



Ernährungsrat
Freiburg & Region

Jahresbericht 2024



Vorwort

Liebe Mitstreiter*innen für eine nachhaltige Ernährungszukunft,

das vergangene Jahr hat erneut eindrucksvoll gezeigt, wie viel wir gemeinsam bewegen können, wenn wir unser Wissen, unsere Leidenschaft und unsere Netzwerke für eine zukunftsfähige Ernährung einsetzen. Mein herzlicher Dank gilt allen haupt- und ehrenamtlichen Mitstreiter*innen des Ernährungsrats Freiburg & Region, die mit großem Engagement und kreativen Ideen in diversen Arbeitsgruppen Ernährungsbildung und -politik voranbringen. Durch Veranstaltungen, Bildungsprojekte und kulinarische Initiativen gelingt es uns, die Freiburger Öffentlichkeit zu erreichen und Ernährung in Zusammenarbeit mit der Stadt, der Außer-Haus-Verpflegung und Schulen zu einem relevanten politischen Thema zu machen. Denn Ernährung ist politisch. Gemeinsam tragen wir dazu bei, die Ernährungswende in unserer Region voranzutreiben.

Als leidenschaftliche Aktivistin für klimafreundliche Küche, Expertin für pflanzenbasierte Ernährung und zertifizierte Plant-Based Chef unterstütze ich in meinem beruflichen Wirken Gastronom*innen, Hoteliers und Gemeinschaftsverpfleger*innen mit innovativen, umweltfreundlichen Rezepten und dem passenden Mindset, um die Ernährungswende genussvoll umzusetzen.

Mein Credo „Was wir essen, verändert die Welt – und uns“ findet inzwischen branchenübergreifend Gehör.

In meiner Rolle als ehrenamtliche Sprecherin durfte ich im letzten Jahr gemeinsam mit dem Kernteam des Ernährungsrats zahlreiche inspirierende Projekte umsetzen, die die Bedeutung einer nachhaltigen und klimafreundlichen Ernährung erlebbar machen.

Besonders hervorheben möchte ich:

- Unsere Veranstaltung für Freiburger Gastronom*innen im ersten Quartal 2024, in der wir die Planetary Health Diet als praxisnahes Konzept für eine gesunde und klimabewusste Küche diskutiert haben.
- Das interdisziplinäre Dinner, bei dem Menschen aus allen Bereichen der regionalen Lebensmittelwertschöpfungskette zusammenkamen und sich bei einem pflanzenbasierten Zero-Waste-Menü von *Sophia Hoffmann* und mir über die Ernährungswende und deren Umsetzung austauschten.
- Den Workshop für eine Schulklasse, in dem wir die Bedeutung von Hülsenfrüchten als nachhaltige Proteinquelle thematisierten und gemeinsam verschiedene Aufstriche zubereiteten.
- Den Kochkurs im Rahmen des Wintermarkts, bei dem wir die interessierte Öffentlichkeit für nachhaltige Küche begeistern konnten.

- Das gemeinsame Kochen mit Freiburger Gastronom*innen und Kantinenköch*innen, bei dem wir unter dem Motto „The Green Plate Movement– Dein Teller, unser Planet“ praxisnahe Wege aufgezeigt haben, wie Klimaschutz genussvoll auf den Teller kommen kann.

Diese Projekte verdeutlichen, dass eine enkeltaugliche Ernährung nicht nur ein politisches Ziel, sondern gelebte Praxis ist – wenn wir Wissen vermitteln, Netzwerke stärken und die Freude am guten Essen nutzen, um Wandel anzustoßen.

Doch unsere Arbeit bleibt wichtiger denn je. Die globalen Herausforderungen – von Klimawandel und Ressourcenverknappung bis hin zu sozialen Ungleichheiten im Ernährungssystem – werden sich womöglich irgendwann auch in unserer Region widerspiegeln. Der Ernährungsrat Freiburg & Region setzt sich weiterhin dafür ein, diese Themen auf die politische Agenda zu bringen. Für Ernährungssouveränität in unserer Region ist es wichtig nachhaltige Strukturen zu schaffen und Menschen zu inspirieren, Ernährung als Hebel für eine lebenswerte Zukunft zu begreifen.

Als Sprecher*innen können wir mit kleinen Projekten dazu beitragen, diese essenziellen Themen auf vielfältige und zugängliche Weise in die Gesellschaft zu tragen.

Für das kommende Jahr stehen viele spannende Herausforderungen und Chancen bevor. Ich werde in meiner Rolle als selbstständige Beraterin und Botschafterin für klimafreundliche Küche sowie als Sprecherin des Ernährungsrats dazu beitragen, noch mehr Menschen für eine nachhaltige Ernährung zu gewinnen, neue Bildungsprojekte zu realisieren und die Vision der Planetary Health Diet verbraucherfreundlich zu vermitteln. Meine Initiative - das „Green Plate Movement“ - soll inspirieren und Menschen ermutigen, mit jeder Mahlzeit sich selbst und unserem Planeten etwas Gutes zu tun.

Denn nur gemeinsam können wir Ernährungssysteme kreislaforientiert, fair und zukunftsfähig gestalten.

Ich danke allen, die sich mit Herzblut, Zeit und Ideen in den Ernährungsrat eingebracht haben. Lasst uns weiterhin mutig, kreativ und entschlossen an einer nachhaltigen Ernährungskultur arbeiten – für Freiburg und darüber hinaus!

Mit genüsslichen Grüßen,
Estella Schweizer
Sprecherin des Ernährungsrats Freiburg



Inhalt

1 Ernährungsrat Freiburg & Region

1. Über uns	1
2. Wie wir uns organisieren.....	5
3. Der Vorstand	6
4. Die Geschäftsstelle	7
5. Der Sprecher*innenkreis	9
6. Themenkreis Ernährungsbildung	10
7. Themenkreis Essbare Stadt	11
8. Themenkreis Außer-Haus-Verpflegung	12

2 Projekte

1. Projekte im Ernährungsrat	14
2. Ernährungsstrategie Freiburg & Region	16
3. KOPOS	18
4. HOF für Ernährung und AgriKultur	20
5. GenussZeit	22
6. Planetary Health Diet	23
7. Food For Future Freiburg	24
8. Badisch Bullerbü? - Erleben Sie Landwirtschaft im Wandel.....	26
9. Wie Macht Essen UNabhängig?	27
10. Kochen mit Kindern und Eltern	28
11. In einem Aufstrich die ganze Welt!?.....	29
12. Waldwärts	30
13. Katinengespräche	31

3 Netzwerk & weitere Aktivitäten

1. Unser lokales Netzwerk	33
2. Überregionales Netzwerk	34
3. AgriKultur Festival	36
4. Aktiventag	37

4 Reichweite und Wirkung

1. Ernährungsrat in Zahlen	39
2. Wirkung	43

5 Finanzierung

1. Finanzierung und Dank	44
--------------------------------	----

Über uns

Wer wir sind

Der *Ernährungsrat Freiburg & Region* ist ein gemeinnütziger Verein, der 2018 im Rahmen des *AgriKultur Festivals* unter der Schirmherrschaft von Oberbürgermeister Martin Horn ins Leben gerufen wurde. Der Ernährungsrat arbeitet an der Schnittstelle von Land- und Ernährungswirtschaft, Politik, Verwaltung, Forschung und Zivilgesellschaft vor Ort. Wir sind Ende 2024 ein Team aus zehn hauptamtlichen Mitarbeiter*innen und etwa 70 ehrenamtlich Aktiven: Zu uns gehören Anpacker*innen, Idealist*innen, Planungsheld*innen, Visionär*innen, Ideengeber*innen, Umsetzer*innen, Vernetzer*innen und noch Viele mehr - und wir alle lieben gutes Essen.



Was wir wollen

Mit dem Motto "Ernährung gemeinsam gestalten – zukunftsfähig, fair und regional!" wollen wir das Ernährungssystem unserer Stadt und unserer Region in den Blick nehmen und fit für aktuelle und zukünftige Herausforderungen machen. Wir wollen bei uns vor Ort darüber mitentscheiden, wie und unter welchen Bedingungen unser Essen auf dem Teller landet. Denn gutes Essen soll für alle zugänglich sein.

Warum ist das notwendig? Ausgangslage und Herausforderungen

Das Ernährungssystem

umfasst alles, was es braucht, damit unser Essen vom Feld auf den Teller kommt: die landwirtschaftliche Produktion, die Verarbeitung und Verpackung von Lebensmitteln, den Transport und Handel, den Einzelhandel sowie den Verzehr und die Entsorgung von Lebensmitteln. Es ist damit ein komplexes Netzwerk und Zusammenspiel verschiedener Akteur*innen, Institutionen, Prozesse und Ressourcen.

Unser aktuelles Ernährungssystem ist krisenanfällig. Durch die aktuellen Kriege und die Corona-Pandemie wurde spürbar, wie schnell die Abhängigkeit von globalen Lieferketten zu Engpässen bei der Produktion und Versorgung mit Lebensmitteln führen kann. Gleichzeitig bestimmen große Konzerne den Lebensmittelmarkt und üben mit ihrer Preispolitik Druck auf landwirtschaftliche Betriebe aus. Für Landwirt*innen und Verbraucher*innen wird es so immer schwieriger, das Ernährungssystem mitzugestalten.

Unser aktuelles Ernährungssystem hat erhebliche Umweltauswirkungen. Zu den Folgen der Lebensmittelproduktion, -verarbeitung und -verteilung gehören Entwaldung, Wasserverbrauch, Bodendegradation, Verlust von Biodiversität und Treibhausgasemissionen. Der jährliche weltweite CO₂-Ausstoß durch das Ernährungssystem beträgt je nach Studie etwa 20 bis 30%* und gehört damit auf die gleiche Bedeutungsebene wie die Bereiche Transport und Energie.

Unser aktuelles Ernährungssystem ist nicht sozial gerecht. Zum einen haben Arbeitskräfte in der Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung (z.B. Erntehelfer*innen) nicht immer sichere Arbeitsbedingungen, angemessene Löhne und Arbeitszeiten oder Zugang zu Krankenversicherung und Altersvorsorge. Zum anderen haben nicht alle Menschen in unserer Gesellschaft den gleichen Zugang zu gesunden und nahrhaften Lebensmitteln.

Für uns steht deshalb fest: Wir brauchen eine globale Ernährungswende. Und wir wollen diese lokal in unserer Region und für unsere Region voranbringen.

Die Ernährungswende

strebt einen grundlegenden Wandel im Ernährungssystem an, um Nachhaltigkeit, Gesundheit und soziale Gerechtigkeit zu fördern. Sie beinhaltet die Umstellung auf ökologisch nachhaltige Praktiken und den Zugang zu gesunden Lebensmitteln für alle Bevölkerungsgruppen.

*Laut WWF verursacht die Ernährung sogar ein Drittel der globalen Treibhausgasemissionen (<https://www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/essen-wir-das-klima-auf>)

Was wir machen

Wir vernetzen die Menschen, die täglich dafür arbeiten, unser Essen vom Feld bis auf den Teller zu bringen. Damit stärken wir die Ernährungswirtschaft unserer Region und bündeln Expertise.

Regionale, kollektive und kleinbäuerliche Erzeugerstrukturen liegen uns dabei besonders am Herzen.



Wir setzen uns für verbesserte politische Rahmenbedingungen auf kommunaler Ebene sowie auf Landes- und Bundesebene ein. Wir sind im stetig wachsenden Ernährungsratennetzwerk aktiv und setzen uns für Ernährungsdemokratie ein.

Wir schaffen Bewusstsein, Wertschätzung und Nachfrage nach regionalen, gesunden und nachhaltigen Lebensmitteln. Durch direkte Kontakte zwischen Produzent*innen und Konsument*innen, durch Kontakte zwischen Stadt und Land, durch Bildungsangebote und Öffentlichkeitsarbeit.

Wir wollen außerdem einen innovativen Begegnungsort in Freiburg für die Themen Ernährung und Landwirtschaft schaffen: das *HOF für Ernährung & AgriKultur*.



Übrigens

Ernährungsräte sind innovative lokale Initiativen, die weltweit verbreitet sind und auch in Deutschland in immer mehr Städten und Regionen Fuß fassen. Das Netzwerk der Ernährungsräte umfasste 2024 bereits über 60 Initiativen im deutschsprachigen Raum.

Grundlegend für die Arbeit eines Ernährungsrates ist eine Ernährungsstrategie. Diese ist ein langfristig angelegter Plan, dem eine gemeinsame Vision vorausgeht. Klare Zielvereinbarungen und Maßnahmen sollen den Weg ebnen für die Stärkung von Strukturen für eine regionale, nachhaltige Lebensmittelversorgung.

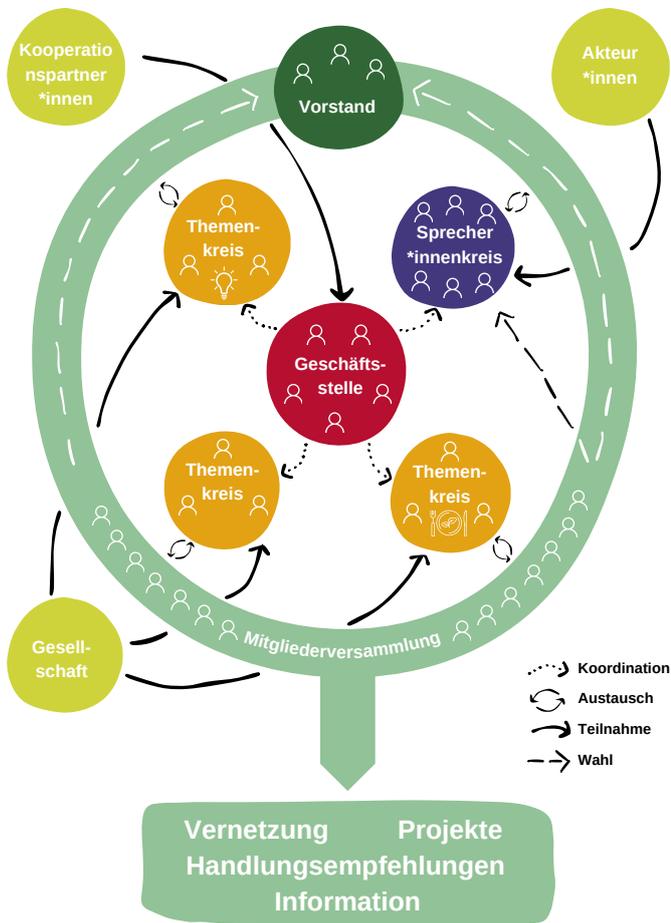
Sustainable Development Goals

Ernährung ist ein Querschnittsthema. Unsere Arbeit bezieht sich daher auf mindestens 13 der 17 Sustainable Development Goals (SDGs). Die SDGs sind 17 globale Ziele, die von den Vereinten Nationen (UN) im Jahr 2015 als Teil der Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung verabschiedet wurden. Diese Ziele sollen weltweit Armut beenden, den Planeten schützen und Wohlstand für alle fördern.

Auf lokaler Ebene leistet der Ernährungsrat wichtige Beiträge zum Freiburger Klimaschutzkonzept und zur Erreichung der Freiburger Nachhaltigkeitsziele.



Wie wir uns organisieren



Der Ernährungsrat Freiburg & Region e.V. organisiert sich in verschiedenen Kreisen mit klaren Aufgabenbereichen, die untereinander vernetzt sind. Die Basis bilden unsere Mitglieder, die in der jährlichen Mitgliederversammlung den Vorstand wählen und durch ihr Engagement in anderen Kreisen die Arbeit des Ernährungsrats gestalten.

Im Jahr 2024 zählt der *Ernährungsrat Freiburg & Region e.V.* **91 Mitglieder**.

Im engeren Bereich finden sich, zusammen mit dem Sprecher*innenkreis, die Themenkreise. Themenkreise sind Arbeitsgruppen, in denen Ehrenamtliche an Schwerpunktthemen, beispielsweise im Bereich Ernährungsbildung arbeiten. Aus dieser Arbeit entstehen Veranstaltungen und Konzepte, die selbstständig von den Themenkreisen umgesetzt werden. Der Sprecher*innenkreis setzt sich aus ehrenamtlichen Vertreter*innen der verschiedenen Glieder der Wertschöpfungskette zusammen und hat eine beratende, strategische und repräsentative Rolle innerhalb des Ernährungsrats.

Sowohl die *Themenkreise*, als auch der Sprecher*innenkreis werden von der Geschäftsstelle koordiniert und unterstützt. Die Geschäftsstelle bildet als hauptamtlicher Kreis das Zentrum des Vereins und koordiniert neben den ehrenamtlichen Aktivitäten auch eigene Projekte.

Weitere Teilhabende außerhalb unseres Kreises sind Menschen aus der gesamten Gesellschaft, die sich ehrenamtlich engagieren, Kooperationspartner*innen, die unsere Projekte mitgestalten und Akteur*innen der Ernährungswirtschaft, die ihre Themen im Sprecher*innenkreis einbringen.

Der Vorstand

Die Rolle des Vorstandes

Der Vorstand ist die rechtliche Vertretung des Vereins und kümmert sich um die Bereiche Personal, Finanzen, Mitgliederverwaltung und Organisationsentwicklung.

Im Jahr 2024 setzte sich der Vorstand aus Rebekka Frank, Dörte Peters und Katharina Greulich zusammen (von links nach rechts). Dörte und Rebekka waren bis zum Frühjahr 2023 selbst Teil des hauptamtlichen Teams und für die Projekte Ernährungsstrategie und *HOF für Ernährung & AgriKultur* im Einsatz. Katharina war zuvor als Koordinatorin des *Themenkreises Außer-Haus-Verpflegung* aktiv. Alle drei bringen wertvolle Expertise in die Vorstandsarbeit ein und kennen die Arbeitsstrukturen des Ernährungsrats bereits sehr gut.



*Ernährungsräte sind wichtig, weil sie langfristig einen konstruktiven Raum bieten, in dem sich alle Akteur*innen auf Augenhöhe begegnen können, um gemeinsam eine Umgestaltung des Ernährungssystems zu ermöglichen.*

Katharina Greulich, Vorstandsmitglied



*Durch den Ernährungsrat und seine vielen Unterstützer*innen gibt es eine konkrete Stimme, die das Thema sozial-ökologische Ernährung und Landwirtschaft in der kommunalen Politik und in Freiburg und Region vertritt. Ich freue mich, Teil dieser Bewegung zu sein!*

Rebekka Frank, Vorstandsmitglied

Die Geschäftsstelle

Eva Coydon ist als Geschäftsführerin zuständig für die Finanzierung, Großprojekte und Öffentlichkeitsarbeit. Nebenbei koordiniert sie den *Themenkreis Außer-Haus-Verpflegung*.



Nadine Blanke, Mitbegründerin des Ernährungsrates, leitet das *KOPOS*-Projekt und ist in der Geschäftsstelle für politische und strategische Fragen und die Betreuung der Ehrenamtlichen verantwortlich.



Lena Becker ist seit 2021 Teil des Ernährungsrates und kümmerte sich in 2024 um Finanzen und Verwaltung und sorgte für eine reibungslose Technik für die Geschäftsstelle.



Lea Bartels, ihrerseits auch Mitbegründerin des Ernährungsrates, leitet seit 2023 die Projekte *HOF für Ernährung & AgriKultur* und *Food For Future*.



Markus Fugmann ist als Projektleiter verantwortlich für die Ernährungsstrategie.



Karlotta Ahrens übernahm im Jahr 2024 die Verantwortung für Finanzen und Verwaltung und stellte den reibungslosen technischen Betrieb der Geschäftsstelle sicher.



Die Geschäftsstelle

Miriam Amend-Straif ist Co-Projektleitung für das HOF Projekt und ist seit Mai 2024 fester Bestandteil des Teams.



Valerie Schult unterstützte von Oktober bis Dezember in der Öffentlichkeitsarbeit.



Katrin Mietzner unterstützte von September bis Dezember in der Öffentlichkeitsarbeit.



Freddie Huber unterstützt als FÖJlerin die Geschäftsstelle seit September 2024.



Milan Ruff unterstützte die Geschäftsstelle bis September 2024 als erster FÖJler.



Markus Richert kümmerte sich bis Ende des Jahres um die Buchhaltung.

Nicht zu vergessen sind natürlich die ehrenamtlichen Themenkreis- und Projektkordinator*innen **Hannah Ernst, Isabelle Tisson, Lara Krönke** und **Felix Krause**, die ehrenamtlichen Projektmitarbeiter*innen **Estella Schweizer, Pauline Valentin** und **Carlotta Hoffmann** sowie unsere Praktikant*innen der Geschäftsstelle, **Selina Müller, Anna Kullen, Ricardo Suarez-Padilla, Julius Koch, Franziska Vieg, Caroline Fischer, Joana Clement, Benjamin Welp!**

Der Sprecher*innenkreis

Die Rolle der Sprecher*innen

Im Sprecher*innenkreis ist die fachliche Expertise für die Themen Ernährung und Landwirtschaft gebündelt.

Die Mitglieder werden für zwei Jahre ernannt und setzen sich aus Vertreter*innen der Bereiche Landwirtschaft, Handel und Verarbeitung, Außer-Haus-Verpflegung, Verwaltung, Forschung, Zivilgesellschaft und Institutionen zusammen.

Der Sprecher*innenkreis berät die Geschäftsstelle, trifft strategische Entscheidungen und repräsentiert unsere Arbeit nach außen.

Diesjährige Sprecher*innen



Themenkreis Ernährungsbildung

Um was es geht

Im Themenkreis Ernährungsbildung treffen sich Pädagog*innen, Ernährungsberater*innen, Expert*innen für Kita- und Schulverpflegung sowie andere Interessierte und arbeiten daran, unsere Workshop-Konzepte stetig weiterzuentwickeln und die Bildungsarbeit des Ernährungsrats langfristig zu etablieren und zu verbessern.

Unsere Erfolge

- Beim Marktplatz Ernährungsbildung und beim AgriKultur Festival fanden unsere Angebote zur Ernährungsbildung großes Interesse.
- Wir haben eine Projekt- und Rezeptmappe zur Ernährungsbildung in Grundschulen entwickelt und verteilt.
- Wir haben einen Flyer und Plakat mit den besten kostenlosen Unterrichtseinheiten zur Ernährungsbildung erstellt und an allen Grundschulen in Freiburg verteilt.
- Wir haben den Bestand der Materialkisten zur Ernährungsbildung ergänzt und das Verleihsystem in Betrieb genommen.
- Wir haben erfolgreich neue Honorarkräfte für Workshops akquiriert.
- Wir haben den Bereich Ernährungsbildung auf unserer Webseite um die neuen Angebote erweitert.
- Aktive Mitarbeit in den Strategie- und Vernetzungsstrukturen zur Ernährungsbildung in Freiburg



Ausblick

In 2025 wollen wir die Bildungsarbeit weiter professionalisieren, indem wir den Referent*innenpool ausbauen, unsere Bildungsformate aktualisieren und ein standardisiertes Formular für Workshop-Anfragen einführen. Darüber hinaus spielt die Vernetzung mit anderen Expert*innen der Ernährungsbildung aus der Region weiterhin eine zentrale Rolle.

Themenkreis Essbare Stadt

Um was es geht

Der Themenkreis (TK) hat sich zum Ziel gesetzt, Freiburg zu einer "Essbaren Stadt" zu machen. Ernährungssouveränität soll auch im urbanen Raum für alle erlebbar gemacht werden. Der TK "Essbare Stadt" dient dabei als Wegebner und Vernetzungsort für alle, die in Freiburg Lebensmittel anbauen. Dafür bieten wir Workshops und Exkursionen, initiieren Projekte (z.B. die *Waldwärts - Initiative für essbare Parks*) und engagieren uns politisch für städtischen Lebensmittelanbau.

Unsere Erfolge

- Durchführung verschiedener Workshops auf dem *AgriKultur Festival*
- Fortsetzung und Ausbau des *Projekts Waldwärts - Initiative für essbare Stadtparks*, das nun ein offizielles Projekt des Ernährungsrats ist
- Überarbeitung und inhaltliche Koordination der Website von *Urbanes Gärtnern Freiburg*
- Mitarbeit bei der Überführung der Freiburger Gemeinschaftsgärten in eine geeignete neue Organisationsstruktur

Ausblick

- Engagement im Dachverband Urbane Gärten
- Angebote und Mitgliederwerbung beim *AgriKultur Festival*



Themenkreis Außer-Haus-Verpflegung

Um was es geht

In dem Themenkreis treffen sich Erzeuger*innen, Verarbeiter*innen und Kantinen- bzw. Cateringbetreiber*innen sowie Institutionen wie die Bio-Musterregion, die Erzdiözese und das Umweltschutzamt Freiburg. Unser Ziel und Anliegen ist es, die Akteur*innen der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu stärken, damit diese eine gesunde, nachhaltige, klimafreundliche und wirtschaftlich tragfähige Verpflegung gewährleisten können.

Unsere Erfolge

- Fortsetzung der Veranstaltungsreihe *Kantinengespräche* (siehe Projekte)

Ausblick

Der Themenkreis wird auch in 2025 die erfolgreiche Veranstaltungsreihe *Kantinengespräche* fortsetzen. Zudem fungiert er als wichtiges Expertengremium für das Projekt *KANNtine* und berät immer wieder im *HOF*-Projekt.

„Ich bin Diätassistentin und seit vielen Jahren in einer Großküche tätig. Meine Aufgabe ist es, für eine gesunde Ernährung zu sorgen – besonders für Kinder und Jugendliche.

Nachhaltigkeit und Ökologie sind für mich essenziell. Der Ernährungsrat setzt sich dafür ein, gesunde und nachhaltige Ernährung auch Geringverdienern zugänglich zu machen. Da sich das Essverhalten zunehmend außer Haus verlagert, ist dieses Engagement besonders wichtig. Mit meiner Berufserfahrung unterstütze ich diesen Bereich aktiv. Seit sechs Jahren bin ich Teil eines gut vernetzten und stabilen Kreises.“

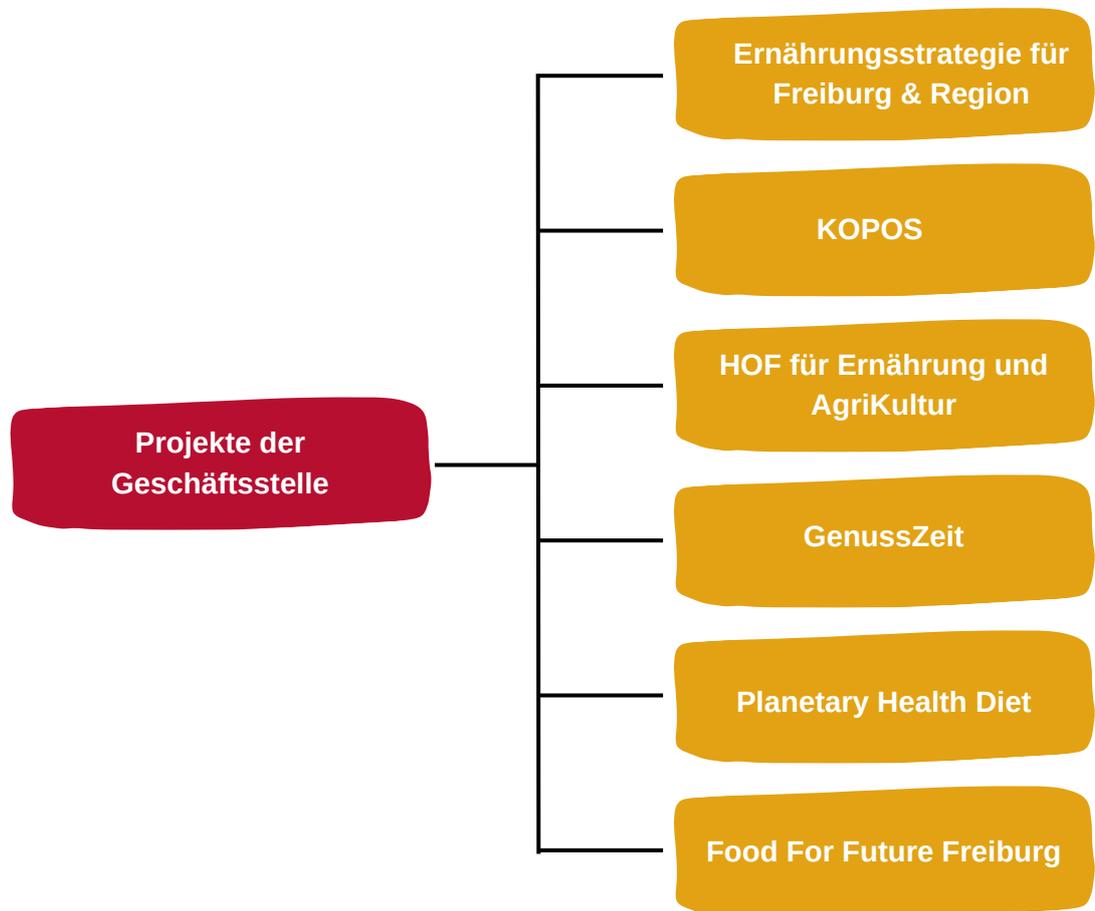
Claudia Danzer, Mitglied des Themenkreises



Projekte im Ernährungsrat

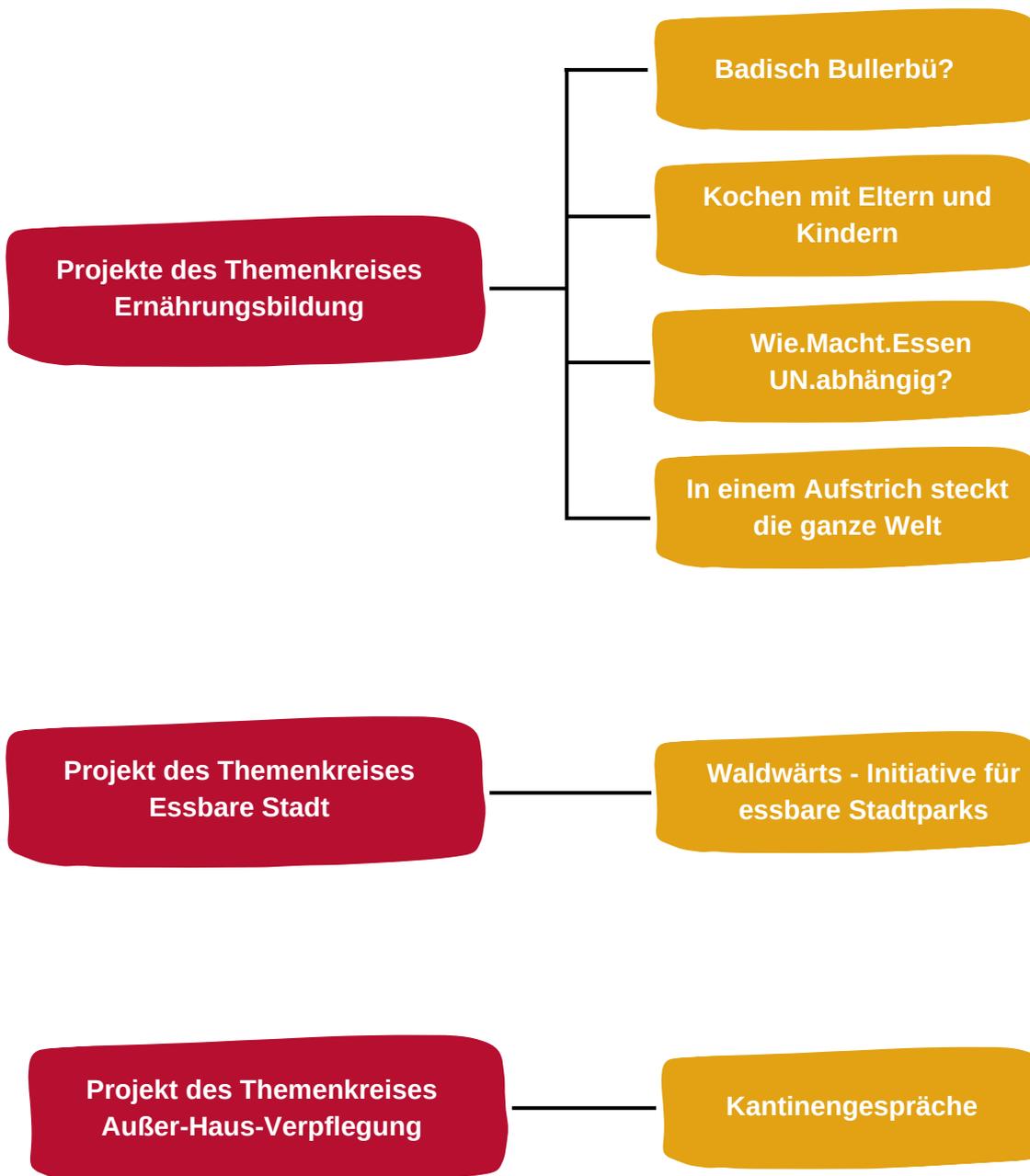
Hauptamtlich getragene Projekte

In der Geschäftsstelle sind mehrere Großprojekte angesiedelt, die durch Projektförderungen vorangetrieben werden. Im Jahr 2024 kamen neue Projekte hinzu, während andere erfolgreich abgeschlossen werden konnten.



Ehrenamtlich getragene Projekte

Aus der Arbeit der Themenkreise sind mehrere ehrenamtlich getragene Projekte entstanden. Das hauptamtliche Team der Geschäftsstelle koordiniert und unterstützt das konstante ehrenamtliche Engagement im Rahmen dieser Projekte. Die Umsetzung der Projekte wird von den Engagierten selbst vorangetrieben. In 2024 wurden die folgenden ehrenamtlich getragenen Projekte umgesetzt:



Ernährungsstrategie Freiburg & Region

Gutes Essen für alle

Um was es geht

Die Ernährungsstrategie ist ein langfristig angelegter Plan, der die Strukturen für eine regionale und nachhaltige Lebensmittelversorgung stärkt.

Dieser enthält Beschreibungen des Ist-Zustandes, der Vision mit Zielen und der Umsetzungsmaßnahmen für alle Handlungsfelder des Ernährungssystems.



Gutes Essen für alle.
Ernährungsstrategie Freiburg & Region

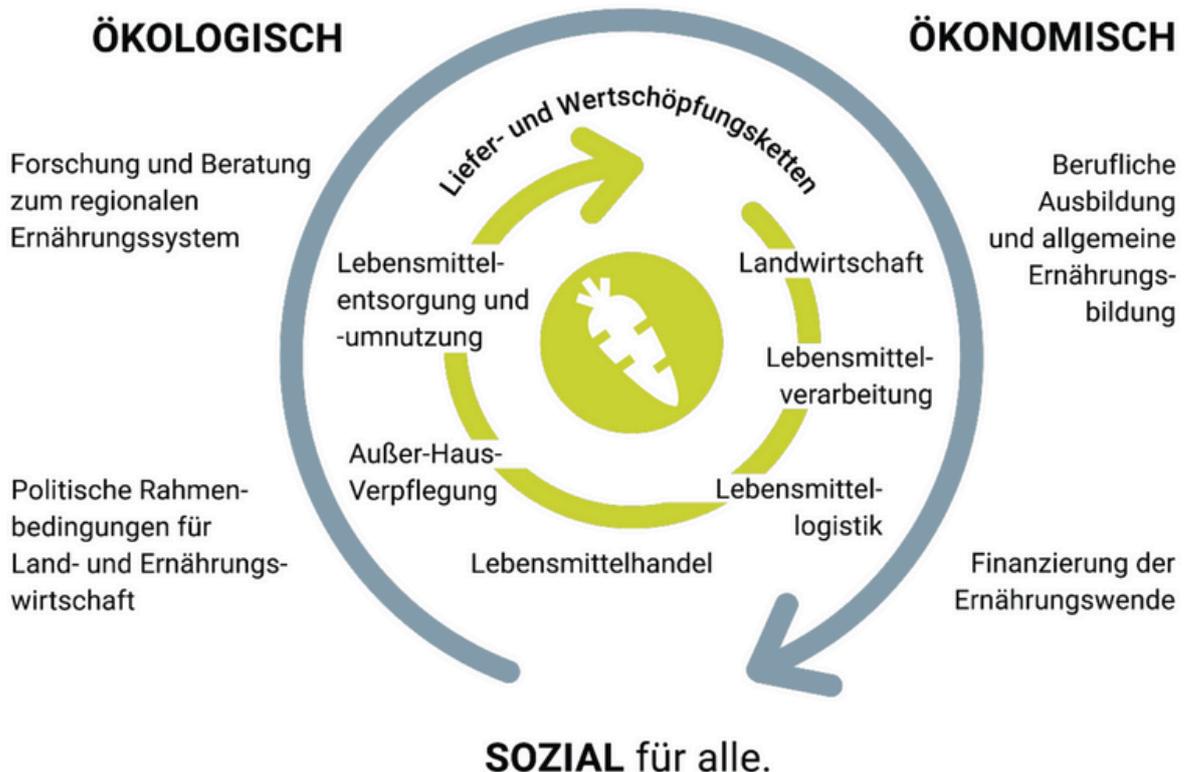
Gefördert durch den
Innovationsfonds
Klima- und Wasserschutz

badenova
Energie. Tag für Tag

Insgesamt geht es darum, wie die regionale Land- und Ernährungswirtschaft gestärkt und nachhaltiger ausgerichtet werden kann.

So wird unsere Ernährungs- und Wirtschaftsweise in der Region nicht nur nachhaltiger, sondern auch resilienter und zukunftsfähiger. Das ist allgemein eine wichtige Zielrichtung, bekommt aber in Zeiten von Unsicherheiten im globalisierten Handel und durch den Klimawandel noch eine besonders wichtige Bedeutung.

Die Ernährungsstrategie für unsere Region hat **11 Handlungsfelder**:



Unsere Erfolge

Aus den 11 Handlungsfeldern haben wir mit der Umsetzung von 7 *Demo-Projekten* begonnen. Hier zeigen wir exemplarisch im Kleinen, wie die Ernährungswende im Großen gelingen kann:

- Durchführung der innovativen Lernwerkstatt KoWerk
- Rezepte-Sammlung mit einfachen, leckeren, preiswerten, regionalen Rezepten
- Erstellung und Verteilung der Projekt- und Rezeptmappen für die Schulkindbetreuung an Freiburger Grundschulen
- Erstellung und Verteilung von Flyern zur Ernährungsbildung an den Grundschulen
- Ein regionaler Einkaufsführer mit 370 Einträgen zu Hofläden, Bioläden, Wochenmärkten und mehr
- Mit dem Badischen Landwirtschaftlichen Hauptverband und Emils Biomanufaktur wurden regionale Produkte entwickelt, die Lieferketten aufgebaut und mit der Vermarktung begonnen (Markteinführung 2025)
- Mit dem Studierendenwerk und der Bio-Musterregion arbeiten wir daran, dass noch mehr regionale und bio-regionale Produkte in den Mensen verarbeitet werden

KoWerk
Lernwerkstatt für
nachhaltig-kooperative
Wirtschaftsweisen



„Mit unseren Projekten zeigen wir, dass eine überwiegend regionale Ernährung nicht nur einfach, gesund und lecker sein kann, sondern auch preiswert.“

Markus Fugmann,
Projektleitung Ernährungsstrategie



Wie geht es weiter?

Wir führen die begonnenen Projekte weiter, optimieren sie und weiten ihre Wirkung über die Stadtgrenzen hinaus aus. Bis zum Sommer schließen wir die laufenden Vorhaben ab, werten sie aus und dokumentieren die Ergebnisse, bevor das Gesamtprojekt im Sommer 2025 endet.

KOPOS

Um was es geht

KOPOS befasste sich mit der Frage, wie eine stärkere Regionalisierung der Lebensmittelversorgung dazu beitragen kann, umweltfreundliche und widerstandsfähigere Versorgungsstrukturen aufzubauen. Im Rahmen des Projekts wurde untersucht, wie Kooperations- und Poolingmodelle die gemeinsame Nutzung von Ressourcen – wie Produktionsmitteln, Dienstleistungen, Flächen, Kapital und Netzwerkstrukturen – erleichtern können.



In zwei Projektregionen wurden diese Fragestellungen vertieft analysiert und konkrete Projekte initiiert: In Berlin-Brandenburg lag der Fokus von KOPOS auf dem Zugang zu Flächen und deren Sicherung für eine nachhaltige landwirtschaftliche Nutzung. In der Region Freiburg wurde an der Weiterentwicklung kurzer Wertschöpfungsketten („Kurze Kette“) gearbeitet.

„Wir bündeln Bio“ bietet fairen Zugang zum Markt für kleine und mittlere Betriebe. Denn nur so können wir dem Status Quo des immer drängenderen Höfesterbens und der Benachteiligung kleinerer Betriebe entgegenwirken.

Nadine Blanke, KOPOS-Projektleitung



Unsere Erfolge

Beim KOPOS-Projekt ging das Pilotprojekt "Wir bündeln Bio" am Großmarkt in seine aktive Phase. In dem eröffneten Bio-Container wurden bis Dezember 2024 Bio-Produkte aus der Region zentral angeliefert und gebündelt an die Gemeinschaftsverpflegung ausgeliefert. Bestellungen und Rechnungen wurden ebenfalls gebündelt abgewickelt.

Besonders in den Sommermonaten fand das attraktive Angebot aus der Region guten Anklang. Am Großmarkt fanden begleitend zum Thema „regionales Bio“ Veranstaltungen und Führungen statt.

Zum KOPOS Projekt Wir bündeln Bio



Was ist *nearbuy*?

Nearbuy ist ein digitales Werkzeug für die regionale Zusammenarbeit. Inzwischen sind 250 Betriebe aus Landwirtschaft & Verarbeitung, 122 Betriebe aus der Außer-Haus-Verpflegung sowie 38 Bündlerbetriebe angemeldet. Auf der Plattform können Produzent*innen ihre Produkte und Gesuche sichtbar machen, Angebot und Bedarf abstimmen, sich vernetzen und Bestellungen direkt abwickeln. Auch das Angebot von *Wir bündeln Bio* ist dort zu finden.

Wie geht es weiter?

Das Projekt wurde Ende Januar 2025 abgeschlossen. Über das Projektende hinaus besteht weiterhin Interesse an der Fortführung der gebündelten Lieferung über den Container auf dem Großmarkt. Da der Großmarkt zuvor über kein zentrales Bio-Angebot aus der Region mehr verfügte, stellt dies einen großen Zugewinn dar. Die gewonnenen Erkenntnisse werden der Politik und der Forschung zur Verfügung gestellt.

Zur KOPOS Projektseite mit allen Informationen und Ergebnissen zum Projekt.



„Für alle Beteiligten war die Stärkung der regionalen Vernetzung mit Erzeugerinnen und Projektpartnern von großer Bedeutung.“

Karlotta Ahrens, Ernährungsrat Freiburg

HOF für Ernährung und AgriKultur

Um was es geht

Das HOF für Ernährung und AgriKultur versteht sich als das Haus der Ernährung für Freiburg und die Region. Es soll ein lebendiger Begegnungsort sein, an dem „Gutes Essen für alle“ erlebbar wird. Durch vielseitige Formate fördert das HOF Vernetzung, Wissensaustausch, Bildung und Genuss – für Akteure entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Als Kreativlabor will das HOF Gründer*innen die Möglichkeit bieten, erste Ideen auszuprobieren. Vor allem aber soll das HOF ein Ort für die Ernährungswende sein, wo diese gemeinsam vorangetrieben und aktiv gestaltet wird.



Unser Beitrag zur Ernährungswende

Mit unseren und für unsere Partner*innen aus Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel und Zivilgesellschaft möchten wir in der Region folgendes erreichen: Sichere Absätze für nachhaltig produzierte Lebensmittel, klimafreundliche Logistik, Teilhabe, einfacher Zugang für alle zu regionalen Lebensmitteln sowie die Unterstützung von bestehenden und auch neuen innovativen Betrieben, um Lücken in der Wertschöpfungskette zu schließen.



„Wir brauchen Orte, an denen die Ernährungswende nicht nur greifbar wird, sondern aktiv gestaltet und vorangebracht wird – durch Austausch, Vernetzung, Inspiration und Ausprobieren.“

Miriam Amend-Straif, Projektleitung HOF für Ernährung & AgriKultur

Unsere Erfolge

- viermonatiges PopUp HOF im Vorderhaus der FABRIK e.V. für Handwerk, Kultur & Ökologie – ein (temporärer) Ort für das HOF!!
- viele Formate ausprobiert und erfolgreich umgesetzt: Küfa (Küche für Alle - nachbarschaftliches Kochen), Kochkurse, Sommerkneipe
- auch weitere Formate konnten während der AgriKultur Wochen umgesetzt werden: Vorträge, Workshops, Kochshow, Vernetzungsdinner für Gastronomie und Landwirtschaft,
- Vermietung der Räumlichkeiten inkl. Küche
- das HOF als lebendiger Ort für die Ernährungswende wurde erlebbar
- eindeutige Bestätigung, dass es ein HOF für Freiburg und Region braucht
- genauere Vorstellung der Kriterien und Räumlichkeiten, die wir für ein langfristiges HOF brauchen
- Ausbau Netzwerk und Partner*innen



Wie geht es weiter?

In 2025 wollen wir weitere Formate an unterschiedlichen Orten umsetzen und erproben. Zudem wollen wir das HOF gebündelt an einem PopUp Ort erlebbar und sichtbar machen. Und natürlich suchen wir erneut und mit genauerer Vorstellung der Kriterien nach einem langfristigen Ort für das HOF.



GenussZeit

Um was es geht

GenussZeit ist ein generationsübergreifendes Begegnungsangebot, bei dem gemeinsam mit regionalen und saisonalen Zutaten gekocht und gegessen wird. Neben dem kulinarischen Erlebnis steht der Austausch im Mittelpunkt. Das Projekt stärkt das Gemeinschaftsgefühl und fördert die Wertschätzung von gesunder Ernährung mit Produkten aus regionaler Erzeugung. GenussZeit ist ein Kooperationsprojekt mit dem Katharinenstift.

„Ich finde die Arbeit unseres Projekts so wichtig, weil die GenussZeit das Gemeinschaftsgefühl stärkt und zur Stadtteilentwicklung in Freiburg beiträgt.“

Fritz Ritzmann



Unsere Erfolge

- Projektentwicklung, im Rahmen vom D-Care Lab Innovationsprogramm von Fritz Ritzmann (Stadtteilprojekt Katharinenstift) und Dorothea Simpfendörfer (Ernährungsrat)
- erstes erfolgreiches Probeessen
- Preisnominierung von der Ferry Porsche Stiftung zum Thema „Gemeinsam Leben Gestalten“
- zwei weitere erfolgreiche GenussZeit Veranstaltungen



„Ich finde die Arbeit unseres Projektes so wichtig, denn es führt ganz unterschiedlich Menschen durch gemeinsames Kochen zusammen, sie entdecken und genießen was „vor unserer Haustür“ wächst. Gemeinsam statt einsam und regional statt global.“

Dorothea Simpfendörfer

Wie geht es weiter?

In 2025 wollen wir weitere GenussZeit Veranstaltungen durchführen. Diese sollen an unterschiedlichen Orten und teils in Kooperation mit weiteren Initiativen stattfinden, damit wir Menschen aus vielen Nachbarschaften und Lebenswelten erreichen. Bei einer ersten Veranstaltung wird uns TV Baden Süd mit der Kamera begleiten.

Planetary Health Diet

Um was es geht

Mit einer Veranstaltungsreihe zur Planetary Health Diet (PHD) wollen wir auf eine gesunde zukunftsfähige Ernährung aufmerksam machen, Bewusstsein für die Zusammenhänge zwischen unserer Ernährung und planetarer Belastung schaffen, und ganz praktisch erlebbar machen, wie Kochen mit viel Gemüse, Hülsenfrüchten, Vollkornprodukten und Nüssen lecker gelingt. Durch verschiedene Formate sollen unterschiedliche Zielgruppen erreicht werden.

Unsere Erfolge

- Kochshow auf der Plaza Culinaria: „VIP-Bowl: Gesund für Dich, gut für den Planeten! – Herbstlicher Wurzel-Wok“
- Winterlicher „Bohnen-Nussbraten“ Kochkurs auf dem Wintermarkt

„Die Vision und das Rahmenwerk der Planetary Health Diet sind essenziell für eine nachhaltige kulinarische Zukunft. Aus den Kochtöpfen dieser Welt brodeln die Ernährungswende – geschmackvoll, kreativ und nachhaltig.“

Estella Schweizer



Wie geht es weiter?

Im Januar organisieren wir einen Kochkurs „Kochen für die Zukunft“ für Gastronom*innen aus Freiburg und Region, bei dem es um die Umsetzung der Planetary Health Diet in der Gastronomie geht. Nach einem spannenden Theorie-Teil zu den komplexen Zusammenhänge zwischen unserer Ernährung und planetaren Grenzen, wird gemeinsam ein dreigängiges Menü zubereitet. Nebenbei ist Zeit für Austausch und Vernetzung.

Food For Future Freiburg

Um was es geht

Mit dem Projekt *Food for Future Freiburg* möchten wir eine positive Zukunftsvision unserer Esskultur zelebrieren – im doppelten Sinne. Angesichts des Klimawandels und einer sich ändernden Welt kennen wir alle Angst- und Verzichts-Narrative, die demotivieren. Veränderungen sind unausweichlich und zukünftig werden wir uns anders ernähren müssen als heute. Aber das kann auch einen Gewinn an Genuss und Lebensqualität bedeuten!



Wir möchten deshalb aufzeigen und entdecken, wie leckeres und wohltuendes „**Essen der Zukunft**“ aussehen kann – und zwar ohne das Gefühl, dass etwas fehlt oder wir verzichten müssen. Gleichzeitig ist das persönliche Essverhalten einer der größten und unmittelbarsten Hebel auf persönlicher Ebene etwas gegen den Klimawandel zu tun. In diesem Sinne können wir mit einem „**Essen für die Zukunft**“ drei Mal täglich durch klimafreundliches Verhalten etwas zu einer positiven Zukunft beitragen.



Die Food For Future Wanderausstellung



„Warum nicht auch mal spielerisch? Mit Klimagerichten, Rezepten, Veranstaltungen und einer Wanderausstellung lädt unser Projekt zum Ausprobieren ein.“

Robert Gundlach, Klimaschutzmanager der Stadt Freiburg

Unsere Erfolge

- In Kooperation mit 18 Gastronomie-Betrieben wurden bisher 37.913 Klimagerichte verzehrt und dadurch insgesamt 22,9t CO₂äq Emissionen eingespart
- Unser Klimagericht wird von einem Restaurant täglich ausgewiesen, viele weitere Betriebe sind auch interessiert
- Vorträge, Filmvorführungen, AgriKultur Festival - 2024 gab es viele Möglichkeiten, bei denen die teilnehmenden Restaurants ihre Klimagerichte präsentieren konnten



Wie geht es weiter?

Auch wenn das Projekt mittlerweile beendet ist, bleiben unsere Angebote erhalten. Restaurants können weiterhin teilnehmen und uns ihre klimafreundlichen Gerichte vorstellen. Zudem wird es auch in Zukunft möglich sein, die Wanderausstellung "Ernährung & Klima" auszuleihen.

Zu Food For Future Freiburg



“Badisch Bullerbü?” Landwirtschaft im Wandel erleben

eine Kooperation des Ernährungsrats Freiburg & Region e.V., der Evangelischen Erwachsenenbildung Emmendingen|Breisgau-Hochschwarzwald und dem Kirchlichen Dienst auf dem Land

Um was es geht

In der Veranstaltungsreihe werden monatlich landwirtschaftliche Betriebe vor Ort besucht. Die Reihe steht für die Begegnung von Menschen aus unterschiedlichen Lebenswelten. Sie will vermitteln, sensibilisieren, provozieren und knüpft daran an, dass die romantisch-naive Vorstellung von Bullerbü in der Landwirtschaft nicht mehr trägt.

Das offene Format macht die Vielfalt an Betrieben und Perspektiven sichtbar und sorgt für gegenseitiges Verständnis und Lerneffekte.



„Ernährung gehört zur Allgemeinbildung. Eine riesige Lücke ist das Verständnis von Produktionsbedingungen und Abhängigkeitsverhältnissen - und genau das kann die Debatte versachlichen.“

Felix Krause, Projektleitung

Unsere Erfolge

- Es wurde ein Konzeptpapier entwickelt, um das Format auch in anderen Regionen zu etablieren
- Unsere Veranstaltungen werden durchschnittlich von 15 Menschen besucht
- Wir werden proaktiv von Landwirt*innen angesprochen, ob sie Teil des Projekts sein können und das, obwohl die Betriebe unentgeltlich mitmachen



Wie geht es weiter?

Wir werden auch weiterhin Betriebe aus Handel und Verarbeitung besuchen. Wir rücken die Reihe mehr in die breite Öffentlichkeit, um den Austausch zwischen Landwirtschaft und Verbraucher*innen zu fördern.

„Eine Vision ist, dass die Veranstaltung zu einer Marke wird und den Anstoß gibt, sich zu engagieren, um die Umwelt zu schonen.“

Doris Banzhaf,
Evangelische Erwachsenenbildung

Wie Macht Essen UN.abhängig?

Modulares BnE- Kooperationsprojekt
für Jugendliche und junge Erwachsene

Um was es geht

Das Projekt ist ein vom *BNE-Fonds Freiburger Kleeblatt* gefördertes Kooperationsprojekt mehrerer Träger. Das große Thema dabei: Ernährungssouveränität. Das flexible Konzept ermöglicht 4-5 aufeinander aufbauende Module als Projektwoche oder über das Jahr verteilt. Aus unterschiedlichsten Perspektiven schauen wir auf gesellschaftliche Dynamiken, wirtschaftliche Abhängigkeitsverhältnisse und ökologische Wechselwirkungen und verknüpfen globale und regionale Zusammenhänge. Die Teilnehmenden können ihre Handlungsmöglichkeiten durch praktische Einblicke in Landwirtschaft, Gartenbau und Küche erkennen.

Unsere Erfolge

- Gemeinsam mit unseren Kooperationspartner*innen fanden zwei Durchläufe statt
- Mit Förderung der Stadt konnten wir erfolgreich unsere Bildungsmappen fertigstellen
- Mittlerweile hat sich unser Projekt rumgesprochen und wir erhalten gezielt Anfragen

„Ich unterstütze das Projekt, weil ich die Idee, gemeinsam mit verschiedenen Partnern ein umfangreiches Bildungsangebot für Schulen zu entwickeln, sehr gut finde und das positive Feedback der Jugendlichen zu dem abwechslungsreichen Programm äußerst motivierend ist.“

Pauline Valentin, Projektmitarbeit



Wie geht es weiter?

Für 2025 haben wir erneut Fördermittel erhalten und können dadurch zwei weitere Durchläufe umsetzen. Gemeinsam mit Schulen und engagierten Lehrkräften setzen wir uns kontinuierlich für den Ausbau der Fördermöglichkeiten ein. Ein zentrales Ziel bleibt es, auch Berufsschulen mit unserem Angebot zu erreichen.

Kochen mit Kindern und Eltern

Um was es geht

Fastfood ist die schlechtere Option: In unserem Projekt wollen wir die Erfahrung vermitteln, dass gemeinsames Kochen Spaß macht. Dazu holen wir auch die Eltern ins Boot, um eine Übertragung in den Familienalltag zu sichern. In dem Projekt kooperieren wir mit Horten, Kitas und Grundschulen.

Unsere Erfolge

- Das Familienzentrum St. Konrad konnte als neuer Partner gewonnen werden
- Es wurden zwei Kochaktionen mit ca. 55 Teilnehmenden durchgeführt



Wie geht es weiter?

Im ersten Halbjahr 2025 planen wir drei weitere Aktionen im Familienzentrum St. Konrad. Zudem wollen wir das Konzept weiteren Einrichtungen vorstellen und so neue Kooperationspartner*innen gewinnen und unser Angebot ausbauen.

„Immer mehr Familien ernähren sich von Fast-Food. Wir zeigen wie's anders gehen kann. Das ist unheimlich wichtig.“

Renate Heyberger



„Wenn man Eltern und Kinder gemeinsam an den Tisch holt, ist die Chance groß, dass das Erlebte auch im Familienalltag gemeinsam umgesetzt wird.“

Chiara Schuler



„Eltern und Kinder fürs frische Kochen zu begeistern, macht mir richtig Spaß!“

Albert Wöhrle



„Es ist schon toll zu erleben, wie viel Spaß Eltern und Kinder beim gemeinsamen Kochen haben und wie simpel es letztendlich ist, statt Ungesunden etwas Gesundes zu machen.“

Ulrike Kleine-Ebeling

In einem Aufstrich die ganze Welt?!

Um was es geht

In einem Aufstrich die ganze Welt?! Unser Essverhalten beeinflusst Klima, Wald, Wasser und Boden – das zeigen wir durch Schnippeln, Mixen und Verkosten. Im Sinne der *Bildung für nachhaltige Entwicklung* (BNE) verfolgen wir die Zutaten global und befassen uns mit Arbeitsbedingungen, Machtverhältnissen und sozialer Gerechtigkeit. Nebenbei entdecken wir, wo Menschen sich für nachhaltige Ernährungssysteme engagieren, und erkunden eigene Handlungsmöglichkeiten.

Unsere Erfolge

- 2024 fanden mehrere Workshops statt
- Mit Förderung der Stadt konnten wir erfolgreich unsere Bildungsmappen fertigstellen
- Es fand ein Fortbildungsworkshop für Multiplikator*innen statt
- Mittlerweile hat sich unser Projekt rumgesprochen und wir erhalten gezielt Anfragen

„Um Kindern ein Gefühl und Bewusstsein für Ernährung und Lebensmittel zu vermitteln, ist es am wichtigsten, direkt mit Lebensmitteln zu arbeiten und eigene Produkte herzustellen. Mit diesem Workshop können wir mit wenig Aufwand große Freude an der Lebensmittelherstellung wecken.“

Pauline Valentin, Projektmitarbeiterin



Wie es weitergeht

Für 2025 haben wir weitere Workshops geplant.

Waldwärts

Um was es geht

Unsere Mission ist es, zu einem zukunftsfähigen und klimaresilienten Freiburg beizutragen. Wir wollen lebendige, ökologisch wertvolle Grünflächen für alle Bewohner*innen und naturbasierte Lösungen für die Herausforderungen des Klimawandels schaffen - von Hitzehotspots, Überschwemmungen und Biodiversitätsverlust in Städten finden. Langfristig möchte *waldwärts* den urbanen Reichtum durch vorwiegend Nutzpflanzen erhöhen und bewirken, dass Waldgartenelemente stadtweit in Grünflächenkonzepte aufgenommen werden, sowie anschauliche Umwelt- und Ernährungsbildung bieten.



„Ich bin bei waldwärts, weil wir gemeinsam ein resilienteres, grüneres und kühleres Freiburg gestalten. Aktuell vernetzen wir uns intensiv, suchen weiterhin nach Flächen und setzen uns für mehr Sichtbarkeit in der Bevölkerung ein.“

Bianca von waldwärts

Unsere Erfolge

- Vernetzung mit gleichgesinnten Initiativen in Freiburg und überregional
- Teilnahme an vielfältigen Veranstaltungen wie AgriKultur Festival, Wendetische, Dieti-Camp
- Bundesweites Vernetzungstreffen Urbane Waldgärten

Wie geht es weiter?

Langfristig wollen wir Waldgärten in der Stadt planen und etablieren, nachhaltige Strukturen schaffen und die Netzwerkarbeit stärken. Als nächste Schritte setzen wir auf Kooperationen, idealerweise auch dezentral, beispielsweise im Sinne des Schwammstadtmodells. Wir bleiben dran, starten gegebenenfalls auf kleiner, zentraler Fläche – wie mit unserer Baumscheibe in der Wiehre. Zudem erweitern wir unser Netzwerk, fördern den Austausch mit gleichgesinnten Initiativen in der Region sowie bundesweit und akquirieren gezielt Fördermittel zur Umsetzung unserer Vision.

Kantinengespräche

Um was es geht

Die *Kantinengespräche* richten sich an Betreiber*innen von Kantinen und Großküchen in der Region Freiburg, um Akteure der Gemeinschaftsverpflegung miteinander zu vernetzen und Wissen auszutauschen. Durch Expertenvorträge, Betriebsbesichtigungen und Praxisbeispiele werden Herausforderungen und Lösungen für eine nachhaltige, gesunde und wirtschaftlich tragfähige Verpflegung vorgestellt, diskutiert und als Anregungen für den eigenen Betrieb mitgenommen.

Unsere Erfolge

Vier Kantinengespräche zu den Themen

- Regionales Bio-Fleisch – was brauchen Großküchen, was können Produzenten liefern?
- Rezepttauschbörse für vegane und vegetarische Rezepte
- Regionalität und Saisonalität mit hohem Bio-Anteil in der Profi-Küche – Betriebsbesichtigungen der Gärtnerei Echinos und der Friedrich-Husemann Klinik in Buchenbach
- Lebensmittelabfall-Vermeidung im Betrieb



*„Die Kantinengespräche bringen verschiedene Akteur*innen der Außer-Haus-Verpflegung in Freiburg zusammen. Experten- und Praxiswissen kommen hier in Austausch: so kommt die bio-regionale AHV in unserer Region voran.“*

Eva Jerger, Leiterin des Referats Fair-Trade-Diözese bei der Erzdiözese Freiburg und Mitglied des Themenkreises

Wie geht es weiter?

Die Veranstaltungsreihe wird in 2025 fortgesetzt und dem Projekt KANNtine angegliedert.





Unser lokales Netzwerk

Seit der Gründung hat sich der Ernährungsrat zu einem großen Netzwerk von Akteur*innen aus Landwirtschaft, Handel, Verarbeitung, Logistik, Gastronomie, Verwaltung und Politik sowie Wissenschaft und Zivilgesellschaft entwickelt. Gemeinsam werden Lösungen für komplexe Problemstellungen des regionalen Ernährungssystems erarbeitet. Im Rahmen verschiedener Projekte und Aktionen arbeiten wir u.a. zusammen mit:

- Bio-Musterregion Freiburg
- Badischer Landwirtschaftlicher Hauptverband e.V. (BLHV)
- Regionalwert AG Freiburg-Südbaden
- Großmarkt Freiburg GmbH
- Freiburg Wirtschaft Touristik und Messe GmbH & Co. KG (FWTM)
- Stadt Freiburg: Umweltschutzamt, Amt für Schule und Bildung, Nachhaltigkeitsrat
- AgriKultur e.V.
- Foodsharing Café Freiburg e.V.
- Universität Freiburg: Innovationscampus Nachhaltigkeit, Lehrstuhl Nachhaltige Ernährungswirtschaft, Zentrum für Schlüsselqualifikationen
- Die Agronauten - Forschungsgesellschaft für Agrar- und Ernährungskultur
- Öko-Institut e.V.
- Evangelische Erwachsenenbildung Emmendingen
- Kirchlicher Dienst auf dem Lande
- Erzdiözese Freiburg
- zusammen leben e.V.
- Weltacker Freiburg e.V.
- Ökostation Freiburg
- Studierendenwerk Freiburg-Schwarzwald (SWFR)

sowie zahlreichen Betrieben der Land- und Ernährungswirtschaft in und um Freiburg.



Überregionales Netzwerk

Netzwerk der Ernährungsräte

Der *Ernährungsrat Freiburg & Region* ist Teil des Netzwerks der Ernährungsräte, in dem sich die mittlerweile etwa 60 deutschen Ernährungsräte zusammengeschlossen haben. Im März 2024 fand das fünfte Netzwerktreffen der Ernährungsräte statt – diesmal in virtueller Form. Ein zentraler Schwerpunkt war die Verabschiedung der gemeinsamen "Ernährungsdemokratischen Grundsatzerklärung" des Netzwerks, die seitdem die Basis für die Netzwerkarbeit der Ernährungsräte darstellt.



Dank einer Förderung der Robert Bosch Stiftung konnte im November 2024 eine Geschäftsstelle mit Geschäftsführer für das Netzwerk eingerichtet werden. Die Tätigkeiten der Geschäftsstelle fokussieren sich im zweijährigen Förderzeitraum auf den internen Aufbau von Kommunikations- und Arbeitsstrukturen für das Netzwerk und die Präsenz der Ernährungsräte auf bundespolitischer Ebene.

Netzwerk baden-württembergische Ernährungsräte

Der *Ernährungsrat Freiburg & Region* gehört neben Stuttgart, Heidelberg, Konstanz und Tübingen-Rottenburg zu den fünf Ernährungsräten in Baden-Württemberg. Diese Ernährungsräte hatten sich 2022 zum **Netzwerk baden-württembergische Ernährungsräte** zusammengeschlossen.

Austausch mit Landespolitik: Im Februar 2024 hatte das Netzwerk die Möglichkeit, seine Arbeit bei einer Sitzung des Ausschusses für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz des Landtags von Baden-Württemberg vorzustellen. Weiterhin wurde das Netzwerk im September 2024 zu einem Austausch mit dem Arbeitskreis für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz der Grünen im Landtag von Baden-Württemberg eingeladen.

Strategiedialog Landwirtschaft: Mit dem Strategiedialog Landwirtschaft hat die baden-württembergische Landesregierung in einem mehrjährigen Prozess mit wichtigen gesellschaftlichen Akteuren gemeinsam Maßnahmen erarbeitet, mit dem Ziel, die kleinstrukturierte, bäuerliche Landwirtschaft in Baden-Württemberg zu erhalten und dabei die biologische Vielfalt zu stärken. Gleichzeitig sollte eine angemessene und faire Bezahlung für landwirtschaftliche Erzeugnisse ermöglicht und der Bio-Anteil der Produkte erhöht werden.

Das Netzwerk wird in der gemeinsamen Vereinbarung zum Abschluss des Strategiedialogs Landwirtschaft erwähnt. Der Ernährungsrat Freiburg sowie die Ernährungsräte aus Stuttgart und Heidelberg haben die gemeinsame Vereinbarung im Oktober 2024 mitunterzeichnet.

Finanzielle Förderung: Das Netzwerk hatte sich außerdem seit 2022 auf Landesebene für eine finanzielle Förderung von Ernährungsräten und des Netzwerks eingesetzt. Das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MLR) in Stuttgart veröffentlichte daraufhin Ende 2023 schließlich den Förderaufruf „Lokale Ernährungsinitiativen - Aufbau und Weiterentwicklung von Ernährungnetzwerken in Stadt und Land“. Der Ernährungsrat Freiburg & Region sowie die Ernährungsräte Stuttgart und Heidelberg erhielten hierüber in 2023 und 2024 eine finanzielle Unterstützung für ihre Tätigkeiten. Entgegen der ursprünglichen Versprechungen wurde die Förderung leider nicht verlängert und lief Ende 2024 wieder aus.



AgriKultur Festival

Vom 19. bis 21. Juli fand das *AgriKultur Festival 2024* statt. Der *Ernährungsrat Freiburg & Region* war mit einem Stand am Samstag und Sonntag vor Ort und an mehreren Veranstaltungen beteiligt. Auch in diesem Jahr gab es mehrere Workshops, die vom Projekt *HOF für Ernährung & AgriKultur* des Ernährungsrats durchgeführt wurden. Zudem gab es mehrere Workshops und eine Ausstellung des Projekts *Waldwärts – Initiative für essbare Parks*. Insgesamt war der Ernährungsrat vertreten...

- ...beim Netzwerktreffen der Ernährungsräte Baden-Württemberg
- ...Workshop zum Thema Vergabe/Öffentliche Ausschreibungen
- ...dem Panel „Wie kann solidarische Selbstorganisation urbanes Gärtnern stärken?“
- ...Workshop Politische Bildung schmecken aka In einem Aufstrich steckt die ganze Welt
- ...dem Meeting Dachverband Urbane Gärten Freiburg
- ...dem Panel „Ergebnisse des Bürgerrats „Ernährung im Wandel“ der Bundesregierung - Wie arbeiten wir mit den neun Empfehlungen weiter?“
- ...dem Mitsingkonzert für Groß und Klein
- ...dem Workshop „Kochen mit Eltern und Kindern“.



Aktivtag und Weihnachtsfeier

Am Sonntag, den 23. Juni 2024, ging es für Mitglieder des Ernährungsrats Freiburg & Region gemeinsam auf Wanderschaft. Bei bestem Wetter bot die Tour viel Gelegenheit für fachlichen und persönlichen Austausch – und auch das Kennenlernen neuer Ehrenamtlicher stand im Mittelpunkt. Zum Abschluss ließ die Gruppe den Nachmittag bei Kaffee und leckerem Kuchen gemütlich ausklingen.



Ein besonderes Highlight im Dezember war die gemeinsame Weihnachtsfeier. Nach einem kurzen Rückblick auf das Jahr und die Erfolge des Ernährungsrats blieb bei einem veganen Essen viel Zeit für Austausch und Kennenlernen.





Ernährungsrat in Zahlen - diese Menschen haben wir erreicht

Öffentlichkeitsarbeit

Die Öffentlichkeitsarbeit des Ernährungsrats wurde 2024 strategisch weiterentwickelt. Eine neue digitale Kommunikationsstrategie legt den Fokus auf Inklusion und Partizipation, besonders im Bereich Ernährungsbildung. Ein zentraler Redaktionsplan für Social Media sowie klare Öffentlichkeitsrichtlinien sorgen für mehr Einheitlichkeit, unterstützt durch ein reaktiviertes Corporate Design.

Parallel dazu wurde die Website überarbeitet, textlich gestrafft und übersichtlicher gestaltet. Der Newsletter läuft nun über ein neues System in WordPress und erreicht mit einer Öffnungsrate von über 40 % eine hohe Resonanz. Zudem wächst die Zahl der Abonnent*innen stetig. Ein Tracking-Tool liefert erste Einblicke ins Nutzerverhalten.

Diese Maßnahmen sind erst der Anfang. Auch 2025 wird die Öffentlichkeitsarbeit gezielt ausgebaut und zentralisiert, um die Sichtbarkeit und Wirkung des Ernährungsrats nachhaltig zu stärken.



Öffentlichkeitsarbeit
und Social Media



LinkedIn
228
Follower



Instagram
hof_freiburg

Followerzahl von
250 auf 450 gestiegen



Blog
21 neue
Artikel



Newsletter
Ernährungsrat

Abonnent*innenzahl von
650 auf 781 gestiegen



Telegram-Kanal
"Ernährungsrat Community"

Mitgliederzahl von 85 auf 110 gestiegen



Veranstaltungs-
kalender

Bündeln von Terminen
des Ernährungsrats
und des Netzwerks



Instagram
ernaehrungsrat_freiburg

Followerzahl von
750 auf 1060 gestiegen

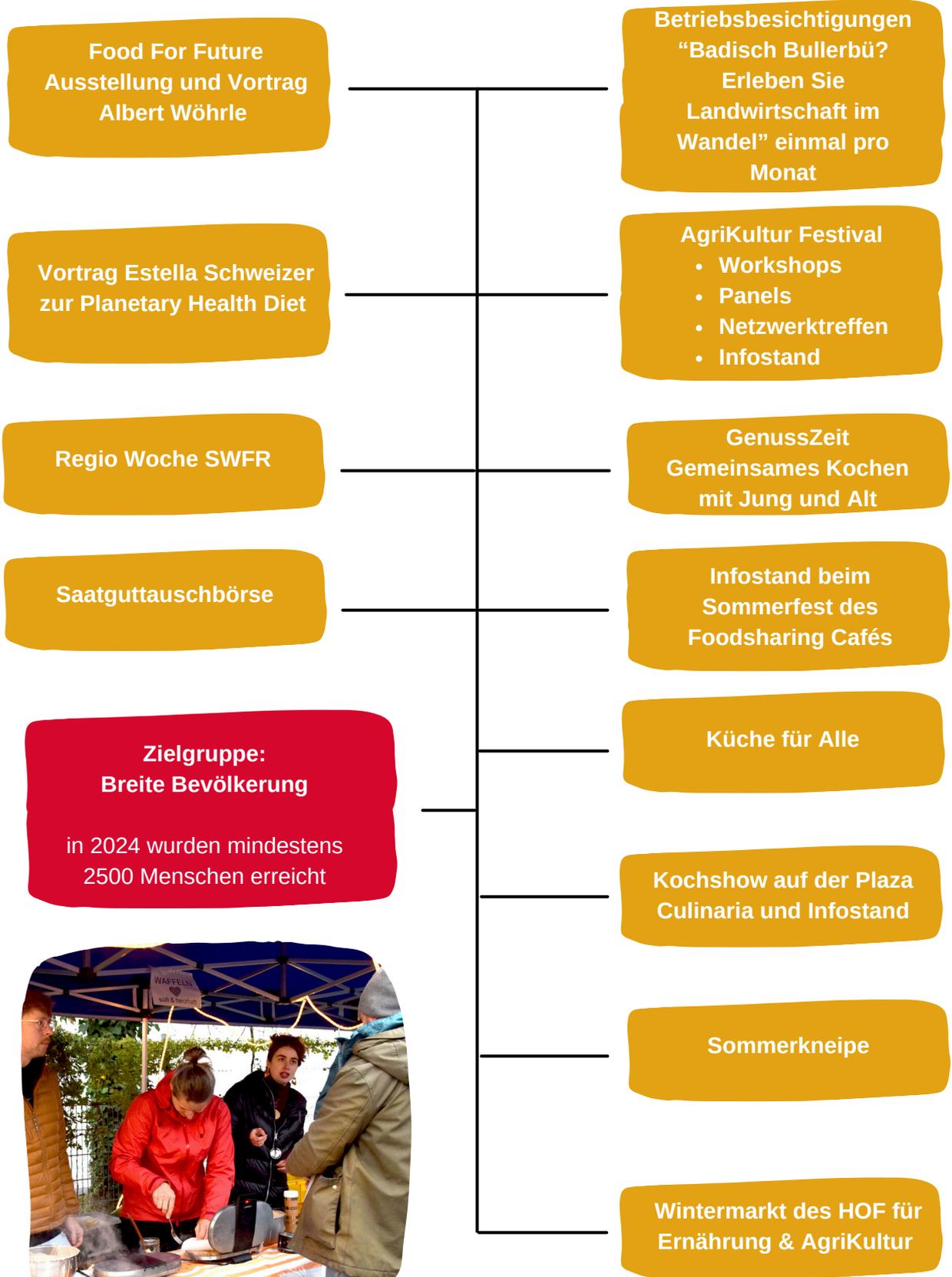


Newsletter
HOF für Ernährung & AgriKultur

40 Abonnent*innen

Zielgruppe: Breite Bevölkerung

Die breite Bevölkerung erreichen wir persönlich über verschiedene Veranstaltungen, Aktionen und Infostände. Die wichtigsten Termine in 2024 waren:



Zielgruppe: Profis des Ernährungssystems

Die Ernährungswende voranbringen - das geht nur im Austausch und in enger Zusammenarbeit mit den Profis des Ernährungssystems. Mit verschiedenen Formaten sprechen wir Profis aus Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel, Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie an.



Zielgruppe: Profis des Ernährungssystems

in 2024 wurden mindestens 200 Menschen erreicht



Gastroaustausch über
Food for Future

Netzwerkdinner mit
Gastronom*innen,
Politiker*innen, Köch*innen,
Landwirt*innen und
Lebensmittelproduzierenden

Kantinengespräche
für Profis der
Außer-Haus-Verpflegung

Aufbau eines
Ernährungshaus-Netzwerks
mit bestehenden und
geplanten Projekten im
deutschsprachigen Raum

Zusammenarbeit von
Akteur*innen im Rahmen
von Themenkreisen,
Sprecher*innenkreis und
den Projekten der
Ernährungsstrategie

Zielgruppe: Schüler*innen und Studierende

Für Schülerinnen und Schüler haben Ehrenamtliche des Themenkreises Ernährungsbildung mehrere Workshopangebote erarbeitet und führen diese regelmäßig durch. Außerdem sind Expert*innen des Ernährungsrats in einem Seminar der Universität Freiburg als Dozent*innen im Einsatz.



Zielgruppe: Schüler*innen und Studierende

in 2024 wurden mindestens 130 Menschen erreicht



Workshop "In einem Aufstrich steckt die ganze Welt"

AgriKultur Festival

Werkstattschule

Kooperationsprojekt "Wie.Macht.Essen. UNabhängig?"

St. Ursula Gymnasium Freiburg

Workshops "Kochen mit Eltern und Kindern"

Familienzentrum St.Konrad

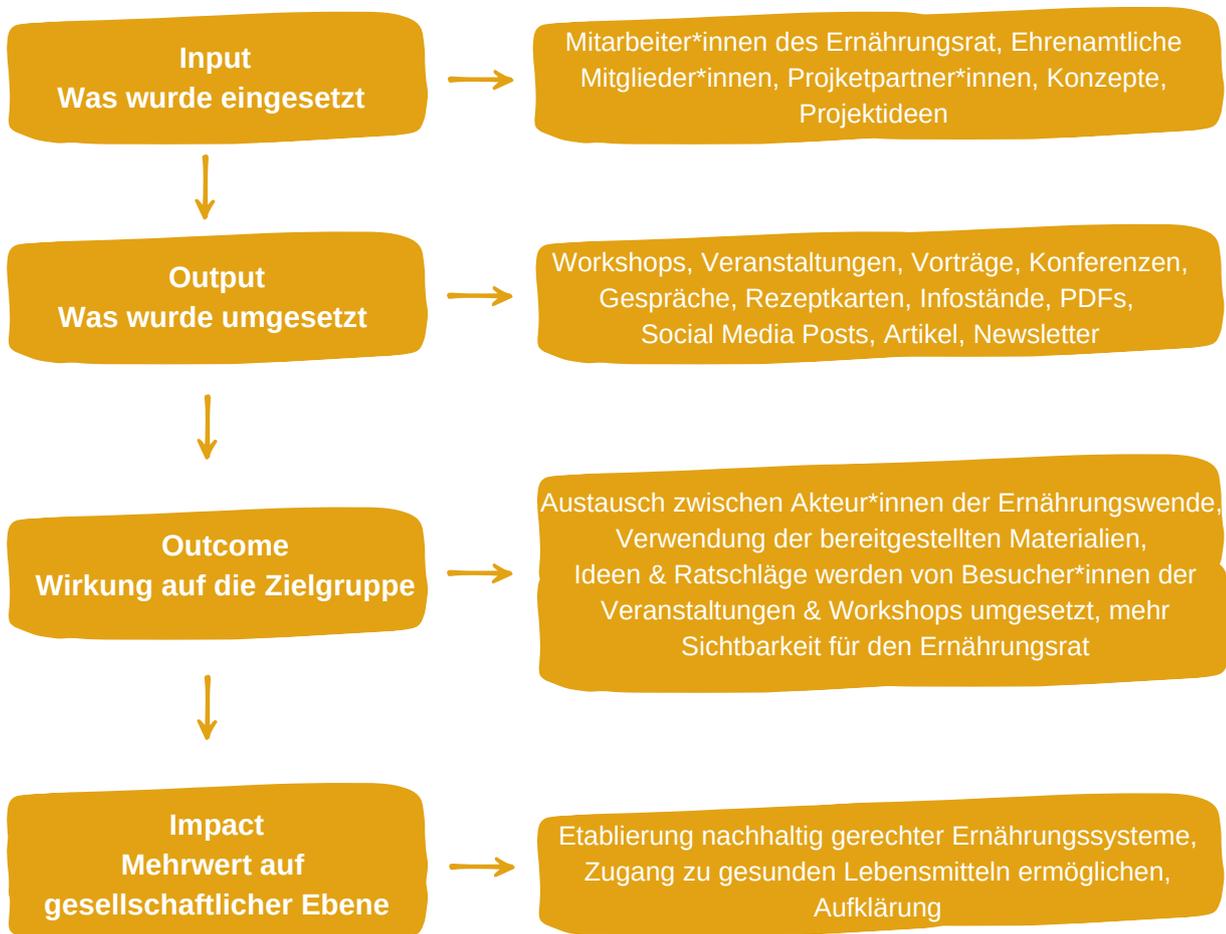
Seminar im Zertifikat Nachhaltigkeit

Zentrum für Schlüsselqualifikationen der Universität Freiburg

Wirkung

Was bewirkt unsere Arbeit?

Mit der Wirkungstreppe der *PHINEO gAG* kann die Wirkung unserer Arbeit veranschaulicht und evaluiert werden. Hierbei wird von Wirkung ausgegangen, wenn eine Maßnahme zu Veränderungen bei der Zielgruppe, in deren Lebensumfeld und in der Gesellschaft insgesamt führt (siehe: phineo.org, Kursbuch Wirkung).



Finanzierung

Der *Ernährungsrat Freiburg & Region* erhielt in 2024 insbesondere finanzielle Förderung durch:

- Stadt Freiburg (Umweltschutzamt, Amt für Schule und Bildung)
- Deutsche Postcode Lotterie
- Badenova Innovationsfonds für Klima- und Wasserschutz
- Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF)
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)
- Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MLR) Baden-Württemberg
- Prediger-Stiftung im Stifterverband für die Deutsche Wissenschaft e.V.

Eigenmittel stehen dem Verein durch Mitgliedsbeiträge, Spenden und Preisgelder zur Verfügung. Besonders danken möchten wir an dieser Stelle der *Heck Unternehmensstiftung* und der *Rinklin Naturkost GmbH* für die hilfreichen Spenden.

Verwendung der Mittel

Die Mittel aus dem Zuschuss der Stadt Freiburg ermöglichen hauptsächlich den Betrieb der Geschäftsstelle, die Koordination des ehrenamtlichen Engagements, die Netzwerkarbeit auf Landes- und Bundesebene und die Öffentlichkeitsarbeit. Die weiteren Fördermittel fließen in die konkrete Projektarbeit.

Danke

Wir möchten uns herzlich bei allen Förder*innen, Spender*innen und Partner*innen für ihre finanzielle Unterstützung im Jahr 2024 bedanken. Eure Beiträge waren entscheidend für den Erfolg unserer Arbeit und die Erreichung unserer Ziele.

Herausgegeben von:

Ernährungsrat Freiburg & Region e.V.
Rehlingstraße 9
79100 Freiburg

Weitere Informationen unter:

www.ernaehrungsrat-freiburg.de

Erscheinungsdatum:

April 2025

Druck:

april & tochter Druckerei oHG, Freiburg

Wir sagen Danke!

An alle Aktiven, Mitglieder, Ehrenamtliche,
Sprecher*innen, Vorstandsmitglieder, Förder*innen,
unser hauptamtliches und ehrenamtliches Team,
Netzwerk- und Kooperationspartner*innen!

