



Klimaliste Erlangen, Nägelsbachstraße 49a, 91052 Erlangen

**Herrn Oberbürgermeister  
Dr. Florian Janik  
Rathausplatz 1  
91052 Erlangen**

**Antrag gemäß § 28/ § 29 GeschO**

Eingang: **23.03.2021**  
Antragsnr.: **081/2021**  
Verteiler: **OBM, BM, Fraktionen**  
Zust. Referat: **IV/43**  
mit Referat:

**Erlangen, den 13. April 2021**

**Antrag  
Gründung einer Kochschule Erlangen für nachhaltige Ernährung und Kochen**

Sehr geehrter Herr Oberbürgermeister Dr. Janik,

die Klimaliste beantragt hiermit die Gründung einer Kochschule für nachhaltige Ernährung und Kochen.

Zielgruppe für die nachhaltige Kochschule sind

- Schülerinnen und Schüler der höheren Schulklassen z. B. unterrichtsbegleitend oder als Ferienkurse.
- Erwachsene: sprich Berufstätige, Eltern, ältere Menschen, Studierende, also alle Erlanger\*innen, die sich für Ernährung interessieren.

Die Kochschule soll einen Beitrag für gesunde Ernährung in Verbindung mit Umwelt- und Klimaschutz leisten und zur Förderung des Bewusstseins für eine nachhaltige Ernährung beitragen. Es sollen sowohl theoretische Kenntnisse als auch praktische Kochkunst vermittelt werden.

Folgende Inhalte sollen in dieser Schule vermittelt werden, durch professionelle Köch\*innen und Ernährungswissenschaftler\*innen aufgrund wissenschaftlicher Kenntnisse:

- **Basiswissen über vegane und vegetarische, vollwertige Ernährung (Ernährungslehre)**
- **Informationen über die Herkunft, Produktion und Qualität von Lebensmitteln**
- **Konsum:**
  - Saisonale und regionale Lebensmittel**
  - Lebensmittel aus ökologischem Anbau**
  - Einkauf der richtigen Menge, Vermeidung von Lebensmittelüberfluss und -abfällen**
  - Vermeidung von Verpackungsabfällen beim Einkauf von Lebensmitteln**
  - Verwendung von frischen, unverarbeiteten Lebensmitteln oder mit nur geringem Verarbeitungsgrad, keine Tiefkühlkost**
  - Verwendung von Gemüse, das den Anforderungen des Einzelhandels nicht entspricht, aber verwertbar ist**
- **Zubereitung:**
  - von schmackhaften, gesundheitsförderlichen, veganen und vegetarischen Gerichten**
  - mit saisonalen, regionalen Bio-Lebensmitteln**
  - energiesparend kochen**
  - Umgang mit Lebensmittelresten**
- **Weitere Themen zur Nachhaltigkeit**

Die Betriebsform der nachhaltigen Kochschule lassen wir bewusst offen. Wir empfehlen auch ein Angebot von Kochkursen, die nach § 20 SGB bei der Zentralen Prüfstelle Prävention zertifiziert sind, so dass die Kosten von den gesetzlichen Krankenkassen bezuschusst werden können.

Eine Angliederung an die VHS wäre denkbar.

Damit Kochkurse auch über die Schulen im Rahmen des regulären Unterrichts stattfinden können, soll ausreichend Platz für eine Schulklasse vorhanden sein. Für Studierende, Berufstätige u.a. sollen auch Abendkurse angeboten werden.

Bis spätestens 01. Oktober 2021 ist ein geeignetes Betreiberkonzept auszuarbeiten und es sind die erforderlichen Räume, die Ausstattung, Lehrprogramm und der Personalbedarf (qualifiziertes Personal) für die nachhaltige Kochschule vorzulegen. Die Inbetriebnahme der Schule sollte ab 1. Oktober 2022 erfolgen.



Wir schlagen vor, eine Förderung nach dem BayKlimaG zu prüfen.

### **Zur Begründung:**

Die Ernährungsgewohnheiten der Menschen haben erhebliche Auswirkungen auf ihre Gesundheit sowie auf Umwelt und Klima. Speziell zu den Auswirkungen auf das Klima verweisen wir auf **Kapitel 4.5** der Grundlagenstudie Klimanotstand im Auftrag der Stadt Erlangen vom August 2020 der KlimaKom gemeinnützige e.G., Bayreuther Straße 26a, 95503 Hummeltal:

**[https://www.erlangen.de/Portaldata/1/Resources/030\\_leben\\_in\\_er/dokumente/amt\\_31/Erlangen\\_Grundlagenstudie\\_Klimanotstand.pdf](https://www.erlangen.de/Portaldata/1/Resources/030_leben_in_er/dokumente/amt_31/Erlangen_Grundlagenstudie_Klimanotstand.pdf)**

Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) bezieht in ihre Berechnungen auch die indirekten negativen Klimawirkungen der Fleischproduktion ein und geht davon aus, dass 18 % der Treibhausgas-Emissionen auf die Fleischproduktion entfallen. Nahezu 70 % der direkten Treibhausgasemissionen unserer Ernährung sind auf tierische Produkte zurückzuführen, auf pflanzliche Produkte dagegen nur knapp ein Drittel. Unser Fleischkonsum bedingt also nicht nur einen höheren „Landverbrauch“, sondern verursacht auch wesentlich mehr Treibhausgase.

Erlangen hat den Klimanotstand ausgerufen und sich das Ziel der Klimaneutralität bis 2030 gesetzt. Im Zuge dessen muss jede\*r Erlanger\*in seinen persönlichen Lebensstil prüfen und auf neue, klimafreundlichere Verhaltensweisen ändern. Dabei spielt die Ernährung eine wichtige Rolle.

Auf die Stadt Erlangen kommt die bedeutende Aufgabe zu, in diesem Sinne Aufklärungsarbeit zu leisten und Bildungsangebote zu schaffen.

Es soll ein Raum entstehen, in dem das Bewusstsein für Lebensmittel geschult wird. Die Kochschule soll eine Begegnungsstätte sein, in der Menschen gemeinsam Erfahrungen austauschen können. Der Spaß am Kochen soll auch eine wichtige Rolle spielen.

Die Kochschule kann hier einen wichtigen Beitrag leisten, weil theoretische Kenntnisse und zugleich die praktische Umsetzung allen Teilnehmer\*innen individuell nahegebracht werden können.

Es geht dabei nicht nur um vegane Kochrezepte, sondern um Ernährung allgemein.

Insbesondere ist es sehr wichtig, bei dem Einkauf zu beginnen, bei dem über die Qualität der Lebensmittel entschieden wird. Im Sinne der Nachhaltigkeit ist es auch, Lebensmittel zu verwenden, die aus z.B. optischen Gründen unverkäuflich, aber gut verwertbar sind.

Vorstellbar ist auch, dass Fachkräfte aus der biologischen Landwirtschaft an der Kochschule Vorträge zu Themen wie Produktion und Regionalität von Lebensmitteln halten. Somit kann die Kochschule einen Rahmen bieten, in dem die Kursteilnehmer\*innen den Wert von Lebensmitteln realitätsnah kennenlernen. Eine Vorstellung von dem Aufwand und der Arbeit bei der Herstellung soll vermittelt werden.

Viele Menschen haben keinen bewussten Bezug zur Herkunft und Produktion ihrer Nahrungsmittel oder verdrängen die Tatsachen, die gegen Fleischkonsum sprechen. Dies liegt daran, dass sie keine Alternativen zu den eingeübten Ernährungsgewohnheiten kennen. Die traditionelle deutsche Küche ist durch Fleischgerichte geprägt (Schweinebraten mit Kloß und Salat, Schnitzel mit Pommes und Salat usw.). Somit sind auch bei einem Großteil der Bevölkerung ohne äußere Anreize keine Verhaltensänderungen zu erwarten. Nur ca. 1,6 % der Bevölkerung in Deutschland ernährt sich vegan und ca. 8 % vegetarisch.

Vegane Ernährung kann die gesündeste sein, wenn bestimmte Regeln beachtet werden. Eine Bewusstseinsänderung ist möglich, wenn das dafür notwendige Wissen zur Verfügung steht. Dieses Wissen soll durch die Kochschule vermittelt werden.

Allgemein sind Halbfertiggerichte sehr beliebt; das Angebot in den Supermärkten ist riesig. Es ist aber auch bekannt, dass diese Lebensmittel aus industrieller Produktion oft nicht den Anforderungen einer gesunden Ernährung entsprechen: Hoher Zucker- und Salzgehalt, Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe, Farbstoffe, geringer Fruchtgehalt usw. wirken sich negativ auf die Gesundheit aus.

Die Halbfertigprodukte sind in der Regel aufwändig verpackt und verursachen Unmengen von Plastikmüll. Dies gilt auch für viele vegane und vegetarische Gerichte.

Insbesondere für junge Menschen ist es wichtig, gesunde und nachhaltige Ernährung in Kochkursen mit entsprechenden Unterrichtsangeboten vermittelt zu bekommen.

Gegenwärtig wird in den allgemeinbildenden Schulen gesunde und nachhaltige Zubereitung von Essen nur in geringem Umfang vermittelt. Kochkurse, wie die Klimaliste sie fordert, bietet die VHS bisher nicht an.

Die Kochschule soll im Rahmen der Umweltpädagogik einen Beitrag zur Bewusstseinsbildung leisten, damit die Menschen die Auswirkungen ihres Konsums auf die Umwelt erkennen und ändern können. So kann neues Bewusstsein geschaffen werden und neue Lebensgewohnheiten auf den Weg gegeben werden.

Vielen Dank!

Mit freundlichen Grüßen  
Sebastian Hornschild  
(*Stadtrat*)

Prof. Martin Hundhausen  
(*Stadtrat*)

Quellen:

<https://www.umwelt-im-unterricht.de/hintergrund/fleischkonsum-umwelt-und-klima/>

<https://www.bmu.de/jugend-planet-a/wissen/details/mein-essen-die-umwelt-und-das-klima/>

[https://www.wwf.de/fileadmin/user\\_upload/Klimawandel\\_auf\\_dem\\_Teller.pdf](https://www.wwf.de/fileadmin/user_upload/Klimawandel_auf_dem_Teller.pdf)

<https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/gesund-ernaehren/klimaschutz-beim-essen-und-einkaufen-10442>

[https://www.energie-klimaschutz.de/fleischkonsum-katastrophale-auswirkungen-klima/?pk\\_campaign=SEA%20Kampagne%20Sommer%202019&pk\\_kwd=&pk\\_source=Google&pk\\_medium=PPC&pk\\_content=72407315650&gclid=EAiaIQobChMIj-X\\_vabI7gIVfRkGAB0k6g53EAAYASAAEgKSuPD\\_BwE](https://www.energie-klimaschutz.de/fleischkonsum-katastrophale-auswirkungen-klima/?pk_campaign=SEA%20Kampagne%20Sommer%202019&pk_kwd=&pk_source=Google&pk_medium=PPC&pk_content=72407315650&gclid=EAiaIQobChMIj-X_vabI7gIVfRkGAB0k6g53EAAYASAAEgKSuPD_BwE)

<https://albert-schweitzer-stiftung.de/aktuell/1-kg-rindfleisch>

<https://albert-schweitzer-stiftung.de/themen/vegan-gesund>

<https://www.spiegel.de/wissenschaft/mensch/berechnung-zum-klimaeffekt-was-fleischverzicht-fuer-den-klimaschutz-bringt-a-1280923.html>

<https://www.oeko.de/forschung-beratung/themen/konsum-und-unternehmen/nachhaltige-ernaehrung-oder-wer-isst-erdbeeren-im-winter>

<https://www.oeko.de/e-paper/unser-essen-eine-gefahr-nachhaltigkeit-bei-ernaehrung-und-landwirtschaft/artikel/mehr-gemuese-weniger-tiere>

<https://www.oeko.de/presse/archiv-presse-meldungen/presse-detailseite/2014/ist-gutes-essen-wirklich-teuer-kosten-und-co2-emissionen-verschiedener-ernaehrungsstile-im-vergleich>

<https://www.dge.de/>

[https://mueef.rlp.de/fileadmin/mulewf/Publikationen/Ernaehrung\\_nachhaltig\\_gestalten\\_07112019.pdf](https://mueef.rlp.de/fileadmin/mulewf/Publikationen/Ernaehrung_nachhaltig_gestalten_07112019.pdf)