

Ernährungsstrategie Baden-Württemberg

Weiterentwicklung 2022



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG, LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

Einführung

Der Koalitionsvertrag 2021 „Jetzt für Morgen – Der Erneuerungsvertrag für Baden-Württemberg“ sieht eine Weiterentwicklung der Ernährungsstrategie vor. Eine nachhaltigere und klimafreundliche Ernährung ist ein essentieller Baustein für die aktuellen Herausforderungen der Umwelt-, Gesundheits- und Agrarpolitik.

Seit Februar 2022 hat der Krieg in der Ukraine nicht nur die europäische Friedensordnung gefährdet. Lebensmittelunsicherheit und steigende Preise sind weitere Folgen, die für alle spürbar sind und insbesondere weltweit gesehen zu Engpässen in der Lebensmittelversorgung führen werden.

Die Weiterentwicklung der Ernährungsstrategie soll deshalb einen Beitrag dazu leisten, Baden-Württemberg zum Klimaschutzland Nr.1 zu machen und die ökologische Landwirtschaft auf bis zu 40 Prozent auszubauen. Dabei gilt zu bedenken, dass die aktuellen Herausforderungen in der Lebensmittelversorgung und beim Natur- und Klimaschutz nur gemeinsam gelöst werden können.

Das 1,5 Grad-Ziel bezogen auf den globalen Temperaturanstieg ist nur durch gemeinsame Anstrengungen auch in Bezug auf unsere Ernährung zu schaffen. Etwa ein Drittel des CO₂-Ausstoßes wird weltweit gesehen durch den Lebensmittelsektor verursacht. Deshalb gilt es, in Privathaushalten sowie in der Außer-Haus-Verpflegung für eine nachhaltigere Ernährung zu werben und faire Ernährungsumgebungen zu schaffen. Die Landeskantinen müssen mit einem hohen regionalen und bio-regionalen Anteil ihrer Vorbildrolle im Land gerecht werden. Auch in Kitas und Schulen werben wir für ein derartiges Essen. Die Lebensmittelverschwendung muss sowohl in Privathaushalten als auch in Produktion und Verarbeitung weiter eingedämmt werden. Lebensmittelverschwendung in diesem Sinne ist jedes Verhalten, durch das für den menschlichen Verzehr hergestellte Produkte für den Direktverzehr verloren gehen.

Die Organisation unseres Essalltages und unsere Konsumgewohnheiten berühren ebenso Fragen der Gesundheit und des gesellschaftlichen Zusammenhaltes. Essen sollte integrieren und verbinden und eine ausgewogene und nachhaltige Ernährung darf nicht vom Geldbeutel abhängen. 2017 hat Baden-Württemberg für einen umfassenden

Ansatz daher als erstes Bundesland eine Ernährungsstrategie mit neun Leitsätzen beschlossen, die die ressortübergreifende Zusammenarbeit im Land stark vorangebracht hat.

Nun gilt es, die Maßnahmen inhaltlich zu akzentuieren und besser mit lokalen Aktivitäten wie den Ernährungsräten zu vernetzen, um mehr in die Fläche zu kommen. Außerdem sollen die Einzelmaßnahmen stärker in strukturelle Veränderungen münden und es soll auf der Bundesebene eine Verbesserung der normativen Rahmenbedingungen angestoßen werden.

Während der Coronakrise wurde der Stellenwert von Ernährung und Essen in seiner grundlegenden Bedeutung unter verschiedenen Aspekten deutlich:

Die Wertschätzung von Lebensmitteln und frischen, selbst zubereiteten, gemeinsamen Mahlzeiten in privaten Haushalten nahm teilweise zu. Die Pandemie steigerte den Wunsch und Trend hin zu bewusster Ernährung und Nachhaltigkeit. Im Zeitraum von März bis November 2020, als gastronomische Einrichtungen zeitweise geschlossen waren und die Bedeutung der Arbeitserledigung im Homeoffice rasant anstieg, sorgten Verbraucherinnen und Verbraucher für rund 24 Prozent mehr Umsatz bei Bio-Frischeprodukten¹. Inwieweit und in welchen Segmenten sich dieser Trend bestätigt, bleibt vor dem Hintergrund der inflationsgetriebenen aktuellen Preissteigerung von Lebensmitteln abzuwarten.

In der Coronapandemie gab es auch eine Zunahme von Innovationen, wie z. B. diverse Lieferkonzepte der Außer-Haus-Verpflegung, Kochboxen etc. Gleichzeitig fand eine Re-Privatisierung des Essens statt. Insbesondere für sozial benachteiligte Familien machte sich die fehlende tägliche Kita- oder Schulmahlzeit sowie der Anstieg der Lebensmittelpreise stark bemerkbar. Auch langfristig sind z. B. durch den Ausbau des mobilen Arbeitens Verschiebungen im Außer-Haus-Markt in Richtung Re-Privatisierung und Stadtteilangeboten zu erwarten.

Corona zeigte genau wie der Krieg in der Ukraine, wie bedeutend regionale, stabile und nachvollziehbare Lieferketten für Lebensmittel sind.

¹ <https://www.boelw.de/themen/zahlen-fakten/ernaehrung/artikel/corona-spezial/>

Die Auswirkungen des Krieges in der Ukraine sind für Menschen weltweit spürbar. So sind die Energiepreise seit Ende Februar 2022 stark gestiegen, aber auch landwirtschaftliche Produktionsmittel (z.B. Futter- und Düngemittel) und Lebensmittel wie Getreide, Gemüse, Fleisch, Milch oder Pflanzenöl werden teurer. Laut einer Analyse von PricewaterhouseCoopers muss ein durchschnittlicher deutscher Haushalt mit Mehrkosten von bis zu knapp 3.000 Euro im Jahr rechnen. Diese Entwicklung belastet insbesondere wieder Menschen mit geringem Einkommen. Es sind zudem Zielkonflikte beim Einkaufsverhalten hinsichtlich Lebensmittelqualität und verfügbarem Budget zu erkennen.

Bei der Weiterentwicklung der Ernährungsstrategie kann auf die Erfahrungen der letzten fünf Jahre in der Umsetzung der Ernährungsstrategie und die Empfehlungen aus aktuellen Gutachten, wie insbesondere das 2020 veröffentlichte „Politik für eine nachhaltigere Ernährung - Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten“ des Wissenschaftlichen Beirates für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) sowie das Positionspapier 2021 der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zu nachhaltigerer Ernährung², zurückgegriffen werden. Gleichzeitig gilt es, agil auf die aktuellen Herausforderungen, die durch den Ukraine-Krieg verursacht werden zu reagieren und die Widerstandsfähigkeit unserer Lebensmittelversorgung im Krisenfall zu erhöhen.

Das Landeszentrum für Ernährung nimmt als Ansprechstelle für Bildungs- und Verpflegungseinrichtungen im Land eine Schlüsselrolle ein. Es soll u. a. neue Impulse zur Gestaltung von fairen Ernährungsumgebungen in Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen geben (z. B. Etablierung nachhaltiger Normen und Strukturen durch Umsetzung eines Speiseangebots nach DGE-Qualitätskriterien; nachhaltige Konsumententscheidungen anstoßen / Nudging).

Zusätzlich soll die Innovations- und Transformationskraft von lokalen Akteuren z. B. in Form von Ernährungsräten und anderen lokalen Initiativen unterstützt werden. Vertreterinnen und Vertreter entlang der Lebensmittelwertschöpfungskette setzen sich hier für

² Renner B, Arens-Azevêdo U, Watzl B, Richter M, Virmani K, Linseisen J for the German Nutrition Society (DGE): DGE position statement on a more sustainable diet. Ernährungs Umschau 2021; 68(7): 144–54

eine nachhaltige, bio-regionale lokale Ernährungspolitik ein. Die Verbindungen von regionaler Erzeugung und regionalem Konsum spielen dabei eine wichtige Rolle. Die Inhalte der neun Leitsätze der Ernährungsstrategie dienen dabei als Orientierung für lokal angepasste Strategieprozesse und Schwerpunktsetzungen. Die Landesregierung wird noch stärker als bisher auf Landes- und Bundesebene auf gute Rahmenbedingungen für ein unterstützendes Ernährungsumfeld hinwirken, wie beispielsweise der reduzierten Besteuerung des Essens in Kitas und Schulen.

Fortschritte und positive Entwicklungen

Angebote in der Ernährungsbildung haben in Baden-Württemberg eine jahrzehntelange Tradition und bilden ein einmaliges Fundament aus Verbraucherinformationen, Ausbildung in der Nahrungszubereitung, Fortbildungsangeboten und Anknüpfungspunkten in den Bildungsplänen der Schulen. Die erste Bilanz der Ernährungsstrategie 2020 hat gezeigt, dass durch ressortübergreifende Kooperationen, wie z. B. beim Ernährungsführerschein, seit 2017 weitere Verbesserungen möglich waren. Zudem konnten Angebote für die Gemeinschaftsverpflegung deutlich ausgeweitet werden.

In den letzten Jahren waren im Bereich Ernährung auch auf Bevölkerungsebene erste ermutigende Fortschritte hin zu einem geänderten Konsumverhalten festzustellen.

- Im letzten Gesundheitsmonitoring von Kindern des Robert Koch-Institutes stagnierten die Zahlen von Übergewicht und Adipositas³. Baden-Württemberg schneidet auch im aktuellen Versorgungsatlas der kassenärztlichen Vereinigung besonders gut ab⁴. Prognosen zum Einfluss der verschiedenen Maßnahmen im Rahmen der Coronapolitik und steigende Zahlen von Übergewicht bei der erwachsenen Bevölkerung – insbesondere Senioren – geben aber keinen Anlass dazu, sich auf dem Erreichten auszuruhen.

³ https://www.rki.de/DE/Content/Gesundheitsmonitoring/Gesundheitsberichterstattung/GBEDownloadsJ/FactSheets/JoHM_01_2018_Adipositas_KiGGS-Welle2.pdf?__blob=publicationFile und <https://www.aerztezeitung.de/Medizin/Adipositas-bei-Kindern-bleibt-dickes-Problem-402300.html>

⁴ https://www.versorgungsatlas.de/fileadmin/ziva_docs/112/VA_21-10_Bericht_Adipositas_2021-11-04.pdf

- Deutsche essen weniger Fleisch – mit 55 kg pro Kopf in 2021 wurde der geringste Wert seit 30 Jahren erhoben⁵. Gemessen an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) (0,3 bis 0,6 kg pro Woche) ist dies aber aus gesundheitlichen und ökologischen Gründen immer noch zu viel. Die Trendreports Ernährung 2021 und 2022, die auf den Einschätzungen von führenden Expertinnen und Experten in Deutschland basieren, bestätigen den anhaltenden Trend zu nachhaltiger, pflanzenbasierter Ernährung in der Bevölkerung⁶.
- In deutschen Haushalten werden weniger noch genießbare Lebensmittel wegwerfen. So sank in der aktuellen GfK-Erhebung 2021⁷ gegenüber 2017 bei den Abfällen aus Milchprodukten sowie Brot und Backwaren der vermeidbare Anteil um etwa acht Prozent, bei Fertigprodukten inkl. Tiefkühlware und Konserven und zubereiteten Speisen um knapp zehn Prozent. Durch gegenläufige Trends und insbesondere den Erhebungszeitraum im ersten Corona-bedingten sog. „Lockdown“ im März 2020 ist der Gesamtabfall in den Haushalten in der zitierten Untersuchung im Vergleich zur Erhebung 2018 annähernd gleichgeblieben. Projekte in der Gemeinschaftsverpflegung, die auch in Baden-Württemberg umgesetzt wurden, zeigen regelmäßig Einsparpotentiale von über 30 Prozent. Dies kann z. B. über Abfallmessungen, Reduzierung der Überproduktion und Tellerreste sowie Schulungsmaßnahmen erfolgen.

Gleichwohl erfolgt der Wandel immer noch zu langsam. Von diversen Expertenkreisen und Zukunftskommissionen wird deshalb – nicht zuletzt angesichts der Auswirkungen des Ukraine-Krieges - ein entschlosseneres Handeln in der Ernährungspolitik gefordert. Besonders das Gutachten des WBAE wird mit seinen Impulsen in den nächsten Jahren handlungsleitend sein.

⁵ <https://www.bzfe.de/service/news/aktuelle-meldungen/news-archiv/meldungen-2022/maerz/versorgungsbilanz-fleisch-2021/>

⁶ Nutrition Hub, Bundeszentrum für Ernährung: Trendreports Ernährung 2021 und 2022

⁷ https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/Lebensmittelverschwendung/GfK-Analyse-2020-Botschaften.pdf;jsessionid=50F8D74693CB2A9A071670E9E35AEEED.live842?__blob=publicationFile&v=3

Prioritäten bei der weiteren Umsetzung der Ernährungsstrategie

In der ersten Kabinettsvorlage hat der Ministerrat die neun Leitsätze für eine nachhaltige Ernährung beschlossen. Ein weiterer wichtiger Bestandteil war die Einrichtung des Landesentrums für Ernährung, mit den beiden Kompetenzzentren für Ernährungsbildung und Gemeinschaftsverpflegung. Soweit auf Landesebene durchführbar, wirkt das Landeszentrum für Ernährung bereits an der Umsetzung der Empfehlungen des WBAE-Gutachtens wie z. B. „Öffentliche Einrichtungen verbessern – Großküchen nachhaltiger gestalten“, „Systemwechsel in der Kita- und Schulverpflegung herbeiführen – Kinder in den Fokus“, „Nachhaltige Ernährung als das `New Normal´ – Soziale Normen kalibrieren“.

Aus dem Koalitionsvertrag, den aufgeführten Expertengutachten und den Folgen des Ukraine-Krieges und den aktuellen globalen Entwicklungen (Klima- und Biodiversitätskrise) ergeben sich für die aktuelle Fortschreibung der Ernährungsstrategie **drei zentrale Prioritäten**

- ✓ Inhalte fokussieren
- ✓ Strukturelle Fortschritte erzielen
- ✓ Lokale Vernetzung fördern und mit Landesaktivitäten verflechten

Diese Schlussfolgerungen werden im Folgenden mit Maßnahmen unterlegt und entlang der Leitsätze im Anhang zusammen mit weiteren zum Teil schon bestehenden Vorhaben eingeordnet.

1. Inhalte fokussieren

Nachhaltigere bio-regionale Ernährung und weniger Lebensmittelverschwendung

Das Landeszentrum für Ernährung kann insbesondere bei der Ernährungsinformation und -bildung sowie bei der Gemeinschaftsverpflegung hinsichtlich zukunftsfähiger Ernährungssysteme und Konsummuster einen Beitrag leisten.

Viel Potential zur Verbesserung der Klimabilanz unseres Lebensmittelkonsums liegt in der **Reduzierung der Lebensmittelverschwendung**. Die rasche Reduktion der für den

menschlichen Direktverzehr verlorenen Lebensmittel würde zudem die globale Ernährungssicherheit deutlich erhöhen.

Für diesen Ansatzpunkt wird der Maßnahmenplan gegen Lebensmittelverschwendung fortgeschrieben. Ansätze, wie eine zentrale Beratungsstelle für die Weitergabe von Lebensmitteln, Messwochen in der Gemeinschaftsverpflegung und die jährliche Aktionswoche mit dem Einzelhandel sind in der Anlage im Leitsatz 4 ausgeführt. Die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung wird zu einem Bildungsschwerpunkt der Landwirtschaftsämter ab 2023 ausgebaut. Dabei geht es nicht nur um die Reduktion von Lebensmittelabfällen, sondern auch um Informationen zu einer nachhaltigeren Ernährungsweise mit mehr Gemüse und Obst, Hülsenfrüchten und Nüssen. Diese Ausrichtung der Ernährung empfiehlt die DGE und hat sie auch der Überarbeitung ihrer Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung 2020 zugrunde gelegt. Diese Empfehlungen der DGE für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Ernährungsweise stimmen in vielen Punkten überein mit der Planetary Health Diet, die seit 2019 besondere Aufmerksamkeit für eine klimakonforme Ernährungsweise erfährt.

Verbraucherinnen und Verbraucher sollen mit einfachen Handlungsempfehlungen und praxisorientierten Angeboten unterstützt werden, wie sie ihre Einkaufs- und Ernährungs- und Essgewohnheiten auch unter Klimaschutzaspekten genussvoll, einfach, regional und saisonal gestalten können. Ein weiterer Aspekt der Bildungsarbeit ist das Auskommen mit dem monatlichen Einkommen, denn steigende Lebensmittelpreise stellen viele Menschen vor Herausforderungen beim Haushalten.

Genauso wichtig ist eine entsprechende Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegungsangebote auf Basis der Qualitätsstandards der DGE. Die Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung tun sich bisher oft schwer, attraktive pflanzliche Gerichte und Speisenangebote zu entwickeln, was der Nachfrage zu vegetarischen und veganen Gerichten zuwiderläuft. Ein Grund dafür ist, dass die Großküche und abwechslungsreiche pflanzliche Gerichte in der Ausbildung von Köchinnen und Köchen bisher kaum eine Rolle spielen. Vor diesem Hintergrund ist die Neuordnung der gastgewerblichen Ausbildungsberufe, die ab dem 1. August 2022 in Kraft tritt, sehr zu begrüßen. Insgesamt soll jetzt mehr Wert auf Digitales, Verbraucherschutz, Nachhaltigkeit und pflanzliche Küche gelegt werden.

Biologische Vielfalt: Mehr Einsatz von überwiegend regionalen ökologisch und biodiversitätsfördernd erzeugten Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung

Die Förderung der biologischen Vielfalt in Baden-Württemberg erfolgt auch über die Teller, vor allem wenn auf Lebensmittel aus biodiversitätsfördernder Landnutzung zurückgegriffen wird, z. B. durch die Erhöhung des Einsatzes von ökologisch erzeugten Lebensmitteln und Fleisch aus Weidetierhaltung bzw. Wildfleisch oder den Genuss alter Sorten und Streuobstsäfte. Hier hat Baden-Württemberg traditionell und kulturell eine Menge zu bieten. Um das Ziel zu erreichen, können Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung für ökologisch erzeugte Lebensmittel wichtige Abnehmer sein. Sie dienen als Hebel für bessere regionale Wertschöpfungsketten, den vermehrten Anbau ökologischer Lebensmittel und eine biodiversitätsfördernde Landnutzung.

Bis zum Jahr 2030 sollen 30 bis 40 Prozent der landwirtschaftlichen Fläche in Baden-Württemberg nach den Regeln des ökologischen Landbaus bewirtschaftet werden – dieses Ziel hat sich das Land gesetzt. Auch im Rahmen der Ernährungsstrategie wird das Ziel insbesondere durch eine Erhöhung des regionalen Bio-Anteils an Landeskantinen und Mensen gefördert. Erkenntnisse aus Modellprojekten des Landesentrums für Ernährung können hier unterstützen und sollen über dauerhafte Beratungsstrukturen verfügbar sein. Dem Ausbau entsprechender Wertschöpfungsketten für bio-regionale Ware in der Gemeinschaftsverpflegung kommt dabei eine Schlüsselrolle zu. Lokale Kreislaufsysteme entstehen und Transportwege werden verkürzt. Zusammengefasst sind diese Faktoren auch ein Beitrag zu krisenfesten, international unabhängigeren Ernährungssystemen.

2. Strukturelle Fortschritte erzielen

Ernährungspolitik muss bei Information und Bildung ansetzen aber auch darüber hinausgehen. Bei der Gestaltung von Lebenswelten und der Ernährungsumgebung wurden erste fachliche Fortschritte erzielt, auf denen aufgebaut werden kann. Die inhaltlichen Schwerpunkte sollen auch in den Strukturen verankert werden. Das WBAE-Gutachten „Politik für eine nachhaltigere Ernährung“ ermutigt zu weiteren Schritten. Laut Gutachten steht die Ernährungsumgebung im Vordergrund, „da viele Verbraucherinnen und Verbraucher gerade bei Ernährung besonders motiviert sind, sich nachhaltig zu verhalten, sich aber nicht immer reflektiert und bewusst abwägend verhalten können und bei den heutigen Rahmenbedingungen hier immer wieder scheitern (müssen).“

In den letzten vier Jahren wurden etwa 25 Prozent der Betriebskantinen in der Landesverwaltung im Rahmen von Modellprojekten hinsichtlich eines gesundheitsfördernden Angebotes und des Einsatzes von ökologisch erzeugten Lebensmitteln (Ziel: 15 bis 20 Prozent) zertifiziert. Nun soll eine **Kantinenrichtlinie** für die Kantinen der gesamten Landesverwaltung erarbeitet werden. Mit der Richtlinie wird sich eine eigene Kabinettsvorlage zu einem späteren Zeitpunkt befassen.

Auch die Kita- und Schulverpflegung wird hier mit gutem Beispiel vorangehen, um die Ziele des Gesetzes zur Änderung des Landwirtschafts- und Landeskulturgesetzes sowie des Naturschutzgesetzes – kurz: das Biodiversitätsstärkungsgesetz – umzusetzen. Gemeinsam mit den kommunalen Spitzenverbänden sollen die Möglichkeiten einer Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards als Basis für die Verpflegung in Schulen geprüft werden. Hierzu können die etablierten Kommunikationswege des Fachressorts mit den Kommunen genutzt werden.

Im Zuge des Rechtsanspruches auf eine Ganztagesbetreuung für Kinder im Grundschulalter ist die Chance auf eine Qualitätsoffensive beim Essen für die Kinder zu nutzen. Dazu gehört auch die **Fortsetzung des EU-Schulprogramms**, über das Kinder in Grundschulen und Kitas das ganze Jahr über Lieferungen von Obst, Gemüse und Milchprodukten erhalten. Mehr als 40 Prozent der Lebensmittel im EU-Schulprogramm stammen bereits aus ökologischer Erzeugung.

Neben den öffentlich getragenen Essensangeboten sind Verpflegungsangebote in Unternehmen bedeutsam. In etlichen Unternehmen gibt es ein großes Interesse an regionalen und bio-regionalen Angeboten, als Beitrag zu einem nachhaltigen Fußabdruck der Unternehmen. Auch der Erfolg des Projekts des DEHOGA „Schmeck den Süden – Genuss außer Haus“ unterstreicht dies.

Die Gestaltung der Essumgebung und die strukturelle Verankerung der Ernährungsbildung sind Voraussetzungen zur Erreichung des **BeKi-Zertifikates** für Kindertageseinrichtungen. Rund 500 Kitas haben das Zertifikat bereits erworben oder sind vor dem Abschluss des Prozesses. Die Corona-bedingten Erschwernisse werden voraussichtlich in 2022 aufgeholt werden können. Modellhaft soll ab dem Schuljahr 2022/2023 ein Konzept für ein BeKi-Zertifikat für Grundschulen erprobt werden. Das Konzept sieht vor, die Bereiche Ernährungsbildung und Verpflegung miteinander zu verbinden und Schwerpunkte auf Nachhaltigkeit und die Verankerung des Themenfelds im Leitbild der Schule zu legen.

Aufgrund der immer längeren Aufenthaltsdauer der Kinder in Kitas wächst die Bedeutung des Themenfelds Essen und Trinken in der Gemeinschaft. Um das Themenfeld Ernährung in der **Ausbildung der Erzieherinnen und Erzieher** in Kitas zu stärken, werden in einem mit Bundesmitteln geförderten IN FORM-Projekt in Zusammenarbeit mit dem Kultusministerium Unterstützungsinstrumente für die Fachschulen für Sozialpädagogik sowie Fortbildungen erarbeitet. Die Zusammenarbeit mit drei anderen Bundesländern sowie dem Bundeszentrum für Ernährung gewährleistet, dass die Ergebnisse aus dem Projekt auch in den anderen Bundesländern umgesetzt werden können. Der strukturelle Ansatz hinsichtlich mehr Ernährungsinhalten in Aus- und Fortbildung soll zukünftig insbesondere auch für das Pflegeheim- und Küchenpersonal aufgegriffen werden.

Baden-Württemberg kann den Vorsitz der Verbraucherschutzministerkonferenz 2023 nutzen, noch stärker darauf hinzuwirken, dass die **Rahmenbedingungen auf Bundesebene für eine ausgewogene und nachhaltige Ernährung** verbessert werden. Dies reicht von der vereinfachten Auswahl von verpackten Lebensmitteln oder Fertigl Lebensmitteln mit Hilfe eines EU-weit verbindlichen Nutri-Scores, wie es auch in den Koalitionsverträgen auf Bundes- und Landesebene verankert ist, bis zu effektiv ausgestalteten Werbeverboten für Lebensmittel mit Kinderoptik und der Prüfung von finanziellen Anreizen bei der Lebensmittelwahl. Die von der Koalition im Bund geplante Kindergrundsicherung bietet eine gute Chance, eine ausgewogene Ernährung zu ermöglichen. Sie

darf nicht hinter erreichte Fortschritte, wie das kostenlose Mittagsangebot, durch das Bildungs- und Teilhabepaket zurückfallen. Vielmehr geht es darum, dass noch mehr bedürftige Schulkinder hiervon profitieren. Baden-Württemberg setzt sich dafür ein, die Besteuerung des Schul- und Kitaessens (wo nicht bereits, wie bei Eigenbetrieben gemäß UStG § 4 Nr. 23 c) realisiert) auf einen Satz von sieben Prozent zu verringern und perspektivisch auf Null zu setzen.

3. Lokale Vernetzung fördern und mit Landesaktivitäten verflechten

Essen verbindet und schafft Gemeinsamkeit. Es ist ein hohes zivilgesellschaftliches Potential in diesem Themenfeld zu beobachten, das gezielt unterstützt werden soll. Aktuell sind Plattformen wichtig, die den Beteiligten ermöglichen, gemeinsame Strategien zur Verbesserung lokaler Ernährungssysteme zu entwickeln. Die Biomusterregionen in Baden-Württemberg sind ein Beispiel für die Unterstützung der angestrebten Gestaltungskraft der lokalen Akteure.

Regionalen Kooperationen, beispielsweise in Form von Ernährungsräten oder vergleichbaren kommunalen Initiativen, die dem Aufbau von sozialen und organisatorischen Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaften auch mit den umgebenden ländlichen Räumen dienen, soll besondere Bedeutung beigemessen werden. Dabei können die Leitsätze der Ernährungsstrategie den Diskussionsprozess unterstützen und Orientierung geben.

In einer kommunalen Ernährungsinitiative schließen sich Bürgerinnen und Bürger, die lokale Politik, Lebensmittelhandel sowie –handwerk, die regionale (Land-) Wirtschaft, Natur- und Landschaftsschutz zusammen und arbeiten gemeinsam an einem lokalen Ernährungssystem. In Deutschland gibt es bereits ca. 50 Ernährungsräte und Gründungsinitiativen (in Baden-Württemberg ca. 10). Dabei ist das ganze Ernährungssystem von der Erzeugung bis Entsorgung im Blick. Kommunale Ernährungsinitiativen sind wichtig, um partizipativ Zielsetzungen für eine lokale Ernährungspolitik zu diskutieren, Handlungskonzepte zu erarbeiten und dessen Umsetzung zu begleiten.

Ein breit angelegtes Förderprogramm soll entwickelt werden und neue Handlungsräume für Kommunen und die umgebenden ländlichen Räume eröffnen. Menschen vor Ort können so die Ernährungswende mit eigenen Aktionen und Innovationen angehen.

Die Bedeutung kommunaler Ansätze konnte schon seit 2020 mit dem Projekt „Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung - Grenzenlos Nachhaltig“ gezeigt werden.

Dadurch wurde eine Plattform geschaffen, in der sich lokal Aktive gegen Lebensmittelverschwendung vernetzen und zugleich ein wechselseitiger Wissenstransfer mit der jeweiligen französischen Partnerstadt erfolgen kann. Das Netzwerk der Biostädte ist ein weiteres Beispiel für die angestrebte Gestaltungskraft der lokalen Akteure.

Ernährungspolitik ressortübergreifend gestalten

Eine nachhaltige Ernährungspolitik muss ökologische, ökonomische, soziale und gesundheitliche Aspekte zusammen denken. Ein wichtiges Ziel der Ernährungsstrategie war von Beginn an im Sinne der Partnerschaft und Kohärenz der Landespolitik, dass Gesundheits-, Umwelt- und Bildungsziele gemeinsam und in Abstimmung mit allen Ressorts verfolgt werden. Die Vernetzung erfolgt u.a. durch gemeinsame Maßnahmen, Mitwirkung in verschiedenen Gremien und Arbeitsgruppen. Die gemeinsamen Anliegen in der Bildung, Gesundheitsförderung oder Klimapolitik sind entlang der neun Leitsätze in der Anlage genauer dargestellt.

Die Ernährungsstrategie leistet außerdem einen Beitrag zur stetigen Weiterentwicklung des Marktes für biologisch und regional erzeugte Lebensmittel hoher Qualität. Themen wie Ernährungssicherheit, Biodiversität und Tierwohl spielen, auch in Bezug auf die Ernährungsstrategie, eine wichtige gesamtgesellschaftliche Rolle. Die geplante Haltungskennzeichnung auf Bundesebene kann auch positive gesundheitliche und ökologische Begleiteffekte haben.

Im Rahmen der Landesstrategie **Nachhaltige Bioökonomie Baden-Württemberg** werden zudem verbraucherorientierte Produkt- und Prozessinnovationen entlang der Lebensmittelwertschöpfungskette sowie sektor- und branchenübergreifende Bildung und Vernetzung zum Themenfeld gefördert.

Fair produzierte Lebensmittel, die nicht in der Region erzeugt werden können, sind ebenso Bestandteil eines weltoffenen, ganzheitlichen Ansatzes. Auch hier ist die Gemeinschaftsverpflegung als Abnehmer ein wichtiger Hebel.

Der am 23.09.2022 gestartete **Strategiedialog Landwirtschaft in Baden-Württemberg** kann ein sehr gutes Beispiel dafür sein, wie die Sicherstellung der Nahrungsmittelproduktion unter tragfähigen ökonomischen Voraussetzungen und Berücksichtigung von Naturschutz- und Umweltaspekten sowie sozialer Verantwortung gewinnbringend und gesellschaftsgetragen umgesetzt werden kann. Er kann durch Modellprojekte auch den Schwerpunkt der Ernährungsstrategie, regionale und regional-ökologisch erzeugte Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung zu erhöhen, aufgreifen.

9 Leitsätze für eine nachhaltige Ernährung

Schlüsselvorbaben und Übersicht aktueller Projekte der Ernährungsstrategie Baden-Württemberg

1. Wir stärken die Ernährungsinformation und -bildung landesweit für alle.

Um eine nachhaltige und ausgewogene Ernährung zu erleichtern, müssen adäquate Ernährungsbildungsangebote die Bürgerinnen und Bürger lebenslang begleiten. Diese stellen wir auch weiterhin bereit. Gemäß dem neuen Grundsatz zur Schaffung fairer Ernährungs-umgebungen, legen wir künftig unsere Priorität auf die Stärkung von Strukturen, z. B. in Fortbildung und Ausbildung sowie in Bildungseinrichtungen.

Im Rahmen von regionalen Veranstaltungen, wie dem Schaufenster Ernährungsbildung vernetzen wir weiterhin die Akteurinnen und Akteure in Baden-Württemberg untereinander, um bestehende Angebote transparent zu machen und aufeinander abzustimmen.

Neue Maßnahmen

Zertifizierungsoffensive der Landesinitiative BeKi – Bewusste Kinderernährung

Im Koalitionsvertrag ist eine „BeKi-Zertifizierungsoffensive“ benannt. Neben der fortgesetzten Verbreitung des BeKi-Zertifikats für Kitas soll ein BeKi-Zertifikat für Grundschulen konzipiert und mit dem Kultusministerium abgestimmt werden. Das Konzept sieht vor, die Bereiche Ernährungsbildung und Gemeinschaftsverpflegung miteinander zu verbinden und einen Schwerpunkt auf Nachhaltigkeit zu legen, z. B. bei der Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) an Schulen.

Mit dem Thema „**Ernährung in der Ausbildung**“ haben wir im ersten Projektjahr des INFORM-Projektes StErne schon sehr gute Erfahrungen im Bereich des pädagogischen Fachpersonals in Kitas gemacht. Kooperationen sowohl innerhalb der Ressorts als auch innerhalb verschiedener Bundesländer konnten gestärkt werden. Ziel ist es nun, neue Berufsgruppen anzusprechen. Im Blickfeld sind insbesondere **Kindertagespflegepersonen** und Lehrkräfte an Fachschulen für Sozialpädagogik sowie für Pflegeberufe. Mit weiterhin über 200 Fortbildungen jährlich für pädagogische Fachkräfte in Kitas durch die Landesinitiative BeKi bleibt Baden-Württemberg bundesweit führend.

Der **Orientierungsplan** für baden-württembergische Kindertageseinrichtungen wird aktuell überarbeitet und weiterentwickelt. In diesem Zusammenhang wird auch der Themenbereich „Ernährung: Essen und Trinken“ beleuchtet und weiterentwickelt.

Bestehende Maßnahmen

- Landesinitiative BeKi – Bewusste Kinderernährung
- BeKi-Zertifikat für Kitas
- Initiative „Schulgarten und Schulumfeld – Gärtnern macht Schule“
- Garten³ – Hoch, höher, Hochbeet!
- Ernährungsführerschein
- # easyfood bw - Junge Erwachsene in der Berufsausbildung
- Schwerpunkt Seniorenernährung
- EU-Schulprogramm inklusive pädagogischer Begleitmaßnahmen

2. Wir werben gemeinsam mit allen Akteurinnen und Akteuren für einen nachhaltigeren, klimabewussten Konsum.

Verbraucherinnen und Verbraucher sollen für eine klimabewusste Ernährung gewonnen werden. Das Querschnittsthema bilden wir sowohl in der Ernährungsinformation und -bildung als auch in der Gemeinschaftsverpflegung ab. Wir laden alle Akteurinnen und Akteure ein, die Neugier und Offenheit von Verbraucherinnen und Verbrauchern für eine nachhaltige, klimabewusste Kost zu fördern, z. B. durch Angebote zum Ausprobieren beim Einkauf, in der Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung, durch attraktive Rezepturen und Darbietungen, durch Verkostungen, über positive Geschichten und Botschaften.

Ein nachhaltiger Konsum setzt zugleich verlässliche Informationen voraus.

Neue Maßnahmen

„**Klimabewusst Genießen**“ wird zu einem Schwerpunkt in der Verbraucherkommunikation und in den Angeboten der Sachgebiete Ernährung und Hauswirtschaft in den Landratsämtern Baden-Württembergs. Hier finden sich Kernkompetenzen für eine klimafreundliche Ernährung

(beispielsweise Kenntnisse über Lebensmittel, Einkaufsverhalten, Küchenpraxis und Umsetzung einer saisonalen und regionalen Ernährung, die auch Genuss von pflanzlichen Lebensmitteln im Blick hat).

Die „**Vermeidung von Lebensmittelverschwendung**“ ist dabei ein wichtiger Teilaspekt für eine klimabewusste Ernährung, auf den die Verbraucherbildung an den Landwirtschafts-ämtern weiterhin einen Schwerpunkt legt (siehe auch Leitsatz 4).

Lebensmittelverschwendung in diesem Sinne ist jedes Verhalten, durch das für den menschlichen Verzehr hergestellte Produkte für den Direktverzehr verloren gehen.

Um Verbraucherinnen und Verbraucher in ihrem Alltag abzuholen, werden auch digitale Angebote mitgedacht. Ernährung ist auch Bestandteil der App „Klima Buddy“ des Innenministeriums und der Klimaschutzstiftung Baden-Württemberg. Mit dieser App können Verbraucherinnen und Verbrauchern Vorschläge und Tipps zur Einsparung von CO₂ im Alltag erhalten.

Ehrenamt stärken – Zahlreiche Institutionen der Zivilgesellschaft von Vereinen über Ernährungsräte und Kirchen adressieren das Thema gesunde und nachhaltige Ernährung in vielfältiger Weise. Sie verbinden Produzentinnen und Produzenten mit Handel und Verbraucherinnen und Verbrauchern. An Runden Tischen werden passgenaue Lösungen für die jeweilige Region entwickelt - von der Erzeugung bis zur Entsorgung. Für die Arbeit dieser ernährungspolitischen Akteure vor Ort sollen Fördermöglichkeiten entwickelt werden.

Werbeumgebung nachhaltiger gestalten

Ebenso wie es der Koalitionsvertrag der neuen Bundesregierung vorsieht und die Experten des WBAE-Gutachtens empfehlen, setzt sich die Landesregierung dafür ein, dass an Kinder gerichtete Werbung für nicht und wenig gesundheitsfördernde Lebensmittel untersagt wird. Wir unterstützen den verbraucherfreundlichen Nutri-Score auf der Vorderseite von Fertiglebensmitteln und setzen uns dafür ein, dass er weiterentwickelt sowie national und EU-weit verbindlich wird. Die Überlegungen zur Entwicklung eines Klimalabels werden konstruktiv begleitet.

Bestehende Maßnahmen

- Lebensweltenübergreifende Förderung eines nachhaltigeren, klimabewussten Konsums in der Gemeinschaftsverpflegung (Landeszentrum für Ernährung)
- Schülermentorenprogramm „Nachhaltig essen“
- Bildungsangebote „Ein bisschen nachhaltig kann jeder“
- Verbraucherportal „Nachhaltiger Konsum“ der Verbraucherzentrale Baden-Württemberg
- *EAT-PROTEIN*: Potenzial proteinreicher, regional angebauter und produzierter Kulturpflanzen zur Förderung einer zukunftsgerichteten Ernährung (Geschäftsbereich Bioökonomie)

3. Wir informieren Verbraucherinnen und Verbraucher sowie Akteurinnen und Akteure in Kindertageseinrichtungen, Schulen und Kantinen über nachhaltige gärtnerische und landwirtschaftliche Erzeugung.

Nachhaltig, biologisch und regional erzeugte Lebensmittel gewinnen zunehmend an Bedeutung. Die Corona-Pandemie hat zusätzlich das Potential das Konsumverhalten auch langfristig zu ändern. Gerade jetzt zeigt sich für jeden, wie wichtig die regionalen Lieferketten sind. Die baden-württembergischen Landwirtinnen und Landwirte aber auch das Ernährungshandwerk und die Betriebe der Ernährungswirtschaft tragen einen wesentlichen Teil dazu bei, dass die Lebensmittelversorgung gewährleistet werden kann.

Die Regionalkampagne „**Natürlich. VON DAHEIM**“ wird weiterentwickelt, um die gegenseitige Wertschätzung zwischen Erzeugern und Endverbrauchern zu intensivieren und zu kommunizieren. Die anstehende Transformation der Land- und Ernährungswirtschaft, deren Anforderungen sich aus dem Green Deal der EU und sich ändernden Verbrauchereinstellungen ableiten, bedarf auch eine Weiterentwicklung der **Qualitätsprogramme (QZBW/Bio-Zeichen-BW)**. Themen wie Biodiversität und Tierwohl spielen zukünftig, auch in Bezug auf die Ernährungsstrategie, eine wichtige gesamtgesellschaftliche Rolle.

Dazu wird im Rahmen der Landesstrategie „Nachhaltige Bioökonomie Baden-Württemberg“ Bildung und Vernetzung zum **Schwerpunktthema „Ernährungssysteme der Zukunft“** gefördert.

Das Land verpflichtet sich mit dem Gesetz zur Änderung des Naturschutzgesetzes und des Landwirtschafts- und Landeskulturgesetzes („Biodiversitätsstärkungsgesetz“) unter anderem dazu, bis zum Jahr 2030 30 bis 40 Prozent der landwirtschaftlich genutzten Flächen nach den Grundsätzen des ökologischen Landbaus zu bewirtschaften. Dies soll mit einem markt- und nachfrageorientierten Ansatz erreicht werden. Mit dem **Aktionsplan „Bio aus Baden-Württemberg“** als Maßnahmenbündel leistet das Land dazu einen wesentlichen Beitrag.

Bestehende Maßnahmen

- Schaffung von Transparenz vom Erzeuger bis zur Ladentheke im Lernort Bauernhof (LoB)
- Regionalkampagne und App Direktvermarktung „Natürlich. VON DAHEIM“
- „Regionale Speisekarte – Genuss außer Haus“
- 14 Biomusterregionen / Regionalmanagement
- Qualitätsprogramme des Landes Qualitätszeichen Baden-Württemberg (QZBW) und Biozeichen Baden-Württemberg (BioZBW) sowie geschützte Herkunftsbezeichnungen der EU

4. Wir ergreifen Maßnahmen, um die Lebensmittelverschwendung einzudämmen.

Mit dem Begriff Lebensmittelverschwendung wird jedes Verhalten bezeichnet, durch das für den menschlichen Verzehr hergestellte Produkte für den Direktverzehr verloren gehen. Bis 2030 soll die Lebensmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene halbiert sowie die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Nahrungsmittelverluste einschließlich Nachernteverlusten verringert werden (UN-Nachhaltigkeitsziel 12.3). Hierzu tragen neben der Sensibilisierung und der Aufrechterhaltung des politischen Diskurses zum Thema auch die Maßnahmen des Landesentrums für Ernährung in den Bereichen Bildung und Gemeinschaftsverpflegung bei. Für den „Maßnahmenplan gegen Lebensmittelverschwendung“ werden weitere Maßnahmen erarbeitet und die Verknüpfung mit der Nationalen Strategie gegen Lebensmittelverschwendung sichergestellt. Hierbei fließen insbesondere die Ergebnisse der nationalen Dialogforen ein.

Neue Maßnahmen

Bildungsschwerpunkt „Vermeidung von Lebensmittelverschwendung“

Das Landeszentrum für Ernährung wird neue Bildungsformate für Angebote der Sachgebiete Ernährung und Hauswirtschaft in den Landratsämtern Baden-Württembergs und für Privathaushalte entwickeln.

Messwoche Außer-Haus-Verpflegung

Weniger Lebensmittelverschwendung in der Verpflegung ist mit einfachen Mitteln möglich, z. B. durch Restemessen im Rahmen einer „Messwoche“. Gute Erfolge konnten in der Gemeinschaftsverpflegung im Rahmen von Coachings bei Modellprojekten erzielt werden. Begonnen wurde 2021 mit dem Bereich der Kliniken und Senioreneinrichtungen. Schritt für Schritt sollen immer mehr Betriebe und weitere Lebenswelten gewonnen werden. 2022 wird ein Schwerpunkt auf den Schulen liegen und der Tag der Schulverpflegung am 17.11.2022 wird als öffentlichkeitswirksame Plattform genutzt.

Rechtliche Rahmenbedingungen

Für die gute Zusammenarbeit bei der Weitergabe von Lebensmitteln im Lebensmitteleinzelhandel und Großhandel sind die rechtlichen Rahmenbedingungen wichtig. Ziel sind Regelungen, die Rechtssicherheit für alle schaffen, ohne dabei die Lebensmittelsicherheit zu gefährden. Ein Ansatzpunkt gemäß Koalitionsvertrag ist ein Vorschlag im Bundesrat für ein Gebot für die Weitergabe von Lebensmitteln im Einzelhandel. Bei der Erarbeitung wird auch der Runde Tisch mit dem Handelsverband Baden-Württemberg einbezogen.

Zentrale Anlaufstelle zur Erleichterung der Weitergabe von Lebensmitteln

Um die Lebensmittelverschwendung im Lebensmitteleinzelhandel zu reduzieren, soll eine zentrale Anlaufstelle geschaffen werden, an die sich Behörden im Land, der Lebensmitteleinzelhandel und private Organisationen bei Fragen zur Weitergabe von Lebensmitteln wenden können. Ziele sind u.a. die Erarbeitung von Hilfestellungen, z. B. (Online-) Schulungsangebote, Übersichten häufig gestellter Fragen oder Positiv- und Negativlisten zur Weitergabe von Lebensmitteln.

Bestehende Maßnahmen

- Bildungsangebote „Gutes Essen ohne Reste“ „Lebensmittel sind so wertvoll“
- Runder Tisch Lebensmitteleinzelhandel
- Aktionswoche „Lebensmittelretter – neue Helden braucht das Land“
- Projekt „Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung – grenzenlos nachhaltig“
- Modellprojekte Gemeinschaftsverpflegung
- Für Daheim-Box
- Gutes Essen Erntedank – Aktionen gegen Verschwendung mit den Landeskirchen

5. Wir nutzen die Strukturen der Gesundheitsförderung und Prävention, um viele Entscheidungsträger für das Thema Ernährung zu gewinnen.

Die verbindlichen Strukturen, die in Baden-Württemberg durch das Landesgesundheitsgesetz und die Landesrahmenvereinbarung zum Präventionsgesetz geschaffen wurden, bieten für die Gesundheitsförderung sehr gute Voraussetzungen. Im Rahmen des „Health in All Policies“-Ansatzes ergänzt die Ernährungsstrategie mit der Unterstützung gesundheitsfördernder Ernährungsweisen auch die geplante ressortübergreifende Strategie für die Gesundheitsförderung.

Neue Maßnahmen

Es sollen noch **stärkere Bezüge zwischen Gesundheit, Umwelt/Klima und Ernährung** sowie lokalen Strategien hergestellt werden. Kommunale Ernährungssysteme tragen auch zur Gesunderhaltung der Bevölkerung bei. Urban Gardening und Stadtäcker sind zusätzlich auch ein Beitrag zur Bewegungsförderung. Mehr Grün in der Stadt verbessert gleichzeitig die Lebensqualität und das Mikroklima. Hierfür werden gute Beispiele in Baden-Württemberg identifiziert und bekannt gemacht.

Ein wichtiges Thema in der **Zusammenarbeit mit den Kommunalen Gesundheitskonferenzen** bleibt die Kita- und Schulverpflegung. Im neuen Projekt „Gutes Schulessen mit kom-

munalem Konzept - nachhaltig und biozertifiziert“ wurde mit Heidenheim gezielt ein Landkreis als Schulträger in einer Biomusterregion aufgenommen, um als Leuchtturmprojekt die Bezüge und Vorteile der Zusammenarbeit der verschiedenen regionalen Zusammenschlüsse aufzuzeigen. Im Themenbereich Senioren und Pflege stehen gute Mittagsangebote in Quartieren und Pflegeeinrichtungen im Mittelpunkt (siehe Leitsatz 7).

Im Rahmen der Weiterentwicklung des **Präventionsgesetzes** auf Bundesebene sollen auch weiterhin Möglichkeiten der Zusammenarbeit mit den Krankenkassen und dem Bündnis der gesetzlichen Krankenversicherung (GKV) für Gesundheit im Bereich Ernährung für die Akteure in Baden-Württemberg aufgezeigt und möglich gemacht werden.

Bestehende Maßnahmen

- Beteiligung an der Landesgesundheitskonferenz, den Kommunalen Gesundheitskonferenzen und Mitwirkung im Fachbeirat Diabetes auf Landesebene
- Kooperation des Landeszentrums für Ernährung mit der Koordinierungsstelle Betriebliche Gesundheitsförderung (Seminarreihe „Genussvoll durch den Berufsalltag - so gelingt es auch ohne Kantine!“ (Zielgruppe: KMU/Handwerker, in dem Bereich haben viele Unternehmen keine Kantine)
- Beteiligung am Modellprojekt des GKV-Bündnisses „Verzahnung von Arbeits- und Gesundheitsförderung in der kommunalen Lebenswelt“
- Beteiligung an der AG und dem Projekt „Prävention und Therapie von Mangelernährung in den Krankenhäusern“ im Rahmen des Forums Gesundheitsstandort BW

6. Wir gehen in der öffentlichen Verwaltung mit regional und ökologisch erzeugten Produkten in den Bereichen Catering, Kantine und Gesundheitsmanagement unter Beachtung der Grundsätze des Vergaberechts mit gutem Beispiel voran

Als große Arbeitgeberin und Betreiberin zahlreicher Kantinen und Mensen kann die Landesverwaltung eine Vorbildfunktion für die Gestaltung gesundheitsfördernder Lebenswelten einnehmen. Hier werden die Landesministerien vorangehen. Von 88 Landeskantinen sind mittlerweile durch die Modellprojekte im Rahmen der Ernährungsstrategie etwa 25 Prozent zertifiziert und dabei, ihren Bioanteil im Wareneinsatz nachhaltig zu steigern (Ziel 15 bis 20 Prozent). Ein Stufenmodell für einen Bioanteil 30 Prozent plus wird entwickelt. Eine Zertifizierung nach den Standards der DGE ist Grundlage der Speisepläne.

Der überarbeitete Rechtsrahmen der Verwaltungsvorschrift der Landesregierung über die Vergabe öffentlicher Aufträge (VwV Beschaffung) ermöglicht es den Vergabestellen, bei ihren Beschaffungen noch stärker als bisher qualitative, soziale, umweltbezogene und wirtschaftliche Aspekte in den Vordergrund zu rücken. Für den Bereich Ernährung heißt dies konkret, dass unter Verweis auf die Ernährungsstrategie erstmals Lebensmittel Eingang in die Verwaltungsvorschrift fanden. Unterhalb der EU-Schwellenwerte sollen umweltgerechte Aspekte, wie z. B. kurze Wertschöpfungsketten und kurze Transportwege, unter Beachtung des Gleichbehandlungsgrundsatzes berücksichtigt werden. Die VwV Beschaffung soll gemäß Koalitionsvertrag novelliert werden. Dabei soll geprüft werden, wie verbindlich ein Anteil von 40 Prozent an regionalen Bio-Produkten verankert werden kann.

Neue Maßnahmen

Mit einer **Kantinenrichtlinie** für die Kantinen im Geschäftsbereich der Landesverwaltung, die in Abstimmung mit dem Finanzministerium als Verwaltungsvorschrift erarbeitet werden soll, wollen wir weiterhin mit gutem Beispiel vorangehen. Hierin sollen voraussichtlich Aspekte wie die Menüauswahl grundsätzlich gemäß den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), der Bio- (Ziel 30 bis 40 Prozent regionales Bio bis 2030) und der Regional-Anteil (Ziel 75 Prozent Anteil bis 2030) und die Reduzierung der Lebensmittelabfälle geregelt werden. Unter Beteiligung des Landesentrums für Ernährung und des Finanzministeriums sind inhaltliche Aspekte sowie deren Umsetzbarkeit im Rahmen der bestehenden finanziellen Möglichkeiten zu erarbeiten. Dabei ist auch der Aspekt der Wirtschaftlichkeit (§ 7 LHO) maßgebend. Flankierende Maßnahmen zur Unterstützung der Kantinen werden gemeinsam mit dem Landeszentrum für Ernährung und weiteren Partnern entwickelt.

Bestehende Maßnahmen

- Verwaltungsvorschrift Beschaffung
- Leitfäden Bewirtung
- Betriebliches Gesundheitsmanagement der Landesverwaltung,
Wasserspender / Gesundheitstage

7. Wir fördern qualitätsvolle und nachhaltige Essensangebote außer Haus

Trotz Corona hat die Gemeinschaftsverpflegung in allen Lebenswelten nach wie vor eine große Bedeutung, doch sie befindet sich im Wandel. Viele Menschen nutzen die Verpflegungsangebote der Kitas, Schulen, Studierendenwerke, Betriebsgastronomie sowie der Klinik- und Heimverpflegung. Gleichzeitig erleben wir insbesondere in der Arbeitswelt durch veränderte Arbeitsmodelle den Bedarf nach neuen Essensformaten und nachhaltigen Angeboten. Der Fachkräftemangel zwingt ebenso zum Handeln.

Das übergeordnete Ziel bleibt es, Verbraucherinnen und Verbrauchern durch attraktive Essensangebote in ihrer Lebenswelt eine ausgewogene Ernährung zu erleichtern. Daneben sollen der Regional- und der Bio-Anteil, bevorzugt aus regionalem Anbau, in der Gemeinschaftsverpflegung erhöht und auch fair erzeugte Lebensmittel berücksichtigt werden. Regionale Lieferketten und digitalisierte Prozesse spielen dabei eine besondere Rolle. Für die Gemeinschaftsverpflegung, die die Nachfrage nach bio-regionalen Produkten maßgeblich ankurbeln kann, sind bedarfsangepasste Mengen und Verarbeitungsgrade sowie eine unkomplizierte Verfügbarkeit wichtig. Dies soll künftig noch stärker berücksichtigt werden.

Als neuer Schwerpunkt der Verhältnisprävention zur Gestaltung fairer Ernährungsumgebungen soll auch der aus der verhaltensökonomischen Forschung stammende Nudging-Ansatz genutzt und mit entsprechenden Weiterbildungsangeboten begleitet werden. Dabei geht es um Anreize, die zwanglos Entscheidungen und Auswahl hinsichtlich einer nachhaltigeren und gesünderen Lebensmittelwahl fördern (Präsentation des Essens, ein kostenfreies Wasserangebot oder vorportionierte Mitnahmevarianten beim Salat). Die Ernährungsumgebung ist gegenüber der individuellen Handlungskontrolle ein entscheidender Einflussfaktor.

Neue Maßnahmen

Gesamtkonzeption für Business und Care

Mit den Erfahrungen und Erkenntnissen aus vergangenen Modellprojekten (in den Lebenswelten Business und Care) soll am Landeszentrum für Ernährung eine Gesamtkonzeption für den Ausbau des Kompetenzzentrums für Gemeinschaftsverpflegung in den Lebenswelten Business und Care erstellt werden. Entwickelt werden verschiedene Angebote in Theorie und Praxis im Bausteinprinzip. Für die Arbeitswelt sollen Lösungen auf die Frage gefunden und bekannt gemacht werden, wie in einem agilen Arbeitsumfeld den Bedürfnissen nach einer klima- und gesundheitsbewussten Gastronomie entsprochen werden kann.

„Gutes Schulessen mit kommunalem Konzept - nachhaltig und biozertifiziert“

Das neue Modellprojekt wird einen Schwerpunkt auf die Vernetzung von Schulen und Schulträgern legen. Ziel ist u. a. ein kommunales Verpflegungskonzept mit hohem Regional- und Bio-Anteil. Die Ergebnisse des Projektes sollen als Grundlage für weitere Unterstützungsinstrumente für Schulträger (Kommunen und Landkreise) in Baden-Württemberg dienen. Bereits jetzt bietet die Sektion Baden-Württemberg der Deutschen Gesellschaft für Ernährung in Zusammenarbeit mit dem Landeszentrum für Ernährung die Ausbildung von „Schnittstellenkoordinatoren Kita- und Schulverpflegung“ an.

„Qualitätsoffensive Schulverpflegung“

Der Lebensraum Schule wird zunehmend als Ganzes gesehen. Ab 2026 wird der Rechtsanspruch auf eine Ganztagesbetreuung für Kinder im Grundschulalter dazu führen, dass noch mehr Kinder in der Grundschule an der Mittagsverpflegung teilnehmen werden. Hierfür schaffen wir die optimalen Rahmenbedingungen. Caterer brauchen Beratungsangebote, wie Verpflegung gut, nachhaltig und kostengünstig umsetzbar ist. Durch einen geringeren Fleischanteil in Kombination mit reduzierten Lebensmittelresten ergeben sich beispielsweise Einsparpotentiale, die für einen höheren Bioanteil im Wareneinsatz genutzt werden können. Das Landeszentrum für Ernährung wird Schulträger und Caterer mit seinen Materialien und Veranstaltungen unterstützen.

„Lebensweltübergreifende Angebote“

Der Ansatz wohnortnaher Angebote aus dem aktuell stattfindenden Projekt für Mittagstische für Seniorinnen und Senioren im Quartier am Landeszentrum für Ernährung soll weiterverfolgt und lebensweltübergreifend angelegt werden. Hieraus können innovative Dienstleistungen entstehen und es können sich auch Verknüpfungen zu den Ernährungsräten ergeben.

Bestehende Maßnahmen

- Bio in der Gemeinschaftsverpflegung (Biomusterregionen)
- Verbesserung der Qualität von Mittagstischangeboten für Senioren im Quartier
- Modellprojekte zur Verpflegung in Senioreneinrichtungen & Mobile Menüdienste (Schwerpunkt Seniorenernährung)
- Tag der Kitaverpflegung & Tag der Schulverpflegung
- Coachinnen und Coaches für Kita- und Schulverpflegung
- Arbeitskreis Kita- und Schulverpflegung des Landeszentrums für Ernährung
- REGIOCAT Interdisziplinäre Fachinitiative zur Entwicklung einer Methode zur individuell angepassten Reduktion der Treibhausgasemissionen in Cateringunternehmen (Geschäftsbereich Bioökonomie)

8. Wir gehen auf sozial Benachteiligte zu, damit sie ihre Kompetenzen für eine ausgewogene Ernährung erweitern können und ermöglichen eine nachhaltige, gesundheitsfördernde Ernährung für alle.

Vor dem Hintergrund stark steigender Lebensmittelpreise rückt dieser Bereich verstärkt in den Mittelpunkt. Ernährungsunsicherheit und -armut zeigt sich in verschiedenen Formen von Fehl- und Mangelernährung. Die Tafeln in Baden-Württemberg können dazu einen wichtigen Beitrag leisten.

Die Wahl der Lebensmittel und die Teilhabe an Essensmöglichkeiten in Bildungseinrichtungen und Freizeit stellen nicht zuletzt auch eine wichtige soziale Komponente der Persönlichkeitsentwicklung dar. Auch das Gutachten des WBAE weist auf die soziale Dimension einer integrierten Ernährungspolitik hin. Es sieht u. a. Potentiale für den gesellschaftlichen Zusammenhalt „in einer oder für eine Gemeinschaft zu kochen und gemeinsam zu essen (z. B. in Kitas und Schulen)“ aber auch in fairen Rahmenbedingungen des Lebensmittelkonsums.

Die Schwerpunkte der Bildungsarbeit auf kommunaler Ebene in Baden-Württemberg (**Projekt „Fit im Alltag“**) orientieren sich an den Empfehlungen der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV) zu „Ernährung und gesundheitlicher Chancengleichheit“ und dem Leitfaden Prävention des Spitzenverbandes der gesetzlichen Krankenkassen.

- Menschen in Langzeitarbeitslosigkeit (Verzahnung von Arbeits- und Gesundheitsförderung in der kommunalen Lebenswelt, GKV-Bündnis)
- Alleinerziehende (z. B. Familienbildung)
- Senioren (Altersarmut) (z. B. Mittagstischangebote)

Die Angebote sind Teil sozialer Netzwerke, die weiter gestärkt werden sollen. Sie werden z. B. von den Kommunen und gemeinnützigen Organisationen aufgegriffen, die den Ansatz der „Präventionsnetzwerke gegen Kinderarmut in Baden-Württemberg“ umsetzen.

Strukturelle Benachteiligung verringern

Vor allem für Kinder darf eine gute Ernährung nicht vom Geldbeutel abhängen. Es muss sichergestellt sein, dass sich alle Eltern die **Mittagessenkosten** für ihre Kinder leisten können. Das Land kann bei den entsprechenden Entscheidungen im Bund mitwirken. Es geht kurzfristig darum, die Unterstützung im Rahmen der Bedarfe für Bildung und Teilhabe (gem. § 28 SGB II und vergleichbar in weiteren Rechtskreisen) noch einfacher verfügbar zu machen. Bei der Ausgestaltung der geplanten Kindergrundsicherung müssen die Ausgaben für eine ausgewogene Ernährung inklusive der Teilnahme an Angeboten der Gemeinschaftsverpflegung hinreichend berücksichtigt werden.

Gleiches gilt für die Reform der Arbeitslosengeld II-Leistungen („Hartz IV“) zu einem **Bürgergeld**. Der Lebensalltag der Menschen sowie das Ziel einer Ernährungswende mit nachhaltiger, pflanzenbetonter Ernährung idealerweise regionalen Ursprungs muss durch angepasste Bedarfsrechnungen angemessen Berücksichtigung finden und sozial ausgewogen gestaltet sein – insbesondere auch vor dem Hintergrund der aktuellen Inflationsrate. Im Rahmen der baden-württembergischen Armuts- und Reichtumsberichterstattung soll im Jahr 2023 ein Gesellschaftsreport zu ernährungsbezogenen Armutsfolgen veröffentlicht werden.

Eine nachhaltig gestaltete **Werbeumgebung mit Werbeeinschränkungen** und die verlässliche Kennzeichnung von Fertiglernsmitteln mit dem Nutri-Score sind ebenso wichtige Bausteine (siehe auch 2. Leitsatz).

Bestehende Maßnahmen

- Fit im Alltag – regionale Bildungsprojekt
- Positionspapier der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV)
„Ernährung und gesundheitliche Chancengleichheit“
- Beteiligung am Modellprojekt „Verzahnung von Arbeits- und Gesundheitsförderung in der kommunalen Lebenswelt“
- Kapitel „Gesundheit“ im Bericht „Teilhabechancen von Kindern und Jugendlichen in Baden-Württemberg“ (veröffentlicht vom Ministerium für Soziales, Gesundheit und Integration)
- Ausbau der Präventionsnetzwerke gegen Kinderarmut in Baden-Württemberg

9. Wir sehen Vielfalt und Frische bei gutem Essen als Chance und Stärke an.

Es gibt viele Möglichkeiten für eine ausgewogene Ernährung, die zum eigenen Lebensstil passt. Die Grundprinzipien der Küche für eine nachhaltige Ernährungsweise bleiben dieselben: abwechslungsreich, frisch, pflanzenbetont und möglichst unverarbeitet. Frische aus der Region ist gleichbedeutend mit einem saisonalen Ansatz und der Wiederentdeckung heimischer Vielfalt im Angebot von Lebensmitteln. Gewürze eröffnen zusätzliche Geschmackswelten und schaffen Abwechslung aber auch Identifikation mit verschiedenen ethnischen Küchen.

Zusammen mit vielen Partnern in Baden-Württemberg, wie z. B. der Landesinitiative BeKi, der Naturparkkochschule und dem Lernort Bauernhof bestehen schon jetzt die Möglichkeiten, praktische Kompetenzen von klein auf zu sammeln, sowie für Erlebnisse in Gemeinschaft.

Neue Maßnahmen

Fort- und Weiterbildungsmodul „Klimafreundliche Frischküche in Kantinen“

Erfahrungen aus dem House of Food (Madhus) Kopenhagen zeigen, dass sich der Frische-Ansatz auch auf Großküchen übertragen lässt. Es lohnt sich, systematisch in das Wissen und Können von Küchenteams zu investieren. Durch zusätzlich konsequente Reduzierung der Lebensmittelverschwendung und Anpassung des Fleischanteils ist es sogar möglich,

gleichzeitig den regionalen Bioanteil zu erhöhen. Das haben auch die Modellprojekte in Baden-Württemberg bereits gezeigt. Entsprechende Schulungs- und Weiterbildungsangebote des Landesentrums für Ernährung werden zukünftig unterstützt. Es wird geprüft, ob mit Partnern ein entsprechendes Weiterbildungszertifikat für Küchenpersonal etabliert werden kann.

Erweiterungskonzept Naturparkkochschule

Es wird geprüft, das niederschwellige Angebot der Naturpark-Kochschule des Naturparks Südschwarzwald in Baden-Württemberg auszuweiten. Die Naturparke in Baden-Württemberg bieten hierbei ideale Anknüpfungspunkte: Sie vereinen die Themenfelder Bildung für nachhaltige Entwicklung und Stärkung der Regionalvermarktung. Mit ihren breiten Regionalnetzwerken und engen Kontakten zu Bildungspartnern und lokalen Landwirtinnen und Landwirten bieten die Naturparke gute Voraussetzungen für den ganzheitlichen Ansatz der Naturpark-Kochschule.

Ehrenamtliche Aktivitäten

Frische Lebensmittel und kurze Lieferketten sind auch ein Schwerpunkt zahlreicher Institutionen der Zivilgesellschaft von Vereinen, über Kirchen und von Ernährungsräten. Lokale Innovationen und die Vernetzung von Nischenakteuren tragen so zu einem besseren lokalen Angebot bei.

Bestehende Maßnahmen

- Landesinitiative Bewusste Kinderernährung - BeKi
- Lebensweltenübergreifende Förderung des Einsatzes von frischen Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung (Landeszentrum für Ernährung)
- Angebote der Landwirtschaftsämter, Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft
- Lernort Bauernhof
- Naturparkkochschule Südschwarzwald