



Der Vorsitzende des Ernährungsrates Valentin Thurn und Kölns Umweltdezernent Harald Rau bei der Übergabe des Berichts.

Köln Nachrichten

Die Art des Essens zeigt die Kultur einer Gesellschaft

In Köln übergibt der Ernährungsrat der Stadt sein Strategiepapier für die kommunale Ernährungswende.

Köln | „An der Art des Essens zeigt sich, wie eine Kultur agiert. Die Gesellschaft hat sich bei der Ernährung aufgespalten. Es gibt eine Gruppe, die mehr Wert auf bewusste Ernährung legt, und es gibt eine andere Gruppe, die sich schlecht ernährt. Unsere Aufgabe liegt darin, es den Menschen möglich zu machen, gesund zu leben“, erklärt Umweltdezernent Harald Rau. Wichtig sei es, dass schon Kinder erfahren, wie man durch die richtige Ernährung und durch Bewegung gesund leben kann. „Wir müssen hier ein Angebot machen, das unabhängig von den finanziellen Möglichkeiten ist“, betont Rau.

Um diese Ziele verwirklichen zu können, gibt es in Köln erstmals für Deutschland eine Zusammenarbeit zwischen der Zivilgesellschaft und der Stadtverwaltung. In dieser Woche hat der Ernährungsrat dem Umweltdezernenten sein Strategiepapier für eine kommunale Ernährungswende übergeben. Entstanden ist dieses unter Beteiligung der Öffentlichkeit und der relevanten Gruppen wie Nahrungsmittelproduzenten, weiterverarbeitende Betriebe, Einzelhandel, Wochenmärkte, Gastronomie sowie Schulen und Kitas. Anderthalb Jahre hat die Arbeit an dem umfangreichen Projekt in Anspruch genommen. Etwa 200 Personen waren an dem Projekt beteiligt.

Grundgesetz für Ernährung

„Das ist wie ein Grundgesetz für Ernährung. Es geht auch darum, wie man Werte und Wissen nachhaltig an die junge Generation vermitteln kann“, sagt der Vorsitzende des Ernährungsrates Valentin Thurn. Man habe die komplette Kette in Köln und der Region vom Feld bis zum Teller bei der Erarbeitung des Papiers berücksichtigt. „Bei gesundem Essen profitieren die Menschen und die Umwelt. Das gilt zum Beispiel bei fleischlastigem Essen, das das Klima belastet“, erläutert Rau. Auch die lokale Wirtschaft werde gestärkt, wenn auf regionale, nachhaltig produzierte Produkte gesetzt werde.

Ein Beispiel, wie sich das Bewusstsein für Ernährung verändert hat, ist das Kölner Humboldt-Gymnasium. Dort hat man in der Mensa den Caterer gewechselt. „Das Essen war nicht gut und so sind weniger Schüler in die Mensa gegangen. Das hat zum Unmut in der Elternschaft geführt. So hat sich dort ein Arbeitskreis gebildet, der nach Alternativen Ausschau gehalten hat. Auf diese Weise haben wir unseren biozertifizierten Caterer gesucht und gefunden“, berichtet der Vorsitzende der Schulpflegschaft Till Müller-Schoell.

Für die Schüler bedeutete der Wechsel, dass die Kosten pro Essen zwischen 60 Cent bis zu einem Euro gestiegen sind, je nachdem, ob für das Essen ein Abo abgeschlossen worden ist oder nicht. Dass der Wechsel gut angekommen ist, zeigt die Zahl der täglichen Essen, die von 174 auf inzwischen 400 angestiegen ist. „Kinder wissen, was gut schmeckt“, sagt Müller-Schoell.

„Es geht darum, Modellprojekte zu schaffen, die als Beispiel für andere dienen können. Das ist auch bei den Kitas so. Gerade da ist die Ernährung ein schwieriges Thema, da die Erzieher viel Arbeit vor Ort haben. Wir wollen den Kitas nichts aufdrücken, sondern Impulse geben, die die Eigenmotivation stärken. So arbeiten wir bei den Kitas mit einer Gemeinschaft freier Träger zusammen. Wir geben dann Methoden, Materialien und Hilfestellung für eine gesunde Ernährung. Es ist wichtig, Fachkompetenz zur Verfügung zu stellen“, weiß Thurn.

Das Umwelt- und Verbraucherschutzamt lädt zum Beispiel an Kölner Schulen zu Kochkursen ein. Dort bringen junge Köche aus der Sternegastronomie Jugendlichen ihre regionalen Lebensmittel näher und bereiten gemeinsam mit ihnen eindrucksvolle, vegetarische Menüs daraus zu. Auch die Ernten aus den Schulgärten kommen dabei zum Einsatz.

"Essbare Stadt"

Das jüngste Projekt, entstanden aus dem Programm „Essbare Stadt“, bei dem der Ernährungsrat zwischen Initiatoren und Stadt vermittelt hat, wurde am Wochenende beim Jugendzentrum in Weiden begonnen: Senioren und Jugendliche wollen gemeinsam auf benachbarten Grünstreifen Gemüse anbauen. Die Hochbeete wurden schon zusammen gebaut. Wenn das Projekt ein Erfolg wird, will das Grünflächenamt prüfen, ob weiteres Gelände dafür zur Verfügung gestellt werden kann. Auch die Imker, die im Stadtgebiet Bienen halten, wollen den Ernährungsrat unterstützen – so wie Stefan Weirich, der zwischen Fernsehturm und Dom auf dem Dach eines Hauses für Honig sorgt.

Von Stephan Eppinger | 22.05.2019 | 10:43:11 Uhr

[Zurück zur Rubrik Köln Nachrichten](#)

[Zurück zur Startseite](#)