Neugier genügt am 6.9.2017
Ein Jahr Kölner Ernährungsrat - Ergebnisse und Perspektiven der Arbeit eines neuen politischen Gremiums
Feature von Susanne Kabisch

Info
Seit März 2016 hat Köln einen Ernährungsrat. Es ist das erste Gremium dieser Art in Deutschland, Erfahrungen damit gibt es jedoch schon seit Jahrzehnten vor allem in den USA und Kanada. Mittlerweile entstehen in vielen deutschen Städten ähnliche Initiativen wie in Köln, und im November wird es in Essen sogar einen Kongress dazu geben. Mit seinen 30 Mitgliedern berät der Kölner Ernährungsrat die Stadtverwaltung bei ernährungspolitischen Fragen, schlägt konkrete Maßnahmen vor und knüpft Verbindungen. Die Region um Köln könnte so zu einem Modell für eine neue Ernährungspolitik auf kommunaler Ebene werden.

„Neugier genügt" beobachtet diesen Prozess langfristig. Vor einem Jahr haben wir die Arbeit des Ernährungsrats vorgestellt und heute fragen wir: was hat er bisher erreicht und was sind seine Perspektiven. Dass der Ernährungsrat arbeitet, ist schon daran zu erkennen, dass heute Nachmittag im Kölner Stadthaus der Workshop „Vision 2025" stattfindet, zu dem Ernährungsrat und Stadtverwaltung gemeinsam einladen. Die Veranstaltung bildet den Auftakt zu einer Reihe von Workshops, bei denen die Vision einer nachhaltigen, regionalen Ernährung für Köln entwickelt werden soll – und dazu ist Jeder eingeladen.

Atmo Veranstaltung in der Alten Feuerwache

O-Ton Teilnehmer und Moderatorin
Ich bin in einem Kleingartenverein im Kölner Süden Vorsitzende und mich interessiert, die Information und Präsentation wird wahrscheinlich doch hinterlegt werden...

Autorin/Atmo
Eine Veranstaltung in der Alten Feuerwache, dem Bürgerzentrum in der Kölner Nordstadt. Der „Ernährungsrat für Köln und Umgebung" hat zusammen mit dem Netzwerk AGORA Interessierte eingeladen, zusammen darüber nachzudenken, wie eine Ernährungswende in der Stadt zustande kommt, und welche Rolle dabei das Gärtnern und essbare Pflanzen spielen. Der Aufforderung sind viel mehr gefolgt als erwartet, mit 80 Teilnehmern ist der Saal reichlich voll.

Atmo
(Moderator)... würde jetzt zum Auftakt bitten, Sie und euch - in Dreiergruppen mit Menschen zusammen zu finden, die sich noch nicht kennen. (Atmo)

Autorin/Atmo
Nach der Kennenlern-Runde gibt es Impulsvorträge aus der Stadtverwaltung, und dann bilden sich Arbeitsgruppen für einen Aktionsplan "Essbare Stadt". Es ist der erste

Versuch, in einer breiteren Öffentlichkeit, Visionen für ein soziales und ökologisch nachhaltiges Köln zu entwickeln. An diesem Nachmittag geht es um das Gärtnern in der Stadt und wie es unsere Einstellung zum Essen verändern könnte. Das interessiert viele Menschen. Politik und Verwaltung in Köln haben das erkannt und arbeiten seit rund einen Jahr zusammen mit dem Ernährungsrat an diesem Konzept für die „Essbare Stadt". Anna Wissman, Koordinatorin des Ernährungsrats.

Anna Wissmann
Die letzte Ratsitzung vor den Sommerferien, da ist beschlossen worden, dass die Stadt Mitglied wird im Verein Taste of Heimat - der ja der Träger des Ernährungsrates ist – und im Ernährungsrat inhaltlich mitarbeitet, d.h. Mitarbeiter aus der Verwaltung haben jetzt ein Mandat an den Ernährungsrats-Sitzungen teilzunehmen.

Autorin
Die Kölner Ratsfraktionen sind im Ernährungsrat vertreten, die Stadtverwaltung und die drei umliegenden Landkreise. Insgesamt 10 Sitze nimmt die Politik ein, weitere 10 besetzen Repräsentanten der Ernähungswirtschaft wie Landwirte, Bäcker, Gastronomen, und noch einmal 10 sind für engagierte Bürger reserviert. Die Mitglieder des Ernährungsrats sind ehrenamtlich tätig, nur Anna Wissmann arbeitet hauptberuflich, denn sie hat richtig viel zu tun. Sie begleitet und koordiniert alle Aktivitäten des Ernährungsrats, akquiriert Gelder, erstellt Protokolle, sammelt und verteilt Informationen und ist Ansprechpartnerin für Projekte und Arbeitsgruppen, die sich in den so genannten Ausschüssen entwickeln.

Anna Wissmann
Diese Ausschüsse sind aus dem Nichts entstanden, es gab ein Netzwerktreffen, da wurden bestimmte Themenbereiche identifiziert, für die sich relativ viele Leute interessiert haben, und relativ viele Leute, die sich für ein gemeinsames Thema interessieren, die nennen sich seitdem Ausschüsse.

Autorin
Es sind vier Ausschüsse zu den Themen: Regionale Direktvermarktung, Ernährungsbildung, Lebensmittelhandwerk, Essbare Stadt. Diese Zusammenkünfte sind die kreative Basis des Ernährungsrats, jeder kann mitmachen, hier entstehen Ideen und Pläne, und es werden Kontakte geknüpft.

Anna Wissmann
Die Sitzungen bauen nicht unbedingt auf einander auf, es ist dort nicht ein kontinuierlicher Prozess zu erleben, es sind ja immer wieder andere Menschen versammelt.

Atmo Veranstaltung

3

Autorin/Atmo

In kurzer Zeit haben sich Kontakte zur Kölner Verwaltung intensiviert – beim Ausschuss „Essbare Stadt“ z.B. zum Amt für Landschaftspflege und Grünflächen. Dessen stellvertretender Leiter, Joachim Bauer, zeigt bei der Veranstaltung in der Alten Feuerwache, was seine Abteilung bereits für die „ Essbare Stadt“ zu bieten hat. 40 städtische Obstwiesen sind nun genau erfasst und könnten mithilfe bürgerschaftlichen Engagements besser genutzt werden.

Joachim Bauer
Wir haben tolle alte Bestände mit wirklich sehr seltenen Sorten. Auch hier ist die Kommune verpflichtet, zu schützen und zu erhalten, aber es ist ein Minimum, was wir leisten können. Die Wiese wächst nicht zu - das können wir - aber eine wirkliche Pflege im Sinne: Erhalt alter Sorten und Erhalt von Biotop-Strukturen, das können wir nicht leisten. Und da wollen wir jetzt versuchen, Initiativen, Menschen darauf aufmerksam zu machen, und vor allem, die Dinge untereinander zu vernetzen, um bestimmte Dinge gemeinsam zu machen, wie Anschaffung einer Obstpresse.

Autorin
Joachim Bauer macht deutlich, dass in der Verwaltung eine Mitarbeit der Bürger erwünscht ist. Doch darüber, w i e ehrenamtliches Wirken in Sachen „Essbare Stadt“ aussehen könnte, gibt es auch große Differenzen. Nicht wenige Gartenaktivisten wünschen sich zum Beispiel Pflanzstellen im Grüngürtel. Doch da macht die Stadt nicht mit.

Joachim Bauer
Der Rat der Stadt Köln hat ganz klar gesagt, wir möchten nicht öffentliche Grünflächen jetzt auch dafür noch zur Verfügung stellen, die sind schon an vielen Stellen vollkommen überlastet. Deshalb haben wir gesagt, wir setzen uns da mit den Initiativen zusammen und werden dann auch jeweils eine Lösung finden.

Autorin/Atmo Arbeitsgruppen
Auf dieser ersten Versammlung zum Thema bilden sich sieben Arbeitsgruppen.
Eine der Visionen ist, dass jedes Stadtviertel seinen Gemeinschaftsgarten erhält, eine andere, dass die Stadt viel mehr Ackerflächen zum Selbsternten anbietet.
Es gibt auch eine erste Bestandsaufnahme von essbaren Firmengärten. Die Arbeitsgruppen wollen sich weiter treffen. (Atmo) Im November kommt der Diskussionsprozess auf die nächste Stufe mit einer großen, offenen Tagung. Immer mehr Menschen sind dann mit einbezogen, so dass im kommenden Jahr ein durchgearbeiteter Plan vorliegt. Das Grünflächenamt wird daran beteiligt sein. Eines seiner Projekte heißt „Grüne Infrastruktur“, es wird mit EU-Mitteln gefördert und soll den eher dürftigen Grüngürtel im rechtsrheinischen Stadtgebiet stärken.

Joachim Bauer
Und da sehen wir auch Potential in diesem Grüngürtel auf jetzt noch zwei vorhandenen Ackerflächen dann wirklich zu experimentieren über Wege, Menschen aus den angrenzenden Sozialräumen an den Ackerbau und ans Gärtnern zu bringen. Wir haben es Labor genannt, ganz bewusst mit dem Begriff, weil wir experimentieren wollen.

Wir wollen nicht den klassischen Kleingarten, aber auch nicht den klassischen Gemeinschaftsgarten mit Kiste oder so realisieren, sondern es wird irgendwas dazwischen sein. Da sind wir noch ganz am Anfang, das wollen wir aber auch zunächst mit Menschen diskutieren, die auf irgendwelcher Ebene aktiv sind. Die Gemeinschaftsgärten, die Kleingartenverbände werden dabei sein und der Ernährungsrat auch.

Autorin/ Atmo
Am Konzept „Essbare Stadt" sollen möglichst viele Kölner Bürger beteiligt sein, genauso wie auch sonst an der Arbeit des Ernährungsrats. Das macht neue Formen der Diskussion, des Erfahrungsaustauschs nötig.

Martin Herrndorf
Nachbarn auffordern: kommt zusammen, lasst uns zusammen was machen und damit Veränderungen anstoßen über sichtbare Erfolge.

Autorin
Martin Herrndorf , Moderator der Veranstaltung in der Alten Feuerwache, arbeitet im Netzwerk AGORA, das Impulse für ein soziales, nachhaltiges Köln setzt, unter anderem durch den „Tag des Guten Lebens", der seit 4 Jahren stattfindet.
Dann werden Straßen für den Verkehr gesperrt, und die Bewohner gestalten den neuen Raum durch gemeinsames Essen, Plaudern, Musizieren, Spielen und Verschönerungs-Aktionen in ihrem Viertel. Damit es in solchen offenen Gruppen auch zu Ergebnissen kommt, zu Vereinbahrungen und Aktionen, fasst der Moderator das Gespräch zusammen und bietet einen Kompromiss an.

Martin Herrndorf
Man hat ja keine Handhabe jemandem zusagen, tu dies oder das, man kann halt nur über das positive Ergebnis vorankommen. Die Frage, ob eine Zielrichtung, in die man gehen kann, ob die akzeptiert wird oder nicht, die hat auch viel damit zu tun, wie sich die Leute von diesem Vorschlag selbst bewertetet sehen, wie sie sich da wieder finden. Ich würde nicht sagen: so gefällt mir das nicht, wir machen das soundso! Ich würde sagen: okay, es war eine gute Diskussion, es gibt die drei Standpunkte, und ich würde vorschlagen, dass wir jetzt eine Mischung aus 2 und 3 machen, weil, da erreichen wir auch Ziele vom 1. Standpunkt mit.

Autorin
In den Ausschusssitzungen und Arbeitsgruppen des Ernährungsrats geht es ganz ähnlich zu, auch dort treffen sich Menschen in ihrer Freizeit, um gemeinsam in der Stadt etwas zu verändern. Und letztendlich hängt es vom Gruppenklima ab, ob jemand kontinuierlich mitarbeitet oder wegbleibt. Welche Erfahrungen motivieren zum diesem ehrenamtlichen Engagement? Sonja Eisenbeiss ist seit Anfang des Jahres im Ausschuss Essbare Stadt dabei und bringt viel Zeit und Energie dort ein.

Sonja Eisenbeiss
Es ist für mich eine Möglichkeit, verschiedene Interessen zu verbinden: ich esse gerne, ich gärtnere gerne, ich arbeite als Sprachwissenschaftlerin über sprachliche Entwicklung bei Kindern und stelle immer wieder fest, wenn man Sprachförderung macht, dann muss man was haben zum Anfassen, wo die Kinder einen Grund haben, miteinander zu kommunizieren. Beim Zwiebelfest da haben wir Zwiebeln zusammen geschnibbelt, bei Aktionen in der Stadt haben wir Kräuterketten mit Kindern gemacht, beim Tag des guten Lebens, das hat sehr viel Spaß gemacht. Die Kinder hatten nachher eine Kette, und weil sie Kräuter aussuchen mussten, hatten sie nachher auch ein Vokabular über Kräuter. Und wir haben ganz viel über Farben geredet und über die Größen beim Auswählen der Kräuter, d.h. man hat automatisch sehr viel sprachlichen Input gegeben, und die Kinder haben sehr viel geredet. Und nachher haben sie ihren Eltern erzählt, dass diese gelben Blüten Senf sind und der nicht nur aus dem Glas kommt, da waren sie ganz begeistert.

Autorin/ Atmo Kartoffelsortiermaschine
Im Ernährungsrat und seinen Ausschüssen treffen sich Menschen, denen es wichtig ist, zu wissen, was sie essen: woraus es besteht, wie es im Körper wirkt, wie es produziert wird und welche Effekte das auf die Umgebung hat. Deshalb fühlt sich Amarine von Gillern hier richtig, das ist auch ihre Angelegenheit als Landwirtin.

Amarine v. Gillern
Dass es den Menschen mehr bewusst wird, was sie essen, dass sie sich interessieren, wo es herkommt.

Autorin/ Atmo im Sortierraum
Die Agraringenieurin führt zusammen mit ihrem Mann einen Betrieb, der auf Kartoffeln und Zwiebeln spezialisiert ist, in Bedburg im Rhein-Erft-Kreis, rund 50 Kilometer von Köln entfernt.

Amarine v. Gillern
Die Kartoffeln, die bei uns in der Erde stecken, die laufen auch bei uns über die Anlage, die werden auch von uns abgepackt und auch ausgeliefert. (Atmo)

Autorin/Atmo
In der Sortiermaschine kullern gerade Knollen der Sorte Annabell über verschiedene Ebenen, bis sie nach Größen sortiert sind und alles Unerwünschte ausgesiebt ist. Vermutlich denken die meisten Kunden, dass ihre Kartoffeln aus genau so einem Betrieb stammen, wo sie, kaum aus der Erde genommen, in einer großen Halle vorbereitet und verpackt werden - aber was hier in Bedburg geschieht, ist eher die Ausnahme.

Amarine v. Gillern
Da ist alles in einem, da wird nicht die Kartoffel erst woanders hingebracht und dann wieder von Ort A nach B transportiert und dann wird sie nicht woanders hingebracht, wo sie verpackt wird und dann woanders eingelagert, von wo sie dann irgendwo in

Deutschland verteilt wird. Bei uns ist alles in einer Hand, da kann man jederzeit vorbeikommen und sich das angucken.

6

Die Felder sind hier drum herum, und auch uns Menschen, dass sie uns sehen, wie wir dahinter stehen, und was wir machen, was so unserer tägliche Arbeit ist. Das ist absolut unser Thema – rund um die Uhr.

Autorin/Atmo
Die Wege zum Kunden sind kurz, die Türen zur Produktionshalle offen. Amarine von Gillern sitzt im Ernährungsrat, weil sie als Landwirtin auf Regionalität und Nachhaltigkeit baut. Außerdem fühlt sie sich in der Mannschaft wohl, die da versammelt ist.

Amarine v. Gillern
Ich hab gespürt, mit welcher Leidenschaft sie dabei sind, und dass das in die richtige Richtung geht, wir sind auch wirklich am Puls der Zeit.

Autorin
Zusammen mit einem Landwirt aus dem Bergischen, der ebenfalls einen Sitz im Ernährungsrat hat, leitet sie den Ausschuss Regionale Direktvermarktung. Neue Beziehungen zwischen Kunden in der Stadt und Bauernhöfen im Umland wollen sie herstellen und die Vermarktungswege verbessern. Dazu gehört es auch, zu wissen, was ein regionales Produkt ist. Leitlinien für regionales und nachhaltiges Wirtschaften wurden ausgearbeitet, um Betriebe beurteilen zu können: was wird, wo in welchem Umfang angebaut, wo kommen Saatgut und Futter her. Und dann will man herausfinden, was es in Köln und Umgebung überhaupt an Agrarprodukten gibt - und da hat die Bäuerin schon mal angefangen, Kollegen zu befragen.

Amarine v. Gillern
Dadurch hab ich auch viele neue Kontakte auch gewonnen, und dadurch ist mir auch immer mehr bewusst geworden, wie vielfältig hier die Region auch ist, was es alles an Produkten gibt, es ist grandios. Es besteht schon die Möglichkeit, dass man sich ganzjährig, regional mit vielen Schwerpunkten ernähren kann.
Allein zu unserem Neujahrsempfang, da haben wir es geschafft, komplett - bis auf die Butter - mit regionalen Produkten zu kochen. Ich hab es sogar geschafft, Spitzkohl um die Zeit zu organisieren - aus Bornheim. Und dann habe ich gesucht und telefoniert und habe es dann wirklich geschafft, das fand ich ganz toll, wie vielfältig die Region ist, welche Kraft wir in Köln und Umland haben.

Autorin
Beim Neujahrsempfang des Ernährungsrats wurde absichtlich ein bisschen Show gemacht mit rotem Teppich, Fotoshooting, prominenten Gästen - unter dem Motto: tue Gutes und rede darüber, denn eine andere Esskultur wird es nur geben, wenn Viele daran mitarbeiten. Die Feier fand im Ernährungswerk statt, den großzügig gestalteten Geschäftsräumen von Stephan Lück. Hier wird auch für Fernsehsendungen gekocht, es gibt Platz für viele Menschen. Stephan Lück

ist Ernährungswissenschaftler und als Experte von Ärzten, Forschern und Medien geschätzt, außerdem leitet er die einzige rheinische Hotelfachschule.
Er hat viel zu tun, dennoch engagiert er sich als Mitglied im Ernährungsrat, weil er dessen Ziele begrüßt.

7

Stephan Lück
Ich kann nicht irgendwelche Dinge essen, sondern ich muss Lebensmittel essen, um zu existieren, dass das wieder mehr in den Vordergrund gerückt wird und damit der Begriff Qualität. Qualität ist nicht: es ist schnell verfügbar, es ist günstig, hygienisch einwandfrei. Klar, muss es einwandfrei sein. Qualität bedeutet, dass ein Lebensmittel lange Zeit gehabt hat zu wachsen, dass dort viele Stoffe, z.B. im Gemüse entstehen konnten, die uns gut tun. Dass wir die Vielfalt der Natur wieder genießen. Monokultur ist eine Katastrophe. Die Tomaten, die wir jetzt kaufen, die sind gezüchtet worden, um lange Lagerzeiten aber auch Transport zu überstehen. Die haben eine harte Schale, die habe eine Frucht, die sehr fest ist. Aber wenn man Tomaten kennt, die im Garten gewachsen sind, die haben ein ganz anderes Aroma, Saftigkeit, die schmecken tausendmal besser. Ja, das könnte ich eigentlich dann bekommen, wenn ich sage: ich kaufe meine Produkte aus regionalem Anbau.

Autorin
Stephan Lück nutzt sein umfangreiches Netzwerk, um den Einfluss des Ernährungsrats zu stärken. Im Ausschuss „Ernährungsbildung" knüpft er viele Kontakte. Besonders wichtig sind die zu den Kinder- und Jugendeinrichtungen. Alle Kölner Kitas, hunderte von Kindertagesstätten, sind in einem Arbeitskreis vertreten, mit dem die Zusammenarbeit bereits funktioniert.

Stephan Lück
Wir haben sofort positives Feedback bekommen, und weil wir gesagt haben, als Fachleute müsst ihr doch wissen, wo wir helfen können, das haben die positiv aufgenommen. Haben gesagt, ja wir möchten mit euch als Ernährungsrat zusammenarbeiten, wir möchten in diesem Jahr noch ein nächstes Treffen machen, damit wir gemeinsam Strategien überlegen, wie wir sukzessive versuchen mehr Regionalität, Nachhaltigkeit, Wertschätzung dort rein zu bringen.

Autorin
Doch Stephan Lück weiß, dass solch ein Prozess lange dauert, die Kitas werden von vielen Seiten kontrolliert, beobachtet, kritisiert, die Erziehungsfachkräfte sind in der Regel überlastet, ihnen will man keine zusätzlichen Aufgaben zumuten. Doch die Bereitschaft der Träger ist da, an der Verpflegung der Kinder etwas zu ändern, und auch der Jugendhilfeausschuss des Stadtrats will das. Im Ausschuss Ernährungsbildung arbeitet man deshalb an konkreten Hilfestellungen. Ein anderes Projekt könnte schneller zum Erfolg werden. Die Kinder- und Jugendpädagogischen Einrichtungen der Stadt, KIDS haben mehr Freiräume bei der Gestaltung ihrer Arbeit als die Kitas. Jürgen Haas, der Leiter von KIDs, war sofort neugierig, als er vom Ernährungsrat hörte, denn er wünscht sich eine Veränderung beim Essverhalten in den betreuten Wohngruppen und Familien. Das Budget ist gering, aber der größte

Wohnbereich liegt im Stadtteil Brück, und hier ist auch ein weites Gelände mit Grünflächen und Obstwiesen, auf dem vieles möglich wäre.

8

Jürgen Haas
Es ist ein Versuch wert. Was könnte es bedeuten, wenn es eine Kooperation mit einem Landwirt gibt? Denn um Brück herum gibt es noch Landwirtschaft, der z.B. mit dem Traktor aufs Gelände kommt und die Kartoffeln anfährt oder Äpfel , die winterhart sind, so dass wir es vermeiden, die Blaubeeren aus dem Aldi zu holen, sondern wieder das essen, was es jahrszeitlich bedingt gibt.

Autorin
Das Projekt wird nicht nur vom Ernährungsrat unterstützt, sondern auch vom Studiengang Soziale Arbeit der TH Köln. Ziel ist es, ein Konzept zur Ernährungsbildung zu entwickeln mit konkreten Handlungsanweisungen für Pädagogen und Hauswirtschafter.

Jürgen Haas
Ich möchte erstmal ein solches Modell mit allen Mitarbeitenden besprechen, was kommt denn da auf uns zu , ich möchte die erstmal motivieren und begeistern, und das braucht Zeit, die Menschen wollen mitgenommen werden.

Autorin
Geduld ist nötig bei einem solchen Vorhaben wie der Ernährungswende in Köln, aber auch die Energie von Vielen. Der Ernährungsrat ist nicht nur ein politisches Gremium, das sechs Mal im Jahr zusammentritt und debattiert, es ist ein Netzwerk, das sich ständig ausweitet. Immer mehr Menschen in Köln interessieren sich dafür, was sie sich einverleiben und finden Alternativen beim Gärtnern, Kochen, Einkaufen.

Jürgen Haas
Und bei den Kindern, dass sie erfahren, Essen hat seinen Ursprung tatsächlich in der Natur, dass es auch noch eine freizeitpädagogische Anreicherung gibt: Abenteuer, Gemeinsamkeit, Geselligkeit, alles was daraus entstehen kann. Kinder lieben es, im Dreck zu buddeln, Dinge selber zu erzeugen, das ist ein Erfolgserlebnis für die. Riechen, schmecken hören, fühlen - da ist alles dran.