

- 2 -

Klimafreundliche Ernährung: Stuttgarter Klima-Innovationsfonds fördert zwei Projekte

Wie können wir Essen retten, bevor es im Müll landet – und dafür sorgen, dass noch mehr Menschen Zugang zu gesunden und nachhaltigen Mahlzeiten haben? Mit gleich zwei neuen Projekten setzt die Stadt Stuttgart ein Zeichen für klimafreundliche Ernährungskultur. Der Ausschuss für Klima und Umwelt hat am Freitag, 26. September, die Förderung für das „Food Rescue Center“ sowie für einen Beratungs-Booster für Stuttgarter Großküchen beschlossen. Insgesamt fließen damit über 400.000 Euro aus dem Klima-Innovationsfonds in Initiativen, die Lebensmittelverschwendung verringern und klimafreundliche Ernährungsweisen in der Stadt stärken sollen.

„Supp_optimal – Essen für alle“

221.000 Euro soll das Projekt „Supp_optimal – Essen für alle“ aus dem Stuttgarter Klima-Innovationsfonds erhalten. Aktuell landet rund ein Drittel aller Lebensmittel weltweit im Abfall. Das belastet unsere Umwelt und verschwendet Ressourcen, die für die Produktion, den Transport und die Verpackung notwendig sind. Das Projekt der Bürgerstiftung Stuttgart setzt an genau diesem Punkt an und rettet Lebensmittel, die sonst im Müll landen würden. Die Bürgerstiftung Stuttgart baut auf einer erfolgreichen Vorarbeit auf. Seit dem Jahr 2020 organisiert die Bürgerstiftung gemeinsam mit „Harrys Bude“ eine Essensausgabe im öffentlichen Raum für Bedürftige. In den letzten Jahren hat die Bürgerstiftung auch Lange Tafeln und „Food Rescue Dinners“ veranstaltet, um auf die Lebensmittelverschwendung hinzuweisen. Auch die Nachfrage nach Caterings, die aus überschüssigen Lebensmitteln zubereitet wurden, hat die Bürgerstiftung probeweise bedient.

Alle Aktivitäten eint das Ziel, Lebensmittel zu „retten“, wo sie zu viel sind (etwa auf Wochenmärkten oder auf dem Großmarkt), sie zu vollwertigen Mahlzeiten zu verarbeiten und dorthin zu bringen, wo sie gebraucht werden. Dieser Ansatz wird mit Unterstützung des Stuttgarter Klima-Innovationsfonds jetzt noch größer und professioneller gemacht: In einem zentralen Food Rescue Center werden – zusätzlich zu den dezentralen Ausgabestellen – gerettete Lebensmittel gelagert, verarbeitet und ausgegeben. Hierfür will die Bürgerstiftung eine Küche mit Speiselokal anmieten und nutzen. Auch die ehrenamtlich getragene Supp_optimal-Essensausgabe für Bedürftige kann so gestärkt und weiter ausgebaut werden.

Im neuen Food Rescue Center werden bei so genannten „Rescue Lunches“ und „Rescue Dinners“ gerettete Lebensmittel serviert. Durch Caterings werden diese Mahlzeiten ganzjährig für Veranstaltungen und Unternehmen verfügbar. Die Landeshauptstadt unterstützt mit dem Zuschuss den Aufbau des Projekts, also die Anschubfinanzierung, bis sich das Food Rescue Center wirtschaftlich selbst trägt. Hauke Diederich, Projektleiter des Stuttgarter Klima-Innovationsfonds: „Hier wird aus überschüssigem Gemüse nicht nur eine warme Mahlzeit, sondern ein Modell, wie Klimaschutz, soziales Engagement und Unternehmergeist Hand in Hand gehen.“

- 3 -

Supp_optimal zeigt, dass Essen retten nicht bei der Suppenküche enden muss – es hat das Potenzial zum Geschäftsmodell und kann vielen Menschen in Stuttgart direkt zugutekommen.“

„Stuttgart is(s)t klimafreundlich“

196.000 Euro soll das Projekt „Stuttgart is(s)t klimafreundlich“ aus dem Stuttgarter Klima-Innovationsfonds erhalten. Das Ziel: Millionen Mahlzeiten gesünder und nachhaltiger zu machen – in enger Partnerschaft mit mehr als einem Dutzend interessierter Großküchen. Das Projekt der Karle/Millisterfer GbR setzt auf einen nachhaltigen, sichtbaren und systemisch verankerten Ansatz, der Speiseplananalyse, Rezeptentwicklung, Schulungen für das Küchenteam sowie die Einführung eines Monitoringsystems kombiniert. Das Innovative: Die Umsetzung gemeinsam mit den Mitarbeitenden vor Ort im laufenden Betrieb. Diese enge Zusammenarbeit mit den Großküchen und Kantinen eröffnet die Chance, gesundes und nachhaltiges Essen in den Kantinen noch einfacher und attraktiver zu machen. Nebenbei werden die Treibhausgasemissionen der Verpflegung durchschnittlich um 14 Prozent gesenkt.

Projektleiter Hauke Diederich fasst zusammen, was die Jury, den Stuttgarter Klima-Innovationsrat, besonders überzeugt hat: „Das Projekt kann Vorbildcharakter weit über Stuttgart hinaus haben: Was hier gelingt, lässt sich auf Kantinen in ganz Deutschland übertragen. Wenn Millionen Mahlzeiten gesünder und nachhaltiger werden, ist das Klimaschutz im Alltag – sichtbar auf jedem Kantinenteller.“

Mehr zum Stuttgarter Klima-Innovationsfonds

Der Stuttgarter Klima- Innovationsfonds ist in Europa der größte kommunale Innovationsfonds für das Klima. Die Förderung ist ergebnisbasiert und wird nur ausbezahlt, wenn die versprochenen Ergebnisse erreicht werden. Das gesamte Fördervolumen beträgt über 20 Millionen Euro. Seit 2022 wurden bereits 75 Projekte gefördert, die Klimaschutz- und Klimaanpassungs-Maßnahmen in Stuttgart umsetzen. Der Stuttgarter Klima- Innovationsrat, ein interdisziplinäres Expertengremium, bewertet alle eingereichten Projekte und wählt sorgfältig aus. Die Förderentscheidung trifft der Gemeinderat. Derzeit läuft die Bewerbungsrunde für alle Förderlinien. Wirtschaft, Wissenschaft und Zivilgesellschaft können noch bis zum 31. Oktober online einen Antrag stellen. Mehr unter: <https://jetztklimachen.de/innovation>
