



Regionale Ernährung liegt im Trend. Wie, wo und von wem können die Produkte angebaut, gelagert, verteilt und gekauft werden? Foto: Sabrina Ripke/Pixabay

Aus regionalem Anbau

Ideenwerkstatt „Marburg is(s)t Zukunft“ am 24. September

Leckeres Obst und Gemüse aus regionalem Anbau und das ist erst der Anfang: 80 Prozent unserer Nahrungsmittel stammen bei der Zukunftsvision des Marburger Ernährungsrats für 2032 aus unserem Landkreis. Doch was muss geschehen, damit die Stadt Marburg das in zehn Jahren schafft? Wie, wo und von wem werden die Produkte angebaut, gelagert, verteilt, gekauft? Und wo kommen Kaffee, Mango, Avocado und andere Lebensmittel her, die nicht in der Region angebaut werden?

Diese Fragen stehen im Mittelpunkt der Veranstaltung „Marburg is(s)t Zukunft“ am Samstag, 24. September, im Lutherischen Kirchhof. Dabei nimmt der Ernährungsrat gemeinsam mit dem „kollektiv von morgen“ die Besucherinnen und Besucher auf eine Zeitreise ins Jahr 2032 mit. Gemeinsam mit den Gästen wollen sie Ideen entwickeln, wie die „Ernährungswende“ hin zu nachhaltigen regionalen Produkten innerhalb von nur zehn Jahren erreicht werden kann. Die Marburger

Künstlerin Randi Grundke wird die Ergebnisse grafisch visualisieren. Die bei der Zukunftswerkstatt gewonnenen Erkenntnisse sollen Impulse für die Ausarbeitung einer Strategie zur Gestaltung der „Ernährungswende“ in Stadt und Landkreis dienen. Ernährung müsse wieder regionaler werden, „weil weniger Emissionen durch kurze Wege entstehen“, unterstreicht Christian Weingran vom Vorstand des Ernährungsrats. Deshalb gelte es, regionale Wertschöpfungsketten zu erhalten und auszubauen. Vielversprechende Ansätze gibt es bereits:

„Als wir 2013 als erste Solawi-Gemeinschaft in Marburg angingen, uns die Kosten und die Ernte einer Gemüsegärtnerei zu teilen, hätte niemand von uns geglaubt, dass es zehn Jahre später schon insgesamt fünf Solawis in Mittelhessen geben würde“, berichtet Vera Zimmermann, die seit 2017 für die Organisation und Verwaltung der Solawi Marburg verantwortlich und auch im Vorstand des Ernährungsrats aktiv ist. Ihre Vision: „Wenn wir an die Zukunft denken,

stellen wir uns vor, dass jedes Dorf und jeder Stadtteil mindestens eine Solawi hat und Tausende Menschen in der Region mit Gemüse und weiteren Lebensmitteln versorgt werden - saisonal, regional, transparent und fair!“

Und Clara Josuttis, die für die Öffentlichkeitsarbeit beim Ernährungsrat zuständig ist, ist überzeugt: „Marburg is(s)t nicht nur

anders, sondern auch lecker. Ich bin selbst noch dabei, die kulinarische Vielfalt Marburgs kennenzulernen und bin begeistert, was in Marburgs Gärten und auf den heimischen Äckern wächst. Gerade genieße ich vor allem Marburger Paprika, Knoblauch, Bohnen und Tomaten. Leere Supermarktregale während der Pandemie haben uns gezeigt, wie sensibel die globalen Lieferketten sind. Das heißt für mich: weniger (Un)Supermarkt, mehr Lebensmittel von hier. Das sichert Arbeitsplätze in der Region und schützt zudem das Klima.“

kro/pe

Fotobus @ Ortenberg

Bis zum 30. September macht der Fotobus auf dem Parkplatz am Ortenbergsteg Station.

Das Programm:

- **22.9. 14-18 Uhr:** Ausstellung „Waggonhalle Theater/Impro/Überraschung“
- **23.9. 14-18 Uhr:** Ausstellung „Planungen Ortenberg“
- **23.9. 17-18 Uhr:** Bürgersprechstunde mit Oberbürgermeister Thomas Spies
- **24.9. 11-17 Uhr:** Ausstellung mit Bildern von Miriam Noah
- **25.9. 14-18 Uhr:** Ausstellung „Rund um die Eisenbahn und Nachtwächterbote“
- **26.9. 14-18 Uhr:** Ausstellung „Ev. Hochschule Tabor - Altenpflegeheim/Gästehaus“
- **27.9. 14-18 Uhr:** Ausstellung mit Bildern von Monika Bunk und Erhart Dettmering
- **28.9. 14-18 Uhr:** Ausstellung & Aktion „Bahn-Landwirtschaft“/Gang zur Obstbaumpflanztag
- **29.9. 14-18 Uhr:** Ausstellungen „Aktive Ortenberg-Gemeinde“, „Gemälde: Heike Vöge“
- **30.9. 14-18 Uhr:** Ausstellung „Unterwegs auf den Elisabethpfaden“

Termin „Marburg is(s)t Zukunft“

Die Veranstaltung findet am Samstag, 24. September, von 11 bis 14 Uhr im Lutherischen Kirchhof statt (bei Regen im Kerner). Die Zukunftswerkstatt ist der Abschluss der Veranstaltungen des Ernährungsrats im Marburger Jubiläumsjahr. Im Zuge des Stadtjubiläums organisierte der Ernährungsrat unter anderem Diskussionsveranstaltungen und mehrere Erzählcafés von April bis Mai in verschiedenen Stadtteilen. Dort stand das Erinnern an Landwirtschaft und Ernährung in früheren Zeiten im Fokus.

Ernährungsrat @ Wochenmarkt

Auf dem Wochenmarkt an der Frankfurter Straße wird Sterne Koch Timo Fago am Samstag, 15. Oktober, ab 11 Uhr heimische Erzeugnisse zubereiten und den Marktbesucherinnen und -besuchern als kulinarisches Erlebnis ihrer Region kostenfrei als Apetit Happen anbieten. Passend zur Saison ist das Thema „Lagergemüse und Getreide: vergessene Evergreens ohne Kühlschrank“.

Ernährungsrat Marburg & Umgebung

Der im Oktober 2020 gegründete Verein ist ein Zusammenschluss von Akteurinnen und Akteuren aus Land- und Ernährungswirtschaft, dem Lebensmittelhandwerk und der Gastronomie, von alternativen Erzeugungs- und Handelsmodellen, Urban Gardening- und Foodsaving-Initiativen, von Bildung und Wissenschaft sowie von engagierten Verbrauchern. Auch Politik und Verwaltung sollen in dieses Netzwerk einbezogen werden.

Der Ernährungsrat versteht sich als Impulsgeber, der Entwicklungen im lokalen Ernährungssystem anstoßen, Projekte anregen und mit öffentlichkeitswirksamen Aktionen auf Themen rund um Ernährung und Erzeugung aufmerksam machen will. Geplant sind auch neue Formate des gemeinschaftlichen Kochens und Genießens.

Weitere Infos:
www.ernaehrungsrat-marburg.de



Sterne Koch Timo Fago aus Gießen zeigt auf dem Wochenmarkt in der Frankfurter Straße am 15. Oktober, was für Köstlichkeiten sich aus Lagergemüse zubereiten lassen. Foto: Ernährungsrat Marburg

Rezept-Tipp des Ernährungsrats

Pinke Solawi-Suppe

- 3 Rote Beten (mittelgroß, ca. 600g)
- 1 Knolle Sellerie (mittelgroß, ca. 200g)
- 1 Stück Rettich (ca. 100g)
- 1 große Zwiebel
- 1 säuerlicher Apfel
- 600ml Wasser
- 200ml Apfelsaft
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer



Leckeres aus der Region. Foto: Pixabay

nach Belieben saure Sahne/Sojasahne/Hafersahne

1. Beten, Sellerie, Rettich und Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden beziehungsweise den Rettich reiben, in einen Topf geben und heiß anbraten. Apfelsaft, Wasser, Kreuzkümmel und kleingeschnittenen Knoblauch zugeben, zum Kochen bringen und für ca. 30 Min. köcheln, bis die Beten und der Rettich weich sind.
2. Suppe pürieren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Nochmals auf kleiner Hitze für 5 Min. durchziehen lassen.
3. Zum Servieren 1 TL saure Sahne oder Sojasahne/Hafersahne in die Suppe geben.

Ketzerbach 63 in neuem Glanz

Nach etwa dreijähriger Bau-phase ist das Universitätsgebäude Ketzerbach 63 wieder für Forschung und Lehre geöffnet. Ehemals von der Pharmazie genutzt, finden hier nun das Institut für Politikwissenschaft und das Dekanat des Fachbereichs Gesellschaftswissenschaften und Philosophie ihren Platz. Ein wichtiges Ziel der Sanierung war laut Philipps-Universität, die Energiebilanz des Gebäudes zu verbessern und den Bau zugleich denkmalgerecht zu sanieren. Mit dem Abschluss der Bauarbeiten ist auch ein wichtiger Meilenstein in der Entwicklung des geistes- und gesellschaftswissenschaftlichen Campus Firmani der Philipps-Universität erreicht. Das Gebäude an der Ketzerbach 63 hat eine lange Geschichte – 1841 als anatomisches Institut errichtet, gehört es zu den ältesten Backsteinhäusern in Marburg. „Es handelt sich um ein sehr bedeutendes Baudenkmal. Ich freue mich sehr, dass wir es mit Unterstützung des Landes Hessen denkmalgerecht in das

21. Jahrhundert bringen konnten – die Steigerung der Energieeffizienz ist insbesondere angesichts der aktuellen Energie- und Klimakrise einfach unabdingbar“, sagt Prof. Thomas Nauss, Präsident der Philipps-Universität Marburg. Die Gesamtkosten der Sanierung belaufen sich auf etwa 11,5 Millionen Euro. Davon stellte das Land Hessen etwa 9 Millionen Euro zur Verfügung. 2,5 Millionen Euro steuerte die Universität bei. Der Landesbetrieb Bau und Immobilien Hessen betreute die Baumaßnahme.

pe



Ketzerbach 63 (Mitte). Foto: Markus Farnung