

Gesund, gerecht und von hier






Die Ernährungsstrategie
für Halle/Umgebung

V1.0

Langfassung, Selbstdruck

Ernährungsrat 
Halle/Umgebung

Inhalt

	Vorwort	04			
1	Akteur*innen im Ernährungssystem	05			
2	Rahmenbedingungen des Ernährungssystems in Halle (Saale), Saalekreis und Umgebung	09			
3	Gesund, gerecht und von hier: Ernährungsstrategie für Halle/Umgebung	10			
	Themenbereich 1: Landwirtschaft	11			
	Landwirtschaftliche Flächen sichern	11			
	Vielfalt landwirtschaftlicher Betriebe bewahren	12			
	Regionale Sorten- und Artenvielfalt schützen	13			
	Klimafreundliche Produktion etablieren	14			
	Themenbereich 2: Lokale Lebensmittelverarbeitung und Handel	16			
	Regionales Lebensmittelhandwerk stärken	16			
	Kriterien des Lebensmittelangebots neu definieren	17			
	Entwicklung von Regionalmarken fördern	18			
	Alternative Vertriebsmodelle und Initiativen stärken	19			
	Themenbereich 3: Gastronomie	21			
	Vielfältige Gastronomie	21			
	Lebensmittel und Speisen in Kantinen und im Catering	22			
	Verpflegung in Kita und Schule	24			
				Themenbereich 4: Themenbereich Bildung und Konsum	26
				Gutes Essen für alle	26
				Bildung für Nachhaltigkeit in Konsum und Landwirtschaft stärken	28
				Nachhaltige Konsumententscheidungen unterstützen	29
				Gemeinschaftlich gärtnern, kochen und essen	30
				Themenbereich 5: Übergreifende Themen	32
				Nachhaltiger Transport von Lebensmitteln: Effiziente Logistik und lokale Netzwerke	32
				Verpackungsmüll reduzieren: Innovative Lösungen und Aufklärung	33
				Lebensmittelverschwendung reduzieren: Bildungsarbeit und Initiativen fördern	34
			4	Fazit	35
				Quellen	36
				Abkürzungen	
				AHV Außer-Haus-Verpflegung	
				DGE Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.	
				LPG Landwirtschaftliche Produktionsgenossenschaft	
				MHD Mindesthaltbarkeitsdatum	

Vorwort

Für die zukünftige Entwicklung der Menschheit, innerhalb der planetaren Grenzen, spielt der Themenkomplex Ernährung als Querschnittsaufgabe aus ökologischer Sicht und zur Sicherstellung einer gesunden Ernährung für alle eine zentrale Rolle. Dies spiegelt sich in den Nachhaltigkeitszielen der Vereinten Nationen, im Green Deal der EU sowie in den Nachhaltigkeits- und Ernährungsstrategien von Bund und Ländern wider. In einigen Bundesländern wird eine strategische Agrar- und Ernährungswende von Vereinen, den sogenannten Ernährungsräten, aktiv vorangetrieben. Diesem Vorbild folgt auch der *Ernährungsrat Halle/Umgebung e. V.*

Der Ernährungsrat möchte mit dieser Ernährungsstrategie Ideen präsentieren, die Menschen in der Region zur Gestaltung eines nachhaltigen Ernährungssystems entwickelt haben. Die vier Themenbereiche Landwirtschaft, Lokale Lebensmittelverarbeitung und Handel,

Gastronomie, Bildung und Konsum sowie übergreifende Themenbereiche sind in Handlungsfelder untergliedert. Zu diesen werden mögliche Maßnahmen sowie wichtige Akteur*innen für deren Umsetzung angegeben. Der Ernährungsrat möchte Politik und Verwaltung, Zivilgesellschaft und Wirtschaft dazu inspirieren und ermutigen, ihre Möglichkeiten, einen Beitrag zu leisten, zu prüfen und diesen umzusetzen.

Das regionale Ernährungssystem nachhaltiger, sozialer und gesünder zu gestalten, ist eine gemeinschaftlich von Politik, Verwaltung, Wirtschaft, Zivilgesellschaft und Konsument*innen getragene Verantwortung. Der *Ernährungsrat Halle/Umgebung e. V.*, als zivilgesellschaftlicher Verein, möchte seinen Teil der Verantwortung wahrnehmen und Themen dieser Ernährungsstrategie in seiner Arbeit berücksichtigen und umsetzen. Er möchte dafür mit allen interessierten Akteur*innen zusammenarbeiten.

1 Akteur*innen im Ernährungssystem

Bis eine verzehrfertige Mahlzeit entsteht, durchlaufen die einzelnen Zutaten einen langen Prozess, der als Lebensmittelkette bezeichnet wird. Vom Feld bis auf den Teller sind dabei unterschiedliche Akteur*innen beteiligt, deren Arbeitsschritte sich wie Kettenglieder aneinanderreihen. Zusätzlich beeinflussen verschiedene Akteur*innen dieses System, indem sie Rahmenbedingungen festlegen, politische Aktionen durchführen oder wirtschaftliche Maßnahmen ergreifen.

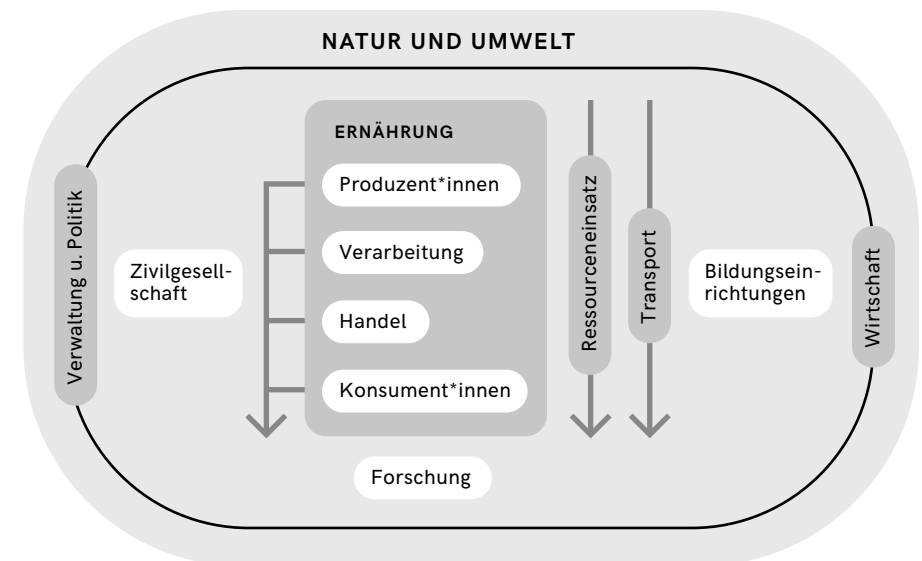


Abb 1: Vereinfachte Darstellung des Ernährungssystems und seiner relevanten Akteur*innen und Prozesse

Produzent*innen: Dazu gehören Landwirt*innen, Gärtner*innen und Viehzüchter*innen, die die primären Nahrungsmittel erzeugen. Sie bilden oft das erste Glied in der Lebensmittelkette und stehen in direktem Kontakt mit der Natur. Ihre Entscheidungen über Anbaumethoden, wie etwa der Fruchtfolge, sowie zur Tierhaltung beeinflussen sowohl die Qualität als auch die Quantität der produzierten Lebensmittel.

Verarbeitende Betriebe: Diese Akteur*innen schließen sich in der Lebensmittelkette nach den Produzent*innen an. Sie sind für die Umwandlung von Rohstoffen in verzehrfertige Produkte verantwortlich. Dazu gehören beispielsweise Molkereien, Mühlenwerke und die Fleischverarbeitung. Sie gewährleisten die Lebensmittelsicherheit und spielen eine wichtige Rolle im Wertschöpfungsprozess.

Lebensmittelhandel: Einzelhandel, Großhandel und Distribution sind für den Vertrieb der Lebensmittel verantwortlich. Sie verbinden Produzent*innen und Verbraucher*innen und beeinflussen maßgeblich, welche Produkte ins Sortiment aufgenommen werden. Die Zusammenarbeit zwischen Handel und Lebensmittelproduktion kann dazu beitragen, regionale Produkte besser zu vermarkten und die Sichtbarkeit nachhaltiger Optionen zu erhöhen.

Verbraucher*innen: Die Endverbraucher*innen spielen eine entscheidende Rolle bei der Gestaltung der Nachfrage im Ernährungssystem. Ihre Präferenzen und Kaufentscheidungen können beeinflussen, was und auf welche Weise produziert und angeboten wird. Verbraucher*innen-Organisationen und

Initiativen können eine wichtige Rolle spielen, indem sie das Bewusstsein für nachhaltige Ernährung schärfen und den Druck auf Produzent*innen und den Handel erhöhen, umweltfreundliche und sozial faire Praktiken zu fördern.

Politische Entscheidungsträger*innen: Auf lokaler, regionaler und nationaler Ebene sind politische Akteur*innen für die Schaffung von Rahmenbedingungen verantwortlich, die das Ernährungssystem beeinflussen. Dazu gehören Agrarpolitik, Umweltvorschriften und Förderprogramme. Die Zusammenarbeit zwischen politischen Entscheidungsträger*innen und anderen Akteur*innen ist entscheidend, um nachhaltige Praktiken zu fördern und die Resilienz des Ernährungssystems zu stärken.

Zivilgesellschaftliche Organisationen: NGOs und andere zivilgesellschaftliche Gruppen spielen eine wichtige Rolle bei der Sensibilisierung für Ernährungsthemen, der Förderung von nachhaltigen Praktiken und der Unterstützung von Gemeinschaftsprojekten. Sie können als Vermittler*innen zwischen den verschiedenen Akteur*innen fungieren und dazu beitragen, dass die Stimmen der Verbraucher*innen sowie die Perspektive des Umweltschutzes in politischen Entscheidungsprozessen Gehör finden.

Forschung und Bildung: Forschungseinrichtungen, Universitäten und Fachhochschulen spielen eine entscheidende Rolle im Ernährungssystem, indem sie Wissen und Innovationen bereitstellen. Sie untersuchen verschiedene Aspekte der Landwirtschaft, Lebensmittelproduktion und -verarbeitung, einschließlich nachhaltiger Anbaumethoden, Ernährungs-

sicherheit und Lebensmittelsicherheit. Durch die Entwicklung neuer Technologien und Praktiken können sie dazu beitragen, die Effizienz und Nachhaltigkeit des Ernährungssystems zu verbessern. Eine enge Zusammenarbeit zwischen angewandter Forschung und praktischen Akteur*innen ist essenziell, um wissenschaftliche Erkenntnisse in praxisnahe Anwendungen zu überführen und nachhaltige Veränderungen zu ermöglichen. Dies geschieht häufig durch Projekte, die Landwirt*innen, Verarbeiter*innen und Forscher*innen zusammenbringen, um gemeinsam Lösungen für aktuelle Herausforderungen zu finden.

Verwertung/Abfall: Im Bereich der Verwertung und Abfallwirtschaft sind Akteur*innen wie Recyclingunternehmen, Kompostierungsanlagen und Initiativen zur Lebensmittelrettung von Bedeutung. Diese Akteur*innen arbeiten daran, Abfälle zu minimieren und Ressourcen effizienter zu nutzen. Durch die Wiederverwertung von Gülle, Festmist und Lebensmittelabfällen zu Kompost oder Biogas tragen sie zur Schließung von Nährstoffkreisläufen bei und fördern eine nachhaltige Ressourcennutzung. Zudem können sie dazu beitragen, Verbraucher*innen und Unternehmen für die Bedeutung der Reduzierung von Lebensmittelverschwendung zu sensibilisieren. Die Zusammenarbeit zwischen Produzent*innen, Händler*innen und Verwerter*innen ist entscheidend, um Abfallströme zu optimieren und innovative Ansätze zur Verwertung von Reststoffen zu entwickeln.

Transport: Logistikunternehmen, Speditionen und Lieferdienste sind für den Transport von Lebensmitteln vom Ort der Herstellung zu den Verbraucher*innen

verantwortlich. Sie spielen eine zentrale Rolle für die Effizienz und Nachhaltigkeit des Ernährungssystems, da der Transport einen erheblichen Einfluss auf die Umwelt hat, insbesondere durch CO₂-Emissionen. Die Optimierung von Transportwegen, der Einsatz umweltfreundlicher Transportmittel und die Entwicklung regionaler Lieferketten sind wichtige Ansätze, um negative Auswirkungen von Lebensmitteltransporten auf die Umwelt zu reduzieren. Eine enge Zusammenarbeit zwischen Produktion, Handel und Transportdienstleistern ist notwendig, um die Frische und Qualität der Lebensmittel zu gewährleisten und gleichzeitig die Transportkosten zu minimieren.

Diese Akteur*innen können gemeinsam dazu beitragen, die Herausforderungen im Ernährungssystem zu bewältigen und eine nachhaltige, effiziente und resiliente Lebensmittelversorgung zu fördern. Das Zusammenwirken dieser Akteur*innen ist entscheidend für die Entwicklung eines nachhaltigen Ernährungssystems. Durch Kooperation, Austausch von Wissen und Ressourcen sowie die Schaffung von Netzwerken können die Akteur*innen gemeinsam Herausforderungen bewältigen und innovative Lösungen entwickeln, die sowohl ökonomische als auch ökologische und soziale Ziele berücksichtigen.

Rahmenbedingungen der Produktion

Dazu zählen insbesondere der Klimawandel, der sich in veränderten Niederschlagsmustern und häufigere Extremwetterereignisse zeigt, sowie die Bodenqualität, die durch Erosion und Nährstoffverlust beeinträchtigt wird, wenngleich Sachsen-Anhalt über sehr fruchtbare Böden verfügt. Diese überregionalen Herausfor-

derungen wirken sich direkt auf die landwirtschaftliche Produktivität vor Ort aus und stellen die Betriebe vor erhebliche Schwierigkeiten.

Hinzu kommt die schwindende Biodiversität, die durch intensive Landwirtschaft und Flächenversiegelung weiter bedroht ist. Die Erhaltung der Biodiversität ist jedoch entscheidend für die langfristige Stabilität und Produktivität des regionalen Ernährungssystems.

Die Infrastruktur spielt ebenfalls eine wichtige Rolle, da eine gut ausgebaute Transport- und Logistikstruktur notwendig ist, um regionale Produkte effizient zu vertreiben und die Verbindung zwischen Produzent*innen und Verbraucher*innen zu stärken.

Ein weiterer zentraler Aspekt ist die Verfügbarkeit landwirtschaftlicher Flächen. In der Region sind große Flächen oft in der Hand weniger, industriell orientierter Betriebe, während kleinere, ökologisch wirtschaftende Betriebe zunehmend unter Druck geraten. Laut Statistiken aus dem Jahr 2020 sind in Sachsen-Anhalt etwa 45 % der landwirtschaftlichen Flächen in großen Betrieben (über 100 Hektar) konzentriert (Ministerium für Wirtschaft, Tourismus,

Landwirtschaft und Forsten des Landes Sachsen-Anhalt, 2022). Dies erschwert die Wettbewerbsbedingungen für kleinere Betriebe. Auch wenn es in Sachsen-Anhalt viele landwirtschaftliche Flächen gibt, herrscht wie überall eine Konkurrenz um Flächen, die durch die Ausweitung von Industrie- und Wohnbauprojekten verstärkt wird. Diese Entwicklungen nehmen wertvolle landwirtschaftliche Flächen in Anspruch. Solche Veränderungen sind schwer zu beeinflussen und erfordern ein Umdenken in der Flächennutzungspolitik.

Darüber hinaus sind politische Rahmenbedingungen und Fördermaßnahmen von Bedeutung. Die Agrarpolitik auf EU- und Bundesebene beeinflusst die Wettbewerbsbedingungen und die Unterstützung für nachhaltige Praktiken. Eine unzureichende Förderung klima- und umweltfreundlicher Maßnahmen in der Landwirtschaft und deren damit verbundene geringere Umsetzung hätte langfristig negative Folgen für die Umwelt und die regionale Ernährungssicherheit.

In diesem Kontext spielt auch die zunehmende Marktorientierung der Landwirtschaft eine Rolle, da wirtschaftliche Interessen oft über ökologische und soziale Belange gestellt werden.

2 Rahmenbedingungen des Ernährungssystems in Halle (Saale), Saalekreis und Umgebung

Das Ernährungssystem in Halle (Saale), im Saalekreis und in der näheren Umgebung ist eingebettet in einen Kontext, der von schwer veränderbaren Bedingungen geprägt ist.

Politische und gesellschaftliche Rahmenbedingungen

Die Zunahme von rechten Parteien und populistischen Strömungen kann ebenfalls Auswirkungen auf das Ernährungssystem haben, indem sie eine Abkehr von nachhaltigen und integrativen Ansätzen fördern. Dies könnte die Unterstützung für ökologische Landwirtschaft und regionale Initiativen gefährden.

Regionale und soziale Rahmenbedingungen

Forschung und Lehre, insbesondere an Institutionen wie der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg, Hochschule Anhalt in Köthen und Bernburg sowie der Hochschule Merseburg, können ebenfalls entscheidenden Einfluss haben. Diese Einrichtungen können durch innovative Ansätze und praxisnahe Forschung zur Entwicklung nachhaltiger Anbaumethoden und zur Verbesserung

der regionalen Ernährungssicherheit beitragen. Das geplante Zukunftszentrum in Halle (Saale) könnte zudem als Plattform dienen, um neue Ideen und Technologien zu entwickeln, die das Ernährungssystem resilienter machen.

Darüber hinaus spielen sozioökonomische Faktoren wie die Einkommenssituation der Bevölkerung eine Rolle. Geringe Einkommen schränken die Nachfrage nach regionalen und ökologischen Produkten ein, was wiederum die wirtschaftliche Basis kleinerer Betriebe gefährdet.

Insgesamt ist das regionale Ernährungssystem in Halle (Saale) und Umgebung von einer komplexen Wechselwirkung zwischen schwer beeinflussbaren Rahmenbedingungen und regional bearbeitbaren Themen geprägt. Um die Nachhaltigkeit und Resilienz des Systems zu fördern, sind integrative Ansätze erforderlich, die sowohl die Herausforderungen als auch die Chancen vor Ort berücksichtigen.

3

**Gesund, gerecht
und von hier:**

**Ernährungsstrategie
für Halle/Umgebung**

Themenbereich 1:

Landwirtschaft



Landwirtschaftliche Flächen sichern

Am Anfang aller Ernährung steht der Boden, doch um bestehende Flächen gibt es große Konkurrenz: Wohnen, Gewerbe, Industrie, Verkehr und Kultur konkurrieren mit der Landwirtschaft. Im Jahr 2023 beträgt die landwirtschaftlich genutzte Fläche in Sachsen-Anhalt 1,15 Mio. Hektar, wovon etwa 10 % (119.597 Hektar) ökologisch bewirtschaftet werden (Landesanstalt für Landwirtschaft und Gartenbau Sachsen-Anhalt, 2024). Der Schutz landwirtschaftlicher Flächen ist ein bedeutsamer Aspekt für die regionale Lebensmittelproduktion. Städte, Gemeinden und landwirtschaftliche Betriebe sollten eng zusammenarbeiten, um den Erhalt landwirtschaftlicher Nutzflächen sicherzustellen und unnötige Flächenverluste zu verhindern.

1. Anteil der ökologischen Bewirtschaftung festlegen:

Eine ökologische Bewirtschaftung ist im Vergleich mit konventionellen Praktiken ressourcenschonender und umweltverträglicher (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, o. D. a). Die ökologisch bewirtschaftete Fläche hat sich in Sachsen-Anhalt im Vergleich zum Jahr 2010 verdoppelt, spielt aber weiterhin eine untergeordnete Rolle gegenüber der konventionellen Landwirtschaft (Landesamt für Geologie und Bergwesen Sachsen-Anhalt, o. D.). Finanzielle Anreize und Förderprogramme können helfen, den Anteil der ökologisch bewirtschafte-

ten Fläche in Sachsen-Anhalt zu erhöhen. Die Landesregierung und das Landwirtschaftsministerium können dabei eine zentrale Rolle spielen.

2. Qualität landwirtschaftlicher Flächen der Gebiete Halle (Saale), Saalekreis und Umgebung erhalten:

Mit weiten Flussauen, Tieflandgebieten und Lösslandschaften verfügt die Region über eine Vielfalt unterschiedlicher Böden (Landesamt für Geologie und Bergwesen Sachsen-Anhalt, o. D.). Diese Diversität bildet die Voraussetzung für eine langfristig produktive Landwirtschaft. Maßnahmen wie diversifizierte Frucht-

folgen, reduzierte Bodenbearbeitung, der Einsatz von Gründüngung und Humusaufbau können helfen, die Fruchtbarkeit und das Wasserspeichervermögen der Böden zu verbessern. Die Entwicklung einer gemeinsamen Strategie von Landwirt*innen, Agrarwissenschaftler*innen und Umweltverbänden könnte das Potenzial haben, diese Maßnahmen und vor allem auch deren Finanzierung umzusetzen. Politische Anreize und Bildungsprogramme können dazu beitragen, dass nachhaltige Landwirtschaft zur Norm wird.

3. Regionale Flächen für Lebensmittelproduktion nutzen:

Die Flächen in der Region haben das Potenzial, für die Frischversorgung genutzt zu werden. Sie können als Grundlage für die lokale Weiterverarbeitung dienen, um so Arbeitsplätze in der Region zu sichern. Insbesondere in urbanen und stadtnahen Gebieten wie Halle (Saale) und dem Saalekreis sollten Vorrangflächen für die Landwirtschaft ausgewiesen und aktiv gefördert werden.

Vielfalt landwirtschaftlicher Betriebe bewahren

Landwirtschaftliche Betriebe gibt es in vielen Formen. Die Stärkung einer nachhaltigen, klein strukturierten und regional verwurzelten Landwirtschaft kann vielfältige Arbeitsplätze in der Region sichern und birgt weitere Vorteile hinsichtlich Resilienz, Nachhaltigkeit und sozialem Zusammenhalt.

Als Folge des LPG-Erbes existieren in Ostdeutschland weniger Kleinbetriebe, dafür Mittel- bis Großbetriebe, die nach der Wende von Landwirtschaftlichen Produktionsgenossenschaften in Agrargesellschaften und private Unternehmen umgewandelt wurden.

1. Stärkung kleiner Betriebe:

Preisdruck, Flächenkonkurrenz, sich stetig wandelnde Absatzmärkte und der demografische Wandel gefährden die Existenz kleiner Betriebe. Um dem entgegenzuwirken, müssen sowohl landwirtschaftliche als auch außerlandwirtschaftliche Maßnahmen ergriffen werden. Hier sind Marketingmaß-

nahmen, wie die Stärkung von Direktvermarktung oder der Abschluss von Kooperationen zwischen regionalen landwirtschaftlichen Betrieben und lokalen Abnehmer*innen denkbar. Beratungsangebote können kleinen Betrieben dabei helfen, eine sichere und individuelle Lösung zu finden, wenn Herausforderungen bei der Suche nach einer Hofnachfolge aufkommen.

2. Gemeinwohlorientierte Verpachtung etablieren:

Verpächter*innen landwirtschaftlicher Flächen können mit der Auswahl der Pächter*innen aktiv mitentscheiden, ob großstrukturierte, intensiv bewirtschaftete Betriebe oder kleinere, nachhaltig bewirtschaftete Betriebe gefördert werden. Nach Auslaufen der Pachtverträge beziehungsweise bei der Vergabe neuer Pachtverträge sollte zukünftig die Entscheidung über die Flächenvergabe nicht nur bei den Verwaltungen liegen, sondern nach Leitlinien der gemeinwohlorientierten Verpachtung ausgerichtet sein (Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft e.V., 2022). Ein Bündnis aus Kommunalpolitik, Landwirt*innen und Initiativen, könnte die Etablierung solcher neuen Leitlinien anstoßen.

3. Arbeitsbedingungen verbessern:

Die Arbeitsbedingungen in der deutschen Landwirtschaft sind oft prekär – mit niedrigen Löhnen, langen Arbeitszeiten und gesundheitlichen Risiken durch körperlich anstrengende Arbeit und den Umgang mit Pflanzenschutzmitteln. Besonders davon betroffen sind Saisonarbeiter*innen aus dem Ausland. Der hohe Wettbewerbsdruck und das Streben nach Kostensenkung verschärfen die Ausbeutung der Arbeitskräfte. Verbesserungspotenziale liegen in fairen Löhnen, guter sozialer Absicherung, sicheren Arbeitsbedingungen und besseren Unterkünften für Saisonarbeiter*innen. Langfristig könnten nachhaltige Produktionsmethoden, die Einhaltung, Stärkung und Kontrolle von Arbeitsrechten und Arbeitsschutzmaßnahmen die Arbeitsbedingungen verbessern.

Regionale Sorten- und Artenvielfalt schützen

Sorten- und Artenvielfalt sind nicht nur für die Landwirtschaft wichtig, sondern spielen auch eine große Rolle für den Erhalt von Ökosystemen. Eine große Sorten- und Artenvielfalt begünstigt die Stabilität eines Ökosystems, was angesichts der klimatischen Veränderungen besonders wichtig ist. Darüber hinaus können alte Sorten zur Ernährungssicherung beitragen.

Alte Sorten aus der Region Halle (Saale) und Umgebung sind beispielsweise der weiße Klarapfel, die Schwarze Knorpelkirsche oder auch die Gute Graue, eine Birnensorte, die schon seit dem Mittelalter in Mitteldeutschland angebaut wird. Durch die Umsetzung folgender Maßnahmen kann ein Beitrag zum Erhalt der Sorten- und Artenvielfalt geleistet werden. (Blind, 2020)

1. Über Sorten- und Artenvielfalt informieren:

Sorten- und Artenvielfalt auf dem Acker funktioniert nur, wenn diese auch entlang der Wertschöpfungskette nachgefragt wird. Indem explizite Kenntlichmachung im und durch den Handel konsequent umgesetzt werden, können Konsument*innen alte Sorten leichter erkennen. Bildungsangebote durch Initiativen wie dem Ernährungsrat schaffen mehr Bewusstsein und Wertschätzung in der Gesellschaft.

2. Artenvielfalt bewahren und stärken:

Ohne bestäubende Insekten und Nützlinge können sich viele Kulturpflanzen nicht reproduzieren und eine Lebensmittelherzeugung, wie wir sie heute kennen, wäre nicht mehr möglich. Der Bestand vieler Arten hat sich allerdings durch den vermehrten Einsatz von Pestiziden und Herbiziden drastisch verringert.

Die Stadt und die Kommunen sollten in Zusammenarbeit mit Expert*innen-Gruppen ein Konzept zur vielfältigen Bepflanzung von Äckern, Wegrändern, Blühstreifen, Grünanlagen, Parks und Kleingärten zum Erhalt der lokalen Artenvielfalt entwickeln.

3. Alte Sorten und sortenfestes Saatgut im Anbau fördern:

Der Anbau von alten Sorten gestaltet sich in der Realität schwierig, da die Sorten eher geringere Erträge liefern. Sie sind jedoch meist besser für die lokalen Standortbedingungen geeignet und somit resilienter. Viele Sorten dürfen nicht einfach kommerziell angebaut werden, da es einer Zulassung durch das Bundessortenamt bedarf.

Personen und Verbände, die sich für den Erhalt alter Sorten und für die Verwendung sortenfesten Saatguts interessieren und einsetzen, sollten im Anbau durch die Stadt und die Kommunen unterstützt werden.

Futtermittel aus dem außereuropäischen Ausland importiert (Bundesinformationszentrum Landwirtschaft, 2023). (Bundesministerium f. Ernährung u. Landwirtschaft, o.D.b)

1. Regionale Stoffkreisläufe wiederherstellen:

Regionaler Anbau und der Handel mit Futter- und Düngemitteln haben das Potenzial, zur Entwicklung eines nachhaltigen Ernährungssystems beizutragen. Die Eiweißpflanzenstrategie des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft zielt darauf ab, den Anbau heimischer Eiweißpflanzen zu intensivieren (Bundesinformationszentrum Landwirtschaft, 2023).

Produzent*innen eröffnet sich somit die Nutzung regional produzierter Futtermittel. Mist und Gülle aus der Tierhaltung sollten über Kooperationen regional weiterverwendet werden. Synthetischer Stickstoffdünger sollte langfristig reduziert werden. Zudem sollten ökologische Anbaumethoden und Maßnahmen wie die Implementierung breiter Fruchtfolgen und Gründüngung gezielt eingesetzt werden.

2. Tierbestände verkleinern:

Große Tierbestände in der Landwirtschaft tragen dazu bei, dass große Futtermengen aus dem Ausland importiert werden müssen, da regional erzeugte Mengen nicht ausreichen, um den Gesamtbedarf zu decken (Bundesinformationszentrum Landwirtschaft, 2023). Öffentlichkeitsarbeit und Bildungsangebote können das gesamtgesellschaftliche Bewusstsein für die Wichtigkeit qualitativ hochwertiger tierischer Erzeugnisse schärfen. Sie können gleichermaßen die Förderung einer pflanzenbasierten Ernährung bewirken. Die dadurch angestoßene Verschiebung der Nachfrage von tierischen zu mehr pflanzenbasierten Lebensmitteln hat das Potenzial, betriebliche Produktionsschwerpunkte zu verändern und Tierbestände zu reduzieren.

Klimafreundliche Produktion etablieren

Neben dem Ort der Produktion und der (End-)Verarbeitung spielt auch die Herkunft der benötigten Rohstoffe eine Rolle bei der Regionalität eines Produktes. Weite Transportwege und damit verbundene hohe Treibhausgasemissionen tragen aktiv zum Voranschreiten der globalen Erwärmung bei. Dies gilt insbesondere für Futtermittel, die zur Herstellung von Fleisch benötigt werden. Über lange Zeit wurde der Futterbedarf der Nutztiere über den heimischen Anbau eiweißreicher Kulturen wie Erbsen, Ackerbohnen, Lupinen oder Gras gedeckt. Heute sind Silomais, Getreide, Raps und Soja die wichtigsten Futtermittel. Im besonderen Soja wird in großen Mengen als

Themenbereich 2:

Lokale Lebensmittel- verarbeitung und Handel



Regionales Lebensmittelhandwerk stärken

Das Lebensmittelhandwerk, zu dem Berufe wie Bäcker*innen, Fleischer*innen, Müller*innen, Brauer*innen und viele mehr gehören, spielt eine zentrale Rolle in der regionalen Versorgung mit hochwertigen, verarbeiteten Lebensmitteln. Ob Backwaren, Milchprodukte, Fleischwaren oder Getränke – handwerklich hergestellte Produkte tragen maßgeblich zur Lebensqualität bei. Doch das Handwerk steht vor großen Herausforderungen: Nachwuchsmangel, zunehmender Wettbewerbsdruck und steigende Betriebskosten (Handwerkstag Sachsen-Anhalt et al., 2021). Um das regionale Lebensmittelhandwerk langfristig zu sichern, braucht es gezielte Unterstützung in den folgenden Bereichen:

1. Gesteigerte Wertschätzung für das Lebensmittelhandwerk:

Verbraucher*innen könnten durch Einblicke in regionale Herstellungsprozesse und die besonderen Qualitätsmerkmale handwerklicher Produkte wieder stärker für das Lebensmittelhandwerk begeistert werden. Initiativen, die Kooperationen mit Handwerksbetrieben fördern, sowie Veranstaltungen, die das Handwerk erlebbar machen, könnten dazu beitragen, das Bewusstsein für die Bedeutung dieser Berufe zu schärfen.

2. Sichtbarkeit regionaler Handwerksbetriebe im Lebensmittelsektor erhöhen:

Um regionale Handwerksbetriebe stärker in den Fokus der Öffentlichkeit zu rücken, sind gezielte Marketingmaßnahmen erforderlich. Eine Zusammenarbeit zwischen Betrieben, regionalen Netzwerken und (Stadt-)Marketingexpert*innen könnte dabei helfen, das Bewusstsein für die Qualität und Tradition des Lebensmittelhandwerks zu stärken.

3. Berufe des Lebensmittelhandwerks auf dem Arbeitsmarkt attraktiv gestalten und bewerben:

Damit das Handwerk auch in Zukunft bestehen kann, sind attraktive Ausbildungs- und Arbeitsbedingungen entscheidend. Durch die enge Zusammen-

arbeit von Handwerkskammern, Politik und Bildungseinrichtungen könnten neue Wege gefunden werden, um den Berufseinstieg zu erleichtern und die Arbeitsbedingungen zu verbessern. Gemeinsam gilt es, Strategien zu entwickeln, die die Attraktivität der Berufe im Lebensmittelhandwerk nachhaltig fördern.

Kriterien des Lebensmittelangebots neu definieren

Kaufentscheidungen, die sich an Kriterien wie Regionalität, Saisonalität, ökologischen Standards und fairen Produktionsbedingungen orientieren, tragen zu einem ökologischen, gesundheitsförderlichen und sozial gerechten Ernährungssystem bei. Damit diese Kriterien praktisch umgesetzt werden können, braucht es Maßnahmen, die sich auf die folgenden Bereiche konzentrieren:

1. Angebot auf lokalen Märkten und im Handel ausgewogen gestalten:

Ein ausgewogenes und vielfältiges Lebensmittelangebot ist wichtig, um die Ernährungsbedürfnisse der Verbraucher*innen zu erfüllen. Märkte und Handelsketten sollten sicherstellen, dass pflanzliche Lebensmittel, Backwaren, Milchprodukte und Fleisch in einem angemessenen Verhältnis angeboten werden. Insbesondere der Anteil an pflanzlichen Produkten könnte erhöht werden, um den gesundheitlichen und ökologischen Vorteilen einer pflanzenbasierten Ernährung Rechnung zu tragen.

2. Regionale Produkte fördern:

Produkte wie Obst, Gemüse, Kräuter, Milch, Fleisch und Backwaren, die im Saalekreis und in Sachsen-Anhalt produziert und weiterverarbeitet werden, sollten vorrangig auf Märkten und im Handel angeboten werden. Dies stärkt die regionale Landwirtschaft und Wirtschaft und fördert kurze Transportwege, was zu geringeren CO₂-Emissionen führt.

3. Obst und Gemüse wird vorzugsweise saisonal angeboten:

Jede Jahreszeit bringt Spezialitäten an Bäumen, Sträuchern und auf Äckern hervor. Saisonalität bietet nicht nur frische und geschmackvolle Produkte, sondern leistet auch einen Beitrag zu einem ressourcenschonenden Ernährungssystem.

Märkte und der Handel sollten den Fokus auf saisonales Obst und Gemüse legen, um regionale Erzeuger*innen zu unterstützen und die Umwelt zu schonen.

4. Faire Vermarktungsmöglichkeiten auf dem Bio-Abend- und Wochenmarkt:

Um die Teilnahme von Produzent*innen und Betrieben an Wochenmärkten und dem Bio-Abendmarkt zu fördern, sollten

die Standgebühren transparent und fair gestaltet sein. Solidarische Modelle, bei denen kleinere oder ökologisch arbeitende Betriebe preisliche Vorteile erhalten, könnten dabei helfen, eine größere Vielfalt an Anbieter*innen zu ermöglichen. Eine enge Zusammenarbeit zwischen Stadtmarketing, Marktbetreiber*innen und den Betrieben ist notwendig, um gezielte und wirkungsvolle Werbemaßnahmen zu entwickeln.

Entwicklung von Regionalmarken fördern

Regionalmarken bieten eine wertvolle Orientierungshilfe für Konsument*innen und könnten die Vielfalt und Qualität regionaler Produkte hervorheben. Ein erfolgreiches Beispiel ist die Marke „*Typisch Harz*“, die Erzeugnisse wie Obst, Gemüse, Fleisch, Käse, und Wildprodukte sowie gastronomische Betriebe aus der Harzregion vereint. Die Entwicklung weiterer Regionalmarken in Sachsen-Anhalt könnte die Sichtbarkeit lokaler Produzent*innen erhöhen und den Zugang zu hochwertigen regionalen Lebensmitteln erleichtern. Um dies zu erreichen, sollten folgende Schritte in den Fokus genommen werden:

1. Regionalmarken als Aushängeschild für die kulinarische Vielfalt der Region:

Regionalmarken sollten gezielt als Aushängeschild für die kulinarische Vielfalt Sachsen-Anhalts genutzt werden. Die Region bietet eine beeindruckende Auswahl an frischen und hochwertigen Lebensmitteln, die es zu entdecken und zu vermarkten gilt. Marketingkampagnen könnten verstärkt darauf abzielen, diese regionalen Spezialitäten wie Obst, Gemüse, Fleisch-, Milch- und verarbeitete Produkte in den Fokus zu rücken und

so die lokale Landwirtschaft zu fördern. Kooperationen zwischen Marketinggesellschaften, Produzent*innen und regionalen Netzwerken könnten die Bekanntheit regionaler Produkte steigern.

2. Regionalmarken im Lebensmittel-einzelhandel:

Um die Sichtbarkeit regionaler Produkte im Handel zu steigern, sollten Regionalmarken deutlich und gut sichtbar in Supermärkten und auf Wochenmärkten platziert werden. Eine engere Zusam-

menarbeit zwischen dem Lebensmittel-einzelhandel, regionalen Produzent*innen und Agrarmarketinggesellschaften könnte helfen, Strategien zur besseren Positionierung und Vermarktung von Regionalmarken zu entwickeln. Dies könnte durch spezielle Regale oder Schilder geschehen, die den regionalen Bezug klar kommunizieren.

3. Zukunftsorientierte Kriterien für Regionalmarken:

Regionalmarken sollten nicht nur die Herkunft eines Produkts widerspiegeln, sondern auch zukunftsorientierte Kriterien wie Nachhaltigkeit, faire Arbeitsbedingungen, Tierwohl und gesunde Inhaltsstoffe erfüllen. Diese Kriterien könnten in Zusammenarbeit mit der Agrarmarketinggesellschaft Sachsen-Anhalt und weiteren Akteur*innen entwickelt werden, um sowohl Verbraucher*innen als auch Produzent*innen klare Richtlinien zu bieten.

Alternative Vertriebsmodelle und Initiativen stärken

In Halle (Saale) und Umgebung bereichern alternative Vertriebsmodelle wie Foodcoops, solidarische Landwirtschaft (Solawi), von Mitgliedern geführte Unverpackt-Läden und nicht-kommerzielle Initiativen zur Lebensmittelrettung, das Ernährungssystem. Diese Initiativen bieten durch solidarische und ökologische Wirtschaftsweisen, ehrenamtliches Engagement und ein verpackungsfreies Angebot Lösungen für eine nachhaltigere Lebensmittelversorgung. Um diese Modelle weiter zu fördern und ihre Verbreitung auf weitere Gebiete, einschließlich ländlicher Regionen, auszudehnen, sind gezielte Maßnahmen notwendig.

1. Präsenz und Bekanntheit alternativer Modelle und Initiativen erhöhen:

Um die Verbreitung alternativer Vertriebsmodelle zu fördern, sollten Vereine, Initiativen, Betriebe und das Stadtmarketing gemeinsam Maßnahmen entwickeln, die das Bewusstsein der Bevölkerung für diese Angebote stärken. Kampagnen, Infoveranstaltungen und gezielte Öff-

fentlichkeitsarbeit können helfen, mehr Menschen zu erreichen und diese Modelle sichtbarer zu machen. Vorstellbar sind Formate wie Straßenfeste, auf dem sich Initiativen vorstellen und mit den Bürger*innen in den gemeinsamen Austausch treten.

2. Initiativen durch mehr Engagement unterstützen:

Neben einer größeren Bekanntheit dieser Initiativen durch öffentlichkeitswirksame Maßnahmen erfahren sie vor allem durch aktives Engagement eine Stärkung. Je mehr Menschen sich aktiv in Foodcoops, Gemeinschaftsgärten, Lebensmittelrettungs-Initiativen und Vereinen für ein nachhaltiges Ernährungssystem einbringen, desto stärker ist ihr Rückhalt und ihr Bestehen ist sicherer. Dies stärkt außerdem das Gemeinschaftsgefühl.

3. Faire Flächen- und Raumnutzung sicherstellen:

Eine faire Vergabe von Flächen und Räumlichkeiten ist essenziell, um diesen Initiativen Raum zur Entfaltung zu geben. Im Ge-

gensatz zu etablierten Supermarktketten oder der kapitalstarken Lebensmittelindustrie, stehen Nischenkonzepte wie die solidarische Landwirtschaft und von Mitgliedern geführte Läden vor erheblichen finanziellen Hürden. In diesem Fall sollten Konzepte entwickelt werden, wie die Vergabe von Flächen nach Gemeinwohlkriterien oder Mietzuschüsse für Mitgliederläden, die auf ihre Anwendbarkeit geprüft werden. Als erster Schritt ist ein Dialog zwischen Kommunalpolitik, Stadtverwaltung und jeweiligen Initiativen denkbar, der als Grundlage für weitere gemeinsame Aktivitäten dient. Dies gilt sowohl für urbane als auch für ländliche Gebiete, um die Reichweite dieser Angebote zu erweitern.

Themenbereich 3:

Gastronomie



Vielfältige Gastronomie

Eine vielfältige Gastronomieszene ist Ausdruck einer lebendigen Stadt. Sie ist offen und anziehend für Einwohner*innen und Reisende gleichermaßen. Gastronomiebetriebe können ein Absatzmarkt für regionale Lebensmittel sein. Sie können die kulinarischen Möglichkeiten der lokalen Produkte erforschen, andere Anregungen aufnehmen und weiterentwickeln oder ihren Gästen neue Erfahrungen und Erlebnisse vermitteln. Bisher setzen wenige (meist höherpreisige) Restaurants in Halle (Saale) und Umgebung erkennbar regionale Lebensmittel ein.

1. Regionalität und Nachhaltigkeit in der Gastronomie stärken:

Die Gastronomie in Halle (Saale) und Umgebung hat das Potenzial, durch die verstärkte Verwendung von regional und nachhaltig produzierten sowie pflanzlichen Lebensmitteln einen bedeutenden Beitrag zum Umweltschutz zu leisten. Indem lokale Erzeuger*innen und nachhaltige Anbaumethoden in den Fokus rücken, könnten nicht nur die CO₂-Emissionen reduziert, sondern auch die Frische und Qualität der Speisen gesteigert werden.

2. Nachhaltige Personalpolitik und Betriebsführung etablieren:

Die Ziele einer nachhaltigen Entwicklung sollten nicht nur in der Speisekarte, sondern auch in der Personalpolitik und dem Betrieb der Küchen verankert sein. Durch Schulungen und Sensibilisierungsmaßnahmen könnten Mitarbeiter*innen für nachhaltige Praktiken begeistert werden. Zudem kann eine transparente Logistik, die auf kurze Transportwege und umweltfreundliche Verpackungen setzt, die Nachhaltigkeit in der Gastronomie weiter steigern (→Themenbereich 5: *Übergreifende Themen*).

3. Medienpräsenz und Anerkennung der Gastronomie steigern:

Reise- und Gastronomieführer sind geeignete Medien, um auf die Gastronomie in Halle (Saale) und Umgebung aufmerksam zu machen. Diese Sichtbarkeit ist entscheidend, um das Bewusstsein für lokale, nachhaltige Angebote zu schärfen und mehr Gäste anzuziehen. Eine positive Berichterstattung kann nicht nur bestehende Betriebe unterstützen, sondern auch neue Konzepte und Initiativen fördern, die auf Nachhaltigkeit setzen.

4. Weiterbildungen durch eine Gastro-Akademie anbieten:

Eine Gastro-Akademie könnte lokale Gastronom*innen im Prozess des Übergangs zu einer nachhaltigen Küche unterstützen, indem sie berät und Fortbildungen anbietet. Durch gezielte Schulungen, die

sich auf saisonale, regionale und pflanzenbasierte Ernährung konzentrieren, können bestehende Betriebe sowie Neugründungen wertvolle Impulse erhalten. Diese Akademie könnte dazu beitragen, Fachwissen zu verbreiten und innovative Ideen in der Gastronomie zu entwickeln.

5. Neue Geschäftsmodelle fördern:

Die Unterstützung neuer Geschäftsmodelle wie Start-ups, Gemeinschaftsunternehmen, Social Enterprises und Community Kitchens könnte die Entwicklung einer nachhaltigen Gastronomielandschaft positiv beeinflussen. Diese Konzepte bieten kreative Lösungen für die Herausforderungen der Branche. Darüber hinaus können Community Kitchens den sozialen Zusammenhalt und die Gemeinschaft fördern. Durch gezielte Fördermaßnahmen können solche Initiativen wachsen und einen positiven Einfluss auf die lokale Gastronomie ausüben.

Lebensmittel und Speisen in Kantinen und im Catering

Im Alltag bleibt für viele Menschen keine Zeit, um jeden Tag selbst zu kochen. Daher ist es wichtig, dass durch Kantinen, Catering und Mensen der Zugang zu frischen, gesunden und nachhaltigen Speisen ermöglicht wird. In den Küchen öffentlicher und privater Einrichtungen und Unternehmen wird der Nachhaltigkeitsaspekt oftmals aufgrund von Kostengründen und mangelnder Nachfrage vernachlässigt. In vielen Einrichtungen dominieren fleischlastige Gerichte den Speiseplan und pflanzenbasierte Gerichte spielen nur eine Nebenrolle.

1. Anteil pflanzenbasierter Gerichte in Kantinen und Catering steigern:

Es ist wünschenswert, dass zunehmend pflanzliche, regionale, nachhaltig produzierte Lebensmittel und Speisen in den Kantinen und im Catering eingesetzt werden. Eine besondere Verantwortung übernehmen dabei Einrichtungen der Daseinsvorsorge wie Krankenhäuser oder Einrichtungen der Betreuung pflegebedürftiger Personen. Das Studentenwerk Halle ist dabei als Einrichtung zu nennen, die in den letzten Jahren eine positive Entwicklung in Richtung Nachhaltigkeit unternommen hat. Laut Selbstauskunft des Studentenwerks kommen in den Mensen zumeist regionale und saisonale Produkte und Zutaten von Zuliefer*innen aus der Region Mitteldeutschland zum Einsatz (Studentenwerk Halle, o. D.).

2. Nachhaltige Entwicklung interdisziplinär organisieren und umsetzen:

Die Verantwortung für eine nachhaltige Entwicklung der Gemeinschaftsverpflegung liegt nicht nur bei der Produktion von Lebensmitteln, sondern ist ein Zusammenspiel unterschiedlicher Bereiche, wie der Personalentwicklung, dem Küchenbetrieb und der Logistik. Nachhaltig handelndes Personal in allen Bereichen, energieeffiziente Küchen und kurze Transportwege zwischen Produktion, Weiterverarbeitung und Küchen tragen zum Wandel bei.

3. Wissenstransfer für eine zukunftsfähige Außer-Haus-Verpflegung:

Auf Bundesebene existieren ambitionierte Ziele für die Gestaltung einer zukunftsfähigen Außer-Haus-Verpflegung (AHV). So wird angestrebt, Lebensmittelabfälle in der AHV bis 2025 um 30% zu reduzieren (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, 2024a). Die AHV ist weiterhin ein wichtiger Hebel, um die Erhöhung der ökologisch bewirtschafteten Flächen Deutschlands bis 2030 auf 30% zu bewirken (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, 2024b), da sie aufgrund ihrer Absatzzahlen eine hohe Nachfrage sicherstellt. Bei diesen Schritten sollte die regionale AHV durch Wissenstransfer begleitet werden. Hierfür wäre ein Forum in Halle (Saale) und der Umgebung hilfreich, das Austausch, Beratung und Workshops zur künftigen Entwicklung der Verpflegung in Kantinen und im Catering ermöglicht. Mögliche Mitglieder des Forums sind Akteur*innen der Kommunalpolitik und -verwaltung, Cateringunternehmen, Vertreter*innen der Verbände der AHV, existierende Beratungsstellen und auch Verbraucher*innen.

Verpflegung in Kita und Schule

Leckere und hochwertige Mahlzeiten sind die Basis dafür, dass Kinder und Heranwachsende sich körperlich und geistig gut entwickeln können, lern- und leistungsbereit sind und auch später einen gesundheitsförderlichen Lebensstil führen. (Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule, 2023; Geffert et al., 2022; Böhle, 2023)

In Kita und Schule kann für Kinder und Jugendliche unabhängig von ihrer sozialen Herkunft eine Ernährungsumgebung geschaffen werden, die ihre Gesundheit und die geistige und psychische Entwicklung fördert. Dazu gehören kindgerechte Informationen über gesunde und nachhaltige Ernährung, ein attraktives Essensangebot und die gemeinsamen Mahlzeiten in angenehmer Atmosphäre.

1. Ernährungsqualität in der Gemeinschaftsverpflegung für Kinder und Jugendliche sicherstellen:

Für die Verpflegung in Kitas und Schulen könnten flächendeckend verbindliche Qualitätsstandards eingeführt werden, wie beispielsweise die der *Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)*.

2. Kostenlose Versorgung von Kindern und Jugendlichen einführen:

Schulen und Kitas sind Orte, an denen Kinder und Jugendliche eine lange Zeit ihres Lebens verbringen. Dabei handelt es sich um eine Phase, in der sie sich körperlich und geistig in einem Entwicklungsprozess befinden, der prägend für das weitere Leben ist. Kinder und Jugendliche sollten daher unabhängig vom sozioökonomischen Status der Eltern einen gleichberechtigten Zugang zu gesundheitsförderlichem und schmackhaftem Essen und Getränken haben. Auf landespolitischer Ebene sollte daher die

Finanzierbarkeit einer kostenlosen Essensversorgung in Kitas und Schulen geprüft und wenn möglich umgesetzt werden.

3. Ernährungsbildung in Kitas und Schulen etablieren:

Das Thema Ernährung sollte in das pädagogische Konzept der Kita beziehungsweise Schule integriert werden. Kindern und Jugendlichen sollte die Möglichkeit geboten werden, den Produktionsprozess ihrer Speisen vom „Acker zum Teller“ durch entsprechende Projekte kennenzulernen. (→ „Bildung für Nachhaltigkeit in Konsum und Landwirtschaft stärken“)

4. Eltern in die Vorbildrolle beim Thema Ernährung bringen:

Mit der Familie gemeinsam Lebensmittel anzubauen, zusammen leckere und gesunde Rezepte zu entdecken und zu kochen sowie gemeinsam zu essen, sind Alltagsaktivitäten, bei denen Eltern eine Vorbildrolle bei Kindern und Jugendlichen ein-

nehmen können. Lehrer*innen und Erzieher*innen haben die Möglichkeit, im Kontakt mit Eltern die Aspekte einer nachhaltigen und gesunden Ernährung zu thematisieren.

5. Lokale Zubereitung von Mahlzeiten ermöglichen:

Für die Zubereitung von Mahlzeiten in Schulen und Kitas ist neben ausreichend Köch*innen auch die Ausstattung der Küchen entscheidend. Indem Kitas und Schulen mit modernen Produktions- und

Schulungsküchen eingerichtet werden, ist eine wichtige Voraussetzung für die frische Zubereitung der Mahlzeiten geschaffen. Ein solches umfangreiches Vorhaben erfordert ein engagiertes und entschlossenes Bündnis zwischen den Leitungen von Schulen und Kitas, der Stadtverwaltung sowie den Eltern, das sich mit zentralen Aspekten wie Finanzierung, Personal und der Planung von Großküchen auseinandersetzt.

Themenbereich 4:

Bildung und Konsum



Gutes Essen für alle

Nicht alle Menschen haben den gleichen Zugang zu Lebensmitteln. Faktoren wie Einkommen, die Erreichbarkeit von Einkaufsmöglichkeiten oder Bildung können den Zugang zu gesunder Ernährung erleichtern oder erschweren. Damit Ernährungsarmut bekämpft und das Risiko für Fehl- und Mangelernährung gesenkt werden kann, muss ein erleichteter Zugang zu gesundheitsförderlichen und klimafreundlichen Ernährungsweisen geschaffen werden.

1. Nachhaltige und gesundheitsförderliche Ernährung wird gefördert:

Um Fehl-, Unter- und Mangelernährung zu vermeiden, ist der Zugang zu gesunden Mahlzeiten von großer Bedeutung. Dies gilt für die Außer-Haus-Verpflegung und den privaten Wocheneinkauf. Besonderes Augenmerk liegt dabei auf Kindern und Jugendlichen. Die Einrichtung von Expert*innengruppen zur Analyse der Gemeinschaftsverpflegung in ausgewählten Einrichtungen kann dazu beitragen, Maßnahmen für eine gesunde, erschwingliche und nachhaltige Verpflegung zu entwickeln. Öffentliche Einrichtungen, Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, die Kommunalverwaltung und auch Eltern könnten

als Initiatoren wirken. Krankenkassen sollten Kochkurse anbieten oder erstatten, die gesunde, aber auch nachhaltigere Speisezubereitung lehren.

2. Lokalen Zugang für alle Zielgruppen erleichtern:

In der Stadt und auf dem Land sind vielfältige Einkaufsmöglichkeiten vorhanden, die die Bedürfnisse der Menschen abdecken. Es sollte geprüft werden, ob in abgelegenen Dörfern und Stadtteilen eine ausgewogene Grundversorgung mit Lebensmitteln gewährleistet ist. Ist dies sichergestellt, sollte die Versorgung mit ökologischen und regionalen Lebensmitteln außerhalb von Innenstädten und gut versorgten Stadtteilen, wie Halle-Nord,

ausgebaut werden. Dazu zählt auch ein barrierefreier oder barrierearmer Zugang für mobilitätseingeschränkte Personen. Stadtplanung und Lebensmittel-einzelhandel sollte sich bei der Planung an inkludierenden Kriterien orientieren. Die Kommunalverwaltung, die Zivilgesellschaft und bereits aktive Initiativen tragen hier eine Verantwortung.

3. Angebote für Menschen mit geringen finanziellen Mitteln ausbauen:

Nicht selten fehlt es an finanziellen Mitteln, um die eigene Ernährung und die der Familie mit ausreichend gesunden Lebensmitteln abzusichern. Hier liegt eine gesellschaftliche Ungleichheit vor, welche durch finanzielle Maßnahmen ausgeglichen werden kann. Das Thema der lokalen Ernährungssicherheit ist unter anderem bei der Stadtverwaltung und der Kommunalpolitik verortet. Doch auch eine Förderung gemeinnütziger Vereine, welche die städtische Lebensmittelverteilung zugunsten einkommensschwacher Haushalte und Reduktion von Lebensmittelabfällen optimieren, benötigen vermehrt ehrenamtliche und finanzielle Unterstützung. Zu nennen sind hier die *Hallesche Tafel*, *CECK e. V. (Crummes Eck)* oder *Foodsharing e. V.* Weitere Maßnahmen sind, die genannten

Initiativen sichtbar zu machen, Ableger in anderen Stadtteilen zu fördern oder die Gründung einer mobilen Suppenküche zu unterstützen.

4. Informationsveranstaltungen und Öffentlichkeitsarbeit ausbauen:

Um das Bewusstsein für gesunde Ernährung und nachhaltige Lebensmittelproduktion zu etablieren und zu schärfen, ist eine verstärkte Öffentlichkeitsarbeit unerlässlich. Informationsveranstaltungen, Workshops und Schulungen können dazu beitragen, Wissen über gesunde Ernährungsweisen, saisonale und regionale Produkte sowie deren Zubereitung zu vermitteln. Kooperationen mit lokalen Schulen, Vereinen und Gesundheitsorganisationen können helfen, diese Angebote zu verbreiten und eine breitere Öffentlichkeit zu erreichen. Zudem sollten digitale Plattformen und soziale Medien genutzt werden, um Informationen über gesunde Ernährung und lokale Initiativen zur Lebensmittelverteilung zu verbreiten. Eine transparente Kommunikation über die Verfügbarkeit und Vorteile gesunder Lebensmittel kann dazu beitragen, das Interesse und die Nachfrage zu steigern, wodurch letztlich der Zugang zu gesunder Ernährung für alle verbessert wird.

Bildung für Nachhaltigkeit in Konsum und Landwirtschaft stärken

Klimafreundliche Konsumententscheidungen, der Umgang mit Lebensmitteln und die Ernährung werden stark durch entsprechende Bildung geprägt. Für die Entwicklung eines gesunden Lebensstils bildet die Vermittlung von spezifischen Fakten- und Handlungswissen demnach eine wichtige Grundlage. Obwohl Bildung in den Zuständigkeitsbereich der Bundesländer fällt, obliegt es den kommunalen Akteur*innen, den Dialog mit Ansprechpartner*innen auf Landesebene zu suchen und ihren Handlungsspielraum bei der Umsetzung von Maßnahmen wie etwa Lehrplänen zu nutzen, um die Ernährungsbildung im Hinblick auf Gesundheit und Nachhaltigkeit zu fördern. Dabei ist die Zusammenarbeit von Initiativen und Schulen zu fördern sowie Vereine der Ernährungsbildung durch Förderung und Wertschätzung zu unterstützen. Die Bildung in Kitas und Schulen könnte durch Bildungskampagnen der Kommunalverwaltungen und Initiativen ergänzt werden.

1. Ernährungsbildung in der Schule und der Kita stärken:

Das Thema gesunde Ernährung sollte in Schulen und Kitas eine bedeutendere Rolle einnehmen. Insbesondere ist es wichtig, dass Schüler*innen umfassendes Praxiswissen über die Herkunft von Lebensmitteln sowie den richtigen Umgang mit ihnen erhalten (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, 2024c). Darüber hinaus sollten auch Aspekte der Esskultur und die regionale Vielfalt von Speisen und Getränken thematisiert werden. Ein weiterer zentraler Punkt ist die Aufklärung über Krankheiten, die durch eine ungesunde Ernährung entstehen können. Beim Thema gesunder und nachhaltiger Ernährung sollten Eltern, Pfl egende und Erziehungsberechtigte einbezogen werden. In Halle (Saale) ansässige und bereits

aktive Initiativen, die mehr Unterstützung erfahren sollten, sind der Verein *kindgerechte Ernährungsbildung, der Kinderbauernhof Halle* und das Projekt *FoodForest Halle des Garten Eden e. V.* (vormals *FoodForest Halle e. V.*, jetzt i. L.).

2. Die Lebensmittelkette gemeinsam kennenlernen:

Lebensmittelproduktion, -wahl und -zubereitung können positive Veränderungen im regionalen Agrar- und Ernährungssystem bewirken. Es ist daher entscheidend, in der Gesellschaft umfassendes Wissen zu diesen Themen zu vermitteln. Dies erfordert auch die Schaffung von außerschulischen Lernangeboten. In der Region gibt es bereits zahlreiche Projekte und Initiativen, die sich dem Thema annehmen. Diese gilt es zu unterstützen und die Zusammenarbeit zu stärken.

3. Ernährungsbildung in allen Bildungseinrichtungen stärken:

In Berufsschulen und Universitäten sollte Wissen über gesunde und nachhaltige Ernährung eine größere Rolle einnehmen. Angesichts der wachsenden Herausforderungen durch Klimawandel und Globalisierung besteht die Notwendigkeit, angehende Fachkräfte für nachhaltige Praktiken zu sensibilisieren. Durch die Integration von Themen wie saisonale Lebensmittel, lokale Produzent*innen und umweltfreundliche Anbaumethoden in den Lehrplan sollen Auszubildende nicht nur über die Vorteile einer gesunden Ernährung informiert wer-

den, sondern auch Wissen über die positiven Auswirkungen auf die Umwelt und die regionale Wirtschaft erhalten. Die Ausbildung fördert ein Bewusstsein für verantwortungsvolles Handeln und bereitet die Lernenden darauf vor, in ihren zukünftigen Berufen aktiv zur Förderung einer nachhaltigen Ernährungsweise beizutragen. Dies betrifft nicht nur Köch*innen, sondern auch pädagogische Fachkräfte. Auch sollten sie während der späteren Tätigkeit in den Einrichtungen für gesunde und nachhaltige Ernährung sensibilisiert und regelmäßig geschult werden, zum Beispiel anhand der Planetary Health Diet (Bundeszentrum für Ernährung, o. D.).

Nachhaltige Konsumententscheidungen unterstützen

Verfügbarkeit und Wissen spielen eine wichtige Rolle bei Kaufentscheidungen für eine regionale, nachhaltige Ernährung. Beispielsweise die BioHöfeGemeinschaft Sachsen-Anhalt e. V. und der Ernährungsrat Halle/Umgebung e. V. arbeiten in verschiedenen Kontexten an der Verbesserung der Sichtbarkeit regionaler und ökologischer Produktion und Initiativen.

1. Informationskampagnen über die Vorteile ökologischer und regionaler Ernährung ausbauen:

Damit Verbraucher*innen über die positiven Auswirkungen einer nachhaltigen Ernährung informiert sind, benötigt es außerschulische Ernährungsbildung für Kinder und Erwachsene (Bildung, Aufklärung, Sensibilisierung). Dies kann durch Informationskampagnen geschehen.

2. Sichtbarkeit regionaler und ökologischer Angebote fördern:

Bestehende regionale Akteur*innen in der Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion können beispielsweise durch das Stadtmarketing sichtbar gemacht werden. Bereits bestehende Initiativen zur Verbesserung der Sichtbarkeit regionaler und ökologischer Ernährungsmöglichkeiten sollten unterstützt und gegebenenfalls ausgebaut werden. Ein Beispiel ist der *Bio-Einkaufsführer der BioHöfeGemeinschaft Sachsen-Anhalt e. V.*

Gemeinschaftlich gärtnern, kochen und essen

Gemeinschaftsgärten und -küchen sind Orte, die Bildung und kulturelle Begegnung fördern sowie das Gemeinschaftsgefühl und die Inklusion stärken. Gemeinsame Pflanzaktionen verbessern zudem die Biodiversität und das Stadtklima.

1. Anbau und Pflege essbarer Pflanzen auf öffentlichen Flächen:

Der Anbau und die Pflege essbarer Pflanzen auf öffentlichen Flächen bieten eine wertvolle Möglichkeit, die lokale Nahrungsmittelproduktion zu fördern und das Bewusstsein für nachhaltige Landwirtschaft zu schärfen. Gemeinschaftliche Gärten ermöglichen es den Bürger*innen, aktiv an der Gestaltung ihrer Umgebung teilzunehmen und gleichzeitig frische, gesunde Lebensmittel ohne weite Transportwege zu ernten. Durch die Pflege dieser Pflanzen lernen die Teilnehmenden nicht nur über Anbaumethoden, sondern auch über die Bedeutung von Biodiversität und Umweltschutz. Solche Initiativen stärken das Gemeinschaftsgefühl und tragen zur Verbesserung des Stadtklimas und des Stadtbilds bei. Kommunen könnten dazu beitragen, Pflanzen, Saatgut, Flächen und Räume für Gemeinschaftsgärten bereitzustellen und personell zu unterstützen. Mit Informationskampagnen könnten die Kommunen Informationen über verfügbare Flächen und essbare Pflanzen, Anbaumethoden und die Haltbarmachung von Lebensmitteln weitergeben. Vor allem das Projekt *FoodForest Halle des Garten Eden e. V.* (vormals *FoodForest Halle e. V.*, jetzt i. L.) ist hier bereits ein bedeutsamer Akteur, welcher mit gutem Beispiel vorangeht.

2. Stärkung gemeinschaftlicher Koch- und Esskultur:

Für die Förderung sozialer Bindungen und interkultureller Begegnungen ist die Stärkung der gemeinschaftlichen Koch- und Esskultur wichtig. In Gemeinschaftsküchen kommen Menschen unterschiedlicher Herkunft zusammen, um gemeinsam zu kochen, zu essen und ihre kulinarischen Traditionen auszutauschen. Diese gemeinsamen Erlebnisse schaffen nicht nur ein Gefühl der Zugehörigkeit, sondern fördern auch das Verständnis für gesunde Ernährung und nachhaltige Praktiken. Durch das Teilen von Rezepten und Kochtechniken wird das Wissen über regionale und saisonale Lebensmittel und Haltbarmachung weitergegeben und die Wertschätzung für vielfältige Esskulturen gestärkt. Kommunen (beispielsweise durch das Quartiersmanagement) können Räume für Gemeinschaftsküchen sowie Unterstützung in Form von Personal zur Verfügung stellen und gemeinsam mit Vereinen und Initiativen die Zivilgesellschaft begeistern und stärken. Die Entwicklung neuer Formate für gemeinsames Kochen eröffnet Möglichkeiten, um Menschen zusammenzubringen und das Kochen als gemeinschaftliche Aktivität zu fördern.

3. Stadtgärten als Treff- und Erfahrungsorte nutzen:

Stadtgärten fungieren als wichtige Treff- und Erfahrungsorte, die den Bürger*innen Raum für Begegnung und Austausch bieten. Sie sind nicht nur Orte des Anbaus, sondern auch Plattformen für Bildung und gemeinschaftliche Aktivitäten. Durch die Bereitstellung von Flächen für Urban Gardening und Schulgartenprojekte können Schulen und Gemeinden gemeinsam lernen, wie man nachhaltig mit Lebensmitteln umgeht. Diese Gärten fördern nicht nur die Umweltbildung, sondern stärken auch das soziale Miteinander und die Identifikation mit dem

eigenen Stadtteil. Indem sie als grüne Oasen in urbanen Räumen dienen, tragen Stadtgärten zur Verbesserung der Lebensqualität und zur Förderung der Biodiversität bei. Der Planetengarten in Halle (Saale) Trotha, welcher vom *GutAlaune e. V.* in Kooperation mit der Stadt Halle (Saale) ins Leben gerufen wurde, der *Bürgerpark Freifeld des Freimfelde e. V.*, *Celtis-Kulturgarten am Galgenberg e. V.*, der *Gemeinschaftsgarten „Bunte Beete“ der Villa Jühling* und der *Waldgarten* auf dem Gut Alaune sind in diesem Bereich wichtige Pionier*innen der Region.

Themenbereich 5:

Übergreifende Themen



Nachhaltiger Transport von Lebensmitteln: Effiziente Logistik und lokale Netzwerke

Ein nachhaltiger und kurzer Transport von Lebensmitteln ist entscheidend, um die CO₂-Emissionen zu reduzieren und die Frische der Produkte zu gewährleisten. Hierbei sind innovative Ansätze und Kooperationen gefragt.

1. Innovative Logistikkonzepte für regionale Lieferketten fördern:

Eine wesentliche Grundvoraussetzung, um die Lebensmittelversorgung zu relokalisieren, ist das Vorhandensein eines vollständigen Netzwerks zwischen Erzeugung, Weiterverarbeitung, Handel und Verbraucher*innen. Die Unterstützung von lokalen Produzent*innen mit kurzen Transportwegen durch die Schaffung von Netzwerken zwischen Erzeugung, Weiterverarbeitung, Handel und Verbraucher*innen ist hier ein Ansatzpunkt.

2. Nachhaltige Transportmittel vermehrt nutzen:

Anreize für den Einsatz umweltfreundlicher Transportlösungen wie Lastenräder oder Elektrofahrzeuge im Lebensmitteltransport können deren Nutzung steigern. Zur Förderung nachhaltiger Transportmethoden sind Informationsveranstaltungen zur Bedeutung regio-

nalere Produkte mit kurzen Transportwegen notwendig. Zudem sollten Apps entwickelt werden, die Produzent*innen und Verbraucher*innen vernetzen. Die Zuständigkeit für diese Maßnahmen liegt bei der Kommunalverwaltung, die in Zusammenarbeit mit der Wirtschaft, Umweltorganisationen und Verbraucher*innen agieren sollte. Eine Erweiterung des Angebots der *Energieversorgung Halle (EVH)*, Elektrofahrräder an EVH-Kund*innen zu verleihen, könnte beispielsweise von der Kommunalverwaltung weiterentwickelt werden, indem diese Lastenräder kostenlos an Anwohner*innen verleiht.

3. Effizienz in der Logistik maximieren:

Die Optimierung der Logistik ist von großer Bedeutung. Effiziente Logistikstrategien sollten implementiert werden, um Transportwege und -zeiten zu minimieren. Digitale Tools können dabei helfen, die Planung und Koordination der Lieferketten zu verbessern.

Verpackungsmüll reduzieren: Innovative Lösungen und Aufklärung

Die Reduzierung von Verpackungsmüll ist ein zentraler Aspekt einer nachhaltigen Konsumkultur. Hierbei sind kreative Lösungen und umfassende Aufklärung notwendig. Mögliche Ansätze könnten wie folgt lauten.

1. Mehrweg- und Unverpackt-Initiativen fördern:

Geschäfte und Initiativen wie der *Bewahrt-ESgut e.V.*, die auf Unverpackt-Konzepte oder nachhaltige Verpackungsalternativen setzen, sollten unterstützt werden. Außerdem sollten Anreize für Verbraucher*innen geschaffen werden, Mehrwegverpackungen zu nutzen. Ein kommunales Mehrwegsystem ist erstrebenswert.

2. Aufklärung über Recycling und Abfallvermeidung steigern:

Kommunalverwaltungen und zuständige Entsorgungsanbieter können mit der Steigerung von Informationskampagnen

zur richtigen Entsorgung von Verpackungen und zur Vermeidung von Einwegprodukten beitragen. Hausverwaltungen können dabei unterstützen.

3. Innovative Lösungen erforschen und etablieren:

Universitäten und Hochschulen unterstützen den Prozess der Verpackungsreduzierung und der Entwicklung nachhaltiger Verpackungsmaterialien auf Grundlage wissenschaftlicher Forschung und Erkenntnisse. In Pilotprojekten werden diese vor Ort umgesetzt und das lokale Feedback berücksichtigt.

Lebensmittelverschwendung reduzieren: Bildungsarbeit und Initiativen fördern

Die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung ist entscheidend für eine nachhaltige Ernährung und den Schutz unserer Ressourcen. Hierbei spielen Aufklärung und Zugang zu Informationen eine zentrale Rolle. Nicht kommerzielle Lebensmittelrettungsinitiativen (Foodsharing e.V., CECK e.V., Hallesche Tafel) und kommerzielle Lebensmittelrettungsapps engagieren sich bereits für die Rettung und Verwertung von Lebensmitteln.

1. Bewusstsein zu Lebensmittelverschwendung steigern:

Boden, Wasser, Saatgut, Energie, Arbeitszeit und Kraftstoff sind Ressourcen, die bei der Lebensmittelproduktion verbraucht werden. Der jährliche Anteil geworfener Lebensmittel liegt bei ca. 76 Kilogramm pro Verbraucher*in (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, 2024d). Demnach werden einige der ohnehin knappen Ressourcen umsonst verbraucht. Durch Informationskampagnen können Verbraucher*innen über die Auswirkungen von Lebensmittelverschwendung auf Umwelt und Gesellschaft sensibilisiert und aufgeklärt werden. Dabei sollten auch das Thema Mindesthaltbarkeitsdatum und die oftmals längere bedenkenlose Verzehrbarkeit von Lebensmitteln über das MHD hinaus einbezogen werden. Diese Bildungsformate könnten Kommunalverwaltungen und gemeinnützige Vereine übernehmen.

2. Zugang zu nachhaltigen Lösungen erleichtern:

Auch im Lebensmitteleinzelhandel, Bäckereien und in der Gastronomie fallen Abfälle verzehrsgeeigneter Lebensmittel an. Um diese Lebensmittel für Verbraucher*innen zugänglich zu machen, sind einige Initiativen wie *Foodsharing e.V.* und der *CECK e.V.* seit vielen Jahren aktiv. Über die sogenannten Fairteiler und durch den Laden *Crummes Eck* können Verbraucher*innen auf einfachem Wege Lebensmittel retten. Hinzu kommen Onlineplattformen für Lebensmittelrettung. Dies kommt nicht nur der Umwelt, sondern auch Personen mit geringem finanziellen Mitteln zugute. Durch finanzielle Förderung und ehrenamtliches Engagement können als Vereine geführte Initiativen unterstützt werden.

3. Lebensmittelverschwendung reduzieren:

Da in privaten Haushalten anteilmäßig die meisten Lebensmittel weggeworfen werden, ist es wichtig, dass Verbraucher*innen Tipps erhalten, wie sie Lebensmittelverschwendung vermeiden können. Workshops und Schulungen

zur richtigen Lagerung von Lebensmitteln, Planung von Mahlzeiten oder zur kreativen Resteverwertung können den sparsamen Umgang mit Lebensmitteln näherbringen. Für die Umsetzung ansprechender Angebote im öffentlichen Raum könnten Initiativen und lokale Vereine, die sich bereits mit der Thematik befassen, kooperieren.

4 Fazit

Gesund, gerecht und von hier – an diesen Kriterien hat der *Ernährungsrat Halle/Umgebung e.V.* die Ernährungsstrategie 1.0 ausgerichtet. In Halle (Saale), dem Saalekreis und der Umgebung hat ein Wandel in den Bereichen Landwirtschaft und Ernährung bereits stattgefunden. Einige Akteur*innen befinden sich bereits in Prozessen und weitere Entwicklungen stehen in den Startlöchern. Mit der vorliegenden ersten Version der Strategie wurde die Ausgangssituation der Region skizziert und Impulse gegeben, welche Maßnahmen die Weiterentwicklung unterstützend begleiten könnten. Alle Akteur*innen im Landwirtschafts- und Ernährungssystem tragen gleichermaßen Verantwortung, den Wandel in ihren Bereichen mitzugestalten.

Damit die Ernährungsstrategie 1.0 in diesem Prozess eine dauerhafte Begleiterin bleibt, sind Evaluierungen und Aktualisierungen notwendig. Auch hier spielen die Expertisen der Akteur*innen eine wichtige Rolle, um immer konkretere Maßnahmen formulieren zu können.

Der *Ernährungsrat Halle/Umgebung e.V.* schaut ebenfalls in die Zukunft und heißt alle Interessierten herzlich willkommen, die Weiterentwicklung der Strategie zu begleiten und ihren Bedürfnissen somit eine Stimme zu verleihen.

Quellen

Alle Internetquellen wurden zuletzt im November 2024 abgerufen. Die Ernährungsstrategie für Halle und Umgebung ist im PDF-Format unter der Download-Adresse herunterzuladen, die im Impressum aufgeführt ist. Im PDF sind alle Links anklickbar.

1. Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft e.V. (2022). *Positionspapier Gemeinwohlorientierte Verpachtung. Kriterien für die Verpachtung landwirtschaftlicher Flächen in öffentlicher und privater Hand*. http://www.abl-ev.de/fileadmin/Dokumente/AbL_ev/Publikationen/2022_AbL_Gemeinwohlverpachtung.pdf
2. Blind, S. (2020). *Die alten Obstsorten* (2. Aufl.). DuMont. 6–8, 34, 84, 112.
3. Böhle, M. (2023, 27. März). *Risiko Ernährungsarmut: Zu wenig, zu ungesund*. ZDF. <https://www.zdf.de/nachrichten/ratgeber/gesundheits/ernaehrung-armut-kinderessen-100.html>
4. Bundesinformationszentrum Landwirtschaft. (2023, 15. November). *Woher kommt das Futter für unsere Nutztiere?* <https://www.landwirtschaft.de/tier-und-pflanze/tier/nutztiere-allgemein/woher-kommt-das-futter-fuer-unsere-nutztiere>
5. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. (o. D. a). *Ökologischer Landbau*. https://www.bmel.de/DE/themen/landwirtschaft/oekologischer-landbau/oekologischer-landbau_node.html
6. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. (o. D. b). *Futtermittel*. https://www.bmel.de/DE/themen/tiere/futtermittel/futtermittel_node.html
7. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. (2024a, 25. April). *Außer-Haus-Verpflegung*. <https://www.zugutfuerdietonne.de/unsere-strategie/abgeschlossen-dialogforen/ausser-haus-verpflegung#:~:text=April%202021%20eine%20Zielvereinbarung%20vom,%2DHaus%2DVerpflegung%20zu%20erreichen>
8. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) Referat 712 a – *Ökologische Lebensmittelwirtschaft – Allgemeine und grundsätzliche Angelegenheiten, Strategien, Förderung; nationale Eiweißpflanzenstrategie*. (2024b, Januar). *Bio-Strategie 2030 – Nationale Strategie für 30 Prozent ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft bis 2030*. https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/bio-strategie-2030.pdf?__blob=publicationFile&v=10
9. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. (2024c, 22. Okt.). *Ernährungsbildung in Kita und Schule*. <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/gesunde-ernaehrung/kita-und-schule/studie-ernaehrungsbildung.html>
10. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. (2024d, 13. August). *Lebensmittelabfälle in Deutschland*. <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.htm>

11. Bundeszentrum für Ernährung. (o. D.). *Planetary Health Diet*. <https://www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/lagern-kochen-essen-teilen/planetary-health-diet/>
12. Dürscheid, H., Follmann, A., Heinzlmann, L., Herrndorf, M., Heuschkel, Z., Hirsch, D., Kreutzberger, S., Lück, S., Nagel-Dürscheid, M., Sander, F., Schwaderer, F., Schwartz, K., Thun, V., Weidemann, C. & Wissmann, A. (2019). *Impulse für die kommunale Ernährungswende, Eine Ernährungsstrategie für Köln und Umgebung – Handlungsfelder, Bestandsaufnahme und Zielvorgaben*. https://www.ernaehrungsrat-koeln.de/wp-content/uploads/2019/07/Impulse-f%C3%BCr-eine-kommunale-Ern%C3%A4hrungswende-Ern%C3%A4hrungsstrategie-f%C3%BCr-K%C3%B6ln-Ern%C3%A4hrungsrat-Mai2019_Doppelseiten.pdf
13. Geffert, K., Klinger, C. Hebestreit, A., Rehfuess, E. & von Philipsborn, P. (2022). *Ernährungsförderliche Politikmaßnahmen – eine Übersicht der Herausforderungen und Möglichkeiten für Deutschland im internationalen Vergleich. Adipositas – Ursachen, Folgeerkrankungen, Therapie*. 16(02), 98-105. DOI: 10.1055/a-1782-4959
14. Handwerkstag Sachsen-Anhalt, Handwerkskammer Halle (Saale), Handwerkskammer Magdeburg. (2021). *Handwerk in Sachsen-Anhalt 2020*. 3, 6, 13–14. <https://www.hwk-magdeburg.de/downloads/statistik-handwerk-in-sachsen-anhalt-2021-16,5226.pdf>
15. Landesamt für Geologie und Bergwesen Sachsen-Anhalt. (o. D.). *Bodenkundlicher Überblick*. <https://lagb.sachsen-anhalt.de/geologie/bodenkunde/ueberblick>
16. Landesanstalt für Landwirtschaft und Gartenbau Sachsen-Anhalt. (2024, 26. April). *Aktuelle Zahlen zur Entwicklung des Ökolandbaus in Sachsen-Anhalt*. <https://lg.sachsen-anhalt.de/direkt-zu/koordinierungsstelle-oekologische-produktion/oekologischer-landbau-in-sachsen-anhalt>
17. Ministerium für Wirtschaft, Tourismus, Landwirtschaft und Forsten des Landes Sachsen-Anhalt. (2022). *Bericht zur Lage der Landwirtschaft des Landes Sachsen-Anhalt 2022*. 9. https://mw.sachsen-anhalt.de/fileadmin/Bibliothek/Politik_und_Verwaltung/MW/MWL/04_Publikationen/2024-01_Bericht_zur_Lage_der_Landwirtschaft_Sachsen-Anhalt_2022.pdf
23. Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule. (2023). *Vernetzungsstellen. Kitaverpflegung in den Bundesländern*. Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Hrsg.), (3. Aufl.) https://www.nqz.de/fileadmin/nqz/publikationsdateien/0473_1800_flyer_vns_kita_web.pdf
24. Statistisches Landesamt Sachsen-Anhalt. (2024, 30. Aug.). *Agrarstrukturhebung 2023: Wachstum im Wandel – Landwirtschaftliche Trends in Zahlen*. https://statistik.sachsen-anhalt.de/fileadmin/Bibliothek/Landesamter/StaLa/startseite/Daten_und_Veroeffentlichungen/Pressemittellungen/2024/h_August/251-PK-ASE.pdf
25. Studentenwerk Halle. (o. D.). *nachhaltig, regional & täglich frisch*. <https://studentenwerk-halle.de/mensen-cafebars/nachhaltig-regional-taeglich-frisch>

Danksagung

Der *Ernährungsrat Halle/Umgebung e.V.* bedankt sich bei allen, die den Prozess der Strategieerstellung begleitet haben. Dazu zählen all jene, die sich im Juli 2024 Zeit für die Umfrage genommen haben. Die große Anzahl an Antworten bot einen vielfältigen Ausgangspunkt, an dem sich die weitere Entwicklung der Ernährungsstrategie 1.0 stetig ausgerichtet hat. Ein weiterer Dank gilt den Ehrenamtlichen und Ernährungsratmitgliedern, die ihre Zeit in Recherchen, Arbeitsgruppentreffen, Texterstellung und Korrekturlesen investiert haben.

Eine wichtige Orientierung für die Strategieentwicklung stellte die bereits existierende Ernährungsstrategie des Ernährungsrats Köln dar (Dürscheid et al., 2019). Die vorbildhafte Struktur und Inhalte der Kölner Ernährungsstrategie waren dem *Ernährungsrat Halle/Umgebung e.V.* stets ein hilfreicher Leitfaden.

Die Ernährungsstrategie 1.0 ist nicht nur reich an inhaltlichen Visionen. Dank der Arbeit unseres Grafikdesigners werden diese Visionen auch durch Bild und Form lebendig und für die Leser*innen zu einer vorstellbaren Zukunft.

Unser besonderer Dank gilt schließlich dem BUND-Regionalverband Halle-Saalekreis. Als Wegbereiter des HallInE-Projekts hat er eine wesentliche Voraussetzung geschaffen, für alle vergangenen Aktivitäten und jene, die noch in der Zukunft liegen.

Impressum

Die Ernährungsstrategie wurde vom Ernährungsrat Halle/Umgebung e.V. im Rahmen des Projekts HallInE des BUND-Regionalverband Halle-Saalekreis erarbeitet. Diese Langfassung sowie eine Kurzfassung sind verfügbar auf unserer Website:

ernaehrungsrat-halle.de
instagram: ernaehrungsrat.hallesaale
ernaehrungsrat-halle@posteo.de

Herausgeber: Ernährungsrat Halle/Umgebung e.V.
Redaktion: Patricia Lüdicke, Hanna Luise Büschle, Josephine Bratschke, Christiane Cyron, Konstantin Sprenger
Grafikdesign: Marian Reing
Bildgenerierung und -bearbeitung: Marian Reing (u.a. durch die Verwendung von Adobe Firefly). Bildideen S. 31, und S. 37 vom Kinderbauernhof Halle

Halle (Saale) 2024

Ernährungsrat
Halle/Umgebung



Initiativen, Läden, Vereine

BewahrtESgut e.V.
BioHöfeGemeinschaft Sachsen-Anhalt e.V.
Bürgerpark Freifeld des Freimfelder e.V.
CECK e.V. (Crummes Eck)
Celtis-Kulturgarten am Galgenberg e.V.
FoodForest Halle i. L. (weitergeführt als Projekt des Garten Eden e.V.)
Foodsharing e.V.
Garten Eden e.V.
GutAlaune e.V.
Gemeinschaftsgarten „Bunte Beete“
Kinderbauernhof Halle
kindgerechte Ernährungsbildung kEb e.V.
Planetengarten in Halle Trotha
Studentenwerk Halle
Tafel Halle
Villa Jühling
Waldgarten auf dem Gut Alaune

Fördermittelgeber

Das Projekt „Initiierung und Koordinierung eines Ernährungsrats für Halle (Saale), Saalekreis und Umgebung“ (kurz: HallInE) wird gefördert 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 und der Deutschen Postcode Lottery. Projektlaufzeit: 01.01.2023 bis 31.12.2024
Förderkennzeichen: 67KMN028

gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestags