



## Veranstaltung

# 100% Bio in Hamburg: Wann?

## Kopenhagen, Berlin und Bremen zeigen den Weg

**Datum:** 28. August 2019

**Uhrzeit:** 18:30-20:30 Uhr

**Ort:** GLS Bank, Düsternstraße 10, 20355 Hamburg, Deutschland

### In Kürze:

Mittels verbindlicher politischer Ziele ist es den Städten Kopenhagen, Berlin und Bremen gelungen, eine Wende hin zu nachhaltiger Ernährung einzuleiten, welche sicherstellt, dass die öffentlichen Einrichtungen der Stadt gesundheitsförderliche Verpflegungskonzepte einführen, die zeitgleich unsere Umwelt, Klima und Biodiversität schützen. Insbesondere die öffentliche Beschaffung spielt darin eine maßgebliche Rolle. Die Stadt Kopenhagen übernimmt dabei weltweit eine Vorreiterrolle: Sie hat es geschafft, das Ziel von 90 Prozent „Bio“ in öffentlichen Kantinen im Jahr 2015 umzusetzen, ohne eine Erhöhung der Kosten für die Mahlzeiten einfordern zu müssen. Unterstützt wurde sie in ihrem Vorhaben vom dänischen Nationalen Bio-Aktionsplan, welcher vor kurzem mit dem Future Policy Award 2018 der Hamburger Stiftung World Future Council ausgezeichnet wurde. Vorbildlich ist auch die Hauptstadt Berlin sowie die Stadt Bremen: Sie beschloss im Februar 2018 einen mehrstufigen Bio-Aktionsplan und stellt nun bis 2022 in der Gemeinschaftsverpflegung der Schulen und Kitas auf 100 Prozent Bio um. Auch Hamburg will vermehrt nun bei der Essenversorgung von Kindern und Jugendlichen auf gesunde Bio-Lebensmittel setzen. Was kann Hamburg diesbezüglich von Kopenhagen, Berlin und Bremen lernen? Sollte auch Hamburg eine 100%-Bio-Zielvorgabe in öffentlichen Kantinen etablieren? Diesen und weiteren brennenden Fragen wird die Veranstaltung nachgehen.

### PROGRAMM

**Begrüßung:** **Alexandra Wandel**, Vorstandssprecherin, Stiftung World Future Council, und **Sandra Blessin**, Vertreterin des VerbraucherInnenbündnis Bio-Stadt Hamburg

### Diskussion:

- **Vertreterin aus Kopenhagen: Emma Peyron**, Transformationsmanagement Beraterin – Biolebensmittel und Nachhaltigkeit, Kopenhagens Haus der Lebensmittel (Københavns Madhus)
- **Vertreterin der Stadt Bremen: Mücella Demir**, Projektleiterin Bio-Stadt Bremen
- **Vertreterin der Stadt Hamburg: Cornelia Prüfer-Storcks**, Senatorin für Gesundheit und Verbraucherschutz der Freien und Hansestadt Hamburg (angefragt)
- **Vertreterin der Stadt Berlin: Anne Christine Weber**, Referentin für Grundsatz- und Einzelangelegenheiten der Ernährung, Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung (angefragt)
- **VertreterIn des VerbraucherInnenbündnisses Bio-Stadt Hamburg**

**Moderation:** **Dr. Tanja Busse**, Moderatorin und Buchautorin

## HINTERGRUND

### Kopenhagen

2001 war die Ausgangslage in Kopenhagen schlecht, denn der Bio-Anteil in den öffentlichen Kantinen lag bei null Prozent. Trotzdem setzte sich die Stadt das Ziel, dass spätestens 2020 die 60.000 Essen, die in den 900 Kantinen der Stadt täglich ausgegeben werden, zu 90 Prozent aus Bio-Lebensmitteln zubereitet werden. So ehrgeizig sich das anhören mag, die Übung ist schneller als erwartet gelungen – 2015 war das Ziel bereits erreicht und dies ohne eine Erhöhung der Kosten für die Mahlzeiten, dank einer cleveren Umstellung des Speiseplans und der Rezepturen. Alle profitieren: Die Umwelt, die Region, die Gesundheit, die Mitarbeiter in Küchen und Kantinen, ihre Gäste und die Beschäftigungs-Statistik. Die Bilanz ist großartig: Es ist eine überwältigende „Win-Win-Win“-Strategie. Der schnelle Erfolg ist sowohl der Entschlossenheit der Stadt, als auch der exzellenten Arbeit des *House of Food* (Madhus) zu verdanken, und dem ganzheitlichen Beratungsansatz, der dort entwickelt wurde. Köche, Ernährungsberater, Psychologen und Kommunikationsexperten arbeiten in der Stiftung Madhus, Kopenhagens *House of Food*, zusammen.<sup>1</sup>

Dass die Stadt Kopenhagen es geschafft hat, ihr Ziel von 90 Prozent Bio in öffentlichen Kantinen in kürzester Zeit zu erreichen, ist auch ein Erfolg des dänischen Nationalen Bio-Aktionsplans, eine ganzheitliche Strategie, welche unter Einbeziehung eines breiten Spektrums von Interessengruppen entwickelt wurde. Unterstützt durch eine substanzielle, zweckgebundene Finanzierung erzielte der Aktionsplan sehr klare positive Ergebnisse: Dänemark hat heute den höchsten Marktanteil für ökologische Lebensmittel weltweit. Der Aktionsplan motivierte alle Gemeinden mittels einer nationalen Zielvorgabe mindestens 60 Prozent Bio in allen öffentlichen Kantinen zu erreichen und stellte für die Umstellung auch Förderung bereit. Dies half auch der Stadt Kopenhagen ihr Ziel von 90 Prozent Bio zu erreichen. Dänemarks Nationaler Bio-Aktionsplan wurde letztes Jahr mit dem Future Policy Award 2018 in Silber der Hamburger Stiftung World Future Council ausgezeichnet. Denn im Jahr 2018 hat der sogenannte Polit-Oscar Gesetze geehrt, die die dringend benötigte Agrar- und Ernährungswende vorantreiben.<sup>2</sup>

### Bremen

Im Jahr 2009 fasste der Senat der Freien Hansestadt Bremen den Beschluss, eine regionale, umweltbewusste und gesunde Ernährung zu fördern und forderte den Senator für Wirtschaft, Arbeit und Häfen auf ein Konzept zu BioStadt Bremen vorzulegen. Mit dem Beschluss, BioStadt zu werden, reihte sich Bremen in ein Netzwerk deutscher Biostädte ein.<sup>3</sup> Um die Idee der BioStadt zu fördern, hat sich Bremen zum Ziel gesetzt, mehr Bio-Produkte in der Region zu erzeugen, zu handeln und zu verzehren. Dieses zentrale Ziel – mehr Bio aus und für Bremen – soll mit verschiedenen Maßnahmenpaketen erreicht werden, wie beispielsweise 1. mehr Bio in öffentlichen Einrichtungen wie Kitas, Schulen, Mensen und Kantinen der kommunalen Verwaltung; 2. mehr Bio bei Bremer Großveranstaltungen; 3. mehr Bio in der Bremer Gastronomie – für Bremer und Bremerinnen, aber auch für Touristen; und 4. mehr Biomilch aus Bremen für Bremen – regional und gentechnikfrei.<sup>4</sup>

Um insbesondere mehr Lebensmittel aus dem ökologischen Landbau (möglichst aus der Region) in öffentlichen Kindertagesstätten und Schulen einzusetzen, eine umweltfreundliche Landwirtschaft, eine artgerechte Tierhaltung und eine gesunde Ernährung zu fördern, startete in Bremen zum 1. Oktober 2016

<sup>1</sup> World Future Council & <http://www.zeitpunkt.ch/welch-ein-erfolg-das-copenhagen-organic-project>

<sup>2</sup> Lesen Sie mehr über Dänemarks Erfolgstory [online](https://www.worldfuturecouncil.org/de/agrarökologie-broschuer-fpa-2018/) oder in der Broschüre „Agrarökologie stärken – Future Policy Award 2018“: <https://www.worldfuturecouncil.org/de/agrarökologie-broschuer-fpa-2018/>. Über das dänische Modell existiert zudem seit 2019 eine weitere tolle Broschüre, die Sie [hier](#) finden können.

<sup>3</sup> BioStadt Bremen - Vom Konzept zum Projekt: [https://www.biostadt.bremen.de/informationen/biostadt\\_bremen\\_vom\\_konzept\\_zum\\_projekt-9273](https://www.biostadt.bremen.de/informationen/biostadt_bremen_vom_konzept_zum_projekt-9273) Das Projekt BioStadt Bremen ist Bestandteil der Vereinbarung zur Zusammenarbeit in einer Regierungskoalition für die 18. Wahlperiode der Bremischen Bürgerschaft 2011-2015.

<sup>4</sup> BioStadt Bremen: <https://www.biostaedte.de/bio-staedte/bremen.html> Mehr über die Initiativen zum Thema BioStadt Bremen finden Sie [hier](#).

das Pilotprojekt *Mebr Bio in Bremer Kitas*. Bis Ende 2016 fanden vorbereitende Maßnahmen und Workshops statt und in der zehnmonatigen Praxisphase (Januar bis Oktober 2017) verwendeten alle drei teilnehmenden Kitas zu 100% Lebensmittel aus dem ökologischen Landbau. Im Vergleich der Ausgangssituation konnte nun realistisch eingeschätzt werden: Wie viel Bio ist in Bremer Kitas möglich und wieviel kostet es? Die Auswertung des Projektes durch den Verein Sozialökologie ergab: 1. Der Einsatz von 100 % Bio ist machbar, aber kostet mehr (in Projekt 10 – 15 %). 2. Der Anteil der Mehrkosten hängt von verschiedenen Faktoren ab – unter anderem von der Auswahl der Gerichte und Zutaten und von der Ausstattung der Küche.<sup>5</sup> Vor dem Hintergrund der positiven Erfahrungen des Pilotprojektes beschloss die Stadt Bremen im Februar 2018 einen mehrstufigen Bio-Aktionsplan und stellt nun bis 2022 in der Gemeinschaftsverpflegung der Schulen und Kitas auf 100 Prozent Bio um.

## Hamburg

Im September 2016 hat der Hamburger Senat mit dem Agrarpolitischen Konzept eine Neuausrichtung der Hamburger Agrarpolitik, unter anderem mit der Stärkung des ökologischen Landbaus beschlossen. Zur Sicherung der Wertschöpfung ist zum Beispiel eine Vergrößerung der Bio-Anbauflächen und damit einhergehend eine Zunahme von Anbieterinnen und Anbietern vorgesehen.<sup>6</sup> Am 1. Dezember 2016 trat die Stadt Hamburg dann auch dem Bio-Städte-Netzwerk<sup>7</sup> bei. Eines der grundsätzlichen Ziele des Bio-Städte-Netzwerkes ist es bei öffentlichen Einrichtungen, Veranstaltungen und Märkten, insbesondere bei der Essenversorgung von Kindern und Jugendlichen auf gesunde Bio-Lebensmittel zu setzen. Außerdem soll im Rahmen der Wirtschaftsförderung die Bio-Branche vernetzt, die regionale Wertschöpfung gestärkt und weitere Arbeitsplätze in einer Zukunftsbranche geschaffen werden. Es geht auch darum, die Zusammenarbeit zwischen Großstädten und ihrem Umland zu intensivieren.<sup>8</sup>

Damit dem Beitritt Hamburgs zum Biostädte-Netzwerk nun auch ambitionierte Pläne und Taten folgen, hat sich in Hamburg ein Bündnis aus Erzeugern, Anbauverbänden sowie Nichtregierungsorganisationen (siehe Mitveranstalter) gegründet, um darauf hinzuwirken. Das Bündnis kritisiert, dass von Seiten der Stadt Hamburg bisher zu wenig unternommen wurde, um die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln anzukurbeln. Eine Forderung des Bündnisses an die Biostadt Hamburg ist, verbindliche Quoten für Biolebensmittel in Kitas, Schulen und anderen öffentlichen Einrichtungen festzulegen (lesen Sie mehr zu den Forderungen im Positionspapier des Bündnisses).<sup>9</sup> Doch die Entscheidungsträger der Stadt sind bisher darauf noch nicht eingegangen.

Vor kurzem - Anfang Juni berichtete nun das Hamburger Abendblatt, dass die Bürgerschaftsmehrheit von SPD und Grünen einen Antrag vorgelegt hat, in welchen sie mehr Bio-Essen in den Kantinen der Hamburger Behörden und städtischen Unternehmen fordert.<sup>10</sup> Damit wird der Senat aufgefordert, die Verwendung von Bio-Lebensmitteln in den städtischen Kitas zu fördern und zumindest zu prüfen, inwieweit das auch auf die Schulmensen ausgedehnt werden kann. Themen wie gesunde Ernährung und Herkunft von Lebensmitteln sollen in Schulen und Kitas mehr Raum bekommen. Nicht zuletzt soll die Stadt bei ihren eigenen Großveranstaltungen den Standbetreibern und Caterern nach Möglichkeit entsprechende Vorgaben machen, was beispielweise den Dom oder den Hafengeburtstag betreffen könnte. Da es kaum vergleichbare Daten zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln gibt, fordert der Antrag auch diese Daten zu erheben.<sup>11</sup> Der Antrag wurde am 19. Juni 2019 in der Hamburger Bürgerschaft diskutiert.

<sup>5</sup> Pilotprojekt: "Mehr Bio in Bremer Kitas": [https://www.biostadt-bremen.de/projekte/pilotprojekt\\_mehr\\_bio\\_in\\_bremer\\_kitas\\_-10076](https://www.biostadt-bremen.de/projekte/pilotprojekt_mehr_bio_in_bremer_kitas_-10076)

<sup>6</sup> Hamburg wird Bio-Stadt: <https://www.hamburg.de/pressearchiv-fbh/6959936/2016-09-19-bwvi-oecko-regionale-erzeugung/>

<sup>7</sup> Netzwerk der Biostädte in Deutschland: <https://www.biostaedte.de/> und Bio-Stadt Hamburg: <https://www.biostaedte.de/bio-staedte/hamburg.html>

<sup>8</sup> Hamburg wird Bio-Stadt: [http://www.bio-h-amburg.de/scripts/basics/bio-hamburg/news/basics.prg?session=42f9405e584bd9c3\\_567552&a\\_no=1775](http://www.bio-h-amburg.de/scripts/basics/bio-hamburg/news/basics.prg?session=42f9405e584bd9c3_567552&a_no=1775) Mehr über die Initiativen zum Thema Bio-Stadt Hamburg erfahren Sie u.a. [hier](#).

<sup>9</sup> Dialogpapier Bio-Stadt Hamburg: <https://www.ockomarkt-hamburg.de/humus/wp-content/uploads/2018/02/DialogpapierBioStadt.pdf>

<sup>10</sup> Hamburger Abendblatt, „So viel Bio kommt in den Behörden auf den Tisch“ und „Rot-Grün: Mehr Bio-Essen in Kitas, Kantinen und bei Großveranstaltungen“, 8.6.2019: <https://www.abendblatt.de/hamburg/article226064601/Mehr-Bio-Essen-in-Kitas-Kantinen-und-bei-Grossveranstaltungen.html>



In Hamburg gibt es eine große Vielzahl an zivilgesellschaftlichen Akteuren, die sich dafür einsetzen, dass sich die Ernährungssysteme und die Beschaffungsstrukturen in der Stadt Hamburg ökologischer und gesundheitsförderlicher entwickeln.<sup>12</sup> Bei diesen zivilgesellschaftlichen Akteuren ist viel Fachwissen zu den Themen nachhaltige Ernährungsstile, Umstellung auf Bio Lebensmittel, Abfallvermeidung, kurze Wertschöpfungsketten oder klimafreundlich kochen für EndverbraucherInnen aber auch für Profi-Restaurants und Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung entwickelt worden, dass idealerweise in Zusammenarbeit mit allen Akteuren dazu genutzt werden sollte den Wegen von Bremen, Kopenhagen und anderen Bio Städten bundes- und europaweit zu folgen. Neben verbindlichen politischen Zielen, ist und bleibt der Wissenstransfer der wichtigste Schlüssel um Veränderungen im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung positiv zu gestalten. Wichtige Erneuerungen können nur durch ein Miteinander von Politik, Verwaltung und Zivilgesellschaft erreicht werden.

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an Frau Ingrid Heindorf: [ingrid.heindorf@worldfuturecouncil.org](mailto:ingrid.heindorf@worldfuturecouncil.org)

---

<sup>11</sup> Beispielsweise gab es ein Projekt zum Aufbau eines Netzwerkes Bio-Kitas – Aufbau von regionalen Wertschöpfungsketten in der Bio Stadt Hamburg (Laufzeit 01.05.2017 bis 30.06.2018) des Ökomarkt e.V.. In der Bio-Stadt Hamburg sollten somit regionale Lieferantenstrukturen im Bio-Bereich erkannt und zusammengeführt werden. Es ging darum Küchenkräfte, Kita-Leitungen und Träger bei der Umsetzung regionaler und ökologischer Wertschöpfungsketten zu beraten und bestehende Bio-Handelsstrukturen für die Zielgruppe Kita und ihre Bedürfnisse zu sensibilisieren. Mehr über das Projekt können Sie [hier](#) erfahren. Auch die Agrar Koordination bietet mit dem Projekt „Gutes Essen macht Schule“ Unterstützung für Kitas und Schulen sowie deren Träger an, um Bio-Lebensmittel in der Verpflegung zu verankern und mit anderen Nachhaltigkeitsaspekten – z.B. Vermeidung von Lebensmittelabfällen, Reduzierung des Fleischensatzes – zu kombinieren.