In der Stadt findet das Gute Leben statt

Bonn im Wandel

Eine Vision des Netzwerks Essbare Stadt & Urbane Gärten

Gesellschaftliche Zukunftsvisionen:
In der Stadt findet das gute Leben statt (Nachhaltigkeit und Ästhetik)
Es gibt eine starke Verbindung von Stadt und Land
Ernährung wird Verbindung von Träumen und sozialem Leben
Es gibt Zugang zu gutem Essen für alle, unabhängig von Einkommen
Allen soll es gelingen, sich aus der eigenen Region zu ernähren
Essbare Plätze werden zu Treffpunkten des Austausches und der Begegnung
Überall gibt es vielfältiges Gemüse, das wertgeschätzt wird.
Es gibt spezielle Pflanzenzüchtungen für Balkon und urbane Gärten

Veränderungen auf Verwaltungsebene:
Die Region öffnet Flächen für eine vielfältige Kultur/ Esskultur
Es gibt mehr ÖPNV und viel Ruhe
Es gibt Obstwiesen mit Hängematten, öffentlichen Baumhäusern und Leitern

Individuelle Aktionen:
Baumscheiben werden mit schönen und essbaren Pflanzen bepflanzt
Eigene Balkonerdbeeren wachsen
Menschen verkaufen Gartenüberschüsse vor der Haustür
Eigene Bienen halten und eine eigene Käserei haben
Alle können in den Garten gehen und Obst und Gemüse essen, das super schmeckt
Alte Konservierungstechniken werden wiederbelebt

Erste strukturelle Veränderungen:
Es gibt eine Agentur, die Erzeuger und Verbraucher zusammenbringt, die die Erzeuger berät und Verbraucher informiert.
Mehr kleinteiliges, vielfältiges Nahrungsgewerbe (Bäcker, Milchladen, Käserei, etc.) entsteht
Es gibt mehr regionales Obst und Gemüse und Milchprodukte
In der Nähe von Flüchtlingsheimen entstehen Gärten
Es gibt ganz selbstverständlich Komposttoiletten und Außenduschen überall

Fakten zur Essbaren Stadt

Bonn im Wandel

- **Die Essbare Stadt ist klimafreundlich**: Essbare Städte sind nicht nur attraktiv, gesund und lecker sondern auch sinnvoll. Nach einer Studie der niederländischen RUAF-Stiftung kann man pro Jahr 16 Millionen Transportkilometer sparen wenn man für eine Stadt von ca. 350.000 Einwohnern rund 20 % der Lebensmittel lokal erzeugt, das entspricht dem Energieverbrauch von 11.000 Haushalten im Jahr. Der Anteil der Selbstversorgung kann aber auch noch erhöht werden: In Shanghai beispielsweise strebt man einen Selbstversorgungsgrad von 60 Prozent bei Gemüse, 90 Prozent bei Eiern, 50 Prozent bei Geflügel- und Schweinefleisch sowie 90 bis 100 Prozent bei Milch an.
- **Essbare Beete sind nicht teurer:** Die Anpflanzung von "Wechselflor" also Blumen die mehrmals jährlich ausgetauscht werden nach dem Motto: "Erst Stiefmütterchen, dann fleißige Lieschen" kostet 58 Euro pro m^2, Gemüsepflanzen hingegen 15 Euro pro m^2. Nur Rasen ist günstiger.
- **Öffentliche Kantinen können Vorbilder sein**: Die Stadt Kopenhagen hatte im Jahr 2007 beschlossen eine fröhliche gesunde und nachhaltige Ernährungskultur zu schaffen. In den 900 öffentlichen Kantinen, der Stadt, die jeden Tag insgesamt 60.000 Mahlzeiten servieren, sind mittlerweile 75 % der Lebensmittel aus ökologischem Anbau. In Brasilien wiederum gibt es ein Gesetz, das jedem Kind das Recht auf ein Schulessen zuspricht. Dieses Essen muss zu 70 % aus frischen Lebensmitteln zubereitet werden und zu 30 % aus der regionalen Produkten.
- **Oberbürgermeister Jürgen Nimptsch hat 2013 die Bonn Declarations of Mayors,** des Weltbürgermeisterrates zum Klimawandels unterzeichnet, darin heißt es: „*Wir fordern Stadt- und Kommunalverwaltungen auf,* ***stadtweite, ganzheitliche und ökosystembasierte Systeme zur Lebensmittelerzeugung zu entwickeln und einzurichten****, die eine Lebensmittelversorgung sichern, dazu beitragen die Armut in den Städten zu beseitigen, die Biodiversität in Städten zu schützen und zu verbessern und die integriert sind in Entwicklungskonzepte zur Stärkung der Widerstandsfähigkeit (Resilienz) und Anpassungsfähigkeit vor Ort*".