

MAGAZIN

FÜR NACHHALTIGE ERNÄHRUNG
UND KLIMAFREUNDLICHE EVENTS



MAGAZIN FÜR NACHHALTIGE ERNÄHRUNG UND KLIMAFREUNDLICHE EVENTS



*Über den Tellerrand
Best Practices International*

*Berliner Ernährungsstrategie
Gemeinsam umsetzen*

*Innovativ & nachhaltig
Berliner Projekte*

*Verwaltung als Vorbild
Nachhaltige Events*

DEUTSCHLAND | KOSTENLOS | ZEITUNG

HERAUSGEBERIN STABSSTELLE BILDUNG FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG/
BEZIRKSAMT CHARLOTTENBURG-WILMERSDORF



Think global - act local

- 4/5 **ÜBER DEN TELLERRAND**
Best Practices International
- 6/7 **NYD DIT MÅLTID!**
Kopenhagen is(s)t nachhaltig
- 8/9 **DIE BERLINER ERNÄHRUNGSSTRATEGIE**
Gemeinsam umsetzen
- 10/11 **INNOVATIV & NACHHALTIG
- BERLINER PROJEKTE**
- 12/13 **INNOVATIV & NACHHALTIG
- BERLINER PROJEKTE**
Pilzlabor TU-Berlin
- 14/15 **PROJEKT CULINARY KIOSK**
Ernährungsbildung in 3 Größen
- 16/17 **WIE RICHTE ICH EINE NACHHALTIGE
VERANSTALTUNG AUS?**
Im Gespräch mit Kai Guttman
GRÜNE LIGA Berlin

Infos und Termine

- 18/19 **ADRESSEN, WORKSHOPS & FILME**
- 20/21 **NACHHALTIG EINKAUFEN & KOCHEN:
TAKE ACTION!**
Von Juliane Brix
- 22 **BUCHTIPPS**
Nachhaltigkeit & Ernährung
- 23 **TERMINE & IMPRESSUM**

Vorwort Quellen:
welthungerhilfe.de/hunger/ernaehrungssysteme/
www.un.org/en/food-systems-summit
deutschlandfunk.de/un-gipfel-gegen-hunger-wie-die-welt-kuenftig-ernaehrt-100.html

THINK GLOBAL - ACT LOCAL!

Liebe Kolleg:innen, liebe Interessierte,

am 23. September 2021 lud UN-Generalsekretär António Guterres zum 1. UN-Gipfel zu Ernährungssystemen (Food Systems Summit 2021) in New York ein. Im Mittelpunkt des digitalen Gipfeltreffens stand die Frage: Wie kann die Ernährungssicherheit von fast 8 Milliarden Menschen auf der Erde gewährleistet werden?

Klimawandel, ungerechte Handelsstrukturen, bewaffnete Konflikte und die Auswirkungen der Corona-Pandemie als Brandbeschleuniger haben die Zahl der chronisch unter Hunger leidenden Menschen wieder in die Höhe schnellen lassen. Aktuell sind es ca. 811 Millionen Menschen. Gleichzeitig gehen ein Drittel aller Nahrungsmittel verloren. Der Gipfel wurde in der Öffentlichkeit stark kritisiert, denn führende Agrar-, Chemie- und Lebensmittelkonzerne waren im Vergleich zu zivilgesellschaftlichen und kleinbäuerlichen Bündnissen unausgewogen zahlreich vertreten. Zwei Konzepte stehen sich dabei gegenüber: Auf der einen Seite all jene Interessengruppen, die auf Hybridsaatgut, Kunstdünger und Pestizide als Lösung im Kontext klassisch industriell geprägter Ernährungskonzepte setzen. Auf der anderen Seite stehen zivilgesellschaftliche Organisationen und politische Bewegungen aus aller Welt, die sich für eine klimafreundliche, umweltverträgliche und nachhaltige Nahrungsmittelproduktion engagieren, immer auch unter Berücksichtigung der Gesundheit und Rechte der Produzent:innen des globalen Südens.

Herkömmliche Ernährungssysteme sind selten gerecht, gesund, nachhaltig oder krisenfest. Krankheiten durch Pestizide, ausgelaugte Böden, Artensterben, Massentierhaltung, ungesunde Ernährung, Verpackungsmüll rücken immer dringlicher auf die Tagesordnung der Politik. Wir als Konsument:innen können durch unser Handeln diese Strukturen verändern. Es stellt sich also weniger die Frage, ob es eine Ernährungswende geben muss, sondern vielmehr wie sie gestaltet werden kann. Und, ob wir aktiv daran mitwirken ...

Vor dem Hintergrund der 17 Nachhaltigkeitsziele der Agenda 2030 werden seit 2015 auf kommunaler Ebene verstärkt Themen wie Ernährungssicherheit, Gesundheit, Handelswege,

Produktion & Konsum unter Nachhaltigkeitsaspekten diskutiert und umgesetzt. Der Bezirk Charlottenburg-Wilmersdorf erarbeitete 2018 dazu einen Beschluss, der die faire und nachhaltige Beschaffung bei öffentlichen Veranstaltungen im Bezirksamt als auch im öffentlichen Raum festlegte. Was genau hat das mit jedem Einzelnen von uns zu tun? Mit den Einkäufen für eine Veranstaltung, mit der Bestellung eines Caterings oder direkt am Arbeitsplatz? Mit dem Pausenbrot für die Kinder, dem Mittagssnack oder den Tassen Kaffee bzw. Tee, die wir im Laufe einer Woche konsumieren? Die Antwort ist so simple wie plausibel: jede Menge. Nur mit Blick auf die globale Situation können wir gemeinsam nachhaltig lokal handeln und damit verantwortungsvoll die Zukunft unserer Einen Welt gestalten.

Dieses Magazin nimmt Sie mit auf eine Reise. Wir schauen über den Tellerrand, stellen spannende und erfolgreiche Projekte aus anderen Regionen der Erde vor, geben Einblicke in die politische und zivilgesellschaftliche Debatte. Auf kommunaler Ebene engagieren sich viele Akteur:innen und Initiativen aus Stadt und Umland mit dem Thema nachhaltige Ernährungswende. Die vielfältigen Erfahrungen, Ideen und Konzepte wurden durch die Berliner Ernährungsstrategie zusammengefasst. Ganz konkrete Einblicke erhalten wir durch die Präsentation innovativer und nachhaltiger Berliner Projekte, wie dem Pilzlabor der Technischen Universität Berlin. Kai Guttmann von der GRÜNEN LIGA Berlin gibt uns im Interview einen Einblick, wie wir Veranstaltungen nachhaltig und klimafreundlich gestalten können. Adressen, Workshops, Filmtipps und einiges mehr erwarten Sie auf den letzten Seiten des Magazins. Gern stehen wir & die kooperierenden Initiativen für eine persönliche Beratung zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen eine spannende und inspirierende Lektüre!

Lidia Perico

Leiterin Stabsstelle Bildung für nachhaltige Entwicklung (SBNE)
Bezirksamt Charlottenburg-Wilmersdorf

LIDIA PERICO



FOTO: HOFFOTOGRAFEN.DE

ÜBER DEN TELLERRAND SCHAUEN ...

Zivilgesellschaft

SUPERMÄRKTE ALS GENOSSENSCHAFTEN

Zunächst scheint es vielleicht verblüffend, daß die Idee von genossenschaftlich organisierten Supermärkten in den USA, dem Land des Kapitalismus schlechthin, schon lange blüht und gedeiht. Doch paradoxerweise braucht es auch für die Gründung einer Kooperative amerikanische Grundeigenschaften wie Unternehmergeist, eine gute Portion Individualismus und das berühmte "Ärmel hochkrepeln": in den USA erreichen "Food-Coops" jedes Jahr einen Gesamtumsatz von fast 2 Milliarden US-Dollar. Über 3 Millionen Amerikaner sind mittlerweile Mitglieder von fast 5.000 Lebensmittelgenossenschaften - Tendenz weiter steigend. Mit mehr als 56.000 Teilhaber:innen ist die Genossenschaft "PCC Natural Markets" in Seattle die größte Lebensmittelkooperative des Landes.

Die 1973 gegründete "Park Slope Food Coop" in NYC mit ihren rund 17.000 Mitgliedern ist eine der ältesten - und bis heute eine der schillerndsten. Damals wollten 10 Gründungsmitglieder "einfach" bessere Lebensmittel zu günstigeren Preisen - und obendrein noch etwas für ihre lokale Community tun.

Seit nun schon mehr als 40 Jahren können die Mitglieder der "Park Slope Food Coop" abwechslungsreiche und qualitativ hochwertige Produkte zu unschlagbar kompetitiven Preisen in Brooklyn einkaufen. Der Turn-Over der Coop ist beeindruckend: im Schnitt wird pro Minute eine Kiste Ware verkauft. Um Mitglied zu werden erwirbt man einen Genossenschaftsanteil und zahlt eine einmalige Eintrittsgebühr - und muß fortan alle 4 Wochen rund 3h arbeiten, in fest zugewiesenen Schichten. Die in jeder Hinsicht diversen Mitglieder der "Park Slope Food Coop" machen alles von Einkauf, Wareneingang und Lagerhaltung bis hin zu Lebensmittelverarbeitung, Inventar, Wartung und den Bürojobs - sowie die Vorbereitung und Mitarbeit in einer lokalen Suppenküche. Durch ihre stolze Zahl an 17.000 Mitgliedern hat die Kooperative sogar einen Überschuss an Arbeitszeit zu verwalten. Und am Ende werfen die Beiträge der Coop auch noch Mittel für einen Fond



zur Förderung neuer Lebensmittel-Genossenschaften in New York ab: denn auch wenn das Beispiel der Pionier-Kooperative im Big Apple Schule macht, ist aller Anfang schwer. Doch neben allen anderen Vorteilen, die das Konzept einer Lebensmittel-Genossenschaft für ihre Teilhaber:innen mit sich bringt, ist es in Brooklyn der "Community Spirit", der "Park Slope" unschlagbar macht; manche Mitglieder bekennen offen, daß sie für jede andere Art des Einkaufens definitiv "verloren" sind ... www.foodcoop.com

Politik

KEIN PLASTIK IM GEMÜSEREGAL

Wie im französischen Kreislaufwirtschaftsgesetz (Loi AGEC) vom Februar 2020 vorgesehen, war es in Frankreich ab dem 1. Januar 2022 nicht mehr möglich, unverarbeitetes frisches Obst und Gemüse in Plastikverpackungen zu verkaufen. Für sensible Sorten gibt es ein schrittweises Verbot. Ein entsprechendes Dekret wurde vom Ministère de la Transition Écologique veröffentlicht. Die Rechtsverordnung sieht eine schrittweise Umsetzung dieses Verbots vor. Bis spätestens 2026 soll dann das gesamte Obst und Gemüse ohne Plastikverpackungen verkauft werden. Ab dem 1. Januar 2022 müssen etwa dreißig unverarbeitete frische Obst- und Gemüsesorten ohne Plastik verkauft werden, darunter etwa fünfzehn Gemüsesorten: Lauch, Zucchini, Auberginen, Paprika, Gurken, Kartoffeln und Karotten, runde Tomaten, Zwiebeln und Rüben, Kohl, Blumenkohl, Kürbis, Pastinaken, Rettich, Topinambur und Wurzelgemüse. Was das Obst betrifft, so werden Äpfel, Birnen, Orangen, Clementinen, Kiwis, Mandarinen, Zitronen, Grapefruits, Pflaumen, Melonen, Ananas, Mangos, Passionsfrüchte, Kakis usw. ab 2022 ohne Plastikverpackungen in den Regalen zu finden sein. Da schätzungsweise 37 % des Obsts und Gemüses derzeit in Verpackungen verkauft werden, sollen durch diese Maßnahme jedes Jahr mehr als eine Milliarde unnötiger Plastikverpackungen vermieden werden. Das Dekret sei das Ergebnis umfassender Konsultationen mit Interessengruppen, Wirtschaftsakteuren und Vertretern der Zivilgesellschaft und enthält einen Zeitplan für die Suche nach alternativen Lösungen und deren Umsetzung bis

zum 30. Juni 2026 für Obst und Gemüse, das beim Verkauf in loser Schüttung einem erheblichen Verderblichkeitsrisiko unterliegt. Zudem ist eine sechsmonatige Toleranzfrist für die Entsorgung der Verpackungsbestände vorgesehen. Kleine Schritte, große Wirkung: Einfach unverpacktes Obst und Gemüse einkaufen.

www.deutschlandfunknova.de

Bildung

DAS EDIBLE SCHOOLYARD PROJEKT BERKELEY

Karotten können die Welt verändern: Davon ist Alice Waters, Köchin, Autorin und Gründerin des weltweit erfolgreichen Projektes der "Essbaren Schule" aus Kalifornien, überzeugt. Der erste "Edible Schoolyard" (ESY) ist seit 1995 ein 4.000 m² großes Garten- und Küchenprojekt an der Martin Luther King Jr. Middle School, einer öffentlichen Mittelschule in Berkeley. An die 3.800 Schulgärten sind derzeit auf der Website der Organisation registriert, doch laut Alice Waters sind es wahrscheinlich weit mehr. Die Idee für das Schulgarten-Projekt ist alt: In Montessori- oder Waldorfschulen, aber auch im DDR-Schulsystem hat es schon immer Gemüsegärten gegeben und das Wort Kindergarten beschreibt bis heute, wie die Schulen ursprünglich einmal aussahen, und vor allem, wo der Unterricht stattfand - nämlich im Garten. In den USA änderte sich das erst in den Fünfzigerjahren, als die Kinder immer öfter in anonymen Großküchen gekochtes Essen in der Schule bekamen und zunehmend den Kontakt zur Natur verloren. Auf dem essbaren Schulhof in Berkeley beteiligen sich alle Schüler:innen am Pflanzen, Ernten und Zubereiten von frischen Lebensmitteln als Teil ihres Schultages. Denn laut Alice Waters neigen junge Menschen eher dazu, neue Lebensmittel zu probieren, wenn sie aktiv an der Ernte und Zubereitung neuer Lebensmittel beteiligt sind! Doch die Arbeit im Garten dient auch als Mittel zur Stärkung des Unterrichts in den Fächern Mathematik, Naturwissenschaften, Kultur und Geschichte, in denen Verbindungen zwischen Nahrung, Gesundheit und Umwelt hergestellt werden. Der Gartenunterricht ist mit den Lehrplänen und Standards für Naturwissenschaften und Mathematik verbunden, während der Küchenunterricht Anforderungen aus den Lehrplänen für Geisteswissenschaften entspricht. Über diese direkte Verbindung in den eigenen Unterricht hinein, in dem der Garten als Lernort etabliert wird, entwickelte das "ESY"-Projekt im Jahr 2004 eine "School Lunch Initiative", einen Modellversuch, um gesunde und frische Schulverpflegung in einem realistischen Budget zu etablieren. Bereits verarbeitete Kochzutaten wurden weitgehend aus dem Mittagmenü der Schulen gestrichen. Frische und regionale Produkte standen

nun im Mittelpunkt aller Schulmahlzeiten. Dieses Konzept ist inzwischen auch ein Vorbild für viele Schulen in Deutschland. www.edibleschoolyard.org/berkeley

Wirtschaft

FAIRES KAFFEEPROJEKT

Kaffee ist ein Hochgenuss, ohne den viele Menschen sich einen Start in den Tag kaum vorstellen können. Die Herstellung des Muntermachers ist jedoch immer noch mit Problemen wie Kinderarbeit, schlechter Bezahlung und Umweltzerstörung verbunden. Abhilfe schafft hier das bekannte Fairtrade-Label, unter dem die Kaffeebauer:innen für nachhaltige Produktion fixe Abnahmepreise und eine Extra-Prämie erhalten. Doch es kann auch noch besser gehen: Der Kaffeehersteller Teikei Coffee hat ein System entwickelt, in dem seine Vertragsbauern in Mexiko mit 7,8 Euro pro Kilo einen überragenden Lohn erhalten. Der „hanseatische Segelkaffee“ von Teikei ist überdies ein systemübergreifend gemeinschaftlich gedachter Ansatz. Von der Produktion über den Transport bis zum Verkauf ist alles so geplant, dass ein Maximum an sozialer und ökologischer Nachhaltigkeit erreicht werden kann. Nach dem Prinzip der Solidarischen Landwirtschaft finden sich Bestellergemeinschaften in Deutschland über die Teikei-Plattform, schätzen ihren eigenen Verbrauch vor dem Kauf ein und bestellen den Kaffee zu festgelegten Zeitpunkten. Der Kaffee wird mit einem Segelschiff in Mexiko abgeholt, die Schiffscrew besteht aus erfahrenen Skipper:innen und Segelschüler:innen, die die Tour zur Ausbildung nutzen können. Das ganze Bestellsystem schafft maximale Transparenz, spart Unmengen an CO₂ und verhindert Überproduktion. Die Kaffeeplantagen werden biologisch nach den Prinzipien der Agroforstwirtschaft bepflanzt, was den Boden bereichert und die Biodiversität erhält. Durch diesen Kreislauf des Kaffees in direktem Kontakt zu den Bauerngenossenschaften und ohne unnötigen Zwischenhandel kann man kaum näher an der Kaffeeproduktion sein. Dieses perfekt ausbalancierte System aus Wirtschaft, Sozialem und Umwelt ist ein Musterbeispiel für Transparenz und Fairness im Handel.

www.teikeicoffee.org

In Oaxaca, Mexiko. Die Kaffeebohnen der Teikei Coffee Gemeinschaft werden getrocknet.



FOTO: ERICK BOLAÑO



NYD DIT MÅLTID! KOPENHAGEN IS(S)T NACHHALTIG

Nicht nur europaweit spielt die Stadt Kopenhagen eine Vorreiter-Rolle bei der Einführung nachhaltiger Lösungen: mit einem der ehrgeizigsten Ansätze in Sachen Klimapolitik verfolgt die Stadt das Ziel, bis 2025 die erste klimaneutrale Hauptstadt weltweit zu sein. Mit schwimmenden Wasserstraßen, mehr Radfahrer:innen als Autos und riesigen Windturbinen am Horizont scheint sich Kopenhagen ständig selbst anzu-spornen! Als die ersten Ansätze der ehrgeizigen Vision 2007 formuliert wurden, fehlte das Thema "Ernährung" allerdings noch völlig - doch in den folgenden Jahren wurde klar, dass auch Lebensmittelerzeugung und Konsum ihre Beiträge leisten müssen. Als Ziel wurde formuliert: 20% der in Kopenhagen verzehrten Lebensmittel sollen aus ökologischer Produktion kommen - und die städtischen Kantinen sollten Vorreiter- und Vorbildfunktionen übernehmen. Das Kopenhagener Projekt "House of Food" entwickelte und begleitete einen Umstellungsprozess, in dem ohne Mehrkosten der Anteil an biologischen Lebensmitteln in städtischen Kindergärten, Schulen, Altersheimen, Krankenhäusern und Verwaltungen drastisch erhöht wurde. Schlüssel für den Umstellungsprozess waren eine neue Art des Wirtschaftens für die Großküchen, ein ausführliches Training der Mitarbeiter:innen und ein Bündel von Regeln, das sich stark verkürzt mit den Schlagworten „Sai-

**Der Erfolg war durchschlagend:
Selbst in den großen Zentralküchen kommen
mittlerweile 60-70% Bio-Produkte zum Einsatz -
und das weitgehend kostenneutral.**

sonale Küche" und „Verzicht auf Convenience" beschreiben lässt. Der Erfolg war durchschlagend: selbst in den großen Zentralküchen kommen mittlerweile 60-70% Bio-Produkte zum Einsatz - und das weitgehend kostenneutral. Und dieser Erfolg macht in der ganzen Stadt Schule: Heute gilt der Kauf von Bio-Produkten in Kopenhagen nicht als Luxus, sondern nur als "logisch" und Bio-Lebensmittel machen 24% des gesamten Lebensmittelverkaufs aus, Tendenz steigend. Rückenwind bekam und bekommt dieser Trend natürlich auch durch die "New Nordic Cuisine", die das vordem in puncto Gastronomie eher verschlafene Kopenhagen auf die kulinarische Weltkarte gesetzt hat. Mit der fast ausschließlichen Verwendung lokaler, saisonaler und biologischer Zutaten löste Chef Rene Redzepi vor nicht allzu langer Zeit mit seinem Restaurant "Noma" eine Food-Revolution aus.

Der Fokus auf regionale Bio-Lebensmittel drückt sich auch in der blühenden Urban-Farming Szene der Stadt aus, in der es vom entspannten Gemeinschaftsgarten für Hobby-Gärtner:innen, über genossenschaftlich organisierte Aktionsgruppen oder SoLaWis bis hin zu seit vier Generationen in einer Hand bewirtschafteten, stadtnahen Bio-Höfen und effizient rechnenden Startups alles gibt! Gefarmt wird horizontal und vertikal, "klassisch" oder unter Einsatz von



Einer der größten vertikalen Farmen der Welt. Frisch geerntet, ohne Pestizide und mit sauberer Windenergie angebaut.

Hydroponik, per Hand oder per Roboterarm. Angepflanzt wird in öffentlichen Parks, in recycelten Schiffs-Containern, auf den Gemeinschaftsfeldern etablierter Farmen, auf dem Dach eines ehemaligen Auto-Auktionenhauses, 2 stöckig-transportabel oder - gerade aktuell - auf dem Gelände von Industriebrachen: das Projekt Øens Have im ehemaligen Industriegebiet Refshaleøen wird das neue grüne Herz der Stadt. Die Brache verwandelt sich derzeit in ein lebendiges Grüngelände mit urbaner Landwirtschaft, Platz für Wildtiere, einem Ort für Workshops und Platz für ein Restaurant und einen Hofladen. Im Sommer können 50-60 Familien ihr Gemüse in Øens Have anbauen und jede Woche abholen - damit ist Øens Have derzeit das größte städtische, landwirtschaftliche Anbaugelände des Nordens!

Daneben gibt es in Kopenhagen aber natürlich auch Startups, die die industrielle Landwirtschaft nachhaltig, klimafreundlich und in marktverändernden Größenordnungen revolutionieren wollen. Eine dieser Firmen ist das 2020 gegründete Unternehmen "Nordic Harvest", zur Zeit Europas größte vertikale Farm im Osten der dänischen Hauptstadt. Bei "Nordic Harvest" reichen die Pflanzregale in einer riesigen Lagerhalle bis fast unter die Decke: das Unternehmen betreibt witterungs-

unabhängige Landwirtschaft und setzt auf erneuerbare Windenergie, modernste Software und Robotertechnologie, um Wasser, Nährstoffe und Düngemittel zu recyceln und um CO₂-neutral zu produzieren. Pro Quadratmeter können hier mehr als 200-Mal mehr an Salat, Gemüse und Kräutern angebaut werden als in konventionellen Betrieben. Potentiell wird hierdurch Ackerland für die Wiederaufforstung frei!

Bei "Nordic Harvest" wird zudem bis zu 250-Mal weniger Wasser als in konventioneller Landwirtschaft verbraucht und es entstehen keine schädlichen Emissionen.

Der Wachstumszyklus der Pflanzen wurde auf nachts umgestellt, so daß die Windenergie eingespeist werden kann, die im Stromnetz "überschüssig" ist. Ein weiteres Plus! In der klimatisch computergesteuerten Lagerhalle kann rund ums Jahr in gleichbleibender Qualität produziert und dann auf kurzem Weg nach Kopenhagen geliefert werden. Und damit punktet das Unternehmen "Nordic Harvest" in Sachen Nachhaltigkeit schon wieder. Derzeit arbeitet "Nordic Harvest" daran, seine Kapazität von rund 250 Tonnen pro Jahr auf 1.000 Tonnen nachhaltig produziertes Grün zu steigern, um Kopenhagen und Umland zu versorgen. Es überrascht nicht, daß Firmenniederlassungen an einem weiteren Standort in Dänemark und in Schweden, Norwegen und Finnland geplant sind. Mit seinen konsequent auf Bio-Produkte umgestellten Verwaltungen und multiplen Urban-Farming Ansätzen lebt Kopenhagen es vor: die nachhaltige Versorgung städtischer Agglomerationen ist möglich!



Øens Have: Urbane Farm, Bio-Restaurant und Ort für inspirierende Events.

www.kbh-madhus.webflow.io/english/aboutus
www.nordicharvest.com/om/visionen
 Instagram @oenshave

DIE BERLINER ERNÄHRUNGSSTRATEGIE

Gemeinsam umsetzen

Weltweit befinden sich die Ernährungssysteme in einem Veränderungsprozess. Das wachsende Verständnis des Klimawandels motiviert viele Bauer:innen und Produzent:innen zu einem Umdenken. Auch in Berlin entwickelt sich die lokale Ernährungslandschaft zunehmend nachhaltiger, regionaler und fairer. Dieser Prozess wurde nicht zuletzt durch den Berliner Senat angestoßen: Zusammen mit dem Berliner Ernährungsrat hat er es sich zur Aufgabe gemacht, eine zukunftsfähige, nachhaltige und regional gedachte Ernährungsstrategie für die Stadt zu entwickeln.

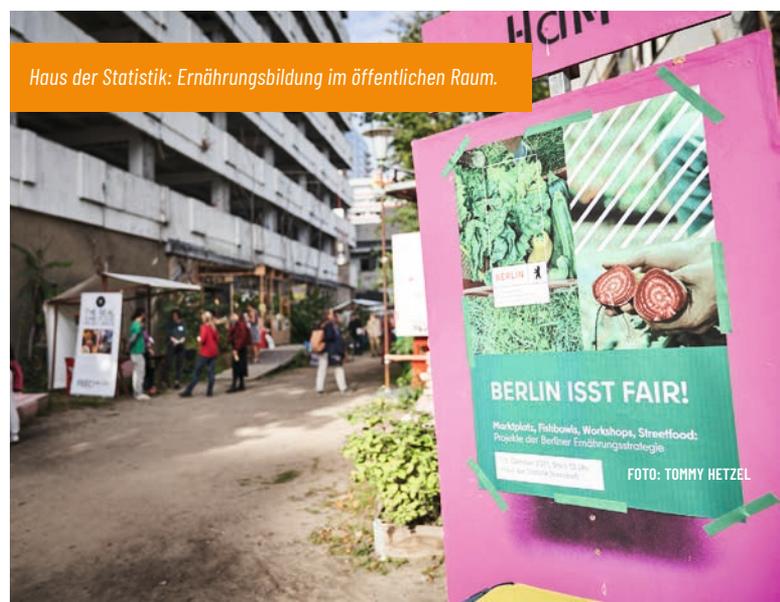
Die Nachfrage der Berliner Verbraucher:innen sowohl nach konventionellen als auch nach biologischen Lebensmitteln aus der Region steigt stetig. Insbesondere in der Gemeinschaftsverpflegung, in Schulen, Kitas, der Verwaltung und in Unternehmen soll schmackhaftes und gesundheitsförderndes Essen für alle angeboten werden. Wichtig ist hier vor allem eine lokale Ernährungspolitik hin zu mehr Regionalität, Nachhaltigkeit und Fairness. Aber auch der Fokus auf eine gesundheitsfördernde Ernährung für alle, unabhängig vom Geldbeutel, ist wichtig.

Zudem leistet die Berliner Ernährungsstrategie einen wichtigen Beitrag zur Umsetzung der von den Vereinten Nationen verabschiedeten 17 Nachhaltigkeitsziele - insbesondere zu Ziel 3, das den Zugang zu gesunder Ernährung verankert, und zu Ziel 12, das Veränderungen hin zu nachhaltiger Produktion und Konsum fordert.

Über die letzten Jahre hinweg wurden für die Berliner Ernährungsstrategie schon viele Projekte realisiert: Unter anderem befinden sich die Kantinen der Stadt in einem Transformationsprozess, die Regionalisierung Berlin-Brandenburgs wird gefördert und entlang der Wertschöpfungskette "vom Acker bis zum Teller" wird das Aufkommen von Lebensmittelabfällen reduziert. Ein Anfang ist gemacht. Doch als sich stetig entwickelnder Prozess geht die Berliner Ernährungsstrategie nun in die nächste Runde: raus aus der Verwaltung, quer durch die Stadt und von Kiez zu Kiez. Denn es bedarf einer umfassenden Umgestaltung unseres (Ernährungs-) Konsums, der zwar in Teilen durch die Verwaltung initiiert werden kann, der sich aber auch aus der Gesellschaft heraus entwickeln muss. Nur durch eine aktive Beteiligung der Stadtgesellschaft kann eine Transformation die notwendige Akzeptanz finden und alle Akteur:innen mit ihren Ideen und Initiativen mitnehmen. Die Berliner Ernährungsstrategie ist

daher als ein sich stetig weiterentwickelnder Prozess konzipiert, in den Wirtschaft, Verwaltung, Wissenschaft und zivilgesellschaftliche Initiativen und Verbände gleichermaßen ihre Vorstellungen, Visionen und Bedürfnisse einbringen, um ein nachhaltiges, urbanes Ernährungssystem in Berlin zu gestalten. Der aktuell erarbeitete Aktionsplan benennt sieben strategische Handlungsfelder, Ziele und konkrete Maßnahmen, mit denen der Transformationsprozess weiter beschritten wird. Diese Handlungsfelder zeigen, dass Ernährung ein Querschnittsthema ist, das zahlreiche Politikbereiche betrifft: von Umweltschutz, Sozial- und Gesundheitspolitik, über Ernährungsbildung in Kitas und Schulen, bis hin zu Wirtschaftsförderung, Landwirtschaft und Stadtplanung. Eine ressortübergreifende Entwicklung und Umsetzung der Ernährungsstrategie ist deshalb richtig und notwendig und entspricht den aus dem Gesundheitsbereich entwickelten Leitgedanken der Weltgesundheitsbehörde WHO „Health in all Policies“. Der vorgelegte Aktionsplan schlägt erste Maßnahmen vor, deren Umsetzung von einem Monitoring, einer Evaluation und einer Erfolgskontrolle begleitet wird, so dass während des Prozesses Anpassungen erfolgen können. Die Finanzierung sämtlicher Maßnahmen erfolgt im Rahmen der im Haushalt zur Verfügung stehenden Mittel.

Haus der Statistik: Ernährungsbildung im öffentlichen Raum.



DIE 7 STRATEGISCHEN HANDLUNGSFELDER

01

Gemeinschaftsverpflegung als Vorbild

Ein Kernziel der Ernährungsstrategie ist die Qualitätsverbesserung der Gemeinschaftsverpflegung.

Der Anteil ökologischer, regionaler, saisonaler, gesunder und fair gehandelter Lebensmittel soll kontinuierlich gesteigert und Lebensmittelverschwendung auf ein Minimum reduziert werden.

02

Wertschöpfung in der Region fördern

Die Nachfrage nach regionalen Lebensmitteln in der Hauptstadtregion übersteigt seit Jahren das Angebot.

Neue Geschäftsmodelle zum Aufbau von regionalen Wertschöpfungspartnerschaften werden im Rahmen bestehender Programme gefördert.

03

Zukunftsfähiges Ernährungssystem fördern

Seit einigen Jahren entwickelt sich in Berlin eine innovative Ernährungswirtschaft, die sich dem Ziel einer auf Regionalität und Nachhaltigkeit ausgerichteten Landwirtschaft verpflichtet fühlt. Diese innovative Ernährungswirtschaft inkorporiert neue (und alte) kooperative Wirtschafts- und Wertschöpfungsmodelle und übernimmt gleichzeitig wichtige sozial-ökologische Leistungen.

04

Lebendige und produktive Kieze

Neben Strukturen der Lebensmittelverarbeitung und des Lebensmittelhandels entwickeln sich in den Berliner Kiezen seit einigen Jahren vielfältige Strukturen für die Versorgung mit guten Lebensmitteln: von regionalen Vermarktungsinitiativen und urbanen Gärten über (revitalisierte) Markthallen und gläserne Küchen bis hin zu Netzwerken von Abholstationen für genossenschaftlich organisierte SoLaWis (Solidarische Landwirtschaft).



FOTO: TOMMY HETZEL

05

Ernährungsbildung

Das Thema Verbraucherbildung ist seit 2015 im Berliner Rahmenlehrplan für den Unterricht und die Früherziehung in Kitas und Schulen fest verankert. Auf dem Weg hin zu einer besseren Gesundheitskompetenz gibt es im Bereich Ernährungsbildung detaillierte Vorgaben und umfangreiche Materialien für die verschiedenen Bildungsbereiche sowie viele öffentliche und private Projekte und Initiativen, die sich dieses Themas angenommen haben.

06

Lebensmittelverschwendung vermeiden

Die Verschwendung von genießbaren Nahrungsmitteln findet entlang der gesamten Wertschöpfungskette „vom Acker bis zum Teller“ statt. Um diese Verschwendung von Lebensmitteln auf allen Stufen der Wertschöpfungskette einzudämmen, soll Berlin zur Modellstadt für eine „Zero Waste“-Abfallpolitik werden.

07

Öffentliche Verwaltung mit Vorbildfunktion

Die Entscheidungen und das Verhalten von Verwaltungen haben großen Einfluss auf das Alltagsleben der Bürger:innen und auf ihre direkte Umwelt. Öffentliche Verwaltungen sollten daher eine positive Vorbildfunktion übernehmen.

www.berlin.de/ernaehrungsstrategie

Die kulinarische Landschaft in Berlin ist so vielfältig wie die Menschen und die Kieze, die diese Stadt so besonders machen. Es gibt vielfältige Initiativen und Akteur:innen, die sich mit zukunftsfähigen Formen der Ernährung im städtischen Kontext beschäftigen. Wir stellen vier Beispiele vor.

■ INNOVATIV UND NACHHALTIG



Landwirtschaft

■ "SPEISEGUT" - AUF BERLINER BÖDEN

"SpeiseGut" ist kein bäuerlicher Betrieb im klassischen Sinne, denn als erstes gibt es schon einmal keinen Hof... Stattdessen werden von der Berliner SoLaWi mehrere Flächen - zum Großteil innerhalb des Berliner Stadtgebietes - gemeinsam bewirtschaftet. "SpeiseGut" wurde 2013 gegründet und versorgt seitdem Menschen in Berlin und Umgebung mit mehr als 40 Sorten biologisch und lokal angebautem Gemüse und Obst.

Das Prinzip der Solidarischen Landwirtschaft (SoLaWi) ist schnell erklärt: mehrere Privathaushalte tragen für mindestens 1 Jahr die Kosten eines landwirtschaftlichen Betriebs, wodurch dieser Planungssicherheit erhält und marktunabhängig und subventionslos wirtschaften kann. Im Gegenzug erhalten die Eigner:innen den Ernteertrag, den sie in verschiedenen Depots abholen können. Dorthin geliefert wird im Falle von "SpeiseGut" ohne Plastikverpackung und CO₂-neutral. Durch den persönlichen Bezug zueinander erfahren sowohl die Erzeuger:innen als auch die Konsument:innen die vielfältigen Vorteile einer nicht-industriellen, marktunabhängigen Landwirtschaft - so das theoretische Fundament der Solidarischen Landwirtschaft.

Derzeit gibt es bei "SpeiseGut" 420 Mitglieder. Neben Bauer Christian, dem Ackerteam und dem Community Management sorgen die ehrenamtlichen Depotleiter:innen für einen reibungslosen Liefer-Ablauf der biologisch angebauten Erzeugnisse. Der betriebseigene Hofladen von "SpeiseGut" befindet

sich in Berlin-Gatow, in der Alten Feuerwache. Nur wenige hundert Meter entfernt von einem der SoLaWi -Acker gibt es hier neben dem eigenen angebauten Gemüse auch frisches Brot von "Märkisches Landbrot", Eier vom Biohof Werder, Milchprodukte, Marmeladen, Chutneys, Honig, Säfte u.v.m. von regionalen Erzeuger:innen, deren Produkte nur schwer im Supermarkt zu finden sind. Im Hofladen wird ebenfalls eine kleine Ölmühle betrieben, in der Öle aus regionalen Saaten kaltgepresst werden.

Seit 2021 organisiert die SBNE in Kooperation mit der Fördergemeinschaft ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg Exkursionen für Schulklassen auf Biohöfe, auch zu "SpeiseGut". Die Jugendlichen lernen wie Ökolandbau funktioniert, warum Artenvielfalt wichtig ist und was nachhaltige Ernährung bedeutet. Ob das Gespräch mit den Bioproduzent:innen oder das gemeinsame Ackern - so macht Lernen Spaß!

www.speisegut.com



Wie wächst Bio-Salat? Wie funktioniert solidarische Landwirtschaft? Exkursion aufs SpeiseGut-Feld.

FOTO: SPEISEGUT E.V.

Verwaltung

**GEMEINSCHAFTSPROJEKT
HOCHBEETE IN ALT-LIETZOW**

Regional, ökologisch, selbst gemacht - und das direkt vor der Haustür!

Im Rahmen der Berliner Ernährungsstrategie haben Vimonda.Berlin und die Stabsstelle Bildung für nachhaltige Entwicklung (SBNE) in Charlottenburg das Gemeinschaftsprojekt Hochbeete initiiert. Seit April 2022 stehen am Culinary Kiosk hinterm Rathaus insgesamt 20 Hochbeete. Das Ziel? Ernährungsbildung zum Anfassen!

Mit dem Projekt wird für die Menschen im Kiez der Anbau ihrer Lebensmittel direkt erfahrbar. Die Projektidee: einen grünen Lernort im Kiez schaffen. Anwohner:innen, Kolleg:innen aus der Verwaltung, Initiativen, Schulklassen und Kitagruppen können zusammen gärtnern und ins Gespräch kommen. Bereits 7 Patenschaften wurden angemeldet, u.a. von der Initiative a tip: tap e.V., Team Azubis aus dem Rathaus, der Willkommensklasse Ludwig-Cauer-Grundschule, von Familien aus der Nachbarschaft und dem Team der SBNE. Unter der Expertise von Gärtner:innen wird in den kommenden Monaten gemeinsam gepflanzt, gepflegt, gegessen und gelernt. Workshops und Aktionen rund um die Themen nachhaltige Ernährung, klimaneutrale Events und SDGs sind in Planung. Am Ende der Saison wird gemeinsam geerntet und gespeist. „Ernährungsbildung, die Spaß macht und gut schmeckt!“ so Umweltstadtrat Oliver Schruoffeneger.

Wer Lust am gemeinschaftlichen Gärtnern in Alt-Lietzow hat, meldet sich am besten beim Team SBNE sbne@charlottenburg-wilmersdorf.de

www.sbne.de

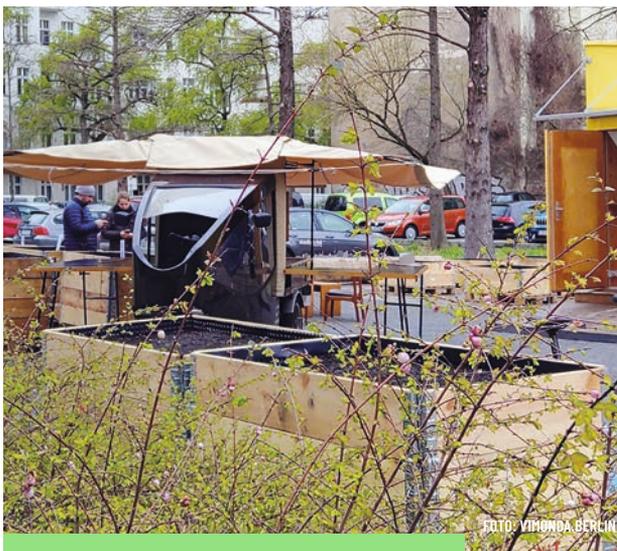


FOTO: VIMONDA BERLIN

Lernort, Kiosk und Garten am Rathaus Charlottenburg.

Lernort

**DER WELTACKER
MITTEN IN PANKOW**

Wie und wovon ernährt sich die Welt? Was wird wo produziert und gegessen? Auf dem Berliner Weltacker im Botanischen Volkspark Pankow kann man viel über gesunde Ernährung, unsere eigene Landwirtschaft, die globalen (Transport-) Zusammenhänge, die "Reibungsverluste" in den verschiedenen Ernährungssystemen sowie die anstehenden Herausforderungen des Klimawandels lernen. Wir sind jetzt gut 7,8 Milliarden Menschen auf diesem Planeten. Die Weltbevölkerung wächst weiter, die globale Ackerfläche jedoch nicht. Wie lange kann die Erde uns noch ernähren? Ca. 2000 m² stehen derzeit - Tendenz jedoch fallend - pro Erdenbürger zur Verfügung. Darauf muss alles wachsen, was uns nährt und versorgt: Getreide, Gemüse und Obst... aber auch das Futter für die Tiere, deren Fleisch, Milch und Eier wir verzehren, sowie Baumwolle, Tabak und nachwachsende Rohstoffe für die Industrie und Bio-Gas oder Bio-Diesel.

Leider reichen diese 2000m² pro Kopf nicht überall aus: vor allen bei uns in den reichen Industrienationen nicht. Dabei spielen biologische wie nicht recylebare Abfälle und die Erzeugung von Fleisch und Energie eine wichtige Rolle. Unsere Landwirtschaft und unser ganzes Ernährungssystem müssen neu gedacht werden, um "fit" für eine nachhaltige Zukunft zu werden - und das nicht nur, um dem globalen Ungleichgewicht im Ernährungssektor endlich entgegenzutreten. An welchen Stellen der überfällige Wandel ansetzen kann, zeigen internationale Beispiele, in denen mutige Gründer:innen und innovative Unternehmen aus aller Welt, aber auch genossenschaftlich organisierte kollektive Vorreiterfunktionen übernehmen.

www.2000m2.eu/de



Wie viele Quadratmeter gibt es heute zum Abendessen? Der Weltacker präsentiert die Ackerfläche, die für jeden Menschen auf der Welt zur Verfügung steht: Etwa 2000 m².

INNOVATIV UND NACHHALTIG

Wissenschaft

INNOVATIV & NACHHALTIG - BERLINER PROJEKTE

Aus Abfall wird Rohstoff: Schmackhafte und klimafreundliche Rezepte mit Pilzen

Bericht von Martin Thomas Schlecht

Im Projekt „Pilzlabor“ der TU Berlin (FG Bildung für Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwirtschaft) drehte sich alles um sie: Pilze (biologisch weder Tier noch Pflanze) und wie man sie in der Küche verwendet. Im Labor experimentierten Studierende und Dozent:innen ein Semester lang mit Pilzen und kreierten neue Lieblingsgerichte. Dabei gingen wir in Workshops der Frage nach, wie klimafreundlich und nachhaltig Pilzmahlzeiten sein können und wollten selbst testen, ob sie überhaupt schmecken. Wir schlüpfen in die Rolle der Produkttester:innen und stellten unsere Kreationen bei den Aktionstagen „Mall-Anders“ im Einkaufszentrum Wilma in Charlottenburg vor.

Pilze: nicht weit verbreitet, aber gesund!

Pilze als Nahrungsmittel spielen in Deutschland in der alltäglichen Ernährung nur eine untergeordnete Rolle. Dabei verfügen Pilze nicht nur über reichlich wichtige Nährstoffe (bspw. Zink, Ballaststoffe oder Vitamine), sondern sie sind in Ihrem Anbau, bzw. Herstellung sehr klimafreundlich. Pilze wachsen zirkulär auf Resten nachwachsender Rohstoffe, in ihrer Kultivierung sparen sie Energie; denn bis auf wenige Ausnahmen brauchen sie kein Licht, da sie ohne Photosynthese auskommen und dadurch können Pilze theoretisch



Teilnehmer:innen der TU Berlin bei der internen Vorstellung der Rezepte zum Spreemittag am 20.01.2022.

FOTO: PILZLABOR TUB

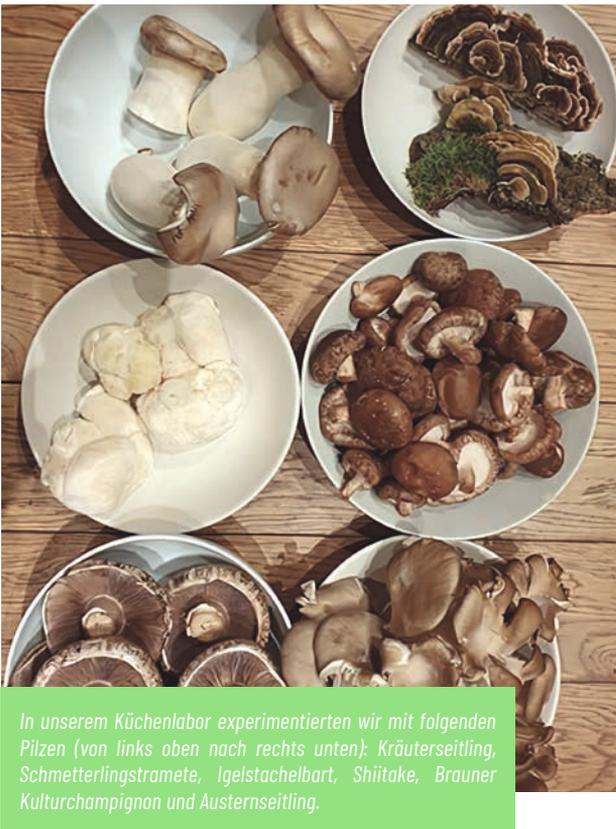
überall angebaut werden. In unserem Pilzlabor wollten wir exemplarisch Rohstoffkreisläufe schließen und dabei schmackhafte Gerichte mit Pilzen kreieren. Unsere beiden zentralen Fragen: Können Pilze CO₂-intensive Lebensmittel ersetzen? Und: Schmeckt das überhaupt? Los ging's: Für die Zucht sammelten wir Kaffeesatz an Mensen des Instituts und in Cafés im Kiez, den vermeintlichen „Abfall“, welchen wir in hochwertige Nahrung – die Pilzfruchtkörper – umwandelten. Nach der Sterilisierung des Kaffeesatzes kultivierten wir ausgesuchte Pilzarten (bspw. Rosenseitlinge, Limonenseitling, Piopino, Kräuterseitlinge) selbst und entwickelten aus diesen „Rohstoffen“ die eigenen Rezepte.



Die Dozent:innen am 24.01.2022 bei „Mall Anders“. Das Pilzlabor wurde in Kooperation mit der TU Berlin und Catering Bukowa (in der Mitte) durchgeführt.

Praxistest im Einkaufszentrum Wilma

Den Abschluss des Pilzlabors bildete die öffentliche Verkostung im Rahmen der Veranstaltung „Mall Anders - Offenes Lernlabor der Berliner Universitäten“ im Einkaufszentrum „WILMA Shoppen in Berlin-Wilmersdorf“ in Charlottenburg. Beim Praxistest mit Konsument:innen boten wir den Kund:innen der Mall die drei selbst kreierten Kostproben an: 1) Sushi mit Teriyaki-Shiitake, 2) Pulled-Mushroom aus Kräuterseitlingen) sowie 3) Mushroom Shawarma mit einem Mix aus verschiedenen Pilzen. Zudem führten wir durch eine kleine Pilzausstellung in der Wilma. Insbesondere Sushi und Pulled-Mushroom fanden die Konsument:innen äußerst lecker und waren für viele eine vergleichbare Alternative zu Fleisch und Fisch. Das kreierte Mushroom-Shawarma hatte einen intensiven Geschmack nach Pilzen und Zitrone und war daher ein Gericht für Liebhaber dieser Geschmacksrichtungen.



In unserem Küchenlabor experimentierten wir mit folgenden Pilzen (von links oben nach rechts unten): Kräuterseitling, Schmetterlingstramete, Igelstachelbart, Shiitake, Brauner Kulturchampignon und Austernseitling.



Pilz-Sushi Zubereitung in der MALL-Anders.

Unsere Umfrage ergab, dass durch die Kostproben Menschen angeregt wurden, sich mit dem Thema Pilze als Lebensmittel auseinanderzusetzen und gaben an nun mehr mit Pilzen beim Kochen experimentieren zu wollen.

Das Pilzlabor verdeutlichte, dass Pilze als Nahrungsmittel nicht nur wegen der Klimabilanz mehr Beachtung verdienen, sondern dass solche Gerichte auch geschmacklich eine echte Alternative zu CO₂-intensiven Lebensmitteln wie Fleisch und Fisch sein können. Viele Wissenschaftler:innen und Mykolog:innen sind daher überzeugt, dass Pilze für die Sicherung der Ernährung von zentraler Bedeutung sind und damit eine grüne, gesunde und schmackhafte Alternative darstellen.

Wie umweltfreundlich, gesund und fair ist Pulled Mushrooms im Vergleich?

Ermittelt über den Nahgast-Rechner (www.nahgast.de/rechner/). Zutaten, welche nicht in der Datenbank vorhanden waren wurden durch vergleichbare ersetzt. Für Pilze wählten

wir regionale Champignons. Anstelle von 500g Pilze wählten wir 300g Schweinefleisch aus fairer und artgerechter Haltung.

Wir haben unser Gericht "Pulled Mushroom mit Kräuterseitlingen" mit einer Portion "Pulled Pork" verglichen. In keiner der Vergleichskategorien schneidet das "Pulled Pork" besser als "Pulled Mushroom" ab. Besonders stark ist der Unterschied in den Bewertungspunkten "Umwelt" und Fairness" ausgeprägt.



ÜBER UNS:

Das Pilzlabor wurde von der TU Berlin, Fachgebiet Bildung für Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwirtschaft in Kooperation mit der Köchin Graznya Bukowa von Spreemittag durchgeführt, die das Catering, die Kreation und die optische Abstimmung der Gerichte verantwortete. Martin Schlecht (TUB) war für die Anleitung bei der Pilzkultivierung sowie das Thema "Verwendung der Pilze als Lebensmittel" zuständig und leitete das Projekt. Die Dozentinnen Stephanie Grundmann, Karin Groth sowie die Hauswirtschaftsleiterin Renate Rosen (alle TUB) leiteten die Studierenden in der Verarbeitung der Gerichte an. Gefördert wurde die Präsentation des Projektes von der SBNE, Bezirksamt Charlottenburg-Wilmersdorf.

Der Culinary Kiosk beschäftigt sich mit nachhaltigem Konsum und zielt auf Klimaschutz, sozialen Mehrwert und Nachhaltigkeit gleichermaßen. Er ist ein kulinarischer Informations- und Begegnungsort – konzipiert für öffentliche Einrichtungen, NGOs, Schulen, Unternehmen und interessierte Bürgerinnen und Bürger. In Vorträgen, bei Schulungen oder Veranstaltungen werden Hintergründe zu Herkunft, Klimabilanz und Produktionsbedingungen von Lebensmitteln präsentiert.

CULINARY KIOSK

JEDER SCHRITT ZÄHLT.

Ein Kiosk für nachhaltige Esskultur

Das Modellprojekt ist Teil der neuen Berliner Ernährungsstrategie und wurde von der Stabsstelle Bildung für nachhaltige Entwicklung (Bezirksamt Charlottenburg-Wilmersdorf) gemeinsam mit Vimonda.Berlin initiiert. Als Plattform für nachhaltige Kulinarik steht der Kiosk öffentlichen Einrichtungen, Vereinen, Unternehmen und Schulen zur Verfügung.

Der Kiosk: ein mobiler Informations- und Aktionsraum für die Stadt

Der Kiosk kann wie ein modularer Marktstand dauerhaft in einem Gebäude oder ortsunabhängig bei Veranstaltungen eingesetzt werden und bietet neben fair-regionalen Produkten auch ein umfangreiches Bildungsangebot. Er wird klimaneutral auf Cargo-Bikes transportiert und ist für Veranstaltungen mit unterschiedlicher Ausstattung und individuellem Workshop-Angebot konzipiert.



Der mobile Kiosk kann bei Veranstaltungen, Events und Konferenzen eingesetzt werden.

Das modulare Baukastensystem wird zu 100% klimaneutral mit Cargobikes transportiert und kann bequem überall aufgebaut werden. So entsteht an jedem Ort, sei es im Park oder auf einem Parkplatz, eine besondere Atmosphäre. Auch bei Festen, Messen, Konferenzen und Meetings ist der Kiosk ein spannender kulinarischer Ort mit leckeren Produkten aus der Stadt und der Region.

Verwaltung als Vorbild

Nachhaltige Ernährung und klimafreundliche Events

Die Vielfalt der menschlichen Kulturen findet sich in allen Bereichen unseres Lebens wieder – das gemeinsame Essen ist ein ganz wesentlicher Teil davon. Als umsichtige Gastgeber können Verwaltung, Vereine und Unternehmen über eine nachhaltige Kulinarik und besondere Events hier einen Beitrag leisten. Denn Essen ist nicht nur ein Aspekt der Willkommenskultur, es kann in Meetings, Workshops und bei



FOTO: TOMMY HETZEL

In seinen Bildungsangeboten verbindet der Culinary Kiosk Theorie und Praxis, Bildung und Erfahrung zu den Themen regionale Kulinarik und nachhaltiger Konsum.



FOTO: TOMMY HETZEL

Veranstaltungen auch zur Einladung für einen offenen, entspannten Dialog genutzt werden. Hierzu will der Culinary Kiosk mit spannenden Produkten und tollen Geschichten rund ums Essen einen inspirierenden Beitrag leisten.

Ziel aller Veranstaltungs- und Bildungsformate des Culinary Kiosk ist es, in Charlottenburg-Wilmersdorf und später auch an anderen Orten der Stadt für mehr Nachhaltigkeit rund ums Essen zu werben: sei es beim Einkauf mit mehr Fokus auf Bioprodukte oder bei Themen wie Verpackungsvermeidung, lokaler Wertschöpfung oder dem regionalen Bezug beim Catering von Events. Viele Organisationen der Stadt können hier als Vorbild ein Zeichen setzen und mit einem besonderen Essen für mehr Nachhaltigkeit werben.

Ein besonderes Angebot für Schulen

Zahlreiche Produkte und Formate des Kiosk Teams sind für Schulen, Vereine und Kitas konzipiert: sei es zu Garten- oder Ernährungsaspekten oder Bildungsthemen wie Fair Trade, nachhaltigem Konsum oder ökologischem Fußabdruck. Praxis und Theorie sind hierbei immer eng verzahnt: Für Schulen bietet das Kiosk-Team gemeinsam mit Partnerorganisationen ein ganzheitliches, modular umsetzbares Workshop-Angebot. Der Kiosk kann von den Schulklassen auch in Eigenregie als Schülerfirma an der Schule etabliert werden und zum „Lernen durch Praxis“ genutzt werden.

www.culinary-kiosk.com/kiosk

WORKSHOPANGEBOTE FÜR SCHULKLASSEN: ZERO WASTE COOKING

(Dauer: 3h)

Gemeinsam mit Schulkoch Ben Perry werden eigene Lieblingsrezepte mit vorhandenen Lebensmitteln bzw. sogenannten Resten aus dem Handel (Thema: Haltbarkeit von Lebensmitteln) zubereitet. Ergänzt werden Themen wie Saisonalität, Fair Trade und Bio-Lebensmittel. Fokus ist die Verpflegung für unterwegs, beim Sport, in der Schule oder bei der Arbeit. Parallel informieren wir über die Qualität und Herkunft von Lebensmitteln, auch Themen wie Lagerung, Verpackung und Haltbarkeit werden angesprochen.



Veranstaltungen nachhaltig planen und durchführen - mit dem Handlungsleitfaden "Klimaneutrale Veranstaltungen". Im Interview mit Kai Guttmann von der GRÜNEN LIGA Berlin

WIE RICHTE ICH EINE NACHHALTIGE VERANSTALTUNG AUS?

Lidia Perico: Ihr habt während eines 2-jährigen Prozesses den Handlungsleitfaden "Klimaneutrale Veranstaltungen" für Berlin gemeinsam mit unterschiedlichen Akteur:innen erarbeitet. Warum braucht es diesen Handlungsleitfaden? Wer war am Prozess beteiligt?

Kai Guttmann: Der Leitfaden ist entstanden, weil Berlin das Ziel hat bis 2050 klimaneutral zu sein. Veranstaltungen sind in Berlin ständig präsent. Wir haben jeden Tag Wochenmärkte, wir haben kleine Straßenfeste und Großveranstaltungen. Und all diese Veranstaltungen tragen natürlich auch zum CO₂-Ausstoß bei. Deswegen müssen wir überlegen, wie wir die Emissionen eingrenzen können. Anfallender Abfall, lange Transportwege, aber auch Energie- und Wasserverbrauch sind nun mal Emissionsquellen. Deswegen haben wir diesen Leitfaden in einem partizipativen Prozess mit verschiedenen Akteur:innen aus dem Bereich Veranstaltungen in Berlin, aber auch mit Vertreter:innen aus den Bezirksämtern, der Senatsebene, aus der Wissenschaft und der Zivilbevölkerung entwickelt. Wir haben gemeinsam in verschiedenen Workshops versucht, erst mal über bestehende Hindernisse zu sprechen: Wo haben wir eigentlich Probleme in Berlin? Es war tatsächlich so, dass viele gesagt haben, es würden in Berlin einheitliche Regularien fehlen. Jeder der Bezirke hat so ein bisschen seine eigenen Regeln und Prozedere. Außerdem hatten wir viel über Open Air Veranstaltungen gesprochen. Da fehlt es häufig noch an Infrastruktur, also Wasser, Abwasser- und Stromanschlüssen. Und die Möglichkeit Ökostrom zu nutzen fehlt vielerorts auch. Wie können diese Hindernisse überwunden werden, welche Ideen können gemeinsam entwickelt werden? Wie können wir alle mitnehmen? Daraus ist dann in diesem zweiten Prozess der schöne Leitfaden entstanden.

LP: Für wen ist dieser Handlungsleitfaden gedacht und welche Infos findet man darin?

KG: Der richtet sich an Veranstalter:innen, Menschen der Bezirksverwaltungen, aber auch an die Politik, um Anreize zu geben. Wo muss die Politik nachbessern oder wo muss was passieren, damit wir vielleicht gar nicht mehr diese Probleme

haben, die wir teilweise haben, diese Hürden bei Veranstaltungen. Es finden sich allgemeine Infos zu den verschiedenen Handlungsbereichen, die wir identifiziert haben, wie das Thema Abfall-Management, Energieversorgung, Wasser und Sanitär, Transport etc. Und dann gibt es ganz konkrete Handlungsempfehlungen. Wir sagen „Hey, das könnt ihr ganz niedrigschwellig machen“, oder auch Dinge, die etwas mehr Zeit brauchen und auch Ideen zur Umsetzung. Zusätzlich haben wir konkrete Hilfestellung für Berlin, also Adressen, an die man sich wenden kann. Wo kann ich ein Spülmobil bekommen? Wir haben auch versucht, die vorhandenen Gesetzesgrundlagen und Verordnungen zusammenzufassen, um einen besseren Überblick und so ein bisschen Licht ins Dunkel zu bringen.

LP: Mit dem Umweltfestival Berlin habt ihr seit 25 Jahren Erfahrung im nachhaltigen Eventmanagement. Wie habt ihr angefangen und wo steht ihr heute?

KG: Genau, 1995 fand in Berlin der erste UN-Klimagipfel statt und in diesem Rahmen haben sich verschiedene Umweltinitiativen zusammengetan und für diesen Zeitraum ein Rahmenprogramm gestaltet. Das war die Geburtsstunde des ersten Umweltfestivals am Brandenburger Tor. Und wir sind immer noch da, nach all diesen Jahren. Das Festival hat sich vergrößert, die Themen sind nach wie vor aktuell: Umwelt- und Klimaschutz. Wir haben von Anfang an auf Abfallarmut gesetzt. Wir nutzen ein Spülmobil und ausschließlich Mehrwegbecher- und Geschirr, somit halten wir die Abfälle gering. Wir haben es über die Jahre es geschafft, unseren Transport vor Ort mit Lastenfahrrädern zu organisieren, inzwischen ist dies durch Flotte Berlin kostenlos möglich

LP: In eurem Handlungsleitfaden führt ihr auch internationale Best-Practice Beispiele an. Kannst du uns ein Beispiel vorstellen?

KG: Spontan fällt mir das Open-Air Sankt Gallen in der Schweiz ein. Die Veranstalter:innen setzen schon seit Jahren auf Nachhaltigkeit und sind vor allem im Bereich Müll sehr weit vorangeschritten. Auf alles gibt es ein Pfandsystem, auch auf Zelte usw. Am Ende des Festivals muss das Zelt wieder mitgenommen werden und es gibt Pfand zurück. Das heißt, da ist eine große Rücklaufquote und dementsprechend entsteht gar kein/kaum Müll. Genauso handeln sie das Thema Catering, es ist dort wichtig. Es gibt zwar Fleisch auf der Speisekarte, aber das wird nur von regionalen Anbieter:innen und mit Blick auf Bioqualität bezogen. Das heißt, kürzere Transportwege, weniger CO₂ Emission. Die „Trash-Heroes“ sensibilisieren Festivalbesucher:innen vor Ort auch den Müll einzusammeln. Es geht also um die Umsetzung der Zero Waste-Strategie. Man muss für Best

Practice aber gar nicht weit schauen, weil wir auch in Berlin unheimlich viele gute Beispiele haben. Ich denke jetzt gerade ans „Freilauf DIY Fahrrad Festival“, die zum Beispiel ihr Catering zum Großteil aus geretteten Lebensmitteln beziehen. Das heißt, es gibt Kontakte zu Foodsharing Initiativen, die in Berlin ja sehr aktiv sind. Und auch Berlin hat viele Öko-Märkte, wo halt wirklich auch das Thema ökologischer Anbau eine große Rolle spielt und es wird immer präsenter.

LP: *Ihr habt 2022 das Projekt „Coole Märkte“ gestartet ...*

KG: Genau das ist unser neues Projekt „Coole Märkte fürs Klima“, die Nachhaltigkeitstour für klimaschonende und nachhaltige Veranstaltungskonzepte. Und da haben wir jetzt noch mal unser Wissen aus den letzten Jahren gebündelt und verschiedene Tools entwickelt. Wir haben die Online-Talks, also die sog. „Coolen Talks“. Mit Gesprächspartner:innen sprechen wir zu unterschiedlichen Themen, das Ganze ist als Videoclip online auf unserer Webseite anzuschauen. Dann haben wir Informationsflyer zu verschiedenen Veranstaltungsthemen entwickelt, die online verfügbar sind. Dann haben wir in Kurzform noch online Flyer entwickelt, die online auch verfügbar sind. Die richten sich nicht nur an große Veranstalter:innen, sondern auch an die Zivilgesellschaft. Also, wenn ich mein Gartenfest ein bisschen freundlicher, klimafreundlicher gestalten will, kann ich mir da auch ein paar Tipps holen und vielleicht auch noch sparen. Mitte April 2022 startet ein Beteiligungswettbewerb. Da können sich alle, die mit Veranstaltung zu tun haben und eine spannende Idee haben zum Thema nachhaltige Veranstaltungsplanung ihre Ideen einsenden. Es gibt Preisgelder. Damit möchten wir auch Anreize schaffen und gute Ideen finanziell unterstützen. Vor allem geht es darum, zu vernetzen, von anderen zu lernen und das Ganze deutschlandweit.

KAI GUTTMANN



Kai Guttman arbeitet seit 2018 für die GRÜNE LIGA Berlin. Er ist studierter Stadtgeograph und hat sich bereits im Studium mit vielen Themen zum Klima- und Umweltschutz beschäftigt. Sein Arbeitsschwerpunkt liegt im Beratungsbereich für klimafreundliche und nachhaltige Veranstaltungen im öffentlichen Raum.

LP: *Okay, ihr habt mich überzeugt und ich möchte jetzt alle Events nur noch klimaneutral ausrichten. Wie starte ich? Welche konkreten Maßnahmen sind kurzfristig umsetzbar und entfalten eine unmittelbare Wirkung?*

KG: Also die erste Regel, würde ich sagen, ist immer, sich die Frage zu stellen: Was brauche ich eigentlich und was kann ich vielleicht vermeiden? Einfach mal den Handlungsleitfaden in die Hand nehmen, reinlesen, dann fällt einem vielleicht auch schon auf, dass man in vielen Bereichen schon nachhaltig oder auch klimafreundlich ist und vielleicht manche Themen gar nicht mehr relevant sind.

Aber zum Beispiel, was eben eine unmittelbare Wirkung hat oder auch vor allem sehr, sehr visuell ist, ist das Thema Abfall. Abfall fällt immer an, es ist die sichtbarste Emissionsquelle einer Veranstaltung. Vielleicht kann ich Sachen wie Flyer und Give-Aways und sowas vermeiden, in allen möglichen Bereichen, also im Vorfeld einer Veranstaltung schon. Und dann aber auch zu gucken okay, ich möchte kein Einweg, da können/müssen wir eh von weg und das ist auch gesetzlich geregelt.

Ich kann auch ganz einfach beim Thema Wasser auf Leitungswasser setzen in Karaffen anstatt Flaschen-Wasser. Durch den Transport fallen zusätzliche Emissionen an. Das sind kleine Schritte mit großer Wirkung. Beim Thema Transport kann ich immer gut nach außen kommunizieren, dass es keine Parkplätze für Autos gibt. Das heißt, ich versuche die Leute zu motivieren, mit dem ÖPNV oder Fahrrad anzureisen.

Ich denke, das Wichtigste ist einfach, die Dinge nach außen zu kommunizieren, das hat einfach eine positive Wirkung.

LP: *Kai, vielen Dank für das Interview und auch für die vielen Tipps. Vielleicht eine allerletzte Frage, hast du für uns noch einen guten Veranstaltungstipp 2022?*

KG: Na klar, unser Umweltfestival am Brandenburger Tor am 12. Juni 2022, endlich kann es wieder stattfinden! In diesem Jahr wird sich alles rund um das Thema „Wasser“ drehen.

LEITFADEN + CHECKLISTE

www.grueneliga-berlin.de/klimaneutrale-veranstaltungen

COOLE MÄRKTE

www.grueneliga-berlin.de/coole-maerkte-fuers-klima



FOTO: MEJDI BEKRI

ADRESSEN, WORKSHOPS & FILME

ONLINE INFORMIEREN

Fördergemeinschaft ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e.V.

Bio-Catering, Bio-Markt oder Kochkurs gesucht? Die Fördergemeinschaft ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e.V. hat auf ihrer Seite Unternehmen und Anbieter:innen aufgeführt. Es kann gezielt nach Kategorien in den Bundesländern Brandenburg und Berlin gesucht & gefunden werden.

www.bio-berlin-brandenburg.de/bio-adressen

Fairtrade Deutschland

Als unabhängige Initiative handelt Fairtrade Deutschland nicht selbst mit Waren, sondern vergibt das internationale Fairtrade-Siegel für fair gehandelte Produkte. Auf der Webseite erfährt man u.a., welche Produkte alle in Deutschland erhältlich sind und wo man diese kaufen kann.

www.fairtrade-deutschland.de/produkte

Kleingärten im urbanen Raum

"Die Rolle von Kleingärten im urbanen Raum - innovative Kleingarten-Konzepte in Berlin" - im Rahmen des internationalen Connective Cities Events 2020 entstand dieses Video der SBNE in Kooperation mit dem Umwelt- und Naturschutzamt Charlottenburg-Wilmersdorf.

www.youtube.com/watch?v=69jKSmA9P8c&t=360s

Der Kompass Nachhaltigkeit

Der Kompass Nachhaltigkeit informiert und unterstützt Beschaffer:innen aller Verwaltungsebenen, soziale und ökologische Belange im öffentlichen Einkauf stärker zu berücksichtigen. Ein Angebot der Engagement Global im Auftrag des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung.

www.kompass-nachhaltigkeit.de

WORKSHOPANGEBOTE

Interaktiver Workshop zu klimafreundlicher Ernährung

Bei RESTLOS GLÜCKLICH e.V. geht es nicht nur darum, Essensreste zu verwerten, sondern auch um klimafreundliche Ernährung im Allgemeinen. Was bedeutet das überhaupt? Leider ist es gar nicht so selbstverständlich, die „richtigen“ Entscheidungen zu treffen. In einem Workshop wird der Weg durch den Dschungel an Siegeln und Irrtümern aufgezeigt. Auch Verpackungsthema und Herkunftsorte werden unter die Lupe genommen.

www.restlos-gluecklich.berlin

Das Klimafrühstück

... von Kate e.V. gibt's für Groß und Klein. Essen und Klima schützen? Wie hängt das miteinander zusammen? Mit dem Bildungsangebot „Das Klimafrühstück - Wie unser Essen das Klima beeinflusst“ bringt KATE e.V. diesen Zusammenhang Kindern und Erwachsenen näher. Der Schwerpunkt des Projekts liegt auf der komplexen Thematik des Klimawandels und dem Einfluss, den unserer Ernährungsweise darauf hat. Durch eigenes Handeln, Denken, Mitmachen und Erleben werden viele neue Erfahrungen gesammelt.

kate-berlin.de

Eine Zero Waste Projektwoche

für Grundschulklassen bietet die Musikband ICH & HERR MEYER an. Müll ist zu einem riesigen, weltweiten Problem geworden. Immer mehr Menschen produzieren immer mehr Müll. Wie wollen wir diese Entwicklung stoppen? Was kann jede:r einzelne dazu beitragen, Müll in Zukunft zu reduzieren. Oder ist es gar möglich, komplett ohne Müll zu hinterlassen, ein ganz „normales“ Leben inmitten unserer konsumorientierten Gesellschaft zu führen?

Anfrage über sbne@charlottenburg-wilmersdorf.de

Ein Zero Waste Hörspiel ist auf YouTube SBNE Berlin zu finden: „Bald sind wir acht Milliarden Menschen auf dem schönen Erdenball. Davon macht ein jeder täglich einen Haufen mit Abfall. Doch wenn jeder seinen Haufen um die Hälfte reduziert Dann haben wir den Müll zumindest schon einmal halbiert!“ (*aus dem Song „MÜLL, MÜLL, MÜLL“ von ICH & HERR MEYER)

Wasserkoffer und Workshops

Einen "Wasserkoffer" voller Bildungsmaterial hat der Verein A tip: tap im Angebot. a tip: tap (ein Tipp: Leitungswasser) ist ein gemeinnütziger Verein, der sich für Leitungswasser, gegen Verpackungsmüll und damit für eine ökologisch-nachhaltige Lebensweise einsetzt.

<https://atiptap.org/bildung/bildungsmaterial/>

Fortbildungsreihe #2030

für Kolleg:innen der Verwaltung. Wir informieren über die Themen der Agenda 2030 und die Umsetzung auf bezirklicher Ebene. Zu den einzelnen Nachhaltigkeitszielen werden Referent:innen und Initiativen eingeladen, die konkrete Handlungsoptionen vorstellen. Ein Angebot der SBNE.

www.sbne.de

**FILMTIPPS DER FILMREIHE #2030**

Die Filmreihe #2030 zeigt jeden 1. Freitag im Monat im Kino Delphi Lux spannende Spiel- und Dokumentarfilme zu den 17 Nachhaltigkeitszielen der Vereinten Nationen. Im anschließenden Talk hat das Publikum die Möglichkeit, mit engagierten Initiativen, Expert:innen und Filmemacher:innen ins Gespräch zu kommen. Instagram @filmreihe2030

“SEED – the untold Story“ von Taggart Siegel & Jon Betz (2016)

Wenige Dinge auf unserer Erde sind so kostbar und lebensnotwendig wie Saatgut. Verehrt und geschätzt seit Beginn der Menschheit, sind die Samen unserer Kulturpflanzen die Quelle fast allen Lebens. Sie ernähren und heilen uns und liefern Rohstoffe für unseren Alltag. Doch diese wertvollste aller Ressourcen ist bedroht: Mehr als 90 Prozent aller Saatgutsorten sind bereits verschwunden. Biotech-Konzerne wie Syngenta und Bayer/Monsanto kontrollieren mit gentechnisch veränderten Pflanzen längst den globalen Saatgutmarkt. Daher kämpfen immer mehr passionierte Landwirt:innen, Wissenschaftler:innen, Anwält:innen und indigene Saatgutbesitzer:innen wie David gegen Goliath um die Zukunft der Sortenvielfalt. Mit ihrem Dokumentarfilm „Unser Saatgut“ folgen Taggart Siegel und Jon Betz diesen leidenschaftlichen Saatgutwächter:innen, die unser 12.000 Jahre altes Nahrungsmittelerbe schützen wollen. Ohne es zu wissen, werden sie zu wahren Held:innen für die gesamte Menschheit, denn sie verbinden uns wieder mit dem ursprünglichen Reichtum unserer Kultur, die ohne die Saatgutvielfalt nicht bestehen kann.

“Unser Boden, unser Erbe“ von Marc Uhlig (2019)

Der Dokumentarfilm „Unser Boden, unser Erbe“ zeigt, wie wichtig und zugleich extrem bedroht unsere Lebensgrundlage, der Boden ist. Regisseur Marc Uhlig vermittelt eindringlich, warum die kostbare Ressource unsere größte Wertschätzung verdient. Denn wir alle können zum Erhalt der Bodenfruchtbarkeit beitragen – ob als Landwirt:in, Gärtner:in oder Konsument:in im Supermarkt! Expert:innen wie TV-Köchin Sarah Wiener und Umweltwissenschaftler Ernst Ulrich von Weizsäcker geben wertvolle Denimpulse. Ein inspirierendes Plädoyer für eine zukunftsfähige Landwirtschaft und nachhaltige Ernährung.

“Wild Plants“ von Nicolas Humbert (2017)

In "Wild Plants" begibt sich Nicolas Humbert auf eine Spurensuche, die ihn zu einigen ausgewählten Projekten und Menschen führt: Zu den "Urban Gardeners" im zusammengebrochenen Detroit, zu dem indianischen Philosophen Milo Yellow Hair in der Reservation von Pine Ridge, zu Maurice Maggi, der seit vielen Jahren die Stadt Zürich mit seinen wilden Pflanzungen verändert und zu der innovativen Landbau-Kooperative der "Jardins de Cocagne" in Genf. Das Wissen um die Kraft der Pflanzen und die Kunst des Gartenbaus ist in der Urbanisierung nicht verschwunden. Altes Wissen verbindet sich mit neuen Ideen und Projekten. Sie sind wie der Humus, der das Alte in Neues verwandelt. Der Film spiegelt aus verschiedenen Blickwinkeln unsere Beziehung zu Natur und Wildnis.

Videos mit Filmgesprächen auf YouTube: SBNE Berlin

NACHHALTIG EINKAUFEN & KOCHEN: TAKE ACTION!

Ich bin Juliane Brix, gehöre zum Team SBNE und beschäftige mich beruflich mit Themen des nachhaltigen Konsums und der Produktion von Lebensmitteln. Privat koche und backe ich sehr gern für meine Familie und Freund:innen. Dabei versuche ich möglichst viele Aspekte der Nachhaltigkeit mitzudenken. Aus eigener Erfahrung weiß ich: das ist nicht immer einfach! Daher habe ich hier ein kleines Memo zusammengestellt, das man sich z.B. an den Kühlschrank kleben kann. Täglich klimafreundlich und gesund essen - Guten Appetit!



Mehr faire Produkte kaufen

Sollte eigentlich selbstverständlich sein: gerechte Handelsstrukturen. Wir können aktiv gegen ungerechte und ausbeuterische Arbeitsbedingungen einkaufen, indem wir zum Beispiel Kaffee, Tee, Bananen oder Schokolade konsequent aus fairem Handel kaufen. Achtet z.B. auf die Siegel Naturland Fair, Fairtrade und Hand in Hand.

Bio einkaufen

In Deutschland entfallen 4,4 Prozent unserer gesamten Lebensmittelausgaben auf Bioprodukte. Definitiv entwicklungsfähig, denn Bioanbau ist für Umwelt & Mensch ein Segen: Synthetische Pestizide und damit oft hochgiftige Stoffe sind verboten und können nicht in unser Essen, in den Boden und in das Grundwasser gelangen. Kunstdünger, die Grund- und Trinkwasser mit Nitrat belasten, sind ebenfalls verboten. So verursacht die Herstellung von Biolebensmitteln bis zu 30 Prozent weniger CO₂. Ökologisch bewirtschaftete Flächen, Hecken und Streuobstwiesen bieten mehr Tieren und Pflanzen Lebensraum. Gentechnik ist in der Biolandwirtschaft generell verboten. Zusatzstoffe wie künstliche Farbstoffe, Süßstoffe und Stabilisatoren sind in Biolebensmitteln tabu.

Lebensmittelwertschätzung: Keine Lebensmittel wegwerfen

Mehr als ein Drittel der weltweit produzierten Nahrungsmittel landen im Müll. Allein für das, was wir NICHT essen, werden laut dem UN World Food Programme 250 Kubikmeter Wasser verbraucht sowie 3,3 Milliarden Tonnen CO₂ erzeugt. Im Durchschnitt wirft jeder von uns pro Jahr 82 Kilo Lebensmittel weg, am häufigsten Obst und Gemüse. Indem wir bewusster einkaufen und Lebensmittel mehr wertschätzen, kann diese Verschwendung eingeschränkt werden.

Zero Waste: Verpackungsarm einkaufen

Bring deinen eigenen Einkaufsbeutel mit zum Supermarkt, Wochenmarkt oder Hofladen und kauf' die Ware lose ein. Wochenmarkt und Hofladen bieten in der Regel Produkte direkt vom regionalen Erzeugern an. Solidarische Landwirtschaft unterstützt die heimischen Bauern, Bäuerinnen und Gärtner:innen: Die Abnehmer:innen zahlen im Voraus einen festgelegten Betrag und bekommen dafür einen Anteil der Ernte. Das Risiko von Ernteaussfällen wird geteilt. Müll vermeiden kann man auch in den Unverpackt-Läden, bei denen man lose Ware in mitgebrachte Behälter füllt.

Regional und Saisonal einkaufen

Heimisches Obst und Gemüse haben viele Vorteile: Sie werden kürzer und damit energiesparender transportiert. Sie können vollständig ausreifen und schmecken besser. In der wärmeren Jahreszeit können wir problemlos auf das hiesige Angebot zurückgreifen. Im Winter bietet sich vor allem anspruchslose Lagerware wie Kartoffeln oder Möhren an. Einen Überblick kann man sich mithilfe eines Saisonkalenders verschaffen. Wer lieber essen geht, findet im "Slow Food Genussführer" Lokale mit regionaler und saisonaler Küche.

Freilandware essen

Der Anbau von einem Kilo Kopfsalat verursacht im Freiland gerade mal 140 Gramm CO₂, im Glashaus ist es das 30-fache. Werden Spargel oder Erdbeeren schon vor Beginn der Haupterntezeit angeboten, wurden sie in der Regel unter Glas oder im Folientunnel erzeugt. Das wirkt sich nicht nur negativ auf die Ökobilanz aus, sondern auch auf Geschmack und Preis.

Ausschließlich Bio Palmöl!

Palmöl ist weltweit das am meisten genutzte Pflanzenöl. Bei uns steckt es mittlerweile in jedem zweiten Supermarktprodukt: in Margarine, Keksen und Tiefkühlpizzen genauso

wie in Kosmetik und in Wasch- und Reinigungsmitteln. In Ländern wie Indonesien werden für den Anbau der Ölpalmen nach wie vor wertvolle Regenwälder vernichtet. Auf der anderen Seite ist der Ertrag pro Fläche deutlich höher als bei anderen Sorten wie Raps- oder Sonnenblumenöl. Bio ist auf jeden Fall eine Alternative: Bioölpalmen stehen in der Regel auf Land, das vorher schon landwirtschaftlich genutzt wurde. Einige Hersteller:innen von Biopalmöl arbeiten mit kleinbäuerlichen Kooperativen zusammen, die damit ihre Existenz sichern und durch biologische Landwirtschaft auf umweltschädliche Pestizide verzichten.

Kurze Transportwege

Produkte, die per Schiff gereist sind, sind die bessere Wahl als eingeflogene Ware: Bananen werden fast immer per Schiff transportiert – und verbrauchen pro Kilo nur drei Prozent der CO₂-Menge, die beim Flug entsteht. Und auch hier auf das Fairtrade Siegel achten!

Wenn Fleisch, dann Bio!

Inzwischen weiß es jeder: Fleischproduktion verbraucht überdurchschnittlich viele Ressourcen. Daher gilt so wenig Fleisch essen wie möglich und wenn dann bitte Bio! Fleisch aus biologischer Tierhaltung – die den Tieren mehr Platz, Einstreu und Auslauf gesetzlich zusichert – wird immer mehr nachgefragt. Jeder kann dazu beitragen, dass die Tiere ein besseres Leben führen: Neben Bio sind auch Weidefleisch (von Rindern, die ihr Leben auf der Weide verbracht haben) oder Wild gute Alternativen.

Vegane Rezepte ausprobieren

Im Vergleich zu frischem Gemüse verursacht Sahne das 72-fache an klimaschädlichen Emissionen, Rindfleisch das 80-fache und Butter sogar das 164-fache. Fleischerzeugnisse sind für 40,7 Prozent der Emissionen aus der Lebensmittelproduktion verantwortlich, Milch und Milchprodukte für 23,6 Prozent. Es lohnt sich also, öfter ganz auf tierische Produkte zu verzichten und mit Gemüse und Getreide zu kochen.

Mehr Hülsenfrüchte essen

Bohnen, Linsen und Erbsen haben so viele Vorteile: Sie sind fett- und kalorienarm und enthalten von allen pflanzlichen Lebensmitteln am meisten Eiweiß. Sie versorgen uns mit vielen Vitaminen, Mineralstoffen und sekundären Pflanzenstoffen, zudem halten sie uns schlank, da die enthaltenen Ballaststoffe lange sättigen. Hülsenfrüchte sind eine ressourcenschonende Alternative zu Fleisch und Käse.

Leitungswasser trinken

65 Prozent der Deutschen trinken täglich Mineralwasser aus Flaschen, in Schweden sind es nur fünf Prozent. Mineralwasser muss im Gegensatz zu Leitungswasser energieaufwen-



dig in Flaschen abgefüllt (meist Plastik!) und per Lastwagen transportiert werden. Leitungswasser ist zudem unschlagbar günstig – es kostet nur einen halben Cent pro Liter.

Nachhaltig schmeckt frisch

Je unverarbeiteter ein Lebensmittel ist, desto weniger Energie hat es verbraucht. Wer einen Apfel isst, verursacht 40-mal weniger Treibhausgase als jemand, der industriell getrocknete Apfelringe wählt. Je weniger ein Lebensmittel verarbeitet ist, desto mehr sparen wir zudem an Transportkilometern, Verpackung und Wasser.

Schluss mit Einwegverpackungen

320.000 Einwegbecher werden in Deutschland allein für Coffee to go weggeworfen – pro Stunde. Städte und Unternehmen sagen diesen Müllbergen den Kampf an und führen wiederverwendbare Mehrwegbecher ein, die sie gegen Pfand verleihen, z.B. das Recup-System. Für das verpackungsmüllfreie Mittagessen gibt nun auch das Rebowl-System. Eine Rebowl ersetzt im Laufe ihres Lebens bis zu 500 Einwegverpackungen.

www.recup.de

Quellen

mitvergnuegen.com/2017/11-tipps-wie-ihr-nachhaltiger-lebensmittel-einkaufen-koennt/
brigitte.de/gesund/ernaehrung/20-tipps-wie-ihr-nachhaltig-essen-koennt-11632566.html

BUCHTIPPS

URS NIGGLI

Alle satt? Ernährung sichern für 10 Milliarden Menschen

Wie können wir in Zukunft 10 Milliarden Menschen ernähren? Wir haben es satt: Landwirtschaft und Ernährung werden heute in der breiten Öffentlichkeit heiß diskutiert, denn in naher Zukunft werden zehn Milliarden Menschen auf unserem Planeten leben. Aber kann die Menschheit mit biologischer Landwirtschaft ernährt werden? Ist das Essen von Tieren ein Sündenfall? Zerstört eine auf Hightech basierte industrielle Landwirtschaft den ländlichen Raum, verbraucht sie die natürlichen Ressourcen und treibt sie die Menschen in die Städte? Urs Niggli hat einen visionären Plan für die Ernährung der Welt entworfen. Eine lohnende Lektüre für Foodies und für alle, die gutes Essen schätzen.



HUW RICHARDS

Frische Ernte zum kleinen Preis

Eigenes Obst und Gemüse anzubauen, muss nicht kompliziert und schon gar nicht teuer sein. Ganz im Gegenteil: Nach seinem Erfolg von Hochbeet zeigt der Social-Media-Star Huw Richards mit seinem zweiten Buch, wie Sie mit Ihrem eigenen Selbstversorgergarten Kosten sparen und von einer üppigen Ernte profitieren können. Das ganze Jahr frische Leckereien aus dem eigenen Garten - und das besonders günstig! Klingt unmöglich? Dieser Gartenratgeber zeigt Ihnen, wie Sie mit kleinem Budget frisches Obst, Gemüse und Kräuter nachhaltig anbauen. Gewinnen Sie Samen aus bereits vorhandenen Pflanzen, verwandeln Sie eine gebrauchte Palette in einen Komposter oder einen leeren Wasserkanister in ein Wasserreservoir: Vielfältige und kreative Tipps weisen Ihnen Schritt für Schritt den Weg zum geld- und ressourcensparenden Selbstversorgergarten.



CARINA WOHLLEBEN

Die Welt ist noch zu retten Konsum reduzieren, Lebensqualität gewinnen, die Klimabilanz verbessern - Für unsere Kinder: Sinneswandel statt Klimawandel.

Gemeinsam sind wir stark, so Carina Wohllebens Credo. Voller Optimismus und ohne zu belehren, zeigt sie Wege auf, wie wir die Liebe zur Natur wiederentdecken und den Kampf gegen den Klimawandel aufnehmen können. Dabei spricht sie sowohl globale Themen an, wie Fleischproduktion und Tierhaltung, industriellen Ackerbau und Forstwirtschaft, die wachsende Weltbevölkerung und den schwelenden Konflikt zwischen Alt und Jung, erzählt aber auch sehr persönlich von ihrem Leben und dem stetigen Drahtseilakt, Umweltschutz und Alltag zu vereinbaren. Die Erkenntnis, dass man allein durch den Verzicht auf tierische Produkte seinen ökologischen Fußabdruck um 25 Prozent reduzieren kann, hat Carina Wohlleben veranlasst, sich vegan zu ernähren. Anhand vieler konkreter Beispiele führt sie vor Augen, weshalb es lohnt, sich für eine lebenswerte Zukunft zu engagieren, und dass wir gute Chancen haben, die Welt Stück für Stück zum Positiven zu verändern. Überzeugend, zusehendermaßen, motivierend!



HANNA OLVENMARK

Nachhaltig kochen unter 1 Euro

Gesund kochen ist zeitaufwändig, anstrengend und vor allem teuer? Falsch! Man kann auch mit wenig Geld, Aufwand und Kochkenntnissen gesunde Gerichte zaubern. Das Beste? Die sind sogar klimaneutral und schmecken so nicht nur uns, sondern auch der Umwelt. In ihrem Buch verrät Ernährungsberaterin und Food-Bloggerin Hanna Olvenmark über 50 leckere vegetarische Rezepte, wobei jedes Gericht unter einem Euro kostet. Ein weiteres Highlight: Einkaufslisten für den Wocheneinkauf für unter 30 Euro. Daneben finden Leser:innen in dem Buch jede Menge Tipps und Tricks für günstige Lunch-Pausen im Büro oder das Dinnerdate am Abend. Alles gut, günstig und nachhaltig!



EVENTS 2022

21. Mai 2022 ab 11 Uhr

Faires Frühstück - die Fairtrade Steuerungsgruppe des Bezirks Charlottenburg-Wilmersdorf lädt ins Haus der Nachbarschaft ein. | Haus der Nachbarschaft e.V., Straße am Schoelerpark 37, 10715 Berlin

28. Mai 2022 19:30 Uhr

FAST FOOD HÖLLE SCHULCAFETERIA - Ein interaktiver Theaterabend darüber, wie wir das Essen dort gesund und nachhaltig gestalten können, wo es am wichtigsten ist: in der Schule. | Heimathafen Neukölln, Karl-Marx-Straße 141, 12043 Berlin

30. Mai 2022 von 16 bis 18 Uhr

Ausstellung & Talk mit der Blue Community - Aktivistin Maude Barlow | Rathausgalerie Charlottenburg, Otto-Suhr-Allee 100, 10585 Berlin

1. Juni 2022 ab 10 Uhr

Weltkindertag am Culinary Kiosk | Alt-Lietzow hinterm Rathaus, 10585 Berlin

3. Juni 2022 um 18 Uhr

Film & Gespräch - Filmreihe #2030: THE GREAT GREEN WALL von Jared. P. Scott, Delphi Lux am Bahnhof Zoologischer Garten | Kantstraße 10, 10623 Berlin, www.yorck.de

10. Juni 2022 ab 11 Uhr

Berliner Ernährungsstrategie: Sommerkonferenz | Urania Berlin, An der Urania 17, 10787 Berlin

12. Juni 2022 11 bis 16 Uhr

Umweltfestival der Grünen Liga | Brandenburger Tor, Pariser Platz 10117 Berlin

1. bis 10. Juli 2022 Sommerkino #2030 auf dem Steinplatz.

1. bis 10. Juli 2022 täglich ab 19 Uhr | auf dem Steinplatz 10623 Berlin, kostenfreie Tickets unter: www.reservix.de

16. bis 30. September 2022

Die Faire Woche: Mit jährlich rund 2.000 Aktionen ist sie bundesweit die größte Aktionswoche des Fairen Handels. In diesem Jahr findet die Faire Woche zum Thema "Textilien" statt. www.faire-woche.de

STABSSTELLE BILDUNG FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG (SBNE)

Globale Zusammenhänge verstehen, lokales Engagement fördern. Bildung für nachhaltige Entwicklung unterstützt Menschen in ihren Fähigkeiten zukunftsfähig zu denken und zu handeln. Ziel ist die bezirkliche Umsetzung der 17 UN-Nachhaltigkeitsziele durch Förderung nachhaltiger Initiativen und Bildungsangebote.



www.sbne.de Instagram: @sbne_berlin
@filmreihe2030 YouTube: SBNE Berlin

Bezirksamt Charlottenburg-Wilmersdorf
Abteilung Ordnung, Umwelt, Straßen- und Grünflächen
Stabsstelle Bildung für nachhaltige Entwicklung (SBNE)
Otto-Suhr-Allee 100, 10585 Berlin



IMPRESSUM

Herausgegeben von: Bezirksamt Charlottenburg-Wilmersdorf, Stabsstelle Bildung für nachhaltige Entwicklung (SBNE)
Otto-Suhr-Allee 100, 10585 Berlin

Gefördert von der Senatsverwaltung für Justiz, Antidiskriminierung und Verbraucherschutz.

Konzeption: SBNE und Vimonda

Redaktion: Lidia Perico, Leitung Stabsstelle Bildung für nachhaltige Entwicklung.

Layout und Satz: Lena Daetz

Inhalt: Juliane Brix, Koordinatorin SBNE

Michael Frühbis, Vimonda

Henriette Gruber, Autorin

Lisa Jain, Praktikantin SBNE

Eva Kammerer, Autorin

Lidia Perico, Leitung SBNE

Martin Schlecht, Projektleiter TU-Berlin

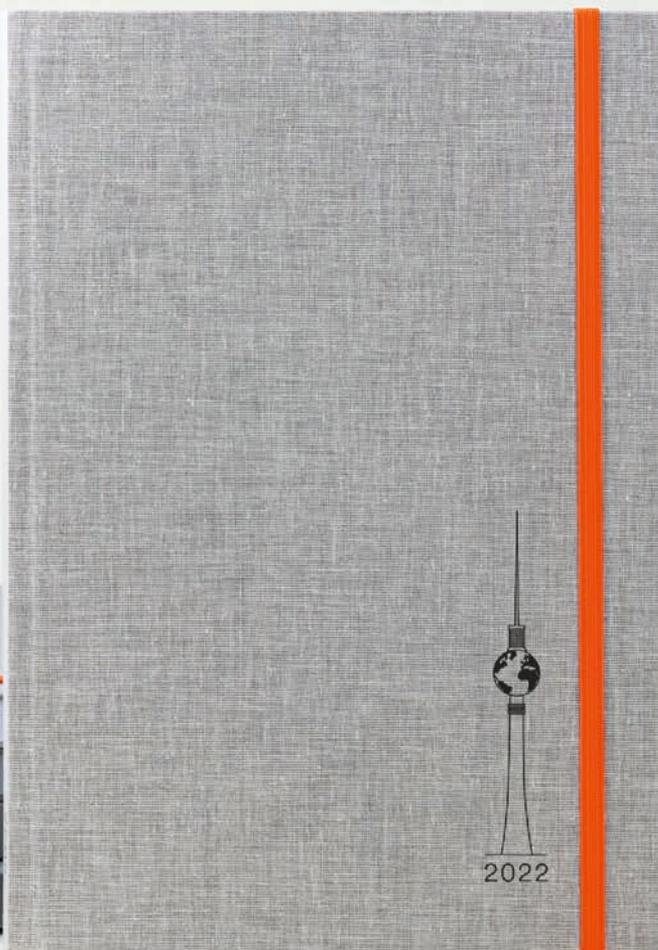
Lektorat: Eva Kammerer, Mareike Frühbis

Druckproduktion: Team Vimonda

Klimaneutraler Druck auf Recyclingpapier.

Auflage: 2.000 | Mai 2022

17 ZIELE FÜR UNSERE WELT.



Ein Pilotprojekt der Stabsstelle Bildung für nachhaltige Entwicklung des Bezirksamtes Charlottenburg-Wilmersdorf.

Der Berliner Nachhaltigkeitsplaner ist ein Angebot, die 17 Nachhaltigkeitsziele der Agenda 2030, engagierte Initiativen und Best-Practice-Beispiele kennenzulernen und ins tägliche Handeln einzubinden. Der Nachhaltigkeitsplaner 2022 kann im Besucherzentrum der Berliner Landeszentrale für politische Bildung in der Hardenbergstraße 22-24, 10623 Berlin kostenfrei erworben werden.

Informationen zu Großbestellungen für 2023 bitte an sbne@charlottenburg-wilmersdorf.de

 STABSSTELLE
BILDUNG
FÜR NACHHALTIGE
ENTWICKLUNG

Foto: Jay Steinert, Ecodesign Weimar