

# Läuft in Lehe GRÜN und GESUND

## Beschreibung & Ergebnisse

Die Veranstaltungsreihe behandelt aktuelle Themen, die die Menschen im Quartier beschäftigen und beinhaltet in der Regel einen kurzen Quartiersspaziergang. Oft sind Expert:innen vor Ort, die über ein bestimmtes Thema sprechen und Fragen beantworten können. Ziel der Aktivitäten ist die Initiierung von Gruppen, die vor Ort selbst-organisiert tätig werden. Die Aktionen in 2022 und 2023 waren gut besucht, dadurch wurden Schlüsselakteure im Quartier bekannt. Die fünf Veranstaltungen reichten jedoch noch nicht aus, um eine stabile, multikulturelle Gruppe zu etablieren. Unterschiedliche Mitmach-Formate wurden erprobt. Insbesondere die Themen Kräuter- und Kartoffelanbau haben großes Interesse hervorgerufen.



## Zielgruppe

- Stadtteilbewohner:innen
- Quartiersmanagemet

### Bereits erreicht:

- ca. 100 Anwohner:innen + ihr unmittelbares Umfeld
- Potcast-Hörer:innen



## Mehrwert für Region & Akteure

Diese Aktion vereinte **gesunde Ernährung, Selbstwirksamkeit, ökologische Nachhaltigkeit und Gemeinschaftsengagement** und zeigte, wie selbst auf begrenztem Raum ein Stück Natur zuhause angebaut werden kann.

Gerade im dicht und sehr heterogen besiedelten Stadtteil Lehe fördert eine solche Veranstaltung den sozialen Zusammenhalt und weckt Interesse an gesunder Ernährung, die leicht erreichbar und kostengünstig ist.

## Zukünftige Möglichkeiten



- Erhöhung des Selbstversorgeranteils von Gemüse und Obst durch Wissensaufbau und Erfahrungsaustausch.
- Durch die konsequente Einbindung der jetzt bekannten Schlüsselakteure (z.B. Gesundheitsfachkräfte) kann die Bildung einer stabilen Gruppe erreicht werden.
- Die erprobten Workshop-Formate lassen sich in anderen Stadtteilen multiplizieren und haben Pilot-Charakter.
- Weitere Ressourcen zur Vernetzung und Organisation von Veranstaltungen sind notwendig.



## PROJEKTTEAM



ttz Bremerhaven – Linda Böhm  
 Quartiersmeisterei Lehe – Miriam Giesecking  
 MOIN! – Ernährungsrat für Bremerhaven,  
 das Cuxland und Umzu



# Local Bread for Local Kids

## Beschreibung & Ergebnisse

In einem multi-disziplinären Team wurde eine Brotbackmischung entwickelt, die auf Transparenz und Regionalität setzt und den Jugendlichen schmeckt. Die Einbindung von jungen Menschen ermöglicht auf spielerische und praktische Weise eine intensive Auseinandersetzung mit regionalen Lieferketten und führte zu einem gesteigerten Verständnis und Wertschätzung für heimische Produkte bei den Jugendlichen. Herausforderungen wie Logistik und Beschaffung lokaler Zutaten bleiben bestehen, dennoch liefert das Experiment Inspiration und Motivation für zukünftige Entwicklungen, die die transparente Rückverfolgung der Rohstoffe als primäre Zielsetzung adressieren.



**DIE MISCHUNG MACHT'S!**

Das Projekt „Local bread for local kids – damit es schmeckt und unsere heimische Wirtschaft stärkt“



## Zielgruppe

- lokale Landwirtschaft
- Unternehmen
- Schulen

### Bereits erreicht:

- 20 Schüler:innen der AG
- ca. 300 Schüler:innen durch Präsentation
- ca. 200 Akteure aus dem Tourismusbereich



## Mehrwert für Region & Akteure

Die **MISCHUNG** der unterschiedlichen Akteure begründet die Attraktivität des entwickelten Produktes.

Die Einbindung von Schüler:innen fördert Bildung und Bewusstsein für regionale Produkte, während die **Verwendung lokaler Zutaten** wie Meeresspargel (Queller) und Bio-Rübenzucker die Nachhaltigkeit und Vielfalt der regionalen Landwirtschaft unterstreicht.

Das Produkt fördert die lokale Identität und kann ebenso für den Tourismussektor und die lokale Wirtschaft attraktiv sein.

## Zukünftige Möglichkeiten



- Das Basiskonzept ist praktisch erprobt und lässt sich sofort an weiteren Schulen umsetzen.
- Das Format eignet sich hervorragend für Schüler:innen und Auszubildende, um Neugier und Kreativität zu fördern.
- Eine detaillierte Rückverfolgung der Rohstoffströme steigert die Attraktivität eines Produktes, benötigt jedoch einen erhöhten Rechercheinsatz.
- Die multidisziplinäre Entwicklung führt zu Produkten mit Alleinstellungsmerkmal und direktem Bezug zur Region.



## PROJEKTTEAM



ttz Bremerhaven – Beate Hajek, Linda Böhm  
 BIOZOOM GmbH – Darleen Genuttis  
 Atlantic Hotel Sail City – Tim Oberdieck, Dominik Flettner  
 Llyod Gymnasium Bremerhaven – Antje Dopp, Jan Schmidt & Schüler:innen



# Scavenger Hunt „Iss mal anders!“

## Beschreibung & Ergebnisse

Ziel der Scavenger Hunt war es, das Bewusstsein und Verständnis für nachhaltige städtische Ernährung zu fördern. Die hohen Teilnehmerzahlen belegen, dass mit dem gewählten spielerischen Ansatz die Stadtgesellschaft motiviert wurde, sich mit dem Thema Ernährung auseinanderzusetzen.

Die vielen positiven Rückmeldungen der Teilnehmenden belegen darüber hinaus, dass die Auseinandersetzung und Interaktion im Rahmen einer "Schnitzeljagd" zu einem tieferen Verständnis für nachhaltige und regionale Ernährung beigetragen hat. Hierfür wurden vorab vom Projektteam die wesentlichen Aspekte eines nachhaltigen Ernährungssystems identifiziert und als Fragen und Aufgaben formuliert.



## Zielgruppe

- gesamte Bevölkerung

Bereits erreicht:  
> 100 Teilnehmer +  
ihr unmittelbares  
Lebensumfeld



## Mehrwert für Region & Akteure

Die Scavenger Hunt bot Teilnehmenden die Chance, **Bremerhavens regionale Ernährungs-systeme** wie Wochenmärkte und Gemeinschafts-gärten zu erkunden. Sie lernten lokale Akteure kennen, die sich für nachhaltige Ernährung einsetzen, und entdeckten neue Orte zum Einkaufen oder Essen.

Die Aktion trug dazu bei, mehr Menschen für das Thema **regionale Wertschöpfungsketten** zu gewinnen und das Netzwerk generell zu erweitern.

## Zukünftige Möglichkeiten



- Die Ergebnisse haben gezeigt, dass mit dem spielerischen Ansatz der Scavenger Hunt sehr gut Wissen über die vielen Aspekte einer nachhaltigen Ernährung vermittelt werden kann.
- Mit der Umsetzung weiterer entsprechender Formate könnten auch insbesondere Kinder und Jugendliche angesprochen werden, um deren Ernährungsbildung sowie -verhalten zu stärken.
- Für die Umsetzung sind sowohl finanzielle Mittel als auch personelle Ressourcen erforderlich.



## PROJEKTTEAM



ttz Bremerhaven – Anneli Rost, Linda Böhm  
Magistrat Bremerhaven – Corinna Brand, Claudia Harms  
Erlebnis Bremerhaven – Pier der Wissenschaft  
[www.scavengerhunt.de](http://www.scavengerhunt.de)

# Lebensmittelabfälle in Kitas reduzieren

## Beschreibung & Ergebnisse

Das Experiment zielt darauf ab, Lebensmittelabfälle in Bremerhavener Kindertagesstätten zu reduzieren. Durch eine umfassende Erstmessung wurden Abfallmengen erfasst und Maßnahmen entwickelt, um diese zu verringern. Dazu gehören die Anpassung von Portionsgrößen, flexible Verwertung von Resten und Kommunikation mit allen Beteiligten.

Die Ergebnisse zeigen eine Reduktion der Abfallquote um 19% bis 43% je nach Verpflegungssystem. Das Projekt legt besonderen Wert auf die Einbindung des gesamten Teams, einschließlich pädagogischer Fachkräfte und Köch:innen, um Mittagessen effizienter und nachhaltiger zu gestalten und eine gute Kommunikation und Austausch zu gewährleisten.

Zur Auswertung diente der "Küchenmonitor" der Verbraucherzentrale NRW.



## Zielgruppe

- Kindertagesstätten
- Köche/Köchinnen
- pädagogische Fachkräfte

### Bereits erreicht:

Bremerhaven:

- 3 Kindertagesstätten

Bremen\*:

- 5 Kindertagesstätten

\* Vorgängerprojekt der VZ Bremen/Bremerhaven



## Mehrwert für Region & Akteure

Das Pilotprojekt bietet Bremerhavener Kindertagesstätten klare Vorteile, da es nicht nur zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen beiträgt, sondern auch **Ressourcen effizienter nutzt** und **finanzielle Einsparungen** ermöglicht.

Durch die Teilnahme haben die Einrichtungen die Chance, bewährte Praktiken zu übernehmen und das Bewusstsein für nachhaltige Ernährung zu stärken. Durch die Reduzierung der Verluste werden Finanzmittel frei, die für nachhaltigere Rohwarenbeschaffung eingesetzt werden können.

## Zukünftige Möglichkeiten



- Durch das erarbeitete Grundkonzept ist eine Multiplikation auf weitere Küchen problemlos möglich.
- Die Kombination mit weiteren Schulungsaktivitäten zu mehr saisonaler Frischeküche ist zielführend.



## PROJEKTTEAM



ttz Bremerhaven – Anneli Rost, Linda Böhm  
 BIOZOOM GmbH – Darleen Genuttis  
 VZ Bremen / Bremerhaven – Bethel Yonas, Sonja Pannenbecker

