

Letzten Montag kamen wir in der Kulturküche, der „Alten Seilerei“ zusammen, um uns klar zu werden wo wir in 3 Jahren stehen möchten. Wie werden wir es schaffen mehr Bio-Gemüse und -Kartoffeln in Menge und Vielfalt den Karlsruher Bürgerinnen und Bürgern zur Verfügung zu stellen und bioregionale Hülsenfrüchte anzubauen und die Gemeinschaftsverpflegung und den Einzelhandel von Beginn an miteinzubeziehen?

Ich habe zu Beginn die Quintessenz der letzten Veranstaltungen zusammengefasst. Im Bereich „**Gemüse & Kartoffel**“ sind für **mehr Menge** Kantinen notwendig. Für den formulierten **Wasch- und Schnippelbedarf** der Gemeinschaftsverpflegung wurden 4 Betriebe vorgestellt:

1. L. Schenk auf dem Karlsruher Großmarkt
2. Auenhof in Bauschlott
3. Adam Theis in Hochstadt
4. „Deine Bio-Manufaktur“ in Heimsheim

Bevor das Vorhaben starten kann, ist eine **Betriebsbesichtigung und die Bildung eines Arbeitskreises** meiner Meinung nach unerlässlich, um Fehler zu vermeiden und die Wertschöpfungskette nachhaltig aufzubauen.

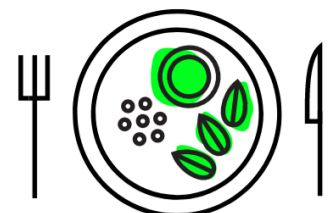


Der Impuls uns aktiv für **mehr Sortenvielfalt** bei Gemüse und speziell der Zwiebel einzusetzen und Alleinstellungsmerkmale zu schaffen, kam von Seiten der Impulsgeber Prospecierara und Max Rubner. Pascal Baron aus unserem Netzwerk hat bereits die **Test-Zwiebelsorten** gepflanzt.

Zur Einführung der weltweit immer wichtiger werden den **Hülsenfrüchte** gilt zu bedenken, dass die Kultur risikoreich ist. Deshalb sollte auch hier die erste Aussaat von Spezialist:innen begleitet werden und in Form eines **Workshops** alle Gestalter:innen eingebunden werden.

Generell rate ich möglichst bei jedem noch so kleinen Erfolg unsere Gemeinschaft und die Presse zu informieren. Einigen Teilnehmenden ist die wertschätzende Berichterstattung und Einbindung der lokalen Bevölkerung sehr wichtig.

Philipp Stierand hat die „**Kantine Zukunft**“ vorgestellt, ein Programm mit dem Berliner Kantinen auf dem Weg zu „60% Bio ohne Mehrkosten“ begleitet werden. Ein nachhaltiges und gesundes Essen beeinflusst den Einkauf, die Speiseplangestaltung und die Kochtechnik der Kantinen. Die **intensive Beratung** mit rund 70 Beratungsstunden und Schulungen mit sechs erfahrenen Köchinnen und Köchen helfen dem Kantinen-Team ihr ganz eigenes Konzept zu erstellen. Wichtig für die Kantine Zukunft ist, dass **gute, nicht vorbereitete Lebensmittel** verwendet werden. So werden die Einkäufe der letzten 3 Monate unter die Lupe genommen und Verbesserungen eingeleitet. Die Resonanz ist durchweg positiv, denn **Convenience und Fleisch sind teuer** und verursachen viel Verpackungsmüll. Das frei gewordene Geld kann man für gute bioregionale Lebensmittel wie Gemüse, Getreide, Kartoffeln und Hülsenfrüchte einsetzen. Ausgezeichnet werden Betriebe mit mindestens



... auf Berliner Tellern

Wir finden, dass jede*r Berliner*in das Recht auf gutes Essen hat. Lecker, nachhaltig, gut für das Individuum und die Region.

- 60% Bio-Anteil
- 60% unverarbeiteten Rohprodukten
- 60% pflanzlichen Produkten
- 60% vegetarischen Essen

Machen wir uns auf den Weg! Vielleicht kann solch ein Beratungspaket auch die Bio-Stadt Karlsruhe finanzieren! Es gibt ein Förderprogramm (RIBE-AHV) und in unserem Netzwerk sind Menschen, die das organisieren können! Bei Interesse kontaktiert mich!



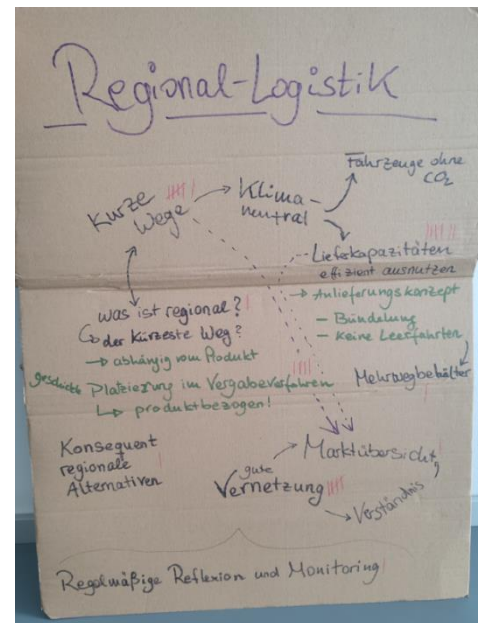
Das digitale Werkzeug **nearbuy** hat uns **Doreen Havenstein** vorgestellt. Es dient dazu Lebensmittel in der Region wertschätzend und vertrauensvoll anzubieten und zu kaufen. Mehr als 200 Betriebe aus Hessen und der Region um Freiburg machen bereits mit. Das Programm ist in Entwicklung und kann **individuelle Bedürfnisse** aufnehmen. Das Team ist dabei ein Angebot für **freie verarbeitende Kapazitäten** und für **freien Transportraum** zu integrieren. Die Mehrsprachigkeitsfunktion für Französisch ist bereits eingestellt. Sehr interessant ist die **Überschüsse-Funktion** um das Kartoffellager leer zu machen oder im Sommer Zucchini anbieten zu können. Wir werden ein Angebot an alle Betriebe des KA.WERT-Netzwerkes schicken und ich hoffe **ihr macht alle mit!**

Nach einer amüsanten **Kennlern-Phase** im Hof unter Anleitung von **Sally** ging es los mit den **Thementischen**. Insgesamt 8 Themen, von der zukünftigen Zusammenarbeit über die Logistik und „küchenfertigem Gemüse“ bis zur näheren Ausarbeitung der „60% Bio ohne Mehrkosten“, waren im Angebot. Die Vorgabe war, sich die Themen in einer **Welt ohne Hemmnisse** vorzustellen und dann die Hemmnisse zu definieren.



3 Themen sind näher beleuchtet worden: Der Tisch „**Regional-Logistik**“ mit **Doreen** von **nearbuy** sieht als Traum-Ziel eine **Logistik der kürzesten Wege**, die **klimaneutral** ist und alle **Lieferkapazitäten voll auslastet**. Wie weit dabei

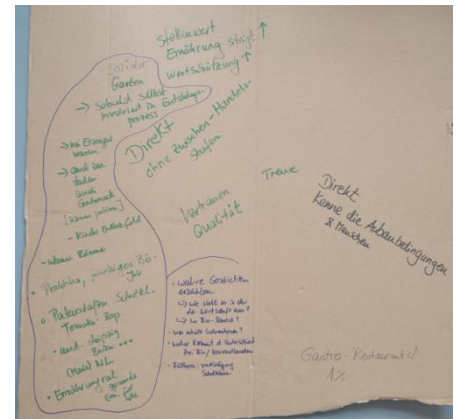
die Regionalität gefasst ist, hängt vom Produkt ab. Um auf regionale Produkte in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung leichter umzusteigen, werden pro Produkt **regionale Alternativen** vorgeschlagen. Äußerst wichtig ist die gute Vernetzung, um zu wissen, mit wem kooperiert werden kann. Es braucht ein gutes Verständnis der Arbeitsabläufe der anderen und die Kenntnis des regionalen Marktes. Bei verderblicher Ware muss der Transport möglichst schnell sein. Eine regelmäßige Reflexion und ein **Monitoring** der Logistik werden durchgeführt. Die größten Hindernisse sieht die Gruppe in einem mangelnden **Verständnis füreinander**, einer fehlenden **Marktübersicht** und mangelnder **Konsequenz**.



Der Thementisch „**60 % Bio ohne Mehrkosten**“ mit **Jani** sieht in ihrer Vision als Dreh und Angelpunkt einen **bioregionalen Vollsortimenter** als Bündler und Verteiler in Karlsruhe ohne Mindestabnahme. Regionale Bio-Produkte werden auch küchenfertig angeboten. Tomaten und anderes Gemüse aus geschütztem Anbau werden möglichst klimaneutral aus Gewächshäusern, die mit Abwärme geheizt werden, im Sortiment sein. 2025 werden **alternative Gemüsesorten** mit auf dem Speiseplan stehen und **saisonale Produkte** eine große Akzeptanz erfahren. Sehr wichtig sind den Teilnehmenden auch die **wertgeschätzte Handwerkskunst** und die **Transparenz** über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg. Dies wird über eine **wertschätzende Kommunikation** über das

Metier und auch zwischen allen Akteur:innen erreicht. Die größten Hindernisse auf dem Weg zu mehr regionalem Bio sind die Mietpreise der Kantinen, die **Kosten** der eingesetzten Maschinen und die Frage wie das **Personal geschult** werden kann. Weiterhin wird als Hindernis das Fehlen eines regionalen Vollsortiment-Anbieters, **mangelnde Information** und das **mangelnde Verständnis** der Mitarbeitenden und der Gäste für eine Umstellung hin zu einer ausgewogenen Ernährung gesehen.

Über die Frage „**mit wem und wie wir in der Zukunft zusammen arbeiten möchten**“ hat sich **Sally** mit ihrer Gruppe Gedanken gemacht. Das Wichtigste für die Gruppe ist die **direkte Zusammenarbeit** ohne Zwischenstufen, um die Menschen, die hinter dem Gemüse und dem Anbau stehen, gut zu kennen. Die **Wertschätzung** und der Stellenwert der Ernährung und der Erzeugung unserer Lebensmittel werden in drei Jahren groß sein. **Vertrauen und Treue** sind eine Grundvoraussetzung für eine gelungene Zusammenarbeit. **Transparenz** nicht nur bei den Anbaubedingungen, sondern auch bei der Gastronomie (Gewinnmarge liegt hier bei 1%) und im Einzelhandel wird gelebt und Informationen zur Lebensmittelwirtschaft, zu Subventionen, zu den Unterschieden zwischen bio und konventionell werden wahrheitsgetreu wiedergegeben. Wichtig ist die Mitnahme aller Menschen in die **Entstehungsprozesse unserer Ernährung**. Möglich wird dies durch die Mitarbeit auf dem Feld und durch Führungen im Lebensmittelgeschäft um Informationen über das Gemüse und seine gesamte Wertschöpfungskette zu erhalten. Praktika oder gar ein Bio-Jahr oder **Patenschaften** für den Gemüse-Anbau und die Bildung eines **Ernährungsrates** in Karlsruhe wären dafür sicherlich förderlich.



Die Vorstellung der Thementische wurde von mir amateurhaft gefilmt. Mit einem sehr leckeren Essen von unserem Küchenmeister Yannis Buket ist der Abend ausgeklungen. Passend zu KA.WERT gab es ein Menü mit Gemüse, Bohnen und Kartoffeln!

Wir sehen uns wieder zum nächsten Workshop!

MENÜ

Canapé mit weißen Bohnen, Bärlauch und eingelegten Schalotten
Ragout aus Kidney- und Borlotto- Bohnen, Kartoffelgratin und Lauchstroh
Dorayaki: Japanische Pfannkuchen gefüllt mit süßer Bohnenpaste



Sandra Schmidt, Bio-Wertschöpfungskettenmanagerin, 0178 15 71 255, s.schmidt@lobin-ka.de