweite Bürgerdialog** findet am **Mittwoch, 03. Mai 2017**, wieder in der Geschwister-Scholl-Schule statt. Dann können die TeilnehmerInnen **konkrete Maßnahmen** entwickeln, mit denen die erarbeiteten Visionen erreicht werden können.

2. Stärken und Schwächen

Ziel der ersten Arbeitsphase war es, die aus Sicht der TeilnehmerInnen wichtigsten Stärken und „Leuchttürme“ sowie die drängendsten Probleme im derzeitigen Waldkircher Ernährungssystem zu sammeln. Die genannten Punkte wurden während des Brainstorming von der Moderation, wenn passend und möglich, den Bereichen Produktion, Verarbeitung, Versorgung und Entsorgung zugeordnet (siehe Tabelle 1).

Stärken und Leuchttürme

Gruppe 1

- Wochenmarkt ausgewogen + häufig (3x)
- Tafelladen (Vermeidung) – politisches Thema
- Essbare Stadt
- Regionale und saisonale Gerichte in der Gastronomie
- Weltladen
- Wabel (Beschäftigung, Weiterbildung)
- Mundwerk: Röstung von Kaffee, Herstellung Nudeln, Mittagstisch
- Kochprojekt mit Geflüchteten
- Permakultur
- Schulküchen in fünf von sechs Schulen
- Bio-Müll-Behandlung der ZAK-Anlage → wenig Restmüll

Gruppe 2

- Wochenmarkt 2x Woche, 2 Bio-Bauern, 2 Bio-Käsereien, 2 Bio-Gärtnereien, 1 Bio-Metzger aus der Region
- Projekt „ungespritzte Erdbeere“ → Direktverkauf
- fünf Kindergärten werden mit regionalen Biogerichten beliefert
- Regionale Produkte im Edeka und im Rewe
- zwei Gemüseläden mit konventionellen Produkten im Stadtkern
- Bio-Metzgerei mit regionalen Tieren

Herausforderungen und Probleme

Gruppe 1

- Sensibilisierung in der Öffentlichkeit ausbaufähig
- Mensa-Essen noch ausbaufähig
- Informationen & Kriterien zum bewussten und nachhaltigen Einkaufen fehlen bisher noch
- Nähe zwischen regionalen Produzenten und Konsumenten ausbaufähig

- Erweiterung des Spektrums regional ausgebauter Lebensmittel
- Informationen zum Einkaufen für Menschen mit Einschränkungen fehlen
- Zugekaufte Lebensmittel besser zu kennzeichnen
- Fehlende Kommunikation, wann welche Stände auf dem Markt vertreten sind
- Kein Biolanden mehr vorhanden
- Tafelladen (Überproduktion) – politisches Thema
- Informationen, wo es regionale / biologische / nachhaltige Produkte gibt
- Fehlende Kennzeichnung nachhaltiger Gastronomen
- kaum moderne Küche in Waldkirch

Gruppe 2

- Einkaufen oft nur per Auto möglich
- Hoher Pestizid-Einsatz in Sonderkulturen (Obst- und Weinbau)
- Kein regionaler Schlachtbetrieb
- Wenig vegetarische Gerichte und keine veganen Gerichte in der Gastronomie
- Keine direkte Fleischvermarktung
- Kein Lebensmittel-Vollsortiment mehr im Stadtkern
- Kein Gemüsebau-Betrieb
- Wenig Bio-Produkte in Gastronomie
- drei Schulen mit konventionellen Gerichten aus Waldkirch
- Keine Biotonne

3. Visionen

Im Anschluss an die erste Arbeitsphase war es Ziel der Visionsphase, Grundlagen für eine gemeinsame Vision zu erarbeiten. Hierzu stand folgende Leitfrage im Vordergrund:

Wie wollen wir uns in Waldkirch im Jahr 2025 ernähren?

In dieser Arbeitsphase befassten sich die Teilnehmenden mit dem „Wunschhorizont“ unter hypothetisch optimalen Bedingungen. Somit sollten möglichst fantasievolle Wunschvorstellungen gesammelt werden.

Die genannten Aspekte wurden erneut den Bereichen Produktion (z.B. Landwirtschaft, Herstellung, Tierhaltung), Verarbeitung (z.B. Weiterverarbeitung von Ernteerzeugnissen, Veredelung, Verpackung), Versorgung (z.B. Konsum & Einkaufen, Zubereitung, Schul- und Betriebskantinen, Kindertagesbetreuung) und Entsorgung (z.B. Resteverwertung, Lebensmittelabfälle, Biomüll & Kompost, Biogas-Anlagen) zugeordnet.

Im Anschluss bewerteten die Teilnehmenden die gesammelten Aussagen beider Gruppen durch Punktevergabe nach persönlich wahrgenommener Wichtigkeit. Dabei standen den Teilnehmenden insgesamt 8 Punkte zur Verfügung; pro Kategorie (Produktion, Verarbeitung, Versorgung, Entsorgung) konnten zwei Punkte verteilt werden. Die Aussagen sind in der folgenden Tabelle anhand der vergebenen Punktezahl sortiert.

Gruppe 1

	<i>Rating</i>
<i>Allgemein</i>	
Die Menschen haben den Wert von Lebensmitteln erkannt und einen direkten Bezug zum Produkt und Produzenten hergestellt.	5
Bürger haben verstanden, was Permakultur ist und sind inspiriert, es umzusetzen.	2
Bürgerinitiative „Essbare Stadt“ ist sehr beliebt und anerkannt	0
Kooperationen mit Schulen existieren	0
<i>Produktion</i>	
Tragfähige Strukturen für Produzenten im Haupt- und Nebenerwerb – Genossenschaftsstrukturen haben sich gebildet zur besseren Wirtschaft-	6

lichkeit.	
Sonderkulturen giftfrei	2
Es gibt in Waldkirch Initiativen zur Solidarischen Landwirtschaft.	2
Torffreie Pflanzenerde hat sich durchgesetzt – in der Landwirtschaft und im Einzelhandel	2
Regionale + lokale Milch- und Fleischproduktion ohne Kraftfutterimporte	1
Terra Preta wird eingesetzt in Landwirtschaft, Gärten und Essbare Stadt	0
Verarbeitung	
Es gibt verschiedene weiterverarbeitende Betriebe in Waldkirch, insbesondere für Gemüse – und es „läuft“.	6
In Waldkirch gibt es viele unverpackte Lebensmittel.	3
Regionale Käserei in Waldkirch hat eröffnet.	2
Es gibt leckeres Waldkircher Bio-Bier.	0
Nicht handelsfähiges Obst und Gemüse wird weiterverarbeitet.	0
Versorgung	
In Waldkirch ist es normal, biologisch, regional und saisonal zu essen.	5
Schulfach „Ernährung, Hauswirtschaft, Mensch & Umwelt vermittelt Werte: CO2-Fußabdruck, Nachhaltigkeit, Wahrhaftigkeit, Regionalität	5
Jugendliche haben die Tragweite von nachhaltiger Ernährung verstanden und leben danach.	0
Küchenprojekt „Arabisch kochen“ arbeitet weiter und zwar ausschließlich mit Bioprodukten.	0
Initiative „Waldkirch zahlt mehr“ hat sich etabliert und zahlt faire Preise für Milchprodukte.	0
Entsorgung	
Aller Müll wird in einer Tonne gesammelt und in der ZAK sortiert	4
Saatgutmischung (mehrjährig) und Landschaftspflegereste landen anstelle von Mais in Biogasanlage	3
Stadtwerke betreiben gemeinsam mit Landwirten + Gastronomen eine	2

maisfreie Biogasanlage.	
Foodsharing hat sich in Waldkirch etabliert.	1
Der gelbe Sack wurde durch eine kleine gelbe Tonne ersetzt.	0

Gruppe 2

	<i>Rating</i>
Allgemein	
Forellenteich, Hühner und Grünflächen an Schulen	0
Produktion	
Keine genveränderten Lebensmittel	2
Nachhaltige Produktion: gesunde Ernährung für alle Menschen, Schutz der Umwelt	1
Breites Spektrum im regionalen Anbau	1
Initiativen der Solidarischen Landwirtschaft – Risikominimierung für den Landwirt	1
Lebensmittelproduktion in der Stadt	1
Heruntergefallene/liegendebliebene Lebensmittel werden verwertet.	1
Mehr Bio-Landwirte, die gut davon leben können	1
Respektvoller Umgang mit allen Tieren	1
Krummes Obst und Gemüse wird verwendet.	1
Regenwasser wird aufgefangen und verwendet.	0
Verarbeitung	
Keine Verpackungen mehr	4
„Volksküche“/„Volksessen“: jeder kann Lebensmittel mitbringen, kochen und essen	3
Kochen mit atomstromfreier Energie	2
Kochen mit Energie ohne fossile Brennstoffe	1
Versorgung	

Bildung in der Schule – Schulbauernhof	3
Gesunde Ernährung ist für jeden erschwinglich.	3
Kindergärten, Schule und Betriebe bieten vegetarische, bezahlbare Gerichte mit regionalen, saisonalen Zutaten.	3
Geplanter Einkauf: Taschen mitbringen; Was brauche ich wirklich?	2
Lastenfahrrad beliefert Menschen mit gesundem Bio-Essen	2
In allen öffentlichen Einrichtungen / im öffentlichen Raum steht Trinkwasser zur Verfügung.	1
In Waldkirch gibt es einen Bioladen.	1
Foodsharing	0
Bewusstsein für Ernährung	0
Mobile Hochbeete auf Brachflächen in der Stadt	0
Entsorgung	
BürgerInnen sind informiert	6
Keine Lebensmittelabfälle	3
Biomüll wird kompostiert und verwendet	2
Geschlossene regionale Ressourcenkreisläufe	2
Es gibt verschiedene Abgabestellen für Biomüll – aus dem Biomüll wird Biodünger hergestellt	0
Mulchen mit Sägespäneabfällen	0
Wassererwärmung durch Sägeabfälle	0

Anschließend wurden pro Bereich – Produktion, Verarbeitung, Versorgung, Entsorgung – die zwei bis vier Aussagen mit der höchsten Punktezahl ausgewählt und auf Stellwände in der Saalmitte gepinnt. Um noch einmal eine Priorisierung vorzunehmen, waren die Teilnehmenden dort noch einmal aufgefordert, die für sie zentralen Aussagen zu markieren – hierfür standen jedem Teilnehmenden ein Punkt zur Verfügung. Dabei ergab sich folgendes Bild:

Produktion

Tragfähige Strukturen für Produzenten im Haupt- und Nebenerwerb – Genossenschaftsstrukturen haben sich gebildet zur besseren Wirtschaftlichkeit.	2
Lebensmittelproduktion in der Stadt	1
Es gibt in Waldkirch Initiativen zur Solidarischen Landwirtschaft.	1
Verarbeitung	
Keine Verpackungen mehr	1
Versorgung	
Die Menschen haben den Wert von Lebensmitteln erkannt und einen direkten Bezug zum Produkt und Produzenten hergestellt.	2
In Waldkirch ist es normal, biologisch, regional und saisonal zu essen.	2
Schulfach „Ernährung, Hauswirtschaft, Mensch & Umwelt vermittelt Werte: CO2-Fußabdruck, Nachhaltigkeit, Wahrhaftigkeit, Regionalität	2
Entsorgung	
Keine Lebensmittelabfälle	1

Liste der Teilnehmerinnen und Teilnehmer

Teilnehmerinnen und Teilnehmer:

- Bechtle, Martina
- Brodacz, Jens
- Dreher, Chrysanta
- Dreher, Edwin
- Erichsen, Antje
- Grüb, Susanne
- Hollunder, Uschi
- Kury, Eva
- Lacôte, Jean-Paul
- Lang, Christiane
- Leonhard, Heidi
- May, Agnes
- Nötscher, Matthias
- Schätzle, Gudrun
- Wöhrle, Albert

Konzeption und Moderation:

- Jessica Baisch
- Timo Eckhardt
- Ina Mohr
- Alexander Schrode

Dokumentation:

- Timo Eckhardt
- Alexander Schrode