



Klimaschutz
und
Ernährung

MACH DEIN PROJEKT ZU KLIMAFREUNDLICHER ERNÄHRUNG

Eine Anleitung für mehr Klimaschutz


Deutsches Institut
für Urbanistik

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Umwelt, Naturschutz
und nukleare Sicherheit



NATIONALE
KLIMASCHUTZ
INITIATIVE

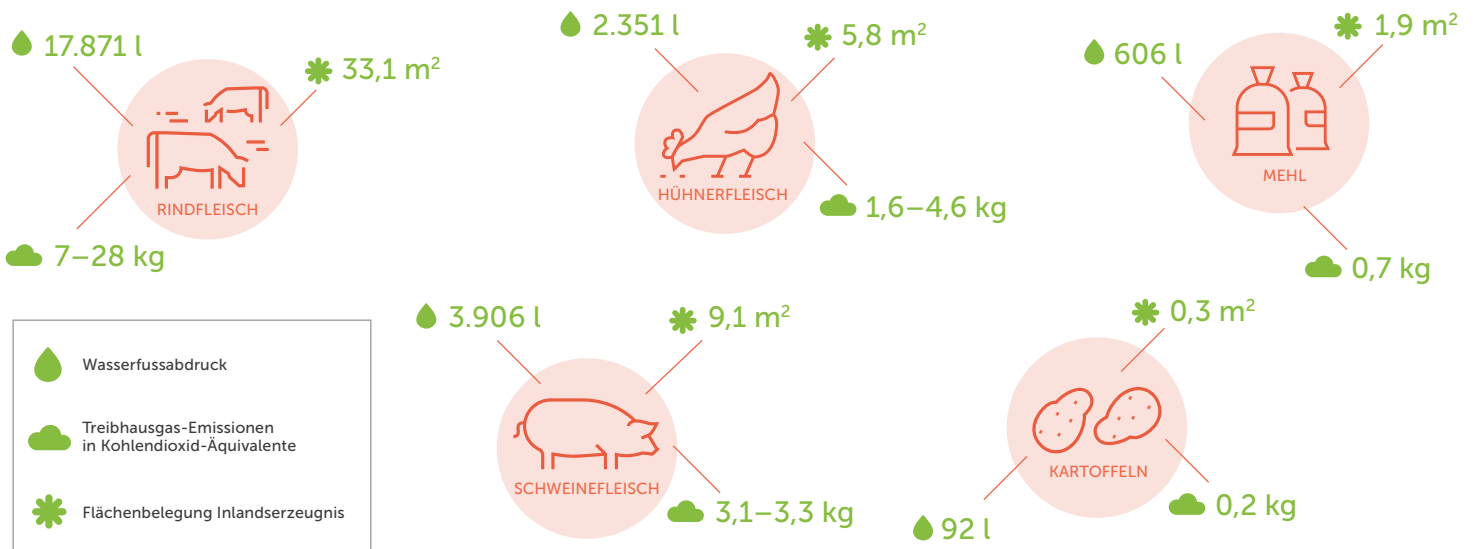
aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Klimaschutz und Ernährung

Wie der **aktuelle Sonderbericht** des Weltklimarats IPCC zeigt, sind die Themen Klimaschutz und Ernährung eng miteinander verzahnt. Der Bericht nennt mahrende Zahlen, die vor dem Hintergrund des fortschreitenden Klimawandels zu einem grundsätzlichen Umdenken darüber aufrufen sollten, wie wir sowohl die wachsende Weltbevölkerung ernähren als auch das Klima schützen können. Die Herstellung von Ernährungsgütern erfordert im In- und Ausland Ressourcen wie Fläche, Wasser und Energie und ist für Umweltbelastungen wie Treibhausgasemissionen verantwortlich. Forschungsergebnisse zeigen, dass Produktion und Konsum von Nahrungsmitteln in Deutschland bis zu 30 Prozent aller Umweltwirkungen verursachen. Besonders negativ auf die Umwelt wirken sich ein hoher Verzehr von tierischen Produkten, insbesondere Fleisch, der Konsum nicht saisongerechter Produkte sowie Nahrungsmittelverluste und -abfälle aus. Umweltverträgliche Produktionsmuster und Ernäh-

rungsgewohnheiten der Konsumenten haben deshalb eine besondere Bedeutung für den Klimaschutz. Im Hinblick auf eine nachhaltigere und klimafreundlichere Ernährung sollte man insbesondere den Flächen- und Wasserverbrauch, den Energiebedarf entlang der Wertschöpfungskette sowie die Treibhausgasemissionen bei Auswahl der Ernährungsgüter im Blick haben. Lebensmittel müssen entsprechend wertgeschätzt werden. Das Rezept, mit dem sich jede/r Bürger/in auf den Weg zu einem nachhaltigeren und klimafreundlicheren Mitglied der Konsumgesellschaft machen kann, ist im Grunde ganz simpel: ökologisch – regional – saisonal. Dieser **#Klimahacks** soll vor allem Kommunen dabei unterstützen, diese einfache Formel auf kommunaler Ebene wahlweise auf die Speisekarte oder Themenagenda, zu setzen. Die Anzahl möglicher Maßnahmen für eine klimaschonende Ernährung in der Kommune ist groß, die Durchführung eines Mobilisierungsprojekts ist eine davon. «

Diese Mengen werden benötigt für die Herstellung eines Kilogramms ...



eigene Darstellung, Quelle: Umweltbundesamt: <https://bit.ly/36U40d4>

Weiterführende Links zum Thema Klimaschutz und Ernährung:



Mehr Quellen und Informationen:

IPCC Sonderbericht 1,5 °C globale Erwärmung (2018):
▶ <https://bit.ly/2Kdzi4K>

Daten zur Umwelt. Umwelt, Haushalte und Konsum (2015):
▶ <https://bit.ly/35YtTrL>

Verantwortung in einer begrenzten Welt (2012):
▶ <https://bit.ly/2BzBeQm>

Nationales Programm für nachhaltigen Konsum:
▶ <https://bit.ly/2o8VbKQ>

Verbundprojekt von NAHhaft e.V. und Greentable e.V. im Rahmen der Nationalen Klimaschutzinitiative (NKI):
▶ <https://bit.ly/2p7PCwD>

Projektbeispiele Kommunen /



Kommunales Ernährungssystem:

Initiative für eine andere Ernährungsstrategie:
▶ <https://bit.ly/2N3S3bl>

Ernährungsräte in Deutschland:
▶ <https://bit.ly/2pTQh4P>

Initiative der Kommune Nürnberg:
▶ <https://bit.ly/2BCXIFS>

Kommunen und nachhaltige Ernährung

Immer mehr Kommunen nehmen die Ernährung ihrer Bevölkerung in den Blick. Denn Kommunen haben Handlungs- und Gestaltungsspielräume von der Erzeugung über das Angebot innerhalb der Kommune bis hin zur Entsorgung der Lebensmittel. Sie können Strategien entwickeln, um regionale Wertschöpfungsketten und Konsummuster im Sinne einer ausgewogenen, gesundheitserhaltenden, ressourcen- und klimaschonenden Ernährung ihrer Bewohnerinnen und Bewohner zu beeinflussen. Unter den Schlagwörtern „Urban Food Policy“ und „kommunale

Ernährungspolitik“ oder „städtische Ernährungspolitik“ gibt es immer mehr kommunale Initiativen, die darauf abzielen, die städtische Lebensmittelversorgung sicherer und zukunftsfähiger zu gestalten – von den urbanen Gärten über die Bio-Städte bis hin zu den Ernährungsräten. Es gibt aber immer noch viele Handlungsoptionen in den Kommunen, welche die lokale Lebensmittelversorgung optimieren und einen Baustein zur Transformation unseres Ernährungssystems bilden können – und zudem dabei helfen, eine lebenswertere Kommune zu entwickeln. «

Gute Gründe für den „Umstieg“

1

Der Produktionsprozess

Der Zusammenhang zwischen Nahrungsmitteln und Treibhausgasemissionen lässt sich anschaulich nachvollziehen, wenn man die Schritte von der Herstellung bis zu den Verbraucherinnen und Verbrauchern betrachtet. Lebensmittel werden produziert, gelagert, verarbeitet, verpackt, ausgeliefert und zubereitet. Energie wird bei allen Schritten von der Herstellung bis zum Verbrauch von Nahrungsmitteln benötigt. Dies führt zu Treibhausgasemissionen. Den größten Anteil hat die Landwirtschaft einschließlich der Landnutzung.

2

Die Art der Ernährungsprodukte

Am Ende entscheidet die Ernährungsweise der Konsumenten darüber, welche Lebensmittel unter welchen Bedingungen angebaut und produziert werden. Denn eine bewusste Ernährung kommt der Umwelt und dem Klima zugute: Weniger Fleisch und Milchprodukte, dafür mehr Obst und Gemüse leisten einen direkten Beitrag zum Klimaschutz. Es muss nicht gänzlich auf Fleisch verzichtet werden, jedoch wird eher empfohlen, zum traditionellen „Sonntagsbraten“ zurückzukehren.

3

Die Lieferwege

Die Treibhausgasemissionen für den Transport der Ernährungsgüter machen in Deutschland zwischen drei und acht Prozent der ernährungsbedingten klimaschädlichen Emissionen aus. Denn die Wertschöpfungskette von Lebensmitteln ist transportintensiv.

4

Die Lebensmittelverschwendung

Viele Lebensmittel, genauer gesagt fast 13 Millionen Tonnen Lebensmittel für das Jahr 2015, finden aus unterschiedlichen Gründen nicht den Weg zum Endverbraucher oder werden am Ende vom Konsumenten selbst entsorgt. Die aktuellen Ergebnisse der Universität Stuttgart zeigen, dass das gesamte Lebensmittelabfallaufkommen auf die Bereiche Landwirtschaft (1,4 Mio. Tonnen), Lebensmittelverarbeitung (2,2 Mio. Tonnen), Handel (0,5 Mio. Tonnen), Außer-Haus-Verzehr (1,7 Mio. Tonnen) und schließlich Haushalte (6,7 Mio. Tonnen) entfällt.

Klimaschutz / Ernährung:



Produktion: Urban Farming / Essbare Stadt:

Lebensmittelproduktion in der Stadt:
▶ <https://bit.ly/35QYKX4>

Stadtfarm, Beispiel aus Berlin:
▶ <https://bit.ly/31F6fwQ>

Ein Beispiel aus Köln: Essbare Stadt:
▶ <https://bit.ly/2BCeaRe>

Ein Beispiel aus Andernach:
▶ <https://bit.ly/2W8700k>



Lebensmittelwertschätzung:

Leitfaden zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in Kommunen:
▶ <https://bit.ly/2MGmtSo>

Bundesinitiative „Gemeinsam aktiv gegen Lebensmittelverschwendung“:
▶ <https://bit.ly/2h8di09>
▶ <https://bit.ly/1fUsgPB>

Bundesweite Initiative gegen Lebensmittelverschwendung:
▶ <https://bit.ly/2W9MwEq>

Bundesweite Initiative mit ca. 940 gemeinnützigen Tafeln:
▶ <https://bit.ly/2mhGLD5>



Kampagnen für eine andere Ernährung:

Ein Beispiel aus Frankfurt a. M.:
▶ <https://bit.ly/2pJS3pp>

„5 am Tag“-Kampagne für mehr Obst und Gemüse:
▶ <https://bit.ly/2FayDON>

Darum geht es:

Rund 35 Prozent des CO₂-Fußabdrucks einer Person entfallen auf die Ernährung. Genau hier bietet sich viel Handlungsspielraum, um den CO₂-Verbrauch zu senken. Das Beste ist, jeder kann einfach mitmachen: Es hilft bereits, frisch, saisonal und regional einzukaufen und zu konsumieren. Woran hapert's? Geliebte Alltagsroutinen? Unwissenheit? Vorurteile?

Um Bürgerinnen und Bürger für das Thema Klimaschutz und Ernährung zu sensibilisieren und zu motivieren gibt es für Kommunen und Projektpartner viele Wege: Einer davon ist, ein Schlemmerfest nach dem Motto „Klima à la Carte“ durchzuführen – als Stadtfest, in der Kantine oder in öffentlichen Einrichtungen.

Das musst Du tun: Gewinne Gastronomen für ein gemeinsames Event zum Thema „Klimaschutz und Ernährung“. Die beteiligten Gastronomiebetriebe entwickeln Gerichte mit saisonalen Zutaten aus der Region. Die Presse berichtet im Vorfeld und im Nachgang positiv über die Veranstaltung und hebt den Zusammenhang zwischen Klimaschutz und Ernährung hervor. Es wird ein rundum gelungenes Fest, wenn sich das Schlagwort „Nachhaltigkeit“ als roter Faden durch das Event zieht. Zusätzlich erhalten die Besucherinnen und Besucher über Gewinnspiele, Flyer und Informationsangebote ausführliches Wissen zum Thema Klimaschutz und Ernährung. So wird der Stadtgesellschaft Klimaschutz schmackhaft gemacht. «

Vorteile:

Diese Erfahrung nehmen die Besucherinnen und Besucher mit in ihren Alltag:

- ⊕ Klimaschutz durch Ernährung: Jeder kann schnell und einfach mitmachen.
- ⊕ Der Genuss steht im Mittelpunkt und spricht die Bürgerinnen und Bürger auch emotional positiv an – sonst wird mit Klimaschutz oft Verzicht und Sparen verbunden.
- ⊕ Der regionale Charakter ist greifbar. Wer auf Frische vor Ort setzt, zeigt auch die Verbundenheit mit seiner Region.
- ⊕ Das Thema ist ein Türöffner: Wer auf positive Klimaschutz Erfahrungen zurückblickt, wird auch neuen Themen gegenüber offener sein.
- ⊕ Klimaschutz ist facettenreich: Die Besucher lernen die verschiedenen Organisationen und Initiativen kennen, die sich für Lebensmittelwertschätzung und mehr Nachhaltigkeit in der Lebensmittelindustrie einsetzen.
- ⊕ Die Gastronomen nehmen ebenfalls Anregungen für ihren Alltag im Betrieb mit, etwa für ein Klimamenu auf der eigenen Karte.



Die Eckpunkte des #Klimahacks:



Projektziele

- Stadtgesellschaft zum Thema Klimaschutz & Ernährung sensibilisieren
- den Gedanken „Klimaschutz macht Spaß“ vermitteln
- kommunale Wirtschaft und regionale Verbundenheit stärken



Zielgruppe

- die gesamte Stadtgesellschaft



Kooperationspartner

- Gastronomen vor Ort, Sponsoren und (über-) regional wirkende thematische Verbände

Argumente aus (betriebs-) wirtschaftlicher Sicht:

- Imageverbesserung z.B. durch klimafreundliche Rezepte und Offenlegung der CO₂-Emissionen der Speisen
- Potenzial sich als Klimapionier zu präsentieren
- Marketingansatz zur Neukundengewinnung
- neue Kooperationen mit Handelspartnern oder gemeinnützigen Organisationen

Argumente aus kommunaler Sicht:

- Optimierung der lokalen Lebensmittelversorgung
- Entwicklung einer lebenswerteren Stadt
- Imageverbesserung
- Stärkung der lokalen/regionalen Wirtschaft durch saisonale und regionale Ernährung
- Stadtfarmen als Möglichkeit zur eigenen, unabhängigen Versorgung auf kleinen Flächen
- Möglichkeiten der Kreislaufwirtschaft
- Garantie von regionalen, gesunden und frischen Lebensmitteln
- unterschiedliche Zielgruppen können mit angepassten Formaten erreicht werden

Argumente aus Bürgerinnen- und Bürgersicht:

- Reduzieren des eigenen CO₂-Fußabdrucks
- Steigerung der Lebensqualität und Verbesserung der Gesundheit
- finanzielle Vorteile durch gemäßigten Konsum, regionale Produkte und Einkaufsplanung
- Möglichkeit, sich selbst in z.B. Gemeinschaftsgärten, Organisationen oder Initiativen etc. zu engagieren und neue Kontakte zu knüpfen
- Mitgestaltung der eigenen Stadt
- Bildungsmöglichkeiten
- gesellschaftliches Event in der Stadt
- Wertschätzung durch die Einbeziehung bereits vorhandener Initiativen von Urban Gardening bis Eine-Welt-Kreise



Dauer und Zeitplanung

- Vorlauf von einigen Wochen, Aktionszeitraum 1-7 Tage



Kosten

- variabel, abhängig von der Größe und Dauer der Veranstaltung sowie vom Umfang der Öffentlichkeitsarbeit



Aufwand

- variabel, je nachdem, welche Zielgruppe im Fokus steht und wie viele Gastronomen eingebunden werden



Partner aus der Kommunalen Verwaltung

- Öffentlichkeitsarbeit, Tourismus, Wirtschaftsförderung

So funktioniert dieser #Klimahacks

Wie gehe ich am logischsten vor, was für Informationen benötige ich, welche Tipps helfen mir weiter, woran sollte ich denken? Hier findest Du eine Schritt-für-Schritt-Anleitung, die Dich bei Deiner Arbeit rund um den Projektstart und die Umsetzung unterstützt. **Los geht's!**

1

Starte mit der Recherche!

Bevor Du auf die Gastronomie zugehst, überlege, welche Zielgruppe(n) angesprochen werden sollen und welche Rahmenbedingungen sich vor Ort eignen: Wo besteht womöglich ein besonderes Interesse oder ein Bedarf (Zielgruppe) oder welches bereits etablierte Event kann ein wenig Pfeffer gebrauchen, um (wieder) attraktiver zu werden?

- ✓ **Bedarfsanalyse durchführen: Welche Zielgruppe möchte ich erreichen? Wer eignet sich als Unterstützer?**
 - ▶ Musterarbeitshilfe „Zielgruppen / Partner“: <https://bit.ly/2LjknGV>
- ✓ **Welcher Zeitpunkt oder Anlass ist geeignet? Kann ich die Aktion in andere Veranstaltungen / Traditionen einbinden?**
 - ▶ Checkliste „Ideen sammeln“: <https://bit.ly/33F65H7>



Tipp:
Überleg Dir hier, wie groß Dein Projekt werden soll.

2

Finde Support für Dein Projekt!

Die Gastronomen zu gewinnen ist das Eine – aber welche Argumente hast Du für mögliche Kooperationspartner und Deine Zielgruppe. Hierzu ist es notwendig nach den jeweiligen Interessen und Gewohnheiten zu schauen.

- ✓ **Unterstützer und Sponsoren gewinnen**
 - ▶ Tipps „Zielgruppenanalyse“: <https://bit.ly/33KEMlr>
- ✓ **Das Schlemmerfest, sei es in der Kantine, auf dem Stadtfest, oder sonst wo in Deiner Kommune, gemeinsam mit den Kooperationspartnern planen.**



Tipp:
Schau über Deinen Tellerrand.

3

Zeit, konkret zu werden!



Bevor der Herd angeht, ist noch ein wenig zu tun, aber mit einer guten Vorplanung, kann nichts anbrennen. Nimm die Beteiligten mit ins Boot, aber überfordere sie nicht. Greife das Wissen und Know-How, das schon da ist und mische es mit den notwendigen organisatorischen und formellen Bausteinen, die seitens der Stadt beigesteuert werden.

- ✓ **Auswahl, Anfrage und Bindung der teilnehmenden Gastronomen**
- ✓ **Planung der Veranstaltung zusammen mit den Gastronomen und Deinen Projektpartnern**

1. Rahmenplanung: Orga & Co

► Checkliste „Rahmenplanung“: <https://bit.ly/2OKz6gj>

2. Speisekarte: regionales und saisonales Angebot für Speisen und Getränke entwickeln

► Tipps „Speiseplan“: <https://bit.ly/2DE2vll>

3. Beilagen: Sideevents für alle Zielgruppen

► Tipps „Begleitprogramm“: <https://bit.ly/35WvBZJ>

4

Trage Dein Projekt in die Öffentlichkeit!



Tipp:
Habe und
vermittele
Spaß.

Ein Schlemmerfest, sei es in der Innenstadt, in der Schule oder Kantine, hört sich immer erst einmal fein an! Aber mache Dir klar, dass es hier auch um Bewusstseinsbildung geht, die in die Öffentlichkeit getragen werden soll. Kommuniziere schon im Vorfeld, dass ein Thema wie klimabewusste Ernährung nicht nur notwendig ist, sondern auch Spaß macht und schmeckt ...

- ✓ **Mache Öffentlichkeitsarbeit: Flyer und Plakate erstellen; Lokalzeitungen einbinden, Social Media-Kanäle nutzen**
► Checkliste „Öffentlichkeitsarbeit“: <https://bit.ly/2rQiQRE>
- ✓ **Dokumentiere Dein Schlemmerfest**

5

Und zum Schluss ...



Lessons Learned? Erfasse, was Du, die Teilnehmenden und die Schlemmerfest-Besuchenden für sich mitnehmen und was sich in Zukunft verbessern lässt.

- ✓ **Werte gemeinsam mit den Partner das Projekt aus**
► Checkliste „Feedback einholen“: <https://bit.ly/34LLFNJ>
► Musterarbeitshilfe „Fragebogen zur Projektauswertung“: <https://bit.ly/2Ybfrce>
- ✓ **Plane das nächste Event**

Tipp:
Steter
Tropfen:
Weiter geht's!

DEIN PROJEKT ZU KLIMAFREUNDLICHER ERNÄHRUNG

IMPRESSUM:

Herausgeber:

Deutsches Institut für Urbanistik gGmbH (Difu),
Auf dem Hunnenrücken 3, 50668 Köln

Konzept:

Elke Bojarra-Becker, Anne Roth

Redaktion: Elke Bojarra-Becker, Sigrid Künzel, Paul Ratz, Anne Roth

Gestaltungskonzept, Layout, Illustration: brandtwerk

Gefördert durch: Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMU)
aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

Alle Rechte vorbehalten. Köln 2019

Diese Veröffentlichung wird kostenlos abgegeben und ist nicht für den Verkauf bestimmt.

Nächstes
#Klimahacks:

Tourismus
und Klimaschutz