

## **Bio-regio-faire Ernährung in kommunalen Einrichtungen – Impulse für eine nachhaltige Beschaffung von Lebensmitteln in unserer Region**

*Ob Kantinen in Behörden, Mensen in Schulen, das Catering bei Festen oder die Kaffeepause – in vielen Situationen beschaffen Kommunen Lebensmittel und Getränke. Doch spielen Nachhaltigkeitsaspekte bei den Kaufentscheidungen eine Rolle? Mit einem jährlichen öffentlichen Beschaffungsvolumen von ca. 350 Milliarden Euro, kann auch der kommunale Einkauf direkten Einfluss auf umweltfreundliche und faire Arbeits- und Produktionsbedingungen vor Ort und im globalen Süden nehmen – auch beim Thema Ernährung.*

Am 20. Mai 2021 wurde die virtuelle Veranstaltung „Bio-regio-faire Ernährung in kommunalen Einrichtungen“ von Rhein.Main.Fair e.V. in Kooperation mit RENN.west veranstaltet. Über 70 Teilnehmende – Zuständige für die (Lebensmittel-)Beschaffung, Bildungsakteur\*innen und Engagierte für den Fairen Handel – tauschten sich zu einer nachhaltigen Ernährung und Beschaffung in kommunalen Einrichtungen aus.

Die Veranstaltung beleuchtete, inwieweit sich die Komponenten bio-regio-fair ergänzen und wie sie in den Alltag von Kommunen, Kitas und Schulen integriert werden können. Neben Impulsen von Expert\*innen und Praktiker\*innen stand der Austausch in Workshops und zu Best-Practice-Beispielen im Vordergrund. Die Kernaussagen und wichtigsten Diskussionspunkte sind nachfolgend zusammengefasst. Während der Veranstaltung gezeigte Präsentationen stehen unter [www.rheinmainfair.org/bio-regio-fair](http://www.rheinmainfair.org/bio-regio-fair) zum Download bereit. Die Veranstaltung wurde aufgezeichnet und ist unter ebendieser Adresse anzuschauen.

1

**Rhein.Main.Fair e.V.** setzt sich für die Verwirklichung der Agenda 2030 ein, indem der faire Handel, eine öko-soziale Beschaffung sowie Angebote im Bereich Bildung für nachhaltige Entwicklung in der Fairen Metropolregion FrankfurtRheinMain gefördert werden.

**RENN.west** (Regionale Netzstelle Nachhaltigkeitsstrategien West) setzt sich als Netzwerk aus Nachhaltigkeitsakteur\*innen in Hessen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz und dem Saarland für eine Nachhaltige Entwicklung in der Region ein, unter Trägerschaft der Landesarbeitsgemeinschaft Agenda 21 NRW e.V.

Gefördert durch

mit ihrer

mit Mitteln des

**Programmübersicht der Veranstaltung und Inhaltverzeichnis des Protokolls**

Inhalt	Seite
<b>Begrüßung</b>	<b>3</b>
<b>Input:</b> <u>Vom Globalen zum Lokalen: Globale Herausforderung – Bio-regio-fair als lokale Antwort</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reiner Mathar (RENN.west; ANU)</li> <li>• Daniela Baum (Germanwatch, RENN.west)</li> </ul>	<b>3</b>
<b>Blitzlicht:</b> <u>Lebensmittel im kommunalen und schulischen Alltag</u>	<b>4</b>
<b>Moderierte Gesprächsrunde</b> <u>Nachhaltige Ernährung als Gemeinschaftsaufgabe</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stefan Dietrich (Projektreferent, Rheinland-Pfalz kauft nachhaltig ein!)</li> <li>• Carolin Munte (Geschäftsführerin, Die Kooperative)</li> <li>• Dr. Nikolaus Bretschneider-Herrmann (Leiter des Amtes für Ländlichen Raum Hochtaunuskreis)</li> <li>• Julia Lauer (Referentin für Nachhaltigkeit, Transgourmet)</li> </ul>	<b>4</b>
<b>Pause und Verkostung</b>	<b>6</b>
<b>Input:</b> <u>Bio-regio-faire Kriterien in Ausschreibung und Vergabe</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Katja Gnitke (Fachanwältin für Vergaberecht)</li> </ul>	<b>6</b>
<b>Workshops</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bio-regio-faire Kriterien in Ausschreibung und Vergabe <ul style="list-style-type: none"> <li>• Katja Gnitke (Fachanwältin für Vergaberecht)</li> </ul> </li> <li>• Bio-regio-fair zur Förderung der lokalen Wirtschaft <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cornelia Horn (Geschäftsführerin Odenwald Tourismus)</li> <li>• Barbara Lilje (Leiterin des Amtes für Wirtschaftsförderung, Kultur, Tourismus und nachhaltige Stadtentwicklung Eltville)</li> </ul> </li> <li>• Ernährungsbildung im schulischen Kontext <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anika Kup (Referentin, Hessisches Umweltministerium)</li> <li>• Jessica Füger (Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen)</li> </ul> </li> <li>• Ernährungsbildung im Kita-Alltag <ul style="list-style-type: none"> <li>• Johanna Zschornack (Projektreferentin FaireKITA)</li> </ul> </li> </ul>	<b>7</b>
<b>Best Practices aus unserer Metropolregion</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frankfurter Ernährungsrat, Bärbel Praetorius (Ernährungsrat Frankfurt)</li> <li>• Gewinnerin des Deutschen Nachhaltigkeitspreises 2020: Aschaffenburg, Andreas Jung (Amt für Umwelt- und Verbraucherschutz Aschaffenburg)</li> </ul>	<b>9</b>
<b>Ausblick und offener Austausch</b>	<b>10</b>
<b>Kontaktadressen der Veranstalter*innen und Referent*innen</b>	<b>10</b>
<b>Weiterführende Links</b>	<b>11</b>

## Begrüßung

**Gisela Stang**, Vorsitzende von Rhein.Main.Fair, und **Jennifer Gatzke**, Mitarbeiterin der Arbeitsgemeinschaft Natur und Umweltbildung Hessen e.V. (ANU) und Koordinatorin von RENN.west in Hessen, begrüßten als Gastgeberinnen die Teilnehmenden. **Joána Klug**, Projektkoordinatorin von Rhein.Main.Fair, führte als Moderatorin durch das Programm.

---

## Input: *Vom Globalen zum Lokalen: Globale Herausforderung – Bio-regio-fair als lokale Antwort*

**Reiner Mathar**, Vorstandsmitglied der ANU und dort zuständig für das Projekt RENN.west in Hessen und die Themenbereiche Ernährung und Klima, führte in das Thema die Veranstaltung ein: Wenn von „Ernährung“ die Rede ist, geht es nicht nur um die bloße Aufnahme von Nahrung. Was wir essen, hat eine Vorgeschichte und bestimmt auch unsere Zukunft.

Jedes Lebensmittel, das verzehrt wird, ...

- wurde zuvor auf eine bestimmte Weise hergestellt
- (möglicherweise) weiterverarbeitet und
- meistens mehrfach verpackt und transportiert

An jeder Stelle in der Produktions- und Verteilungskette, bei Endverbraucher\*innen sowie bei Recyclingprozessen fallen Abfälle an.

Einflüsse der Lebensmittelproduktion gibt es in vielerlei Hinsicht: Vom Verbrauch von Ressourcen wie Rohstoffe, Fläche, Energie, Arbeitskraft etc., über gesundheitliche Auswirkungen auf die produzierenden und konsumierenden Personen bis hin zu Gerechtigkeitsfragen, wie beispielsweise eine faire Bezahlung der Produzent\*innen.

Unsere Ernährung bestimmt seit jeher die globale Entwicklung und trägt immer zu globalen Krisen bei, wenn es, wie aktuell, zu Übernutzung, Ausbeutung und Verschwendung kommt.

**Daniela Baum**, Angestellte bei Germanwatch und als solche Mitarbeiterin bei RENN.west, vertiefte das Gesagte: Der Klimawandel und planetare Grenzen verdeutlichen die Dringlichkeit einer sofortigen Ernährungswende.

Für eine nachhaltige Ernährung existieren sieben Grundsätze:

- Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel
- Ökologisch erzeugte Lebensmittel
- Regionale und saisonale Erzeugnisse
- Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel
- Fair gehandelte Lebensmittel
- Ressourcenschonendes Haushalten
- Genussvolle und bekömmliche Speisen.

*„Gestalte das Nachhaltige so, dass man gar nicht anders kann, als es haben zu wollen!“*

---

### Blitzlicht: Lebensmittel im kommunalen und schulischen Alltag

In einem Blitzlicht sammelten die Teilnehmenden Gelegenheiten, bei denen Lebensmittel in kommunalen Einrichtungen und bei Veranstaltungen beschafft bzw. konsumiert werden.



### Gesprächsrunde: Nachhaltige Ernährung als Gemeinschaftsaufgabe

In der Gesprächsrunde berichteten

- **Dr. Nikolaus Bretschneider-Herrmann**, Leiter des [Amtes für Ländlichen Raum Hochtaunuskreis](#)
- **Carolin Munte**, Geschäftsführerin der Genossenschaft „[Die Kooperative](#)“ in Frankfurt
- **Julia Lauer**, Referentin für Nachhaltigkeit bei [Transgourmet Deutschland](#)
- **Stefan Dietrich**, Projektreferent „[Rheinland-Pfalz kauft nachhaltig ein](#)“

von ihren Erfahrungen. Sie diskutierten Ansätze für eine nachhaltige Ernährungswende

Ein zentrales Thema war die Definition des **Begriffs Regionalität**. Einigkeit bestand darüber, dass Produktion, Verarbeitung und Vertrieb im direkten Umfeld der Endverbraucher\*innen anzustreben sind. Als Hürde wurde die fehlende Möglichkeit einer regionalen Produktion genannt, beispielsweise aufgrund von zu dichter Besiedelung. Carolin Munte forderte eine gezieltere Vergabe öffentlicher Flächen für landwirtschaftliche Betriebe mit innovativen Nachhaltigkeitskonzepten.

Transgourmet hat mit der Eigenmarke „Ursprung“ das Thema regionale Lebensmittel aufgegriffen. Laut Julia Lauer vereint Transgourmet Anbieter\*innen aus der gesamten Bundesrepublik. Den Kund\*innen ist es anhand ausführlicher Produktinformationen möglich

Eine Veranstaltung von:

in Kooperation mit

nachzuvollziehen, wer wo die verschiedenen Produkte nach welchen Nachhaltigkeitsstandards produziert hat. Die Nachfrage nach regionalen und biologisch erzeugten Lebensmitteln sei steigend.

Im Hinblick auf **die Rolle von Kommunen und deren Handlungsspielraum** nannte Stefan Dietrich einige Positivbeispiele: Vom Caterer des Weiterbildungszentrums in Ingelheim bis hin zu Schulkantinen mit einem nachhaltigen Angebot. Solche „Mutmacher\*innen“ sind oft eine Inspiration für andere Einrichtungen. Zudem wurden häufige Herausforderungen angeführt, denen Kommunen bei der Umstellung auf öko-soziale Beschaffung von Lebensmitteln gegenüberstehen:

- Kritische Betrachtung von Veränderungen: vom Geschmack alternativer Produkte bis zur Produktauswahl selbst
- Gewohnheiten werden ungern aufgegeben
- Wer übernimmt mögliche Mehrkosten für ein bio-regio-faires Angebot?
- Handhabbarkeit von Produkten: Konventionelle Produkte sind oft länger haltbar, einfacher zu lagern oder haben praktischere Produktgrößen im Vergleich zu nachhaltigen Alternativen

Carolin Munte als Vertreterin von Erzeuger\*innen forderte mehr Unterstützung von der kommunalen Seite für genossenschaftlich aufgebaute und solidarische Formen der Landwirtschaft. Dr. Nikolaus Bretschneider-Herrmann berichtete, dass es in Zukunft für Genossenschaften in der Landwirtschaft möglich sein soll, Fördergelder zu erhalten.

**Eine Nachhaltige Ernährungswende ist eine Gemeinschaftsaufgabe** – darin waren sich die Diskutant\*innen einig. Nach Dr. Nikolaus Bretschneider-Herrmann ist dafür ein ganzheitliches Vorgehen notwendig:

- Gesamtgesellschaftliche Bewusstseins-schaffung für das Thema nachhaltige Ernährung
- Bring- und Holpflicht: Erzeuger\*innen müssen ihre Anliegen und sich selbst sichtbar machen, um damit auch den Lebensmitteln ein Gesicht zu geben; gleichzeitig braucht es aufgeklärte Konsument\*innen, die aktive (Kauf-)Entscheidungen treffen und Veränderungen einfordern
- Umgestaltung von Verarbeitungs- und Vermarktungsstrukturen, für Regionalität, Fairness und eine ökologische Erzeugung

**Nachtrag:** Die folgende Publikumsfrage konnte aufgrund technischer Probleme nicht beantwortet werden.

*„Was muss aus der Sicht der Gesprächsteilnehmer passieren, dass bei der Gemeinschaftsverpflegung der Preis nicht das ausschlaggebende Kriterium bleibt? Sehen Sie aus Ihrer Praxis hier Auswege?“*

Stefan Dietrich: „In jedem Einzelfall sollte geprüft werden, ob alle vorhandenen Möglichkeiten ausgeschöpft wurden, andere Kriterien als den Preis aufzunehmen und einzufordern (gewünschte Komponenten der Verpflegung und deren Produkteigenschaften wie z.B. „Bio“). Hier gibt es vielfältige Möglichkeiten. Wenn das Budget festgelegt ist, kann auch der zu zahlende Preis vorab festgesetzt werden. Aus den Angeboten zu diesem Preis kann folgend

das qualitativ Beste ausgewählt werden. Führt dieses Vorgehen nicht zum gewünschten Ergebnis, müssen entweder die Kriterien (und ggf. das zur Verfügung stehende Budget) höher angesetzt werden, oder - im Fall der kleinen und mittleren Bieter\*innen, die auf der Strecke bleiben - genauer auf die ausschließenden Faktoren geschaut werden: wenn diese z.B. aufgrund von Skaleneffekten nicht konkurrenzfähig sind, wird es schwer sein, aus kommunaler Sicht hier gegenzusteuern. Eine Dezentralisierung oder Aufteilung in Lose (Versorgung von weniger Einrichtungen) kann ein Ansatz sein, um Zugangschancen zu erhöhen.“

## Verkostung

Ein vorab versandtes bio-regio-faires Verköstigungspaket wurde gemeinsam durchstöbert. Verschiedene Riegel und Apfelchips wurden von einigen Teilnehmenden gleich probiert. Andere Teilnehmende steuerten eigene Empfehlungen zu weiteren bio-regio-fairen Produzent\*innen und Anbieter\*innen aus der Metropolregion bei, darunter beispielsweise die Bio-Molkerei Selgenhof aus dem Vogelsberg sowie diverse regionale Bäckereien.



## Input: Bio-regio-faire Kriterien in Ausschreibung und Vergabe

Katja Gnittke, Rechtsanwältin mit Schwerpunkt Vergaberecht, erklärte die Grundprinzipien des Vergaberechts, die einzelnen Schritte eines Vergabeverfahrens und wies auf typische Stolperstellen hin.

Rein rechtlich müssen soziale und umweltbezogene Aspekte bei der Vergabe eine Rolle spielen. Doch was bedeutet „sozial“, „umweltbezogen“ oder „bio-regio-fair“? Auch wenn

Eine Veranstaltung von:

in Kooperation mit

deutsche und EU-weite Gesetze in eine gewisse Richtung weisen: Für die genannten Begriffe gibt es keine eindeutige Definition. Verschiedene Zertifizierungsmöglichkeiten mit unterschiedlichen Kriterien und Ansprüchen, aber auch gesellschaftliche und politische Diskurse, tragen hierzu bei. Die Verankerung öko-sozialer Kriterien bei Ausschreibungen ist aber möglich. Für die Vermeidung von Komplikationen muss jedoch präzise gearbeitet werden. Typische vergaberechtliche Herausforderungen sind dabei:

- Ausschreibungskriterien müssen stets in Verbindung zum Auftragsgegenstand stehen und transparent formuliert sein
- Es muss auf Nichtdiskriminierung bzw. Gleichbehandlung geachtet und die Verhältnismäßigkeit der Forderungen beachtet werden
- Kriterien müssen eindeutig überprüfbar sein

---

**Workshops:** In vier parallelen Workshops konnten sich die Teilnehmenden mit Expert\*innen zu verschiedenen Themenschwerpunkten austauschen.

### Workshop 1: Bio-regio-fairen Kriterien in Ausschreibung und Vergabe

Katja Gnittke, Rechtsanwältin mit Schwerpunkt Vergaberecht

Anhand eines hypothetischen Szenarios wurden die Herausforderungen der Vergabe besprochen. Als Beispiel für eine Beschaffungssituation wurde das Catering bei einer ganztägigen Veranstaltung gewählt. Insbesondere ein Knackpunkt trat hierbei hervor: Es reicht nicht aus, in einer Ausschreibung lediglich ein bestimmtes Gütesiegel einzufordern. Ein Nachweis darüber, dass das zu beschaffende Produkt einen Bezug zu allen(!) Kriterien des gewählten Siegels hat, ist notwendig

Tipps für die Praxis:

- Die Verwendung von Zuschlägen – beispielsweise pro Kilometer Transportweg – in der Ausschreibung kann regionalen Anbieter\*innen bessere Chancen einräumen
- Die Anpassung von Standardformulierung ist oftmals eine rechtssichere Wahl

Der Workshop schloss mit einem Aufruf zur mutigen Ausschreibung ab: Festgefahrene Strukturen können mit neuen und höheren Anforderungen verändert werden! Eine anspruchsvolle Ausschreibung kann zum Nachdenken anregen und bringt Steine ins Rollen – selbst wenn es nicht auf Anhieb funktioniert!

### Workshop 2: Bio-regio-fair zur Förderung der lokalen Wirtschaft

Barbara Lilje (Amtsleiterin für Wirtschaftsförderung, Kultur, Tourismus und nachhaltige Stadtentwicklung Eltville) und Kornelia Horn (Geschäftsführerin der Odenwald Tourismus GmbH)

In Eltville wird derzeit der faire Einkaufsführer aus 2018 weiterentwickelt zu einem bio-regio-fairen Einkaufsführer. Das Vorbild: die Wandelkarte der Stadt Mainz. Das Vorgehen: eine Abfrage Eltviller Unternehmen und Betriebe aus Gastronomie und Handel über die Website [www.eltville-marktplatz.de](http://www.eltville-marktplatz.de)

Eine faire Stadtrallye führte die Besucher\*innen der Fairen Woche 2020 zu nachhaltigen Orten, Initiativen und Geschäften in Eltville. Die von Rhein.Main.Fair in Kooperation mit TransFair entwickelten Vorlagen lassen sich individuell an jede Kommune anpassen und sind auch für die Faire Woche 2021 bestens geeignet: <https://www.rheinmainfair.org/stadtrallye>

Die Region Bergstraße-Odenwald bindet regionale Erzeuger\*innen in die touristische Vermarktung der Region ein.

Über eine [online Plattform](#) können sich Interessierte umfassend informieren, welche landwirtschaftlichen Betriebe und Direktvermarkter\*innen es in der Region gibt und welche Produkte sie anbieten. Eine ähnliche Plattform gibt es zu regionalen Gastronomiebetrieben. "Storytelling", Fotos und Videoclips geben regionalen Erzeuger\*innen ein Gesicht.

Ein gemeinsames Brainstorming mit den Teilnehmenden wurde zu folgenden Punkten durchgeführt:

- Erste Schritte für eine bio-regio-faire Wirtschaftsförderung
- Wirtschaftsbereiche und Themenfelder
- Fördermöglichkeiten
- Beste Practice Beispiele & Ideen

Die Ergebnisse sind auf einer virtuellen Pinnwand einsehbar:

<https://app.mural.co/t/rheinmainfair4667/m/rheinmainfair4667/1621408613640/d10234e4a2320605a99e32d6c4389265f822bfe7?sender=u03b90bde530d2d64d6675240>

### Workshop 3: Ernährungsbildung im schulischen Kontext

Jessica Füger, Leiterin der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen, und Anika Kup, Referentin im Referat Grundsatzfragen der Ernährung, Ernährungspolitik und Ernährungsbildung im Hessischen Umweltministerium.

Im Workshop wurde die Arbeit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung vorgestellt. Diese ist eine Organisationseinheit der hessischen Lehrkräfteakademie und an den Arbeitsbereich Schule & Gesundheit des Hessischen Kultusministeriums angebunden. Das Ziel der Vernetzungsstelle ist es, Schulen und Schulträger dabei zu unterstützen, ein gesundes, akzeptiertes und wirtschaftlich tragfähiges Schulverpflegungsangebot zu ermöglichen. Die Vernetzungsstelle versteht sich als Ansprechpartnerin und Servicestelle für alle Akteur\*innen wie Schulträger und -ämter, Schulleitungen, Lehrkräfte Caterer, Eltern sowie Schüler\*innen. Sie vernetzt Schulträger und -gemeinden und berät diese hinsichtlich der Integration eines umfassenden Gesamtkonzeptes zur Ernährungsbildung und -versorgung. Im Sinne einer gelebten Ernährungs- und Verbrauchsbildung im Lebensraum von Schüler\*innen leistet die Schulverpflegung somit einen wesentlichen Beitrag zur Gesundheitsförderung.

Eine Veranstaltung von:

in Kooperation mit



#### Workshop 4: Ernährungsbildung im Kita-Alltag

Johanna Zschornack (Projektreferentin FaireKITA für Hessen und Rheinland-Pfalz)

Eltern, Kita-Kinder und Kita-Mitarbeiter\*innen haben verschiedene Ansprüche an das Essen, das in einer Kita serviert wird. Während es für manche Kinder wichtig ist, dass ein Gericht gut schmeckt, lecker aussieht und am besten noch spielerisch zu essen ist, legen Eltern auch Wert auf gesundheitliche oder finanzielle Aspekte. Für Kita-Mitarbeiter\*innen sollte das Essen abwechslungsreich sein, aber möglichst wenig zusätzliche Arbeit verursachen. Mit einer gezielten Ernährungsbildung können bereits Kita-Kinder für die Herkunft von Lebensmitteln, auch aus einer globalen Perspektive, sensibilisiert werden. Die Wertschätzung von Lebensmitteln kann gesteigert, Vielfalt und Geschmäcker kennengelernt werden. Die Bildungsmodule der FairenKITA eignen sich dafür hervorragend: Beispielsweise können Kita-Mitarbeiter\*innen gemeinsam mit Kindern zwei Obstsorten, z.B. Mango und Apfel, anhand von fünf Themenbereichen vergleichen und bearbeiten:

- Die Frucht mit allen Sinnen entdecken;
- Herkunft der Frucht kennenlernen;
- Produkte, die aus der Frucht hergestellt werden
- Besprechung anknüpfender Themen, wie Kinderrechte oder Fairer Handel
- Integration der Eltern in die Bildungsarbeit

---

#### **Best Practices aus unseren Fairen Metropolregion FrankfurtRheinMain**

9

##### Stadt Aschaffenburg – Gewinnerin des Deutschen Nachhaltigkeitspreises 2020

Andreas Jung, Amt für Umwelt- und Verbraucherschutz Aschaffenburg

In Aschaffenburg gibt es seit 2014 einen regelmäßig aktualisierten Einkaufsratgeber zum Thema „fair – bio – regional“. Neben konkreten Empfehlungen, wo einzelne Produkte erworben werden können, erläutert der Ratgeber die Bedeutung öko-sozialer Kriterien.

Zudem regt er zum Nachdenken über bewussten Konsumverzicht an. Viele Schulen in Aschaffenburg sind als Fairtrade-Schulen ausgezeichnet. In einer von ihnen steht ein „Fair-o-mat“ – ein Snack-Automat, in dem fair gehandelte Produkte angeboten werden. Darüber hinaus sind diverse Schulmensen bio-zertifiziert.

##### Ernährungsrat Frankfurt

Bärbel Praetorius, Mitglied im Lenkungskreis vom Frankfurter Ernährungsrat

Ernährungsräte zielen darauf ab, das Thema Ernährung auf die politische Agenda zu bringen. Der Frankfurter Ernährungsrat will eine Stelle für Ernährung fest in die städtischen Strukturen integrieren. Das Vorbild: Das „House of Food“ in Kopenhagen, in dem alles zum Thema Essen von der Kommune aktiv mitgestaltet wird. Küchenkräfte lernen die besonderen Eigenschaften bio-regio-fairer Produkte kennen und wie man sie zubereiten muss, um Nährstoffe

Eine Veranstaltung von:

in Kooperation mit

bestmöglich zu erhalten. Auch Abfallvermeidung und die Kombination verschiedener Lebensmittel für eine ausgewogene Ernährung stehen dort auf dem Programm.

---

## Ausblick

Die Gastgeber\*innen schlossen die Veranstaltung mit einem Ausblick ab. Reiner Mathar hob hervor, alle Menschen bei Entscheidungen miteinzubeziehen. Als Beispiel nannte er Jugendliche, die über ihre Ernährung zwar oft eine Abgrenzung zu ihrer Umgebung zum Ausdruck bringen, gleichzeitig aber sehr offen für Nachhaltigkeitsthemen sind. Jugendliche sollten folglich die Beantwortung der Ernährungsfrage aktiv mitgestalten können.

Gisela Stang betonte die Rolle der Kommunen: Kommunen sind die perfekten Orte, um eine bio-regio-faire Ernährung voranzubringen, da in ihnen alle Menschen zusammenkommen. In einer gewisser Weise sei jede und jeder von kommunalen Entscheidungen betroffen. Dadurch haben Kommunen die Chance, etwas zu verändern – für eine echte Transformation muss diese aber auch genutzt werden. Rhein.Main.Fair unterstützt dabei die Kommunen der Fairen Metropolregion FrankfurtRheinMain.

---

## Kontakte

### Joána Klug

Projektkoordinatorin Rhein.Main.Fair e.V.

[Joana.klug@rheinmainfair.org](mailto:Joana.klug@rheinmainfair.org)

0151-68167190

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

### Jennifer Gatzke

Projektkoordination RENN.west Hessen

ANU Hessen e.V.

[jennifer.gatzke@anu-hessen.de](mailto:jennifer.gatzke@anu-hessen.de)

<https://www.renn-netzwerk.de/west/>

<https://anu-hessen.de/>

### Reiner Mathar

Vorstand ANU Hessen e.V.

[Reiner.Mathar@anu-hessen.de](mailto:Reiner.Mathar@anu-hessen.de)

<https://anu-hessen.de/>

### Daniela Baum

Germanwatch e.V.

[baum@germanwatch.org](mailto:baum@germanwatch.org)

<https://germanwatch.org/de>

Eine Veranstaltung von:

in Kooperation mit

**Katja Gnittke**

WMRC Rechtsanwältin  
[gnittke@wmrc.de](mailto:gnittke@wmrc.de)  
[www.wmrc.de](http://www.wmrc.de)

**Kornelia Horn**

Odenwald Tourismus GmbH  
[horn@tourismus-odenwald.de](mailto:horn@tourismus-odenwald.de)  
<https://www.bergstrasse-odenwald.de/>

**Barbara Lilje**

Amt für Wirtschaftsförderung, Stadtmarketing, Kultur und Tourismus Eltville  
[barbara.lilje@eltville.de](mailto:barbara.lilje@eltville.de)  
<https://www.eltville.de/>

**Jessica Füger**

Leiterin der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen  
Vernetzungsstelle.Schulverpflegung.LA@kultus.hessen.de  
<https://lehrkraefteakademie.hessen.de/service/vernetzungsstelle-schulverpflegung>

**Projektstelle FaireKITA für Hessen & Rheinland-Pfalz**

[fairekita@rheinmainfair.org](mailto:fairekita@rheinmainfair.org)  
[www.rheinmainfair.org/fairekita](http://www.rheinmainfair.org/fairekita)

**Mehr zum Thema: Weiterführende Links**

[Links der Vernetzungsstelle Schulverpflegung](#)

[Nachhaltigkeit und Ernährung | ökologisch | regional & saisonal | fair](#)

[Veranstaltungsplaner | Tag der Schulverpflegung | Tag der Ernährungsbildung](#)

[Praxisleitfaden „Miteinander im Dialog“ und arbeitserleichternde Materialien](#)

[Beispiele gelingender Praxis](#)

[Schule & Gesundheit | Teilzertifikat Ernährung & Konsum](#)

**Nachhaltige Beschaffung von Lebensmitteln**

[https://www.renn-netzwerk.de/fileadmin/user\\_upload/sued/RENN.sued\\_Infoblaetter/Infoblatt\\_Beschaffung\\_lebensmittel\\_Endversion\\_vf.pdf](https://www.renn-netzwerk.de/fileadmin/user_upload/sued/RENN.sued_Infoblaetter/Infoblatt_Beschaffung_lebensmittel_Endversion_vf.pdf)

Themenbereich Bildung

<https://www.klimabildung-hessen.de/startseite.html>

<https://anu-hessen.de/>

Informationsportal und Einkaufsführer zu regionalen Erzeugnissen im Rhein-Main-Gebiet

<https://landpartie.de/>

Informationsportal zu Angeboten und Aktionen von Bauernhöfen in Hessen

<https://landservice.hessen.de/>

Interaktive Plattform für regional Erzeuger\*innen und Verbraucher\*innen in Hessen

<https://kontaktplatz-hessen.de/>

Übersicht über zukunftsorientierte Initiativen in Deutschland

<https://kartevonmorgen.org/>

<https://blog.vonmorgen.org/klimafitkarte/>