

## **13. Zugang zu gutem Essen für alle**

### **Lebensmittelrettung ist keine Lösung für Ernährungsarmut**

Dass Kinder, Jugendliche und Erwachsene Wertschätzung für gutes Essen entwickeln und ihnen die dazugehörigen Kenntnisse und Fähigkeiten vermittelt werden, ist für die Ernährungswende notwendig, wenn diese alle mitnehmen soll. Bildung ist allerdings bei weitem nicht hinreichend: Auch mit dem besten Wissen ist gutes Essen für viele Menschen in Berlin und Umland nicht zugänglich.

Berlin ist die Bio-Hauptstadt Europas – es gilt als wichtigster Markt für Lebensmittel, die aus nachhaltiger und streng kontrollierter Produktion kommen. Das spiegelt sich auch im Angebot wider: Im Prinzip ist es nicht schwer, in der Stadt an bio-regionales Essen zu kommen. Man muss nicht im Solarflugzeug nach Brodowin fliegen, um Brodowiner Produkte zu kaufen – diese und viele andere regionale Bioprodukte gibt es auch in den rund 200 Bio-Supermärkten und in kleinen Bio-Läden, in Reformhäusern oder auf Wochenmärkten, in Marktschwärmereien oder per Gemüseabo direkt an die Wohnungstür.

In den sanierten und aufgepeppten alten Markthallen wie der Markthalle Neun in Kreuzberg ist ebenfalls ein reichhaltiges Angebot handwerklich erzeugter und qualitativ hochwertiger Produkte aus der Region oder von anderswo zu finden: Neben Obst- und Gemüseständen, Feinkost und ehrlichem Fleisch von Kumpel und Keule gibt es handgemachtes Backwerk von Endorphina Backkunst, ebenso handgemachte Pasta von Mani in Pasta und vieles andere mehr.

Nur: Für einen Liter regionaler Brodowiner Vollmilch in Glasflaschen muss man 1,55 Euro berappen, 500 Gramm Joghurt kosten 1,79 Euro und ein Kilogramm Roggenbrot von Endorphina Backkunst ist für 3,90 Euro zu haben. Ein Rumpsteak vom Hof Jung in Sachsen-Anhalt – zu beziehen zum Beispiel über eine Marktschwärmerei – kostet 20 Euro für ein halbes Kilogramm. Im Gemüseabo der Märkischen Kiste findet sich jede Woche eine saisonale Auswahl an frischem, regionalem Gemüse. 15 Euro kostet eine kleine Lieferung direkt an die Haustür und enthält Mitte Juli Bratpaprika, Möhren, Porree, Frühkartoffeln und Cocktailtomaten. Summa summarum kostet ein Einkauf mit diesen Produkten 38,34 Euro. Wer Milch, Joghurt, Rumpsteak und dieselbe Menge Gemüse konventionell in einem Vollsortiment-Supermarkt einkauft, kommt mit gut der Hälfte hin.<sup>226</sup>

Gutes Essen ist in Berlin also vor allem für diejenigen leicht zu bekommen, die einer kaufkräftigen, gebildeten Bevölkerungsschicht angehören, ausreichend Geld und Zeit für genüssliches Einkaufen haben und sich bestenfalls auch noch auf einem Solawi-Acker einbringen möchten, den sie dann häufig mit dem eigenen Fahrzeug ansteuern. Die anderen aber, auf die dies nicht zutrifft, sind meist auf billige Angebote in Supermärkten angewiesen, auf Discounter und zum Teil auch auf bezuschusste Suppenküchen oder das Angebot der Tafel.

Die erste Tafel bundesweit entstand 1993 in Berlin, gegründet von Sabine Werth und der Initiativgruppe Berliner Frauen. Bald danach verbreitete sich das Konzept in ganz Deutschland. „Tafelarbeit heißt: Wir bringen das Zuviel der einen zu denen, die zu wenig haben“, fasst Sabine Werth die Arbeit der karitativen Einrichtung zusammen. Ehrenamtliche sammeln unverkaufte, aber noch gute Lebensmittel als Spenden und belieferten damit zunächst soziale Einrichtungen. Seit 2005 kooperiert die Berliner Tafel auch mit Kirchengemeinden, die in 46 LAIB und SEELE-Ausgabestellen Gemüse, Obst, Brot, Milch und anderes gegen einen symbolischen Obulus an Bedürftige abgeben. Insgesamt verteilt die Organisation mit Hilfe von 1.600 Ehrenamtlichen monatlich etwa 660 Tonnen Lebensmittel und unterstützt damit etwa 130.000 Menschen. In der

steigenden Nachfrage spiegelt sich der Trend der wachsenden sozialen Ungleichheit. Ein Drittel der Nutzer\*innen sind mittlerweile Kinder und Jugendliche.<sup>227</sup>

## Mit LAIB und SEELE Bedürftigen helfen

Mittwochmorgen elf Uhr in der Hochmeisterkirche in Berlin-Halensee: Es herrscht emsige Betriebsamkeit – aber nicht zum Gottesdienst sind die Menschen hier, sondern zum Dienst am Menschen. Mehr als ein Dutzend ehrenamtliche Helfer\*innen sortieren Obst und Gemüse, stapeln Brote und Milchprodukte auf langen Tischreihen. Als ein Lieferwagen vorfährt, eilen alle zum Entladen nach draußen.

Um 12 Uhr kommen die ersten Kund\*innen, wie die Bedürftigen hier heißen. „Sie bezahlen einen Euro pro Erwachsener und dafür können sie dann hier einkaufen“, sagt Stefanie Gumz, die diese LAIB- und SEELE-Ausgabestelle vor vier Jahren aufgebaut hat. „Das als Einkauf zu bezeichnen, hat einen anderen Klang“, erläutert sie. Die etwa 70 Kund\*innen sind in drei Gruppen eingeteilt, für die verschiedene Zeitslots gelten. Jede Woche ist eine andere Gruppe als erste dran – so darf sich jede\*r mal am Anfang die schönsten Sachen aussuchen. Langsam gehen sie an den Tischen entlang und füllen ihre Taschen mit Obst, Gemüse, Brot, Backwaren, Milchprodukten und Fertiggerichten. Manchmal gibt es auch Blumensträuße oder Duschgelflaschen mit verkratztem Deckel.

Gedrängelt wird hier nicht – corona-konform dürfen immer nur ein paar Leute gleichzeitig reinkommen, alle anderen warten draußen geduldig in der Schlange. Viele nutzen die Zeit für einen Plausch. „Das hier ist auch ein sozialer Treffpunkt sowohl für die Kunden als auch die Ehrenamtlichen“, erzählt Gumz. Vor der Pandemie war in einer Seitennische der Kirche immer ein kleines Café eingerichtet, wo die Leute bei Kaffee und Gebäck zusammenkommen und sich austauschen konnten; jetzt müssen sie den Kuchen einpacken und zu Hause essen.

Einmal im Jahr prüft das Team die Berechtigung – wer ALGII, Grundsicherung, BAföG, Wohngeld oder andere Sozialleistungen

erhält, darf das Angebot nutzen. Das ist jede Woche unterschiedlich groß, erzählt die Leiterin der Ausgabestelle. „Wir bekommen viel MHD-Ware (Produkte, deren Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist oder bald abläuft, Anm. d. Red.) von Supermärkten, aktuell aber auch viel Frisches von den Lieferdiensten Gorillas und Amazon Fresh. Im Vorfeld wissen wir nie, was und wieviel wir kriegen.“ Ein sechsköpfiges Transportteam holt die Lebensmittel mit einem gemieteten Lieferwagen direkt bei den Supermärkten ab. Manchmal, wenn nur wenig zusammenkommt, fahren sie auch noch bei der Tafel am Großmarkt vorbei. Meistens aber reicht es für die rund 70 Haushalte, die sich in der Hochmeisterkirche versorgen. Was am Ende übrig bleibt, wird an die Berliner Stadtmission weitergegeben.

Viktor Petrasjuk (73) ist ehrenamtlicher Helfer und Kunde bei LAIB und SEELE. Er ist zufrieden mit dem Angebot, nur mehr Fleisch würde er sich wünschen. Was er und seine Lebensgefährtin

**Die Hochmeisterkirche verwandelt sich jeden Mittwoch in eine Ausgabestelle für Lebensmittel.**



hier nicht bekommen, kaufen sie beim Discounter. „Am wichtigsten ist es, dass es billig ist“, sagt er. Mit 200 Euro pro Monat für Lebensmittel und Grundbedürfnisse wie Toilettenpapier kommen die beiden über die Runden. „Es reicht. Die Tafel hilft uns sehr viel sparen.“ Auf 20 bis 50 Euro pro Woche schätzt er den Betrag, den sie dank LAIB und SEELE nicht ausgeben müssen. So hätten sie genug Gemüse für eine ausgewogene Ernährung. Ohne die Tafel aber würde ihr Budget das nicht ermöglichen.

Guadalupe Dziallas (67) ist ebenfalls dankbar, dass es das LAIB und SEELE-Angebot gibt. Sie hat ihr Leben lang gearbeitet, im Krankenhauslabor und im Altersheim, aber ihre Rente muss sie mit Grundsicherung aufstocken. Ohne die kostenlosen Lebensmittel wäre es für sie schwierig: „Mit der Grundsicherung kann man überleben, aber sich nicht gut ernähren.“ Damit alle Menschen Zugang zu gutem Essen haben, bräuchte es eine bessere finanzielle Unterstützung, findet sie. Reis, Bohnen und Kichererbsen gibt es hier nicht, außerdem würde sie gerne jeden Tag Salat essen. Der aber ist im Laden teuer – also bekommt sie ihn nur mittwochs, wenn welcher da ist. Heute hat sie Glück. Manchmal kauft sie in der Kleingartenkolonie bei sich um die Ecke frische Produkte, aber die gibt es nicht allzu oft. Und auch jeden Tag frisch zu kochen kostet Geld: „Dazu braucht man ja Strom.“

Alfons Schneider<sup>228</sup> (51) ist erst seit einem halben Jahr Tafelkunde. Er hilft als Fahrer mit und geht danach selbst einkaufen. „Wenn man geschickt ist, bekommt man hier alles, was man für die Woche braucht“, sagt er. Allerdings ist sein Gefrierschrank gerade kaputt, so muss er häufiger etwas dazukaufen. Schneider ist froh, dass es LAIB und SEELE gibt, gleichzeitig findet er es „schockierend und peinlich, dass es so etwas in Deutschland braucht“. Peinlich sei auch, dass ein reiches Industrieland so viele Sachen wegwerfe. Damit in Supermärkten weniger entsorgt wird, müssten die Waren seiner Ansicht nach schon weit vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums im Preis reduziert werden. Für eine zukunftsfähige Ernährungswende sieht er die Politik in der Pflicht: Berlin könne sich regional ernähren, wenn Lebensmittel für Menschen und nicht Futter für Tiere produziert würde. Es müssten Anreize

geschaffen werden, um die Landwirtschaft umzustellen auf biologische Produkte und Qualität statt mit Glyphosat produzierte Hochleistungsorten.

## Eine gute Grundversorgung kostet Geld

Die drei LAIB und SEELE-Kund\*innen zählen zu dem Viertel der Berlin Bevölkerung, die als arm oder armutsnah gelten.<sup>229</sup> Rentner\*innen wie Petrasyuk und Dziallas machen etwa 23 Prozent der Tafel-Nutzer aus. Ohne Angebote wie die der Tafel könnten sie sich nur mit hochverarbeiteten Billigstlebensmitteln ernähren; von der regelmäßigen Versorgung mit Bio-Produkten können sie nur träumen. Dziallas erzählt zum Beispiel, dass sie sehr gerne im Bioladen einkaufen würde, denn sie macht sich Sorgen wegen der Pestizide und Hormone in konventionell erzeugten Lebensmitteln.

Michael Stiefel, Vorsitzender des bundesweiten Armutsnetzwerks, wollte nicht hinnehmen, dass arme Menschen nicht „bio“ essen können. Kurzerhand gründete er den Biotisch, der Überschüsse von Bioläden und -supermärkten abholt und verteilt.

Eine Grundversorgung kann darüber allerdings nicht sichergestellt werden, denn alltägliche Dinge werden selten weggeworfen. So muss Stiefel seine Zwiebeln meistens beim Discounter kaufen, bekommt aber häufiger mal Hirschgulasch auf seinen Tisch. Zu Weihnachten gab es eine Pute, die im Laden 165 Euro gekostet hätte. „Das ist mehr als der Hartz IV-Regelsatz pro Monat“, sagt er. „Welche Familie mit Durchschnittseinkommen kann sich das denn leisten?“

Eine immer wieder hervorgeholte Empfehlung an Menschen ohne dicken Geldbeutel ist, dass durch den Direkteinkauf im Hofladen ohne Zwischenhändler Geld gespart werden könnte. Dziallas erzählt, dass sie gerne direkt vom Bauern kaufen würde, doch mit dem Fahrrad ist die Fahrt für sie zu weit. Hinzu kommt, dass Direktvermarktung selten zu günstigen Preisen führt.

Auch Eigenanbau kann beim Geldsparen helfen: So erzählt Begzada Alatović vom interkulturellen Rosenduftgarten (vgl. Kap. 8, S. 99), dass es für viele Gärtner\*innen mit kleinem Geldbeu-

tel existenziell sein kann, Nahrhaftes selbst anzubauen. Fußläufigen Zugang zu einem urbanen Garten gibt es allerdings längst nicht in allen Stadtvierteln – mal abgesehen davon, dass der Anbau von Lebensmitteln in relevanter Menge auch zeitintensiv ist und Know-How voraussetzt.

Und selbst wenn durch sorgfältiges Planen, Einkaufen nach Saison und viel Selbermachen Geld gespart werden könnte – die Zeit dafür hat nicht jede\*r. Wer auf eine schlecht bezahlte Arbeitsstelle angewiesen ist und obendrein noch Kinder und Angehörige versorgt, kann kaum nach dem Job noch bei der Solawi auf dem Feld helfen, bei verschiedenen Erzeuger\*innen und Bioläden nach Schnäppchen suchen, alles frisch zubereiten und anschließend noch das Brot für den nächsten Tag backen. Ein solcher Lebensstil ist eher ein Privileg derer, die über Geld und Zeit verfügen.

## **Der Corona-Lockdown – für viele ein Lockout**

Bahnhofsmissionen, Suppenküchen, Kiezkantinen oder auch Einzelpersonen, die Stullen für Obdachlose schmieren, versuchen die Not und den Hunger zu lindern. Im Lockdown hatten es einkommensschwache Haushalte noch schwerer als sonst, sich gesund zu ernähren. Zwar hat die Tafel es geschafft, binnen weniger Tage ein Ersatzangebot für die geschlossenen LAIB- und SEELE-Stationen zu schaffen.<sup>230</sup> Doch das subventionierte Mittagessen für Kita- und Schulkinder fiel aus, und auch viele Sozialeinrichtungen waren geschlossen, die sonst kostenlose oder -günstige Mahlzeiten anbieten.

Im Restaurant Kreuzberger Himmel, wo Menschen mit Fluchterfahrung nicht nur für den normalen Gaststättenbetrieb kochen, sondern auch für mehrere Obdachlosen-Versorgungsstationen, bereiteten die Mitarbeiter\*innen in Lockdown-Zeiten täglich 450 warme Mahlzeiten und 450 Lunchpakete für Menschen ohne Wohnsitz und andere Bedürftige zu. Der Bedarf ist 2020 auch deshalb gestiegen, weil vielen Menschen durch Jobverlust oder Kurzarbeit die Einnahmen wegbrachen. Auch Geldverdienen auf der Straße durch den Verkauf von Zeitungen, Straßenmusik oder Betteln ist in

Pandemie-Zeiten deutlich schwieriger. Hinzu kommen erhöhte Gesundheitskosten, zum Beispiel durch den Kauf von Masken sowie Preissteigerungen, die bei Obst und Gemüse über der allgemeinen Inflationsrate liegen.<sup>231</sup>

## Spaltung der Gesellschaft

Dass eine vielfältige, alternative Esskultur längst nicht allen Berliner\*innen zugänglich ist, ist eine schon länger währende Diskussion. In Kreuzberg schwelt seit Jahren der Konflikt zwischen der Markthalle Neun und einer Anwohnergruppe – ausgehend von dem Vorwurf, dass die in der Markthalle erhältlichen Lebensmittel zwar den Erzeugerinnen faire Preise garantieren sollen, aber zu teuer für viele Kreuzberger seien.

Als die Markthalle Neun der Aldi-Filiale in der Markthalle kündigte, weil ein Discounter nicht in das Markthallenkonzept passt, kochte der Konflikt hoch. Der Markthalle wird Gentrifizierung des Bezirks und Exklusivität vorgeworfen. Dabei haben die Betreiber „Halle für alle“ auf ihre Fahnen geschrieben. Sie sehen ihr Angebot als machbare Alternative zu einer industriellen Landwirtschaft und einem Lebensmittelmarkt, der von wenigen Handelsriesen dominiert wird. Im gegenwärtigen Rahmen sind beide Positionen aus ihrer je eigenen Perspektive nachvollziehbar – und unmittelbar lässt sich der Konflikt deshalb auch kaum auflösen.

Auch die Tafel sieht sich immer mal wieder dem Vorwurf ausgesetzt, die Rolle des Ausputzers einer verfehlten Sozialpolitik zu sein und dazu beizutragen, dass die unzureichenden Hartz IV-Sätze nicht stärker skandalisiert werden. Michael Stiefel vom Armutsnetzwerk wünscht sich angemessene Regelsätze statt Mitleidsangebote, die die Würde von Menschen in seiner Situation verletzen. Auch Sabine Werth von der Tafel sieht durchaus die Ambivalenz des eigenen Angebots: „Natürlich wäre es schön, es bräuchte uns nicht – aber solange es Armut einerseits und Lebensmittelüberschüsse andererseits gibt, ist und bleibt Tafelarbeit essenziell.“



## Notnagel Lebensmittelrettung

Dass es so viele Lebensmittelüberschüsse gibt, ist allerdings auch an sich schon skandalös: Ein Drittel der Lebensmittel weltweit landen im Müll oder werden anderweitig verschwendet.

2011 kam der Film „Taste the Waste“ des Kölner Filmmachers Valentin Thurn in die Kinos, kurz danach ploppte das Thema in vielen Medien auf. Bald entstanden zahlreiche Initiativen und Unternehmen. In Berlin sind über 10.000 Ehrenamtliche bei foodsharing registriert. Sie holen überschüssige und aussortierte Nahrungsmittel von Supermärkten, Bäckereien und Wochenmärkten ab, die nicht von der Tafel abgedeckt werden. Über die Plattform foodsharing.de können Privatpersonen zudem Essenskörbe anbieten oder abholen. Für Katja Scheel von foodsharing geht es – anders als bei den Tafeln – in erster Linie um die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung und damit von Treibhausgasen. Gleichzeitig machen aber auch viele Menschen mit, denen es nicht um die Ernährungswende geht, sondern um Essen im Kühlschrank.

Die Lebensmittelretter\*innen koordinieren sich über eine deutschlandweite Online-Plattform und geben die Lebensmittel kostenlos weiter. Im Gegensatz zum Tafel-System können hier auch Menschen Essen bekommen, die keinen Bedürftigkeits-Nachweis vorweisen können oder wollen. So haben auch beispielsweise illegalisierte Berliner\*innen die Möglichkeit, kostenlos an Essen heranzukommen. Ein Problem allerdings: die Abholungen werden über eine Online-Plattform organisiert – man braucht also mindestens Internet und Grundkenntnisse der deutschen Sprache.

Stefan Fischer gehört seit Jahren zum Netzwerk, durchschnittlich einmal pro Woche fährt er mit seinem Reiserucksack und dem Fahrradanhänger bei einem Laden, Wochenmarkt oder Caterer vor. Seine Motivation? „Ich will helfen, Ressourcen zu sparen, damit weltweit weniger produziert wird. Ein bisschen Eigennutz ist aber natürlich auch dabei, weil ich selbst weniger einkaufen muss.“ Gibt es Suppe oder Gekochtes, bringt er leere Senfeimer mit, die ihm ein Imbissbetreiber schenkt. Vor Ort teilen die Lebensmittelretter\*innen die von den Händlern oder Caterern aussortierten Lebensmit-



**Fairteiler sind öffentlich zugängliche Orte, wo jede\*r gerettete Lebensmittel abholen kann.**

tel gerecht untereinander auf – und können sie dann selbst essen, weitergeben oder bei einer sozialen Einrichtung vorbeibringen.

Außerdem existieren auch noch einige Dutzend „Fairteiler“ in Berlin – in der Regel öffentlich zugängliche Orte mit Kühlschränken und Lagermöglichkeiten, wo sich jede und jeder bedienen darf.<sup>232</sup> Diese existieren allerdings in einer rechtlichen Grauzone, jedes Bundesland kann die bestehende Gesetzeslage anders auslegen. Im Gegensatz zu anderen Bundesländern hat Berlin restriktive Anforderungen verabschiedet: Fairteiler dürfen eigentlich nur in geschlossenen Räumen stehen und müssen während der Öffnungszeiten betreut werden – für die ehrenamtlichen Foodsaver\*innen nicht leistbar. „Man kann die Gesetze wohlwollend auslegen oder nicht“, kommentiert Scheel. Auch je nach Bezirk erfahren Fairteiler unterschiedliche viel Unterstützung: In Pankow sind sie allerhöchstens geduldet. In Lichtenberg hat der Bezirk dagegen mit foodsharing zusammengearbeitet, um einen Fairteiler im Karlshorster iKARUS Stadtteilzentrum zu eröffnen.



Joris Felix Patz

**Aktion von Restlos Glücklich in einem Einkaufszentrum: Weihnachtsgeschenke aus geretteten Lebensmitteln selber machen.**

Auch verschiedene Bildungsinitiativen haben das Thema Lebensmittelverschwendung aufgegriffen. Der gemeinnützige Verein Restlos Glücklich bietet Workshops und kreative Mitmach-Aktionen an. „Man kann ganz viel tun, ohne verzichten zu müssen“, lautet die Botschaft von Geschäftsführerin Hanna Legleitner. Sie will die Berliner\*innen für einen nachhaltigeren Umgang mit Lebensmitteln in ihrer Küche sensibilisieren – und das ohne moralischen Zeigefinger. Auch foodsharing betreibt eine Bildungsakademie zur Wertschätzung von Lebensmitteln mit Angeboten für Kinder und Betriebe, aber auch für die Ortsgruppen, damit sie sich effektiver organisieren können.

Auf Basis der Lebensmittelverschwendung sind auch neue Geschäftsmodelle entstanden. Sirplus betreibt in Berlin fünf „Retterläden“ und gibt das Motto aus „Retten ist das neue Einkaufen.“ Too Good To Go vermittelt über eine App ebenfalls zu stark reduzier-

ten Preisen übriggebliebene Essensportionen und überschüssige Lebensmittel aus Handel und Bäckereien. Das Restaurant Dings-Dums Dumplings in Kreuzberg bietet Teigtaschen mit kreativen Gemüsefüllungen aus überschüssigen Lebensmitteln an und vermarktet sie auch schockgefrostet als Catering. Das Rezeptbuch „Zero Waste Küche“ der Berliner Köchin Sophia Hoffmann gibt es inzwischen in der dritten Auflage.

Alle lebensmittelrettenden Initiativen und Unternehmen tragen dazu bei, dass in Berlin weniger Essen zu Müll wird. Trotz unterschiedlicher Philosophien und Geschäftsmodelle haben sie gemeinsam das Ziel, Lebensmittelverschwendung zu beenden – so dass ihre Aktivitäten langfristig obsolet werden. Deshalb gründeten sie 2018 das Bündnis Lebensmittelrettung und fordern, dass die Politik das Thema entschieden auf allen Ebenen mit einem Mix aus ordnungspolitischen Maßnahmen und Anreizen angeht.

## **Gerechter Zugang zu gutem Essen braucht politische Maßnahmen**

Sowohl Lebensmittelrettung als auch die Weiterverteilung der Überschüsse als Almosen an Bedürftige sind nur Notnägeln, die nicht darüber hinwegtäuschen dürfen, was die eigentlichen Probleme sind: Lebensmittelverschwendung und Ernährungsarmut. Es ist eindeutig, dass solche grundlegenden Fragen nicht auf Projekt- und Unternehmensebene gelöst werden können. Retterläden und foodsharing können nicht die Ursachen für die massive Lebensmittelverschwendung bekämpfen. Und Unternehmen, die bio-regionales Essen zu fairen Erzeugerpreisen anbieten, kann nicht angekreidet werden, dass viele Menschen sich diese Angebote nicht leisten können, sondern auf Billigware in Discountern und Angebote wie die Tafel oder foodsharing angewiesen sind.

Nötig sind vielmehr politische Maßnahmen. In Berlin besteht insbesondere in der Gemeinschaftsverpflegung ungenutztes Potenzial: In Kantinen und Restaurants sollte nicht nur eine wertschätzende Esskultur gepflegt werden, sondern es muss auch individuelle und kleinere Portionsgrößen geben. Eine bessere und nachhaltigere

Gemeinschaftsverpflegung ist zudem eine wirkmächtige Möglichkeit, um systematisch allen Bevölkerungsgruppen Zugang zu gutem Essen zu verschaffen, denn in Kitas, Schulen, Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen werden unterschiedliche Bevölkerungsgruppen mehr oder weniger regelmäßig versorgt. Voraussetzung ist, dass die Verpflegung tatsächlich einkommensunabhängig zur Verfügung steht – und dass sie tatsächlich gut ist. Gut für die Essenden, aber auch für Umwelt, Klima und diejenigen, die an seiner Erzeugung beteiligt waren.

Ganz klar ist aber auch: Gerade Ernährungsarmut in Deutschland ist ein strukturelles Problem, das nicht allein in Berlin gelöst werden kann, sondern auf Bundes- oder EU-Ebene angegangen werden muss. Wenn klar ist, dass die Grundsicherung nicht für eine gesundheitsförderliche Ernährung ausreicht,<sup>233</sup> dann müssen die Regelbedarfe angepasst werden. Dafür ist das Bundesministerium für Arbeit und Soziales zuständig.

Aber auch andere sind gefragt: Das für Bauen und Wohnen zuständige Bundesministerium muss ein Wohn- und Mietpaket beschließen, das bezahlbaren Wohnraum für alle garantiert, auch in Berlin. Denn je höher die Mieten sind, desto weniger bleibt vom Haushaltsbudget fürs Essen übrig. Das Bundesfinanzministerium muss ran, um das Mehrwertsteuersystem so zu überarbeiten, dass Grundnahrungsmittel und andere Güter des täglichen Bedarfs konsequent entlastet und Luxusartikel belastet werden. Außerdem brauchen wir eine europäische Agrarreform, die konsequent gutes, nachhaltig produziertes Essen fördert. Kommen die Agrarsubventionen ökologisch nachhaltig wirtschaftenden Betrieben zugute, werden die von ihnen produzierten Lebensmittel auch für alle günstiger. Hier sind sowohl die EU für den Rahmen als auch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft für die Umsetzung in Deutschland zuständig.