



Ernährungsrat

Köln und Umgebung

Protokoll

2. Sitzung Ernährungsrat Köln und Umgebung, 06.10.2016,
Theodor-Heuss-Saal im Spanischen Bau des Rathaus zu Köln

Anwesende:

| | | |
|-------------------------|----------------------|-----------------------------------|
| Valentin Thurn | Prof. Dr. Harald Rau | <i>Koordination:</i> Anna Wißmann |
| Dr. Stephan Lück | Peter Glaremin | |
| Dr. Volker Ermert | Peter Schmidt | <i>Gäste:</i> |
| Engelbert Schlechtrimen | Peter Zens | Betina Küchenhoff |
| Florian Sander | Anne Fuentes | Michael Wydra |
| Holger Kleinjung | Theo Boxberg | Mildred Utku |
| Johannes Dobelke | Tobias Welz | Prof. Dr. Marc Schulz |
| Karl-Heinz Walter | Torsten Heerz | Frank Neweling |
| Katharina Schwartz | Ulrike Päßgen | Stephanie Grossmann |

Sitzungsleitung: Valentin Thurn

Tagesordnung

TOP 1 Beschluss der Geschäftsordnung

TOP 2 Berichte aus den Ausschüssen

TOP 3 Thematischer Input von Prof. Dr. Marc Schulz, TH Köln: Verpflegung in Kitas und Schulen

TOP 4 Beschlußvorlagen aus den Ausschüssen und dem Koordinationsteam

TOP 5 Termine & Ausblick

Protokoll

TOP 1 Beschluss der Geschäftsordnung

Wird vertagt, da Abstimmung mit dem Umweltamt noch nicht vollendet.

TOP 2 Berichte aus den Ausschüssen

1. [Veranstaltungen](#)

Katharina Schwartz berichtet über die Veranstaltungen des ER im Rahmen des Aktionsmonats „Köln isst joot“ im September. Vor allem die Schnippeldisko am 25.9. war ein voller Erfolg: sie lockte ca. 600 Teilnehmer auf das Gelände von „Jack in the Box“ in Ehrenfeld, die mehrere hundert Kilo Gemüse und Äpfel schnippelten, zu Saft pressten, fermentierten und einkochten, und die über 1.000 Portionen der von den drei Köchen daraus zubereiten Gerichte verzehrten. Das Format kam sehr gut an, es gab viele Nachfragen nach der Herkunft der Zutaten (Überschüsse, die direkt bei den Erzeugern in der Umgebung von Köln eingesammelt worden waren) und vor allem auch nach einer Wiederholung. Staatssekretär Peter Knietsch (MKULNV) besuchte die Veranstaltung und äußerte sich sehr angetan. Die Zusammenarbeit mit Slow Food Youth und Foodsharing Köln war sehr gut, beide Gruppen waren mit vielen Helfern präsent und haben einen großen Beitrag zum Gelingen der Veranstaltung geleistet.

Ein ausführlicher Bericht steht auf der ER-Website, eine Fotodokumentation folgt:

<http://ernaehrungsrat-koeln.de/die-taste-of-heimat-schnippeldisko/>

2. [Regionale Direktvermarktung](#)

Peter Schmidt berichtet vom letzten Treffen des Ausschusses, das mit einem Besuch bei dem Eigentümergeführten REWE-Markt Richrath in den Opernpassagen verbunden war. Dieser hat ein eigenes Regionalkonzept für u.a. Fleisch und Eier, das als positives Beispiel für Regionalvermarktung in Supermärkten gesehen werden kann. Die REWE-Märkte sind sehr unterschiedlich organisiert, zwischen den sehr unabhängigen, Eigentümergeführten und den sogenannten „Regiemärkten“, denen die REWE-Zentrale sogenannte „Lokalitätsprodukte“ vorgibt, gibt es große Unterschiede im Gestaltungsspielraum. Frage Stephan Lück: kann der Ausschuss versuchen, Einfluß auf die REWE-Zentrale, die ja in Köln ansässig ist, zu nehmen, und auf die Plazierung von mehr „echten“ regionalen Produkten hinwirken? Peter Schmidt kann Kontakt zur „Lokalitäts“-Zuständigen herstellen.

3. [Urbane Landwirtschaft/ Essbare Stadt](#)

Florian Sander: der Ausschuss bereitet eine partizipative Konzeptentwicklung zur „Eßbaren Stadt Köln“ vor, unter Mitwirkung des Grünflächenamts. Nächste Schritte dazu sind ein Gespräch mit stellv. Amtsleiter Dr. Joachim Bauer am 27.10. und die Einreichung eines Förderantrags zur Finanzierung des Vorhabens unter dem Förderaufruf „Kurze Wege für den Klimaschutz“ des BMUB am 31.10..

Der Ausschuss beschäftigt sich in diesem Zusammenhang auch mit unterschiedlichen Konzepten zu „eßbaren Städten“ aus aller Welt.

4. [Ernährungsbildung/ Schulverpflegung](#)

Stefan Lück: der Ausschuss hat sich als nächstes konkretes Ziel gesetzt, Anfang 2017 eine Reihe von Zukunftswerkstätten zum Thema Schul- und Kitaverpflegung durchzuführen. Dazu werden in Zusammenarbeit mit der TH Köln zunächst die Verantwortlichen für die Verpflegung in Kitas (Leitung, Köche), Vertreter der Elternschaft und des zuständigen Amtes für Kinder, Jugend und Familie eingeladen, über ihre Vorstellungen in Bezug auf „gutes“ Essen, die jetzige Situation und Hindernisse bei der Verwirklichung ihrer Vorstellungen zu sprechen, und mögliche konkrete Maßnahmen zur Verbesserung zu erarbeiten. Es gibt ein gutes Einvernehmen mit dem Zuständigen für die städtischen Kitas (Karsten Betz), der das Projekt interessiert und unterstützend begleitet und z.B. die Kommunikation mit den Einrichtungen erleichtert.

TOP 3 Thematischer Input von Prof. Dr. Marc Schulz, Professor für Soziologie der frühen Kindheit und Familie am Institut für Kindheit, Jugend, Familie und Erwachsene (KJFE), TH Köln: Verpflegung in Kitas und Schulen (siehe dazu Anlage 1)

TOP 4 Beschlußvorlagen

1. Beschlussvorschlag aus dem Ausschuss Direktvermarktung

Antrag:

Der Ernährungsrat möge bei der Stadt Köln darauf hinwirken, dass im Rahmen eines gemeinsamen Projektes eine Bestandsanalyse möglicher regionaler Lieferanten durchgeführt wird unter Berücksichtigung der Taste-of-Heimat-Indikatoren und der speziellen Eigenschaften der Erzeuger und deren Lieferfähigkeiten (Eignung für Privatkunden, Großkunden etc.).

Begründung

Bei dem Ziel der Belieferung von Schulen und Kitas wurde zum wiederholten Male auch im Ausschuss „Regionale Direktvermarktung“ deutlich, dass die regionalen Liefer- und Wertschöpfungsketten zerfallen sind und wieder neu aufgebaut werden müssen. Vorhandene Datenbanken und Verzeichnisse listen zwar Direktvermarkter auf, informieren aber weder über die Taste-of-Heimat-Indikatoren (und führen so zu Ergebnissen, dass Direktvermarkter mit außereuropäischen Kartoffeln gelistet werden könnten u.ä.) noch über die Potenziale, um die verschiedenen Kundengruppen zu beliefern. Soll eine regionale Versorgung zukunftsfähig etabliert werden, ist diese Bestandsanalyse als Basis zu schaffen. Dies sprengt ehrenamtlich alle Möglichkeiten, müsste also im Rahmen eines finanzierten Projektes realisiert werden.

Abstimmung: Antrag einstimmig angenommen

2. Beschlussvorschlag aus dem Ausschuss Events

Antrag:

Beantragt wird die Auflösung des Ausschusses „Events / Veranstaltungen für regionale und nachhaltige Ernährung“. Vielmehr sollen Events künftig als Projekten der einzelnen Ausschüsse entwickelt und dann vom Koordinationsteams geplant werden. Dieser spricht dann für die praktische Umsetzung Interessierte und Helfer an, die in sog. „Taskforces“ mit der Umsetzung beauftragt werden.

Begründung

Die professionelle Realisierung von Veranstaltungen ist ohne eine stabile Finanzierung nicht möglich. Um diese künftig ermöglichen zu können, sollen projektbezogene Gelder akquiriert bzw. beantragt werden. Dies soll Aufgabe des Koordinationsteams. Konzeption und Gestaltung der Events soll künftig Aufgabe der inhaltlich arbeitenden Ausschüsse sein, die Umsetzung anschließend durch das Koordinationsteam gesteuert werden.

Diskussion / Änderungsvorschläge: Antrag wird ergänzt um „... unter Beibehaltung des bestehenden Netzwerks“

Abstimmung: Antrag mit Ergänzung einstimmig angenommen (2 Enthaltungen).

3. Beschlussvorschlag aus dem Koordinationsteam:

Antrag:

Beantragt wird die Gründung des Ausschusses „Gastronomie“.

Begründung

Es hat sich im Rahmen der Arbeit der Ausschüsse gezeigt, dass es ein großes Interesse der Bürgerinnen und Bürger gibt, die Speisenherstellung in der Gastronomie entsprechend der Präambel des Ernährungsrates gezielt zu verbessern. Darüber hinaus gibt es auch bei Gastronomen und gastronomischen Fachkräften ein großes Bedürfnis, in einem Ausschuss mitzuwirken. Die Mitwirkung kann unter anderem darin liegen, beispielsweise in Kochkursen, praktischen Seminaren oder in speziellen handlungsorientierten Events innerhalb gastronomischer Betriebe (oder für solche) Aufklärungsarbeit zu leisten.

Zulieferungsbetriebe, Direktvermarkter und Lebensmittelhändler sollen mit einbezogen werden, um den Bezug regionaler und gesunder Lebensmittel für die Gastronomie zu erleichtern.

Diskussion / Änderungsvorschläge: die einzuladende Zielgruppe wird erweitert auf das Lebensmittelhandwerk. Der sich konstituierende Ausschuss soll sein Profil und seine Ziele formulieren und dem ER zur Bestätigung vorlegen.

Abstimmung: Antrag mit Ergänzungen einstimmig angenommen.

4. Beschlussvorschlag: Geschäftsordnung des Ernährungsrates – verlagt, siehe TOP 1

TOP 5 Termine & Ausblick

Die Mitglieder sind herzlich zum **Neujahrsempfang des Ernährungsrates** eingeladen, der am **10.2.2017 um 17 Uhr** in der neuen Eventküche von Stephan Lück in der Lichtstraße in Ehrenfeld stattfinden wird.

Nächste Sitzungen der Ausschüsse und des Ernährungsrates

| | | | |
|-------------------|-----------|--|---|
| 15.11. | 19:00 Uhr | Ausschuss „Gemeinschaftsverpflegung / Ernährungsbildung“ | |
| 29.11. | 18:00 Uhr | Dritte ER-Sitzung | Historisches Rathaus, Konrad-Adenauer-Saal |
| 07.03.2017 | 18:00 Uhr | Erste ER-Sitzung 2017 | Stadthaus Deutz, Willy-Brandt-Platz 2 |
| 30.05.2017 | 18:00 Uhr | Erste ER-Sitzung 2017 | Stadthaus Deutz, Willy-Brandt-Platz 2 |

Wichtige E-Mailadressen:

Alle Ernährungsrats-Mitglieder können miteinander über diese Mailingliste korrespondieren:
ernaehrungsrat@tasteofheimat.de

Projektkoordinatorin: Anna Wißmann: anna.wissmann@ernaehrungsrat-koeln.de

Koordinationsteam: koordinationsteam@tasteofheimat.de

Ausschüsse:

direktvermarktung@ernaehrungsrat-koeln.de

bildung@ernaehrungsrat-koeln.de

urbanelandwirtschaft@ernaehrungsrat-koeln.de

Anlagen

Positionspapier für den Ausschuss Gemeinschaftsverpflegung/Ernährungsbildung