

Bericht zum Ernährungskongress am 12.05.2023: Besser essen – Gesund für Mensch und Planet

Wie können wir uns in Zukunft so ernähren, dass es unserer Gesundheit und der unseres Planeten guttut?



© LIFE e.V.



Zur Eröffnung des Kongresses sprachen Britta Haßelmann, Fraktionsvorsitzende der Grünen im Bundestag, Cem Özdemir, Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, sowie Renate Künast, MdB und Sprecherin für Ernährungspolitik der Grünen. Sie hoben hervor, dass sich die Ernährungskultur bereits in einem gesellschaftlichen Wandel befindet: Immer mehr Menschen ernähren sich pflanzlich, die Lebensmittelbranche investiert in Alternativen zu Fleisch und Milchprodukten, Köchinnen und Köche in Kitas, Kantinen und Krankenhäusern ändern ihre Speisepläne. Auf politischer Ebene wurden unter anderem die verpflichtende Tierhaltungskennzeichnung sowie die Einführung eines Bürger*innenrates für Ernährung durchgesetzt. Renate Künast betonte, dass in der Debatte um Ernährung immer Mensch und Planet die Gesprächsgrundlage sein müssen.

Ernährungsumgebungen: Schlüssel zur Transformation der Ernährung

Cem Özdemir unterstrich vor allem den gesundheitlichen Aspekt der Ernährung und identifizierte besonders die Gemeinschaftsverpflegung als Hebel für gesunde Ernährung. **Ernährungsumgebung** ist hier das Stichwort: es bezeichnet das Umfeld, in dem wir uns ernähren. Die Ernährungsumgebung beginnt mit der Exposition gegenüber Lebensmitteln und Essensreizen; diese bestimmen, wie präsent Essen in unserem Alltag ist. Weiter beeinflussen Ernährungsumgebungen den Zugang sowie die konkrete Auswahl von Lebensmitteln.

Über die Bedeutung von Ernährungsumgebungen diskutierten auch Prof. Dr. Britta Renner von der Universität Konstanz und Vize-Präsidentin der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), der Berliner Sternerrestaurantbetreiber Billy Wagner, Anna Sophie Feigl vom Vorstand des Netzwerks der Ernährungsräte e.V. und Prof. Dr. med. Georg Seifert, Facharzt für Kinder- und Jugendmedizin an der Charité Berlin. Der Konsens lag darin, dass die **Ernährungsumgebung ein zentraler Faktor für den individuellen Konsum ist und somit ein zentraler Ansatzpunkt für eine nachhaltigere Transformation der Ernährungskultur sein kann.**

Transformation bei der Gemeinschaftsverpflegung

Das Team von LIFE e.V. nahm an der Diskussion „*Bio, regional, saisonal in der Gemeinschaftsverpflegung: wie bekommen wir das hin?*“ mit den Diskutant*innen Mücella Demir, Projektleitung der [BioStadt Bremen](#), Thomas Voß, kaufmännischer Direktor der [LWL-Kliniken Münster](#), Dr. Philipp Stierand von der [Kantine Zukunft](#) und Thomas Marbach, Koch und Initiator der [ANSTALT für Koch- und Lebensmittelkultur](#), teil. Die Expert*innen berichteten von ihren Herausforderungen und Erfolgen bei der Umgestaltung der Gemeinschaftsverpflegung. Als gemeinsamer Konsens steht, dass die **Förderung von pflanzlichen Produkten als wichtigste politische Maßnahme** zur Lösung dieser Fragestellung gilt. Außerdem werden **hohe Bio-Anteile (50%)** in öffentlichen Kantinen gefordert sowie die **Entwicklung regionaler Lieferketten** als eins der Hauptziele definiert.

Bedeutung für die Volunteer-Verpflegung bei der EURO 2024

Gemeinsamer Konsens der Konferenz ist es, dass die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung als ein besonderer Hebel für eine nachhaltigere Gestaltung der Ernährungskultur wirken kann. Sie kann nicht nur konkret Ressourcen und CO₂ während des Turniers im nächsten Jahr einsparen, sondern vor allem darüber hinaus ein Zeichen für den Ernährungswandel setzen. Die Verpflegung der Volunteers bietet die große Chance zu zeigen, wie gesunde Ernährung lecker und gleichzeitig gut für die Umwelt sein kann. **Das Ziel muss also sein, gemeinsam mit den Host-Cities Ernährungsumgebungen zu schaffen, in denen die Volunteers *einfach* aus gesunden und planetenfreundlichen Essensangeboten wählen können** – ganz nach den Worten von Renate Künast: *Make the healthy way the easy way* („die gesunde Art und Weise zur einfachen Art und Weise machen“). Denn der erste wichtige Schritt nachhaltigen Wandels ist der Kontakt und die Auseinandersetzung mit Ernährung, und die muss *einfach* und *lecker* sein.

Beim anschließenden Buffet, das sich an der *Planetary Health Diet* orientiert, gab es übrigens leckere Buchweizen-Kichererbsen Bowls, gefüllte Karotten- oder Rote Bete-Tortillas.

Hier gibt es den [Livestream](#) der Veranstaltung zum Nachschauen und eine [Zusammenfassung](#) seitens der Grünen Bundestagsfraktion.