

TiP
ERNÄHRUNGSPOLITIK

Wie wird die Stadt satt?

Kopenhagen hat es vorgemacht – Berlin zieht nach: Im neuen Doppelhaushalt stellt der Senat rund eine Million Euro bereit, um eine neue „Ernährungsstrategie“ zu entwickeln. Was bedeutet das?



Markthalle Neun

Gutes Essen ist ein Menschenrecht, sagt der Berliner Ernährungsrat.

Und diesem Menschenrecht soll Berlin nun mit einem eigenen House of Food nach Kopenhagener Vorbild ein ganzes Stück näherkommen. Das unabhängige zivilgesellschaftliche Bündnis hatte im vergangenen Herbst einen Forderungskatalog aufgestellt, auf dessen Basis Berlins Ernährungspolitik transformiert werden soll. Das große Ziel: Das Ernährungssystem Berlins soll demokratisiert und lokalisiert werden. Gutes Essen für alle also – erreicht werden soll dies nicht nur durch die Förderung von regionaler Biolandwirtschaft, sondern auch durch den Aufbau regionaler Verarbeitungsstrukturen und Logistik, einer „essbaren“ Stadt durch den Anbau von Nutzpflanzen im öffentlichen Stadtraum oder den Ausbau von Initiativen gegen Lebensmittelverschwendung.

Doch damit nicht genug: Unter den neun Forderungen des Ernährungsrates stehen auch vielfältige regionale Versorgungsstrukturen, der Aufbau eines sogenannten „Innovationscampus Ernährungswende“ und Investitionen in Bildung, wie zum Beispiel in Schulgärten. Die Stadt soll nach Ansicht des Bündnisses Vorbildfunktion einnehmen: In öffentlichen Einrichtungen, Kantinen und Schulen soll der Anteil ökologisch und regional erzeugter Lebensmittel „signifikant“ erhöht steigen. Bislang ist dort ein Anteil an Bio-Lebensmitteln von gerade einmal 15 Prozent vorgeschrieben, doch dies könne höchstens ein Etappenziel sein.

Denn das große dänische Vorbild zeigt, dass es auch anders geht: Das House of Food in Kopenhagen wurde 2007 als unabhängige Institution gegründet, um die Qualität der Speisen in städtischen Kantinen und Küchen zu verbessern, ja gar, so Kenneth Højgaard, eine „gesunde, glückliche und nachhaltige öffentliche Essenskultur“ zu schaffen. Entstanden ist das „Madhus“, wie es im Dänischen heißt, aus dem ambitionierten Plan der Stadt, bis zum Jahr 2025 die erste CO₂-neutrale Metropole Europas zu werden. Die Ernährung ist bei einem so hochgesteckten Ziel zwangsläufig zentral.

Unmöglich? Nicht, wenn dafür der politische Wille und die gesellschaftliche Stimmung vorhanden sind: Inzwischen verarbeiten annähernd 1.000 städtische Küchen zu mehr als 90 Prozent biologische und regional-saisonale Lebensmittel. Zwar ist Bioware im Einkauf teurer, doch durch saisonale Küche, Müllvermeidung, den

Verzicht auf Fertigprodukte und nicht zuletzt auch Reduktion von Fleisch wurde das Preisniveau gehalten. Einen großen Anteil an der Entwicklung hatte eben das House of Food, das unter anderem Küchen bei der Umstellung zu nachhaltiger Produktion berät. Kurz: Statt weiter Tüten mit Pulvern und Tiefkühlprodukten aufzureißen, wurde in mehr Küchenpersonal und deren Ausbildung investiert.

In Berlin fand auf Initiative des Grünen-Abgeordneten Turgut Altuğ das Thema Ernährung Einzug in den aktuellem Koalitionsvertrag mit der SPD und der Linken. Im vor wenigen Wochen verabschiedeten Doppelhaushalt 2017/2018 stehen die Gelder für das Projekt nun bereit. Mit 700.000 Euro soll das Berliner Madhus zumindest angeschoben werden. Und auch wenn mit dem Haus im Namen vor allem ein symbolisches Dach gemeint sein dürfte, unter dem sich die Bestrebungen für eine nachhaltige Stadternährung künftig versammeln, ein passender Ort steht auch schon im Raum: der Berliner Großmarkt in der Beusselstraße, auf dem ohnehin einiges am Gähren ist.

Eine solche Initiative sollte für den Rest der Republik eine Vorbildfunktion einnehmen – Bio-Lebensmittel, faire Produktionsbedingungen und regionaler Anbau gelten in Deutschland immer noch zu oft als Luxus. Doch gesunde Ernährung ist zentral, um Berlin fit für die Zukunft zu machen: besseres Essen ist besser für das Klima, hält den Nachwuchs der Stadt fitter und gesünder und schützt oder schafft gar neue Arbeitsplätze. Bleibt nur zu hoffen, dass die Initiative des Senats die Legislaturperiode übersteht.

von [Aida Baghernejad](#)
27.02.2018 – 13:29 Uhr