

Protokoll

Öffentliche Diskussion: „Alle an einen Tisch. Zugang zu gutem Essen für Alle“ vom 6.10.2020

Top 1: Begrüßung und Einleitung

In unserem gegenwärtigen Ernährungssystem ist gutes Essen für weite Teile der Stadtbevölkerung nicht erreichbar – sei es aufgrund fehlender finanzieller, sozialer oder zeitlicher Ressourcen. Wer in Deutschland von ALGII lebt (und das ist in Berlin jede 10. Person) muss mit extrem geringen Einkommensressourcen umgehen. Auch in einem wohlhabenden Land wie Dtl. gibt es armutsbedingte Mangelernährung und Hunger. Besonders Senior*innen und Menschen mit Flucht- oder Migrationshintergrund – haben kaum eine Möglichkeit, gleichberechtigt am Ernährungssystem und an gutem Essen teilzuhaben. Wenig überraschend: Marginalisierte Bevölkerungsgruppen sind sehr unterrepräsentiert in Organisationsformen wie dem Ernährungsrat.

Die dringend notwendige, zukunftsfa hige Ernährungswende kann nur die no tige Akzeptanz finden, wenn sie alle Berlinerinnen und Berliner unabha ngig von Herkunft, Einkommen, kultureller Hintergrund oder Bildungsstand mitnimmt. Gleichzeitig ist Teilhabe für alle Menschen am sta dtischen Ernährungssystem Grundvoraussetzung für das Gelingen von Integration und die Etablierung einer solidarischen Stadtgesellschaft. Unser Ziel sollte es sein, alle an einen Tisch zu bringen.

TOP 2: Vorstellung Ernährungsrat Berlin e.V.

Christine Pohl, Mitbegründerin und Koordinatorin des Ernährungsrates, erläutert die Funktion, die Vision und die Aufgaben des Ernährungsrates.

Vision des Ernährungsrates: Berlin ernährt sich 2030 klima- und sozial gerecht.

Fragen: Was heißt Zugang zu gutem Essen für Alle? Was bedeutet gutes Essen und was bedeutet alle?

Top 3: Impulsvortrag von Dr. Andreas Aust

Dr. Andreas Aust, Paritätischer Gesamtverband (Bundesebene); „Armut und Ernährung in Deutschland“ (siehe Power Point Präsentation)

- Ausgaben für Ernährung seit den 60er Jahren dramatisch gesunken (von 30 auf 14%)
- wirtschaftlicher Reichtum und Armut wachsen parallel
- auch in Deutschland gibt es Hunger und Ernährungsarmut

- Nutzung der Tafeln bedeutet, Verantwortung an zivile Initiativen abzugeben
- Hartz IV reicht nicht für eine gesundheitsförderliche Ernährung
- soziale Teilhabe / auswärts essen ist für einkommensarme Menschen nicht möglich
- Ausgrenzung dieser Menschen (laut Bundesregierung bedeutet auswärts zu essen kein Regelbedarf, auch nicht Eis essen für Kinder)
- Was tun gegen soziale Ungleichheit? - Zugang zu gesundheitsfördernder Ernährung ermöglichen: z.B. Hartz IV erhöhen und beitragsfreie und qualitativ hochwertige Kita- und Schulverpflegung

Top 4: Impulsvortrag von Gülcan Nitsch

Gülcan Nitsch, Yesil Cember (bundesweit erste türkischsprachige Umweltorganisation) „Ernährung in den migrantischen Communities“ (siehe pdf)

- Ernährung in der türkischen Bevölkerung als Beispiel: Es wird immer unheimlich viel gekocht, weil immer Gäste kommen könnten. Lebensmittel sind Gottes Gaben und sehr wertvoll. Es wird selten etwas weggeworfen und fast alles wiederverwertet. In den Herkunftsländern wurde Gemüse oft selbst angebaut und so versuchen viele Kulturen, auch in Berlin selbst Lebensmittel anzubauen oder würden das gerne tun (interkulturelle Gärten). Gesunde Ernährung spielt eine große Rolle. Das Interesse ist sehr groß, aber das Wissen z.B. über Pestizide noch sehr gering.
- ein wichtiger Schritt sind Übersetzungen wichtiger Informationen in die entsprechenden Sprachen!
- Klimaschutz kann Schnittstelle zwischen den vielen Kulturen sein

Top 5: Themenräume

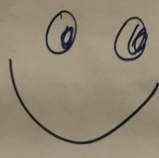
Themenraum 1 - Ernährung und Armut (Sabine Werth, Berliner Tafel e.V.)

<h3>IST-ZUSTAND</h3> <ul style="list-style-type: none">- Ökologische Frage - sozial II- zu wenig Umkehrungsmöglichkeiten auf betrieblicher Ebene- Essen wird immer besser, aber Markt und Markt aus- Homogenisiertes Lebensmittelangebot- zu niedrigem Standard Markt & Löhne- Nahrungsmittel- Bildungsmangel- soziale Isolation- Mangel an Zugang zu guten Tassen	<h3>WUNSCH-ZUSTAND</h3> <ul style="list-style-type: none">- Personalunterstützung- nachhaltig erzeugte LTK- Mende bei Arbeitslosigkeit- (verbunden, Möglichkeit sich selbst zu produzieren - Vorkursmöglichkeit)- gute Ernährung für alle- von Tafel
<h3>HÜRDEN</h3> <ul style="list-style-type: none">- Kapitalismus- Umverteilung des Lebensertrags (Kosten (Arbeits))- zu hohe politische Regeln- zu hoher Lobbyismus- 100% bio/regionale mit möglich (angablen)	<h3>PROJEKT-IDEEN</h3> <ul style="list-style-type: none">- Personalunterstützung Committee- Arbeitsübungen von politischer- nachhaltiges Angebot in Kantinen- Lebensmittelproduktionsstellen- Kantinen als Frauenkraft- Bildung für nachhaltige Entwicklung für den

Vorstellung der Projektideen

- Lebensmittelpunkte in der ganzen Stadt flächendeckend entwickeln
- darüber dann auch einen Informationsaustausch
- Genossenschaftskantinen in der ganzen Stadt, wo gutes Essen angeboten wird

Thementisch 2 - Ernährung und Migration/Flucht (Gülcan Nitsch, Yeşil Çember)

<h3>IST-ZUSTAND</h3> <ul style="list-style-type: none">• "Rezepte - Rettung"• Familiärer Kontext fehlt ↳ Essen ist Heimat• wenig Kontakte/Wissen/Orte → migrant. Com.• in Schulen fehlen Küchen• kein ausreichender Zugang• Fehlen von Zutaten• Repräsentation d. Migranten• sozial- / klima- / kultur- gerechte Ernährung ^{zu wenig} verzehrt• Erzeugergemeinschaften ^{zu wenig} mit Hel• stark verarbeitete Lebensmittel	<h3>WUNSCH-ZUSTAND</h3> <p>Besser machen!</p>
<h3>HÜRDEN</h3> <p>Es gibt KEINE</p> 	<h3>PROJEKT-IDEEN</h3> <ul style="list-style-type: none">• Klimafreundliches Berliner Kochbuch• neue vorhandene Orte / Räume schaffen für spontanes Koche & Essen• interkulturelles Fastenbrechen migr.]• Einsetzung der migr. Com. in d. Lebensmittelerg. + Landwirtschaft + Handwerk → Kompetenzzoo

Vorstellung der Projektideen:

- Räume, die bereits genutzt werden, müssen prägender gemacht werden
- über alle Altersgrenzen und kulturelle Grenzen hinweg
- Kompetenzen und Wissen verknüpfen, so dass Migrant*innen ihr Wissen einbringen können
- Berliner Kochbuch, das auf Wissen von Migrant*innen basiert (klimagerechte Rezepte)

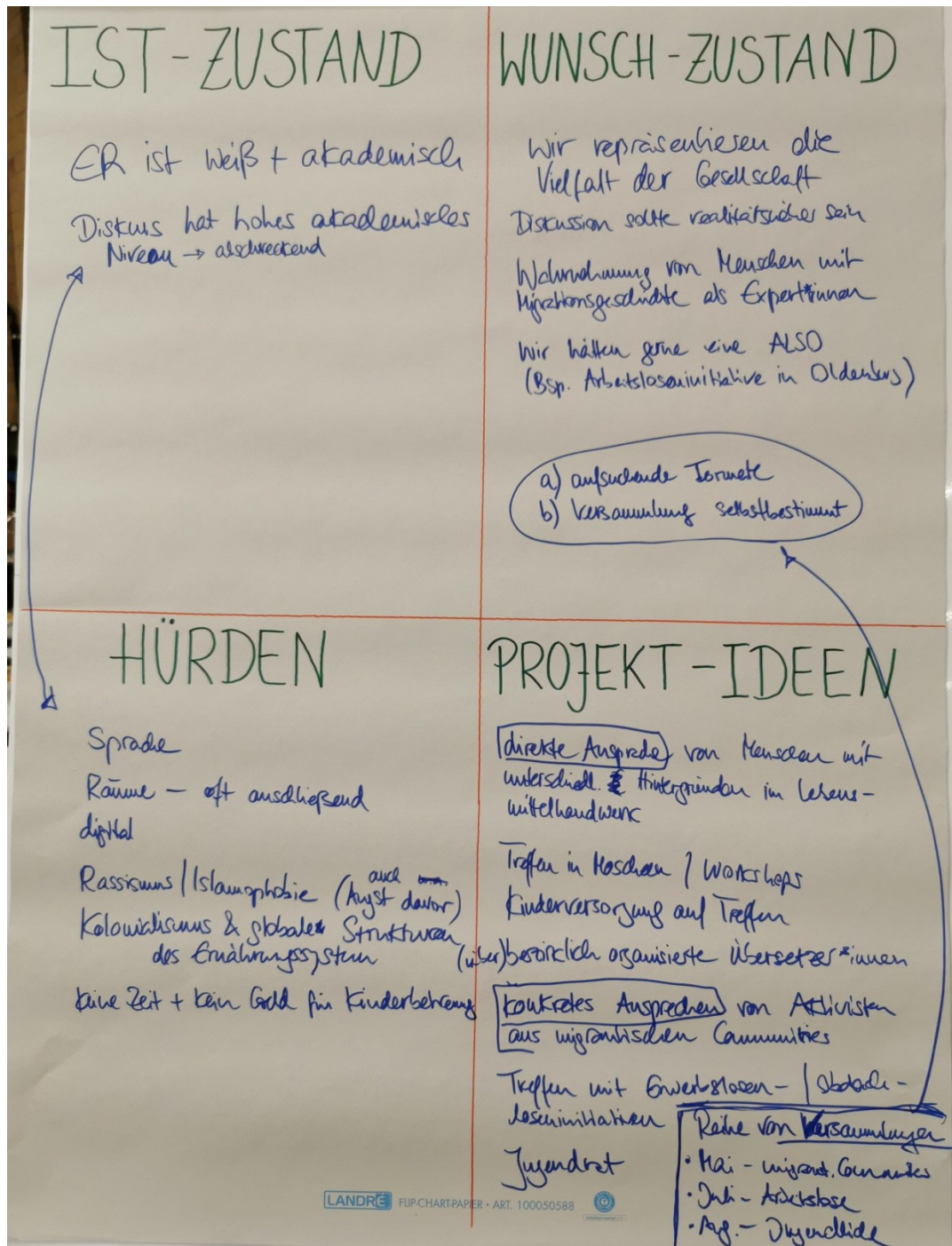
Thementisch 3 - Ernährung im Alter (Katharina Brandt)

IST-ZUSTAND	WUNSCH-ZUSTAND
<ul style="list-style-type: none"> • individuell • Allein im Alter ^{Lebensmittel-Verdauung keine Lust kochen} • Krankheiten ^{Schluckbeschwerden Appetit} • Zugang zu Supermärkten, Gärten • geringe Ernährungskompetenz v.a. bei Männern (Kochen können, was ist gesund?) • beeinflusst von Ernährungslobby • Altersarmut • viel convenient food • veränderte Bedarfe • in Pflegeeinrichtungen: <ul style="list-style-type: none"> - nicht ansprechend - nicht auf Bedürfnisse - Qualität? weit über Quantität? • ausgeschlossen aus Gesellschaft ^{Finanzierung} - Verdrängung aus urbanen Räumen ^{kein Ausgrenzung} - Spaltung der Gesellschaft nach Alter ^{Helix} 	<ul style="list-style-type: none"> • ^{Ernährung} Gesundheitsbewusstsein • einfacher Zugang zu } gesunden Essen • finanzielle Mittel für • altersgerechte Ernährung (in Supermärkten) • Orte, wo man intergenerationell zusammen, kochen kann/ Begegnungsstätten • keine Genrifizierung/ Verdrängung • klare Kennzeichnung gesunder/ ungesunder Lebensmittel • staatlich geförderte Mehrgenerationen-Wohnen • Teilhabe am Gesellschaft
<h3>HURDEN</h3> <ul style="list-style-type: none"> • Kontakt zu älteren Menschen • Genrifizierung • fehlende Digitalkompetenz • Bildung gesundes Essen • körperliche Verfassung • finanzielle Mittel • Zugang zu Lebensmitteln (Supermärkte in der Nähe) • Marketing • Werbung über Ernährung: industriell <ul style="list-style-type: none"> • Nahrungsergänzungsmittel • ungesunde Lebensmittel (Zucker, ...) • fehlende analoge Treffpunkte, Ideen für Kontaktaufnahme 	<h3>PROJEKT-IDEEN</h3> <ul style="list-style-type: none"> • Seniorenportionen → kleine Portionen • Mehrgenerationen-Produktionsstätten • fertige Koch-Pakete in Supermärkten • Wochenmärkte • gemeinsame Kochabende • Hoffest, • Veranstaltungen draußen ^{leichter Zugang} • altersgerechte Veranstaltungen • Rabatte für Rentner • Mehrgenerationen Wohnen (Wohnprojekt Grimstraße) • füreinander einkaufen • Bildungsangebote ^{analoge} für ältere Menschen ^{Kiez} • Begegnungsstätte ^{Kochabende} ^{Bildungsveranstaltung} • Kochbuchprojekte intergenerationell ^(Austausch) • Kochabende Mehrgenerationen

Vorstellung der Projektidee:

- Begegnungsstätte, um die verschiedenen Generationen zusammen zu bringen und vor allem auch ältere Menschen eingebunden werden (Kochabende und Treffen, Vermittlung von Wissen über gesundes Essen, Beschaffung von Lebensmitteln)

Thementisch 4 - Vielfalt im Ernährungsrat Berlin (Christine Pohl, Ernährungsrat Berlin e.V.)



Vorstellung der Projektideen:

- Formate entwickeln in verschiedenen Communities, die in den Ernährungsrat stärker eingebunden werden sollen und Schaffen von Verbindungen
- Veranstaltungen kreieren, in denen die verschiedenen Gemeinden über Ernährung lernen und sich austauschen können
- Menschen als Expert*innen einbinden und nicht als „hilflos“ wahrnehmen
- den ER vielfältiger werden lassen

Thementisch 5 - Vielfalt in solidarischen Landwirtschaften (Jasmin Artelt)

<h3>ST-ZUSTAND</h3> <ul style="list-style-type: none">- ^{homo} heterogene Teilnehmer*innen- Bedarf an Solawis höher als vorhanden- Start als neue Solawi Schnur- eher in größeren Städten als auf dem Land- Solidarisch → mehr theoretisch als praktisch- Solidarisch steht nach ökol. Lebensm. an 2. Stelle	<h3>WUNSCH-ZUSTAND</h3> <ul style="list-style-type: none">- TN an Solawis soll Bevölkerung widerspiegeln- einkommensstarke Haushalte tragen einkommensschwache- mehr Solawis- stärker staatlich unterstützt- Bieterunden " anstatt Festpreis
<h3>HÜRDEN</h3> <ul style="list-style-type: none">- körperl. Hürden für z.B. ältere Menschen- Platz/Ackerfläche für noch mehr Solawis?- finanzielle Mittel- Bildung / Infos- genügend Zeit	<h3>PROJEKT-IDEEN</h3> <ul style="list-style-type: none">• Vernetzungsplattform für Solawi TN ↳ Mgl.-keit zur politischen Arbeit• Übersetzung d. Solawi-IDEE für migran. Communities• MitgliederVermittlung ↳ soziale Frage

Vorstellung der Projektideen:

- Vernetzungsplattform von Teilnehmer*innen von SoLaWis
- es ist viel Potential vorhanden, was noch genutzt werden sollte
- Wissen auf Bauernhöfen und Einzelprojekten muss zusammengebracht werden
- Menschen, die SoLaWis nutzen, sollen auch mehr informiert werden
- Übersetzung der SoLaWi-Idee in eine Art kulturelle Übersetzung

- Bei Mitgliederversammlungen sollte unbedingt die soziale Frage mitdiskutiert werden – Vielfalt und soziale Frage mitdenken

TOP 6 Diskussion

- Verschiedene Orte und Beteiligungsformate, bei der Personen zusammenkommen
- Ausbau der Lebensmittelpunkte
- es sollte nicht immer nur ums Kochen gehen, sondern viele Gruppen wollen sich auch mit institutionellem Rassismus beschäftigen
- die Nutzung einer Vernetzungsplattform, um ein Kochbuch zu entwickeln (Migrantische Gruppen, SoLaWis, u.a.) - und das dann als Ausgangspunkt nutzen für weitere Projekte bis hin zur Teilhabe von älteren Menschen in Netzwerken
- Plattform, die alles verbindet
- Netzwerke können einzeln auf den verschiedenen Ebenen entstehen und müssen nicht zwangsläufig zusammen gedacht werden (Vielfalt)
- Kochanleitung zur Transformation Berlins
- Kochbuch: Jede Gruppe könnte dabei mitwirken und die eigene Perspektive einbringen (Gesamtüberblick)
- Communities fragen, was ihre Hürden sind und mehr den Dialog suchen, um zu erfahren, was jede Gruppe eigentlich braucht, um sich einzubringen
- die entstandenen Projektideen müssen nicht unbedingt vom Ernährungsrat durchgeführt werden, können auch von anderen weiter geführt werden

TOP 7: Weiteres Vorgehen

Im Nachgang haben wir die vorgestellten Ideen zusammen gefasst und eine verbindende Projektidee entwickelt, an der in der Projektwerkstatt weiter gearbeitet wird. Diese Projektidee umfasst Folgendes:

- Aufsuchen marginalisierter Gruppen (in interkulturellen Zentren, Obdachlosenheimen, Altenpflegeheimen, etc.), um mit ihnen zu kochen, ihre Ideen & Herausforderungen im Bereich Ernährung kennenzulernen, ihre persönlichen Eindrücke und Geschichten zu sammeln, Forderungen an die Politik aufzugreifen, ihre Orte/Küchen (potentielle Lebensmittelpunkte) kennenzulernen, sich mit den Menschen über gute Ernährung auszutauschen und die wachsende Community untereinander zu verbinden. Weitere Diskussionsformate lassen sich anknüpfen, um z.B. Klima- und Umweltaktivist*innen aus den migrantischen Communities zu erreichen, den

Dialog zu suchen und zu fragen, was sich die Menschen eigentlich sich wünschen.

- Im Laufe des Projektes entsteht ein „Rezeptbuch für die Berliner Zukunft“, welches nicht nur internationale/ klima- und sozialgerechte Koch-Rezepte beinhaltet, sondern vielleicht auch Rezepte für ein gutes Miteinander (Informationen, Zitate, Geschichten etc.). Ein Rezeptbuch als Anleitung für eine klima- und sozialgerechte Ernährung in Berlin für alle Menschen, aus dem jede*r viel lernen kann.

Auf der Projektwerkstatt am 15.10.2020 über Zoom 16:00-18:30 Uhr wird die Projektidee weiter ausgearbeitet.

Anmeldung über ernaehrungswende@ernaehrungsrat-berlin.de

Die Gruppe „Vielfalt in Solidarischen Landwirtschaften“ hatte den Projektvorschlag, eine Vernetzungsplattform für Menschen der Solawis aufzubauen. Wir finden die Idee toll, können Sie aber leider aus personellen Gründen in der Projektwerkstatt nicht weiter verfolgen. Daher möchten wir folgenden Vorschlag machen:

Alle Interessierte, die dieses Projekt weiter verfolgen möchten, möchten wir ermutigen, einen konkreten Projektvorschlag auszuarbeiten. Das Bundesnetzwerk Solidarische Landwirtschaften (<https://www.solidarische-landwirtschaft.org/startseite>) hat gleichermaßen Überlegungen zu einem Forum bzw. einer Plattform innerhalb des Netzwerkes, kann dies aber aus personellen Gründen aktuell wenig vorantreiben. Das Vorstandmitglied Veikko Heintz kann sich aber vorstellen, sich mit den interessierten Menschen zu treffen, die einen konkreten Projektvorschlag einbringen und diesen weiter verfolgen.

Interessierte Menschen, die diese Vernetzungsplattform weiter vorantreiben möchten, können sich gern an Inka Lange (inka.lange@ernaehrungsrat-berlin.de) wenden, die dann die Kontaktvermittlung bzw. Vernetzung vornehmen wird.