



LebensMittelPunkte

Orte des guten Lebens für alle
im ländlichen Raum schaffen

Impressum

Herausgeber

Ernährungsrat Brandenburg



Stadt-Land.move: Werkstatt für sozial-ökologischen Wandel e.V.
Luisenstr. 20D, 14542 Werder
info@ernaehrungsrat-brandenburg.de
www.ernaehrungsrat-brandenburg.de

Text

Christine Pohl
Simone Zeil

Grafik und Layout

Katharina Müller

Bildrechte

Carsten Scheibe: S. 4, 9, 16, 19
Freunde der Lübbenaubrücke e.V.: Titel, S. 6, 12, 15, 24-25
Franziska Schwitalla-de Jonge: S. 15
Michael Hensel: S. 26 (Bild 1)
Catharina Niemann: S. 26 (Bild 2)
Sandra Wildemann: S. 26 (Bild 3)
Schloss Trebnitz: S. 26 (Bild 4)

Veröffentlichungsdatum

Mai 2024

Inhalt

Vorwort	4
Was ist ein LebensMittelPunkt?	5
Der Ursprung der Konzeptidee.	5
Das LebensMittelPunkt-Projekt in Brandenburg	7
Leitziele umsetzen: Was heißt das konkret?	7
LebensMittelPunkt-Initiativen in Brandenburg.	8
Lessons learned	20
Wie gelingen LebensMittelPunkte?	20
Vergleichbare Konzepte im ländlichen Raum	22
Fazit: Herausforderungen und Verstetigung	24

Vorwort

LebensMittelPunkte (LMP) heißt eine Konzeptidee aus dem städtischen Raum. Sie sollen zur Ernährungswende beitragen, nachhaltige Ernährung für alle zugänglich machen, Zusammenhalt fördern und Leben in die Nachbarschaft bringen. Warum sollten solch tolle Ideen dem städtischen Raum vorbehalten bleiben? Wir finden, dass der ländliche Raum zukunftsweisende Ideen genauso brauchen kann. Wenn sie hier nicht sogar noch dringlicher sind, um der Abwanderung etwas entgegenzusetzen und gleichzeitig den gesellschaftlichen Zusammenhalt gerade in diesen Zeiten zu stärken. Und um eine zukunftstaugliche, ortsgebundene Essensversorgung mit verlässlichen Wirtschaftsbeziehungen zwischen Erzeuger:innen und Konsument:innen aufzubauen, die auch in zehn oder zwanzig Jahren noch funktionieren kann!

Also haben wir es ausprobiert: An drei verschiedenen Orten in Brandenburg haben wir den Aufbau von LMP-Initiativen unterstützt und gleichzeitig erkundet, wie man das städtische Konzept der LebensMittelPunkte auf den ländlichen Raum übertragen kann.

Die Ergebnisse haben wir in dieser Broschüre zusammengetragen: Wie steht es um die LMP-Initiativen in Brandenburg? Was haben wir gelernt? Worauf kommt es beim Aufbau von LMP auf dem Land an?

Diese Broschüre soll eine Hilfestellung sein für Menschen auf dem Land, die nach neuen Ideen und Konzepten suchen, wie auch auf dem Land Ernährungsvielfalt gelebt werden kann.

Lasst es uns gemeinsam anpacken!



Was ist ein LebensMittelPunkt?

In LebensMittelPunkten werden regionale, hochwertige und fair gehandelte Nahrungsmittel vermarktet, gelagert, verarbeitet und gemeinsam gegessen. Sie bringen Menschen die bunte Vielfalt an Nahrungsmitteln in ihrer unmittelbaren Umgebung näher, sind aber zugleich auch Treffpunkte für die Menschen eines Dorfes oder einer Region, um gemeinsam zu kochen und zu gärtnern, zu essen, voneinander zu lernen und sich auszutauschen.

LebensMittelPunkte sind Orte einer nachhaltigen Ernährungswende

LebensMittelPunkte machen Orte lebendig und die Ernährungswende erlebbar. Sie machen nachhaltige Ernährungsweisen für alle zugänglich und attraktiv. Gestaltet werden sie durch Menschen vor Ort – so stärken sie auch den gesellschaftlichen Zusammenhalt. Wenn Menschen zusammenwirken, kann „soziale Energie“ entstehen, die gegen Vereinsamung und den Frust über die empfundene Vernachlässigung der ländlichen Räume hilft.

„Soziale Energie“ ist ein durch den Soziologen Hartmut Rosa geprägter Begriff. Im Kern beschreibt er, wie menschliches Miteinander Energie schenken kann.

Der Ursprung der Konzeptidee

Die Idee der LebensMittelPunkte wurde im städtischen Raum entwickelt. Wir haben nach Berlin und nach Freiburg geschaut:

In Berlin orientieren LMPs sich im Wesentlichen an drei Säulen:

DEPOT: Angebote rund ums Verteilen. Von der wöchentlichen Ausgabe regionaler Gemüseboxen aus solidarischer Landwirtschaft (Solawi) bis zur Verteilung von geretteten Lebensmitteln.

KÜCHE: Angebote rund ums gemeinsame Kochen und Essen. Von regelmäßigen nachbarschaftlichen Kochaktionen (Küfa) mit viel frischem Gemüse bis zu Workshops zum Haltbarmachen.

KIEZ: nachbarschaftlich und unkommerziell. Offen für alle, solidarisch und inklusiv.

Bei allen Aktivitäten, ob im Bereich Depot, Küche oder bei weiteren Aktionen werden immer auch Möglichkeiten für Engagement und Begegnung geschaffen. 29 LMP-Initiativen gibt es in Berlin aktuell (Stand März 2024), davon haben vier Initiativen schon einen ‚fertigen‘ LebensMittelPunkt, d.h. regelmäßige Angebote in allen drei Bereichen Depot, Küche und Kiez.

Mehr Infos gibt es auf der Webseite www.lebensmittelpunkte-berlin.de

Im Freiburger Netzwerk orientiert man sich an dem Grundsatz „Gutes Essen für Alle“ und den vier Leitziele:

1. FÖRDERUNG LOKALER UND SOLIDARISCHER ÖKONOMIE
2. ÖKOLOGISCHE NACHHALTIGKEIT
3. SOZIALE NACHHALTIGKEIT
4. PARTIZIPATION

In Freiburg gibt es ein loses Netzwerk mit acht LMP-Initiativen in unterschiedlichen Entwicklungsstadien.

Mehr Info gibt es auf der Webseite www.ernaehrungsrat-freiburg.de/lebensmittelpunkte



Das LebensMittelPunkt-Projekt in Brandenburg

Leitziele umsetzen: Was heißt das konkret?

Die Konzepte der LebensMittelPunkte klingen toll – aber sie wurden im städtischen Raum entwickelt. Können die Konzepte der LebensMittelPunkte im ländlichen Raum funktionieren? Wir wollten es wissen und haben dazu mehrere LMP-Projekte angestoßen und über drei Jahre begleitet.

Zunächst einmal haben wir für unsere LMP-Projekte Leitziele formuliert und uns dabei an den Berliner und Freiburger Konzepten orientiert:

LEBENSMITTEL BESCHAFFEN: Es sollen Lösungen entwickelt werden, die den Zugang zu regionalen und saisonalen Produkten für alle ermöglichen. Dies kann im ersten Schritt durch das Integrieren und Sichtbarmachen regionaler Produkte in vorhandenen Verkaufsstellen (Supermarkt, Dorfladen) geschehen. Weitergehende Möglichkeiten sind die Organisation und Umsetzung von regionalen Märkten, aber auch die Umsetzung von gemeinschaftlich getragenen Formen des Einkaufens und Verteilens von Lebensmitteln (FoodCoops, Einkaufsgemeinschaften, Sammelstellen für SoLaWis und gerettete Lebensmittel...)

NACHHALTIGE KÜCHE: Es sollen Angebote geschaffen werden, bei denen gemeinsam nach der *Planetary Health Diet* gekocht wird. So kann eine pflanzenbasierte Ernährung und Kochweise erprobt und gekostet werden.

LEBENSMITTEL ERZEUGEN:

Wo möglich, sollen Lebensmittel gemeinschaftlich erzeugt werden – in Gemeinschaftsgärten, Kleingärten oder Privatgärten. So wächst das Wissen und die Wertschätzung für Lebensmittel über den eigenen Anbau, das Ernten und die Verarbeitung von Obst und Gemüse.

SOLIDARISCHES MITEINANDER VOR ORT: LMP sollen Orte sein, die für alle Menschen zugänglich sind. Verschiedene Hintergründe und Fähigkeiten werden

Die Planetary Health Diet ist ein beispielhafter Speiseplan, der die Gesundheit des Menschen und des Planeten gleichermaßen schützen soll. Wissenschaftler:innen haben berechnet, wieviel von welcher Art Lebensmittel – Gemüse, Obst, Milchprodukte, Getreide, Hülsenfrüchte, Nüsse, Fleisch, Ei, Fisch – jedem Menschen durchschnittlich pro Tag zustehen.

nicht als Hindernis, sondern als Bereicherung wahrgenommen – so fördern LMP die soziale Nachhaltigkeit. Dies erfordert verschiedene Rahmenbedingungen wie Barrierefreiheit, faire Preisgestaltung, faire und familienfreundliche Arbeitsbedingungen und Öffnungszeiten und vieles andere mehr.

FÖRDERUNG LOKALER UND SOLIDARISCHER ÖKONOMIE: Durch die Herstellung, Verarbeitung und Verkauf von Lebensmitteln innerhalb einer Region werden alle Glieder der lokalen Wertschöpfungskette gestärkt und die Zusammenarbeit intensiviert.

ÖKOLOGISCHE NACHHALTIGKEIT: Herstellung und Vertrieb von Lebensmitteln sollen ökologisch nachhaltig gestaltet sein. Dazu gehören regenerative Landwirtschaft, nachhaltige Verpackungsformen, die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung und in vielen Fällen kurze Transportwege.

PARTIZIPATION DER NACHBARSCHAFT: Die LMPs verorten sich in einem spezifischen Kontext des jeweiligen Dorfes/Stadtteils. Je nach lokalem Kontext und Bedürfnissen entwickelt jeder LMP sein eigenes Profil. Alle Einwohner:innen sind willkommen, den LMP mitzugestalten!

Mit diesen Leitzielen im Kopf haben wir Standorte in Brandenburg gesucht, wo engagierte Menschen Lust und Energie hatten, die Ernährungswende voranzubringen und Leben in ihre Nachbarschaft zu bringen. Gefunden haben wir drei Orte. Dort haben wir den Aufbau von LMP-Initiativen unterstützt und gleichzeitig erkundet, wie man das städtische Konzept der LebensMittelPunkte auf den ländlichen Raum übertragen kann.

Was braucht es, um das LMP-Konzept für ländliche Regionen fit zu machen? Wie können vor Ort verbindliche Strukturen und regionale Netzwerke entstehen, die an die lokalen Gegebenheiten angepasst sind?

LebensMittelPunkt-Initiativen in Brandenburg

Mit den Ernährungsräten und weiteren Initiativen oder Vereinen im Osten Brandenburgs, im Spreewald und im Havelland wurden aktivierende Gesprächs- und Begegnungsformate durchgeführt, um Austausch und Vernetzung zu fördern.

Durch die lokale Verortung und die Expertise aus den Regionen wurden konkrete regionale Besonderheiten, Potentiale und Anknüpfungspunkte für die Umsetzung identifiziert.

Im Ergebnis sind drei sehr unterschiedliche LMP-Initiativen entstanden:



LMP-Initiative Schloss Trebnitz

SCHLOSS TREBNITZ MIT DER HEIMVOLKSHOCHSCHULE UND DER DEUTSCH-POLNISCHEN JUGENDBILDUNGSSTÄTTE:

Ausgangspunkt im Schloss Trebnitz ist die Küche, die immer mehr Anforderungen an eine nachhaltige Essensversorgung seitens ihrer Gäste und Schüler:innen gerecht werden muss. Die Organisation und Weiterentwicklung des LMP wird von der Leitung der Bildungsstätte übernommen und vorangetrieben. Räume, Küche, Dorfladen und Gelände stehen in der Bildungsstätte für die Entwicklung des LMP-Konzeptes zur Verfügung.

AKTUELLER STAND: Die Küchenumstellung nach der *Planetary Health Diet* ist weitgehend erfolgt. Ziel ist ein Bio-Anteil von 60 Prozent der eingekauften Lebensmittel. Vereinbarungen im Team zur Kommunikation der Essensumstellung gegenüber Gästen und bei Beschwerden werden regelmäßig abgestimmt und angepasst. Die Ernährungsumstellung wird von der Leitung und allen Teams im Haus getragen. Neue Verfahren zur Verbesserung der internen Abläufe wurden im gesamten Team besprochen und entwickelt. Ein Ernährungskonzept wurde

verschriftlicht und in die externe Kommunikation integriert.

Die Kantine Zukunft Brandenburg berät und unterstützt Küchenteams und führt praktische Workshops durch, um die Speisenqualität in Brandenburger Kantinen hin zu mehr Qualität und Wertschätzung zu steigern. <https://kantine-zukunft-brandenburg.de/>

Dieses wird laufend angepasst und neue Mitarbeiter:innen werden an das Ernährungskonzept herangeführt. Die Kantine Zukunft Brandenburg begleitet das Küchenteam dabei, Abläufe zu optimieren und eventuell bestehende Hürden beim Umsetzen einer vegan-vegetarischen Versorgung abzubauen.

Nächste Schritte:

- Das Lebensmittelangebot im angegliederten Dorfladen wird samt des angebotenen Mittagstischs an die nachhaltige Ernährungsumstellung im Seminarhaus angepasst.
- Eine Schülerfirma betreibt in den Sommermonaten im Dorfladen ein Wochenendcafé. Auch dieses Team soll in das Ernährungskonzept aufgenommen werden. Milch, Mehl und Eier für im Café verkaufte Kuchen werden in Bioqualität beschafft.
- Eine weitere Einbindung und Verarbeitung des Obstes, das auf dem Grundstück wächst, wird vom Küchenteam und dem Leitungsteam geplant. Des Weiteren soll ein Konzept für eine kleine Landwirtschaft mit Tierhaltung (Hühner und Schafe) und Gemüsebeeten entwickelt werden.

Fazit:

LEBENSMITTEL BESCHAFFEN: Der Zugang zu regionalen, saisonalen und biologisch angebauten Produkten für alle wird über das Angebot im Dorfladen gewährleistet.

NACHHALTIGE KÜCHE: Durch die Küchenumstellung wird die Planetary Health Diet verschiedenen Zielgruppen näher gebracht – von Gästen im Seminarbetrieb der Bildungsstätte, über Bewohner:innen zu Tourist:innen beim Mittagstisch im Dorfladen.

Und natürlich muss noch besonders erwähnt werden: Das [vegane; Anm. d. Red.] Essen! Das war wirklich unglaublich lecker und wir haben so viel tolles Feedback dazu erhalten! Auch danke an die Köch:innen! (Organisator einer Veranstaltung im Schloss Trebnitz)

LEBENSMITTEL ERZEUGEN: Eine kleine Landwirtschaft mit Hühnern an einem Nebengebäude und Schafen auf dem weitläufigen Gelände der Bildungsstätte mit einem 27 ha großen historischen Schlosspark und zwei Seen ist angedacht, benötigt aber weitere Förderung für die Konzeption und Umsetzung.

SOLIDARISCHES MITEINANDER VOR ORT: Durch verbesserte Abläufe und Planung sind die Seminarkosten trotz höherem Bio-Anteil gleichgeblieben, damit die Diversität der Gäste im Seminarbetrieb aufrechterhalten werden kann.

FÖRDERUNG LOKALER UND SOLIDARISCHER

ÖKONOMIE: Regionale Produkte (Eier, Kartoffeln) werden bei den Landwirtschaftsbetrieben der Region direkt bezogen. Der Großteil der Bio-Produkte wird über den regionalen Großhandel bezogen.

Regionale Bio Großhändler gibt es in vielen Regionen Deutschlands. Sie haben langjährige Erfahrung und erfolgreiche Konzepte für die Logistikherausforderungen mit vielen großen und kleinen Erzeuger:innen in ländlichen Räumen gesammelt. Mehr Info unter: www.die-regionalen.de. Darüber hinaus hat auch der Bundesverband der Regionalbewegungen viele Initiativen und Unternehmen für die regionale Logistik gelistet und vernetzt – siehe www.regionalbewegung.de/regiologistik

ÖKOLOGISCHE NACHHAL-

TIGKEIT: Der Bioanteil der Lebensmittel nähert sich den 60 Prozent. Die Lebensmittelverschwendung in der Küche ist bereits minimiert. Welche Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung in der Essensausgabe möglich sind, wird ausprobiert und angepasst. Möglichkeiten des ökologischen Anbaus von Gemüse und Obst auf dem Gelände werden konzipiert.

PARTIZIPATION DER NACHBARSCHAFT: Eine Mitgestaltung im Dorfladen ist bereits umgesetzt (Ehrenamt), weitere Angebote sind für die Umsetzung der Landwirtschaft auf dem Gelände geplant.





LMP-Initiative Spreewald

EINE INITIATIVE DES FREUNDE DER LÜBBENAUBRÜCKE E.V. UND REGIONALEN AKTEUREN (AWO, SCHULEN, IMKEREI, NABU UND VIELEN EHRENAMTLICHEN) IM GLEIS 3 KULTURZENTRUM LÜBBENAU:

Ausgangspunkt ist der Verein Freunde der LÜBBENAUBRÜCKE e.V., der den Stadtumbauprozess in Lübbenau begleitet, gemeinsam mit Bürger:innen und verschiedenen Vereinen soziale und kulturelle Veranstaltungen initiiert und gemeinschaftliche Aktivitäten zur Förderung des Miteinanders unterstützt. Der Verein hat sowohl Workshopräume als auch eine Küche und eine Streuobstwiese zur Verfügung. Ziel ist, das Thema einer nachhaltigen Ernährung in den Bildungsangeboten, Veranstaltungen und Festen im Kulturzentrum GLEIS 3 stärker umzusetzen. Diese Aktivitäten erfolgen mit starken Kooperationen vor Ort.

Aktueller Stand:

Bei Festen und Veranstaltungen wird in Kooperation mit den örtlichen Schulen, einem lokalen Koch und verschiedenen, motivierten Schüler:innen ein vegetarisches Essensangebot umgesetzt. Diverse Kochkurse mit Kindern zu heimischen Kräutern und Obst werden in Kooperation mit dem NABU angeboten. 2023 konnte

ein Agraringenieur aus Syrien für die Anlage und Betreuung eines Gemeinschaftsgartens auf dem Gelände der Streuobstwiese gewonnen werden. Daraus hat sich nun eine aktive Gartengruppe entwickelt. Diese ehrenamtliche Gruppe wird über das Projekt hinaus den Garten und die damit verbundenen Aktivitäten vorantreiben. Diverse Kooperationen unterstützen das Vorhaben:

- Die benachbarten Förderschule betreibt verschiedene Hochbeete im Gemeinschaftsgarten und unterstützt bei der Versorgung des Gartens mit Wassertanks.
- Eine Imkerin hat Bienenvölker auf dem Gelände angesiedelt und informiert zu Bienenhaltung und der Gewinnung von Honig.
- Ein Landwirt aus der Region unterstützt das Projekt durch die Hilfe mit
- Weitere Kooperationspartner unterstützen GLEIS 3 bei der Umsetzung des Gartens (u.a. AWO als sozialer Träger, Wohnungsbaugesellschaft aus der Nachbarschaft des Gartens, Kleingartenverband).

„Mir gefällt der Gedanke, mit anderen Menschen aus der Nachbarschaft zusammen etwas Gutes und Schönes für uns selbst zu schaffen. [...] Wir arbeiten alle zum ersten Mal an einem solchen Gemeinschaftsprojekt, haben schnell gemerkt, [...] dass wir unsere vielen eigenen Vorstellungen unter einen Hut bekommen und dabei Kompromisse bilden müssen, die übliche Gruppendynamik eben. Wenn es um das reine Gärtnern geht, ist vielleicht das Bearbeiten eines individuellen Gartens schneller. Aber gemeinsam mit anderen netten Leuten macht es einfach mehr Spaß!“

(Ulrike Neundorf, Gemeinschaftsgärtnerin)

Die Nachbarschaft und lokale Bevölkerung wird über verschiedene Veranstaltungen eingeladen, sich über den Gemeinschaftsgarten zu informieren und diesen mitzugestalten. Es fanden in der ersten Saison verschiedene Angebote statt: Obstbaumschnittkurse, interkulturelle Picknicks, Anlegen von Beeten und Pflanzaktionen, Tag der offenen Tür, Austausch mit der Spreekademie in Radbusch zum nachhaltigen Gartenanbau und mit dem Michelberger Hof zu Agroforstgärten (Nährwald).

*„Durch den LebensMittelPunkt haben wir eine völlig neue Herangehensweise an das Thema Lebensmittel entwickelt, man geht bewusst damit um, auch wie man den Umgang mit Lebensmitteln am GLEIS 3 besser kommuniziert. Und gleichzeitig geht es nicht nur um Lebensmittel, sondern das GLEIS 3 ist für einige Ehrenamtliche ganz wichtig und wirklich zum Lebensmittelpunkt geworden!“
(Queenie Nopper, Quartiersmanagerin und Koordinatorin GLEIS 3)*

Nächste Schritte:

- Planung der nächsten Gartensaison und weiterer Maßnahmen zu nachhaltiger Ernährung bei Veranstaltung und Festen in 2024;
- Planung eines monatlichen Mittagstisches mit den Erzeugnissen aus dem Garten (von Juni bis November);
- Planung einer Komposttoilette und der Bau eines Gartenschuppens für Werkzeuge und Samen.

Fazit:

LEBENSMITTEL BESCHAFFEN: Die Organisation eines Depots kann aufgrund mangelnder Kapazitäten und Finanzierung derzeit nicht geplant werden. Ein Regionalmarkt wäre schön, die Konzeption, Planung und Organisation braucht aber weitere Mittel, die vorerst nicht vorhanden sind.

NACHHALTIGE KÜCHE: Das regionale, vegetarische Angebot auf Stadtfesten und anderen öffentlichen Veranstaltungen bringt eine nachhaltige Ernährungsweise einer breiten Bevölkerung näher. Der monatliche Mittagstisch soll mit den Erzeugnissen aus dem Garten eine nachhaltige Ernährung schmackhaft machen.

*„Für die Zukunft wünsche ich mir, dass wir es schaffen, wirklich gute Sachen regional einzukaufen, dass wir das an unsere Gäste auch weiterverkaufen können und die bereit sind, die Sachen zu den notwendigen Preisen zu kaufen, und dass wir sie aber dann auch mit diesem Angebot begeistern können.“
(Queenie Nopper, Quartiersmanagerin und Koordinatorin GLEIS 3)*

LEBENSMITTEL ERZEUGEN: Im Gemeinschaftsgarten werden Obst und Gemüse gemeinschaftlich angebaut.

SOLIDARISCHES MITEINANDER VOR ORT: Der Gemeinschaftsgarten ermöglicht den mitgärtnernden Menschen Austausch untereinander und Erfahrungen der Selbstwirksamkeit. Verschiedene Zielgruppen von Menschen werden erreicht: geflüchtete Menschen, Menschen aus der Nachbarschaft, Schüler:innen und Eltern aus den umliegenden Schulen und durch Kooperationen mit Schulen und sozialen Trägern vor Ort.

*Die Schaffung neuer sozialer Treffpunkte – wie ein GLEIS 3 – bieten die Möglichkeit, neuer Lebensmittelpunkt in einer neu umstrukturierten Stadt zu werden. Projekte zur ehrenamtlichen Mitarbeit stärken das gesellschaftliche Miteinander und bilden damit über den Raum eines Veranstaltungsortes hinaus den sozialen Lebensmittelpunkt. Die Vielzahl der generationsübergreifenden Angebote der LÜBBENAUBRÜCKE am und im GLEIS 3 sowie das fröhliche und kreative Miteinander im Gemeinschaftsgarten sind gelungene und beispielgebende Projekte für eine auf den Bürger und die Gemeinschaft orientierte Stadtentwicklung!
(Jürgen Othmer, Gebietsbeauftragter LÜBBENAUBRÜCKE)*

FÖRDERUNG LOKALER UND SOLIDARISCHER ÖKONOMIE: Durch Kooperationen wird ein Bewusstsein geschaffen für die lokale Ökonomie. Regionale Erzeuger:innen stellen ihre Produkte auf Veranstaltungen vor und wo möglich werden regionale Erzeugnisse für die Essensversorgung bei Festen eingekauft und angeboten.

ÖKOLOGISCHE NACHHALTIGKEIT: Der Gemeinschaftsgarten und die Bienenhaltung wird nach ökologischen Kriterien betrieben, Baumschnittkurse ermöglichen den Teilnehmenden das Erlernen von nachhaltiger Baumpflege.

PARTIZIPATION DER NACHBARSCHAFT: Die Nachbarschaft wird bei den Kursen, Veranstaltungen und Festen immer zur Mitgestaltung eingeladen.





LMP-Initiative Havelland

KOOPERATION VON WUSTERWERK E.V. UND DEM EVANGELISCHEN PFARRSPRENGEL WUSTERMARK

Ausgangspunkt ist der lokale Verein Wusterwerk, der über einen kleinen Versammlungsraum und eine Küche verfügt. In Kooperation mit der evangelischen Gemeinde kann der Pfarrhof für den WusterMARKT genutzt werden. Unter dem Motto „Der Markt für Gutes aus der Region“ zeigt der WusterMARKT einerseits, welche nachhaltig produzierten Lebensmittel das Umland zu bieten hat. Andererseits ist er ein Treffpunkt für die Nachbarschaft und Anziehungspunkt für Menschen der Region:

Durch die Ergänzung des Lebensmittelangebots mit lokalem Kunsthandwerk, einem Essensangebot vor Ort und einem Rahmenprogramm mit Musik, Workshops und Aktivitäten für Kinder und Erwachsene bietet der Markt attraktive Angebote für verschiedene Zielgruppen. Zudem führt der WusterMARKT ganz nebenbei unter den lokalen Ernährungs-Akteuren zu mehr Austausch und Vernetzung.

„Der WusterMARKT ist eine tolle Bereicherung für unseren Ort. Er ist ein echter Anziehungspunkt in unserer Gemeinde geworden: Hier kommt nicht nur die Nachbarschaft zusammen, er ermöglicht auch den Austausch zwischen Verbrauchern und Erzeugern in unserer Region.“

(Holger Schreiber, Bürgermeister Gemeinde Wustermark)

Der WusterMARKT wurde 2022 und 2023 dreimal mit großer Begeisterung von Engagierten aus der Nachbarschaft und Umgebung sowie mit viel positivem und ermunterndem Feedback von Besucher:innen und Gästen umgesetzt.

„Der LMP hat besonders Familien angesprochen, die sich gerne zu den Veranstaltungen treffen. Ebenso konnten die neuzugezogenen Einwohner:innen mit den schon längere Zeit hier wohnenden Mitbürger:innen ins Gespräch kommen. Der LMP eröffnet neue Gesprächsräume. Es findet ein Austausch über gute, regionale und faire Ernährung statt.“

(Heike Benzin, Pfarrerin im Pfarrsprengel Wustermark)

Neben den Regionalmärkten soll weitergedacht werden:

Wie kann in Wustermark ein regelmäßiger Begegnungsort mit regionalen, ökologischen Lebensmitteln im Sinne eines LebensmittelPunkts entstehen?

Wie könnte ein solcher Ort aussehen?

Um sich diesen Fragen zu nähern, wurden unter dem Titel LebensmittelPlausch mehrere Gesprächstermine in Wustermark abgehalten. Entstanden ist zum Beispiel die Idee, gesunde Ernährung in der Schule zu thematisieren – hierzu fanden bereits Gespräche mit der Gemeindeverwaltung und weiteren Akteuren im Rahmen der kommunalen AG Essensausschreibung statt.

Außerdem gab es erste Ideen und Gespräche mit der Kommunalverwaltung zu einer möglichen Verstärkung der lokalen Versorgung durch einen Wochenmarkt oder eine Food Coop. Zudem wurden zwei Filmabende mit Food-Filmen und anschließenden Diskussionsrunden organisiert, um weitere regionale Akteure und die Einwohner:innen Wustermarks durch niedrigschwellige Angebote zu mobilisieren und zu binden.

Nächste Schritte:

- Ein vierter WusterMARKT ist für 2024 in Planung, (vorbehaltlich der Zuwendung von Fördermitteln für die Umsetzung).
- Für die Umsetzung weiterer Maßnahmen müssten darüber hinaus neue Fördermittel eingeworben werden.
- Für eine langfristige Verstetigung der Organisation eines Wochenmarktes bräuchte es eine zentrale Koordinationsstelle, gefördert u.a. durch die Gemeindeverwaltung vor Ort – das Thema soll weiterverfolgt werden, kann aber nicht durch Vereinsarbeit und Ehrenamt allein gestemmt werden.

„Richtig gut wäre, wenn wir es schaffen, in Wustermark langfristig ein regelmäßiges Angebot für gute Produkte aus dem Havelland zu schaffen.“

(Holger Schreiber, Bürgermeister Gemeinde Wustermark)

Fazit:

LEBENSMITTEL BESCHAFFEN: Der WusterMARKT ermöglicht den Zugang zu regionalen und saisonalen Produkten. Die Versorgung ist allerdings durch den Event-Charakter des Marktes noch nicht regelmäßig möglich. Eine Verstetigung als regelmäßiger Markt für die Grundversorgung ist erstrebenswert, aber noch nicht konkretisiert.

NACHHALTIGE KÜCHE: Es gibt Interesse an Workshops zur Verarbeitung von Lebensmitteln. Auf dem WusterMARKT wurden Workshops und Skillshares organisiert, zum Brotbacken einerseits und zum Einkochen und Einmachen von Lebensmitteln andererseits.

LEBENSMITTEL ERZEUGEN: Im Dorf gibt es viele Gärten in Privatbesitz, deren Besitzer die Gartenpflege nicht mehr allein schaffen. Maßnahmen zur solidarökonomischen Gartenpflege wurden beim LebensmittelPlausch diskutiert, sind aber bislang nicht in die Umsetzung gekommen.

SOLIDARISCHES MITEINANDER VOR ORT: Der WusterMARKT lädt zum Kennenlernen und Austausch ein und soll als Angebot für alle fungieren. Die Preisgestaltung – gute Lebensmittel sind verhältnismäßig teuer – stellt eine Hürde dar, bei der Organisation wird sich aber immer bemüht, mindestens ein erschwingliches Essensangebot zu schaffen. Zudem wurde ein innovatives Standmietenmodell entwickelt: Die Anbieter:innen zahlen in selbstgebackenen Kuchen, der dann wiederum günstig an Marktgäste verkauft werden kann.

Um soziale Nachhaltigkeit und Integration zu fördern, wurde außerdem die AG Vielfalt Wustermark eingeladen, Marktangebote mitzugestalten. So wurde eine Ausstellung zu Fluchtgeschichten, ein Lesezelt mit vielfältigen Kinderbüchern und den Besuch der „Break Isolation Group“ organisiert. Zudem war der Inklusionsbeirat Wustermark mit einem eigenen Stand vor Ort.

FÖRDERUNG LOKALER UND SOLIDARISCHER ÖKONOMIE: Beim WusterMARKT stellten sich Erzeuger:innen und Verarbeiter aus der Region vor; eine Tauschbörse für Saatgut und Pflanzen bzw. Marmeladen zeigte alternative Formen des „Einkaufs“ auf.

ÖKOLOGISCHE NACHHALTIGKEIT: Bei der Auswahl der Erzeuger:innen und Verarbeitern wurde auf eine ökologische Anbauweise und Herstellung geachtet.

PARTIZIPATION DER NACHBARSCHAFT:

In den verschiedenen Angeboten (WusterMARKT und Lebensmittel-Plausch) wurde die Nachbarschaft aktiv eingebunden. Alle sind willkommen, weitere Angebote anzubieten und mitzugestalten.



Lessons learned

Wie gelingen LebensMittelPunkte?

Die verschiedenen Projekte in Brandenburg, aber auch in anderen Regionen haben uns gezeigt: LMPs entstehen meist in einem Prozess, der in einem Bereich des Ernährungskreislaufs beginnt, z.B. dem Anbau von Obst, Gemüse und Kräutern in einem Gemeinschaftsgarten, bei der gemeinschaftlichen Beschaffung von Lebensmitteln in einer Einkaufsgemeinschaft oder durch die gemeinsame Konzeption und Organisation eines Regionalmarktes. Finden sich engagierte Menschen, können weitere Elemente gemäß den Leitzielen ergänzt werden – z.B. gemeinsame Koch-Aktivitäten oder Veranstaltungen und Workshops. So kann ein multifunktionaler LebensMittelPunkt im Prozess und immer in Verbindung mit den Kapazitäten und Menschen vor Ort wachsen.

LMPs fallen nicht vom Himmel, sondern sind kleinteilige, freudvolle und manchmal mühsame Handarbeit



Erfolgsfaktoren für das Gelingen von LebensMittelPunkten

In den verschiedenen Phasen der Entstehung und im Aufbau von LMPs sind diverse Faktoren entscheidend für den Erfolg.

Was es für den Aufbau solcher Orte aus unserer Erfahrung heraus braucht:

- eine Gruppe von engagierten Menschen, die überzeugt sind, dass sich eine gesunde, nachhaltige Ernährung gestalten lässt, sich für das Konzept der LMP begeistern und die Energie und Kapazitäten aufbringen können, einen solchen Ort aufzubauen. In der Aufbauphase können 2-3 Menschen mit Engagement und entsprechenden Kapazitäten und Fähigkeiten (Koordination und Organisationsfähigkeiten, Kooperations- und Moderationskompetenzen) ausreichend sein.
- die Aktivierung von Menschen aus der Umgebung: Zentral für das Gelingen ist, dass Menschen aus der Nachbarschaft eingeladen sind, Entscheidungen und Aktivitäten mitzugestalten und dass Interesse vorhanden ist, diesen Ort zu beleben und zu nutzen.
- einen bezahlbaren Ort bzw. Räumlichkeiten, in denen man sich mit einer Gruppe von Menschen versammeln kann: Einen Ort, an dem Treffen stattfinden können, an dem aber auch verschiedene Aktivitäten möglich sind. Im Idealfall gibt es eine Küche, in der zusammen gekocht oder/und einen Garten, in dem gemeinsam Lebensmittel angebaut werden können.
- eine Finanzierung für eine Koordinationsstelle. Das muss keine Vollzeitstelle sein, aber einige Stunden pro Woche braucht es, um immer wieder Menschen für den LMP zu aktivieren, zu regelmäßigen Treffen einzuladen und regelmäßig neue Ideen und Angebote zu entwickeln bzw. Menschen zu begeistern und zu unterstützen, ihre eigenen Angebote im LMP anzubieten. Ideen machen auch immer Arbeit im Nachgang. Dafür braucht es jemanden, der/die diese nach den Treffen abarbeitet und koordiniert. Und diesen „Flow“ braucht es wiederum, damit Menschen engagiert bei einer Sache bleiben mit dem Gefühl „da passiert wirklich was“. Darüber hinaus sind ggf. Mittel erforderlich, um Raummieten zu zahlen. Kurzum: Fördermittel für eine Grundfinanzierung machen den Anfang leichter.

Vergleichbare Konzepte im ländlichen Raum

Was im Aufbau von ländlichen LMPs deutlich wurde ist, dass es einen schon vorhandenen Ausgangsort braucht, an dem möglichst schon ein oder mehrere der obengenannten Erfolgsfaktoren vorhanden sind. Dann kann ein LMP-Entwicklungsprozess angestoßen werden – zunächst als LMP-Initiative, die sich immer weiter bis zu einem LMP gemäß den Leitzielen entwickelt.

Multifunktionale Orte sind im ländlichen Raum dünn gesät, aber es gibt einige Räume, die teilweise ähnliche Ziele wie LebensMittelPunkte verfolgen. Finden sich engagierte Menschen, können sie zu LebensMittelPunkten wachsen.

Möglichkeitenräume:

DORFLÄDEN, DORFGEMEINSCHAFTSHÄUSER, BÜRGERBEGEGNUNGSSTÄTTEN:

Auch bei diesen Orten geht es um eine Stärkung des gesellschaftlichen Lebens vor Ort und um eine Mitgestaltung durch die Menschen, die dort wohnen und arbeiten. Das Thema Essen spielt dabei eine wichtige Nebenrolle – wenn auch nicht immer in Bezug zu einer nachhaltigen Ernährungswende. Aber wo Menschen sich treffen, gibt es oft wenigstens eine Teeküche. Das kann ein Anfang sein.

LÄNDLICHE CO-WORKING SPACES: LMPs könnten auch an Co-Working Spaces anknüpfen, weil sie gemeinsame Ziele verfolgen. Beide wollen die Daseinsvorsorge ausbauen: Das Landleben wird attraktiver oder für manche überhaupt erst möglich, wenn es moderne und nachhaltige Einkaufs- und Arbeitsmöglichkeiten gibt. Sie wollen Fahrtzeiten reduzieren, weil sowohl Umwelt als auch die Gesundheit der Menschen von kürzeren Wegen profitieren – sei es zum Arbeitsplatz oder um einen Sack Kartoffeln zu kaufen. Und sie wollen das Dorf beleben: Florierende Co-Working Spaces mit Zusatzangeboten wie einem Dorfladen sorgen für Aufmerksamkeit. Mehr Menschen kommen in den Ort, um die Infrastruktur zu nutzen. Das wiederum inspiriert weitere Gewerbe, sich dort niederzulassen, und kleine Orte werden so auch tagsüber wieder lebendig.

Die CoWorkLand Genossenschaft schafft neue Arbeitsorte in Wohnquartieren und im ländlichen Raum
<https://coworkland.de>

GEMEINSCHAFTSGÄRTEN: Urbane Gemeinschaftsgärten sind noch ein sehr neues Konzept für den ländlichen Raum. In den meisten Städten und Dörfern bewirtschaften viele garteninteressierte Bewohner:innen eigene Gärten oder Kleingärten. Dennoch gibt es einzelne Initiativen im ländlichen Raum, Gemeinschaftsgärten aufzubauen, meist in Kooperation mit Wohnungsbaugesellschaften und/oder sozialen Trägern. Sie entstehen manchmal dort, wo Kleingartenparzellen aufgegeben werden und ein aktives Quartiersmanagement gefördert wird. Auch Gemeinschaftsgärten können zu LMPs wachsen, indem sie sich an den Leitzielen ausrichten und weitere Bereiche wie einen Mittagstisch, gemeinsames Kochen und Verarbeiten oder Verteilen/Verkaufen von Lebensmitteln umsetzen.

Gemeinschaftsgärten, die sich zu LMP weiter entwickeln könnten oder dies bereits als Ziel haben, finden sich in Brandenburg z.B. in Wittstock (Dossegarten, <https://www.volkssolidaritaet-brandenburg.de/beitraege/prignitz-ruppin-engagiert-im-quartier>) und Freyenstein (Stadtgarten, www.dielandgestalter.de/projekte/stadtgarten-i-stadtkueche-i-stadtkantine-freyenstein)

BILDUNGSSTÄTTEN, HEIMVOLKSHOCHSCHULEN, SEMINARHÄUSER:

Überall dort, wo Menschen zu Bildungs- oder Austauschzwecken zusammenkommen und ggf. mehrere Tage bleiben, gibt es auch eine Essensversorgung, oft mit eigener Küche. Diese Küchen sind ideale Anknüpfungspunkte, um regionale, nachhaltige Produkte zu integrieren. Werden dann noch andere Elemente angeboten (wie z.B. Koch- Workshops und Bildungskurse zu nachhaltiger Ernährung oder ein Dorfladen-konzept) ist der erste Schritt in Richtung eines LMP getan.

Es gibt eine Vielzahl solcher Einrichtungen in ganz Deutschland, wo zum Teil auch schon – bewusst oder unbewusst – Bestandteile eines LMP integriert werden: In Brandenburg z.B. das Schloss Trebnitz in Märkisch-Oderland, die Heimvolkshochschule am Seddiner See in Potsdam-Mittelmark, die Villa Fohrer im Havelland und v.a.m.

KIRCHENGEMEINDEN: Auch in Gemeindehäusern gibt es oft eine Küche und Begegnungsräume, dazu ggf. einen Pfarrhof und/oder Pfarrgarten. Diese können Ausgangspunkt für verschiedene Aktivitäten im Sinne eines LMP sein.

GEMEINSCHAFTSWOHNEN: Ob Wohnquartiere, Wohnungsbaugenossenschaften oder selbstverwaltete Wohnprojekte – an vielen Orten gibt es Gemeinschaftsräume und/oder Küchen. Auch hier können vielleicht weitere Elemente gemäß den Leitzielen eines LMP geplant werden.

Fazit: Herausforderungen und Verstetigung

Der Fokus von LebensMittelPunkten ist darauf ausgerichtet, vor Ort ein nachhaltiges Ernährungssystem zu gestalten. Das heißt auch, dass es sich nicht um ein temporäres Angebot handelt, sondern dass angestrebt wird, die Angebote weiterzuentwickeln und kontinuierlich auszubauen.

Für die Verstetigung von LMPs braucht es vor allem langfristig nutzbare Räumlichkeiten und/oder Gartenflächen sowie ein Finanzierungskonzept (öffentliche Fördermittel, Spenden und Mitgliedsbeiträge, Bürgerfinanzierungsmodelle o.ä.) für eine Koordinationsstelle. Ohne 1-2 Personen, die verantwortlich die Organisation und Koordination für den LMP übernehmen und weitere Aktive aktivieren, kann der Prozess zur kontinuierlichen Entstehung der LMPs nicht aufrechterhalten werden.

Die Finanzierung einer Koordinationsstelle kann über die Integration des LMPs in bestehende Organisationen, z.B. Bildungsorganisationen, Sozialträger, Wohnungsbaugesellschaften oder Vereine gelingen. Denkbar sind auch langfristige

Kooperationen mit den Kommunen vor Ort, um die Finanzierung zu sichern. Andere Möglichkeiten sind die Entwicklung von eigenen Wirtschaftskonzepten (Verkauf von regionalen Produkten, Cafébetrieb ...) oder bürgerschaftliche Finanzierungskonzepte (siehe Regionalwert AGs), die auch die Bereiche mitfinanzieren, die kein wirtschaftlicher Betrieb sind.

Es ist wahrscheinlich, dass LMPs auch langfristig auf externe Fördermittel angewiesen sind. Eine Verstetigung über das Projektende hinaus muss dann den Sprung in ein langfristiges Finanzierungsmodell schaffen oder sich weiter an befristeten Förderungen entlang hangeln. Der Aufwand für die Beantragung braucht ebenfalls Kapazitäten, Fähigkeiten und Engagement.

Neben der langfristigen Finanzierung ist eine der größten Herausforderungen für LMPs, eine Gruppe von Menschen zu gewinnen, die den LMP kontinuierlich beleben, das Engagement über einen langen Zeitraum aufrechterhalten und Fluktuationen auffangen.

Gelingt es, diese Herausforderungen zu meistern, können LebensMittelPunkte zu langfristigen Institutionen eines lebenswerten ländlichen Raums werden und gleichzeitig wichtige Bausteine für eine zukunftsfähige Ernährungswende werden!





LMP SPREEWALD

Freunde der Lübbenaubrücke e.V.
<https://luebbenaubruecke.de/>
info@luebbenaubruecke.de
Ansprechpartnerin:
Queenie Nopper



LMP WUSTERMARK

Wusterwerk e.V.
<https://wusterwerk.de>
info@wusterwerk.de
Ansprechpartnerin:
Christine Pohl



LMP KOORDINATION

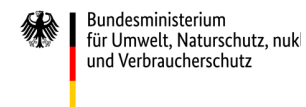
Ernährungsrat Brandenburg
Trägerverein Stadt-Land.move:
Werkstatt für sozial-ökologischen Wandel e.V.
<https://www.ernaehrungsrat-brandenburg.de/>
<https://www.stadt-land-move.org/>
info@stadt-land-move.org
Ansprechpartnerin:
Simone Zeil



LMP TREBNITZ

Schloß Trebnitz Bildungs- und
Begegnungszentrum e.V.
<https://www.schloss-trebnitz.de/>
empfang@schloss-trebnitz.de
Ansprechpartnerinnen:
Antje Felix, Jana Uhlig
mit Maximilian Gumprecht

Dieses Projekt wurde gefördert durch das Umweltbundesamt und das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz. Die Mittelbereitstellung erfolgt auf Beschluss des Deutschen Bundestages.



Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung liegt bei den Autorinnen und Autoren.

LebensMittelPunkte sind Prozesse,
die Menschen begeistern und mit-
reißen können, wenn sie es zulassen.
Wie das Leben selbst befinden sie
sich im ständigen Wandel.