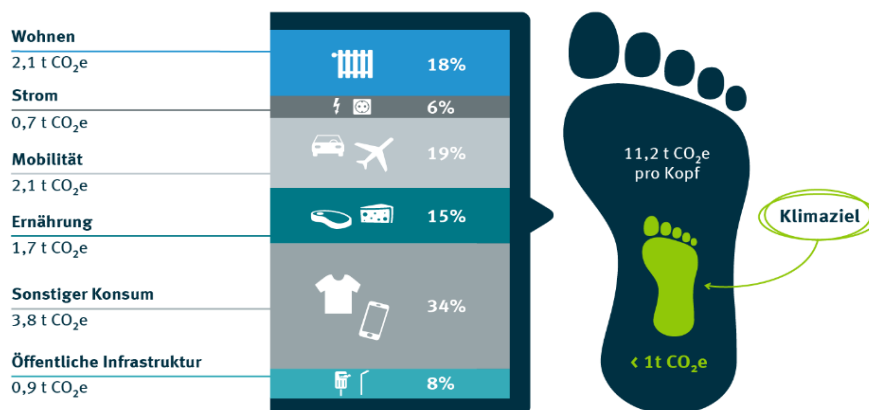


## Handlungsfeld Ernährung im Klimaaktionsplan

Die Art und Weise, wie wir Lebensmittel produzieren und damit versorgt werden, belastet die Umwelt hier und weltweit. Unsere Ernährungsweise beschleunigt als ein wesentlicher Verursacher den Klimawandel.

Insgesamt verursacht die Landwirtschaft ca. ein Viertel aller globalen Treibhausgase. In Deutschland liegt der durchschnittliche Anteil bei 15%, wie die aktuelle Übersicht des Umweltbundesamts zeigt.

### Durchschnittlicher CO<sub>2</sub>-Fußabdruck pro Kopf in Deutschland



Die Frage, welche Klimaschutzmaßnahmen im Ernährungsbereich für Marburg sinnvoll sind, kann letztlich nur auf der Basis einer sorgfältigen Analyse des bestehenden Ernährungssystems beantwortet werden. Also: wie sieht der aktuelle Fußabdruck für die Ernährung in Marburg aus? So können zielgerichtet Maßnahmen und Ziele für eine notwendige Ernährungsstrategie entwickelt werden.

Die nachfolgenden Teil- und Unterziele sind eine vorläufige Übersicht der Vorschläge, die in der Auftaktveranstaltung zum Klima-Aktionsplan am 8.11.2019 gemacht wurden. Diese Ziele müssen systematisch auf Eignung und Machbarkeit überprüft, ergänzt, ggfls. verworfen, konkretisiert und priorisiert werden. Das sollte in einem transparenten und interaktiven Prozess durch die unterschiedlichen Akteure des Ernährungssystems, der Zivilgesellschaft, der Politik und Verwaltung geschehen, wie ihn der Ernährungsrat Marburg und Umgebung für die Entwicklung einer lokalen Ernährungsstrategie vorschlägt.

## Handlungsfeld Ernährung

Unterziel: Förderung einer resilienten kohlenstoffarmen Landwirtschaft

- Subventionierungstopf für ökologischer Höfe und solidarische Landwirtschaft
- Schaffung Landwirtschaftlicher Lernorte

- Aufbau von Humusschicht auf verpachteten städtischen Flächen durch Pächterlass vergüten
- Terra-Preta/Ökolandbau-Workshops vom/beim städtischen Grünflächenamt
- Organisation eines Dialogforums zu Zielkonflikten im Bereich Landwirtschaft

#### Unterziel: Förderung der Selbstversorgung

- Schaffung eines neuen Fachdienstes Essbare Stadt/Selbstversorgung/Ernährungsrat mit den Aufgaben:
  - Selbstanbau von Gemüse – Kurse/Beratung und Flächen anbieten
  - Initiierung und Betreuung von Stadtteilgärten
  - Pflanzprogramm für Obstbäume und -sträucher – Koordination von Patenschaften und Ernteaktionen
  - Fortbildung Grünflächenamt/Mitarbeitende der Stadtverwaltung
  - Programm: Anlegen von Hochbeeten statt Asphaltflächen in der Stadt
  - Asphaltierte Flächen begrünen / Patenschaften
  - Vereine einbeziehen: Grünflächen gemeinsam nutzen, Essbares anbauen
  - Organisation eines Wettbewerbes für Privatgärten: essbar statt Steinwüsten
  - Aufstellung von Regiomaten
  - Essbare Stadt: Bürger\*innen kultivieren Essbares im städtischen Raum
  - EsskulturBaumpaten weiter promoten - Urkunden mit Pressetermin
  - Foodsharing organisieren
  - Flächenpotentiale für essbare StadtKarte: Obstbäume Mundraub.org
  - Förderung weiterer Selbstversorger-Gärten

#### Unterziel: Änderung der Ernährungsverhaltens

- Unterstützung von Bildung, Information und Aufklärungsaktionen:
  - Kartoffeltag (Chesterfield)
  - Vegane/vegetarische Kochkurse in Kooperation mit der VHS
  - Nachhaltige Stadtführung (Themenwanderung)
  - Aufklärung in Kindergärten und Schulen
  - Ort in jedem Stadtviertel für gemeinsames Kochen
  - Aufklärung über Tierleid, Vorteile der Gesundheitskost und veganen/vegetarischen Küche
  - Gesunde Ernährung als integrierter Bestandteil im Unterricht, möglichst in Verbindung mit praktischer Umsetzung
- Veränderung der Speisepläne in Kantinen/öffentlichen Einrichtungen anregen/vorgeben:
  - Weniger tierische Produkte (nur 1 mal pro Woche)
  - Wenn Fleisch, dann von Marburger Tieren
  - keine Lebensmittelverschwendung & weniger Palmöl

- Förderung des veganen/vegetarischen Angebotes in Restaurants:
  - Werbemaßnahmen
  - Finanzielle Unterstützung von veganen/vegetarischen Restaurants zum Beispiel mittels Klimabonus
  
- Vegane, vegetarische Veranstaltungen vorschreiben bzw. unterstützen:
  - 3TM: 100% pflanzenbasierte 3Tage mit Genussvollen Koch-und Ess-Stationen
  - Veranstaltung eines FoodFestival: vegetarisch/vegan für alle
  - Stadtteilküchen Ko(ch)-Working-Space
  - Offene Küchen: Preis für den besten Veggie-Teller

3. Entwurf / 19.02.2022