

SDG 2: DEN HUNGER BEENDEN, ERNÄHRUNGSSICHERHEIT UND EINE BESSERE ERNÄHRUNG ERREICHEN UND EINE NACHHALTIGE LANDWIRTSCHAFT FÖRDERN



Zugang zu Nahrungsmitteln, Ernährungsweisen und -stilen unterscheiden sich auf globaler Ebene stark voneinander. In den Entwicklungsländern spielen Hunger- und Mangelernährung eine andere Rolle als in der nördlichen Hemisphäre. Bei der Umsetzung des SDG 2 auf kommunaler Ebene in Deutschland geht es vor allem um einen besseren Umgang mit Lebensmitteln. Ziel ist es, eine nachhaltige Landwirtschaft zu stärken sowie einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln durch die Verbraucher zu fördern.

STADT-LAND-PARTNER BEIM ESSEN

➔ UM WAS GEHT ES?

„Original Regional“ hebt die Vielfalt regionaler Spezialitäten und Produkte aus der Metropolregion Nürnberg heraus. Gleichzeitig werden alte landwirtschaftliche Kulturlandschaften erhalten. Und: Verbraucher können die Qualität regional erzeugter und traditionell hergestellter Lebensmittel leichter prüfen.

➔ WAS WURDE GEMACHT?

Es haben sich 27 Regionalinitiativen mit rund 1.500 Direktvermarktern und Erzeugern aus der Metropolregion Nürnberg zusammengeschlossen. Gleichzeitig wurden in zahlreichen Kommunen klare Ziele für den Einsatz regionaler Produkte in kommunal betriebenen Kantinen, Kindertagesstätten und Schulen festgelegt.

➔ WIE WURDE ES UMGESETZT?

In der Metropolregion Nürnberg arbeiten vor allem die zentrale „Städteachse“ Nürnberg, Fürth, Erlangen und der ländliche Raum partnerschaftlich zusammen. Die ländlichen Räume versorgen die Städte mit gentechnikfreien und regional erzeugten Lebensmitteln und Produkten. Das nutzt der Region und den einzelnen Kommunen gleichermaßen.

➔ WIE GEHT ES WEITER?

Schritt für Schritt werden die Quoten für Regionalprodukte erhöht sowie die Qualitätsstandards erhöht. Die Stadt Nürnberg geht noch weiter und setzt neben Regionalität auch auf das Kriterium der Bio-Qualität. Ihr Ziel bis 2020: 75 Prozent Bio-Lebensmittelanteil in Kitas und 50 Prozent in Schulen.



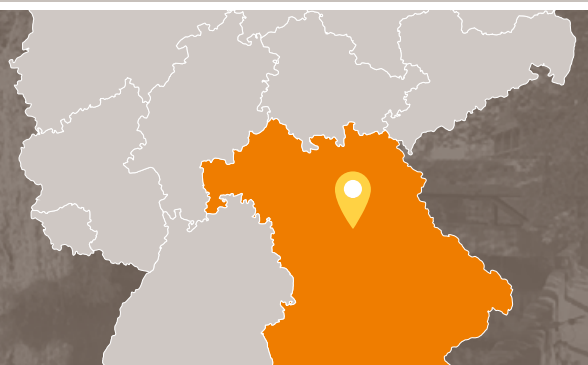
Europäische Metropolregion Nürnberg (EMN) ➔ Bayern



Einwohnerzahl:
3,5 Mio.



Landrat und Ratsvorsitzender der EMN:
Armin Kroder





KEIN HUNGER: ORIGINAL REGIONAL – LEBENS- MITTEL IN DER METROPOLREGION NÜRNBERG

Mit nachhaltiger Landwirtschaft bis 2030 den Hunger weltweit beenden sowie eine bessere Ernährung erreichen und sichern: Das ist Ziel der UN. Dies soll unter anderem durch den Erhalt der genetischen Vielfalt von Saatgut, Kulturpflanzen sowie Tieren erreicht werden. Zudem soll das „traditionelle Wissen“ wieder stärker ins Blickfeld der Lebensmittelproduktion rücken.

Einerseits müssen laut UN dafür in reichen Ländern „alle Formen von Agrarexportsubventionen abgeschafft“ und gleichzeitig die Exportmöglichkeiten der ärmeren Staaten verbessert werden. Andererseits braucht es landwirtschaftliche Methoden, die den Ertrag steigern, nachhaltige Ökosysteme erhalten und die Anpassungsfähigkeit gegenüber Klimaveränderungen oder extremen Wetterereignissen erhöhen. Der regionale Wertschöpfungskreislauf ist dabei ein wichtiger Aspekt. Mit der Marke „Original Regional“ geht die Metropolregion Nürnberg mit gutem Beispiel voran.

SCHRITT FÜR SCHRITT ZU 100 PROZENT REGIONAL

„Am Anfang waren alle skeptisch, heute ist es fast schon Kult“, erinnert sich Herbert Eckstein zurück. Der Landrat des Kreises Roth war ein wichtiger Ideengeber für „Original Regional“, bestätigt Christa Standecker, die Geschäftsführerin der Europäischen Metropolregion Nürnberg EMN. Angefangen hat es mit der regionalen Wurstspezialität Presssack. Ecksteins erfolgreicher Presssackwettbewerb 2005 sei eine Art Erweckungserlebnis gewesen, sagt Standecker.

Eckstein wollte „die regionale Vielfalt sichtbar machen und auf eigene Stärken verweisen“. Daraus entwickelten sich vielfältige Strategien, um Produkte aus der Region auch für die Städte attraktiver zu machen. Gentechnikfreie Lebensmittel standen von Anfang an im Mittelpunkt, die kurzen Versorgungswege leuchteten ein. „Die Grundelemente müssen aus der Region kommen“, da waren sich EMN-Verantwortliche schnell einig. Und dass man zusammenarbeiten muss – auf Lieferanten- wie auf Abnehmerseite.

Schritt für Schritt wurde die Entwicklung vorangetrieben. Kommunen haben ihre eigenen Vorgaben in Küchen von Krankenhäusern, für Caterer von Schulen und Kitas, beispielsweise für die Prozentanteile für Regional- oder sogar Bioprodukte entwickelt.



Die Produktion von Bio-Lebensmitteln wird in der Metropolregion Nürnberg stetig ausgeweitet (Foto: Messe Nürnberg/Thomas Geiger)

PARTNERSCHAFT ZWISCHEN LAND UND STÄDTEN

Inzwischen ist es oft keine Frage mehr, dass Schafffleisch aus Landschaftsschutzprojekten und Säfte und Perlweine aus Streuobstflächen stammen müssen. „Das sichert unsere Kulturlandschaft“, sind sich Standecker und Eckstein einig.

In der Stadt Nürnberg soll bis 2020 der Bio-Lebensmittelanteil in den städtischen Kitas 75 Prozent sein, in Schulen 50 Prozent. Letzteres gilt auch für Empfänger des Oberbürgermeisters, der hier ein Zeichen setzen will.

Aber auch in Kleinstädten wie Gräfenberg gibt es ein Konzept für die Verpflegung an der Ganztageschule. Im Projekt „Küchen Flegel“ werden Schülerinnen und Schüler bei der Gestaltung eines gesunden Speiseplans unter nachhaltigen Gesichtspunkten einbezogen. Die Lebensmittel werden täglich aus der Region bezogen, die Lieferanten sind bekannt und es bestehen Rahmenvereinbarungen über Qualitätsstandards.

Inzwischen sind in der Metropolregion 2.412 Unternehmen bio-zertifiziert, Tendenz stark steigend. „Original Regional“ ist zu einem Netzwerk geworden, das neben den Kommunen aus Bäckern, Metzgern, kleinen Produktionsbetrieben und Caterern besteht. Sie bieten 120 Original-Regionale Spezialitäten an, schaffen Beschäftigung in der Region und vermeiden überflüssige Transportwege. Zudem verbessern und erhalten sie das Wissen über landwirtschaftliche Produktionsweisen.

INTERNETADRESSE

original-regional.metropolregionnuernberg.de

