



# RegioCOP

regionale Klimakonferenz

30. November - 12. Dezember 2023

WIR HOLEN DIE  
KLIMAKONFERENZ  
NACH BAYREUTH &  
OBERFRANKEN!

ERGEBNISDOKUMENT

- *Endfassung* -



## Ernährung

[Autor:innen: Julia Marx, Helena Stock, Maria-Clara Hoh]

### **1) Einleitung / Hintergrund**

#### **1.1) Unser Lebensmittelsystem/ der Ernährungssektor und die Klimakrise**

Unser Lebensmittelsystem befeuert die Klimakrise in hohem Maße, ist aber auch gleichzeitig durch Ernteauffälle infolge von Starkwetterereignissen und Dürren am stärksten von Klimawandel betroffen. Es ist somit Treiber und Opfer des menschengemachten Klimawandels zugleich. Betrachtet man nicht nur die Landwirtschaft allein, sondern alle weiteren zur Lebensmittelversorgung nötigen Prozesse wie Lagerung, Verarbeitung und Transport, trägt der Lebensmittelsektor mit bis zu 37% der Emissionen (IPCC 2019) und 30% des weltweiten Energieverbrauchs in hohem Maße zum Klimawandel bei. 2 der 11 Tonnen Emissionen pro Kopf können auf unser Ernährungsverhalten zurückgeführt werden, plus 492 Kilo durch Landnutzungsänderungen (WWF 2022).

Direkte Emissionen aus der Landwirtschaft durch Methan und Lachgasentweichung tragen hierzu circa 12 Prozent bei. Indirekte Emissionen, die durch Landnutzungsänderungen (z.B. durch die Umwandlung von Wald oder Dauergrünland in landwirtschaftliche Flächen) entstehen, machen weitere 15 bis 20 % Prozent der weltweiten Emissionen aus. Da ein Großteil dieser Landnutzungsänderungen im Ausland, z.B. durch die Abholzung von tropischem Regenwald entsteht, importieren wir diese Emissionen durch unseren Konsum. Denn um die Produktion von Lebensmittel in Deutschland zu sichern, benötigen wir rund 2,7 Megahektar Land aus anderen Ländern (WWF 2022). Der Großteil der Treibhausgasemissionen unseres Ernährungssystems entstehen jedoch im Zuge der weiteren Verarbeitung, des Transports oder der Kühlung von Lebensmitteln durch die Nutzung fossiler Energieträger: 78% des Energiebedarfs wird aufgewendet für Verarbeitung (Konservieren, Einfrieren oder Trocknen), Verpackung, Lagerung, Transport und Zubereitung (Kopp et al 2017, s. auch Abbildung 1).

Von den 2.552 Kilogramm CO<sub>2</sub> Emissionen pro Kopf, die unserer Ernährung zugeordnet werden können, fallen 1.116 Kilogramm auf Fleisch und Wurst, 779 Kilogramm auf pflanzliche Lebensmittel und 646 Kilogramm auf Eier, Milch und sonstige Molkereiprodukte (WWF 2022). Das zeigt, dass der Konsum von Fleisch und tierischen Produkten enorm zu Buche schlägt: 25 TE werden durch die Rinderhaltung und Verarbeitung in Deutschland jährlich freigesetzt.

Die Klimaauswirkung unseres Ernährungssystems ist nur jedoch eine von vielen negativen Umweltauswirkungen: Unsere intensive, auf chemische Inputs angewiesene Form der Landwirtschaft trägt zur Zerstörung von Artenvielfalt und natürlichen Lebensräumen bei und die von Machtstrukturen geprägte Agroindustrie hat zum Aussterben vieler kleiner kulturhandwerklicher Betriebe entlang der ganzen Wertschöpfungskette geführt.



Abbildung 1: Fossiler Energieverbrauch unseres Lebensmittelsystems. Kopp et al., 2017.

## 1.2) Handlungsnotwendigkeiten und Reduktionsziele entlang der Lebensmittel- Wertschöpfungskette

Um die Treibhausgasemissionen im Lebensmittelsektor zu reduzieren und darüber hinaus die Intaktheit der Naturkreisläufe zu gewährleisten, benötigt es konkrete Schritte und Maßnahmen entlang der ganzen Wertschöpfungskette.

Landwirtschaft: Wir brauchen einen umfassenden Ausbau der ökologischen Landwirtschaft. Durch ökologische Landwirtschaft kann Humus aufgebaut und damit CO<sub>2</sub> gespeichert werden, gleichzeitig werden durch die Reduzierung von Stickstoffdünger Emissionen eingespart. Stickstoffüberschüsse auf Feldern von derzeit 100 kg müssen auf die Hälfte reduziert werden (Hentschel 2020). Dies kann durch eine verbesserte Düngeneffizienz, eine effizientere Ausbringung und weniger bzw. flächengebundene Tierhaltung erfolgen. Bei einem Anstieg der ökologischen Landwirtschaft bis 2040 auf 30% der landwirtschaftliche Fläche können jährliche Emissionen in Höhe von 6 bis 10 TE eingespart werden (Hentschel 2020). Derzeitige potentielle Selbstversorgungsgrade für ökologisch erzeugte Lebensmittel sind nach Angaben

der Regierung von Oberfranken bisher lediglich für Milch (93%), Mehl (22%) sowie in geringem Maße Eier (9%) und Bier (19%) vorhanden (Prischenk 2022). Das zeigt, dass hier großes Potential nach oben ist.

Insgesamt 40 % der weltweiten Getreideernte und große Mengen an Ölschroten, vor allem aus Soja, landen in den Trögen der Tiere (Kopp et al. 2017). Mit den Kalorien, die bei der Umwandlung von pflanzlichen in tierische Nahrungsmittel verloren gehen, könnten 3,5 Milliarden Menschen ernährt werden. Es braucht daher einen drastischen Rückgang der Masttierbestände und eine Verlagerung der Tierhaltung auf Beweidung von Dauergrünland. Viehhaltung muss gemeinsam mit der Bodennutzung betrachtet werden (s. auch Hentschel 2020). 28 % der deutschen Fläche ist Dauergrünland, das mehr Humus als Ackerland bindet und auch für die Artenvielfalt eine enorme Bedeutung hat. Eine Umwandlung dieses Grünlands in Ackerland sollte daher unbedingt vermieden werden. Unsere Form der Landwirtschaft muss sich diesen Flächengegebenheiten anpassen. Eine Weidehaltung ohne Zufütterung aus Ackerland wäre eine klimaverträgliche Form der Tierhaltung (Mück 2023), wohingegen eine Masttierhaltung mit Fütterung von Getreide oder Soja von Ackerland ein enormer Teiler von Klimawandel ist.

Konsum: Was wir essen bestimmt wie unsere Landschaft aussieht: Daher braucht es eine Veränderung unserer Konsumgewohnheiten, denn Ernährungsstil und Ernährungsgewohnheiten beeinflussen den Ressourcenverbrauch der Vorkette erheblich. Der Konsum von tierischer Produktion verursacht die Hälfte aller Treibhausgasmissionen pro Kopf; eine dramatische Verminderung des Konsums von Fleisch und Milchprodukten (ohne Verlagerung auf Importe) hätte daher die größten Auswirkungen. Die Heinrich Böll Stiftung schätzt, dass wir unseren Fleischkonsum von 344 auf 135 kcal pro Person pro Tag reduzieren müssen, um innerhalb des 1,5 Grad Ziels zu bleiben (Böll 2020). Empfehlungen der EAT Lancet Kommission zufolge sollten maximal 300 Gramm Fleisch pro Woche konsumiert werden. Laut Hentschel (2020) kann durch die Verminderung des Fleischkonsums um die Hälfte und die Verminderung des Konsums von Milchprodukten um ein Viertel eine Verminderung der Methanemissionen auf fast die Hälfte erfolgen. Wichtig für die CO<sub>2</sub> Bilanz ist es genau hinzuschauen: Welches Fleisch esse ich und welches Futter haben die Tiere bekommen? Dies macht einen erheblichen Unterschied für die Klimabilanz. Fleisch von Grünland kann unter Umständen sogar eine positive Klimawirkung haben (vgl. Mück 2023). Weitere wichtige Fragen sind: Wo kommen die Rohstoffe her, die ich konsumiere? Welche Transportwege stecken dahin?

Ein Drittel der hergestellten Lebensmittel wird weggeworfen und gar nicht konsumiert (Heinrich Böll 2020); dadurch entstehen 2,5 Milliarden Tonnen Lebensmittelabfälle im Jahr. Dies bedeutet insgesamt pro Kopf und Jahr umgerechnet knapp eine halbe Tonne Treibhausgase, was ca. 4 % der jährlichen Gesamtemissionen von Deutschland entspricht. Eine Reduzierung der Lebensmittelverschwendung ist daher ein großer Hebel zur Emissionsreduzierung.

Weiterverarbeitung/ Lagerung: Der Strombedarf, der innerhalb der gesamten Wertschöpfungskette anfällt, insbesondere bei Weiterverarbeitung und Lagerung ist enorm. Hier können Emissionen durch eine Umstellung auf 100% erneuerbaren Strom, die Reduzierung des

Anteils an fossil beheizten Gewächshäusern, sowie eine Reduzierung von Verpackungen (Aluminiumfolien, Dosen) verringert werden. Durch die Globalisierung unseres Ernährungssystems und damit verbundene globale Lieferketten fallen große Transportdistanzen an, zudem sind Produktionsbedingungen schwerer zu kontrollieren. Unser Lebensmittelsystem ist so zentralisiert, dass es an lokalen Weiterverarbeitungsmöglichkeiten, z.B. Bio-Mühlen oder Bio-Schlachtereien mangelt, was den Aufbau von regionalen Kooperationen erschwert. Der Aufbau von regionalen Versorgungsstrukturen und ein Fokus auf saisonale Versorgung führt neben der Verringerung der Emissionen auch zu resilienten ländlichen Räumen und zu einer wiedererlangten Wertschätzung für Lebensmittel.

Gastronomie/ Gemeinschaftsverpflegung: 12,4 Milliarden Menüs gehen jährlich über die Theken von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Die AHV wird damit zum Aushandlungsort für eine Ernährungswende mit großem Potential durch eine erhöhte Nachfrage nach bio-regionalen und saisonalen Lebensmittel Einfluss auf unsere Landschaft und Lebensmittelproduktion zu nehmen. Für kleinere GV-Anbieter, Kitas, lokale Gaststätten als Caterer gestaltet sich in den größtenteils ländlichen Regionen Oberfrankens ein regionaler Bio-Warenbezug jedoch als sehr schwierig. Lokaler Gemüseanbau existiert häufig nicht, auch regionale Bäcker oder Metzger liefern nur selten Ware aus. Gleichzeitig gibt es viele Hürden, da es an Vorverarbeitungsstrukturen für regionale Lebensmittel mangelt und Kantinen oft nur noch mit Convenience Food arbeiten. Außerdem mangelt es an Mikrologistikstrukturen für bio-regional erzeugte Lebensmittel. Folgende Tabelle (Abbildung 2) zeigt welche Einsparpotentiale sich bei gängigen Gerichten durch die Substitution bestimmter Lebensmittel erreichen lassen.

Einzelhandel: Supermärkte beeinflussen heute maßgeblich das Ernährungssystem. Seit Anfang der 1990er-Jahre haben sich die Machtverhältnisse im Lebensmittelsystem zunehmend zum Vorteil des Lebensmitteleinzelhandels verschoben: Supermärkte nehmen als „Türsteher“ zwischen Erzeugern und Konsumenten eine bedeutende Rolle ein, was zu einer Markt- und Machtkonzentration geführt hat. In Deutschland kontrollieren die fünf führenden Supermarktketten Edeka, Rewe, Aldi, Lidl und Metro rund 90 % des Marktes (vgl. Kopp et al 2017). Supermärkte können aufgrund ihrer Marktmacht die Preise bestimmen und drücken, auf Kosten von Arbeitern, Landwirten und unserer Umwelt. Politik schafft oft die nötigen Rahmenbedingungen, um Vorteile für die Lebensmittelkonzerne zu sichern.

	CO <sub>2</sub> -Fußabdruck [kg CO <sub>2</sub> -Äq. / Portion]
<b>Maßnahmen</b>	
Gericht 1: Rinderfrikadelle mit Reis und frischen Erbsen	<b>2,0</b>
mit Maßnahme 1: Hähnchenbrustfilet statt Rinderfrikadelle	1,3
mit Maßnahme 2: Veggieburger auf Sojabasis statt Rinderfrikadelle	1,0
mit Maßnahme 3: Nudeln statt Reis	1,9
mit Maßnahme 4: Kartoffeln statt Reis	1,9
mit Maßnahme 5: Tiefgefrorene Erbsen statt frische Erbsen	2,0
mit Maßnahme 6: Frische Karotten statt frische Erbsen	1,9
Gericht 2: Lasagne	<b>1,6</b>
mit Maßnahme 1: Schweinegehacktes statt Rindergehacktes	1,0
mit Maßnahme 2: Sojagranulat statt Rindergehacktes	0,7
mit Maßnahme 3: Vegane Genießerscheiben auf Kokosfettbasis statt Käse	1,5
mit Maßnahme 4: Haferdrink statt Kuhmilch	1,5
mit Maßnahme 5: Passierte Tomaten aus Verbundkarton statt aus Dose	1,5
<b>Fleischhaltig: hohe und niedrige CO<sub>2</sub>-Fußabdrücke</b>	
Gericht 3: Rindergulasch	2,6
Gericht 4: Seelachsfilet mit Blumenkohl und Couscous	0,6
<b>Vegetarisch: hohe und niedrige CO<sub>2</sub>-Fußabdrücke</b>	
Gericht 5: Reis-Gemüse-Auflauf	1,0
Gericht 6: Spaghetti mit Paprikarahmsauce	0,6
<b>Vegan: hohe und niedrige CO<sub>2</sub>-Fußabdrücke</b>	
Gericht 7: Sojabolognese mit Reis	0,9
Gericht 8: Penne Napoli	0,6

Abbildung 2: Einsparpotenziale gängiger Menüs (Reinhardt et al 2020)

### Politik: Herausforderungen und Möglichkeiten unterschiedlicher politischer Ebenen

Leider fällt Ernährung in kommunalen Klimaschutzplänen oft hinten unter. Da es sich um ein Konsumfeld handelt, fallen viele der durch das Lebensmittelsystem verursachten Emissionen in anderen Teilen des Planeten an, eben dort, wo die Lebensmittel produziert werden. Da wir diese Emissionen durch unseren Konsum jedoch importieren, entsteht hierdurch ein verzerrtes Bild. Da wir durch unser Konsumverhalten die Produktionspraktiken beeinflussen können und die Kommune als die politische Ebene, die den Bürgern am nächsten ist, hier direkt Einfluss nehmen kann, sollte Ernährung in Klimaschutzplänen als bedeutende Sektor erkannt werden. Derzeit sehen sich Kommunen aufgrund der zunehmenden Delokalisierung (räumliche und zeitliche Trennung von Produktion und Konsum) des Ernährungssystems oft nicht in der Verantwortung, sich mit dem Thema Lebensmittelversorgung zu beschäftigen und sehen es als Aufgabe des ländlichen Raumes oder der EU Politik (Stierand 2014). Jedoch haben Städte und Gemeinden vielfältige Möglichkeiten und Spielräume, ihr Ernährungssystem klimafreundlich, gesundheitsfördernd, fair und somit zukunftsfähig zu gestalten, zum Beispiel indem sie Einfluss auf die Lebensmittelbeschaffung öffentlicher Kantinen nehmen oder sich am Aufbau von regionalen Kooperationen und Logistikstrukturen beteiligen. Durch Verbrau-



cheraufklärung und Bildungskampagnen kann die Trennung, die in unsere Lebensmittelversorgung Einzug gehalten hat, wieder aufgelöst werden, indem Menschen mit Produzenten, Lebensmitteln und Boden wieder direkt in Kontakt kommen.

Aber auch auf anderen politischen Ebenen kann unser Ernährungssystem und eine Ernährungswende beeinflusst werden. Auf EU Ebene gilt es falsche Subventionen zu beenden, beispielsweise solche, die auf Rinderhaltung, Export und die Größe von Agrarflächen statt auf Umweltmaßnahmen ausgelegt sind. Auf Bundesebene kann durch die Mehrwertsteuer Einfluss darauf genommen werden, dass vor allem saisonale und regionale sowie Bioprodukte gekauft werden.

## **2) Ergebnisse der Teilkonferenz**

Die Teilkonferenz Ernährung wurde in Kooperation mit dem Ernährungsrat Oberfranken organisiert. An der Teilkonferenz, die am 05. Dezember stattfand, nahmen 25 Akteure aus ganz Oberfranken teil. Die Teilnehmenden repräsentierten die gesamte Wertschöpfungskette: Es waren Landwirte, Weiterverarbeiter, Küchenchefs aus Gastronomie und Catering und Vertreter von übergreifenden Organisationen (ÖMR, Genussregion) dabei.

*Disclaimer: Das hier Dargelegte ist keine erschöpfende Analyse der Region, sondern das, was die Repräsentant:innen auf der Teilkonferenz gesammelt haben und hat daher keinen Anspruch auf Vollständigkeit.*

*Die folgende Darstellung der Positivbeispiele, Hürden und Forderungen ist jeweils in einen wertschöpfungskettenübergreifenden Teil, sowie eine Einteilung entlang der Wertschöpfungskette (Boden, Landwirtschaft, Weiterverarbeitung, Gemeinschaftsverpflegung, Einzelhandel, Verbrauch) eingeteilt.*

### **2.1) - Was besteht bereits in Oberfranken? Welche Maßnahmen werden bereits ergriffen?**

In Oberfranken gibt es bereits viele Projekte und Initiativen für eine Ernährungswende – sowohl auf übergeordneter Ebene als auch entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

#### **Übergeordnete Ebene**

So gibt es zum Beispiel seit 2007 die Genussregion Oberfranken, die auch deutschlandweit ein Pionierbeispiel als Regionalbewegung ist. Sie vereint und verbindet regionale Betriebe und bündelt Wissen über die kulinarischen Schätze der Region.

Seit 2020 besteht der Ernährungsrat Oberfranken als Zusammenschluss von Akteuren entlang der Lebensmittel-Wertschöpfungskette, der Pionierprojekte vereint und generiert, und eng mit den verschiedenen hier genannten Akteuren zusammenarbeitet. Der Ernährungsrat

versteht sich als Dachverband für kommunale Ernährungsräte, wie zum Beispiel die Ernährungsräte Kulmbach und Coburg, und wirkt auf eine Ernährungspolitik auf kommunaler Ebene hin.

Das Sachgebiet Gemeinschaftsverpflegung des AELF Bayreuth-Münchberg führt oberfrankenweit gezielte Coachings und Veranstaltungen zur Schulung von Küchenchefs durch, bei denen bio-regionale Versorgung eine große Rolle spielt.

In Oberfranken gibt es vier Ökomodellregionen, die vielfältige Projekte durchführen: Fränkische Schweiz, Obermain-Jura, Bamberg, Fichtelgebirge. Ein Erfolgsfaktor der ÖMR Fichtelgebirge ist die nahe Anbindung an das Landratsamt mit verschiedenen für die Ernährungswende relevanten Ämtern.

Des Weiteren gibt es an den Hochschulen und Universitäten Oberfrankens Lehrstühle zu Themen der Ernährung und Landwirtschaft, auch im Bezug zu Gesundheit.

Innovative finanzielle Möglichkeiten bieten zum Beispiel eine neu gegründete Bürgerstiftung in Coburg sowie die Regionalwert AG Franken, die sich auf Landwirtschaft fokussiert.

### **Entlang der Wertschöpfungskette**

Es gibt im Bereich der Primärproduktion und Landwirtschaft viele Pionier:innen in Oberfranken, die Solawis und Biokisten betreiben. Diese haben bereits viele kleinteilige, lokale Lieferbeziehungen etabliert. Insbesondere für Eier, Gemüse und Fleisch gibt es viele Direktvermarktungsstrukturen. In den Bereichen Getreide und Fleisch gibt es Pionier:innen, die mit lokaler Weiterverarbeitung kurze Wertschöpfungsketten aufgebaut haben.

Ein lebendiges Streuobstnetzwerk (Streuobstkoordinator der Regierung von Oberfranken, Streuobstallianz, LPVs, Wiesenbesitzer:innen) bewirkt zum Beispiel den Aufbau von Lieferbeziehungen für Großküchen, gemeinschaftliche Projekte an der Streuobstwiese Obersees, hat im Frühjahr 2023 ein Streuobstforum organisiert und innovative Ansätze wie zum Beispiel Streuobstbäume auf Äckern und Agroforst entwickelt (LPV Bamberg). Auch Hof und Wunsiedel, die bisher zu kalt waren, rüsten sich für die Zukunft und probieren sich vermehrt mit Streuobst aus.

Ein einzigartiges Projekt ist das Gewächshaus „Klein Eden“ in Tettau: Hier wird die Abwärme einer Glasfabrik genutzt, um in einer der kältesten Regionen Deutschlands tropische Früchte in Bio-Qualität anzubauen. Weiterhin besteht in Oberfranken großes Potential für die Versorgung mit Wildfleisch, nach Schätzungen 40 kg pro Person pro Jahr.

In Weiterverarbeitung und Lebensmittelhandwerk hat Oberfranken eine einzigartige Vielfalt erhalten können: Es gibt hier 354 Bäckereien und Konditoreien, 415 Metzgereien und 174 Brauereien, wie die Genussregion Oberfranken erfasst hat. Der Schlachthof in Kulmbach, der für die regionale Direktvermarktung sehr wichtig ist, nutzt tierfreundlichere und innovative Verfahren wie die Helium-Schlachtung und soll zu einem gläsernen Schlachthof konzipiert



werden. Das Unternehmen NährWerk, derzeit in Gründung, widmet sich der Herausforderung der bioregionalen Ernährung für Großküchen. Hier werden regionale Lebensmittel vor Ort vorverarbeitet, zu Gerichten vorgekocht und an Einrichtungen aller Art geliefert. Das Unternehmen legt einen Fokus sowohl auf Umweltaspekte wie Abfallreduktion, kurze Lieferwege, Bioproduktion, erneuerbare Energie, sowie auf Gesundheit, zum Beispiel durch nährstoffschonende Zubereitung der Speisen. Die Ölmühle Bayreuth stellt mit regionalen Bio-Rohstoffen hochwertige Öle her und konnte im letzten Jahr vier weitere Landwirte als Lieferanten gewinnen, indem diese Ihre Feldfrüchte auf Ölsaaten umstellten.

Im Bereich Großhandel und Logistik ist ein pionierhaftes Projekt die Kooperation von EPOS Bio Partner Süd GmbH, Ernährungsrat Oberfranken und Regionalwert AG Franken: Um Kantinen in Oberfranken bald mit Bio-regionaler Ware versorgen zu können, haben die drei Partner zusammen das Unternehmen EPOS Bio Partner Franken gegründet. Der Ernährungsrat ist im Beirat vertreten. Ziel ist es, eine Logistik-Struktur für Bio-Produkte in Oberfranken aufzubauen, um Landwirten Abnahmesicherheit garantieren zu können. Perspektivisch sollen sich übergreifende Großhandels-Struktur und kleinteilige Mikrologistik ideal ergänzen und so den Absatzmarkt der GV-Einrichtungen auch für lokale Produzent:innen erschließen.

Doch bereits jetzt gibt es Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen und Gastronomien in Oberfranken, die pionierhaft voranschreiten wie beispielsweise die Jugendherberge in Wunsiedel, die Walddorfschule Wernstein, oder das Münchberger Gymnasium.

Im Einzelhandel und Verbrauch ist ein nennenswertes Pionierprojekt die ‚Hamsterbacke‘ in Bayreuth: Dahinter verbirgt sich Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft, die nach dem Motto ‚unverpackt – regional – kooperativ‘ betrieben wird. Der Laden ist mitgliederbasiert und die Produkte wurden sorgfältig in der Region ausgewählt. Die Hamsterbacke hat Kooperationen mit weiteren pionierhaften Lebensmittelproduzenten wie z. B. der Tofurei „Ufo Tofu“, die mit Soja aus Oberfranken (Himmelkron) arbeitet. In Coburg geht die Stadt mit gutem Beispiel voran, hat den Ernährungsrat Coburg mitgegründet und gibt dem bioregionalen Supermarkt ‚Grüne Welt‘ ein kommunales Gebäude sehr günstig zur Miete.

### **2.3) – Hürden und Hemmnisse / Lücken**

#### **Übergeordnete Hürden:**

Eine zentrale Herausforderung des Ernährungssystems ist es, dass in den letzten Jahrzehnten viele (kommunale) Handlungsspielräume an den Markt abgegeben wurden. So hat sich ein zentralisiertes Ernährungssystem mit weiten, teilweise globalen Lieferwegen entwickelt und wir stehen nun zum vor der Hürde, dass es wenig regionale Weiterverarbeitungs- und Logistikstrukturen gibt.

Ein weiteres zentrales Problem ist, dass für bestehende politische Beschlüsse keine klaren Verantwortlichkeiten, Anlaufstellen oder Umsetzungskonzepte bestehen, wie beispielsweise für den Ministerratsbeschluss aus dem Jahr 2020 (der vorsieht, dass spätestens bis zum Jahr 2025 in allen staatlichen Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung ein Warenanteil von

mindestens 50 Prozent aus regionaler biologischer und regionaler konventioneller Erzeugung angeboten werden soll). Die Ernährungswende darf jedoch nicht dem Zufall überlassen werden – ohne Umsetzungsplan kein Ergebnis.

Außerdem stehen die Pionier:innen der Ernährungswende vor der großen Herausforderung, in die Breite / in die Mehrheit der Bevölkerung zu wirken. Die öffentliche Meinung wird von einem konservativen politischen Mainstream und von mächtigen Marktakteuren (wie Supermarktketten) durch zum Beispiel Werbung und Lobbyarbeit geformt. Beobachtet man diese kritisch, kann von Kampagnen gegen eine umweltorientierte Ernährung und Landwirtschaft gesprochen werden. Allein wegen der finanziellen Unterlegenheit ist es für die Pionier:innen schwierig, eine Gegenkraft im öffentlichen Diskurs aufzubauen oder der Polarisierung in der Bevölkerung entgegenzuwirken.

Was für den öffentlichen Diskurs gilt, gilt auch für das Transformationsfeld selbst: Dem Ernährungssystem fehlen demokratische Strukturen und was auf unsere Teller kommt, wird stattdessen über den kapitalistischen Markt von großen Supermarktketten bestimmt. Entlang der Wertschöpfungskette fehlt Mitbestimmung, was zu unfairen Bedingungen aller Beteiligten führt.

Dass die Verantwortung für das Ernährungssystem dem Markt überlassen wurde, hat zu einer Entfremdung von Verbraucher:innen und Landwirtschaft geführt. Dies äußert sich zum einen darin, dass, wie oben erwähnt, die direkte Mitbestimmung von Verbraucher:innen und Landwirt:innen verloren gegangen ist. Die Landwirtschaft baut für den Markt und seinen gesetzten Rahmenbedingungen an. Deshalb hat der Verbrauch keine Mitbestimmung und auch kein Wissen darüber, wie das Essen hergestellt wird. Das wiederum führt dazu, dass die Wertschätzung für Lebensmittel oft sehr gering ist. Anteilig am Einkommen sinken die Ausgaben für Lebensmittel seit Jahrzehnten. Es gibt erstens kein Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln und zweitens kein Bewusstsein über den Zusammenhang von Ernährung und Klima-/ Umweltschutz. Der Zusammenhang von Essen und CO<sub>2</sub> ist im öffentlichen Diskurs nicht sehr präsent, weil die Emissionen oft im Ausland anfallen und nach Deutschland importiert werden.

Auf Bundes- und EU-Ebene ist als Hürde insbesondere die Externalisierung von Kosten als Hürde zu benennen. Die Subventionierung von Kerosin sowie eine unzureichende CO<sub>2</sub>-Bepreisung führen dazu, dass Transportkosten zu niedrig ausfallen. Die Agrarpolitik der EU begünstigt konventionelle, großflächige Landwirtschaft und Massentierhaltung für billiges Fleisch. So werden die wirklichen Kosten der Lebensmittel nicht abgebildet.

## **Nach WSK-Segmenten**

### Landwirtschaft

Die Landwirtschaft sieht sich nach wie vor der (von Agrarlobbyisten selbst propagierten) Logik des ‚Wachsen oder Weichen‘ ausgeliefert, die zum weitverbreiteten Höfesterben (nicht

nur in Oberfranken) führt und zur Zentralisierung des Lebensmittelsystems beiträgt. Das politische Feld um Landwirtschaft wird stark von Lobbyarbeit beeinflusst, und bei der Gesetzgebung werden kritische Stimmen von Praktiker:innen oft ausgeschlossen (Beispiel: Weidewaltung). Die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen, die so geschaffen worden sind, sorgen dafür, dass vielfach die wirtschaftlich erfolgreichsten Betriebe den schlechtesten Einfluss auf die Umwelt haben.

Die Alternative – ökologischer oder ökologischer Landbau – sieht sich großen wirtschaftlichen Herausforderungen gegenüber. Die Umstellung auf Bio bringt große finanzielle Risiken mit sich. Dass Umstellungsware nicht mehr als diese verkauft werden darf, bedeutet für Betriebe in Umstellung eine finanzielle Lücke im Zeitraum der Umstellung. Auch zeigen die Zahlen des Lebensmittel-Einzelhandels (LEH) und in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV), dass der Anteil an Bio-Produkten noch sehr gering ist. Somit ist keine Abnahmesicherheit für ökologisch wirtschaftende Landwirt:innen gegeben. Die Prüfungen der Zertifizierung sind teilweise sehr praxisfern und werden zunehmend strenger. Hinzu kommen politische Entscheidungen auf EU-, Bundes-, und Landesebene, die die ökologische Erzeugung von Lebensmitteln erschweren. Die Umstellung auf ökologische Anbaumethoden wird nicht nur durch finanzielle Risiken und politische Hürden erschwert (seit der Agrarreform sind die Bedingungen für Öko schlechter: Kulap Fruchtfolge darf nicht mehr bezahlt werden), hinzu kommen gesellschaftliche Hürden: Kommt es zu Ernteaussfällen aufgrund von Schädlingsbefall sind Biolandwirte zusätzlich zu dem wirtschaftlichem Schaden einem Reputationsverlust ausgesetzt.

Ein großer Umwelt-Faktor in unserem aktuellen Lebensmittelsystem ist der hohe Fleischkonsum. Um eine klimafreundliche Ernährung zu etablieren, benötigen wir eine drastische Reduktion des täglichen Fleischkonsums. Die Produktion von Fleisch muss zudem klimafreundlich gestaltet werden. Hier ist die Weidewaltung von Rindern ein wichtiges Instrument um tierwohlorientiert, bedarfsgerecht und landschaftsfördernd zu wirtschaften. Aktuell stehen wir vor der Hürde, dass Dauergrünland oft verpachtet ist um hier überschüssigen Flüssigdünger, Gülle oder Biogassubstraten auszubringen und somit nicht aktiv darauf zugegriffen werden kann. Hinzu kommt das im bayerischen Waldgesetz stehende Verbot der Waldweidewaltung in bayerischen Staatsforsten. Somit ist eine Weidenutzung untersagt und die Flächen können nicht als Agroforst genutzt werden.

Allgemein wird die Betreuung von Biogasanlagen durch Mais als großes Problem gesehen, da hierfür großflächig Ackerland mit Pestizideinsatz belastet und nicht für die Lebensmittelversorgung zur Verfügung steht. Zudem ist der energetische Ertrag nicht effizient.

Ein großes Problem auch in Oberfranken ist der fehlende Fachkräftenachwuchs. Bestehende Betriebe haben das Problem keine Hofnachfolge zu finden und die kleinteilige Landwirtschaft in Oberfranken zu erhalten.

#### Weiterverarbeitung und Lebensmittelhandwerk

Wie schon erwähnt, sind fehlende regionale Weiterverarbeitungsstrukturen eine der größten Herausforderungen. Dieses Problem zieht sich durch alle Produktwertschöpfungsketten

und verdichtet sich insbesondere in der Bio-Branche. In der WSK Fleisch ist es das Fehlen von Schlachthöfen und damit die Möglichkeit hofnah zu schlachten. Außerdem haben Direktvermarktungsstrukturen besonders hohe Qualitätsanforderungen, die große Betriebe oft nicht erfüllen können. Im Bereich der WSK Getreide ist das Fehlen von Bio-Mühlen und Mühlen/Spelzmaschinen für die Verarbeitung von bspw. Hafer eine große Lücke. Für die Belieferung von Großküchen fehlen Vorverarbeitungsstrukturen wie Kartoffelschälmaschinen, Lohnverarbeitung und ähnliches. Und auch das Lebensmittelhandwerk ist in Oberfranken von einem Rückgang der Handwerksbetriebe betroffen. Um solche Strukturen aufzubauen benötigt es Förderungen und Organisationen, die innovative Konzepte insbesondere in Ihrer Aufbauphase unterstützen. Dies fehlt aktuell sowohl von staatlicher als auch von privatwirtschaftlicher und NGO-Seite.

Das Potenzial der Wildfleisch-Produktion wird ebenfalls durch rechtliche Rahmenbedingungen erschwert. Jäger:innen können aufgrund von Hygienebestimmungen ihre Tiere nicht an Metzger für den Verkauf übergeben, sondern müssen diese selbstvermarkten. Dadurch kann Wild nicht als gleichwertiges Produkt beim Metzger erworben werden, sondern muss über die/den Jäger:in direkt bezogen werden. Der Verkaufsradius darf dabei die 100km nicht überschreiten.

All dies hat längere Transportwege von regional produzierten Lebensmitteln zur Folge, da diese für die Zwischenverarbeitung in andere Bundesländer transportiert werden müssen, um sie dann in Oberfranken direktvermarkten zu können. Zudem fehlen Logistik- und Lagerstrukturen, um bio-regionale Waren in Oberfranken anbieten zu können.

#### Gemeinschaftsverpflegung

Ähnliche Probleme gibt es in der Gemeinschaftsverpflegung (Außer-Haus-Verpflegung) und Gastronomie: Durch fehlende Strukturen und Lücken in der Produktion, Weiterverarbeitung und Logistik ist der Bio-Anteil sehr gering. Hinzu werden große Hürden darin gesehen, Kund:innen davon zu überzeugen Bio-Produkte in den Einrichtungen anzunehmen. Besonders hervorzuheben ist, dass bio-regio-Produkte oft a) teurer sind als notwendig, weil effektive Strukturen noch fehlen und b) im Vergleich teurer erscheinen, weil die Vollkosten der konventionellen Ware nicht abgebildet sind. Hier sind wieder das Verständnis und das Wissen der Konsument:innen nicht ausreichend, um Akzeptanz für höhere Preise zu generieren.

#### Einzelhandel/ Verbraucher

Daran anknüpfend ist für den Einzelhandel und Verbrauch zu beobachten, dass sich Konsument:innen durch die aktuellen Krisen in einer Art Schockstarre befinden. Dabei ist die sozioökonomische Gesamtsituation gemeint: oft geht es nicht darum, dass sich die Menschen das Essen nicht leisten können, sondern Angst über ihr zukünftiges Einkommen haben und deshalb bei ihren Ausgaben für Lebensmittel sparen. Außerdem ist der Bezug von bio-regionaler Ware auch jetzt noch mit großen individuellen Anforderungen verbunden. Es gibt keine Bündelung bio-regionaler Ware, die es für den Konsument:in einfach macht diese zu beziehen. Supermärkte und Discounter hingegen kommen diesem Bedürfnis nach, jedoch nicht mit ausreichender bio-regionaler Ware.

## 2.4) – Benötigte Bedingungen / Forderungen

### Übergeordnet

Die Teilnehmenden waren sich einig: Um unser Lebensmittelsystem in Bezug auf seine Rolle als Treiber und Opfer von Klimawandel in möglichst umfassender Form zu betrachten ist ein ganzheitlicher Ansatz für eine Ernährungswende notwendig. Die CO<sub>2</sub>- Bilanz darf nicht der einzige Faktor sein, der Maßnahmen im System bewertet. Weitere Parameter wie Wasser- und Flächenverbrauch, Auswirkungen auf Biodiversität und Bodenfruchtbarkeit sind hier zu nennen. Neben Umweltauswirkungen sind auch soziale Aspekte wie faire Rahmenbedingungen, gerechte Preise und Löhne, sowie demokratische Strukturen mitzudenken. **Das Lebensmittelsystem muss in seiner Komplexität als Ganzes betrachtet werden.** Deswegen haben wir übergeordnete Forderungen, und Forderungen entlang der Wertschöpfungskette gesammelt.

Die Lebensmittelproduktion muss sich an dem Grundsatz "from nose to tail" orientieren. Dafür werden **voll integrierte Produktions- und Konsumkreisläufe benötigt, die sowohl tierische als auch pflanzliche Produkte in der primären Produktion, Weiterverarbeitung, Konsum und Recycling umfasst.** Dass Ziel muss die Vollverwertung sein. Für eine Kreislaufwirtschaft benötigt es entsprechenden politischen Maßnahmen, die dieses Ziel stützen und Strukturen begünstigen. Hinzu müssen Maßnahmen getroffen werden, die auch die Veränderung des Konsumverhaltens von Privatpersonen anstreben. Um regionale Kreisläufe aufzubauen, müssen vorhandene Betriebe verbunden werden und regionale Beziehungen aufgebaut werden. Um Lücken in den Kreisläufen zu schließen werden Anschubförderung für innovative Kreislaufkonzepte und politische Maßnahmen benötigt. Hier muss der Fokus auf die Förderung von kleinen Strukturen und Direktvermarktung liegen, mit den Zielen Vielfalt, kurze Transportwege und Resilienz zu stärken.

Um der aktuellen politischen und medialen Polarisierung entgegenzuwirken wird ein Netzwerk aller Akteure der Ernährungswende benötigt. Dieses muss sichtbar sein und ein Gegengewicht zum politischen Mainstream und der anti-ökologischen Haltung in der Gesellschaft und den Medien darstellen.

Ein wichtiger Akteur, der sich selbst oft nicht als Teil der Verantwortungskette sieht, ist die Kommune. Diese hat als Träger der vieler Daseinsvorsorgeeinrichtungen und Inhaber von kommunalen Flächen große Handlungsspielräume, die sie in den letzten Jahren an den Markt abgegeben hat. Diese Spielräume müssen wieder zurückerobert werden. Hierfür benötigt es Aufklärungsarbeit in Kommunen. Um das Wirken auch in kommunalen Zuständigkeiten effektiv gestalten zu können muss das Thema **Landwirtschaft und Ernährung als Querschnittsthema in der Stadt-/Kommunalverwaltung anerkannt werden.** Feste/dauerhafte Stellen in Landratsämtern und Stadtverwaltungen, die sich diesem Querschnittsthema annehmen, sind notwendig.

Kommunen sollten dazu mit bestehenden Netzwerkstrukturen und **Akteuren der gesamten Lebensmittelwertschöpfungskette, wie zum Beispiel Ernährungsräten zusammenarbeiten** und die Gründung von lokalen Ernährungsräten fördern.

Als ein Grund, warum die Ernährungsbewegung nicht sichtbar genug ist, wird in den fehlenden finanziellen Mitteln gesehen. Aktuell ist die Bewegung durch viel Ehrenamt oder Projektstellen geprägt. Der Nachteil an Projektstellen und begrenzten Förderungen ist eine fehlende Langfristigkeit und somit Verbindlichkeit, knappe Ressourcen und fehlende Anerkennung und Reputation der Arbeit. **Es benötigt eine übergeordnete Stelle, die die Vernetzung der Akteure in die Hand nimmt und als Ansprechpartner dient.** Diese muss neben der Vernetzung der Akteure in der Lebensmittelwirtschaft auch die Vernetzung zu allen wichtigen Ämtern voranbringen.

Aktuellen Landes- und Kommunalbeschlüssen fehlen klare Verantwortlichkeiten und Umsetzungspläne. Es werden klare Zuteilungen von Verantwortlichkeiten, genügend Personal und feste **Umsetzungspläne** für solche Beschlüsse benötigt. Es braucht **kommunale Ernährungsstrategien** mit klaren Umsetzungsplänen.

**Rechtliche Bedingungen müssen geändert werden.** Die oben genannten Hürden im bayerischen Waldgesetz, im Lebensmittelrecht und in der GAP müssen sich an der Förderung nachhaltiger Konzepte orientieren und diese nicht blockieren. Dazu gehört die Aufhebung des Verbots der Waldweide im bayerischen Waldgesetz, die Zulassung der Vermarktung von Wild in einem Radius von mehr als 100km und die Möglichkeit Wild über Metzgereien als gleichwertiges Produkt anbieten zu können.

**Es werden finanzielle Mittel benötigt,** die die Förderung für Sichtbarmachung von Positivbeispielen, Pionierarbeit und Leuchtturmprojekten entlang der gesamten Wertschöpfungskette bezwecken. Dabei muss der Fokus u.a. auf pionierhafte Konzepte gelegt werden, die als Inspiration für weitere Betriebe dienen können. Dafür werden Maßnahmen wie große Werbekampagnen für Aufklärung über die Dringlichkeit der Ernährungswende und als Gegengewicht gegen Werbemacht der Supermärkte und des konservativen Mainstreams gefordert. So kann das Bewusstsein für Zusammenhang von Ernährung und Klima geschaffen werden.

Daran anknüpfend ist eine umfassende Datenerfassung der oberfränkischen Strukturen notwendig. Es mangelt insbesondere an einer Erfassung der Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung. Eine **Komplettanalyse des Status Quo** zeigt welche Akteure es schon gibt, welche Pionierprojekte gut funktionieren und zeigt Lücken auf. So können Kooperationen eingegangen werden und eine Verpflichtung zur Transparenz entlang der Wertschöpfungskette angestrebt und verwirklicht werden.

### **Nach Wertschöpfungskettensegment**

Folgende Forderungen wurden von den einzelnen Akteursgruppen der Lebensmittel-Wertschöpfungskette erarbeitet, und richten sich insbesondere an politische Entscheidungsträger. Sie beschreiben die Rahmenbedingungen, die die einzelnen Wertschöpfungskettensegmente brauchen um klimafreundlich wirtschaften zu können.

#### Boden und Flächennutzung



Für landwirtschaftliche Flächen, die für die Energieerzeugung genutzt werden, fordern wir:

- Flächen für Energieversorgung dürfen nicht mehr aus der Hand an externe Investoren gegeben werden. Gewinne müssen in der Region bleiben.
- Bei der Nutzung für Energieerzeugung muss auf eine geringe Quote an Flächenversiegelung geachtet werden.
- Gesetze und Vorschriften für Biogasanlagen müssen geändert werden. Diese sollen nur noch mit Abfallstoffen betrieben werden und es dürfen keine Ackerflächen gezielt explizit für den Anbau von Mais und anderen Rohstoffen für die Energieerzeugung verwendet werden. Außerdem soll die anfallende Abwärme sinnvoll genutzt werden.

Für kommunale Flächennutzung wünschen wir uns:

- **Gemeinwohlorientiertes Leerstandsmanagement:** innovative und gemeinwohlorientierte Rechtsformen bei der Vermietung von kommunalem Leerstand bevorzugen und günstige Konditionen für nachhaltige Unternehmungen. Insbesondere Konzepte wie LebensMittelpunkte und Bodenallianzen können durch Kommunen unterstützt und ermöglicht werden.

#### Forderungen aus Landwirtschaft und Primärproduktion

- Rahmenbedingungen und Gesetzesänderungen mit angemessener **Partizipation von Praktiker:innen**, damit diese praxisnah und effektiv sind
- Förderungen und Anreize für **umweltorientierte Landwirtschaft** – finanzielle Erleichterung und Abfederung der Risiken der Umstellung
- Anerkennung und **Vergütung von Gemeinwohlleistungen** der Landwirtschaft. Hier soll der Fokus auf die Gestaltung und Erhaltung der Kulturlandschaft und Nachhaltigkeitsleistungen gelegt werden.
- Damit die gesamtgesellschaftliche Leistung der ökologischen Landwirtschaft gewürdigt und angemessen bezahlt wird, müssen diese Forderungen auch auf die EU-Ebene getragen werden.
- Eine **flächengebundene Tierhaltung**, sodass pro Hof ein nachhaltiger Kreislauf entstehen kann
- **Weidehaltung** muss als nachhaltige Form der Tierhaltung/ Fleischproduktion gefördert werden: Maßnahmen dafür sind
  1. die Waldweide als Agroforst anzuerkennen
  2. **Nutzung von Dauergrünland durch Beweidung** und die Förderung für Neuverträge mit ökologischen Standards
  3. Konzepte für die Übernahme der Risiken, die Landwirte bei der Weidehaltung entstehen (Bildung von Genossenschaft der Weidehaltenden, Haftpflichtprämien)

### Forderungen aus Weiterverarbeitung und Lebensmittelhandwerk

- **Fehlende Weiterverarbeitungsstrukturen fördern**
  - Diese können durch Zusammenschlüsse von Erzeuger:innen (Vernetzungsveranstaltungen) ermöglicht werden. So werden Absatzmärkte und Wertschöpfung in der Region generiert und Erzeuger:innen wird Mitbestimmung über ihre Produktion und der Weiterverarbeitung ihrer Produkte gegeben.
  - Förderungen **für innovative Projekte** (z.B. in der Weiterverarbeitung) ansetzen. Außerdem braucht es verbindliche Anlaufstellen und Beratungsangebote, die nachhaltige Innovationen fördern.
  - Kommunen sollen darauf hinwirken, dass Weiterverarbeitungsstrukturen erhalten bleiben (Anreize schaffen) und wieder entstehen. Wenn dies nicht gelingt, sollten sie diese als kommunale Einrichtungen selber betreiben.
- Weiterverarbeitung soll **mit erneuerbaren Energien** betrieben werden.
- Es braucht Konzepte, die industrielle Abwärmenutzung im Niedertemperaturbereich effektiv nutzen. Bspw. Biogasanlagen sind große Emittenten von Abwärme.
- Selbstversorgung politisch legalisieren, insbesondere in Bezug auf Stromgewinnung aus Gülle.
- Um die **Wertschöpfungskette für bio-regionales Fleisch** zu erhalten und auszubauen muss der **Schlachthof in Kulmbach** erhalten bleiben. Dieser bildet das Nadelöhr für die Direktvermarktung, sowie für Hofschlachtungen und Weideschuss in der Region. Ein relativ kleiner Schlachthof kann die Qualitätsmerkmale der Direktvermarktung bedienen und erhalten. Ein Großbetrieb kann das nicht. Die Helium-Schlachtung ermöglicht eine tierwohlorientierte Schlachtung.
  - Die Ausweitung des Schlachthofes zu einem gläserner-Schlachthof-Konzept ist wichtig, um Bildungsarbeit betreiben zu können und der Entfremdung der Konsumenten zur Lebensmittelproduktion entgegenzuwirken
- Veterinärämter sollen Schlachtung vor Ort ermöglichen.
- Die **Wertschöpfungskette Wild** muss durch professionelle Weiterverarbeitungsstrukturen ausgebaut werden. Dazu müssen rechtliche Rahmenbedingungen geändert werden. Dies beziehen sich sowohl auf die Hygienevorschriften bei der Weiterverarbeitung, als auch auf die rechtlichen Vorgaben zum Verkauf von Wildprodukten.

### Forderungen an Großhandel / Logistik

- Es braucht eine Bündelung der Alternativen (also der kleinteiligen Vermarktung und Waren), damit es für Verbrauch ähnlich attraktiv wird bio-regionale Produkte zu kaufen und nicht mehr mit Mehraufwand verbunden ist.
- **Forderung nach Lager- und Mikrologistik**, die die bio-regionalen Kreisläufe zusammenbringen. Hier muss auf den ersten Schritt der Gründung von EPOS BioPartner Franken angeknüpft werden.

- Auch hier müssen Kommunen in die Pflicht genommen werden. Es können nach schon bestehenden Vorbildern (z B Pfaffenhofen) **kommunale Unternehmen** gegründet werden, die die Logistik machen. Außerdem können Sie über Mietpreise, Gewerbesteuern, etc. Anreize für Unternehmen schaffen, sich vor Ort anzusiedeln.

#### Forderungen aus der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie (Außer-Haus-Verpflegung)

- Die Außer-Haus-Verpflegung muss als **wichtiger Hebel und Absatzmarkt** anerkannt werden, der die Umstellung der Landwirtschaft auf Bio in der Region leichter macht. So können Abnahmesicherheiten generiert werden.
- Wir **fordern kommunale Beschlüsse mit bio-regio Quoten** um GV-Einrichtungen dazu zu bringen bio-regionale Lebensmittel zu beziehen .
- Kommunen sollen **Anreize schaffen, auf bioregio umzustellen**, z.B durch Kommunizieren und Sichtbarmachen von aktuellen Positivbeispielen, Leuchttürmen und einen Austausch mit Vorbildern darüber, wie sie dies geschafft haben. So kann ein gemeinschaftlicher Lernprozess angestoßen werden.
- Kommunen sollen bei Neubauten von Kitas und Schulen darauf Wert legen, dass voll ausgestattete Küchen vorhanden sind. So kann wieder vor Ort gekocht werden und die Küche als Bildungsort für Kinder und Jugendliche genutzt werden.
- Förderungen, um die **Mehrkosten für bio-regio Lebensmittel in der GV abzufedern/ Förderung der Preisdifferenz** zwischen konventionell und bioregional (durch Träger oder Kommunen). Wenn das nicht möglich ist, soll für einen Aufpreis eine bioregionale Alternative angeboten werden. Perspektivisch muss jedoch die Abbildung von Vollkosten und Klimarelevanz von Produkten im Preis das Ziel sein
- Förderprogramme wie z.B. für Schulobst soll es auch immer für eine Bio- Alternative geben, diese müssen bevorzugt werden.
- **Akzeptanz für Mehrkosten steigern**, indem die Auswirkungen (positiv und negativ) der Entscheidung für Lebensmittel dargestellt werden. Konventionelle, nicht regionale Ware ist im Einkaufspreis billiger, verursacht aber durch ihren Umweltfußabdruck hohe Kosten in der Zukunft. Es braucht die Aufstellung der ehrlichen Kosten. So kann die Nachvollziehbarkeit für Gäste erzeugt und Verständnis geschaffen werden.

#### Forderungen aus Einzelhandel und Verbrauch

- „Push and Pull“-Maßnahmen: **Regulieren über Steuern (Schaffung ehrlicher Preise)**:
  - Einwegverpackungen mit kommunalen Steuern belegen (Tübingen), oder Mehrwegoptionen durch kommunale Entscheidungen als Grundsatz beschließen (Coburg)
  - **Umweltorientierte Mehrwertsteuer** von 19 % für konventionelle und 7% für bioregionale (pflanzliche) Produkte

- Die konsequente Umsetzung der **CO<sub>2</sub>-Steuer auf Transportwege**. Durch eine verbindliche Steigerung und Einführung der Kostenumlage kann der Wandel in der Lebensmittelwirtschaft hin zu regionale Strukturen erfolgen. Planbare progressive Bepreisung ist hier der Schlüssel.
- **Abbildung von Vollkosten und Klimarelevanz von Produkten**: Das Einführen von bspw. CO<sub>2</sub>-Ampeln (ergänzen um weitere Aspekte wie Fairness, Resilienz, Wasserschutz / Wasserverbrauch, Biodiversität etc.)
- Verbindlichkeit von Umweltmaßnahmen können nur durch konsequentes Monitoring und durch ggf. greifende Sanktionen wie finanzielle Kürzungen umgesetzt werden.
- Ernährungsbildung: Es braucht **öffentlichkeitswirksame Bildungskampagnen**, insbesondere um die Wertschätzung der Qualität von lokalen Bioerzeugnissen im Konsum zu erhöhen. Dazu muss das Wissen über die Klimarelevanz der Ernährungsentscheidungen ausgebaut werden. Notwendige Bildungsprojekte müssen finanziell durch Bund-, Länder- und Kommunen gefördert werden.

*Den Verfasser:innen/ Teilnehmenden der Konferenz ist bewusst, dass einige der hier genannten Maßnahmen eher auf der EU-, Bundes- und Landesebene statt auf der lokalen, regionalen und Bezirks-Ebene anzugehend sind. Wir appellieren dennoch an alle angesprochenen Akteur:innen, weitestgehend Verantwortung zu übernehmen und Maßnahmen, die außerhalb des regionalen Spielraums liegen, nachdrücklich an die übergeordneten Ebenen weiterzugeben.*

### **Zentrale Ergebnisse und Forderungen Teilkonferenz Ernährung:**

Unser Ernährungssystem trägt bis zu 40% zu den weltweiten Treibhausgasemissionen bei. Einen Großteil dieser Emissionen entsteht im Ausland und wird durch unseren Konsum importiert. Durch den Aufbau von regionalen Kooperationen und Einfluss auf das Konsumverhalten können wir diese Emissionen maßgeblich auf kommunaler Ebene beeinflussen.

Dazu schlagen wir folgende Empfehlungen vor:

- Feste/dauerhafte Stellen in Landratsämtern und Stadtverwaltungen die sich dem Querschnittsthema Lebensmittelversorgung annehmen
- Zusammenarbeit der Kommunen mit Ernährungsräten: Erarbeitung von Ernährungsstrategien, Ausbau von Netzwerken
- Beschlüsse müssen mit Umsetzungsplänen einhergehen

#### **Forderungen aus der Landwirtschaft**

Anerkennung und Vergütung von Gemeinwohlleistungen der Landwirtschaft (Erhalt und Entwicklung einer Kulturlandschaft)

Partizipation von Praktikern bei der Entwicklung von Rahmenbedingungen für den Ökolandbau

Gesetze und Vorschriften für Biogasanlagen ändern: keine Ackerflächen mehr explizit für die Energieerzeugung verwenden und sinnvolle Verwendung der anfallenden Abwärme

Reduktion des Fleischkonsums/ der Fleischproduktion. Eine flächengebundene Tierhaltung, sodass pro Hof ein nachhaltiger Kreislauf entstehen kann. Förderung der Weidehaltung als nachhaltige Form der Tierhaltung: Nutzung von Dauergrünland durch Beweidung

#### **..aus der Weiterverarbeitung**

Förderung des Erhalts und der Entstehung von Weiterverarbeitungs- und Logistikstrukturen: Anreize schaffen über Mietpreise, Gewerbesteuern; Anlaufstellen und Beratungsangebote für nachhaltige Innovationen

Gemeinwohlorientiertes Leerstandsmanagement: innovative und gemeinwohlorientierte Rechtsformen bei der Vermietung von kommunalem Leerstand bevorzugen

Weiterverarbeitung soll mit erneuerbaren Energien betrieben werden. Entwicklung von Konzepten für Abwärmenutzung

Erhaltung des Schlachthof in Kulmbach ( Nadelöhr für die Direktvermarktung, sowie für Hofschlachtungen und Weideschuss in der Region)

Veterinärämter: Schlachtung vor Ort ermöglichen

Die Wertschöpfungskette Wild muss durch professionelle Weiterverarbeitungsstrukturen ausgebaut werden. Dazu müssen rechtliche Rahmenbedingungen geändert werden.

#### **.. aus Einzelhandel und Verbrauch**

Bildungs- und Werbekampagnen über den Zusammenhang Ernährung und Klimaschutz und dem Wert von bioregionalen Produkten

Regulieren über Steuern (Schaffung ehrlicher Preise):

- Umweltorientierte Mehrwertsteuer von 19 % für konventionelle und 7% für bioregionale Produkte
- konsequente Umsetzung der CO<sub>2</sub>-Steuer auf Transportwegen

#### **Forderungen aus der Außer-Haus-Verpflegung**

Förderungen der Preisdifferenz zwischen konventionell und bioregional. Perspektivisch: Abbildung von Vollkosten und Klimarelevanz von Produkten

Akzeptanz für Mehrkosten steigern durch CO<sub>2</sub> Ampel

Anreize schaffen, auf bioregio umzustellen, z.B durch Kommunizieren und Sichtbarmachen von Positivbeispielen

### **Quellen:**

- FiBL – Forschungsinstitut für biologischen Landbau (2017): „Kursbuch Agrarwende 2050 – ökologisierte Landwirtschaft in Deutschland“, erstellt im Auftrag von Greenpeace, Frankfurt am Main.

- Heinrich Böll Stiftung (2020): A societal transformation scenario for staying below 1.5°C. Volume 23. Konzeptwerk neue Ökonomie
- Hentschel et. al. (2020): „Handbuch Klimaschutz – Wie Deutschland das 1,5-Grad-Ziel einhalten kann“, Mehr Demokratie e.V., oekom Verlag, München.
- IPCC, 2019. Summary for Policymakers. In: Climate Change and Land: An IPCC special report on climate change, desertification, land degradation, sustainable land management, food security, and greenhouse gas fluxes in terrestrial ecosystems [Shukla, P.R. et al. (eds.)], <https://www.ipcc.ch/srccl/chapter/summary-for-policymakers/>
- Kopp et al. (2017): „Auf Kosten anderer? Wie die imperiale Lebensweise ein gutes Leben für alle verhindert“, Oekom, München.
- Mück, Ulrich (2023): Rinder- Klimakiller oder unersetzbar für nachhaltigen Landbau und Ernährung?
- Reinhardt, Guido et al (2020): Ökologische Fußabdrücke von Lebensmittel und Gerichten in Deutschland: Institut für Energie- und Umweltforschung Heidelberg
- Stierand (2014): „Speiseräume. Die Ernährungswende beginnt in der Stadt“, Oekom, München
- WWF (2022): Essen wir das Klima auf?: <https://www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/essen-wir-das-klima-auf>