

# Das Menü der Zukunft – Wie wir unser Essen von morgen mitgestalten

Mit Praxis-  
beispielen aus  
Rheinland-Pfalz

Ein Beitrag zum:

**Gemeinschaftswerk  
Nachhaltigkeit UND  
JETZT ALLE**



# Unser Agrar- und Ernährungssystem in der globalen Krise

Bis zu 783 Millionen Menschen weltweit leiden im Jahr 2022 an Hunger, also fast jeder zehnte Mensch. Das sind die aktuellsten Zahlen des Welternährungsberichts. Zudem haben rund 30 Prozent der Weltbevölkerung keinen Zugang zu einer ausreichenden und gesunden Ernährung.<sup>1</sup>

Die Gründe dafür sind zum einen strukturelle Ursachen wie Armut, Ungleichheit, mangelhafte Infrastruktur sowie geringe landwirtschaftliche Produktivität. Hinzu kommen akute, „multiple Krisen“. Die steigenden Preise für Nahrungsmittel und die weltweiten Unterbrechungen der Lieferketten, die durch den Ukraine-Krieg, die Pandemie und regionale Konflikte ausgelöst wurden, haben die Hungerlage für Millionen Menschen in den vergangenen drei Jahren noch verschlimmert. Das internationale Ziel der Agenda 2030, den weltweiten Hunger bis zu diesem Jahr zu beenden, ist in weite Ferne gerückt. Parallel zu dieser Entwicklung gelten laut WHO weltweit etwa 1,9 Milliarden Menschen, besonders im Globalen Norden und zunehmend in Mittelschichten des Globalen Südens, als übergewichtig. Der Welternährungsbericht umschreibt das mit „Nahrungs-Unsicherheit“: Menschen, die fürs Essen und andere grundlegende Bedürfnisse zurückstellen müssen, sind öfter auf billige, weniger nahrhafte Lebensmittel angewiesen, wie hoch verarbeitete Kost mit saturierten Fetten, Zucker und Salz.

Ob natürliche Ressourcen sowie die Artenvielfalt unseres Planeten künftigen Generationen weiterhin in einem Zustand zur Verfügung stehen, hängt von nichts so sehr ab wie von unserer Ernährung. Schließlich werden 40 Prozent aller Treibhausgasemissionen direkt oder indirekt durch unsere Agrar- und Lebensmittelproduktion verursacht.<sup>2</sup> Aufgrund von Monokulturen, industrieller Tierhaltung, übermäßigem Pestizideinsatz und zunehmendem Flächenverbrauch sind derzeit etwa eine Million Arten akut vom Aussterben bedroht.<sup>3</sup>

Wechselseitige Beziehungen zwischen der Landwirtschaft, ökologischen Gegebenheiten, der Produktion, politischen Vorgaben und der Ernährungskultur verdeutlichen, dass das derzeitige Ernährungssystem weder sozial gerecht, ökologisch nachhaltig noch wirtschaftlich resilient ist.<sup>4</sup>

Um zukünftige Ernährung weltweit zu sichern und widerstandsfähige Ernährungssysteme aufzubauen, wird sowohl lokales als auch globales Handeln notwendig sein. Der Weg der nicht nachhaltig produzierten Lebensmittel vom „Acker bis zum Teller“ muss neu gedacht, Lebensmittelverluste müssen minimiert und in wohlhabenden Ländern muss die Ernährung mit tierischen Produkten verringert werden.



Bild: Roman Mykhalchuk auf istockphoto.com

Was sich dabei herauskristallisiert: Ein neues Agrar- und Ernährungssystem ist eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe. Akteur\*innen in Produktion, Verarbeitung und Handel ebenso wie ebenso wie Konsumierende müssen gemeinsam das „Essen der Zukunft“ zubereiten. Dies muss flankiert werden von politischen Vorgaben, sozio-kulturellen Ansätzen einer neuen Essenskultur und einer bildungspolitischen Agenda. Vor allem Regionalität nimmt eine wichtige Rolle ein, denn die Gestaltung von regionalen Ernährungssystemen ist ein neues Handlungsfeld für nachhaltige Kommunalentwicklung. Es gründen sich Ernährungsräte, Menschen finden sich zu Lebensmittelkooperativen zusammen, initiieren Solidarische Landwirtschaften (siehe S. 10) und haben dabei unter anderem die Regionalisierung von landwirtschaftlichen Wertschöpfungsketten im Blick.

Dieses Handout gibt einen kurzen Überblick darüber, wie Ernährungssysteme funktionieren, welche zivilgesellschaftlichen Best-Practice-Beispiele in Rheinland-Pfalz es bereits gibt und wie Interessierte ins Handeln kommen. Sie richtet sich an alle, die eine zukunftsfähige Ernährung mitgestalten wollen.

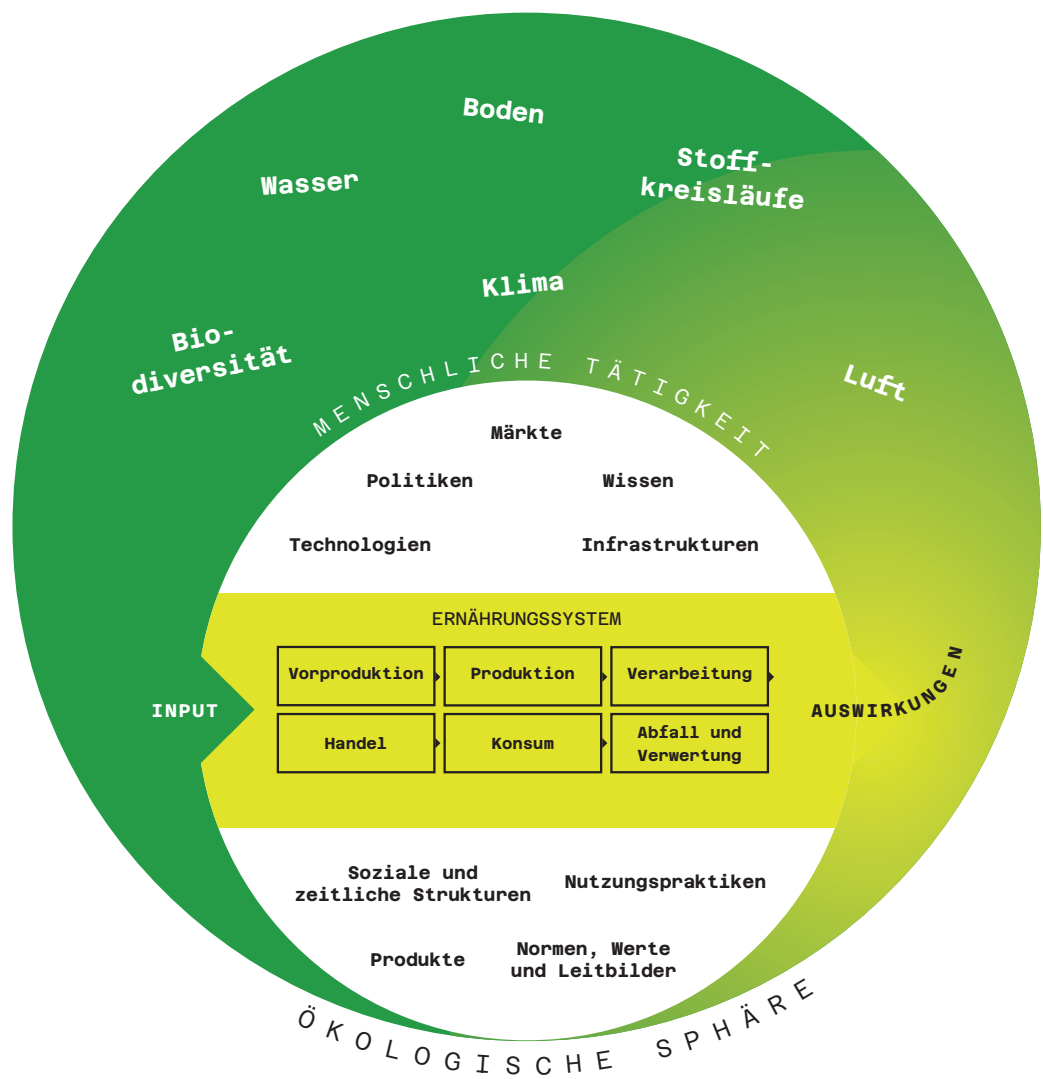
#### Quellen:

- <sup>1</sup> **Welthungerhilfe (2022)**, <https://www.welthungerhilfe.de/hunger/welthunger-index>
- <sup>2</sup> **Umweltbundesamt (2023)**, <https://www.umweltbundesamt.de/daten/land-forstwirtschaft/beitrag-der-landwirtschaft-zu-den-treibhausgas#treibhausgas-emissionen-aus-der-landwirtschaft>
- <sup>3</sup> **Venro (2020)**, [https://venro.org/fileadmin/user\\_upload/Dateien/Daten/Publikationen/Stellungnahmen/VENRO\\_Stellungnahme\\_Erna%CC%88hrungssysteme\\_2020.pdf](https://venro.org/fileadmin/user_upload/Dateien/Daten/Publikationen/Stellungnahmen/VENRO_Stellungnahme_Erna%CC%88hrungssysteme_2020.pdf)
- <sup>4</sup> Mehrere hochrangige Treffen in den letzten Jahren haben diese Erkenntnis bekräftigt, darunter der UN-Gipfel für Ernährungssysteme im September 2021, die UN-Klimakonferenz (COP26) im November 2021 und der „Nutrition for Growth“-Gipfel im Dezember 2021, und jetzt der aktuelle Welternährungsbericht der UN.

# Ernährungssysteme ganzheitlich denken

Ernährungssysteme basieren auf dem Zusammenspiel zwischen den verschiedenen Akteur\*innen, die an der Produktion, der Verarbeitung, dem Handel, dem Konsum und der Entsorgung von Nahrungsmitteln beteiligt sind, und auf ihren Verknüpfungen mit bestehenden sozialen, ökologischen und wirtschaftlichen Strukturen. Hinzu kommen Stoffe, welche das System dafür aus der ökologischen Sphäre aufnimmt, also Wasser, Böden, pflanzliche und tierische Arten, sogenannte „Inputs“. Sie werden in dem System verarbeitet und anschließend als Auswirkungen wieder an die ökologische Sphäre abgegeben.

Das Ernährungssystem selbst (gelb in der Grafik) bildet eine Wertschöpfungskette ab. Beeinflusst wird das Ernährungssystem auch von sozialen und technischen Gegebenheiten, darunter: Politik, Technologie, kulturelle Normen und soziale Strukturen.



Vor der eigentlichen **Produktion** steht der Bereich der land- und fischereiwirtschaftlichen **Vorproduktion**, also die Herstellung von Saatgut, Düngemitteln, Pflanzenschutzmitteln sowie die Zucht von Pflanzen und Tieren. Die Produktion umfasst die Herstellung von Rohprodukten, beispielsweise über die Haltung von Tieren für die Fleischerzeugung oder den Anbau von Gemüse auf dem Acker. An dieser Stelle trägt vermehrt die Massentierhaltung zu Umweltzerstörung und globaler Ungerechtigkeit bei. Um etwa ein Kilogramm Schweinefleisch herzustellen, sind durchschnittlich drei Kilogramm Futtermittel, vor allem Soja-Schrot notwendig. Von dem weltweit angebauten Soja wird rund 80 Prozent ausschließlich zu Futtermittel angebaut. Und das hat seinen Preis: Vor allem in Südamerika werden in großem Maßstab Wälder gerodet, wodurch die Treibhausgas-Emissionen eklatant steigen. So sind etwa 20 Prozent der globalen Emissionen auf Landnutzungsänderungen und Waldrodungen für die Landwirtschaft zurückzuführen.<sup>5</sup>

In Deutschland geben derweil immer mehr landwirtschaftliche Betriebe auf: Dem sogenannten „Höfesterben“ fielen hier seit Mitte der 1990er Jahre die Hälfte der Betriebe zum Opfer, da sie zunehmend unter Druck stehen, um international wettbewerbsfähige Produkte zu liefern.

**Nachhaltig hingegen wäre, wenn die landwirtschaftliche Produktion auch aus einer Vielzahl kleiner Betriebe bestünde, die unter Beachtung von Tier- und Umweltschutzstandards wirtschaften.**

Unter **Verarbeitung** versteht man Methoden, mit denen landwirtschaftliche Produkte zu Nahrungsmitteln umgewandelt werden. Diese Aktivität wird auch als Ernährungsindustrie bezeichnet, die stark zentralisiert und automatisiert ist und mit zahlreichen, oft gesundheitsschädlichen Zusatzstoffen arbeitet. Das Verarbeiten von Massenprodukten und die Wirtschaftlichkeit der Verarbeitungsschritte stehen im Mittelpunkt.

**Eine Alternative wäre ein breit gefächertes Lebensmittelhandwerk, das wenig verarbeitete Nahrungsmittel mit einem großen Angebot an pflanzlichen Produkten produziert und auf Zusatz- und Ersatzstoffe verzichtet.**

Durch den **Handel**, vor allem über den Lebensmitteleinzelhandel und Großhandel, werden die Produkte der vorherigen Stufen – vielzählig auch aus dem Ausland importiert – vertrieben. Weltweit haben in den vergangenen Jahren starke Konzentrationsprozesse stattgefunden: Zum Einkauf im Supermarkt gibt es kaum nennbare Alternativen, da in Deutschland nur vier Lebensmitteleinzelhandelskonzerne 90 Prozent des Marktes kontrollieren.<sup>6</sup> Der Fokus auf Wettbewerb hat auch global betrachtet negative Konsequenzen: Die industriell hergestellten und stark subventionierten europäischen Produkte überschwemmen Märkte im Globalen Süden und zerstören so die Produktions- und Handelsstrukturen vor Ort. Lokale Landwirt\*innen finden keinen Absatz mehr und verarmen in Folge dieser Abhängigkeiten.

**Wünschenswert wäre stattdessen ein vielfältigeres, dezentrales System im Handel, das die Direktvermarktung, wie Hofläden und Wochenmärkte, stärkt. Der globale Handel sollte unter faireren Rahmenbedingungen stattfinden.**

Zum **Konsum** zählen sowohl der private als auch der Außer-Haus-Konsum und die Gemeinschaftsverpflegung in Kindertagesstätten oder Kantinen. Da Konsum sehr individuell ist und Individualität mehr und mehr die Freiheit zur Wahl bedeutet, haben die Verbraucher\*innen mit ihrem Kaufverhalten eine mächtige Hebelwirkung innerhalb des Ernährungssystems. Grundsätzlich wollen Menschen auch mehr qualitativ hochwertige Nahrungsmittel konsumieren, aber es klafft häufig eine Lücke zwischen dem Wunsch, nachhaltig zu essen und dem tatsächlichen Kaufverhalten.

**Welche positiven globalen Auswirkungen der Konsum haben kann, hat die EAT-Lancet-Commission, zusammengesetzt aus 37 interdisziplinären, internationalen Wissenschaftler\*innen, gezeigt. Mit der 2019 erstellten „Planetary Health Diet“ zeigt sie, wie bis zum Jahr 2050 zehn Milliarden Menschen auf der Erde gesund ernährt werden können,**

**ohne den Planeten zu zerstören. Dazu müsste der Konsum von Obst und Gemüse, Hülsenfrüchten und Nüssen ungefähr verdoppelt, der Verzehr von Fleisch und Zucker dagegen halbiert werden.<sup>7</sup>**

**Lebensmittelabfälle und Verpackungen** fallen entlang der gesamten Wertschöpfungskette an, in den vergangenen Jahren mit steigender Tendenz: Der Großteil der Lebensmittelabfälle entsteht mit 59 Prozent (6,5 Mio. Tonnen) in privaten Haushalten. Jede\*r Verbraucher\*in wirft demnach etwa 78 Kilogramm Lebensmittel im Jahr weg. Etwa 30 Prozent entfallen auf die Lebensmittelgastronomie und das Lebensmittelhandwerk, nur 2 Prozent auf die Produktion.<sup>8</sup>

**Ein nachhaltiges Ernährungssystem schafft es, Abfälle und Verpackungen möglichst zu vermeiden oder wiederzuverwerten, vor allem auch im privaten Bereich.**

<sup>5</sup> WWF (2022), <https://www.wwf.de/themen-projekte/waelder/wald-und-klima/den-klimawandel-richtig-bremsen-mit-wald>

<sup>6</sup> Statista (2022), <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/153723/umfrage/groesste-unternehmen-im-lebensmitteleinzelhandel-nach-gesamtumsatz-in-deutschland/>

<sup>7</sup> Bundeszentrum für Ernährung (2020), <https://www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/lagern-kochen-essen-teilen/planetary-health-diet/>

<sup>8</sup> Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2022), Die Primärproduktion hat an der Gesamtabfallmenge einen Anteil von 2 Prozent (0,2 Mio. Tonnen). Bei der Verarbeitung fallen 15 Prozent (1,6 Mio. Tonnen) an. Im Handel entstehen 7 Prozent (0,8 Mio. Tonnen) der Lebensmittelabfälle. Bei der Außer-Haus-Verpflegung fallen 17 Prozent (1,9 Mio. Tonnen) der Abfälle an.

**»Zehn Milliarden Menschen könnten 2050 gesund ernährt werden, wenn der Konsum von Obst und Gemüse sowie von Hülsenfrüchten verdoppelt, der Verzehr von Fleisch und Zucker halbiert würde.«**

Bundeszentrum für Ernährung, »Planetary Health Diet«

# Warum brauchen wir ein neues Ernährungssystem?

Entlang der gesamten Wertschöpfungskette kommt es zu negativen Auswirkungen auf die ökologische Sphäre. Vor allem der hohe Düngereinsatz in der Landwirtschaft sowie der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln und Antibiotikagaben in der tierischen Produktion sorgen durch Auswaschungsprozesse für eine hohe Belastung der Gewässer und Böden. Dazu kommt das Verschwinden lokaler Nutztierpflanzensorten und -rassen durch das anhaltende Überschreiten der planetaren Grenzen.



Bild: andreas160578 auf pixabay

## Wie sehen nachhaltige Ernährungssysteme aus?

Laut dem Rat für Nachhaltige Entwicklung sind nachhaltige Ernährungssysteme jene, „welche den Grundsätzen von Ernährungssouveränität, dem Recht auf Nahrung und dem Erhalt der ökologischen Lebensgrundlagen verpflichtet sind. Systeme, die die Widerstandsfähigkeit gegenüber externen Schocks, wie dem Klimawandel oder Pandemien, gewährleisten, ohne dabei die sozialen, ökonomischen und ökologischen Grundlagen der Nahrungsmittelproduktion für zukünftige Generationen zu gefährden.“<sup>9</sup>

Was genau bedeutet das? Das Recht auf Nahrung muss vereinbar sein mit dem dauerhaften Erhalt der natürlichen Lebensgrundlagen. Dadurch wird das gesamte System resilienter gegenüber Krisen. Wichtig ist, dass im Sinne der Ernährungssouveränität Länder, Regionen und Menschen selbst über die Ausgestaltung des Landwirtschafts- und Ernährungssystems bestimmen, anstatt dies den globalisierten Märkten zu überlassen. Das Konzept stellt die Menschen, die die Nahrung erzeugen, verarbeiten und konsumieren, ins Zentrum.

Ansatzpunkte sind regionale Organisationsformen, in denen alle Akteur\*innen an einen Tisch kommen, um gemeinsam nach (lokalen) Lösungen mit Synergieeffekten zu suchen, sogenannte Ernährungsräte. All diese Prozesse im Ernährungssystem werden auf individueller und gesamtgesellschaftlicher Ebene durch Normen, Werte, Leitbilder und Narrative beeinflusst, die in den Köpfen der Menschen existieren. Für eine nachhaltige und gesunde Ernährung ist daher auch ein Kulturwandel notwendig.

<sup>9</sup> Nachhaltigkeitsrat (2020), [https://www.nachhaltigkeitsrat.de/wp-content/uploads/2020/06/20200430\\_RNE-Stellungnahme\\_Ernaehrungssysteme.pdf](https://www.nachhaltigkeitsrat.de/wp-content/uploads/2020/06/20200430_RNE-Stellungnahme_Ernaehrungssysteme.pdf)





Bild: Sven Hilker auf Pixabay

# Nachhaltige Ernährungs- transformation

Es gibt schon viele positive Beispiele aus Rheinland-Pfalz, die zeigen, dass eine Transformation des Ernährungssystems möglich ist.

## Ernährungsräte



Ernährungsräte sind Plattformen, die verschiedene Menschen zusammenbringen, um das lokale Ernährungssystem ökologischer und sozial gerechter zu gestalten. In ihnen kommen Produzent\*innen, Konsument\*innen, Verwaltung, Politik, Wissenschaft und viele mehr zusammen, um Visionen und Strategien für ein zukunftsfähiges Ernährungssystem in der Region strukturell zu entwickeln. Die Forderungen können sein: Gemüse aus dem Umland und urbanen Gemeinschaftsgärten, Kochen als Schulfach, nachhaltig produzierte Speisen in Kantinen, Altenheimen und Kitas.

Die Möglichkeiten, einen Ernährungsrat aufzubauen, sind vielfältig. Sie können verschiedene Organisationsformen annehmen, etwa die eines Vereins, eines städtischen Beirats oder einer losen Initiative, und variieren nach Mitgliedern, Strukturen und Aufgaben. Das macht den Ernährungsrat zu einem flexiblen Instrument der Zivil-

gesellschaft, das an die spezifischen Begebenheiten und Bedürfnisse in den Kommunen angepasst werden kann.

Seit dem Jahr 2016 haben sich im deutschsprachigen Raum über 40 Ernährungsräte gegründet, 20 weitere sind in der Gründung. Die ersten entstanden in Köln und Berlin. Am Rhein ist es gelungen, Modell-Kitas mit lokalen Lebensmitteln zu versorgen und kaum genutzte Firmengelände in Selbstpflückgärten zu verwandeln. An der Spree arbeitet man mit dem Senat an einer nachhaltigen Ernährungsstrategie für die Hauptstadt.

[www.ernaehrungsraete.org](http://www.ernaehrungsraete.org)

## Solidarische Landwirtschaft SoLaWi



In der Solidarischen Landwirtschaft (SoLaWi) bilden Landwirt\*innen und Verbraucher\*innen eine solidarische Wirtschaftsgemeinschaft. Auf Grundlage der

geschätzten Jahreskosten eines landwirtschaftlichen Betriebs verpflichten sich mehrere Haushalte, jährlich im Voraus einen festgesetzten Betrag für Saatgut, Löhne und landwirtschaftliches Gerät an die SoLaWi zu zahlen. Durch die Vorfinanzierung erhält der Betrieb eine Planungssicherheit und kann unabhängig von Marktzwängen wirtschaften. Die privaten Haushalte erhalten im Gegenzug einen regelmäßigen Ernteanteil mit saisonalen und regionalen Lebensmitteln. Alle Mitglieder der regionalen Verbraucher\*innen-Gemeinschaft teilen sich die Verantwortung, das Risiko, die Kosten und die Ernte, die mit der Erzeugung und Weiterverarbeitung der Lebensmittel verbunden sind.

[www.solidarische-landwirtschaft.org](http://www.solidarische-landwirtschaft.org)

[www.demeterhofbreit.de/gartenbau](http://www.demeterhofbreit.de/gartenbau)

## Lebensmittelkooperativen



Foto: Foodcoop Eifel

Unter einer Lebensmittelkooperative, kurz „Foodcoop“, versteht man den Zusammenschluss von Privathaushalten zum gemeinsamen Einkaufen von Lebensmitteln aus ökologischer, regionaler und fairer Herkunft. Die Idee dahinter ist, als Einkaufsgemeinschaft große Mengen von Lebensmitteln direkt von Erzeuger\*innen oder Großhändler\*innen zu beziehen, um dadurch z.B. Mindestbestellmengen im Großhandel zu erreichen und Rabatte zu bekommen. Dadurch sinken die Preise und Bio-Produkte werden auch für Leute mit kleinem Geldbeutel erschwinglicher. In der Regel

werden in Foodcoops die anfallenden Aufgaben (Organisation der Bestellung, Verwaltung etc.) zwischen den Mitgliedern aufgeteilt. Es wird unterschieden zwischen Bestell-Foodcoops mit sofortiger Verteilung der Lebensmittel nach der Lieferung, Lager-Foodcoops mit einem gemeinsamen Lager und Mitgliederläden mit Angestellten.

[www.foodcoops.de](http://www.foodcoops.de)

## Slow Food



Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für Slow Food ebenso wichtig wie eine faire Entlohnung der Erzeuger\*innen und die Wertschätzung von Lebensmitteln. Slow Food steht für genussvolles, bewusstes und regionales Essen und bezeichnet eine Gegenbewegung zum standardisierten Fast Food. Hinter der Bewegung steht die gleichnamige Non-Profit-Organisation, die 1986 in Italien gegründet wurde. Heute ist die Organisation in 170 Ländern mit verschiedenen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen aktiv. Slow Food Deutschland e.V. zählt über 85 lokale Gruppen.

[www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

# Ernährungskultur: Alternativen

Tofu statt Fleisch, Haferdrink statt Milch: Der Umsatz an pflanzlichen Ersatzprodukten steigt. Laut Statistischem Bundesamt produzierten 2021 die Unternehmen hierzulande im Vergleich zum Vorjahr knapp 17 Prozent mehr Fleischersatzprodukte, im Vergleich zum Jahr 2019 erhöhte sich die Produktion sogar um 62 Prozent, mit steigender Tendenz.<sup>40</sup> Gleichzeitig gibt es immer mehr Menschen, die auf Fleisch verzichten: Nach Zahlen der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) ist der Pro-Kopf-Verzehr von Fleischerezeugnissen 2022 im Vergleich zum Vorjahr um mehr als vier Kilogramm pro Kopf auf insgesamt 52 Kilogramm gesunken. Das sei der niedrigste Wert seit Beginn der Berechnungen im Jahr 1989, teilte die Behörde mit.

Auch der Umsatz von pflanzlichen Milch-Alternativen wie Hafer-, Mandel- oder Sojadrinks steigt. Nach einer Studie der Organisation Good Food Institute Europe ist der Markt für pflanzliche Milch seit 2020 sogar um 48 Prozent gewachsen, während der Markt für Kuhmilch um zwölf Prozent geschrumpft ist.

Die Gründe für Menschen, auf pflanzliche Milch-Alternativen umzusteigen, können vielfältig sein. Neben dem Tierwohl ist festzuhalten, dass ein Liter Kuhmilch dreimal so viele CO<sub>2</sub>-Emissionen verursacht wie ein Liter Pflanzendrink.

## Food Sharing, Tafeln und App



Weltweit wandert jedes dritte produzierte Lebensmittel in den Müll. Die Tafeln z. B. retten Lebensmittel und unterstützen damit armutsbetroffene Menschen. Als

gemeinnützige Organisationen sind sie gleichzeitig Orte der Begegnung für alle Menschen, die zu ihnen kommen. Über 960 Tafeln in ganz Deutschland sind Mitglied im Dachverband Tafel Deutschland.

Foodsharing ist eine weitere Initiative, die sich gegen Lebensmittelverschwendung engagiert. Über eine Online-Plattform vernetzen und koordinieren sich Lebensmittelretter\*innen in einzelnen Städten und Regionen. Sie holen unverkäufliche aber noch genießbare Lebensmittel bei Händler\*innen und Produzent\*innen ab und verschenken sie weiter – entweder im privaten Umfeld oder sie bringen die Lebensmittel zu sogenannten „Fair-Teilern“. Das sind öffentliche Regale und

Kühlschränke, in die Lebensmittel zum Verschenken gestellt werden können. Die Foodsharing-Initiative entstand 2012 in Berlin. Mittlerweile ist sie zu einer internationalen Bewegung mit über 300.000 registrierten Nutzer\*innen in Deutschland und weiteren europäischen Ländern herangewachsen.



„Too Good To Go“ ist eine App gegen Lebensmittelverschwendung. Restaurants und Geschäfte können unverkaufte oder überschüssige Lebensmittel über die App zu einem vergünstigten Preis an Selbstabholer\*innen verkaufen. Teilnehmende Betriebe stellen die Lebensmittel, die sie wegen eines abgelaufenen Mindesthaltbarkeitsdatums oder aus anderen Gründen wegwerfen würden, in Überraschungstüten, sogenannten „Magic Bags“, zusammen. Benutzer\*innen der App können sehen, welche Betriebe in ihrer Umgebung zurzeit Überraschungstüten anbieten, ihre Daten eingeben und über die App bezahlen. Während einer festgelegten Abholzeit können sie dann die Lebensmittel abholen.

[www.toogoodtogo.de](http://www.toogoodtogo.de)

## Re-Use-Food

Nach dem „Cradle to Cradle“-Prinzip, also der Idee, kostbare Ressourcen nicht zu verschwenden, sondern diese nachhaltig wiederzuverwerten, werden innovative Produkte und Materialien entwickelt. Sie zeichnet nicht nur eine umweltfreundliche Produktion und die Nutzung von erneuerbaren Energien aus, sondern auch die

Idee, dass ihre Bestandteile in biologischen und technischen Kreisläufen zirkulieren und so positive Effekte für Umwelt erzeugen: kompostierbare Materialien bei Lebensmittelverpackungen z.B. oder ihre Weiternutzung in anderen Kreisläufen (Re-Use und Recycle).

## Direktvermarktung Marktschwärmerei



Das Marktschwärmer-Netzwerk versteht sich als nachhaltige Alternative zum klassischen Lebensmitteleinzelhandel mit einem Fokus auf regionale und, damit verbunden, saisonale Lebensmittel. Marktschwärmer schafft einen Gegenentwurf zur ständigen Verfügbarkeit nicht-saisonalen und durch internationale Lieferketten anonymisierter Produkte. Die Definition von der Regionalität und damit Saisonalität eines Produkts variiert je nach der landwirtschaftlichen Struktur einer Region, den Präferenzen und Möglichkeiten von Erzeuger\*innen sowie der Dichte des Schwärmer-Netzwerks. Folgende Faktoren spielen eine Rolle dabei, ob ein regionales Angebot möglich ist: Entfernung, Anbaumethoden, Veredelung. Durch Direktvermarktung nehmen Erzeuger\*innen den Verkauf ihrer Produkte selbst in die Hand. Dadurch machen sie sich unabhängiger von den im Lebensmitteleinzelhandel üblichen Marktmechanismen.

[www.marktschwaermer.de](http://www.marktschwaermer.de)

<sup>40</sup> Destatis (2022), [https://www.destatis.de/DE/Presse/Pressemitteilungen/2022/05/PD22\\_N025\\_42.html](https://www.destatis.de/DE/Presse/Pressemitteilungen/2022/05/PD22_N025_42.html); <https://gfi-europe.org/wp-content/uploads/2023/03/Marktentwicklung-Plantbased-in-Deutschland-2020-2020-DE.pdf>

# Aktiv werden: Wie man ein zukunftsfähiges Ernährungssystem mitgestaltet

Es gibt viele Möglichkeiten, das Ernährungssystem zu transformieren und zukünftige Strategien hinsichtlich der Ernährungssouveränität zu entwickeln. Schließlich sind wir Teil des derzeitigen Ernährungssystems.

Eine Lösung kann die Regionalisierung von landwirtschaftlichen Wertschöpfungsketten darstellen. Sie bietet Resilienz und kann einen Teil dazu beitragen, die Abhängigkeit Deutschlands von Nahrungsmittelimporten zu verringern. Lokale Ernährungsräte können dazu ein wichtiges demokratisches Werkzeug und ein Handlungsfeld sein, bei dem alle zu Wort kommen. Neben einzelnen genannten Ansatzpunkten wird nicht zuletzt ein kultureller Wandel in der Gesellschaft notwendig sein, um das Bewusstsein für eine gesunde und nachhaltige Ernährung zu fördern.



Bild: Matthias Böckel auf Pixabay

Ein Beispiel kann der Ernährungsrat Südpfalz sein, der sich 2022 gegründet hat.

## Auszüge aus dem Visionspapier der Ernährungsratinitiative Südpfalz (10/2021)

- Die Menschen ernähren sich überwiegend von den Erzeugnissen der Region.
- Eine gesunde Mischung aus Ackerbau, Viehwirtschaft sowie Obst- und Weinkulturen schafft nachhaltig Ernährungssicherheit.
- In den Städten und Dörfern sind Geschäfte und nachbarschaftlich betriebene Lebensmittelstationen zu Fuß erreichbar.
- Die „Essbare Stadt“ und das „Essbare Dorf“ sind gelebte Wirklichkeit.
- Die Unterstützung bei der Umstellung der Betriebe auf eine sozial gerechte und ökologisch nachhaltige Bewirtschaftung wird u. a. durch gemeinschaftsbasierte Finanzierungsformen wie z. B. die Regionalwert AG erreicht.
- Importierte Produkte werden fair bezahlt, so dass die Bäuer:innen in den Erzeugungsländern auskömmlich leben können und die natürlichen Lebensgrundlagen global erhalten werden.
- In allen Schulen sind Theorie und Praxis einer gesunden und zukunftsfähigen Ernährung fest verankert.
- Das Wissen über Produktionsprozesse und globale Zusammenhänge ermutigt Bürger\*innen Verantwortung zu übernehmen.
- Gemeinsam entwickelte, kreative Lösungsansätze schaffen neue Arbeitsplätze und neuen Lebensraum.

[www.buergerstiftung-pfalz.de/ernaehrungsrat-suedpfalz/](http://www.buergerstiftung-pfalz.de/ernaehrungsrat-suedpfalz/)

## Regionale Vernetzungsworkshops mit Akteur\*innen des Ernährungssystems – Gemeinschaftswerk Nachhaltigkeit

Unter der Überschrift „Region Koblenz wird 2029 für erste nachhaltige Ernährungssystem in Rheinland-Pfalz ausgezeichnet“ entwickelten über 25 Teilnehmer\*innen von Bildungsinstitutionen, NGOs, Unternehmen, landwirtschaftlichen Betrieben und Tagungsstätten eine erste Vision für eine Ernährungswende.

Methodisch sollten sie anhand aller Bereiche des Ernährungssystems Visionen für ein zukünftiges Ernährungssystem in Koblenz entwickeln. Gesellschaftlich notwendige Rahmenbedingungen wie Bildung und Politik wurden dabei ebenfalls diskutiert wie die spezifischen Bedarfe einzelner Akteur\*innen.

## Aus der Zukunft lernen

Neben der Diskussion rund um die gegenwärtigen Herausforderungen und Potentiale des Transformationsbereichs ging es auch um die Frage „Wie geht es weiter?“ Die Teilnehmenden diskutierten Möglichkeiten zur Stärkung der Vernetzung sowie die Gründung einer eigenen Initiative, die sich dem Thema regionale Ernährungswende ganzheitlich und kontinuierlich widmet. Die offene Plattform zum Gemeinschaftswerk Nachhaltigkeit kann einen Beitrag dazu leisten, diese Vernetzung zu ermöglichen und zu verstetigen. Akteur\*innen aus der Region, die sich als Teil des Ernährungssystems sehen, können dort Sichtbarkeit erzeugen und sich untereinander vernetzen.

<https://gemeinschaftswerk-nachhaltigkeit.de/>

# Impressum

## Herausgeber

Entwicklungspolitisches Landesnetzwerk  
Rheinland-Pfalz (ELAN) e. V.  
Frauenlobstraße 15-19  
55118 Mainz  
Telefon: 06131/ 636 59 0  
E-Mail: [info@elan-rlp.de](mailto:info@elan-rlp.de)  
> [www.elan-rlp.de](http://www.elan-rlp.de)

## Spendenkonto

Bank für Sozialwirtschaft  
IBAN: DE80 5502 0500 0008 6104 00  
BIC: BFSWDE33MNZ

## V.i.S.d.P

Verena Schmidt und  
Patrick Clemens-Weirich

## Konzept / Redaktion

Verena Schmidt, Patrick Clemens-  
Weirich, Projektreferenten bei ELAN  
für RENN.west  
Telefon: 06131/ 636 59-0  
E-Mail: [nachhaltigkeit@elan-rlp.de](mailto:nachhaltigkeit@elan-rlp.de)

## Layout

Christian Jabkowski /  
Konzeption & Grafikdesign  
> [www.christianjabkowski.com](http://www.christianjabkowski.com)

## Druck

Printzipia  
Klimaneutral drucken  
> [www.printzipia.de](http://www.printzipia.de)

Mainz, im August 2023

## Weiterführende Links

**Regionale Netzstelle Nachhaltigkeits-  
strategien West (RENN.west)**  
> [www.renn-netzwerk.de/west](http://www.renn-netzwerk.de/west)

**Gemeinschaftswerk Nachhaltigkeit**  
> [www.gemeinschaftswerk-nachhaltigkeit.de](http://www.gemeinschaftswerk-nachhaltigkeit.de)

**Rat für Nachhaltige Entwicklung (RNE)**  
> [www.nachhaltigkeitsrat.de](http://www.nachhaltigkeitsrat.de)

## Lokale Ernährungssysteme mitgestalten

### Region Trier:

Edda Treiber, Fachpromotorin für Umwelt  
und Entwicklung, Lokale Agenda in Trier  
> [treiber@la21-trier.de](mailto:treiber@la21-trier.de)

### Region Koblenz:

Achim Trautmann, Regionaler Fachpromotor  
für öko-soziale Beschaffung  
> [achim.trautmann@bund-rlp.de](mailto:achim.trautmann@bund-rlp.de)

### Region Pfalz:

Oliver Decken, Sprecher Ernährungsrat  
Bürgerstiftung Pfalz  
> [ernaehrung@buergerstiftung-pfalz.de](mailto:ernaehrung@buergerstiftung-pfalz.de)

Weitere Ernährungsinitiativen in RLP  
finden und kennenlernen auf:

**Gemeinschaftswerk  
Nachhaltigkeit UND  
JETZT ALLE**



[www.gemeinschaftswerk-nachhaltigkeit.de](http://www.gemeinschaftswerk-nachhaltigkeit.de)