

„Klimaneutralität bis 2030 – Herausforderungen für die Gemeinschaftsverpflegung“

Verfasserin: Kira Kryzer (*forum1.5* Mittelfranken)

Moderation: Adrian Herzog (Klimakantinen)

Referenten: Adrian Herzog, Christian Zwanziger (MdL)

Datum der Veranstaltung: 20.10.2022, 16 - 19 Uhr

Kurzbeschreibung:

Ziel des Workshops war es nach kurzen Impulsvorträgen der Referenten Adrian Herzog und Christian Zwanziger, mögliche Konzepte und Ideen für Großküchen herauszuarbeiten, wie eine klimaneutrale Gemeinschaftsverpflegung gelingen kann und wo Herausforderungen auf diesem Weg liegen.

Zusammenfassung:

Im Impulsvortrag von Adrian Herzog wurde zuerst das Projekt klimafreundliche Großküchen Erlangen vorgestellt, in der sich ehrenamtliche Klimaaktivisten für eine klimagerechtere Gemeinschaftsverpflegung engagieren. Außerdem wurde besprochen, wie wichtig das Thema Ernährung für uns Menschen ist und eine Rückschau auf das bisher Erreichte in Erlangen gegeben.

Christian Zwanziger stellte zunächst die Copenhagen „House of Food“ vor. Diese gründete sich aus einer Bürgerinitiative heraus, wurde im weiteren Verlauf zu einer NGO und bietet mittlerweile weltweite Beratung für Großküchen, Politik und Interessierte an. Die „House of Food“ Initiative hat es geschafft, in öffentlichen Kantinen der Stadt Copenhagen, Speisen aus 90 % Bio-Produkten anzubieten und dabei Wert auf Saisonalität, Regionalität sowie eine Reduktion des Fleischanteils zu legen. Neben dem Großküchenumbau wurde diese Transformation *mit* dem Personal und der entsprechenden Ausbildung vollzogen – ganz nach holistischen Prinzipien.

Um Impulse für die folgende Diskussion zu setzen, wurden Leitfragen formuliert: Wie können Menschen, die solche Projekte umsetzen wollen, mitgenommen werden, ohne, dass diesen Steine in den Weg gelegt werden? Wie können große Mengen an biologischen und regionalen Lebensmitteln finanziert werden? Was muss sich an Ausschreibungen ändern? Wie kann die Akzeptanz von pflanzlichen Alternativen und höhere Preise akzeptiert werden, welche Hürden sind zu nehmen? usw.

Ergebnisse der Diskussion:

- Nürnberg und Erlangen sind Biostädte: zu wenig verantwortliche Angestellte
- Vernetzungsprobleme zw. Nürnberg – Erlangen – Fürth
- Diskrepanz zw. Theorie und Praxis
- Lebensmittelstellenwert in der Gesellschaft zu niedrig
- fehlende oder falsch gesetzte Prioritäten

- Erzeuger müssen „mitspielen“
- problematische Ausschreibungen: EU-Richtlinien
- Probleme Großküchen:
 - Krankenhäuser: zu wenig Geld / Tag / Patient zur Verfügung für vollwertige und gesunde Ernährung
 - bei Subventionen: oft Steuerverschwendung und Abschöpfung von Geldern ohne wirklichen Sinn
 - Betrieb vs. Politik vs. Verbraucher: Ernährung hängt stark mit menschlicher Gesundheit zusammen, würde Gesundheitssystem entlasten = „Payback“ des in Ernährung investierten Geldes
 - häufige Praxis in Firmenkantinen: Essen für Mitarbeiter spielt keine große Rolle
- Chancen / Verbesserungsmöglichkeiten:
 - Resteverwertung von Lebensmitteln
 - Neudenken von Resten und Abfall
 - Problem: staatliche Regularien verhindern Verwertung von Resten z.B. Mindesthaltbarkeitsdatum
 - Regionalität
 - Personal in Küchen wichtiger Faktor
- vegane Ernährung ≠ biodiversitätsfördernd, klimaneutral bzw. -freundlich, ökologisch
- Paulus Guter: langer Kampf, 2017 vegane und vegetarische Gerichte durchzusetzen
- Kritik an Siemens-Paket für Ernährung in Kantinen:
 - mehr bio und regional, aber Selbstverpflichtung ermöglicht ein „weiter wie bisher“
 - Verschenkung von alten Küchenutensilien und -materialien statt einer Verschrottung
- Erlangen = Biostadt: Was ist dafür nötig?
 - „Modellküche“
 - Reduktion von Fleischanteilen, dafür mehr gesunde Beilagen
 - Fleischverzicht nicht die Lösung, denn Problem des Kundenverlust, die sich „Fleisch woanders holen“
 - Forderung nach Personal / qualifiziertes Management für Biostadt
 - Dienstanweisung zu nachhaltiger Beschaffung in Planung (bindend)
 - Klimaaufbruch Maßnahmenbereich Stadt Erlangen: Bereich Klima und Verpflegung
 - biologisch, vegetarisch, fair
 - CO₂-Bilanz
 - Forderung nach Ernährungsrat, qualifiziertem Personal, Netzwerken
- Forderung nach klarer und ehrlicher Politik: Krankheiten wie Diabetes, Blutdruck uvm. im Zusammenhang mit Ernährung
- Forderung, auf Qualität der Lebensmittel zu achten
 - Nutzung bereits vorhandener Ressourcen
 - Förderung und Wiederaufbringen von Knowhow und Kreativität
 - Werbung für Akzeptanz bei Kunden für Ungewissheit (regional oftmals nicht so gut planbar wie Bestellungen vom Großhändler z. B. durch Verzögerung der Reife, Ernteauffälle etc.) (Küche muss dies ebenso akzeptieren und kreativer sein)
 - Kinder lehren und Eltern überzeugen

- Problem der Stadt Erlangen: nur 1 % der Emissionen gehen auf die Stadt zurück, Rest auf Unternehmen und private Haushalte
 - Resultat ist Handlungsunfähigkeit, außer Gesetzesgrundlagen sind da
 - nur wenige Gesetzesvorschläge schaffen es in den Stadtrat, politische Situation in Erlangen blockiert Fortschritt
 - Komplexitätsprobleme der Verwaltung und der Politik
- Biogerichte:
 - oftmals durch hohe Preise verhindert: will Kunde nicht tragen
 - Kostenvorteil dezentraler und regionaler Biogerichte: durch den Angriffskrieg auf die Ukraine weniger von Preissteigerungen betroffen
- Holistischer Ansatz in der Ernährung bedeutet
 - Mehrausgaben für Ernährung, dafür Einsparen in anderen Bereichen z. B. Plastikverbrauch, Verschwendung von Ressourcen etc.
 - Überschätzung der Ernährungskosten: Vergleich aller Kosten nötig (Ernährung dann oftmals nur Bruchteil dessen)
- Forderung: Stadt Erlangen sollte einladen und kommunizieren
 - Kindergärten
 - Siemens, Adidas, Puma etc.
 - Großküchen in Erlangen und Umgebung
 - „best practise“-Workshops