

An die
Nürnberger Medien

BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN
Stadtratsfraktion Nürnberg

Rathausplatz 2
90403 Nürnberg

Tel: (0911) 231-5091
Fax: (0911) 231-2930
gruene@stadt.nuernberg.de

Bus: Linie 36, 46, 47 (Rathaus)
U-Bahn: Linie 1 (Lorenzkirche)

Nürnberg, 21. September 2020

PRESSEMITTEILUNG

House of Food: nachhaltiger Systemwechsel von städtischen Küchen und Kantinen

Bio-Metropole in einer Ökomodell-Region, Bio-Erleben auf dem Hauptmarkt, Gastgeber der Weltleitmesse Biofach und das Knoblauchsland in direkter Nachbarschaft zur Stadt: Nürnberg zeigt deutlich, welch hohen Stellenwert die Themen Nachhaltigkeit, Regionalität und Bio-Lebensmittel für sie haben.

„Da geht aber mehr. Es gilt, den Zeitgeist und den Anspruch auf höhere Wertigkeit beim Essen, das Bedürfnis nach guter Ernährung und Essenskultur mit Ressourcenschonung, fairen und sozialen Aspekten in Einklang zu bringen“, sagt Marc Schüller, stellvertretender Fraktionsvorsitzender und umweltpolitischer Sprecher. Diese Komponenten ließen sich mit einem House of Food, einem Fortbildungs- und Schulungszentrum, das das Ziel der dauerhaften Umstellung der Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung verfolgt, nicht nur miteinander verbinden, sondern würde dadurch auch ein Systemwechsel von der Schere zum Messer, also weg von Convenience-Produkten hin zu selbst hergestellten Gerichten erfolgen.

Eine große Rolle spielen zudem die Themen Produktion, Erzeugung und Verpackung. Denn auch hier muss unbedingt ein Systemwandel stattfinden. Mit einem House of Food wäre es möglich, die einzelnen Bausteine vom Anbau über Produktion und Transport hin zur Verarbeitung umfänglich, nachhaltig und klimafreundlich in Verbindung zu setzen.

Vorbild ist unter anderem Kopenhagen. Die dänische Stadt hat es innerhalb von zehn Jahren geschafft, den Anteil an Bio-Lebensmittel in sämtlichen 900 städtischen Küchen auf 90 Prozent zu heben. Berlin geht nun einen ähnlichen Weg – Nürnberg sollte folgen.

„Essen und Kochen muss mehr Bedeutung zuteilwerden, als das bloße Bedürfnis, seinen Hunger zu stillen. Die Stadt bietet mit seinen vielen Initiativen rund um Lebensmittel und Anbau bereits sehr gute Voraussetzungen für einen Richtungswechsel. Unser Ziel ist die handwerkliche und vollwertige Zubereitung aller städtischen Mahlzeiten aus regionalen und saisonalen Zutaten bis 2030 – wenn möglich, kostenneutral“, so Kai Küfner, ernährungspolitischer Sprecher.

Nun ist die Stadt am Zuge: Mit der Einrichtung eines House of Food könnte sie zeigen, wie ernst sie es wirklich mit dem Klimapakete meint.

Mit freundlichen Grüßen

Evelyn Eberl
stv. Geschäftsführerin