

Tweet  
Facebook

# Kölner Stadt-Anzeiger

Kölner Stadt-Anzeiger | Köln

## Der Geschmack der Heimat: Mehr regionale Produkte in Kölner Läden – aber wie?

Von Susanne Esch | 07.03.19, 08:04 Uhr



Die Marktschwärmer, hier die Ausgabe in Sülz/Klettenberg, sind ein positives Beispiel, wie Verbraucher und Erzeuger zusammenfinden.

Foto: Susanne Esch

**Sülz** - Die Bio-Banane im Supermarkt-Regal ist per Flugzeug um die halbe Welt gereist. Die Äpfel kommen aus Neuseeland. Der Mais ist in riesigen Monokulturen im Osten gewachsen. Die Koteletts in der Fleischtheke stammen aus einer Massentierhaltung irgendwo im Nirgendwo und werden für zwei Euro verhökert.

Die Riesenrinderherden und vor allem die langen Transportwege lassen das CO<sub>2</sub> bedrohlich ansteigen. Die Gülle aus den Mastställen treibt die Nitratwerte im Grundwasser in die Höhe. Derweil fallen die kleineren heimischen Bauernhöfe vor Ort dem unerbittlichen Preiskampf zum Opfer. Die Nahrungsmittelversorgung der Bevölkerung ist in Schräglage geraten. Nach seinen Recherchen zum Thema kam der Kölner Filmemacher und Journalist Valentin Thurn zu der Überzeugung, dass dieses globale Problem nur lokal gelöst werden kann, mit einer nachhaltigen Produktion für den heimischen Markt. Er gründete den Verein „Taste of Heimat“ und 2016 mit anderen den Kölner Ernährungsrat, in dem Politiker, Verwaltungsmitarbeiter und Mitglieder der Zivilgesellschaft zu gleichen Teilen gemeinsam an einer Strategie arbeiten, wie die Stadtgesellschaft sich künftig besser und nachhaltiger ernähren kann.

Das Gremium lud nun Bürgerinnen und Bürger zu einer Werkstatt ins Schiller-Gymnasium ein, um eine Ernährungsstrategie für Köln und das Umland zu entwickeln. Ernährungswissenschaftler Stephan Lück, Mitglied des Ernährungsrates, fasste das Ziel der Arbeit zusammen: „Momentan entscheiden global agierende Konzerne darüber, was wir hier vor Ort essen. Wir möchten wieder unsere Ernährungssouveränität zurückerlangen“, betonte er. „Wir möchten Bauern aus der Region unterstützen und die Biodiversität erhalten. Wir möchten kurze Transportwege und dass die Menschen sich wieder mit den Lebensmitteln identifizieren. Wir möchten ein Bewusstsein für nachhaltige regionale Ernährung wecken.“

Wie das konkret geschehen soll, erarbeiteten die Werkstattteilnehmer auf der Basis eines 50 Seiten dicken ersten Rohentwurfs, den die Fachleute des Ernährungsrates entwickelt hatten. Unterschiedliche Gruppen arbeiteten an den Themenblöcken „Landwirtschaft“, „Verarbeitung und Verpflegung“, „Handel und Vertrieb“ sowie „Soziales und Bildung“. In der Projektgruppe „Landwirtschaft“ drehte sich die Debatte um wichtige Fragen: Wie schafft man es, in einem städtischen Großraum, in dem aufgrund des Wohnungsmangels Grundstücke zu Luxusgütern

und Spekulationsobjekten werden, Flächen für die Landwirtschaft und für die Ernährung der Bevölkerung zu sichern?

Um den sowieso schon geringen Anteil der landwirtschaftlichen Flächen in Köln für die Ernährung der Kölner zu sichern, hatte eine Teilnehmerin eine Idee: „Wie wäre es denn, wenn die Stadt bei der Neuverpachtung ihrer Flächen als Voraussetzung festlegt, dass der Landwirt für den heimischen Markt produziert?“ schlug sie vor. Der Vorschlag fand Anklang. Weil die Kölner Landwirtschaftsflächen nicht ausreichen, um die Stadtbevölkerung zu ernähren, geriet auch schnell das Kölner Umland in den Fokus der Betrachtungen. Landwirtin Helga Trimborn betonte, dass die Betriebe in der Region und ihre Angebote den Kölnern bekannter werden müssten. Eine andere Teilnehmerin schlug vor, dass man die bäuerlichen Betriebe im Großraum Köln mit steuerlichen Vergünstigungen fördern könnte, um sie besser gegen die Konkurrenz der Massenerzeuger zu wappnen. Im Nachbarraum, wo Teilnehmer über den Handel und Vertrieb der regional erzeugten Produkte debattierten, waren wichtige Themen unter anderem die Transparenz der Herkunft von Erzeugnissen.

So forderte eine Besucherin, dass die Hersteller dazu verpflichtet werden sollten, über die Herkunft der Produkte Auskunft zu geben. Regionalmarken wie „Bergisch pur“ müssten gestärkt, die Erzeuger in der Umgebung bekannter werden.

Und Michael Rieke, Sprecher des Kölner Großmarktes, wies auf ein aktuelles Problem hin: „Viele Großmarkthändler verkaufen die Erzeugnisse von Bauern im Großraum Köln“, erzählte er. „Sie haben feste Abnehmer, die die Nahrungsmittel in der Stadt weiterverkaufen oder verarbeiten, wissen was die brauchen und bestellen das bei den Landwirten schon für die nächste Ernte.“

Dieses System sei aber in seiner Existenz bedroht. „Wegen der geplanten Parkstadt Süd ist für den Großmarkt 2023 in Bayenthal Schluss“, so Rieke. Ein neuer Standort sei jedoch noch nicht sicher. Gegen den in Marsdorf gebe es Widerstand. „Wenn der Großmarkt mit seinen gewachsenen Strukturen kaputt geht, wird der Verbraucher in Köln das zu spüren bekommen“, sagte Rieke.

In anderen Gruppen wurde diskutiert, wie man das lokale Handwerk stärken und dafür sorgen kann, dass an den Schulen künftig auch das Thema Ernährung auf dem Stundenplan steht und gesunde nachhaltig produzierte Mittagessen in öffentlichen Einrichtungen auf den Tisch kommen. Viele Ideen wurden gesammelt, die nun in die Strategie einfließen müssen. Wenn sie fertig ist, muss allerdings die Politik zustimmen. Dann könnte die Ernährungswende eingeläutet werden.

Auswahl teilen

Tweet

Facebook