



"Die Aktionstage im Herbst in Köln"

- Eine Dokumentation -



INHALTSVERZEICHNIS

Grußwort	04
Hintergründe zur Initiative	06
Auftaktveranstaltung	10
Veranstaltungsberichte	15
Weltbaustelle NRW Fairtradenight ChangeMakerSpace Erntedankfest Regionale Woche im LVR-Betriebsrestaurant Kölner Talkgottesdienst Schülerakademie Fit4Food – Food4Fit! Jedes Ma(h)l lecker und gesund! Met Jenoß durch de Dach! Kräuter mit allen Sinnen erleben! Veranstaltungsreihe im Sommerladen Ausstellung "Lebensmittelverschwendung und Wertschätzung" Projekt Mehrwert NRW	16 17 18 19 20 21 22 23 24 26 27 28 29
Partnerorganisationen und -unternehmen	30
Veranstaltungen der Partnerorganisationen und -unternehmen	34
Improceum	12

LIEBE MITBÜRGERINNEN UND MITBÜRGER,



als ich Kind war, wäre es schlicht und einfach unanständig gewesen, das Pausenbrot, das unsere Eltern uns auf den Schulweg mitgegeben haben, in den Müll zu werfen. Pro Jahr landen aber heute in Europa fast 90 Mio. Tonnen Lebensmittel auf dem Müll. In Deutschland sind es jährlich mindestens 11 Millionen Tonnen. Ein Blick in die Welt macht den Skandal der Lebensmittelverschwendung noch deutlicher: In diesem Moment leidet über eine Milliarde Menschen an Hunger. 11 Millionen Kinder unter 5 Jahren sterben Jahr für Jahr aufgrund von Nahrungsmangel. Bis zum Ende des Jahrhunderts müssen etwa 10 Milliarden Menschen ernährt werden.

Es gibt bei Lebensmitteln aber nicht nur eine Wertschöpfungskette, sondern auch eine Wertschätzungskette. Darüber müssen wir in unserer Gesellschaft viel mehr als bisher ins Gespräch kommen. Hier sehe ich nicht nur die Landwirtschaft, die verarbeitende Industrie und den Lebensmittelhandel in der Verantwortung. Am Ende der Wertschätzungskette stehen wir, die Verbraucherinnen und Verbraucher. Nur gemeinsam kann die Wegwerfkultur von Lebensmitteln beendet werden.

In diesem Jahr hat unser Bundesland den Vorsitz der Verbraucherschutzministerkonferenz; eine gute Gelegenheit, die Wertschätzung von Lebensmitteln zu einem Schwerpunktthema zu machen.

Die Wertschätzung von Lebensmitteln ist eng verbunden mit dem nachhaltigen Konsumverhalten der Verbraucherinnen und Verbraucher. Unser Einkaufszettel ist eine kleine "Regierungserklärung": Wer auf regionale Produkte setzt, stärkt Produzenten und Händler vor Ort und bekommt für sein Geld oft sogar mehr, als wenn er sich für Lebensmittel von weit her entscheidet. Das Brot beim Handwerksbäcker um die Ecke mag etwas mehr kosten, aber dafür schmeckt es gut, nämlich "nach Heimat". Obst und Gemüse aus dem eigenen Garten oder direkt vom Erzeuger in der Nähe wird oftmals ganz besonders geschätzt. Auch die Supermarktprodukte, die aus der Region stammen, und deren Herstellungswege man kennt, werden gern und bevorzugt gekauft.

Mit "Köln isst joot – Aktionstage nachhaltige Ernährung" hat sich die Gelegenheit geboten, den Bürgerinnen und Bürgern der Stadt Köln und auch den Unternehmen vor Ort Wege aufzuzeigen, wie ein nachhaltiges Konsum- und Produktionsverhalten möglich ist. Wertschätzung von Lebensmitteln ist für mich eng verbunden mit nachhaltigem Konsumverhalten auf ganz verschiedenen Ebenen.

Wir haben uns mit vielfältigen Veranstaltungen rund um die gute und gesunde Ernährung bewusst an sehr unterschiedliche Zielgruppen gewendet. Mit den Aktionstagen wollten wir einen Schritt hin zu einer neuen Wertschätzungskultur gehen. Viele Kölner und überregionale Akteure, Unternehmen, Organisationen und Vereine waren bei "Köln isst joot" dabei.

Johannes Remmel

Minister für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Naturund Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

LIEBE LESERINNEN UND LESER,



heute sehen wir unsere Nahrung mit anderen Augen. Unser Essen soll nicht nur satt machen, es soll auch appetitlich aussehen und schmecken. Zugleich soll es unserer Gesundheit gut tun, bezahlbar und möglichst jederzeit verfügbar sein.

In Köln hat sich in den letzten Jahren ein vielfältiges und nachhaltiges Netzwerk aus Initiativen und Projekten im Bereich der nachhaltigen Ernährung entwickelt und etabliert. Dank zahlreicher, engagierter Menschen mit kreativen Ideen sind so etwa funktionierende urbane Gartenprojekte, Pflanzentauschbörsen, Gemüseparzellen zum Mieten und eine Lebensmittel-Vereinigung entstanden. Das Projekt "Schad dröm" steht für die Wertschätzung von Lebensmitteln und gegen deren Verschwendung. Ich möchte die Stadt Köln verstärkt im Feld einer eigenständigen kommunalen Ernährungspolitik aufstellen. Wir werden beispielsweise den Ausbau von Mietgärten dort weiter unterstützen, wo es möglich ist, und Schulen bei der Anlage und Bewirtschaftung von Schulgärten im Rahmen unseres Projektes "Gärtnern mit Pänz" weiter fördern.

Im März dieses Jahres habe ich gemeinsam mit Herrn Minister Remmel den Ernährungsrat aus der Taufe gehoben. Die Stadt Köln wird den Ernährungsrat weiter fördern und gemeinsam mit den Mitgliedern dieses Rates an der Entwicklung und dem Ausbau des regionalen Ernährungssystems mitwirken. Wir brauchen die Umkehr in Richtung einer ökologischen, ökonomischen und sozial nachhaltigen Nahrungsmittelversorgung in der Region. Dabei stehen qualitativ hochwertige, regional und saisonal erzeugte Lebensmittel im Vordergrund. Sie sind gut für das Klima, sind weniger schadstoffbelastet, schaffen und erhalten Arbeitsplätze in der Region und bieten Ernährungssicherheit. Darüber hinaus wird so das oftmals verlorene Vertrauen zwischen Erzeuger und Verbraucher hergestellt, und Aspekte der Biodiversität, des Tierwohls und der Nachhaltigkeit werden berücksichtigt.

Die Aktionsstage "Köln isst joot" haben ein sehr abwechslungsreiches Herbst-Programm mit über 40 beteiligten Ausstellern geboten und vielfältige Wege zum regionalen, nachhaltigem Konsum für alle Bürgerinnen und Bürger aufgezeigt. Ob Kürbisfest, Fair Trade Night, Schulverpflegung, Apfelernte mit Saftherstellung oder die Schnippeldisko des Ernährungrates – Hier konnte Jede und Jeder eine interessante Veranstaltung finden, Einblicke erhalten und Neues dabei entdecken!

Beim Ministerium für Klima, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz NRW möchte ich mich herzlich für die gute Kooperation bedanken und freue mich, dass die vielen guten Aktionen und Veranstaltungen in dieser Dokumentation dargestellt sind. So wirken sie auch nach Abschluss der Aktionstage weiter und bieten Anregung und Ideen für zukünftige Aktivitäten zur nachhaltigen Ernährung!

Henriete feker

Henriette Reker Oberbürgermeisterin der Stadt Köln



HINTERGRUND KÖLN ISST JOOT

Inspiriert durch die Aktion "Zürich isst" der Stiftung Mercator Schweiz und der Stadt Zürich¹ wurde im Sommer 2015 die Idee zu "Köln isst" im Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz geboren. Seit nunmehr fünf Jahren setzt sich das Ministerium mit der Thematik der Lebensmittelverschwendung auseinander. Neben dem jährlich tagenden "Runden Tisch Neue Wertschätzung für Lebensmittel" wurden Studien zur Erfassung der Lebensmittelverluste in NRW gefördert, Bildungsmaterialien erarbeitet, Design-Wettbewerbe durchgeführt sowie eine wissenschaftliche Tagung im Jahr 2014 veranstaltet. Neben der Arbeit in verschiedenen Netzwerken wurde die Thematik sowohl in Maßnahmen des Klimaschutzplanes NRW als auch in der ersten Nachhaltigkeitsstrategie NRW verankert. Bei den relevanten Fachministerkonferenzen wurde der Bund auch durch das Vorantreiben des Themas im NRW-Verbraucherschutzministerium dazu aufgefordert, eine nationale Strategie zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen zu verfassen und eine Plattform zu schaffen, um den Austausch zwischen den Ländern zu verbessern.

"Köln isst joot – Aktionstage nachhaltige Ernährung" reiht sich in die Vielzahl von Aktivitäten des Landes Nordrhein-Westfalen ein, um die Lebensmittelverschwendung einzudämmen.

Weltweit werden jährlich rund ein Drittel der produzierten Lebensmittel verworfen. In Deutschland sind es mindestens 11 Millionen Tonnen – pro Jahr. Und die gesamte Wertschöpfungskette trägt hierzu bei. Alleine bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern sind es rund 80 kg Lebensmittel – ein Fünftel der eingekauften Waren – die in der Tonne oder dem Abfluss landen. Eine der wichtigsten Ansatzpunkte gegen Lebensmittelverluste ist eine neue Wertschätzung der Lebensmittel. Die "Aktionstage nachhaltige Ernährung" sollten daher für möglichst viele Akteure der Wertschöpfungskette Raum für eigene Veranstaltungen bieten.

Wertschätzung von Lebensmitteln ist ein sehr komplexes Thema; bislang liegen in der Literatur noch immer keine schlüssigen Definitionen dafür vor. Abhängig von Alter, Geschlecht, Erfahrungen, verfügbarem Einkommen, kulturellem Hintergrund, Gruppenzugehörigkeit und auch der eigenen körperlichen Situation wird Wertschätzung von Lebensmitteln persönlich sehr unterschiedlich wahrgenommen. Beispielsweise ist es im Lebensmittelhandel und -handwerk, aber auch in der Industrie für die MitarbeiterInnen wichtig zu erleben, wie im Betrieb mit Lebensmitteln umgegangen wird, wie der Vorgesetzte oder Meister sie handhabt. Marketing, Werbung und Medien prägen das Image der einzelnen Lebensmittel. Sozialisation und Bildung spielen ebenso eine Rolle wie die ganz persönlichen Erfahrungen, die ein jeder und eine jede mit bestimmten Lebensmitteln verbindet.

Ein weiterer wichtiger Aspekt ist der Preis – und vor allem der Anteil der Ausgaben, die ein Haushalt oder eine einzelne Person für Lebensmittel aufwendet. Ein höherer Preis im Handel ist dabei nicht immer mit einer höheren Qualität der Produkte gleichzusetzen, wie Testberichte der Stiftung Warentest immer wieder zeigen. Auch konnte bisher noch nicht gezeigt werden, dass ein höherer Preis für Produkte die Menge der weggeworfenen Lebensmittel im Haushalt verringert hätte. Das Wissen, wie Produkte entstehen, wie sie wachsen, wann Tiere für Wurst oder Braten geschlachtet werden und wieviel Arbeit und Energie in den Lebensmitteln stecken, ist häufig nicht mehr vorhanden.² Wie können wir das ändern? Regionale Produkte, bei deren Einkauf den Landwirten direkt Fragen zu Anbau und Aufzucht gestellt werden können und auch das selber Ernten und Anbauen von Obst und Gemüse können die Wertschätzung von Lebensmitteln steigern. Aber auch das Verarbeiten und Bearbeiten von Lebensmitteln, das Verstehen der globalen Zusammenhänge,



Das Verbraucherschutzministerium NRW hat sich daher von Anfang an um eine große Bandbreite von Partnern bemüht. Die Suche war erfolgreich. Die heutigen Akteure kommen aus Verbänden, Bildungseinrichtungen, konventionellen und ökologisch arbeitenden Unternehmen, aus Vereinen über Kirchen und deren Einrichtungen bis hin zu innovativen sozialen Projekten wie dem urbanen Gärtnern. Um Kölner Bürgerinnen und Bürger ohne erhobenen Zeigefinger auf das Thema Wertschätzung von Lebensmitteln hinzuweisen und Interesse und Spaß daran zu wecken, wurde die Idee der Auftaktveranstaltung auf dem Kölner Rudolfplatz entwickelt. Kernstücke waren ein interessantes und kurzweiliges Bühnenprogramm, etwas Gutes und Leckeres zu essen und zu trinken und vor allem viele Informationsstände mit den unterschiedlichsten Akteuren S. 10. Kern der rund vierwöchigen Aktionstage im Herbst waren die über 100 Veranstaltungen in Köln und Umgebung S. 34.

Jede und jeder verhält sich in seinem Alltag nachhaltig: Mal fährt man Fahrrad, mal kauft man Bioprodukte, mal gibt man die volle Milchpackung an seinen Nachbarn vor dem Urlaub ab. Da die Facetten des nachhaltigen Alltags so breit sind, sollten die "Aktionstage nachhaltige Ernährung" dies auch widerspiegeln. So sind Veranstaltungen für "Einsteiger" und für "Profis" herausgekommen. Beim Schnippeln etwas über Nachhaltigkeit zu erfahren, nachts im Museum faire Produkte kennenzulernen, bei Ausstellungen vielleicht sogar schmunzelnd den Zusammenhang von Klimaschutz und der "Enzyklika Laudato si´" von Papst Franziskus zu erkennen – das alles machte Spaß und gab neue Anstöße. Auch Unternehmer und Unternehmerinnen und Gründerinnen und Gründer wurden durch spezielle Veranstaltungen angesprochen: Die Effizienzagentur NRW hat gemeinsam mit der Energieagentur NRW und der TEMA Stiftung Veranstaltungen durchgeführt; gefördert durch die Stiftung Umwelt und Entwicklung konnte eine Veranstaltungsreihe im COLABOR durchgeführt werden.

Alle Partner haben ihre Veranstaltungen in eigener Verantwortung durchgeführt. Das Verbraucherschutzministerium hat lediglich vernetzt und den Anstoß dazu gegeben.



Um auch über den Herbst hinauszuwirken, wurde bereits im Juni 2016 ein erstes Partnertreffen veranstaltet. Über 60 Akteure kamen in den Räumlichkeiten der Bezirksregierung Köln zum Kennenlernen zusammen. Unterstützt durch einen "Steckbrief" jedes Akteurs vor Ort konnten neue Kontakte geknüpft werden oder auch bereits bestehende wieder aktiviert werden.

Köln ist aktiv! Da dort schon mehrere Netzwerke – zum Teil nebeneinander – bestehen, war das Partnertreffen eine gute Möglichkeit, über die bereits bestehenden Netzwerke hinausgehend Akteure aus unterschiedlichsten Bereichen kennenzulernen.

Ein wichtiger Baustein in der Netzwerkarbeit ist auch der "Ernährungsrat für Köln und Umgebung", der sich im Frühjahr 2016 gegründet hat. Dieser bundesweit erste Ernährungsrat will die Ernährungspolitik wieder auf die lokale Ebene zurückholen.

Wir wünschen uns, dass all diese wertvollen Verbindungen auch über die "Aktionstage nachhaltige Ernährung" hinaus wirken und so in Köln weiter zu einer nachhaltigeren Ausrichtung beitragen.

Einen Eindruck von der Auftaktveranstaltung vermittelt die Videodokumentation auf youtube.com/UmweltNRW

köln isst joot

SONNIGER AUFTAKT FÜR DIE AKTIONSTAGE ZUR NACHHALTIGEN ERNÄHRUNG

Information, regionale Köstlichkeiten und strahlender Sonnenschein: Die gut besuchte Auftaktveranstaltung zu den Aktionstagen "Köln isst joot" war ein voller Erfolg. Am 3. September hatten rund 40 Partnerinnen und Partner der Aktion auf dem Kölner Rudolfplatz ihre Stände aufgebaut. Es wurde angeregt über die nachhaltige Produktion, Vermarktung und Verwendung von Lebensmitteln diskutiert – und dabei gleichzeitig richtig lecker gegessen. Denn mit regionalen Produkten, meist direkt vom Erzeuger, schmeckte klimafreundliche, nachhaltige Ernährung den Bürgerinnen und Bürgern besonders gut.



Gemeinsam eröffneteten die Kölner Oberbürgermeisterin Henriette Reker und der NRW-Verbraucherschutzminister Johannes Remmel die Aktionstage.

Gesundes Essen und reger Austausch

Der schöne Spätsommertag begann mit der Begrüßung durch Kölns Oberbürgermeisterin Henriette Reker, die betonte, dass bei gesundem und umweltverträglichen Essen der Genuss nicht zu kurz kommen muss – im Gegenteil. NRW-Verbraucherschutzminister Johannes Remmel freute sich über das große Interesse der Bürgerinnen und Bürger an der Veranstaltung und ging in seiner Begrüßungsrede auf den Zusammenhang von Tiergesundheit, Umweltverantwortung und Lebensmittelproduktion ein. Besonders wichtig ist dem Minister die Wertschätzung von Lebensmitteln vom Produzenten bis hin zum Konsumenten. Das bedeute auch, dass artgerechte und nachhaltige Erzeugung von Lebensmitteln sich lohnen muss.

Information und Unterhaltung auf der Bühne

Fast überall konnte nicht nur der Kopf mit Wissenswertem zum Thema nachhaltige Ernährung gefüllt werden, sondern auch der Magen mit leckeren Köstlichkeiten aus der Region. Ein abwechslungsreiches und kurzweiliges Bühnenprogramm sorgte für den passenden Rahmen. Ein feierlicher Höhepunkt war der Auftritt des Chors der Hauptschule Großer Griechenmarkt. Der Kinderchor sang auf Kölsch und wurde begleitet von Bömmel Lückerath, Hartmut Priess von den Bläck Fööss und Georg Becker.

Aktiv und engagiert: Die Akteure der Auftaktveranstaltung

Zum Start der Aktionstage am Rudolfplatz war die Akademie für Gestaltung ecosign dabei, deren Studentinnen und Studenten sich intensiv mit der Vermarktung abgelaufener oder unperfekter Lebensmittel beschäftigen. Präsentiert wurden unter anderem Fotoarbeiten aus den Wettbewerben "Verzehrte Welt" und "Well done: Fleisch und Nachhaltigkeit". Mundraub.org war extra aus Berlin angereist, um das neue Projekt der Geburtsbäume in Köln vorzustellen. Die Gruppe hat sich zum Ziel gesetzt, heimisches Obst im öffentlichen Raum zu entdecken und die essbare Landschaft gemeinsam zu gestalten. Fahrradfahren ist nachhaltig – das weiß man natürlich beim Allgemeinen Deutschen Fahrrad-Club ganz genau. Der ADFC hatte zwei Lastenräder mitgebracht, die kostenlos in Köln ausgeliehen werden können. Die "Gemüse-Deko" für die Fahrradkörbe hatten sich die ADFCler beim Stand des Ernährungsrates geborgt. Dieser war im Frühjahr in Köln gegründet worden und verteilte leckeres Gemüse der beteiligten Landwirte aus der Region.



Der Stand des Ernährungsrates für Köln und Umgebung.



Jeder Besucher konnte beim Käse-Sommelier am Slow-Food Stand probieren.



Der Weg zum Einkauf oder mal was größeres transportieren? Oberbürgermeisterin Reker und NRW-Verbraucherschutzminister Remmel testeten die Lastenräder. Viele der Aussteller sind übrigens mit ihren Unterlagen und Produkten zu Köln isst joot geradelt.



Frische aus der Region



Das Hofschatzquiz bot viele überraschende Antworten.

Infos zum Anfassen - oder Aufessen

Die Verbraucherzentrale NRW informierte an ihrem Stand praxisnah über den nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln. Hierzu hatte das Team des Projekts MehrWert NRW ein Küchenszenario aufgebaut und lud zu einem Sortierspiel ein: Wo lagere ich Obst und Gemüse richtig? Kann ich einen Joghurt nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch essen? Viele hatten Spaß beim Mitmachen und lernten nebenbei viel über genussvolle und klimaschonende Ernährung. Die Landwirtschaftskammer und die Rheinischen Landfrauen hatten gleich einen Bauernhof in die Stadt geholt – mit Heuballen als bequeme Sitzgelegenheit und dem unterhaltsamen Hofschatzquiz, bei dem Mitspieler aller Altersgruppen viel über regionale und saisonale Lebensmittel lernen konnten. Natürlich war auch die Stadt Köln mit einem eigenen "Köln isst joot"-Aktionsstand auf dem Rudolfplatz vertreten und informierte unter anderem über die Projekte "Gärtnern mit Pänz: Pauken, Pausen, Pastinaken" und über das Feldforscherprojekt der Kölner Kinder Uni.



"Resteessen" mal anders. Am Stand von BioGourmetClub konnte man köstliche Gerichte aus Resten probieren.



Beim Provinzialverband gab es verschiedene Apfelsorten zum Probieren.

Eins der Gewinnerbilder von dem Wettbewerb "Well done: Fleisch und Nachhaltigkeit".

Leckeres von gestern

Frische Ideen, wie die von The Good Food, kamen gut an. Das junge Startup aus Köln kämpft kreativ gegen Verschwendung und bietet auf seinen Marktständen aussortierte, aber noch köstliche Lebensmittel an. Hier konnten Besucher Leckeres vom Vortag genießen – und nebenbei viel zur Vermeidung von Lebensmittelresten erfahren. Dass man altbackenes Brot nicht wegwerfen muss, ist bei der Bäckerinnung nichts Neues – deshalb gab's am Stand Paniermehl für alle. Auch Foodsharing setzt sich gegen Verschwendung ein und verteilte leckere Erdbeeren und Pflaumenkuchen, die sonst im Müll gelandet wären. Dass "Resteessen" richtig lecker ist, zeigte der BioGourmetClub, an dessen Stand die Besucher köstliche Gerichte aus Resten probieren konnten und sich Anregungen holten, wie sich Lebensmittelverluste genussvoll vermeiden lassen. Die Kölner Tafeln und der Landesverband der Tafeln NRW sind seit Jahren aktiv, um überschüssige und verwertbare Lebensmittel an Einrichtungen für bedürftige Menschen zu verteilen.

Den Horizont erweitern

Nachhaltige Ernährung hat viele Aspekte – und viele davon konnten die Bürgerinnen und Bürger beim Auftakt kennenlernen. Netzwerk e.V. stellte die Praxisbausteine Ernährung und Nachhaltigkeit vor und möchte damit handlungsorientierte Unterrichts- und Projektreihen für Schulen initiieren. Etwas, das bei der Abendrealschule Köln bereits Realität ist. Dort wurde eine Schülerfirma gegründet, die einen beeindruckenden Schulgarten unterhält. Über das Projekt wurde am gemeinsamen Stand mit ConAction informiert. Einen neuen Ansatz verfolgt Wertewandel: Die Akteure präsentierten eine App, mit der nachhaltiger Konsum leichter werden soll. Klimaschutz made in NRW informierte über den Klimaschutzplan NRW und erklärte Interessenten die vielen Maßnahmen rund um nachhaltigen Konsum.

Die Klimaschutz Community Köln informierte an ihrem Stand über ihre Challenge mit dem Thema Ernährung und die persönlichen CO₂-Einsparpotentiale der Bürgerinnen und Bürger.

Wie viel "Bio" steckt eigentlich in NRW? Das erfuhr man bei der Landesvereinigung ökologische Landwirtschaft und anderen ökologisch wirtschaftenden Betrieben. Das Netzwerk Solidarische Landwirtschaft stellte seine Initiativen in NRW vor und erläuterte engagiert, was solidarische Landwirtschaft alles bedeutet. Fairtrade Deutschland lud Besucher zur Fairtrade Night ein.

Schmecken, riechen und genießen

Wein aus Köln? Ja, das gibt es! Am Stand des Stadtwinzers konnte man viel über den privaten Weinanbau in der Stadt erfahren und dabei leckeren, an Ort und Stelle produzierten Apfelsaft trinken. Sehr unterhaltsam ging es bei der Landesvereinigung Milch zu: Hier unterhielt sich Minister Remmel sogar mit einer Kuh. Lotte das Milch-Maskottchen, sprach aber nicht nur mit ihm über das Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Milchpackung. Auch wenn es warm war im Kuhstall, bei Lotte wurde viel gelernt und viel gelacht! Der Stand wurde gemeinsam mit Stadt und Land e.V. betrieben.

So köstlich schmeckt die Region

Die Regionalwert AG Rheinland stellte ihr Aktien-Modell vor, mit dem Bürgerinnen und Bürger die Möglichkeit erhalten, nachhaltigen Einfluss auf die Produktion, Verarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln in ihrer unmittelbaren Umgebung zu nehmen. Als wichtiger Vertreter des Lebensmitteleinzelhandels war REWE mit seinen Lieferanten vor Ort: Beim Hof Alpermühle konnte jeder lernen, wie er frische von älteren Eier unterscheidet und warum das Eigelb von Bio-Eiern manchmal blasser ist. Die Regionalmarke Eifel war mit verschiedenen Eifeler Produkten zum Rudolfplatz gekommen und erhielt in diesem Jahr die Wiederauszeichnung als UN Dekade Projekt Biologische Vielfalt. Eigentlich ist es ja spätestens seit dem Hit der Bläck Fööss bekannt: Dat Wasser vun Kölle is joot! Zum endgültigen Beweis reiste die Rheinenergie Köln mit dem "Wasserwagen" zur Auftaktveranstaltung und es gab echtes Kölsches Wasser für alle - erfrischend! Eine weitere regionale Köstlichkeit wurde erst in diesem Jahr von der EU besonders gewürdigt: Für die rheinländische, leicht geräucherte Blutwurst ist "Flönz" nun eine geschützte geographische Angabe. Anlass genug, für den Flönz-Gardist vor Ort ordentlich Wurst zum Probieren auszugeben.



Frisch gepresst: Apfelsaft vom Stadtwinzer



Lecker Essen gab es unter anderem beim Breuner Hof.



Die Übergabe der als UN Dekadeprojekt Biologische Vielfalt an die Regionalmarke Eifel gGmbH.

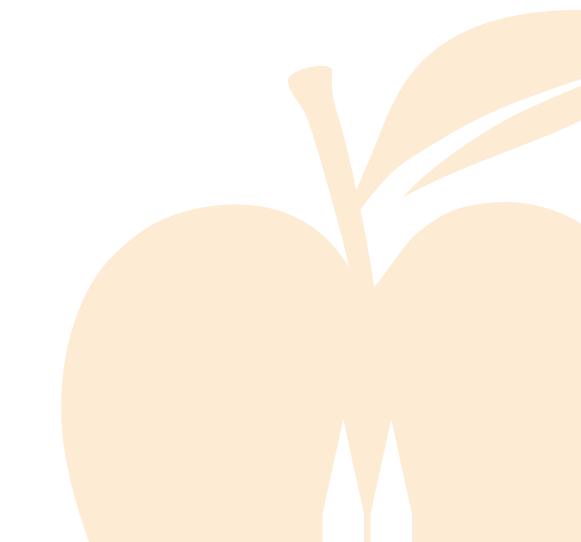




EINGEREICHTE BEITRÄGE VON VERANSTAL-TUNGEN DER PARTNERORGANISATIONEN UND -UNTERNEHMEN IM RAHMEN DER AKTIONSTAGE.

Diese stehen exemplarisch für die vielen weiteren Veranstaltungen, die von den Partnern durchgeführt wurden.

Bei den folgenden Beiträgen handelt es sich um die Beiträge der Partner, diese geben nicht unbedingt die Meinung des Ministeriums wieder.





WELTBAUSTELLE NRW

Allerweltshaus e.V. mit wilderLuxus

Unser Aktionstag zu "Köln isst joot" fand im Rahmen einer Veranstaltungsreihe der Kampagne Weltbaustelle NRW statt. Das Weltbaustellen Projekt will Menschen in NRW die globalen Nachhaltigkeitsziele nahe bringen. In 16 Städten in NRW entstehen Wandgemälde, welche sich einzelnen oder mehreren globale Nachhaltigkeitsziele (SDGs) widmen. In jeder dieser Weltbaustellen-Städte finden darüber hinaus Veranstaltungen statt, die Bürger unterschiedlicher Altersstufen mit dem Thema SDGs vertraut machen.

Die Expressions, ein Straßenfest mit Mitmach-Aktionen, war die ideale Gelegenheit für unseren Aktionstag, da wir unseren Aktionsstand in unmittelbarer Nachbarschaft unserer beiden Wandbilder stellen konnten und so eine Verbindung zwischen der Thematik der SDGs und unserer Aktion entstand. Wir wollten mit unserer Aktion die Besucher des Straßenfestes für die Ernährung mit Wildkräutern sensibilisieren. Hierfür durften die Besucher einen eigenen Wildkräuter-Smoothie herstellen. Zudem hatten wir einen Fahrrad-Mixer (siehe Bild oben). Hier mussten Groß und Klein selber in die Pedale steigen, um den Mixer zum Laufen zu bringen. So konnten ein direkt erlebbarer Zusammenhang zu unserem Energie-Konsum hergestellt werden.

www.allerweltshaus.de



FAIRTRADENIGHT

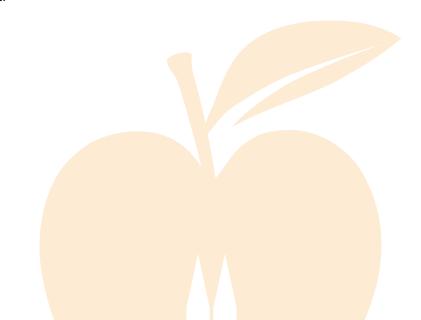
ConAction e.V.

Während der FairTradeNight, am 22. September 2016,

waren wir mit drei Schülerfirmen unterschiedlicher Schulen und Schulformen vertreten (Schwerpunkte: Fairer Handel, Energieberatung und ein Übersetzungsbüro).

Alle Schülerfirmen werden durch ConAction e.V. über das Schülerfirmen-Netzwerk betreut.

www.conaction-koeln.de







CHANGEMAKERSPACE

Cool Ideas Society e.V.

Am letzten Septemberwochenende kamen rund **20 Veränderungsmacher zum ChangeMakerSpace in Köln** zusammen, um sozialunternehmerische Geschäftsideen zu entwickeln. Auf dieser Veranstaltung, die innerhalb des Aktionsmonats "Köln isst joot" im Colabor stattfand, entwarfen die Teilnehmer mit Unterstützung der Cool Ideas Society e.V. **Geschäftsmodelle zur nachhaltigen Ernährungswende.** Vier engagierte Teams machten sich auf die Suche nach den größten Herausforderungen im Nahrungszyklus und untersuchten relevante Stellschrauben, um diesen ökologisch und sozial nachhaltiger zu gestalten.

Während der Veranstaltung lernten die Teilnehmer unternehmerische Methoden kennen, um kreativ und zielgruppengerechte Lösungen zu entwickeln und gleich mit einem Prototypen auszutesten. Wie immer gab es auch auf dem ChangeMakerSpace viel zu entdecken und erkunden, viel zu lachen und nachdenken und vor allem eine Stimmung, die Mut und Freude bereitet.

www.changemakerspace.de





ERNTEDANKFEST

esswahres

Wir feierten am Samstag in einer schönen Runde unser **Erntedankfest**. Unser Beitrag zur Veranstaltungsreihe 'Köln isst joot', in dem wir **regionale Produkte und das reiche Angebot unserer heimischen Felder**, nach den Leitsätzen von esswahres, zubereitet haben. Eine gelungene Veranstaltung **mit guten Gesprächen**, **sehr netten und interessanten Menschen**, **leckerem Essen und gutem Wein**. Das werden wir auf alle Fälle im nächsten Jahr wiederholen und freuen uns jetzt schon darauf.

Dieses Menü haben wir unseren Gästen zubereitet:

- Muse gueule: Heilbutt auf Sellerie-Kartoffel-Püree (siehe Bild oben)
- Vorspeise: Muskat-Kürbis-Suppe mit Vanille-Salz
- 6 Hauptspeise: Freiland-Truthahn aus Deutschland mit herbstlichem Gemüse aus dem Ofen
- Dessert: Birnen-Brownies mit Sahne

www.esswahres.de



REGIONALE WOCHE IM LVR-BETRIEBSRESTAURANT

Landschaftsverband Rheinland, Köln

Großformatige Banner, Roll-Ups und Artikel auf der Startseite des LVR-Intranets informierten alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Landschaftsverbandes Rheinland über die Regionale Woche "Köln isst joot" vom 12.09.—16.09.2016 im Betriebsrestaurant des LVR in Köln.

Das Kochteam von Apetito Catering, dem Bewirtschafter der LVR-Kantine, bereitete mit frischem **Gemüse und Fisch aus der Region** und vor allem mit Fleisch und Wurst vom sogenannten **"KommernSchwein"** leckerste Menüs nach historischen Rezepten zu. Das KommernSchwein ist eine Rückzüchtung der Rasse "Deutsches Weideschwein", die in den 1970er-Jahren ausgestorben war und durch das LVR-Freilichtmuseum Kommern mit engagierten Partnern wieder zurückgezüchtet wird. um historische Haustierrassen zu erhalten.

Begleitend wurde im Foyer der Kantine **eine historische Küchenszene** mit Originalen aus dem Museumsdepot aufgebaut, die viele Besucher dazu animierte, über die eigene Kindheit und die eigene Esskultur zu berichten. Kolleginnen und Kollegen des LVR-Instituts für Landeskunde und Regionalgeschichte haben dazu das "Portal Alltagskulturen im Rheinland" vorgestellt und Kurzvorträge zum Thema Regionale Küche und Esskultur gehalten.

Richtig gut angenommen wurden – neben frischen Broten, Nussecken und Streuselkuchen aus der Museumsbäckerei des LVR-Freilichtmuseums Kommern – Verkaufsstände **mit regionalen Produkten vom Obst bis zum Wallnussöl**, die an zwei Tagen im Innenhof aufgebaut wurden. Das große Interesse der Belegschaft führte dazu, dass nicht nur weitere Aktionen geplant werden, sondern dass ab sofort einmal pro Woche Backwaren aus dem historischen Steinbackofen in Kommern im Bistro der LVR-Kantine angeboten werden.



KÖLNER TALKGOTTESDIENST

Mit Valentin Thurn

Lutherkirche

Der Kölner Talkgottesdienst fungiert als Plattform für ausgesuchte Menschen, die der Gesellschaft Impulse geben und wichtige Themen voranbringen. Der Filmemacher und Autor Valentin Thurn stand seit der Gründung des Ernährungsrates Köln und Umgebung ganz oben auf unserer Wunschliste, zudem ergab es sich, dass dieser Termin in den Aktionsmonat "Köln isst joot" fiel. **Als evangelische Kirche liegen uns die Welternährung und die Schöpfung besonders am Herzen** und so waren wir froh, als Kooperationspartner daran teilnehmen zu können. **Von den Talkgottesdiensten werden Tonaufzeichnungen angefertigt und danach ein redigiertes Transkript erstellt, damit der Gesprächsinhalt dokumentiert ist und dauerhaft auf der Webseite der Lutherkirche aufzurufen bleibt.**

Valentin Thurn war vor einigen Jahren auf die Tatsache der ungeheuren Nahrungsmittelverschwendung gestoßen und zeigte deren Zusammenhang mit den Produktionsbedingungen auf. Er benannte kritisch einige der Ursachen, konzentrierte sich aber im Wesentlichen auf Lösungsmöglichkeiten. Viele Städter sind von der Nahrungsmittelproduktion entfremdet, und so ist es wichtig, durch vielfältige Aktionen, wie die von "Köln isst joot", wieder zu einer Wertschätzung von Lebensmitteln zu inspirieren. Viele der Gottesdienstbesucher waren beeindruckt, denn Valentin Thurn bebilderte seine Aussagen auch mit Ausschnitten aus seinen Kinofilmen. Offensichtlich hat er etliche der Anwesenden zu einem bewussteren Kauf und Umgang von Nahrung ermutigt.



SCHÜLERAKADEMIE FIT4FOOD - FOOD4FIT!

Natur- und Umweltakademie des Landes NRW

Bei der Schülerakademie "Fit4Food – Food4Fit", die am 01.06.2016 in der Bezirksregierung in Köln in Kooperation mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung und als ein Beitrag der NUA NRW zu den Aktionstagen für nachhaltige Ernährung "Köln isst joot" stattfand, **setzten sich 78 Schülerinnen und Schüler praxisorientiert mit der Spannbreite zwischen der Wertschätzung von Lebensmittel und dem eigenem Konsumverhalten auseinander.**

In fünf Workshops ging es sowohl vormittags als auch nachmittags um Themen wie "Food to go – was sind die Alternativen", Lebensmittelverschwendung, "Gesundes" Müsli oder Essen für den Rest der Welt. **Und natürlich kam auch das Thema "Partizipation" und die Frage:** "Was wollen wir konkret in unserer Schule umsetzten?" nicht zu kurz. Denn schließlich ist es ein wesentliches Anliegen aller Schülerakademien, Schülerinnen und Schüler zu befähigen, sich (noch) aktiver als Multiplikatoren in ihrer Schule zu engagieren.

Bei allen Workshops ging es nicht nur ums Thema Essen. Es wurde auch jeweils etwas Essbares hergestellt. Aber nicht nur deshalb hat die Teilnahme allen gut geschmeckt!

Die Schülerakademie fanden im Rahmen der Kampagne "Schule der Zukunft – Bildung für Nachhaltigkeit 2016–2020" statt.

www.nua.nrw.de





JEDES MA(H)L LECKER UND GESUND!

Schulessen der Zukunft - informieren, erleben, handeln

Natur- und Umweltakademie des Landes NRW, Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW

Essen und Trinken in der Schule bietet die Chance, Schülerinnen und Schülern gesunde und nachhaltige Mahlzeiten erfahrbar zu machen und ihnen gleichzeitig die Wertschätzung für Lebensmittel und Kompetenzen für einen nachhaltigen Ernährungsstil zu vermitteln.

Mit einer nachhaltigen Schulverpflegung beschäftigten sich rund 30 Schulakteure auf einer Fachtagung im Aktionszeitraum "Köln isst joot" am 07.09.2016 in Köln. Die Teilnehmer/-innen erfuhren, wie sich eine Schulgemeinschaft auch im Bereich Schulessen "fit für die Zukunft" machen kann.

Ziel war es, Aspekte **gesundheitsfördernder und nachhaltiger Mahlzeiten** zu thematisieren sowie **Handlungsmöglichkeiten für den Essalltag** und für die **nachhaltige Bildung** aufzuzeigen. Bio, regional, fair und gesund tagtäglich auf dem Teller zu finden, ermöglicht den Kompetenzerwerb im Sinne eines nachhaltigen und gesundheitsfördernden Konsums. Informationen und Fakten zur Qualität des Schulessens, Aspekte der Nachhaltigkeit sowie praxisnahe Beispiele aus dem Regierungsbezirk Köln zeigten, welche Möglichkeiten und Chancen sich bei der Umsetzung für sie bieten. **Gemeinsam entwickelten die Teilnehmer/-innen Ideen für die Realisierung und Verstetigung nachhaltiger Verpflegungsangebote in der eigenen Schule.**

www.schule-der-zukunft.nrw.de







MET JENOSS DURCH DE DACH!

REWE City

Das nachhaltige Handeln im Einklang mit Mensch und Umwelt ist für REWE West gelebte Praxis: **seit Jahren setzt sich das Unternehmen für gesunde, ausgewogene Ernährung und nachhaltig erzeugte Lebensmittel ein**. So tragen mittlerweile über 1.000 Artikel Öko-Siegel, auch gibt es in den Märkten viele Produkte aus der direkten Umgebung und der Region.

Deshalb war REWE sofort dabei und **beteiligte sich mit allen 74 Kölner Supermärkten an den Aktionstagen**. Die Marktteams bekamen den Auftrag, nach dem Oberthema "Met Jenoß durch de Dach" Wochenaktionen zu kreieren. Diese beinhalteten Zweitplatzierungen der Produkte im Markt auf Sonderflächen, Verkostungen und Kundeninformationen. Jeder Markt bekam von der Regionszentrale kostenfrei Dekorationsmaterial wie Plakate zur Verfügung gestellt.

REWE DEIN MARKT

Neben dem Oberthema gab es **unterschiedliche Wochenmottos** und somit jeweils einen anderen Schwerpunkt:

- **6 KW 36: Heimatjeföhl** (Regionalität)
- **KW 37: Natörlich joot!** (Bio)
- **6 KW 38: E Hätz för de Dierche!** (Tierwohl)
- **6 KW 39: Mer stonn all zosamme!** (Fairer Handel)



Auch das Highlight – die Kochevents mit Frau Gritzner und ihrem Team – waren nach diesen Mottos aufgebaut. Insgesamt fanden 63 Kochevents in den REWE Märkten im Kölner Stadtgebiet statt. Jeder Event wurde von etwa 50 bis150 Kunden besucht, die sich neben dem Probieren der gekochten Gerichte aber auch über das Thema Nachhaltigkeit, Wertschätzung für Lebensmittel und die Aktivitäten der REWE informierten.

Insgesamt war die Aktion für uns ein voller Erfolg. Wir bedanken uns herzlich bei allen Mitarbeitern und allen unseren Kunden, die "Köln isst joot" so tatkräftig unterstützt haben.

www.rewe.de



KRÄUTER MIT ALLEN SINNEN ERLEBEN!

Lehrerfortbildung am 22.09.2016

Stadt Köln, Umwelt- und Verbraucherschutzamt

Was lässt sich alles aus Kräutern herstellen und wie kann schon bei Grundschulkindern das Interesse und der Spaß am Gärtnern geweckt werden? Dieser Fragestellung ging der **praxisbezogene** Workshop im Gemeinschaftsgarten von NeuLand e.V. (siehe Bild oben) nach. Die Referentin stellte bei einem Rundgang den Kölner Gemeinschaftsgarten NeuLand e.V. vor. Auf einer ehemaligen Industriebrache in Köln-Bayenthal ist ein mobiler, öffentlicher Garten entstanden, in dem Bürgerinnen und Bürger gemeinschaftlich Kräuter, Obst- und Gemüsesorten ökologisch anbauen, pflegen und ernten.

Die Förderung von Naturerfahrung und Wissensvermittlung für Schülerinnen und Schüler ist dabei ein wesentliches Element der Arbeit von NeuLand e.V. Insgesamt 12 Umweltbildungsmodule für den Primarbereich wurden konzipiert und können von Lehrkräften im NeuLand – Garten mit den Schülern umgesetzt werden. Am Beispiel des Umweltbildungs-Moduls "Kräuter" lernten die Seminarteilnehmer die einzelnen Lern- und Bastelstationen selbst kennen. Eingeteilt in Arbeitsgruppen erforschten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer die Kräuterbeete im Gelände, lösten Quizfragen, sammelten Kräuter und Pflanzen und bereiteten mit frischen Kräutern einen Kräuterquark zum abschließenden gemeinschaftlichen Essen zu.

Zur Fortbildung waren Lehrkräfte des städtischen Schulgartennetzwerkes "Gärtnern mit Pänz – Pauken, Pausen, Pastinaken" sowie Interessierte eingeladen. "Gärtnern mit Pänz" ist ein Projekt der städtischen Infostelle für schulische Umweltbildung.



VERANSTALTUNGSREIHE IM SOMMERLADEN

THE GOOD FOOD

11. 8. Fermentier Workshop

Nuray Avci hat den 15 interessierten TeilnehmerInnen gezeigt, wie man **Gemüse fermentiert** und so haltbar macht. So konnten einige Kilo Wirsing zu leckerem Kimchi verwandelt werden und mussten nicht sofort gegessen werden. Denn wenn nach einigen Tagen die Fermentation abgeschlossen ist, hält sich die koreanische Universalbeilage mehrere Wochen.

in 13. 8. Brunch

The Good Food hatte zum Brunch geladen. **Das Buffet bestand ausschließlich aus Lebensmitteln, die ansonsten im Müll gelandet wären.** Es gab Brotaufstriche aus Gemüse, das wegen kleiner Mängel aussortiert wurde und es nie in den Handel geschafft hätte. Die Brötchen von der Bäckerei Wiens schmeckten aufgebacken am zweiten Tag genau so gut. Im Laufe des Tages waren bestimmt 30 Leute da und es sind alle satt geworden. Bezahlen konnte jeder, was er wollte. Eines der Grundprinzipien bei The Good Food.

6 27. 8. Filmabend

Eigentlich wollten wir gemeinsam die neue Doku "10 Milliarden" von Valentin Thurn schauen. Als dann mysteriöserweise die DVD nicht aufzufinden war, einigten wir uns mit den 20 Gästen auf einen anderen Film. Die Dokumentation "Live and let live" befasst sich mit dem Thema Veganismus und den Beweggründen verschiedener Menschen auf tierische Produkte zu verzichten.

www.the-good-food.de





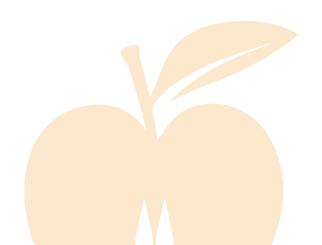
AUSSTELLUNG "LEBENSMITTELVER-SCHWENDUNG UND WERTSCHÄTZUNG"

22.09.-07.10.2016 im Stadthaus

Umwelt- und Verbraucherschutzamt, Stadt Köln, Verbraucherzentrale NRW

Die Ausstellung "Lebensmittelverschwendung und Wertschätzung" der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen bietet viele Informationen und Tipps vom Mindesthaltbarkeitsdatum bis zum clever geplanten Einkauf für Verbraucherinnen und Verbraucher. Auf sieben Infotafeln sind interessante Informationen zusammengestellt, die zum Nachdenken anregen und leicht in den Alltag integriert werden können. Denn es ist doch einfach "schad dröm", wenn Lebensmittel in der Tonne landen!

www.stadt-koeln.de





PROJEKT MEHRWERT NRW

Verbraucherzentrale NRW e.V.

Am 3. September fand die erste Regionale MitWirkstatt der Initiativenberatung des Projekts MehrWert NRW statt. Die Initiativenberatung bietet Gruppen, die sich in den Bereichen Ernährung, nachhaltiger Konsum und klimaschonende Mobilität engagieren, fachliche Beratung und Unterstützung an. Zu dem themenübergreifenden Vernetzungstreffen und Erfahrungsaustausch kamen Aktive aus Gemeinschaftsgärten, Solidarischen Landwirtschaften, Repair-Cafés, Foodsharing-Initiativen und Lastenrad-Gruppen zusammen. Sie diskutieren über Herausforderungen, Ziele und die Chance, gemeinsam mehr zu erreichen.

Welche Faktoren zum Gelingen nachhaltigerer Konsum- und Nutzungsformen beitragen und wie Verbraucherarbeit soziale Innovationen unterstützen kann, war auch Thema eines wissenschaftlichen Fachgesprächs, das MehrWert NRW in Köln ausrichtete. Durch regelmäßigen fachlichen Dialog werden aktuelle Forschungsansätze und Expertenwissen in die Arbeit des Projekts einbezogen.

www.mehrwert.nrw









ADFC Köln e.V. Mauritiussteinweg 11 50676 Köln adfc-nrw.de

Allerweltshaus e.V. Körnerstr. 77–79 50823 Köln allerweltshaus.de

Rhein-Erft-Kreis Kirchweg 91-93 50858 Köln baeckerinnung-koeln.de

Bäcker-Innung Köln/

wiesenverein e.V. Am Brombacher Berg 33 51491 Overath bergischerstreuobstwiesenverein.de

Bergischer Streuobst-



Weinsbergstraße 72

50823 Köln

bke-koeln.de

BioGourmetClub **Berufskolleg Ehrenfeld BioGourmetClub Koch-**

schule & Event GmbH Venloerstr. 59 50672 Köln biogourmetclub.de

KOCHSCHULE | AKADEMIE | EVENTS

BUND NRW e.V. Bunte Burger GmbH Kreisgruppe Köln Hospeltstraße 1 Melchiorstr. 3 50825 Köln 50670 Köln bunteburger.de bund-koeln.de



COLABOR

Colabor |Raum für ConAction e.V.

bureau gruen. Sömmeringstr. 21 50823 Köln bureaugruen.de

Nachhaltigkeit GbR Vogelsanger Str. 187 50825 Köln colabor-koeln.de

Karl-Berbuer-Platz 1 50678 Köln conaction-koeln.de

Con-Action

Cool Ideas Society e.V. Augustinerstr. 39 55116 Mainz coolideassociety.com/germany



Eine Welt Netz/NRW

GERTRUDENHOF

ecosign/Akademie für Gestaltung

Vogelsangerstr. 250 50825 Köln ecosign.net

Effizienz-Agentur NRW Dr.-Hammacher-Straße 49 47119 Duisburg

ressourceneffizienz.de

Eine Welt Netz NRW e.V. Kasernenstraße 6 40213 Düsseldorf eine-welt-netz-nrw.de

Erlebnisbauernhof **Gertrudenhof GmbH** Lortzingstraße 160 50354 Hürth erlebnisbauernhofgertrudenhof.de









Ernährungsrat Köln und Umgebung

Marsiliusstr. 36 50937 Köln ernährungsrat-köln.de

esswahres

Berrenrather Straße 363 50937 Köln esswahres.com

Think & Action Lab Am Weinberg 3

42781 Haan

Finding Sustainia.

findingsustainia.org

FOM Hochschule für Oekonomie und Management gemeinnützige GmbH

Leimkugelstraße 6 45141 Essen fom.de











foodsharing e.V.

Vogelsangerstr. 269 50825 Köln foodsharing.de

GS Schmitz GmbH & Co KG

Rober-Bosch-Str. 11 50769 Köln gs-schmitz.de

Initiative Stadt Winzer

stadtwinzer.net

Kita gesund und lecker

Mintropstr. 27 40215 Düsseldorf kitaverpflegung.nrw.de







veedelfunker

Klimaschutz made in NRW

Schwannstraße 3 40476 Düsseldorf klimaschutz.nrw.de Klosterhof Bünghausen

Hömelstr. 12 51645 Gummersbach klosterbauer.de

KölnAgenda e.V. - Klimaschutz Community Köln

Melchiorstr. 3 50670 Köln

klimaschutzcommunity.koeln laborgruen.de

labor gruen. Karabaic & Rams GbR

Sömmeringstr. 21 50823 Köln









Landesverband der Tafeln in NRW e.V.

Steeler Str. 137 45138 Essen tafeln-nrw.de

Landesverband Ökologischer Landbau NRW

Völklinger Str. 7-9 40219 Düsseldorf oekolandbau-nrw.de

Landesvereinigung der Milchwirtschaft Nordrhein-Westfalen e.V.

Bischofstr. 85 47809 Krefeld

milch-nrw.de

Landschaftsverband Rheinland

Kennedy-Ufer 2 50679 Köln lvr.de



⊠lutherkirche.südstadt





Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen

Nevinghoff 40 48147 Münster landwirtschaftskammer.de

Lutherkirche

Martin-Luther-Platz 2–4 50677 Köln

lutherkirche-koeln.de

meine ernte GbR

Wörthstr. 54 53177 Bonn meine-ernte.de **Misereor e.V.** Mozartstr. 9 52064 Aachen misereor.de









NABU Stadtverband Köln e.V.

Alteburger Straße 60 50678 Köln nabu-koeln.jimdo.com

Natur & Kultur – Institut für Ökologische Forschung und Bildung

Longericher Straße 136 50739 Köln

netzwerk.koeln

Natur- und Umweltschutzakademie des Landes NRW

Siemensstraße 6 45659 Recklinghausen nua.nrw.de

Netzwerk Solidarische Landwirtschaft e. V.

solidarischelandwirtschaft.org





Regionalwert AG Rheinland



Provinzialverband Rheinischer Obst- und Gemüsebauern e.V.

Rochusstraße 18 53123 Bonn

provinzialverband.de

Regionalmarke EIFEL GmbH

Kalvarienbergstr. 1 54959 Prüm

regionalmarke-eifel.de

Regionalwert AG Rheinland i.Gr.

Salierring 32 50677 Köln

rw-rheinland.de

REWE Markt GmbH, Zweigniederlassung West

Rewestr. 8 50354 Hürth

rewe-group.com









Rheinischer LandFrauenverband e.V.

Nevinghoff 40 48147 Münster

rheinische-landfrauen.de

Rheinischer Landwirtschafts-Verband e.V.

Rochusstraße 18 53123 Bonn rlv.de

Schloß Türnich Schloß Türnich 1 50169 Kerpen schloss-tuernich.de

Slowfood e.V. Convivium Köln Rodderweg 48

50999 Köln slowfood.de









Speisekomplott | Friederike Woydich

Postfach 60 07 42 50687 Köln

speisekomplott.de

Stadt Köln Umwelt- und Verbraucherschutzamt

Willy-Brandt-Platz 2 50679 Köln

stadt-koeln.de

Stadt und Land e.V. in NRW

Liebigstraße 20 40479 Düsseldorf

stadtundland-nrw.de

Taste of Heimat e.V.

Marsiliusstraße 36 50937 Köln

tasteofheimat.de









TEMA Stiftung für den Naturschutz

Silcherstr. 13 50827 Köln

temastiftung.de

Terra Concordia gUG/ Mundraub

Bouchéstr. 79b 12435 Berlin mundraub.org The Good Food

Vogelsangerstr. 269 50825 Köln

the-good-food.de

TransFair e.V.

Remigiusstr. 21 50937 Köln

fairtrade-deutschland.de









Verbraucherzentrale NRW e.V.

Mintropstr. 27 40215 Düsseldorf

verbraucherzentrale.nrw

Vernetzungsstelle Schulverpflegung

Mintropstr. 27 40215 Düsseldorf

schulverpflegung.nrw.de

VHS Biogarten Thurner Hof

Mielenforster Str. 1 51069 Köln

biogarten-thurnerhof.de

Wertewandel GmbH

Fraunhoferstr. 8 53121 Bonn

wertewandel.de



Wissenschaftsscheune des Max Planck Institut für Pflanzenzüchtungsforschung

Carl-von-Linné-Weg 10 50823 Köln

wissenschaftsscheune.de

VERANSTALTUNGEN IM RAHMEN DER AKTIONSTAGE "NACHHALTIGE ERNÄHRUNG"

Datum	Veranstaltung	Links
07.07.2016	THE GOOD FOOD – Der Sommerladen // Einweihungsfeier THE GOOD FOOD, Wahlenstraße 10, 50823 Köln	www.the-good-food.de
15.07.2016	THE GOOD FOOD – Filmabend // Taste the Waste THE GOOD FOOD, Wahlenstraße 10, 50823 Köln	www.the-good-food.de
23.07.2016	THE GOOD FOOD lädt zum Brunch THE GOOD FOOD, Wahlenstraße 10, 50823 Köln	www.the good-food.de
03.08.2016	THE GOOD FOOD – Filmabend // Die Essensretter THE GOOD FOOD, Wahlenstraße 10, 50823 Köln	www.the-good-food.de
04.08.2016	THE GOOD FOOD – Veranstaltung // DO-IT-YOURSELF Fermentier Workshop mit Nu's Fermente THE GOOD FOOD, Wahlenstraße 10, 50823 Köln	www.the-good-food.de
11.08.2016	THE GOOD FOOD – Veranstaltung // DO-IT-YOURSELF Fermentier Workshop mit Nu's Fermente THE GOOD FOOD, Wahlenstraße 10, 50823 Köln	www.the-good-food.de
13.08.2016	THE GOOD FOOD lädt zum Brunch THE GOOD FOOD, Wahlenstraße 10, 50823 Köln	www.the-good-food.de
27.08.2016	THE GOOD FOOD lädt zum Brunch THE GOOD FOOD, Wahlenstraße 10, 50823 Köln	www.the-good-food.de
28.08.2016	Öko-Aktionstag auf dem Klosterhof Bünghausen Klosterhof Bünghausen, Hömelstraße 12, 51645 Gummersbach	www.klosterbauer.de
02.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-Utsch, Humboldtstraße 313, 51145 Köln	www.rewe.de
03.09.2016	Auftaktveranstaltung Köln isst joot Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein- Westfalen, Rudolfplatz, 50674 Köln	www.koeln-isst-joot.nrw.de
03.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-CITY, Hohenzollernring 20, 50672 Köln	www.rewe.de
03.09.2016	Regionale Mitwirkstatt für Initiativen Verbraucherzentrale NRW e.V., Projekt MehrWert NRW, Frankenwerft 35 (Eingang über Mauthgasse), 50667 Köln	www.mehrwert.nrw
04.09.2016	Kürbisfest auf dem Erlebnisbauernhof Gertrudenhof Erlebnisbauernhof Gertrudenhof, Lortzingstraße 160, 50354 Hürth	www.erlebnisbauernhof-gertrudenhof.de
05.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-Markt, Bonner Straße 211, 50968 Köln	www.rewe.de
05.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-CITY, Goltsteinstraße 91b, 50968 Köln	www.rewe.de

Datum	Veranstaltung	Links
06.09.2016	"Ab in die Mensa" Aktzeptanzförderung – das A und O für eine erfolgreiche Schulverpflegung Vernetzungsstelle Schulverpflegung, Carl-Schurz-Str. 1, 50321 Brühl	www.schulverpflegung.nrw.de
06.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-Ridders, Eigelstein 80–99, 50668 Köln	www.rewe.de
06.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-Maziejewski, Aachener Straße 382, 50993 Köln	www.rewe.de
06.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-Markt, Heidestr. 159–161, 51147 Köln	www.rewe.de
07.09.2016	GLS Gründer-Talk 1: Vertrieb Colabor Raum für Nachhaltigkeit, Vogelsangerstr. 187, 50825 Köln	www.colabor-koeln.de
07.09.2016	Jedes Ma(h)I lecker und gesund! Schulessen der Zukunft – informieren, erleben und handeln Kampagne "Schule der Zukunft – Bildung für Nachhaltigkeit 2016–2020": Natur- und Umweltschutzakademie des Landes NRW in Kooperation mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW, Severinswall 40, 50678 Köln (Veranstaltung war in der Theo-Burauen-Realschule)	www.schule-der-zukunft.nrw.de
07.09.2016	Kochen, Essen, Wohlfühlen – wie geht das? BioGourmetClub Kochschule & Event GmbH, Venloer Str. 59, 50672 Köln	www.biogourmetclub.de/kochschule
07.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-Schäfer, Wolhelm-Ruppert-Straße 27–29, 51147 Köln	www.rewe.de
07.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-CITY, Hohenstaufenring 30, 50674 Köln	www.rewe.de
07.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-Markt, Salierring 47–53, 50677 Köln	www.rewe.de
08.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-Markt, Waidmarkt 1–3, 50676 Köln	www.rewe.de
08.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-CITY, Bonner Str. 3–5, 50677 Köln	www.rewe.de
08.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-CITY, Bonner Straße 350, 50968 Köln	www.rewe.de
09.09.2016	Allergenkennzeichnung in der Kita- und Schulverpflegung praktisch umgesetzt Vernetzungsstelle Schulverpflegung, Kölner Stra. 126, 41539 Dormagen	www.schulverpflegung.nrw.de

Datum	Veranstaltung	Links
09.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-Markt, Friedrichstraße 38, 51143 Köln	www.rewe.de
09.09.2016	Vergessene Kulturpflanzen – Führung Wissenschaftsscheune des MPIPZ, Carl-von-Linne-Weg 10, 50829 Köln	www.wissenschaftsscheune.de
10.09.2016	Kinderworkshop im Gemüsegarten meine ernte GbR, Widdersdorfer Landstraße 103, 50859 Köln	www.meine-ernte.de/standorte
10.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-Markt, Widdersdorfer Str. 219, 50825 Köln	www.schulverpflegung.nrw.de
10.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-CENTER, Venloer Str. 601–603, 50827 Köln	www.rewe.de
12.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-Rahmati, Hohenstaufenring 29–37, 50674 Köln	www.rewe.de
12.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-CITY, Olpener Str. 908–910, 51109 Köln	www.rewe.de
13.09.2016	Filmpalette: "10 Milliarden – Wie werden wir alle satt?" Mit anschließender Diskussion mit Regisseur Valentin Thurn Klimaschutz Community Köln, Lübeckerstr. 15, 50668 Köln	www.klimaschutzcommunity.koeln
13.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-Markt, Händelstr. 15, 50674 Köln	www.rewe.de
13.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-CITY, Severinstr. 93–95, 51109 Köln	www.rewe.de
13.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-CITY, Neusser Straße 5–7, 50670 Köln	www.rewe.de
13.09.2016	Vielfalt der Hülsenfrüchte – Führung Wissenschaftsscheune des MPIPZ, Carl-von-Linne-Weg 10, 50829 Köln	www.wissenschaftsscheune.de
14.09.2016	Bunte vegane Spätsommerküche BioGourmetClub Kochschule & Event GmbH, Venloer Str. 59, 50672 Köln	www.biogourmetclub.de/kochschule
14.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-CITY, Neusser Straße 292–294, 50733 Köln	www.rewe.de
14.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-CENTER, Neusser Str. 665, 50737 Köln	www.rewe.de
15.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-CITY, Berrenrather Str. 217, 50937 Köln	www.rewe.de
15.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-Markt, Luxemburger Str. 299, 50939 Köln	www.rewe.de
15.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-CITY, Luxemburger Str. 150, 50937 Köln	www.rewe.de
15.09.2016	Vegane Eiweißquellen BioGourmetClub Kochschule & Event GmbH, Venloer Str. 59, 50672 Köln	www.biogourmetclub.de/kochschule



Datum	Veranstaltung	Links
16.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-Kankowski, City Center Chorweiler Florenzer Str./ Mailänder Passage, 50765 Köln	www.rewe.de
16.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-CITY, Dürener Str. 246–248, 50931 Köln	www.schulverpflegung.nrw.de
16.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-CITY, Am Weidenpesch 16, 50858 Köln	www.rewe.de
17.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-Maziejewski, Im Weidenbruch 136, 51061 Köln	www.rewe.de
17.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-Markt, Von-Bodelschwingh-Str. 6/Berliner Str. 281, 51061 Köln	www.rewe.de
17.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-Markt, Bergisch-Gladbacher-Str. 1007, 51069 Köln	www.rewe.de
19.09.2016	Fachgespräch Soziale Innovationen und Verbraucherarbeit Verbraucherzentrale NRW e.V., Projekt MehrWert NRW, Frankenwerft 35, 50667 Köln	www.mehrwert.nrw
19.09.2016	Lehrerfortbildung: "Ökologischer Landbau im Fokus" Stadt und Land e.V., Haus Bollheim, Bollheimer Straße, 53909 Zülpich-Oberelvenich	www.stadtundland-nrw.de
19.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-Gritzner, Rösrather Straße 465–467, 51107 Köln	www.rewe.de
19.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-CITY, Merheimer Str. 432, 50739 Köln	www.rewe.de
19.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-CITY, Stammheimer Str. 103–105, 50735 Köln	www.rewe.de

Datum	Veranstaltung	Links
24.09.2016	Herbstfest "Rund um den Apfel"! VHS Biogarten Thurner Hof, Mielenforster Str. 1, 51069 Köln	www.biogarten-thurnerhof.de
24.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! Andrea`s REWE, Kölner Straße 26, 50859 Köln	www.rewe.de
24.09.2016	Power-Cartoonkurs für Zeichner und Hobbykritzler	www.misereor.de
	Misereor e.V. und Erzbistum Köln, Kardinal-Frings-Straße 1, 50668 Köln	www.tagen.erzbistum-koeln.de/ maternushaus/
		www.cartoongrolik.blogspot.de
25.09.2016	Aktionstag Nachhaltiger Konsum auf dem Erlebnisbauernhof Gertrudenhof Erlebnisbauernhof Gertrudenhof, Lortzingstraße 160, 50354 Hürth	www.erlebnisbauernhof-gertrudenhof.de
25.09.2016	Die Taste of Heimat Schnippeldisko – der Ernährungsrat feiert Taste of Heimat e.V. und der Ernährungsrat für Köln und Umgebung in Kooperation mit Slow Food Youth Köln, Klimaschutz Community, Vogelsangerstr. 231, 50825 Köln (Veranstaltungsort war Jack in the Box e.V.)	www.tasteofheimat.de
25.09.2016	Indianerpflanzen – Mitbringsel der Entdeckungsreisenden – Führung Wissenschaftsscheune des MPIPZ, Carl-von-Linne-Weg 10, 50829 Köln	www.wissenschaftsscheune.de
25.09.2016	Talkgottesdienst mit Valentin Thurn, Gründer des Ernährungsrats Köln und Umgebung und des Taste of Heimat e.V. Lutherkirche, Martin-Luther-Platz 2–4, 50677 Köln	www.lutherkirche-koeln.de
26.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-Rahmati, Neusser Straße 254, 50733 Köln	www.rewe.de
26.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-CITY, Lenauplatz 3, 50825 Köln	www.rewe.de
26.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! Standa, Breite Str. 70, 50667 Köln	www.rewe.de
27.09.2016	Die Macht der Konsumenten – ethische Aspekte bei Kaufentscheidungen FOM Hochschule für Oekonomie und Management gGmbH, Agrippinawerft 4, 50678 Köln	www.fom.de
27.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-CITY, Höninger Weg 185, 50969 Köln	www.rewe.de
27.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-CITY, Venloer Str. 287, 50823 Köln	www.rewe.de
27.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-CITY, Venloer Str. 23, 50672 Köln	www.rewe.de
28.09.2016	GLS Gründer-Talk 3: Essbare Stadt – Lobbyarbeit für eine Ernährungswende im urbanen Raum Colabor Raum für Nachhaltigkeit, Vogelsangerstr. 187, 50825 Köln	www.colabor-koeln.de

Datum	Veranstaltung	Links
28.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-Ziegler, Haselnussweg 33–53, 50767 Köln	www.rewe.de
28.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-Schäfer, Hauptstraße 150–152, 51143 Köln	www.rewe.de
29.09.2016	Colabor Community MeetUp Ernährungswende Colabor Raum für Nachhaltigkeit, Vogelsangerstr. 187, 50825 Köln	www.colabor-koeln.de
29.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-CITY, Vogelsanger Str. 16, 50823 Köln	www.rewe.de
30.09.2016	Erntedankempfang mit ökumenischen Gottesdienst in St. Maria im Kapitol und anschließendem Empfang im Historischen Rathaus zu Köln Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, Rathausplatz 2, 50667 Köln	
30.09.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-Hermann, Hatzfeldstraße 14a, 51069 Köln	www.rewe.de
30.09.2016	Veganes Ernte-Dank-Candlelight-Dinner BioGourmetClub Kochschule & Event GmbH, Venloer Str. 59, 50672 Köln	www.biogourmetclub.de/kochschule
01.10.2016	Event Erntedankfest esswahres, Berrenrather Str. 363, 50937 Köln	www.esswahres.com
03.10.2016	Das große Erntedankfest auf dem Erlebnisbauernhof Gertrudenhof Erlebnisbauernhof Gertrudenhof, Lortzingstraße 160, 50354 Hürth	www.erlebnisbauernhof-gertrudenhof.de
03.10.2016	Erntedankfest Schloss Türnich 2016 Schloss Türnich Betriebsgesellschaft mbH, Schloss Türnich, 50169 Kerpen-Türnich	www.schloss-tuernich.de
04.10.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-Rohe, Bergisch-Gladbacher-Str. 557, 51067 Köln	www.rewe.de
04.10.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-Buhlmann, Waldecker Straße 19, 51065 Köln	www.rewe.de
05.10.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-Rohe, Steyler Straße 4, 51067 Köln	www.rewe.de
05.10.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-Richrath, Rhöndorfer Straße 17, 50939 Köln	www.rewe.de
06.10.2016	Met Jenoß durch de Dach! REWE-Skowronnek, Friedrich-Karl-Straße 245, 50735 Köln	www.rewe.de
12.10.2016	Apfelernte: Vom Baum in die Flasche. Wir stellen Apfelsaft her NABU Stadtverband Köln e.V., Gut Leidenhausen 1, 51147 Köln	www.nabu-koeln.de www.gut-leidenhausen.de www.grundschule-irisweg.de

Datum	Veranstaltung	Links
13.10.2016	Süßes aus der Natur NABU Stadtverband Köln e.V., Irisweg 2, 51143 Köln	www.nabu-koeln.de
19.10.2016	Möglichkeiten zur Einsparung und Fördermöglichkeiten durch Effizienzmaßnahmen in Lebensmittelbetrieben und der Gastronomie TEMA-Stiftung für den Naturschutz, Effizienz-Agentur NRW, EnergieAgentur.NRW	www.ressourceneffizienz.de
27.10.2016	Effizienz im Betrieb bringt gutes Essen auf den Tisch Effizienz-Agentur NRW, Regionalbüro Rheinland gemeinsam mit HWK Köln, Heumarkt 12, 50667 Köln	www.ressourceneffizienz.de
07.11.2016	Die Nachhaltigkeitsstrategie des Landes als Rahmen zur Umsetzung der Sustainable Development Goals (SDG´s) in NRW KölnAgenda e.V., Rathausplatz 2, 50667 Köln	www.koelnagenda.de

MEHRTÄGIGE VERANSTALTUNGEN

Datum	Veranstaltung	Links/Downloads
03.09.2016- 30.09.2016	Karikaturenausstellung "Glänzende Aussichten" Misereor e.V. und Erzbistum Köln, Kardinal-Frings-Straße 1, 50668 Köln	www.misereor.de
22.09.2016- 07.10.2016	Ausstellung: Lebensmittelverschwendung und Wertschätzung Umwelt- und Verbraucherschutzamt in Kooperation mit der Verbraucherzentrale NRW, Willy-Brandt-Platz 2, 50679 Köln (Veranstaltung war im Stadthaus Deutz)	www.stadt-koeln.de
06.09.2016, 13.09.2016 & 20.09.2016	Das 1x1 der veganen Ernährung BioGourmetClub Kochschule & Event GmbH, Venloer Str. 59, 50672 Köln	www.biogourmetclub.de/kochschule
12.09.2016- 16.09.2016	Köln isst joot - Regionale Woche im LVR-Betriebsrestaurant Landschaftsverband Rheinland (LVR), Hermann-Pünder- Straße 1, 50679 Köln	www.lvr.de
19.09.2016– 30.09.2016	Ausstellungen – Fair ist besser Verbraucherzentrale NRW e.V., Beratungsstelle Brühl, Carl-Schurz-Str. 1, 50321 Brühl Beratungsstelle Köln, Frankenwerft 35, 50667 Köln Beratungsstelle Bergisch Gladbach, Am Alten Pastorat 32, 51465 Bergisch Gladbach	www.verbraucherzentrale.nrw
23.09.2016- 25.09.2016	ChangeMakerSpace Cool Ideas Society e.V., Vogelsangerstr. 187, 50825 Köln	www.changemakerspace.de
26.09.2016- 30.09.2016	E = m x c² [Energie = Milch x Creativität] LV Milch und Berufskolleg Ehrenfeld, Weinsbergstraße 72, 50823 Köln	www.bke-koeln.de

IMPRESSUM

Herausgeber

Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen Referat Öffentlichkeitsarbeit 40190 Düsseldorf

Fachredaktion

Referat VI-1 Haushalts- und Querschnittsaufgaben, Ernährungspolitik und nachhaltiger Konsum

Gestaltung

Rheindenken GmbH, Kommunikationsagentur, Köln, www.rheindenken.de

Bildnachweis

S. 6 Asja Caspari, Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft,

Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

- S. 7 iStock
- S. 9 iStock
- S. 10-13 Asja Caspari, Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft,

Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

- S. 16 Allerweltshaus e.V.
- S. 17 ConAction e.V.
- S. 18 Cool Ideas Society e.V.
- S. 19 esswahres
- S.20 Landschaftsverband Rheinland, Köln
- S. 21 Lutherkirche
- S. 22 Natur- und Umweltakademie des Landes NRW
- S. 23 Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft,

Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

- S. 24-25 REWE City
- S. 26 KölnerNeuLand e.V.
- S. 27 Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft,

Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

- S. 28 Umwelt- und Verbraucherschutzamt, Stadt Köln
- S. 29 Verbraucherzentrale NRW e.V.
- S. 37 iStock
- S. 44 iStock

Stand

November 2016

Diese Druckschrift wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Landesregierung Nordrhein-Westfalen herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von Wahlwerbern oder Wahlhelfern zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags- und Kommunalwahlen sowie für die Wahl des Europäischen Parlaments. Missbräuchlich ist insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken oder Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zwecke der Wahlwerbung. Eine Verwendung dieser Druckschrift durch Parteien oder sie unterstützende Organisationen ausschließlich zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder bleibt hiervon unberührt. Unabhängig davon, wann, auf welchem Weg und in welcher Anzahl diese Schrift dem Empfänger bzw. der Empfängerin zugegangen ist, darf sie auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Landesregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte.



Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Naturund Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen Schwannstraße 3 40476 Düsseldorf Telefon 02 11 45 66-0 Telefax 02 11 45 66-3 88 poststelle@mkulnv.nrw.de www.umwelt.nrw.de



