

1. Aktuelles zum Projekt PräBiErs

Es hat eine personelle Veränderung gegeben: Carlotta hat im März ihr Studium beendet und arbeitet nicht mehr für den Ernährungsrat, Fiona hat ihre Stelle als Projektassistentin übernommen.

Das Projekt befindet sich im zweiten und letzten Projektjahr. Ziele des Projekts sind es, Ernährungsbildung bereits in der Ausbildung von Erzieher:innen in Form eines Seminars zu verankern. Hauswirtschaftskräfte in Kitas und Familienzentren sollen für eine nachhaltige Ernährung sensibilisiert werden und Träger sollen Konzepte zur Nachhaltigen Kita- und Küchenpraxis verankern.

Im Januar fanden Unterrichtseinheiten in Kooperation mit dem Erzbischöflichen Berufskolleg Sülz statt. Die Kooperation ist in die Erzieher:innenausbildung eingebettet mit dem Ziel der Entwicklung eines „Curricularen Moduls“. Carlotta und Pia durften insgesamt 5-mal in den Unterricht im Fach „Ökologische Bildung“ kommen und Einheiten zur regional-ökologischen Ernährungsbildung gestalten. Die Unterrichtseinheiten (UE) fanden zu den folgenden Themen statt:

- UE 1: Einführung in nachhaltige Ernährung und ihre Relevanz für die Kita
- UE 2: Pädagogische Essenssituation – kindgerechte Gestaltung der Mahlzeiten
- UE 3: Ernährungsbildung – didaktische Ansätze
- UE 4: Speiseplangestaltung
- UE 5: Kochen, Gärtnern, Kommunikation – Ansätze und Vorbereitung für die Praxis

Wir haben von den Studierenden ein sehr positives Feedback zu den Unterrichtseinheiten bekommen. Zusätzlich hat die Lehrerin nach jeder Stunde die Unterrichtseinheit evaluiert. Das Feedback der Lehrerin und der Studierenden wird derzeit in das Curriculare Modul eingearbeitet.

Jutta Kolloch als ehemalige Lehrerin im Berufskolleg bietet ihre Unterstützung bei der inhaltlichen Gestaltung des Curricularen Moduls an.

Am 19.3. und 9.4. fanden Schulungen für Hauswirtschaftskräfte in Kitas und Familienzentren zum Thema „Saisonales Kochen“ statt. Heiko Mezger wurde als Dozent für die Schulungen beauftragt. Die Schulungen sollten die Vorteile des Saisonales Kochens beleuchten, einerseits aus finanzieller Perspektive und andererseits aus gesundheitlicher Perspektive und dabei praxistauglich und kindgerecht. In der ersten Schulung ging es um das Thema „Frühstück & Zwischenverpflegung“ und in der zweiten Schulung um das Thema „Mittagessen“. Insgesamt nahmen an den ersten beiden Schulungen 40 Hauswirtschaftskräfte & Pädagog:innen aus nahezu 40 verschiedenen Trägern teil.

Beide Schulungen werden aufgrund der hohen Nachfrage erneut angeboten, am 9. Juli und am 8. Oktober.

Im Zuge des Projekts konnte noch kein Kontakt zur Diakonie als Kita-Träger aufgenommen werden, obwohl dies vorgesehen war. Attila Gümüs hat Kontakte zur Diakonie und bietet an, den Kontakt weiterzuleiten.

2. Aktuelles zum Projekt KIRA

Das Projekt KIRA ist Teil des „Modellregionenwettbewerbs – Ernährungswende in der Region“, gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Ziel ist es, gemeinsam mit Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung gesellschaftliche Veränderungsprozesse für ein nachhaltiges Ernährungssystem voranzutreiben.

KIRA initiiert in der Metropolregion Rheinland Kooperationen zwischen landwirtschaftlichen Betrieben, Großküchen, Verarbeitung und Logistik. Dieses nachhaltige Regionalversorgungsnetzwerk soll die Versorgung mit (bio)-regionalen Produkten stärken, Lösungen für Bündelung, Bestellung und Lieferung vorschlagen und Küchen befähigen, ihre Prozesse nachhaltiger zu gestalten.

Dies umfasst die Reduktion von Lebensmittelverschwendung, die Zertifizierung nach DGE-Standards und neue Rezepturen für eine möglichst kostenneutrale Umstellung zu (bio)-regionalen Produkten.

Zusammen mit den Verbundpartnern ist es das Ziel, ein auf andere Regionen übertragbares, Modell für eine zukunftsfähige Lebensmittelversorgung zu schaffen.

Am 7. Mai findet eine Info-Veranstaltung zur Kopenhagener Methode für die Schulverpflegung statt (s.u. Termine), zu der Akteur:innen aus Großküchen eingeladen werden. Thema ist die Umstellung auf „bio, saisonal, regional“.

3. Veranstaltung: "Wie kann eine Ernährungswende an den Wuppertaler Ganztagschulen gelingen?" Wuppertal Institut für Klima, Umwelt, Energie: Bericht

Silvia Fröhning hat an der Veranstaltung teilgenommen und schickt folgenden Bericht, da sie persönlich am Ausschusstreffen nicht teilnehmen kann:

Bericht vom 13.3.25

Das Wuppertal Institut gab einen Einblick in die Überschreitung der planetaren Grenzen und Maßnahmen die notwendig wären, um die Transformation einzuleiten. Der Umbau der Landwirtschaft hin zu weniger Pestizid-Einsatz, der Honorierung von Naturschutzmaßnahmen sollten dabei im Vordergrund stehen. Wenn weniger Tiere gehalten und verzehrt werden, wird weniger Ackerfläche verbraucht, hier liegt der größte Hebel. Dem entgegen steht die Gewohnheit/Kultur der Menschen, die auch durch die Ernährungsumgebung stark mit beeinflusst werden. Ansätze wie Einschränkung der Werbung, Preissignal z.B. über die Anpassung der MWST, aber auch die GV könnten hier unterstützend eingesetzt werden. Die GV ist der zweit größte Absatzkanal der Ernährungsindustrie. Dabei muss die Umstellung auf pflanzliche Lebensmittel im Vordergrund stehen, Logistik, Verpackung, etc. sind nicht ausschlaggebend, weil für den Klimaschutz nicht von großer Bedeutung. Regionalität und Saisonalität fördern die Wertschöpfung und Bindung vor Ort. Rainer Lucas vom ER Wuppertal

gab den zweiten Impuls. Auch hier spielte eine Rolle, wie unsere Ernährungsumgebung ist und zusätzlich wurde der soziale Aspekt beleuchtet. Er plädierte dafür allen den Zugang zur Verpflegung zu ermöglichen und stellte gleichzeitig fest, dass die Schulen durch das Thema Integration sehr vereinnahmt werden. Es findet keine systematische Vernetzung der Aktiven vor Ort statt. Die Verwaltung kennt die DGE-Qualitätsstandards nicht und die Durchsetzung von gesunden und nachhaltigen Speiseplänen wird nicht nachgehalten. Der Ernährungsrat Wuppertal hat angeboten die Speisepläne zu überprüfen und Hilfestellung bei der Umsetzung zu leisten.

Beim anschließenden Austausch kamen folgende Themen zur Sprache:

- Finanzen: Das Essen muss billig sein. In einzelnen Schulen werden auch höhere Preise über 3,50€ durchgesetzt. Damit verbunden sind dann meist bestimmte Ansprüche wie Bio-Qualität, die abgedeckt werden sollen.
- Es gibt keine Rahmenstandards zur Erfüllung des Raumbedarfs für den Ganztagsbedarf, eigene Küchen sind von der Stadt definitiv nicht gewollt, die Anträge für die Umbaumaßnahmen mussten bis Ende 2024 gestellt werden
- Ab 4000 Essen muss die Kantine besondere Auflagen bei der Vergabe erfüllen
- Oft werden die Personal- und Betriebskosten von der Stadt übernommen, aber nicht immer. Dementsprechend bleibt weniger Geld für die Lebensmittel über.
- Ernährungs-Erziehung im Haushalt findet immer weniger statt, in einigen Familien wird oft nicht mehr gemeinsam gegessen und man sitzt dabei auch nicht am Tisch.
- Wenn externe Kosten berücksichtigt würden, z.B. Gesundheitskosten, Umweltkosten wären wahre Preis möglich
- Eine Schule sucht seit 1,5 Jahren nach einem Caterer, der muss aber neben den Speisen auch das Ausgabe-Personal stellen, die finanziellen Mittel sind einfach zu gering.
- Es gibt viele Engagierte in diesem Bereich, die aber auf Grund der Bürokratie und der langsamen Verwaltung an ihre Grenzen stoßen.
- Zu kurze Essenszeiten wegen mangelndem Raum sind oftmals ein Problem
- Die Schüler der weiterführenden Schulen verpflegen sich oftmals außerhalb der Schulen, weil Supermärkte, Kioske, etc. in der Nähe liegen.
- Gießen hat eine Verteil-Großküche in Eigenverantwortung gebaut, die einen Großteil der Schulen versorgt.
- Der Ernährungsrat Wuppertal plant ein Ernährungsforum zum Thema Kita-/Schulverpflegung um die Vernetzung zu ermöglichen. Es gibt einen Termin am 8. April. Der Fokus soll darauf liegen, wo Handlungsbedarf ist. Im Vordergrund soll der Ausbau von bereits bestehenden Strukturen liegen. Also z.B. die Höfe, die es gibt zu ermutigen, mehr anzubauen und die Küchen aufzufordern mehr zu produzieren.

Links: Projekte –

[Projekte – Gut Einern e.V.](#)

[Vitaminreich Biocatering](#)

[FoodLoops Handbuch für lokale Kooperationen für zirkulären Bioabfall in Schulen und darüber hinaus - CSCP gGmbH](#)

[FoodLoop – „Das Inventar in der Hosentasche“ – Potentiale und Herausforderungen einer App gegen Lebensmittelverschwendung – Grimme Lab](#)

[Städte als Schlüssel für nachhaltige Ernährung](#)

4. Aktuelles zum „Offenen Kochtopf“

Das Team des „Offenen Kochtopfs“ und das Hauptamt des Ernährungsrats hatten ein Strategietreffen, um den Offenen Kochtopf stärker als Format des Ernährungsrats einzubetten und zu bewerben. Zukünftig sollen Anfragen über das Hauptamt an das OK-Team weitergeleitet werden, um das Ehrenamt zu entlasten. Das Hauptamt soll verstärkt auf den Offenen Kochtopf als Angebot hinweisen. Seitdem erhält das OK-Team einige Anfragen, die derzeit geplant werden. Der nächste Offene Kochtopf findet aller Voraussicht nach auf dem Petershof, einem sozialen Projekt in Junkersdorf statt. Es wurde außerdem überlegt im Rahmen der Kölner Klimawoche vom 7.-13. Juli einen Offenen Kochtopf anzubieten, vielleicht in Verbindung mit einem nächsten Ausschusstreffen. Dazu wird sich noch abgestimmt.

Der letzte Offene Kochtopf fand am 14. März an der Peter Lustig Grundschule in Ossendorf statt. Fazit: Kooperation mit der Schule und den LIONS hat super funktioniert. 14 Schülerinnen und Schüler wurden aus allen Stufen zusammengelost. Im Vorfeld sollten sich die Schüler:innen Lebensmittel der Saison aussuchen (und einkaufen). Das gewünschte Gemüse war u.a.: Lauch, Pastinaken und Möhren. Daraus wurden Flammkuchen, Suppe und Muffins hergestellt.

Auf der ER-Website ist das Format des Offenen Kochtopfs für interessierte Einrichtung noch einmal näher beschrieben:

[Offener Kochtopf - Ernährungsrat Köln](#)

5. Sonstiges

Frank Waskow berichtet von Aktivitäten der Verbraucherzentrale:

Kantinenprogramm: Das Projekt befindet sich in der Halbzeit (3 Jahre Laufzeit): Fokus ist die Beratung von Küchen und Kantinen für nachhaltige Verpflegungsangebote, explizit nicht Schulen und Kitas, sondern Krankenhäuser und andere Orte der Gemeinschaftsverpflegung. Es sollen regionale Vernetzungsveranstaltungen dazu erfolgen, v.a. am Niederrhein und Osnabrück mit ca. 40-50 Teilnehmenden.

[Startseite | Kantinenprogramm.nrw](#)

Wertvoll NRW: Das Projekt befindet sich ebenfalls in der Halbzeit. Ziel ist es, junge Menschen zwischen 18-25 zum Thema Lebensmittelverschwendung zu erreichen.

[Startseite | Wertvoll.nrw](#)

Ansonsten findet die Kölner Klimawoche dieses Jahr vom 7.-13. Juli statt. Der Ernährungsrat plant in für die Kölner Klimawoche eine Aktion, ggf. ein ausschussübergreifendes Treffen. Frank Waskow bietet an, eine gemeinsame Veranstaltung mit der Verbraucherzentrale in diesem Rahmen zu machen, bspw. beim Festival VivaLaGreen im Gürzenich. Das Thema Lebensmittelverschwendung könnte präsentiert werden, evtl. mit der Vorstellung des Küchenmonitors der VZ.

[Klimaschutz Köln: Kölner Klimawoche](#)

Hinweise zu kommenden Terminen

7. Mai: 17-20 Uhr Veranstaltung KIRA in der HDI-Kantine. Die Veranstaltung richtet sich an Akteur:innen, die mit Großküchen zu tun haben.

7.- 13. Juli Kölner Klimawoche: ggf. wird das nächste Ausschusstreffen in diesem Zeitraum stattfinden

Klimafestival Köln

VivaLaGreen

Termin: 11.07.2025 / vsl. 13:00 - 21:00 Uhr



future 2035

Viva La Green

Premiere & Highlight auf dem Klimafestival Köln

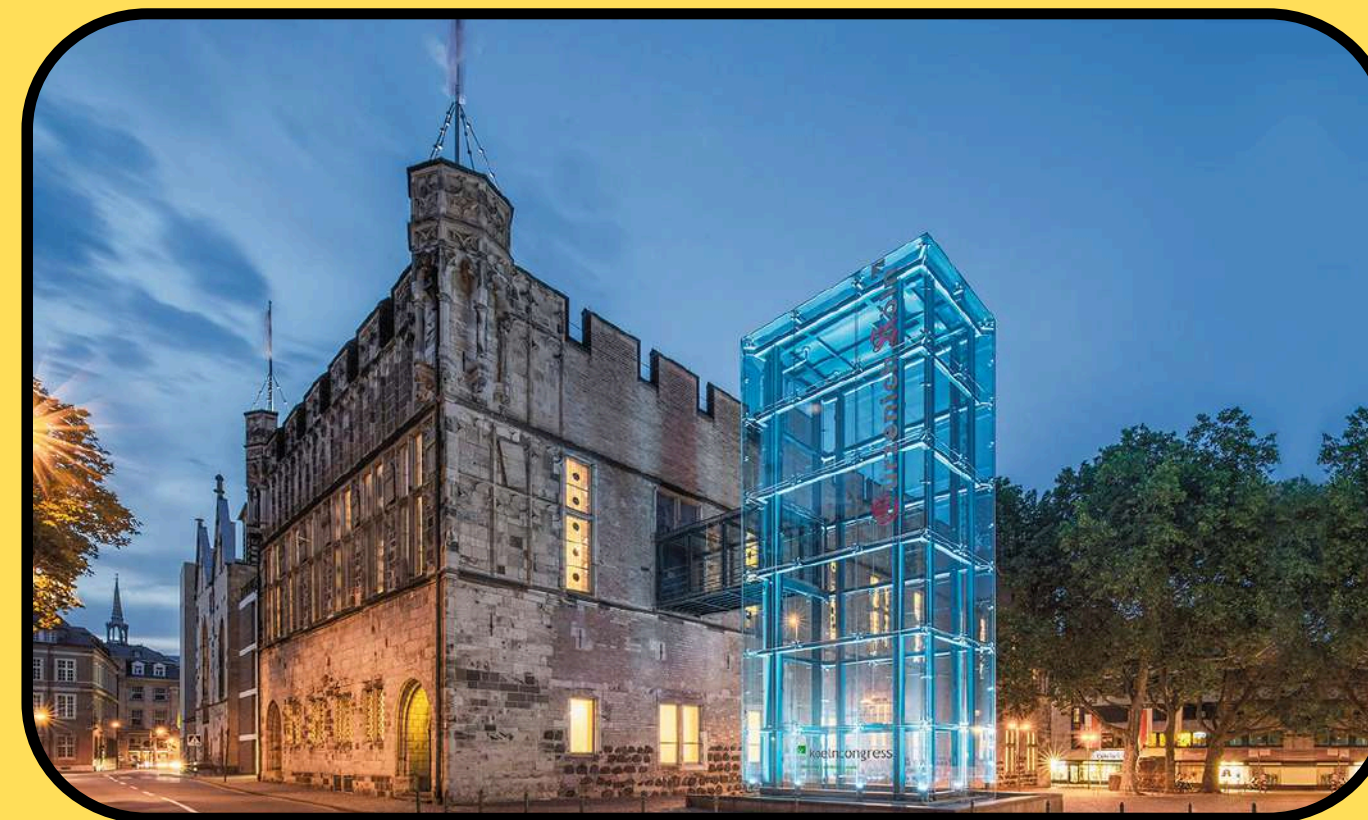
Das Klimafestival Köln bildet den Rahmen für eine vielfältige Reihe von Veranstaltungen, die vom 07. bis 13. Juli 2025 in der ganzen Stadt stattfinden. Lokale Klimaschutzinitiativen treffen auf globale Herausforderungen.

Als eines der größten Highlights des Klimafestivals feiert **"Viva La Green"** in diesem Jahr seine Premiere.

Das Event bietet den Besucher*innen ein abwechslungsreiches Tagesprogramm voller Inspiration und Unterhaltung.

Keyfacts:

1. **Kostenloser Eintritt für die Besucher*innen**
2. **Öffnungszeiten: vsl. 13:00 - 21:00 Uhr**
3. **Adresse: Eventlocation Gürzenich / Martinstraße 29-37, 50667 Köln**



© Kölncongress Alle Rechte vorbehalten



Hinweis: Beispielbild

© Adobe Stock. Alle Rechte vorbehalten



future 2035

Rahmenprogramm: Aussteller*innen

Eure Stände sind eines der zentralen Elemente des VivaLaGreen-Events. Hier bietet ihr den Besucher*innen die Möglichkeit, eure Ansätze und Ideen für eine klimafreundliche Zukunft kennenzulernen und mit euch in den Austausch zu treten.

Offenes & interaktives Erlebnis

- Gestaltet euren Stand als interaktive Anlaufstelle! Die Besucher*innen sollen die Chance haben, aktiv mitzumachen, Fragen zu stellen und neue Perspektiven zum Thema Klimaschutz zu entdecken.

Vielfältige Aktivitäten willkommen

- Ob kreative Aktionen, spannende Präsentationen oder Mitmachangebote, ihr habt viele Möglichkeiten, euer Thema erlebbar zu machen und die Besucher*innen zu inspirieren.

Eigenverantwortliche Organisation

- Bitte beachtet: Ihr organisiert und betreut eure Stände eigenverantwortlich. Wir bieten dabei die Plattform und ihr gestaltet sie mit euren Inhalten.

Keyfacts

- **Standgebühr: Kostenlos**
- **Laufzeit: vsl. 13:00 - 21:00 Uhr**
- **Aufbautag: Donnerstag, 10.07.**
- **Abbautag: Freitag, 11.07.**
- **Standgröße: In individueller Absprache**
- **Bitte beachtet, dass politische Stände und Inhalte nicht gestattet sind.**



Hinweis: Beispielbild

©I&UTV Alle Rechte vorbehalten



Hinweis: Beispielbild

© Messe Berlin GmbH. Alle Rechte vorbehalten



future 2035

Rahmenprogramm: Speaker-Stage

Die Speaker-Stage bietet ein abwechslungsreiches Keynote-Programm, das den gesamten Tag über für inspirierende Gespräche und vielfältige Inhalte sorgt.

Experti*nnen, bekannte Persönlichkeiten und Creator*innen werden an diesem Tag auftreten und an den folgenden Formaten teilnehmen:

Formate:

- Vorträge
- Panel-Diskussionen
- Live-Interviews
- Q&A-Sessions
- Live-Podcast

Keyfacts:

- **Eintritt: Kostenlos**
- **Laufzeit: vsl. 14:00 - 21:00 Uhr**
- **Zuschauer*innen: Freie Platzwahl**
- **Moderation: Ein*e Moderator*in führt durch den Tag.**

Die finalen Gäste befinden sich derzeit noch in Abstimmung.



Hinweis: Beispielbild

©Canva. Alle Rechte vorbehalten



Hinweis: Beispielbild

©Canva. Alle Rechte vorbehalten



Rahmenprogramm: YouTopia

Deutschlands größtes Livestreaming-Event mit Fokus auf Nachhaltigkeit und Klimaschutz findet Live im Rahmen des Event "Viva La Green" statt.

Gemeinsam mit den bekanntesten Creator*innen Deutschlands, Prominenten und Expert*innen wird auf kreative und eindrucksvolle Weise der Fokus auf einer der dringendsten Fragen unserer Zeit gelenkt.

YouTopia zeigt in seiner diesjährigen Ausgabe eindrucksvoll wie nie zuvor, wie eng unsere Verantwortung von der lokalen bis zur globalen Ebene miteinander verknüpft ist und dass jeder Einzelne von uns etwas bewirken kann. Dieses Jahr stehen nämlich alle Teilnehmer*innen vor besonderen Challenges.

Keyfacts:

1. Uhrzeit: vsl. 17 Uhr
2. Länge: 4-stündige Live-Show
3. Teilnehmende: Creator*innen, Promis und Expert*innen



© Wilderness International. Alle Rechte vorbehalten



© I&UTV. Alle Rechte vorbehalten



©Nico Malonnek. Alle Rechte vorbehalten



Rahmenprogramm

YouTopia - Green Carpet

- An diesem Tag wird es den **"YouTopia - Green Carpet"** geben, auf den alle Beteiligten herzlich eingeladen sind.
- Der Green-Carpet ist ideal für Erinnerungsfotos und verleiht der Veranstaltung eine festliche Atmosphäre.



Hinweis: Beispielbild

© I&UTV. Alle Rechte vorbehalten

Creator*innen & Promis

- An diesem Tag haben die Besucher*innen die Gelegenheit, eine Vielzahl von Creator*innen und prominente Persönlichkeiten zu treffen und mit ihnen Fotos zu machen.



Hinweis: Beispielbild

© Pexels. Alle Rechte vorbehalten

Food-Area (geplant)

- Die Food-Area ist direkt an dem sehr stark frequentierten **Günter-Wand-Platz**, der für eine hohe Sichtbarkeit direkt vor der Location sorgt.
- Es wird eine vielfältige Auswahl an Food- und Drink-Angeboten bereitstehen.



Hinweis: Beispielbild

© I&UTV. Alle Rechte vorbehalten





future 2035
Köln wird klimaneutral

Das "Vival La Green" Event ist Teil der Klimaschutzkampagne „NULLfuture2035“, die vom Kölner Klimarat in enger Zusammenarbeit mit der Stadt Köln ins Leben gerufen wurde.

Die Koordinationsstelle Klimaschutz koordiniert die Klimaschutzkampagne. Die Produktionsfirma i&u TV Produktion GmbH begleitet die Konzeption und Umsetzung des Event.

Zusätzlich wird die Show „YouTopia“ von i&U TV eigenverantwortlich produziert und im Rahmen des „Viva La Green“-Events ausgestrahlt.

Für Rückfragen, Anregungen oder Interesse an einer Teilnahme, stehen wir Ihnen zur Verfügung:

Mirjam Flender und Petra Kalwa
Stadt Köln, Koordinationsstelle Klimaschutz
E-Mail: KommunikationKlimaschutz@stadt-koeln.de
Telefon: 0221/221-20569

Alessandro Esposito
I&U TV Produktion GmbH
E-Mail: alessandro.esposito@iutv.de
Telefon: 0176 23622149