Dieses Dokument ist lizenziert für BW|Universitätsbibliothek Freiburg, uV47356A.
Alle Rechte vorbehalten. © Ökologie & Landbau. Download vom 02.04.2025 13:29 von www.wiso-net.de.

Ernährungswende vor Ort

Wenn Kommunen kochen

Auch Städte und Gemeinden können einen wesentlichen Beitrag zu einer nachhaltigen Ernährung leisten. ***David Sipple*** *und* ***Arnim Wiek*** *zeigen anhand von Beispielen der Gemeinschaftsverpflegung, welchen wirksamen Hebel die Kommunen hier ansetzen können.*

Städte und Gemeinden sind eine wichtige Steuerungsebene, um Nachhaltigkeitsziele zu erreichen. Hier werden die Lebensbedingungen, Alltagspraktiken und Gewohnheiten der Bevölkerung geprägt. Dazu gehört auch die Ernährung. Ansätze für Nachhaltigkeit und Gesundheit im Ernährungsbereich legen ihren Fokus oft auf die Bildung der Konsument*innen. [1] Weniger Beachtung findet die Gestaltung der Ernährungsumgebung, welche aber Ernährungsgewohnheiten maßgeblich beeinflusst [2] (siehe ebenfalls Beitrag Renner, S. 17ff.). Sie umfasst auch die Art der Angebote in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (GV) wie Kantinen und Mensen. Die gängigen Angebote der GV tragen allerdings immer noch zu Klimawandel, Gesundheitsbelastungen und sozio-ökonomischen Ungleichheiten bei. [3, 4] Da Einrichtungen der GV oft in der Trägerschaft von Kommunen sind, bieten sie wirksame kommunalpolitische Hebel für Klimaschutz, öffentliche Gesundheit und gemeinwohlorientierte Wirtschaftsförderung. Wie kann dies geschehen und welche positiven Beispiele gibt es bereits?

Für eine erfolgreiche Ernährungswende müssen die Kommunen Instrumente anwenden, um Nachhaltigkeit in der lokalen Ernährungswirtschaft zu fördern. Hier setzt der Leitfaden „Kommunale Instrumente für die nachhaltige Ernährungswirtschaft“ [5] an, der 15 Instrumente aus den Bereichen Regulierung, Ökonomie, Kooperation und Information identifiziert. Anhand erfolgreicher Praxisbeispiele wird für jedes Instrument aufgezeigt, wie Kommunen Nachhaltigkeit in Betrieben der lokalen Ernährungswirtschaft unterstützen können. Dazu gehören auch die Stärkung bioregionaler, pflanzenbetonter und gesunder Angebote in der GV sowie die Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Instrumente im Bereich der GV gelten als besonders wirksam, da diese Einrichtungen wichtig für die Versorgung der Bevölkerung sind. Instrumente der Kooperation wie der Aufbau bioregionaler Wertschöpfungsketten tragen dazu bei, regionale Erzeuger*innen und Verarbeiter*innen stärker in die GV einzubinden und deren Absatzwege zu stärken. Instrumente der Information wie Nudging, Schulungen des Küchenpersonals oder Beratungsangebote fördern bewusstes Ernährungsverhalten. Ökonomische Instrumente transformieren zum Beispiel über nachhaltige Ausschreibungskriterien die öffentliche Beschaffung.

Kommunale Frischeküchen

Ein innovatives ökonomisches Instrument ist der Betrieb von Frischeküchen in kommunaler Eigenregie. Im Folgenden werden vier Praxisbeispiele solcher Frischeküchen aus Deutschland, Österreich und der Schweiz vorgestellt:

- Die *Frischeküche Holzkirchen* ist ein gemeinsames kommunales Unternehmen des Markts Holzkirchen und des Landkreises Miesbach in Oberbayern. Hier beliefert sie täglich öffentliche Betreuungs- und Bildungseinrichtungen mit über 2 000 vorzugsweise regionalen Mahlzeiten nach den Kriterien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Ergänzend werden sechs Schulkioske betrieben, die das gesunde Verpflegungsangebot erweitern. [6]
- Der *Eigenbetrieb für kommunale Aufgaben und Dienste (EAD)* der Stadt Darmstadt betreibt acht Produktionsküchen zur Versorgung von 24 Schulen und drei Kindertagesstätten. Täglich werden über 3 000 Essen unter Berücksichtigung der DGE-Standards und mit dem Schwerpunkt

Dieses Dokument ist lizenziert für BW|Universitätsbibliothek Freiburg, uV47356A.
Alle Rechte vorbehalten. © Ökologie & Landbau. Download vom 02.04.2025 13:29 von www.soel.de.



Frisch kochen ist das Erfolgsgeheimnis zahlreicher Biokantinen – wie hier im Berliner Projekt Kantine Zukunft.

auf Bio-, Regional- und Fairtrade-Produkten zubereitet und spezifische Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung umgesetzt. [7]

- In drei Frischeküchen in Doren, Hittisau und Lingenau (Österreich) werden im Zuge des Projekts *LOKAL – Das Essenskonzept für den Vorderwald* täglich 300 saisonale und klimafreundliche Mittagessen für Schulen und Kitas in neun Gemeinden der Region zubereitet. Die enge Zusammenarbeit mit lokalen landwirtschaftlichen Betrieben garantiert kurze Transportwege und hohe Saisonalität. Der Fokus liegt auf pflanzenbetonten und fleischarmen Menüs. [8]
- Die städtische *Produktionsküche in Biel* (Schweiz) versorgt alle Schulen und Kitas der Stadt und damit bis zu 21 Standorte mit 2500 Mittagsmenüs pro Tag. Hauptmerkmale des kommunalen Eigenbetriebs sind die überwiegende Verwendung saisonal-regionaler Biolebensmittel (60 bis 100 Prozent), kurze Transportwege und nachhaltige Logistik. [9, 10]

Herausforderungen für Kommunen

Der Einsatz kommunaler Instrumente zur Förderung von Nachhaltigkeit in der GV ist mit Herausforderungen verbunden. Maßnahmen wie der Bau einer Frischeküche im Eigenbetrieb stellen für Städte, Gemeinden und Gemeindeverbände finanzielle, personelle und organisatorische Hürden dar. Gleichzeitig sind viele Kommunalverwaltungen bereits stark ausgelastet. Vielerorts fehlt es zudem an institutionellem Wissen und Kapazitäten, um die vorhandenen Möglichkeiten effektiv zu nutzen.

Hier setzen Workshops und Fortbildungen an, die kommunale Akteur*innen befähigen und hierfür auch den Wissenstransfer zwischen Kommunen nutzen (Peer-to-Peer). Unter dem Titel „Kommunen gestalten nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung“ fand im Herbst 2024 in Karlsruhe ein solcher Fortbildungs-Workshop statt. Die Veranstaltung war Teil des Projekts „Nachhaltigkeitstransformation der Gemeinschaftsverpflegung in Baden-Württemberg“, welches im Rahmen des Innovationscampus Nachhaltigkeit von der Universität Freiburg und dem Karlsruher Institut für Technologie (KIT) durchgeführt wird. Bei der Veranstaltung zeigte sich das große Interesse an Wissenstransfer und Vernetzung zu kommunalen Instrumenten für die nachhaltige GV. Gleichzeitig wurde deutlich, dass es keine Pauschallösungen gibt, da vielfältige Faktoren wie Größe der Stadt, Struktur der GV und ihrer Träger, vorhandene Infrastruktur sowie ausreichend Unterstützungsformate für den Erfolg ausschlaggebend sind. Kommunale Instrumente müssen daher flexibel auf die unterschiedlichen Kontexte angewendet und kontinuierlich evaluiert werden. Im Workshop wurde zudem die wichtige Rolle von Bund und Ländern betont, welche die Kommunen durch Rahmenbedingungen und Förderprogramme unterstützen können.

Angebote fehlen, Bedarf steigt

Wenn Kommunen kochen, können sie für eine nachhaltige und gesunde Verpflegung sorgen und somit die Ernährungswende mitgestalten. Der Betrieb kommunaler Unternehmen sichert die Versorgung, wo ein (geeignetes) privatwirtschaftliches Angebot fehlt, eröffnet mehr Entscheidungsfreiheit in der Beschaffung und stärkt die regionale Wertschöpfung. [10] Mit dem ab 2026 in Deutschland geltenden Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung nimmt die Verantwortung der Kommunen für das Angebot einer gesunden und nachhaltigen Kita- und Schulverpflegung weiter zu. [11] Hierfür gilt es, Strategien und Programme zu entwickeln, um die Kommunen in der erfolgreichen Umsetzung zu unterstützen. □

▷ Die Ziffern in eckigen Klammern verweisen auf Literatur und Links, abrufbar unter **oekologie-landbau.de/materialien**





Dr. David Sipple und **Prof. Dr. Arnim Wiek,** beide Humboldt-Professur für Nachhaltige Ernährungswirtschaft, Institut für Wirtschaftswissenschaften, Universität Freiburg, david.sipple@vwl.uni-freiburg.de

FOTO: Insa Hagemann