

Ernährung: Gesundheit und Klimaschutz

Handlungsempfehlungen der Kommunalen
Gesundheitskonferenz Münster

verabschiedet am 26. Juni 2024

Inhaltsverzeichnis

1.	Projektgruppe Ernährung: Gesundheit und Klimaschutz.....	3
1.1	Mitglieder der Projektgruppe.....	3
1.2	Gäste	3
1.3	Koordination und Redaktion – Ansprechpartnerin.....	3
2.	Einführung.....	4
3.	Leitlinien der Projektgruppe	5
3.1	Ziele der Projektgruppe	5
3.2	Grundsätze.....	6
3.3	Definierte Zielgruppen / Settings.....	6
4.	Bedarfe und Handlungsempfehlungen.....	6
4.1	Regionale Vernetzung / Stärkung	6
4.1.1	Handlungsempfehlung: (Weiter)-Entwicklung eines nachhaltigen Ernährungssystems für Münster	7
4.1.2	Handlungsempfehlung: Runder Tisch Landwirtschaft – Außer-Haus-Verpflegung (AHV)	8
4.2	Gestaltung des öffentlichen Raums	9
4.2.1	Handlungsempfehlung: Kampagne zur Förderung des Konsums von Trink- und Leitungswasser	10
4.2.2	Handlungsempfehlung: Ausbau von Trinkwasserspendern und -brunnen im öffentlichen Raum	10
4.2.3	Handlungsempfehlung: Ausbau von Refill-Stationen in und um Münster	11
4.3	Fort- und Weiterbildung für Küchenleitungen und Betriebe.....	11
4.3.1	Handlungsempfehlung: Aktionstag „Münster nachhaltig, gesund und lecker“	12
4.3.2	Handlungsempfehlung: Gruppencoaching „Klimaschutz- und Nachhaltigkeitsstrategien in der Gemeinschaftsverpflegung konstruktiv umsetzen“	12
4.4	Angebote für vulnerable Zielgruppen.....	13
4.4.1	Handlungsempfehlung: Bildung für nachhaltige Entwicklung - Zukunftsdiplom für Kinder verstetigen und um gesundheitliche Themen erweitern.....	14
4.4.2	Handlungsempfehlung: Angebotserweiterung in Stadtteilen mit besonderen sozialen Herausforderungen – Projekt „Gesunde Ernährung im HOT Coerde“	15
4.4.3	Handlungsempfehlung: Angebotserweiterung in Stadtteilen mit besonderen sozialen Herausforderungen – Projekt „Gemeinsam Essen retten und gesund genießen“	15
4.4.4	Handlungsempfehlung: Bildungsangebote für Fachkräfte im Sozial-, Bildungs- und Gesundheitswesen – Bildungsarbeit mit einem mobilen Kochfahrrad.....	16
4.4.5	Handlungsempfehlung: Ausbau von Fairteilern in Münster	16
4.4.6	Handlungsempfehlung: Struktur(weiter-)entwicklung zum Retten von Lebensmitteln in Stadtteilen/ -räumen mit besonderer Sozialstruktur.....	17
4.4.7	Handlungsempfehlung: Bestandsanalyse zur Verpflegung in Kitas, Schulen, Kantinen, Krankenhäusern	18
5.	Fazit	19

1. Projektgruppe Ernährung: Gesundheit und Klimaschutz

1.1 Mitglieder der Projektgruppe

Name	Institution	
Diedenhofen, Jeanette	Stadt Münster, Gesundheits- und Veterinäramt	bis 02/2024
Freese, Sonja	Caritasverband für die Stadt Münster e.V.	bis 12/2023
Geuking, Katharina (Sprecherin)	Die Linke Ratsfraktion Münster	
Heitkötter, Merle	Stadt Münster, Gesundheits- und Veterinäramt	
Kempe, Brigitte	Stadt Münster, Gesundheits- und Veterinäramt	ab 02/2024
Krone, Yannis	Stadt Münster, Stabsstelle Klima	
Liedmeyer, Gabriele	Stadt Münster, Volkshochschule	ab 12/2023
Lütke Brintrup, Henrik	Kreisverband Münster des Westfälisch-Lippischen Landwirtschaftsverbandes e.V.	ab 08/2023
Reh, Stefan	Foodsharing Münster	
Ringbeck, Anna	Stadt Münster, Volkshochschule	bis 11/2023
Ritter, Guido	Ernährungsrat Münster; FH Münster – Institut für Nachhaltige Ernährung (iSuN)	ab 08/2023
Scholthaus, Frank	Internationale Fraktion Die PARTEI/ÖDP	
Stahl, Lisa	Ernährungsrat Münster	ab 08/2023
Voß, Thomas (Sprecher)	LWL-Klinik Münster	

1.2 Gäste

Name	Institution
Anand, Dr. Corinna	health.pro.fit – powered by science
Höper, Jutta	Stadt Münster, Amt für Grünflächen, Umwelt und Nachhaltigkeit
Kanand, Christine	Öko-Modellregion Münsterland
Schmitz, Marianne	Anna-Krückmann-Haus Münster
Wesbuer, Lisa	Haus der offenen Tür (HOT) Coerde der offenen Kinder- und Jugendarbeit des Ev. Kirchkreises

1.3 Koordination und Redaktion – Ansprechpartnerin

Diedenhofen, Jeanette (bis 02/2024)

Heitkötter, Merle (ab 03/2024)

Gesundheits- und Veterinäramt

Tel. 0251/ 492-5388; E-Mail: Heitkoetter@stadt-muenster.de

2. Einführung

Die Weltgesundheitsorganisation WHO beschreibt den Klimawandel als größte Bedrohung der globalen Gesundheit im 21. Jahrhundert und auch für die Vereinten Nationen (UN) ist eine nachhaltige Entwicklung ohne Berücksichtigung der Bevölkerungsgesundheit nicht denkbar.

Unsere Ernährung hat dabei vielfältige Auswirkungen in den Dimensionen Gesundheit, Gesellschaft, Umwelt und Wirtschaft und ist ein Schlüsselbereich für nachhaltige Entwicklung. Sie stellt einen wichtigen Einflussfaktor für nichtübertragbare Krankheiten, wie bspw. Adipositas, Diabetes Mellitus oder Herz-Kreislauf-Erkrankungen dar. Die Wissenschaft ist sich einig, dass aktuell weit verbreitete Ernährungsmuster einseitiger Kost das Risiko für Krankheiten und vorzeitigen Tod erhöhen. Der Lancet Countdown Bericht 2020 für Deutschland legt dar, dass etwa elf Prozent der vermeidbaren Krankheitslast in Deutschland auf ernährungsbezogenen Risikofaktoren beruhen und sieben Prozent der direkten Gesundheitskosten mit dem übermäßigen Konsum von gesättigtem Fett, Salz und Zucker in Zusammenhang stehen.¹

Gleichzeitig sind die heutigen Ernährungssysteme laut dem Weltklimarat (IPCC²) für 21-37 % der gesamten Treibhausgasemissionen verantwortlich (2019)³. Der aktuell erschienene 6. Sachstandsbericht der IPCC bündelt die Erkenntnisse der letzten Jahre zum Klimawandel nochmals dahingehend, dass die menschengemachten Treibhausgase hauptverantwortlich für die globale Erwärmung und den beobachteten Klimawandel sind. Der menschliche Einfluss ist entsprechend laut diesem Bericht nicht nur der wesentliche Treiber für die Erwärmung des Klimasystems, sondern auch für die Zunahme von Extremwetterereignissen.

Angesichts des Ausmaßes der Krankheits- und Umweltlast, die auch auf die Ernährung zurückzuführen ist, zeigt sich, dass „bestehende Interventionen sehr eingeschränkt sind und es dringend erforderlich ist, neuartige Interventionen für das Lebensmittelsystem zu entwickeln“.⁴ Man benötigt umfangreiche Veränderungen in verschiedenen Bereichen des Lebensmittel- und Ernährungssystems auf globaler, nationaler und regionaler Ebene, um die Ernährung zu verbessern. Nachhaltige Ernährungssysteme sind erforderlich, die weltweit auf dem Zugang zu gesunder Ernährung für alle, auf nachhaltiger Landwirtschaft, auf Kreislaufwirtschaft und auf der Herstellung gerechter Lebensbedingungen beruhen.

Bereits 2019 deklarierte die WHO in Rom, dass eine nachhaltige und gesunde Ernährung aus Ernährungsmustern bestehe, die alle Aspekte der Gesundheit und des Wohlbefindens einer Person fördern, geringe Auswirkungen auf die Umwelt haben und wenig Umweltbelastung verursachen sowie verfügbar, bezahlbar, sicher und fair sind sowie kulturell akzeptiert werden.

Die Art und Weise, wie und was wir essen, stellt demnach eine Schlüsselrolle für die Transformation unseres Ernährungs- und Gesundheitssystems dar. Die Lebensmittelwahl und -verwertung jedes und jeder Einzelnen spielt für die individuelle Gesundheit und den Umweltschutz eine wichtige Rolle.

¹ Eckert (2020). Lancet Countdown on Health and Climate Change – Die Klimakrise macht keine Pause. *Deutsches Ärzteblatt*, 117, 2455-2456. [<https://www.aerzteblatt.de/pdf.asp?id=217086>, Zugriff: 26.4.2020]

² Der IPCC (*Intergovernmental Panel on Climate Change*), auch Weltklimarat genannt, ist eine Institution der Vereinten Nationen. Er ist keine Forschungseinrichtung, sondern gleichzeitig ein zwischenstaatlicher Ausschuss von Regierungen und ein wissenschaftliches Gremium.

³ IPCC (2019). *Climate Change and Land: an IPCC special report on climate change, desertification, land degradation, sustainable land management, food security, and greenhouse gas fluxes in terrestrial ecosystems*. [<https://www.ipcc.ch/site/assets/uploads/2019/11/SRCCL-Full-Report-Compiled-191128.pdf>, Zugriff: 26.4.2023]

⁴ GBD 2017 Diet Collaborators (2019). Health effects of dietary risks in 195 countries, 1990–2017: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2017. *Lancet*, 393, S. 1958-1972. [<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0140673619300418>, Zugriff: 26.4.2023]

Qualitäten wie Saison- und Regionalität, Erhöhung des bio- und pflanzenbasierten Anteils von Speisen, Zuckerreduktion, weniger Salz, Konsum von Leitungswasser und die Lebensmittelabfallreduktion spielen dabei z.B. eine wesentliche Rolle, wenn es um die Ernährungswende geht.

Ziel einer nachhaltigen und gesunden Ernährung soll es demnach sein, ein optimales Wachstum und die bestmögliche Entwicklung aller Personen zu erreichen sowie die Funktion und das körperliche, psychische und soziale Wohlbefinden in allen Lebensphasen der gegenwärtigen und künftigen Generationen zu begünstigen; zur Vorbeugung aller Formen der Fehlernährung (d. h. Unterernährung, Mikronährstoffmangel, Übergewicht und Adipositas) beizutragen, das Risiko von ernährungsmitbedingten nichtübertragbaren chronischen Erkrankungen zu verringern sowie die Erhaltung der Biodiversität und die Gesundheit des Planeten zu unterstützen.

Nachhaltige und gesunde Ernährungsformen müssen also alle Aspekte der Nachhaltigkeit vereinen, um unbeabsichtigte Konsequenzen zu vermeiden.

Mehr denn je ist es notwendig, dass die gesunde Wahl zur leichten Wahl wird - im Alltag und in den verschiedenen Lebensphasen von Schwangerschaft und Kleinkindalter, Kita und Schule, Freizeit und Arbeit bis ins höhere Alter.

In ihrer Sitzung vom 15. Juni 2022 beschloss die kommunale Gesundheitskonferenz (KGK) Münster auf Vorschlag des Gesundheits- und Veterinäramtes sich des Themas anzunehmen und eine Projektgruppe unter dem Titel „Ernährung: Gesundheit und Klimaschutz“ mit dem Jahresthema zu beauftragen.

Gemeinsam mit Vertreter*innen der kommunalen Gesundheitskonferenz sowie weiteren themenrelevanten Akteuren wurden kommunale Handlungsfelder identifiziert, Handlungsempfehlungen definiert und konkrete Projekte angeschoben und teilweise bereits umgesetzt. Die Projektgruppe tagte seit 2022 regelmäßig in insgesamt neun Sitzungen.

Die nachfolgend formulierten Handlungsempfehlungen haben keinen Anspruch auf Vollständigkeit und stellen nur einen Ausschnitt der möglichen Handlungsfelder und notwendigen Handlungsbedarfe dar. Aufgrund der Vielzahl an möglichen und tätigen Akteuren in Münster weist die Projektgruppe darauf hin, dass in der beschränkten Laufzeit auch nicht alle beteiligt und berücksichtigt werden konnten. Aus unterschiedlichen Gründen wie der zeitlich befristeten Kooperationsmöglichkeit mit relevanten Akteuren wurde teilweise bereits mit der Umsetzung der Handlungsempfehlungen begonnen.

3. Leitlinien der Projektgruppe

3.1 Ziele der Projektgruppe

Die Projektgruppe definierte für ihre Arbeit folgende übergeordnete Ziele:

- Bewusstsein für klimagesunde Ernährung stadtwweit und über alle Bevölkerungsgruppen stärken
- gesundheitliche Chancengleichheit und Teilhabe fördern
- ernährungsbezogene Gesundheitskompetenz stärken
- Gesundheitsziele durch konkrete Angebote in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung außerhalb von Schulen und Kitas unterstützen

Zusätzlich wurden folgende Teilziele ergänzt:

- Ernährung als Thema in Münster stärker platzieren
- Öffentlichkeitsarbeit forcieren
- Politik sensibilisieren
- Akteure vernetzen, Aktionen, Ideen und Maßnahmen bündeln
- vollständige Lieferantenkette in den Blick nehmen
- Fleischkonsum in der Gemeinschaftsverpflegung reduzieren

- Fachkräftemangel in der Lebensmittelbranche entgegenwirken
- Bedeutung einer ausgewogenen, gesunderhaltend angelegten Verpflegung in Krankenhäusern und Betrieben bei der Personalgewinnung (aufgrund des bestehenden Fachkräftemangels) hervorheben

3.2 Grundsätze

Als Faktoren einer klimagesunden Ernährung wurden von der Projektgruppe folgende Grundsätze festgelegt:

- Fleischreduktion / DGE / Planetary Health Diet
- biologisch / ökologisch
- regional / saisonal
- ursprüngliche Lebensmittel / wenig Convenience
- Trinkwasser / Leitungswasser
- Zucker- und Salzreduktion – Geschmackssensibilisierung
- Lebensmittelabfälle reduzieren
- klimaförderliche Lebensmittelverpackung (Gebindegrößen, Mehrweg, etc.)
- energiearme Zubereitung

3.3 Definierte Zielgruppen / Settings

Neben dem Ziel, die breite Öffentlichkeit zu erreichen, wurden folgende Zielgruppen und Settings für die Bedarfsermittlung und Formulierung von Handlungsempfehlungen als besonders relevant identifiziert:

- Krankenhäuser / Pflegeeinrichtungen / Wohneinrichtungen
- Betriebsgastronomie
- Caterer
- Essen auf Rädern
- Vulnerable Personengruppen, Zugang z.B. über
 - Foodsharing Münster
 - Stadtteilküchen / Stadtteilzentren
 - Tafel
 - Wohnungslosenhilfe

4. Bedarfe und Handlungsempfehlungen

4.1 Regionale Vernetzung / Stärkung

Da ein Großteil an Innovation und Wandel im Bereich der nachhaltigen Ernährung auf lokaler und regionaler Ebene stattfindet, sollte nach Ansicht der Mitglieder der Projektgruppe hier vorrangig angesetzt werden.

Der Fokus sollte hierbei auf einem ganzheitlichen Ansatz liegen, um eine möglichst große Wirkung zu erzielen. Bausteine sollten dabei beispielsweise sein:

- Programme zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen
- Beschaffung gesunder und nachhaltiger Lebensmittel für öffentliche Kantinen
- Kampagnen zur Förderung von Verhaltensänderungen hin zu einer gesunden Ernährung
- Schaffung urbaner Gärten, Gründerhöfe, Food Hubs und Bauernmärkte
- Stärkung der regionalen Produktion und Verarbeitung sowie des regionalen Absatzes durch Ansätze wie das Münsterland-Siegel oder die Öko-Modellregion Münsterland
- Rahmenbedingungen zur Unterstützung von Initiativen für kurze Lieferketten
- Stärkung agrarökologischer Entwicklungspläne
- Einbeziehung der Ernährung in die Stadtplanung und -entwicklung
- Stärkung der Verbindungen zwischen Stadt und Land

4.1.1 Handlungsempfehlung: (Weiter)-Entwicklung eines nachhaltigen Ernährungssystems für Münster

Die Stadt Münster setzt sich bereits heute für ein nachhaltigeres, gesundes Ernährungssystem ein. So wurde im Rahmen der „Nachhaltigkeitsstrategie Münster 2030“ vom Rat der Stadt Münster eine Reihe von strategischen und operativen Zielen für ein nachhaltigeres Ernährungssystem beschlossen, u.a.

- den Aufbau regionaler (Bio-)Wertschöpfungsketten zu unterstützen,
- die Verpflegung in städtischen Kantinen, Schulen und Kitas zunehmend biologisch, fair, regional, saisonal, vegetarisch und vegan und die städtische Beschaffung insgesamt an nachhaltigen Kriterien auszurichten,
- den Anteil der ökologischen Landwirtschaft und einer nachhaltigeren konventionellen Landwirtschaft erheblich zu steigern und
- Bildung für nachhaltige Entwicklung in allen städtischen Bereichen fest zu verankern.

Übergeordnet zu diesen Zielen soll ein Aktionsplan zu Ernährung und Vermarktung aus der Region, urbane und ökologische Landwirtschaft partizipativ erarbeitet werden.

Die Verwaltung hatte dazu in der Ratsvorlage entsprechend kommentiert, dass diese umfassendere Maßnahme nur umgesetzt werden könne, wenn von Beginn an zusätzliche Ressourcen für eine Personalstelle und Sachmittel zur Verfügung gestellt werden. Die Politik hat die Verwaltung durch Ratsbeschluss vom 17.03.2021 (V/0030/2021) beauftragt, dem Netzwerk der Biostädte beizutreten und sich diesbezüglich um Fördermittel zu bemühen.

Ohne über zusätzliche Ressourcen zu verfügen, sind bereits einige kleinere Maßnahmen verwirklicht, in Umsetzung oder in Planung:

- Die Stadt Münster ist seit 2021 „Bio-Stadt“ und seit 2022 gemeinsam mit den Münsterlandkreisen als Teil der Ökomodellregion Münsterland aktiv, um u.a. (bio-)regionale Wertschöpfungsketten zu unterstützen. Gemeinsam wurde im März 2024 unter Federführung der Ökomodellregion der „Treffpunkt bioregional“ ins Leben gerufen. An der Auftaktveranstaltung nahmen ca. 150 Vertreter*innen entlang der Wertschöpfungskette des Münsterlandes und aus Politik, Verwaltung und weiteren Einrichtungen teil. Zwei Arbeitsschwerpunkte sollen gemeinsam im Rahmen der restlichen Förderlaufzeit intensiviert werden: „Vom Hof in den Supermarkt“ und „Küche sucht – Hof bietet“.
- Seit 2018 hat die Stadt Münster gemeinsam mit dem NABU-Münsterland „Regionalzentrum Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE)“ ein BNE-Netzwerk mit vielfältigen Bildungsangeboten aufgebaut und unterstützt aktiv das Schulgartennetzwerk oder auch einzelne Schulgärten.
- Seit 2021 gibt es eine städtische Förderung für urbane Gemeinschaftsgärten als Teil einer „essbaren Stadt“; zwei Streuobstwiesen sind angepflanzt worden. Jährlich gibt es in Kooperation mit dem Adolph-Kolping-Berufskolleg Hochbeetaktionstage mit Neuaufstellen und Bepflanzen von Hochbeeten an weiteren Schulen.
- Als ein Schlüsselprojekt der Nachhaltigkeitsstrategie wurde im Sommer 2023 die ehemalige städtische Umweltberatung neu als Haus der Nachhaltigkeit eröffnet. Auch sollen Verbraucher*innen vielfältige Angebote und Informationen u.a. zu Ernährungsthemen und -akteuren vor Ort geboten werden. So ist dort derzeit ein Ansichtsregal mit Bio-Produkten aus dem Münsterland ausgestellt.
- Der städtisch geförderte Ernährungsrat Münster e.V. rief bei der Auftaktveranstaltung „Transformation Jetzt“ Anfang 2024 zum bürgerschaftlichen Engagement auf, für ein resilientes, gerechtes und gemeinwohlorientiertes Ernährungssystem, das durch saisonale und regionale Lebensmittel aus fairer und ökologisch nachhaltiger Herstellung sowie artgerechter Tierhaltung erreicht wird. In einer Projektgruppe sollen weitere Schritte und Maßnahmen erarbeitet und umgesetzt werden.

Um eine noch breitere Masse zu erreichen und weitere regionale Projekte für eine gesunde und nachhaltige Ernährung zu bewerben, zu erproben und zu verstetigen, hat das Amt für

Grünflächen, Umwelt und Nachhaltigkeit entsprechend des politischen Auftrags mehrere Bemühungen unternommen, Fördermittel zu akquirieren. Zuletzt hat es sich in Kooperation mit dem Institut für nachhaltige Ernährung (iSuN), der Projektgruppe sowie weiteren Kooperationspartner*innen am Modellregionenwettbewerb „Ernährungswende in der Region“ des BMEL beworben. Leider verlief das Verfahren nicht erfolgreich.

Die Projektgruppe sieht die Notwendigkeit, dass Transformationsprozesse vielschichtig fortgeführt werden und weitere Maßnahmen für ein nachhaltiges Lebensmittel- und Ernährungssystem Münsters auf allen Ebenen und mit allen Beteiligten entwickelt werden.

Die Mitglieder der KGK werden aufgerufen, sich an den bestehenden Transformationsprozessen zu beteiligen und diese in ihre Einrichtungen und Institutionen zu tragen.

An der Umsetzung Beteiligte:

Amt für Grünflächen, Umwelt und Nachhaltigkeit
Einrichtungen und Institutionen des Gesundheitswesens Münster
Fachhochschule Münster, Institut für nachhaltige Ernährung
Projektbeirat „Global Nachhaltige Kommune“ (GNK)

4.1.2 Handlungsempfehlung: Runder Tisch Landwirtschaft – Außer-Haus-Verpflegung (AHV)

In Münster gibt es 316 aktive landwirtschaftliche Betriebe. 46,2 Prozent der Münsteraner Bauernhöfe werden als Haupterwerbsbetriebe, 53,8 Prozent im Nebenerwerb geführt. Die durchschnittliche Betriebsgröße beträgt in Münster etwa 40 Hektar Fläche pro Betrieb (Stand 2020).⁵ So werden vielfältig in der Region Gemüse (u.a. Spargel, Salat, Zwiebeln, Kohl), Kartoffeln und Sonderkulturen (wie zum Beispiel Erdbeeren) angebaut.

Gleichzeitig wächst die Verpflegung außerhalb des Privathaushaltes seit vielen Jahren immer weiter an. Auch in Zukunft wird die Außer-Haus-Verpflegung (AHV) an Bedeutung zunehmen. Hier entsteht ein großer Hebel für den Klimaschutz. Das Ernährungsverhalten vieler Menschen kann positiv beeinflusst werden und große Chancen und Potenziale für eine ausgewogene und umweltschonende Ernährung sind vorhanden.

Da für den Klimaschutz der Einsatz regionaler Lebensmittel einen wichtigen Aspekt darstellt, hat sich die Projektgruppe zum Ziel gesetzt, die regionale Wertschöpfung zu stärken und die Vernetzung von Landwirten und Außer-Haus-Gastronomen (AHV) zu fördern. Zu diesem Zweck wurde der Runde Tisch „Landwirtschaft – AHV“ ins Leben gerufen, an dem sich Akteure der AHV Münsters mit Vertreter*innen des Kreisverbandes Münster des Westfälisch-Lippischen Landwirtschaftsverbandes über mögliche Schnittstellen, Interessen, Bedarfe, Verarbeitungsgrade, Gebindegrößen, Logistik, etc. von regionalen Produkten austauschen. Ziel soll es sein, die regionale Direktvermarktung von Münsteraner Landwirt*innen im Bereich der AHV weiter auszubauen und zu fördern. Ein erster Auftaktermin hat bereits stattgefunden.

An der Umsetzung Beteiligte:

Fachhochschule Münster
Kreisverband Münster des Westfälisch-Lippischen Landwirtschaftsverbandes e.V.
Stabsstelle Klima

⁵ Westfälisch-Lippischer Landwirtschaftsverband e. V. Kreisverband Münster (2022). Landwirtschaft vor Ort. [\[https://wlv.de/kreisverbaende/muenster/der-kreisverband/landwirtschaft-vor-ort\]](https://wlv.de/kreisverbaende/muenster/der-kreisverband/landwirtschaft-vor-ort), Zugriff: 05.02.2024]

4.2 Gestaltung des öffentlichen Raums

Für Kommunen spielen die Themen Nachhaltigkeit und Klimaschutz in vielen ihrer Aufgabenbereiche eine bedeutende Rolle. Bisher noch wenig berücksichtigt sind jedoch die Auswirkungen der kommunalen Ernährungssysteme auf die Umwelt. Insbesondere dieses Segment verfügt allerdings über ein hohes Potenzial.

In Münster gibt es bereits eine Vielzahl von nachhaltigen Ansätzen in Bezug auf die Versorgung mit Lebensmitteln, die es weiter zu forcieren gilt. Hier können Urban-Gardening-Projekte oder der klassische Wochenmarkt etc. genannt werden. Auf dieser Grundlage können Ansatzpunkte identifiziert werden, welche gut weiter genutzt und ausgebaut werden können, um die nachhaltige Versorgung vor Ort zu stärken.

Neben präventiven und schützenden Maßnahmen bedarf es mittlerweile jedoch auch erster notwendiger Aktivitäten im Bereich der Klimaanpassung. Dabei spielt eine Konsumsteigerung von Trinkwasser eine maßgebliche Rolle. Neben verhaltenspräventiven Maßnahmen müssen auch die Verhältnisse insofern angepasst werden, dass Trink- und Leitungswasser niedrigschwellig jederzeit zur Verfügung steht, auch im öffentlichen Raum. Im Folgenden wird die Bedeutung der Förderung des Konsums von Trink- und Leitungswasser sowohl aus Gesundheits- als auch Klimaperspektive erläutert.

- Die Häufigkeit von Übergewicht und krankhafter Fettleibigkeit (Adipositas) hat in den letzten vier Jahrzehnten – nicht zuletzt aufgrund gezuckerter Getränke – weltweit und auch in Deutschland alarmierend zugenommen. Aktuelle Zahlen zur Häufigkeit zeigt die zweite Welle der bundesweiten Studie des Robert Koch-Instituts zur Gesundheit von Kindern und Jugendlichen in Deutschland (KiGGS-Studie), in die von 2014 bis 2017 insgesamt 6.810 Mädchen und 6.758 Jungen im Alter zwischen drei und 17 Jahren aufgenommen wurden. Die Ergebnisse lassen erkennen: Auch aktuell leidet fast jedes sechste Kind in Deutschland unter Übergewicht, 5,9 Prozent sind bereits krankhaft fettleibig. In diesem Zusammenhang wird der übermäßige Konsum von gezuckerten Getränken immer mehr als ein Hauptfaktor für die Entwicklung gesehen. So kommen verschiedene Analysen zu dem Schluss, dass ein hoher Konsum zuckerhaltiger Getränke mit der Entwicklung von Adipositas, Diabetes mellitus Typ II und weiteren chronischen Krankheiten in Verbindung gebracht wird⁶. Eine aktuelle Studie der Universität Zürich zeigt, dass bereits handelsübliche Mengen an Frucht- und Haushaltszucker in Softdrinks die körpereigene Fettproduktion in der Leber verdoppeln können.⁷
- Zusätzlich zeigt sich, dass durch die immer häufiger auftretenden Hitzewellen die regelmäßige Flüssigkeitsaufnahme immer mehr Bedeutung hinsichtlich ihrer Wirkung auf einen gesunden Körper und eine hohe Leistungsfähigkeit gewinnt. Wird nicht ausreichend getrunken, wirkt sich das gravierend auf den menschlichen Körper aus und kann schon nach wenigen Tagen zu schweren gesundheitlichen Schäden wie Kreislauf- und Nierenversagen führen. Ältere und gesundheitlich eingeschränkte Menschen leiden am meisten unter Hitzewellen und sind stark gefährdet. Besonders Ältere haben häufig ein vermindertes Durstgefühl und nehmen nicht die empfohlene Menge von mindestens täglich 1500 bis 2000 ml Flüssigkeit pro Tag zu sich. Dabei gilt, dass gerade an heißen Tagen und bei körperlicher Belastung die Flüssigkeitszufuhr erhöht werden muss.

⁶ Mensink, G. B. M., Schienkiewitz, A., Rabenberg, M., Borrmann, A., Richter, A., Haftenberger, M. (2018). Konsum zuckerhaltiger Erfrischungsgetränke bei Kindern und Jugendlichen in Deutschland – Querschnittergebnisse aus KiGGS Welle 2 und Trends. *Journal of Health Monitoring*, 2018 3(1), 32-39. [<https://edoc.rki.de/bitstream/handle/176904/3033/28DjTwwLsgPQ.pdf?sequence=1&isAllowed=y>, Zugriff: 04.05.2023]

⁷ Geidl-Flueck, B., Hochuli, M., Németh, Á., Berneis, K., Spinaz, G. A., Gerber, P. A. (2021). Fructose- and sucrose- but not glucose-sweetened beverages promote hepatic de novo lipogenesis: A randomized controlled trial. *Journal of Hepatology*, 75, 46–54. [<https://www.journal-of-hepatology.eu/action/showPdf?pii=S0168-8278%2821%2900161-6>, Zugriff: 04.05.2023]

- Auf Seiten des Klimaschutzes schneidet der Konsum von Trink- und Leitungswasser ebenfalls sehr gut ab. Eine Studie von GUTcert⁸ vergleicht die Treibhausgas-Bilanz von Mineral- und Trinkwasser, wonach Leitungswasser 586 mal klimafreundlicher als stilles Mineralwasser ist. Die Gründe hierfür liegen im Wesentlichen in den vor- und nachgelagerten Emissionen der Mineralwasserbereitstellung. Große CO₂-Mengen fallen vor allem durch die Herstellung und Entsorgung der Glas- oder PET-Flaschen und deren Transport von der Quelle über den/ die Verbraucher*innen bis hin zum Entsorgungs- bzw. Recyclingbetrieb an. Hier hat der Verbrauchende mit seiner Kaufentscheidung eine enorme Möglichkeit, Einfluss auf das Klima zu nehmen. Der Studie zufolge fallen pro Liter Flaschenwasser durchschnittlich 202,74 g CO₂ an, für Leitungswasser dagegen nur 0,35 g.

Trinkwasser ist also das Lebensmittel Nummer eins, dessen Konsum es gilt, im Rahmen der Verhaltens- und Verhältnisprävention zu fördern.

4.2.1 Handlungsempfehlung: Kampagne zur Förderung des Konsums von Trink- und Leitungswasser

Angesichts der genannten Zahlen und Entwicklungen benötigt man eine verstärkte Präventions- und Marketingkampagne für Wasser oder ungesüßte Getränke. Zusätzlich sollte im kommunalen Setting das Aufstellverbot für Verkaufsautomaten mit zuckerhaltigen Erfrischungsgetränken und das Verkaufsverbot dieser Getränke in Bildungs- und Betreuungseinrichtungen diskutiert und propagiert werden. Darüber hinaus sollten Bemühungen zur verbesserten Produktkennzeichnung, verpflichtenden Einführung von Grenzwerten für den Zuckergehalt in Getränken und die Einführung einer Süßgetränksteuer auf Bundesebene unternommen werden.

Das Gesundheits- und Veterinäramt hat im Kontext des Hitzeaktionsplans Anfang 2024 eine großangelegte Kampagne „TrinkWasser“ mit dem Motto „Trinkwasser ist preiswert, nachhaltig, abfallfrei, gesund, sauber, frisch und lecker – deshalb „Prost Münster!““ an Buswartehäuschen gestartet. 100 Plakate hängen für ca. 12 Wochen an Buswartehäuschen. Einer Auswertung der Plakatkampagne durch die RBL Media GmbH zufolge wurden die Plakate ca. 32 Millionen mal gesehen, wobei dies auch mehrfach durch dieselben Personen geschehen sein kann und man diesen Betrag somit nicht mit der Reichweite einer Kampagne gleichsetzen kann.

Die Bemühungen sollten von allen im Gesundheits- und Bildungswesen in Eigenverantwortung weitergetragen und fokussiert werden, indem diese kostenfrei Leitungswasser anbieten und den Verkauf von zuckerhaltigen Getränken einschränken.

An der Umsetzung Beteiligte:

Einrichtungen des Gesundheits- und Bildungswesens in Münster in Eigenverantwortung
Gesundheits- und Veterinäramt

4.2.2 Handlungsempfehlung: Ausbau von Trinkwasserspendern und -brunnen im öffentlichen Raum

Die Bereitstellung von kostenlosem Trinkwasser für die Einwohner*innen und Besucher*innen der Stadt Münster ist ein wichtiger Beitrag zur Gesundheitsförderung und im Rahmen des Klimaanpassungskonzeptes der Stadt. Dafür eignen sich frei zugängliche Trinkwasserspender, z. B. Zapfhähne, Säulen und Brunnen in kommunalen Gebäuden und im öffentlichen Raum. Strategisch geeignete Orte, um viele Menschen zu versorgen, sind z. B.

⁸ GUT Zertifizierungsgesellschaft für Managementsysteme mbH (2020). Vergleich des CO₂-Fußabdrucks von Mineral- und Trinkwasser, Kurzbericht zur Datenerhebung und Berechnung. [\[https://atiptap.org/files/studie_gutcert_pcf_wasser.pdf\]](https://atiptap.org/files/studie_gutcert_pcf_wasser.pdf), Zugriff: 04.05.2023]

stark frequentierte Plätze, zentrale Sehenswürdigkeiten, Verkehrsknotenpunkte, Radwege und Spielplätze.

In Münster werden bislang zwei öffentliche Trinkbrunnen (Aasee und Bremer Platz) betrieben. Die Einrichtung öffentlicher Trinkwasserstellen sollte in der langfristigen Stadtplanung berücksichtigt werden. Zusätzlich müssen die notwendigen finanziellen Mittel für die Anschaffungs-, Errichtungs- und Instandhaltungs-/ Unterhaltskosten bereitgestellt werden. Die Wartung und Instandhaltung gilt es über ausreichend geschultes Fachpersonal sicherzustellen.

Anfang 2024 wurde der „Runde Tisch Trinkwasserbrunnen“ von Seiten des Gesundheits- und Veterinäramtes initiiert, um die notwendigen Expertisen innerstädtisch zu bündeln und gemeinsam das Ziel weiter zu verfolgen.

An der Umsetzung Beteiligte:

Amt für Grünflächen, Umwelt und Nachhaltigkeit
Gesundheits- und Veterinäramt
Stadtnetze/ Stadtwerke Münster GmbH

4.2.3 Handlungsempfehlung: Ausbau von Refill-Stationen in und um Münster

Zusätzlich zu den öffentlichen Trinkwasserbrunnen kann der Konsum von Trink- und Leitungswasser über Refill-Stationen ergänzt werden. Als Refill-Station können sich Geschäfte, Restaurants, Cafés und Bars, Ladenlokale, kurz alle Einrichtungen mit klaren Öffnungszeiten selbständig registrieren lassen. Ziel der ehrenamtlich gegründeten Initiative ist, dass überall dort, wo der Refill-Aufkleber angebracht ist, Menschen ihre mitgebrachte Wasserflasche kostenlos mit Trinkwasser auffüllen (lassen) können.

In Münster ist Refill bereits im innerstädtischen Raum vielfach vertreten, so dass bei einem Stadtbummel zahlreiche Möglichkeiten bestehen, sich mit Wasser zu versorgen: Allein im Innenstadt-Bereich befinden sich rund 40 Stationen und auch in Coerde, Hiltrup und Wolbeck ist Refill schon vereinzelt vor Ort vertreten. Alle Refill Stationen in Münster sind auf der Internetseite von Refill zu finden.

Dieses Angebot gilt es weiter zu bewerben und auch in die äußeren Stadtteile zu transportieren. Die Projektgruppe sieht eine wichtige Handlungsempfehlung darin, dass alle Institutionen und Einrichtungen des Gesundheits- und Bildungswesens eigenverantwortlich prüfen, ob und inwiefern sie sich als Refill-Station registrieren können.

An der Umsetzung Beteiligte:

Amt für Grünflächen, Umwelt und Nachhaltigkeit – Haus der Nachhaltigkeit
Einrichtungen und Institutionen des Münsteraner Gesundheits- und Bildungswesens
Gesundheits- und Veterinäramt
Münster Marketing

4.3 Fort- und Weiterbildung für Küchenleitungen und Betriebe

Die Anforderungen an eine gute Verpflegung werden immer vielfältiger – Fragen, ob die Speisen bio, vegan oder halal sind, werden immer häufiger gestellt. Dabei steht die Gemeinschaftsverpflegung schon seit längerem, ob durch die Corona-Pandemie oder die Auswirkungen des russischen Angriffskriegs, immer wieder vor ganz besonderen Herausforderungen, die teilweise existenzgefährdend sind. Gleichzeitig ist die Notwendigkeit zu einer nachhaltigen und gesunden Gemeinschaftsverpflegung allgegenwärtig. Es gilt gemeinsam an einer zukunftsfähigen Ernährungswende in der Gemeinschaftsverpflegung zu arbeiten und Küchen in allen Lebensbereichen, Settings und Einrichtungen zukunftsorientiert auszurichten.

Die Projektgruppe sieht ein wichtiges Ziel darin, dass Betriebe und Küchenleitungen sich für ein ausgewogenes und klimagesundes Speisenangebot entscheiden. Hierfür sollten das Bewusstsein und das Wissen für und über die Notwendigkeit von nachhaltiger und gesunder Ernährung gestärkt werden. Weiterhin gilt es, den Austausch und die Vernetzung hin zu regionalen Lieferketten auszubauen (s. auch Kapitel 4.1.2).

4.3.1 Handlungsempfehlung: Aktionstag „Münster nachhaltig, gesund und lecker“

Die 14 Einrichtungen des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe (LWL) haben bereits mehrmals in einer gebündelten Aktion am selben Tag das gleiche nachhaltige Mittagsangebot angeboten. Im Rahmen des GeNAH-Projektes („Gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Angebote gestalten“) der Fachhochschule (FH) Münster wurden eine Vielzahl von Rezepturen mit Hilfe des NAHGAST-Rechners unter den Aspekten Umwelt, Gesundheit und fair für den Menschen optimiert und in der Praxis erprobt.

Die Projektgruppe sieht einen Gewinn darin, die Erfahrungen und Rezepturen aus diesem Projekt über die Betriebs- und Gemeinschaftsgastronomie in Münster auszurollen. An einem gemeinsamen Aktionstag sollen zur Förderung der gerechten und nachhaltigen Gemeinschaftsgastronomie diese Aktionsmenüs - gesondert gekennzeichnet und beworben - angeboten werden. Ziel ist die öffentliche Aufmerksamkeit auf das Thema zu lenken und die Konsument*innen auf den Geschmack zu bringen.

Im Rahmen vorgeschalteter Informationsveranstaltungen und der Möglichkeit die LWL-Kantine in Münster zu besichtigen, werden interessierte Betriebe und Anbieter aus dem Bereich der Betriebsgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung (u.a. Senioreneinrichtungen, Kindertageseinrichtungen und Schulen, Studierendenwerk, Krankenhäuser) über den Aktionstag informiert und zur Beteiligung aufgerufen.

Der Aktionstag und die Informationsveranstaltung zum Aktionstag sollen dabei möglichst genutzt werden, um die beteiligten Kantinen / Caterer weiter zu begleiten und zu unterstützen, um den langfristigen Transformationsprozess zu fördern und den Multiplikatoreffekt zu nutzen und auszubauen.

An der Umsetzung Beteiligte:

Amt für Grünflächen, Umwelt und Nachhaltigkeit
Fachhochschule Münster, Institut für nachhaltige Ernährung
Gesundheits- und Veterinäramt
LWL Klinik Münster

4.3.2 Handlungsempfehlung: Gruppencoaching „Klimaschutz- und Nachhaltigkeitsstrategien in der Gemeinschaftsverpflegung konstruktiv umsetzen“

Das Institut für nachhaltige Ernährung (iSuN) der FH Münster widmet sich im Projekt GeNAH der gerechten und nachhaltigen Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung und bietet in Kooperation mit dem Amt für Grünflächen, Umwelt und Nachhaltigkeit und dem Gesundheits- und Veterinäramt ein kostenloses und wissenschaftlich begleitetes Workshop-Angebot für Küchen als einen Einstieg in eine gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Verpflegung an.

Vier voneinander unabhängige Module befassen sich mit der nachhaltigen Beschaffung, Rezepturenentwicklung, Speiseplanung & Gästekommunikation sowie Lebensmittelabfallvermeidung & Partizipation der Mitarbeitenden. Innerhalb der Module erhalten die Teilnehmenden eine Einführung in die jeweilige Thematik. Danach wird der Fokus auf praktische Umsetzungsmöglichkeiten gerichtet. Im Rahmen des Gruppencoachings werden von den Teilnehmenden individuell passende Maßnahmen für ihren Betrieb entwickelt und direkt ausprobiert. Dabei steht das Projektteam den Teilnehmenden während der Modullaufzeit für

Rückfragen zur Verfügung, so dass am Ende eines Moduls ein Anfang zur nachhaltigeren Gestaltung ihrer Küche gemacht wurde, der selbstständig fortgeführt werden kann.

Zielgruppe sind Verantwortliche aus der Gemeinschaftsverpflegung, wie beispielsweise Küchenleiter*innen und ausgebildete Köch*innen aus Krankenhäusern, Alten- und Pflegeheimen, Tagungshäusern, Betrieben und Schulen sowie Küchenpersonal aus Kitas und Schulen. Pro Betrieb können ein bis drei Personen teilnehmen.

Die Projektgruppe sieht eine wichtige Handlungsempfehlung darin, dieses Angebot in Münster umzusetzen, weiter auszubauen und zu verstetigen, so dass mehr Anbieter der AHV und der Gemeinschaftsverpflegung Münster an diesen Angeboten teilnehmen, sich informieren und vernetzen.

Das Projekt wurde während der Projektgruppenlaufzeit bereits in Münster mit zwölf Einrichtungen umgesetzt, mit Unternehmen, die unter anderem für Kindertagesstätten, Schulen und Pflegeeinrichtungen in Münster kochen. Es fanden Workshops zu den folgenden Themen statt: Speiseplanung, Rezeptentwicklung, Beschaffung sowie Lebensmittelabfallvermeidung und Partizipation der Mitarbeitenden. Durch den Workshop zu Lebensmittelabfallvermeidung vermieden die zwölf Unternehmen im vergangenen halben Jahr bis zu 30 Prozent ihrer Essensreste. Allein durch die Reduzierung der Lebensmittelabfälle sparen die Betriebe teilweise bis zu rund 10.000 Euro sowie 1,8 Tonnen sogenannter CO₂-Äquivalente pro Jahr ein. Dieses beispielhafte Ergebnis zeigt, wie wichtig der Ausbau und die Verstetigung des Gruppencoachings ist.

An der Umsetzung Beteiligte:

Amt für Grünflächen, Umwelt und Nachhaltigkeit
Caritasverband für die Stadt Münster e.V.
Fachhochschule Münster, Institut für Nachhaltige Ernährung
Gesundheits- und Veterinäramt

4.4 Angebote für vulnerable Zielgruppen

Ein Blick in die Forschungsliteratur zeigt, dass nicht alle Bevölkerungsgruppen in demselben Ausmaß von Fehlernährung betroffen sind. Gruppen der Bevölkerung, die gesundheitlich besonders verletzlich sind, weil ihnen in der Regel eine vollumfängliche Teilhabe des gesellschaftlichen Lebens verwehrt ist, sind besonders von sozialbedingter gesundheitlicher Ungleichheit betroffen. Die Situation in Deutschland im Hinblick auf soziale Unterschiede in der Ernährungsweise und bzgl. des Gesundheitsstatus wurden in der Nationalen Verzehrstudie II untersucht. Hier wurde deutlich, dass sozioökonomische und strukturelle Benachteiligung (z. B. Armut, Wohnen in deprivierten Gebieten) sowie ungünstige Faktoren aus der psychosozialen (z. B. fehlendes Ernährungswissen, wenig Unterstützung) und sozio-kulturellen Umwelt (z. B. ungünstige Ernährungstraditionen) die Ernährungsgewohnheiten vulnerabler Personengruppen nachhaltig beeinflussen. Somit besteht hier mit Abstand der größte Präventionsbedarf. Allerdings nehmen diese Menschen von sich aus, verglichen mit weniger vulnerablen bzw. sozial besser gestellten Personengruppen, deutlich seltener Angebote der Prävention und Gesundheitsförderung in Anspruch. Um diesem als „Präventionsdilemma“ bekannten Ungleichgewicht wirkungsvoll zu begegnen, müssen vulnerable Zielgruppen noch gezielter angesprochen werden, da es als erwiesen gilt, dass das Ausmaß der gesundheitlichen Ungleichheit durch Angebote der Gesundheitsförderung entscheidend beeinflusst werden kann⁹. Im optimalen Fall greifen konkrete Maßnahmen vor Ort und erreichen die Menschen in ihren jeweiligen Lebenswelten (z. B. Stadtteil, Kita, Schule, Betrieb). Interventionen zur Förderung der Ernährungsqualität müssen also

⁹ Fehr, A., Hölling, G., Lampert, T., Maschewsky-Schneider, U., Mielck, A., Niederbühl, K., Orth, B., Razum, O., Zeeb, H. (2014). Leitfragen zur Stärkung der Querschnittsanforderung - Gesundheitliche Chancengleichheit. https://www.bundesgesundheitsministerium.de/fileadmin/Dateien/3_Downloads/G/Gesundheitsziele/Leitfragen_Gesundheitliche_Chancengleichheit_01.pdf, Zugriff: 04.05.2023]

einerseits die Vielfalt der ungünstigen Einflüsse auf die Ernährung bedenken und andererseits Kriterien guter Praxis der Gesundheitsförderung einhalten.

Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) ist dabei ein Konzept mit einem umfassenden Bildungsverständnis. Sie befähigt Menschen jeden Alters zu einem zukunftsfähigen Denken und Handeln. Dabei stehen verschiedene Fragen im Vordergrund:

- Wie beeinflussen meine Entscheidungen Menschen nachfolgender Generationen in meiner Kommune oder in anderen Erdteilen?
- Welche Auswirkungen hat es beispielsweise, wie ich konsumiere, welche Fortbewegungsmittel ich nutze oder welche und wie viel Energie ich verbrauche?
- Was können wir gegen Armut tun?

BNE ermöglicht es allen Menschen, die Auswirkungen des eigenen Handelns auf die Welt zu verstehen und verantwortungsvolle, nachhaltige Entscheidungen zu treffen.

4.4.1 Handlungsempfehlung: Bildung für nachhaltige Entwicklung - Zukunftsdiplom für Kinder verstetigen und um gesundheitliche Themen erweitern

Es ist ein wichtiges Anliegen, Kindern die Themen nachhaltige Entwicklung und Zukunftsfähigkeit nahe zu bringen. Dafür bietet die VHS Münster zusammen mit dem Amt für Grünflächen, Umwelt und Nachhaltigkeit wiederholt eine außerschulische Veranstaltungsreihe in Kooperation mit vielen lokalen und regionalen Partner*innen an, die die verschiedenen Aspekte von Nachhaltigkeit auf ihre Weise anschaulich und erlebbar machen. Ziel ist, das Umwelt- und Nachhaltigkeitsbewusstsein der Teilnehmenden zu stärken. Die Kinder sollen spielerisch erkennen, dass jeder von uns Einfluss auf die Zukunft hat.

Das Zukunftsdiplom führt Kinder von sechs bis zwölf Jahren spielerisch an den Themenkomplex Nachhaltigkeit heran. In zahlreichen thematisch breit gefächerten Veranstaltungen können sie so komplexe Sachverhalte durch Ausprobieren und Mitmachen begreifen und verstehen, dass sie die Zukunft verändern und die Erde lebenswerter machen können.

Für die Zielgruppe der ab 14-Jährigen entwickelte der gemeinnützige Verein Vamos e.V. und das Amt für Grünflächen, Umwelt und Nachhaltigkeit der Stadt Münster einen Bildungskoffer rund um das Thema Ernährung. Der Bildungskoffer richtet sich an Lehrpersonen und andere Multiplikator*innen, die in verschiedenen Gruppen schulisch und außerschulisch Bildungsarbeit leisten. Die Materialien sind für Teilnehmende je nach Vorwissen ab 14 Jahren konzipiert. Die Module des Koffers basieren auf den pädagogischen Konzepten Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE) und globales Lernen. Die Materialien können über Vamos e.V. entliehen werden.

Es gilt diese Angebote, zu verstetigen und neben den bewährten Veranstaltungen aus den Bereichen Umweltbildung, Bildung für nachhaltige Entwicklung, globales Lernen oder Menschenrechtsbildung weitere Veranstaltungen mit gesundheitlichen Themen aufzunehmen und in die Settings zu tragen. Wichtig ist, dass der Fokus weiter darauf gelegt wird, dass die Kinder und Jugendlichen Spaß am Lernen haben und Interesse für die Themen zeigen.

An der Umsetzung Beteiligte:

Amt für Grünflächen, Umwelt und Nachhaltigkeit
Vamos e.V.
Volkshochschule Münster

4.4.2 Handlungsempfehlung: Angebotserweiterung in Stadtteilen mit besonderen sozialen Herausforderungen – Projekt „Gesunde Ernährung im HOT Coerde“

Das Haus der offenen Tür (HOT) Coerde bietet Kindern, Jugendlichen und jungen Erwachsenen aus Coerde, die von Benachteiligungen betroffen sind, täglich ein gesundes Essen an bzw. es werden die Speisen gemeinsam mit ihnen zubereitet. Die Speisenauswahl ist dabei angelehnt an bekannte Gerichte der Kinder und Jugendlichen, sodass sich diese angesprochen und verstanden fühlen. Die vertraute Atmosphäre, die bei dem gemeinsamen Essen entsteht, wird für persönliche Gespräche genutzt und trägt zum Vertrauensaufbau bei. In erster Linie geht es bei dem „Gesunden Essen“ darum, dass den Besucherinnen und Besuchern des HOT der Zugang zu klimagesundem Essen ermöglicht und das Wissen vermittelt wird, was eine ausgewogene und klimagerechte Ernährung ausmacht. Durch das regelmäßige Anbieten des gemeinsamen Kochens von gesunden, klimagerechten Speisen haben die Kinder und Jugendlichen fast täglich den Zugang zu gesundem Essen. Dadurch besteht eine große Chance, dass viele anfangen, über ihre Ernährung nachzudenken und die Ernährungstipps auch im eigenen häuslichen Umfeld anzuwenden. Um das Wissen um gesunde Ernährung zu erarbeiten, gibt es über den ganzen Projektzeitraum regelmäßige Schulungen der Multiplikator*innen, die sich aus den Honorarkräften, den pädagogischen Fachkräften und dem Thekenteam des HOT zusammensetzen.

Das Projekt wird über einen Verfügungsfonds finanziert, der von der Techniker Krankenkasse in Kooperation mit dem Gesundheitsamt zur Verfügung gestellt wird. Im Februar und März konnten sich Vereine, Initiativen, freie Träger und öffentliche Einrichtungen auf Fördermittel für vielfältige und innovative Projekte bewerben, die sich mit der stadtteil- und zielgruppenbezogenen Gesundheitsförderung in Münster beschäftigen wollen. Acht kleine, aber nachhaltige Pilotprojekte werden nun unterstützt, eines ist das Projekt „Gesunde Ernährung im HOT Coerde“.

An der Umsetzung Beteiligte:

Gesundheits- und Veterinäramt

Haus der offenen Tür (HOT) Coerde der offenen Kinder- und Jugendarbeit des Ev. Kirchenkreises

Techniker Krankenkasse

4.4.3 Handlungsempfehlung: Angebotserweiterung in Stadtteilen mit besonderen sozialen Herausforderungen – Projekt „Gemeinsam Essen retten und gesund genießen“

Ziel des Projektes ist es, gemeinsam mit Akteuren der Communities aus Coerde ein interaktives und kultursensibles Workshopkonzept „Gemeinsam Essen retten und gesund genießen“ zu entwickeln, um die im Rahmen von Foodsharing geteilten Lebensmittel „schmackhaft“ und besser nutzbar zu machen. Neben der gemeinsamen Rezept-/ Mahlzeitenentwicklung sollen insbesondere Überlegungen zu einer geeigneten Implementierungsstrategie unter Berücksichtigung (verschiedener) kultureller Rahmenbedingungen von Familien in Coerde im Fokus stehen.

Drei partizipative Workshops stellen das Kernstück des Kooperationsprojektes von health.pro.fit und Foodsharing Münster e.V. dar. In diesen wird mit mindestens fünf Teilnehmenden der Community bzw. verschiedener Communities in Coerde als Co-Entwicklerinnen und -entwickler das Workshopkonzept für „Gemeinsam Essen retten und gesund genießen“ erarbeitet. Es sollen Fragen zu Rahmenbedingungen, Inhalten und Ansprachestrategien beantwortet werden. U.a. kann auch auf erste Erfahrungen aus einem bereits durchgeführten Kochkurs „Gemeinsam kochen mit geretteten Lebensmitteln – Verwenden statt verschwenden!“ des Anna-Krückmann-Hauses, Foodsharing Münster e.V. und Coerde mittendrin zurückgegriffen werden. Im Ergebnis der Co-Entwicklerinnen und -Entwickler-Workshops soll ein kultursensibles und passgenaues Workshopkonzept

„Gemeinsam Essen retten und gesund genießen“ entstehen, das sowohl die gesunde Ernährung als auch die Rettung geteilter Lebensmittel nahebringt. Dieses wird in Form übertragbarer Ablaufpläne und Materiallisten (z.B. Checklisten) festgehalten und so für die mehrmalige Nutzung als Angebot ansässiger Institutionen in Coerde verfügbar gemacht. Das entstandene Workshopkonzept „Gemeinsam Essen retten und gesund genießen“ wird im Rahmen des Projektes einmalig erprobt und evaluiert.

Das Projekt wird über einen Verfügungsfonds finanziert, der von der Techniker Krankenkasse in Kooperation mit dem Gesundheitsamt zur Verfügung gestellt wird.

An der Umsetzung Beteiligte:

Ernährungsrat Münster e.V.
Foodsharing Münster e.V.
Gesundheits- und Veterinäramt
Health.pro.fit - powered by science
Techniker Krankenkasse

4.4.4 Handlungsempfehlung: Bildungsangebote für Fachkräfte im Sozial-, Bildungs- und Gesundheitswesen – Bildungsarbeit mit einem mobilen Kochfahrrad

Das Thema Ernährung ist allgegenwärtig, ob in Betreuungseinrichtungen, wie Kindertageseinrichtungen und Schulen, in Pflegeeinrichtungen, in sozialen Einrichtungen, in Betriebskantinen oder Pflegeeinrichtungen bis hin zu Krankenhäusern.

Es besteht bereits eine Vielzahl von Bildungsangeboten, wobei diese z.T. stark auf ehrenamtliches Engagement aufgebaut sind. Dieses Engagement gilt es zu stützen und die Schulungs- und Bildungssicherung zu gewährleisten. Dabei sollen die definierten Grundsätze und Ziele der Projektgruppe im Fokus liegen.

Als erfolgreich wurde während der Projektgruppenlaufzeit das im Rahmen des Forschungsprojektes der Universität Flensburg „KlimaFood“ entwickelte Angebot zu „Mitmachküchen“ identifiziert. Hierbei werden theoretische Hintergründe in der gemeinsamen praktischen Arbeit vermittelt. Besonders für Münster ist, dass hierfür auf das bestehende Engagement, das mobile Kochfahrrad „Pepe, die Pastinaken-Pedale“ zurückgegriffen werden kann. Mit Pepe können Lebensmittelretter*innen, Köch*innen und Genießer*innen mittels einer gut ausgerüsteten Küche auf einem klimafreundlichen Lastenrad praktische Bildungsarbeit leisten. Ein Fokus soll dabei auf vulnerable Personengruppen gelegt werden. Das Projekt soll im Rahmen einer Masterarbeit in Münster weiter fortgeführt werden.

An der Umsetzung Beteiligte:

Amt für Grünflächen- Umwelt und Nachhaltigkeit
Ernährungsrat Münster e.V.
Foodsharing Münster
Freiwilligen Agentur Münster
Gesundheits- und Veterinäramt
Münster isst Veggie
Pepe, die Pastinakenpedale
Universität Flensburg
VHS Münster

4.4.5 Handlungsempfehlung: Ausbau von Fairteilern in Münster

In Deutschland entstehen ca. 11 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle im Jahr (Stand 2020). Laut Gutachten der wissenschaftlichen Beiräte für Ernährungs-, Agrar- und Waldpolitik des BMEL könnten bei einer 50-prozentigen Reduzierung der Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten sechs Millionen Tonnen CO₂-Äquivalente an Treibhausgas-Emissionen in

Deutschland eingespart werden. Wer also die Lebensmittelverschwendung reduziert, der betreibt aktiven Ressourcen- und Klimaschutz.¹⁰

Fairteiler stellen bei diesem Engagement einen Ort dar (Schränke, Regale, etc.) zu dem Menschen Lebensmittel bringen und kostenlos von dort mitnehmen dürfen. Statt z.B. vor dem Urlaub alles Übriggebliebene in die Mülltonne zu werfen, kann man über Foodsharing das Essen verschenken.

In verschiedenen Fairteilern werden Lebensmittel nur zum privaten häuslichen Gebrauch kurzfristig gelagert. Privatpersonen, die den Fairteiler nutzen, tauschen hier ihre Lebensmittel, die ausschließlich für den privaten häuslichen Gebrauch gedacht sind, auf eigenes Risiko untereinander. Jeder kann eigenverantwortlich, unter Maßgabe der definierten Hygieneregeln gerettete Lebensmittel zu einem Fairteiler bringen und/oder dort bereitgestellte Lebensmittel und Speisen mitnehmen, ohne irgendwelche sozialen Voraussetzungen erfüllen zu müssen.

In Münster existieren z.Zt. 4 Fairteiler, die durch den Ernährungsrat Münster in ehrenamtlichem Engagement und auf Spendenbasis aufgestellt werden konnten:

- Fairteiler B-Side
- Fairteiler im Asta am Schloß
- Fairteiler Kreuzviertel, Heilig Kreuz Kirche
- Fairteiler Kinderhaus, Sprickmannplatz

Die Projektgruppe sieht eine wichtige Handlungsempfehlung darin, diese Initiativen bei den weiteren Planungen und beim Aufbau dieser Fairteiler zu stärken und dieses Engagement fachlich zu unterstützen, damit die Lebensmittelverschwendung / -abfallmenge reduziert und das Klimaziel erreicht wird. Derzeit sind weitere Fairteiler in der FH, in einem Familienzentrum in Coerde und im Quartierszentrum in der York-Kaserne angedacht/ in Planung. Zusätzlich soll über das Vermessungs- und Katasteramt die Möglichkeit geschaffen werden, Fairteiler über eine interaktive Karte abrufen und einsehen zu können.

An der Umsetzung Beteiligte:

Ernährungsrat Münster e.V.
Foodsharing Münster
Gesundheits- und Veterinäramt
Vermessungs- und Katasteramt

4.4.6 Handlungsempfehlung: Struktur(weiter-)entwicklung zum Retten von Lebensmitteln in Stadtteilen/ -räumen mit besonderer Sozialstruktur

Nach wie vor sind Gesundheitschancen und Krankheitsrisiken zuungunsten der unteren Einkommensklasse verteilt, was sich darin äußert, dass ein niedriger Sozialstatus sowohl mit einer höheren Prävalenz von chronischen Krankheiten, Beschwerden oder Behinderungen korreliert als auch eine subjektiv schlechter empfundene Gesundheit mit sich führt. Somit ist auch die epidemische Ausbreitung von Übergewicht sowie Adipositas in Deutschland überproportional mit einem erhöhten Armutsrisiko verbunden, welches wiederum durch die damit einhergehende Morbidität neben individuellem Leid zu einer hohen finanziellen Belastung des Sozialsystems führt.

In Deutschland ist seit 2011 eine Zunahme von Ernährungsarmut zu verzeichnen, deren Ausmaß sich indirekt auch durch eine stetig steigende Anzahl an Tafeln widerspiegelt, von denen es im Jahre 2018 bundesweit 942 Stellen mit 1,5 Millionen Abnehmenden gab.¹¹

¹⁰ Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2024). Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung. [<https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/strategie-lebensmittelverschwendung.html>], Zugriff: 13.02.2024]

¹¹ Tafel Deutschland (2022). Zahlen und Fakten zur Tafel-Arbeit in Deutschland. [<https://www.tafel.de/presse/zahlen-fakten>], Zugriff: 26.5.2023]

Vor 30 Jahren öffnete in Berlin, vor 25 Jahren in Münster die erste Tafel. Die Grundidee war und ist, dass bedürftige Menschen dort Lebensmittel bekommen, die anderswo übriggeblieben sind. Tafeln bieten engagierten Menschen die Möglichkeit, sich für eine sozialere Gesellschaft und einen ökologischen Wandel einzusetzen.

2012 gründete sich die Initiative „Foodsharing“, deren Plattform [foodsharing.de](https://www.foodsharing.de) am 12.12.2012 online ging. „Foodsharing“ sowie die „Tafel Deutschland“ tragen nicht nur dazu bei, die Lebensmittel vor der Tonne zu retten, sondern auch die Bürger*innen aufzuklären, um auch in den Privathaushalten das Bewusstsein für den richtigen Umgang mit Lebensmitteln zu steigern.

Grundsätzlich zeigt sich die Notwendigkeit und die Dringlichkeit des interdisziplinären Dialogs aller politischen Akteure zur Bewältigung gesundheitlicher Ungleichheit und zum Thema Lebensmittelverschwendung, das viele Bereiche der Zivilgesellschaft, Wirtschaft und Politik umfasst und das intervenierende Maßnahmen mit interdisziplinären Ansätzen fordert.

Als ein Baustein könnten – so zeigt ein Ansatz aus Hamburg¹² – mit Hilfe sozialräumlicher, lokaler Kooperationen unter der Voraussetzung einer hohen Partizipation der Bewohner*innen wirksame Maßnahmen zur Reduzierung gesundheitlicher Ungleichheit, Ernährungsarmut und Reduktion von Lebensmittelverschwendung realisiert werden. Über Sicherstellung einer aktiven Mitwirkung durch die von gesundheitlicher Ungleichheit sowie Ernährungsarmut Betroffenen könnte eine bessere Versorgung und ein Ausgleich des Ungleichgewichts ermöglicht werden, das nachbarschaftliche Miteinander verbessert und Synergieeffekte ermöglicht werden, die damit auch einen Beitrag zu einer besseren Lebensqualität im Stadtteil umfassen.

Über den Ausbau von Mittagstischangeboten, bei denen Lebensmittel der Münsteraner „Tafel“ und „Foodsharing“ verarbeitet werden, könnten die vulnerablen Zielgruppen, die zusätzlich mit Hilfe einer Bring-Struktur erreicht werden, aktiv an der Gestaltung ihres unmittelbaren Umfeldes zur Mitwirkung angeregt werden. Insgesamt könnte bei dieser Bevölkerungsgruppe auf lange Sicht ein höheres Selbstbewusstsein und mehr Eigenständigkeit entstehen. Zur weiteren Reduktion der gesundheitlichen Ungleichheit und Reduktion von Lebensmittelverschwendung könnten weitere Kooperationen zu gemeinsamen Bildungsangeboten rund um das Thema „Ernährung, Gesundheit und Klimaschutz“ angeboten werden, welche auf die Wünsche der Bedürftigen zugeschnitten sind.

An der Umsetzung beteiligt:

Ernährungsrat Münster
Fairteilbar Münster
Foodsharing
Sozialamt
Tafel

4.4.7 Handlungsempfehlung: Bestandsanalyse zur Verpflegung in Kitas, Schulen, Kantinen, Krankenhäusern

Insgesamt werden mehr als 3,2 Millionen Vorschulkinder in Deutschland aktuell in einer Tageseinrichtung betreut¹³. Mit dem Rechtsanspruch auf einen öffentlich geförderten

¹² Das Potenzial sozialräumlicher lokaler Kooperationen zur Reduzierung gesundheitlicher Ungleichheit und Ernährungsarmut in Deutschland - eine Best-Practice-Perspektive für den Stadtteil Hamburg-Wilhelmsburg. [https://reposit.haw-hamburg.de/bitstream/20.500.12738/9255/1/FrickeSarahBA_geschwaerzt.pdf, Zugriff: 26.5.2023]

¹³ Statistisches Bundesamt (2021). Statistiken der Kinder- und Jugendhilfe 2021 - Kinder und tätige Personen in Tageseinrichtungen und in öffentlich geförderter Kindertagespflege. [<https://www.destatis.de/DE/Themen/Gesellschaft-Umwelt/Soziales/Kindertagesbetreuung/Publikationen/publikationen-innen-kinder-taetige-personen.html>, Zugriff: 04.05.2023]

Betreuungsplatz für Kinder ab dem vollendeten ersten Lebensjahr¹⁴, ist auch die Zahl der unter 3-Jährigen angestiegen. Im Kindergartenjahr 2020/2021 standen 10.198 Plätze mit Übermittagsbetreuung in Münster zur Verfügung, Tendenz steigend.¹⁵ Auch die Zahl der Übermittagsbetreuungsplätze, der offenen und gebundenen Ganztagschulen steigt von Jahr zu Jahr an. Dabei hat Deutschland keine Tradition bei der Gemeinschaftsverpflegung von Kindern und Jugendlichen. Es gehörte zu den wenigen Ländern, die erst spät die Ganztagschule und flächendeckende Betreuung einführten. Somit kann und konnte nur wenig Erfahrung in diesem Bereich aufgebaut werden; ein Prozess, der auch nur langsam vorankommt. Weiterhin schwierig zeigt sich, dass die Optimierung nur wenig öffentlich gefördert wird, denn letztlich sind Kommunen und Schulen weitgehend auf sich allein gestellt. Standards sind nicht verpflichtend und der Staat subventioniert die Gemeinschaftsverpflegung dieser Zielgruppe kaum, im Unterschied zu vielen anderen Ländern.

Aber nicht nur in diesem Bereich, sondern vielmehr allgemein, gilt es den Bereich der Gemeinschaftsverpflegung unter den Aspekten Gesundheit und Klimaschutz detailliert zu betrachten. So schreibt das Deutsche Ärzteblatt, dass auch im Bereich der Krankenhausverpflegung „Transformation [...] notwendig [ist]“¹⁶.

Als Vorbereitung auf die intensive Beschäftigung mit dem Thema Klimaschutz im Bereich der Verpflegung und der notwendigen Erarbeitung von gezielten und erfolgsversprechenden Maßnahmen ist eine Bestandsanalyse notwendig.

Dabei könnten folgende Leitfragen im Fokus stehen:

- Wie ist die Verpflegung aktuell gestaltet?
- Wo gibt es Ansatzpunkte für eine Transformation der Verpflegung?
- Wie kann die Verpflegung verbessert werden?

Die Projektgruppe konnte im Rahmen einer Bachelorarbeit der Fachhochschule Münster eine erste Bestandsanalyse zur Mittagsverpflegung in den Münsteraner Krankenhäusern vergeben. Auf Basis dieser Analyse gilt es im Anschluss intensiv herauszuarbeiten, wo und vor allem wie weitere Maßnahmen getroffen werden bzw. bestehende Maßnahmen vertieft werden müssen.

Die Projektgruppe sieht eine wichtige Handlungsempfehlung darin, dass die Verpflegung in öffentlichen Einrichtungen flächendeckend analysiert wird, so dass auf dieser Basis wichtige Handlungsfelder und -themen identifiziert und angegangen werden können.

An der Umsetzung Beteiligte:

Fachhochschule Münster
Gesundheits- und Veterinäramt
Münsteraner Krankenhäuser

5. Fazit

Münster weist bereits viele gute Ansätze und Strukturen für die Förderung einer klimagerechten Ernährung auf. Zahlreiche Akteure sind in Münster in dem Themenfeld aktiv und bringen Maßnahmen voran, oftmals mit der Klimaperspektive oder dem Gesundheitsfokus. Beide Perspektiven zusammenzudenken und bei der Entwicklung und Umsetzung von

¹⁴ Gesetz zur Förderung von Kindern unter drei Jahren in Tageseinrichtungen und in Kindertagespflege (Kinderförderungsgesetz – KiföG) vom 10. Dezember 2008, Bundesgesetzblatt, S. 2403.

¹⁵ Stadt Münster, Amt für Kinder, Jugendliche und Familien (2020). Kindertagesbetreuungsbericht 2020. [https://www.stadt-muenster.de/sessionnet/sessionnetbi/vo0050.php?_kvonr=2004046501, Zugriff: 04.05.2023]

¹⁶ Hünninghaus, K., Oppenrieder, N. (2023). Ernährung im Krankenhaus: Transformation ist notwendig. *Deutsches Ärzteblatt*, 120, Heft 11, B 420f. [<https://www.aerzteblatt.de/archiv/230342/Ernaehrung-im-Krankenhaus-Transformation-ist-notwendig#:~:text=%C3%84rztinnen%20und%20%C3%84rzte%20k%C3%B6nnen%20die,und%20zugleich%20klimateilnehmenden%20Gerichten%20ansto%C3%9Fen.&text=Aufgabe%20der%20%C3%84rztinnen%20und%20%C3%84rzte,Die%20Gesundheit%20der%20Menschen%20mitzuwirken.>, Zugriff: 04.05.2023]

Handlungsempfehlungen zu berücksichtigen, war und ist das Kernanliegen der Projektgruppe.

Wenn man sich mit dem Thema „Ernährung: Gesundheit und Klimaschutz“ befasst, ist es unerlässlich, die gesamte Wertschöpfungskette in den Blick zu nehmen, angefangen bei der Erzeugung bis hin zum Endverbraucher. Entsprechend ist das Thema sehr breit, weshalb die Projektgruppe Schwerpunkte in den Bereichen setzen musste, wo sie wichtige Impulse setzen konnte ohne Parallelstrukturen aufzubauen und vor allem wo sie selbst Handlungsmöglichkeiten hatte. Die Vernetzung aller in dem Themenfeld Aktiven ist auch für künftige Handlungsschritte unerlässlich.

Trotz bereits bestehender verschiedener Aktivitäten zeigen sich vielfältige Handlungsbedarfe, die zum Teil recht umfassend sind, teils auf spezifische Aspekte ausgerichtet sind. Mit breiten Ansätzen wie der Ernährungswende und Aktivitäten im öffentlichen Raum wird auf grundlegende Änderungen gesetzt, die auf die breite Bevölkerung abzielen. Andere Handlungsempfehlungen nehmen spezifische Settings oder vulnerable Personengruppen in den Blick, was insbesondere unter dem Aspekt von Chancengleichheit unverzichtbar ist. Aus Sicht der Projektgruppe müssen beide Wege gegangen werden, um die vielfältigen Herausforderungen bewältigen zu können.

Mit den vorgestellten Handlungsempfehlungen werden diesbezüglich wichtige Impulse gegeben, wissend, dass die Handlungsempfehlungen nicht abschließend sind. Um das Thema in Münster weiter voranzubringen, ist es u.a. erforderlich, dass die von der Umsetzung betroffenen Mitglieder der Gesundheitskonferenz den Handlungsempfehlungen zustimmen und sich zur Umsetzung verpflichten. Die Projektgruppenmitglieder werden sich auch weiterhin in kleineren Gruppen treffen, um die Umsetzung der einzelnen Maßnahmen zu fördern.