

## 23. April 2016 – Der Politische Suppentopf brodelt in Oldenburg!

**Wer sichert die Ernährung in den Städten der Zukunft? Was sind die großen Herausforderungen für eine zukunftsfähige Landwirtschaft und Ernährung? Welche Ansätze gibt es in Oldenburg und Umgebung, die bereits Pfade in Richtung einer ökologischen und sozial gerechten Landwirtschaft beschreiten? Und wie können sich diese vernetzen, um gemeinsam stärker zu sein?**

Am Samstag, den 23. April 2016 trafen sich 46 Menschen – Bäuerinnen und Bauern, Lebensmittelretter\_innen, urbane Gärtner\_innen, Forscher\_innen, Unternehmer\_innen, Gründer\_innen einer solidarischen Landwirtschaft und Interessierte. Sie arbeiteten gemeinsam an Visionen für eine zukunftsfähige Landwirtschaft und Ernährung in Oldenburg. Es wurde nicht nur diskutiert und sich ausgetauscht, sondern auch regionales Gemüse geschnippelt, gekocht und gegessen. Der Tag wurde moderiert von Jan Urhahn vom INKOTA-netzwerk und filmisch begleitet durch die Werkstatt Zukunft.

### Ein weiter so ist keine Option!

Zayaan Khan aus Kapstadt in Südafrika ist für den Politischen Suppentopf nach Oldenburg gereist. Sie ist Koordinatorin von Slow Food Südafrika und ist am Aufbau des afrikaweiten Slow-Food-Netzwerk beteiligt. Als Gartenbau-Ingenieurin beschäftigt sie sich schon lange mit Landwirtschaft und traditionellen Ernährungsweisen. Ihr Spezialgebiet ist die Entomophagie, dem Essen von Insekten.



Zayaan führte den Gästen die Globalität unserer Ernährung vor Augen: Essen ist ein Treffpunkt für so viele Dinge, die mit unserer menschlichen Kultur tief verbunden sind. Essen ist politisch geworden. Essen zwingt uns in der natürlichen Welt zu bleiben. Es ist etwas, das uns alle verbindet, jeder muss essen. Essen ist Geschichte und Erbe. Essen ist Land und Politik, Geographie und Ökologie, biologische Vielfalt und Geschichte, Wissenschaft und Gemeinschaft, Familie und Boden.

Das herrschende System, das Joe Brewer „die globale Architektur der Reichtumsextraktion“ nennt, ist ein wesentlicher Grund, warum die Nahrungsmittelsysteme in diesen Tagen so gebrochen sind. Dadurch, dass die Kontrolle über unsere Lebensmittel und die Arbeit, die wir in Lebensmittel stecken minimiert ist, trennen wir uns von unserer Kultur oder traditionellen Praktiken rund um unsere eigenen Lebensmittelsysteme, unsere Ernährungssouveränität. Das Ernährungssystem wird weltweit dominiert durch Einheitlichkeit, landwirtschaftliche Monokulturen, einen Mangel an biologischer Vielfalt. Gleichzeitig, gibt es noch eine Fülle an Lebensmitteln, an Praktiken, Rezepten und Kunst in der Welt, die agrarökologisch mit Land und Kulturen umgehen.

Was wir jetzt brauchen, sind viel mehr Menschen, die sich beteiligen, Verantwortung übernehmen und ihre Fähigkeiten und Talente einsetzen, um den Systemwechsel voranzubringen. Alle Beteiligten müssen zusammenkommen, um die Produktionsketten zu verkürzen und die Produzenten zu unterstützen, die die Unterstützung am meisten brauchen.



VERBAND  
ENTWICKLUNGSPOLITIK  
NIEDERSACHSEN e.V.

INKOTA



werkstatt zukunft  
WIRTSCHAFTS UNIVERSITÄT OLDENBURG



Veranstalter: Ökumenisches Zentrum  
Oldenburg, Verband Entwicklungspolitik  
Niedersachsen, INKOTA-netzwerk, Pro-  
jekt nascent der Universität Oldenburg,  
Werkstatt Zukunft



Niedersächsisches Ministerium  
für Ernährung, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz

Gefördert vom Niedersäch-  
sischen Ministerium für Er-  
nährung, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz

## 10 Initiativen zeigen, wie sie Ernährung und Landwirtschaft in und um Oldenburg zukunftsfähiger machen

### SOLAWI OLDENBURG

#### Solidarische Landwirtschaft Oldenburg

[www.solawi-oldenburg.de](http://www.solawi-oldenburg.de), [kontakt@solawi-oldenburg.de](mailto:kontakt@solawi-oldenburg.de)

Die Initiative Solawi-Oldenburg trifft sich seit einem Jahr im Ökumenischen Zentrum Oldenburg. Die Idee ist eine Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft: Ein landwirtschaftlicher Betriebe (oder mehrere) tut sich mit einer Gruppe an Verbrauchern, „Mitbauern“ genannt, zusammen. Die Verbraucher teilen sich die laufenden Kosten und erhalten dafür die Erträge. Eike Frahm, Landwirt auf dem Hof Grummersort und Teil der Initiative hat eine **Riesenmöhre** mitgebracht. Der Hof wird ab 2017 zum Teil auf Solidarische Landwirtschaft umgestellt. Die Möhre hat etwa einen Marktwert von 5 Cent. Die Arbeit dahinter wird nicht wertgeschätzt. Bei der Solidarischen Landwirtschaft hat die einzelne Möhre keinen ausgewiesenen Preis, gewinnt aber durch die Wertschätzung der Mitbauern ihren Wert zurück.

#### Die Pfifferlinge – FoodCoop Oldenburg

[www.foodcool.circinus.uberspace.de](http://www.foodcool.circinus.uberspace.de), [info@foodcool.de](mailto:info@foodcool.de)

Eine FoodCoop oder Lebensmittelkooperative ist eine Einkaufsgemeinschaft, bei der sich Verbraucher zusammenschließen, um gemeinsam Lebensmittel bei einem Biogroßhändler oder direkt bei Erzeugern zu bestellen. Die FoodCool nennt sich neuerdings „die **Pfifferlinge**“, da die Idee schon pfiffig. Menschen, die weniger Geld haben, bekommen Zugang zu regionalen, saisonalen und ökologischen Produkten, indem sie Zeit in die Verteilung und Verwaltung stecken. Lieferant ist Antakya aus Bremen. Sie nutzen das Programm Foodsoft zur Bündelung der Bestellungen. Die Initiative besteht seit 2 Jahren.



#### Wurzelwerk – Offener Gemeinschaftsgarten Oldenburg

[www.wurzelwerk-ol.de](http://www.wurzelwerk-ol.de), [info@wurzelwerk-ol.de](mailto:info@wurzelwerk-ol.de)

Der offene Garten Wurzelwerk ist bunt, grün und wild. Er ist ein Urban Gardening Projekt auf 700 qm, das vor allem drei Bereiche im Fokus hat: Das Aneignen von Wissen und Fähigkeiten zum Gartenbau, Stadtentwicklungsprojekte wie zum Beispiel einen Lehmofen bauen und Kinder- und Jugendprojekte (z.B. Ferienpass-Aktion). Es war schwierig geeignete Flächen zu finden und ist immer herausfordernd, die Organisation des Ganzen zu gewährleisten. Unterstützung ist willkommen. Die **Kartoffel** steht für die Vielfalt, die es jenseits dessen, was im Supermarkt angeboten wird, gibt.



#### Kostbar

[www.kostbar-oldenburg.de](http://www.kostbar-oldenburg.de), [info@kostbar-oldenburg.de](mailto:info@kostbar-oldenburg.de), [www.mensch-und-umwelt.de](http://www.mensch-und-umwelt.de)

Hinter dem Projekt Kostbar steht der Verein transfer e.V., der 1987 gegründet wurde. Das Buch „Kostbar“ funktioniert nach dem Gutscheinprinzip und stellt Einzelhändler, Initiativen, Gastronomen usw. vor, die für bio, fair und/oder regional stehen. Das Konzept ist, Geschichten zu erzählen nach dem Motto „Wer weiter denkt, kauft näher ein“. Entsprechend liegt ein Schwerpunkt auf dem redaktionellen Teil und spricht Konsument\*innen an. Es findet jährlich ein Vernetzungstreffen für die beteiligten Akteure statt und die Regionalmesse „aufgetischt!“ wird mit vielen von ihnen durchgeführt. Die Beteiligten sehen **Chancen** für Oldenburg darin, weil es so Vieles in Oldenburg schon gibt. Ziel ist, die Präsenz des Projekts zu erhöhen, wobei die Rahmenbedingungen nicht einfach sind, weil auch viel ehrenamtlich gearbeitet wird.





### Projekt Zukunft einkaufen – Die Evangelisch-lutherische Kirche Oldenburg beteiligt sich

**Helena.Inkermann@kirche-oldenburg.de**

**[www.kirche-oldenburg.de/themen/umwelt-klimaschutz/zukunft-einkaufen.html?Vset=qqlcowjtsk](http://www.kirche-oldenburg.de/themen/umwelt-klimaschutz/zukunft-einkaufen.html?Vset=qqlcowjtsk)**

Das Projekt Zukunft Einkaufen hat das Ziel, die Kirchengemeinden zu unterstützen, nachhaltige Produkte einzukaufen. Der Mais oder besser die **Maispflanze** steht für die unterschiedlichen evangelischen und katholischen Landeskirchen, ihre einzelnen Einrichtungen und Projekte. Für Veranstaltungen usw. stehen finanzielle und personelle Ressourcen zur Verfügung. Kirchengemeinden wirken z.B. über die ganzen Mitglieder die erreicht werden oder über Weltläden, die wiederum oft an Fairtrade-Town-Kampagnen beteiligt sind, als Multiplikatoren. Ein Maiskorn könnte z.B. der Politische Suppentopf sein, aus dem wiederum eine neue Pflanze wächst.

### Schnippeldisko / Slow Food Youth

**[www.slowfoodyouth.de/oldenburg](http://www.slowfoodyouth.de/oldenburg)**

Die Schnippeldisko ist eine kulinarische Protestaktion gegen Lebensmittelverschwendung. Zentral ist, dass sogenanntes Ugly Food, also krumme oder zweibeinige Möhren usw. die nicht marktconform sind, gesammelt und verkocht werden. Das Format wurde in Berlin von Slow Food Youth entwickelt. Bei der ersten Oldenburger Schnippeldisko waren 250 Menschen.

Slow Food Youth hat sich in Oldenburg erst kürzlich gegründet. Die Initiative gehört dem globalen Netzwerk an, das sich für gute, saubere und faire Lebensmittel einsetzt. Es muss dabei nicht unbedingt bio sein. Es geht eher darum einen gesunden Rhythmus zu finden, die Welt zu verändern ohne erhobenen Zeigefinger. Be the change you want to see (Sei der Wandel, den du sehen möchtest). Eat-ins bei jemandem zu Hause oder Kampagnen wie Teller statt Tonne sind z.B. Aktivitäten. Für beide Initiativen steht der unperfekte **Kohlrabi** als Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung.



### Foodsharing Oldenburg

**[www.facebook.com/FairteilerOldenburg/info?tab=page\\_info](https://www.facebook.com/FairteilerOldenburg/info?tab=page_info)**

Foodsharing ist eine in Berlin gegründete Initiative zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung. Mitglieder bauen Kooperationen mit Lebensmitteleinzelhändlern auf und holen die übrig gebliebenen Lebensmittel zu verabredeten Zeiten ab. Die Lebensmittel werden in öffentlich zugängliche „Fairteiler“ gebracht und können dort abgeholt werden. Sie sind keine Konkurrenz zu den Tafeln, weil diese nicht alle Lebensmittel abnehmen. Wichtige Aufgabe der Aktiven ist, die Infrastruktur zu stellen und z.B. die Fairteiler sauber zu halten.

Herausforderungen: Standorte für öffentliche Verteiler, Wartung, Organisationsaufwand. Der **Porree** als langsam wachsendes Gemüse mit langen Wurzeln steht für die Initiative.



### Ecocion – Bio-Abokiste und Bioladen

**[www.ecocion.de](http://www.ecocion.de), [info@ecocion.de](mailto:info@ecocion.de)**

Die Betreiber haben es gewagt eine Regionalkiste anzubieten die nur regionales und saisonales Gemüse und Obst enthält.

Branchenkollegen haben sie anfangs dafür ausgelacht. Mittlerweile sind 75% der Kisten, die sie ausliefern, Regionalkisten. Als Zutat bringen sie **Gurken** vom sozialen Ökohof mit, einem der Lieferbetriebe des Ladens. Ihnen ist wichtig, dass, was auch immer passiert, es Spaß macht. Für den Ernährungsrat könnte eine Aufgabe sein, Regionalität zu definieren und eine Aufstellung, was überhaupt in und um Oldenburg in welchen Mengen produziert wird, zu erstellen.





### Ernährungsrat

<http://www.inkota.de/themen-kampagnen/welternaehrung-landwirtschaft/ernaehrungsraete/>

Der Ernährungsrat ist bisher keine Initiative, es gibt aber bereits einige Personen mit großem Interesse. Der Film „Unser Essen mitgestalten – Ernährungsräte überall!“ erklärt die Idee. Verbraucher\_innen haben den Kontakt zu ihren Lebensmitteln verloren. In Ernährungsräten kommen alle Beteiligten an einem Tisch zusammen: Landwirt\_innen, Verbraucher\_innen, Gastronom\_innen, öffentliche Einrichtungen, Initiativen und Vereine, Verarbeiter, evt. auch Politik und Verwaltung. Ernährungsräte können dazu beitragen, dass Verbraucher\_innen und Landwirt\_innen sich wieder begegnen, dass Urban Gardening mehr Raum in der Stadt bekommt, dass Schulkinder gesunde und regionale Mahlzeiten bekommen...

### Aktiv werden! Welches Rezept ernährt Oldenburg und Umgebung in Zukunft?

In der zweiten Tageshälfte waren alle eingeladen, selbst aktiv zu werden. In fünf thematischen Gruppen wurden Erfahrungen ausgetauscht, Ideen gesammelt und konkrete Schritte für die Zukunft geplant. Die Themen waren:

- Lebensmittelverschwendung vermeiden
- Gründung eines Ernährungsrates
- Menschen für Ernährung begeistern
- EssBar-Stadt
- Bildung & Events



|                             | Lebensmittelverschwendung  | Ernährungsrat   | Bildung und Events  | Essbare Stadt   |
|-----------------------------|--|---|---|---|
| Was läuft gut?              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vernetzung Uni/Studierende</li> <li>• 2 Fairteiler und die Tafeln</li> <li>• Containern</li> <li>• Veranstaltungen: Schnippeldiskos</li> <li>• Supermärkte und Gastronomie bereits sensibilisiert</li> <li>• Motivierte Menschen</li> <li>• wachsendes Bewusstsein</li> <li>• Vokü</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• große und vielfältige Initiativenlandschaft</li> <li>• Ökomarkt am Julius-Mosen-Platz sowie weitere Märkte</li> <li>• Viele kleine Bioläden</li> <li>• Landwirtschaftskammer</li> <li>• Nachfrage von Schulen nach ökologischem Obst &amp; Gemüse</li> <li>• Regionale Abo-Kisten</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• bestehender rechtlicher Rahmen für Bürgerbeteiligungen</li> <li>• sich gegenseitig über Möglichkeiten informieren</li> <li>• runde Tische zu verschiedenen Themen</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leute ergänzen sich gut, ideelle Ebene kann gut genutzt werden, um zusammenzukommen</li> <li>• Schnippel-Disko war gut</li> <li>• manche Initiativen haben gute Strukturen, um neue zu integrieren</li> <li>• Spaß und Verbundenheit</li> <li>• Kommunikationsmöglichkeiten</li> </ul>                           |
| Was läuft schlecht?         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Barrieren z.B. zur Tafel zu gehen</li> <li>• Stigmatisierung</li> <li>• Lebensmittelverschwendung</li> <li>• Öffentlicher Fairteiler fehlt</li> <li>• bedürftige Menschen nicht erreicht</li> <li>• Öffentlichkeitsarbeit fehlt</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bürokratische Hindernisse</li> <li>• Finanzielle Engpässe</li> <li>• Lokale Fairness</li> <li>• Milchkrise</li> <li>• Lebensmittelverschwendung</li> <li>• Öff. Beschaffung nicht nachhaltig</li> <li>• Finanzierung für Koordination fehlt</li> </ul>                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• gefühlter Unwille vonseiten der Stadt</li> <li>• starre Verwaltungsstrukturen</li> <li>• Unwissen über „neue“ Konzepte</li> <li>• ungeklärte Zuständigkeiten</li> </ul>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fluktuation der Mitglieder</li> <li>• zu wenig eigener Nutzen</li> <li>• wenige, die organisatorische Verantwortung übernehmen</li> <li>• Informationsflut, aber wenig reale Aktion</li> </ul>   |
| Was muss sich ändern?       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zentraler Fairteiler 24h geöffnet</li> <li>• Mehr Voküs</li> <li>• Politik: Lebensmittelverschwendung verbieten</li> <li>• Spendenbescheinigungsmöglichkeit schaffen</li> <li>• Kochpartner*innenvermittl.</li> <li>• Flexible App für Foodsharing</li> </ul>                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Verbot für Lebensmittelverschwendung</b></li> <li>• Fairtrade-Town</li> <li>• Öffentliche Beschaffung nachhaltig</li> <li>• Regionale Bio-Molkerei</li> <li>• Schulobstprogramm mit Besuchen auf Höfen intensivieren.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernährungspolitik auf die lokale Ebene holen</li> <li>• Interesse/Bedürfnisse anmelden</li> <li>• (finanzielle) Möglichkeiten ausschöpfen</li> </ul>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Engagement ohne Geld schaffen</li> <li>• Überlappungen vermeiden und Ressourcen gemeinsam nutzen</li> <li>• Initiativen vernetzen</li> <li>• sichtbar werden</li> <li>• Hemmschwellen senken, z. B. durch schnelles Beantworten von Fragen</li> <li>• Motivation stärken über Thematik/Zusammenarbeit</li> </ul> |
| Was können wir konkret tun? |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernährungsrat gründen</li> <li>• Ausschüsse bilden (Lebensmittelverschw./ Essbare Stadt/ Initiativen/ Bildung/ Öffentliche</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskussion/Diskurs über regionale und nachhaltige Ernährung forcieren</li> <li>• auf Stadtteil-Ebene anfangen um an</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• gemeinsam kochen</li> <li>• Plakate in Schaufenster hängen</li> <li>• Kontakte zu Medien pflegen, viele Medien</li> </ul>  |

- Beschaffung/ Qualitätsstandards definieren/ Öffentlichkeitsarbeit für Initiativen/ Produzent-Konsument
- Aufgaben: Koordination der Ausschüsse, Mandat zur Politikberatung, Öffentlichkeitsarbeit, Netzwerken, Sprachrohr, Unterstützung der Initiativen, Best Practices kommunizieren

- Verwaltung heranzutreten
- Vernetzungstreffen initiieren
- Leuchtturmpersonen ansprechen
- Kommunikation

- nutzen
- Räumlichkeiten gemeinsam nutzen
- Übersicht über Termine und Initiativen schaffen
- Nachfragen, wenn jemand nicht mehr kommt
- Infos, Raum, Essen bieten
- Flyer verteilen
- kreative Aktionen
- jemanden mitbringen

#### Wie geht's weiter/Termine:

- Preview des Films am 07.06. um 18:30 im Polyester Klub, Am Stadtmuseum 15.
- Samstag 25.06. Schnippeldisko in der Kulturetage
- Vielfältiges Veranstaltungsprogramm am Welternährungstag inkl. Auftakt der Solidarischen Landwirtschaft <http://www.ven-nds.de/MdV>
- Oldenburg wird Fairtrade-Town, Termine stehen noch nicht, Mitwirkung in der Steuerungsgruppe bitte an [fairtradetown@oezo.de](mailto:fairtradetown@oezo.de) wenden.
- 20.01. größte Schnippeldisko Deutschlands für die Versorgung auf der Wir-haben-es-satt-Demonstration an.



#### Der Politische Suppentopf kam gut an – einige persönliche Highlights von Teilnehmenden:

Das Essen // Wie Kommunikation untereinander durch Schnippeln entstehen kann // Zayaans Beschreibung der Bedeutung von Ernährung/Lebensmittel // Die Begegnungen // Die Suppe // Die gute Gesamtatmosphäre // Die letzte Gruppenarbeit // Vernetzung // Die Energie die hier bei/zwischen den Menschen da ist

Erfahren Sie mehr über den Politischen Suppentopf in Oldenburg unter [www.ven.de/politischer-suppentopf](http://www.ven.de/politischer-suppentopf)

Weitere Infos zum Veranstaltungsformat [www.inkota.de/politischer-suppentopf](http://www.inkota.de/politischer-suppentopf) // [www.meine-landwirtschaft.de/aktion/politischer-suppentopf.html](http://www.meine-landwirtschaft.de/aktion/politischer-suppentopf.html)