

Veranstaltungsdokumentation

April 2019

Dokumentation STADTLANDBIO 2019 14. und 15. Februar 2019 in Nürnberg

- Vernetzung von Stadt und ländlichem Raum nur auf **Augenhöhe**
- Regionalität ist **nicht das neue Bio**
- **Neue Absatzmärkte** für Bauern und Lebensmittel-Handwerker
- **Doppel-Rolle** von Kitas, Kindergärten und Schulen:
Über Ernährung/Landwirtschaft aufklären + mehr Bio-Essen ausgeben

Stadt-Land-Vernetzung auf Augenhöhe

Was hat das bislang erfolgreichste Volksbegehren in der Geschichte des Freistaats Bayern mit dem Kongress STADTLANDBIO 2019 zu tun? Eine ganze Menge, findet Peter Ottmann, Geschäftsführer der NürnbergMesse. Denn „Rettet die Bienen!“ sei zwar ein tolles Mittel der Demokratie, aber insbesondere von Stadtbewohnern entschieden worden. Ottmann sieht Parallelen zu Landwirtschaft und Ernährung. Aber: Die Unterstützer von „Rettet die Bienen!“, da ist Nürnbergs Umweltreferent Dr. Peter Pluschke sicher, „haben längst verstanden, dass sie mit den Produzenten auf dem Land reden und mit ihnen zusammenarbeiten müssen“. Er habe „hohes Vertrauen in deren Verantwortungsgefühl“, so Pluschke.

„Ich habe hohes Vertrauen in das Verantwortungsgefühl der Städter.“

Dr. Peter Pluschke, Umweltreferent der Stadt Nürnberg

Beispiel: Natürlich brauche die wachsende Großstadt Nürnberg weiteres Bauland, aber man habe große Flächen planungsrechtlich für die Nahrungsproduktion gesichert. Dem „Stadt-Land-Gegensatz“ könne mit einer besseren Vernetzung etwas entgegengesetzt werden, meint Dr. Rainer Gießübel, Leiter Abteilung Landwirtschaftliche Erzeugung, Gartenbau, Agrarpolitik im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Dazu trage STADTLANDBIO ihren Teil bei. Gießübel ist sicher: „Wir leben in einer Zeit, in der Veränderungen möglich sind.“ Allerdings sei es zuvorderst Aufgabe der Kommunen – nicht des Bundes –, kommunal etwas zu bewegen.

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
Albert Füracker, MdL
Bayerischer Staatsminister der
Finanzen und für Heimat

Geschäftsführer
Dr. Roland Fleck, Peter Ottmann

Registergericht
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.



„Wir leben in einer Zeit, in der Veränderungen möglich sind.“

Dr. Rainer Gießübel, BMEL

Wie Stadt und Land zusammengedacht und -gebracht werden können, erforscht die Raumplanerin Stephanie Wunder vom Ecologic Institut Berlin. Beim Thema Ernährung gebe es die Chance auf mehr Miteinander, denn: „Die Stadt hat Bedarf, das Land hat was anzubieten. Da kommt man ins Gespräch.“ Wunder hält regionale Ernährungsstrategien für wichtig. Deutschland sei in diesem Bereich noch „Entwicklungsland“. Wunder mahnt aber auch, dass die Basis für die landwirtschaftliche Produktion, nämlich Boden, gerade im Umkreis wachsender Städte „flöten“ gehe. Diesem heimischen „Landgrabbing“ müsse die Politik Einhalt gebieten, etwa über die Grundstücksverkehrsgesetze der Bundesländer.

„Die Stadt hat Bedarf, das Land hat was anzubieten.“

Stephanie Wunder, Ecologic Institut

Auch Dr. Till Backhaus, Landwirtschaftsminister von Mecklenburg-Vorpommern, mahnt: „Boden ist nicht vermehrbar.“ Er wolle, dass die Restflächen im Besitz von Bund und Ländern nach politischen Prioritäten (Bio, Jungbauern, Tierhaltung) vergeben werden. Sein Land wolle über ein Agrarstruktursicherungsgesetz Abhilfe schaffen, das allerdings in anderen Ländern schon gescheitert sei – auch am Widerstand des Bauernverbands, so Backhaus. BMEL-Vertreter Gießübel erwidert, die BVVG gehe schon in Richtung kleinerer Vergabegrößen. Der Bund denke zudem über eine Förderung junger Gründer nach, man wolle „Start-ups“ für die Landwirtschaft.

***„Die Globalisierung hat die Warenströme verändert
und auch die Beziehungen zwischen Stadt und Land.“***

Dr. Christa Standecker, Europäische Metropolregion Nürnberg

Um „gleiche Augenhöhe“ zwischen Großstadt und ländlichem Raum war man bei der Europäischen Metropolregion Nürnberg von Anfang an bemüht, wie Dr. Christa Standecker, Geschäftsführerin der Metropolregion erklärt. 57 Oberbürgermeister, Bürgermeister und Landräte sitzen dort an einem Tisch, jeder hat eine Stimme. Allerdings: Laut Standecker gibt es nur wenige Erkenntnisse darüber, wie viele regionale Produkte tatsächlich vor Ort konsumiert werden oder was an

Wertschöpfung entsteht, wenn Kommunen dafür Flächen bereitstellen. „Die Globalisierung hat die Warenströme verändert und auch die Beziehungen zwischen Stadt und Land“. Das Forschungsprojekt „ReProLa“ (Regionalproduktspezifisches Landmanagement) soll nun Licht ins Dunkel bringen.

In der Diskussion fragt Backhaus: „Welche Beziehung haben wir noch zu den Bauern? Der Städter muss begreifen, dass die Lebensmittel nicht vom Himmel fallen.“ Von der europäischen und der deutschen Agrarpolitik sei er enttäuscht. Man stehe vor einer Trendwende, öffentliches Geld dürfe es künftig nur für öffentliche (Ökosystemdienst-) Leistungen geben. Gleichzeitig müsse man es den Landwirten ermöglichen, „Vertrauen in die Politik zurückzugewinnen“. Sein Bundesland sieht Backhaus als „Vorgarten“ von Berlin und Hamburg, wo es „Sehnsucht“ nach Land, Regionalität und Bio gebe – davon könnten ländliche Regionen profitieren. „Es ist an der Zeit, dass Landwirtschaft wieder Kult wird“, so Backhaus Plädoyer.

„Es ist an der Zeit, dass Landwirtschaft wieder Kult wird.“

Dr. Till Backhaus, Minister für Landwirtschaft und Umwelt,
Mecklenburg-Vorpommern

In Berlin gibt es laut Margit Gottstein, Staatssekretärin für Verbraucherschutz und Antidiskriminierung, „fast eine neue soziale Bewegung“ bei der Ernährung. Man wolle die „Ernährungswende von der Stadt aus vorantreiben“. Eine Metropole wie Berlin sei aber auf die Kooperation mit dem Umland angewiesen. Dass diese „auf Augenhöhe“ stattfindet, das findet auch Dr. Torsten Mertins vom Landkreistag wichtig. Er widerspricht der gängigen Annahme, dass auch in Deutschland Landflucht stattfinde, die Einwohnerzahlen seien relativ stabil. „Die ländlichen Räume entleeren sich nicht“, betont Mertins, auch wenn die Lage je nach Ort differenziert sei. Es fehle allerdings eine Bundesstrategie zur Stadt-Land-Vernetzung.

„Die ländlichen Räume entleeren sich nicht.“

Dr. Torsten Mertins, Landkreistag

Regionalität ist nicht das neue Bio

Eine These, die während der STADTLANDBIO 2019 mehrfach aufgegriffen wird: Es gebe den Versuch, regionale Herkunft von Lebensmitteln als „das neue Bio“ zu setzen. Ein Teilnehmer aus Ingolstadt sagt mit Bezug auf die Produktionsbedingungen: „Wenn Regional Mist ist, dann ist es Mist.“

Nicole Nefzger vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) betont, Regional sei einer der „Grundpfeiler von Bio“. Das Ökobarometer des BMEL zeige, dass Regionalität ein wichtiges Kriterium für den Bio-Kauf ist. Allerdings gibt sie zu bedenken: „Das Thema ‚Regionalität – was ist das überhaupt?‘ ist ein Riesenfass.“ Die Teilnehmer des Workshops **„Regionale Wertschöpfung – Von Einzelprojekten zum Zukunfts-Konzept“** (Workshop 3) sind sich einig: „Regional“ sei zunächst ein „leerer Begriff“. Die Qualität müsse durch Regeln verankert werden, etwa über die Biozertifizierung.

„Das Thema ‚Regionalität – was ist das überhaupt?‘ ist ein Riesenfass.“

Nicole Nefzger, Forschungsinstitut für biologischen Landbau

Neue Absatzmärkte für Bauern und Lebensmittel-Handwerker

Auch darin waren sich so gut wie alle Teilnehmer einig: Die Produzenten brauchen neue Absatzmärkte. Wie Städte helfen können, erläutert Standecker von der Metropolregion Nürnberg: Sie verweist auf das Netzwerk aus 29 Regionalinitiativen (www.original-regional.info) mit 1.500 Direktvermarktern, die von der Geschäftsstelle der Metropolregion mit einer Personalstelle unterstützt werden – man organisiere etwa Buden auf dem Christkindlesmarkt, dem Millionen-Magnet der Stadt. Sie plädiert dafür, in kaufkräftigen Städten Regional-Läden im Zentrum aufzubauen, vor allem für Spezialitäten. Die Kommunen könnten finanzielle Anschubhilfe für die ersten Jahre geben. Eine Teilnehmerin verweist auf Frankreich, wo es das bereits gebe.

Im Workshop 3 wird über Weiterverarbeitung diskutiert. Wichtig sei auch hier, dass die verschiedenen Akteure miteinander ins Gespräch kämen. Schwierig sei vor allem der Fleischbereich; so fehlten vielerorts Schlachthöfe, bei mobilen Schlachthöfen oder dem Weideschuss gebe es teils aber zu hohe bürokratische Hürden bzw. mangle es an Unterstützung durch die Amtstierärzte.

Einige Möglichkeiten, Produzenten und Verbraucher zusammenzubringen, nennen die Vertreter der Bio-Städte bzw. -Regionen Witzenhausen, Augsburg, Freiburg, München und der Öko-Modellregion Nürnberg. So berichtet Sabine Marten von einem noch neuen Projekt aus Witzenhausen, den „Bio-Feierabendmärkten“. Die Idee dahinter: „Die Leute können nicht alle nach Feierabend zum Einkaufen auf die Höfe fahren.“ Also bündelt man die Höfe bei einem Markt, der von April bis Ende September einmal im Monat von 16 bis 20 Uhr stattfindet, im Freien und mit Musik. In Freiburg wiederum gibt es das „Agrikulturfestival“, das laut Thomas Dresel anfangs belächelt worden sei, aber viele junge Leute erreicht und mit zur Gründung des Ernährungsrates geführt habe. Und Nürnberg verbindet Ernährung und kulturelle Vielfalt bei der „Tafel der Esskulturen“, die erstmals am 18. März 2019 stattfindet.

Und die Supermärkte? Eine Teilnehmerin findet, die großen Handelsunternehmen betrieben „Wettbewerbsverzerrung“ und schöpfen Gewinne aus der Region ab. Dr. Frank Thiedig, Geschäftsbereichsleiter von Edeka Minden-Hannover, verweist hingegen auf den „extremen Preisdruck“. Im Backwaren-Bereich habe der noch zugenommen, seitdem die Discounter selbst aufbacken. „Wir sind nicht zu blöd, handwerklich zu produzieren“, so Thiedig, aber der Kostendruck lasse das meist nicht zu. Man wolle Qualität anbieten, aber auch günstige Produkte für „das Gros der Leute“, denen der Rest „völlig egal“ sei. Dennoch: „Es gibt keine Alternative zur Qualitätspolitik.“ Thiedig rät ebenfalls, auf Spezialitäten zu setzen. „Ein Salzwedeler Baumkuchen hat in Japan extreme Chancen!“

„Ein Salzwedeler Baumkuchen hat in Japan extreme Chancen!“

Dr. Frank Thiedig, Geschäftsbereichsleiter Edeka Minden-Hannover

Das lehnt Anke Kähler vom Verein Die Freien Bäcker ab. Sie wehre sich gegen den Status der „Spezialitätentante“. „Wir sind kein Folkloreverein“, sondern man wolle Grundnahrungsmittel produzieren, auch für Leute mit geringem Einkommen. Deshalb könnten sie nicht an die Supermärkte verkaufen, sondern bräuchten kürzere Handelsketten und neue Strukturen wie solidarische Bäckereien, Lieferkisten, etc. „Edeka ist nicht unser Todfeind – wir haben ein Problem mit den gleichen Mechanismen“, sagt sie mit Blick auf den Konkurrenzdruck.

Thiedig findet dennoch, es könne für einen Handwerksbäcker von Vorteil sein, einen einzelnen Markt in der Nähe zu beliefern, um mehr Einkommen zu erzielen, ohne abhängig zu werden. Kähler plädiert für eine Qualitätsstrategie des Handwerks. Die Handwerkskammern und Innungen fordert sie bewusst provokativ dazu auf, sich aufzulösen – sie seien untrennbar mit der Industrie verbandelt.

„Edeka ist nicht unser Todfeind – wir haben ein Problem mit den gleichen Mechanismen.“

Anke Kähler, Die Freien Bäcker e.V.

Bio in Kitas und Schulen

In einer Video-Botschaft betont Bundeslandwirtschaftsministerin Julia Klöckner: „Wir haben ein gemeinsames Ziel: Wir wollen den Anteil ökologisch bewirtschafteter Fläche in Deutschland deutlich ausdehnen. Unsere Landwirte fördern wir weiterhin darin, auf ökologischen Landbau umzustellen – dafür nehmen wir Geld in die Hand. Und wir wollen den Bioanteil in unserer Ernährung steigern. Gemeinschaftsverpflegungen können dabei Vorbild und Vorreiter sein. Aktuell bereite ich deshalb eine Informationsoffensive vor, die sich an Entscheider richtet – Kantinenleiter oder die öffentliche Verwaltung.“

„Wir haben ein gemeinsames Ziel. Wir wollen den Anteil ökologisch bewirtschafteter Fläche in Deutschland deutlich ausdehnen“

Julia Klöckner, Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft

Wie können Kommunen die Nachfrage nach Bio steigern? Für viele Teilnehmer ist klar: Zentral ist die Außerhausverpflegung. In Berlin stellt die Verwaltung deshalb ab dem Schuljahr 2019/2020 25 Millionen Euro bereit, um das Schulessen in den Klassen 1 bis 6 kostenfrei zu machen. Man wolle die Idee des „House of Food“ aus Kopenhagen auf Berlin übertragen, so Staatssekretärin Gottstein. Neben Schulen gehe es auch um Krankenhäuser und Gefängnisse. Auf einen konkreten Bio-Anteil habe man sich nicht festgelegt, er müsse aber „drastisch“ wachsen. In der Vergabevorschrift liege das Bio-Minimum für Schulessen bei 15 Prozent, der tatsächliche Anteil betrage aber schon über 40 Prozent.

Im Workshop **„Bio in der kommunalen Beschaffung – Von der Ausschreibung zum Qualitätsmanagement“** (Workshop 2) steht Bio in der kommunalen Beschaffung im Mittelpunkt.

Petra Torscher vom Jugendamt Nürnberg erläutert, wie wichtig es ist,

Ausschreibungen gut vorzubereiten – sie arbeite etwa mit dem Rechtsamt zusammen, um Klagen wegen fehlerhafter Details zu vermeiden. In Nürnberg habe man in den Ausschreibungsstaffeln seit 2017 bei 6.000 Kita-Essen pro Tag einen Bio-Anteil (monetär) von 50 Prozent festgelegt, bei Fleisch 100 Prozent; Fisch muss nach MSC-Kriterien gefangen worden sein. Die Kosten lägen bei 61 Euro pro Kind und Monat für Mittagessen, Snack und einen Anteil an den Hauswirtschaftskosten. Regionalität sei bei solchen Vergaben hingegen schwierig zu definieren.

Praxis-Tipp: Leitfaden für „Mehr Bio in Kommunen“ mit Formulierungshilfen für Vergabeanforderungen: www.biostaedte.de/mehr-bio-in-kommunen/praxisleitfaden.html

Torscher rät, ein gutes Beschwerdemanagement aufzubauen. Sie empfiehlt zudem den Zertifikatslehrgang „Schnittstellenkoordinator/-in Kita- und Schulverpflegung“ der DGE Baden-Württemberg, der im April zum dritten Mal angeboten wird: www.dge-bw.de/schnittstellenkoordinator.html

Augsburg hat es laut Alexandra Wagner vom Gesundheitsamt über ein Kita-Coaching geschafft, den Bio-Anteil beim Essen aller städtischen Kitas von zehn Prozent im Jahr 2015 auf 22,8 Prozent im Jahr 2018 zu steigern – und das ohne Kostenerhöhung für die Eltern. In den Schulen starte man 2019 mit dem Coaching.

Anke Brückmann von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) stellt „Bio kann jeder“ vor: Dabei wurden seit 2004 über 1.200 Workshops mit über 24.000 Teilnehmern durchgeführt, etwa Caterern und Küchenleitern. Laut Brückmann fehle oft schlicht das Wissen darüber, wer vor Ort Bio-Catering anbiete. Ansprechpartner für die jeweiligen Bundesländer unter: www.biokannjeder.de/ansprechpartner

Die Workshop-Teilnehmer diskutieren, ob man gerade jüngere Kinder wirklich für Bio begeistern könne oder ob für sie nur der Geschmack zählt. Einig ist man sich, dass Vorbilder nötig sind, auch „coole Influencer“ in sozialen Medien.

Was sagt ein ehemaliger Koch zu Bio in Schulkantinen?

Fragen an Sven Lührßen, Naturkost Kontor Bremen, Teilnehmer Workshop 2

Herr Lührßen, wie präsent ist bei Ihren Ex-Berufskollegen, den Köchen, das Thema Bio?

Sven Lührßen: Das ist leider überhaupt kein Thema. Es wird in der Ausbildung nicht thematisiert. Die Köche müssen aber wissen, dass Bio kein Modethema ist, das in drei Jahren wieder weg ist, sondern dass es dauerhaft verlangt wird, bio zu kochen. Und das ist ein Unterschied – ich habe es selber gemacht. Bei Bio muss man weg von den Convenience-Produkten, zurück zum Handwerk.

Sie sagen, die Köche, die leidenschaftlich kochen, eröffnen Restaurants – und die anderen?

Lührßen: Die anderen landen halt gerne in der Schulverpflegung. Weil es für sie ein angenehmer Job ist; man hat geregelte Arbeitszeiten. Sie sind nicht unbedingt schlechte Köche, aber es fehlt die Passion.

Hat Bio aus Ihrer Sicht ein cooles Image bei Kindern?

Lührßen: Es kommt darauf an, wo man sich bewegt. Bei uns in Bremen gibt es Stadtteile, wo eher wenig Geld da ist. Dort interessiert es die Kinder null, ob das Essen Bio ist oder nicht. In anderen Vierteln wird es mehr akzeptiert. Aber das Interesse an Bio ist, glaube ich, bei den meisten Kindern gering. Das ist mehr so ein Eltern-Ding.

Zum **Abschluss des Kongresses STADTLANDBIO 2019** tritt dann noch ein Überraschungsgast auf: Aurélie Solans, Ratsmitglied der Stadt Paris, berichtet von der Pariser Strategie für nachhaltige Ernährung. In den kommunalen Kantinen, wo jährlich 30 Millionen Essen ausgegeben werden, lag der Bio-Anteil im Jahr 2017 bei 37 Prozent, so die Verwaltungsmitarbeiterin. Bei den 3,2 Millionen Kita-Essen jährlich betrug der Bio-Anteil 2017 schon 45 Prozent. Über die Pariser Bemühungen können die Mitglieder des Netzwerks Organic Cities demnächst mehr erfahren: Laut Solans will Paris bald zu einem Treffen einladen.

KONGRESS STADTLANDBIO

NürnbergConvention Center

14.-15.2.2019

www.stadtlandbio.de

Ansprechpartner für Presse und Medien

Barbara Böck, Ruth Cuya

T +49 9 11 86 06-87 19

F +49 9 11 86 06-12 87 19

ruth.cuya@nuernbergmesse.de

Alle Pressetexte sowie weiterführende Infos, Fotos und Videos im Newsroom unter:

www.biofach.de/news

Weitere Services für Journalisten und Medienvertreter unter:

www.biofach.de/presse