

Tweet
Facebook



Das Raumwunder.

Wirtschaftlich wie ein Kleiner –
leistungsstark wie ein Großer: der Ford
Transit Connect.



Was ist dein PKW noch wert?

Online bewerten & verkaufen!



Wahnsinns-Preise: Sollte man sein Haus jetzt...

Die Immobilienpreise sind auf
Rekordhoch. Jetzt Preis ermitteln und
zum Mega-Preis verkaufen!

ANZEIGE

Kölnische Rundschau | Region | Köln

„Esst lokal!“: Kölner Ernährungsrat diskutierte mit Bürgern über Versorgungsstrategien

Von Simon Westphal

18.02.19, 10:42 Uhr



Saftig und grün, aber auch nachhaltig? Der bewusste Einkauf von
Lebensmitteln erfordert viel Wissen.

Foto: Meisenberg

Köln - „Spargel aus Peru? Das ist ja ekelhaft. Ich brauche doch im Winter keinen Spargel.“ In der Diskussionsrunde wird es laut. „Solange es die Leute kaufen und es dafür einen Markt gibt, werden diese Produkte auch in unseren Supermärkten liegen“, argumentiert ein anderer Teilnehmer. Es ist die Frage nach der Henne oder dem Ei, die nicht einfach zu beantworten ist. Für den Kölner Ernährungsrat ist sie definitiv ein Problem – ein Problem von vielen, wenn es um das Thema Ernährung geht.

30 Mitglieder wollen neue Wege aufzeigen

Um diese Missstände in den Griff zu bekommen, arbeitet der Ernährungsrat an einer Strategie für Köln und Umgebung. Vor zwei Jahren ist die Initiative als erstes Gremium dieser Art in Deutschland ins Leben gerufen worden. Träger ist der Verein „Taste of Heimat“. Die 30 festen Mitglieder wollen Wege aufzeigen, wie die Nahrungsversorgung besser organisiert werden kann. Bei der Strategiewerkstatt im Schiller-Gymnasium bat der Rat Bürger, Vertreter aus Wirtschaft und Politik darum, sich zu beteiligen.

Die Grundpfeiler des Ernährungskonzepts stehen bereits. Das Ziel ist nichts Geringeres als die kommunale Ernährungswende. Das heißt: Jeder Bürger soll über das Wissen und die Möglichkeiten verfügen, gesunde, bezahlbare Lebensmittel selbst anzubauen oder zu kaufen, diese zuzubereiten und zu genießen. Um das Bewusstsein über das eigene Essen zu schärfen, geht es nicht nur um einen prüfenden Blick vor dem Griff ins

Supermarktregal, sondern vielmehr um die gesamte Wertschöpfungskette. „Vom Feld bis auf den Teller“ nennt der Ernährungsrat das.

Stadt steht grundsätzlich hinter dem Projekt

„Ernährungspolitik ist eines der wichtigen kommunalen Zukunftsfelder im Spannungsverhältnis zwischen Klimawandel und Ressourcenschonung“, erklärt Konrad Peschen, Leiter des Umwelt- und Verbraucherschutzamts. Mit der Zusage der finanziellen Unterstützung durch die Politik sorgt Peschen für den einfachsten Applaus bei der Eröffnungrede der Werkstatt. Die Stadt steht also grundsätzlich hinter dem Projekt, auch wenn es für konkrete Summen der Unterstützung zu früh ist. In den nächsten Wochen soll die Ausarbeitung der Strategie, deren Entwurf bereits seit Ende letzten Jahres online einsehbar ist, fertig werden.

Im Sommer dieses Jahres soll die Veröffentlichung folgen und die Ergebnisse in die politischen Prozesse einfließen.

Bewusstsein über Herkunft fehlt vielen Bürgern

Die Diskussion über den peruanischen Spargel hat sich wieder beruhigt. Alexander Follmann vom Geographischen Institut Köln erklärt: „Wenn es im Winter saisonale Produkte wie Spargel oder Erdbeeren gibt, beschweren sich viele. Oft wird aber vergessen, dass auch Tomaten und Gurken saisonabhängig sind. Oder Grüne Bohnen. Die kommen aus Kenia.“ Dieses Bewusstsein über Herkunft und Transport fehle bei den meisten Bürgern. Die Ansatzpunkte der Strategie beginnen allerdings viel früher. Es geht um die Sicherstellung von landwirtschaftlichen Flächen, die in Köln zum Beispiel mit der Nutzung für Verkehr, Kultur- und Freizeitnutzung oder Wohnraum in Konkurrenz stehen. Es geht auch um die Bewahrung der regionalen Sorten- und Artenvielfalt, die Stärkung des regionalen Lebensmittelhandwerks und Vielfalt in der regionalen Gastronomie. Die Botschaft: „Esst lokal.“

Am Ende des Tages zeigte sich Florian Sander, Strategie-Koordinator des Ernährungsrats zufrieden mit den Ergebnissen der Veranstaltung. „Insgesamt haben sich gut 90 Teilnehmer aktiv in den Workshops eingebracht. Die Vertreter aus Kitas, Schulen oder der Wirtschaft gehen genau wie wir mit vielen neuen Anregungen nach Hause.“ Nun liegt es an den Initiatoren des Ernährungsrats, diese Anregungen in die Strategie einzupflegen und daraus konkrete Maßnahmen zur Umsetzung der Ziele abzuleiten. Und dann ist die Politik dran.

www.ernaehrungsrat-koeln.de (<http://www.ernaehrungsrat-koeln.de>)

Drei Fragen an Valentin Thurn

Herr Thurn, wie kann der einzelne Kölner Bürger dabei helfen, die nachhaltige Ernährungsstrategie voranzutreiben?

Jeder Bürger ist dazu eingeladen, mit uns über die Inhalte zu diskutieren und seine eigenen Erfahrungen und Ideen mit einzubringen. Im Umgang mit der eigenen Ernährung ist der erste Schritt, sich beim Einkauf zu informieren, wo die Lebensmittel herkommen und unter welchen Bedingungen sie produziert wurden.

Ist das immer so einfach nachzuvollziehen?

Nein, und genau das ist das größte Problem. Selbst wenn ich auf die Herkunft meines Essens achten möchte, ist das nicht immer ohne weiteres möglich. Unser Ziel ist es, den Bürgern Möglichkeiten aufzuzeigen, wie es geht. Ein Beispiel ist der Dienst des Unternehmens „Marktschwärmer“. Es bringt die Kunden an Verteilungspunkten in direkten Kontakt mit den Produzenten.

Gibt es weitere positive Ansatzpunkte in Köln?

Als besonders positiv ist das Beispiel Rewe Richrath zu nennen. Dort wird mit einer hauseigenen Deklaration auf die Herkunft der Produkte hingewiesen. Die regionalen Produzenten und kurzen Lieferketten wirken sich positiv auf die Ökobilanz der Produkte aus. Eine solche vorbildliche Transparenz fehlt an vielen anderen Stellen.

Auswahl teilen
Tweet
Facebook