

Kongress STADTLANDBIO 2018 gibt vielfältige Impulse

Die kommunale Ernährungspolitik kann viel zu einer Ernährungswende beitragen. Das wurde auf dem diesjährigen Kongress STADTLANDBIO deutlich, der erneut parallel zur BIOFACH, Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel, stattfand. 247 Entscheider und Fachleute aus Politik, Verwaltung, Organisationen und Unternehmen diskutierten praxisnah vielfältige Ansätze und Erfahrungen. Eine weitere Erkenntnis der zweitägigen Veranstaltung am 15. und 16. Februar 2018: Eine lokale Bio-Strategie kann gleichzeitig ein Baustein für regionale Wertschöpfungsketten bis hin zum Standortmarketing sein.

Die französische Hauptstadt Paris ist ein optimales Beispiel für die kommunalen Handlungsspielräume bei der Ernährungswende. Zum einen wurde zu Jahresbeginn in der französischen Metropole zusammen unter anderem mit Mailand, Wien und Nürnberg das europäische Bio-Städte-Netzwerk (Organic Cities Network Europe) gegründet, eine Weiterentwicklung des deutschen Netzwerks Bio-Städte. Zum anderen veranschaulicht Patrick Koumarios, Projektleiter für die Pariser Ernährungspolitik, die nachhaltigen Ernährungsstrategien.

Bereits seit zehn Jahren arbeitet die Hauptstadt an einer nachhaltigen Ernährung in ihren Eigenbetrieben. Von den 30 Millionen Mahlzeiten im Jahr, die in Kindergärten, Schulen, Altenheimen und Mitarbeiterkantinen ausgegeben werden, sollen bis zum Jahr 2020 die Hälfte aller Essen nachhaltig oder biologisch zertifiziert sein. Das Budget für diese öffentliche Beschaffung liegt bei 65 Millionen Euro. Zu den Zielen gehören Zusatzkosten zu reduzieren, eine entsprechende Beschaffungsstrategie aufzubauen und die nachhaltige Ernährungs-Wertschöpfungskette vor Ort zu unterstützen. Außerdem informiert ein CO₂-Simulator die Kantinenmitarbeiter, wie hoch der CO₂-Abdruck eines Gerichts mit Fleisch oder Hartkäse ist.

In diesem Jahr wird die Pariser Verwaltung eine Nahrungsmittel-Strategie für die ganze Großstadt implementieren. Acht Millionen Essen werden in Betriebskantinen und Restaurants täglich serviert. In einer groß angelegten Konsultation wurden Vorschläge für alle Bereiche der Erzeuger-, Verarbeiter- und Verbraucherkette erarbeitet und strukturiert. Dazu gehören auch Logistik, öffentliche Lebensmittelhilfe, Abfallverwertung, Verwaltung Erziehung und Research. „Wir sind stolz“, resümiert Koumarios, „aber es ist noch viel zu tun“.

Essen ist keine Privatsache

Für Nürnbergs Oberbürgermeister Dr. Ulrich Maly hat der globale Anspruch, „die Welt zu ernähren, ohne die Welt zu zerstören“, auch eine lokale Dimension. Ernährung, der gesamte Prozess vom Säen über Verarbeitung bis zum Teller, ist

Veranstalter

NürnbergMesse GmbH
Messezentrum
90471 Nürnberg
Germany
T +49 9 11 86 06-86 47
F +49 9 11 86 06-12 86 47
stadtlandbio@nuernbergmesse.de

Vorsitzender des Aufsichtsrates

Dr. Ulrich Maly
Oberbürgermeister der
Stadt Nürnberg

Geschäftsführer

Dr. Roland Fleck, Peter Ottmann

Registriergericht

HRB 761 Nürnberg

Der Kongress wird durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft gefördert.



heute „keine Privatsache mehr“. Der Lokalpolitiker und Mitglied des Netzwerks Bio-Städte sieht vor allem Bewusstseinsarbeit und stimulierte Nachfrage als wichtige Stellschrauben.

So setzt die Stadt beispielsweise mit einer Bio-Brotbox für Grundschüler am Geschmackserlebnis der Kinder an. In städtischen Kantinen und Schulen, bei Empfängen oder Großveranstaltungen bis hin zum Christkindlesmarkt soll der Anteil an Bio-Lebensmitteln kontinuierlich erhöht werden.

Agrarpolitik war früher in den Kommunen immer ein Thema für „die Anderen“. Wenn man aber den „gesamten Kosmos der Ernährung“ vermisst, ergibt sich laut Maly „ein neuer Ansatz in der Ernährungspolitik“. Neben der regionalen Wertschöpfungskette müsse in allen wachsenden Städten Europas auch eine neue Antwort zum Thema Flächenverbrauch gefunden werden. Der Kampf um den letzten Quadratmeter Fläche für Wohnen und Arbeiten konkurriert schmerzhaft mit einer stadtnahen Landwirtschaft.

Maly betont außerdem, dass Umweltpolitik auch Sozialpolitik ist. Die Qualität des täglichen Essens hängt auch von den finanziellen Möglichkeiten ab. Zudem wohnen arme Menschen nicht dort, wo die beste Luft herrscht.

Dr. Werner Ebert, Geschäftsführer Netzwerk Bio-Städte

Herr Dr. Ebert, der Mensch ist, was er isst. Gibt es einen kulturellen Trend zur Esskultur?

Dr. Ebert: Es steigt das Bewusstsein, dass Essen ein kulturelles Thema ist. Es lohnt sich mit den kulturellen Dimensionen auseinanderzusetzen. Dabei geht es zum Beispiel um „Veganertum“ auf der einen Seite und „Hauptsache Fleisch und billig“ auf der anderen. Oder um die Gegensätze „Fastfood“ und „Tischgemeinschaft“. Wenn immer mehr immer billigere Lebensmittel aus einer industriellen Erzeugung eingekauft werden, gehen traditionelle Lebensmittelhandwerker – auch als ein kultureller Wert – verloren.

Ist das auch für Kommunen und Schulen ein Handlungsfeld, um Kindern zu erklären, dass Karotten nicht in Cellophan wachsen?

Dr. Ebert: Das muss auf alle Fälle thematisiert werden. Das war auch im Workshop Esskultur ein großer Konsens. Bei Kindern geht es natürlich um Schaugärten und gemeinsames Kochen, bei Caterern fehlt den Kindern einfach der Bezug.

Bei Agrarpolitik Denken umdrehen

Dr. Franz Fischler, ehem. EU-Kommissar für Landwirtschaft und früherer österreichischer Landwirtschaftsminister plädiert dafür, das Denken in der Agrarpolitik umzudrehen. Er bezieht sich damit auf das bisherige Verständnis, dass die Weichen der Landwirtschaft von der EU in Brüssel vorgegeben werden, die dann von Bund und Kommunen ausgeführt werden.

Das „System Ernährung muss in das System Stadt integriert“ werden, fordert Fischler. Das ist für ihn der Beginn einer kommunalen Ernährungspolitik. Zugleich ist es ein komplexes Vorgehen, das an zahllosen Punkten ansetzen muss. Mit mehr Geld für Forschung könnte hier Ordnung ins System gebracht und klare Ansätze identifiziert werden. Für die wachsenden urbanen Räume könnte das sogenannte „vertical farming“ eine Möglichkeit sein. In mehrstöckigen Gebäuden lassen sich Lebensmittel nicht wie auf dem flachen Land, sondern in die Höhe erzeugen.

Plädoyer für regionales Bio

Ein anderer Ansatz als das „vertical farming“ ist die regionale Bio-Landwirtschaft, die sich auf eine vertiefte Kooperation zwischen der Stadt einerseits und dem benachbarten ländlichen Raum andererseits setzt. Das Denken in Regionen ermöglicht dem Bäcker ein Regionalbrot und dem Metzger ein Steak aus der Region anzubieten, unterstreicht Dr. Felix Prinz zu Löwenstein, Vorstandsvorsitzender des Bundes Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW). Zusätzlich erfordert das mehr Transparenz bei den einzelnen Bestandteilen eines Produkts, das auch die Frage nach der Herkunft, etwa des Futters, sowie auch der Erntehelfer einschließt.

Generell werden Regionalprodukte in Abgrenzung von „konventionell arbeitsteiligen und globalen Produkten“ definiert, führt Prof. em. Dr. Werner Bätzing vom Institut für Geographie mit Schwerpunkt ländlicher Raum der Uni Erlangen-Nürnberg aus. In der Praxis haben sich in den letzten zwei Jahrzehnten drei unterschiedliche Definitionen herausgebildet, die eine Region eng, mittel und weit definieren. Letztere hat für Bätzing allerdings den Nachteil, dass sie mit Definitionen wie Süddeutschland, Ostdeutschland oder Alpenraum „weit weg von der eigentlichen Leitidee“ ist.

Produkte aus einer Region sollten drei Ziele erfüllen: ökonomisch den Erhalt dezentraler Arbeitsplätze; ökologisch den Erhalt kleinräumiger Kulturlandschaften mit Artenvielfalt, sowie kulturell den Erhalt regionaler Identitäten als Kontrapunkt „gegen das Verschwinden von Heimat“.

Dr. Felix Prinz zu Löwenstein, Vorstandsvorsitzender Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft BÖLW

Herr Dr. Prinz zu Löwenstein, gerade auf lokaler Ebene zeichnet sich ein Konflikt ab: Ist regional das neue Bio?

Prinz zu Löwenstein: Das glaube ich nicht. Der Verbraucher interessiert sich ganz konkret für Bio-Produkte und für Regionalität. Bei der Regionalität gibt es viele verschiedene Modelle, es gibt größere und kleinere Regionen, es gibt direktere und indirektere Beziehungen mit den Bauern. Das muss man kenntlich machen können, damit die Kunden handfeste Orientierung haben. Bio ist ein gesetzlicher Standard, da weiß der Kunde immer, wo Bio drauf steht, ist Bio drin.

Noch einmal nachgefragt: Kann Regionalität den Bio-Bauern ersetzen?

Prinz zu Löwenstein: Nur weil etwas vom Bauern um die Ecke kommt, ist noch lange nicht alles in Ordnung. Entscheidend ist die Frage, *wie* produziert wird. Mein Hauptbeispiel ist: Wenn ich Spritzmittelreste auf Produkten finden kann, dann kann ich die auch in der Atemluft des Spaziergängers finden. Deswegen kann man das nicht trennen: Regionalität an sich genügt nicht, im Vordergrund muss vor allem auch die Frage nach der Anbau- und Produktionsweise stehen.

Lebhafte Fragerunden und Erfahrungsaustausch

Die Podiumsrunden im Plenum wurden intensiv von den Kongressteilnehmern genutzt, um einzelne Aspekte zu vertiefen oder von eigenen Aktivitäten zu berichten. Da kommen Aspekte wie „Essen als kulturelle Leistung“, kostenfreies Essen für alle Kinder“, ein „artgerechtes Oktoberfest“, „lokale Ernährungsräte“ oder auch der „Raum für gesunde Böden“ zur Sprache. Außerdem berichten die Bio-Städte Darmstadt, Hamburg, Lauf an der Pegnitz, München, Nürnberg sowie das Organic Cities Network Europe über ihre individuellen Ansätze und Erfahrungen. Dabei wurde auch das Beispiel Standortmarketing in Verzahnung mit einer regionalen Bio-Politik illustriert.

In sechs Workshops stellten Praktiker aus Verwaltung und Wirtschaft einzelne Themen intensiver zur Diskussion. Es ging beispielsweise um Ernährungsräte als Beteiligungsforum für Bürger, Ernährungskompetenz als Bildungsziel oder um Wirtschaftsförderung mit regionalen Wertschöpfungsketten. Außerdem standen Esskultur als kultureller Trend, der Spagat von fair und bio, weltweit und regional sowie bio in der kommunalen Beschaffung auf der Agenda.

Bio in der kommunalen Beschaffung

Anders als vielfach kolportiert erlauben es die rechtlichen Rahmenbedingungen, Produkte und Dienstleistungen nach umweltschonenden Kriterien und aus fairen Arbeitsbedingungen zu beschaffen. Diese Nachhaltigkeitskriterien in Ausschreibungsunterlagen werden den Kommunen durch die EU-Vergaberichtlinien 2014 und der Reform des Vergaberechts 2016 explizit ermöglicht.

Vivien Führ von agado, Gesellschaft für nachhaltige Entwicklung, erinnert aber daran, dass das Leistungsbestimmungsrecht nur bestimmt, wie eingekauft wird. Entsprechende Kriterien können in allen Phasen des Vergabeverfahrens berücksichtigt werden. Bei einem jährlichen Beschaffungsvolumen von 70 Milliarden Euro allein für die Außer-Haus-Verpflegung haben Bund, Länder und Kommunen einen großen Hebel in der Hand.

„Die öffentliche Vergabe kann grundsätzlich entsprechend der Kriterien „fair, saisonal und ökologisch“ ausschreiben“, unterstreicht Dr. Hanns-Christoph Eiden, Präsident der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung. Das Kriterium Regionalität muss allerdings immer im Kontext des EU-Willens gesehen werden, den grenzüberschreitenden Verkehr zu erleichtern. Im Einzelfall lasse sich durch „inhaltliche Formulierungen diese Herausforderung durchaus meistern“, wenn zum Beispiel „Schulungen vor Ort“ oder „saisonal angepasste Speisepläne“ ausgeschrieben werden.

Anne Fröhlich, Öko-Modellregion Neumarkt/Opf.

Frau Fröhlich, welche Erfahrungen hat die Öko-Modellregion Neumarkt?

Fröhlich: Die Projektstelle von meiner Kollegin Frau Spangler und mir wurden über einen Baustein des BioRegio-Programms 2020 vom bayerischen Landwirtschaftsministerium geschaffen. In Arbeitskreisen haben wir als einen Bedarf festgestellt, dass im Biobereich die regionale Getreidelagerung ein Problem ist. Wir haben mit Verarbeitern, Erzeugern und Marktgesellschaften eine Genossenschaft (BlregO e.G.) mit 60 Mitgliedern gegründet, mittlerweile sind wir 130. Wir als Öko-Modellregion begleiten das als Dienstleister. Mit Mitteln aus dem Marktstrukturförderungsprogramm soll in diesem Jahr Baubeginn sein, so dass bestenfalls die Ernte 2019 ins regionale Biolager kommt.

Was waren oder sind die größten Fallstricke?

Fröhlich: Gerade bei der Entwicklung regionaler Wertschöpfung und Wertschöpfungsketten geht man gern von Verbraucherseite aus und hört beim Handel auf. Ganz oft werden die Erzeugung und das verarbeitende Handwerk vergessen. Dazu kommt der Mengenaspekt. Direktvermarktung ist schön, aber wenn wir in den Bereich Großküchen, Krankenhäuser oder verarbeitenden Firmen kommen, werden Großmengen in homogener Qualität gefordert. Dies stellt für die regionalen Bio-Betriebe oft ein Problem dar.

Weitere Kongresssplitter

Clemens Neumann, Ministerialdirektor im Bundeslandwirtschaftsministerium bekräftigt das Ziel der Bundesregierung, 20 Prozent Ökofläche zu erreichen, wie es im Papier Zukunftsstrategie ökologischer Landbau ZÖL, festgeschrieben ist. Zugleich sichert er den regionalen Initiativen eine Unterstützung zu.

Aus Sicht von Ulrike Höfken, Ministerin für Umwelt und Ernährung in Rheinland-Pfalz gibt es mittlerweile eine „riesige Fehlernährung“. Rund jedes siebte Kind im Alter von drei bis 17 Jahren in Deutschland ist übergewichtig. . Zugleich wendet sie sich gegen kostenloses Essen in Kitas und Schulen: „Das spiegelt nicht den Wert der Lebensmittel wider.“

Blogger und Stadtplaner Dr. Philipp Stierand zeigt das Potenzial eines „Food Lab Stadt“ auf. Von der Erzeugung bis zur Entsorgung ließen sich lokal gute Ernährungsbedingungen schaffen. Durch „urban gardening“ werden Bürger selbst zu Erzeugern.

Der Kölner Filmemacher Valentin Thurn wirbt für das lokale Modell der Ernährungsräte. Dadurch können auch entgegengesetzte Interessen an einen Tisch gebracht werden, um die lokale Ernährungsstruktur zu verbessern. In Köln sind Verwaltung, Landwirtschaft und Zivilgesellschaft zu gleichen Teilen in diesem neuen Gremium vertreten.

Dr. Peter Pluschke, Sprecher Netzwerk Bio-Städte und Umweltreferent der Stadt Nürnberg

Herr Dr. Pluschke, welches Fazit ziehen Sie aus dem Workshop „Bürgermeistertreffen für Oberbürgermeister, Bürgermeister und Landräte?“

Dr. Pluschke: Das war ein sehr spannendes Treffen, weil wir mit Franz Fischler einen ehemaligen EU-Landwirtschaftskommissar da hatten, mit Clemens Neumann einen Ministerialdirektor aus Berlin und mit Landrat Armin Kroder, einen, der vor Ort die Sachen in die Praxis umsetzen muss. Alle drei haben deutlich gemacht, dass wir alle Chancen ergreifen müssen, um agrarpolitische Entscheidungen auch regional zu treffen. Für mich war es eine überraschende Erkenntnis, dass ein ehemaliger EU-Kommissar beschrieben hat, wie viel Möglichkeiten auch die heutige EU-Konstruktion zulässt. Beispielsweise werden Förderpolitiken mit einer regionalen Dynamik versehen. Das müssen wir als Kommunen und Landkreis in den Blick nehmen.

Wie bewusst sind diese Möglichkeiten den Kommunen und Landkreisen?

Dr. Pluschke: Bisher haben die Großstädte das Thema Landwirtschaft weitgehend aus ihrem Politikgeschäft ausgeblendet. Es ist eine neuere Entwicklung, die speziell auch mit dem Aufkommen der Bio-Städte Fuß fasst. In Nürnberg haben wir über das agrarstrukturelle Gutachten überhaupt erst einmal Entscheidungsgrundlagen geschaffen. Ein wichtiges Zeichen war der Stadtratsbeschluss für den Erhalt von rund 2400 Hektar Agrarfläche im Norden Nürnbergs.

Ist die lokale Gestaltungsmacht durch Beschlüsse wie Ihre, durch Vergabepolitik und Nutzungssatzungen nicht deutlich größer als bisher gedacht? Sie können Glyphosat verbieten oder einem Volksfest einen Bio-Anteil vorschreiben.

Dr. Pluschke: Wir machen davon schon viel Gebrauch. In Nürnberg gibt es seit 25 Jahren ein Pestizidverbot in Grünflächen und Kleingartenanlagen. Unser Grundwassermessprogramm bestätigt, dass das auch Wirkung zeigt. Neu ist es für Kommunen, sich nicht nur gegen negative Einflüsse zu wehren. Wir tragen dazu bei, Strukturen aufzubauen, die den ökologischen Landbau begünstigen. Das funktioniert zum Beispiel durch Beschaffung, die Stadt ist ja ein großer Abnehmer von Nahrungsmitteln und Getränken.

Ist der praxisnahe Austausch über die unterschiedlichsten Schritte von Kommunen und Landkreisen die eigentliche Stärke des Kongress STADTLANDBIO?

Dr. Pluschke: Das ist ein ganz wichtiger Wert. Viele waren diesmal dabei, die eigentlich erst anfangen. Wie wollen ja auch viele Vertreter gewinnen, dem Netzwerk Bio-Städte beizutreten. Ich habe mal die Parole ausgegeben, dass wir in den nächsten zwei Jahren die Bio-Städte-Zahl von jetzt 20 auf 40 verdoppeln. Das sieht jetzt schon gut aus.

Auffallend ist, dass die Bewegung nicht nur aus der „grünen Ecke“ kommt, sondern auch aus dem Bereich Wirtschaftsförderung, Regionalmarketing oder mehr Wertschöpfung vor Ort aufzubauen...

Dr. Pluschke: Das ist richtig. Zum Beispiel in Hamburg ist mein Gesprächspartner der Wirtschaftssenator und nicht der Umweltsenator. Man sieht, dass die Biobranche eine Branche mit starkem Wachstum ist. Das kann man auch als lokale Wirtschaftsförderung betreiben. Das machen immer mehr Städte. Wichtig ist, dass uns eine Verknüpfung zwischen der Stadt und ihrem Umland gelingt. Wir müssen mit den Landkreisen und bäuerlichen Organisation vor Ort die Kontakte ausbauen, um mehr Regionalität in der gesamten Wertschöpfungskette zu schaffen.

Weiterführende Links

Praxisleitfaden „Mehr Bio in Kommunen“ (Bio-Städte) :

www.biostaedte.de/mehr-bio-in-kommunen/praxisleitfaden.html

Ökomodellregionen :

www.oekomodellregionen.bayern, www.oekomodellregionen-hessen.de

Ernährungsräte: **www.ernaehrungsraete.de**

Nachhaltige Beschaffung in Kommunen und Unternehmen „agado Gesellschaft für nachhaltige Entwicklung“: **www.agado.org**

Zukunftsstrategie ökologischer Landbau ZÖL (BMEL):

www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren/Zukunftsstrategie-%C3%B6kologischer-Landbau.pdf?__blob=publicationFile