

Vision 2025
für eine nachhaltige regionale Ernährung
in Köln und Umgebung

Einleitung.....	3
Der Ernährungsrat	3
Vorbereitung	4
Erzeuger.....	4
Bürgerinnen und Bürger.....	5
Transport/Handel/Gastronomie	5
Ziele	5
Workshop	6
1. Arbeitsschritt.....	6
2. Arbeitsschritt.....	6
Perspektiven.....	7
Kinder und Jugendliche	7
Einkommensschwache Schichten	8
Bürgerinnen und Bürger.....	9
Verwaltung	10
Veedel.....	11
Initiativen & Vereine	12
Gastronomie.....	13
Handel & Logistik.....	14
Ernährungshandwerk	15
Landwirte.....	16
Studierende	18
Zwischenfazit.....	19
Ausblick	20
Anhang	21
Leitsätze des Kölner Ernährungsrats	21
Teilnehmer des Workshop “Vision 2025”	22

Einleitung

Am 6. September haben wir - der Ernährungsrat für Köln und Umgebung und die Stadt Köln – Bürgerinnen und Bürger, Akteure aus der Zivilgesellschaft, Wirtschaft, Politik und Verwaltung eingeladen, um gemeinsam über die Gestaltung eines Kölner "Ernährungssystems" nachzudenken. Die Veranstaltung bildete den Auftakt zu einer Reihe von Workshops, in denen wir eine Vision für die zukünftige Ernährung Kölns weiterentwickeln wollen - zunächst als Leitbild, dann als Strategie mit konkreten Maßnahmen. Langfristiges Ziel ist die Entwicklung und Umsetzung eines kommunalen Gesamtkonzepts für eine regional-nachhaltige Ernährungspolitik. In einem ersten offenen Workshop am 6. September 2017 haben wir Ideen, Bilder und Wünsche gesammelt, um einen ersten Schritt in Richtung einer gemeinsamen Vision zu machen.

Der Ernährungsrat

Die Idee eines Ernährungsrates stammt aus Nordamerika, dort existieren sogenannte "food councils" seit rund 15 Jahren in den meisten urbanen Ballungsräumen. Das Konzept wurde in Europa in den letzten Jahren in Großbritannien, Frankreich und den Niederlanden übernommen und adaptiert. Der Ernährungsrat Köln ist ein Projekt des gemeinnützigen Vereins Taste of Heimat, der im März 2015 erstmals den Akteuren aus Landwirtschaft, Gastronomie, Bildung, Medien, Politik und Verwaltung eine gemeinsame Plattform bot. Köln ist damit die erste deutsche Stadt mit einem Ernährungsrat.

Ernährungspolitik wird in Deutschland vor allem auf Bundes-, Landes- oder EU-Ebene gemacht. Wir als Ernährungsräte wollen die Ernährungspolitik zurück in die Region holen und auf die kommunale Ebene herunterbrechen. Wir wollen den aktiven Dialog zwischen Politik, Verwaltung, Erzeugern, Vertrieben und Verbrauchern fördern, um langfristig und nachhaltig die Strukturen einer regionalen Lebensmittelversorgung zu stärken.

Der Ernährungsrat Köln und Umgebung umfasst rund 30 stimmberechtigte Mitglieder, paritätisch besetzt aus Politik, Verwaltung und öffentlichen Einrichtungen, Wirtschaft (Landwirtschaft, Handel, Gastronomie etc.) und Zivilgesellschaft.

Die Kooperation mit der Stadtverwaltung - angefangen mit dem 1. Netzwerktreffen zur Gründung des Ernährungsrates im März 2015 - ist wichtig, da die Erfahrung mit Ernährungsräten in anderen Ländern gezeigt hat, dass ein Schulterschluss hier unumgänglich ist. Nichtsdestotrotz ist der Ernährungsrat eine unabhängige Einrichtung und bezieht sich nicht nur auf die Stadt Köln, sondern auch auf die gesamte Region.

Es geht uns dabei um die Verbindung von Region, Nachhaltigkeit und Vielfalt. Es geht uns nicht darum, die konventionelle gegen die biologische Landwirtschaft auszuspielen. Es geht uns um den direkten

Kontakt zu den Landwirten, denn vielfach haben die Bewohner der Städte keinen Bezug mehr zu denjenigen Menschen, die ihre Lebensmittel herstellen. Wir wünschen uns direkte Lieferbeziehungen, durch den unmittelbaren Kontakt in der Arbeit des Ernährungsrates eröffnen sich neue Möglichkeiten. Diese Möglichkeiten wollen wir neu, weit und innovativ denken und bei diesem Prozess niemanden ausschließen.

Folgende Impulsfragen nehmen wir mit auf den Weg:

- Was braucht es konkret, damit Köln regional und nachhaltig isst?
- Wie können die Voraussetzungen dafür geschaffen werden
- Was können wir in und mit unseren Organisationen, Institutionen und Netzwerken dazu beitragen?

Vorbereitung

Der erste Workshop wurde von 20 Teilnehmenden im Rahmen einer sogenannten Küchensitzung am 12.07.2017 in Köln-Ehrenfeld vorbereitet. Das Konzept des Abends sah vor, dass wir uns sowohl gedanklich, als auch gustatorisch und taktil mit gutem Essen und seinen Konsequenzen beschäftigen. Deswegen wurde neben dem Planungsprozess Essen aus der Region gemeinsam zubereitet und anschließend verzehrt. Neben der Küchenarbeit organisierten sich die Teilnehmenden thematisch in vier Gruppen: Verwaltung und Politik, Bürgerinnen und Bürger, Bauern und Transport/Handel/Gastronomie. Alle vier Gruppen beschäftigen sich damit, wie Köln im Jahr 2025 in dem jeweiligen Schwerpunkt organisiert sein soll.

Erzeuger

Wichtig ist vor allem die Durchlässigkeit und die Vernetzung von Stadt und Land. So soll die „Stadt aufs Land“ und das „Land in die Stadt“. Konkret bedeutet dies die direkte Belieferung von Schulen und Kitas, Bildungsarbeit zu Naturschutz, die Erschaffung von Marktplätzen sowie das Einschließen des Lebensmittelhandwerks als wichtiger Vermittler im Vernetzungsprozess. Insgesamt soll vermittelt werden, dass die Produktion von Lebensmitteln viele Mehrwerte hat: CO₂ wird in den Boden gespeichert, Traditionen erhalten und die Qualität soll erhöht werden.

Politik und Verwaltung

Immer mehr Menschen wohnen in Städten. Die Stadt Köln wird bis 2025 wachsen. Deswegen hat die Stadt die Aufgabe zusammen mit den umliegenden Kommunen das Wachstum zu steuern. Ziel der Politik und Verwaltung muss es sein, den Bürgerinnen und Bürgern die Bedeutung regionaler, nachhaltiger Ernährung im Zusammenhang mit Gesundheit, menschlichem Zusammenleben sowie städtischer und wirtschaftlicher Entwicklung aufzuzeigen. Dies kann ein Katalysator für viele gemeinschaftsbildende Prozesse sein, die dazu führen sollen, dass Nachbarschaften zu dörflichen Gemeinschaften

werden. Auch lokale Projekte (wie z. B. „Kalk blüht“) können diesen Prozess unterstützen. Es gibt bereits Trends zu Co-Working, Co-Living... Diese sollen weiter gefördert werden, auch seitens der Stadt. Generell wird die Wichtigkeit von vertrauensvoller und verständnisvoller Kommunikation zwischen allen Instanzen (Stadtverwaltung, Politik, Bürgerinnen/Bürgern...) betont. Neben dem Fokus auf das Wohl der Menschen im Kölner Raum, soll auch die Biodiversität gefördert werden (z.B. Blühstreifen als Nahrungsquelle für Insekten).

Bürgerinnen und Bürger

Im Jahr 2025 sollen mehr Flächen in der Stadt essbar sein. Wichtig ist die Anpflanzung auf Dächern, Hauswänden, Kleingärten, Selbsternte-Gärten, Kleingärten mit Gemüseanteil, Gemeinschaftsgärten und Parks. Die Möglichkeiten einzukaufen sollen vielfältiger werden, z.B. durch verschiedene Marktformen. Eine regionale Gemeinschaftsverpflegung soll initiiert werden. In Schulen soll ein Bewusstsein für Essen und die Produktion von Essen geschaffen werden, eventuell durch Ernährungs-, Koch- und Gärtnerei-Klassen. Es könnte z.B. ein verbindlicher Ausflug für Schülerinnen und Schüler sein, Lebensmittelproduktion kennenzulernen. Insgesamt soll kommuniziert werden, dass Essen nicht nur Nahrungsmittel ist, sondern gesellschaftliche Prozesse bedingt. Durch gemeinsames Kochen und Essen werden unterschiedliche Menschen verbunden und vernetzt und eine Grundlage für Gemeinschaft und Nachhaltigkeit geschaffen. Das Thema Ernährung soll so generell sichtbarer sein.

Transport/Handel/Gastronomie

Wichtig ist die Vernetzung von Landwirten und Konsumenten, Landwirten und Gastronomen sowie Landwirten, Zwischenhändlern (wie der Food Assembly) und Konsumenten. Kleinbäuerliche Strukturen sollen erhalten bleiben und alte Handelswege wiederbelebt werden. So kann ein eventueller Überschuss in der Produktion kommuniziert und verwertet werden („Es gibt so viele Zwiebeln!“, „Dann gibt es Zwiebelkuchen und Zwiebelkaramell!“). Die Gastronomie wird vermutlich nicht immer direkt mit den Produzenten kommunizieren. In diesen Fällen sind regionale Zwischenhändler wie eine Food Assembly oder The Good Food gefragt. Ziel ist es, eine Alternative zu „einfachen“ Einkaufsmöglichkeiten nach dem Amazon-Prinzip (Essen kaufen per Mausclick, Quantität ist das Ziel) zu schaffen. Parallel ist wegen dieses Trends zum zeitsparenden Konsum Bildungs- und Aufklärungsarbeit nötig, um den Wachstumsgedanken neu zu denken.

Ziele

Als konkretes Ziel für die Teilnehmenden des Workshops haben wir vorab definiert, dass im Anschluss an die Veranstaltung das Bewusstsein für die Bedeutung von regionaler und nachhaltiger Ernährung für die Menschen in Köln und Umgebung gestärkt ist, der aktuelle und zukünftige Nutzen regional-nachhaltiger Ernährung für alle Bürger wahrgenommen wird, der Mut und die Freude an persönlichem

Engagement gestärkt, das Engagement und die Vernetzung von Menschen und Organisationen gefördert wird, das Engagement in bereits bestehenden Aktivitäten und gestarteten Projekten sichtbar wird, innovative Ideen zu regional-nachhaltiger Ernährung in Köln in 2025 entwickelt werden und Ideen, Anregungen und Ergebnisse entwickelt, die in die strategische Stadtentwicklung 2025 einfließen können.

Workshop

Für den offenen Workshop am 6. September in Deutz wurden diese Cluster noch einmal auf insgesamt elf Perspektiven aufgebrochen.

- Kinder und Jugendliche
- Einkommensschwache
- Bürgerinnen und Bürger
- Verwaltung
- Veedel
- Initiativen und Vereine
- Gastronomie
- Handel & Logistik
- Ernährungshandwerk
- Landwirte
- Studierende und andere zeitlich begrenzte Einwohner
- Politik (für diese Perspektive fand sich keine Arbeitsgruppe zusammen)

1. Arbeitsschritt

Der konkrete Arbeitsauftrag vor Ort bestand darin, sich einem der Themen zuzuordnen und im wörtlichen Sinne gemeinsam dazu ein Bild zu malen ("Bitte gestalten Sie ein Bild – ohne viele Worte!"), wie die Ernährung in Köln und Umgebung aus dieser gewählten Perspektive aussehen könnte. „Wir sind im Jahre 2025 - Wie sieht die regional-nachhaltige Ernährung in Köln und Umgebung konkret aus?“

2. Arbeitsschritt

In einem zweiten Arbeitsschritt baten wir die Teilnehmenden, den Nutzen und Mehrwert der zusammengetragenen Aspekte in den Bildern für die Menschen im Kölner Raum zu definieren.

- Was haben wir eigentlich davon? (Nutzen, Mehrwert?)
- Welche Ideen, Anregungen können, wollen wir weiterverfolgen? (kurz-, mittel-, langfristig?)

Im Anschluss an diese offene Arbeitsrunde wurden die Ergebnisse anhand der entstandenen Bilder im Plenum von den Akteuren vorgestellt.

Perspektiven

Die gezeichneten und gemalten Perspektiven werden im Folgenden in ihrem Schillern zwischen Schlichtheit und Naivität auf der einen Seite und Komplexität und Realismus auf der anderen Seite beschrieben, um das Ursprüngliche, die eigentliche Idee ihnen das Mitdenken von Problemen und Herausforderungen zu bewahren. Der Realitätsabgleich muss und wird zu einem späteren Zeitpunkt erfolgen. Der vielfach skizzierte Idealzustand eines lokal-regionalen Ernährungssystems wird dann zum Ausgangspunkt der Konkretisierung von Maßnahmen und Projekten.

Kinder und Jugendliche

Vor einer Schule stehen ein Mädchen und ein Junge vor einem großen Topf, in den Händen halten sie Kochlöffel. Andere Kinder graben mit Schaufeln in der Erde oder ernten Beeren und Äpfel von Sträuchern und Bäumen rund um ihre Kita und Schule. Oberhalb der beiden Einrichtungen gibt es weitere Gärten, Beete und Äcker in denen große und kleine Menschen Obst und Gemüse anbauen, das mit einem Lastwagen zu seiner Bestimmung transportiert wird. Auch zwischen den Wohnhäusern, in denen die Kinder wohnen, werden Obst und Gemüse angebaut, das in den privaten Küchen verarbeitet

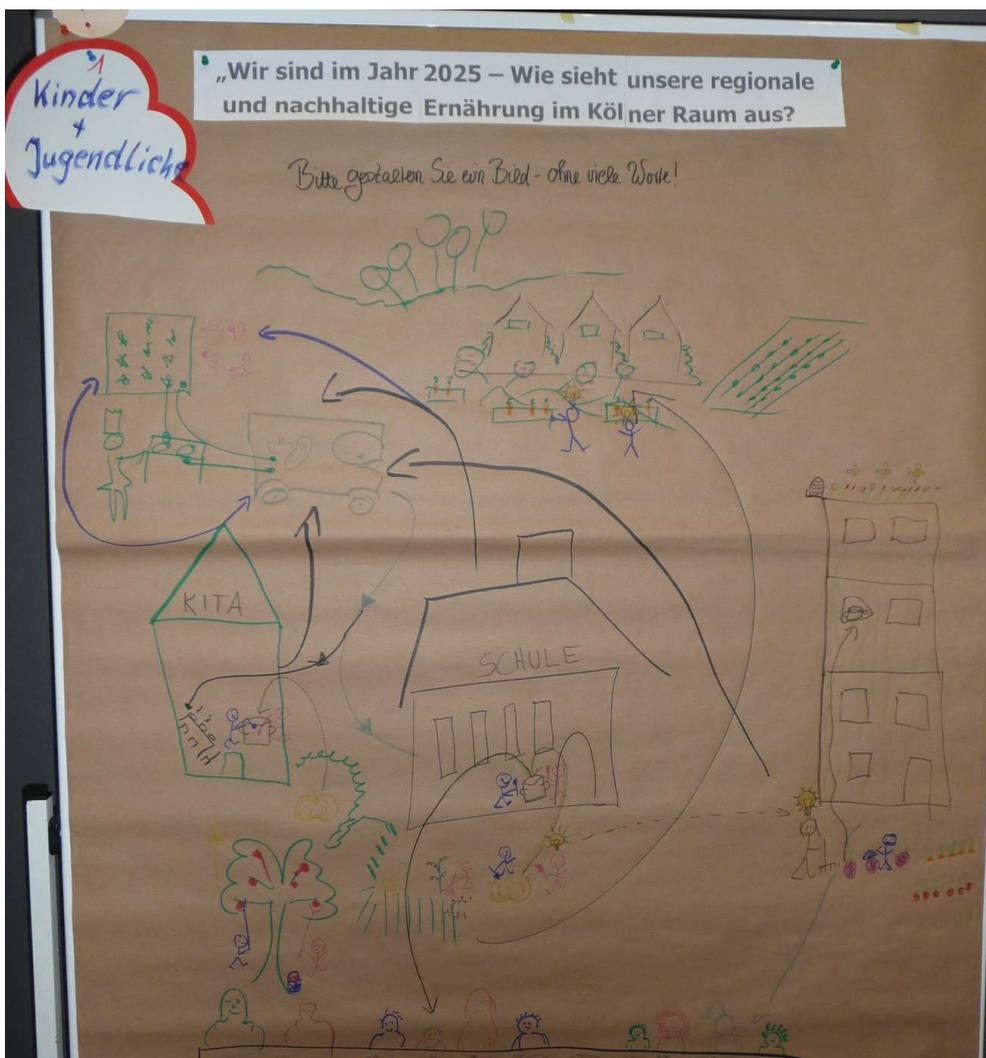


Bild 1: Kinder und Jugendliche

wird. Honig kommt vom Bienenstock auf dem begrünten Dach. Zu den Mahlzeiten kommen alle an einer großen, gedeckten Tafel zusammen, um gemeinsam zu essen und zu trinken.

Das grundlegende Ziel ist die Vermittlung von Esskultur und die Wertschätzung von Lebensmitteln. Wichtig ist in diesem Zusammenhang die Förderung von Erfahrungswissen, da über eine Stärkung der Sensorik Sinnlichkeit und Sinnhaftigkeit verankert werden kann. Diese Werte werden über die Kinder zurück in die Familien transportiert. Wünschenswert sind ortsspezifische Gärten für jede Bildungseinrichtung, von der Fensterbank bis zum Kistenwettbewerb. Dazu braucht es qualifiziertes Personal. Denkbar wäre etwa schulübergreifend eine qualifizierte Person, die mehrere Schulen betreut. Ein Fokus liegt auf der dritten und vierten Klasse. Langfristig könnten auf diese Weise Prinzipien und Werte vermittelt und transformiert werden, die ihre Anwendungen in späteren Berufsfeldern finden und Auswirkungen auf das gesamte Leben haben können.

Einkommensschwache Schichten

Auch auf diesem Bild steht der Anbau von Obst und Gemüse im Mittelpunkt. Zwischen ein paar Bäumen und Hochbeeten pflanzt ein Kind mit seiner Mutter Karotten in die Erde. Auch zwischen den Wohnhäusern, Schulen und Bürgerzentren gibt es Gemeinschaftsgärten. Geerntet wird aber auch von den Kirschbäumen entlang der Straße.

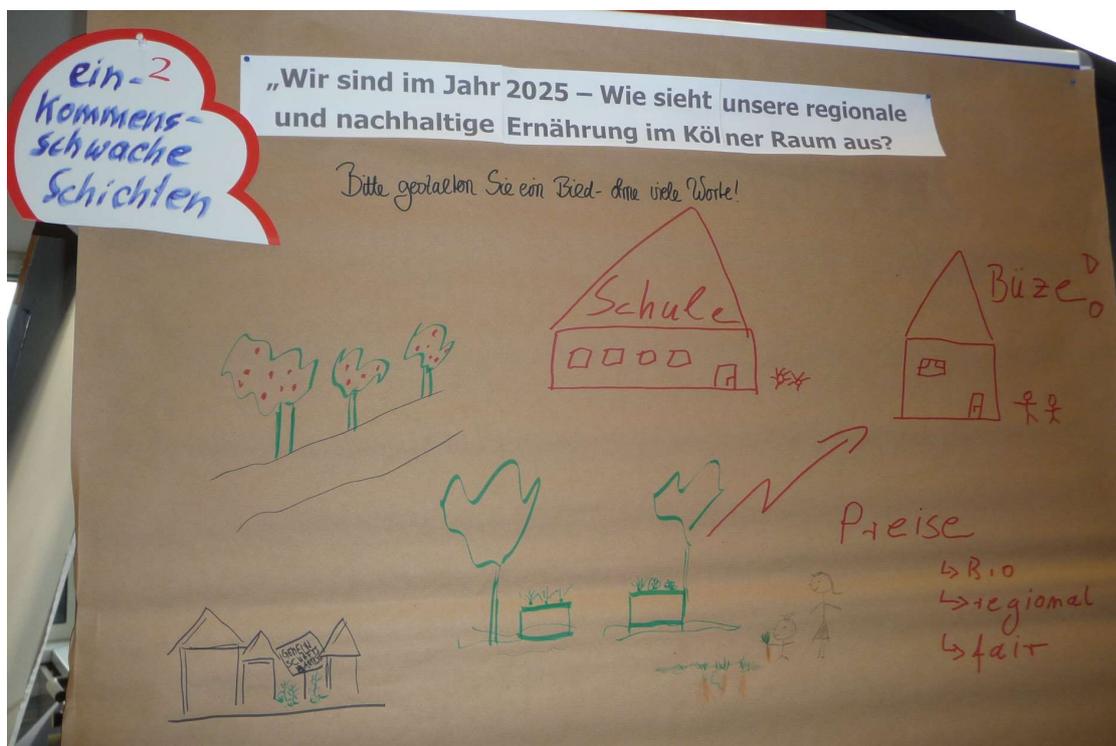


Bild 2: Einkommensschwache Schichten

Gerade für einkommensschwache Schichten besteht ein Dilemma: biologisch und/oder regional produzierte Lebensmittel sind teurer, gesunde und nachhaltig-regionale Ernährung sind nicht im Blick. Durch einen Fokus auf regionale Ernährung durch Bürgerzentren mit ihren Erfahrungen und Kenntnis

ihrer Zielgruppen könnte hier Teilhabe ausgebaut, Zugänge erweitert oder gar neu gefunden werden. Zum Beispiel auf dem Acker - Erde in die Hand zu nehmen fördert die Wertschätzung. Eine gesunde Umgebung hat immer auch Auswirkungen auf die Gesundheit der Menschen, die in ihr leben. Eine Erhöhung der Ernährungskompetenz unterstützt die Gesundheitsteilhabe und erhöht langfristig die Lebensqualität. Durch gemeinsames Gärtnern und Kochen wird das Gemeinwesen gestärkt - Menschen mischen sich ein und tauschen sich aus. Durch lokale Ernährungswirtschaft wird Ernährungsgerechtigkeit gefördert, CO2 eingespart und die Bürgerinnen und Bürgern vor Ort gestärkt.

Bürgerinnen und Bürger

Köln aus der Vogelperspektive. In der Mitte der Grundriss der Stadt, erkennbar an Dom und Rhein, sowie der ringförmigen Anlage der Straßen. Entlang des Flusses gibt es bunte Kleingartenanlagen mit Obst & Gemüse, sowie Bäume mit Äpfeln und Birnen vor denen zu lesen steht: "Dies ist ein Obstbaum. Sie dürfen pflücken!" Eine grasgrüne Ackerfläche und sogar eine Kuh. Der Grüngürtel ist üppig bepflanzt mit Kräutern wie Lavendel und Rosmarin und gleicht eher einer bunten Wiese als einem monotonen Park. In der Innenstadt sind Plätze markiert, auf denen besonders schöne Bäume stehen, flankiert von hohen Häusern mit begrünten Fassaden und Dachflächen.

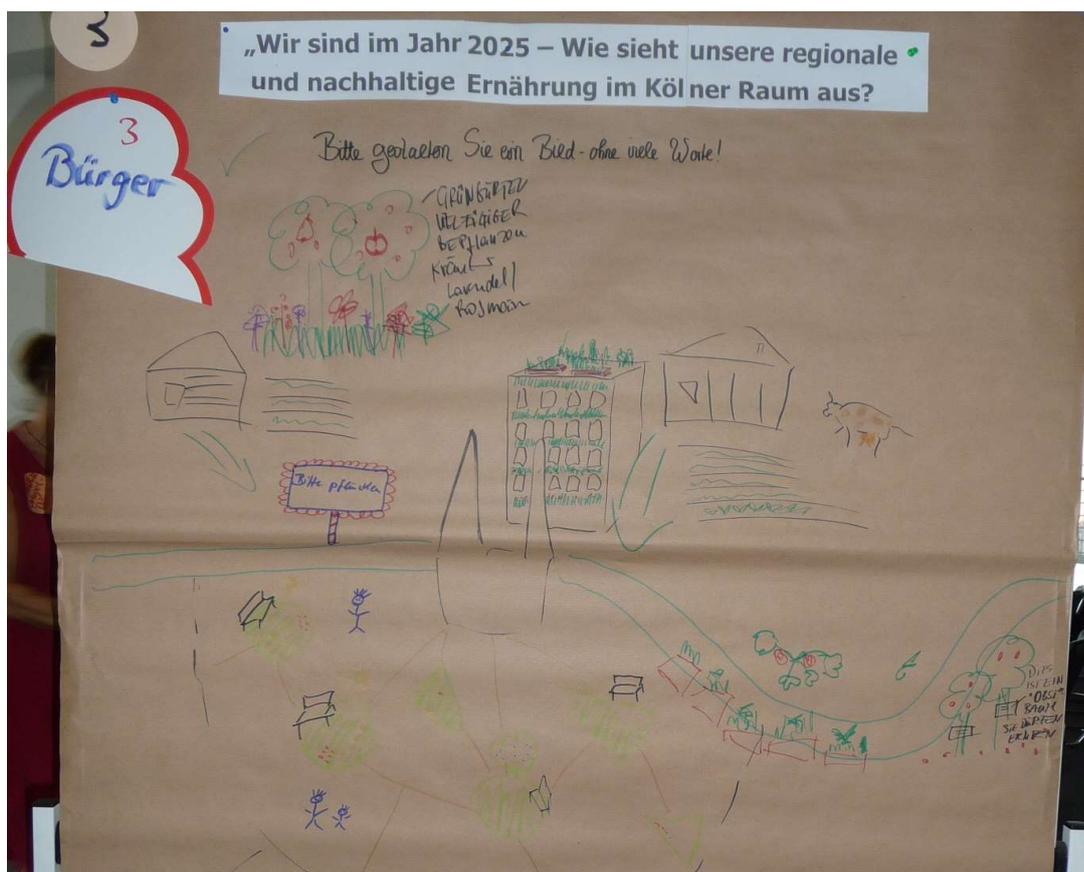


Bild 3: Bürgerinnen und Bürger

Unsere Vision besteht in deutlicher Vielfalt und weniger Monokultur. In der Stadt gibt es kleine grüne Bereiche - vernetzte grüne Mikrooasen - in denen man immer etwas Essbares finden kann, auch am

Kölner Rheinufer. Die Entwicklung wird sichtbar gemacht, wenn man als Bürger durchs Veedel geht, sieht man, dass die Menschen gärtnern, man tauscht sich aus und die Lebensqualität steigt. Der Einsatz von Chemie wird vermindert, wir kennen den Landwirt und wissen was er anbaut. Es braucht jedoch Öffentlichkeitsarbeit, um ein Bewusstsein zu schaffen, etwa durch Schilder an Obstbäumen: "Das ist ein Obstbaum, hier wachsen Äpfel, Sie dürfen die Äpfel pflücken!" Regionale Waren werden in leerstehenden Geschäften angeboten. Langfristig wird die Wertschätzung von Lebensmitteln und ihrer regionalen Produktion erhöht, Frische und Transparenz spielen eine größere Rolle, es wird weniger verschwendet.

Verwaltung

Die "Stadt Köln" steht hier für die Verwaltung, hinter der sich symbolisch der rechtliche Rahmen befindet, innerhalb dessen die gesetzlichen Bestimmungen und mögliche Zuschüsse aufgewogen werden. Aber auch hier gibt es eine Kuh, einen Bauer mit einer Mistgabel und Kinder, die mit der Gabel bei der Arbeit helfen, denn es geht um die Subventionierung von gesunder regionaler Ernährung in Kitas und Schulen. Aus der Stadtentwicklungsgesellschaft wird letztlich eine Stadt-Umland-Entwicklungsgesellschaft, die die bäuerlichen Betriebe um die Stadt herum mit ihren kleinen und größeren Häusern, Gärten, Äckern, Obst und Gemüse, Tieren und Gerätschaften, Arbeitsmaschinen und Traktoren erhält und fördert. Gegessen wird auch hier an einer gemeinsamen Tafel.

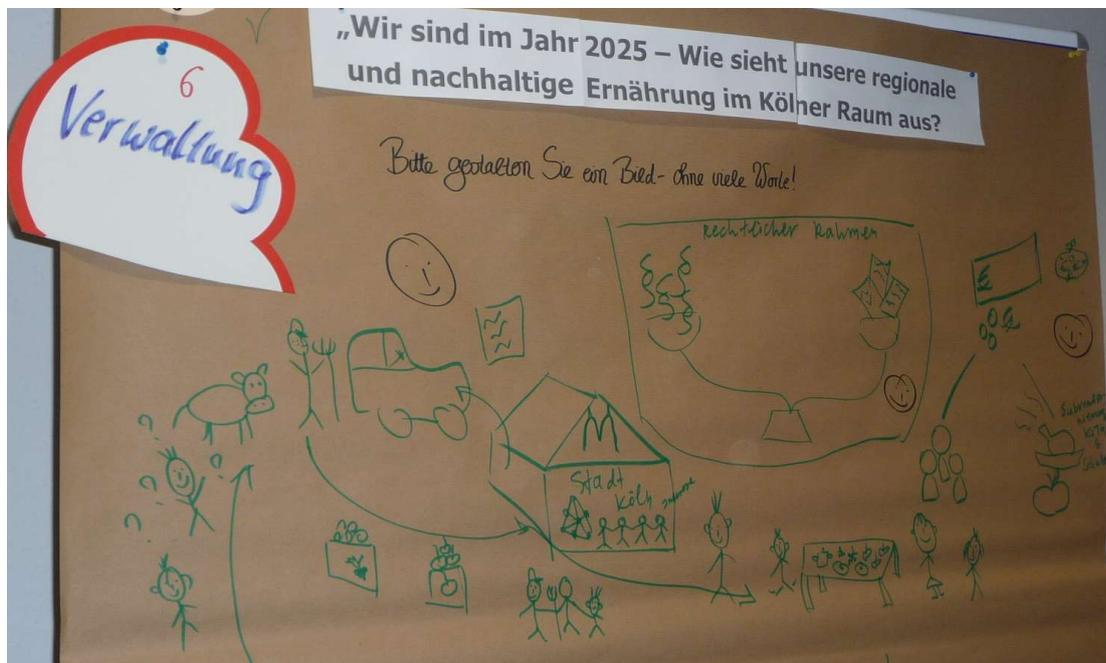


Bild 4: Verwaltung

Um Vergaberichtlinien zugunsten regionaler und saisonaler Ernährung anpassen zu können, sollte ein rechtlicher und finanzieller Rahmen abgesteckt werden, um eine kostengünstige Ernährung in Kitas und Schulen sicher zu stellen. Schmackhaft, bezahlbar und ganzjährig - Nürnberg liefert in diesem Zu-

sammenhang ein Best-Practice-Beispiel. Die Beziehungen zwischen Stadt und Umland müssten intensiviert und verstetigt, das Umland in das Flächendesign der Stadt einbezogen werden. Es geht uns darum, bei den Produktionsflächen einen ausgewogenen Mix herzustellen zwischen großen, gewinnorientierten Playern und einer Ernährungsversorgung der Stadt. Der Flächendruck durch Wohnungsnot, Gewerbe und Industrie müsste berücksichtigt werden. Wir wollen die Kulturlandschaft erhalten und den Verkehr minimieren.

Veedel

Das Bild zeigt eine kleinteilige Silhouette der Stadt, im Hintergrund der Kölner Dom. Menschen sind unterwegs, zu Fuß und auf Rädern. Verschiedene Pflanzen, Bäume und Sträucher, Obst und Gemüse, Insekten bereichern die Stadt. Ein Komposthaufen versinnbildlicht den Kreislaufgedanken. Ernährungsbildung ist keine Worthülse, sondern wird an Kitas & Schulen, in Seed-Exchange Learning-Experiences, der Erwachsenenbildung (VHS) und an einer selbst organisierten Bürger-Uni mit Inhalten gefüllt. Die Entwicklung innovativer Projektideen aber auch die Verantwortung für Qualitätskontrolle der erzeugten Produkte liegen im Viertel. Zentral steht dort ein Veedelsschmaus, der als eine Mahlzeit um eine große Tafel herum verstanden werden kann, aber auch den Verkauf und Einkauf lokal produzierter Lebensmittel beinhaltet. Auf dem Marktplatz, im Regio-Supermarkt und im direkte Balkon-Verkauf werden Produkte der regionalen Landwirtschaft umgesetzt und schließlich in der Gemeinschaft verarbeitet und verzehrt. Im Hintergrund ist bereits das nächste Veedel zu sehen, nicht nur über Straßen und Wege, sondern auch über immaterielle Netzwerke sind die einzelnen Stadtteile miteinander verbunden.



Bild 5: Veedel

Wir wünschen uns einen "Veedelschmaus" als zentralen Punkt im Veedel, ein essbarer Platz, ein Gemeinschaftsgarten im Viertel, zentral und fußläufig erreichbar, wo das Leben stattfinden kann. Die Veedelsvernetzung liegt in den Händen eines Veedels-Kümmers, der sich um die konkreten Belange einer lokalen Ernährung (essbares Grün) kümmert. Eine derartige Kommunikationsstelle "Grüner Daumen" nach dem Vorbild des „Green thumb Programm“ in New York.

Initiativen & Vereine

Viele kleine Darstellungen, Symbole und Piktogramme sind durch Pfeile miteinander verbunden. Ein Mann und eine Frau halten sich an den Händen, daneben ein gefüllter Kochtopf, Besteck und Geschirr. Digitale Netzwerke werden durch einen aufgeklappten Laptop symbolisiert. Für die Marktschwärmer/Food Assembly gibt es Tische, auf denen Produkte liegen, die mit dem Traktor aus der näheren Umgebung in die Stadt gebracht wurden (<https://marktschwaermer.de/de-DE#buy>). Vornamen und Aufgaben sind auf Papier festgehalten, der Inhalt eines mit appetitlichem Grün gefüllten Korbs wird verteilt, Kinder arbeiten im Garten, während zwischen den Obstbäumen und Beerensträuchern Yoga-kurse abgehalten werden.

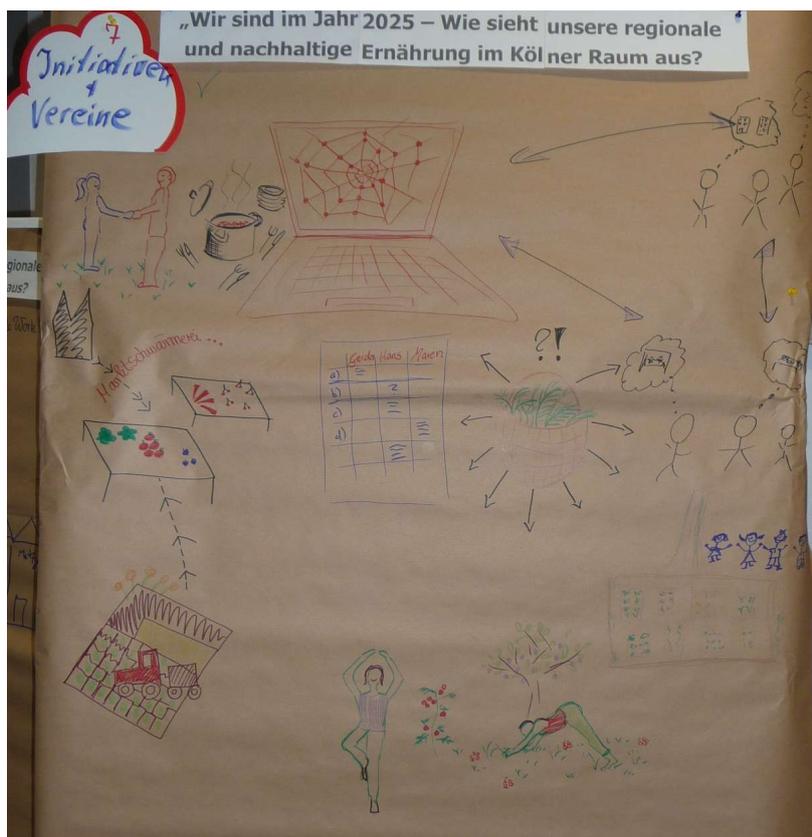


Bild 6: Vereine und Initiativen

Wir denken an eine Online-Vernetzungsplattform für Köln zum Thema Ernährung, auf der alles über die einzelnen Aktionen zu finden ist, aber auch Hilferufe und Bitten um Unterstützung. Die Vernetzung von Gemeinschaftsgärten (für Kinder), Yogagruppen und Direktvermarktern. Die Argumentationskette

lautet: Gemeinsames Kochen steht immer wieder im Mittelpunkt, denn nichts verbindet so sehr, wie gemeinsames Kochen und gemeinsame Mahlzeiten. Gemeinsam etwas schaffen, auf dem Teller und in der Stadt. Ein gutes Gefühl beim Essen fördert gesunde Ernährung, die Beziehung zu den Produzenten und schlussendlich die Identifikation mit der Region. Ziele sind die Erfahrung von Gemeinschaft durch gemeinsames Wirken, der Erhalt bäuerlicher Strukturen und schließlich eine bessere Ernährung.

Gastronomie

Ein reich gefüllter Teller mit Brot, Obst, Gemüse, Käse und Fleisch, daneben ein "i" für Information und eine Speisekarte mit der Aufschrift "regional". Die Auszeichnungspflicht für die Gastronomie befindet sich im Wandel. Der detaillierte Vorschriftenkatalog für "bio" wird gestrichen und es gibt eine neue Labelpflicht, bei der "handmade" und "artgerechte Haltung" selbstverständlich geworden und "Massentierhaltung" sowie "Convenience" fortan kennzeichnungspflichtig sind. Die Beweislast ist umgekehrt.

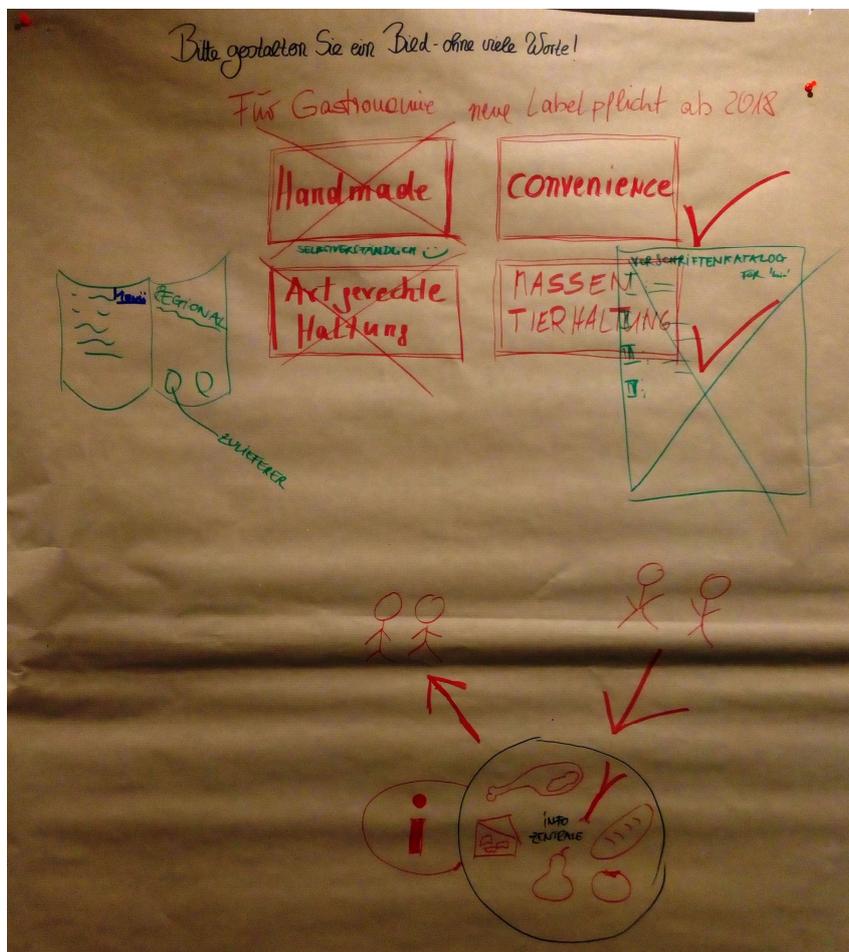


Bild 7: Gastronomie

Warum müssen wir in der Gastronomie labeln, wenn wir das Fleisch nicht aus der Massentierhaltung nehmen, oder etwas mit der Hand zu bereiten? In Zukunft sollten die anderen labeln, wenn sie Fleisch aus Massentierhaltung und Fertigware nutzen. Bessere Ernährung wollen wir erreichen durch kürzere

Wege zwischen Erzeugern und der Gastronomie, durch die direkte Zusammenarbeit zwischen Erzeugern und Gastronomie. Kleinere Produktionsbetriebe müssen unterstützt werden, die Gastronomie hat - ohne Zwischenhandel - direkten Zugang. Caterer etwa kennen ihre Veranstaltungen im Voraus und können Bedarf anmelden. Verbraucherbewusstsein zu artgerechter Haltung muss geschärft werden, nur so kann die Nachfrage für nachhaltige Produkte gesteigert werden. Letzten Endes steigt dadurch auch das Ansehen der Gastronomie und das gemeinsame Engagement bringt einen Marketing-Mehrwert. Das Vertrauen in den Zulieferer wird von den Gastronomen an die Kunden und Gäste weitergegeben. Ganz oft wird die Gastronomie über einen Kamm geschoren, viele wollen gar nicht wissen wie viel handwerkliche Qualität dahintersteckt. Es wäre wünschenswert, wenn die gastronomische Leistung eine höhere Wertschätzung erfahren würde. Dann kann man immer noch entscheiden welche Variante man wählt. Daher ist das Hauptziel: Genuss für alle. Auch die Gastronomen wollen wieder mehr Spaß an der Arbeit haben, und oft steht der Stress und der Preis dem im Weg. Gastronomen sind die Multiplikatoren einer guten Ernährung!

Handel & Logistik

Die kleinteilige Darstellung eines Systems, eine Ideensammlung rund um Köln und Umgebung mit regionalen und mobilen Schlachtereien, Molkereien und Hofkäseereien, (Wind-)Mühlen und Kompostwerken. Im Hintergrund ein Traktor bei der Arbeit auf dem Feld und die Silhouetten von Bonn (Post-Tower und Einrichtungen der UN), Leverkusen (Bayerkreuz) und Bergisch Gladbach (Löwe). Der Regio Trans Gourmet verkauft säckeweise geschälte Kartoffeln und Möhren. Die Ware wird mit Lieferwagen mit der Aufschrift "DHL Regio", per mobiler E-Flotte, per Pferdekutsche oder gar per Drohne zum Bestimmungsort Bauernmarkt oder Groß- & Regionalmarkt (in einem Gebäude) gebracht.

Die Region ist größer geworden, es geht nicht nur um Köln, sondern auch um Leverkusen, Dormagen, Bonn und die Eifel. Es gibt wieder mehr regionale Lebensmittelverarbeitung z.B. einen regionalen Schlachthof, Mühle, Molkerei, regionaler Großmarkt, Gastro Food Zentrum, zur Lebensmittelverarbeitung, mobile Käseereien und Schlachthöfe. Außer-

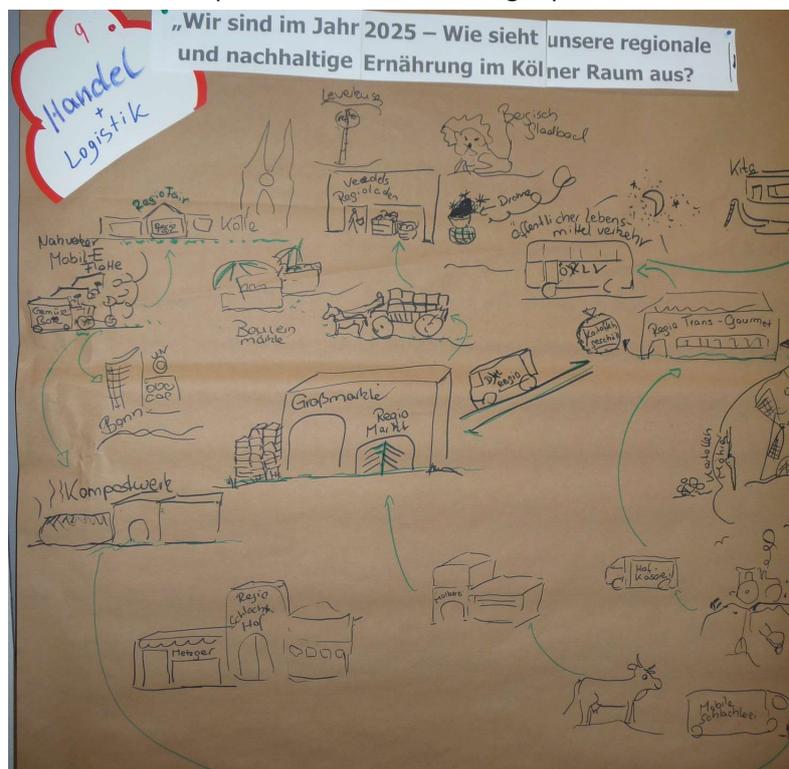


Bild 8: Handel und Logistik

dem gibt es zentrale Umschlagzentren für regional produzierte Lebensmittel. Vielfältige Geschäfte und Märkte verkaufen die lokalen Lebensmittel (Regio-Fair Läden, Bauernmärkte). Es gibt innovative Formen des Lebensmitteltransports: E-Laster von DHL werden zu Lebensmittellastern, der ÖPNV wird nachts und zu Zeiten, in denen er nicht ausgelastet wird, zum ÖPLV (Öffentlicher partizipativer Landwirtschaftsverkehr). Lokale E-Lasten-Bike-Flotten übernehmen die Nahversorgung durch den Transport von den regionalen Umschlagzentren zu den Läden und Märkten. Größere Mengen werden mit Pferdekarren transportiert. Die Stadt spart Geld, denn der Nährstoffkreislauf wird geschlossen, es gibt überall in den Viertel Kompostanlagen. Es werden nicht mehr nur Lebensmittel in die Stadt transportiert, es wird auch Kompost zurück aufs Land transportiert.

Der direkte Nutzen eines solchen Systems liegt in den deutlich kürzeren Transportwegen und der Verminderung der CO₂-Produktion. Die regionale Wertschöpfung steigt messbar und berechenbar, denn es gibt mehr Unternehmen, die ihre Gewinne, Löhne, Einkäufe, Steuern und Zinsen in der Region lassen. Verbindungen und Wertschätzung zwischen Verbraucher und Erzeugern werden stabilisiert. Durch gesteigerte Biodiversität entstehen schönere Landschaften und noch vorhandene kleinbäuerliche Strukturen werden erhalten und ausgebaut.

Die regionalen Verteilzentren (Kümmerer/Bündeler) sollten so schnell wie möglich eingerichtet werden, nachhaltige Verkehrsmittel kontinuierlich gefördert und die entsprechende Infrastruktur ausgebaut werden. Mittelfristig entstehen (weitere) regionale Verarbeitungsbetriebe und Unternehmen werden gefördert, die gezielt eine regionale Wertschöpfung betreiben.

Ernährungshandwerk

Ein paar Häuser, ein Lastwagen, ein Tier, eine Gruppe von Menschen. Kartoffeln werden zu Chips veredelt, Gerste wird zu Bier. Die Flügel einer Windmühle, ein kleiner Bach, ein Kornfeld und ein paar Häuser symbolisieren die Soliba - die Solidarische Bäckerei. Eine Gruppierung von Menschen die gemeinsam mit Leidenschaft und Engagement für die regionale Produktion und Verarbeitung von Brot & Gebäck eintreten.

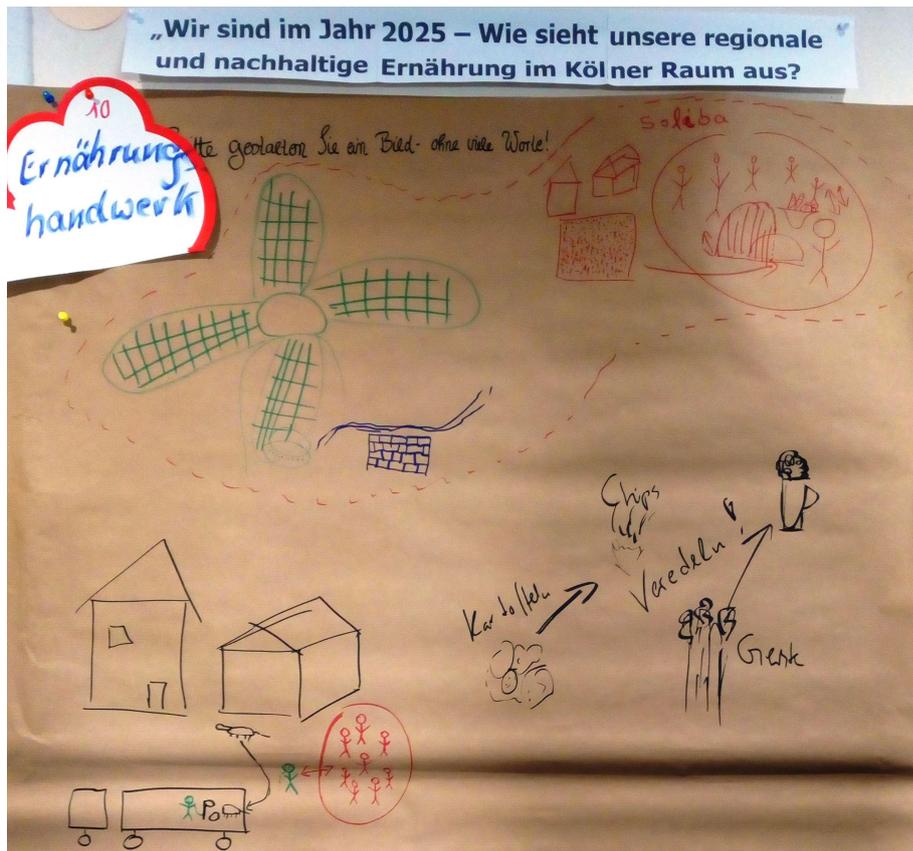


Bild 9: Ernährungshandwerk

Unser Ziel bis 2025 ist der Aufbau regionaler Veredelungs- und Vermarktungsketten. Neue Wertschöpfung entsteht durch die Verarbeitung von regionalen Kartoffeln zu Chips und regionaler Gerste zu Bier, um nur zwei Beispiele zu nennen. Langfristig können durch eine derartige Konzentration auf das lokale und regionale Lebensmittelhandwerk die Anzahl der kleinbäuerlichen Fleischproduzenten und der mobilen Schlachtungen vor Ort gesteigert werden. Wir haben die Idee einer SoliBa, einer Solidarischen Backwirtschaft - bis 2025 arbeiten Bauern, Müller und Bäcker Hand in Hand und mit erneuerbaren Energien, sie werden solidarisch finanziert wird von den Menschen aus dem Veedel, beispielsweise aus "Ährenfeld".

Der Nutzen der beschriebenen Ketten bietet die Möglichkeit, die Bedingungen von Tierhaltung aktiv zu verbessern, sie dienen der Sicherung der regionalen LWS und des Ernährungshandwerks und letztendlich der Steigerung der Ernährungssolidarität. Gemeinschaftssinn und Ernährungsbildung werden durch Mitbacken und Mitschlachten deutlich gesteigert und die Berufe werden durch die gesteigerte Aufmerksamkeit wieder attraktiv als Ausbildungsberufe für junge Menschen.

Landwirte

Im Mittelpunkt ein letztes Mal der Kölner Dom - in diesem Fall mit einem bewachsenen Dach. Auch andere Häuser fallen durch ihre Fassadenbegrünung auf. Durch die Arbeit in Saisongärten werden auch die städtischen Verbraucher zur Landwirten. Der Austausch zwischen Stadt und Land wird grundlegend

befördert und verstetigt. Die Lebensmittel kommen in die Stadt, die Verbraucher aus der Stadt fahren aufs Land - es kommt zu Begegnungen.

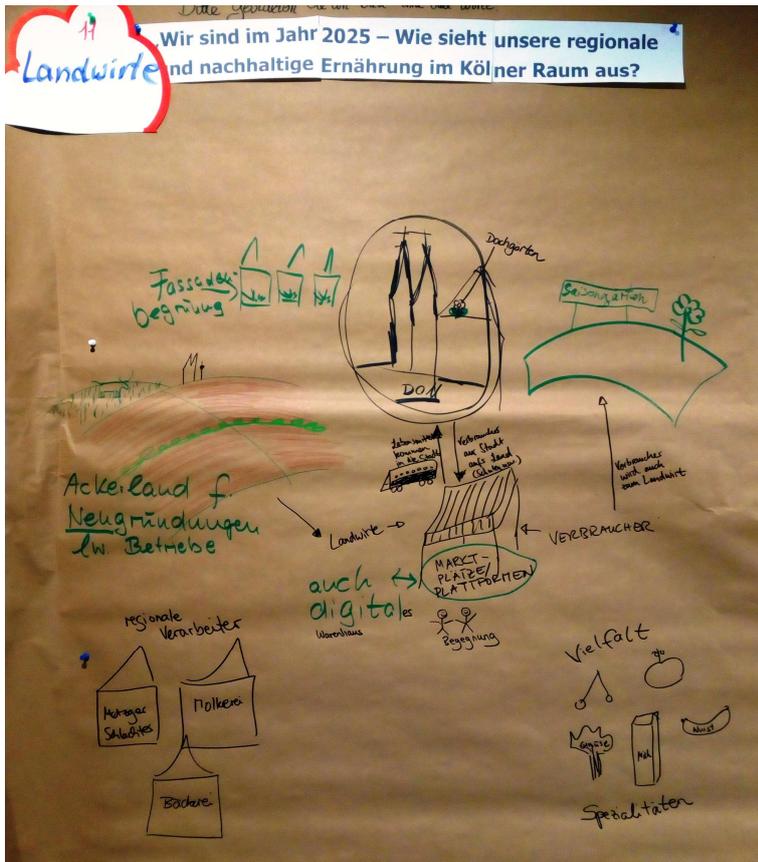


Bild 10: Landwirte

Weiteres Ackerland zur Neugründung landwirtschaftlicher Betriebe wird ausgewiesen, die Vielfalt und Spezialisierung bei Obst, Gemüse, Milch und Wurst erhalten und regionale Verarbeiter wie Metzger, Schlachte, Molkereien und Bäckereien durch Marktplätze/Plattformen (analog und digital) unterstützt.

Wir träumen von Marktplätze rund um Köln, die nicht nur zur Anlieferung und Verarbeitung dienen, sondern auch als Begegnungsstätten für Kitas, Schulen und Verbraucher genutzt werden können. Ziele sind stadtnahe und kleinteilige Verarbeitungsmöglichkeiten, die Förderung von kleineren und mittleren Höfen und die Förderung von verarbeitenden Betrieben, die vor Ort mit regionalen Produkten versorgen. Letztendlich wollen wir einen Bio-Anteil am Markt in Höhe von 20 Prozent. Damit dies umsetzbar ist, müssen die Verbraucher mehr über Lagerung und Zubereitung wissen. Wir wollen den Flächenverbrauch und die Versiegelung von Flächen stoppen. Wir wollen eine stärkere Wertschätzung für Lebensmittel, Landwirte und ländliche Strukturen erreichen und dadurch auch höhere, realistischere Preise für Lebensmittel. Die hofnahe Verarbeitung liegt mit in der Verantwortung der Bauern, diese werden ggf. finanziell unterstützt.

Studierende

Auf der Mensa ist die Aufschrift "regional" zu lesen, davor stehen ein paar Studierende, ihre Wege führen in ein Brauhaus, zum Bäcker oder Metzger und auf einen Bauernhof.



Bild 11: Studierende

Wir tendieren dazu, die Menschen zu vergessen, die nicht dauerhaft in Köln sind, etwa die Studierenden. Diese lassen sich aufgrund ihres Alters gut begeistern und können - auch ohne dauerhaftes Engagement - in kurzfristigen Aktionen viel erreichen, als Digital Natives und tägliche Multiplikatoren. Allein Universität und Technische Hochschule zählen zusammen mehr als 75.000 Studierende - die privaten Einrichtungen noch nicht eingerechnet.

Wir stellen uns vor, wie die Mensen einen Fokus auf regionale Ernährung setzen. Sie sind der Ort, an dem die Multiplikatoren sich so gut wie jeden Tag zusammenfinden und bei den Mahlzeiten austauschen. Hier wird auf sinnliche, spaßige und informative Weise Wissen über regionale Produktion vermittelt, das einen direkten Bezug zur Stadt und Umgebung bietet. Dieses Wissen bietet Orientierung über die Zülpicher Straße hinaus, mehr Identität als "Kölsch" und last but not least auch Spaß.

Kurzfristig sollten bereits bestehende Initiativen von Studierenden in den Ernährungsrat einbezogen werden, mittelfristig Ideen für studentische Infrastrukturen entwickelt werden und langfristig Projekte im studentischen Alltag umgesetzt werden.

Eine weitere Gruppe, an die gedacht werden sollte, sind Touristen, die nur wenige Tage oder gar Stunden in der Stadt sind.

Zwischenfazit

Die im Rahmen des Workshops entstandenen visuellen Beiträge zeichnen sich durch eine große Heterogenität in Qualität und Quantität der Zeichnungen und Scribbles aus. Von Darstellungen, die in der Tat ohne viel Worte für sich selber sprechen, über geschriebene Stichwörter bis hin zu Illustrationen, die der Unterstützung eines mündlichen Vortrags der Ideen bedürfen.

Auch inhaltlich decken die Ideen und Denkansätze, was Visionsvermögen und Realisierbarkeit angeht ein breites Spektrum ab. Sie bewegen sich zwischen Maßnahmen, die schon mit vergleichsweise geringem Einsatz umsetzbar wären und bewusst kindlichen Utopien, um Möglichkeiten außerhalb des üblichen, konservativen Rahmens solcher Projekte denken zu können. Neben dieser Vielstimmigkeit der Sammlung ergeben sich im Querschnitt jedoch immer wieder auch deutliche Übereinstimmungen.

So taucht etwa der Kölner Dom immer wieder als ein zentrales Identitätsmerkmal auf. Er ist mal im Zentrum, mal im Hintergrund oder am Horizont zu sehen, wird jedoch nahezu immer in Beziehung zum Umland gesetzt, das mal als unbestimmte ländliche Idylle mit Feldern, Äckern, Kühen, Bauern und Traktoren angedeutet oder mit den Wahrzeichen der umliegenden Städte und Gemeinden dargestellt wird. Das Mitdenken des Umlands ist dabei symptomatisch für ein Paradox des gegenwärtigen Stadtlebens - einerseits wollen wir in einer Stadt oder Metropolregion wohnen, andererseits sehnen wir uns nach den Verbindlichkeiten eines idealisierten, beinahe dörflichen Zusammenlebens.

Eine große Rolle aus fast allen Perspektiven spielt das Thema Ernährungsbildung. Immer wieder sehen wir Kinder und auch Erwachsene in der Natur, beim Gärtnern oder beim Kochen. Der Abstand zwischen Lebensmittelproduktion und Konsum, zwischen Erzeugern und Verbrauchern wird als zu groß empfunden. Teilhabe und Partizipation, sowohl an dem Prozess der Visionsformung und Strategieentwicklung als auch an den Bedingungen der lokalen und regionalen Lebensmittelproduktion sind ein zentrales Thema.

Alle Anstrengungen, Ideen und Initiativen kumulieren in der gemeinsamen Mahlzeit, dem gemeinschaftlichen Essen und Trinken und der geteilten Wertschätzung von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln. Auf dem Weg dahin liegt der Fokus auf dem gemeinsamen Tun, der Arbeit in der Natur, das Wühlen im Boden.

Aufschlussreich sind jedoch auch diejenigen Aspekte von Ernährung, die in diesem Workshop zunächst keinen Eingang in die Visualisierungen und Narrative gefunden haben. So spielt etwa der konkrete Geschmack, die sinnlichen und genussvollen Aspekte der im Mittelpunkt stehenden Lebensmittel kaum oder gar keine Rolle. Der Fokus liegt sehr deutlich auf den Produktionsbedingungen von unverarbeitetem Obst und Gemüse. Geschmack und Geschmacksschulung als Motor und Katalysator gesellschaftlicher Veränderung könnten eine weitere Perspektive beleuchten.

Auch lohnt sich ein Blick auf die in Köln und Umgebung ansässigen großen Unternehmen und global Player, deren Arbeitsweise (noch) nicht den vielfach formulierten Ansprüchen einer nachhaltigen Ernährung entspricht. Industrielle Produktion oder großformatige Fachveranstaltung wie etwa die Anuga fehlen in den Bildern, könnten jedoch durchaus auch eine Rolle spielen.

Ausblick

Diese gemeinsam angedachten, bildlich gestalteten Ziele sollen Eingang in die Nachhaltigkeitsstrategie 2030 der Stadtverwaltung finden. Wichtig ist in diesem Zusammenhang die Formulierung konkreter Ziele, an denen sich die Maßnahmen und Akteure messen lassen können und müssen. Damit die Ideen und Konzepte im Rat der Stadt Mehrheiten finden können, müssen sie in allen Bereichen gut abgestimmt sein. Für 2018 sind daher drei weitere Termine (angedacht sind Februar, Juni und Oktober) geplant. Die Ergebnisse des oben beschriebenen Workshops sind daher ein erster Zwischenstand, der mit den entscheidenden Institutionen in der Stadtgesellschaft diskutiert werden und als Input in die kommenden Veranstaltungen gegeben werden muss. Darüber hinaus sollen die jeweils vorläufigen Ergebnisse des parallel verlaufenden Projektes "Essbare Stadt" berücksichtigt werden.

Methodisch stellt der Visionsprozess eine Herausforderung dar. Wie kommen wir in den anstehenden anderthalb Jahren von einem lockeren Start zu einer belastbaren Strategie? Wie können wir die lose Ideensammlung verdichten, konkretisieren und realisierbar machen. Um eine effiziente Steuerung des Prozesses zu garantieren, hat der Trägerverein Taste of Heimat beschlossen, eine überschaubare Projektgruppe zu installieren, die die kommenden Termine in Kooperation mit den Moderatoren strategisch, inhaltlich, methodisch und organisatorisch vorbereiten wird.

Mit dem Visionsworkshop haben wir erste Antworten gesucht auf die Frage, wie wir in 2025 leben, konkreter, wie wir essen und trinken wollen. Wir wollen die gegenwärtige Lebensqualität nicht nur erhalten, sondern ambitioniert steigern. Umso wichtiger ist es, in kleineren Einheiten unser Zusammenleben und Zusammenwirken innovativ zu steigern.

Die Umsetzung unserer Ideen wird Mut, Tatkraft und Engagement erfordern. Es gilt Projekte und Maßnahmen zu entwickeln, die nicht nur eine kleine, fachlich versierte Minderheit der Bevölkerung ansprechen, sondern alle Bürgerinnen und Bürgern Kölns mit Spaß und Leidenschaft in die Weichenstellung für die Zukunft einzubeziehen. Es gilt, attraktive Ziele zu formulieren, die Mehrheiten in Bevölkerung und Politik zu finden. Das Bewusstsein für die Möglichkeiten einer regionalen und nachhaltigen Ernährung in Köln und Umgebung muss gestärkt werden und der Mehrwert für jede und jeden ersichtlich sein. Wir müssen unsere Themen öffentlich positionieren und zur Diskussion stellen, unsere Überzeugungen verteidigen und offen für Neues bleiben. Nur so können wir eine gesunde, regionale und genussvolle Ernährung und damit die gesamte Region nach vorne bringen.

Anhang

Leitsätze des Kölner Ernährungsrats

Gut für die Kölner

Alle Kölner sollen über das Wissen und die Möglichkeiten verfügen, gesunde, bezahlbare Lebensmittel selbst anzubauen oder zu kaufen, diese zuzubereiten und zu genießen. Sie leben und schätzen ihre vielfältigen Esskulturen und -traditionen und wählen dabei bevorzugt regionale, saisonale, frische, ressourcenschonend produzierte und verarbeitete Lebensmittel.

Gut für Köln und die Region

Gemeinsam unterstützen wir Landwirte, Lebensmittelproduzenten, -händler und Gastronomen dabei, Verantwortung für gute Lebensmittel und unsere Umwelt zu übernehmen und dabei Arbeitsplätze, Wohlstand und wirtschaftliche Vielfalt in der Region zu sichern. Politik und Verwaltung berücksichtigen die Anforderungen einer guten und nachhaltigen Ernährung in allen Politikbereichen. Sie fördern dabei eine regionale und nachhaltige Landwirtschaft, die traditionelle Landschaften bewahrt, die Artenvielfalt sichert und die Lebensqualität in unserer Region für alle steigert.

Gut für die Welt

Die in Köln verbrauchten Lebensmittel werden so produziert, verarbeitet, gehandelt und entsorgt, dass die natürlichen Ressourcen dieser Welt geschützt werden. Die Produktion und der Handel sichern allen beteiligten Landwirten, Verarbeitern und Dienstleistern faire Arbeitsbedingungen und Entlohnung.

Teilnehmer des Workshop "Vision 2025"

Nachname	Vorname	Organisation	Email
Arens	Johannes	Ausschuss Lebensmittelhandwerk	arens@nachschatlag-esskultur.de
Avenhaus			info@Filmdekor.de
Barger	Carmen		carmenbarger@posteo.de
Barthen	Christian		ch.barthen@gmail.com
Bauer	Joachim	Grünflächenamt, stellv. Leitung	joachim.bauer@stadt-koeln.de
Baumann	Barbara	ER-Gründungsgruppe Gießen	Barbara.Baumann.edu@web.de
Beuchert	Volker	Kirberg GmbH	S.Lenz@kirberg-catering.de
Blank	Annette	Weltladen Köln	schildergasse@weltlaeden-koeln.de
Brauer	Jana	CSCP, FIAN, Slow Food Youth	jana.brauer@posteo.net
Cranz	Chris		Chris.Cranz@posteo.de
Dr. (UA) Litvinov	Eugen	Mitglied des Integrationsrats	litvinov.ir.koeln@gmail.com
Dr. Wulf-Hundek	Maria		mwh@online.de
Eichler	Annette		info@annette-eichler.de
Ergert-Gillern	Amarine	Landwirtin, Sprecherin ER-Ausschuss Direktvermarktung	amarine_gillern@yahoo.de
Ermert	Volker	Gemeinschaftsgarten HELGA, sachkundiger Bürger, Ausschuss UL	volker.ermert@gartenwerkstadt-ehrenfeld.de
Eschmann	Britta		b.eschmann@arcor.de
Fitzner	Helga		helgafitzner@netcologne.de
Follmann	Alexander	NeuLand-Garten	a.follmann@uni-koeln.de
Gembalies-Wrobel	Kirstin	Verbraucherzentrale NRW	kirstin.gembalies-wrobel@verbraucherzentrale.nrw
Gerda	Moritz	Slow Food	moritz.gerda@gmail.com
Giebel	Holger	Anmeldung über Thorsten Segers	
Giesbert	Maik	Gorilla Ernährungstheater	info@gorilla-ernaehrungstheater.de
Gorklo-Blameuser	Rita	Amt für Schulentwicklung, stellv. Leitung	Schulentwicklungsamt@stadt-koeln.de
Gossner	Ingrid		ingridgossner@netcologne.de
Graf	Christine	Sporthochschule Köln	C.Graf@dshs-koeln.de
Groß	Jochen		jochen@stadtlandgemuese.de
Großmann	Stefanie	Umweltamt Köln	stephanie.grossmann@stadt-koeln.de
Haarhoff	Ursula	Ökotropologin	ursula.haarhoff@gmx.de
Heegewaldt	Karin	Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen	Karin.Heegewaldt@LWK.NRW.DE
Heuschkel	Zoe		
Heuser	Peter	Fortbildungsakademie der Landesfinanzverwaltung Nordrhein-Westfalen	peter.heuser@fv.nrw.de
Hillig	Annette		annette.hillig@gmail.com
Hirsch	Darya	Hochschule Bonn-Rhein-Sieg, Bonn Rhein-Sieg University	Darya.Hirsch@h-brs.de

Hornfischer	Andrea	Rheinischer Landwirtschafts-Verband e.V., Zeitung LZ Rheinland	andrea.hornfischer@rlv.de
Horsters	Christian	Foodsharing Köln	mail@simply-dj.de
Jansen	Marie	Naturpark Rheinland	jansen@naturpark-rheinland.de
Johnen	Mathias	DEHOGA Nordrhein e.V.	Johnen@dehoga-nr.de
Jungmann	Johannes	Auxilio Dienstleistungen Michaels-hoven GmbH	j.jungmann@auxilio.de
Keil	Werner	KÖLN MITGESTALTEN - Netzwerk für Beteiligungskultur	werner-keil@koelnmitgestalten.de
Kemme	Thomas	Region Köln/Bonn e.V.	kemme@region-koeln-bonn.de
Koll	Hubert	STADT UND LAND in NRW e.V.	hubert.koll@stadtundland-nrw.de
Kreische	Anne	Psychiatrie- und Suchtkoordination	Anne.Kreische@STADT-KOELN.DE
Lay	Rebecca	Stadt Köln, Amt für Landschafts-pflege und Grünflächen	finkensgarten@netcologne.de
Lenz	Simone	Kirberg GmbH	S.Lenz@kirberg-catering.de
Lindemann	Doris	Stadtwerke Köln	D.Lindemann@StadtWerkeKoeln.de
Maschkowski	Gesa	Bundeszentrum für Ernährung (BZfE)	g.maschkowski@aid-mail.de
May	Klaus		klausmay61@outlook.com
Müller	Michael	Bergischer Streuobstwiesenverein	michimue@gmx.de
Neweling	Frank	Umweltamt Köln	frank.neweling@stadt-koeln.de
Partz	Johanna	Haus Nussgarten	johannapartz@haus-nussgarten.de
Peschen	Konrad	Stadt Köln	konrad.peschen@stadt-koeln.de
Potratz-Heller	Steffen	Brauerei Heller GmbH	s.potratz-heller@hellers.koeln
Pütz	Marcus	Auxilio Dienstleistungen Michaels-hoven GmbH	m.puetz@auxilio.de
Risch	Bernd	ConAction e.V.	rischbernd@googlemail.com
Römer	Gabriele	Haaner Felsenquelle	gabriele_roemer@haanerfelsen- quelle.de
Sams	Renate	Lokalredaktion Köln, Kölnische Rundschau	koeln@kr-redaktion.de
Scheer	Frank	Naturpark Rheinland	scheer@naturpark-rheinland.de
Schelhorn	Thorsten	Solawi Köln	Solawi.Koeln@riseup.net
Schmitz	Bernd	AbL, Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft	schmitz@abl-ev.de
Schroeter	Alfred	Eventea	info@eventea.de
Schwartz	Katharina	Colabor Food Assembly, ER-Mitglied	katharina@colabor-koeln.de
Segers	Thorsten	TH Köln, Fakultät für Angewandte Sozialwissenschaften	t.segers@posteo.eu
Sonja	Pannenbecker	Ministerium für Umwelt, Landwirt-schaft, Natur- und Verbraucher-schutz des Landes Nordrhein-West-falen	sonja.pannenbecker@mulnv.nrw.de
Unna	Ralf	MdR	unna@holland-unna.de
Utku	Mildred	ER Köln, Ausschuss Essbare Stadt	mildred.utku@freenet.de
Viehrig	Henrike	Amt für Weiterbildung/ Volkshochschule Köln	Henrike.Viehrig@STADT-KOELN.DE
von Mohos	Zoltán		zoltan.von.mohos@gecco-architek- tur.de

Waskow	Frank	Verbraucherzentrale NRW	frank.waskow@verbraucherzentrale.nrw
Wirtz	Christian		christian.wirtz@rheinisches-revier.de
Wolfgang	Wackerl	Innovationsregion Rheinisches Revier	info@wackerl-stadtplanung.de
Wulfmeyer	Eike	Campusgarten	koreke77@yahoo.de
Yaghmaei	Christina	ER-Gründungsgruppe Pulheim	christina@yaghmaei-keramik.de
Thelen	Elisabeth	Stadtrat Köln, Grüne	elisabeth.thelen@koeln.de

Visionsworkshop am Mittwoch, 6. September 2017
14:00 bis 19:00 Uhr
Stadthaus Deutz, großer Sitzungssaal 16F43

Moderation: Mechthild Nagel-Dürscheid und Heiner Dürscheid
Protokoll: Maren Rathgeber & Gesa Maschkowski
redaktionelle Bearbeitung: Johannes J. Arens & Florian Sander