



SPANDAU ISST FAIR UND GESUND!

DOKUMENTATION DER AUFTAKTVERANSTALTUNG ZUR ENTWICKLUNG EINER BEZIRKLICHEN ERNÄHRUNGS- STRATEGIE IN SPANDAU

Die Veranstaltung fand am Freitag, den 17.02.23 von 16 – 19 Uhr für und mit der aktiven Zivilgesellschaft und Spandauer Bürgerschaft im Nachbarschaftszentrum Paul-Schneider-Haus statt.

Neben Informationen über den Strategieprozess und thematischen Inputs, gab es Raum für kritische Diskussionen und Partizipationsmöglichkeiten.

BEGRÜSSUNGSWORTE

Dr. Carola Brückner / Bezirksbürgermeisterin

Ernährung betrifft alle und ist als Querschnittsthema in vielen Bereichen der Politik und der Verwaltungsarbeit präsent. Mit der Spandauer Ernährungsstrategie wird sich auf den Weg gemacht, negativen Auswirkungen der Lebensmittelproduktion, wie hohe CO₂-Emissionen und Pestsizideinträgen gegenzusteuern und gleichzeitig die Weichen für eine gesunde und sozialverträgliche Ernährung in Spandau zu stellen.

Betont wird, dass bereits viele großartige Akteur:innen in Spandau aktiv sind, die sich für eine verantwortungsvolle Ernährung einsetzen. Diese vielen engagierten Menschen können nun im Rahmen der Ernährungsstrategie zusammengebracht und das vielseitige Engagement und Wissen gebündelt werden. Gemeinsam kann Ernährung in Spandau für alle gesund, erschwinglich und nachhaltig gestaltet werden.

Oliver Gellert / Bezirksstadtrat und Leiter der Abteilung Jugend und Gesundheit

Ernährung würde häufig als privates Thema verstanden werden. Doch unser Ernährungssystem hat eine signifikante Auswirkung auf unser gesundheitliches, soziales, ökologisches und ökonomisches Umfeld und ist somit ein wichtiger Parameter in der zukunftsorientierten Entwicklung für Spandau.

Insbesondere im Gesundheitsbereich gibt es, laut Oliver Gellert, eine dringende Notwendigkeit unser Ernährungssystem nachhaltig zu transformieren. Denn bereits bei den Einschulungsuntersuchungen sei Übergewicht bei Spandauer Kindern ein massives Problem, welches durch Ernährungsdefizite und Bewegungsmangel verursacht wird.

Die Ernährungsstrategie soll in das bezirkspolitische Ziel „Gesundes Aufwachsen in Spandau“ integriert werden und ist ein wichtiger Baustein neben der Bewegungsförderungsstrategie „Spandau bewegt sich“.



SPANDAUER ERNÄHRUNGSSTRATEGIE

Spandau isst fair und gesund! (Lorena Unger / AG.URBAN)

Die bezirkliche Ernährungsstrategie in Spandau ist Teil der Berliner Ernährungsstrategie. Das übergeordnete Ziel der Berliner Strategie ist es, das Ernährungssystem des Landes Berlin in eine ganzheitlich nachhaltige Richtung zu transformieren. In Berlin bewegt sich bereits vieles hin zu einem nachhaltigen Ernährungssystem. Nun gilt es, dieses flächendeckend zu erweitern und zu verstetigen. Dafür bedarf es bezirkliche Ernährungsstrategien. Als Teil der Berliner Ernährungsstrategie werden in den Pilotbezirken Marzahn-Hellersdorf und Spandau die bezirklichen Strategien seit Ende 2022 bis Ende 2023 entwickelt. In der Aufgabe, dafür die Anliegen vieler Akteur:innen zu ermitteln und in eine Strategie zu überführen, agiert das interdisziplinäre Planungsbüro AG.URBAN im Auftrag der Senatsverwaltung für Umwelt, Mobilität, Verbraucher- und Klimaschutz in Kooperation mit der OE QPK und der Stabsstelle Nachhaltigkeit

und Klimaschutz des BA Spandau. AG.URBAN bildet das Bindeglied zwischen den unterschiedlichen Akteur:innen – Verwaltung, aktive Zivilgesellschaft und Privatwirtschaft.

In der ersten Projektphase wird ein tieferer Blick in die Spandauer Akteurslandschaft geworfen. Aktuell werden Gespräche mit Expert:innen aus der Verwaltung geführt. Dabei wird erörtert, welche Stärken und Hindernisse sie in ihrer Arbeit erfahren, welche Chance in ihrem Metier verborgen liegen und welche Ideen ihnen für eine nachhaltige und sozial faire Zukunft vorschweben. Nun soll dieser Austausch auch mit der aktiven Zivilgesellschaft und Bürgerschaft Spandaus stattfinden und über Bestehendes, Herausforderungen und Stärken sowie Visionen gesprochen werden.

BERLINER ERNÄHRUNGSSTRATEGIE

Berlin isst fair!

(Ann-Christin Weber / Ernährungsreferentin der Senatsverwaltung für Umwelt, Mobilität, Verbraucher- und Klimaschutz)

2017 übergab der Ernährungsrat Berlin ein Forderungspapier zur Umsetzung einer Berliner Ernährungsstrategie an den Senat. Der Senat nahm sich der Forderung an und entwickelt seit 2018 eine fortlaufende Ernährungsstrategie. Bislang wurden 8 Handlungsfelder inklusive Maßnahmen definiert:

H1 / Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung:

Das Leuchtturmprojekt Kantine Zukunft fördert eine gesunde und nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in Berlin. Bislang stellten sie über 50 Küchen nachhaltig um (u.a. BVG, BSR, Wasserbetriebe). Das Projekt soll bis mind. 2028 fortgeführt werden; nach Wunsch auch in Spandau.

H2 / Regionale Wertschöpfung:

Regionale Produkte sollen in den Handel und in die Küchen gebracht werden. Umgesetzt werden u.a. Projekte mit Schulcaterings und Bildungsprojekte an Schulen wie Meinem Essen auf der Spur. Insbesondere auch die Vernetzung von Akteur:innen der Wertschöpfungskette steht dabei im Vordergrund. Zukünftig soll auch das vom Land Brandenburg entwickelte Qualitätssiegel für brandenburgische Agrarprodukte integriert werden.



H3 / Innovationen fördern:

Insbesondere Konzepte zu urbaner Landwirtschaft und innovative Anbaukonzepte (bspw. Hydroponik) sollen gefördert werden. Veranstaltungen wie die Messe für Bio-Lebensmittel Next Organic Berlin sind dabei wichtige Bausteine um Vernetzungen zu erleichtern.

H4 / Lebendige Kieze:

Beispielhaft für dieses Handlungsfeld ist das Projekt LebensmittelPunkte. Es ist ein Netzwerk von Orten, an denen regionale und gereifte Lebensmittel verteilt und gemeinsam verkocht werden. Auch in Spandau gibt es bereits Ansätze für einen LebensmittelPunkt.

H5 / Ernährungsbildung:

Das Handlungsfeld zielt auf die Sensibilisierung von Menschen aller Altersklassen, aber insbesondere Kindern und Jugendlichen, zu einem bewussten Umgang mit Lebensmitteln ab. Das Kita-Projekt Biss auf den letzten Krümel (Trägerschaft Restlos glücklich e.V.) ist für die nächsten drei Jahre verlängert und soll 200 bis 300 neue Kitas erreichen.

H6 / Lebensmittelverschwendung minimieren:

Ziel ist es, Abfälle von Lebensmitteln zu reduzieren. Dazu werden Bildungsprojekte umgesetzt und Lebensmittelverteiler in öffentlichen Einrichtungen etabliert. Aktuell werden in Schulen 150.000 Essen beitragsfrei ausgegeben. Um auch die finanziellen Mittel nicht zu überlasten, sollte von Beginn an darauf geachtet werden, dass diese (verarbeiteten) Lebensmittel nicht in die Tonne kommen.

H7 / Verwaltung als Vorbild:

Die Verwaltung muss als Vorbild fungieren und Ernährung sollte als Hebel für eine nachhaltige Stadtentwicklung anerkannt werden.

H8 / Transparenz für Verbraucher:innen:

Ein Beispiel ist die Lebensmittelampel. Zudem wurde im Bundesrat bereits für eine Förderung der Transparenz zur Herkunft und Inhaltsstoffen von Lebensmitteln plädiert.

Bis Ende 2023 wird die Berliner Ernährungsstrategie 2.0 erarbeitet. Auch die Themen Wasser und Ernährungsarmut sollen separate Handlungsfelder erhalten. Um die Ernährungsstrategie in Berlin integrativ umzusetzen und zu verstetigen, werden zurzeit das Regionalkonzept in Steglitz-Zehlendorf sowie die bezirklichen Ernährungsstrategien in Marzahn-Hellersdorf und Spandau entwickelt. Daraufhin sollen weitere Ernährungsstrategien in den Berliner Ernährungsstrategien in den Berliner Bezirken folgen.

Als wichtiges Instrument zur Umsetzung der Ernährungsstrategien werden die Ernährungscoaches durch die Senatsverwaltung für Umwelt, Mobilität, Verbraucher- und Klimaschutz ab April 2023 gefördert. Die Ernährungscoaches sollen als mobile Teams über gesunde und nachhaltige Ernährung aufklären und docken an das Prinzip der Bewegungscoaches an, welche bereits in Spandau etabliert sind.

VORTRÄGE

SARAH WIENER STIFTUNG

Ich kann kochen! Anja Schermer

Die Sarah Wiener Stiftung führt Projekte zur Aufklärung über gesunde Ernährung von Kindern durch und fördert die Bildung über nachhaltige Lebensmittel. Sie bietet kostenfreie Bildungsarbeit und wöchentliche Fortbildungen zum Thema Essenszubereitung und Kochen für Erzieher:innen in Kitas an. Dabei wird kostenfreies Bildungsmaterial für die Arbeit mit Kindern und Familien zur Verfügung gestellt. In Berlin wurden schon fast 1000 Einrichtungen erreicht, darunter 26 Kitas und 10 Grundschulen in Spandau. Mit dem Spandauer Kindergarten Fröbel e.V. gibt es bereits eine Zusammenarbeit.

Auf die Nachfrage eines Teilnehmers der Veranstaltung wurde angemerkt, dass bundesweit etwa 25% der Kita-Einrichtungen eigene Küchen haben. Es sei aber keine Küche nötig, um am Programm teilzunehmen. Beispielsweise kann mit einem Wasserkocher und Schneidebrett einen Cous-cous Salat zubereiten und gesunde Waffeln in einem Eisen ausbacken. Auf die Rahmenbedingungen vor Ort wird flexibel eingegangen.

RESTLOS GLÜCKLICH E.V.

Prima Klima! Ramona Holzer

Restlos Glückliche ist ein Bildungsverein, der sich für Lebensmittelwertschätzung einsetzt. Er führt niedrigschwellige Kochworkshops und Mitmachaktionen durch.

Das Projekt Prima Klima ist ein Projekt der Quartiersmanagements (QM) Falkenhagener Feld Ost und West, gefördert durch das Programm Sozialer Zusammenhalt der Städtebauförderung.

Im Falkenhagener Feld in Spandau wird von Restlos Glückliche das Klimaforum entwickelt, bei dem es um die Frage geht, wie man Institutionen darin unterstützen kann nachhaltiger zu sein. Kleinere Maßnahmen wie der Bau von Hochbeeten oder ähnlichem werden dabei umgesetzt.

NATURSCHUTZ- STATION HAHNEBERG

Kordula Herrwig

Die Naturschutzstation Hahneberg besteht seit 2015. Sie ist eine Kooperation mit dem Landschaftspflegeverband Spandau (Zusammenschluss aus Bauern und Naturschützern) und dem Umweltamt Spandau.

Auf dem Gelände der Naturschutzstation sind Hochbeeten und ein Ackerbereich in Kooperation mit der Berliner Hochschule für Technik (BHT) entstanden. Einige der Beete werden auch zur Vermietung angeboten. Im kleinen Stil gibt es Flächen, auf welchen eigenes Gemüse angebaut wird. Diese Flächen werden gemeinsam mit Kitas und Senior:innengruppen gestaltet. Außerdem werden Workshops zur Verarbeitung von Lebensmitteln und Führungen von Expert:innen für Erwachsene am Wochenende angeboten.

ERGEBNISSE DER RUNDEN TISCHE

Interaktiver Austausch zu Beständen und Bedarfen in Spandau:
Von Herausforderungen über Stärken hin zu Visionen

NACHHALTIGE GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

8 Teilnehmer:innen

Welche Maßnahmen gibt es bereits?

Es wurde angemerkt, dass es in Spandau bereits ein diverses Angebot in der Gemeinschaftsverpflegung für die Öffentlichkeit gibt. Diese gilt es vermehrt zu bewerben oder ggf. zu reaktivieren. So ist beispielsweise die Kantine des Gemeinschaftskrankenhauses Havelhöhe öffentlich zugänglich und kann von allen Bürger:innen besucht werden. In der katholischen St. Marien-Gemeinde gab es früher eine Suppenküche, welche jedoch eingestellt wurde. Auch im Kulturhaus Spandau gab es mal eine gemeinnützige Küche. Solche Angebote müssten reaktiviert werden, um eine gesunde und sozialverträgliche Gemeinschaftsverpflegung auch außerhalb von festen Institutionen wie Schulen gewährleisten zu können.

Wünsche und Visionen für eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung:

Am Runden Tisch zu einer nachhaltigen Gestaltung von Gemeinschaftsverpflegung wurde insbesondere über verschiedenste Wünsche und Visionen diskutiert. Es wurden zahlreiche Ideen und Gedanken besprochen und was es braucht, um eine gesunde, nachhaltige und auch sozialverträgliche Gemeinschaftsverpflegung zu gewährleisten, die auch der Ernährungsarmut in Spandau entgegenwirken kann.

- Es besteht Konsens, dass die Gemeinschaftsverpflegung eine Vorbildfunktion für eine gesunde und nachhaltige Ernährung habe. So sollen für die Gerichte in Kantinen u.a. von Schulen und Kitas, aber auch in Pflege- und Wohnheimen vorzugsweise regionale und saisonale Zutaten verwendet werden. Das Angebot von internationa-

ler Küche darf im Zuge dessen nicht vernachlässigt werden.

- Bei Kantinenbetreiber:innen müssen regionale Erzeuger beworben sowie Netzwerke und Kooperationen geknüpft werden. Es wurde angemerkt, dass regionale Bio-Produkte oftmals günstiger seien, als konventionelle Produkte. Dies wüssten jedoch nur wenige Anbieter von Gemeinschaftsküchen.
- Vor dem Hintergrund der Vorbildfunktion von Gemeinschaftsverpflegung sollten Kinder und Jugendliche für einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln und für eine gesunde Ernährung sensibilisiert werden. Dies könnte durch eine engere Verknüpfung von gemeinsamen Mahlzeiten und Ernährungsbildung gefördert werden. Ein gemeinsames Frühstück und Mittagessen können gleichzeitig als Bildungsmaßnahme genutzt werden. Generell wurde angemerkt, dass es ein flächendeckendes Angebot an gesundem Frühstück in Schulen und Kitas geben müsse. Um Kinder, aber auch Eltern über eine gesunde Ernährung aufzuklären, könnten Eltern-Kind Kochkurse oder auch Projektwochen in Schulen zu Ernährungsbildung angeboten werden. Auch über eine feste Integration von Ernährungsbildung in die Lehrpläne wurde diskutiert. Dies ließe sich jedoch schwer umsetzen. Für die Realisierung der besprochenen Maßnahmen sei zudem wichtig, gezielt die Träger von Kitas und Schulen anzusprechen.
- Um durch die Gemeinschaftsverpflegung mehr Menschen Zugang zu gesunder Ernährung zu ermöglichen wurde vorgeschlagen, regelmäßig öffentliche Mittagstische zu organisieren. Dabei müssten die Mahlzeiten



sozialverträglich und somit günstig sein. Eine Förderung durch öffentliche Gelder könnte dieses gewährleisten. Die Mittagstische könnten beispielsweise durch Gastronomiebetriebe oder auch durch andere Institutionen mit bestehender Infrastruktur an Küchen und Räumlichkeiten für Gemeinschaftsverpflegung organisiert werden. Zusätzlich kam auch die Idee auf, bestehende Infrastrukturen wie Großraumbüchereien in Schulen und Kitas intensiver zu nutzen und zum Beispiel Senior:innen Zugang zu Mahlzeiten in den Kantinen zu ermöglichen. Eine gene-

rationsübergreifende Gemeinschaftsverpflegung könne dabei weitere Synergien, wie den Austausch zwischen Altersgruppen hervorbringen. Denkbar wäre auch, die Großraumbüchereien von Schulen und Kitas am Wochenende zu nutzen, um öffentlich warme Mahlzeiten anzubieten. Die Kücheninfrastruktur der Spandauer Senior:innenclubs könnte für solche Angebote ebenfalls genutzt werden.

REGIONALE WERTSCHÖPFUNG

5 Teilnehmer:innen

Welche Maßnahmen gibt es bereits?

Trotz der begrenzten Ortskenntnisse sind den Beteiligten einige vorhandene Maßnahmen vor Ort oder in der Region eingefallen. Dazu zählen:

- Wochenmarkt (nur begrenzt regionale Produkte)
- 4-Felder Hof
- SoLaWi Gatow
- Regionalladen Gatow
- Naturschutzstation Hahneberg
- FoodKoop (bisher noch nicht erreichbar gewesen)

- Speisegut (Kooperationspartner Havelhöhe)
- Kleingärten
- Kreisfelder Nähe SoLaWi
- Hofladen Weichert

Wünsche und Visionen für eine regionale Wertschöpfung:

- Regionales und biologisches Essen solle auf Märkten, in Bäckereien und Restaurants angeboten werden. Als bezirkliche gastronomische Vorbilder wurden Neukölln und Kreuzberg genannt, wo regionales, biologisches und vegetarisch/veganes Essen bereits vielfältig und ‚normalisiert‘ angeboten wird.
- Bioessen solle niedrigschwellig in Automaten, an Tankstellen oder in Spätis angeboten werden. Darüber hinaus wird die Vision geteilt, die Spandauer Produktion diverser regionaler Produkte zu fördern, um den lokalen

Bedarf decken zu können und somit überregionale Lieferungen obsolet zu machen. Um die regionalen Kreisläufe zu stärken, wurde sich enge Kooperationen zwischen den Produzent:innen und der lokalen Weiterverarbeitung sowie mit Gemeinschaftsinstitutionen gewünscht.

Hürden und Herausforderungen:

- Bestehende Definitionen von Regionalität weichen voneinander ab.
- Zertifizierungen und Siegel stellen, durch Vergaberichtlinien, bürokratische Hürden auf. In der Praxis sind Richtlinien oftmals schwer einzuhalten. Auch die Umstellung auf Bio nach den Richtlinien bringt erhöhte Kosten für Produzent:innen mit sich, was an Verbraucher:innen weitergegeben wird.
- Eine weitere Schwierigkeit besteht durch die Konkurrenz großer Akteur:innen auf dem Markt.
- Bei staatlichen Aufträgen müssen Angebote an die Kleinstbietende vergeben werden. Sowohl bei privaten und staatlichen Gemeinschaftsversorger:innen sei ein Umdenken der Zusammensetzung von Mahlzeiten möglich, auch wenn die vorhandenen finanziellen Mitteln gering sind.
- Es bedarf ein überarbeitetes Logistiksystem bezüglich der Direktvermarktung regionaler Produkte. Z.B. steigen durch Großlogistiker die Produktpreise.
- Für Verbraucher:innen wiederum kann es schwierig sein, regionale Angebote zu finden, da es hierüber keine übersichtliche Information gibt. Außerdem seien die entsprechenden Produkte häufig teuer und schließen somit

ärmere Haushalte von dem Konsum aus.

Auch mögliche Lösungsansätze wurden diskutiert:

- Die innerstädtische Produktion, unter anderem in Kleingärten, könnte gefördert werden. Dabei könnten Kooperationen zu Wochenmärkten oder zu Tausch-Plattform wie nebenan.de hergestellt werden.
- Für die Erleichterung der Kooperationen zwischen professionellen Verbraucher:innen im Umland und der lokalen Weiterverarbeitung, sowie des lokalen Handels, könnte die Stadt Barth in England als Vorbild dienen. Sie könnte eine KI-gestützte Software zur Erleichterung der Logistik nutzen.
- Ein weiteres Vorbild auf dem Weg zur regionalen Wertschöpfung könnte das Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe sein. Hier bestehen bereits enge Kooperationen mit Produzent:innen aus dem Umland. Das angebotene Essen ist regional, liegt dabei aber trotzdem im Rahmen der standardisierten Kostenübernahme der Krankenkassen. Dies konnte durch eine geschickte Umstellung des Speiseplans auf größtenteils vegetarische Kost erreicht werden. Für die Umstellung auf Bio könnte es Partnerschaften zwischen großen Unternehmen und den Produzent:innen geben. Dieses wurde von Transgourmet, einem Großhandelsunternehmen, bereits erprobt.
- Um die Umstellung auf regionale Nahrungsmittel bei den Verbraucher:innen zu erleichtern, könnte gezielt Kontakt zu den lokalen Communities aufgenommen werden. Hier wäre es wertvoll sich zu vernetzen und Wissen auszutauschen (bzgl. tradierten Mahlzeiten, Zubereitungen,



Grundnahrungsmitteln, Nährstoffen etc.). Dabei könnten Multiplikator:innen wie die Stadtteilmütter, Kirchen oder Moscheen hilfreich sein.

LEBENDIGE KIEZE

10 Teilnehmer:innen

Welche Maßnahmen gibt es bereits?

- In der Spandauer Neustadt gibt es zwei Gemeinschaftsgärten: Mittelinsel und Kleine Freiheit (+ ca. fünf weitere in Spandau). Auch in der Grundschule im Beerwinkel gibt es einen Schulgarten, der für die Nachbarschaft zugänglich ist. Es wurde der Wunsch geäußert, dass eine Gesamtübersicht aller aktiven Gemeinschaftsgärten in Spandau erstellt wird. Von der Senatsverwaltung wurde bereits eine Übersicht über die Berliner Gemeinschaftsgärten und weiterer urbaner Orte erstellt, an denen Bürger:innen gemeinsam gärtnern können und Umweltbildung stattfindet. Dieses Dokument sei jedoch durch seine Komplexität und Länge recht unübersichtlich. Eine konkrete Übersicht für Spandau wäre daher für die Menschen vor Ort informativer.
- Bei dem Projekt „Heimaten bei Berlinovo“ von der Gemeinnützigen Gesellschaft für interkulturelles Zusammenleben (GIZ) in der Rauchstraße sowie im Stadtteilcafé Pi8 werden regelmäßig Mittagstische organisiert. Und auch die evangelische Kirchengemeinde Staaken bietet eine Kulinarische Weltreise an, bei der gemeinsam gekocht und gegessen wird.
- Beim LebensMittelPunkt im Falkenhagener Feld können Menschen zum gemeinsamen Gärtnern, Verarbeiten und Verzehren von Lebensmitteln zusammenkommen.
- In Spandau gibt es mehrere Lebensmittelausgabestellen für bedürftige Menschen. Die Aktion Laib und Seele organisiert zum Beispiel fünf Ausgabestellen in den Spandauer evangelischen Kirchengemeinden.
- Bereits etablierte Aktionen sollten durch eine:n Oragnisator:in koordiniert und gebietsübergreifend umgesetzt werden. So können finanzielle und personelle Ressourcen gespart werden. Es bestehen bereits viele Maßnahmen im Bezirk, welche erweitert werden können. Beispielsweise wird in der Wilhelmstadt eine gemeinsame Apfelernte-Aktionen organisiert. Die Naturschutzstation Hahneberg wiederum organisiert eine mobile Mosterei, bei der Bürger:innen ihren eigenen Obstsaft herstellen können.

Wünsche und Visionen für ein lebendiges Spandau:

- Die Apfelernte und mobile Mosterei könnten kiezübergreifend ausgebaut und verbunden werden. Eine Idee ist eine Aktionswoche, in welcher die mobile Mosterei verschiedene Stationen in möglichst allen Spandauer Kiezen vertreten sein könnte. Durch das Bündeln von Potentialen können Synergien geschaffen werden, die finanzielle und personelle Ressourcen einsparen und den positiven Effekt steigern können. Dafür benötige es Koordinierungsstellen.
- Die Essbare Stadt Andernach stellt Konzepte von urbaner Landwirtschaft und Biodiversität in den Mittelpunkt der Gestaltung ihrer öffentlichen Grünflächen. Einige Konzepte könnten in Spandau übernommen und die Kooperation mit Andernach gefördert werden.
- Das Angebot an LebensMittelPunkten könnte ausgebaut werden, sodass in jeder Bezirksregion mindestens ein LebensMittelPunkt wäre. Diese sollten vorzugsweise in sozial benachteiligten Quartieren etabliert werden und müssten mehr finanzielle Unterstützung erhalten. Ebenso wurde angemerkt, dass ein breites Angebot an Bioläden in allen Spandauer Bezirksregionen wünschenswert wäre.
- Im Rathaus könnte das Angebot einer Spandauer Kantine die Ernährungswende vorantreiben, indem gemeinsame Mahlzeiten als soziale Maßnahme und gleichzeitig zur Bildung genutzt werden.
- Ein generationsübergreifender Austausch über Ernährung sollte gefördert werden. Denn so könnten wichtige Informationen freigesetzt und der soziale Zusammenhalt gefördert werden. Ein Wikiwoods für Spandau wäre ein mögliches Tool dafür.

Hürden und Herausforderungen:

- Von besonderer Relevanz ist eine nachhaltige Finanzierung der Projekte, damit diese langfristig planen können und sich aus ihnen ganzheitliche Programme entwickeln können.
- Wichtig sei dabei auch, dass Ehrenamtliche entsprechend honoriert werden, da ansonsten die Bereitschaft in der Bevölkerung nicht besonders hoch wäre, sich zu engagieren.

Ideen für die Weiterentwicklung des Handlungsfeldes:

- Es wurde vorgeschlagen, dass es in Spandau einen breiteren Zugang zu Gemeinschaftsgärten geben solle. Es

bräuchte mehr frei zugängliche Obstbäume und Gemüsebeete, in denen die Bürger:innen sich zum Gärtnern und Ernten treffen könnten. Schulgärten könnten dafür zum Beispiel durch eine Mehrfachnutzung für die Nachbarschaft geöffnet werden.

- Vorgeschlagen wurde auch das Angebot einer mobilen Mosterei, welche im Herbst durch Spandau zieht und in jeder Bezirksregion an einer Station hält.
- Um die Spandauer Ernährungsstrategie und das Thema Ernährung in der Öffentlichkeit weiter bekannt zu machen sowie den Menschen näher in ihren Alltag zu bringen, sollten die Stadtteilstellen in Spandau flächendeckend genutzt werden.

ERNÄHRUNGS- BILDUNG

15 Teilnehmer:innen

Welche Maßnahmen gibt es bereits?

- Wissen zum Thema Ernährung und Kulturen wird bei der Kulinarische Weltreise von der evangelische Kirchengemeinde Staaken geteilt. Hier wird sich beim gemeinsamen kochen und essen ausgetauscht. Dadurch werden Menschen mit anderen Kulturen bekannt gemacht.
- Es bestehen Projekte rund um gemeinsames Kochen und Essen mit Jugendlichen im Bereich Kunst, Kultur und Sport sowie in der mobilen Jugendarbeit.
- Module zum Thema Ernährung und gemeinsames Kochen werden von der BBW (Bildungswerk der Wirtschaft in Berlin und Brandenburg e.V.) sowie von der VHS (Volks-hochschule) angeboten.
- Familienzentrum Staakentreff Obstallee bietet über das Netzwerk Wärme „Kochen und gemeinsames Essen mit und für Familien“.
- Gerettete Lebensmittel werden verteilt und in Zentren teilweise gemeinsam verarbeitet und gegessen.
- Es gibt diverse Projekte zur gesunden Ernährung im Alltag der Kita. Unter anderem: -> Frühstück und Vesper werden teilweise vom Träger angeboten. Eltern müssen leider einen Zusatzbeitrag zahlen. ->Es gibt Fortbildung für Kitas und Schulen von der Sarah Wiener Stiftung („Ich kann kochen!“). ->Haselhorst Kita Daumstraße: In der Kita wird die frühkindliche Ernährungsbildung fokussiert. Draußen auf der Dachterrasse können Kinder in der Matschküche und in Hochbeeten, aber auch drinnen in der Kitaküche, experimentieren, zuschauen und nachfragen sowie mitmachen/-kochen. Das Thema gesunde



Ernährung ist Mittelpunkt der pädagogischen Arbeit. -> Kneipp-Kita: Kinder lernen früh, was gesunde Ernährung bedeutet. Auch die Erlebnisbildung wird mit Kräutern und Wasserwanderungen spielerisch fokussiert.

- Über den Aktionsfonds des Quartiersmanagements Spandauer Neustadt wurde das Kochbuch *Das Macht Mich Satt* finanziert.
- Muslimischen Gemeinden in Spandau haben Frauen zu Gesundheitsbeauftragte ausgebildet.

Wünsche und Visionen für die Spandauer Ernährungsbildung:

- Einmal wöchentliches solle es ein gemeinsames Kochen und Essen mit Kindern und Eltern, angeboten von Externe/Erzieher:innen in Kitas geben. Dieses Angebot wäre dadurch niedrigschwellig, dass u.a. vorab eingekauft wird.
- Frühstück, Mittagessen und Vesper sollte in den Kitas kostenfrei für Kinder angeboten werden, dessen Eltern einem Berlinpass haben.
- Neben Gesundheit und Nachhaltigkeit sollten auch ethische Aspekte wie Tierwohl thematisiert werden: Wie leben Tiere und wie entstehen Lebensmittel? Die Sarah-Wiener Stiftung baut dazu gerade ein Programm auf.
- Die (Ernährungs-)Bildung von Eltern und Kindern müsse eng verzahnt sein: Gemeinschaftsaktionen mit der ganzen Familie sollten für eine gesunde und günstige Ernährung mit saisonalen Produkten sensibilisieren.
- Eine Tutorial „Kochshow“ könnte eine zusätzliche Motivation darstellen und könnte eine Vielzahl an Menschen erreichen.

Hürden und Herausforderungen

- Eine große Hürde bestehe darin, bei der Ernährungsbil-

derung Eltern zu erreichen. Denn dieses müsse in deren Freizeit geschehen und erfordert zusätzliches Engagement. Freie Zeit für Bildungsprogramme zu finden sei insbesondere bei Alleinerziehenden in sozioökonomisch schwachen Haushalten eine Herausforderung. Es müsse darauf geachtet werden, dass Angebote niedrigschwellig und im Alltag präsent seien.

- Es wurde kritisiert, dass etliche neue (Bildungs-)Einrichtungen ohne Küchen geplant werden.
- Die Finanzierung von Ernährungsbildung müsse nachhaltig angelegt werden, um Bildungsprogramme langfristig verankern zu können.
- Die Finanzierung von Angeboten sollte als Regelleistung im Sozialrecht verankert sein.

LEBENSMITTELVER- SCHWENDUNG MINIMIEREN

6 Teilnehmer:innen

Welche Maßnahmen gibt es bereits?

- Foodsharing
- Lokale Tauschinitiativen
- Kontakte/ Kooperationen mit lokalen Gewerbetreibenden
- Bewusstseins- und Bildungsbestrebungen von einigen Trägern im Bezirk:

Der Träger Fixpunkt e.V. bereitet Essen zusammen mit Menschen, die einen vermehrten Alkohol- und/oder Drogenkonsum haben, zu und verarbeitet gespendete Lebensmittel von lokalen (umliegenden) Gewerben. Erfahrungsgemäß wissen die meist männlichen, alleinstehenden Klienten selten, was sie mit den Lebensmitteln kochen können („[...] kennen zum Beispiel keine Pastinaken.“). Zudem mussten die bestehenden Kontakte zu den Gewerben, die ihnen Lebensmittel spenden (z.B. Bäckereien), mühevoll aufgesucht werden, da dem Projekt und den Klienten gegenüber einige Vorurteile und Ängste bestanden und in der Gesellschaft weiterhin bestehen.

Wünsche und Visionen für die Minimierung von Lebensmittelverschwendung:

- Es müsste zielgruppenorientiert gedacht und gehandelt werden.

Ideen für die Weiterentwicklung des Handlungsfeldes:

- Essen und Mahlzeiten haben das Potenzial, einen interkulturellen Austausch zu fördern. Dafür sind jedoch ebenfalls eine mehrsprachige Kommunikation und Bildungsarbeit in einfacher Sprache notwendig. Um eine möglichst breite Spanne an Menschen mit Ernährungsbildung erreichen zu können, kann Nachbarschaftsarbeit zusätzlich genutzt werden. Stadtteilmütter hätten beispielsweise einen besseren Zugang zu Familien.
- Ergänzend zu der Rettung von Lebensmitteln müsste ein niedrigschwelliges Angebot geleistet werden (Rezepte, oder sogar gemeinsame Zubereitung), wie man die Lebensmittel schnell verarbeiten könnte. Dies bezieht sich einerseits darauf, dass ein maßgeblicher Attraktivitätsverlust für frische Lebensmittel entstehe, da sie als zeitaufwändiger empfunden werden. Andererseits weil die Frage bestehe, wieviel von den geretteten Lebensmitteln im Endeffekt bei den Menschen zuhause ungenutzt im Kühlschrank vergammeln, weil sie nichts damit anzufangen wissen, sie aber erstmal mitnehmen.
- Begriffe müssten ausgetauscht, beziehungsweise gewissenhaft genutzt werden: Lebensmittel würden nichtgetauscht (Foodsharing), sondern verschenkt werden. *Zitat der Foodsharing Webseite: „Hier können Nachbarn und Foodsharer untereinander Nahrungsmittel tauschen.“*
- Regionale Kooperationsbeziehungen und Wertschöpfungsketten sollten viel stärker gefördert, bevorzugt oder sogar verpflichtet werden. Die Berliner Tafel habe z.B. einen großen logistischen Aufwand die Lebensmittel durch die Stadt quer vom Spender zum Verbraucher zu transportieren. Dabei entstehen außerdem Emissionen. Eine bessere Infrastruktur sein notwendig.
- Auch krummes Gemüse/Obst sollte man „[...] nicht schon auf dem Acker vergammeln“ lassen, sondern stark vergünstigt (und am besten regional) anbieten. Auch in gängigen Supermärkten. Visioniert wird ein Pilotprojekt in Spandau. Das Angebot von Sirplus sei beispielsweise zu teuer.

Hürden und Herausforderungen:

- Die Sozialwirtschaft, wie z.B. Fixpunkt e.V., müssen weiter

ausgebaut werden. Derzeit sei man auf das Engagement und die Kooperation von Individuen angewiesen, die in mühevoller Kleinarbeit einzelne Betriebe aufsuchen und in den direkten Austausch treten müssen. Es fehle eine geeignetes Format, wie eine Plattform, auf lokaler/regionaler Ebene.

- Portionsgrößen abgepackter Lebensmittel in Supermärkten seien oft zu groß für die Lebenswirklichkeit von Alleinstehenden und führe zu Lebensmittelverschwendung.
- Auch Zeitmangel sich gesund zu ernähren wurde mehrfach betont. Bspw. einem alleinstehenden Elternteil mit mehreren Jobs falle es schwer, abends noch gesund für die Kinder zu kochen. Tiefkühlprodukte seien im stressigen Alltag verfügbarer und schneller zuzubereiten.
- Personelle Ressourcen werden benötigt, sowohl bei der Abholung und Sortierung von Lebensmitteln, als auch in der Verarbeitung und Bildungsarbeit.
- Konkretes Beispiel für Schulküchen: Früher gab es an vielen Schulen angestellte Köch:innen, die vor Ort bedarfsgerichtet Mahlzeiten zubereiten konnten. Heute werden viele Schulen/Kitas von externen Dienstleistern beliefert. Hier kommt es schnell zu Verschwendung. (Kind A verzehrt mehr oder weniger als Kind B, bekommt aber dieselbe Portion geliefert). Mehr Dezentralität wird gefordert.
- Lebensmittel spenden ist für Gewerbetreibende finanziell unattraktiv oder kostet sie sogar Geld und Zeit. Wenn sie die unverkaufte Ware am Ende des Tages abschreiben, können sie die MwSt. absetzen. Spenden sie diese Lebensmittel, können sie dies nicht tun. Es brauche neue gesetzliche Regelungen.

- Generell benötige es andere gesetzliche Regelungen und weniger Hürden auf allen Ebenen, von der EU bis zum Bezirk Spandau.

Ideen für die Weiterentwicklung des Handlungsfeldes:

- Im Themenkomplex Lebensmittelverschwendung sollte man nicht nur die Lebensmittelabfälle bedenken, sondern darüber hinaus die Abfälle und Emissionen, die durch die Verpackungen und Transporte entstehen, sichtbar machen und im Idealfall implementieren (→ Umweltbilanzierung).
- Das Thema Lebensmittelverschwendung ist ein Querschnittsthema zu den anderen Handlungsfeldern. Insbesondere müssten Maßnahmen jedoch mit dem 5. Handlungsfeld Ernährungsbildung Synergien geknüpft werden.
- Wie bereits im Punkt "Visionen" angemerkt, herrsche bei vielen (frischen) Lebensmitteln Unwissenheit zu Verwendungsmöglichkeiten bei Verbraucher:innen. Hier sollte man noch viel früher und weitreichender bilden (Kitas, Schulen, usw.).

Auch auf Seiten der Gewerbetreibenden gäbe es viele Unklarheiten, die es zu bekämpfen gilt. Hier handele es sich vor allem um Unsicherheiten über die rechtlichen Rahmenbedingungen (Darf ich überhaupt gerade/oder fast abgelaufene Lebensmittel verschenken? Mache ich mich im Zweifel strafbar?)



- Überangebot schaffe Verschwendung. Hier gilt es Handlungswege aufzuzeigen, wie man bedarfsorientiert produzieren und handeln könne. Es bräuchte, laut der Teilnehmenden, gesetzliche Regelungen. Konkrete Umsetzungsideen gab es allerdings nicht.
- Wichtig wäre, finanzielle Anreize für Gewerbetreibende und Gastronom:innen gegen die Lebensmittelverschwendung zu schaffen.

WEITERE THEMEN

Über die Handlungsfelder der Berliner Ernährungsstrategien wurden Ideen und Themen besprochen. Dazu zählen Ernährungsarmut, welches in Verbindung zu Adipositas steht, und die frühkindliche Ernährung wie Stillen. Hier diskutierten 5 Personen.

Hürden und Herausforderungen:

- Ernährungsarmut sei ein präsent Thema in Spandau. Doch es fehlen wohl konkrete Daten, auf welchen aufgebaut werden kann.
- Es fehle der Zugang zu Gemeinschaftsküchen an zentralen Orten, welche für die Zielgruppen attraktiv sind (nicht nur das Programm, sondern auch die Räumlichkeiten ziehen das Publikum an).
- Rund um Ausgabestellen wie der Tafel:
 1. Ernährungsarmut betreffe insbesondere alleinerziehende Mütter in Spandau. Ihr Alltagsweg müssten mitgedacht werden: "Sie hat wenig Zeit, einen Umweg zu Essensausgabestellen zu fahren und sich in die Schlange zu stellen."
 2. Soziale Abschiebung: Viele Menschen gehen nicht zur Tafel, weil es ihnen peinlich sei auf Hilfe angewiesen zu sein.
 3. Es wird bislang nicht darauf geachtet, ob gesundes oder ungesundes Essen ausgegeben wird. Den bedürftigen Menschen werde somit ihre Entscheidungsfreiheit genommen. Auch sie möchten wählen, was sie essen und auch sie möchten sich gesund ernähren können.
- Gesunde Ernährung müsse normalisiert werden "Der Obstteller sollte überall kostenlos auf dem Tisch stehen".
- Mangelndes Wissen: Der Kauf und Konsum ungesunder Lebensmittel werde als Wohlstand verstanden. Viele Eltern würden denken, Sie tun ihren Kindern etwas Gutes.

Sie könnten sich nicht viel leisten und kaufen dann mit Gutwill den Kindern Lebensmittel wie Quetschis (Fruchtmus), die aber sehr zuckerhaltig sind.

- Essen würde von Eltern missbraucht werden, um ihre Kinder zu beruhigen.

Visionen und Lösungsansätze:

- Eine kostenlose Ernährungsberatung vom Bezirk sei eine mögliche Maßnahme. Diese könnte an bestehende Formate der Volkshochschule (VHS) andocken. Da die VHS der Zugang zu weiteren Küchen fehlt, könnte die VHS mit der Sarah Wiener Stiftung kooperieren, welche für ihre Kochprogramme wie "Ich kann kochen!" keine Küche brauchen.
- Es benötigte ein Ernährungsmapping im Bezirk. Darunter fällt auch: Wo sind welche Supermärkte? Wo wird welche Werbung gezeigt? Dieses soll gut aufbereitet sein: Welches Wissen kann man von den Durchführenden selber erschlossen werden, via Google Maps in Erfahrung gebracht werden, etc. und welches Wissen bedarf eine Befragung der Spandauer Bürgerschaft?
- Es genüge nicht allein zu überlegen, wie eine nachhaltige Ernährung gefördert werden kann. Zugleich müssten Negativstrukturen, wie zum Beispiel die Werbung von ungesunden Lebensmitteln, minimiert werden.
- Es gibt bereits Infrastrukturen wie die von Lieferdiensten. Diese könnte man nutzen und Menschen mit mangelnden zeitlichen und finanziellen Ressourcen zu unterstützen, zum Beispiel Alleinerziehende in Ernährungsarmut.
- Snackautomaten in der BVG könnten mit kostenlosem Obst gefüllt werden. Hier könnten Kooperationen mit den Brandburger Landwirt:innen geschaffen werden, welche teilweise ihre Äpfel nicht loswerden. Die ganzen

Äpfel können direkt an die Menschen gebracht werden.
 -> Terra hat eine Infrastruktur, wo nicht extra angeliefert werden muss, wo aber direkt ausgeliefert werden kann.
 -> Das Regionalkonzept Steglitz-Zehlendorf ist bereits im Gespräch mit der BVG darüber. Der Nachhaltigkeitskoordinator des Bezirksamtes Steglitz-Zehlendorf wirbt viel mit Nachhaltigkeit bezüglich der Maßnahme und darüber könnte man die BVG begeistern.

- Die Selbstermächtigung wurde von den Teilnehmenden als wichtiger Hebel identifiziert worden ("ownership"): Menschen müssten in den aktiven Protest eingebracht und ihr Engagement gestärkt werden.
- Es bedarf mehr Multiplikator:innen im politischen Bereich auch auf der Ebene von Bürger:innen Aktionsgruppen.
- Praxisbeispiel: In Neukölln gibt es einen neuen Stadtteilladen in der Emser Straße, wo es eine Küche für Alle (sozialverträgliche Beiträge auf Spendenbasis) mit Restaurantatmosphäre gibt. Es wird ein Gängemenü an den Tisch serviert, Blumen und Kerzen stehen auf den Tischen, etc. Zudem ist es ein drogenfreier Raum.
- Sensible Ansprache auf Augenhöhe: Wenn über das Thema Ernährungsarmut gesprochen wird, dürfe man nicht Belehren und für die Betroffenen, sondern vielmehr mit und aus Sicht der Betroffenen sprechen. Eine Idee ist es, mit dem Jobcenter in Kontakt zu treten und Menschen die Erfahrung zu dem Thema Ernährungsarmut gemacht haben, zu Multiplikator:innen machen.
- Auch über die Stadtteilmütter könnten Informationen geteilt werden. Es müsse kultursensibel aufgeklärt und beraten werden.
- Abgelaufene Lebensmittel müssten weitergegeben werden. Hier tue sich die Frage auf, ob die Entscheidung der Weitergabe auf Bundesebene beschlossen werden muss.
- Bei manchen Menschen wird zu Hause der Strom abgestellt. Das erschwert das Kochen. Um dieses aufzufangen, könnten im halböffentlichen Raum oder bei Arbeitgeber:innen Mikrowellen aufgestellt werden.

Ideen für die Weiterentwicklung des Handlungsfeldes:

- Das Konsumverhalten ist stark von der Ernährungsumgebung geprägt. Hier müssten öffentliche Gelder eingesetzt werden, damit eine gesunde Ernährungsumgebung muss vorgelebt und normalisiert werden könnte. Die Ernährungsbildung sei zwar auch wichtig, aber muss und soll nicht immer primär/alleine gedacht werden. Sie gehen Hand in Hand und könnten gemeinsam wirkungsstärker sein. Es müsste ein Konzept überlegt werden, wie der öffentliche Raum mit frischen und gesunden Lebensmitteln versorgt werden kann. Dadurch würden neue Möglichkeiten für die Ernährungsbildung geschaffen werden.
- Wie könnten Krankenkassen bei einer gesunden Ernährung unterstützen? In Deutschland unterstützen Krankenkassen teilweise Menschen mit Behinderung bei dem Einkauf nachhaltiger Lebensmittel, sofern nachgewiesen wurde, dass diese sich positiv auf ihren Krankheitsverlauf auswirken. In England wird von den Krankenkassen eine glutenfreie Box bei dem Equivalent von DM ausgegeben. Diese werden von den Krankenkassen gefördert. Solche Ansätze sollten weiterverfolgt werden.
- Ein weiterer Akteur, der in der Entwicklung der Ernährungsstrategie mit in Betracht gezogen werden sollte, ist pep (Plattform für Ernährung und Bewegung).

MÖCHTEN SIE MITWIRKEN?

Die Spandauer Ernährungsstrategie wird partizipativ erarbeitet. Für den weiteren Prozess sind ihre Erfahrungen, Wünsche und Ideen sehr wertvoll. Bringen Sie sich also gerne ein und melden Sie sich bei Interesse bei ernaehrung@ag-urban.de.

KONTAKTDATEN

Lorena Unger

AG. URBAN

E-Mail: unger@ag-urban.de

Tel: 030 609 822 540

Tanja Götz-Arsenijevic

OE Qualitätsentwicklung, Planung und Koordination

Abt. Jugend und Gesundheit

E-Mail: t.goetz@ba-spandau.berlin.de

Tel: 0152 091 987 40

Philipp Freisleben

Nachhaltigkeitsbeauftragter

Stabsstelle Nachhaltigkeit und Klimaschutz

E-Mail: p.freisleben@ba-spandau.berlin.de

Tel: 0151 150 753 03

