



ERNÄHRUNGSSTRATEGIE FÜR BAYERN

BayERN – gesund, nachhaltig, mit Genuss und regionaler Prägung

Referat Grundsatzangelegenheiten der Ernährung

Titelbild: panthermedia/belchonock

Inhaltsverzeichnis

Einführung	3
Leitsätze der Bayerischen Ernährungsstrategie.....	5
LEITSATZ 1: Einen gesunden Lebensstil für die bayerische Bevölkerung fördern	5
LEITSATZ 2: Eine klimaverträgliche Ernährung unterstützen	6
LEITSATZ 3: Lebensmittelverschwendung auf allen Ebenen vermeiden.....	8
LEITSATZ 4: Regionale und bio-regionale Wertschöpfungsketten stärken	9
LEITSATZ 5: Ernährungssysteme resilient und zukunftsfähig gestalten.....	10
LEITSATZ 6: Bayern genießen – Spezialitäten, Qualität, Handwerkskunst begleiten.....	11
Handlungsfelder der Bayerischen Ernährungsstrategie.....	12
HANDLUNGSFELD 1: Ernährungsbildung und -information.....	12
HANDLUNGSFELD 2: Gemeinschaftsverpflegung	16
HANDLUNGSFELD 3: Ernährungswirtschaft und Produktion	20
HANDLUNGSFELD 4: Forschungs- und Wissensmanagement	23
HANDLUNGSFELD 5: Förderung	27
Ausblick	30

Einführung

Ernährung berührt viele Lebensbereiche: Nicht nur am Anfang unseres Lebens empfinden wir gerade während der Nahrungsaufnahme Nähe, Geborgenheit und Zufriedenheit. Jeder kennt persönliche Lieblingsgerichte, die gute Erfahrungen hervorrufen und identitätsstiftend sind.

Neben der lebensnotwendigen Nährstoffzufuhr ist die Ernährung ein hoch emotionaler und kultureller Akt. Sie ermöglicht soziale Teilhabe zwischen Genuss in Maßen und großem Überfluss, kann aber auch mit Verzicht, Mangel und täglichem Kalorienzählen verbunden sein.

Zusätzlich gewinnt Ernährung immer mehr Bedeutung als Zukunftsthema unserer Zeit – privat und im gesellschaftlichen Diskurs. Maßstab für einen individuell gewählten Ernährungsstil ist längst nicht mehr allein eine optimierte Nährstoffversorgung, sondern Ernährung ist eng verbunden mit dem Anspruch das Alltagshandeln nachhaltiger zu gestalten und neu auszurichten.

Mit dem „Konzept Ernährung in Bayern“ wurde auf Landesebene bereits 2009 die Grundlage der Ernährungsstrategie für Bayern geschaffen. Mit der Weiterentwicklung des Konzeptes wurde als Ziel „eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Ernährung mit Genuss und regionaler Prägung“ festgeschrieben. Auch Erfahrungen aus der Corona-Pandemie und der Ukraine-Krise haben die Bedeutung eines resilienten Ernährungssystems und eines leichten Zugangs zu ausreichend Lebensmitteln und gesundheitsförderlicher Ernährung für alle Menschen nochmals verdeutlicht. Nicht zuletzt aus diesem Grunde hat die Ernährungsstrategie für Bayern ausgewählte Aspekte der Ernährungswirtschaft, die in Bezug zur bayerischen Ernährungssouveränität und zu Wertschöpfungspotentialen stehen, aufgenommen. Die Stärke dieser Ernährungsstrategie liegt in der Vielfalt und dem Können der Menschen in Bayern – von den Landwirten über die handwerklichen und mittelständischen Verarbeiter, den Köchen bis hin zu den Konsumenten.

Der Schlüssel der Ernährungsstrategie für Bayern liegt auch in der herausragenden Verwaltungsstruktur in Bayern, die das Potential hat, ihre umfassenden Angebote künftig weiter zu vernetzen, um diesen noch mehr Sichtbarkeit zu verleihen. Das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (StMELF) als oberste Dienstbehörde, die Bezirksregierungen als koordinierende Mittelbehörden, die Führungsakademie (FüAk) als zentrale Stelle für Weiterbildung und für Förderprogramme, das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) als fachliche und wissenschaftliche Einrichtung mit Einbindung der Ernährungswirtschaft, der Cluster Ernährung als Kooperations- und Innovationsplattform und die ÄELF, die in den unmittelbaren Dialog mit der Gesellschaft treten. Sie alle sind wichtige staatliche Einrichtungen, um gemeinsam mit den Menschen in Bayern die „Ernährung der Zukunft“ zu gestalten.

Die vorliegende Ernährungsstrategie für Bayern zeigt sowohl ressortintern als auch den mit dem StMELF eng zusammenarbeitenden Partnern sowie dem interessierten Außenstehenden, in welche Richtung sich das StMELF auf dem Gebiet der Ernährung engagiert und welche Schwerpunkte es setzt. Dabei stützt sich das StMELF auf Bewährtes aus dem „Konzept Ernährung in Bayern“, baut bedarf- und zielgruppengerecht bisherige Schwerpunkte aus und integriert neuere Entwicklungen dort, wo diese für Bayern einen Mehrwert bieten.

Mit der Ernährungsstrategie für Bayern stellt das StMELF ein wegweisendes Konzept vor, das auf sechs Leitsätzen für Ernährung aufbaut. Diese legen den Fokus auf die für Bayern bedeutenden Ernährungsthemen und beschreiben die aktuellen ernährungspolitischen Herausforderungen:

- Einen gesunden Lebensstil für die bayerische Bevölkerung fördern
- Eine klimaverträgliche Ernährung unterstützen
- Lebensmittelverschwendung auf allen Ebenen vermeiden
- Regionale und bioregionale Wertschöpfungsketten stärken
- Ernährungssysteme resilient und zukunftsfähig gestalten
- Bayern genießen – Spezialitäten, Qualität und Handwerkskunst begleiten

Diese Leitsätze sind fünf strategischen Handlungsfeldern zugeordnet, um den künftigen Herausforderungen sowie der Aufgabenkomplexität auf dem Gebiet der Ernährung gerecht zu werden und diesen gestärkt mit staatlichen Initiativen zu begegnen:

- Ernährungsbildung und -information
- Gemeinschaftsverpflegung
- Ernährungswirtschaft und Produktion
- Forschungs- und Wissensmanagement
- Förderung

Das Ziel der Ernährungsstrategie für Bayern ist es, der bayerischen Bevölkerung eine gesunde und nachhaltige Ernährung mit Genuss und regionaler Prägung zu ermöglichen.

Leitsätze der Bayerischen Ernährungsstrategie

LEITSATZ 1:

Einen gesunden Lebensstil für die bayerische Bevölkerung fördern



Gesundheitsförderliche Ernährung und mehr Bewegung waren und sind gemeinsam mit dem Nationalen Aktionsplan INFORM des Bundes maßgebliche Triebfedern für das ursprünglich formulierte „Konzept Ernährung in Bayern“. Übergewicht, Adipositas und Bewegungsmangel auf der einen, Essstörungen und Mangelernährung auf der anderen Seite erzeugen massive Probleme für den Einzelnen aber auch für die Gesellschaft. Nach wie vor sind in Bayern 61 Prozent der Männer und 40 Prozent der Frauen übergewichtig oder fettleibig. Bei Kindern und Jugendlichen unter 18 Jahren sind es in Deutschland 15 Prozent. Die Zunahme der Adipositas bei Kindern und Jugendlichen stagniert in den letzten Jahren, bewegt sich aber dennoch auf einem sehr hohen Niveau. Dieser Befund löst hohe Folgekosten für die Gesellschaft aus und führt auch zu persönlichen Gesundheitseinschränkungen, Folgeerkrankungen und persönlichem Leid. Auch im Rahmen der Sustainable Development Goals der Vereinten Nationen ist die Dimension „Gesundheit“ daher ein zentraler Bestandteil der Nachhaltigkeitsstrategie.

Eine ausgewogene Ernährung zur Vorbeugung von Fehlernährung, eine ausreichende Alltagsbewegung für unterschiedliche Zielgruppen und ein gesundheitsförderliches Angebot in der bayerischen Gemeinschaftsverpflegung sind zentrale Bestandteile der Ernährungsstrategie. Ein gesunder Lebensstil muss sowohl im privaten Umfeld als auch in der Gemeinschaftsverpflegung möglich sein.

Die Ernährungsstrategie in Bayern setzt daher gleichermaßen auf Verhaltens- und Verhältnisprävention, die sich im Umfeld beispielsweise von Kindertagesstätten (Kita), Schulen, Senioreneinrichtungen miteinander verzahnen. Fehlernährung und Bewegungsmangel als Ursachen von Übergewichtung / Adipositas soll damit entgegengewirkt werden.

Entscheidend ist, dass es für eine Kehrtwende hin zu einem gesunden Lebensstil mit ausgewogener Ernährung und ausreichend Bewegung nie zu spät ist. Staatliches Handeln pro Ernährung und Bewegung ist eine gewinnbringende Investition zu mehr Lebensqualität und gesunden Lebensjahren.

LEITSATZ 2: Eine klimaverträgliche Ernährung unterstützen



Die Auswirkungen unserer Ernährung auf die natürlichen Ressourcen sind in den vergangenen Jahren verstärkt sichtbar geworden. Die Veränderungen des weltweiten Klimas stellen mittelfristig auch Herausforderungen an den Bereich der Ernährung. In zahlreichen ernährungspolitischen Prozessen, wie beispielsweise dem UN Food System Summit, dem europäischen Green Deal mit seinem Kernstück der Farm-to-Fork-Strategie, dem Gutachten des Wissenschaftlichen Beirates für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz beim BMEL (2020), den Empfehlungen des Bürgerrates „Ernährung im Wandel“ und weiteren, wird ein nachhaltigeres Ernährungssystem bzw. eine nachhaltigere Ernährungsweise festgeschrieben, die mehr oder weniger deutliche Ableitungen hin zu einer pflanzenbasierten Ernährung vorweisen. Der Trend hin zu einer pflanzenbasierten Ernährung wird in der breiten Öffentlichkeit und medial intensiv wahrgenommen. Laut bayerischer Verzehrerhebungen liegt jedoch der Anteil von Menschen in Bayern, die sich vegan oder vegetarisch ernähren, bei 1 Prozent bzw. 5 Prozent. Somit konsumieren 94 Prozent weiterhin Fleisch und andere tierische Lebensmittel.

Ernährungsempfehlungen wie die von der EAT-Lancet Kommission 2019 veröffentlichten Planetary Health Diet (PHD) – die erste globale Referenzernährung unter Nennung von konkreten Lebensmittelmengen für eine gesundheitsförderliche und zugleich umweltschonende Ernährung – oder die neuen lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) können dabei als Orientierungspunkte dienen. Sie müssen jedoch, was Praxistauglichkeit und regionale Besonderheiten anbelangen, angepasst werden.

In der Ernährungsstrategie für Bayern sprechen wir deshalb vorzugsweise von einer pflanzlich orientierten Ernährungsweise, die an den bisherigen lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen der DGE¹ festhält, jedoch den Verzehr von Hülsenfrüchten und Nüssen verstärkt hervorhebt. Damit wird ein gesunder Ernährungsstil bei gleichzeitiger Beachtung klimatischer Herausforderungen und einer besseren Akzeptanz durch die bayerische Bevölkerung ermöglicht.

¹ Anfang März 2024 hat die DGE ihre aktuellen lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen vorgestellt. Diese berücksichtigen zusätzlich zur Nährstoffversorgung u. a. die Minimierung von schädlichen Klimaeffekten. Die bisherigen lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen der DGE sind allein ausgerichtet auf eine optimale Nährstoffversorgung der Bevölkerung. Richtungsweisend für die Ernährungsstrategie für Bayern sind die bisherigen lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen der DGE, da diese weiterhin Gültigkeit haben und gemessen an den derzeitigen bayerischen Verzehrsgewohnheiten deutlich einfacher umzusetzen sind.

Ein radikaler Umbau des Ernährungssystems ist für Bayern auch aufgrund seiner Agrar- und Ernährungswirtschaftsstruktur nicht angezeigt. Bayern spricht sich für eine auf die regionale Versorgungssituation abgestimmte Vorgehensweise zur klimaverträglichen Ernährung aus. Dazu zählen:

- Maßvoller Konsum von Fleisch- und Fleischprodukten
- Präferenz für Bio-Produkte und saisonale Erzeugnisse aus der Region
- Vermeidung von Lebensmittelverschwendung

Klimaverträgliche Ernährung bedeutet auch, das Große und Ganze im Blick zu haben. Neben dem Aspekt der Klimaverträglichkeit, gilt es, weitere ökologische Dimensionen nachhaltiger Ernährung wie den Frischwasserverbrauch, Landnutzung und den Erhalt der Biodiversität in gleicher Weise zu berücksichtigen. Nachhaltige Ernährung in Bayern orientiert sich vorrangig an den Bedürfnissen und Essgewohnheiten der Bevölkerung, die es bei gleichzeitig minimierter Umweltwirkung zu befriedigen gilt.

LEITSATZ 3:**Lebensmittelverschwendung auf allen Ebenen vermeiden**

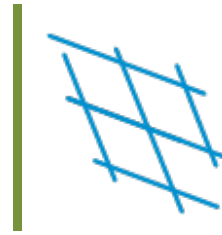
Laut Sustainable Development Goals (SDG-Ziel 12.3) lautet das Ziel der Vereinten Nationen, bis 2030 die Lebensmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren und entlang der Produktions- und Lieferketten entstehende Lebensmittelabfälle einschließlich Nachernteverlusten zu verringern. Diesem Ziel hat sich der Bund mit seiner Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung angeschlossen. Auch die Europäische Union mit ihren Mitgliedsstaaten sieht eine Anpassung vor und will die Lebensmittelverluste im Konsum bis 2030 um 30 Prozent reduzieren. Der endgültige Beschluss auf EU-Ebene steht derzeit noch aus.

2012 ergriff der Bund mit seiner Kampagne „Zu gut für die Tonne“ zahlreiche Aktivitäten. Zeitgleich verfolgte Bayern bereits erste Maßnahmen, um für das Thema Lebensmittelverschwendung zu sensibilisieren und Daten zur Lebensmittelverschwendung zu erfassen. Die Gründung des Bündnisses „Wir retten Lebensmittel!“ in Bayern im Jahr 2016 mit insgesamt 17 Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung hat in Deutschland bis dato Vorbildcharakter.

In Bayern werden laut einer gemeinsamen Erfassung des Kompetenzzentrums für Ernährung und der Universität Stuttgart jährlich rund eine Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen, obwohl diese noch genießbar wären. Rund zwei Drittel dieser vermeidbaren Verluste fallen in den privaten Haushalten, dem Außer-Haus-Verzehr sowie im Lebensmittelhandel an. Dem gesamten Konsum lässt sich somit der größte Teil der Lebensmittelverluste in Bayern zuschreiben. Lebensmittelverluste bedeuten dabei nicht nur einen achtlosen Umgang mit diesen Mitteln zum Leben, sondern gleichzeitig auch einen Verlust an Ressourcen wie Wasser, Böden oder Energie. Zudem entstehen unnötig Treibhausgase und andere Umweltfolgen, die mit der Erzeugung, Verarbeitung und dem Konsum von Lebensmitteln verbunden sind.

In der Gemeinschaftsverpflegung als großer Bereich des Konsums setzt sich das StMELF aktiv für die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung ein. Dabei ist es Ziel, nicht nur Ressourcen zu schonen, sondern auch eine nachhaltige und wirtschaftlich erfolgreiche Gemeinschaftsverpflegung zu gewährleisten, die zugleich die Zufriedenheit der Gäste mit qualitativ hochwertigen Mahlzeiten steigert.

LEITSATZ 4:

**Regionale und bio-regionale
Wertschöpfungsketten stärken**

Die im Jahr 2020 von der EU-Kommission vorgelegte EU-Strategie „Farm-to-Fork“ setzt den Rahmen für ein faires, gesundes und umweltfreundliches Lebensmittelsystem in allen Mitgliedsstaaten. Richtungsweisend ist allein schon die Bezeichnung der Strategie: „Vom Hof auf den Tisch“. Sie steht u.a. für die Stärkung der Widerstandskraft der regionalen und lokalen Lebensmittelsysteme, ohne in eine komplette Renationalisierung der Ernährungssysteme zurückzufallen.

Funktionierende regionale Wertschöpfungsketten sind unverzichtbar, um die Versorgungssicherheit auf breiter Basis sowie die Verfügbarkeit hochwertiger Spezialitäten zu gewährleisten. Mit den EU-notifizierten Qualitäts- und Herkunftssystemen „Geprüfte Qualität – Bayern“ und „Bayerisches Bio-Siegel“ bietet der Freistaat verlässliche Kennzeichnungen für Produkte, die über den gesetzlichen Standards liegen, eine garantierte Herkunft aus Bayern aufweisen und denen ein staatlich geprüftes Kontrollsystem hinterlegt ist. Auch sind inzwischen über 50 Spezialitäten aus Bayern europaweit als geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) und/oder geschützte geographische Angabe (g.g.A.) registriert, bspw. kulinarische Klassiker wie „Allgäuer Bergkäse g.U.“ und „Bayerisches Rindfleisch g.g.A.“.

Lange Zeit verkannt, aber mit zunehmender Anzahl an Essensgästen ist die Gemeinschaftsverpflegung zu einer festen Größe innerhalb der Wertschöpfungskette aufgestiegen. Die Nachhaltigkeit bildet zusammen mit den Aspekten Gesundheit, Wertschätzung und Wirtschaftlichkeit die Grundlage der Bayerischen Leitlinien für Gemeinschaftsverpflegung. Am 13. Januar 2020 hat der Ministerrat beschlossen, bis 2025 in allen staatlichen Kantinen einen Anteil von mindestens 50 Prozent an regionalen oder biologisch erzeugten Waren zu erreichen. Darüber hinaus werden alle Träger und die Gastronomie ermutigt, den Anteil an regionalen und ökologischen Produkten zu steigern. Eine Arbeitsgruppe unter der Federführung des StMELF unterstützt diesen Prozess ressortübergreifend.

LEITSATZ 5:
**Ernährungssysteme resilient
und zukunftsfähig gestalten**



Die Corona-Pandemie und der Ukraine-Krieg erinnern daran, dass das Lebensmittelsystem widerstandsfähig und auch in besonderen Ausnahmesituationen funktionieren muss. Im Rahmen der EU-Strategie „Farm-to-Fork“ findet dieser Aspekt besondere Berücksichtigung. Aber auch in Zeiten der Transformation durch die wachsende Komplexität und Ungewissheit von Markt-, Branchen- und Umfeldentwicklungen werden Entscheider in Wirtschaft und Politik wie auch Verbraucherinnen und Verbraucher vor neue Herausforderungen gestellt.

In Bayern haben wir gute Voraussetzungen, um den Wandel zu gestalten. Dies ist das Ergebnis des „Bayerischen Wegs“ in der Agrarpolitik, der auf Betriebsdiversifizierung, hochwertige Produkte mit stufenübergreifender Wertschöpfung und so auf den Erhalt klein- und mittelständischer Strukturen setzt. Dieser Weg soll auch in Zukunft ausgebaut werden. Der Ernährungssouveränität kommt dabei eine besondere Bedeutung zu: In wichtigen Bereichen mit geringem Selbstversorgungsgraden soll dort, wo es sinnvoll und zielführend ist, an einer Erhöhung der Selbstversorgungsgrade gearbeitet werden.

Bei der „Schlachtung und Fleischverarbeitung“ verfügt Bayern aktuell noch über flächendeckende Strukturen, die aber aufgrund der Marktsituation unter Druck stehen. Eine Aufrechterhaltung der kleinteiligen und flächendeckenden Schlachtstrukturen ist im Rahmen der Marktlage bestmöglich zu unterstützen.

Im Pflanzenbau richtet sich u.a. die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft auf künftige Entwicklungen aus. Mit Forschungsschwerpunkten wie „Innovative Lebensmittel vom Acker“ stellt sie sich den sich ändernden Konsumgewohnheiten der jüngeren Bevölkerung sowie den Auswirkungen des Klimawandels bei Nutzpflanzen. Um die Nachhaltigkeit des Ernährungssystems zu unterstützen, strebt Bayern bei „Bio“, im Rahmen des Landesprogramms „BioRegion2030“ eine Erhöhung der landwirtschaftlichen Öko-Fläche auf 30 Prozent bis 2030 an.

Den „Wettlauf um die Zukunft“ kann nur gewinnen, wer frühzeitig eine Vorstellung vom Zusammenwirken der relevanten Kräfte entwickelt, den aktuellen Stand der Wissenschaft kennt und mögliche Entwicklungen vorausdenkt. Wichtige staatliche Drehscheiben stellen dabei u.a. die Heimatagenturen an den Regierungen, die Landesanstalt für Landwirtschaft einschließlich des Kompetenzzentrums für Ernährung sowie des Clusters Ernährung als Plattform für die Ernährungswirtschaft und Forschungsnetzwerke dar.

LEITSATZ 6:

Bayern genießen – Spezialitäten, Qualität, Handwerkskunst begleiten

Die Themen Lebensmittel und Essen sind unmittelbar mit Genuss, Geschmack, Spezialitäten, Rezepturen und vor allem mit dem bayerischen Lebensmittelhandwerk verbunden. Die zwei bayerischen Initiativen „Premiumstrategie für Lebensmittel“ und „Genuss Bayern“ integrieren diese Themen zu einer Gesamtkonzeption, die Bayern als Spezialitätenland über seine Grenzen hinaus noch bekannter macht. Die lokale Bayerische Küche ist ein starkes kulinarisches Motiv für Gäste, ihren Urlaub in Bayern zu verbringen.

Die „Premiumstrategie für Lebensmittel“ will für die Verbraucherinnen und Verbraucher mehr Orientierung in Richtung „besondere Produkte“ geben, mehr Sensibilität schaffen für die Qualität und das Unverwechselbare heimischer Lebensmittel und damit insgesamt die Wertschätzung für bayerische Spezialitäten steigern. Hier werden z. B. mit Partnern der Wirtschaft gezielt regionale Produkte weiterentwickelt, in Wert gesetzt sowie am Markt positioniert/getestet (Beispiel: Fränkische Zwetschge).

Unter der Dachmarke „Genuss Bayern“ werden die Kräfte aller genussorientierten Marken und Initiativen des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus zusammengeführt. Mit der Dachmarke soll die Vielfalt und der Charakter bayerischer Genüsse bewusst gemacht und allen, die sich für die Schätze der bayerischen Landwirtschaft, Küche und Kultur interessieren, eine zentrale Anlaufstelle geboten werden. Dazu zählt die Einbeziehung der gesamten Wertschöpfungskette: z. B. die Konzeption regionaler und überregionaler Vermarktungsstrategien für bayerische Spezialitäten sowie das Voranbringen von Produkten mit „Geprüfter Qualität – Bayern“ oder dem „Bayerischen Bio-Siegel“. Diese Themen spielen eine zunehmende Rolle, auch in der Außer-Haus-Verpflegung.

Handlungsfelder der Bayerischen Ernährungsstrategie

HANDLUNGSFELD 1: Ernährungsbildung und -information



Priorisierte Zielgruppen der Ernährungsbildung und -information:

- Schwangere, Junge Eltern/Familien mit Kindern von 0 – 3 und 3 – 6 Jahren
- Tagesmütter und Kita-Personal
- Schülerinnen und Schüler, Jugendliche
- Multiplikatoren und Lehrkräfte
- Generation 55plus

Ziele:

- Eltern mit Kindern bis zum 6. Lebensjahr mit passgenauen Bildungsangeboten zu Kinderernährung und altersgerechter Bewegung begleiten
- Menschen in der 2. Lebenshälfte für einen gesunden Lebensstil motivieren
- Lehrkräfte und Multiplikatoren durch Ernährungskompetenzen befähigen
- Alltagskompetenzen der Kinder/Jugendlichen für gesunde Ernährung stärken
- Wertschätzung für Lebensmittel fördern
- Bevölkerung für eine klimaverträgliche Ernährung und für Vermeidung von Lebensmittelverschwendung sensibilisieren

Das Informationsangebot und die Empfehlungen zu Themen wie gesundheitsförderliche Ernährung, nachhaltige Ernährung oder Inhaltsstoffe in Lebensmitteln unterscheiden sich mitunter stark. Je nach Absender können sie Irritationen auslösen oder sogar Ängste schüren. Wichtig für die Ausrichtung aller Aktivitäten in der Ernährungsbildung ist es daher, dass sie neutral und auf der Basis aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse formuliert sind, aber auch verständlich und alltagstauglich vermittelt werden.

Bayerische Ernährungsbildung punktet mit wohnortnahe und flächendeckendem Angebot, kleinen Teilnehmergruppen in Präsenz bzw. digital, wertvollem Erfahrungsaustausch unter den Teilnehmerinnen und Teilnehmern und wissenschaftlich ausgearbeiteten Inhalten, die gleichzeitig nah an der Praxis und dem Alltag der Bevölkerung sind.

Zentral für Ernährungsbildung und -information sind in Bayern zwei Prinzipien:

- Die Bildungsangebote für Ernährung starten so früh wie möglich, damit eine Verhaltensänderung in späteren Jahren gar nicht erst erforderlich wird.
- Ernährung und (Alltags-)Bewegung sind in der Umsetzung eines gesunden Lebensstils zwei eng verknüpfte Partner.

Diese Ausrichtung steht auch im Einklang mit dem von der Bayerischen Staatsregierung aufgelegten Bayerischen Präventionsplan.

Wissenschaftliche Erkenntnisse belegen, dass bereits während der Schwangerschaft der Grundstein für einen gesunden Lebensstil des Kindes gelegt wird. Ein gesundes Aufwachsen des Kindes mit altersgerechter Ernährung und Bewegungsentwicklung hat für alle Eltern ab dem ersten Lebensjahr oberste Priorität. Die Ernährungsbildung in Bayern ist deshalb so ausgerichtet, dass sie mit der Zielgruppe der werdenden Eltern startet. Der Kontakt und die Zusammenarbeit mit Hebammen, deren Berufsverbänden und Einrichtungen, die von werdenden Eltern aufgesucht werden, wird ausgebaut, mit dem Ziel die Angebote breiter zu kommunizieren.

Für Eltern nach der Geburt des Kindes werden Workshops und Seminare mit Inhalten zur gesundheitsförderlichen Ernährung und ausreichend Bewegung, die am Lebensalter des Kindes ausgerichtet sind, angeboten. Angesichts einer steigenden außerfamiliären Betreuung von Kindern unter dem dritten Lebensjahr weitet das „Netzwerk Junge Eltern/Familien“ (JEF) seine Aktivitäten künftig auch auf das Setting Kinderkrippe aus.

Das Setting Kita hat für die Ernährungsbildung einen unschlagbaren Vorteil: Hier erreichen die Bildungsprogramme die Kinder bereits im frühen Alter, unabhängig von der sozialen bzw. Bildungsschicht der Eltern. Deshalb ist dem StMELF das Wirken in der Kita wichtig. Bei der Fokussierung auf die drei qualitätsgesicherten Module „Frühstücks-/Brotzeittage“, „Komm, wir gehen auf den Bauernhof“ und „Wanderung mit Picknick“ erhalten Eltern und Erziehungsverantwortliche Gelegenheit, individuelle Fragen zur Kinderernährung zu stellen. Die Programme richten sich an Kinder und Eltern gleichermaßen, um so den Austausch im heimischen Umfeld über das gemeinsam Erlebte fortführen zu können.

Ernährungsbildung und Gemeinschaftsverpflegung sollen für den Bildungsort „Mahlzeit Kita“ künftig noch enger miteinander verwoben werden und den Kinderbetreuungseinrichtungen als Gesamtpaket angeboten werden. In Abstimmung mit den zuständigen Ressorts wird geprüft, inwieweit der Themenbereich Ernährung in der Ausbildung von pädagogischem Fachpersonal angepasst werden soll.

Die Bayerische Staatsregierung hat mit dem Konzept „Alltagskompetenzen – Schule fürs Leben“ ein langjähriges Ziel nach einer Verankerung von Ernährungs- und Verbraucherbildung im schulischen Kontext umgesetzt. Für das Themenfeld Ernährung unterstützt das StMELF die Grundschulen mit den Unterrichtspaketen „Lebensmittelretter-Führerschein“, „Sinnesparcours – Auf die Sinne fertig los“, „Wissen wie's wächst und schmeckt“; die Mittel- und Realschulen (Kl. 7 bis 9) mit den Bildungsangeboten „Ernährungshandwerk erleben“ und „Sensorik-Koffer“. Bei all diesen Angeboten liegt ein besonderer inhaltlicher Fokus auf der Vermittlung von Wertschätzung für Lebensmittel sowie auf dem Mehrwert von Lebensmitteln aus regionaler Herkunft. Sinnesübungen mit experimentellem Charakter, die früh die Geschmacksbildung und Genussfähigkeit fördern und Kinder und Jugendliche ermutigen, sich neuen Lebensmitteln und Geschmacksrichtungen zu öffnen, sind Teil der Bildungsmodule.

Eine weitere wachsende Zielgruppe im Fokus des Handlungsfeldes Ernährungsbildung und -information sind die Menschen in Bayern, die sich vor, während oder bereits nach dem Übertritt vom Berufsleben in den Ruhestand befinden. Hier setzt das Programm Generation 55plus an zwölf Standorten an. Der Erhalt von Gesundheit und Wohlbefinden durch eine ausgewogene Ernährung und ausreichend Alltagsbewegung stehen im Vordergrund. Mit Angeboten, wie beispielsweise zur Herz- oder Knochengesundheit und Praxiskursen werden die relevanten Themen zur primären Prävention von Zivilisationskrankheiten gezielt angesprochen. Das StMELF ist auch Partner für die Bayerische Demenzstrategie der Staatsregierung und stellt seine Expertise in Ernährung und Alltagsbewegung für pflegende Angehörige von Demenzkranken zur Verfügung.

Lebensmittelverschwendung einzudämmen und das Verständnis für eine klimaverträgliche Ernährung zu fördern, ist für die Ernährungsbildung weiterhin Auftrag vor dem Hintergrund, dass die Thematik „Nachhaltigkeit“ in der dritten Dekade des 21. Jahrhunderts von ungebrochener Aktualität ist. So wurde das vor zehn Jahren entwickelte Standardwerk „Nachhaltige Ernährung: Essen für die Zukunft“ grundlegend aktualisiert und auf die 17 UN-Ziele für nachhaltige Entwicklung ausgerichtet. Mit dem Medienpaket sollen Erwachsene, aber auch junge Menschen angeregt werden, über die eigene Ernährung nachzudenken und Verhaltensänderungen hin zu einem nachhaltigeren Ernährungsstil vorzunehmen. Die Lern-Kiste „Ernährung in Zeiten des Klimawandels“ hat zum Ziel, Jugendliche anzuregen, im gegenseitigen Austausch für sich geeignete Handlungsweisen für eine klimabewusste Ernährung abzuleiten.

Früh erkannt und entsprechend gehandelt hat das StMELF bereits im Jahr 2012 und den Fokus gemeinsam mit interessierten Stakeholdern auf das Vorgehen gegen Lebensmittelverschwendung gerichtet. Gemäß den Nachhaltigkeitszielen der UN verpflichtet sich das StMELF, bis ins Jahr 2030 mit neuen Programmen und Aktivitäten die Lebensmittelverschwendung weiter einzudämmen. Für die Ernährungsbildung in Schulen sind die

Lernprogramme „Lebensmittelretter-Führerschein“ für Grundschulen und „Mission Zero Waste“ für weiterführende Schulen entwickelt worden. Künftig liegt der Fokus gegen Lebensmittelverschwendung vorzugehen auf der Stärkung des bürgerschaftlichen Engagements in den Kommunen und auf der Außer-Haus-Verpflegung.

Kontinuierliche Qualitätssicherung drückt sich durch regelmäßige Schulung der eingesetzten Referenten und laufende Aktualisierung der Bildungsmaterialien zum aktuellen Forschungsstand aus. Wichtiger Akteur der Qualitätssicherung ist das Kompetenzzentrum für Ernährung als nachgeordnete Behörde des StMELF. Künftiger Auftrag für die Ernährungsbildung ist u.a., geeignete Formate auch für neue Medien zu entwickeln.

Maßnahmen auf einen Blick

bisher

- Netzwerk Junge Eltern/Familie Ernährung und Bewegung
- Netzwerk Generation 55plus Ernährung und Bewegung
- Bildungsangebote im Setting Kita
- Alltagskompetenzen – Unterrichtspakete für Grund- und weiterführende Schulen
- Medienpaket „Nachhaltige Ernährung – Essen für die Zukunft“ für schulische und außerschulische Lernorte / Lernkiste Ernährung in Zeiten des Klimawandels
- 17 Maßnahmen des Bündnisses „Wir retten Lebensmittel!“ / Wanderausstellung „Restlos gut Essen“ / Gästekommunikation gegen Lebensmittelverschwendung für Betriebe mit Qualitätssiegel „Ausgezeichnete Bayerische Küche“

zukünftig

- Nutzung von Gesundheitsstrukturen für Bewerbung der Bildungsangebote JEF
- Bildungsangebote für Setting „Kinderkrippe“
- Gesamtpaket „Ernährungsbildung und Gemeinschaftsverpflegung“ für Kitas
- Ausbildungsmodul für pädagogisches Personal in Kitas
- Alltagskompetenzen – Integration von aktuellen ernährungsbezogenen Modulen
- Zusätzliche Ämterstandorte mit Netzwerk Generation 55plus
- Umstellung der Referentenschulungen auf E-Learning
- Digitale Formate (Podcasts / Instagram) für die Ernährungsbildung
- Bürgerschaftliches Engagement gegen Lebensmittelverschwendung
- Neue Zielgruppen (bspw. Jugendliche / Konsumentinnen und Konsumenten der Außer-Haus-Verpflegung) für Engagement gegen Lebensmittelverschwendung

HANDLUNGSFELD 2: Gemeinschaftsverpflegung



Priorisierte Zielgruppen in der Gemeinschaftsverpflegung:

- Fach- und Führungskräfte der Gemeinschaftsverpflegung (Köchinnen und Köche, Hauswirtschaftsleiterinnen und Hauswirtschaftsleiter)
- Pädagogische Fachkräfte (Lehrerinnen und Lehrer, Erzieherinnen und Erzieher) / Pflegekräfte
- Speisenanbieter
- Entscheidungsträger in Politik und Verwaltung
- Vergabeverantwortliche

Ziele:

- Umsetzung einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Verpflegung auf Basis der Bayerischen Leitlinien Gemeinschaftsverpflegung begleiten
- Gesundheitsförderliche und nachhaltige Essensauswahl für jeden Essengast ermöglichen
- Wertschätzung für die Gemeinschaftsverpflegung steigern
- Lebensmittelverschwendung in der Gemeinschaftsverpflegung reduzieren
- Anteil regionaler und ökologischer Ware steigern, insbesondere in staatlichen Kantinen

Immer mehr Menschen nehmen mindestens eine Mahlzeit am Tag in einer Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung zu sich. Damit bietet die Gemeinschaftsverpflegung ein großes Potential, Menschen an eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Verpflegung mit Genuss und regionaler Prägung sowie einen gesunden Lebensstil heranzuführen. Ziel ist es, die Verhältnisse in der Gemeinschaftsverpflegung so zu gestalten, dass jedem Essengast eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Essenswahl möglich ist, die Freude am Essen bereitet.

Die Philosophie einer gelungenen Gemeinschaftsverpflegung beschreiben die Bayerischen Leitlinien für Kitaverpflegung, Schulverpflegung, Betriebsgastronomie und Seniorenverpflegung. Die Leitgedanken Gesundheit, Wertschätzung, Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit zeigen auf, was eine gelungene Verpflegung in Bayern ausmacht.

Die praktischen Orientierungshilfen in den Leitlinien geben Hinweise und Anregungen, wie die Leitgedanken erfolgreich umgesetzt werden können.

Das StMELF unterstützt die Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in Bayern mit einem zielgruppenspezifischen und praxisorientierten Beratungsangebot zu allen Leitgedanken. Die Sachgebiete Gemeinschaftsverpflegung an acht Ämtern für Ernährung Landwirtschaft und Forsten bieten den unterschiedlichen Akteuren in der Gemeinschaftsverpflegung bayernweit Workshops, Informationsveranstaltungen und Fachtagungen zu aktuellen Themen der Gemeinschaftsverpflegung an. Die Veranstaltungen thematisieren jeweils einen oder mehrere der Leitgedanken Gesundheit, Nachhaltigkeit, Wertschätzung und Wirtschaftlichkeit. Es werden beispielsweise Workshops zu folgenden Themen angeboten: Speiseplan-Check, Ressourcen schonen in der Gemeinschaftsverpflegung, Vom Verpflegungsleitbild zum Verpflegungskonzept, Ernährung bei Demenz, Vollverpflegung in der Kita. Im Bereich der Verpflegung bei Demenz ergeben sich Anknüpfungspunkte zur Bayerischen Demenzstrategie der Staatsregierung.

Unterstützung bieten außerdem Informations- und Arbeitsmaterialien: der Bayerische Saisonkalender, der Speiseplan-Check zur Einschätzung der Gesundheitsförderlichkeit des Speiseplans sowie die Einkaufsanalyse zur Erfassung des aktuellen Anteils spezifischer Lebensmittelqualitäten am Gesamtwareneinsatz (z. B. Bio, „Geprüfte Qualität – Bayern“).

Allen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung bzw. deren Akteuren steht von Seiten der Sachgebiete Gemeinschaftsverpflegung ein individuelles Beratungsangebot zur Verfügung, das über einzelne Beratungstermine bis hin zu einem umfassenden Coaching reicht. In den Coachings wird besonderer Wert daraufgelegt, alle Akteure einzubeziehen – von der Küchenleitung bis zum Träger – und individuell zu beraten, um eine erfolgreiche Optimierung der Verpflegung zu gewährleisten.

Ergänzt wird das Angebot der Sachgebiete Gemeinschaftsverpflegung durch die Angebote des Kompetenzzentrums für Ernährung. Dieses unterstützt zum einen die Arbeit der Sachgebiete fachlich und konzeptionell und schafft zum anderen auch selbst Angebote für die Zielgruppen in der Gemeinschaftsverpflegung. Es erstellt Informationsmaterialien und führt bayernweite Veranstaltungen zu spezifischen Themen durch, wie z. B. zu Zertifizierungen in der Gemeinschaftsverpflegung oder zur Vergabe von Verpflegungsleistungen.

Mit der Optimierung von Produktionsprozessen in Großküchen, der effizienten Planung von Speiseangeboten und der Förderung eines verantwortungsbewussten Umgangs mit Lebensmitteln strebt das StMELF an, die Menge an verschwendeten Lebensmitteln auch in der Gemeinschaftsverpflegung signifikant zu reduzieren.

Das Bekenntnis der Bayerischen Staatsregierung, mehr regionale und ökologische Produkte in staatlichen Kantinen einzusetzen, wurde sowohl in einem Ministerratsbeschluss vom 13. Januar 2020, im Klimaschutzprogramm Bayern, im Zukunftsdialog Heimat.Bayern und im Zukunftsvertrag Landwirtschaft festgehalten. Ziel ist der Auf- und Ausbau regionaler

Wertschöpfung sowie der Schutz der Umwelt. Die Essensgäste sollen die Vorzüge von regionalen und ökologischen Lebensmitteln kennenlernen und somit soll die Akzeptanz für vorgenannte Produkte erhöht werden. Träger der Kita- und Schulverpflegung, v. a. Kommunen, werden über die Veranstaltungsreihe „Forum Kita- und Schulverpflegung – Träger unter sich“ direkt angesprochen und unterstützt.

Um Nachfrage und Angebot für regionale und bio-regionale Lebensmittel verstärkt zusammenzuführen, wurde die Online-Plattform „RegioVerpflegung“ geschaffen. Die Plattform vernetzt Erzeuger, Verarbeiter, Händler und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung.

Die Öko-Modellregionen unterstützen auf verschiedenen Ebenen bei der Steigerung des Anteils bio-regionaler Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung, insbesondere durch das BioRegio-Coaching der Sachgebiete Gemeinschaftsverpflegung, das in Zusammenarbeit mit den Öko-Modellregionen-Managern angeboten wird. Es unterstützt explizit bei dem Ziel, regionale Bio-Lebensmittel in die Gemeinschaftsverpflegung einzuführen. Die Heimatagenturen an den Bezirksregierungen unterstützen beim Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten auf Regierungsbezirksebene und vernetzen die Akteure, um Angebot und Nachfrage von regionalen Lebensmitteln zusammenzubringen.

Maßnahmen auf einen Blick:

bisher

- Bayerische Leitlinien Gemeinschaftsverpflegung
- Coachings in den Bereichen Kitaverpflegung, Schulverpflegung, Behörden- und Betriebsgastronomie sowie Seniorenverpflegung
- BioRegio-Coaching gemeinsam mit den Öko-Modellregionen
- Workshops, Informationsveranstaltungen und Fachtagungen für verantwortliche Akteure
- Forum „Kita- und Schulverpflegung – Träger unter sich“
- Online-Plattform „RegioVerpflegung“
- Informations- und Arbeitsmaterialien, wie bspw. Bayerischer Saisonkalender, Wegweiser zur Vergabe von Verpflegungsleistungen
- Wettbewerb „gut.gekocht.gewinnt“
- „Heimatteller“

zukünftig

- Spezielle Angebote für Kommunen als Träger von Verpflegungseinrichtungen
- Intensivere Zusammenarbeit mit Speisenanbietern
- Individuelleres und flexibleres Coaching- und Beratungsangebot
- Relaunch BioRegio-Coaching
- E-Learning-Angebote
- Angebote für den Bereich der Klinikverpflegung
- Verstärkte Maßnahmen zur Gästekommunikation in allen Settings
- Zertifizierung zu den Bayerischen Leitlinien
- Einführung des Online-Tools „Unser Schulessen“

HANDLUNGSFELD 3: Ernährungswirtschaft und Produktion



Priorisierte Zielgruppen der Ernährungswirtschaft und Produktion:

Kleinste, kleine und mittlere Unternehmen der bayerischen Land- und Ernährungswirtschaft, insbesondere:

- Direktvermarktung
- Ernährungshandwerk
- Ernährungswirtschaft
- Gastgewerbe
- Einzelhandel und
- Startups im Bereich „Food“

Ziele:

- „Lücken“ in der regionalen Wertschöpfungskette gezielt schließen
- Qualitätsprodukte durch effiziente Zertifizierung über die ganze Lieferkette transparent machen
- Mehr Wertschöpfung durch Wertschätzung und Genusskompetenz für hochwertige, regionale Lebensmittel schaffen
- Wettbewerbsfähigkeit in einem internationalen Umfeld erhalten und stärken
- Innovative, skalierbare Projekte regionaler Wertschöpfungsketten identifizieren und stärken
- Genusskompetenz durch Qualifizierung fördern
- Informationsfluss und Innovationsfähigkeit durch Vernetzung optimieren

Die bayerische Land- und Ernährungswirtschaft ist mit einem Umsatz von rund 57,9 Mrd. Euro ein bedeutender Wirtschaftsfaktor für Bayern. Der Absatz erfolgt zu fast 60 Prozent innerhalb Bayerns, zu über einem Fünftel in anderen deutschen Bundesländern, zu rund 16 Prozent im EU-Binnenmarkt und zu knapp 5 Prozent in Drittländern.

Das wichtigste Ziel ist, die bayerische Land- und Ernährungswirtschaft auch zukünftig in einem internationalen Umfeld wettbewerbsfähig zu halten. Die Maßnahmen dafür sind so vielfältig wie die Verbraucherwünsche und Märkte. Beispielsweise leisten die Programme „Marktstrukturförderung“ (MSF) und „Verarbeitung und Vermarktung regionaler Erzeugnisse“ (VuV-regio) einen Beitrag zum Erhalt der Wettbewerbsfähigkeit, unterstützen aber gleichzeitig auch

das Ziel, passgenau „Lücken“ in regionalen Wertschöpfungsketten auf Ebene der Bündelung landwirtschaftlicher Urprodukte, also der Verarbeitung, zu schließen.

Das StMELF ist zudem Initiator und Zeichenträger für die von der EU anerkannten Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramme „Geprüfte Qualität – Bayern“ und „Bayerisches Bio-Siegel“ und unterstützt die über 50 bayerischen Erzeugnisse mit geschützten geografischen Angaben (g.g.A.) bzw. geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) unter der Marke „WeltGenussErbeBayern“.

Insbesondere die bayerischen Qualitäts- und Herkunftszeichen „Geprüfte Qualität – Bayern“ sowie „Bayerisches Bio-Siegel“ sind bei den bayerischen Verbraucherinnen und Verbrauchern sehr bekannt und genießen – nicht zuletzt aufgrund ihrer regionalen Wertschöpfungstiefe und der staatlichen Trägerschaft - eine hohe Wertschätzung. Sie sichern durch ihre hohe Beliebtheit den Marktzugang für unsere heimischen Landwirte und Verarbeiter und führen so auch zu Erlösvorteilen für bayerische Landwirte. Sie werden stetig entlang der Markterfordernisse (bspw. Kompatibilität mit anderen, am Markt etablierten Systemen wie GVO-frei oder Haltungsstufen) weiterentwickelt und verbessert. Flankiert wird diese Entwicklung durch die zunehmende Integration der Qualitätsprogramme in bestehende Förderprogramme.

Bayern zeichnet sich sowohl durch seine hochwertigen, traditionellen Lebensmittel aus als auch durch den Erfindergeist bzw. die hohe Innovationskraft bayerischer Ernährungshandwerker und Lebensmittelhersteller. Das Handlungsfeld „Ernährungswirtschaft und Produktion“ am Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) arbeitet daher schwerpunktmäßig im Spannungsfeld zwischen „Innovation und Tradition“. Am Cluster Ernährung am KErn werden gemeinsam mit lokalen Akteuren innovative, skalierbare Projekte regionaler Produktion identifiziert, fachlich begleitet und gestärkt.

Durch die neue Dachmarke „Genuss Bayern“ wird mehr „Wertschöpfung durch Wertschätzung“ für hochwertige, regionale Lebensmittel geschaffen. Sie baut auf der „Premiumstrategie für Lebensmittel“ auf: Die „Genussakademie Bayern“, die ausgezeichneten „GenussOrte“ und die besonderen, regionalen Wertschöpfungsketten – die „GenussSchätze Bayern“ – sind die zentralen Bausteine.

Den Fleischbereich, der sich gerade im Umbruch befindet, begleitet das StMELF auf zahlreichen Ebenen: Beginnend von Förderprogrammen zur Stärkung der Verarbeitung und Vermarktung „VuVregio“ und „Marktstrukturförderung“ über branchenspezifische Wettbewerbe und Auszeichnungen (Bayerischer Staatsehrenpreis für das Metzgerhandwerk, Kampagne „Deine regionalen Genusshandwerke“) bis hin zu gezielten Projektförderungen und der Initiierung von starken regionalen Verbänden (Wertschöpfungsketten). Auch die hälftige Finanzierung des StMELF im Rahmen der Neuordnung der Fleischhygienegebühren leistet einen

wichtigen Beitrag, kleine regionale Schlachtstätten kostenmäßig zu entlasten. Von der Neuordnung werden ca. 95 Prozent der bayerischen Schlachtstätten in Bayern profitieren – überwiegend selbstschlachtende Metzgereien.

Auch ist der Export für viele Mittelständler ein wichtiges Standbein, weshalb das StMELF mit einem umfassenden Programm exportorientierte bayerische Hersteller bei der Erschließung und Intensivierung von Vertriebswegen ins Ausland unterstützt.

Dem StMELF ist es dabei bei allen Aktivitäten ein wichtiges Anliegen, die Vernetzung innerhalb der Branche und den zielgerichteten Informationsfluss zwischen relevanten Akteuren zu optimieren und so „den Machern“ der bayerischen Land- und Ernährungswirtschaft auch weiterhin ein optimales Innovations- und Wettbewerbsumfeld zu bieten.

Maßnahmen auf einen Blick

bisher

- Bayerische Staatsehrenpreise für das Metzgerhandwerk
- Kampagne „Deine regionalen Genusshandwerke“
- Initiierung von starken regionalen Verbänden (Wertschöpfungsketten) und damit weniger Austauschbarkeit z. B. Strohschwein
- Projektförderung für ein digitales Anliefermanagement (Bereich: Schweinefleisch).

zukünftig

- Weitere Optimierung der Förderkonditionen in der Marktstrukturförderung für Unternehmen der Verarbeitung und Vermarktung
- Weitere Optimierung der Förderkonditionen im Landesprogramm „Maßnahmen zur Förderung der Verarbeitung und Vermarktung“ (VuVregio)
- Kontinuierliche Integration der von der EU anerkannten Qualitätssysteme (bspw. „Geprüfte Qualität – Bayern“) in bestehende Förderprogramme (BayProTier, VuVregio, Marktstrukturförderung)
- Weiterer Ausbau der Kompatibilität mit anderen, am Markt etablierten Programmen (bspw. GVO-frei, Haltungsformen)
- Zielgruppenspezifische Absatzförder- und Kommunikationsmaßnahmen
- Beitrag zur Finanzierung der Neuordnung der Fleischhygienegebühren (bis zu 5 Mio. Euro jährlich, je hälftig durch StMUJ/StMELF)

HANDLUNGSFELD 4: Forschungs- und Wissensmanagement



Priorisierte Zielgruppen des Forschungs- und Wissensmanagement:

- Forschungseinrichtungen
- Multiplikatorinnen und Multiplikatoren im Bereich Ernährung
- Ernährungshandwerk und -wirtschaft
- Landwirtschaft

Ziele:

- Interdisziplinäre Zusammenarbeit der verschiedenen Akteure aus Forschung, Ernährungswirtschaft und Ernährungsbildung fördern
- Wissenschaftlich gesicherte Erkenntnisse aufbereiten und weitergeben
- Forschungsprojekte zu ausgewählten Fragestellungen auf dem Gebiet der Ernährung in Bayern initiieren und begleiten

Heutzutage stehen Informationen in großer Fülle zur Verfügung. Unterschiedliche Akteure aus Wissenschaft, Wirtschaft, Gesellschaft und Politik generieren Wissen unter dem Fokus der jeweiligen Interessen. Eine neutrale Erfassung, fachliche Aufbereitung und der allgemeinverständliche Transfer der relevanten Erkenntnisse ist das Hauptanliegen staatlichen Forschungs- und Wissensmanagements. Darüber hinaus ist es Aufgabe des StMELF Forschungsfragen zu klären, die sich auf die regionalen Verhältnisse in Bayern beziehen.

Mit dem Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) wurde eine eigene Einrichtung im Geschäftsbereich des StMELF geschaffen, um der Komplexität dieser Aufgabe auf dem Gebiet der Ernährung gerecht zu werden. Der Ressortforschungsrahmen 2024 – 2028 des StMELF dient als Grundlage der Forschungsausrichtung und ist gleichzeitig Richtschnur für die Forschungsförderung im Zeitraum 2024 – 2028. Mit einer eigenen Mission „Gesunde Ernährung und alternative Proteinquellen“ hebt der Ressortforschungsrahmen des StMELF die Bedeutung der Forschung auf dem Gebiet der Ernährung hervor. In Bayern stehen zudem eine Reihe von Forschungseinrichtungen zur Verfügung, die über die Landesgrenzen hinaus bundesweit herausragend sind. Von dieser Konstellation profitierte beispielsweise die großangelegte Bayerische Verzehrstudie III, die deutschlandweit einzigartig ist. Seit der letzten Erhebung zum Ernährungsverhalten und zum

Lebensmittelverzehr der bayerischen Bevölkerung sind über 20 Jahre vergangen. Das StMELF hat das KErn beauftragt, gemeinsam mit der Ludwig-Maximilians-Universität München, der Technischen Universität München sowie der Universität Augsburg die 3. Bayerische Verzehrstudie anzustoßen, um eine aktuelle Datengrundlage für Bayern zu schaffen. Auch mit dem Forschungsgegenstand „Strukturanalyse für die Gemeinschaftsverpflegung“ gilt es, die Lücke in der Datenlage zu schließen und auf Basis einer belastbaren Datengrundlage, Ableitungen für Handlungsziele zu schaffen.

Ein weiteres, relevantes Forschungsfeld für Bayern betrifft den wissenschaftlichen Erkenntnisstand zum Gesundheitswert von ausgewählten Lebensmitteln zu analysieren und zu aktualisieren. Dabei werden insbesondere Lebensmittel aufgegriffen, die in öffentlichen Debatten über Ernährung kontrovers diskutiert werden. Mit dem Forschungsprojekten „Update: Milch“ – Auswirkungen des Konsums von Milch und Milchprodukten auf das Entstehen von Erkrankungen – und „ReBIOdiscover“ – Wiederentdeckung alter Getreidesorten - wurde die Studienlage zum Gesundheitswert für jeweils ein tierisches und pflanzliches Lebensmittel ermittelt.

Die aktuelle Studienlage zur „Zukunft Ernährung“ war dem StMELF ein besonderes Anliegen. In dem Pilotvorhaben „Zukunft Ernährung – Alternative Proteinquellen“ trug das KErn schon früh wissenschaftliche Aussagen über Chancen und Barrieren alternativer Proteinquellen entlang der Wertschöpfungskette zusammen.

Für das StMELF ist es von übergeordneter Bedeutung, dass gesicherte Forschungserkenntnisse auf unterschiedlichen Wegen mit einer neutralen und objektiven Darstellung zu Multiplikatorinnen und Multiplikatoren in der Ernährung und zu den Verbraucherinnen und Verbrauchern gelangen. Für diesen Brückenschlag hin zum Wissensmanagement / Wissenstransfer hat das KErn im Wesentlichen drei Tools geschaffen, die über verschiedene Medienformate verfügen:

- Wissenschaftlicher Dienst
- Ernährungsradar
- Faktencheck Ernährung

Der wissenschaftliche Dienst am KErn gibt im Auftrag des StMELF verlässliche und unabhängige Stellungnahmen und Einschätzungen zu aktuellen und gehypten Ernährungsthemen ab. Aber auch eigens aufgegriffene Themen, die ihren Niederschlag in kurzen griffigen Faktenblättern finden, zeichnen den wissenschaftlichen Dienst aus.

Häufig sind letztgenannte Faktenblätter auch die Grundlage für Beiträge auf der onlinebasierten Wissensplattform „Ernährungsradar“ und gelangen so indirekt an Meinungsbildner wie Fachjournalistinnen und Fachjournalisten, Multiplikatorinnen und Multiplikatoren sowie

Verbraucherinnen und Verbraucher. Im Jahr 2023 wurde das Portal „Ernährungsradar“ online geschaltet, das neben Dossiers zu ausgewählten und teils kontrovers diskutierten Ernährungsthemen auch Lerninhalte, Rezensionen und Informationsangebote in den drei Formaten E-Thema (Recherche-Plattform für Journalistinnen und Journalisten unter Einbindung Expertinnen und Experten), E-Test (Prüft Beiträge vom Buch bis zu Influencer-Blogs für alle Interessierten) und E-Tutor (Multimediale Beiträge für breitere Zielgruppen) an den jeweiligen Adressaten bringt.

Das KErn startete im Jahr 2022 ein neues digitales Dialogformat mit dem Titel „Faktencheck Ernährung“. Der Live-Talk präsentiert für eine Stunde Ernährungsfakten aus erster Hand. Dabei können Bürgerinnen und Bürger zu ausgewählten Themen Expertinnen und Experten befragen.

Weitere Formate im Rahmen des Wissensmanagement und Wissenstransfer sind die zahlreichen Veranstaltungen, Kongresse, Tagungen, Symposien und Fachforen, auf denen der Austausch und die Vernetzung unter den Akteuren in Bayern gefördert wird. Selbstverständlich leisten gerade unsere Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten auf dem Gebiet der Ernährung den Wissenstransfer hin zu den bayerischen Bürgerinnen und Bürgern, aber auch zu den Fachkräften in der Gemeinschaftsverpflegung. (Dazu siehe Handlungsfeld Ernährungsbildung und Information / Gemeinschaftsverpflegung).

Das StMELF hat als oberste Dienstbehörde koordinierende Funktion für den Bereich Forschungs- und Wissensmanagement, indem ernährungspolitische Themen und Herausforderungen frühzeitig auf fachlicher Ebene adressiert und Lösungsansätze erarbeitet werden. Dazu erfasst das StMELF durch jährliche Haushaltsbefragungen und Erfassungen des Lebensmittelkonsums das Ernährungsverhalten in Bayern. Wesentliche Erkenntnisse zu aktuellen Ernährungstrends werden zudem im jährlich erscheinenden BayERN-Report veröffentlicht.

Maßnahmen auf einen Blick

bisher

- Forschungsprojekte, z.B. Bayerische Verzehrstudie III
- Forschungsprojekte zum Gesundheitswert ausgewählter Lebensmittel
- Aktueller Forschungsstand zu alternativen Proteinquellen
- Pilotprojekt Ernährungsradar
- Recherche zu aktuellen Ernährungsthemen durch den Wissenschaftlichen Dienst
- Kongresse und Symposien, z. B. Zukunftskongress
- Digitalprojekte, z. B. App-Trilogie für Schwangere

zukünftig

- Jährlich erscheinender BayERN-Report
- Strukturanalyse für die Gemeinschaftsverpflegung
- Ernährungsradar vom Projekt hin zur Online-Plattform
- Studie zum Ernährungsstatus von Kindern und Jugendlichen im Alter von 3 bis 17 Jahren in Bayern

HANDLUNGSFELD 5: Förderung²



Priorisierte Zielgruppen der Förderung:

- Verbraucherorganisationen
- Verbände
- Kinder der Jahrgangsstufen 1 bis 4 in Grund- und Förderschulen
- Kinder ab 3 Jahren bis zum Schuleintritt in Kindergärten und Häusern für Kinder

Ziele:

- Ernährungskompetenz in der Bevölkerung und ein gesundheitsförderliches Ernährungsverhalten etablieren
- Transparenz über den Lebensmittelmarkt für Verbraucherinnen und Verbraucher schaffen
- Schülerinnen und Schüler zu nachhaltiger und gesunder Ernährung motivieren und Zusammenhänge von Ernährung und Umwelt aufzeigen
- Verzehrgewohnheiten bei Kindern auf eine gesundheitsförderliche Ernährung ausrichten
- Anteil an Obst, Gemüse sowie Milch und Milchprodukten in der Ernährung nachhaltig erhöhen
- Wertschätzung für Lebensmittel steigern

Projektförderung der Verbraucherverbände im Bereich Ernährung

Das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus arbeitet beim Thema Ernährungs- und Verbraucherbildung mit ausgewählten externen Partnern zusammen, die neutrale und verlässliche Informationen frei von kommerziellem Interesse bieten. In Bayern stehen dafür die beiden großen Verbraucherverbände, die Verbraucherzentrale Bayern e.V. (VZ) und der VerbraucherService im Katholischen Deutschen Frauenbund (VSB). Gemeinsam mit dem Netzwerk Haushalt – Deutscher Hausfrauenbund e.V. erhalten diese drei Verbände Projektmittel für Sach- und Personalaufwand und ergänzen das staatliche Angebot in der Ernährung.

² Die aufgeführten Fördermaßnahmen und Förderprogramme stehen in Einklang mit nachgenannten Zielgruppen und Zielen. Die Förderprogramme im Rahmen der Ernährungswirtschaft sind im Handlungsfeld Ernährungswirtschaft und Produktion thematisiert und werden im Handlungsfeld 5 nicht weiter präzisiert.

Verbraucherzentrale Bayern und VerbraucherService Bayern als überwiegend öffentlich finanzierte und gemeinnützige Organisationen haben das Ziel, Verbraucher in ihren Fragen des privaten Konsums zu informieren, zu beraten und zu unterstützen. Konkret verwenden sie die bereitgestellten Projektmittel, um einerseits einen mit dem StMELF abgestimmten Themenschwerpunkt in der Ernährung zu konzipieren und entsprechende Bildungsmaßnahmen dafür umzusetzen als auch bewährte Angebote im Rahmen der Ernährungsbildung und Ernährungsinformation (Stichwort „Ernährungskompetenz stärken“) für unterschiedliche Zielgruppen vorzuhalten.

Das Netzwerk Haushalt – Deutscher Hausfrauenbund e.V., eine Verbraucherorganisation mit langer Tradition und einem ausgeprägten Schwerpunkt auf Ernährungspraxis, wirkt aktuell an den Standorten Augsburg und Erlangen. Ihre Beratungsangebote in den Beratungsstellen vor Ort, aber auch auf Verbrauchermessen und bei Aktionstagen werden ebenfalls staatlich gefördert.

Projektförderung Landfrauen machen Schule

Mit dem Projekt „Landfrauen machen Schule“ lernen Schülerinnen und Schüler aus Grund- und Förderschulen die Grundlagen einer gesundheitsförderlichen Ernährung mit regionalen Lebensmitteln kennen. Alleinstellungsmerkmal von „Landfrauen machen Schule“ ist es, dass Unterrichtseinheiten im Klassenzimmer und auf dem Bauernhof stattfinden. Auf dem landwirtschaftlichen Betrieb erfahren die Schülerinnen und Schüler, wo Lebensmittel herkommen, wie sie erzeugt werden und welchen besonderen Wert regionale Lebensmittel haben.

Beim Projekt „Landfrauen machen Schule“ erwerben jährlich 5.000 Kinder und Jugendliche seit mehr als 20 Jahren Kompetenzen, um als mündige Verbraucherinnen und Verbraucher zu wissen, worauf es bei Auswahl, Lagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln ankommt. Projektträger ist das Bildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes, dem die Projektmittel jährlich zur Projektumsetzung bereitgestellt werden.

EU-Schulprogramm

Bereits im Kindergarten- und Grundschulalter soll der Grundstein für eine gesundheitsförderliche Ernährung gelegt und eine hohe Wertschätzung für Lebensmittel erreicht werden. Gegenstand des EU-Schulprogramms ist die Belieferung von teilnahmeberechtigten Einrichtungen mit Obst, Gemüse, Milch und Milchprodukten, um so den Verzehr dieser Lebensmittelgruppen bei Kindern möglichst früh und dauerhaft zu erhöhen. Bayern finanziert das Programm zusätzlich mit Landesmitteln.

Förderfähige Milch und Milchprodukte sind beispielsweise pasteurisierte Milch, ESL-Milch, H-Milch, auch Ziegen- und/oder Schafmilch, jeweils ab Fettstufe 1,5 Prozent, Reine Buttermilch,

Joghurt, natur, mind. 1,5 Prozent Fettstufe, ausgewählte Käsesorten und Speisequark. Zusätze von Zucker, Fett, Salz, Süßungsmitteln, Früchten und Fruchtzubereitungen, Stabilisatoren, Gelatine, Pektine sind nicht erlaubt. Das Sortiment für förderfähige Obst- und Gemüsearten ist reichhaltig. Ein abwechslungsreiches Angebot mit Erzeugnissen aus regionaler Erzeugung und mit saisonalem Bezug soll bevorzugt eingesetzt werden. Die Verwendung ökologisch erzeugter Produkte wird ausdrücklich begrüßt. Zudem verpflichten sich die am EU-Schulprogramm teilnehmenden Einrichtungen zur Durchführung von pädagogischen Begleitmaßnahmen. Kindergärten und Häuser für Kinder müssen den Bayerischen Bildungs- und Erziehungsplan im Kindergartenalltag aktiv umsetzen. Schulen müssen mindestens das Programm „Voll in Form“ im Schulalltag aktiv umsetzen.

Flankierende Maßnahmen und das Vorbild des Erziehungs- und Lehrpersonals unterstützen die erfolgreiche Umsetzung des Programms und das Erreichen der angestrebten Verhaltensmuster.

Maßnahmen auf einem Blick

bisher

- Projektförderung der Verbraucherverbände
- Projektförderung Landfrauen machen Schule
- EU-Schulprogramm

zukünftig

- EU-Schulprogramm: Ausbau flankierender Maßnahmen

Ausblick

Auch wenn Expertinnen und Experten sowie Fachleute sich heute einig sind, dass die derzeit vorherrschenden Ernährungsthemen, klimaverträgliche Ernährung und nachhaltige Ernährung, auch in Zukunft im Fokus stehen werden, so unterliegen auch diese Themen einer sich schnell wandelnden Zeit.

Schon jetzt zeichnen sich neue Themengebiete ab, bei denen staatliches Handeln gefragt sein könnte. Die Studie zur Gesundheit von Kindern und Jugendlichen in Deutschland (KIGGS) zeigt den Zusammenhang zwischen niedrigem sozioökonomischem Status und Übergewicht bei Kindern. Diese Feststellung ist nicht neu, aber mit schwindender Kaufkraft kann sich dieser gesundheitlich bedenkliche Zustand bei Kindern rasch verschärfen.

Die „Künstliche Intelligenz“ wird ihre Spuren auch in der Ernährungsaufklärung hinterlassen. Die Herausforderung zwischen Mythen und Wahrheit zu unterscheiden, wird sich im Bereich Ernährung zuspitzen. Hier können neutrale Einrichtungen, wie der Staat, eine noch größere Rolle spielen.

Die Gratwanderung zwischen Wandel und Beständigkeit wird auf dem Gebiet der Ernährung eine Herausforderung bleiben. Die vorliegende Ernährungsstrategie für Bayern ist nicht in Stein gemeißelt. Sie soll als Richtschnur aufzeigen, wo Bayern auf dem Gebiet der Ernährung derzeit seine Schwerpunkte setzt. Diese müssen flexibel und in kürzeren Abständen als bisher angepasst werden. Das, was heute Bestand hat, kann morgen hinfällig sein. Bayern fährt mit seiner Ernährungsstrategie auf Sicht. Die Leitziele können sich ändern, neue Handlungsfelder können hinzukommen oder sich in ihrer Bedeutung verschieben. Taktgeber sind gesellschaftspolitischen Veränderungen. Diese genau zu beobachten und zwischen kurzfristigen Trends und längerfristigen Entwicklungen zu unterscheiden, wird maßgeblich für die Anpassung der Ernährungsstrategie in Bayern sein.