



Impulsvortrag

Ein nachhaltiges Ernährungssystem
in Südtirol (NEST)

Christian Hoffmann - 23.06.2023

Warum NEST?

Forschungsprojekt zur Gestaltung eines Nachhaltigen Ernährungssystems in Südtirol: 2021 – 2024

- EU – Green Deal
- Wertschöpfungskreislauf: Landwirtschaft – Gastronomie
- Regionaler Versorgungsgrad
- Transformation



Bericht NEST – 1: Grundlagen, Analysen, Methoden

(Nachhaltiges) Ernährungssystem

Agroalimentäre Wertschöpfungsketten

Grundlegende Begriffe/Konzepte

Agrarökologie, Biologisch, Regional, Fair, Gesundheit, Kaskade-zur Lebensmittelbeschaffung.

Gute Praxisbeispiele, EU
DE, CH, IT, AT.

Analyse der Akteure

Produktion – Konsum – Deckungsgrad

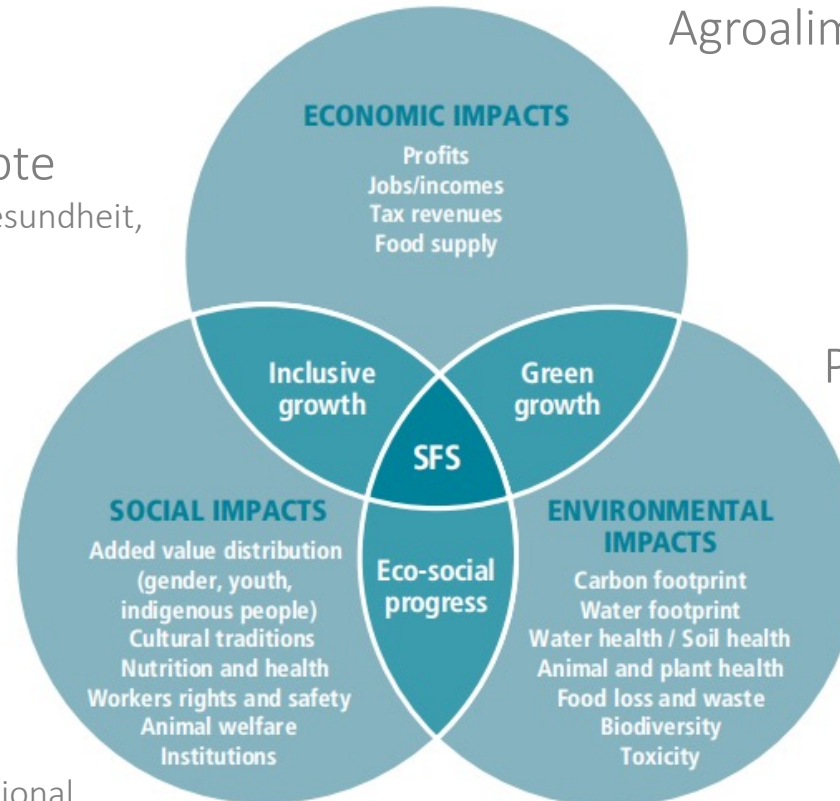
Rechtsrahmen:

EU „Farm-to-Fork“,
IT – Lebensmittelrecht Bio/regional.

Transformation der
Landnutzung & Ernährungsweise

Analyseinstrumente

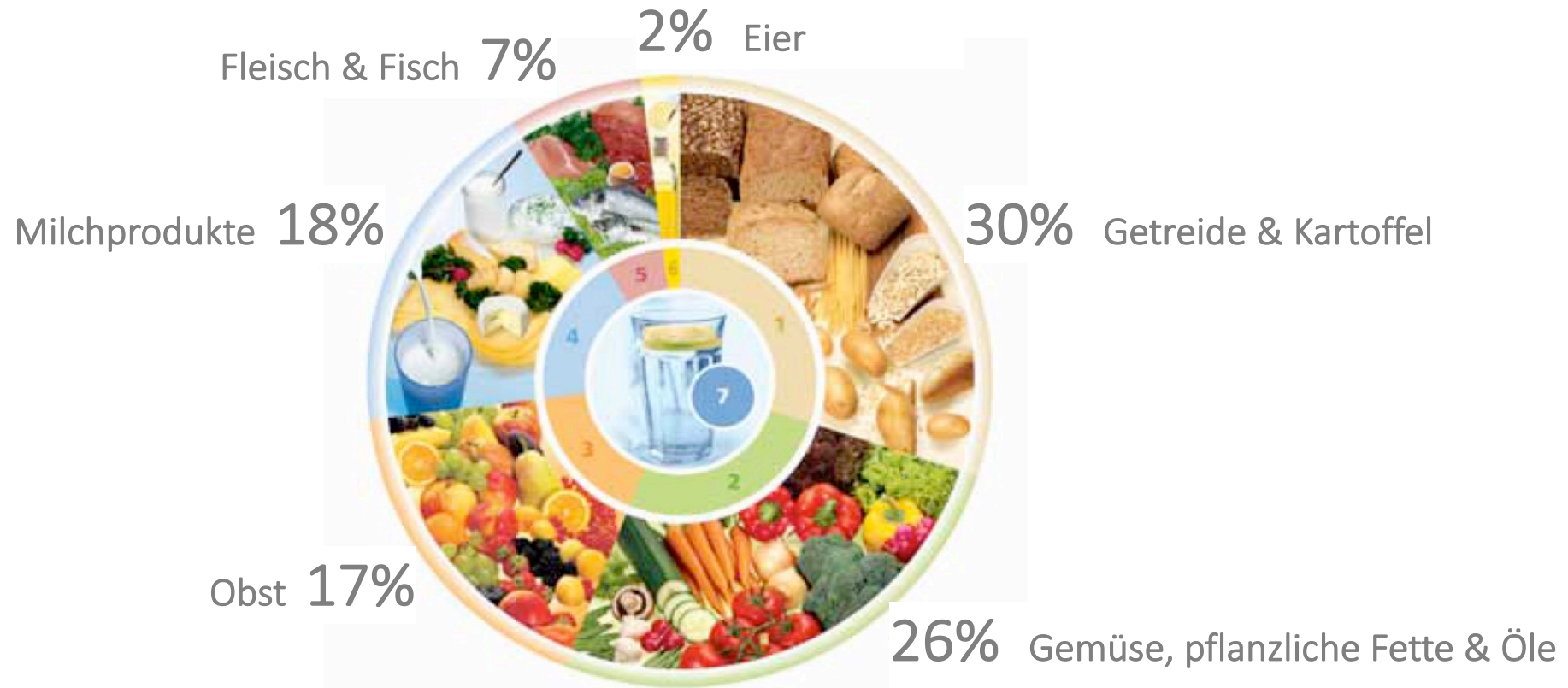
Kostenwahrheit,
Wertschöpfungsanalyse,
Life Cycle Assessment,
Social Return on Investment.



Quelle: FAO, 2014

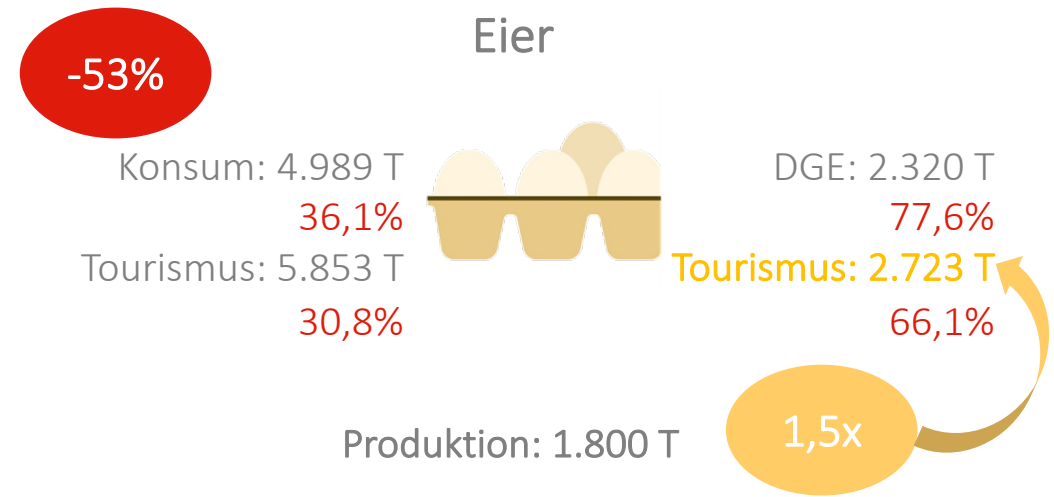
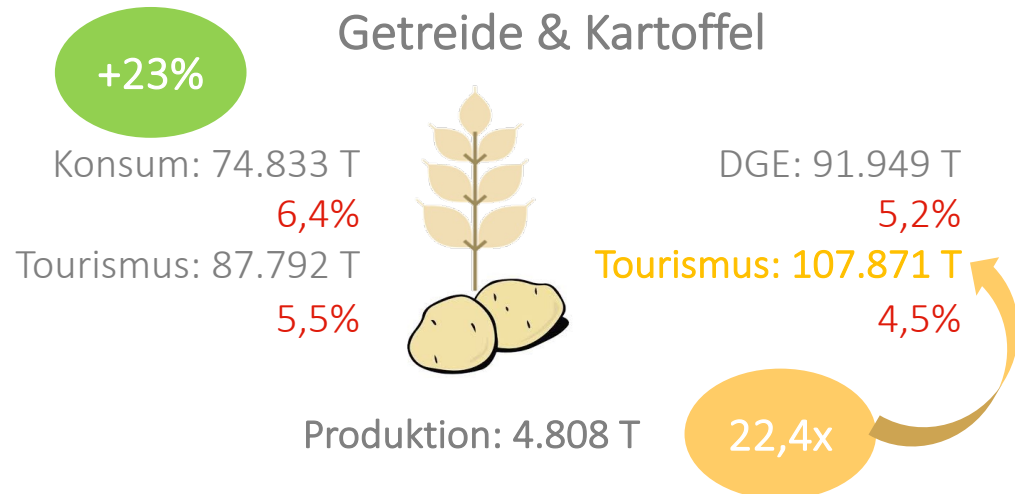
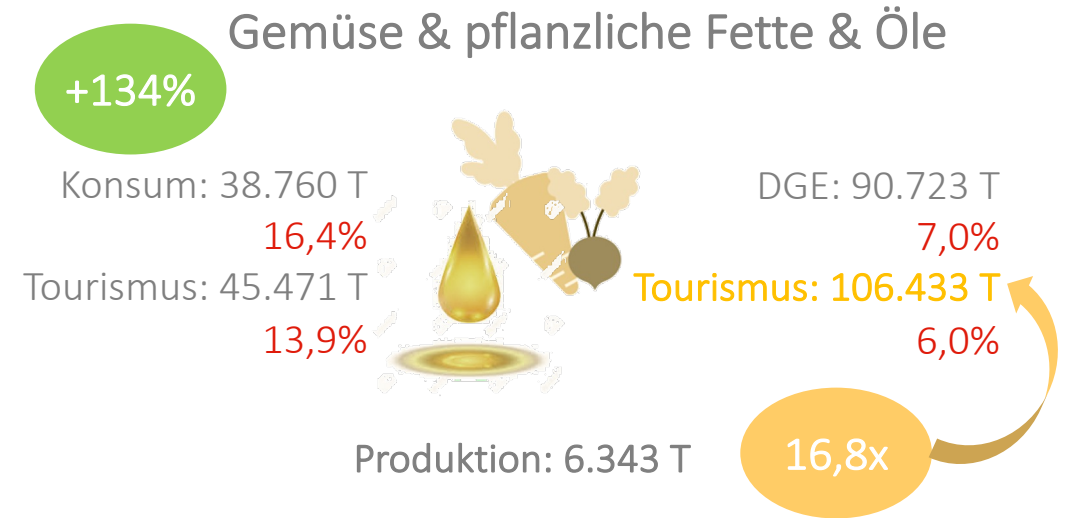
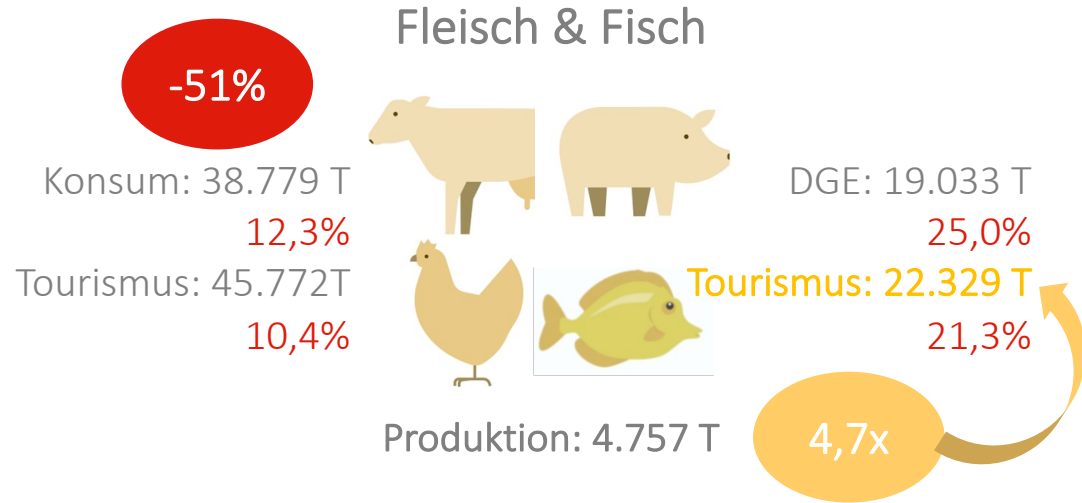
Ausgewogene Ernährungsdiät

Deutscher Gesellschaft für Ernährung (DGE)



Quelle: DGE-Ernährungskreis, Stehle 2005; Abteilung Landwirtschaft APB, 2017

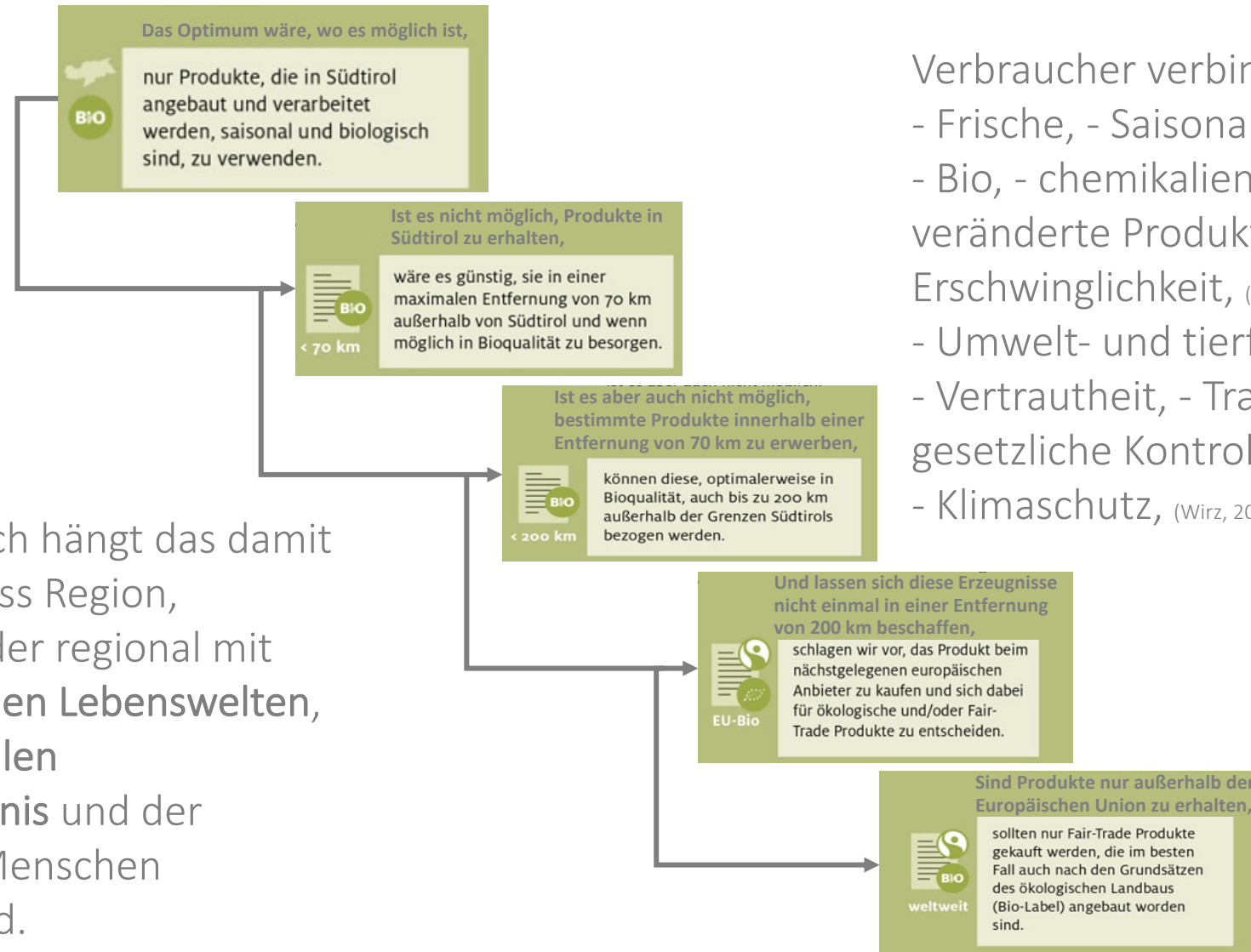
Deckungsgrade von Lebensmittel in Südtirol



Regionalität & nachhaltige Beschaffungs-Kaskade

„Regionalität“
oder „regional“
endgültig zu
definieren, ist
komplex.

Ganz wesentlich hängt das damit
zusammen, dass Region,
Regionalität oder regional mit
den persönlichen Lebenswelten,
dem individuellen
Selbstverständnis und der
Identität der Menschen
verbunden sind.

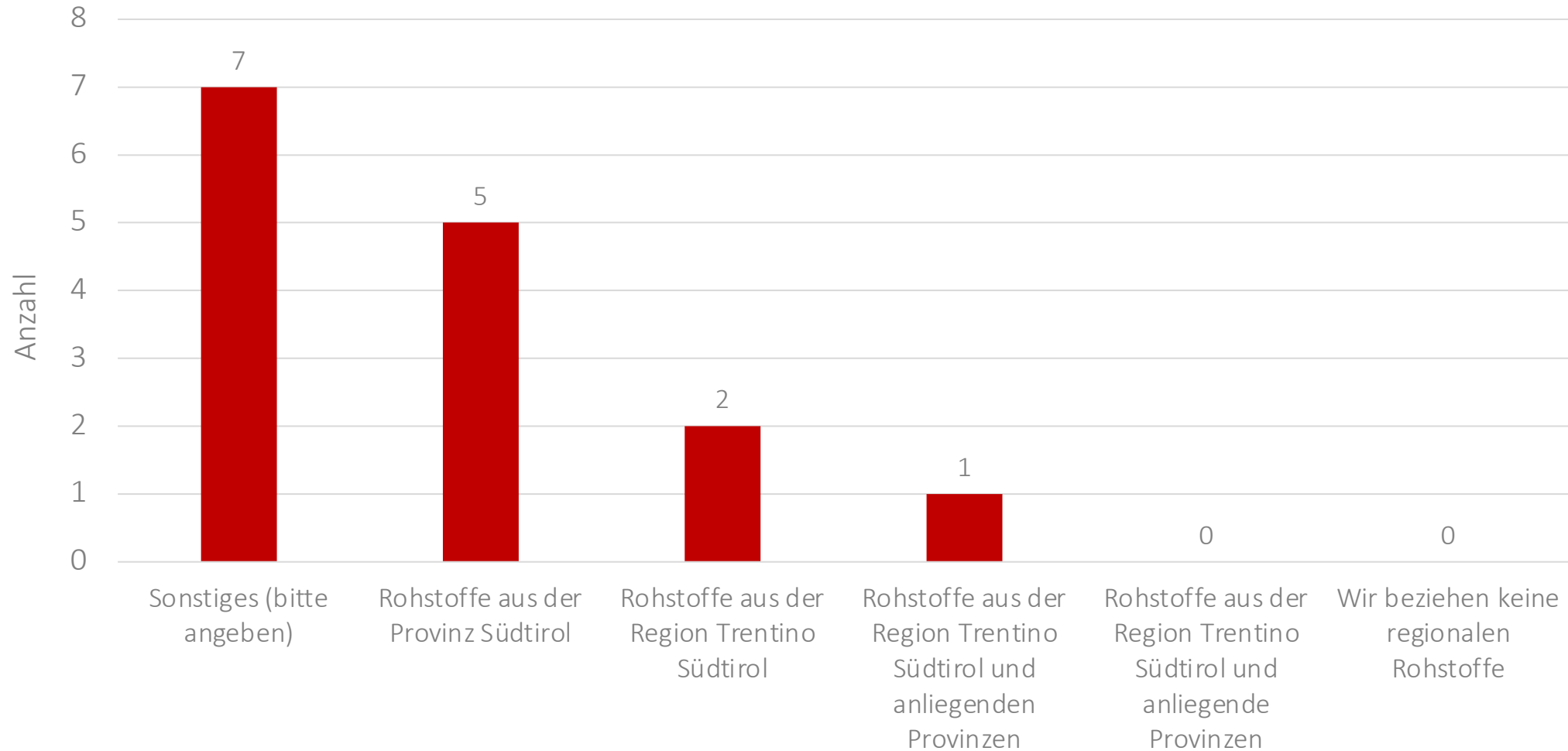


Verbraucher verbinden mit **Regionalität**:

- Frische, - Saisonalität, - Qualität, - Typizität,
- Bio, - chemikalienfrei, - nicht gentechnisch
veränderte Produkte, - Hormon/OGM-frei, -
Erschwinglichkeit, (Bundesverband der Regionalbewegung, 2022);
- Umwelt- und tierfreundliche Produktion,
- Vertrautheit, - Transparenz, - strenge
gesetzliche Kontrollen, - Landschaftspflege,
- Klimaschutz, (Wirz, 2014).

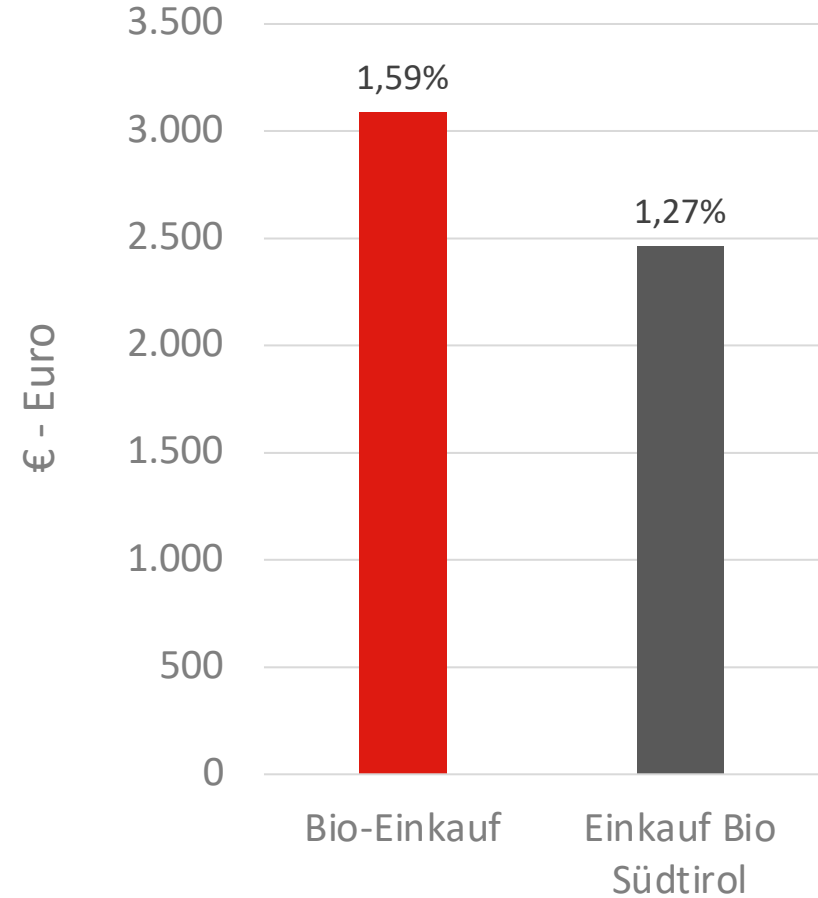
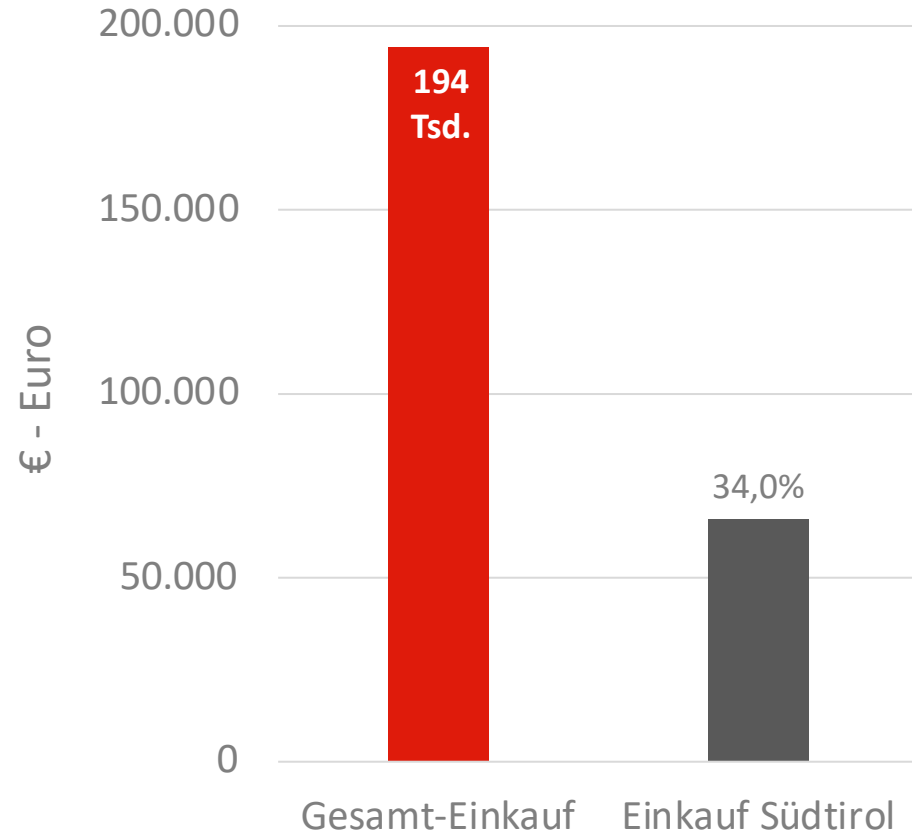
Quelle: Staffler, Schmid, Mambrin,
in Hartmann et al. 2022.

Gastronomie & Regionales Einkaufsverhalten



Quelle: Ströbel, 2023

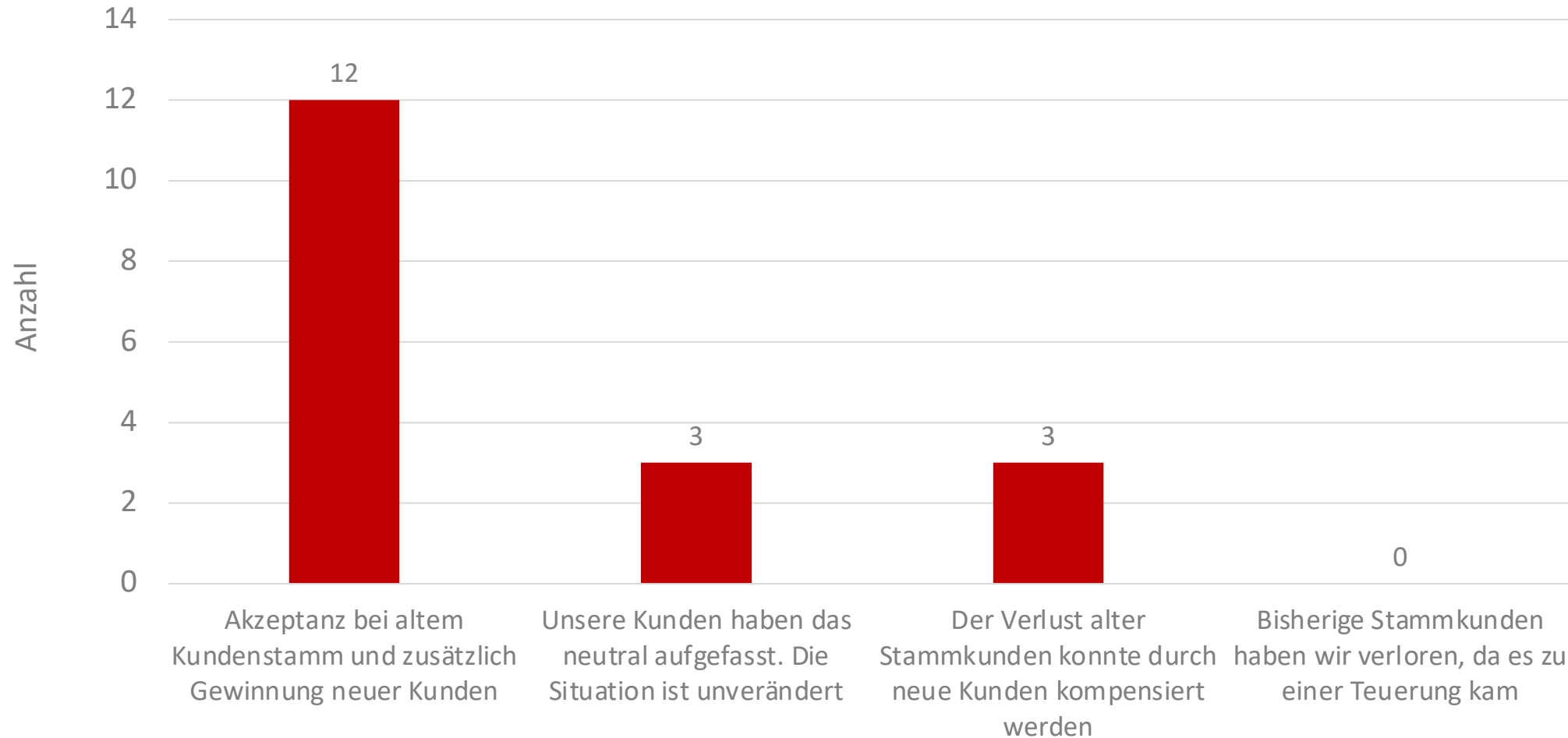
Waren-Einkauf Gastronomie



N = 4

Quelle: eigene Auswertung, 2023

Reaktion der Gäste auf regionale Speisen/Produkte



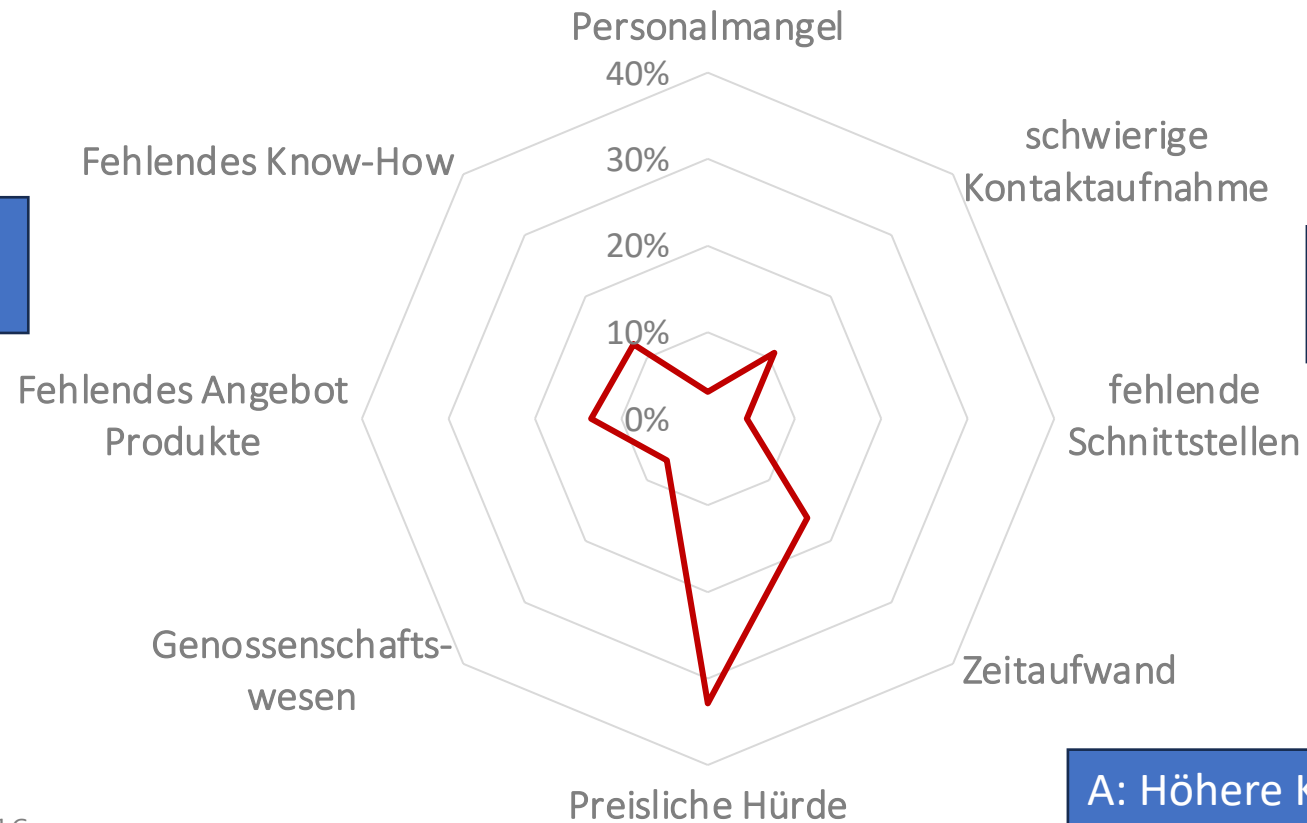
Quelle: Ströbel, 2023

Herausforderung der Gastronomie?

D: Beziehung zum Gast

B: Personal
schulen und fördern

C: Beziehung zum
Produzenten



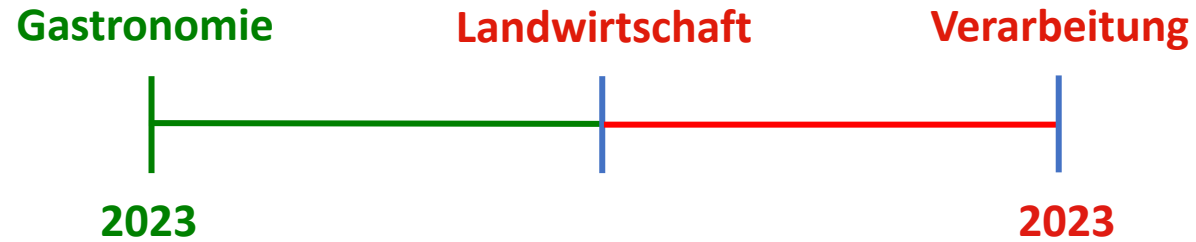
A: Höhere Kosten und mehr Zeitaufwand

n=16

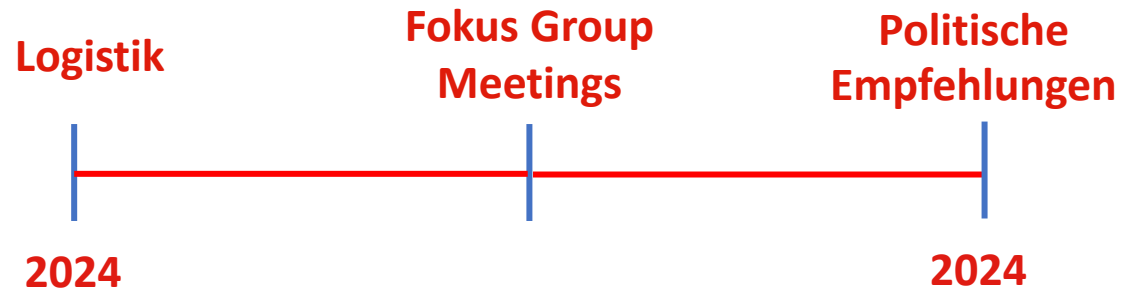
Quelle: Ströbel, 2023

Ausblick

Phase 2
Empirie:



Phase 2/3
Governance:



Fragen
&
Anregungen

www.slido.com

Als Teilnehmer
beitreten?

Eintragen: **#NEST**



Kontaktieren Sie uns

Eurac Research

Drususallee/Viale Druso 1

39100 Bozen/Bolzano

T +39 0471 055 328

christian.hoffmann@eurac.edu

Institut für Regionalentwicklung

WEB: NEST - 2

