

JUNI 2022

FOKUS

» Ernährungswende: Wie können wir es schaffen?



GASTBEITRAG
WIE SICH ERNÄHRUNGSRÄTE FÜR
MEHR NACHHALTIGKEIT EINSETZEN
06

AUS DER PRAXIS
DIE ERNÄHRUNGSINDUSTRIE IM
ZEITALTER DER NACHHALTIGKEIT
08

5 FRAGEN AN
DIE WENDE AUS DREI
PERSPEKTIVEN
10

Liebe Leserin, lieber Leser,



wie wir uns ernähren, beeinflusst nicht nur unsere eigene Gesundheit und unser Wohlbefinden. Die Ernährung beeinflusst auch soziale Aspekte entlang der Wertschöpfungsketten, nimmt Einfluss auf das Tierwohl und natürlich auf den Umwelt- und Klimaschutz. Auch kleine Änderungen im eigenen Speiseplan können hier viel bewirken. Mit dem Kauf regionaler, ökologischer und saisonaler Lebensmittel werden beispielsweise lange Transportwege vermieden und hessische Betriebe und damit die heimische Wirtschaft unterstützt. Ich freue mich daher sehr, dass sich die zweite Ausgabe des Magazins *Durchblick^N* diesem wichtigen Nachhaltigkeitsthema widmet. Diesmal liegt der Fokus auf der Frage: „Wie kann der Wandel zu einer nachhaltigen Ernährung in Hessen gelingen?“

Mit der Hessischen Ernährungsstrategie haben wir einen wichtigen Rahmen geschaffen, um ein nachhaltiges Ernährungssystem zu etablieren und damit dem Leitbild der Nachhaltigkeitsstrategie Hessen gerecht zu werden. Darüber hinaus haben wir bereits verschiedene Initiativen und Maßnahmen auf den Weg gebracht. Hierzu gehören Austauschformate wie das *Netzwerk Ernährung* und das *Netzwerk 100 Klima Kantinen*, der *Leitfaden Hessisch Bio für die Großküche* oder auch das *Beratungsangebot zur Umstellung auf eine nachhaltigere Speisenauswahl* in Kantinen. Im Bildungsbereich laufen landesweit ebenfalls wichtige Aktivitäten, wie in der *Werkstatt Ernährung*, im Projekt *Bauernhof als Klassenzimmer* sowie im *Netzwerk der Schulgärten*. Mit all diesen Projekten können wir aktiv und praxisnah das Bewusstsein für eine nachhaltige Ernährung stärken.

Das vorliegende Magazin soll weitere Impulse setzen und mit Best Practice-Beispielen Inspiration für weitere Projekte bieten. Ich danke allen Co-Autorinnen und Co-Autoren dieser Ausgabe für ihr Engagement und wünsche allen Leserinnen und Lesern eine spannende Lektüre.

A handwritten signature in blue ink that reads "Priska Hinz". The signature is fluid and cursive, with the first name "Priska" and the last name "Hinz" clearly distinguishable.

Priska Hinz, Staatsministerin
Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz



- FOKUS
- 02 ERNÄHRUNGSWENDE: WIE KANN SIE GELINGEN?
- 05 WISSENSWERTES



06



05

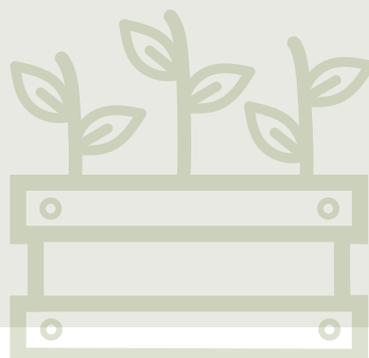


08

- GASTBEITRAG
- 06 WIE SICH ERNÄHRUNGSRÄTE VOR ORT FÜR MEHR NACHHALTIGKEIT EINSETZEN

- AUS DER PRAXIS
- 08 DIE ERNÄHRUNGSINDUSTRIE IM ZEITALTER DER NACHHALTIGKEIT

- 5 FRAGEN AN
- 10 DIE WENDE AUS DREI PERSPEKTIVEN





ERNÄHRUNGSWENDE: WIE KANN SIE GELINGEN?

Zu einem zentralen Referenzrahmen für die nachhaltige Ausrichtung unseres Ernährungssystems sind die Agenda 2030 und die darin formulierten 17 Nachhaltigkeitsziele geworden. Die von allen Mitgliedsstaaten der Vereinten Nationen unterzeichnete Agenda hat sich in diversen staatlichen und supranationalen Rahmensetzungen niedergeschlagen, so zum Beispiel in der europäischen Nachhaltigkeitspolitik oder der Deutschen Nachhaltigkeitsstrategie, die seit 2016 entlang der globalen Nachhaltigkeitsziele stetig weiterentwickelt wird.

Auch für Hessen stellen die auch unter der Bezeichnung „Sustainable Development Goals“ oder SDGs bekannten Ziele den zentralen Kompass für politische Weichenstellungen dar: Das

mittlerweile in der hessischen Verfassung als Staatsziel aufgenommene Ziel der Nachhaltigkeit wird seit fast 15 Jahren mit Hilfe der Nachhaltigkeitsstrategie Hessen verfolgt, die sich seit 2018 an den SDGs orientiert. Gleichermäßen bilden die SDGs weitreichende Orientierung für die Ziele und Indikatoren, mit denen über Nachhaltigkeitsleistungen und -fortschritte in Hessen Rechenschaft abgelegt wird.

Wenngleich auf dieser Ebene bereits Bezüge zu Themen wie ökologische Landwirtschaft, artgerechte Tierhaltung, gesunde Ernährung mit umweltfreundlich, saisonal und regional hergestellten Erzeugnissen sowie fair produzierte bzw. gehandelte Lebensmittel existieren, überrascht es nicht, dass Ziele für das ernährungs-

politische Handeln in der eigenständigen Ernährungsstrategie Hessens konkretisiert werden: Fragen der Ernährung sowie die Produktion von und Versorgung mit Lebensmitteln sind auf äußerst vielfältige Weise eng mit denen einer nachhaltigen Entwicklung verbunden.

Ohne eine weitreichende Um- und Neugestaltung von landwirtschaftlichen Produktionssystemen und Ernährungsweisen wird eine Ernährung der Weltbevölkerung nicht zu realisieren sein – ohne soziale Missstände in Kauf nehmen zu müssen, den Planeten zu schädigen und Tierschutzziele zu verfehlen.

HERAUSFORDERUNGEN DER ERNÄHRUNGSWENDE

Das Potsdamer Institut für Klimafolgenforschung sieht die Hälfte der heutigen Nahrungsmittelproduktion als belastend für unsere planetaren Grenzen an und weist damit auf die Dringlichkeit für eine Agrar- und Ernährungswende hin.



≈ 50% der heutigen Nahrungsmittelproduktion belasten unsere planetaren Grenzen.

Beispiele zentraler, mit unserem Ernährungssystem verbundener Probleme sind steigende Emissionen durch intensive Landwirtschaft (SDG 2), die in Konkurrenz zu Produktionsflächen von Nahrungsmitteln (SDG 2) stehende Landnutzung für den Anbau von Nutzpflanzen für Biokraftstoffe (SDG 7), steigende Nahrungsmittelpreise (SDG 2), die konfliktär zur Armutsbekämpfung sind (SDG 1) sowie Biodiversitätsverlust und Verschlechterung von Bodenqualität und Gewässergüte in Folge andauernder Nutzung von Pestiziden und Düngemitteln (SDG 6, 13, 15, www.17ziele.de).

INITIATIVEN FÜR EINE NACHHALTIGE TRANSFORMATION

Die gute Nachricht: Initiativen für eine nachhaltige Transformation von Ernährung und Lebensmittelproduktion gibt es viele und sie werden stetig mehr. Einige davon werden in dieser Ausgabe von *Durchblick^N* vorgestellt. Dies macht Mut – umso mehr, als dass sie, auch in Hessen, vermehrt politisch gerahmt, initiiert und unterstützt werden.

Die Umwelt- und Nachhaltigkeitsprogramme im Politikfeld „Nachhaltige Ernährung“ machen deutlich, dass gesunde Ernährungsweisen mit umweltfreundlich und sozial gerecht hergestellten Lebensmitteln natürlich im Mittelpunkt stehen müssen. Zugleich müssen diese aber für alle Menschen möglich sein – und Verbraucherinnen und Verbraucher alleine werden für einen erfolgreichen Wandel nicht ausreichen. Auch der Wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz hebt hervor, dass eine nachhaltigere Ernährung nur durch „faire Ernährungsumgebungen“ erzielt werden kann. Dies macht es z. B. nötig, ein attraktives Angebot nachhaltiger Speisen in allen öffentlichen Einrichtungen mit Vorbildfunktion zu schaffen sowie die Verpflegung in Bildungseinrichtungen auf nachhaltige Angebote umzustellen, um mittelfristig eine nachhaltige und

gesundheitsfördernde Ernährung zur Normalität aller Menschen werden zu lassen.

Voraussetzung hierfür sind verlässliche Informationen für bewusste und transparente Kaufentscheidungen, einschließlich dessen, was gemeinhin als „wahre Preise“ oder „True Costs“ bezeichnet wird – also die preisliche Abbildung

// Fragen der Ernährung sowie die Produktion von und Versorgung mit Lebensmitteln sind auf äußerst vielfältige Weise eng mit denen einer nachhaltigen Entwicklung verbunden.

auch der ökologischen und sozialen Kosten, die durch die Produktion und den Konsum von Lebensmitteln verursacht werden.

Auf diese Weise können gemeinwohlorientiertere

Formen der Lebensmittelproduktion geschaffen und die Wertschätzung von Lebensmitteln erhöht werden. Schließlich ist die Stärkung von Umweltbilanzierung und Gemeinwohlorientierung ein erklärtes Ziel des aktuellen Koalitionsprogramms in Hessen.

Ein weiteres Ziel ist das der engeren institutionellen Zusammenarbeit der agrarwissenschaftlichen Forschungsstandorte, von denen Hessen mehr als viele andere Bundesländer aufzuweisen hat und mit deren Hilfe die agrarökologische Weiterentwicklung von Landbausystemen vorangetrieben werden kann.

Auch in dieser Hinsicht besteht ein hohes Potenzial, die notwendige Transformation unseres Ernährungssystems in Hessen erfolgreich gestalten und Impulse für die Zukunft einer nachhaltigen Ernährung in Deutschland und darüber hinaus geben zu können.



PROF. DR. CHRISTIAN HERZIG

hat seit April 2022 die Professur für Betriebslehre der Ernährungswirtschaft und des Agribusiness an der Justus-Liebig-Universität Gießen inne (mit Schwerpunkt Nachhaltigkeit und Transformation). Zuvor war er Professor und Pro-Dekan am Fachbereich Ökologische Agrarwissenschaften der Universität Kassel.



EIN INTERNATIONALES NETZWERK FÜR „ESSBARE STÄDTE“

Das Projekt Edible Cities Network bringt Menschen aus der ganzen Welt zusammen, die gemeinsam innovative Lösungen für eine nachhaltige kommunale Produktion, Verteilung sowie den Verbrauch von Lebensmitteln entwickeln und umsetzen. So soll die Stadt der Zukunft grüner, inklusiver, klimafreundlicher und damit lebenswerter für alle werden. edicitnet.com/de



EIN VIRTUELLER RAUM FÜR DEN ERNÄHRUNGSWANDEL

All jenen, die sich für ein nachhaltiges Ernährungssystem interessieren und engagieren, bietet die Plattform Ernährungswandel Informationen zu aktuellen Erkenntnissen aus Forschung und Praxis. Zudem gibt es die Möglichkeit zu gemeinsamem Austausch, Vernetzung und der Vorstellung von eigenen Ergebnissen, Initiativen und Projekten.

ernaehrungswandel.org



GEMEINSAM FÜR SOLIDARISCHE LANDWIRTSCHAFT (SOLAWI)

Sie sind auf der Suche nach einer Solawi in Ihrer Nähe, wollen Mitstreitende für Ihren Betrieb finden oder benötigen Unterstützung bei der Gründung Ihrer eigenen Solawi? Die Website bringt Menschen zusammen, die sich gemeinsam engagieren möchten.

ernte-teilen.org



FAIRE PRODUKTE MITGESTALTEN

Die Initiative „Du bist hier der Chef!“ lädt Verbraucherinnen und Verbraucher dazu ein, bei Auswahl, Qualität und Preis neuer Produkte mitzubestimmen.

Ziel der Verbrauchermarke ist es, gute und regionale Lebensmittel in die Supermärkte zu bringen sowie die produzierenden Betriebe durch eine faire Vergütung zu unterstützen. dubisthierderchef.de



GLOBALES LERNEN MIT ALLEN SINNEN

Der WeltGarten Witzenhausen versteht sich als Zentrum für Globales Lernen. An den drei Lernorten Tropengewächshaus, Weltladen und Museum können Interessierte aller Altersklassen Themen wie

ökologische Landwirtschaft, Artenvielfalt oder auch fairer Handel in unterschiedlichen Bildungsformaten praktisch erfahren. weltgarten-witzenhausen.de



WIE SICH ERNÄHRUNGSRÄTE VOR ORT FÜR MEHR NACHHALTIGKEIT EINSETZEN

Der Ernährungsrat Frankfurt ist eine bürger-schaftliche Initiative, die sich dafür einsetzt, dass die Menschen in der Stadt Frankfurt ein umfassendes Verständnis und eine wertschätzende Haltung für ihre nachhaltig und im Umland erzeugten Nahrungsmitteln aufbauen. Denn dann wollen sie diese kaufen und mit Genuss essen. Die Mitglieder des Ernährungsrates treten für den Konsum guter Lebensmittel ein, womit vor allem Erzeugnisse aus regionaler und saisonaler Produktion gemeint sind.

Regionale Versorgungsstrukturen – früher und heute

Früher war es selbstverständlich, dass eine Großstadt wie Frankfurt von dem ländlichen Umland versorgt wurde. Nur die Produkte, die nicht vor Ort wuchsen, mussten importiert werden. Die fruchtbare Wetterau galt als Kornkammer und Gemüsebeet der aufstrebenden Rhein-Main-Metropole. Auch Apfelsaft, diverse Weine und Biere sind traditionell Erzeugnisse der Rhein-Main-Region. Die nahegelegenen Mittelgebirge lieferten das Obst und die Produkte, welche von Tieren stammten, die sich vorwiegend von Gras oder von lokal erzeugten

Futtermitteln ernährten. Mit der Globalisierung der Warenströme bei Lebensmitteln ging die Vorliebe für und die Verbindung zur lokalen Erzeugung verloren. Heute haben die meisten Menschen keinen direkten Austausch mit Bäuerinnen und Bauern. Es fehlt das grundlegende Wissen, wie Lebensmittel wachsen und welche Ressourcen für die Erzeugung unerlässlich sind. Das gilt für Großstädte wie Frankfurt ebenso wie für ländliche Gebiete. Lange Zeit hat sich kaum jemand darüber Gedanken gemacht, dass Getreide, Kartoffeln, Erdbeeren oder Zuckerrüben aus der eigenen Nachbarschaft mehr und mehr in anonyme überregionale Vermarktungskanäle geflossen sind. Rückblickend zeigt sich, wie die Entwicklungen in Produktion, Verarbeitung, Vermarktung und Konsum von Lebensmitteln zu vielfältigen ökonomischen, ökologischen und sozialen Problemen geführt haben.

Bürgerschaftliches Engagement für die Wende

Aber in vielen Bevölkerungsgruppen hat ein Umdenken stattgefunden. Die Zeiten fehlenden Interesses an Herkunft und Erzeugung von Lebensmitteln sind vorbei. In Deutschland gibt es mittlerweile über 70 Ernährungsräte – drei



davon in Hessen (Frankfurt, Marburg, Gießen). Weitere befinden sich in der Gründung.

Bürgerinnen und Bürger schließen sich in Ernährungsräten zusammen, um einen Beitrag zur Umsetzung der hoch gesteckten und gesamtgesellschaftlich angestrebten Nachhaltigkeitsziele (SDGs) sowohl bei der Erzeugung als auch beim Konsum von Lebensmitteln zu leisten. Sie sind davon überzeugt, dass dies nur gelingen kann, wenn die negativen Auswirkungen der Agrarproduktion auf Böden, Wasser, Biodiversität, Klima und Landschaft – also auf die ökologische Nachhaltigkeit – abgestellt und stattdessen beispielsweise der Humusgehalt im Boden wieder zu- und der Nitratgehalt im Grundwasser abnehmen. Dies erfordert aber einen Umbau der über Jahrzehnte entstandenen Strukturen und Prozesse in der Agrarproduktion und Ernährungswirtschaft. Ein solcher Umbau im Sinne der Nachhaltigkeit wird nicht nur von lokalen Initiativen wie den Ernährungsräten angestrebt, sondern auch übergeordnet von der Politik. So hebt die Europäische Kommission die Dringlichkeit des Umsternens hervor und zielt mit einem umfassenden agrar- und innovationspolitischen Maßnahmenbündel auf die Transformation des Agrar- und angegliederten Ernährungssektors ab.

Aus Sicht der Ernährungsräte, die sich lokal für eben diese Agrar- und Ernährungswende einsetzen, bewegt sich jedoch zu wenig und dort, wo Entwicklungen erkennbar sind, geht es zu langsam voran. Die Zeit drängt. Die Klima- und Biodiversitätskrise werfen ihre Schatten voraus. Engagierte Bürgerinnen und Bürger aller Generationen wollen nicht länger warten, sondern selbst im eigenen Umfeld aktiv werden. Sie sind davon überzeugt, dass einerseits das Gespräch mit den Verantwortlichen in Politik und Verwaltung der Städte, Gemeinden und auf Landesebene von zentraler Bedeutung für die Trendwende ist. Andererseits krempeln sie die Ärmel hoch und legen zum Beispiel Schulgärten an oder bauen Gemüse in Gemeinschaftsbeeten mit der Nachbarschaft an.



**DR. SUSANNE
V. MÜNCHHAUSEN**
Sprecherin des
Ernährungsrates
Frankfurt.

Fairness und Wertschätzung bei der Lebensmittelerzeugung

Den Ernährungsrat Frankfurt gibt es seit August 2017. Gemeinsam mit Vertreterinnen und Vertretern von Transition Town Frankfurt, Slow Food, Echt Hessisch, der SOLAWI Frankfurt, dem Umweltdezernat und Energiereferat der Stadt Frankfurt am Main wurde er gegründet. Die Arbeitskreise in Frankfurt verbindet, ebenso wie die Ernährungsräte insgesamt, der Gedanke der Ernährungssouveränität: Eine bäuerliche Landwirtschaft soll auf nachhaltige Weise vor allem Nahrung für die lokale Bevölkerung produzieren. Fairness und Wertschätzung gegenüber denjenigen, die Lebensmittel erzeugen – Menschen, Tieren und der Natur insgesamt – stehen im Zentrum: Wie schön wäre es doch, wenn sich die Vorliebe für frisches und lokal erzeugtes Gemüse oder Grüne Soße Kräuter, für Milch- und Fleischprodukte aus den hessischen Mittelgebirgsregionen durchsetzen würde und so zur Wertschöpfung und Existenzsicherung unserer bäuerlichen Betriebe beitragen könnte!

Ernährungsräte sind auf finanzielle und ehrenamtliche Unterstützung angewiesen, um die wichtige Arbeit dauerhaft aufrecht erhalten zu können. Insofern heißt der Ernährungsrat Frankfurt neue ehrenamtliche Mitglieder oder fördernde Stiftungen jeder Zeit recht herzlich willkommen.



WEITERE INFORMATIONEN
ZUM ERNÄHRUNGS RAT
FRANKFURT UND DEN
EINZELNEN ARBEITSKREISEN:
**ERNAEHRUNGS RAT-
FRANKFURT.DE**





DIE ERNÄHRUNGSINDUSTRIE IM ZEITALTER DER NACHHALTIGKEIT

Die Lebensmittelbranche befindet sich in einem turbulenten Umbruch. Nachhaltigkeit ist heutzutage zu einem zentralen Begriff gesellschaftlichen Handelns geworden. Neue Ernährungstrends, wie nachhaltige und regionale Produktion, erobern allmählich die Verbraucherlandschaft. Insbesondere Fleischprodukte stehen zurzeit negativ im Fokus des gesellschaftlichen Diskurses. Fleischanalogue sollen eine Alternative bieten. Meist sind sie auf Sojabasis hergestellt. Aber wie nachhaltig wird Soja angebaut? Ist das, was wir heute als nachhaltig bezeichnen, tatsächlich nachhaltig?

Mit Blick auf eine nachhaltige Ernährung wird sich das Ernährungsgewerbe schnell neu erfinden müssen. Der langfristige Erfolg eines Betriebs hängt davon ab, ob er nachhaltig genug bewirtschaftet wird, sodass er mit dieser Wirtschaftsweise für viele Jahre fortfahren kann. Mit diesem Leitbild wird sich langfristig jedes Unternehmen identifizieren müssen, weil Nachhaltigkeit Dimensionen hat, die messbar

sind. Die konsumorientierte Lebensmittelverarbeitung hat eine unkontrollierbare Eigendynamik mit weitreichenden gesellschaftlichen und ökologischen Folgen erreicht. Der Klimawandel ist eher eine willkommene Chance für die nötige und lang erwartete Richtungskorrektur im Ernährungsgewerbe. Die jungen Verbraucherinnen und Verbraucher steuern mehr und mehr den Konsumtrend, der aktuell zwar zu Fleischersatzprodukten geht, aber für wie lange? Oft verwechselt die Gesellschaft den Begriff „pflanzliche Produkte“ pauschal mit Nachhaltigkeit.

Technologische Innovationen für die Lebensmittel der Zukunft

Um dem Begriff „Nachhaltigkeit“ gerecht zu werden, ist die Gesellschaft langfristig auf **„Lebensmittel der Zukunft“**, anders gesagt **„nachhaltige Lebensmittel“** angewiesen. Lebensmittel, die den CO₂-Ausstoß durch ihre Erzeugung, Verarbeitung und Logistik auf ein Minimum reduzieren und zudem gesund sind. Zur Verarbeitung von „Lebensmitteln der

Zukunft“ benötigt die Ernährungsindustrie eine zukunftsfähige Produktionstechnologie. Eine Technologie, die die natürlichen Potenziale der Rohstoffe nutzt und so die Menge an Zusatzstoffen reduziert. Eine Technologie, die optimalerweise die Verarbeitungsschritte auf die notwendigen reduziert und somit zur Eindämmung der Klimaerwärmung durch die Minimierung des verarbeitungsbedingten CO₂-Ausstoßes beiträgt. Die technologiebasierte Innovation zur CO₂-Reduzierung kann durch Reduzierung der Verfahrensschritte, durch Senkung des Energieverbrauchs sowie durch effizientere Wärmerückgewinnung in Produktionsstätten realisiert werden. Ein Beispiel dafür ist die Extrusion. Sie vereint all diese Vorteile und ist außerdem in der Lage, ein Produkt mit entsprechender sensorischer Qualität zu erzeugen.

Die Extrusion zeigt am Beispiel von Frühstückscerealien, wie eine nachhaltige Technologie den Konsumtrend aktiv mitgestalten kann. Die durch die Extrusion erzeugten Texturate müssen dabei nicht unbedingt einen Fleischgeschmack wie Fleischersatzprodukte aufweisen. Der Trend geht vielmehr zu **„gesunden und nachhaltigen Lebensmitteln“**.

Klimaschutz in der Ernährungsindustrie

Um diesen nachhaltigen Wandel in der Ernährungsbranche kompetent mitzugestalten, hat sich der Fachbereich Lebensmitteltechnologie der Hochschule Fulda als Ziel gesetzt, ein „Anwendungszentrum für nachhaltigen Innovations- und Technologie-Transfer“ (InnoCenT) aufzubauen. InnoCenT definiert sich als Innovationsplattform für nachhaltige Transferstrategien und dient gleichzeitig der Netzwerkbildung zwischen den lebensmittelverarbeitenden Unternehmen in Hessen. Das Zentrum zielt darauf, Kooperationen insbesondere mit den KMU (kleinen und mittelständischen Unternehmen) im Bereich des CO₂-reduzierenden Technologietransfers zu intensivieren. Die Basisanlagen sowie deren Betrieb wurden im Jahr 2020 durch den Europäischen Fonds für Regionale



Hochschule Fulda
University of Applied Sciences



EUROPÄISCHE UNION
Investition in unsere Zukunft
Europäischer Fonds
für regionale Entwicklung

Entwicklung (EFRE-Projekt Nr. 20007472)

„Transfer Center Lebensmittel der Zukunft - TLZ“ finanziert. Der Fachbereich Lebensmitteltechnologie führt im Rahmen dieses Vorhabens nachhaltige Entwicklungen im Technikum-Maßstab mit der Industrie durch, die gegen Ende 2022 abgeschlossen werden. Der 2. Antrag (REACT-EU-Projekt Nr. 20008791) wurde im Rahmen des EU-Projekts „REACT-EU“ von dem Hessischen Ministerium für Wissenschaft und Kunst (HMWK) im März 2022 bewilligt.

Mit dieser Investition soll u. a. eine Pilotanlage für eine nachhaltige Transferstrategie im Industriemaßstab finanziert werden. Wir möchten durch Anwendung neuartiger und nachhaltiger Produktionsanlagen wie der Extrusion die Unternehmen in die Lage versetzen, die unternehmerischen Entscheidungen bzw. die Produktentwicklung nachhaltiger und innovativer auszurichten. Damit leisten wir einen nicht zu vernachlässigenden Beitrag zur Eindämmung des Klimawandels durch Technologie basierte CO₂-Einsparung.



PROF. DR.-ING. MAMADOU DIAKITÉ

Leiter des Fachgebietes „Technologie tierischer Lebensmittel“ an der Hochschule Fulda.

DIE WENDE AUS DREI PERSPEKTIVEN

1 WAS BEDEUTET FÜR SIE PERSÖNLICH EINE NACHHALTIGE ERNÄHRUNG?

DR. BIRGITTA GOLDSCHMIDT: Nachhaltige Ernährung ist vorwiegend pflanzlich, regional und saisonal; weniger Getreide, dafür mehr ausdauernde Pflanzen. Produktion und Handel sind sozial gerecht, die Landwirtschaft ist polykulturell und ökologisch, humusaufbauend und biodiversitätsfördernd.

JULIUS NENNEWITZ: Regionale Produkte, saisonal konsumiert, samenfeste Sorten, die nach biologisch-regenerativen Richtlinien produziert werden. Wodurch sie Boden und Artenvielfalt aufbauen und negative Einflüsse des Menschen auf seine Umwelt kompensieren.

DR. KATHARINA BÖHM: Eine nachhaltige Ernährung ist für mich eine Ernährung, die zugleich die planetare und die menschliche Gesundheit fördert oder zumindest beiden nicht schadet. Dabei spielen viele Aspekte eine Rolle, wie z. B. eine ökologisch und sozial nachhaltige Produktion oder Bezahlbarkeit für alle.

2 WAS IST DIE GRÖSSTE HERAUSFORDERUNG AUF DEM WEG ZU EINEM NACHHALTIGEN ERNÄHRUNGSSYSTEM?

DR. BIRGITTA GOLDSCHMIDT: Essen muss schmecken und erschwinglich sein. Wir brauchen eine neue Esskultur: andere Zutaten, andere Zubereitungsweisen, andere Essrhythmen. Ersatzprodukte (für tierische Lebensmittel) zementieren die heutigen Gewohnheiten nur.

JULIUS NENNEWITZ: Die Schaffung eines gemeinschaftlichen Konsens von Landwirtschaft, Politik und Gesellschaft. Hier müssen Interessen und Perspektiven kommuniziert und einseitige Herangehensweisen abgebaut werden.

DR. KATHARINA BÖHM: Die Schaffung eines nachhaltigen Ernährungssystems erfordert auf allen Ebenen, von kommunal bis global, die Kooperation über Professions- und Sektorgrenzen hinweg und die Aushandlung oftmals gegenläufiger Interessen. Dies ist nicht immer einfach und gestaltet sich oft langwierig.

3 WAS TUN SIE IM RAHMEN IHRER ARBEIT FÜR EINE TRANSFORMATION UNSERES ERNÄHRUNGSSYSTEMS?

DR. BIRGITTA GOLDSCHMIDT: Im Schulgarten wird Wertschätzung für Lebensmittel vermittelt. Flankierend zur Schulgarten-Praxis werden die Hintergründe nachhaltiger Ernährung einbezogen. Die enge Verschränkung von Theorie und Praxis im Sinne der Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) ist der Schlüssel zur Transformationsfähigkeit.

JULIUS NENNEWITZ: Wir erzeugen auf dem Werragut Produkte, die es in dieser Form und Vielfalt in Nordhessen bislang nicht gibt. Dadurch bauen wir die regionale Lebensmittelversorgung aus und die Abhängigkeit von globalen Importen ab.

DR. KATHARINA BÖHM: Bislang noch viel zu wenig. Die Erkenntnis, dass die Gesundheit unseres Planeten und die menschliche Gesundheit eng miteinander verbunden sind, ist zwar nicht neu, findet aber erst seit kurzem Eingang in die Praxis der Gesundheitsförderung.

4 WIE SETZEN SIE SICH FÜR ERNÄHRUNGS- UND VERBRAUCHERBILDUNG EIN?

DR. BIRGITTA GOLDSCHMIDT: Ich sehe mein Engagement für den Lebens- und Lernort Schulgarten – unter anderem wirke ich im Netzwerk Schulgärten in Hessen mit – als einen unmittelbaren Beitrag zur Ernährungs- und Verbraucherbildung an.

JULIUS NENNEWITZ: Wir leben hier Offenheit und Transparenz, veranstalten Workshops und Seminare, bauen unsere Kanäle in den sozialen Medien aus und laden interessierte Menschen zu uns ein, ob zu Besuch oder als Hilfe.

DR. KATHARINA BÖHM: Die HAGE arbeitet in der Regel mit Multiplikatorinnen und Multiplikatoren sowie Stakeholdern aus dem Gesundheits-, Sozial- und Bildungsbereich zusammen. Wir beraten, qualifizieren und vernetzen die Akteurinnen und Akteure und versuchen insbesondere auf gesundheitsförderliche Verhältnisse hinzuwirken.

5 WIE STELLEN SIE SICH UNSER ERNÄHRUNGSSYSTEM IM JAHR 2030 VOR?

DR. BIRGITTA GOLDSCHMIDT: Unsere Nahrungsmittel werden im Wesentlichen regional in solidarischer Permakultur-Landwirtschaft produziert. Die Menschen kochen und essen gern gemeinsam und geben für gute Lebensmittel einen doppelt so hohen Anteil ihres Einkommens aus wie heute.

JULIUS NENNEWITZ: Zugang zu gesunden und biologisch-regenerativ erzeugten Lebensmitteln für jedermann. Transparente Produktions- und Herstellungsprozesse, die integrativ und partizipativ sind.

DR. KATHARINA BÖHM: Der Zeitraum bis 2030 ist sehr kurz. Ich erwarte, dass bis dahin Ernährungsbildung gelebter Alltag in allen Bildungsinstitutionen ist, und hoffe, dass unsere Ernährung deutlich regionaler, gesünder und sozial gerechter ist und die planetaren Grenzen stärker berücksichtigt.



DR. BIRGITTA GOLDSCHMIDT

Seit 2012 freiberufliche Referentin und Beraterin für Schulgarten und Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE).

[klimabildung-hessen.de/
netzwerk-schulgarten.html](http://klimabildung-hessen.de/netzwerk-schulgarten.html)



JULIUS NENNEWITZ

Vom Biolandhof Werragut, Biolandwirt seit 2019.

werragut.de



DR. KATHARINA BÖHM

Geschäftsführerin, Hessische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e.V. (HAGE), seit Juli 2020.

hage.de



IMPRESSUM

HERAUSGEBER & PROJEKT BETREUUNG

Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz (HMUKLV)
Mainzer Straße 80
65189 Wiesbaden
www.umwelt.hessen.de

Nadine Dieter, Referat II 7
„Nachhaltigkeitsstrategie“
Telefon: 0611 815-1120
E-Mail: geschaeftsstelle@hessen-nachhaltig.de

REDAKTION

Esther Haude
Nadine Dieter
Geschäftsstelle Nachhaltigkeitsstrategie Hessen,
Wiesbaden, www.hessen-nachhaltig.de
Kristina Goldacker
Sandra Naujoks
ifok GmbH, Bensheim, www.ifok.de

GESTALTUNG

organic Marken-Kommunikation GmbH,
Frankfurt a/M
www.organic-communication.de

BEZUG

Printausgabe HMUKLV
ISSN 2748-9671 (Print)
ISSN 2748-968X (Online)



Download unter www.hessen-nachhaltig.de

STAND

Juni 2022

DRUCK

Print Pool GmbH
www.print-pool.com

BILDNACHWEISE

Titelfoto: Tom Werner, getty images
Inhaltsverzeichnis: fotografixx, iStockphoto.com |
Dusan Petkovic, iStockphoto.com | Rasa
Kasparaviciene, unsplash.com
Seite 2: Edgar G. Biehle, iStockphoto.com
Seite 4: Prof. Dr. Christian Herzig
Seite 5: Rasa Kasparaviciene, unsplash.com | Edi-
ble Cities Network | Plattform Ernährungswandel
| Netzwerk Solidarische Landwirtschaft e.V. | Die
Gemeinschaft „Du bist hier der Chef! Die Ver-
brauchermarkte“ e.V. | WeltGarten Witzenhausen
Seite 6: fotografixx, iStockphoto.com
Seite 7: Dr. Susanne v. Münchhausen
Seite 8: Dusan Petkovic, iStockphoto.com
Seite 9: Hochschule Fulda | Prof. Dr.-Ing.
Mamadou Diakité
Seite 11: Dr. Birgitta Goldschmidt | Julius
Nennewitz | Dr. Katharina Böhm, © Hage e. V.
Alle sonstigen Illustrationen von organic Marken-
kommunikation GmbH.

QUELLEN

Seite 3: Potsdam Institute for Climate Impact
Research (PIK) e. V.: www.pik-potsdam.de
Seite 03f.: WBAE - Wissenschaftlicher Beirat für
Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitli-
chen Verbraucherschutz beim BMEL (2020).

Politik für eine nachhaltigere Ernährung: Eine in-
tegrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire
Ernährungsumgebungen gestalten. Kurzfassung
des Gutachtens, Berlin.

WEITERE RECHTLICHE HINWEISE ZUM DATENSCHUTZ

Näheres zum Datenschutz und Ihren Rechten
entnehmen Sie bitte der Seite
www.hessen-nachhaltig.de unter Datenschutz-
erklärung.

Sie haben jederzeit die Möglichkeit, den Erhalt
des Magazins zu beenden. Bitte senden Sie uns
dazu eine E-Mail an: geschaeftsstelle@hessen-nachhaltig.de

HAFTUNGSHINWEIS

Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle über-
nehmen wir keine Haftung für die Inhalte der
Co-Autorinnen und -Autoren und die externen
Links. Für den Inhalt der verlinkten Seiten sind
ausschließlich deren Betreiberinnen und Betrei-
ber verantwortlich.

HINWEIS ZUR VERWENDUNG

Diese Druckschrift wird im Rahmen der Öffent-
lichkeitsarbeit der Hessischen Landesregierung
herausgegeben. Sie darf weder von Parteien
noch von Wahlwerbbern oder Wahlhelfern
während eines Wahlkampfes zum Zwecke der
Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für
Landtags-, Bundestags- und Kommunalwahlen
sowie Wahlen zum Europaparlament. Miss-
bräuchlich ist besonders die Verteilung auf
Wahlveranstaltungen, an Informationsständen
der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken
oder Aufkleben parteipolitischer Informationen
oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die
Weitergabe an Dritte zum Zwecke der Wahl-
werbung. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer
bevorstehenden Wahl darf die Druckschrift nicht
in einer Weise verwendet werden, die als Partei-
nahme der Landesregierung zugunsten einzel-
ner Gruppen verstanden werden könnte. Die
genannten Beschränkungen gelten unabhängig
davon, wann, auf welchem Wege und in welcher
Anzahl die Druckschrift dem Empfänger zuge-
gangen ist. Den Parteien ist jedoch gestattet, die
Druckschrift zur Unterrichtung ihrer Mitglieder
zu verwenden.

DURCHBLICK^N IST UMWELTFREUNDLICH GEDRUCKT



Dieses Druckerzeugnis wurde mit dem Blauen Engel ausgezeichnet





Lernen und Handeln für unsere Zukunft

7. HESSISCHER TAG DER NACHHALTIGKEIT

NACHHALTIG.
BUNT. LEBENSWERT.
AKTIV HESSEN GESTALTEN.

29.09.2022

MACH MIT UND SEI DABEI!

Dich erwarten spannende Aktivitäten und Veranstaltungen in ganz Hessen. Was Du in Deiner Region sowie online erleben und entdecken kannst, erfährst Du in unserem Aktivitätenkompass.



www.tag-der-nachhaltigkeit.de



Lernen und Handeln für unsere Zukunft

Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz
Geschäftsstelle Nachhaltigkeitsstrategie Hessen
E-Mail: geschaeftsstelle@hessen-nachhaltig.de
www.hessen-nachhaltig.de