

Protokoll des 4. Klimastammtisch in Nidderau

Datum: 03.12.2025

Ort: Willi-Salzmann-Halle, 18 - 21 Uhr

20 Teilnehmende, foodsharing Nidderau, Schöneck, Niederdorfelden (NiSchöNi) steht sich vor

Nächster Stammtisch: Februar/März, Themen: Wärmeversorgung in Nidderau

Allgemeine Informationen zum Stammtisch

Ziel des Stammtisches

Aufbau Stammtisch: Durch regelmäßigen Austausch der Teilnehmenden werden diverse Klimaschutzhemen in der Stadtgesellschaft praxisnah verankert. Bürgerinnen werden mit Ihrem Wissen als Expertinnen, wenn möglich, eingebunden. Konkrete Maßnahmen, die regelmäßige Absprachen und Treffen erfordern, werden außerhalb des Stammtisches erarbeitet. Neuigkeiten zu den Maßnahmen werden im Stammtisch ggf. besprochen.

Mögliche Themen und Reihenfolge weiterer Stammtische:

5. Stammtisch: Wärmepumpen - Wärmebedarfsberechnung, kommunale Wärmeplanung

6. Stammtisch: World-Café Energie

- Erfahrungen mit PV - Dach und Balkon
 - o PV auf Mehrfamilienhäusern->Was ist zu beachten?
- Erfahrungen E-Auto, Wallbox und E-Bike - Mobilität in der Stadt
- Intelligente Stromzähler und dynamische Stromtarife

7. Stammtisch: Stromzählen und -sparen

- Intelligente Stromzähler und dynamische Stromtarife
 - Stromsparen
-

Begrüßung durch Ersten Stadtrat Rainer Vogel und Klimaschutzmanager Milan Touché

Klimagerechte Landwirtschaft, Ernährung und Konsum in der Verwaltung

- FSC-Zertifizierung des Waldes, Stillgelegte Waldflächen: 100 ha sollen es zukünftig sein, also 10 Prozent. Waldumbau: Schonende Bewirtschaftung und Versuch, klimawandelresiliente Arten zu nutzen zum Erhalt des Waldes
- In Kitas wird möglichst frisch gekocht, ansonsten ist die Ernährung der Beschäftigten natürlich private Sache
- Konsum: Nachhaltige Beschaffung wird in vielen Kommunen Deutschlands umgesetzt, und soll, wenn es nach dem Umweltamt geht, auch zukünftig umgesetzt

- werden, um Ressourcen, doppelte Transportwege und Personalressourcen zu sparen.
- Paradebeispiel im öffentlichen Raum ist wieder einmal der Klima-Taler

Thema Landwirtschaft, Ernährung und Konsum

Landwirtschaft und Klimaschutz

Die Landwirtschaft spielt beim Klimawandel eine besondere Rolle. Einerseits ist sie, wie kaum ein anderer Sektor, von klimatischen Bedingungen abhängig und von den Folgen des Klimawandels direkt betroffen. Andererseits verursacht sie selbst klimaschädliche Emissionen. Gleichzeitig speichern landwirtschaftlich genutzte Böden Kohlendioxid und entziehen es damit der Atmosphäre. Insbesondere in Böden mit einem hohen Anteil organischer Substanz wie in Mooren oder Grünland sind große Mengen Kohlenstoff gespeichert. Diese können abhängig von der Bewirtschaftungsweise wieder freigesetzt werden.

Emissionen aus dem Sektor Landwirtschaft

Die deutsche Landwirtschaft war 2023 für die Freisetzung von 54,8 Millionen Tonnen (Mio. t) Kohlenstoffdioxid (CO₂)-Äquivalenten (-Äq.) verantwortlich. Das sind 8,2 Prozent der gesamten Treibhausgas-Emissionen Deutschlands (672 Mio. t CO₂-Äq., ohne LULUCF) des Jahres 2023. Die Methanemissionen des landwirtschaftlichen Sektors (rund 62 Prozent der Emissionen, ca. 34,2 Mio. t CO₂-Äq.) stammen hauptsächlich aus der Verdauung und dem Wirtschaftsdüngermanagement aller Nutztiere. Hinzu kommen Lachgasemissionen aus der Düngung und Bearbeitung landwirtschaftlicher Böden sowie aus dem Wirtschaftsdüngermanagement, die weitere 33 Prozent der THG-Emissionen (ca. 18,3 Mio. t CO₂-Äq.) verursachen. Weitere Quellen sind die Anwendung von Harnstoffdünger, die Kalkdüngung und die Vergärung von nachwachsenden Rohstoffen.

Energiebedingte Emissionen aus dem landwirtschaftlichen Verkehr und der Wärmeerzeugung (z.B. Beheizen von Ställen und Gewächshäusern) werden gemäß internationaler Klimaberichterstattung nicht der Landwirtschaft, sondern den energiebedingten Emissionen (der Quellgruppe 1A4c) zugerechnet. Diese Emissionen betrugen 2023 8,2 Mio. CO₂-Äq. In der nationalen Sektorzuordnung des in 2019 verabschiedeten KSG werden sie aber zur Landwirtschaft gezählt. Das deutsche Klimaschutzziel, bezieht in der im Gesetz verankerten Jahresemissionsmenge von 56 Mio. in 2030 deswegen diese Emissionen aus der sogenannten mobilen und stationären Verbrennung mit ein.

Die Treibhausgasemissionen der Landwirtschaft sind im Zeitraum von 1990 bis 2023 von 85 Mio. t auf 63 Mio. t CO₂-Äq. gesunken (-26%). Die im KSG festgelegten maximalen Jahresemissionsmengen der vergangenen Jahre hat die Landwirtschaft eingehalten und auch die berechnete Jahresemissionsmenge in Höhe von 58,8 Mio. t CO₂-Äq. für 2030 wird sie voraussichtlich erreichen.

Quelle: <https://www.umweltbundesamt.de/themen/landwirtschaft/landwirtschaft-umweltfreundlich-gestalten/klimaschutz-in-der-landwirtschaft#landwirtschaft-und-klimaschutz>

Mögliche Maßnahmen im Bereich Landnutzung und Landnutzungsänderung

- Senkung der Stickstoffüberschüsse einschließlich Minderung von Ammoniakemissionen und Verminderung der Lachgasemissionen, Verbesserung der Stickstoffeffizienz
- Stärkung der Vergärung von Wirtschaftsdüngern tierischer Herkunft und landwirtschaftlicher Reststoffe
- Ausbau des Ökolandbaus
- Vermehrte Maßnahmen im Humusaufbau
- Verringerung der Emissionen aus der Tierhaltung
- Energieeffizienz in der Landwirtschaft
- Reduzierung der Größe der Ackerschläge, Heckenstrukturen, Agroforstsystens

Klimagerechter Ernährung:

11 Tonnen CO₂-Emissionen, die jedem Menschen in Deutschland pro Kopf und Jahr zugerechnet werden, entfallen fast **ein Viertel auf unsere Ernährungsweise**.

Von diesen dann insgesamt 2.552 Kilogramm CO₂e entfallen

- 1.116 Kilogramm auf Fleisch und Wurst,
- 779 Kilogramm auf pflanzliche Lebensmittel und
- 646 Kilogramm auf Eier, Milch und sonstige Molkereiprodukte.

Quelle: <https://www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/essen-wir-das-klima-auf>

Tipp: Im Laden nach der Kennzeichnung der Haltungsformen Ausschau halten

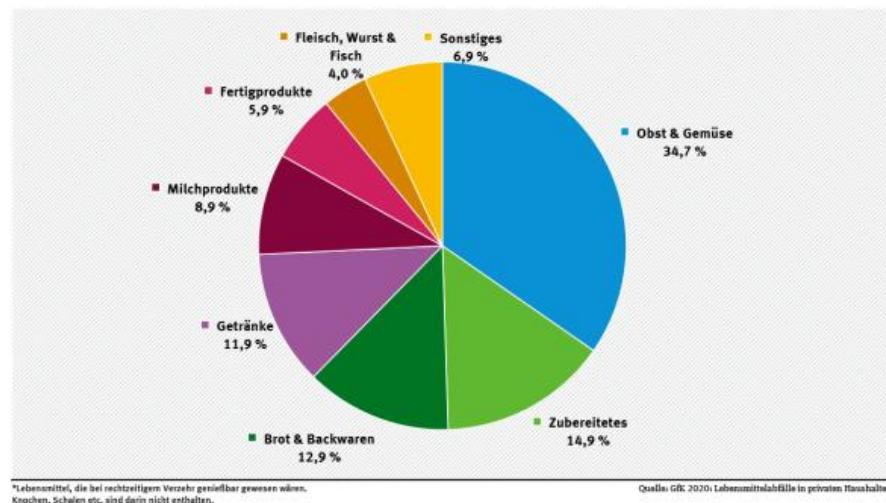
- Vegane und vegetarische Ernährung, so wie jede andere Ernährungsform auch, kann ausgeglichen, ohne Mangelernährung, vielseitig sein und ist günstiger als rein fleischlicher Konsum

Quelle: <https://www.umweltbundesamt.de/umwelttipps-fuer-den-alltag/essen-trinken/klima-umweltfreundliche-ernaehrung#undefined>

Lebensmittelverschwendung

11 Mio. Tonnen Lebensmittel werden pro Jahr in Deutschland weggeschmissen. Das sind etwa 4400 olympische Schwimmbecken gefüllt mit Lebensmitteln oder eine 4000 km LKW-Schlange quer durch Europa. 78 Kilogramm Lebensmittel werden in Deutschland von jedem von uns im Schnitt weggeworfen.

Vermeidbare* Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten, Anteile nach verschiedenen Lebensmitteln



- Tipps, um günstiger oder kostenlos Lebensmittel zu erhalten, bevor sie entsorgt werden müssen: foodsharing, zum Beispiel in Nidderau, Schöneck und Niederndorfelden, Apps, die vergünstigte Produkte von lokalen Unternehmen anzeigen
- Verbrauchsdatum und Mindesthaltbarkeitsdatum unterscheiden!

Quelle: <https://www.umweltbundesamt.de/umwelttipps-fuer-den-alltag/essen-trinken/lebensmittelverschwendungs-vermeiden#was-sie-gegen-lebensmittelverschwendungs-tun-kennen>

Klimafreundlich ernähren im Alltag - Checkliste

Beim Einkaufen

- Überwiegend pflanzliche Lebensmittel auswählen
- Saisonale Produkte berücksichtigen (z. B. anhand eines Saisonkalenders)
- Auf regionale Herkunft achten
- Leitungswasser anstelle von Flaschenwasser verwenden
- Einwegverpackungen möglichst vermeiden, Mehrweg- oder unverpackte Optionen nutzen
- Den tatsächlichen Bedarf vor dem Kauf prüfen

Beim Kochen & Essen

- Hülsenfrüchte, Nüsse und Vollkornprodukte als Eiweißquellen einbeziehen
- Den Konsum von Fleisch und Milchprodukten, insbesondere von Rindfleisch, reduzieren
- Restwärme und passende Deckel beim Kochen nutzen
- Größere Mengen vorbereiten und für mehrere Mahlzeiten verwenden (Meal Prep)

Lebensmittelverschwendungs vermeiden

- Einkaufsplan erstellen, um ungeplante Einkäufe zu reduzieren
- Lebensmittel sachgerecht lagern
- Haltbarkeit prüfen (Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Verfallsdatum)
- Geeignete Reste einfrieren

Im Alltag & Unterwegs

- Wiederverwendbare Wasserflasche dabeihaben
- Eine Lunchbox anstelle von To-go-Verpackungen nutzen
- Regionale Betriebe wie Wochenmärkte oder Hofläden unterstützen
- Möglichkeiten wie Solidarische Landwirtschaft (SoLaWi) oder FoodCoops in Betracht ziehen

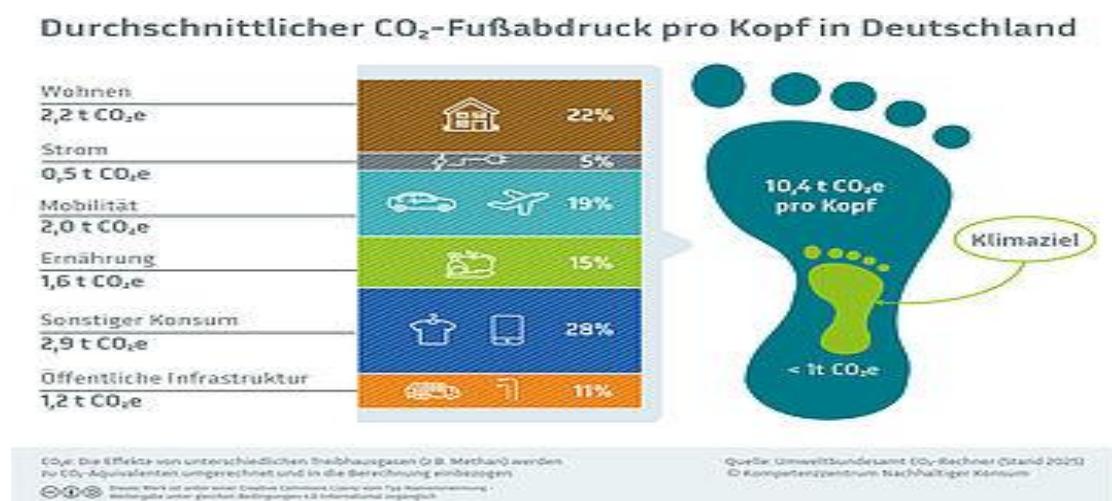
Tipps und Siegel:

<https://www.umweltbundesamt.de/umwelttipps-fuer-den-alltag/essen-trinken/klima-umweltfreundliche-ernaehrung#undefined>

<https://www.umweltbundesamt.de/umwelttipps-fuer-den-alltag/essen-trinken/lebensmittelverschwendungs-vermeiden#undefined>

https://madevegan.de/blogs/vegan-news/10-vegane-vorurteile-fakten?srsltid=AfmBOoqPkgAzdlrttv4aWMUTSRCjdv769RuvQyij4_LoxVo1TNx5mlAw

Klimafreundlicher Konsum



Quelle: <https://www.bundesumweltministerium.de/themen/nachhaltigkeit/konsum-und-produkte/nachhaltiger-konsum>

Ökologische Vorteile

- **Reduzierung von Treibhausgasen:** Weniger CO₂-Emissionen durch energieeffiziente Produkte, regionale und saisonale Lebensmittel sowie pflanzliche Ernährung.
- **Schonung von Ressourcen:** Weniger Wasser-, Boden- und Energieverbrauch durch nachhaltige Produktion.
- **Reduktion von Abfall:** Weniger Verpackungsmüll und Lebensmittelverschwendungen.

Soziale Vorteile

- **Unterstützung fairer Produktion:** Faire Löhne, sichere Arbeitsbedingungen und nachhaltige Lieferketten durch bewussten Einkauf (Fairtrade, Bio, soziale Labels).
- **Förderung lokaler Wirtschaft:** Regionale Produkte stärken kleine Betriebe und Arbeitsplätze vor Ort.
- **Bewusstseinsbildung:** Positives Vorbild für Familie, Freunde und die Gemeinschaft.

Langfristige globale Wirkung

- **Klimaschutz:** Jeder Beitrag summiert sich – selbst kleine Änderungen reduzieren die globale CO₂-Belastung.
- **Nachhaltige Zukunft für Kinder:** Sicherstellung lebenswerter Umweltbedingungen für kommende Generationen.
- **Stärkung der Kreislaufwirtschaft:** Weniger Verschwendungen, mehr Wiederverwertung, besserer Umgang mit Ressourcen.

Siegel und Label, die auf eine nachhaltige Produktion hinweisen, sind hier zu finden: <https://www.umweltbundesamt.de/umwelttipps-fuer-den-alltag/uebergreifende-tipps/siegel-label#umweltsiegel-nutzen>

Zehn Tipps für einen nachhaltigeren Konsum

- Weniger kaufen: Nur das Nötigste kaufen, Überflüssiges vermeiden
- Länger nutzen: Produkte pflegen, um die Lebensdauer zu erhöhen
- Reparieren: Defekte Dinge reparieren statt wegwerfen
- Recyceln und Upcyceln: Abfall als Rohstoff weiterverwenden
- Weitergeben: Verschenken, verkaufen, spenden statt entsorgen
- Teilen statt besitzen: Leihen, mieten, gemeinsam nutzen
- Modular und recycelbar: Auf nachhaltige Bauweisen achten
- Regional kaufen: Produkte aus der Region bevorzugen
- Bewusst ernähren: Saisonal, frisch, weniger Fleisch
- Gütesiegel beachten: Nachhaltige Siegel wie Fairtrade und Blauer Engel wählen

Quelle: <https://klimalaend.de/nachhaltiger-konsum-klimaschutz>

Austausch zwischen den TN:

Vertretende der Landwirtschaft und foodsharing Nidderau, Schöneck und Niederdorfelden brachten ihre Erfahrungen ein.

- foodsharing kooperiert bereits mit mehreren Unternehmen in Nidderau und rettet dort Lebensmittel, ebenso bei der Essensbank, wenn dort Reste anfallen.

Lokale Landwirtinnen und Landwirte sind vom Klimawandel betroffen. Sie reagieren mit Änderung der Fruchtfolge darauf, zum Beispiel durch Anbau von Quinoa.

Von den Teilnehmenden wurde folgendes angeregt:

- Direktvermarktung stärken: Übersicht über Hofläden auf städtischer Website, App
- Bildungsangebote in Schulen und in der nonformalen Bildung, Kochen in der Schule, Projekt „gesundes Frühstück“ in der Schule ausweiten
- In Gaststätten: Angebot von 1-5 km-Menüs
- Repaircafés mehr bewerben und ausbauen
- Gemeinschaftsgärten
- Infokampagnen
- foodsharing-Stadt
- Nachhaltige kommunale Beschaffung
- Fairtrade-Stadt
- Lokal einkaufen-Initiative