

DOSSIER

Esskultur und soziale Verantwortung

Informationen für das "Forum für gutes Essen", Oktober 2016

Das vorliegende Dossier dient als Überblick und allgemeine Informationsgrundlage, inklusive Handlungsempfehlungen, für den Themenbereich Esskultur und soziale Verantwortung. Es greift wichtige Aspekte aus der Sicht unterschiedlicher Akteure aus Politik, Wirtschaft und Zivilgesellschaft auf und beleuchtet diese. Es wird jedoch kein Anspruch auf Vollständigkeit erhoben. Auf der Zukunftswerkstatt wird es Zeit und Raum für Anmerkungen und Ergänzungen geben.

I. Regionale und internationale Küche und Esskultur in Berlin

1. Traditionelle Berliner Küche¹

- **Vielfältige und historisch wechselhafte Ernährungskultur:** Berliner erfuhren bezüglich Ernährungskultur eine wechselhafte Geschichte:
 - 19. Jh. Aufstieg des Bürgertums (gehobene Restaurants in der Leipziger Straße/Unter den Linden) vs. deftige Arbeiterküche des Proletariats
 - 20. Jh. Ernährungsmangel im 1. und 2. Weltkrieg, Weltwirtschaftskrise, "Fresswelle" der 50er/60er
 - Ost-Berlin: Gleichförmigkeit, Vorzeige-Ernährung zur Vertuschung von Mangelerscheinungen in anderen Regionen, Einflüsse aus Russland.
 - West-Berlin: Mangel durch Isolation, Osteinkäufe, Einflüsse des Weltmarkts.
 - Nach 1990: Kluft zwischen arm und reich (Ernährung unter Hartz IV-Verhältnissen vs. trendige Restaurant-Kultur/Öko-Bewegung)
 - 21. Jh. internationale Küche/Imbisskultur/Nachhaltige Ernährungsstile
- **Vermarktung traditioneller Berliner Küche:** Es existieren zahlreiche Berliner Kochbücher (bspw. "Berliner Küche" 2009; Rezeptverzeichnis der Bibliothek des Zentrums für Berlin-Studien). Die traditionelle Berliner Küche wird stellenweise auch touristisch vermarktet (bspw. im "Max und Moritz" in Kreuzberg).
- **Export-Erfolg der traditionellen Berliner Küche ausbaufähig:** Die Berliner Küche taucht nur selten in überregionalen Kochbüchern auf. Als typisch wird eine bodenständige, gutbürgerliche Küche angesehen (Eisbein, Aal grün, Lungenhaschee, Monhpielen, Currywurst, Bulette, etc.).

- **Starke internationale Einflüsse:** Berlin war häufig Anziehungspunkt für MigrantInnen und Zufluchtsstätte für Geflüchtete. Die Berliner Küche hat maßgeblich von fremden Einflüssen profitiert.

2. Gastronomische und kulinarische Trends in Berlin

- **Berlin ist kulinarische Hochburg:** Berlin hat sich zu einem viel beachteten Hotspot entwickelt, an dem gastronomische und kulinarische Trends aufgegriffen und gesetzt werden. Die Stadt zeichnet sich aus durch eine vielfältige internationale Gastronomie-Landschaft.²
- **Hohe Nachfrage an Food-Events:** Das Interesse an der vielfältigen Gastronomie und entsprechender Events nimmt sowohl bei Berlinern als auch bei Berlin-TouristInnen in den letzten Jahren deutlich zu.³
- **Großes Angebot an vegetarischer/veganer Küche:** Das Angebot vegetarischer und veganer Restaurants nimmt stetig zu⁴ auf derzeit rd. 300 vegetarische und 30 vegane Restaurants/Imbisse, weshalb das US-Gourmetmagazin „Savour“ 2015 Berlin zur Hauptstadt der Vegetarier kürte.⁵
- **Immer mehr Street-Food-Events:** Es ist eine über die Stadt verteilte Zunahme vieler kleiner regelmäßig und unregelmäßig stattfindender Street-Food-Events zu verzeichnen, bei denen sowohl regionale Spezialitäten als auch Gerichte aus aller Welt angeboten werden. Momentan finden mindestens neun Street-Food-Märkte regelmäßig statt.⁶ Eine Umfrage ergab, dass rund 36% über soziale Netzwerke, 26% über Bekannte, 14% über online- und 12% über TV-Berichte sowie 8% über Print-Anzeigen auf Street-Food-Events aufmerksam werden.⁷

¹ Ahrens (2010)

² Visit Berlin (2016)

³ Aussage eat-the-world (E-Mail am 05.08.16)

⁴ Top10berlin (2016)

⁵ Stern (2015)

⁶ Berlin (2016)

⁷ Statista (2015)

Bestehende Initiativen im Bereich „Regionale und internationale Küche und Esskultur in Berlin“	
Stationäre Vermarktung regionaler Esskultur	<ul style="list-style-type: none"> • Markthalle Neun: Lebensmittelmarkt in Kreuzberg zur Förderung eines kleinteiligen Lebensmittelhandels und -handwerks mit regionalen Anbietern und Plattform für Initiativen im Bereich nachhaltige, regionale Ernährung in der Stadt. • Domäne Dahlem: Freilandmuseum für Agrar- und Ernährungskultur mit ökologischem Schwerpunkt in Berlin-Brandenburg. Ziel ist Bildung für die Allgemeinheit und das Heranführen der Konsumenten an die Produktionsbedingungen, bspw. das "Erntedankfest".
Food-Events in Berlin	<ul style="list-style-type: none"> • Wertewochen Lebensmittel, Berlin Food Week, Markthalle Neun Events („Stadt Land Food-Festival“, Naschmarkt, Breakfast Market, etc.), Berliner Meisterköche, Bite Club, Burgers & Hip Hop, eatBerlin-Festival, Grüne Woche, Next Organic, „eat! Berlin“
Interkultureller Austausch	<ul style="list-style-type: none"> • Über den Tellerrand e.V.: Kochen als Medium, um den kulturellen Austausch mit Asylbewerbern zu fördern.
Food-Tourismus	<ul style="list-style-type: none"> • Eat-the-world.com: Angebot von kulinarisch-kulturellen Stadtführungen in Berlin und 25 weiteren deutschen Städten.
Beispiel aus andern Bundesländern	<ul style="list-style-type: none"> • Tourismus-Marketing des Saarlands: lockt interessierte Besucher mit der saarländischen Lebensweisheit „Hauptsach´ gudd gess!“ • Food Events National: „Düsseldorf Gourmet Festival“, „Food Truck Market“ in Hamburg, "eat&STYLE" in München

Potentielle Strategien/Handlungsempfehlungen im Bereich „Regionale und internationale Küche und Esskultur in Berlin“	Politik	Wirtschaft	Zivilgesellschaft	Forschung
• Entwicklung eines Kochbuchs für regionale, traditionelle und nachhaltige Berliner Küche		x	x	
• Erstellung einer Liste von hervorragenden Restaurants mit regionaler und nachhaltiger Küche	x	x	x	
• Ergänzung von (jährlichen) Auszeichnungen von besonders hervorragenden Restaurants und Köchen mit Aspekten regionaler und nachhaltiger Küche	x	x	x	
• Unterstützung der Vermarktung von Street-Food-Markets	x	x	x	
• Werbekampagne zu Vorteilen von regionalen Lebensmitteln	x			

II. Ernährungsstile

1. Konsum- und Kochstile

- **Rückgang von Einkauf- und Kochtätigkeiten:** deutschlandweiter Rückgang aufgrund steigender Mobilität und Verlagerung der Mahlzeiten außer Haus (insbesondere bei Jugendlichen).⁸
- **Kochverhalten:** In Deutschland kochen Frauen und über 60-jährige (50%) überdurchschnittlich häufig.⁹

Kochverhalten ¹⁰	Frauen	Männer	Total
Fast täglich	51%	31%	41%
2- bis 3x pro Woche	37%	36%	37%
Selten bis ca. 1x pro Woche	8%	13%	10%
eigentlich nie	4%	20%	12%

- **Einkaufsorte:** 59% der Deutschen kauft den Großteil der Lebensmittel im Supermarkt, 35% im Discounter, 34% im

Lebensmittelfachgeschäft. Vor allem Über-60-Jährige (45%) und Befragte aus kleineren Orten (46%) geben an, den Großteil ihrer Lebensmittel beim Metzger/Bäcker/Gemüseladen einzukaufen. Trotz gegebenen Möglichkeiten nutzen weniger als 1% der Deutschen den Online-Einkauf.¹¹

- **Eher Skepsis gegenüber Online-Einkauf in Berlin:** 13% kaufen online ein; 28% nie, können es sich aber vorstellen; 59% nie, können es sich nicht vorstellen.¹²
- **Mehr Ausgaben für hochwertige Lebensmittel/Fleisch aus gerechter Tierhaltung:** Verbraucher weisen erhöhtes Konsumbewusstsein auf. Qualität bestimmt heute bei 52% der VerbraucherInnen, ob ein Produkt gekauft wird.¹³ 76% der Deutschen legen Wert darauf, dass ein Produkt aus ihrer Region kommt. 58% achten auf den Preis. 33% orientieren sich an bestimmten Siegeln. 45% der Deutschen geben an, für verbessertes Tierwohl eine höhere Zahlungsbereitschaft zu besitzen.¹⁴

⁸ BVE (2016)

⁹ BMEL (2015)

¹⁰ BMEL (2015)

¹¹ BMEL (2015)

¹² Vogelgesang (2016)

¹³ BVE (2016)

¹⁴ BMEL (2015)

- **Bio-Einkaufsverhalten Berlin:** 2% der VerbraucherInnen kaufen immer Bio ein; 42% so oft wie möglich; 57% ab und zu. 53% kaufen Bio im normalen Supermarkt; 40% im Discounter; 30% im Bio-Supermarkt; 25% auf dem Wochenmarkt; 22% im Bioladen um die Ecke.¹⁵
- **Regionalität geht vor Bio:** Bei frischen Lebensmitteln ist für KonsumentInnen Regionalität eine wichtigere Eigenschaft als Bio, trotz eines fehlenden einheitlichen Verständnisses von Regionalität.¹⁶

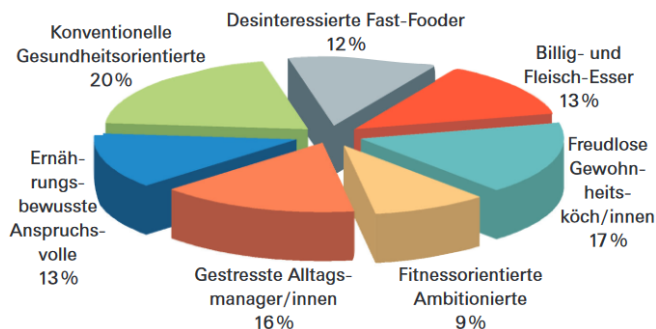


Abb. 1: Größe der Ernährungsstil-Segmente²¹

2. Ernährungsstile

- **Große Diversität von Ernährungsstilen:** Die Einstellungen zu Ernährung sind stark fragmentiert (s. Abbildung 1).¹⁷
- **Fleischkonsum bundesweit weiterhin recht hoch:** 10% der Deutschen ernähren sich vorwiegend vegetarisch, 4% konsequent vegetarisch.¹⁸ 47% der Männer und 22% der Frauen mehrmals täglich Fleisch.¹⁹
- **Hoher Anteil von Vegetariern in Berlin:** 20% ernähren sich vorwiegend vegetarisch, 5% komplett vegetarisch.²⁰

3. Sorgen und Wünsche zu Ernährungsstilen

- **Sorgen weit verbreitet:** Knapp 70% der Bevölkerung machen sich große oder sehr große Sorgen bezüglich der Belastung von Lebensmitteln und nicht artgerechter Tierhaltung. Nur 19% der Bevölkerung fühlt sich gut oder sehr gut informiert zu Zusammenhängen zwischen Produktion von Lebensmitteln und Umweltproblemen.²²
- **Wunsch nach mehr Informationen:** 77% der Bevölkerung wünschen sich „Informationskampagnen durch staatliche Stellen und Verbraucherzentralen, „wieso hoher Fleischverbrauch umweltschädlich ist und welche Alternativen es gibt“ und „wie man sich als Verbraucher beim Lebensmitteleinkauf umweltbewusster verhalten kann“.²³

Bestehende Initiativen im Bereich „Ernährungsstile“	
Forschung	<ul style="list-style-type: none"> • Aktuelle Umfrage der Universität Hohenheim zu Food-Trends in Berlin. https://www.uni-hohenheim.de/uploads/media/2016-03-11-Food-Trends.pdf • Aktuelle Umfrage der Verbraucherzentrale zu Erwartungen der Konsumenten an vegetarische/vegane Ersatzprodukte (http://www.verbraucherzentrale-berlin.de/vegan-vegetarisch-umfrage).
Berlin	<ul style="list-style-type: none"> • Kernindikatoren: In der Lokalen Agenda 21 für Berlin ist Ernährung als Querschnittsthema in verschiedenen Qualitäts- und Handlungszielen sowie den Maßnahmen zu finden. Unter den Kernindikatoren zur Überprüfung der nachhaltigen Entwicklung Berlins deckt jedoch kein Indikator bzw. Teilindikator den Querschnittsbereich der Ernährung mit ab. • Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Berlin: Verbreitung und Empfehlung der DGE-Standards insb. in Kitas (drei Mal vegetarische Gerichte bzw. max drei Mal Fleisch pro Woche) • Bürgerbegehren, das den Anteil veganer Optionen in Kantinen des Bezirks Friedrichshain-Kreuzberg steigern soll: https://www.berlin.de/restaurants/neueroeffnungen-und-nachrichten/4598697-2542901-vegane-gerichte-in-kreuzberger-kantinen.html
National	<ul style="list-style-type: none"> • Nachhaltiger-warenkorb.de vom Rat für Nachhaltige Entwicklung: bietet Konsumalternativen und Tipps für alle, die nachhaltig leben möchten. • IN-FORM: Empfehlung von vegetarischen Gerichten aus ökologischen und gesundheitlichen Gründen

¹⁵ Vogelgesang (2016)

¹⁶ AT Kearny (2013)

¹⁷ ISOE (2005)

¹⁸ YouGov (2014)

¹⁹ BMEL (2015)

²⁰ Vogelgesang (2016)

²¹ ISOE (2005)

²² vzb / forsa (2014)

²³ vzb / forsa (2014)

Potentielle Strategien/Handlungsempfehlungen im Bereich „Ernährungsstile“	Politik	Wirtschaft	Zivilgesellschaft	Forschung
• Auszeichnung von Personen und Initiativen zur Steigerung nachhaltiger Ernährungsstile (eigene Idee)	x		x	
• Erstellung einer Broschüre mit alltagsnahen Leitbilder nachhaltiger Ernährung öffentlichkeitswirksam vermitteln (Brand 2006)	x	x		
• Website mit zielgruppenspezifisch gestaltete kontinuierliche Informationen, die einen persönlichen Nutzen aufzeigen (Wilhelm et al. 2005)	x	x	x	x
• Informationskampagne zu gesundheitlichen und ökologischen Vorteilen einer nachhaltigen Ernährung (Wilhelm et al. 2005)	x	x	x	x
• Ernährungsaspekte in Kernindikatoren zur Überprüfung der nachhaltigen Entwicklung Berlins aufnehmen (eigene Idee)	x			
• Auszeichnung von Schulen und Kitas mit besonders nachhaltigem und gesundem Angebot (eigene Idee)	x		x	

III. Vermeidung von Lebensmittelverlusten

- **Hohe Lebensmittelverschwendung:** Für gesamt Deutschland besteht ein Lebensmittelverlust von über 10 Mio. Tonnen pro Jahr. Davon entfallen 5% auf Ernteverluste (geringes Vermeidungspotential), 9% auf Nachernteverluste (geringes Vermeidungspotential), 14% bei der Weiterverarbeitung (ca. ein Zehntel Vermeidungspotential), 14% bei Groß- und Einzelhandel (bis zu 90% Vermeidungspotential) sowie 19% bei Großverbrauchern (70% Vermeidungspotential) – insgesamt also 61% im Gewerbe. Die restlichen 39% fallen bei EndverbraucherInnen (70% Vermeidungspotential) an.²⁴
- **Initiativen in Supermärkten:** Unter anderem Bio-Company, Alnatura, Aldi, Denn's, Edeka, Kaufland, Kaisers Tengelmann, Penny streben laut ihren jeweiligen Nachhaltigkeitsstrategien bzw. -berichten eine Verminderung der Lebensmittelverschwendung an oder spenden Überschüsse an die Tafel.²⁵
- **Hohe Verluste in Berliner Haushalten:** Von den 133 kg Lebensmittelverlusten, die in Berlin auf Haushaltsebene pro Person entstehen, wären ca. 91 kg vermeidbar (68%). Die vermeidbaren Lebensmittelverluste liegen in Berlin damit sowohl über dem deutschen Durchschnitt (88,8 kg) als auch dem entsprechenden Wert für Brandenburg (85,6 kg).²⁶
- **Häufige Unsicherheit über Mindesthaltbarkeitsdatum:** Verbraucher setzen zum Teil das MHD mit dem Verbrauchsdatum gleich und interpretieren es als „Verfallsdatum“.²⁷

Bestehende Initiativen im Bereich „Vermeidung von Lebensmittelverlusten“	
Berlin	<ul style="list-style-type: none"> • Wertewochen Lebensmittel: einmal jährlich stattfindende Aktionswoche zur Förderung der Wertschätzung für Lebensmittel (Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz) • Social Start-ups/Initiativen: Restlos Glücklich, Culinary Misfits, MealSaver, Dörrwerk (Manufaktur), food-sharing.de, Fair-Teiler.
National	<ul style="list-style-type: none"> • Kampagne „Zu gut für die Tonne“: Sensibilisierungskampagne zum Thema Lebensmittelverschwendung des BMEL. • United Against Waste: Von Unilever Food Solution und Partnern gegründete Initiative für den Großverbrauchermarkt – Kommunikation, Analyse- und Messverfahren, Vernetzungsformaten, Maßnahmenentwicklung und Schulungen zielen darauf ab, die Verluste von Lebensmitteln in der gesamten Prozesskette zu verringern.

²⁴ WWF (2015)

²⁵ Jeweilige Internetseiten der Supermärkte

²⁶ Hönle (2016, unveröffentlicht). Landnutzungsaspekte städtischer Ernährungssicherung - Bilanzierung und Bewertung des Flächenverbrauchs für die Stadt Berlin.

²⁷ Verbraucherzentrale (2015)

	<ul style="list-style-type: none"> Vorschlag des WWF: Schaffung einer Nationalen Koordinationsstelle zur Umsetzung eines Nationalen Aktionsplans, der nicht nur auf EndverbraucherInnen abzielt, sondern insbesondere auch das Gewerbe – also Einzelhandel, Großhandel, Gastronomie, Herstellung, Weiterverarbeitung und die Landwirtschaft – in die Pflicht nimmt.
EU bzw. Europa	<ul style="list-style-type: none"> EU-Konzept zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen: umfangreiches Konzept zum Umgang mit Lebensmittelabfällen, laut dem künftig alle EU-Mitgliedsstaaten die Menge der Abfälle erfassen sowie nationale Pläne zu deren Vermeidung aufstellen sollen. Außerdem soll die Menge der Lebensmittelabfälle bis zum Jahr 2025 um mindestens 30 Prozent verringert werden.²⁸
	<ul style="list-style-type: none"> Frankreich: Von der Nationalversammlung in 2015 verabschiedeter Gesetzesvorstoß, der Supermärkte mit einer Ladenfläche ab 400 m² dazu verpflichtet, noch essbare Lebensmittel, die nicht mehr verkauft werden, entweder an Wohlfahrtsorganisationen zu spenden oder zu Tierfutter zu verarbeiten bzw. zu kompostieren. Bei Regelverstoß drohen Sanktionen.
	<ul style="list-style-type: none"> Italien: Vom Senat in 2016 verabschiedetes Gesetz, das Supermärkte über Steuererleichterungen bei der Abfallsteuer dazu ermutigen will, noch essbare Lebensmittel an gemeinnützige Organisationen wie Tafeln zu spenden.
	<ul style="list-style-type: none"> App „Too Good to Go“: Gastronomiebetriebe können zu Laden-/Buffetschluss über Too Good to Go übriggebliebene Speisen anbieten. Zu einem geringen Preis können die Gerichte vor Ladenschluss abgeholt werden.

Potentielle Strategien/Handlungsempfehlungen im Bereich „Vermeidung von Lebensmittelverlusten“	Politik	Wirtschaft	Zivilgesellschaft	Forschung
<ul style="list-style-type: none"> Studie über Umfang und Gründe von Lebensmittelwegwurf in Berlin und bundesweiter Vergleich (http://www.ernaehrungsratschlag.de/antworten-wahl-2016/#more-515, Frage 6, Bündnis 90/Die Grünen) 		x		x
<ul style="list-style-type: none"> Einrichtung „Runder Tisch gegen Lebensmittelverschwendung“ mit VertreterInnen aus Landwirtschaft, LebensmittelproduzentInnen und LebensmittelhändlerInnen, Wohlfahrts- und Verbraucherschutzverbänden zur Entwicklung wirksamer Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung (http://www.ernaehrungsratschlag.de/antworten-wahl-2016/#more-515, Frage 6, Bündnis 90/Die Grünen) 	x	x	x	
<ul style="list-style-type: none"> Aufklärungskampagne, um verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln zu fördern (http://www.ernaehrungsratschlag.de/antworten-wahl-2016/#more-515, Frage 6, Bündnis 90/Die Grünen, Die Linke) 	x	x	x	
<ul style="list-style-type: none"> Schulung der Bevölkerung, um Lebensmittel auch über dem Mindesthaltbarkeitsdatum zu verwenden (http://www.ernaehrungsratschlag.de/antworten-wahl-2016/#more-515, Frage 6, Die Linke) 		x	x	x
<ul style="list-style-type: none"> Einrichtung von „Fair-Teilern“ und „shared kitchen“ in jedem Kiez zur Abgabe und Verarbeitung von überschüssigen Lebensmitteln. Weitergabe von nicht verarbeiteten Lebensmitteln der städtischen Betriebe an entsprechende Stellen (http://www.ernaehrungsratschlag.de/antworten-wahl-2016/#more-515, Frage 6, Bündnis 90/Die Grünen) 	x		x	
<ul style="list-style-type: none"> Gesetzliche Regelung für Supermärkte zur Spende nicht mehr verwendete Lebensmittel (Verbraucherzentrale Bundesverband)²⁹ 	x			
<ul style="list-style-type: none"> Unterstützung von Unternehmen, welche mit aussortierten Waren arbeiten, da zu vielen finanziellen Subventionen kein Zugang besteht, unter anderem weil die Unternehmen nicht als gemeinnützig gelten (Restlos Glückliche). 	x	x		

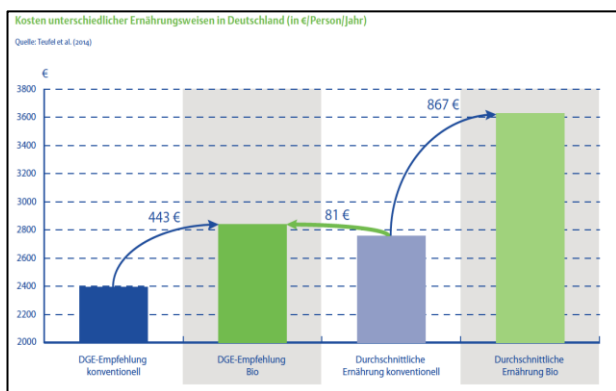
²⁸ <https://www.berlin.de/sen/verbraucherschutz/verbraucherportal/lebensmittel/lebensmittelverschwendung/>

²⁹ <http://www.wiwo.de/unternehmen/handel/supermaerkte-vorbild-frankreich-verbraucherzentralen-fordern-lebensmittel-wegwerf-verbot/12960708.html>

IV. Erschwinglichkeit von „gutem Essen“ und soziale Verantwortung

1. Kosten für Ernährung

- **Anteil Essensausgaben am Einkommen:** Paarhaushalte mit Kind(ern) geben 15%, Alleinerziehende 16% und Alleinlebende 13% ihres gesamten Konsums für Nahrungsmittel, Getränke, Tabakwaren aus.³⁰
- **Gesunde Bio-Ernährung nicht zwingend teurer:** Bei durchschnittlicher Ernährung kostet der Einkauf mit Bio-Lebensmitteln ein Drittel mehr als mit konventionelle Produkte zurückgreift. Wer sich jedoch (nach DGE-Empfehlungen) gesünder ernährt, also u.a. weniger Fleisch verzehrt, liegt mit Bio-Lebensmittel bei den Kosten fast gleichauf mit den Durchschnittskosten.



2. Ernährungsarmut

- **Materielle und soziale Ernährungsarmut:** Materiell: Grundbedarf an Nahrung qualitativ und quantitativ nicht gedeckt; Sozial: Einhaltung gesellschaftlich akzeptierter Sitten/Bräuche im kulturellen/sozialen Umgang mit Essen nicht gegeben.³¹
- **Besonders gefährdete Gruppen:** Kinder- und Jugendliche, Geflüchtete, pflegebedürftige Menschen in stationären Einrichtungen.³²
- **Bildungsbedarf:** Einkommensschwache Haushalte verfügen oft nicht über ausreichend Kenntnisse für Auswahl, gesunde/schonende Zubereitung, Bevorratung von „guten“ Lebensmitteln. Kinder aus armen Haushalten können Fehl-/bzw. Mangelernährung später weder selbst verändern noch kompensieren.³³
- **Hoher Anteil an Familien mit Hartz IV:** 16% der Berliner Bevölkerung erhält Sozialleistungen nach Hartz IV

(bundesweit 8%) (Stand Juni 2016).³⁴ 31% der Kinder und Jugendlichen in Berlin leben in Bedarfsgemeinschaften nach Hartz IV (Stand November 2015).³⁵

• Sehr niedriges Essensbudget bei Hartz IV:

	Regelsatz	Nahrung, pro Monat	Nahrung pro Tag
Erwachsene	404,00 €	143,20 €	4,77 €
Kinder von unter 14 - 18	306,00 €	108,63 €	3,62 €
Kinder von 6 bis unter 14	270,00 €	95,85 €	3,20 €
Kinder 0 - 6	83,66 €	83,66 €	2,79 €

- **Nutzung der Berliner Tafel:** Etwa 50.000 (davon 4.000 Geflüchtete) Personen nutzen das Angebot der Berliner Tafel – Tendenz steigend.^{36 37}

3. Soziale Ernährungsangebote

- **Soziale Ernährungsangebote in den letzten Jahren angestiegen:** Für den Bezirk Kreuzberg ist eine Ausweitung der Angebotspalette an Tafeln, Mittagstischen, Food-Sharing festzustellen. Die Projekte sind jedoch spendenabhängig und daher gefährdet wegzubrechen.³⁸
- **Lücken im Angebot:** Es besteht Bedarf am Ausbau eines kultursensiblen Ernährungsangebotes (bspw. Halal) und an Angeboten für die ältere Bevölkerung (bspw. Lieferdienste).³⁹
- **Angebote mit/für Flüchtlinge:** In Berlin sind laut Unterbringungsleitstelle derzeit rund 54.000 Flüchtlinge untergebracht. Die Tafeln werden in zunehmenden Maße auch von Flüchtlingen aufgesucht.⁴⁰

4. Selbstversorgung

- **Viele Kleingärten und Gemeinschaftsgärten:** Die 925 Berliner Kleingartenanlagen (Fläche von ca. 3.000 Hektar)⁴¹ und ca. 100 Gemeinschaftsgärten tragen zur teilweisen (wenn auch inzwischen geringen) Selbstversorgung bei und sind zudem zentrale Orte für die Umwelt- und Ernährungsbildung.

³⁰ bpb (2016)

³¹ Fian

³² Fian

³³ Geest-Rack

³⁴ Statista (2016)

³⁵ Der Tagesspiegel (2016)

³⁶ Berliner Tafel e.V. (2016)

³⁷ Tagesspiegel (2016)

³⁸ Aussage QM Wassertorplatz (T. Werner, 30.08.16)

³⁹ Aussage QM Wassertorplatz (T. Werner, 30.08.16) und QM Kreuzberg (B. Berneking, 12.08.16)

⁴⁰ Tagesspiegel (2016)

⁴¹ Amt für Statistik Berlin-Brandenburg (2014).

Bestehende Initiativen im Bereich „Erschwinglichkeit von ‚gutem Essen‘ und soziale Verantwortung“	
Versorgung auf Quartierseben	<ul style="list-style-type: none"> • Berliner Tafel: 3 Säulen: Versorgung sozialer Einrichtungen mit Lebensmitteln, Ausgabestellen von LAIB und SEELE, Programme mit Kindern- und Jugendlichen (bsp. KIMBAmobil). Kunden: Hartz-IV, Alleinerziehende, immer mehr Rentner, auch viele Menschen mit Migrationshintergrund (wer weniger als 900€ im Monat zur Verfügung hat (Hartz-IV-oder Rentenbescheid) darf kommen).
	<ul style="list-style-type: none"> • Suppenküchen: geben an bestimmten Wochentagen an bedürftige Menschen Mahlzeiten kostenfrei oder gegen geringes Entgelt aus; sind in vielen Berliner Stadtteilen vertreten.⁴²
	<ul style="list-style-type: none"> • Quartiersmanagement-Vereine: verschiedene Angebote auf Quartiersebene im Bereich Ernährung (Räumlichkeiten für Tafeln, Mittagstische für Schulkinder etc.)
	<p>Kiezkantinen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • KANTINEKreuzberg: Non-profit Projekt zur Förderung einer regional-internationalen und interkulturellen Küche.⁴³ • Kiezkantine (Pankow): Soziale Einrichtung – unter den Mitarbeitern sind psychisch kranke Menschen, die hier einen Job und eine Aufgabe finden.⁴⁴ • Rathenower Küche (Moabit): Menschen in Beschäftigungs- und Qualifizierungsmaßnahmen der kiezküchen GmbH versorgen Obdachlose mit warmem Essen aus Lebensmittel-spenden. Partner ist die Berliner Tafel e.V.⁴⁵
Spezielle Angebote für Menschen mit Migrationshintergrund	<ul style="list-style-type: none"> • Kulina e.V.: engagiert sich seit 2011 in Berlin für die Chancengleichheit junger, sozial benachteiligter Menschen mit Migrationshintergrund im Bereich Ernährung. Es werden grundlegende Ernährungs- und Kochkenntnisse vermittelt.
	<ul style="list-style-type: none"> • Stadtteilmütter für die Integration: Die Stadtmütter beraten Familien in der eigenen ethnischen Community zu Themen aus den Bereichen Bildung, Sprache, Erziehung, und Gesundheit. Veranstaltungen zum Thema Ernährung.

Potentielle Strategien/Handlungsempfehlungen im Bereich „Erschwinglichkeit von ‚gutem Essen‘ und soziale Verantwortung“	Politik	Wirtschaft	Zivilgesellschaft	Forschung
<ul style="list-style-type: none"> • Spendenbedarf bei sozialen Projekten: Werbung für Spenden / Durchführung von Wohltätigkeitsveranstaltungen zur Finanzierung dieser meist ehrenamtlich basierten Projekte (Aussage QM Wassertorplatz Kreuzberg). 	x		x	
<ul style="list-style-type: none"> • Bezuschussung von ausgewählten Initiativen des sozialen Ernährungsangebots 	x		x	
<ul style="list-style-type: none"> • Angebot von (kostenlosen) Kursen für günstige, gesunde und nachhaltige Ernährungsverpflegung für Hartz-IV-EmpfängerInnen 	x			
<ul style="list-style-type: none"> • Vernetzung, Förderung und Auszeichnung von Ernährungsprojekten für Geflüchtete 	x		x	

⁴² <http://www.kaeltehilfe-berlin.de/angebot/andere-hilfen/29-suppenkuechen>

⁴³ Kantine Kreuzberg: <http://kma-ev.de/index.php?id=27>

⁴⁴ Kiezkantine Pankow: (<https://www.berlin.de/restaurants/adressen/kantine/kiezkan-tine0d1ab041fbae2cc0a7f4503ae96859db.html>)

⁴⁵ Rathenower Küche: (<http://www.bildungs-markt.de/ueber-uns/kiezkuechen-gmbh/obdachlosen-versorgung-rathenower-kueche/>)

V. Arbeitsbedingungen in Land- und Ernährungswirtschaft

1. Landwirtschaft:

- **Zunehmend befristete Arbeitsverhältnisse:** in Ostdeutschland nehmen die sicheren Arbeitsplätze in großen Betrieben ab. Befristete Beschäftigte (Saisonarbeiter, Leiharbeitskräfte, Niedriglohnbeschäftigte) nehmen in vielen Regionen zu.⁴⁶
- **Anstieg der Löhne:** Löhne für Facharbeiter sind in der Landwirtschaft in den letzten Jahren angestiegen. Dennoch ist eine Tätigkeit im Landwirtschaftssektor tendenziell unterdurchschnittlich bezahlt.⁴⁷ Löhne für gewerbliche Arbeitnehmer: zwischen 7,90 €/Std. für ungelernete Arbeitnehmer, bis 12,00 €/Std. für Arbeitnehmer mit Meisterabschluss und langjähriger Berufserfahrung/Weiterbildung.⁴⁸
- **Fachkräftemangel vs. schlechtes Image:** Die Landwirtschaft bietet aus Sicht vieler Auszubildenden wenig Möglichkeiten für einen beruflichen Aufstieg und fachliche Weiterbildung. Daher existiert eine Spannung zwischen Fachkräftemangel auf der einen Seite und geringe Anerkennung/Entlohnung für landwirtschaftliche Arbeit auf der anderen Seite.⁴⁹
- **Durchsetzung Mindestlohn und geregelte Arbeitszeiten:** Die Gewerkschaften fordern eine verbesserte Kontrolle des Mindestlohns, insbesondere für Arbeitspersonal/Wanderarbeiter aus Mittel-/Osteuropa. Diese sind, oft unausgebildet, auch in der Fleischindustrie tätig, was auch die Einhaltung von Tierschutzstandards (noch weiter) mindert.⁵⁰

2. Ernährungs- und Hauswirtschaft

- **Anteil der prekären Beschäftigung ungewöhnlich hoch:** viele Arbeitnehmer unter der Niedriglohngrenze (9,85€ brutto), hoher Anteil an unüblichen Arbeitszeiten, geringfügig Beschäftigten und Arbeitskräften ohne Berufsabschluss.⁵¹ Im Brandenburger Gastgewerbe beschäftigen 55 % der Betriebe Personen ohne Berufsausbildung.⁵²
- **Kostendruck Gastronomie:** Die Unternehmen (auch in Brandenburg) haben steigende Kosten (Personal, Energie, Wareneinkauf, Gebühren etc.), denen oft durch Personalkostenreduzierungen entgegen gewirkt wird.⁵³
- **Geringe gewerkschaftliche Organisation:** Die große Zahl von kleinen Betrieben geht mit einer geringen gewerkschaftlichen Organisationsquote der ArbeitnehmerInnen einher, was als ein Grund für die geringe Entlohnung angesehen werden kann.⁵⁴
- **Veränderung des Einkaufsverhaltens und der Produktionsbedingungen:** Beispiel Backwaren: Für Verkauf und industrielle Produktion werden vermehrt ungelernete/temporär beschäftigte Kräfte eingestellt, für das wachsende Premium-Segment werden ausgebildete Fachkräfte (mit besserer Bezahlung) benötigt.⁵⁵

Bestehende Initiativen im Bereich „Arbeitsbedingungen in Land- und Ernährungswirtschaft“	
Fachkräftesicherung / Nachwuchsförderung	<ul style="list-style-type: none"> • Gemeinsame Fachkräfte-Studie Berlin-Brandenburg im Jahr 2010
Themenrelevante Gewerkschaften	<ul style="list-style-type: none"> • Deutscher Gewerkschaftsbund Bezirk Berlin-Brandenburg (DGB), Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten Region Berlin-Brandenburg (NGG), IG Bauen-Agrar-Umwelt (BAU) Bezirksverband Berlin, Europäischer Verband der Landwirtschafts-, Lebensmittel- und Tourismus-Gewerkschaften (EFFAT)

⁴⁶ Agrarbündnis (2013)

⁴⁷ Agrarbündnis (2013)

⁴⁸ SenAIF (2015)

⁴⁹ Agrarbündnis (2013)

⁵⁰ DGB (2015)

⁵¹ Horlacher (2013)

⁵² BBE (2013)

⁵³ BBE (2013)

⁵⁴ Horlacher (2013)

⁵⁵ Horlacher (2013)

Potentielle Strategien/Handlungsempfehlungen im Bereich „Arbeitsbedingungen in Land- und Ernährungswirtschaft“	Politik	Wirtschaft	Zivilgesellschaft	Forschung
• Erhöhung des Anteils von Fair-Trade-Produkten in öffentlicher Beschaffung	x			
• Dialog zwischen öffentlichen Beschaffungsstellen und Unternehmen zur Bedeutung der Einhaltung von Sozialstandards	x	x		
• Prüfung der Möglichkeit von verbesserter Kontrolle des Mindestlohns als Beschaffungskriterium	x			
• Prüfung der Möglichkeit von Erhöhung der Stammebelegschaft als Beschaffungskriterium	x			

Autor*innen: Pauline Tillmann, Julia Stefanovic, Alexander Schrode, Timo Eckhardt, NAHhaft e.V.

Auftrag: Erstellt im Auftrag der Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz Berlin.

Danksagung: Wir danken allen, die durch fachlichen Input zur Erstellung dieses Dossiers beigetragen haben.

Zitiervorschlag: Tillmann, P.; Stefanovic, J.; Schrode, A.; Eckhardt, T., 2016. Esskultur und soziale Verantwortung, NAHhaft e.V., Berlin.

Über NAHhaft: NAHhaft ist eine gemeinnützige Forschungs- und Beratungsorganisation für nachhaltige Ernährungsstrategien. Ein Schwerpunkt liegt auf der Förderung und Verbesserung urbaner Ernährungsgovernance für die nachhaltige Transformation regionaler Ernährungssysteme. Mehr unter

www.nahhaft.de

Quellenverzeichnis:

Agrarbündnis 2013: Wandel und Zukunft der Arbeit in der Landwirtschaft. Ein Ergebnis der Tagung "Wandel und Zukunft der Arbeit in der Landwirtschaft - am Beispiel milch-viehhaltender Betriebe", 19.März 2013 in Kassel. Online erhältlich unter: http://www.agrarbundnis.de/fileadmin/Daten-KAB/AB-Aktuelles/AB_T_ArbeitThesen_2013-11-19.pdf

Ahrens J. 2010: Nachschlag Berlin. Von der Kultur des Essens und Trinkens in der Hauptstadt. Vergangenheits Verlag, Berlin.

Amt für Statistik Berlin-Brandenburg 2014: Statistisches Jahrbuch Berlin 2014.

A.T. Kearny 2013: Lebensmittel: Regional ist gefragter als bio. Erhältlich unter:

BBE Handelsberatung GmbH 2013: Studie zur wirtschaftlichen Ist-Situation und den Perspektiven des Hotel- und Gaststättengewerbes im Land Brandenburg.

Berliner Tafel e.V. 2016: Die Bedürftigkeit entscheidet, nicht die Herkunft. Online erhältlich unter: http://www.berliner-tafel.de/berliner-tafel/aktuelles/meldung/?tx_limepress_detail%5Baction%5D=show&tx_limepress_detail%5Bcontroller%5D=Pressrelease&tx_limepress_detail%5Bpressrelease%5D=59&cHash=4d5d85dd0617f26e03f390903c8bd255.

bpb 2016: Datenreport 2016. Ein Sozialbericht für die Bundesrepublik Deutschland. Erhältlich unter: https://www.destatis.de/DE/Publikationen/Datenreport/Downloads/Datenreport2016.pdf?__blob=publicationFile.

Brand 2006: Von der Agrarwende zur Konsumwende? Erhältlich unter: https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf_2006/07_06/EU07_267_271.pdf

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) 2015: Deutschland, wie es isst. Der BMEL-Ernährungsreport 2016. Online erhältlich unter:

Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) 2016: Jahresbericht 2015_2016. Online erhältlich unter:

Der Tagesspiegel 2016: Armut in Berlin. Fast jedes dritte Kind lebt von Hartz IV. Erhältlich unter: <http://www.tagesspiegel.de/berlin/armut-in-berlin-fast-jedes-dritte-kind-lebt-von-hartz-iv/13417086.html>.

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) 2016: 12. Ernährungsbericht 2012 - Kapitel 2 – Ernährungssituation von Seniorinnen und Senioren mit Pflegebedarf in Privathaushalten (ErnSiPP-Studie). Online erhältlich unter: <https://www.dge.de/wissenschaft/ernaehrungsberichte/ernaehrungsbericht-2012/kapitel-2/>

Deutscher Gewerkschaftsbund (DGB) 2015: Pressemitteilung 021: DGB und Grüne. Gute Ernährung und gute Arbeitsbedingungen gehören zusammen. Online erhältlich unter: <http://www.dgb.de/presse/++co++5f594b9c-c3f6-11e4-934b-52540023ef1a>.

- Eberle, U.; Fritsche, U.; Hayn, D.; Rehaag, R.; Simshäuser, U.; Stieß, I.; Waskow, F.:** Nachhaltige Ernährung. Ziele, Problemlagen und Handlungsbedarf im gesellschaftlichen Handlungsfeld Umwelt-Ernährung Gesundheit. Ernährungswende, Diskussionspapier Nr. 4.
- Eberle, U.; Hayn, D.; Rehaag, R.; Simshäuser, U.; Stieß, I.; Waskow, F. 2005:** Vorsorge im Handlungsfeld Umwelt-Ernährung-Gesundheit. Anforderungen an sozial-ökologische Vorsorge für eine Ernährungswende. Ernährungswende, Diskussionspapier Nr. 12.
- Horlacher F. 2013:** Arbeitsbedingungen und Qualifikationsanforderungen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft vor dem Hintergrund des demografischen Wandels. In: bwp@ Spezial 6 – Hochschultage Berufliche Bildung 2013, Fachtagung 11, hrsg. v. KETT-SCHAU, I./ STOMPOROWSKI, S./ GEMBALLA, K., 1-17. Online: http://www.bwpat.de/ht2013/ft11/horlacher_ft11-ht2013.pdf
- ISOE 2005:** Projektflyer Ernährungsstile. Erhältlich unter: http://www.ernaehrungswende.de/fr_ver.html
- Nikolic L. 2013:** Mit dem Essen spielt man nicht! In: Außerschulische Bildung 1-2013. Arbeitskreis deutscher Bildungsstätten e.V., Berlin.
- Statista 2015:** Umfrage zu Informationskanälen für Streetfood-Events in Deutschland 2015. Erhältlich unter: <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/494875/umfrage/umfrage-zu-informationskanaelen-fuer-streetfood-events-in-deutschland/>
- Statista 2016:** Anteil der Hartz-IV-Empfänger an der Bevölkerung nach Bundesländern im Juni 2016. Erhältlich unter: de.statista.com/statistik/daten/studie/4275/umfrage/anteil-der-hartz-iv-empfaenger-an-der-deutschen-bevoelkerung/.
- Senatsverwaltung für Arbeit, Integration und Frauen (SenAIF) 2015:** Gemeinsames Tarifregister Berlin und Brandenburg. Online erhältlich unter: https://www.bz-jobs.de/data/uploads/2016/03/bzjobs_sector/150925_1351_tarifliche_arbeitsbedingungen_brandenburg-2.pdf
- Stern 2015:** Berlin ist die Hauptstadt der Vegetarier. Erhältlich unter: <http://www.stern.de/genuss/trends/berlin-ist-die-hauptstadt-der-vegetarier-6502622.html>.
- Tagesspiegel 2016:** Essen bei den Tafeln reicht nicht für alle. <http://www.tagesspiegel.de/wirtschaft/weniger-fuer-die-aermsten-essen-bei-den-tafeln-reicht-nicht-fuer-alle/14609554.html>
- Testberichte.de 2011:** Mahlzeiten Bringdienste im Vergleich: Kantine lässt grüßen. Erhältlich unter: <http://www.testberichte.de/a/mahlzeiten-bringdienst/magazin/test-stiftung-warentest-10-2011/288525.html>.
- Teufel J. et al. 2014:** Ist gutes Essen wirklich teuer? Hintergrundbericht zum Spendenprojekt „Ist gutes Essen wirklich teuer? Versteckte Kosten unserer Ernährung in Deutschland“, Öko-Institut Working Paper 2/2014, Freiburg. Erhältlich unter: <http://www.oeko.de/oekodoc/2063/2014-637-de.pdf>
- Top10berlin 2016:** Top10 Liste: vegane und vegetarische Restaurants. Erhältlich unter: <http://www.top10berlin.de/de/cat/essen-267/vegane-und-vegetarische-restaurants-1334>
- Unbeachtet.org 2014:** Zahlen und Fakten: Obdachlosigkeit in Deutschland. Erhältlich unter: <http://unbeachtet.org/zahlen-obdachlosigkeit-in-deutschland/>.
- Verbraucherzentrale Bundeszentrale / forsa 2014:-** Lebensmittel und ihre Umweltauswirkungen - Ergebnisse einer repräsentativen Umfrage. Erhältlich unter: <http://www.vzbv.de/sites/default/files/downloads/Lebensmittel-Umwelt-Umfrage-kurzfassung-vzbv-forsa-2014.pdf>
- Verbraucherzentrale 2015:** Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein „Verfallsdatum“. Erhältlich unter: <http://www.lebensmittelklarheit.de/informationen/das-mindesthaltbarkeitsdatum-ist-kein-verfallsdatum>.
- Visit Berlin 2016:** Restaurants. Erhältlich unter: <http://www.visitberlin.de/de/erleben/essen-trinken/restaurants>.
- Vogelgesang J. 2016:** Foods-Trends 2016. Ergebnisse einer repräsentativen Befragung in Berlin. Erhältlich unter: <https://www.uni-hohenheim.de/uploads/media/2016-03-11-Food-Trends.pdf>
- Waskow, F.; Rehaag, R. 2004:** Ernährungspolitik nach der BSE-Krise – ein Politikfeld in Transformation. Ernährungswende.
- WWF Deutschland 2015:** Das große Wegschmeißen. Vom Acker bis zum Verbraucher: Ausmaß und Umwelteffekte der Lebensmittelverschwendung in Deutschland. Matti Carlsburg und Steffen Noleppa. Erhältlich unter: http://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publicationen-PDF/WWF_Studie_Das_grosse_Wegschmeissen.pdf.
- Wilhelm R. et al. 2005:** Stellenwert Nachhaltiger Ernährung im Rahmen der Ernährungskommunikation. Erhältlich unter http://www.konsumwende.de/Dokumente/DGE_Poster_Kiel_2005.pdf
- YouGov 2014:** Wer will's schon vegan? Aktuelle Ernährungsvorlieben und Lieblingsmarken in Deutschland 2014.