

JAHRES- RÜCKBLICK 2023



info@ernaehrungsrat-marburg.de
www.ernaehrungsrat-marburg.de

Das Jahr im Rückblick

Für den **Ernährungsrat Marburg und Umgebung e.V.** war auch das **Jahr 2023** ein ereignisreiches Jahr. Wir haben den Aufbau eines regionalen Netzwerks für den Ernährungswandel fortgesetzt und dabei spannende neue Partner*innen gewonnen. Der **LebensMittelPunkt in Wehrda** hat sich zu einem vielfältigen Mitmach-Stadtteilprojekt entwickelt und der erstmalig stattgefundene **Markt "Mittelhessen geschmackvoll"** im Rahmen des Elisabethmarktes war eine eindrucksvolle Präsentation der regionalen Erzeuger*innen.

Bei der **Entwicklung einer regionalen Ernährungsstrategie** hätten wir uns über mehr Engagement der lokalen Politik gefreut – hier erhoffen wir uns neue Impulse durch den europäischen Kongress zu zukunftsfähigen Ernährungssystemen, der im November in Marburg stattfand.

Wir danken allen, die sich in den Projekten des EMU engagiert, und die bei Aktionen und Veranstaltungen mitgewirkt oder uns unterstützt haben. Dank geht auch an das Hessische Umweltministerium, die Stadt Marburg, den Landkreis Marburg-Biedenkopf, die Sparkasse und die Stiftung für Warenkunde, die Mittel für die Arbeit des EMU bereitgestellt haben.

Wir sind nicht allein: Seit März gibt es das **bundesweite Netzwerk der Ernährungsräte**, wir tauschen uns in Hessen mit den Ernährungsräten aus Kassel, Gießen und Frankfurt aus und sind **Mitglied des Bündnisses für eine Agrar- und Ernährungswende** (BEA) in Hessen, an dem auch die Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (AbL), die Vereinigung ökologischer Landbau sowie Umweltverbände beteiligt sind.

JANUAR

Das Jahr 2023 begann mit einer **Aktion auf dem Heumarkt in Marburg**. Unterstützt von Landwirten mit ihren Treckern und von der Gruppe „Lebenslaute“ musikalisch untermalt, haben wir in Zusammenarbeit mit der AbL Hessen und weiteren Partner*innen zu agrarpolitischen Themen informiert und auf die gleichnamige **„Wir haben es satt Demo“** in Berlin aufmerksam gemacht.



Institut für
sozial-ökologische
Forschung



Ebenfalls im Januar haben wir am ersten **Szenario-Workshop des plANE-Projekts in Marburg** teilgenommen. Zusammen mit Expert*innen aus Verwaltung, Zivilgesellschaft und Landwirtschaft wurden nachhaltige Entwicklungsszenarien für die Region Marburg erarbeitet. Dabei stand eine Ernährungsweise im Sinne der planetaren Gesundheit im Zentrum der Diskussionen.

Zu Beginn des Jahres lud außerdem das **ZukunftsForum Gladenbach** zu einem Ideenaustausch ein. Mit ca. 15 Interessierten haben wir im Café Fair u.a. den Niedergang der bäuerlichen Landwirtschaft und der Verarbeitungsstrukturen in der Region in den letzten 30 Jahren diskutiert und Ideen für die Einbindung von Initiativen im westlichen Landkreis entwickelt.



Zusammen mit Vertreter*innen der Stadt Marburg und verschiedener Fachbereiche der Universität und Stadtmacher*innen, zu denen Sprecher*innen des Ernährungsrates zählten, kam das **Zentrum für Kreativität und soziale Innovationen in Marburg** zum **1. CIM Dialogue**: Transformation durch Kooperation vor Ort – und dem Themenfeld „Ernährung“ zusammen. Diskutiert wurde in welchen Formen bereits erfolgreiche Kooperationen bestehen und an welchen Stellen darüber hinaus Kooperationsbedarfe und -potenziale zwischen Universität, Stadt und städtischen Akteursgruppen existieren.

FEBRUAR

Bei der **Messe MEMO-Bauen** waren wir mit einem Infostand dabei und haben über gesunde, regionale und faire Ernährung informiert und Produkte der Allmende Holzhausen sowie den LebensMittelPunkt Wehrda vorgestellt.



In Kooperation mit der SoLaWi Marburg fand ein **Koch- und Kennenlern-Abend** statt. Die 15 Teilnehmer*innen knüpften nachhaltige Kontakte und einige Mitglieder für den Ernährungsrat konnten gewonnen werden.

Im **Projekt Global Nachhaltige Kommune Hessen** tagte der **Beteiligungsrat Nachhaltigkeit des Landkreises Marburg-Biedenkopf** an insgesamt vier Terminen. Obwohl das Handlungsfeld "Nachhaltiger Konsum & gesundes Leben" explizit nicht Teil des Prozesses war, haben Vertreter*innen des EMU das Querschnittsthema Nachhaltige Ernährung dennoch in die Sitzungen eingebracht. Ob und wie das Thema in der Nachhaltigkeitsstrategie aufgegriffen wird, bleibt also abzuwarten.



**GLOBAL
NACHHALTIGE
KOMMUNE
HESSEN**

März



Im März wurde der **Verein „Netzwerk der Ernährungsräte“** gegründet. Dieser soll nach dem Willen der rund 60 Delegierten aus über 30 lokalen Initiativen nun das bisher lose Netzwerk zu einer bundesweit starken Stimme vereinen. Sie soll die zivilgesellschaftlich partizipativ organisierte Debatte um den klimagerechten, ökologisch und sozial nachhaltigen Wandel unseres Landwirtschafts- und Ernährungssystems befeuern und voranbringen. Als Dachorganisation steht das Netzwerk zudem als Ansprechpartner für die Bundespolitik bereit.

April

Im April war der Auftakt von vier Verkostungsaktionen auf dem Marktplatz in Marburg. Gestartet sind wir mit dem Thema **„Taste the Waste - Gerettete Delikatessen“**, was ein voller Erfolg war. In Kooperation mit [Foodsharing](https://www.foodsharing.de) konnte informiert und diskutiert und Zubereitetes aus geretteten Lebensmitteln probiert werden.



Mai

Bei besten Wetter fand im Mai unsere **Mitgliederversammlung** im Grünen bei der Allmende Holzhausen statt. Nachdem die vereinsrechtlichen Formalitäten erfolgreich abgehandelt waren, gab es Currywürste von den Mengsberger Schäfchen und aus von Foodsharing geretteten Lebensmitteln hergestellte vegane Brotaufstriche.



Im Mai wurde eine Studie der Universität Fulda mit dem Titel **"Wie viele Menschen kann unser Land ernähren? Eine Studie zum Flächenverbrauch in Hessen der derzeitigen Ernährungsweise im Vergleich zur Planetary Health Diet"** veröffentlicht, bei der die Expertise zum Thema Landwirtschaft und ökologischem Landbau aus dem EMU eingeflossen ist.

Die zweite **Verkostungsaktion** auf dem Marktplatz in Marburg stand unter dem Motto **„Hülsenfrüchte – Edle Bohnen“**. Tanja vom LebensMittelPunkt-Wehrda brachte eine Vielfalt an Linsen und Bohnen regionaler Erzeuger*innen und proteinreiche Aufstriche mit zum Info- und Probierstand. Unter den vielen interessierten Besucher*innen war auch Oberbürgermeister Thomas Spies.



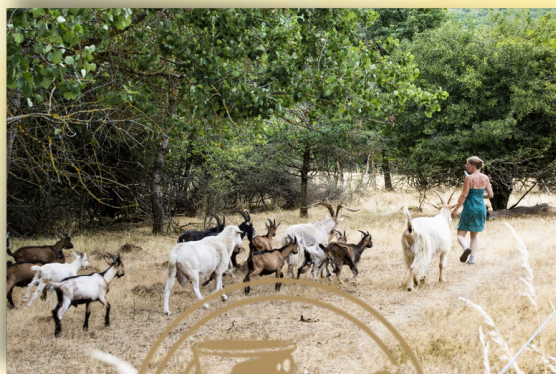
Wir haben versucht uns den **Prozess zur Gestaltung einer zukunftsfähigen Schulverpflegung** einzubringen. So sind wir der Einladung der Stadt Marburg zu einem Runden Tisch zur Erarbeitung eines Verpflegungskonzeptes für die Schulen gefolgt. Unser Angebot best practice-Beispiele für eine nachhaltige Schulverpflegung aus dem bundesweiten Netzwerk der Ernährungsräte in den Beratungsprozess einzubringen, wurde nicht angenommen.

JUNI

“Tanzen und Pflanzen” war das Motto der Ernährungswende-Party. Am 3. Juni luden verschiedene Solawis, Foodsharing und weitere Ernährungsinitiativen aus Marburg und Umgebung ins Trauma ein. Neben Siebdruck, einem Mitbring-Büffett, Live-Musik und dem Dancefloor, konnten z.B. Algenprodukte, Käse der Klein-Eichener Hofkäserei und Brot aus der Region probiert und Kräuter und Stauden der Gärtnerei & Solawi Petersilie mit nach Hause genommen werden.



Bei der dritten Verkostungsaktion auf dem Marktplatz ließen wir mit „**Fermentierten Köstlichkeiten Mikroben toben**“. Am vielbesuchten Infostand erhielten Besucher*innen einen geschmackvollen Einblick inklusive Rezepte in altbekannte, aber auch neue Fermentationstechniken: Sauerkraut, Kimchi, Joghurt, Tempeh (absoluter Renner), Kombucha und Rote-Zwiebel-Relish - einfach lecker!



Auf Hof Fleckenbühl fand ein Treffen zum Projekt Milch und Fleisch gehören zusammen mit Oberbürgermeister Thomas Spies und Bürgermeisterin Nadine Bernshausen statt. Nach anregenden Gesprächen u.a. zum Thema Ernährungsstrategie und Aufnahmen zu einem Imagefilm zum Projekt wurde gemeinsam Lamm gegessen.



Im Bürgerhaus Wehrda kochte eine Gruppe von 12 Personen unter Anleitung des ehemaligen Sternekochs Timo Fago ein **3-Gänge-Menü unter dem Motto „gemeinsam - regional - saisonal - vegan“** für insgesamt ca. 60 Gäste.

Zwischen den Gängen präsentierten Vertreter*innen vom Green Office und vom Ernährungsrat und SoLaWi Marburg spannende Infos zu saisonaler und regionaler Ernährung allgemein sowie zu den an diesem Abend verwendeten Zutaten.



Juli



Auch der vierte **Informations- und Probierstand** mit dem Thema **„Regionale Köstlichkeiten - Feines aus Marburg“** war wieder ein voller Erfolg. Bei Probierhäppchen mit Brot von Nicks Brotbackstube und selbstgemachten Aufstrichen von erna aus dem Salzbödetal kamen die Standbesucher*innen mit uns ins Gespräch.

SEPTEMBER

Mit einem **Infostand beim KFZ-Sommerfest „Summer in the City“** konnten wir auf den Ernährungsrat aufmerksam machen und über unsere Werte und Ziele informieren. Mit frischem Gemüse und Obst der SoLaWi Marburg und einem Spiel zur Saisonalität von Gemüse konnten wir sowohl Erwachsene als auch Kinder zum Nachdenken anregen.



OKTOBER

Ein besonderes Highlight im Jahr 2023 war **„Mittelhessen geschmackvoll“**, der erste Markt für regionale Erzeuger*innen und Produzent*innen, der im Rahmen des jährlichen **Elisabethmarktes** und in Kooperation mit SlowFood Mittelhessen stattgefunden hat.

Mit mehr als **15 Aussteller*innen** war für jeden Geschmack etwas dabei. Die Kinder freuten sich besonders über den Besuch dreier Skudden von den Mengsberger Schäfchen, die sich auch mal streicheln ließen.



NOVEMBER



Im November fand der **mehrtätige Co-kreative internationale Kongress „Unsere Ernährung in die Hand nehmen! Gemeinsam resiliente Ernährungssysteme gestalten“** in Marburg statt, bei dem wir als Kooperationspartner bei der Vorbereitung und Durchführung geholfen haben.

Zudem referierte der Ernährungsrat zum Thema **„Was hat unser Essen mit Klimaschutz zu tun?“** für die Initiative Umwelt- und Klimaschutz leicht gemacht (UKLG). Hier konnten wir anhand unseres Projekts LebensMittelPunkt Wehrda veranschaulichen, dass der Weg zur Ernährungssouveränität zu schaffen ist.



UKLG | 

LEBENSMITTELPUNKT WEHRDA

LEBENSMITTELPUNKT-ZENTRUM

Der **LMP-Wehrda** ist dieses Jahr mit einer Infoveranstaltung im Februar in die „Saison“ gestartet. Rund 40 Menschen kamen zusammen, es wurden neue Ideen entwickelt, Kontakte geknüpft und Räumlichkeiten für den geplanten Bildungsraum vorgeschlagen.

Anfang April konnten wir die Räumlichkeiten des ehemaligen Frisörladens Kärmbßen begehen und eine erste Planung der anstehenden Renovierungsarbeiten für das geplante „Abhol-, Informations- und Nachbarschaftszentrum für gesunde, klimafreundliche und sozial hergestellte Lebensmittel“, kurz **Zentrum** vornehmen.

Es gab einiges zu tun, Wände verputzen, Streichen, Möbel bauen und viele andere Aufgaben, die in gemeinschaftlichen Aktionen bewältigt wurden. Viele Menschen haben beim Aufbau des Zentrums mitgewirkt und die Gemeinschaft wurde dadurch gestärkt. Es bedarf noch einiger Abschlussarbeiten, dann kann **Anfang nächsten Jahres die geplante Einkaufsgemeinschaft starten** und der **Bildungsraum** genutzt werden.



LEBENSMITTELPUNKT-ACKER

Auch dieses Jahr wurde in Wehrda einiges an Gemüse für den Stadtteil angebaut – es gab wieder Kartoffeln, Kürbisse, Zwiebeln, Knoblauch und Zucchini. Zusätzlich wurde auf 10 **Saisonbeeten** individuell Gemüse angebaut. Der **Lernacker** wurde ausgeweitet und so gab es in diesem Jahr bereits zwei Gruppen plus einen **Gemeinschaftsacker**, bei denen Menschen von Jung bis Alt gemeinsam lernen konnten, Gemüse anzubauen. Im Sommer haben wir bei einem kleinen „**Acker-Aperitif**“ die Ackersaison gefeiert.

Wir freuen uns, dass auch für nächstes Jahr großes Interesse am Acker-Projekt besteht. Das Angebot an Gemüse zum Verkauf soll erweitert werden, die bestehenden Gruppen- und Saisonbeet-Angebote wieder stattfinden und weiter ausgebaut werden.

LEBENSMITTELPUNKT-MARKT

Von Mai bis Oktober gab es diese Saison wieder jeden Freitag den **Nachbarschaftsmarkt** auf dem Hof neben der Martinskirche. Der Nachbarschaftsmarkt bietet die Möglichkeit, sich über das LMP-Projekt zu informieren, Nachbarn können **Selbsthergestelltes mitbringen und tauschen**.

Dieses Jahr wurde der Markt durch eine „Lokal-Kaffee-Runde“ erweitert. Der neue zentrale Punkt des Marktes ist nun eine große Kaffee-Tafel, die dazu einlädt bei Kaffee und selbstgebackenem Kuchen miteinander ins Gespräch zu kommen, neue Kontakte zu knüpfen und die Nachbarn kennenzulernen. Für viele Menschen ist der Markt fester Bestandteil der Woche geworden und die Vorfreude auf die nächste Saison ist groß.

Die diesjährige Markt-Saison wurde mit einem kleinen Abschlussfest gefeiert.



LEBENSMITTELPUNKT-KÜCHE

Die **Küchenwerkstatt** ist in diesem Jahr als neuer LMP dazugekommen. In gemeinschaftlichen Aktionen wurde aus den, am Acker angebauten Weißkohlköpfen, Sauerkraut hergestellt. Zudem konnten bei mehreren **Ernteretter-Aktionen** Obst und Gemüse zu Gelee, Saft, Senf und noch einigem anderen verarbeitet werden. Das Küchenteam hat zudem bei diversen Veranstaltungen für eine köstliche Verpflegung gesorgt.

Nun, da sich das Küchenteam in dieser Saison zusammengefunden und gut eingespielt hat, können im nächsten Jahr noch viele **gemeinschaftliche Verarbeitungsaktionen** stattfinden, um **überschüssige Lebensmittel haltbar zu machen** und der Gemeinschaft zur Verfügung zu stellen.
