

Ernährungsrat Berlin e.V.

Tätigkeitsbericht 2019

Um die Zuordnung zu unseren gemeinnützigen Zwecken zu erleichtern, werden diese nach jedem Block in Fett und Kursiv hervorgehoben. Der Ernährungsrat verfolgte keine Tätigkeit, die nicht den satzungsmäßigen Zweck entspricht.

Unsere gemeinnützigen Zwecke

Förderung von bürgerschaftlichem Engagement

Natur- und Tierschutz

Volksbildung

Verbraucherberatung

Förderung des demokratischen Staatswesens

Aktivitäten

1) Workshop mit Vertreter*innen erfahrener Ernährungsräte Deutschlands

Am 21. Januar richteten wir einen 4-stündigen Austausch-Workshop in den Räumen der Berliner Tafel aus. Mit dabei waren Vertreter*innen von Ernährungsräten (bzw. Ernährungsrat-Initiativen) aus München, Frankfurt, Hannover, Oldenburg, Leipzig, Bonn/Köln und natürlich Berlin. Diskutiert wurde u.a. wie die deutschlandweite Vernetzung sowohl auf ehrenamtlicher Ebene institutionalisiert als auch personell/finanziell besser abgesichert werden kann. Zudem wurde ein gemeinsames Projekt zu Partizipativen Garantiesystemen angestoßen, über einen Vortrag in Brüssel (durch Anna Wissmann) zum deutschsprachigen Ernährungsräte-Netzwerk berichtet und sich über weitere Aspekte ausgetauscht, wie z.B. das Verhältnis zu kommunalen Verwaltungen, Kommunikationsstrukturen und relevante politische Entwicklungen.

Zwei Tage zuvor boten wir gemeinsam mit dem Frankfurter Ernährungsrat einen Workshop zum Thema an „Wie gründe ich einen Ernährungsrat?“.

→ ***Förderung von bürgerschaftlichem Engagement, Förderung des demokratischen Staatswesens***

2) Debatten-Camp zum Thema „zukunftsfähiges Ernährungssystem für Berlin“

Das Debatten-Camp fand am 08. Mai in der Alten Zollgarage (Tempelhofer Flughafen) mit reger Beteiligung von etwa 50-60 Personen statt. Zunächst wurden alle Teilnehmer*innen auf ihrem Wissensstand abgeholt und über den Prozess der Erstellung einer Berliner Ernährungsstrategie durch den Senat sowie die Einbringung und Positionen des Ernährungsrats hierzu informiert. Danach handelte sich die Debatte entlang verschiedener Stränge: Zum Einen ging es darum, wie die Forderungen des Ernährungsrats besser in die Breite getragen werden können, welche anderen Akteure relevant sind und welche öffentlichen Aktionen hierzu notwendig sind. Des Weiteren wurde die Übertragbarkeit von direkten Formen der Demokratie diskutiert, wie z.B. aus Vorarlberg. Schließlich kamen auch Themen zu einzelnen Bereichen des Berliner Ernährungssystems auf, wie z.B. kollaborative/genossenschaftliche Supermärkte, die Debatte um die Markthalle Neun,

solidarische Konzepte um der scheinbaren Dichotomie zwischen Bio und bezahlbar entgegen zu wirken etc.

→ **Förderung von bürgerschaftlichem Engagement, Volksbildung, Förderung des demokratischen Staatswesens**

3) Regio-Exkursionen als Wegbereiter für neue Stadt-Land-Beziehungen

Es wurden zwei Hofbesuche mit Kantinenbetreiber*innen aus Berlin organisiert.

Die erste Exkursion fand am 13. August statt und führte zum SpeiseGut, direkt vor den Toren Berlins (<http://www.speisegut.com/>). Mit dabei waren Vertreter*innen der Berliner Wasserbetriebe (BWB), der Berliner Verkehrsbetriebe (BVG), der Berliner Stadtreinigung (BSR), des Studierendenwerk Berlin und des Verbands Deutscher Schul- und Kitacaterer. Betriebsleiter Christian Heymann empfing die Gruppe auf den Flächen der Alten Gärtnerei. Zunächst führte er uns durch die Gewächshäuser und Freilandflächen und erläuterte die wichtigsten Kulturen und die Besonderheiten, die sich aus dem Ansatz der solidarischen Landwirtschaft ergeben. Anschließend entstand bei einem frisch gepflückten Salat eine lebhafte Diskussion über die Faktoren, die eine verstärkte Integration von (bio)-regionalen Produkten in die Speisepläne von Berliner Großküchen bislang bremsen. Von Seiten der Kantinen wurden v.a. Vergaberichtlinien genannt, aber auch die Preisfrage, Mengenanforderungen und der Abbau des Küchenpersonals. Kleinere Betriebe könnten durchaus bei einigen Kulturen die erforderlichen Mengen zu einem angemessenen Preis liefern, argumentiert hingegen Christian Heymann – wenn man ihnen auf der anderen Seite die Abnahme über einen gewissen Zeitraum garantiert. Ein großer Knackpunkt liege in der Verarbeitung und Logistik.

Die zweite Exkursion ging am 20. August zum Rixmanns Hof (<http://www.gemuese-und-obst.de/>) und zu den Kuhhorstern (<https://diekuhorster.de/das-sind-die-kuhorster/>). Diesmal waren neben Vertretern der Verkehrsbetriebe (BVG) und des Studierendenwerks noch die Küchenchefs der Kantine im Roten Rathaus (Betreiber: Union Sozialer Einrichtungen, USE gGmbH) und der CANTINA an der Storkower Straße (Betreiber: Kiezküchen GmbH) sowie die Markthalle Neun mit von der Partie. Als Erstes empfingen uns Georg Rixmann und Sabine Schwalm auf ihrem Familienbetrieb, dem Rixmanns Hof in Linum. Der Betrieb ist nicht bio-zertifiziert, wirtschaftet jedoch gänzlich ohne Pestizide und legt großen Wert auf Sortenvielfalt. Vor allem Kürbisse kann der Hof bei rechtzeitiger Vorbestellung in großen Mengen liefern – und dabei noch Sorten anbieten, die sonst nicht so häufig auf dem Teller landen. Den zweiten Stopp legten wir nur wenige Kilometer entfernt auf dem Ökohof Kuhhorst ein, ein deutlich größerer Betrieb, demeter-zertifiziert und zugleich Werkstätte für Menschen mit Behinderung. Allein für Letztere bietet der Hof 80 Beschäftigten einen Arbeitsplatz. Für die Gemeinschaftsverpflegung könnten die Kuhhorster diverse Kulturen anbieten, darunter verschiedene Gemüse. Ihre Spezialisierung ist indes der Kartoffelanbau und da der Hof zudem über eine eigene Schälanlage verfügt, wäre hier das Argument des mangelnden Verarbeitungsgrads hinfällig. Einige der Exkursionsteilnehmer zeigten sich interessiert, mit beiden Höfen eine Kooperation aufzubauen, Kontakte wurden ausgetauscht und erste potentielle Kulturen ausgelotet.

→ **Natur- und Tierschutz, Verbraucherberatung**

4) Aktionsplan lebendige Esskultur für alle!

Wie lässt sich am ehesten bewerkstelligen, bisher wenig beachtete und marginalisierte Bevölkerungsgruppen, die vermeintlich zum Thema nachhaltige Ernährung nicht viel zu sagen haben, am gesellschaftlichen Prozess der Ernährungswende teilhaben zu lassen? Was sind ihre Bedürfnisse, Einstellungen, Meinungen und sozialen Handlungsmotive hinsichtlich der Frage „Was ist mir beim Essen wichtig?“

Dazu haben wir zwischen Mai und August 2019 mehrere aufsuchende, sozialraumorientierte Beteiligungsverfahren durchgeführt: beim Stadtteilstfest in Neukölln (22. Juni), durch die Veranstaltung eines internationalen Koch-Events mit Zugewanderten gemeinsam mit Über den Tellerrand (31. August) sowie durch die Befragung von Langzeitarbeitslosen in einer Beratungs- und Betreuungseinrichtung für Langzeitarbeitslose. Mit den Beteiligungsveranstaltungen konnten insgesamt über 120 Menschen erreicht werden.

→ **Volksbildung, Förderung des demokratischen Staatswesens**

5) Gutes Essen für alle!

Am 29. August haben wir eine öffentliche Diskussionsrunde zum Thema „Gutes Essen für alle!“ im Haus der Statistik organisiert. Als Diskussionsgrundlage diente der Entwurf eines Grundsatzpapiers des Ernährungsrats zu der Frage, wie jedem Menschen Zugang zu „Gutem Essen“ – also einer nahrhaften, ökologisch und fair produzierten sowie kulturell angemessenen Grundversorgung – ermöglicht werden kann, ohne dabei hier oder anderswo Mensch und Umwelt zu schädigen.

Daraus abgeleitet entwickelten wir ein Infoblatt „Gutes Essen gerecht teilen!“. Dieses gibt einen kurzen, verständlich geschriebenen Überblick, was Essen mit Gerechtigkeit zu tun hat, was gutes Essen überhaupt ist, welche Hürden es für den Zugang zu gutem Essen für alle gibt und wie wir alle gemeinsam für eine sozial gerechte Ernährungswende eintreten könnten. Adressat ist die allgemeine Öffentlichkeit.

Hier findet sich das Infoblatt online: <http://ernaehrungsratberlin.de/2019/08/26/infoblatt-gutes-essen-gerecht-teilen/>

→ **Volksbildung, Verbraucherberatung**

6) Podcasts

Durch die im Frühjahr 2019 gestartete Podcast-Reihe „Wir sind schon mal los! Ernährungswende live“ veranschaulicht der Ernährungsrat seine Forderungen durch das Porträtieren von Menschen, die diese Forderungen durch ihre Arbeit bereits umsetzen. Auf diese Weise lassen wir die Forderungen sozusagen auf dem Weg vom „Mund ins Ohr“ lebendig werden.

Hier kann man alle Folgen anhören: https://anchor.fm/Ern%C3%A4hrungswende_live

Folge #0: Ernährungsrat – Es betrifft uns alle!

In dieser „Wir sind schon mal los!“-Podcast-Episode stellt sich der Berliner Ernährungsrat selbst vor: wer sind wir, was wollen wir erreichen und welchen Herausforderungen sehen wir uns gegenüber?

Folge #1: Regionale Lebensmittel-Produktion durch junges Gemüse aus Brandenburg: Mosterei Ketzür

In der ersten Folge wird die Mosterei des jungen Unternehmers Achim Fießinger aus Ketzür in Brandenburg vorgestellt. Sie zeigt den Einsatz von „jungem Gemüse“ auf dem Weg zur Ernährungswende!

Folge#2: LebensMittelPunkte: Essen verbindet

In der zweiten Folge unseres Podcasts widmen wir uns den LebensMittelPunkten: zentrale Orte, an denen die Ernährungswende für alle greifbar wird.

→ **Volksbildung, Verbraucherberatung**

7) Ernährungscampus/LebensMittelPunkt Tempelhof voranbringen

Zur Vorbereitung der Organisationsstrukturen von LebensMittelPunkten haben wir zwei Workshops thematisch vorbereitet, organisiert und durchgeführt mit Teilnehmenden vom Ernährungsrat Berlin, thf.vision und der Gemeinwohlökonomie.

Workshop 1:

Am 22. November hat uns Erich Visotschnig aus Graz Grundlagen zum Thema Systemisches Konsensieren vermittelt, die für kooperative Entscheidungsprozesse sinnvoll sind. Das Instrument ist sowohl in Gremien und bei Versammlungen als auch online anwendbar.

Workshop 2:

Am 5. Dezember fand ein weiterer Workshop statt mit dem IT-Fachmann Bernhard Bockelbrink, der eine auf Holokratie und Soziokratie basierende Theorie entwickelt hat. Bei dem Workshop reflektierten wir sinnvolle Organisationsstrukturen für einen Ernährungscampus bzw LebensMittelPunkt, die auf Kreisstrukturen basieren und sowohl unhierarchisch als auch effektiv sind. Darüber hinaus ging es um Informationen zu geeigneten Online-Organisationstools.

Zwei Sprecher*innen des Ernährungsrat dokumentierten die Erkenntnisse und recherchierten darüber hinaus weitere Grundlagen, wie ein „Betriebssystem“ für LebensMittelPunkte und Ernährungscampus aussehen kann. Das Ergebnis der Recherche ist der Text „Ernährungscampus und LebensMittelPunkte vorbereiten“, der nun als Ausdruck ausgehändigt werden kann.

Katharina Brandt (Aktive im Ernährungsrat) erstellte einen Podcast zu Lebensmittelpunkten und interviewte dafür Beteiligte im Haus der Statistik am Alexanderplatz in Berlin Mitte, im Lebensmittelpunkt Lichtenberg und Aktive des geplanten Lebensmittelpunkt Tempelhof. Der Podcast wurde auf der Seite des Ernährungsrats veröffentlicht und soll Interessierten lebendig vermitteln, was LebensMittelPunkte sind.

Tomma Hinrichsen erstellte ein Plakat zum Thema LebensMittelPunkte, das in unterschiedlichen Formaten gedruckt wurde. Ayosha Kortlang erstellte einen Flyer zum Thema LMP. Beides soll dazu dienen, die Idee LebensMittelPunkte zu verbreiten.

→ **Förderung von bürgerschaftlichem Engagement, Volksbildung, Verbraucherberatung**

5) „Alle an einen Tisch!“ - Mittagstische für Geflüchtete und Anwohner*innen

Es wurden im Zeitraum von Oktober bis Dezember insgesamt sechs Mittagstische mit Geflüchteten und Anwohner*innen aus dem Kiez (jeweils ca. 40-60 Teilnehmer*innen) organisiert. Ziel war zum Einen ein Zusammenbringen der beiden Zielgruppen, zum Anderen eine Aufklärung über die Ziele des Ernährungsrat und die Vermittlung grundlegende Zusammenhänge zur Herkunft der verwendeten Lebensmittel. Dazu kommen ökologische und Tierwohl-Aspekte, da die Mittagstische aus geretteten, regional und/oder Bio-Lebensmitteln zubereitet und ausschließlich vegetarische Gerichte gekocht wurden.

Die Mittagstische fanden an zwei Orten statt:

- In der KulturMarktHalle (KMH), einer Nachbarschaftsinitiative und ein offener Ort für Begegnung und Kultur an der Grenze zwischen Prenzlauer Berg/Weissensee (<https://www.kulturmarkthalle-berlin.de/>).
- Das Wohnheim für Geflüchtete in Falkenberg (Lichtenberg), betrieben durch EJF (https://www.ejf.de/fileadmin/user_upload/pics-einrichtungen/fluechtlingsarbeit/Falkenberg/Beschreibung_Falkenberg_060618.pdf).

Insgesamt stieß das Vorhaben auf reges Interesse und die Beteiligten sprachen sich für eine Fortsetzung aus. Es wurde darauf hingewiesen, dass der Ernährungsrat den Mehrwert mit sich bringt, über soziale und ökologische Aspekte des Ernährungssystems hinzuweisen und dies ganz praktisch an den verwendeten Lebensmitteln illustriert.

→ **Volksbildung, Verbraucherberatung, Natur- und Tierschutz**

Mitgliederentwicklung

Ausgetreten sind Johanna Boell und Daniel Diehl.

Neu eingetreten sind Sabine Werth, Gülcan Nitsch und Friederike Gaedke.