

# Auf den Teller geschaut: Regional produzieren – regional ernähren.



## 1 Einführung

---

Dies war unsere erste öffentliche Online-Veranstaltung und wir bedanken uns bei unseren Gästen und den zahlreichen Teilnehmer\*innen.

Unsere Gäste: Eva von der Solidarischen Landwirtschaft Kola Leipzig

Kristian vom Allmende Taucha e.V.

Dieter Dottermusch, Eigentümer vom Obsthof Wöllmen

Wir haben darüber gesprochen, was es bedeutet, regional zu produzieren und was es für das Klima bringt, wenn wir uns von Lebensmitteln ernähren, die regional erzeugt wurden. Und was heißt überhaupt regional? Wir haben diskutiert, welche Möglichkeiten es in Taucha gibt, regionale Produkte zu kaufen, was Produzierende zu ihrer Situation sagen und was Verbraucher\*innen wünschen und vorschlagen.

## 2 Regionale Ernährung und Klimaschutz

---

### 2.1 Rolle von Ernährung für Klimaschutz

- 15%-31% CO<sub>2</sub> von Lebensmitteln, davon
  - ca. 50% für Herstellung und Transport
  - ca. 50% für Einkaufsfahrt, Kühlung, Zubereitung, ...

Der Wert variiert je nach Kontext und Studie und kommt auch darauf an, was man dazu zählt.

→ „Ladet oft und viele Freunde ein, kocht mit regionalen Produkten und esst gemeinsam – klimafreundlicher geht kaum“ (nach Corona)

### 2.2 Vorteile von regionaler Ernährung

- CO<sub>2</sub>-Ausstoß beim Transport verringern
- weniger Verpackung möglich
- Unabhängigkeit von anderen Ländern, Vorsorge Katastrophen (Krisenfestigkeit, „Resilienz“)
- frischer möglich

- globale Konzerne tendieren zu Monopolen
- verhindert Outsourcing in andere Länder mit geringeren Standards (negative Umwelt-Auswirkungen dort, z.B. bei Wasser-Verbrauch)
- Erhalt von Arbeitsplätzen und von Wirtschaftsstrukturen im eher ländlichen Raum
- höhere Wertschätzung regionaler Produkte

## 2.3 Wichtig: Regionale vs. saisonale Ernährung

→ lange Kühl-Lagerung von regionalen Lebensmitteln ist auch nicht umweltfreundlich

## 2.4 Regionale Produkte stehen hoch im Kurs

- Regionalität gehört zu den drei wichtigsten Kaufkriterien (wird höher bewertet als Bio)
- Top 5 regionaler Produkte: Brot/ Backwaren, Eier, Gemüse, Kartoffeln, Obst
- Verkauf in Hofläden, auf Wochenmärkten, in Bio-Läden, bei Solidarischen Landwirtschaften, in Supermärkten, im Online-Vertrieb
- Osten hat noch Potenzial  
Bereitschaft, für regionale Produkte steigt (Sachsen: 2008 = 42%; 2017= 51%)  
Anteil der Direktvermarkter an allen Einkaufsstätten steigt (Sachsen: 2012 = 1,4%; 2017 = 1,6%) in westlichen Bundesländern stagniert oder fällt der Wert von etwa 3%.

## 2.5 Begriff der "Region" ist nicht festgelegt

- Verbraucher\*innen verbinden mit Regionalität Frische und Qualität, aber auch mit Nähe, Heimat und Verbundenheit
- Offiziell gibt es keine Herkunftsbeschränkung: Einzig die Region ist kleiner als die Bundesrepublik
- Keine Vorschrift, wie hoch der regionale Anteil am Produkt sein muss, z.B. reicht sogar die Abfüllung/Verarbeitung
- Emotionale Verbundenheit wird vor allem von Supermärkten ausgenutzt mit Werbung „vom Heimathof“, „frisch aus der Region“, „vom Heimathof“
- Freiwillige Kennzeichnung über das „Regionalfenster“, das angibt, woher das Produkt kommt, wo es verarbeitet wurde und wie hoch der regionale Anteil ist.
- Regional sagt nichts über ökologische oder Tierschutz-Standards. Allerdings erlauben Direktvermarkter meist Einblick in ihre Produktionsmethoden.

## 2.6 Wie ist regionale Ernährung in und um Taucha derzeit möglich?

- Gemüse bei den Solawis (Rote Beete, Kola, Ackerilla, Kleine Beete, ...), eine Übersicht: <https://ernaehrungsrat-leipzig.org/mitmachen/ag-solawi/>
- Im Bio-Laden mit aktuell Angeboten von 14 regionalen Produzierenden, Poststr. 1. URL: <https://bioladen-taucha.business.site>

- Bio-Hof Bienert und Hänsel, Hofverkauf donnerstags Nachmittag, Püchauer Str. 4, URL: <https://www.biohof-leipzig.de>, Lieferung u.a. via: <https://meinepustebblume.de>
- Wochenmarkt auf dem Marktplatz Taucha, mittwochs 8-15 Uhr. URL: <https://taucha.de/wirtschaft/tauchaer-wochenmarkt.html>
- Zusätzlich Frischemarkt im Frühjahr und Sommer, freitags am Abend
- Obsthof Wöllmen in Wöllmen, Mo-Fr 8-18, Sa 9-15 Uhr: <http://www.obstbau-dottermusch.de>

Suche in der Region über:

- <https://www.dein-bauernladen.de/search>
- <https://www.regionales.sachsen.de>
- aus der Veranstaltung entstandene Karte: [https://www.google.com/maps/d/u/0/embed?mid=1AizEA0TvTM6lk4\\_EeFcStj7b4qR2EJYM](https://www.google.com/maps/d/u/0/embed?mid=1AizEA0TvTM6lk4_EeFcStj7b4qR2EJYM)

### 3 Regional ernähren, regional produzieren?

---

#### 3.1 Mit welchen Problemen haben lokale Produzenten zu kämpfen?

- Auswirkungen des Klimawandels (Trockenheit, Wassermangel, Hitze, Verschiebung der Vegetationszeiten)
- Unsicherheit: Hohe Investitionskosten, geringe Gewinnmargen
- Hohe Anforderungen an Team: qualifizierte, engagierte, flexibel arbeitende Mitarbeiter; qualifizierte Mitarbeiter\*innen sind schwer zu finden
- Mangelnde Kaufkraft
- Billig-Mentalität
- Hoher Einsatz zum Aufbau verlässlicher Kundenbindung und Suche nach neuen Kunden

#### 3.2 Was sind die Erfahrungen der Konsument\*innen in und um Taucha?

- Zu wenige Angebote (angeboten oder bekannt)
- Anbieter\*innen zu weit verstreut (braucht zu viel Zeit und Energie, „dann geht man doch schnell in den Supermarkt“)
- Wochenmarkt bietet zu wenige regionale Produkte (es fehlen weitere Anbieter von Obst und Gemüse, Pflanzen; derzeit Überangebot von Fleisch und Wurst)
- Vermarktung in Taucha derzeit wenig verlockend/ansprechend

### 3.3 Welche Ideen gibt es, die Situation zu verbessern und die regionale Ernährung auszubauen?

- Marktidée:
  - Wochenmarkt erweitern mit mehr grünen und gesunden Produkten
  - Projekt Frischemarkt weiterverfolgen
  - eine Markthalle mit Cafe und Spielplatz daneben
  - ein Milchautomat?, Aufbau einer Milchtankstelle
- Vermarktung mit sozialen Gedanken verbinden (Begegnung, Austausch, Kultur)
  - z.B. Aufbau einer belebten Verteilstation (Umschlagplatz für regionale Produkte und Treffpunkt für Mitinitiatoren und Interessierte), z.B.:  
<https://www.allmendeverein.de/belebte-verteilstation/>
- Kommunikation zwischen Produzenten und Verbraucher\*innen verbessern (mehr Informationen über regionale Lebensmittel, auch in Stadtmedien)
- Aufwand & Wege zu Anbietern verkürzen (Produkte in die Stadt holen)
- Projekt „Belebte Innenstadt“ gemeinsam entwickeln
- Stadt in der Pflicht, regionale Anbieter\*innen zu fördern, um Kosten für Produzierende und Preise sozial verträglich zu halten
- Bewußtseinsbildung:
  - Komplexität und das Thema Ernährung ganzheitlich betrachten: Stichwort „Ernährungssouveränität“<sup>1</sup>
  - in Schulen für regionale Ernährung sensibilisieren
  - Bewußtsein für Kosten des Fleischkonsums
- Sicherung von Flächen:
  - Bewußtsein für Flächen & Böden, hier u.a. ein kurzer Film (5min) dazu:  
<https://www.youtube.com/watch?v=S5ZVpQS0D9M>
  - Flächenvergabe-Konzept für landwirtschaftliche Flächen, die im Eigentum der Stadt sind
  - Vermeidung des Verlusts von Agrarflächen, z.B. durch Vermeidung von Baugebieten am Stadtrand und Alternativenprüfung (Innenverdichtung, etc.)
  - Kein B 87 durch Anbaugebiete (Parthenaue)
- Private Initiativen zur Verbesserung regionaler Angebote entwickeln
- Lokale Ernährungswende mit Konzept der „Ernährungsräte“ (z.B. Ernährungsrat Leipzig: „Gutes Essen für alle. Wir machen uns stark für: Essbare Städte, gute Stadt-Land-Beziehungen, eine nachhaltige Landwirtschaft in der Region, eine reiche lokale Ernährungskultur, die Freude am Essen.“), mehr z.B. hier:  
<http://ernaehrungsraete.de/ernaehrungsrat-idee-ueberblick/>

1 „Ernährungssouveränität ist das Recht der Völker auf gesunde und kulturell angepasste Nahrung, nachhaltig und unter Achtung der Umwelt hergestellt. Sie ist das Recht auf Schutz vor schädlicher Ernährung. Sie ist das Recht der Bevölkerung, ihre Ernährung und Landwirtschaft selbst zu bestimmen. Ernährungssouveränität stellt die Menschen, die Lebensmittel erzeugen, verteilen und konsumieren, ins Zentrum der Nahrungsmittelsysteme [...]“. URL:  
[https://rvfoodsovereignty.files.wordpress.com/2012/02/nyeleni\\_deklaration\\_deutsch.pdf](https://rvfoodsovereignty.files.wordpress.com/2012/02/nyeleni_deklaration_deutsch.pdf)

## 4 Weiterführende Links

---

- Landwirtschaft:
  - Sächsisches Staatsministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft - Landwirtschaft: <https://www.landwirtschaft.sachsen.de>
  - "Landwirtschaftskampagne des im Landkreis Nordsachsen", eine Initiative des Landkreises Nordsachsen und der Sparkasse Leipzig: <https://www.landwirtschaft-nordsachsen.de>
- Verbraucher- und Marktstudie: "Wie is(s)t Sachsen?". URL: [https://www.landwirtschaft.sachsen.de/download/Studie\\_Wie\\_regional\\_isst\\_Sachsen.pdf](https://www.landwirtschaft.sachsen.de/download/Studie_Wie_regional_isst_Sachsen.pdf)
- Kennzeichnung für regionale Produkte: <http://www.regionalfenster.de>
- Ernährungsräte
  - Ernährungsrat Leipzig: <https://ernaehrungsrat-leipzig.org>
  - Netzwerk der Ernährungsräte: <https://ernaehrungsraete.org>
- Allmende Taucha e.V.: <https://www.allmendeverein.de>
- Solidarische Landwirtschaften (Solawi):
  - Übersicht über Betriebe der Solawi um Leipzig: <https://ernaehrungsrat-leipzig.org/mitmachen/ag-solawi/>
  - Direkt in Taucha ansässige bzw. teilweise wirtschaftende Betriebe & Initiativen:
    - Ackerilla: <https://crowdinvest.ackerilla.de>
    - Kleine Beete: <https://kleinebeete.de>
    - Kola Leipzig: <https://kolaleipzig.de>
    - Rote Beete: <https://rotebeete.org>
    - Sterngartenodyssee: <http://www.sterngartenodyssee.de/>

## 5 Ausblick

---

Nächste Veranstaltung der Klima-Initiative Taucha:

- „Jetzt (schon) ein Elektroauto kaufen?“ am 17.3.2021 um 18 Uhr

Weitere Informationen zur Klima-Initiative Taucha: <https://klimataucha.noblogs.org>