



## **Ernährungsrat für den Landkreis Fürstentfeldbruck**

Plenumsversammlung am 15. November 2022, 19.30 – 21.30 Uhr,

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, großer Saal

### **Dokumentation**

## Inhaltsverzeichnis

1. Begrüßung .....	3
2. Wer ist heute dabei? .....	3
3. Rückblick.....	3
4. Sammlung von Projektideen .....	4
5. Verabschiedung .....	8

## 1. Begrüßung

Frau Gisela Schaelow, Fachbereichsleitung Ernährung, begrüßte die Anwesenden im Namen des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

## 2. Wer ist heute dabei?

Erzeuger, Ernährungshandwerk, Bildungsakteure, Gastronomen, Verwaltung, Politik, Vereine

## 3. Rückblick

Frau Michaela Bock, Agenda 21-Büro des Landratsamtes, gab einen kurzen Rückblick über Projekte und Aktionen seit der letzten Plenumsversammlung (November 2019). Durch die Pandemie mussten viele geplante Veranstaltungen abgesagt werden. Dennoch konnten einige Projekte umgesetzt werden.

### Durchgeführte Projekte (2020-2022):

- Produkt des Monats – 12-monatige Serie im Kreisboten, Start April 2020 bis März 2021
- Infostände: Puchheimer Ökomarkt, Gartentagen, Parking Day, Tag der Regionen, Regionalkonferenz, Familienbildungstag, Tag der offenen Tür im LRA,
- Radtouren in Kooperation mit ADFC: Amperhof Olching, Ökoring Mammendorf,
- Hofladenradtouren: westlicher Landkreis (2021), östlicher Landkreis (2022)
- Fermentierkurse im AELF
- Regionale Genusswochen (3. Auflage!) vom 29.10.-13.11.2022
- Facebookauftritt: regelmäßige Posts von September 2020 bis Mai 2022

### Arbeitsgruppen

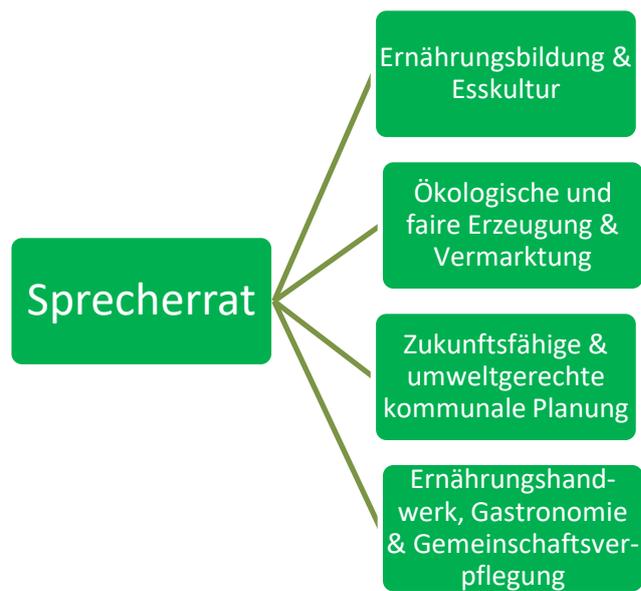
Arbeitsgruppe AG Ernährungsbildung: Regelmäßige Treffen, teilweise Online

Arbeitsgruppe AG Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Ernährungshandwerk: nach einer Corona bedingten Pause seit 2021 wieder Präsenztreffen

Arbeitsgruppe faire Erzeugung und Vermarktung: Seit Januar 2020 keine separaten Treffen mehr, Einladung zu den Treffen der AG Gemeinschaftsverpflegung, Gastro und Ernährungshandwerk

Arbeitsgruppe kommunale Planung: AG ruht seit der letzten Plenumsversammlung im November 2019

Frau Bock stellte auch noch einmal die Struktur des Ernährungsrates dar:



Je zwei Mitglieder aus den AG`s werden in den Sprecherrat gewählt.

Anschließend teilten sich die Teilnehmerinnen und Teilnehmer in die jeweiligen Arbeitsgruppen auf.

#### 4. Sammlung von Projektideen

AG 1 Ernährungsbildung und Esskultur

AG 2 zukunftsfähige, umweltgerechte und kommunale Planung

AG 3 Ökologische faire Erzeugung und Vermarktung

AG 4 Ernährungshandwerk, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung



Abbildung 1: Diskussion in den Arbeitsgruppen

# Ergebnis der AG 1

## I. Workshops und Fortbildung

Ziel: praktisch erlebbare Ernährungsbildung zur Förderung einer nachhaltigen, genussvollen und regionalen Ernährung

- Durch Kurse/Workshops können verschiedene Themen aus dem Bereich Ernährung/Essen/Nahrungszubereitung erarbeitet werden.

Themen:

- Resteverwertung Fertigkeiten zur Verwertung/Verwendung des ‚ganzen Lebensmittels‘ Gemüse/Obst
- Verwertung des ganzen LM, (Gemüsebrühe aus Küchenresten etc.) tierische Produkte Verwertung aller Fleischteile Gemeinschaftsprojekt mit AG ökologische und faire Erzeugung sowie Ernährungshandwerk; Idee: Aufzucht (Erzeuger/Landwirt), Schlachtung, Fleischteile (Ernährungshandwerk), Verarbeitung (Gastronomie)
- Unterstützung junger Familien ‚frisch kochen trotz Zeitmangel‘
- Klimaeinfluss durch Ernährung: Welchen Einfluss hat das Lebensmittel (Produktion/Transport), und dessen Verarbeitung auf das Klima?
- Geschmacksschulung
- Kochreihe ‚regional durch das Gemüsejahr‘
- Der ER\* sollte Küchen für die Durchführung von Workshops finden und geeignete Dozenten und Dozentinnen anwerben.
- Zur Durchführung der Kurse ist eine Kooperation mit Bildungsträgern im Landkreis angestrebt (VHS, Brucker Forum etc.).
- Es ist zu prüfen, ob die Workshops des ER finanziell unterstützt werden könnten, damit sie von allen Interessierten besucht werden können.
- Multiplikatoren-Workshops‘ könnten die Reichweite erhöhen.
- Alle Kurse/Workshops sollten ein themenbezogenes Informationspaket enthalten.

\* ER = Ernährungsrat

Als weiterer Themenbereich wird ‚Gärtnern‘ vorgeschlagen. Der Hausgarten und auch urbanes Gärtnern trifft in der Bevölkerung auf großes Interesse.

Der ER sollte eine Zusammenarbeit mit anderen Organisationen oder Einrichtungen (z.B. Gartenbauverein, Sonnenäcker, Fürstenacker oder Jexhof) anstreben, um Workshops zum Thema ‚Hausgarten‘ zu organisieren.

Das eigene Gärtnern würde neben einer unabhängigeren Lebensmittelversorgung genussvollen Verzehr von frischen Lebensmitteln ermöglichen und die Wertschätzung der Lebensmittelerzeugung erhöhen.

## II. Dialog zwischen Erzeugern und Verbrauchern/Verbraucherinnen

Ziel: Wertschätzung für regional erzeugte Lebensmittel wecken/erhöhen

- Das Gespräch zwischen Erzeugern/Ernährungshandwerk und Verbrauchern und Verbraucherinnen kann gefördert werden. Kenntnisse über die regionale Erzeugung von Lebensmitteln sind interessant, können Kaufentscheidungen hin zu regionalen Produkten führen und steigern die Wertschätzung für regionale Erzeuger und das Ernährungshandwerk.
- Zur Umsetzung sind Hofbesuch und –Führungen sowie Aktionen mit dem Ernährungshandwerk angedacht. Dies könnte auch in Kombination mit anderen

Workshops und Kursen erfolgen: z.B. Informationsabend mit Kostproben oder Kochkurs zu Hülsenfrüchten + Besuch bei Landwirt, der diese anbaut.

- Idee: Rücksprache mit Mach-Mit-Verein, Hofbesuche als geführte Wanderung – könnte eine weitere Interessensgruppe ansprechen.

### III. Esskultur

Ziel: Erfahrungserweiterung – voneinander lernen.

- Aus kulturellen Unterschieden lernen, die eigenen Erfahrungen bereichern und sich näherkommen!
- Kochevents und Schulworkshops zu diesem Thema zeigen, wie verschieden das gleiche Lebensmittel zubereitet wird. Unterschiedliche ‚Tischsitten‘ werden erlebt und Vorurteile abgebaut. Barrieren zwischen Landkreisbürgern\*innen aus verschiedenen Kulturkreisen können abgebaut werden.

### IV. Verbraucherinformation und – Aufklärung

Ziel: Öffentlichkeitsarbeit und Information, die für jeden/jede ‚einfach‘ verfügbar ist; Aufmerksamkeit für den ER schaffen

- Eine regelmäßig erscheinende Inforeihe zu aktuellen Ernährungsthemen bezüglich regionaler Erzeugung und Nachhaltigkeit könnte Teil der Öffentlichkeitsarbeit des ER werden, wodurch sich auch dessen Bekanntheit erhöht.
- ER stellt Themenbereich zusammen und arbeitet mit internen und externen Experten des jeweiligen Themas.
- Veröffentlichung über landkreisweite Printmedien (Jetza, Kreisbote, Gustel?) und **digitale Medien**. Zur Nutzung digitaler Medien sollte sich der ER mit jungen Experten auf diesem Gebiet zusammenschließen, evtl. durch ein Schulprojekt. Schüler/junge Menschen könnten ausloten, welche Plattformen (Instagram/YouTube/tiktok etc.) am besten geeignet sind und die Themenblöcke internettauglich überarbeiten. Dadurch erlangt der ER Aufmerksamkeit bei einer jungen Zielgruppe, für die Klimaschutz und Nachhaltig von hoher Relevanz ist. Die Ziele des ER würden deutlich weiterverbreitet als bisher. Wünschenswert für den ER ist Jugendliche und junge Erwachsene als Mitglieder zu gewinnen.



Abbildung 2: Claudia Rummel präsentierte die Ergebnisse der Arbeitsgruppe 1.

## Ergebnis der AG 2

Leider konnte diese Gruppe nicht besetzt werden. Im Vorfeld wurden dazu bereits Projektideen gemeldet:

- Kooperation mit der Brucker Hofladen-App
- Monatliche Vortragsreihe auf dem Bauernmarkt mit dem jeweiligen Standbetreiber:  
Zum Beispiel am 2. Samstag, 10 Uhr, Erzeuger berichtet Interessierten von der Arbeit,  
Themen: Honig, Kartoffeln, Bier, Gemüse, Fisch, Brot, Käse, Mehl, Fleisch, Obst, Eier

## Ergebnis der AG 3

- Thema Schulverpflegung:  
Rechtliche Rahmenbedingungen für die Ausschreibungen, Vorgehensweise der Kommunen bei Ausschreibungen (Abfrage)
- Vernetzung von BNE (Bildung für nachhaltige Entwicklung) Einrichtungen
- Urbanes Gärtnern in jeder Kommune (Streuobstwiesen, Hochbeete, Bürgeracker, Bürgerstiftung unterstützt)
- Regionale Versorgung der Tafeln (FFB, Maisach, Olching, Puchheim)
- Soziales Verständnis fördern



Abbildung 3: Die AG 3 bei der Diskussion.

## Ergebnisse der AG 4

### Gemeinschaftsverpflegung:

- Kontakt zu Elternbeiräten, Eltern sensibilisieren
- Ausschreibungen
- Bürgermeisterdienstbesprechung

### Gastronomie:

- Vernetzung mit Schweineerzeugern im Landkreis
- Besichtigung/Gespräch mit Erzeugern
- In der AG wurde viel über die Situation der Gastronomie geredet. Man ist abwartend wegen der gestiegenen Kosten, ist sich aber bewusst, dass es schwer bis unmöglich

werden wird, alles mit erhöhten Preisen abzudecken. Konzept des „From Nose to tail“ wird als wichtig erachtet.

- Regionale Genusswochen: die anwesenden Gastronomen berichteten von sehr guter Resonanz, und wollen die Aktion auch eigenständig verlängern.



Abbildung 4: Frau Schaelow präsentiert die Ergebnisse der AG 4.

## 5. Verabschiedung

Dr. Richard Bartels wies darauf hin, dass die Themen und Ergebnisse in den vier Arbeitsgruppen ähnlich sind. Vor allem die Gemeinschaftsverpflegung insbesondere im schulischen Bereich ist wichtig, um frühzeitig für das Thema zu sensibilisieren. Hier braucht es dringend ein Ernährungswende.

Dr. Richard Bartels bedankte sich bei allen Beteiligten und rief auf weiter aktiv an der Ernährungswende mitzuarbeiten.

### Wie geht es weiter?

Der Sprecherrat wird sich demnächst mit den Ergebnissen befassen und die Projekte, die in den nächsten zwei Jahren bearbeitet werden priorisieren und Evaluationsindikatoren benennen.



Abbildung 5: Dr. Bartels beim Schlusswort.