



Jahresbericht 2025

INHALTSVERZEICHNIS

I. ERNÄHRUNGSRAT FREIBURG & REGION

Ausgangslage	1
Über Uns	3
Wie wir uns organisieren	4
Vorstand	5
Geschäftsstelle	6
Sprecher*innenkreis	7

II. PROJEKTE & THEMENKREISE

KANNtine	9
Themenkreis Ausser-Haus-Verpflegung	11
Kantinengespräche	12
HOF	13
GenussZeit	15
Küfas	16
Themenkreis Ernährungsbildung	17
Badisch Bullerbü?	18
Ernährungsstrategie	19
waldwärts	20

III. VERNETZUNG

Überregionales Netzwerk	21
Lokales Netzwerk	22
AgriKultur Festival	23

IV. ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

Reichweite und Zahlen	25
Lokal Hero	27
Wirkung	28

V. FINANZEN

Finanzen	29
----------	----

Vorwort

Liebe Mitgestalter*innen der Ernährungswende,

zunächst möchten wir ein herzliches **DANKESCHÖN** an unsere Hauptamtlichen, Ehrenamtlichen und Unterstützer*innen aussprechen!!! Ihr habt die Ziele des Ernährungsrats auch im Jahr 2025 engagiert in die Welt getragen und gezeigt, dass gute Ernährung so viel mehr kann als „nur“ lecker schmecken: Sie stärkt unsere Gesundheit, fördert nachhaltige Landwirtschaft und regionale Wertschöpfung, verbindet unterschiedlichste Menschen miteinander – und sie trägt nachweislich zur Bewahrung unseres Planeten bei.

Bevor wir, als Vorständinnen des Ernährungsrats, euch einen Jahresrückblick und einen Ausblick auf 2026 geben, möchten wir uns kurz vorstellen:

Sarah Engelman, seit 2025 im Vorstand, ist Expertin in der nachhaltigen, pflanzlichen Ernährung mit einem besonderen Fokus auf Hülsenfrüchte und pflanzliches Protein. Als Küchenleitung in einem veganen Café und in verschiedenen Workshops u.a. des Ernährungsrats zeigt sie geschickt und undogmatisch, wie leicht, lecker und regional verankert pflanzliche Küche sein kann. Dorothea Simpfendörfer, ebenfalls seit 2025 im Vorstand, hat jahrzehntelang beruflich in der Aus- und Fortbildung von Hauswirtschaftsfachkräften gearbeitet und dazu zahlreiche Lehrbücher veröffentlicht. Ihren Erfahrungsschatz teilt sie nicht nur im Vorstand, sondern auch in Projekten sowie dem Themenkreis Außer-Haus-Verpflegung. Dr. Dörte Peters, seit 2022 im Vorstand, leitet die Freiburger Geschäftsstelle des Innovationscampus Nachhaltigkeit (ICN) an der Universität Freiburg, der u.a. Projekte im Bereich nachhaltiger Ernährung fördert. Sie ist seit der Gründung des Ernährungsrats in unterschiedlichen Rollen dabei und bringt daher neben Fachwissen auch Prozesswissen im Vorstand mit ein.

Als Team aus unterschiedlichen Wirkungsfeldern bringen wir unterschiedliche Perspektiven in Entscheidungen ein und geben unser Bestes, die Ziele und die Arbeit des Ernährungsrats zu unterstützen.

Für den Jahresrückblick möchten wir drei Projekte herausgreifen, die das Wirkungsfeld des Ernährungsrats erweitert haben:

Lokal Hero: Rund 30 Küchen in Freiburg und Umgebung haben im Juli ein Aktionsgericht mit regionalen Zutaten auf die Karte gesetzt und wurden so durch klimafreundliches Kochen zum „Lokal Hero“. Viele Kooperationen bestehen nun über den Aktionszeitraum hinaus weiter, wodurch Gastronomie, Kantinen, Landwirtschaft und Privatpersonen mit regionalen und saisonalen Zutaten auch weiterhin CO₂-Emissionen und Wasser einsparen.

KANntine? Ja, sie kann! Bis Mitte 2027 unterstützt ein Coachingteam Kantinen in der Region Südlicher Oberrhein dabei, den einfacheren Zugang zu regionaler Ware zu bekommen und den Anteil regionaler und biologischer Lebensmittel zu erhöhen – ein bedeutender Schritt für die Außer-Haus-Verpflegung in Richtung Ernährungswende am Südlichen Oberrhein!

Genusszeit & Küfa (Küche für Alle): Beide Projekte verfolgen das Ziel, Menschen aller Alters- und Einkommensgruppen zusammenzubringen und ihnen Zugang zu gutem, regionalem Essen zu ermöglichen – niedrigschwellig, offen und auf Spendenbasis.

Dies sind nur einige Beispiele für die vielzähligen und vielfältigen Aktivitäten des Ernährungsrats Freiburg & Region e.V. im Jahr 2025 auf dem Weg zu einer nachhaltigen, „planetenstarken“ Ernährungswende.

Um interne Strukturen im Blick zu behalten, fand Ende November eine Klausurtagung statt, in der es vorwiegend um die zukünftige Gestaltung der Zusammenarbeit zwischen Ehrenamtlichen und Geschäftsstelle ging. Danke an alle, die sich die Zeit genommen haben, gemeinsam interne Strukturen zu stärken. Wir sind immer wieder beeindruckt von der Motivation und dem Teamgeist, denen wir im Rahmen des Ernährungsrats und seiner zahlreichen Projekten und Kooperationen begegnen. Auch vor dem Hintergrund aktueller politischer Entwicklungen ist dieses Engagement ein wichtiges Zeichen für Zusammenhalt.

Lasst uns gerade deshalb 2026 zuversichtlich gemeinsam weitermachen: mutig, kreativ und mit einer großen Portion Vertrauen, dass Veränderung nicht nur nötig, sondern auch möglich ist.

Wir freuen uns auf alles, was wir als Ernährungsrat Freiburg & Region e.V. im Jahr 2026 gemeinsam bewegen werden.

Eure Vorständinnen

Sarah, Dorothea und Dörte



Warum ist das notwendig?



Ausgangslage und Herausforderungen

1. Krisenanfälligkeit unseres Ernährungssystems

Unser aktuelles Ernährungssystem zeigt sich als äußerst verwundbar. Die COVID 19 - Pandemie, Konflikte wie der Krieg in der Ukraine und Extremwetterereignisse offenbaren, wie fragil die globalen Lieferketten sind. So mussten 2022 Länder aufgrund von Engpässen bei Düngemitteln und Getreide ihre landwirtschaftliche Produktion einschränken. Eine Abhängigkeit von internationalen Märkten und die Dominanz weniger großer Konzerne verschärfen die Risiken zusätzlich. Für Landwirt*innen und Verbraucher*innen wird es dadurch schwieriger, das System aktiv nachhaltiger zu gestalten.

2. Wissenschaftliche Bestätigungen und der dringende Handlungsbedarf

Der EAT-Lancet-Bericht 2025 zeigt, dass unser Ernährungssystem zu den größten Treibern ökologischer Krisen gehört. Er macht deutlich, dass eine Wende hin zu nachhaltigen, gesunden und fairen Ernährungssystemen notwendig ist, um Umwelt und Gesundheit zu schützen. Der Einfluss reicht dabei von der Klimakrise bis zur Biodiversitätszerstörung.

3. Umweltbelastungen durch das Ernährungssystem

Das System verursacht erhebliche Umweltschäden:

- Entwaldung: Besonders bei Rindfleisch, z.B. durch die Ausweitung der Weidewirtschaft im Amazonas.
- Wasserverbrauch: Für ein Kilogramm Rindfleisch sind bis zu 15.000 Liter notwendig.
- Bodendegradation: Intensive Landwirtschaft führt zu Erosion und Nährstoffverlust.
- Biodiversitätsverlust: Monokulturen verdrängen Arten.

Globale Studien gehen davon aus, dass das Ernährungssystem 20–30 Prozent der weltweiten CO₂-Emissionen erzeugt – vergleichbar mit Energie- und Verkehrssektor. Ohne Veränderungen lassen sich die Klimaziele kaum erreichen.

4. Soziale Ungleichheit und versteckte Kosten

Das Ernährungssystem ist sozial ungerecht:

- Arbeitskräfte in Landwirtschaft und Verarbeitung, etwa Erntehelfer*innen, arbeiten oft unter prekären Bedingungen.
- Der Zugang zu gesunden Lebensmitteln ist ungleich verteilt.

Zudem werden die wahren Kosten externalisiert: Umwelt- und Gesundheitskosten wie erkrankungsbedingt entstandene Kosten summieren sich in Deutschland auf viele Milliarden Euro jährlich. Billige Preise verbergen also ökologische und soziale Folgekosten.

5. Notwendigkeit einer regionalen Ernährungswende

Um den Herausforderungen zu begegnen, ist eine globale Ernährungswende notwendig, die vor Ort umgesetzt wird. Hierbei spielt der Ernährungsrat eine zentrale Rolle:

- Vernetzung zwischen Produzent*innen, Verbraucher*innen, Wissenschaft und Politik
- Stärkung kleinbäuerlicher, zukunftsfähiger Strukturen
- Einflussnahme auf politische Rahmenbedingungen

Wir fördern regionale Landwirtschaft und nachhaltigen Austausch.



6. Bewusstsein schaffen und Strukturen verändern

Ein Ziel ist, die Gesellschaft für nachhaltige Ernährung zu sensibilisieren. Dazu gehören

- direkter Kontakt zwischen Erzeuger*innen und Verbraucher*innen,
- Bildungsangebote,
- Öffentlichkeitsarbeit.

Dafür wollen wir in Freiburg einen Raum schaffen. Das HOF für Ernährung & AgriKultur soll ein bunter Ort des Austauschs, Lernens und praktischer Umsetzung sein, um die Ernährungswende erlebbar zu machen.

Über uns

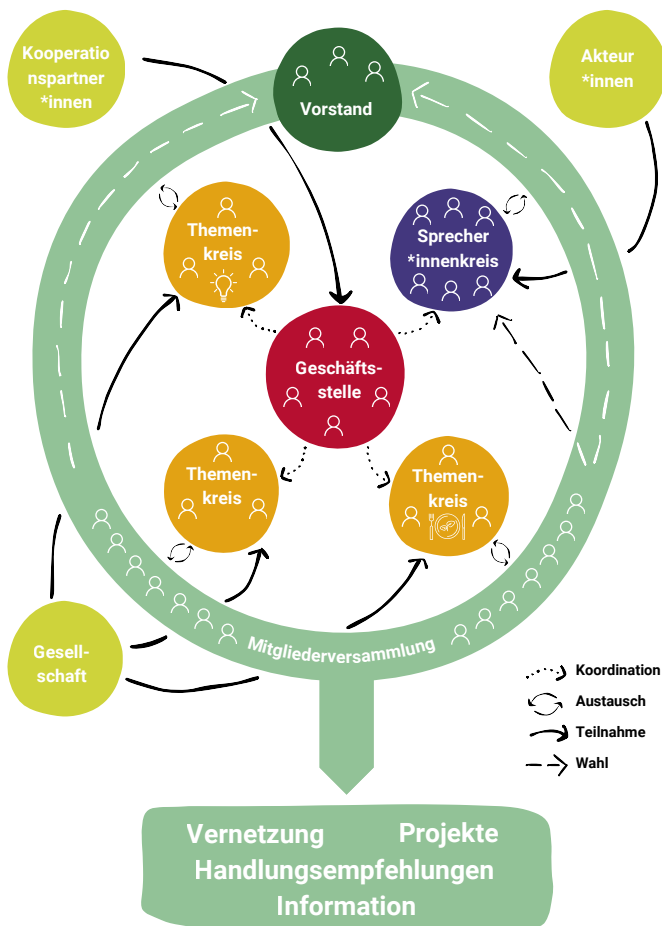


Der *Ernährungsrat Freiburg & Region* ist ein gemeinnütziger Verein, der 2018 im Rahmen des *AgriKultur Festivals* unter der Schirmherrschaft von Oberbürgermeister Martin Horn ins Leben gerufen wurde. Der Ernährungsrat arbeitet an der Schnittstelle von Land- und Ernährungswirtschaft, Politik, Verwaltung, Forschung und Zivilgesellschaft vor Ort. Wir sind Ende 2025 ein Team aus acht 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.

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 2025 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 und verschiedenen Arbeitsgruppen einbringen.

Der Vorstand



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

Im Jahr 2025 setzte sich der Vorstand aus Sarah Engelmann, Dörte Peters und Dorothea Simpfendörfer zusammen (von links nach rechts). Dörte war bis zum Frühjahr 2023 selbst Teil des hauptamtlichen Teams und für das Projekt Ernährungsstrategie im Einsatz. Sarah kocht im Café meinwärts und unterstützt uns bei Kochworkshops oder kocht bei Veranstaltungen. Dorothea ist in der AG Außer-Haus-Verpflegung aktiv und war im Projektteam *GenussZeit* tätig. Alle drei bringen wertvolle Expertise in die Vorstandsarbeit ein und kennen die Arbeitsstrukturen des Ernährungsrats bereits sehr gut.

Die Geschäftsstelle



Eva Coydon

Geschäftsführung
(Koordination, Strategie,
Repräsentation, Personal),
HOF-Projektleitung, Lokal Hero



Lena Becker

Geschäftsstelle (Finanzen,
Personal, Verwaltung,
Strategie), Ernährungsbildung



Karlotta Ahrens

KANNtine Projektleitung,
Geschäftsstelle (Controlling,
Personal)



Miriam Amend-Straif

HOF Veranstaltungsmanagement
und Standortsuche



Lea Bartels

KANNtine Koordination
Beratungsangebot für
Großküchen



Katrin Mietzner

Öffentlichkeitsarbeit,
Geschäftsstelle (administrative
Tätigkeiten)



Isabell Bucher

Öffentlichkeitsarbeit KANNtine,
Social Media, Lokal Hero



Manuela Huber

Öffentlichkeitsarbeit KANNtine,
Social Media, Lokal Hero



Markus Fugmann

Ernährungsstrategie
Projektleitung



Nadine Blanke

Mitbegründerin des
Ernährungsrates
Projektleitung KOPOS,
Geschäftsstelle

Auch unseren ehemaligen Mitarbeiter*innen Nadine Blanke und Markus Fugmann möchten wir an dieser Stelle herzlich danken. Sie haben unsere Arbeit in den vergangenen Jahren maßgeblich mitgestaltet und ihre Beiträge werden weiterhin spürbar bleiben.

Nicht unerwähnt bleiben dürfen die zahlreichen Menschen, die im vergangenen Jahr zum Gelingen unserer Arbeit beigetragen haben.

Ein besonderer Dank gilt unseren ehrenamtlichen Themenkreis- und Projektkoordinator*innen Felix Krause, Carlotta Hoffmann und Laila Jacobs sowie der ehrenamtlichen Themenkreisbegleitung Hannah Ernst für ihr kontinuierliches Engagement.

Ebenso möchten wir die Unterstützung unserer Praktikantinnen in der Geschäftsstelle Livia Strub, Eva Brüstle, Lina Kirstein und Nele Kirn hervorheben.

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.





KANNtine



Um was es geht

KANN-tine? Eine Kantine kann viel mehr sein als ein Ort, an dem man isst. Kantinen sollen Orte sein, an denen wir gerne verweilen und mit Genuss regional und nachhaltig essen. Das Vorhaben KANNtine wird im Rahmen des „Modellregionenwettbewerbs – Besser essen in der Region“ gefördert. Unser Ziel ist es, in der Region Südlicher Oberrhein mehr ökologisch erzeugte und regionale Lebensmittel in die Außer-Haus-Verpflegung zu bringen und die Lebensmittelabfälle zu verringern.

Unser Beitrag zur Ernährungswende

Dazu beraten wir Küchenteams, damit sie einen leichten Zugang zu regionaler Ware erhalten und den Anteil an regionalen und Bio-Lebensmitteln erhöhen können. Auf Veranstaltungen vernetzen wir Erzeuger*innen mit Abnehmer*innen, sodass sie ihre Produkte direkt lokal verkaufen können und kurze Lieferketten entstehen. Um das langfristig umzusetzen, bieten wir Workshops für Kommunalverwaltungen an. Darin zeigen wir, wie sie bei Ausschreibungen eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung fördern können.

Unsere Erfolge

- Durchführung von drei Region vernetzt Veranstaltungen mit den Projektpartnern
- Organisation von vier Kantinengesprächen in Freiburg und Offenburg
- Neue Angebote auf der Plattform nearbuy
- vier teilnehmende Küchen am 14-monatigen Coachingprogramm ab 2026



“ —

Für mich hat sich die Veranstaltung jetzt schon gelohnt – ich habe einen neuen Lieferanten für Hülsenfrüchte gefunden. (Andreas, abeentoo)

Wie geht es weiter?

Am 15.01.2026 startet unser 14-monatiges KANntine-Coaching. Begleitet wird das Coaching durch weitere Vernetzungsformate für Erzeuger*innen, Verarbeitung und Küchen, sowie Kommunen, Inputs und Workshops.



Erstes Netzwerktreffen "Region vernetzt"

Themenkreis Außer-Haus-Verpflegung



Um was es geht

Im Themenkreis kommen Erzeuger*innen, Verarbeiter*innen, Kantinen- und Cateringbetriebe sowie Institutionen wie die Bio-Musterregion, die Erzdiözese und das Umweltschutzamt Freiburg zusammen. Ziel ist es, die Akteur*innen der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu stärken. So sollen gesunde, nachhaltige, klimafreundliche und wirtschaftlich tragfähige Verpflegungs-angebote ermöglicht werden.

Seit dem Start des Projekts KANNtine wird die Arbeit im Themenkreis finanziell unterstützt. Dadurch können die Kantinengespräche professionell organisiert, regional ausgeweitet und vorhandene Ressourcen gebündelt werden.

Ausblick

Mit Unterstützung des KANNtine-Projekts wird eine Evaluation durchgeführt, um zu prüfen, ob die Impulse aus den Kantinengesprächen langfristig Veränderungen in den Kantinen bewirken – entsprechend dem ursprünglichen Ziel der Reihe. Zudem wurden bereits erste Themenideen für Kantinengespräche im Jahr 2026 gesammelt.

Unsere Erfolge

- Fortsetzung der Veranstaltungsreihe *Kantinengespräche*
- 120 Teilnehmende bis einschließlich 2025
- Ausweitung des Formats in die Region nach Offenburg

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

Fünf Kantinengespräche zu den Themen

- Die Hexentäler Kinderküche e.V. – Ein Erfolgsmodell
- Bio-regionale Großküche – so klappt's im Topf und mit dem Taschenrechner
- Erstes Kantinengespräch in Offenburg: Kollegiales Netzwerk & Best Practice Schulcateringbetrieb
- Freiburg + Offenburg: „Zusammenarbeit mit landwirtschaftlichen Betrieben - so funktioniert's“

Wie geht es weiter?

Die Veranstaltungsreihe wird in 2026 fortgesetzt und ist weiter dem Projekt KANNtine angegliedert.



Kantinengespräch in der Hexentäler Kinderküche e.V.

HOF für Ernährung und AgriKultur



Um was es geht

Das HOF für Ernährung & AgriKultur versteht sich als das zentrale Haus der Ernährung für Freiburg und die Region. Es soll ein offener Begegnungsort werden, an dem „Gutes Essen für alle“ erlebbar ist. Durch vielfältige Formate fördert das HOF Vernetzung, Wissensaustausch, Bildung und Genuss – für Akteur*innen entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

Als Kreativlabor bietet das HOF Raum für Gründer*innen, erste Ideen zu testen und neue Projekte anzustoßen. Gleichzeitig soll es ein Ort der Ernährungswende sein, an dem regionale Ernährungssysteme gemeinsam weiterentwickelt und aktiv gestaltet werden.

Unser Beitrag zur Ernährungswende

Gemeinsam mit Partner*innen aus Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel und Zivilgesellschaft verfolgen wir das Ziel, die regionale Ernährungswirtschaft zu stärken. Dazu gehören:

- sichere Absatzwege für nachhaltig produzierte Lebensmittel
- klimafreundliche Logistiklösungen
- leichter Zugang zu regionalen Lebensmitteln für alle Bevölkerungsgruppen
- die Unterstützung bestehender Betriebe sowie die Förderung neuer, innovativer Angebote, um Lücken in der Wertschöpfungskette zu schließen



„Die Erfahrungen aus fünf Wochen Pop-up bestärken uns darin, mit dem HOF-Projekt einen dauerhaften Ort für Ernährung, Bildung und Gemeinschaft zu schaffen, denn die Nachfrage nach praxisnahen, nachhaltigen und regionalen Formaten ist deutlich spürbar.“

Eva Coydon, Geschäftsführung

Unsere Erfolge

- Kooperation mit der Universität Freiburg zum Thema nachhaltige Markthalle, inkl. zwei Workshops im Rahmen des EU-Projekts FoodCLIC
- Konkrete Gespräche zu einem möglichen HOF-Standort in der Stadt
- PopUp Plaza Food Boutique (mit FWTM): 11 Workshops, knapp 170 Teilnehmende – vielfach ausgebucht
- Gründung einer AG HOF aus Geschäftsstelle und Ehrenamt
- Entscheidung zur Erstellung eines Businessmodels mit externer Beratung
- Durchführung eines regionalen Netzwerkdinners im November mit Impulsvorträgen
- Küfa und GenussZeit Veranstaltungen
- erste öffentlichkeitswirksame Kampagne "Lokal Hero"



Plaza Food Boutique © Marc Doradzillo

Wie geht es weiter?

Für Anfang 2026 ist die Veröffentlichung einer HOF-Landingpage geplant. Ebenso sollen bis dahin die Businessmodelle konkret ausgearbeitet, die Rollen der Partner*innen definiert und die Immobiliensuche weitergeführt werden.

Ziel ist es, im Laufe des Jahres 2026 eine klare Entscheidungsgrundlage für die Umsetzung des HOFs zu schaffen. Sollte dies nicht gelingen, muss das Projekt vorerst pausieren.

Lokal Hero geht in die zweite Runde.



Regiodinner mit Impulsvorträgen

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.



„Ein Tisch, darauf ein Berg Gemüse, ein Dutzend Menschen drum herum, die schälen und schnippeln - und es vergehen keine fünf Minuten, bis alle fröhlich miteinander im Gespräch sind - Menschen, die sich oft noch gar nicht kannten. Die alte Binsenweisheit stimmt einfach: kaum etwas anderes verbindet mehr als zusammen zu kochen und in fröhlicher Runde zu essen. Deshalb ist die GenussZeit ein so großartiges Projekt. Es bewirkt mit wenig Aufwand sehr viel: Menschen zusammen bringen!“

Hans-Albert Stechl

Unsere Erfolge

- drei erfolgreiche GenussZeit Veranstaltungen
- immer wieder Nachfragen
- Baden TV Süd und die Badische Zeitung haben über uns berichtet

Wie geht es weiter?

Die GenussZeit wird auch 2026 an verschiedenen Orten stattfinden.



GenussZeit auf dem AgriKultur Festival
2025

Küfas

Um was es geht

Unter dem Motto „Gutes Essen für Alle!“ findet etwa einmal im Monat eine Küfa – „Küche für alle“ an wechselnden Orten statt. Das ehrenamtliche Küfa-Team bereitet eine kostenfreie Mahlzeit mit regionalen und saisonalen Zutaten zu. Das gemeinsame Essen ist offen für alle Menschen.

Neben dem Essen steht die Gemeinschaft im Mittelpunkt: Die Küfa schafft einen Raum für Begegnung, Austausch und ein unkompliziertes Miteinander. Menschen kommen zusammen, teilen eine Mahlzeit und verbringen einen angenehmen Abend in entspannter Atmosphäre.

Unsere Erfolge

- Durchführung von fünf Küfas im vergangenen Zeitraum u.a.
 - Mitwirkung beim Festival „Das gute Leben für Alle!“ in Kooperation mit benefit
 - Teilnahme am Suppenfest im Rieselfeld
- Aufbau eines engagierten, ehrenamtlichen Teams, das Planung und Umsetzung übernimmt

Wie es weitergeht

Die Küfas und das Küfa-Team sollen weiter ausgebaut und nachhaltig etabliert werden. Ziel ist es, verlässliche Strukturen zu schaffen, die eine langfristige Umsetzung durch das ehrenamtliche Team ermöglichen. Darüber hinaus soll die Öffentlichkeitsarbeit intensiviert werden, um mehr Menschen zu erreichen. Zudem sollen Aspekte der Ernährungsbildung stärker in die Veranstaltungen integriert werden.

“

Die Küfa schafft einen offenen Raum, in dem Essen Menschen verbindet. Als niedrigschwelliger Ort für Begegnung zeigt sie nebenbei, wie gut saisonale, pflanzenbasierte Küche schmeckt.

Miriam Amand-Straif



Ehrenamtliches Küfa-Team

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 die Bildungsarbeit des Ernährungsrats langfristig zu etablieren und zu verbessern.

Unsere Erfolge

- Überarbeitung der Materialien des Workshops „In einem Aufstrich steckt die ganze Welt“
- Durchführung von verschiedenen Bildungsformaten an Schulen
- Einführung eines standardisierten Anfrageformulars für Bildungsangebote
- Aktive Mitarbeit in den Strategie- und Vernetzungsstrukturen zur Ernährungsbildung in Freiburg

Ausblick

In 2026 wollen wir aus den bestehenden Materialien Bildungsmodule konzipieren, die in verschiedenen Veranstaltungsformaten eingesetzt werden können. So werden unsere zahlreichen Projekte miteinander verzahnt und die Bildungsarbeit im Ernährungsrat strategisch zusammengeführt. Alles unter dem Schwerpunktthema: Pflanzenbasierte Ernährung mit Hülsenfrüchten.



„Das macht mir noch mehr Spaß wie bei Oma, ich glaub ich muss Gärtnerin werden“

teilnehmende Schülerin



Exkursion zum Hof am Dorfbach
in Eichstetten im Zuge des Projekts
„Wie.Macht.Essen.UNabhängig“

Um was es geht

In der Veranstaltungsreihe werden monatlich Betriebe rund um unsere Nahrungsmittelversorgung 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 soziales Lernen im Miteinander.

Unsere Erfolge

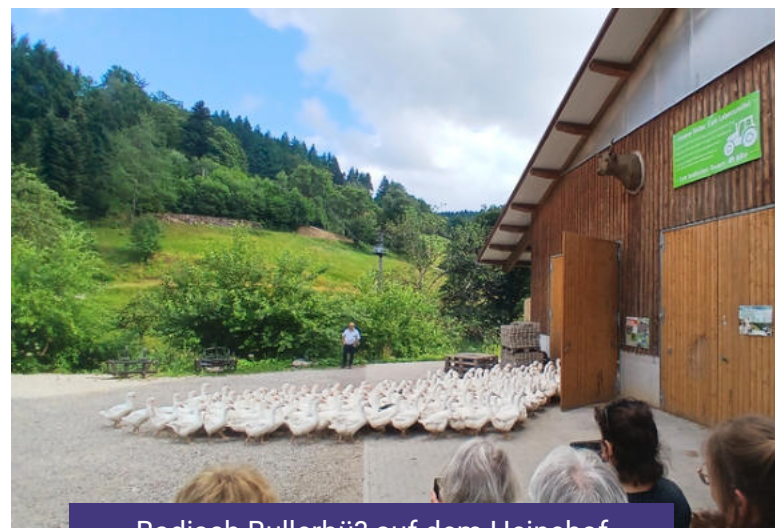
- Streueffekt: das Konzeptpapier wurde zweimal für andere Regionen angefragt
- Sichtbarkeit: die Badische Zeitung kam bei zwei Terminen und die durchschnittliche Anzahl der Teilnehmenden ist im Vergleich zu 2024 um 2 auf 17 gestiegen - gute 10 % :-)
- auch die Rückmeldung der besuchten Landwirt*innen ist immer positiv – nach drei Jahren gehen wir nun mit manchen in die zweite Runde, obwohl die Betriebe unentgeltlich mitmachen

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

“Badisch Bullerbü?” Landwirtschaft im Wandel erleben

Wie geht es weiter?

Wir werden auch weiterhin Betriebe aus Handel und Verarbeitung besuchen. Gerne möchten wir auch jüngere Erwachsene und Familien erreichen, was nicht zuletzt durch die möglichen Uhrzeiten erschwert wird – hier folgt ein strategischer Fokus, u.a. durch Ideen wie „Ferienspezial“ und die Verknüpfung mit anderen Veranstaltungen



Badisch Bullerbü? auf dem Heinehof

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

Felix Krause, Projektleitung

Ernährungsstrategie Freiburg & Region

Gutes Essen für alle



Um was es geht

Die Ernährungsstrategie ist ein langfristiger Plan, der die Strukturen für eine regionale und nachhaltige Lebensmittelversorgung stärkt. Sie beschreibt den aktuellen Ist-Stand, formuliert eine gemeinsame Vision mit konkreten Zielen und enthält Maßnahmen für alle zentralen Handlungsfelder des regionalen Ernährungssystems.

Im Kern geht es darum, die Land- und Ernährungswirtschaft der Region zu stärken und nachhaltiger auszurichten. Dadurch soll unsere Ernährung und Wirtschaft insgesamt zukunftsfähiger und widerstandsfähiger werden – ein Ziel, das angesichts globaler Unsicherheiten und der Folgen des Klimawandels an Bedeutung gewinnt.

Die Ernährungsstrategie umfasst elf Handlungsfelder, die gemeinsam eine nachhaltige Entwicklung des regionalen Ernährungssystems unterstützen.

Unsere Erfolge

- Die erste Lieferung regionaler Smoothies ist in ausgewählten Edeka-Märkten erhältlich
- Der regionale Einkaufsführer wurde erweitert und das zugehörige Plugin auf der Website ergänzt
- Durchführung eines Abschlussworkshops mit allen Projektpartner*innen

Unsere Erfolge

Das Gesamtprojekt ist im Sommer 2025 planmäßig ausgelaufen.



Gutes Essen für alle.
Ernährungsstrategie Freiburg & Region

Gefördert durch den
Innovationsfonds
Klima- und Wasserschutz

badenova
Energie. Tag für Tag

waldwärts

Um was es geht

Mit Waldwärts verfolgen wir das Ziel, urbane Waldgärten in Freiburg aufzubauen und langfristig in der Stadt zu verankern. Dafür entwickeln wir nachhaltige Strukturen, stärken die regionale und bundesweite Vernetzung und erproben zentrale Elemente des Waldgartenansatzes zunächst auf einer kleinen Fläche am Gesundheitsamt. Parallel arbeiten wir an Kooperationen und Fördermittelakquise, um weitere dezentrale Standorte – auch im Sinne des Schwammstadtmodells – zu ermöglichen.

Unsere Erfolge

- Intensivere Vernetzung mit lokalen und überregionalen Waldgarten- und Agroforstinitiativen
- Kooperation mit dem Eine Welt Forum
- Präsenz auf Veranstaltungen wie dem AgriKultur Festival und der Beteiligung Kleinescholz
- Teilnahme am bundesweiten Vernetzungstreffen und der Fachtagung Urbane Waldgärten
- Konkrete Umsetzung vor Ort: Pflanzaktionen an einer Baumscheibe und am Gesundheitsamt sowie eine Führung im Agroforst Häuslemerhof

“

„Lasst uns noch mehr Bäume nach dem Freiburger Modell pflanzen!“

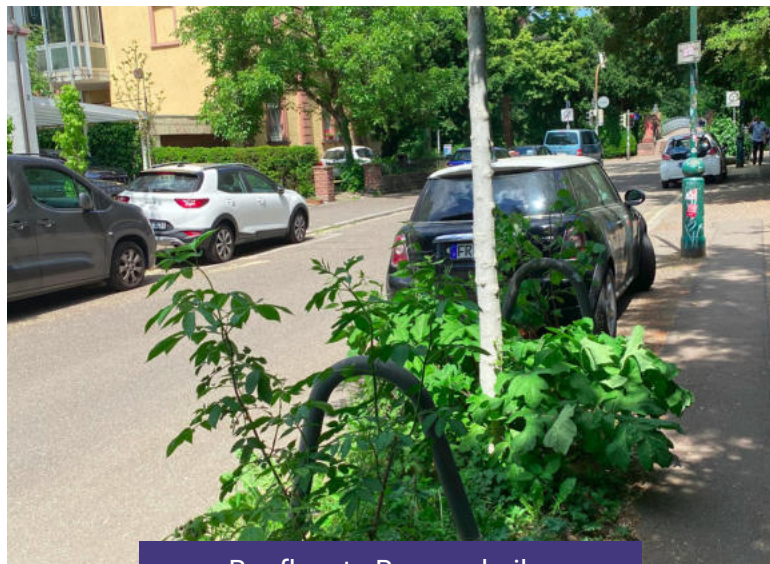
Laila von waldwärts

Wie geht es weiter?

Waldwärts soll zu einem klimaresilienten und naturbasierten Freiburg beitragen – mit artenreichen, nutzbaren Grünflächen, die Hitze reduzieren, Wasser speichern und Biodiversität fördern. Langfristig wollen wir Waldgartenelemente in städtische Grünflächenplanungen integrieren und Orte schaffen, die Umwelt- und Ernährungsbildung ermöglichen.

Geplante Schritte 2026

- Pflanzaktion am Schönberg (Eine Welt Forum)
- Anlage eines Steckholzbeets und weiterer Gartenstrukturen
- Weitere Fördermittelakquise
- Umfrage zu Bedarfen und Interessen potenzieller Nutzer*innen



Bepflanzte Baumscheibe

Politik und Vernetzung

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, Humboldt Professur für Nachhaltige Ernährungswirtschaft, Lehrstuhl für Finanzwesen, Controlling & Entrepreneurship
- Die Agronauten - Forschungsgesellschaft für Agrar- und Ernährungskultur
- Öko-Institut e.V.
- 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.

Klausurtagung

Unsere Klausurtagung am 21. November brachte frische Einblicke, spannende Diskussionen und viele neue Ideen hervor. Vom strategischen Ausblick bis zur Kleingruppenarbeit – wir haben gemeinsam Weichen für die kommende Zeit gestellt und den Nachmittag bei gutem Essen und guter Stimmung ausklingen lassen.



Weihnachtsfeier

Am 10. Dezember folgte unsere Weihnachtsfeier, zu der alle ehrenamtlich Aktive, Kooperationspartner und Mitarbeitende eingeladen waren. Es wurde gemeinsam geschlemmt, gelacht und geplaudert. Die Feier bot eine wunderbare Gelegenheit, ins Gespräch zu kommen und das Jahr in angenehmer Runde ausklingen zu lassen.

Netzwerk – Bundes- und Landesebene

Bundesnetzwerk Ernährungsräte

Wir nahmen am bundesweiten Netzwerktreffen in Hannover (14.–16. März) teil. Auf der Mitgliederversammlung wurde ein neuer Vorstand eingesetzt. Zudem bildeten sich mehrere Bundesarbeitsgruppen. Der Ernährungsrat Freiburg ist in allen BAGs vertreten. Eine konstante Gruppenarbeit war 2025 jedoch schwierig. Für 2026 sind wir Teil des Organisationsteams des nächsten Netzwerktreffens.

Baden-Württemberg-Netzwerk

Im internen Strategietreffen wurde entschieden, die Arbeit am BaWü-Netzwerk vorerst weiterzuverfolgen, da das Engagement anderer Regionen eher durch das Netzwerk gestärkt wird. Es bleibt vorerst bei vier Austauschtreffen.

Weitere Vernetzungsaktivitäten 2025

- Der ER Freiburg und das Projekt KANNTine wurden beim Werkstattgespräch des Strategiedialogs Landwirtschaft (25.07. in Stuttgart) vorgestellt
- Teilnahme an einer Podiumsdiskussion beim 1. Karlsruher Ernährungsgipfel (16.09.) teil
- Teilnahme am Ernährungstag Baden-Württemberg (MLR, 8.10. in Stuttgart) inkl. gemeinsamem Stand des BaWü-ER-Netzwerks und Austausch mit dem MLR
- Teilnahme am Strategiedialog Landwirtschaft am 9.10. in Stuttgart mit wertvollen Kontakten zu Weiterverarbeitung, Großhandel und ähnlichen Projekten

Kommunale Beteiligungsprozesse

Der Ernährungsrat ist aktiv in Freiburger Beteiligungs- und Steuerungsprozessen eingebunden.

Nachhaltigkeitsrat der Stadt Freiburg

- 1. Sitzung am 25.03.: Sammlung von Perspektiven und Einschätzungen der Ratsmitglieder zur Erarbeitung einer gemeinsamen Roadmap
- 2. Sitzung am 23.10. (Evangelische Hochschule Weingarten): Arbeit im Pitch-Format zu aktuellen Herausforderungen
- Teilnahme an der 24. Jahreskonferenz des Rates für Nachhaltige Entwicklung in Berlin (10.11.)

Klimaschutzkonzept Freiburg

Der Ernährungsrat nahm an zwei Workshops zur Überarbeitung des Klimaschutzkonzepts (Handlungsfeld „Lebensstile“) am 28.05. und 30.06. teil.

AgriKultur Festival



Infostand

Vom **4. bis 6. Juli 2025** war der Ernährungsrat Freiburg & Region e. V. mit einem vielfältigen Programm beim **AgriKultur Festival** vertreten. Ziel war es, zentrale Fragen einer zukunftsfähigen Ernährung aufzugreifen, Wissen zu vermitteln und niedrigschwellige Begegnungen zu ermöglichen.

In der **Paneldiskussion** „Zukunftsfähig essen – was bedeutet das für Freiburg?“ wurde diskutiert, wie sich Ernährungssysteme regional nachhaltig gestalten lassen. Im Fokus stand dabei auch die Frage, welche Rolle eine stärker pflanzenbasierte Ernährung spielen kann. Die Diskussion „Weniger Fleisch, mehr Zukunft?“ setzte sich kritisch mit der Planetary Health Diet auseinander und beleuchtete Chancen und Herausforderungen für Freiburg und die Region.

Einen praxisnahen Zugang bot der **Hülsenfrüchte-Workshop** mit Sarah Engelmann. In Vortrag und Kochworkshop wurden Hülsenfrüchte als vielseitige, regionale und klimafreundliche Lebensmittel vorgestellt und gemeinsam zubereitet.

Mit dem Format **GenussZeit** luden wir gemeinsam mit dem Katharinenstift zum generationsübergreifenden Kochen und Genießen ein. Das Angebot schuf Raum für Austausch zwischen unterschiedlichen Lebenswelten – unkompliziert, bioregional und gemeinschaftlich.

Ergänzt wurde unser Auftritt durch einen **Infostand** mit Glücksrad, Saftpresse und Brownieverkostung, der viele Besucher*innen ansprach und zum Gespräch einlud.



Saft Pressen auf dem AgriKultur Festival



Öffentlichkeitsarbeit und Zahlen

Strategische Entwicklung

Nach der strategischen Weiterentwicklung der Öffentlichkeitsarbeit im Jahr 2024 konnte diese 2025 konsequent fortgeführt werden. Die Präsenz auf allen relevanten Kommunikationskanälen wurde weiter ausgebaut und die Followerzahlen kontinuierlich gesteigert.

Reichweite und Kanäle

Newsletter:

- Newsletter-Empfänger gesamt: 902
- (Vorjahr: 781 | + über 100 neue Abonnent:innen)
- Ø Öffnungsrate: über 40 %
- (Benchmark: 20–30 %)

➔ Der Newsletter kommt an und wird aktiv gelesen.

Instagram (Hauptkanal)

- + über 350 neue Follower im Vergleich zum Vorjahr
- Reichweitenstärkster Social-Media-Kanal

Instagram _HOF

- 541 Follower gesamt
- + 89 neue Follower

LinkedIn

- 358 Follower gesamt
- + 100 Follower im Vergleich zum Vorjahr

Website

- 18.843 Websitebesucher:innen im Jahr 2025

Medien & Öffentlichkeit

Presse & TV

- 7 Artikel in der Badischen Zeitung über unsere Arbeit
- 1 Beitrag bei BadenTV Süd

Kampagnen & Formate

Kampagne „Lokal Hero“: Ein besonderer Schwerpunkt lag auf der ersten großen öffentlichkeitswirksamen Kampagne „Lokal Hero“, die gemeinsam mit der Stadt Freiburg umgesetzt wurde. Ziel war es, regionale Ernährung als klimafreundlich, alltagstauglich und genussvoll sichtbar zu machen und neue Zielgruppen anzusprechen.

Plaza Food Boutique

- 175 Teilnehmende
- 11 Workshops erfolgreich durchgeführt
- Zu jedem Workshop: Reels & Storys auf Instagram

➔ Zusätzliche Reichweite & kontinuierlicher Followerzuwachs, Kooperation mit der FWTM führte zur Erschließung neuer Zielgruppen

Öffentlichkeits arbeit und Zahlen

Austausch & Vernetzung

- Kantinengespräche: Erweiterung von Freiburg nach Offenburg
- Über 300 erreichte Personen aus der Zielgruppe „Profis des Ernährungssystems“

Veranstaltungen & Aktionen

- 11 Veranstaltungen mit Infostand
- 5 Küfas gemeinsam mit dem ehrenamtlichen Team organisiert
- 3 GenussZeiten umgesetzt
- Betriebsbesichtigungen bei Badisch Bullerbü mit 10% Wachstum der Besucherzahlen

2025 war geprägt von Reichweitenwachstum, erfolgreicher Kanalentwicklung und einer starken Sichtbarkeit in Öffentlichkeit und Medien. Die Kombination aus kontinuierlicher Kommunikationsarbeit, gezielten Kampagnen und persönlichen Begegnungsformaten hat die Öffentlichkeitsarbeit nachhaltig gestärkt.

Lokal Hero

Worum es geht

Mit der Aktion „Lokal Hero“ haben wir im Juli 2025 unsere erste große öffentlichkeitswirksame Kampagne umgesetzt. Gemeinsam mit der Stadt Freiburg wollten wir zeigen, wie klimafreundlich, alltagstauglich und genussvoll regionale Ernährung sein kann.

Gastronomien, Bäckereien, Cafés und Kantinen setzten dafür ein Gericht auf ihre Karte, das überwiegend aus regionalen und saisonalen Zutaten bestand – ein Beitrag zu weniger CO₂-Emissionen, geringerem Wasserverbrauch und einer stärkeren regionalen Landwirtschaft.

Wir vernetzten die Betriebe zudem mit Erzeuger*innen aus der Region und unterstützten sie in Umsetzung und Kommunikation.

Unsere Erfolge

- Über 30 Betriebe nahmen teil und zeigten die Vielfalt nachhaltiger Küche.
- Durchführung von drei begleitenden Formaten:
 - Digitale Info-Veranstaltung
 - Praxisberichte & Austausch
 - Koch-Workshop mit Estella Schweizer
- Begleitende Social-Media-Kampagne zur Sichtbarkeit der Aktion und der teilnehmenden Betriebe

Nutzen für die teilnehmenden Betriebe

- Größere Sichtbarkeit durch Presse- und Social-Media-Kommunikation
- Kostenfreies Werbematerial zur Bewerbung der Aktionsgerichte
- Neue Netzwerke zwischen Gastronomie und regionaler Erzeugung
- Kostenlose Info- und Weiterbildungsangebote
- Gewinn neuer Gäste und positive Wahrnehmung durch ihr Engagement

Wie geht es weiter?

2026 wird „Lokal Hero“ fortgesetzt – mit einem stärkeren Fokus auf Ernährungsbildung und der Ansprache einer breiten Öffentlichkeit. Außerdem wird der regionale Einkaufsführer überarbeitet und im „Lokal Hero“-Design neu gestaltet, um Orientierung und Wiedererkennung zu stärken.

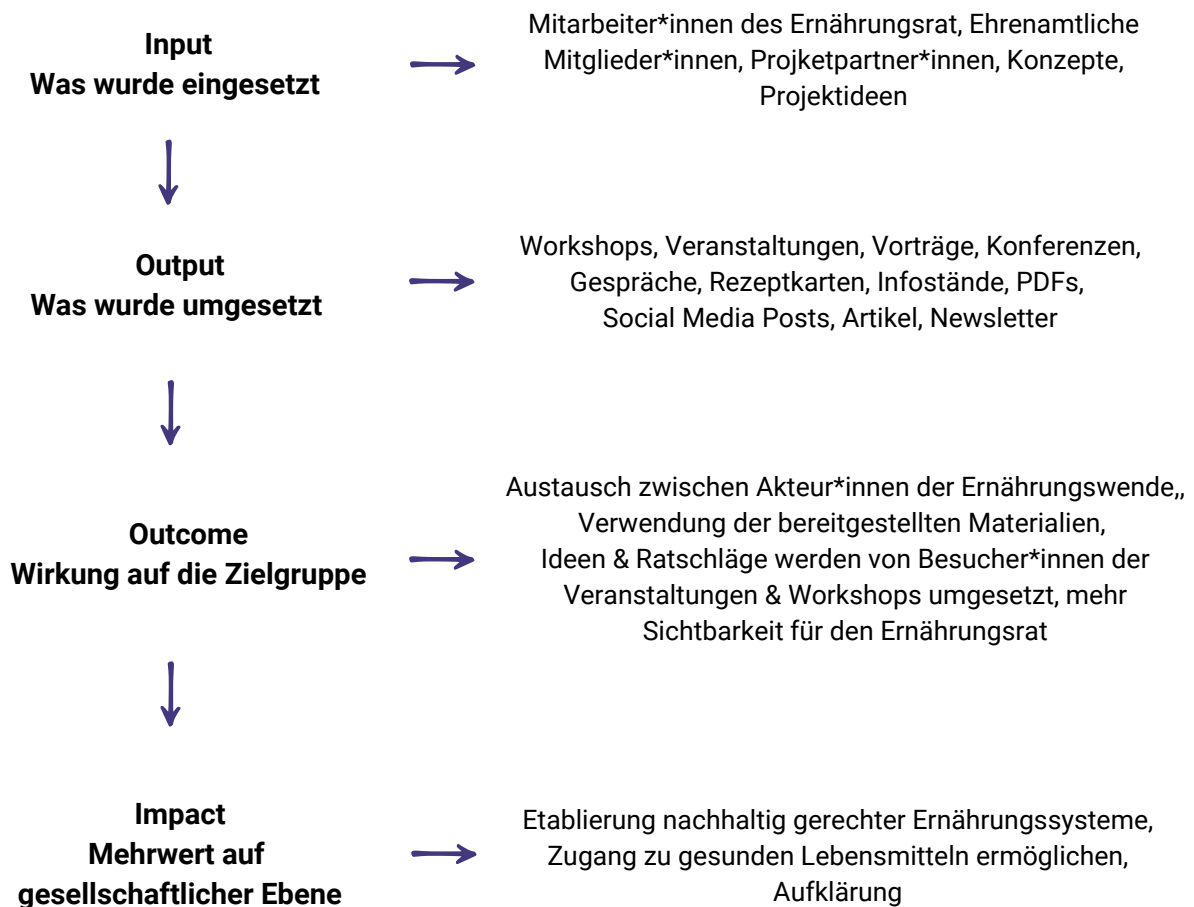


Beispiel Werbematerial

Wirkung

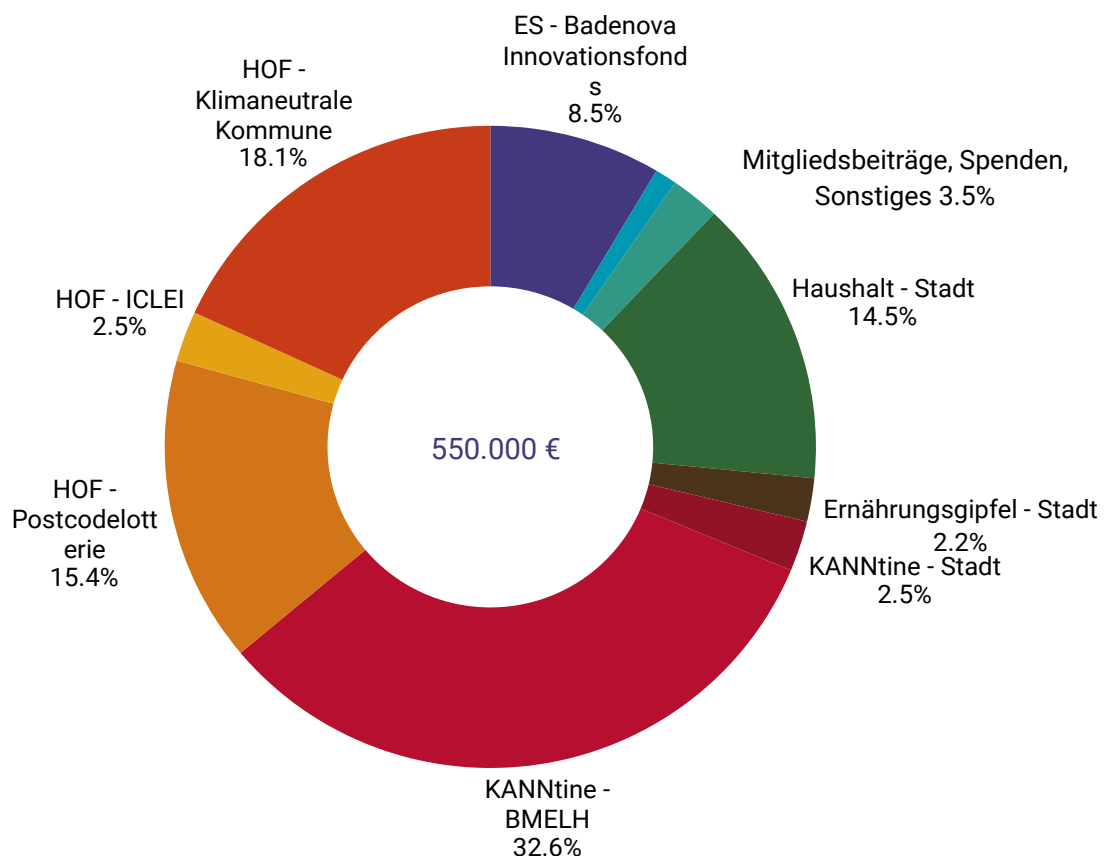
Was bewirkt unsere Arbeit?

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

Unsere Einnahmen in 2025



Verwendung der Mittel

Ungefähr 1/5 unseres Budgets fließt in die Basisarbeit, dazu gehört der Betrieb unserer Geschäftsstelle, die Koordination des ehrenamtlichen Engagements, Öffentlichkeitsarbeit sowie die Netzwerkarbeit auf Landes- und Bundesebene.
Der Großteil unserer Einnahmen wird jedoch für unsere Projektarbeit verwendet.

Der *Ernährungsrat Freiburg & Region* erhielt in 2025 insbesondere finanzielle Förderung durch:

- Stadt Freiburg (Umweltschutzamt)
- Deutsche Postcode Lotterie
- Badenova Innovationsfonds für Klima- und Wasserschutz
- Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF)
- Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH)
- Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MLR) Baden-Württemberg
- ICLEI European Secretariat



Gefördert durch:



Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch den
Innovationsfonds
Klima- und Wasserschutz

badenova
Energie. Tag für Tag



Danke

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.

Wir möchten uns herzlich bei allen Förder*innen, Spender*innen und Partner*innen für ihre finanzielle Unterstützung im Jahr 2025 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:

Februar 2026

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!

