

Protokoll

Küchensitzung des Ernährungsrats für Köln und Umgebung

am 12.7.2017 im Ernährungswerk

Anwesende:

Moderation – Mechthild Nagel-Dürscheid

Küche – Max Goldmann

Mitglieder des Ernährungsrats:

Valentin Thurn
Amarine Ergert-Gillern
Birgitta Nessler-Komp
Dorothea Hohengarten
Dr. Stephan Lück
Engelbert Schlechtrimer
Karl-Heinz Walter
Katharina Schwartz
Meik Steinbrecher
Peter Glaremin
Peter Schmidt
Peter Zens
Prof. Dr. Harald Rau
Stefanie Kleiner
Sven Johannsen

Gäste:

Severin Hoensbroech
Michael Müller

Koordination:

Anna Wißmann
Maren Rathgeber

Begrüßung

Die 20 Teilnehmenden werden von der Moderatorin Mechthild Nagel-Dürscheid willkommen geheißen. Es geht darum einen **Visionsprozess für eine nachhaltige und regionale Ernährungssituation in Köln und Umgebung im Jahre 2025** zu entwerfen. Außerdem soll die Möglichkeit des gegenseitigen Kennenlernens außerhalb des eher formellen ER-Sitzungsformats geboten werden. Das Konzept des Abends sieht vor, dass wir uns sowohl gedanklich, als auch gustatorisch und taktil mit gutem Essen und seinen Konsequenzen beschäftigen. Deswegen wird neben dem Planungsprozess Essen aus der Region gemeinsam zubereitet und gegessen.

Gemeinsames Kochen

Zunächst bereiten die Mitglieder des Ernährungsrats unter Anleitung des Küchenmeisters die Zutaten bei Kölsch und Gänsewein vor. Große Mengen Gemüse und Obst werden geputzt und überwiegend zu kleinen Würfeln verarbeitet.

Einteilung in Gruppenarbeit

Danach teilen sich die Teilnehmenden in die 4 Gruppen ein: Verwaltung+Politik, Bürger, Bauern und Transport/Handel/Gastronomie. Alle vier Gruppen beschäftigen sich damit, wie Köln im Jahr 2025 in dem jeweiligen Schwerpunkt organisiert sein soll.

1. Gang

Vorstellung der Gruppenarbeit

Bauern: 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 ist der Politik und Verwaltung muss es sein, eine Bewusstwerdung der Wichtigkeit von Essen (und damit Gesundheit) zu erzielen. Dies kann ein Katalysator für viele gemeinschaftbildende Prozesse sein, die dazu führen sollen, dass Nachbarschaften zu dörflichen Gemeinschaften werden. Auch lokale Projekte (wie „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, 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).

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 Schüler*innen 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 Landwirt*innen und Konsument*innen, Landwirt*innen und Gastronom*innen sowie Landwirt*innen, Zwischenhändler*innen (wie dem Co-Labor) und Konsument*innen. Kleinbäuerliche Strukturen sollen erhalten bleiben und alte Handelswege wieder belebt 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 Produzent*innen kommunizieren. In diesen Fällen sind regionale Zwischenhändler wie das Co-Labor gefragt. Ziel ist es eine Alternative zu „einfachen“ Einkaufsmöglichkeiten nach dem Amazon-Prinzip (Essen kaufen per Mausklick, Quantität ist das Ziel) zu schaffen. Parallel ist wegen dieses Trends zum zeitsparenden Konsum Bildungs- und Aufklärungsarbeit nötig, um den Wachstumsgedanken neu zu denken. Zu Grunde liegen könnte der Gedanke „Ich gehe davon aus, dass meine Wünsche erreicht werden, denn dann durchbreche ich den Teufelskreis der self fulfilling prophecy.“ Außerdem können sich im Laufe der Zeit noch ganz neue, überraschende Wege auftun.

2. Gang

Weitere Planung: Gemeinsam wurden Wunsch-Teilnehmer für das Barcamp (den weiteren Visionsprozess) gesammelt. Für jeden Wunsch-Teilnehmer wurde eine Kontaktperson überlegt und festgelegt. Für die Unterstützung von dem Planungsteam um Valentin, Anna, Mechthild und ihrem Partner wird noch um Eintragung in die Liste gebeten. Es handelt sich um einen Aufwand von ca. 2 Treffen.

Gute Neuigkeiten: Die Stadt Köln hat Taste of Heimat für den Ernährungsrat 50.000 Euro/Jahr für die kommenden 3 Jahre bewilligt. Zudem ist die Stadt Köln nun offizielles Mitglied des Taste of Heimat geworden. Durch den Stadtrat haben wir nun das offizielle Mandat für unsere Arbeit bekommen.

Feedback: Nächstes Treffen nicht an einem Mittwoch (Fraktionssitzungen), Wunsch so ein Art des Treffens zu wiederholen, das Gefühl als Team gut aufgestellt zu sein, Erkenntnis der großen Übereinstimmung zwischen den Teilnehmer*innen bez. der Visionen für nachhaltige und regionale Ernährung in Köln und Umgebung im Jahr 2025.