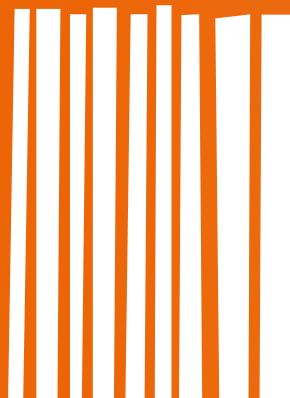
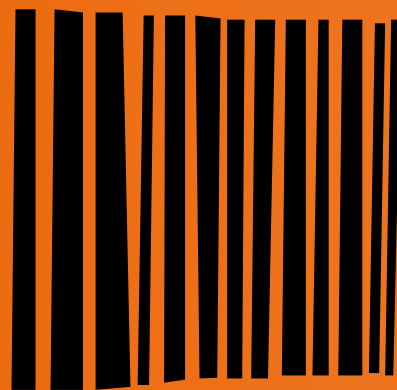


Das Gute Leben für alle

Wie Berlin zur  
**Essbaren**  
**Stadt** wird





Das Gute Leben für alle

# Wie Berlin zur Essbaren Stadt wird

Brot, Schnitzel und Pommes produzieren wir in Deutschland selbst, bei Gemüse und Obst sind wir hingegen auf Importe vor allem aus Südeuropa angewiesen. Hier reicht der heimische Ertrag bei weitem nicht aus, um den Bedarf zu decken: gerade einmal 23% beträgt der Versorgungsgrad bei Obst, 36% bei Gemüse. Eine ausreichende Versorgung Deutschlands und damit auch Berlins mit spanischem, italienischem oder griechischem Obst und Gemüse wird aufgrund der klimatischen Veränderungen mittelfristig nicht mehr möglich sein. Gleichzeitig werden in Deutschland durchschnittlich 78 Kilogramm Essen pro Kopf im Jahr weggeworfen. Der mit 34% mit Abstand größte Anteil der Lebensmittelabfälle entfällt auf Obst und Gemüse.

Die Produktion unseres Essens schädigt vielfach Landschaften, Bodenfruchtbarkeit, Artenvielfalt, Tierwohl, Menschenwohl, Klima, Wasserreserven, Gesundheit und Demokratie. Deshalb besteht die Notwendigkeit, nicht nachhaltige Produktionsweisen umzustellen und die **Re-Regionalisierung** ist ein zentraler Baustein dafür.

Um **Ernährungssicherheit** und **Ernährungs-gerechtigkeit** in Berlin auch in Zukunft zu gewährleisten, muss der Anbau von Lebensmitteln, vor allem Obst und Gemüse, wieder verstärkt in Brandenburg und in der Stadt selbst stattfinden. „Wieder“, denn Städte waren historisch immer Orte der Lebensmittelproduktion. Mit dem Konzept der **„Essbaren Stadt Berlin“** verfolgen wir das Ziel, einen möglichst großen Teil der Lebensmittelproduktion in die Stadt und die Region zu verlagern und auch die Zivilgesellschaft daran zu beteiligen. Im Gegensatz zu großen landwirtschaftlichen Monokulturen wird auf urbanen Äckern und in Stadtgärten Biodiversität gepflegt und durch den Anbau am Ort des Verzehrs werden Emissionen im globalen Lebensmitteltransport eingespart. Urbane Äcker und Gärten wirken sich positiv auf das Stadtklima aus und mindern die zunehmende Extremhitze, die die menschliche Gesundheit belastet.

**Praktiken der „Essbaren Stadt“** (also insbesondere urbanes Gärtnern und urbane Landwirtschaft) umfassen alle Maßnahmen, die mit der Nutzung von Stadtlandschaften zur nachhaltigen Produktion, Verarbeitung, Verteilung, Verwendung und Rettung von Lebensmitteln sowie mit Ernährungsbildung zusammenhängen. Sie reichen vom Anbau von Obst und Gemüse, z.B. in öffentlichem Freiraum, in Gärten, Hinterhöfen, an Fassaden, auf Flachdächern, Supermarktparkplätzen, nicht mehr genutzten Friedhofsflächen (usw.) über Imkerei und (Klein-) Tierzucht, z.B. von Hühnern und Schafen, bis hin zu Indoor-Farmen für Kräuter, Salate, Pilze, Insekten oder Fische. Dazu zählen auch Saatgut- und Foodsharing-Initiativen, gemeinsames Kochen und Essen und Workshops z.B. über Anbau und Verarbeitung oder die Herstellung gesunder Komposte.

Urbanes Gärtnern, solidarische Landwirtschaften, Boden-Genossenschaften etc. haben Tradition in und um Berlin und holen gutes Essen zurück in unsere Nähe. Praktiken der Essbaren Stadt können für Einkommen oder günstige Selbstversorgung sorgen und schaffen damit **Zugänge zu gesunden Lebensmitteln für alle**. Sie arbeiten naturnah und häufig gemeinschaftlich, sind vielfältig und produktiv und das ohne Kunstdünger und Agrargifte. Seltene Insekten wie die Weißfleckige Wollbiene oder die Streifen-Pelzbiene und Vögel wie Waldohreule finden hier ihren Lebensraum. Die Essbare Stadt ermöglicht Begegnung und soziales Miteinander. Und weil das Gemüse lokal gegessen wird, ist die CO<sub>2</sub>-Bilanz hervorragend.

Berlin hat mehr als 200 Gemeinschaftsgärten, 73.000 Kleingartenparzellen und Mietäcker und 1.845 Hektar landwirtschaftliche Fläche. Berlin produziert aktuell pro Jahr rund 7,6 Tonnen Gemüse, Kräuter und Kartoffeln in den Klein- und Gemeinschaftsgärten und auf Mietäckern (Kliem & Kuhlmann, 2022). Das ist nur ein kleiner Teil dessen, was wir verbrauchen und reicht für etwa 1,3 % der Berliner Haushalte.

Noch ist Berlin mit Blick auf Klima und Boden in der Lage, viel mehr Gemüse und Obst anzubauen. Wie nutzen wir nun die Macht des Gärtners in der Stadt als Modell für mehr Vielfalt und soziale Gerechtigkeit in der Lebensmittelproduktion und im Verbrauch? Wer muss mit wem zusammenarbeiten? Wie ist das politische Instrumentarium zu gestalten?

Das vorliegende Papier ist Grundlage für die dringend nötige Diskussion darüber, wie die Stadt das Thema Ernährungssicherheit für vier Millionen Berliner:innen angehen will. Unser Papier entwickelt die Ideen des EU-Forschungsprojektes **Edible Cities Network** („Essbare-Städte-Netzwerk“) unter Leitung der Humboldt-Universität weiter, in dem ein Netzwerk von 11 Städten Praxis-Forschungs-Ergebnisse zusammengetragen hat. Die Autor:innen waren Teil des Berliner Cityteams in diesem Projekt (siehe auch die Veröffentlichung „Essbare Kieze für Berlin“ der Senatsverwaltung für Stadtentwicklung, Bauen und Wohnen, 2023).

Unser Papier benennt konkrete Maßnahmen in einem mittleren Zeithorizont der nächsten 15 Jahre. Wir beschreiben wesentliche Stell-schrauben, an denen wir drehen müssen, wenn das Vorhaben gelingen soll, aus Berlin eine essbare Stadt zu machen. Politik, Verwaltung, Forschung, Handel und Konsum sind die wesentlichen Handlungsfelder.

Wir wenden uns an die zahlreichen Initiativen in diesem Themenfeld und an die Öffentlichkeit, an die Planenden und die Entscheidungstragenden, dieses Vorhaben mit aller Kraft zu unterstützen. Um bis 2035 deutlich mehr Berliner\*innen mit frischem Obst und Gemüse zu versorgen, das in der Stadt oder im direkten Umland produziert worden ist, brauchen wir Sie, Ihren Mut, Kooperationswillen und Entwicklungsgeist für eine zeitgemäße urbane Planung und eine kluge, lebensfreundliche Politik. **Lassen Sie uns gemeinsam Berlin essbar machen!**

Wir danken für zahlreiche Anregungen: Ingrid Apel, Agrarexpertin und Vortragende zur Zukunft unseres Essens, Berlin, Katrin Bohn, University of Brighton, Prof. Undine Giseke, Landschaftsarchitektin, Berlin sowie Frank Nadler vom Ernährungsrat Berlin.

**Berlin, September 2024**

**Sabine Antony (Landschafts- und Stadtplanung),  
Paula Firmbach (Prinzessinnengarten Kollektiv),  
Toni Karge (Stadt- und Regionalplanung),  
Friederike Möller Bhering (Städtebauförderung),  
Robert Shaw (Prinzessinnengarten Kollektiv),  
Kerstin Stelmacher (Netzwerk Urbane Gärten,  
Forum Stadtgärtnern)**

# Lebens- mittel aus Berlin

In der Stadt produzieren, verarbeiten,  
handeln, verkaufen, kompostieren



## Aufforderung

Berlin als wachsende Stadt hat die Verantwortung, sein städtisches Ernährungssystem nachhaltig und sicher zu machen und die gesamte Lebensmittelpolitik vom Acker bis zum Teller zu denken.

**Die Lösung: Berlin produziert und verarbeitet einen großen Teil der benötigten Lebensmittel selbst.** Die Flächen sind vorhanden, die Vorteile liegen auf der Hand - kürzere Transportwege verursachen deutlich weniger Emissionen, das Stadtleben wird gesünder, Gemeinschaft und Biodiversität werden gefördert. Nicht zu vergessen: 60 Prozent des Verlustes an natürlicher Vielfalt auf der Welt gehen auf das Konto der heutigen Lebensmittelproduktion. Unser Ernährungssystem verursacht heute ein Drittel der globalen schädlichen Treibhausgasemissionen.

Das wollen wir ändern!

## Begründung

Bisher bringen Gärten in Berlin laut dem Institut für ökologische Wirtschaftsforschung (IÖW) jährlich 7.600 Tonnen Gemüse, Kartoffeln und Kräuter hervor, auf einer Anbaufläche halb so groß wie das Tempelhofer Feld. Das ist nur ein kleiner Teil des Berliner Konsums.

Laut Berechnungen des Potsdam-Instituts für Klimafolgenforschung kann aber ein Großteil des Gemüsebedarfs von Berlin auf bislang ungenutzten Flächen angebaut und damit bis zu 82 Prozent der gesamten Nachfrage gedeckt werden. Entsprechend der Studie des Instituts (*De Simone M, Pradhan P, Kropp JP, Rybski D (2023): A large share of Berlin's vegetable consumption can be produced within the city-limits. Sustainable Cities and Society*) stehen berlinweit bis zu 4.000 Hektar für den lokalen Gemüseanbau zur Verfügung, das sind fast 5 Prozent der Gesamtfläche der Stadt. Und das Beste dabei ist: Urbane Landwirtschaft hätte viele weitere Vorteile für Berlin.

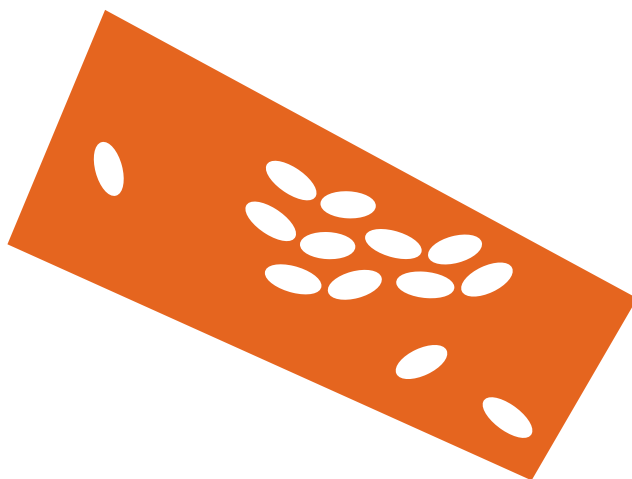
## Ziele & Vision

Berlin erkennt die Bedeutung der Nahrungsmittelproduktion in der Stadt für eine zukunftsorientierte nachhaltige Stadtentwicklung an und fördert diese wie auch die direkte Vermarktung von regionalen Lebensmitteln.

Hierfür werden Flächenpotentiale individuell identifiziert und mit gezielten Strategien aktiviert. Senat und Bezirke investieren in den Aufbau einer Regionallogistik für Ernährungsgüter wie Stadtteilmärkte und Depots für die Solidarische Landwirtschaft oder Marktschwärmereien und bevorzugen [über Stadtentwicklungsplan (StEP) Wirtschaft und Förderprogramme] regional ausgerichtete Fachhändler, Schlachtereien, Molkereien, Bäckereien. Die wenigen Lebensmittelabfälle, die bei derartiger Praxis übrigbleiben, werden fachgerecht kompostiert.







## Vorgehen & Mission

- Bürokratische Hürden und regulatorische Anforderungen werden verschlankt und den Bedürfnissen lokaler Produktionen und kleingewerblicher Verarbeitungen angepasst. Für Kleintierhaltung, den Betrieb von Kiezbacköfen und gemeinschaftlichen Saftpressen gibt es praktikable Regelungen.
- Ab 2026 sind im Mittel 20 Prozent der auf Märkten angebotenen Produkte aus der Region. Dies wird in den Ausschreibungen für zukünftige Markt-Konzessionen berücksichtigt. Hierbei kann durch die Anwendung eines Mittelwertes auf den jeweiligen Marktstandort eingegangen werden.
- Bis 2026/2027 gibt es Regional und Bio in Kantine, Mensa, Gastronomie. Mit einer nachhaltig ausgerichteten Außer-Haus-Verpflegung werden wichtige Impulse gesetzt, wie in Brandenburg Landwirtschaft betrieben wird.
- Ab 2026 gibt es einen rechtssicheren Rahmen für jegliche Art von Lebensmittelrettung und für Orte, an denen diese Lebensmittel verbraucht und weiterverteilt werden.
- Die Lebensmittelverschwendung wird durch eine Aufklärungskampagne an geeigneten Orten (Schulen, Familienzentren, Berliner Fenster etc.) eingedämmt – denn: 50 Prozent der weggeworfenen Lebensmittel hätten durch bessere Planung und Lagerung vor der Entsorgung gerettet werden können.
- In jedem Bezirk gibt es ein „Stadtteilzentrum für gesundes und nachhaltiges Essen“, das für Akteure der Food-Branche offensteht und in dem regionale Vermarktung praktiziert wird.

## Referenzen & Beispiele

Im **Prinzessinnengarten Kollektiv**, arbeitet als Gemeinschaftsgarten seit 15 Jahren an nachhaltigen Ernährungssystemen und resilienten sozial-ökologischen Transformationen.

**Roof Water-Farm** verknüpft Abwasseraufbereitungstechnologie mit Nahrungsmittelproduktion als "Closed-Loop Urban Farming Approach" und ist damit Schnittstelle zwischen Stadtforschung und Stadtgesellschaft inmitten Berlins.

**Himmelbeet** im Wedding Gemeinschaftsgarten im Wedding mit solidarischem Lehrgarten und 500 Quadratmeter großen Gemüseacker. Im Projekt geht es um Strategien zur Standort-sicherung, um Umweltbildung, Speisepilzzucht und Regenwassernutzung.

**PlantAge**, Solidarische Landwirtschaft seit 2018 in Frankfurt (Oder), versorgt Haushalte in Berlin und Brandenburg wöchentlich mit saisonalem Gemüse.

**Frohlawi**, ist eine solidarische Landwirtschaft auf dem Stolper Feld seit März 2021, sie pachtet von der Berliner Stadtgüter GmbH eine 12 Hektar Anbaufläche.

**Mundraub**. Kartierter Obstbestand im öffentlichen Raum, welche für alle zugänglich sind. Das Motto: Deine Stadt ist essbar.

**Gemüseheldinnen**, Frankfurt a.M.: bewirtschaften seit 2019 Gemeinschaftsgärten und Stadtfarmen, bis heute 19 Gärten mit 250 Gärtnerinnen.

## Adressat:innen

Senatsverwaltung für Stadtentwicklung, Bauen und Wohnen

Bezirksämter

Senatsverwaltung für Mobilität, Verkehr, Klimaschutz und Umwelt

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt

Berliner Ernährungsrat

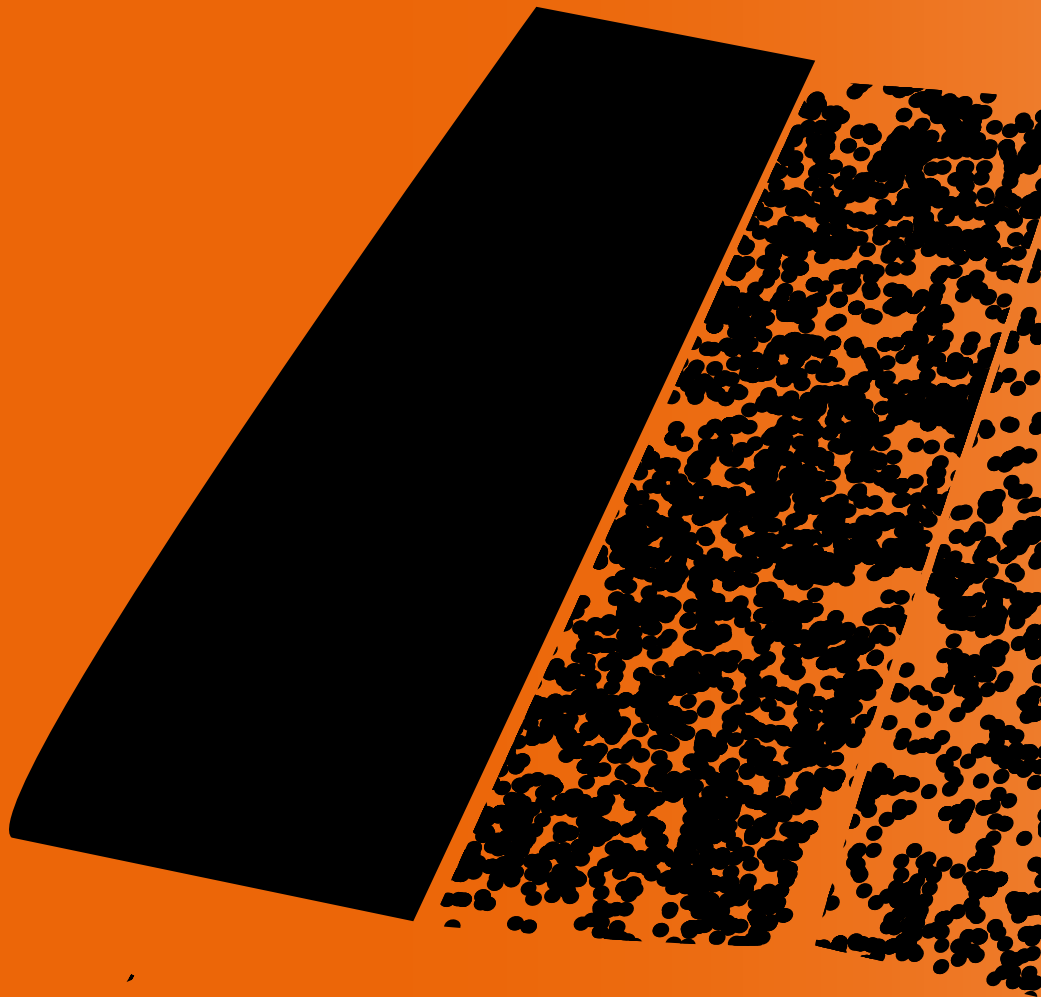
Zivilgesellschaftliche Organisationen und Initiativen

Marktschwärmer



# Essen gestaltet eine Millionenstadt

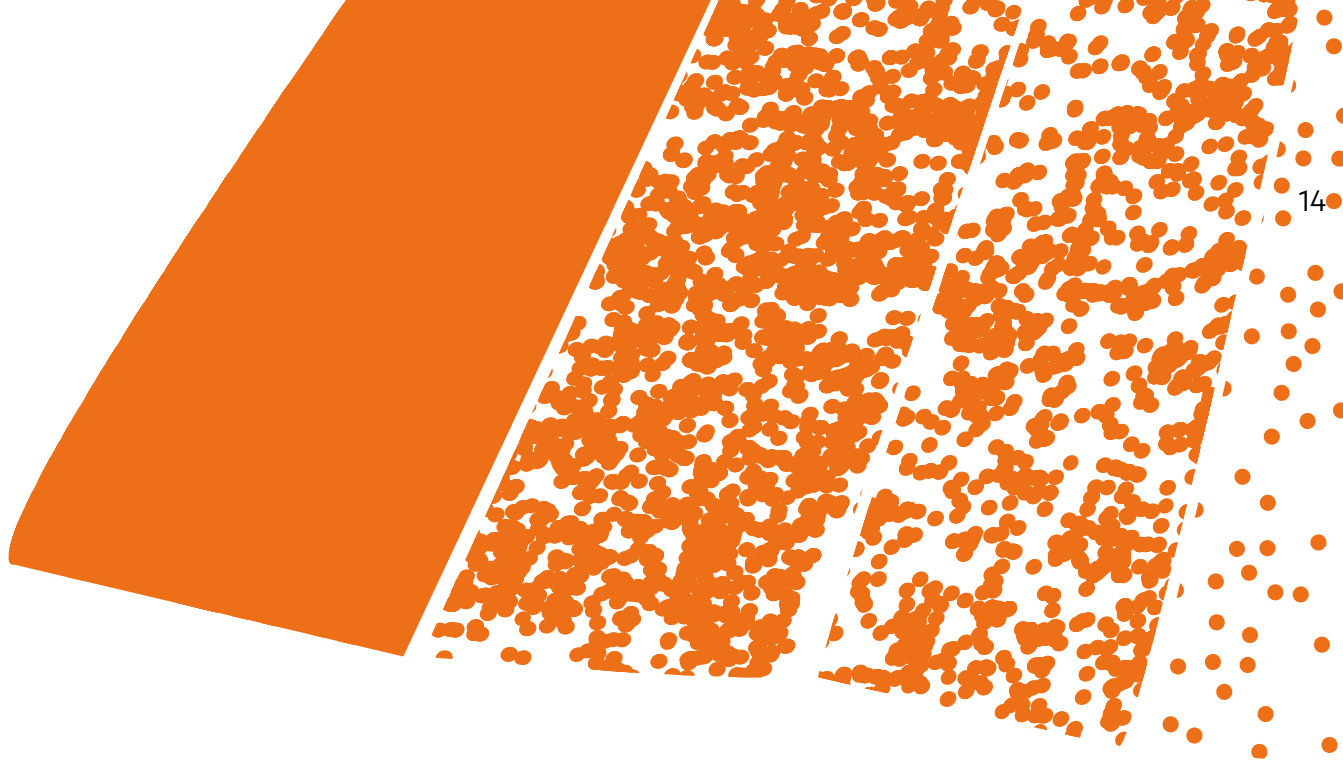
Urbanen Nahrungsmittelanbau planungsrechtlich  
verankern und finanziell fördern



## Aufforderung

Urbane Nahrungsproduktion ist selbstverständlicher Teil einer zeitgemäßen Stadtentwicklung und muss entsprechend als Handlungsfeld in die relevanten Planwerke integriert werden (insb. Stadtentwicklungspläne/StEP, Flächennutzungsplanung, Landschaftsrahmenplanung, Landschaftsplanung, Bebauungsplanung).

Landwirtschaftliche und gärtnerische Flächen oder solche, die es werden können, sind in der Berliner Flächennutzungsplanung zu sichern und nicht leichtfertig für andere, vermeintlich wichtigere Zwecke zu nutzen.



## Begründung

Urbane Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion in vielfältiger Ausprägung verbessert die Resilienz der Stadt im Hinblick auf reale Bedrohungen für ein nachhaltiges und friedliches Leben: Problemlagen wie (ungleicher) Zugang zu gesunder Ernährung, (ungleich verteilte) Belastungen durch den Klimawandel und andere Umweltbelastungen, Versorgungsdefizite (Grünflächen, Lebensmittel) und Armut sind große Herausforderungen in Berlin.

Die Essbare Stadt bündelt Lösungsansätze dafür. Sollen diese in Berlin in die Umsetzung kommen, reichen Pilotprojekte auf freiwilliger Basis nicht aus. Es bedarf verbindlicher Vorgaben und konkreter evaluierbarer Ziele auf bezirklicher und gesamtstädtischer Ebene sowie deren integrierter strategischer und planungsrechtlicher Verankerung.

## Ziele & Vision

- Bis 2027 hat jeder Bezirk eine bezirkliche Ernährungsstrategie erarbeitet mit Zielwerten für essbare Anteile auf geeigneten Flächen. Diese gehen als Vorgaben in bezirkliche Planwerke ein (z.B. Integrierte Handlungskonzepte, Bebauungspläne, Landschaftspläne, Gestaltungssatzungen).
- 2028 ist die Essbare Stadt ein wichtiger Bestandteil aller relevanten gesamtstädtischen Instrumente und Strategien wie Stadtentwicklungspläne (StEPs), Charta Stadtgrün, Berliner Gemeinschaftsgarten-Programm, Berlins Strategie zur Förderung urbaner Biodiversität und Integrierte Berliner Umweltgerechtigkeitskonzeption kurz IBUk.
- Bis 2030 gibt es in jedem Berliner Bezirk mindestens 10 Gemeinschaftsgärten bzw. einen für gemeinschaftliches, nichtkommerzielles Gärtnern genutzten Flächenanteil von 20 Prozent des öffentlichen Grüns.
- Bis 2030 sind alle für die Lebensmittelproduktion relevanten Flächen durch Bebauungspläne/Landschaftspläne oder andere rechtsverbindliche Instrumente geschützt.
- Geschützt sind dann auch Gemeinschaftsgärten, die „Eisenbahnerlandwirtschaft“ zwischen den Gleisen, Gartenarbeitsschulen und Kleingärten.
- Zwischennutzungsverträge gehören der Vergangenheit an. Stattdessen sind auf Nachhaltigkeit und Planungssicherheit angelegte Kooperationsverträge zwischen Zivilgesellschaft und öffentlicher Hand die Regel.
- Der Berliner Senat wirkt auf die Bundesregierung ein, die Maßnahmen der Essbaren Stadt in das Baugesetzbuch aufzunehmen, und erarbeitet Vorschläge, um die Berliner Bauordnung entsprechend zu novellieren.

## Vorgehen & Mission

- Die urbane Landwirtschaft und die städtische Lebensmittelproduktion sind in allen Ebenen der städtebaulichen Planung - Flächennutzungsplan, Landschaftsrahmenplan, Landschaftsplan, Bebauungsplan - verbindlich zu verankern.
- Die vorhandenen Stadtentwicklungspläne Wohnen 2030 und Fortschreibung 2040, Klima 2.0, Wirtschaft 2030, Mobilität und Verkehr werden um einen Stadtentwicklungsplan Essbare Stadt 2030 ergänzt. In den Erarbeitungsprozess des Stadtentwicklungsplans Essbare Stadt sind die Fach- und Bezirksverwaltungen, Verbände und Initiativen sowie die Politik einzubinden.
- Ab 2026 ist eine Integration „essbarer“ Flächennutzung bei allen Neubauprojekten der öffentlichen Hand und der landeseigenen Gesellschaften verbindlich. Auf private Bauherren wird im Zuge des Genehmigungsverfahrens entsprechend eingewirkt.
- Dach- und Fassadenbegrünungen können indirekt über die gesplittete Abwassergebühr gefördert werden. Auch hier wird auf einen entsprechenden Anteil an essbaren Pflanzen hingewirkt.
- Den Bezirken werden spätestens mit dem nächsten Doppelhaushalt 2026/2027 zusätzliche Ressourcen für die Erarbeitung einer bezirklichen Ernährungsstrategie zur Verfügung gestellt.
- Einführung einer planungsrechtlichen Kategorie für alle auch kleinteilig und nichtkommerziell - gärtnerisch genutzten Flächen in der Stadt (inklusive Gemeinschaftsgärten, Kleingärten, Gartenarbeitsschulen) und Kennzeichnung dieser Flächen in den amtlichen Kartenwerken der Stadtentwicklung wie im Berliner Geoinformationssystem FIS-Broker und im Umweltgerechtigkeitsatlas
- Zur Steigerung der Produktivität von Dachflächen (mindestens 20 Prozent essbar) und zur intensiven Begrünung von Neubauten liegen entsprechende Festsetzungen über Bebauungspläne und Festlegungen in der Berliner Bauordnung vor.
- Erarbeitung einer Musterfestsetzung für die Anlage von Gemeinschaftsgärten. Erstellen von Musterrahmenverträgen mit einer Mindestnutzungsdauer (15 Jahre und mehr) für Gemeinschaftsgärten auf Flächen der öffentlichen Hand
- Für Bauleitplanung und Ausgleichspflanzungen: Erweiterung der Artenlisten um essbare und ökologisch wertvolle Pflanzen
- Formulierung von Landesförderrichtlinien im Sinne der Ziele der Essbaren Stadt für die Städtebauförderung (insbesondere „Sozialer Zusammenhalt“, BENE II und „Nachhaltige Erneuerung“),
- Erstellen von Vorgaben zur Einbindung von Urbaner Landwirtschaft in die bezirklichen Soziale Infrastruktur Konzepte (SIKo)
- Das Konzept der Mehrfachnutzung (Essbare Stadt-Lösungen in Kombination mit Schul- und Sportflächen, Wohnumfeldgrün, Nutzung von Friedhöfen, Dachgärten, Kellern (für Pilzfarmen) wird immer mitgedacht.



## Referenzen & Beispiele

- Brighton & Hove hat als 1. Stadt Großbritanniens Nahrungsmittelanbau in einer **Planning Advice Note** vorgeschrieben
- Vorreiter **Andernach** (in der Nähe von Koblenz) hat sich einen Ruf als erste »essbare Stadt« Deutschlands gemacht; ihre öffentlichen Flächen sind mit Erdbeeren, Salaten und Erbsen, statt mit Rhododendren oder Buchsbäumen bepflanzt.
- In London gibt es ein Onlinetool, das **Harvestometer**, welches den Stadtgärtnern anzeigt, wieviel Gemüse sie und ihre Mitgärtner geerntet haben.
- In Paris wird 2024 ein Planzeichen für urbane Landwirtschaft und Gemeinschaftsgärten (jardins partagés) im städtischen Landnutzungsplan (PLU) eingeführt.
- Urbane Landwirtschaft ist in der Pariser Stadtentwicklungsagenda mehrdimensional verankert, Projekten der Urbanen Landwirtschaft werden Flächen zur Bewirtschaftung und Arbeitshilfen angeboten: **Urban agriculture in Paris**

### Adressat:innen

Senatsverwaltung für Stadtentwicklung, Bauen und Wohnen

Senatsverwaltung für Finanzen

Senatsverwaltung für Mobilität, Verkehr, Klimaschutz und Umwelt

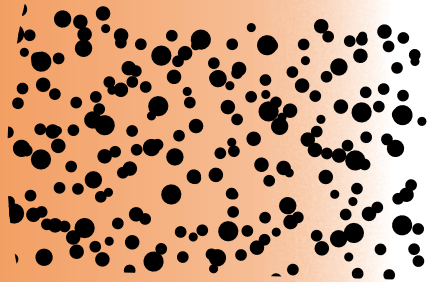
Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz

Fachämter der Bezirke

# 03 Zuständigkeiten

für die Essbare Stadt schaffen





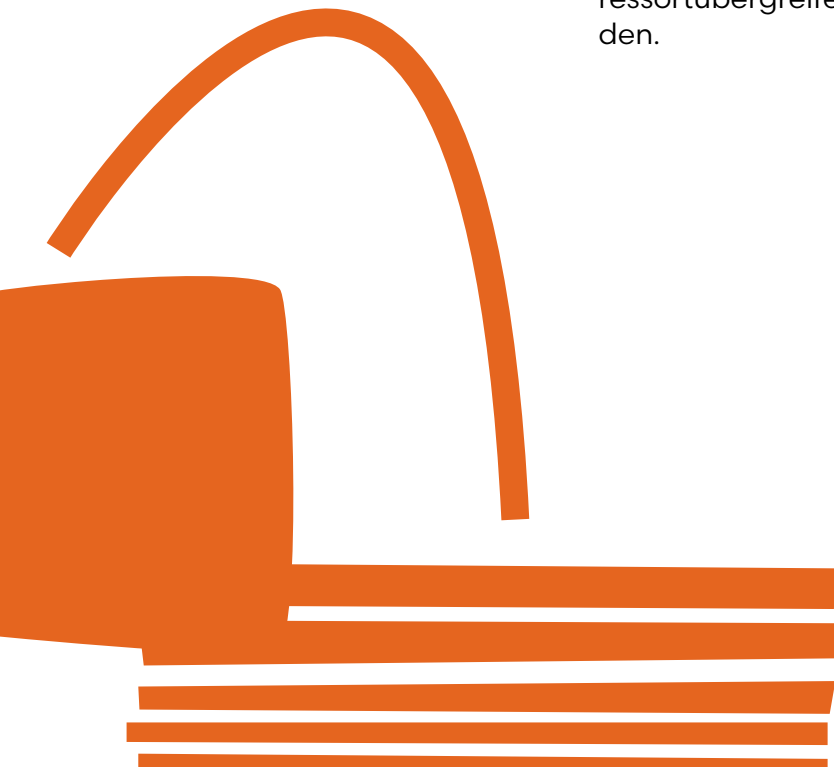
## Aufforderung

Für die strategische Weiterentwicklung des Konzepts der Essbaren Stadt und dessen Umsetzung sind in der Berliner Verwaltung auf den beiden Ebenen Senatsverwaltung und Stadtbezirke **klare Zuständigkeiten** festzulegen und diese mit festen Stellen und ausreichend Geld und Befugnis auszustatten. Kontinuität und verlässliche Strukturen sind zu gewährleisten.

## Begründung

Die Essbare Stadt Berlin ist kein „nice to have“, das einfach „mitgemacht“ wird. Sie ist eine sozial und ökologisch dringend gebotene Strategie für eine nachhaltige, zeitgemäße Stadtentwicklung, die eines intensiven, kompetenten Einsatzes bedarf. 2015 hat sich Berlin mit der Unterzeichnung des „Milan Urban Food Policy Pact“ als eine von 132 Städten weltweit verpflichtet, das Thema Ernährung in alle Politik- und Verwaltungsbereiche zu integrieren.

Um Berlin essbar zu machen, braucht es fundierte Grundlagen und Pionierarbeit in Konzeption und Planung, Kommunikation und Umsetzung. Für diese Aufgaben sind klare personelle Zuständigkeiten unabdingbar, fachlich sinnvoll und einflussreich auf Landes- und Bezirksebene angebunden und adäquat ausgestattet. Erst wenn sich die Prinzipien der Essbaren Stadt zum Standard entwickelt und entsprechende Maßnahmen etabliert haben, kann die „Essbare Stadt“ ressortübergreifend als Querschnittsaufgabe verfolgt werden.



## Ziele & Vision

- Die Verantwortlichen bringen Anliegen, Vorgaben/Instrumente und Wissen zur Essbaren Stadt in bestehende Strukturen und Werke auf Senats- und Bezirksebene ein und fordern entsprechende Maßnahmen fach- und ressortübergreifend ein. Zentrale Schnittstellen sind die Stadtplanung, Freiraumplanung, Umweltplanung sowie Städtebauförderung, und Klimaschutzanpassung, Gesundheit, Soziales und Bildung.
- Die Beschäftigten sind Ansprech- und Kooperationspartner für zivilgesellschaftliche und weitere Akteure der Essbaren Stadt.
- 2040 ist die Essbare Stadt im Planungs- und Verwaltungshandeln sowie in der Stadtentwicklung auf Senats- und Bezirksebene gelebte etablierte Praxis und selbstverständliche Querschnittsaufgabe.
- 2025 haben die Verantwortlichen (mit landwirtschaftlicher/gärtnerischer Expertise) für die Essbare Stadt Berlin ihre Arbeit in der Senatsverwaltung (SenMVKU, SenJustV und SenStadt) aufgenommen.
- Ab 2026 hat jeder Berliner Bezirk zwei Vollzeitstellen, verantwortlich für Entwicklung und Umsetzung der bezirklichen Ernährungsstrategie sowie die Essbare Stadt.
- Die Grünflächenämter der Bezirke werden personell sowohl quantitativ als auch qualitativ massiv aufgestockt und, falls nicht vorhanden, in Theorie und Praxis urbanen Nahrungsmittelanbaus geschult.
- Ab 2027 wird ein mit jährlich 5 Millionen Euro ausgestattetes Landesprogramm für die Essbare Stadt wirksam, das sich an zivilgesellschaftliche und privatwirtschaftliche Träger richtet und Projekte zum gemeinwohlorientierten urbanen Nahrungsmittelanbau fördert - sowohl auf Flächen als auch im Bereich der Bildung und Kommunikation.
- Das für das Thema Essbare Stadt zuständige Personal in den Berliner Behörden arbeitet eng zusammen und tauscht sich regelmäßig aus.

## Vorgehen & Mission

- 2025: Beschluss des Berliner Senates zur Umsetzung der Strategie Essbare Stadt, unterlegt mit zwei Vollzeitstellen und ausreichenden Finanz- und Sachmitteln
- 2025: Klärung der fachlichen Anbindung der Essbaren Stadt innerhalb der Senatsverwaltungen, Stellenausschreibung, Besetzung der Stellen
- 2024/2025: Erarbeitung von Rahmenvorgaben wie Gliederung, Umfang, Checklisten für die bezirklichen Ernährungsstrategien durch die Senatsverwaltung mit Unterstützung des Berliner Ernährungsrates, entsprechende finanzielle Mittel für den Ernährungsrat
- 2025: Beschlüsse der Bezirksämter zur Einrichtung von mindestens zwei Vollzeitstellen je Bezirk für Strategie und Umsetzung der „Essbare Stadt“
- Finanzielle Ausstattung der Bezirkshaushalte für die beiden Vollzeitstellen im Haushaltsjahr 2026/2027, Klärung der fachlichen Anbindung in den Bezirken
- Jährliche Fachwerkstatt zur Essbaren Stadt in Kooperation mit dem Berliner Ernährungsrat, inklusive entsprechender Bereitstellung von Sach- und Personalmitteln
- Ein jährliches Stadtforum „Essbare Stadt“ fördert Austausch, Sichtbarkeit und Vernetzung der Akteure.
- Prozessbegleitende Evaluierung der Ergebnisse

## Adressat:innen

Senatsverwaltung für Finanzen

Senatsverwaltung für Mobilität,  
Verkehr, Klimaschutz und Umwelt

Senatsverwaltung für Stadtent-  
wicklung, Bauen und Wohnen

Senatsverwaltung für Justiz und  
Verbraucherschutz

Fachämter der Bezirke

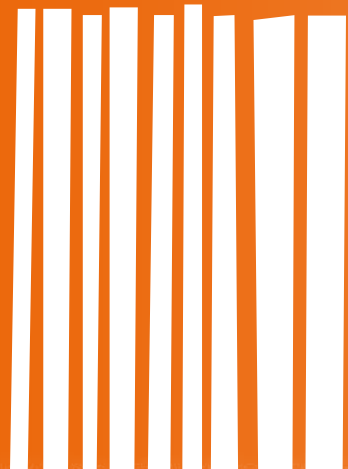
Berliner Ernährungsrat

## Referenzen & Beispiele

- In der Pariser Stadtverwaltung gibt es 12 Angestellte, die sich auf Stadt- und Bezirksebene um die Umsetzung des Gemeinschaftsgartenprogramms „Main verte“ kümmern. Ausgestattet wird zudem ein „Haus des Gärtners“ als Anlauf- und Bildungsort mit Schaugarten („Maison de jardinage“).
- Klare Zuständigkeiten gibt es auch für urbane Landwirtschaft (und nachhaltige Ernährung) mit eigenen personellen und infrastrukturellen Ressourcen aktuell im Wirtschaftsressort der Stadt Paris angesiedelt.

# Öffentliche Räume

für die Essbare Stadt





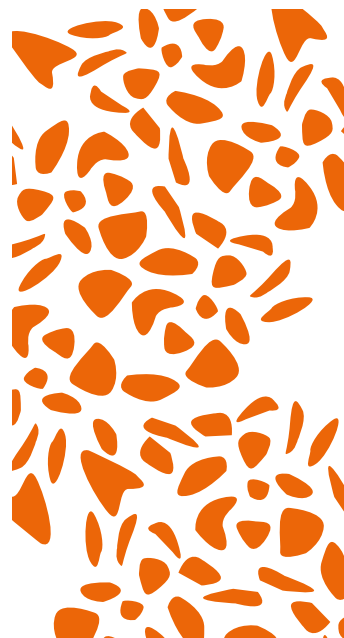
## Aufforderung

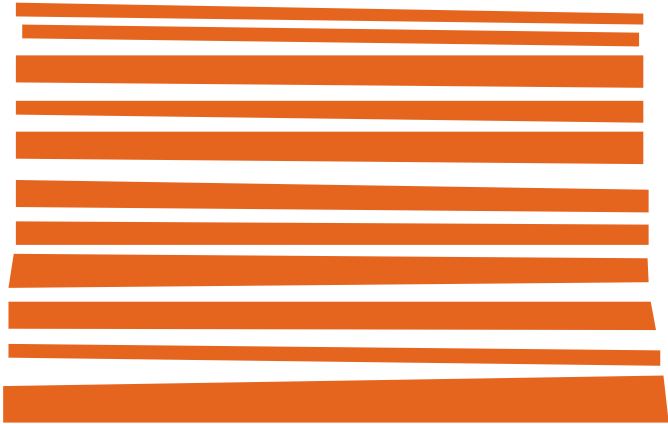
Wir schaffen eine Hauptstadt, in der die Bürger:innen ihren öffentlichen Raum neu entdecken und für ihre Selbstversorgung nutzen können. Das Land Berlin soll die Flächen, die es schon zur Verfügung hat, essbar machen.

## Begründung

Grundlage für den Anbau von gesunden Nahrungsmitteln sind geeignete Flächen. Diese Ressource steht in Berlin unter Druck und wird knapper. Deshalb müssen vorhandene Frei- und Grünflächen für die Essbare Stadt nutzbar gemacht und neu zu schaffendes Stadtgrün von Anfang an essbar gestaltet werden. Statt Ziersträuchern wachsen Johannisbeeren am Spielplatzrand, statt wechselnder Blumenrondelle gibt es bunte Gemüsebeete.

Zu den relevanten Flächentypen gehören neben den Wohnumfeld-Flächen, Gärten, Parks, Kleingärten und Wälder, auch Straßenbegleitgrün, Kinderspielplätze, Sportanlagen, Friedhofsflächen, Dächer und Gebäudefassaden. Gegärtnert wird ebenfalls im Kleinen: In Höfen, auf Brachen und unter Straßenbäumen. Öffentliche Gebäude und aufgegebene Lagerhallen werden zu Indoor-Farmen umgebaut und sorgen für Kräuter, Salate, Fische, Insekten, Pilze.





## Ziele & Vision

- Ab heute werden mit Blick auf das Stadtgrün bei sämtlichen durch die öffentliche Hand veranlassten gärtnerischen Maßnahmen und Neuanlagen essbare Pflanzen integriert.
- In den bis 2026 zu erarbeitenden Ernährungsstrategien legen die Bezirke quantitative und qualitative Ziele fest für eine essbare Um- und Neugestaltung öffentlicher Grün- und Freiflächen, setzen sie um und evaluieren dies fortlaufend. Potenziale bestehender Flächen für essbare Nutzungen werden erfasst.
- Mit Mitteln aus dem Berliner Landesprogramm für die Essbare Stadt werden ab 2027 essbare Hofgestaltungen durch Mieter\*innen und Eigentümer\*innen gezielt gefördert und die Menschen entsprechend geschult. Dann lassen sie kollektiv etwas gedeihen. So entsteht städtische Gemeinschaft, lebendige, für alle sichtbare urbane Landwirtschaft.
- 2030 sind in jeder öffentlichen Grünfläche Bereiche für den Anbau essbarer Pflanzen vorhanden (insb. Gehölze).

# Vorgehen & Mission

- Checklisten zur Essbaren Stadt sind zur Bestandsaufnahme und Potenzialanalyse in die bezirklichen Ernährungsstrategien zu integrieren. Die Listen enthalten Informationen wie Status quo an essbaren Pflanzen und Potenzial für weiteren Anbau in vorhandenen Grünflächen, Identifizierung neuer Flächenpotenziale für die essbare Stadt unter Berücksichtigung von Bodenbeschaffenheit, Verkehr, Beschattung, Pflanzenempfehlungen, Pflanzenpflege.
- Die Pflege von essbaren Pflanzen wird als integraler Bestandteil der öffentlichen Grünpflege anerkannt und dafür zusätzliches Fachpersonal eingestellt. Kooperationen mit etablierten Strukturen wie den Gartenarbeitsschulen sind sinnvoll.
- Pro Bezirk wird ein Lernort für die essbare Stadt etabliert, der Saatgut, Werkzeuge und weitere Materialien zum Bau und Erhalt der essbaren Orte bereitstellt. Mindestens einmal im Jahr findet eine Saatgut-Tauschbörse statt. Eine Anbindung an bestehende Gärten oder Gartenarbeitsschulen ist möglich und sinnvoll

## Öffentliche (Grün-)Flächen

- Ohnehin stattfindende Neu- und Ersatzpflanzungen erfolgen zu mindestens 50% mit mehrjährigen essbaren Pflanzen
- Kräuterspiralen und Apothekergärten werden in allen größeren Grünanlagen eingerichtet und sind für alle zugänglich.
- Bei Neuanlage von Grün und Qualifizierung des öffentlichen Raums werden Anteil und Art der essbaren Pflanzungen festgelegt.
- Gartenexperten erstellen einen Pflanzkatalog mit folgenden Kriterien: 1. geeignet für Berlin - 2. klimaangepasst - 3. regionale und alte Sorten - 4. resistente Sorten. Der Katalog listet Arten nach Pflanzumgebung auf (Pflanzung an stark befahrender Straße oder im ruhigen Wohngebiet beispielsweise).

## (Öffentliche) Gebäude

- Fassaden und Mauern werden im öffentlichen wie im privaten Raum mit essbaren Pflanzen begrünt.
- Eine Beratungsstelle für die Anlage und Pflege von Spalierobst wird eingerichtet.
- Im Rahmen der Förderung von Dachgärten und Fassadenbegrünung wird auf die Verwendung von Nutzpflanzen geachtet und die Förderkriterien danach ausgerichtet.

## Stadtfarmen

- In großen Parks und auf brachliegenden Flächen entstehen gemeinwohlorientierte Stadtfarmen.
- Die Stadtfarm ist ein produktiver landwirtschaftlicher Betrieb mit Hofladen und ein nachbarschaftlicher Treffpunkt mit Besuchs- und Bildungsmöglichkeiten.
- Finanziert wird die Stadtfarm durch den Senat, Trägerschaft wird durch die Bezirke organisiert.
- Die Entstehung von Stadtfarmen auf brachliegenden Flächen wird bevorzugt, um diese Flächen zu revitalisieren und artenreich zu gestalten.

## Obstgehölze und Gärten

- Die Integration von Obstgehölzen wird in Kleingärten und Gemeinschaftsgärten gefördert. Vorhandene Baumbestände werden kartiert.
- Ein „Obstsorten-Atlas“ für eine bessere Planung wird erstellt, um die Vielfalt und den Zustand der vorhandenen Obstgehölze zu dokumentieren. Er macht deutlich, in welcher Umgebung welche Sorten besonders gut gedeihen.
- In jedem Bezirk entsteht mindestens ein öffentlicher Waldgarten.

## Kompostflächen

- Es gibt Kiez-Kompostieranlagen, die für die Nachbarschaft zugänglich sind. Hier entstehen aus organischen Abfällen hochwertiger Kompost und Humus
- Die Kompostbewirtschaftung liegt in den Händen von Gemeinschaftsgärten, Stadtteilzentren oder der Berliner Stadtreinigung.
- Für die Betreuung der Gemeinschaftskomposte werden nach belgischem und französischem Vorbild sogenannte Kompostiermeister:innen ausgebildet.

## Referenzen & Beispiele

**Nature Urbaine**, Europas größte städtische Dachfarm in Paris, 14.000 Quadratmeter, angelegt auf einem Pavillon der Messe Paris. Das dort gewachsene Gemüse wird lokal gegessen und hat damit eine sehr geringe CO<sub>2</sub>-Bilanz.

**Stadtfarm Nordre Lindeberg** in Oslo, wird durch die norwegische Umweltbehörde betrieben. Die Stadtfarm betreibt Ackerbau, hält Nutztiere und engagiert sich als Bildungsort mit vielen pädagogischen Angeboten für Kindergartenkinder bis Erwachsene.

**Domäne Dahlem** in Berlin, Landgut mit ökologischer Landwirtschaft in Form von Tierhaltung, Ackerbau, Gemüseanbau, Obstanbau und Landschaftspflege. Darüber hinaus dient die Domäne als Bildungsort mit Museum, Informationen zum alten Handwerk und verschiedenen pädagogischen Angeboten.

**Späth-Arboretum**, botanischer Garten für Gehölze der Humboldt-Universität. Das Arboretum beherbergt ca. 1200 Gehölzarten und -sorten und nimmt einen besonderen Stellenwert in der internationalen Gesellschaft für Gehölzkunde ein.

**Maitre Composteur** (Meister/Meisterin des Kompostierens), besonders in Frankreich verbreiteter Beruf, in dem Fachleute darauf spezialisiert sind, die Kompostierung zu fördern, zu überwachen und die Bevölkerung in Fragen der Kompostierung und Abfallvermeidung zu schulen.

## Adressat:innen

Senatsverwaltung für Finanzen

Senatsverwaltung für Mobilität,  
Verkehr, Klimaschutz und Umwelt

Senatsverwaltung für Stadtentwicklung,  
Bauen und Wohnen

Senatsverwaltung für Justiz und  
Verbraucherschutz

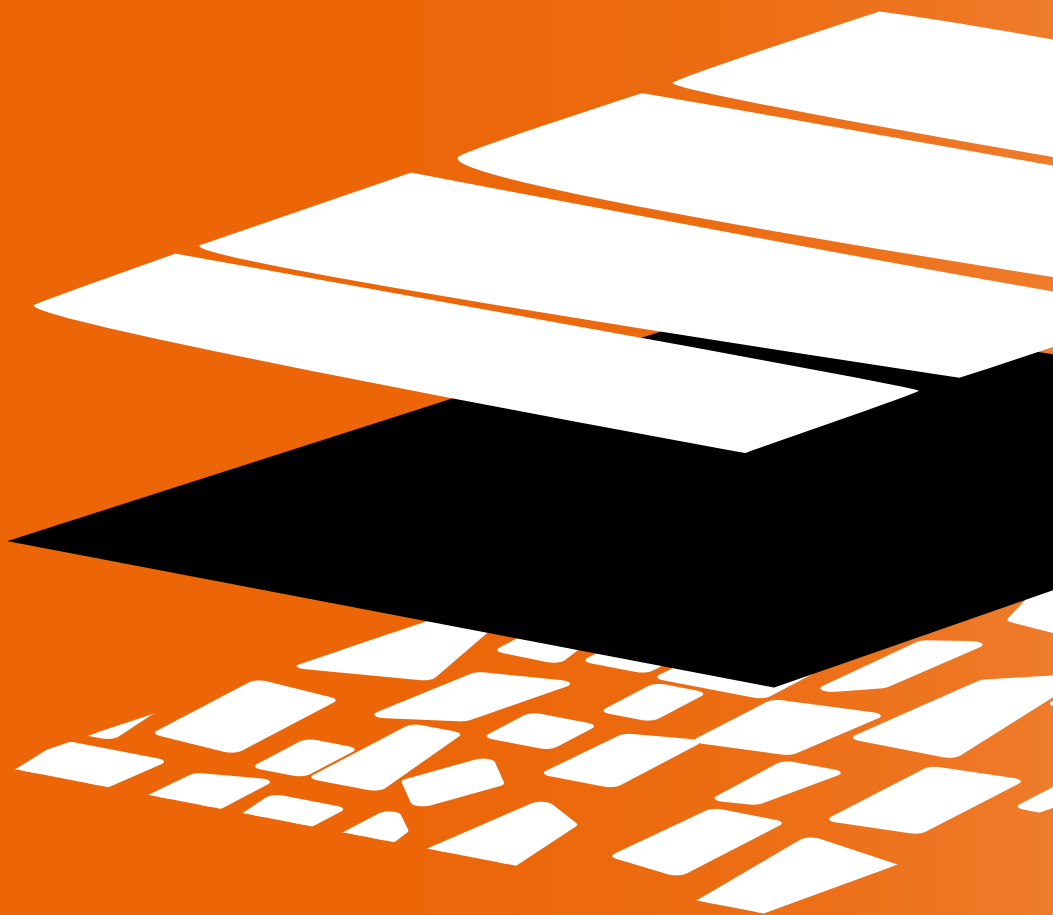
Fachämter der Bezirke

Landesverband Berliner Kleingärten



# 05 Bildung, Forschung, Information

zur Essbaren Stadt etablieren





## Aufforderung

Die essbare Stadt Berlin braucht nicht nur einen guten Plan, sondern auch Mut und Experimentiergeist! Für die notwendige Vielfalt der Lösungsansätze bedarf es auch einer Vielfalt an Köpfen, die an der essbaren Stadt mitdenken und mitgestalten, denn gemeinsam wissen wir mehr!

Wir brauchen die **Auseinandersetzung der Stadtgesellschaft und der Wissenschaft mit der Nahrungsmittelversorgung** der Stadt. Wir wollen gut informierte Berlinerinnen und Berliner, die um landwirtschaftliche Prozesse, saisonales Gemüse und die entsprechenden Verarbeitungsmöglichkeiten wissen.

## Begründung

Die nachhaltige Transformation unseres Ernährungssystems findet zuerst in den Köpfen statt, dann in den Töpfen. Schon längst hat sich zum Konzept der Umweltbildung das der Ernährungsbildung gesellt, und hier sollte Berlin als deutsche Hauptstadt eine internationale Vorreiterrolle einnehmen.

Bildung und Forschung über die Bedingungen der städtischen Lebensmittelproduktion erleichtern es, Entwicklungsmöglichkeiten zu identifizieren, Transformationshemmnissen zu begegnen und die Relevanz von (potentiellen) Maßnahmen für die Ernährungssicherheit darzustellen. Ohne die Berliner:innen als Konsument:innen im Boot zu haben, bleibt die Essbare Stadt nur eine schöne Idee. Wichtig ist auch zu klären, inwieweit benachteiligte Stadtquartiere profitieren können, denen bisher eine ausreichende grüne Infrastruktur fehlt. Bildung und Forschung soll hier nicht nur Wissen schaffen, sondern Interesse erhöhen, Vorurteile abbauen und Bewusstsein verändern, damit urbane Nahrungsproduktion ein selbstverständlicher Teil unserer Stadtentwicklung wird.

## Ziele & Vision

An allen Bildungseinrichtungen Berlins gibt es Angebote zu den Themen der Essbaren Stadt und Ernährungsbildung. Das gilt nicht nur für etablierte Bildungseinrichtungen, wie Schulen und VHS, sondern auch für die geforderten „Stadtteilzentren für eine gesunde und nachhaltige Ernährung“. Bezirkliche Ernährungslotsen (in jedem Berliner Bezirk) unterstützen die Ernährungsbildung und bilden die Verknüpfung zwischen Essbarer Stadt und bezirklichen Ernährungsstrategien. Berlin und Brandenburg etablieren gemeinsam einen transdisziplinären universitären Forschungsschwerpunkt zur Essbaren Stadt.

## Vorgehen & Mission

### Schulen

- Der Speiseplan gehört in den Lehrplan: Das heißt, Ernährungsbildung und Hauswirtschaft sollten ins Curriculum aufgenommen werden. Dabei sollen die Themen ökologische Lebensmittelproduktion, gesunde, saisonale und regionale Ernährung sowie regionale Ressourcenkreisläufe im Mittelpunkt stehen.
- Eine Schule ohne Schulküche ist keine Schule des 21. Jahrhunderts. Sofern es sie noch nicht gibt, wird in jeder Berliner Schule eine Unterrichtsküche eingerichtet, in der Schüler:innen und Lehrer:innen gemeinsam kochen (lernen) und Ernährungsprojekte durchführen können.
- Jeder Schüler und jede Schülerin in Berlin soll in seiner/ihrer Schullaufbahn mindestens eine Gartensaison Schulgarten-Arbeit absolvieren. Dies findet bestenfalls in der Grundschule in Klasse 5 oder 6 oder in der Sekundarschule in Klasse 7-10 statt.
- Dazu werden auch die bezirklichen Gartenarbeitsschulen personell gestärkt, da hier die Nachfrage das pädagogische Angebot bereits heute weit übersteigt. Wir schlagen eine bedarfsgerechte Aufstockung von mindestens 3 pädagogischen Stellen pro Gartenarbeitsschule vor.

## Beratung, informelle Bildung, Information der Bevölkerung

- In Berlin wird in allen Stadtteilen eine „aufsuchende“ Ernährungs-Bildungsarbeit etabliert, durch Ernährungslotsen, einen Ernährungsbus oder -Lastenfahrrad u.a., die die Kitas, Schulen, Familienzentren und sozialen Einrichtungen erreicht, die (noch) keine feste Infrastruktur für Ernährungsbildung haben.
- Die Arbeit der „Kantine Zukunft“ zur nachhaltigen Transformation der Berliner Großküchen, Mensen und Kantinen wird langfristig finanziell gesichert und weiter ausgebaut.
- Es werden Beratungsangebote für individuelles Nutzgärtnern (vom Balkon bis Spalierobst im Kleingarten) eingerichtet. Gemeinschaftsgärten, Gartenarbeitsschulen und die Gartenfachberater:innen der Kleingartenverbände werden als Partner:innen und Multiplikator:innen gewonnen.
- Das Thema Essbare Stadt wird berlinweit in einer Kampagne beworben. Unter anderem werden damit die oben genannten Beratungsangebote bekannt gemacht.
- Der Beitrag Berlins zur jährlich stattfindenden Internationalen Grünen Woche wird ökologisch-kritisch angepasst.
- Eine Kampagne zum Ernte-Teilen fördert die sinnvolle Verwendung von überschüssigem Obst und Gemüse, beispielsweise durch Kooperationen von Bildungseinrichtungen und Kleingärten.
- Essbare Pflanzen im öffentlichen Raum werden gekennzeichnet.
- Es werden regelmäßig Schaumärkte, nicht nur Verkaufsmärkte, zur Ernährungsbildung durchgeführt, auf denen die Verarbeitung landwirtschaftlicher Produkte gezeigt wird: vom Einkochen bis Schafwolle spinnen.
- Um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu minimieren, informieren eine Kampagne und Info-Materialien über „kluge“ und kreative Resteverwertungen. Geänderte Regularien sorgen dafür, dass Lebensmittel, die aufgrund des Mindesthaltbarkeitsdatums aussortiert werden, nicht weggeworfen werden, sondern anderweitige Verwendung finden.

## Forschung

- Die Idee des Ernährungsrates zur Einrichtung eines Ernährungscampus wird detailliert ausgearbeitet und umgesetzt. Dort werden Forschende, Aktivist:innen und zivilgesellschaftliche Initiativen zusammen an transdisziplinären Lösungen für eine Essbare Stadt und die Ernährungswende arbeiten. Es werden Maßnahmen entwickelt, die Forschungsergebnisse für Politik, Planung und Umsetzungsebene der Essbaren Stadt verfügbar machen.
- Die Berlin University Alliance (Freie Universität Berlin, Humboldt-Universität zu Berlin, Technische Universität Berlin, Charité – Universitätsmedizin Berlin) konzipiert zusammen mit der Hochschule für nachhaltige Entwicklung in Eberswalde einen transdisziplinären Forschungsschwerpunkt zu den Themen der essbaren Stadt und der urbanen Landwirtschaft (Flächen, Ressourcen, Methoden, Wirtschaftsmodelle etc.).
- Für die Berliner und Brandenburger Hochschulen wird eine strukturierte Forschungsförderung für Projekte zu den Themen der Essbaren Stadt aufgebaut.

## Referenzen & Beispiele

Der **Berliner Ernährungsrat** fordert einen Ernährungscampus Berlin und hat dafür eine erste Projektskizze vorgelegt.

Auf 2000 m<sup>2</sup> demonstriert der **Weltacker** in Berlin-Pankow die rechnerisch für Ernährung und andere Bedürfnisse zur Verfügung stehende Agrarfläche - pro Kopf. Ein Ort zum Lernen und Diskutieren und zur Reflexion über unsere Ernährungsweisen.

Das Kopenhagener **House of Food** hat die öffentliche Verpflegung in den Blick genommen, was in vielen Ländern Nachahmer fand. Unter anderem bei der **Kantine Zukunft**, die Küchen der Berliner Gemeinschaftsgastronomie dabei unterstützt, ein gesünderes, nachhaltigeres und leckeres Essen auf die Teller zu bringen.

**Berlin isst Klimafreundlich** ist eine Kampagne der Verbraucherzentrale Berlin mit Workshops, Vorträgen, Web-Seminaren, Podcasts und Tipps für nachhaltigen Konsum - mit dem Ziel das Bewusstseins für den Einfluss der persönlichen Kaufentscheidungen auf das Klima zu schärfen.

In den Berliner **LebensMittelPunkten** werden regionale Lebensmittel verarbeitet, gelagert, getauscht und gegessen. Das Agrar- und Ernährungssystem soll durch lokale Angebote und Bildung gerechter, widerstandsfähiger und umweltfreundlicher werden.

Beim Verein **Restlos Glücklich** steht die Wertschätzung von Lebensmitteln und das Vermeiden ihrer Verschwendung im Mittelpunkt ihrer Bildungsarbeit.

## Adressat:innen

Senatsverwaltung für Bildung,  
Jugend und Familie

Senatsverwaltung für Wissen-  
schaft, Gesundheit und Pflege

Senatsverwaltung für Justiz und  
Verbraucherschutz

Fachämter der Bezirke

die Berliner Universitäten (insb. HU,  
TU, FU, Charité)

Projekt „grün macht Schule“

Netzwerk „Bildung für nachhaltige  
Entwicklung“ (BNE) Berlin

Die Berliner Volkshochschulen

Stiftung Bildung

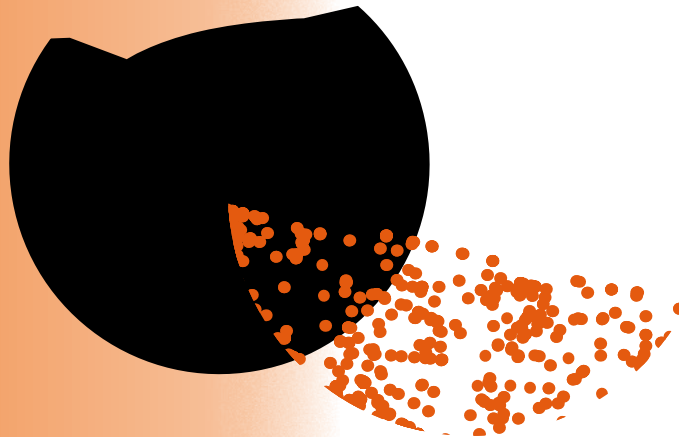


# 06 Ressourcen

Sicherung und Finanzierung  
der Essbaren Stadt







Die essbare Stadt gibt es nicht umsonst. Die zahlreich bereitstehenden Akteure brauchen neben stabilen Rahmenbedingungen vor allem planungssichere Flächen und angemessene Finanzierung um die beschriebenen Ziele erreichen zu können. Neben den geforderten Verfahren zur Identifizierung und Nutzung geeigneter Flächen, geht es um eine Finanzierung in Höhe von ca. 0,2% des Berliner Haushaltes.

Der erwartbare Nutzen für die Stadt wird die hier aufgezählten Kosten aber bei Weitem übersteigen. Er geht weit über die Lebensmittelversorgung hinaus: Die Essbare Stadt zahlt auf die Themen Klimaanpassung, soziale Gerechtigkeit, Gesundheit, Prävention und Bildung für Demokratie ein.

# Fläche sichern und schaffen

In den vorhergehenden Kapiteln wurden unterschiedliche Ansätze für die Etablierung der Essbaren Stadt Berlin und der damit verbundenen Erhöhung der Ernährungssicherheit für die Stadt aufgezeigt. Dafür sind ausreichend Flächen nötig. Es braucht Flächen innerhalb der Stadtgrenzen Berlins, nicht nur um möglichst nah am Ort des Verbrauchs Lebensmittel zu produzieren, sondern auch um Angebote der Ernährungsbildung zu realisieren (siehe Kapitel 05) oder um gemeinschaftliche Kompostierungen oder Stadtfarmen (siehe Kapitel 01) zu ermöglichen. Diese Flächen müssen aktiv identifiziert und bestehende Flächen gesichert werden. Dies umfasst einerseits die nötigen Flächen in Parks und Grünanlagen, aber auch die Kleingartenanlagen, Gemeinschaftsgärten und Gartenarbeitsschulen. Darüber hinaus müssen neue Flächen in der Stadt explizit für Lebensmittelproduktion erschlossen und gesichert werden.

Doch ein Essbares Berlin muss auch auf das Nachbarland Brandenburg setzen. Hier kann nicht nur ein Großteil der benötigten Lebensmittel produziert werden, vielmehr können hier Flächen in großer Nähe zur Bevölkerung gesichert werden, die für eine Ernährungssicherheit unabdingbar sind. Dafür muss das Land Berlin eine enge Partnerschaft mit dem Land Brandenburg eingehen, um auch auf regionaler Ebene Flächen für die Landwirtschaft zu sichern.

## Finanzen

Während bereits jetzt Mittel in Projekte der Ernährungswende (z.B. über die Ernährungsstrategie), in Gartenprojekte und lokale Initiativen fließen (ca. 4 Mio. €), müssen diese Mittel gebündelt und deutlich aufgestockt werden. Denn neben der grundlegenden Ressource Fläche sind für die Umsetzung der hier vorgeschlagenen Maßnahmen auch umfangreiche finanzielle Mittel grundlegend. Und auch wenn etliche der vorgeschlagenen Maßnahmen kaum oder gar keine Mehrkosten verursachen würden: Ein Essbares Berlin gibt es nicht umsonst!

Um die ganze Metropole Berlin zur Essbaren Stadt zu machen gehen wir von einem Finanzierungsbedarf von ca. 85 Mio. Euro pro Jahr aus. Zusätzlich werden Landes-Investitionen in Höhe von ca. 14 Mio. Euro (verteilt über die nächsten 10 Jahre) benötigt.

Geschätzt ließe sich der Finanzierungsbedarf wie folgt auf die fünf thematischen Forderungen zusammenfassen. Die genaue Kalkulation überlassen wir den Expert:innen der zuständigen Fachbereiche.



**Eine essbare Stadt Berlin  
ist eine Investition in  
die Zukunftsfähigkeit und  
Resilienz unserer Stadt.**

# Ausblick

Das essbare Berlin braucht alle: die zahlreichen Initiativen, die Öffentlichkeit, die Planenden und die Entscheidungstragenden. Wie wir gemeinsam einen spürbaren Unterschied machen und die Ernährungssouveränität Berlins deutlich erhöhen können, zeigen die hier gesammelten Ansätze.

Das ist keine Utopie, sondern konkret und machbar! Durch Engagement und Zusammenarbeit kann die Berliner Stadtgesellschaft einen wichtigen Beitrag zu einer nachhaltigen und lebenswerten Zukunft leisten.



**Diese Chance  
können wir ergreifen.  
Lassen Sie uns  
gemeinsam Berlin  
essbar machen!**

# Linklist

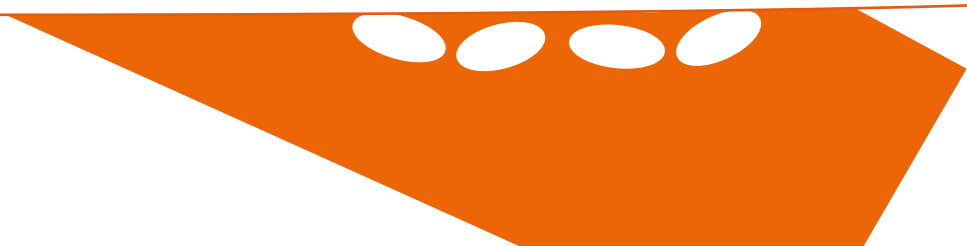
## Adressat:innen

- **Senatsverwaltung für Stadtentwicklung, Bauen und Wohnen:**  
<https://www.berlin.de/sen/sbw/>
- **Senatsverwaltung für Mobilität, Verkehr, Klimaschutz und Umwelt:**  
<https://www.berlin.de/sen/uvk/>
- **Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt:**  
<https://www.berlin.de/sen/verbraucherschutz/service/veterinaer-und-lebensmittelaufsichtsaeemter/>
- **Berliner Ernährungsrat:** <https://ernaehrungsrat-berlin.de/>
- **Marktschwärmer:** <https://marktschwaermer.de/de>
- **Senatsverwaltung für Finanzen:** <https://www.berlin.de/sen/finanzen/>
- **Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz:**  
<https://www.berlin.de/sen/justv/>
- **Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie:**  
<https://www.berlin.de/sen/bjf/>
- **Senatsverwaltung für Wissenschaft, Gesundheit und Pflege:**  
<https://www.berlin.de/sen/wgp/>
- **Projekt „Grün macht Schule“:** <http://www.gruen-macht-schule.de/>
- **Die Berliner Volkshochschulen :** <https://www.berlin.de/vhs/>
- **Stiftung Bildung:** <https://www.stiftungbildung.org/>

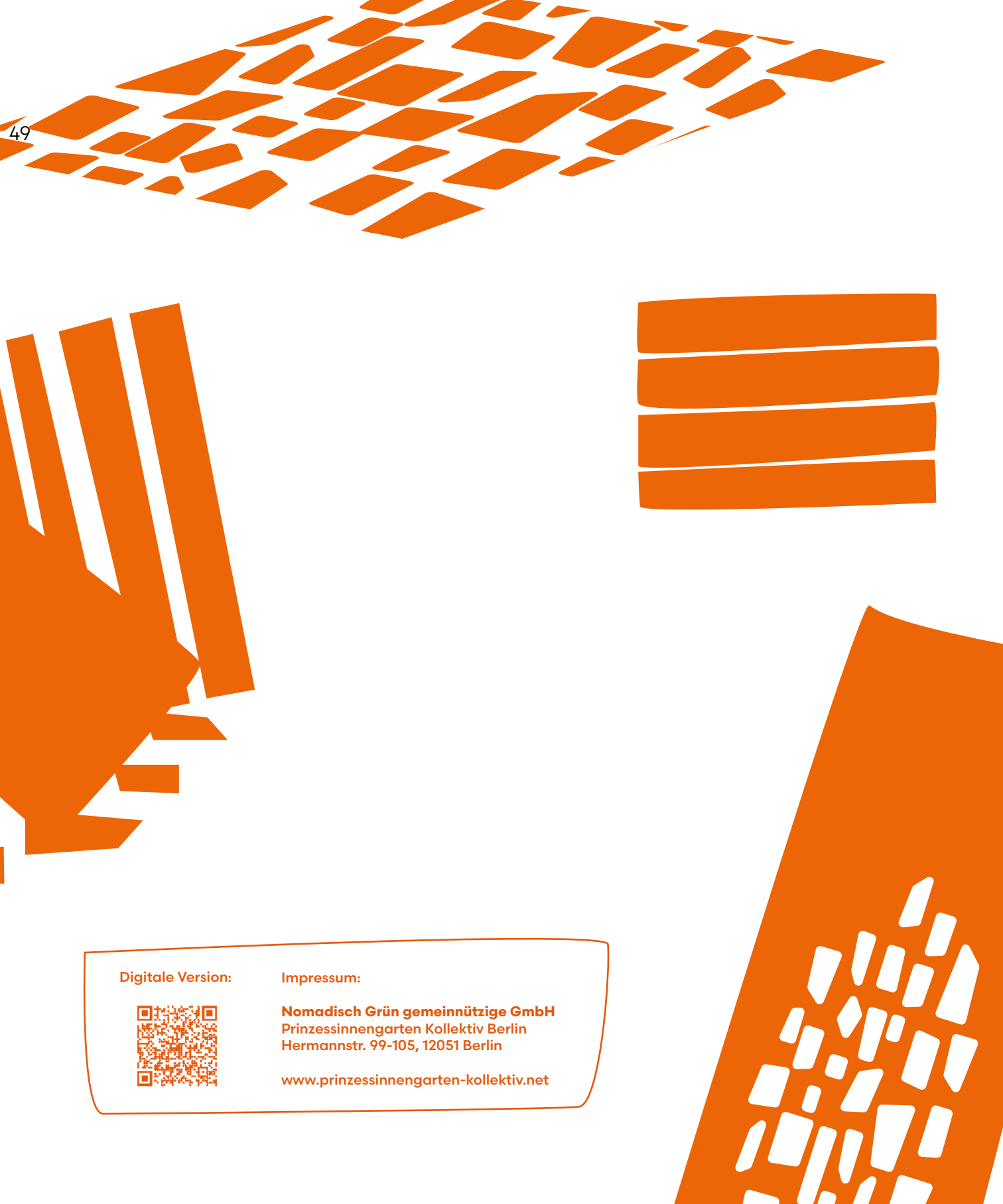
## Referenzen & Beispiele

- Prinzessinnengarten: <https://prinzessinnengarten-kollektiv.net/>
- Roof Water-Farm: <http://www.roofwaterfarm.com/>
- Himmelbeet im Wedding: <https://himmelbeet.de/>
- PlantAge: <https://www.plantage.farm/>
- Frohlawi: <https://www.frohlawi.de/>
- Mundraub: <https://mundraub.org/>
- Gemüseheldinnen: <https://gemueseheldinnen.de/>
- Planning Advice Note:  
<https://www.brighton-hove.gov.uk/sites/default/files/2020-09/FINAL%20Food%20PAN%202020.pdf>
- Andernach: <https://www.anderenach.de/stadt/essbare-stadt/>
- Harvestometer: [https://www.capitalgrowth.org/the\\_harvestometer/](https://www.capitalgrowth.org/the_harvestometer/)
- Urban agriculture in Paris:  
<https://www.parisculteurs.paris/en/about/urban-agriculture-in-paris/>
- Nature Urbaine: <https://www.nu-paris.com/>
- Stadtfarm Nordre Lindeberg:  
<https://www.visitoslo.com/de/produkt/?TLp=182751>
- Domäne Dahlem in Berlin: <https://www.domaene-dahlem.de/>
- Späth-Arboretum:  
<https://www.spaethsche-baumschulen.de/auf-dem-spaeth-hof/spaeth-arboretum-der-humboldt-universitaet/>
- Maître Composteur: <http://www.maitrescomposteurs.be/>
- Ernährungscampus Berlin:  
<https://ernaehrungsrat-berlin.de/ernaehrung-campus-berlin/>
- Weltacker: <https://www.2000m2.eu/de/der-berliner-weltacker/>
- House of Food: <https://kbh-madhus.webflow.io/english/aboutus>
- Kantine Zukunft: <https://kantine-zukunft.de/>
- Berlin isst Klimafreundlich:  
<https://www.verbraucherzentrale-berlin.de/berlin-isst-klimafreundlich>
- LebensmittelPunkte: <https://lebensmittelpunkte-berlin.de/>
- Restlos Glücklich: <https://www.restlos-gluecklich.berlin/>

# Notizen







Digitale Version:



Impressum:

**Nomadisch Grün gemeinnützige GmbH**  
Prinzessinnengarten Kollektiv Berlin  
Hermannstr. 99-105, 12051 Berlin

[www.prinzessinnengarten-kollektiv.net](http://www.prinzessinnengarten-kollektiv.net)

