

Ernährungswende jetzt!

Klimawandel, Belastung der Gewässer, Verlust der Biodiversität, ernährungsbedingte Erkrankungen: Es gibt viele Gründe, die Ernährung politisch zu begleiten. Doch die bloße Festlegung eines Bio-Anteils reicht für eine erfolgreiche Ernährungswende nicht aus. Wir brauchen eine Qualitätsoffensive in Ernährung und Landwirtschaft hin zu Gesundheit vom Acker bis zum Teller – eine dem Menschen und Planeten gerechte Ernährung.

Die Ernährungswende ganzheitlich anzugehen, von der Zucht über die Verarbeitung bis zur Zubereitung ökologische Gesichtspunkte zu unterstützen und zu erproben, das ist unsere zukünftige Aufgabe. Das derzeitige Ernährungs- und Agrarsystem sollte Schritt für Schritt in eine qualitätsbasierte, umweltschonende Wertschöpfungskette umgewandelt werden. Künstlich erzeugte Lebensmittel wie Laborfleisch halten wir für keine überzeugende Alternative. Dazu benötigen wir Vernetzung und Beratung, beispielsweise in Form von Biostadtinitiativen, zivilgesellschaftlichen Ernährungsräten und Ökomodellregionen. Die Umstellung und Entwicklung stabiler, regionaler Wertschöpfungsketten muss für die Akteure planbar und wirtschaftlich sein.

Eine besondere Rolle spielt dabei die Gemeinschaftsverpflegung. In ihr kann gesunde Ernährung erprobt, gelehrt und geschmeckt werden. Öffentliche Gemeinschaftsverpflegung kann dabei ihre Vorbildrolle nutzen und mit biologischen, regionalen Lebensmitteln frisch und gesund kochen.

Es braucht eine Nationale Strategie für gesundes und nachhaltiges Essen. Darin sehen wir vier Komplexe als entscheidende Stellschrauben an: Ernährungsbildung und Ernährungsumfeld, Regionalität, Gemeinschaftsverpflegung und Lebensmittelabfallvermeidung.

1. Ernährungsbildung und Ernährungsumfeld

Während Fertigprodukte von einem starken Marketing profitieren, hat frisches, gesundes selbstgekochtes Essen und das Wissen darüber in unserer Gesellschaft an Bedeutung verloren. Es gilt, diese Lücke zu schließen und zu zeigen, dass gesunde, nachhaltige Ernährung einfach und günstig sein kann. Dazu müssen verbindliche Reduktionsziele für Zutaten wie Zucker, Salz und industriell gehärtete Fette festgelegt werden. Viele Schulen wurden zwar mit Milliardenförderung mit Mensen ausgestattet, die sich jedoch nicht gleichermaßen zum Kochunterricht eignen. Auch für andere Altersklassen müssen Ernährungsbildungsangebote zur Verfügung stehen. Das muss von der Politik nicht nur finanziert, sondern auch gezielt gefördert werden – damit Gelder, wie beispielsweise aus dem Präventionsgesetz, auch an der richtigen Stelle genutzt werden.

Ebenso brauchen wir eine gesamte Stärkung des Ernährungsumfeldes. Als gesund beworbene verarbeitete Lebensmittel beinhalten häufig versteckte Industriezucker, Salz und Geschmacksverstärker;



Fleisch und Milchprodukte vom vermeintlich glücklichen Tier kommen aus der industriellen Tierhaltung. Diese irreführende Werbung muss beendet werden. Wir brauchen Ernährungsbildung, aber auch eine transparente, einfache Lebensmittelkennzeichnung und leicht zugängliche Informationen, um den Verbraucher gegenüber Werbetricks zu stärken!

Deshalb fordern wir

- (1) die Einführung einer Zuckersteuer auf bestimmte Lebensmittel, z.B. Limonaden und Frühstückscerealien
- (2) für alle Altersstufen Ernährungsunterricht als Schulfach zu etablieren, die Möglichkeiten eines Bauernhofbesuches mit Tierhaltung auszubauen, Lehrküchen einzurichten und die Entwicklung von Unterrichtsmaterialien zu initiieren.
- (3) Schulmensen so zu planen, dass die Verpflegung mit einem ausgewogenen, frischen, gesunden, nachhaltigen und vor allem schmackhaften Speisenangebot möglich ist.
- (4) mit vielfältigen Angeboten die Ernährungsbildung von Erwachsenen zu fördern, beispielsweise in Volkshochschulen oder auch mit Aktivitäten wie Urban Gardening.
- (5) die Finanzierung und Förderung von Präventions-Programmen zur Ernährungsbildung
- (6) die Reduzierung von Werbung für ungesunde Nahrungsmittel, genauso wie irreführende Werbung mit vermeintlich glücklichen Tieren. Sowie ein Verbot für auf Kinder ausgerichtete ungesunde Nahrungsmittel und Softdrinks.
- (7) die Schaffung von Transparenz bei Lebensmittelkennzeichnungen wie die Einführung eines NutriScores, der ständig von unabhängigen Institutionen und Wissenschaft begleitet und weiterentwickelt werden muss

2. Regionale, ökologische Wertschöpfungsketten

Regionale, ökologische Wertschöpfungsketten bedeuten weniger Abhängigkeiten, beispielsweise von Futtermittelimporten aus Übersee, und eine Stärkung der regionalen Ernährungssicherheit. Außerdem werden nachhaltige Wirtschaftsstrukturen und Arbeitsplätze geschaffen. Durch die kürzeren Transportwege, ökologische Bewirtschaftung und eine Kreislaufwirtschaft werden das Klima und die Umwelt geschützt. Die Nähe zwischen dem Ort der Produktion und dem Ort des Konsums von Lebensmitteln sorgt für eine größere Verbindung zwischen Produzenten und Konsumenten und verringert die Anonymität.

Deshalb fordern wir

- (1) Ausschreibung in der Gemeinschaftsverpflegung auf regionale und ökologische Kriterien auszurichten und zudem die SDGs als Grundlagen miteinzubeziehen
- (2) den Anteil an biologischer (vorzugsweise regionale) Qualität in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung auf mind. 50% der Lebensmittel bis 2030 anzuheben, um den Farm to Fork Forderungen zu entsprechen. Diese sollte über alle Lebensmittelbereiche sich erstrecken.
- (3) eine klare und einfache Kennzeichnung regionaler Lebensmittel.
- (4) finanzielle Unterstützung einer dezentralen Infrastruktur für Lebensmittel, wie beispielsweise dezentrale Lager.



3. Außer Haus Verpflegung – Gemeinschaftsverpflegung

Die Außer-Haus-Verpflegung hat in den letzten 20 Jahren einen enormen Aufschwung erfahren und versorgt heute ungefähr 15 Mio. Personen täglich. Dazu gehören Schul- und Mensaküchen, Kindertagesstätten, Betriebskantinen, Krankenhäuser u.v.a.m., sowie die Gastronomie. Dabei nahm die industrielle Zubereitung zu und die der „handwerklichen“ Kreationen immer mehr ab. So wurden Arbeitskosten reduziert und es entstand ein Conveniencegrad von 80/20: 80 % der Gerichte sind vorgefertigt, 20 % der Arbeitsleistung einer Küche beschränkt sich auf das Erhitzen der Produkte. Das spiegelt sich auch in der Ausbildung der Köch*innen wider. Deshalb müssen nicht nur die Küchen, die heute für die Technologie 80/20 eingerichtet sind, aufwendig umgerüstet werden; gleichzeitig muss auch die Kochausbildung auf die Zubereitung frischer, gesunder und nachhaltiger Lebensmittel ausgerichtet werden – das beinhaltet auch vermehrt vegane und vegetarische Gerichte.



Nach dem Vorbild der „Houses of Food“ (LebensMittelpunkten) könnte man mit entsprechend ausgestatteten Lehr-Großküchen Erlebnislernen bis auf Landkreisebene erreichen, wenn dort die Ernährungsbildung, Beratung in der Kulinaristik der Gemeinschaftsverpflegung und die Beratung zur Einrichtung und Ausstattung von Großküchen zusammen gedacht werden.

Deshalb fordern wir

- (1) den (Um)Bau von Mensen und Kantinen, um den Conveniencegrad zu senken, das Kochen frischer Gerichte oder den Verbrauch von Resten möglich zu machen.
- (2) die Einrichtung kommunaler Koordinations- und Beratungsstellen, die eine auf nachhaltige Essensherstellung ausgerichtete Küchenkultur entwickeln können.
- (3) die Umsetzung von Leuchtturmprojekten wie Houses of Food, kofinanziert aus Bundesmitteln für finanziell und strukturell schwächere Kommunen und Regionen.
- (4) Großküchenplanung als Studienschwerpunkt an Hochschulen der Lebensmitteltechnologie oder z. B. auch Ökotrophologie einrichten.
- (5) eine Ausbildung für Köch*innen, bei der frische, gemüsereiche Küche im Mittelpunkt steht und Fachwissen über Gesundheit und Nachhaltigkeit vermittelt wird.
- (6) Hygienebestimmungen auf Koch- und Lehrküchen anzupassen.
- (7) den Verkauf zuckerhaltiger Getränke an Schulen zu verbieten und Trinkwasserspender zu fördern.
- (8) die Biobranche auch auf die Gemeinschaftsgastronomie auszurichten, damit zukünftig Gebinde angeboten werden, mit denen Großküchen arbeiten können.

4. Lebensmittelabfallvermeidung

Millionen Tonnen an Lebensmitteln landen pro Jahr in der Tonne. Das beginnt bei der Landwirtschaft, wo schon bei der Ernte zu krumme Möhren aussortiert werden; das geht über die Verarbeitung, wo bspw. vom Blumenkohl nur die Röschen gegessen werden, obwohl wirklich fast alles vom Kohl zu verarbeiten wäre; über den Handel oder die Großküchen, die nur genormte, standardisierte Lebensmittelrohwaren verwenden; und endet beim Privatverbraucher, der schon bei leichter Abweichung wie einer

leichter Pigmentierung der Banane das Obst nicht mehr kaufen will. Mit Recht ist das Mindesthaltbarkeitsdatum schon seit Jahren in der Diskussion, da es allzu oft als Verfallsdatum interpretiert wird. Wichtig ist also das Wissen und die Kreativität, Lebensmittelreste wertzuschätzen, und das entlang der gesamten Wertschöpfungskette, um sie nicht zu vernichten.

Deshalb fordern wir

- (1) eine kritische Überprüfung rechtlicher Regelungen des Mindesthaltbarkeits- und Verfallsdatums.
- (2) bedarfsgerechte Verpackungsgröße in Supermärkten bzw. die Möglichkeit des individuellen Abpackens.
- (3) die Entsorgung noch genießbarer Lebensmittel durch Supermärkte durch ein Anti-Wegwerf-Gesetz zu regulieren, Schenkungen zu vergünstigen und Containern zum Eigenbedarf zu legalisieren sowie eine Vernetzung zur Tafel und Food Sharing Projekten zu fördern.
- (4) den Verkauf von "krummen Dingen" (Obst und Gemüse jenseits der Produktionsnorm) zu fördern.