

## **Gesund, gerecht und von hier – Ernährungsrat Halle/Umgebung verabschiedet Ernährungsstrategie 1.0**

Petersberg, 30.10.2024 - Am 25. Oktober 2024 wurde das Strategiepapier „Gesund, gerecht und von hier – Die Ernährungsstrategie 1.0 für Halle/Umgebung“ vom Ernährungsrat Halle/Umgebung e.V. in Gründung als Kurzfassung verabschiedet. Diese ist ab sofort auf der Webseite des Ernährungsrats einsehbar.

Die Ernährungsstrategie enthält Ansatzpunkte für die Gestaltung einer nachhaltigen Landwirtschaft und Ernährung für Halle (Saale), den Saalekreis und die Umgebung. Sie möchte Akteur\*innen aus den Bereichen Landwirtschaft, Ernährung, Handel, Gastronomie, Bildung, Politik und Verwaltung sowie Verbraucher\*innen dazu inspirieren und ermutigen, einen Beitrag für einen Ernährungs- und Agrarwandel hin zu mehr Nachhaltigkeit zu leisten. Außerdem dient die Ernährungsstrategie dem Ernährungsrat als Leitfaden für zukünftige Aktivitäten.

Hanna Luise Büschleb, Erste Beisitzerin der Ernährungsrats resümiert: "Die Verabschiedung der Kurzfassung der Ernährungsstrategie stellt einen wichtigen Schritt für den Ernährungsrat Halle/Umgebung und vor allem für das Hinwirken auf eine nachhaltige Landwirtschaft und Ernährung in der Region dar. Wir sind gespannt auf Rückmeldungen sowie offen für interessierte Menschen, die sich an der Umsetzung der Strategie beteiligen wollen"

Die Diskussion der Langfassung der Ernährungsstrategie wird am 18.11.2024, ab 18 Uhr während einer hybriden Versammlung (Kultursaal im Peißnitzhaus und online via Zoom) des Ernährungsrates fortgesetzt. Den Zoom-Link zur Einwahl erhalten Interessierte nach Anmeldung per E-Mail an [ernaehrungsrat-halle@bund-halle.de](mailto:ernaehrungsrat-halle@bund-halle.de).

Der Ernährungsrat Halle/Umgebung setzt sich für die Stärkung regionaler Handelsstrukturen und die Sensibilisierung für nachhaltige Ernährung und Landwirtschaft ein. Die Arbeit wird derzeit innerhalb des Projektes „Initiierung und Koordinierung eines Ernährungsrats für Halle (Saale), Saalekreis und Umgebung“ (kurz: HallInE) unterstützt. Das Projekt wird vom BUND-Regionalverband Halle-Saalekreis durchgeführt und durch das Förderprogramm „Kommunale Modellvorhaben zur Umsetzung der ökologischen Nachhaltigkeitsziele in Strukturwandelregionen“ (KoMoNa) des Bundesministeriums für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz (BMUV) über die Förderträgerin Zukunft – Umwelt – Gesellschaft (ZUG) gGmbH finanziert.

### *Zusammenfassung der Ernährungsstrategie „Gesund, gerecht und von hier – Die Ernährungsstrategie 1.0 für Halle/Umgebung“:*

Die Ernährungsstrategie umfasst verschiedene Aspekte der nachhaltigen Landwirtschaft und Lebensmittelversorgung mit einem regionalen und lokalen Fokus. Landwirtschaftliche Flächen sollen gesichert und bevorzugt ökologisch bewirtschaftet werden, während die lokale Nutzung regionaler Lebensmittel gefördert wird, um die landwirtschaftlichen Betriebe vor Ort zu erhalten und zu fördern. Gemeinwohlorientierte Verpachtung spielt dabei eine wichtige Rolle. Zudem sollte die Biodiversität in der Landwirtschaft durch die verstärkte Förderung alter Sorten erhöht werden. Die umwelt- und klimafreundliche Gestaltung der Produktion trägt ebenfalls zum Schutz der Biodiversität bei. Einen Beitrag für Gestaltung eines nachhaltigeren regionalen Ernährungssystems betrifft auch die Entwicklung von Regionalmarken, die Stärkung des regionalen Lebensmittelhandwerks, die Stärkung des regionalen Handels und alternative Vertriebsmodelle und Initiativen leisten. In der Gastronomie wird Nachhaltigkeit durch den Einsatz regionaler und pflanzlicher Lebensmittel sowie durch verbesserte Arbeitsbedingungen gefördert. Darüber hinaus wird die Ernährungsbildung gestärkt und weitere konkrete Maßnahmen ergriffen, um gesunde Ernährung für alle zugänglich zu machen und Lebensmittelverschwendung, Verpackungsmüll sowie Transportwege zu reduzieren. Die öffentliche Förderung von Gemeinschaftsgärten und Gemeinschaftsküchen als Treff- und Erfahrungsorte für gemeinschaftliches nachhaltiges Gärtnern, Kochen und Essen stellen eine Bereicherung für nachhaltige Esskultur dar.