

KERNiG

Kommunale Ernährungssysteme als Schlüssel zu einer umfassend-integrativen Nachhaltigkeits-Governance

Newsletter 02/2017

Editorial: KERNiG vor Ort aktiv

Sehr geehrte KERNiG-Interessierte und Beteiligte,

in der zweiten Edition des KERNiG Newsletters wollen wir Ihnen Einblicke in unsere aktuellen Tätigkeiten in den Projektkommunen Leutkirch und Waldkirch sowie in unsere Arbeit in den Teilprojekten geben.

Seit Anfang des Jahres 2017 fanden in den beiden Projektkommunen Leutkirch und Waldkirch Bürgerbeteiligungsprozesse statt, bei denen Ideen für die Umsetzung von ernährungssystemrelevanten Maßnahmen und Projekten partizipativ ausgehandelt wurden. Die beiden Kommunen sowie NAHhaft werden in ihren Beiträgen darüber ausführlich berichten. Parallel zu den Bürgerbeteiligungsprozessen analysierten die Mitarbeitenden der wissenschaftlichen Teilprojekte (Universität Kassel & Universität Freiburg) die aktuelle Situation der beiden kommunalen Ernährungssysteme unter verschiedenen Gesichtspunkten. Die vier wissenschaftlichen Teilprojekte werden in ihren Beiträgen Einblicke in ihre Forschungsaktivitäten geben. Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) führte in den letzten Monaten eine Bestandsaufnahme der kommunalen Lebensmittelflüsse durch. Eine Zusammenfassung der Ergebnisse finden Sie im Beitrag von FiBL. Die Zeppelin Universität versucht anhand zwei Experimenten herauszufinden, ob sich das Ernährungsverhalten von Konsumenten und Konsumentinnen in den Kommunen durch sogenannte „Nudges“ positiv beeinflussen lässt und wird in ihrem Beitrag berichten, was sich hinter dem Begriff „Nudging“ verbirgt.

Der Projektbeirat, der aus wissenschaftlichen und praxisbezogenen Expertinnen und Experten besteht, trifft sich einmal jährlich mit den Projektbeteiligten zu einer Bewertung der Forschungsaktivitäten und gibt Anregungen zur Planung und Umsetzung des Verbundprojekts. Mitte Mai fand das erste Beiratstreffen in Leutkirch statt. Das Treffen gab der Bürgerschaft auch die Möglichkeit, sich über erste Ergebnisse aus dem KERNiG Projekt zu informieren. In einem öffentlichen „Werkstättenbericht“ gab Projektleiter Prof. Dr. Heiner Schanz eine Einführung in die Hintergründe des Projekts und Prof. Clare Hinrichs, von der Penstate University (USA), referierte zu Ernährungssystemen in Städten Nordamerikas. Abgerundet wurde der Abend durch eine Präsentation erster Ergebnisse vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau.



Öffentlicher Werkstättenbericht, Leutkirch Mai, 2017

(Foto: B. Degenhart)

Mit der Verabschiedung der offiziellen KERNiG Maßnahmen im Herbst in den Gemeinderäten der beiden Kommunen geht das Verbundprojekt in seine nächste Phase über. Die beschlossenen Maßnahmen werden ab Oktober 2017 umgesetzt und durch die wissenschaftlichen Teilprojekte analysiert. Berichte über den Stand der Umsetzung sowie erste Ergebnisse erhalten Sie in unseren nächsten KERNiG-Newslettern.



UNIKASSEL
VERSITÄT

zeppelin universität

NAHhaft
natürlich nachhaltig

FiBL

GEFÖRDERT VOM



FONA
Sozial-ökologische
Forschung
BMBF

Impressum:

Projektkoordination

Albert-Ludwigs-Universität
Freiburg

www.kernig.uni-freiburg.de

Stand: September 2017

KERNiG

Kommunale Ernährungssysteme als Schlüssel zu einer umfassend-integrativen Nachhaltigkeits-Governance

Newsletter 02/2017

Inhalt

Leutkirch: Bürgerinitiative startet durch	2
Waldkirch: Von der Beteiligung zum Maßnahmenpaket	3
Bürgerschaftsbeteiligungen in Leutkirch und Waldkirch (NAHhaft)	4
Teilprojekt Marktintegration: Aus der Stadt für die Stadt - als gebürtiger Leutkircher im KERNiG-Projekt (Univ. Freiburg)	5
Teilprojekt Wissens- und Praxisintegration: Das Problem von Lebensmittelverlusten (Univ. Freiburg)	6
Teilprojekt Politikintegration: Blick über den Tellerrand – Ernährungspolitik international (Univ. Freiburg)	7
Selbst kochen: Nachhaltig und gesund (Universität Kassel)	8
Regionalität: Wie schneiden Leutkirch und Waldkirch bei Produktion und Konsum ab? (FiBL)	9
Was ist ein Nudge? Erklärung und Beispiel für verhaltensbasierte Maßnahmen (Zeppelin Universität)	10
Ausblick	11

Leutkirch: Bürgerinitiative startet durch

Im Frühjahr 2017 fanden zwei öffentliche Bürgerdialoge statt. Die engagierte Bürgerschaft entwarf, diskutierte und bewertete viele Projektideen. Interessant war, dass der Bürgerschaft vielfach die gleichen Projekte besonders wichtig waren, wie den Expertinnen und Experten. Es kamen aber auch viele neue Projektvor-

schläge dazu. In der Folge mussten die Ideen kategorisiert, zusammengeführt und für die weiteren Verfahrensschritte bearbeitet werden.



Leutkircher Bürgerschaft im Dialog (Foto: M. Krumböck)

Nach den Experten- und Bürgerschaftstreffen bestand noch viel Diskussionsbedarf zum Maßnahmenpaket. Deshalb luden wir Ende Mai Experten und Expertinnen, sowie die Bürgerschaft zu einer gemeinsamen Veranstaltung ein. Es wurde über Unklarheiten und Erweiterungsmöglichkeiten der zusammengeführten Ziele und Maßnahmen gesprochen. Im Anschluss wurden die Maßnahmen für die Vorlage bei der Lenkungsgruppe weiter aufgearbeitet.

Am selben Abend wurde die Idee einer KERNiG-Bürgerinitiative vorangetrieben. Die engagierte Bürgerschaft trifft sich nun regelmäßig. Ihr Ziel: Sie wollen etwas verändern. Sie möchten die Umsetzungen des Projektes KERNiG unterstützen. Um möglichst viele Menschen für ihr Anliegen zu begeistern, bemühen sie sich derzeit um Öffentlichkeitsarbeit und Aufklärung. Für die große Vespertafel „Leutkirch vespert“ haben sie zum Beispiel einen Informationsstand organisiert.

Das erste KERNiG-Beiratstreffen wurde von der Stadt Leutkirch ausgerichtet. Im Mai 2017 trafen sich die Projektpartnerinnen und -partner und der wissenschaftliche Beirat in unserem



UNIKASSEL
VERSITÄT

zeppelin universität

NAHhaft
natürlich nachhaltig

FiBL

GEFÖRDERT VOM



Impressum:

Projektkoordination

Albert-Ludwigs-Universität
Freiburg

www.kernig.uni-freiburg.de

Stand: September 2017

KERNiG

Kommunale Ernährungssysteme als Schlüssel zu einer umfassend-integrativen Nachhaltigkeits-Governance

Newsletter 02/2017

Nachhaltigkeitszentrum. In den drei Tagen berichtete jedes Teilprojekt über den aktuellen Stand. In einer öffentlichen, gutbesuchten Abendveranstaltung stellte Heidrun Moschitz vom FiBL ihre Ergebnisse vor. Nach dem offiziellen Teil konnte die Bürgerschaft mit den Projektpartnerinnen und -partnern ins Gespräch kommen und sich über die Arbeit der Teilprojekte informieren.



Die Aktion 'Leutkirch Vespert' im Rahmen des Altstadt-Sommer-Festivals 2017 (Foto: T. Stupka)

Am 13. Juli 2017 tagte die Projektlenkungsgruppe. Die Mitglieder der Gruppe diskutierten die von den Expertinnen und Experten, sowie der Bürgerschaft ausgewählten Ziele und Maßnahmen. Jede Maßnahme wurde nach den folgenden Kriterien bewertet: Ist sie finanzierbar? Ist sie realistisch umsetzbar? Kann man damit im Zeithorizont von KERNiG etwas bewegen? Wie hoch ist der daraus entstehende Nutzen? Wie gut kann die Bürgerschaft dabei einbezogen werden? Die Ergebnisse werden zurzeit aufbereitet und dem Gemeinderat im Herbst vorgelegt, um anschließend mit der Umsetzung der offiziellen KERNiG-Maßnahmen in Leutkirch beginnen zu können.

Waldkirch: Von der Beteiligung zum Maßnahmenpaket

Von Ende März bis Mitte Juni 2017 wurden verschiedene Expertinnen und Experten aus Wirtschaft und Zivilgesellschaft sowie die Waldkircher Bürgerschaft zu einem umfangreichen Beteiligungsprozess eingeladen. In insgesamt zwei Bürgerdialogen und drei Expertenrunden setzten sie sich intensiv mit der folgenden Frage auseinander: „Wie wollen wir uns 2027 in Waldkirch ernähren?“

Die Meinungen und Auffassungen der Bürgerschaft und der Expertinnen und Experten waren sehr hilfreich, um in einem ersten Schritt die Stärken und Schwächen in den vier übergeordneten Ernährungsbereichen Produktion, Verarbeitung, Versorgung und Entsorgung herauszuarbeiten. Als besonders interessant stellte sich dabei heraus, dass sich die Akteure aus der Wirtschaft, wie z. B. landwirtschaftliche- oder gastronomische Betriebe, häufig von der zunehmenden Bürokratie überfordert fühlen oder, dass sich die Bevölkerung ein größeres Angebot an Bio-Produkten in Waldkirch wünscht. Von allen Teilnehmenden wurde der Waldkircher Wochenmarkt positiv erwähnt, der mit seinen vielen regionalen Produkten jede Woche zahlreiche Menschen anzieht und auch über Waldkirchs Grenzen hinaus bekannt ist.



Waldkircher Bürgerschaft im Dialog (Foto: A. Thome)



UNIKASSEL
VERSITÄT

zeppelin universität

NAHhaft
natürlich nachhaltig

FiBL

GEFÖRDERT VOM



FONA
Sozial-ökologische
Forschung
BMBF

Impressum:

Projektkoordination

Albert-Ludwigs-Universität
Freiburg

www.kernig.uni-freiburg.de

Stand: September 2017

KERNiG

Kommunale Ernährungssysteme als Schlüssel zu einer umfassend-integrativen Nachhaltigkeits-Governance

Newsletter 02/2017

Nach der Analyse des Ist-Zustandes und der Entwicklung einer ersten gemeinsamen Vorstellung des Ernährungssystems in Waldkirch, erarbeiteten die beiden Gruppen in einem zweiten Schritt konkrete Ziele und Maßnahmen. In dieser Arbeitsphase kam es sowohl bei der Bürgerschaft, als auch bei den Expertinnen und Experten zu regen Diskussionen, die zu Schwerpunkten in den einzelnen Ernährungsbereichen führten. Insgesamt wurden 34 Ziele und 49 Maßnahmen erarbeitet, dabei wurden für den Bereich Versorgung die meisten und für den Bereich Verarbeitung die wenigsten genannt.

Um der Projektlenkungsgruppe die Auswahl geeigneter Maßnahmen für Waldkirch zu erleichtern, wurde eine reduzierte Übersicht als Arbeitsgrundlage erstellt. Sowohl die Bürgerschaft, als auch die Expertinnen und Experten markierten schon während des Beteiligungsprozesses die Maßnahmen, die für sie am wichtigsten waren, so dass am Ende die Ideen in die Diskussion der Projektlenkungsgruppe einfließen, die die meisten Punkte erhielten. Das Treffen verlief trotz des umfangreichen Inputs aus dem Beteiligungsprozess schnell und produktiv, so dass dem Gemeinderat im September ein stimmiges Maßnahmenpaket vorgestellt werden kann.

Bürgerschaftsbeteiligungen in Leutkirch und Waldkirch (NAHhaft)

Aus der Arbeit in den Kommunen wurde ersichtlich, dass für den Anstoß einer kommunalen Nachhaltigkeitstransformation die Einbindung und Beteiligung der Bürgerschaft besonders wichtig ist. Denn nur über eine breite Beteiligung kann gewährleistet werden, dass solche Maßnahmen zur nachhaltigen Gestaltung

des regionalen Ernährungssystems ausgewählt werden, die von möglichst vielen Bürgerinnen und Bürgern mitentwickelt und -getragen werden. Eine Hauptaufgabe von NAHhaft im Rahmen des Forschungsprojektes ist es, die Kommunen Leutkirch und Waldkirch bei dieser Einbindung der Stadtgesellschaft zu unterstützen.

Dazu entwickelte NAHhaft in Abstimmung mit den beiden Kommunen ein umfassendes Konzept für die Bürgerschaftsbeteiligung und organisierte in beiden Kommunen jeweils zwei Bürgerschaftsdialoge. Diese fanden in Leutkirch am 23. März und 6. April 2017 sowie in Waldkirch am 30. März und 3. Mai 2017 statt. Moderiert wurden sie von Ina Mohr und Jessica Baisch, die für NAHhaft als Expertinnen für Bürgerbeteiligung und Moderation tätig sind.



In der jeweils ersten Veranstaltung konnten die Teilnehmenden zunächst die Stärken und Schwächen des regionalen Ernährungssystems benennen. Anschließend entwarfen sie Elemente einer Vision, also eines positiven Zukunftsbildes, ihres regionalen Ernährungssystems. Dabei zeigten sich einige Gemeinsamkeiten



UNIKASSEL
VERSITÄT

zeppelin universität

NAHhaft
natürlich nachhaltig

FIBL

GEFÖRDERT VOM



FONA
Sozial-ökologische
Forschung
BMBF

Impressum:

Projektkoordination

Albert-Ludwigs-Universität
Freiburg

www.kernig.uni-freiburg.de

Stand: September 2017

KERNiG

Kommunale Ernährungssysteme als Schlüssel zu einer umfassend-integrativen Nachhaltigkeits-Governance

Newsletter 02/2017

ten in den Visionen der beiden Städte, beispielsweise der Wunsch nach gemeinschaftlichen/genossenschaftlichen Strukturen in der Landwirtschaft, besseren regionalen Möglichkeiten für die Verarbeitung und Direktvermarktung von Lebensmitteln sowie ein Fokus auf Bildung und nachhaltiger Versorgung in Schulen und Kitas. NAHhaft entwickelte aus diesen Elementen anschließend eine zusammenhängende Vision der Bürgerschaft für das regionale Ernährungssystem. Diese Vision kann den Kommunen als Teil eines Leitbildes zur Transformation ihres Ernährungssystems dienen.

In der jeweils zweiten Veranstaltung konnten die Teilnehmenden auf Grundlage der Vision gemeinsam Ideen für konkrete Maßnahmen entwickeln, die auf städtischer Ebene umgesetzt werden könnten. Am Ende der Veranstaltung konnten sie zudem für ihre favorisierten Maßnahmen stimmen. Auf diese Weise kam in beiden Projektkommunen ein bunter Strauß an Maßnahmen zustande. Dieser stellt eine wichtige Grundlage bei der Liste von Maßnahmen dar, welche nun den Gemeinderäten der Städte vorgelegt wird.

Teilprojekt Marktintegration: Aus der Stadt für die Stadt - als gebürtiger Leutkircher im KERNiG-Projekt (Univ. Freiburg)

Seit nunmehr einem Jahr bin ich als wissenschaftlicher Mitarbeiter im Teilprojekt ‚Eingebundenheit kommunaler Ernährungssysteme in Marktnetzwerke‘ tätig. Während ich die Projektkommune Waldkirch bisher nur aufgrund ihrer räumlichen Nähe zu meinem Wohnort Freiburg kannte, bin ich mit der Stadt Leutkirch eng verbunden. Leutkirch ist meine Geburtsstadt, hier habe ich Kindheit und Jugend ver-

bracht und noch heute leben Teile meiner Familie, Freunde und Bekannte dort. Ich bin des hiesigen Dialektes mächtig und lokalspezifische Besonderheiten sind mir bekannt.

Teil meiner Aufgabe in den Projektkommunen ist eine Identifikation aller professionellen Betriebe aus den Bereichen Produktion, Verarbeitung, Versorgung und Entsorgung von Nahrungsmitteln. Ich erhalte so eine neue Perspektive auf meine alte Heimat – den Blick auf Leutkirch durch die ‚Ernährungsbrille‘. In Waldkirch wage ich ohne Vorkenntnisse über lokale Begebenheiten, den Blick über den Freiburger ‚Tellerand‘.



David Sippl erklärt der Leutkircher Bürgerschaft sein Teilprojekt (Foto: B. Degenhart)

Die Analyse der Nahrungsmittelmärkte zielt u.a. auf die Identifizierung regionaler Netzwerke ab. Wissenschaftliche Untersuchungen bewerten die Transformationsleistungen dieser Netzwerke als Potential für die Vermarktung regionaler Nahrungsmittel. Die Wettbewerbsfähigkeit von regionalen Firmen und Märkten ist von der Existenz und den Charakteristika regionaler Akteursnetzwerke geprägt. Mehrere Analysen von Wertschöpfungsstrukturen regionaler Nahrungsmittel bestätigen die grundsätzliche „Gestaltbarkeit“ von Märkten über die Aktivierung spezifischer Netzwerke.



UNIKASSEL
VERSITÄT

zeppelin universität

NAHhaft
natürlich nachhaltig

FiBL

GEFÖRDERT VOM



Impressum:

Projektkoordination

Albert-Ludwigs-Universität
Freiburg

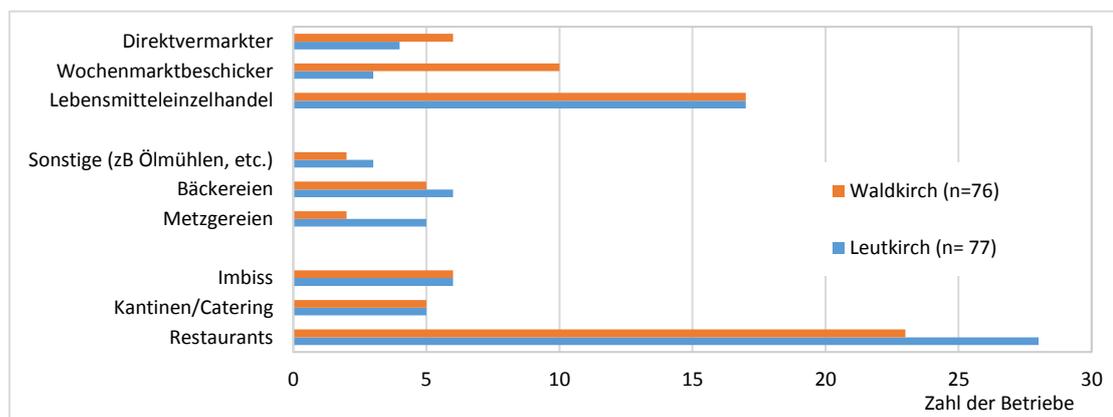
www.kernig.uni-freiburg.de

Stand: September 2017

KERNiG

Kommunale Ernährungssysteme als Schlüssel zu einer umfassend-integrativen Nachhaltigkeits-Governance

Newsletter 02/2017



Anzahl der erfassungsrelevanten Betriebe in den Projektkommunen (Darstellung: D. Sipple)

Durch eine systematische Erfassung der kommunalen Nahrungsmittelmärkte wurden in Waldkirch 76 und in Leutkirch 77 Betriebe identifiziert (siehe Abbildung). Diese sind ganzjährig in den Bereichen Direktvermarktung, Wochenmärkte, Lebensmitteleinzelhandel, -handwerk sowie in der speiseorientierten Gastronomie tätig. Da die Projektkommunen ähnliche Bevölkerungsgrößen aufweisen (Waldkirch: ca. 21.000; Leutkirch: ca. 22.000), liegen auch die Gesamtzahlen der Betriebe nah beieinander. Während Waldkirch über verhältnismäßig mehr Betriebe in der Direktvermarktung von Obst- und Gemüse sowie Sonderkulturen verfügt, sind in Leutkirch mehr verarbeitende Metzgerei- und Bäckereibetriebe ansässig. Beide Städte haben eine stark vertretene speisorientierte Gastronomie.

Bisher konnte ich in Leutkirch 70, in Waldkirch 35 Betriebe u. a. zu ihrer wirtschaftlichen Situation sowie ihren Lieferanten- und Vertriebsbeziehungen befragen. In beiden Städten sind viele wechselseitige Geschäfts- und Bekanntschaftsbeziehungen zwischen ansässigen Lebensmittelhandwerks- und Gastronomiebetrieben vorhanden. Diese oft traditionellen

Kleinstbetriebe sind eng mit der Region verbunden und stärken durch ihr individuelles Angebot die Nahrungsmittelfielfalt vor Ort. Jedoch sind diese Strukturen von Personalmangel, fehlender Nachfolge sowie Konkurrenz aus filialisierendem Lebensmitteleinzelhandel und Discount bedroht. Lokale Netzwerke können als Ressource dienen, diesen Prozessen entgegenzuwirken. Durch Förderung und Kommunikation gemeinsamer Potentiale, z. B. einer traditionell-regionalen Produktion, können lokale Wertschöpfungsprozesse gesteigert werden.

Teilprojekt Wissens- und Praxisintegration: Das Problem von Lebensmittelverlusten (Univ. Freiburg)

In einer vom WWF (World Wide Fund For Nature) in Auftrag gegebenen Studie wird die Problematik von Lebensmittelverlusten deutlich: In Deutschland werden jährlich mehr als 18 Millionen Tonnen essbare Lebensmittel entsorgt; 3,4 Millionen Tonnen davon in der Gastronomie. Von diesen 3,4 Millionen Tonnen gelten etwa 2,3 Millionen Tonnen als vermeidbar, d.h. diese Lebensmittel waren bei ihrer Entsorgung noch uneingeschränkt genießbar oder sie wären bei rechtzeitiger Verwendung noch genießbar gewesen (Kranert et al. 2012: 13).



UNIKASSEL
VERSITÄT

zeppelin universität

NAHhaft
natürlich nachhaltig

FiBL

GEFÖRDERT VOM



Impressum:

Projektkoordination

Albert-Ludwigs-Universität
Freiburg

www.kernig.uni-freiburg.de

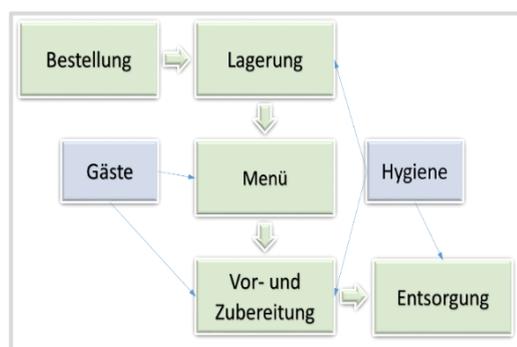
Stand: September 2017

KERNiG

Kommunale Ernährungssysteme als Schlüssel zu einer umfassend-integrativen Nachhaltigkeits-Governance

Newsletter 02/2017

Lebensmittelverluste sind mit beträchtlichen Umweltauswirkungen verbunden, wie einem erhöhten CO₂-Ausstoß, der Inanspruchnahme zusätzlicher Flächen zur landwirtschaftlichen Nutzung oder einem Mehrverbrauch an Wasser (FAO 2013). Vor diesem Hintergrund hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) unlängst die Kampagne „Zu gut für die Tonne“ gestartet.



Küchenprozesse (Darstellung: B. Hennchen)

Im Teilprojekt Wissens- und Praxisintegration wird untersucht, ob und wie sich die Menge weggeworfener Lebensmittel im Bereich der lokalen Außer-Haus-Verpflegung verringern lässt. Dazu werden in beiden Kommunen unterschiedliche Betriebstypen und Einrichtungen der Individualgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung analysiert und miteinander verglichen. Zuletzt sollen die Ergebnisse der wissenschaftlichen Analyse zu verallgemeinerbaren Handlungsempfehlungen für die Städte und ihre Einwohnerinnen und Einwohner genutzt werden. Ein weiteres Ziel des Teilprojekts ist es, die innerhalb der Gastronomie „typischen“ Aufgaben und Routinen zu erfassen, um zu einem besseren Verständnis für unterschiedliche Arbeitsprozesse wie z. B. der Lagerung von Lebensmitteln, der Menügestaltung oder der Vor- und Zubereitung von Speisen in den Küchen zu gelangen.

Erste Interviews sind bereits mit Köchen und Geschäftsführenden in sieben Betrieben geführt worden. Bisher zeigt sich aus Sicht der Befragten, dass in der „klassischen“ Individualgastronomie die meisten Lebensmittelverluste durch zu große Portionen beim Gast anfallen. Dagegen wird die Menge an Verlusten in der Küche als eher gering eingeschätzt. Als Gründe dafür werden u.a. Erfahrungswerte angeführt, die im Betrieb eine bessere Planbarkeit ermöglichen, eine flexible Menügestaltung oder auch ausgefallene Zubereitungsmethoden wie das sog. „Sous-Vide-Garen“, welches die Haltbarkeit von Lebensmitteln erhöht. Neben weiteren Folgeinterviews sind für den Herbst Beobachtungen in einzelnen Betrieben vorgesehen, die einen praxisnahen Einblick 'hinter die Kulissen' des gastronomischen Alltags ermöglichen sollen.

Teilprojekt Politikintegration: Blick über den Tellerrand – Ernährungspolitik international (Univ. Freiburg)

In den letzten Monaten waren wir wieder in Leutkirch und Waldkirch unterwegs, haben die Dialogprozesse begleitet und Interviews geführt. Die Menschen in den Kommunen haben sich viel Zeit genommen und so unsere Arbeit unterstützt.

Anfang Juli hatten wir die Möglichkeit, bei einer politikwissenschaftlichen Konferenz an der De Montfort Universität Leicester (Großbritannien) unsere Forschungsansätze vorzustellen. In Vorträgen zu Ernährungspolitik und Ernährungsdemokratie konnten wir Einblicke in die Ernährungssysteme von Großbritannien über Kanada bis hin zu Finnland gewinnen. Auch das neue Mensakonzept, das sogenannte Food Vil-



UNIKASSEL
VERSITÄT

zeppelin universität

NAHhaft
natürlich nachhaltig

FiBL

GEFÖRDERT VOM



Impressum:

Projektkoordination

Albert-Ludwigs-Universität
Freiburg

www.kernig.uni-freiburg.de

Stand: September 2017

KERNiG

Kommunale Ernährungssysteme als Schlüssel zu einer umfassend-integrativen Nachhaltigkeits-Governance

Newsletter 02/2017

lage, zeigt, dass das Thema nicht nur im Rahmen der Konferenz für die Universität von Bedeutung ist. Das gilt auch, wenn England nicht gerade als das Eldorado der Ernährung bekannt ist. In den Räumlichkeiten des „Art and Design Centers“, werden dort drei Mahlzeiten angeboten und vor den Augen der Besuchenden zubereitet.



Der überdachte Markt in Leicester besteht seit über 800 Jahren und ist der größte in Europa (Foto: S. Kruse)

Eine Doktorandin aus London stellte ihre Analyse eines Netzwerks nachhaltiger Städte in England vor. Sie hat herausgefunden, dass oftmals davon ausgegangen wird, dass lokale Ernährung gleichbedeutend mit nachhaltiger Ernährung ist. Aus ihrer Sicht lässt sich dieser Zusammenhang jedoch nicht bestätigen, da viele weitere Faktoren eine Rolle spielen und nicht allein der Transportweg ausschlaggebend ist. Was genau jedoch Nachhaltigkeit für die Netzwerkakteurinnen und -akteure bedeutet, hängt stark von ihren individuellen Werten und Überzeugungen ab.

In einem weiteren Vortrag haben wir erfahren, dass in Kanada eine nationale Ernährungsstrategie erarbeitet wird. Den Erfolg dieser Prozesse stellt die Wissenschaftlerin jedoch in Frage, indem sie insbesondere den Prozess, in dem die Ernährungsstrategie erarbeitet wurde, kritisiert.

In Finnland ist Ernährung bereits seit vielen Jahrzehnten Bestandteil nationaler Programme, wobei sich die Themenschwerpunkte seit 1954 geändert haben. Während ursprünglich eine Mangelernährung der Bevölkerung im Fokus stand, geht es heute um die gesundheitlichen Folgen übermäßiger Ernährung in Form von Diabetes und Übergewicht. Das Thema Nachhaltigkeit spielt in den Prozessen erst seit 2014 eine Rolle und auch die Einbindung der Bürgerschaft in die Ernährungspolitik wird erst seit kurzem verfolgt.

Mit diesen Inspirationen hoffen wir unser eigenes Forschungs-Menü weiter bereichern zu können.

Selbst kochen: Nachhaltig und gesund (Universität Kassel)

„Einfach gut gekocht“ – so lautet der Titel der Rezeptbände Hans-Albert Stechls, dem Kochkolumnisten der Badischen Zeitung. Er setzt sich für ein entspanntes Kochen mit frischen, saisonalen Zutaten aus der Region ein. Stechl spielt auf aktuelle Entwicklungen in der Ernährung an: Einer Flut von Informationen über gute, gesunde und nachhaltige Ernährung macht es den Verbrauchenden schwer, sich in Ernährungsdingen „richtig“ zu verhalten. Abgesehen von dieser Informationsflut sind viele von uns auf Betriebskantinen, Schulverpflegung und sonstige Außer-Haus-Angebote angewiesen. Zeit für entspanntes Kochen bleibt neben der Arbeit kaum und ist auch nicht nötig. Denn auch in der Freizeit locken uns viele leckere Angebote, die – wiewohl kostspielig – das heimische Kochen scheinbar überflüssig machen.



UNIKASSEL
VERSITÄT

zeppelin universität

NAHhaft
natürlich nachhaltig

FiBL

GEFÖRDERT VOM



Impressum:

Projektkoordination

Albert-Ludwigs-Universität
Freiburg

www.kernig.uni-freiburg.de

Stand: September 2017

KERNiG

Kommunale Ernährungssysteme als Schlüssel zu einer umfassend-integrativen Nachhaltigkeits-Governance

Newsletter 02/2017



Verkauf von regionalem Gemüse auf dem Waldkircher Wochenmarkt (Foto: J. Gocke)

Die Fähigkeit, kochen zu können, war noch bis vor einigen Jahrzehnten unabdingbar für eine gute Ernährung. Heute ist das anders: Täglich können wir uns komplett fremdversorgen lassen. Kochen können ist nicht mehr nötig, oder doch? Wissenschaftliche Untersuchungen haben gezeigt: Wer kochen kann, ernährt sich gesünder und ist weniger gefährdet, übergewichtig zu werden. Denn kochen können bedeutet, nicht auf industriell gefertigte Waren, die oft viel Fett, Zucker und Konservierungsstoffe enthalten angewiesen zu sein. Doch wer selbst kocht, ernährt sich nicht nur gesünder, sondern auch nachhaltiger. Wir gehen davon aus, dass die Fähigkeit kochen zu können eine nachhaltige Ernährungsweise begünstigt. Denn nur wer selbst kocht, hat die volle Kontrolle über die Zusammensetzung seines Essens und kann regionale und saisonale Zutaten verwenden. Deshalb haben wir uns unter anderem gefragt: Ist die Fähigkeit kochen zu können zurückgegangen? Gibt es heutzutage weniger Menschen, die kochen? Und wenn ja, warum?

Im Rahmen des Teilprojektes der Universität Kassel haben wir einen Fragebogen entworfen, der noch bis Mitte September online unter www.soscisurvey.de/kernig verfügbar ist. Uns interessieren Meinungen, Einstellungen und

Verhaltensweisen der Bürgerschaften aus Leutkirch und Waldkirch rund um das Thema Ernährung: Was wird eingekauft? Wie oft wird gekocht? Wie schätzt die Bürgerschaft ihre Kochfähigkeiten ein? Und was isst man in Leutkirch und Waldkirch eigentlich am liebsten? Diese und weitere spannende Fragen möchten wir untersuchen. Dazu suchen wir Bürgerinnen und Bürger aus Waldkirch und Leutkirch, die bereit sind, an unserer Befragung teilzunehmen. Wer sich etwa 20 Minuten Zeit nimmt, den Fragebogen bis zum Ende auszufüllen, kann als Dankeschön am Gewinnspiel teilnehmen: Unter den Teilnehmenden werden 3 mal 500 € verlost!

Regionalität: Wie schneiden Leutkirch und Waldkirch bei Produktion und Konsum ab? (FiBL)

Bis Ende Juni hat das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) die Analyse des landwirtschaftlichen Produktionspotenzials und der Lebensmittelflüsse in Waldkirch und Leutkirch für 17 Produkt(gruppen) abgeschlossen, darunter Fleisch, Milch, Käse, Brot, sowie verschiedene Obst- und Gemüsesorten. Die hohe Beteiligung der Akteure der Wertschöpfungsketten lieferte eine gute Datenbasis für die Berechnungen.

Die Ergebnisse zeigen, dass in beiden Städten regionale Produkte im Konsum der Stadtbevölkerung eine relevante Rolle spielen. Je nach Produkt liegt der Anteil des regionalen Konsums zwischen 2% und 70%, wobei dieser für einige zentrale Produkte zwischen 15 und 30% liegt. Aus dem Vergleich zwischen den Städten lassen sich einige interessante Erkenntnisse ziehen, die für die Diskussion um regionale Ernährungssysteme relevant sind.



UNIKASSEL
VERSITÄT

zeppelin universität

NAHhaft
natürlich nachhaltig

FiBL

GEFÖRDERT VOM



Impressum:

Projektkoordination

Albert-Ludwigs-Universität
Freiburg

www.kernig.uni-freiburg.de

Stand: September 2017

KERNiG

Kommunale Ernährungssysteme als Schlüssel zu einer umfassend-integrativen Nachhaltigkeits-Governance

Newsletter 02/2017

In Leutkirch steht mehr als doppelt so viel landwirtschaftliche Produktionsfläche pro Kopf zur Verfügung, als in Waldkirch, und damit wäre für die meisten Produkte ein deutlich höheres Produktionspotenzial vorhanden. Allerdings korreliert ein höheres Produktionspotenzial nur bei wenigen der untersuchten Produkte mit einem höheren regionalen Konsum (Spargel, Kartoffel, Erdbeeren im Fall von Waldkirch; Brot im Fall von Leutkirch). Für die regionale Versorgung einer Stadt sind also nicht (nur) die potenziell zur Verfügung stehenden Lebensmittel in der Region ausschlaggebend, sondern alle Akteurinnen und Akteure entlang der Wertschöpfungskette. So schlägt sich beispielsweise das hohe regionale Produktionspotenzial von Schweinefleisch in der Region Leutkirch nicht in einem überdurchschnittlich hohen regionalen Anteil am Konsum nieder.

Für den Absatz von regionalem Obst und Gemüse spielen Wochenmärkte eine wichtige Rolle, während im Fall von Fleisch und Brot die Fachgeschäfte relevant sind. Der Vergleich zwischen den Städten zeigt aber auch, dass es nicht nur einen Weg gibt, den Absatz regionaler Produkte in einer Stadt zu fördern. Es können sowohl engagierte Akteure aus der Gastronomie (Beispiel Leutkirch), wie auch solche aus Supermärkten (Beispiel Waldkirch) sein, wenn deren Strukturen es zulassen, lokal einzukaufen. Relevant für den Absatz regionaler Produkte in einer Stadt ist es also, die Verarbeitungs- und Logistikstrukturen einer Region zu betrachten und hier gemeinsam nach Ansätzen zu suchen.

Der vollständige Bericht kann unter folgendem Link heruntergeladen werden: <http://org-prints.org/32087/>

Was ist ein Nudge? Erklärung und Beispiel für verhaltensbasierte Maßnahmen (Zeppelin Universität)

Im Rahmen des KERNiG-Projekts beabsichtigt die Zeppelin Universität „Nudges“, also verhaltensbasierte Maßnahmen, zu testen und dabei Potentiale sichtbar zu machen. In Waldkirch werden derzeit verschiedene Maßnahmen im Rahmen einer Betriebskantine getestet und in Leutkirch ist derzeit eine Kooperation mit Schulen geplant.



Auswahl am Buffet: Die Anordnung kann den Unterschied machen (Foto: <https://pixabay.com/de/b%C3%BCffet-fest-feier-essen-buffet-974742/>)

Das Wort „Nudging“ beschreibt ein Konzept von verschiedenen Maßnahmen aus der Verhaltenswissenschaft, die bestimmte, freiwillige Handlungsweisen fördern. So kann es beispielsweise in bestimmten Situationen für das Verhalten von Menschen entscheidend sein, wie verschiedene Auswahlmöglichkeiten angeordnet sind. Auch die Vereinfachung von Informationen oder deren graphische Aufarbeitung (z.B. Bilder auf Zigarettenschachteln) sowie Selbstbindungsmaßnahmen (z.B. die Weigh Watchers) zählen zu solchen Maßnahmen, die gewünschte Handlungsweisen fördern. Gerade im Bereich Ernährung, in welchem der Wunsch nach einer gesunden Ernährungsweise und das tatsächliche Verhalten oft auseinanderklaffen,



UNIKASSEL
VERSITÄT

zeppelin universität

NAHhaft
natürlich nachhaltig

FIBL

GEFÖRDERT VOM



Impressum:

Projektkoordination

Albert-Ludwigs-Universität
Freiburg

www.kernig.uni-freiburg.de

Stand: September 2017

KERNiG

Kommunale Ernährungssysteme als
Schlüssel zu einer umfassend-integrativen
Nachhaltigkeits-Governance

Newsletter 02/2017

haben solche „Nudges“ – auch „verhaltensbasierte Maßnahmen“ genannt – viel Potential.

Beim Mittagessen in einer Kantine kann für die Wahlentscheidung von Individuen die Anordnung der Gerichte ausschlaggebend sein. Nachgewiesenermaßen wählen Menschen einfacher verfügbare Speisen häufiger als schwer verfügbare Gerichte. Es kann hier also von entscheidender Bedeutung für die Essensentscheidung der Konsumenten sein, ob bei den Beilagen die Pommes oder der Salat in der Auslage den sichtbareren Platz haben. Vorteilhaft an einer solchen Maßnahme ist, dass keine Optionen ausgeschlossen werden bzw. keine Verbote erlassen werden: Falls eine Person Pommes essen möchte und keinen Salat, so steht ihr das weiterhin frei. Die Maßnahme wirkt vor allem bei Personen, die keine starken Präferenzen in dieser Entscheidungssituation haben, und zwingt somit niemanden zu einem bestimmten Verhalten. Verhaltensbasierte Maßnahmen sollen den Verbrauchenden hingegen helfen, menschliche Schwächen wie einen möglichen Mangel an Aufmerksamkeit oder Selbstkontrolle in bestimmten Situationen zu überwinden.

Ausblick

Weitere Informationen und Aktuelles über den Projektverlauf von KERNiG erhalten Sie auf der Website www.kernig.uni-freiburg.de sowie in der dritten Ausgabe des KERNiG Newsletters, der im Mai 2018 erscheinen wird. Wollen Sie weiter über das Projekt informiert bleiben, dann nehmen wir Sie gerne in unseren Verteiler auf. Bitte senden Sie dazu eine E-Mail an: barbara.degenhart@envgov.uni-freiburg.de.



UNIKASSEL
VERSITÄT

zeppelin universität

NAHhaft
natürlich nachhaltig

FiBL

GEFÖRDERT VOM



Impressum:

Projektkoordination

Albert-Ludwigs-Universität
Freiburg

www.kernig.uni-freiburg.de

Stand: September 2017