

Julius-Maximilians-Universität Würzburg

Seminararbeit

Am Institut für Geographie und Geologie

Modul: Forschungspraktikum im Ausland

Dozentin: Prof. Dr. Marit Rosol

Veranstaltungsnummer: 04106610

Wintersemester 2022/2023

NEST – Das Ernährungssystem von Südtirol nachhaltiger gestalten.

Untersuchung des Beitrags der Hotellerie und Gastronomie

Ströbel, Kerstin

Kerstin.stroebel1@stud-mail.uni-wuerzburg.de

Matrikel-Nr.: 2253021

Master Angewandte Humangeographie (M.Sc.;120 ECTS)

3. Fachsemester

Abgabedatum: 15.03.2023

Danksagung

An dieser Stelle möchte ich mich recht herzlich beim Institut für Regionalentwicklung der Eurac Research bedanken, das durch seine kompetente fachliche und persönliche Unterstützung die Datengenerierung erst möglich gemacht hat. Ich bedanke mich für die Möglichkeit, die, im Rahmen eines Forschungsaufenthalts am Institut, durchgeführten Interviewdaten von NEST für diese Arbeit verwenden zu dürfen.

Inhaltsverzeichnis

Abbildungsverzeichnis	II
Zusammenfassung	III
1 NEST – Nachhaltige Ernährung: Narrativ oder mögliche Realität?	1
2 Definitorische Annäherung und begriffliche Abgrenzung eines nachhaltigen Ernährungssystems.....	4
3 Forschungsansatz und angewendete Methodiken im Projekt NEST.....	8
4 Das Ernährungssystem für Südtirol nachhaltiger gestalten	9
5 Gastronomie und Hotellerie – Ein erster Blick auf Säule des Ernährungssystems in Südtirol	11
5.1 (Statistische) Rahmensetzung der Interviews.....	11
5.2 Ein erster Überblick zentraler Ergebnisse	12
6 Ein nachhaltiges Ernährungssystem: Erste Schritte in die richtige Richtung?.....	14
6.1 Herausforderungen für eine nachhaltigere Gastronomie.....	14
6.2 Chancen und Handlungsempfehlungen für Südtirol	16
7 Ein Ausblick nachhaltiger Ernährung: von Südtirol in die Welt.....	19
Literaturverzeichnis.....	20
Anhang A	22
Ehrenwörtliche Erklärung	

Abbildungsverzeichnis

Abb. 1: Modellhafte Darstellung des Ernährungssystems.....	4
Abb. 2: Räumliche Verortung der beteiligten InterviewpartnerInnen für NEST.	11
Abb. 3: Frage zur Regionalität innerhalb des Fragebogens.....	12
Abb. 4: Frage zur Nachfrage der KundInnen	12
Abb. 5: Bewerbung der Regionalität	13
Abb. 6: Handlungsbedarf in Sektoren der Lebensmittel-wertschöpfungskette (ohne Abfall).	13
Abb. 7: Herausforderung aus Sicht der Gastronomie.....	14
Abb. 8: Intensiver, monokultureller Weinanbau im Etschtal	16

Zusammenfassung

Internationale Ereignisse von weitreichendem Ausmaß, wie der Ukraine-Konflikt oder zunehmend auch klimatische Extremereignisse rücken die Betrachtung der Ernährungssouveränität der Menschen in den Fokus. Das in Südtirol von der Landesregierung finanzierte Projekt „NEST – Ernährung nachhaltig gestalten“ dient der regionalen Auseinandersetzung mit Ernährungssicherheit und ermöglicht eine Annäherung an die von Südtirol beschlossene Landesstrategie zur Nachhaltigkeit. Nachhaltige Ernährungssysteme wurden in Südtirol wenig thematisiert. NEST greift die Thematik auf und untersucht, welchen Beitrag die Hotellerie und Gastronomie für eine nachhaltigere Ausgestaltung des Ernährungssystems leisten kann und welche Herausforderungen und Hürden für eine nachhaltigere Aufstellung bestehen. Neben „Desk Research“ bedient sich NEST der Methodik der semi-strukturellen Interviews, die mit 16 Betrieben der Hotel- und Gastronomiebranche innerhalb Südtirols durchgeführt werden. Da die autonome Provinz Italiens innerhalb der Lebensmittelwertschöpfungskette stark genossenschaftlich organisiert ist, bedarf ein Wandel des Südtiroler Ernährungssystems in Richtung nachhaltigerem Ausbau das Involvement von Politik und der Provinz Südtirol. Neben extrinsischen Einflüssen des internen Marktes, der Nachfrage der KundInnen nach regionalen und nachhaltig produzierten Rohstoffen, und einem Ausbau des regionalen Produktangebots für Hotellerie und Gastronomie, erfordert es für die AkteurInnen der Gastronomie und Hotellerie auch ein intrinsisches Umdenken in Form von mehr Flexibilität, Mut und Risikobereitschaft und das Interesse an Wissenserwerb sowie das Erbringen eines zeitlichen und personellen Mehraufwands. Nur durch motivierte Handelnde kann innerhalb der Region Südtirol der Weg zu einer verstärkten Ernährungssouveränität geebnet werden.

1 NEST – Nachhaltige Ernährung: Narrativ oder mögliche Realität?

„Den Hunger beenden, Ernährungssicherheit und eine bessere Ernährung erreichen und eine nachhaltige Landwirtschaft fördern“ (BMZ 2023: o.S.). Diese Intentionen des zweiten Ziels der 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung (SDGs) der UN-Agenda 2030 klingen auf den ersten Blick vielversprechend. Bei näherer Betrachtung der globalen Realität driften die zitierten Wörter jedoch in eine steigend unrealisierbare Utopie ab, die durch reale Zahlen illusorische Charakterzüge erhält. Die Dramatik der globalen Ernährungssituation spiegelt sich in den veröffentlichten Zahlen des *State of Food Security and Nutrition reports*¹ wider, der 2022 veröffentlicht wurde: Globaler Hunger betraf 2021 828 Millionen Menschen². Zusätzlich konnte ein Zuwachs der Hungerndenzahlen von 46 Millionen Menschen seit 2020 und 150 Millionen seit dem Ausbruch der COVID-19 Pandemie beobachtet werden (WHO 2022: o.S.). Dieser Zuwachs lässt die mit dem Eingangszitat einhergehende Perspektive in allen Formen Hunger zu eliminieren in weite Ferne rücken. Knapp ein Zehntel (9,8 %) der Weltbevölkerung erleidet Hunger. Starke und generell bestehende Ernährungsunsicherheiten und -instabilitäten betreffen 41 %. Geschlechterdisparitäten, durch welche Frauen stärker von Hunger betroffen sind als Männer, addieren sich zu der globalen Problematik (ebd.; BMZ 2023: o.S.). Als das Substanziellste aller untersuchbaren Themenfelder erfordert der Status Quo globaler Ernährungsrealitäten eine grundlegende Transformation, da die Ernährung für die Zukunft des Menschen als unabdingbar aufscheint (ROCKSTRÖM et al. 2020: 3).

Konflikte auf einem lokalen Level beeinflussen zudem die globale Ernährungssicherheit. Dieser Zusammenhang wurde zuletzt durch den Ausbruch des Kriegs in der Ukraine deutlich. Als Folge des Krieges wurden internationale Versorgungsketten durch Disruptionen von zwei der größten Produzenten des Grundnahrungsmittels Getreide, von Ölsaaten und Düngemittel sowie Energie gestört. Reaktiv kam es zu starken Preisanstiegen für die genannten Produkte und einer mangelhaften Produktion sogenannter „ready-to-use“ Nahrung für stark unterernährte Kinder (WHO 2022: o.S.). Des Weiteren lassen sich vermehrt die Einflüsse immer häufiger auftretender Klimaextremereignisse, vor allem in Niedriglohnländern, den Risiken hinsichtlich der globalen Nahrungsmittelversorgung hinzufügen (ebd.).

Gegenwärtige Probleme des Ernährungssystems betreffen auch den erhöhten Flächenbedarf, der die Versorgung einer stetig wachsenden Bevölkerung mit Nahrungsmitteln als zunehmend unsicher erscheinen lässt. Veränderte Ernährungsweisen durch einen ansteigenden Wohlstand in Schwellenländern und ein steigender Fleischkonsum rücken das Thema der CO₂- und Treibhausgasemissionen in den Fokus. Biodiversitätsverlust, Zerstörung irdischer Ökosysteme und

¹ Veröffentlicht von der Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), dem International Fund for Agricultural Development (IFAD), dem United Nations Children's Fund (UNICEF), dem UN World Food Programme (WFP) und der World Health Organization (WHO).

² Im vorliegenden Text wird auf die Beachtung der gendergerechten Sprache Rücksicht genommen. Bei Formulierungen oder der Verwendung von Fachbegriffen, bei denen eine gendergerechte Sprache den Lesefluss stark beeinträchtigen würde, wird auf die maskuline Formulierungsweise zurückgegriffen. Darin eingeschlossen sind alle Personenbezeichnungen für Geschlechter (m/w/d).

Wasserverschmutzungen runden ein eher pessimistisches Bild des globalen Ernährungssystems ab (ROCKSTRÖM et al. 2020: 3; SCHRODE et al. 2019: 18). Die Chance auf Veränderung ebnet jedoch den Weg in eine neue Betrachtungsweise. Zu nennen sind etwa die Agri-Food Studies die sich seit den 1980ern stetig mehr in der Wissenschaftslandschaft etablierten und aus denen sich ab den 1990ern die Alternative Food Geographies herausbildeten. Durch Erstere fand ein komplexes System der Ernährung erstmals wissenschaftlich Anklang, wenn auch das Drängen danach schon vorher als erheblich bezeichnet wurde (ROSOL 2018: 174; MASCHKOWSKI et al. 1990: 35). Diese Ansätze öffnen den Blick für alternative Betrachtungsweisen auf das industrielle Ernährungssystem, in welchem Umweltaspekte aktuell eher sekundär betrachtet und Renditeorientierung an primärer Stelle stehen (SCHRODE et al. 2019: 20).

Das Erfordernis eines Umdenkens innerhalb dieser Thematik ist aufgrund der aufgezeigten Konfliktfelder unentbehrlich. Notwendig hierfür sind jedoch neben internationalen Regulationen wie den SDGs vor allem nationale Initiativen und lokale Projekte. Für die im Rahmen der vorliegenden Arbeit herausgegriffenen Thematik ist das Untersuchungsgebiet der, im nördlichen Italien liegenden, autonomen Region Südtirol hervorzuheben, die im Mai 2019 den „NachhaltigkeitsPakt für unser Land“ (Autonome Provinz Bozen – Südtirol 2022a: o.S.) etablierte und im Juli 2021 das Strategiepapier der Landesregierung beschloss. Um dem vorhergehenden Narrativ der SDGs zu begegnen, sind die wesentlichen Ziele, neben einer Erhöhung der Landesschutzflächen gemäß Biodiversitätsstrategie auf 30 % der Landesfläche, der Ausbau der Fahrradnutzung sowie eine Reduzierung von CO₂-Emissionen pro Kopf. Bezugnehmend auf das SDG Nr. 2 gilt der Hunger in Südtirol zwar nicht als primäres Problem, jedoch sind eine krisenfeste Versorgung mit gesunden Lebensmitteln und eine nachhaltige und resiliente Landwirtschaft relevante Aspekte (Südtiroler Landesregierung 2021: 8). Zudem sollen Abfälle und „grauer Energiekonsum“ (ebd.: 10) in Form importierter Verpackungsmaterialien reduziert und nachhaltige Flächenbewirtschaftung sowie nachhaltigeres Konsumverhalten gefördert werden (ebd.: 13 f.).

Hier setzt das Projekt „NEST – Ernährung nachhaltig gestalten“ (NEST) an, das vom Amt für Wissenschaft und Forschung der Autonomen Provinz Bozen – Südtirol beauftragt und über das Landesgesetz Nr. 14, vom 13.12.2006 über den Zeitraum von 01.01.2021 bis 31.12.2024 finanziert wird. Die Priorität des Politikfeldes der nachhaltigen Ernährung bedingte die Gründung und Begleitung eines Projektbeirats als Steuerungsgruppe, zusammengesetzt durch den Nachhaltigkeitsreferenten der Provinz Bozen, die IDM und dem Institut für Regionalentwicklung der örtlichen wissenschaftlichen Institution Eurac Research. Ziel des Projekts ist, umsetzungsorientierte Maßnahmen und Handlungsempfehlungen auf gesetzlicher, logistischer und administrativer Ebene zu erarbeiten, um den Anteil von Lebensmitteln aus regionalem, ökologischem und fairem Ursprung in den Südtiroler Restaurants zu erhöhen. Es werden Strategien gesucht, die der Verschwendung von Lebensmitteln entgegenwirken, wodurch langfristig eine Reduzierung des

ökologischen Fußabdrucks der Restaurants erreicht werden soll. Zentrale Fragestellungen von NEST beziehen sich auf die Möglichkeiten und Handlungsspielräume, durch die Ernährung regionaler, nachhaltiger und fairer gestaltet werden kann. Grundlegend hierfür sind Definitionen und Analysen relevanter Begrifflichkeiten, Driver und Schlüsselemente hinsichtlich ihrer Praktikabilität und Operationalität. Welche „Lessons Learnt“ (HARTMANN et al. 2022: 9) aus guten Praxisbeispielen können auch in Südtirol angewendet werden? Im Rahmen der folgenden Arbeit spielt vor allem die Frage, welche regionalen, ökologischen oder fairen Lebensmittel bisher in Südtiroler Restaurants verwendet werden und wie deren Menge gesteigert werden kann, eine zentrale Rolle. Welche Akteure müssen involviert werden, um bei Südtirols Restaurants einen Ökologisierungprozess hin zu einem nachhaltigeren Ernährungssystem auf breiter Basis zu etablieren (ebd.)? Als zwei zentrale Fragestellungen der vorliegenden Arbeit soll untersucht werden, welchen Beitrag die Gastronomie und Hotellerie leisten kann für eine Verbesserung der Ernährungssouveränität im Land? Welche Hürden und Herausforderungen sowie Chancen bestehen in Südtirol entlang der Lebensmittelwertschöpfungskette mit einem Fokus auf die Gastronomie und Hotellerie nachhaltiger in der Beschaffung und Verwendung von Lebensmitteln zu werden? Der Fokus auf die Akteure der Gastronomie und Hotellerie ermöglicht eine vertiefte Auseinandersetzung mit einem wichtigen Teilbereich mit „breite[r] gesellschaftliche[r] Sichtbarkeit“ in der Industrienation (ebd.: 10).

Im nachfolgenden theoretischen Teil dieser Arbeit werden zunächst Grundlagen des (nachhaltigen) Ernährungssystems charakterisiert und der Aspekt der Nachhaltigkeit diesbezüglich diskursiv betrachtet. Es folgt eine Skizzierung des Forschungsansatzes und der angewendeten Methodiken innerhalb des Projekts NEST, von denen vor allem das semi-strukturierte Interview für den Verlauf dieser Arbeit herausgegriffen wird. Die bisherigen Outputs des Projekts heranziehend, werden das aktuelle Ernährungssystem Südtirols und relevante Begriffe für ihre Implementierung der Nachhaltigkeit dargelegt. Der praktische Abschnitt analysiert bezüglich der grundlegenden Fragestellung den Beitrag der Hotellerie und Gastronomie hinsichtlich einer Steigerung der Nachhaltigkeit im Südtiroler Ernährungssystem.

2 Definitiorische Annäherung und begriffliche Abgrenzung eines nachhaltigen Ernährungssystems

Bevor eine Analyse des Beitrags der Akteure Hotellerie und Gastronomie bezüglich des Südtiroler Ernährungssystems durchgeführt werden kann, bedarf es einer Definition von Ernährungssystemen an sich. Das ursprüngliche menschliche Ernährungssystem in Form des Jägers und Sammlers ist passé (SCHRODE et al. 2019: 15). Eine neue Annäherung an das Thema ist erforderlich und bedarf, dem Zeitgeist folgend, eine holistische und das Nachhaltigkeitskonzept miteinbeziehende Betrachtung, die im Folgenden kritisch diskutiert wird.

2.1 Grundlagen des (nachhaltigen) Ernährungssystems

In der gegenwärtigen Definition wird das menschliche Ernährungssystem als Gesamtheit an Aktivitäten verstanden, die von der Produktion und Herstellung, über die Umwandlung und die Verteilung bis zum Konsum von Lebensmitteln reichen. Inkludiert sind Stoffe, die das System dafür in Form von Inputs aus der ökologischen Sphäre aufnimmt und als Outputs an diese wieder abgibt sowie deren Auswirkungen und Aktivitäten (ebd.). Dabei werden von der Europäischen Union (2021: o.S.) die fünf Pfeiler der Verarbeitung, Gastronomie, Primärerzeugung, Groß- und Einzelhandel und der private Haushalt unterschieden. Die Inputs in das Ernährungssystem stellen natürliche Ressourcenräume und Ökosystemleistungen dar, die Outputs an die von SCHRODE et al. bezeichnete ökologische Sphäre, kennzeichnen sich durch vielfach schädigende Wirkungen auf Umweltmedien, Ökosysteme, Tiere und Menschen (ebd.: 2019: 15 f.).

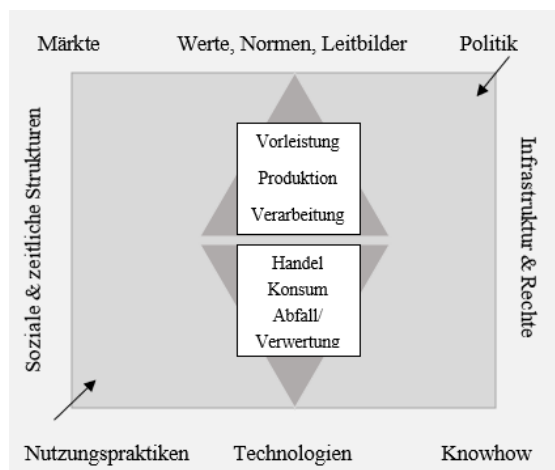


Abb. 1: Modellhafte Darstellung des Ernährungssystems (Quelle: eigene Darstellung nach SCHRODE et al. 2019: 15 f.).

Um das System der Ernährung zu verstehen, stellt die Transformationswissenschaft als Forschungszweig zwei systemische Ansätze zur Verfügung: den sozio-technischen und den sozial-ökologischen Ansatz. Ersterer ebnet eine Mehrebenen-Perspektive zwischen Landschafts-, Regime- und Nischenebene; Zweiterer analysiert die Wechselwirkungen zwischen bestimmten gesellschaftlichen Teilsystemen und Umweltveränderungen zum Beispiel Luft, Wasser, Biodiversität, Stoffkreisläufen, Klima, Boden und ökologischen Kreisläufen (ebd.: 15). Relevant sind,

vgl. Abb. 1, maßgeblich auf das System einwirkende Faktoren. So beeinflussen Märkte, Normen, Werte, Leitbilder, Nutzungspraktiken, Technologien, Wissen, Infrastrukturen, Politiken und Regulierungen (Rechte und Standards) sowie soziale und zeitliche Strukturen Ernährungssysteme. SCHRODE et al. (2019: 16) ergänzt die von der EU etablierten fünf Pfeiler des Ernährungssystems überdies um den Pfeiler des Abfalls und der Verwertung und erweitert somit die

Wertschöpfungskette der Ernährung. Pfadabhängigkeiten wirtschaftlicher, politischer und gesellschaftlicher Art, in Form von Renditeorientierung der Unternehmen, handelspolitischen Abhängigkeiten oder Preissensibilitäten der KonsumentInnen üben zudem eine starke Prägung auf das System aus (ebd.).

Die Idee der Jäger und Sammler durchlief im Laufe der Historie vielzählige Entwicklungsstufen, beginnend mit einer per se pflanzenbasierten Eigenversorgung des Individuums bis hin zu einem über die Zeit stetig ansteigendem Konsum domestizierter Tiere und Pflanzen in einem wachsenden kultivierten Umfeld. Die Internationalisierung des Handels vergrößerte den Vertrieb von Gewürzen, Kaffee, Tabak, Tee und Zucker und wurde als Folge der rezenten Industrialisierungsstufe ein relevanter Einflussfaktor auf das Ernährungssystem. Anbau- und Erntemethoden verschoben sich, Infrastrukturen wandelten sich zu größerer Effizienz, steigenden Erträgen und einer das heutige Ernährungssystem prägenden funktionellen Rollenveränderung von LandwirtInnen hin zu LieferantInnen, die im weiteren Verlauf zum Tragen kommen wird (ebd.: 18 f.).

Ernährungssysteme sind darüber hinaus nach ROCKSTRÖM et al. primär durch planetare Grenzen gekennzeichnet (2020: 3 f.), die die Betrachtung der global entstandenen Verflechtungen eines in sich komplexen räumlichen und sozialen Prozesssystems der Ernährung auf Bereiche begrenzen, deren Wirkungen sich in allen Bereichen des Systems sowie in politischen Rahmenbedingungen widerspiegeln (ERMANN/STRÜVER 2021: 178). Holistisch betrachtet stellt die Ernährung und ihr System nicht nur ein „konsumierende[s] Subjekt“ dar (ebd.: 178). Vielmehr kommen Folgeaspekte wie die Kritik an industrieller Tierhaltung, gentechnisch veränderte Futter- und Lebensmittel, lange Transportwege, unnötige Verpackungen und Verschwendung, Hunger, Mangel- und Überernährung, assoziierbare Krankheiten und der Klimawandel als mit dem Ernährungssystem verknüpf- und -ortbare Aspekte hinzu. Diese werfen beachtenswerte Fragen nach räumlichen und sozialen Verantwortungsbeziehungen im Zusammenhang mit der Ernährung auf (ebd.).

Aus einer sozialen Perspektive heraus betrachtet, gilt das Essen als identitätsstiftende Praxis, als Distinktions- und Zugehörigkeits- sowie Abgrenzungsstrategie. (Soziale) Medien, Werbung und Alltagsdiskurse setzen ebenfalls eine Zeichenhaftigkeit und Bedeutung in das Essen (ebd.). Dem Zeitgeist der „Neo-Ökologie“ (PAPASABBAS 2019: o.S.) folgend, ist das Konzept der nachhaltigen Ernährung in Bezug auf Ernährungssysteme unbedingt zu nennen. Per definitionem wird nachhaltige Ernährung in Anlehnung an die FAO und das International Panel on Climate Change (IPCC) als Ernährung definiert, die negative Auswirkungen auf die soziale und ökologische Umwelt vermeidet, zu Nahrungsmittel- und Ernährungssicherheit sowie zu einem guten Leben für alle beiträgt, die biologische Vielfalt der Ökosysteme sowie kulturelle Diversität der Menschen respektiert und zugleich wirtschaftlich fair, leistbar und gesund ist (ERMANN/STRÜVER 2021: 182). Die Stichwörter der „Regionalität“ und „Herkunft“ von Lebensmitteln sind im Zuge der Debatte um nachhaltige Ernährung von großer Bedeutung (ebd.: 182). Bei der Vermarktung und dem Konsum tritt eine

Diversität an Vorstellung von Region und regionaler Herkunft zum Vorschein. Regionalität als die Herkunfts- und Distanzangabe eines Produkts und ein „aus der Region“ wird dabei im Sinne der nahen eigenen Region und aus der Nähe in einem eher wertenden Sinn verstanden (ebd.). Die Regionalität steht als Gegenentwurf zur globalisierten und industrialisierten Produktion innerhalb der nachhaltigen Ernährung im Zentrum. Die assoziierte Naturnähe, naturangepasste Produktion, Umweltfreundlichkeit der Herstellung und des Transports, ein mitschwingendes Verantwortungsbewusstsein und Vertrauen in den Markt, Sicherheit und Transparenz, Fairness und ähnliche Bezeichnungen gelten als Inbegriffe für Nachhaltigkeit. Das Ernährungssystem verzeichnet zudem ein von der KonsumentInnenseite steigendes Interesse an Attributen wie bio, fair, regional, saisonal, vegetarisch, vegan oder unverpackt (ebd.). Die Komplexität des (nachhaltigen) Ernährungssystems und dessen Auswirkungen auf weitere Teilbereiche wird durch die Vielzahl der berührten Knotenpunkte erkennbar und erfordert eine Fokussierung auf einen Sektor, der im Kontext des Projekts Nest im Verlauf der Arbeit auf den Bereich der Gastronomie und Hotellerie fällt.

2.2 Intention des Nachhaltigkeitsansatzes in der kritischen Diskussion

Die Transformation des Begriffsverständnisses Ernährungssystem und der Betrachtung dessen erfordert eine, über die reine Darstellung hinausgehende, kritische Analyse. Das Problem, das der nachhaltigen Ernährung und der Nachhaltigkeit vermeintlich selbst zugrunde liegt, ist die Undurchsichtigkeit des Begriffs. Eine regional geprägte Ernährung oder Herkunftsangabe ist zwar auf einer sozialen Ebene sinnstiftend, enthält jedoch der „local trap“ (ERMANN/STRÜVER 2021: 183) entsprechend, keine Informationen über bedeutende Nachhaltigkeitskriterien, wie Umweltfreundlichkeit, soziale Gerechtigkeit oder wirtschaftliche Reproduzierbarkeit (ebd.: 183). Auch als „defensive localism“ (WINTER 2003/GUTHMAN 2011 zit. n. ERMANN/STRÜVER 2021: 183) bezeichnet, problematisiert die moralische Erhöhung des Lokalen und Regionalen – verknüpft mit regionalchauvinistischen und eher protektionistisch ausgerichteten Einstellungen – den Regionalismus als Gegenentwurf zur diskreditierten Globalisierung (ebd.). Mit Rückgriff auf den Wandlungsprozess eines Systems in Richtung Nachhaltigkeit wird darunter primär eine Reduktion der Ressourcenentnahmen oder -inanspruchnahmen sowie ein Senken des Treibhausgasausstoßes verstanden (Südtiroler Landesregierung 2021: 4 f.; EKARDT 2021: 103). EKARDT nennt diese Transformation grundlegend als nicht geglückt und differenziert dieses Misslingen in die Bereiche Technik, Wärme, Strom und Mobilität. Ein „erst recht[es]“ (ebd. 2021: 103) Scheitern sieht er im Bereich der Ernährung.

Der generelle Vorwurf der Nachhaltigkeit der Ernährung liegt im Festgefahren-Sein des Systems in der industrialisierten Welt sowie der Langsamkeit dessen Wandels (ROCKSTRÖM et al. 2020: 4; SCHRODE et al. 2019: 22). Die Entwicklung des Ernährungssystems ist stark geprägt durch Rationalisierungs-, Spezialisierungs- und Konzentrationsprozesse, die in Form politischer Planungen

auf der Produktionsseite und als Ergebnis unabhängiger ökonomischer und sozialer Prozesse einwirken. Ein in der Vorstellung existierendes Verständnis eines nachhaltigen Ernährungssystems weist in der Status-Quo Praxis weitgehend Aspekte auf, die sich beispielsweise in zunehmender Marktkonzentrierung durch Fusionierungen, Internationalisierung, Verdrängung, Produktivitätssteigerung und einer eher gewinn- und renditeorientierten Grundhaltung äußern. Umweltaspekte sind hierbei eher sekundärer Natur (ebd.: 20). Es besteht eine Fülle an Problemfeldern, die einen Wandel des gesamten Systems in Richtung eines nachhaltigeren Daherkommens - um einen Vergleich zur Energietransformation zu ziehen -, um bis zu 30 Jahre hinterherhinken lässt (ROCKSTRÖM et al. 2020: 4). Veränderte Essrhythmen durch ansteigende Berufstätigkeit und einem einhergehenden Mangel an Zeit zum bewussten Essen, Unkenntnis über die Herkunft und Zubereitung der Lebensmittel sowie ein ansteigender Conveniencegrad beeinflussen das Ernährungssystem. Positiv hervorzuheben sind bereits vorhandenes Wissen und eine zunehmende Sensibilisierung mit Wunsch nach starkem Verwertungsgrad der Lebensmittel und Bemühungen zu mehr Nachhaltigkeit in der Verarbeitung (SCHRODE et al. 2019: 20).

Die gegenwärtige Agrifood-Kultur zieht dennoch erhebliche Umwelt-, ökonomische, gesundheitliche und soziale Probleme nach sich (ROSOL 2020: 54). In der Debatte um die Nachhaltigkeit von Ernährungssystemen richtet OTT die Kritik vonseiten der sozialen Säule aus und schreibt essenzen Identitäten keinen ahistorischen und überkulturellen Charakter zu, der sich essentialistischen Festlegungen entziehe und als Folge diskursiv konstruiert werde (OTT 2020: 23). Als Folge ergibt sich für OTT das Essen und die Ernährung als eine Verknüpfung von Identitätsentwürfen, von Körperbildern, von Konzeptionen hinsichtlich individueller, sozialer, religiöser, politischer Konstrukte, die den Mangel eines Wandels der Ernährungssystematik mitbegründen (ebd.). Die Komplexität der sozialen Säule lässt folglich die Frage aufscheinen, in welche Richtung eine nachhaltige Transformation des industriellen Ernährungssystem verlaufen sollte. Gesetzt einer Quanti- und Qualifizierbarkeit, wird eine Abgrenzung des Begriffs der Nachhaltigkeit notwendig. Das Projekt NEST reagiert hierauf und liefert im Folgenden eine Annäherungsweise. In der Debatte der Nachhaltigkeit werden die Alternative Food Networks (AFN) immer wieder aufgegriffen, die den Begriff des Alternativen gebrauchen, um Produkte zu umschreiben, die aus ökologischem Anbau oder von besonderer Hochwertigkeit sind. Die Möglichkeit zur Herkunftsnachverfolgung, Regionalität und regionale Label sowie ein „turn-to-quality“ stehen im Zentrum (ROSOL 2018: 176 f.). Von Interesse in einem (nachhaltigen) Ernährungssystem vonseiten der AFN sind Aspekte der Fairness und Gerechtigkeit in Verbindung mit Konsum- und Produktionswelten und der geographischen Distanz sowie der Nähe. Ein „Caring at a distance“ (ERMANN/STRÜVER 2021: 180) sollte als normatives Kriterium etabliert werden können (ebd.). Dabei dürfen soziale, kulturelle und komplexe politische Perspektiven in einem nachhaltigeren Konsum nicht vernachlässigt werden, um die Nachhaltigkeit nicht als leere Vision dastehen zu lassen (ebd.).

3 Forschungsansatz und angewendete Methodiken im Projekt NEST

Um den wegweisenden Fragestellungen näherzukommen, bedient sich das Projekt NEST wissenschaftlicher Herangehensweisen, die sich zu Beginn innerhalb der Desk Research finden lassen. Für ein Herausarbeiten von, für das Projekt, relevanten Begriffen, Definitionen und konkreten Annahmen, wurde eine Analyse des aktuellen Forschungsstandes durchgeführt. Im Ergebnis konnten dadurch Kriterien und Parameter abgeleitet werden, die für die praktische Umsetzung des Projekts bedeutend sind (HARTMANN et al. 2022: 14). Die Grundlagenforschung stellt den Hauptbestandteil des Outputs der ersten Projektphase dar. Aus Finanzierungsgründen wurde das Projekt in einen ersten theoretischen und einen nachfolgenden umsetzungsorientierten, praktischeren Teil aufgespalten. Der vorliegende Projektbericht der theoretischen Phase deckt die Themen Agrarökologie, nachhaltige Praktiken der Landwirtschaft, Verringerung der Umweltauswirkungen von Transport, Lagerung, Verpackung und Lebensmittelabfällen sowie mögliche sozialökologische Innovationen und Alternativen ab (ebd.: 9). Eine Untersuchung von Best Practice Beispielen mit Fokus auf einen Business-to-Business-Ansatz sowie eine fundierte Literaturrecherche von Primär-, Sekundärdaten und Anfragen an Provinzämter, bereiten den Einstieg in die Skizzierung des Ernährungssystems Südtirols (ebd.: 14).

Zusätzlich zur Desk Research wurde für die zweite Projektphase eine partizipatorische, qualitative Methodik gewählt, um Erfahrungen und Kenntnisse unterschiedlicher Bereiche in einer „win-win-Situation“ in Einklang zu bringen (ebd.: 15). Den Beginn bilden der Informationsaustausch und die Bewusstseinsbildung in der ersten Projektphase mit anschließender Beteiligung und Integration lokaler Akteure und ExpertInnen. Interviews, Netzwerktreffen und Fokusgruppen-Meetings sollen hierbei für die Identifikation von Problemen und Herausforderungen den Rahmen der Methodik bilden. NEST verfolgt in den spezifischen Bereichen der Lebensmittelkette den U-Theory Ansatz nach SCHARMER (2009) mit dem Ziel, eine intrinsische Motivation bei den Betrieben etablieren zu können, den Transformationsprozess persönlich mitgestalten zu wollen (ebd.: 17). Den maßgeblichen Bestandteil der Methodik bildet das für den Verlauf dieser Arbeit interessante semi-strukturierte Interview mit VertreterInnen der Gastronomie und Hotellerie. Über eine Ausschreibung mit Aufruf zu einer Projektteilnahme konnten 18 Betriebe herausgefiltert werden, wodurch ein gewisser Bias in der Datenauswertung zu erwähnen ist. Die teilnehmenden Betriebe kennzeichnen sich durch ein bestehendes Interesse am Thema der Nachhaltigkeit in der Südtiroler Gastronomie und bilden somit bereits eine für einen Wandel entlang der Wertschöpfungskette motivierte Gruppe ab (ebd.: 17 f.). Trotz dessen tragen diese Betriebe zur Erfassung der Herausforderungen und Probleme der Nachhaltigkeit im Südtiroler Ernährungssystem bei. Die Interviews werden als teilstrukturiert über die Umfrageplattform SurveyMonkey erhoben und erfassen quantitative und qualitative Daten, die im weiteren Verlauf, im Anschluss an die folgende Kurzdarstellung der Berichtsinhalte ausgewertet werden und den Hauptbestandteil dieser Arbeit bilden.

4 Das Ernährungssystem für Südtirol nachhaltiger gestalten

Das Projekt „NEST - Ernährung nachhaltig gestalten“ lieferte als Ergebnis der ersten Projektphase einen Projektbericht, in welchem ein detaillierter Überblick über das Ernährungssystem Südtirols abgebildet wird. Die ausgearbeiteten begrifflichen Grundlagen und Informationen bilden den Grundrahmen für das weitere Projektvorgehen.

In NEST werden Ernährungssysteme definiert als „das gesamte Spektrum an Akteuren und die sie miteinander verbindenden Tätigkeiten von der Produktion, Verarbeitung, Vermarktung, Verbrauch bis hin zur Entsorgung (Verlust oder Abfall) von Lebensmitteln“ (HARTMANN et al. 2022: 23). Enge Verknüpfungen in die Land-, Forstwirtschaft, Fischerei und Lebensmittelindustrie betten das Ernährungssystem räumlich in ein größeres ökonomisches, soziales und natürliches Umfeld ein (ebd.). Das Projekt basiert die Definition eines nachhaltigen Ernährungssystems ebenfalls auf der Agenda-2030 der UN und zieht hierfür die SDGs 1, 2, 3 und 12 als grundlegend heran. Zusätzlich kommt dem „One Health“ – Konzept (ebd.: 24) der WHO eine starke Bedeutung zu, für eine holistische Betrachtung der Gesundheit von Menschen, Umwelt und Tieren (ebd.). Ein nachhaltiges Ernährungssystem wird für NEST mit Rückgriff auf die FAO-Definition, als ein System festgesetzt, bei dem eine gesunde und sichere Ernährung aller Menschen, bei Erhalt der ökonomischen, sozialen, kulturellen und ökologischen Grundlagen der Produktion von Lebensmitteln für künftige Generation, gewährleistet sein soll (FAO 2018 zit. n. HARTMANN et al. 2022: 24). Nachhaltigkeit kann NEST zufolge erreicht werden, wenn ökologisch die mit dem Ernährungssystem verbundenen Tätigkeiten neutrale oder positive Auswirkungen auf die natürliche Umgebung haben, aus wirtschaftlicher Perspektive, die einzelnen Akteure einen Mehrwert generieren in Form von Arbeitnehmerlöhnen, Steuern, Gewinnen und einer besseren Lebensmittelversorgung. Der soziale Bereich wird als nachhaltig konstatiert, wenn eine gleichmäßige Verteilung dieses Mehrwerts gegeben ist und die Bedürfnisse von Kohorten nach Geschlecht, Alter und ethnischer Gruppenzugehörigkeit berücksichtigt werden (ebd.). NEST schlägt Konzepte für die Nachhaltigkeit in den Bereichen der Agrarökologie, des Biologischen, der Regionalität und Fairness und der Gesundheit vor und entwickelt ein kaskadisches Abfolgeschema für nachhaltige Ernährung. Nach diesem folgt der Produkteinkauf und -konsum dem primären Motto:

„Das Optimum wäre, nur Produkte, die in Südtirol angebaut und verarbeitet werden, saisonal und biologisch sind, zu verwenden. Wenn es nicht möglich ist, Produkte in Südtirol zu erhalten, wäre es günstig, sie in einer maximalen Entfernung von 70 km außerhalb von Südtirol und wenn möglich in Bioqualität zu besorgen. Ist es aber auch nicht möglich, bestimmte Produkte in einer Entfernung von 70 km zu erwerben, können diese, optimalerweise in Bioqualität, auch bis zu 200 km außerhalb der Grenzen Südtirols bezogen werden. Und können die Erzeugnisse nicht einmal in einem Umkreis von 200 km beschafft werden, schlagen wir vor, beim dann nächsten Anbieter zu kaufen und sich dabei für ökologische und/oder faire Produkte zu entscheiden. Sind Produkte nur außerhalb der Europäischen Union zu erhalten, sollten nur Fair-Trade-zertifizierte Produkte eingekauft werden, [...] im besten Fall auch nach den Grundsätzen des ökologischen Landbaus (Bio-Label)“ (HARTMANN et al. 2022: 41).

Dieses Schema findet ebenfalls im nachfolgend implementierten Fragebogen für die Hotellerie und Gastronomie seinen Einfluss, da es für die Frage nach der Regionalität in Südtirol maßgeblich ist.

Die Analyse der Best-Practice Beispiele hinsichtlich nachhaltiger Ernährungssysteme filtert NEST die Projekte „Wirt sucht Bauer“, „Heimat aufm Teller“ aus Deutschland, „Land Gast Wirt“ und „Feld zu Tisch“ aus der Schweiz, „Sooo gut schmeckt die Bucklige Welt“ und „Hügel- & Schöcklland“ aus Österreich sowie „Cooperazione contadina“, „Slow food village“ und der „Tag der nachhaltigen Gastronomie & Grüner Michelin Stern“ in Italien heraus (ebd.: 45-61).

Der Südtiroler Agrarsektor ist zu 55 % von der Apfel- und Weinbewirtschaftung und an dritter Stelle von der Grünlandbewirtschaftung geprägt. Ein gut ausgebautes Genossenschaftswesen, mit Spezialisierung auf die Vermarktung von Obst, Wein und Milchprodukten, bietet den drei Wirtschaftssektoren Marktvorteile im Land. Auf internationaler Ebene agierend, zeichnet ein hoher Professionalisierungsaufwand die Qualität und Quantität der Südtiroler Produktion. Interdependenzen und riskante Umstellungscharakteristika der Betriebe werden hinsichtlich des präsenten Genossenschaftswesens ersichtlich. Problematisch in Südtirol ist zudem die fehlende Diversität des Agrarsektors, der durch stark monokulturell geprägt ist. NEST zufolge ist diese Diversität für eine resilientere Ausrichtung des Südtiroler Ernährungssystems jedoch notwendig, basierend auf den naturräumlichen Rahmenbedingungen und dem Konsumbedarf. Ein Abkapseln von globalen Lieferketten in Richtung regionalerer und ökologischerer Lebensmittelversorgungen sei das Ziel der örtlichen Landnutzung (ebd.: 23).

Hier setzt NEST an, um im Bereich der Landwirtschaft einen Impuls zu alternativeren und ökologischeren Anbauweisen zu setzen und in einem ersten Schritt in diese Richtung umsetzungsorientierte Maßnahmen zu entwickeln für eine stärkere Versorgung der lokalen Gastronomie mit regionalen, fairen und ökologisch hergestellten Lebensmitteln (ebd.). Bezugnehmend auf die Nachhaltigkeit der Ernährung wird die Ernährungssouveränität in Südtirol als zentrales Thema durch NEST aufgegriffen. Eine Gegenüberstellung idealistischer Konsumszenarien (Energiezufuhr von 2.000 kcal) mit der realen Produktion von Lebensmitteln in Südtirol ergibt ausschließlich bei Obst- und Milchprodukten eine Deckung und somit bestehende regionale Souveränität. Sämtliche andere Verbrauchsgruppen, vor allem Geflügel, Gemüse und Getreide stehen in Südtirol in einem Produktionsmangel, wodurch die geforderten Mengen und der bestehende hohe Fleischkonsum nicht gedeckt werden könnten (ebd.: 99 ff.).

Wie kann nun dennoch entlang der Lebensmittelwertschöpfungskette der Faktor Nachhaltigkeit ausgebaut werden? Welche Möglichkeiten bestehen, um den für eine Nachhaltigkeit im Ernährungssystem erforderlichen Selbstversorgungsgrad Südtirols in den verschiedenen Produktgruppen Geflügel, Schweinefleisch, Gemüse, Getreide und Kartoffeln wieder anzuheben? Diese Fragestellungen werden im Folgenden für den Bereich der Gastronomie und Hotellerie aufgegriffen, um für die Ernährungssouveränität und -nachhaltigkeit in Südtirol eine Perspektive für Handlungsempfehlungen und -notwendigkeiten herausgreifen zu können.

5 Gastronomie und Hotellerie – Ein erster Blick auf Säule des Ernährungssystems in Südtirol

Als Grundlage für die folgenden Kapitel dienen die Ergebnisse der 16 durchgeführten semi-strukturierten Interviews, die einen Aufschluss dahingehend liefern, welche Herausforderungen und Probleme in der nachhaltigeren Aufstellung des Südtiroler Ernährungssystems bestehen. Einer kurzen Rahmensetzung des Interviewprozederes folgend, werden zunächst die zentralen quantitativen und qualitativen Ergebnisse präsentiert.

5.1 (Statistische) Rahmensetzung der Interviews

Die Interviews wurden über einen Zeitraum von fünf Wochen persönlich und aufgrund äußerer Krankheits- und Logistikumstände online durchgeführt und lassen sich wie in Abb. 2 dargestellt über die gesamte Provinz Südtirol hinweg im Raum verorten.

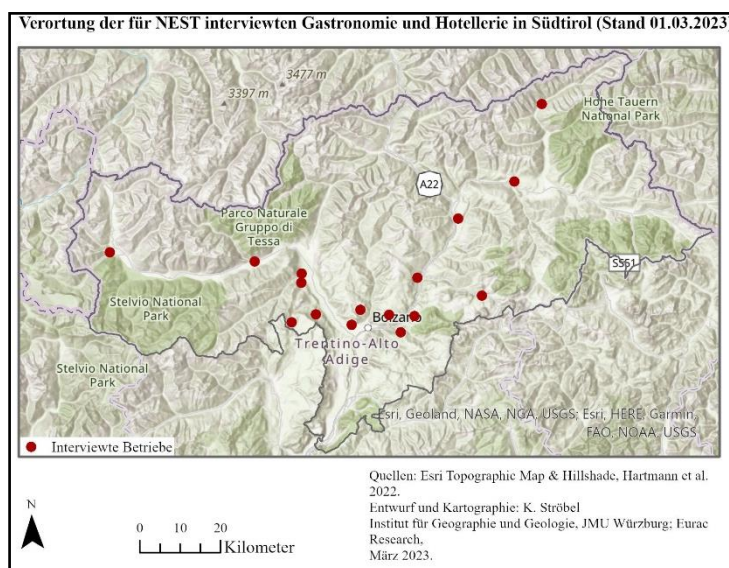


Abb. 2: Räumliche Verortung der beteiligten InterviewpartnerInnen für NEST (Quelle: eigene Darstellung).

Der Fragebogen unterteilte sich in verschiedene Themenblöcke, die darauf abzielten, ein Meinungsbild der Gastronomie und Hotellerie, bezüglich, die Nachhaltigkeit des Südtiroler Lebensmittelsystems, betreffenden Faktoren wie Zertifizierungen, Preis, Produkteinkauf, Regionalität, Förderungen und Fortbildungen entlang der Lebensmittelwertschöpfungskette in Logistik, Landwirtschaft, Gastronomie, Groß- und Einzelhandel und Veredelung abbilden zu können (vgl. Anhang A).

Für einen statistischen Überblick waren 15 der 16 InterviewpartnerInnen in den jeweiligen Betrieben in Vollzeit in der Geschäftsführung tätig und ein/e PartnerIn in einer Angestelltenposition. Die Ausbildung verteilt sich von Pflicht- und Lehrabschluss, Matura und Meister bis zum Studium gleichmäßig zwischen allen Interviewten. Die Größe der Betriebe kam mehrheitlich bei zwischen 36 und 50 Betten zum Tragen, rangierte im Gesamtfeld jedoch von keinen Betten, also rein gastronomischen Betrieben, bis hin zu über 100 Betten. 12 der 16 interviewten Betriebe waren nach einem Nachhaltigkeitslabel zertifiziert.

Das Thema der Nachhaltigkeitszertifizierungen und -label wird in der folgenden Ergebnisdarstellung näher aufgegriffen.

5.2 Ein erster Überblick zentraler Ergebnisse

Für einen ersten Ergebnisüberblick, dem eine tiefergehende Interpretation folgt, werden zunächst zentrale Ergebnisse der quantitativen Datenerhebung dargelegt und es wird primär auf zentrale Aspekte qualitativer Aussagen eingegangen. In der Frage nach der begrifflichen Auslegung der

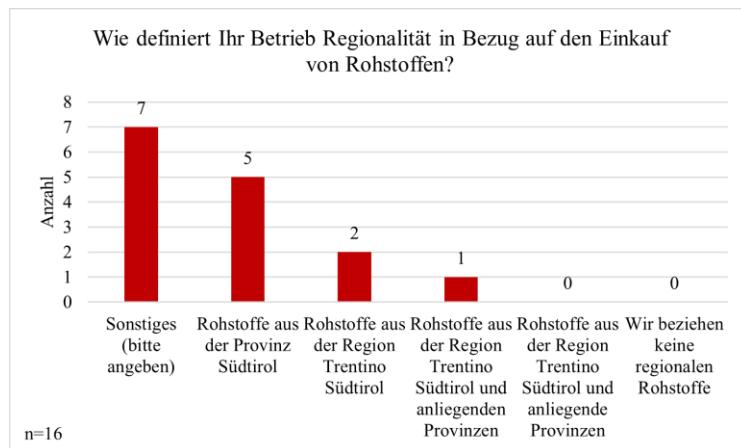


Abb. 3: Frage zur Regionalität innerhalb des Fragebogens (Quelle: eigene Erhebungen).

Produkte zu beziehen (Interview I). Ein Betrieb empfand eine Definition einer Region als schwer und beschrieb diese als „situationsabhängig“. Regionalität wurde von diesem Interviewpartner innerhalb des Alpenraums abgegrenzt. Ein Produkteinkauf außerhalb Südtirols sei aufgrund der begrenzten Produktmenge als notwendig betrachtet (Interview XV, VI; IX).

Bezugnehmend auf Nachhaltigkeitszertifizierungen, waren fünf Betriebe offiziell zertifiziert. Dabei spielten die Gruppe der Südtiroler Gasthäuser, GSTC, CO₂-Zertifizierungen und Biohotels eine Rolle (Interview VI, XI, XII, XVI, XV). Die restlichen 11 Betriebe traten den Zertifizierungen mit Skepsis gegenüber (Interview I, II, IV) oder implementierten bereits eine eigene Philosophie, unabhängig offizieller Labels (Interview VIII).

Ein erhöhter Aufwand der Einführung regionaler Produkte konnte, bis auf wenige Betriebe, von allen bestätigt werden, jedoch wurde dieser Belastung in Form erhöhten Zeitbedarfs bei der Beschaffung,

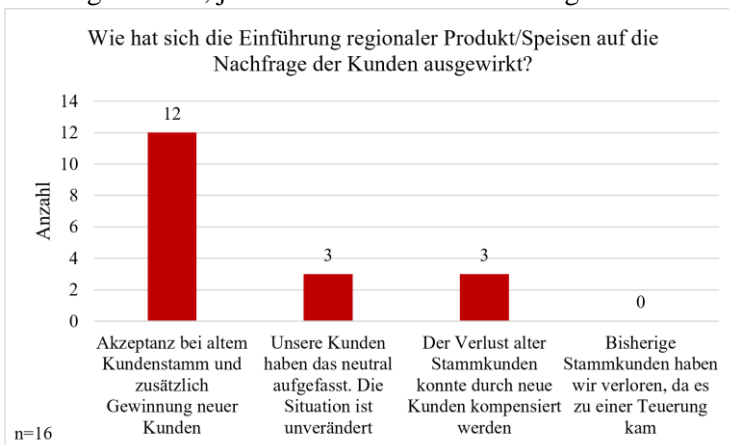


Abb. 4: Nachfrage der KundInnen nach regionalen Produkten (Quelle: Eigene Erhebungen).

Regionalität in Bezug auf den Rohstoffeinkauf definierten die Betriebe Regionalität wie in Abb. 3 dargestellt. Alle Betriebe bezogen regionale Produkte aus der Provinz Südtirol. Im Rahmen von „Sonstiges (bitte angeben)“ gaben viele Betriebe an, einen Fokus auf örtliche Nähe und darauf zu legen, so wenige Kilometer wie möglich entfernte

erhöhter Leistung in der Küche oder bürokratischen Hürden in Folge der Betriebsausrichtung teilweise gerechtfertigt (XI). Eine generelle Akzeptanz und positive Auffassung aus dem Kundenstamm konnte, wie in Abb. 4 abgebildet, von allen interviewten Betrieben beobachtet werden.

Eine Teuerung Südtiroler Rohstoffe im Vergleich zu europäischen Rohstoffen lag im Schnitt bei

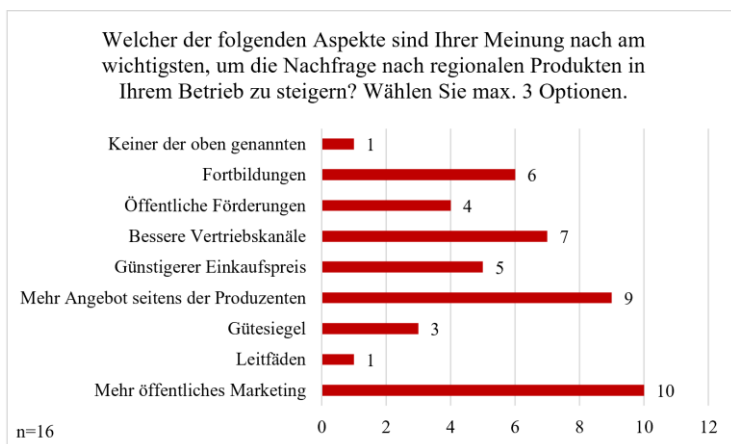


Abb. 5: Nachfragesteigerung (Quelle: Eigene Erhebungen).

Betriebe den Ausbau des öffentlichen Marketings neben einem Ausbau des Angebots seitens der ProduzentInnen als bedeutende Faktoren für eine steigende Nachfrage nach regionalen Produkten innerhalb des gastronomischen Betriebs ein (vgl. Abb. 5).

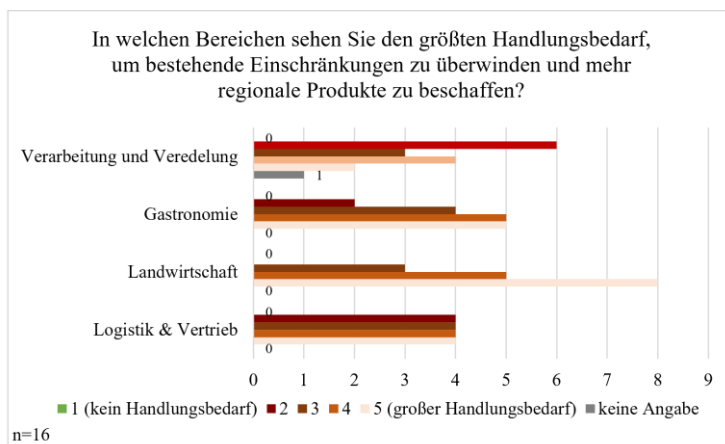


Abb. 6: Handlungsbedarf in Sektoren der Lebensmittelwertschöpfungskette (ohne Abfall) (Quelle: Eigene Erhebungen).

da hier der Beitrag der einzelnen Sektoren eine bedeutende Rolle spielt.

Der Einkauf der befragten Betriebe vollzog sich überwiegend über einen der Groß- oder Zwischenhändler Gastrofresh, Foppa oder Wörndle, MaxiC&C, Biokiste oder den Ökoring aus Bayern. Danach wird ein Großteil des Einkaufs über die Direktvermarktung bezogen (Interviews I-XVI). Ein Ranking wichtiger Lieferantenauswahlkriterien liefert einen großen Stellenwert der Merkmale „Qualität“ und „Angebot Regional“ (eigene Erhebungen, vgl. Anhang A) und nachhaltige Logistikhösungen werden eher wenig in Anspruch genommen, da das entsprechende Angebot fehle (Interview II; V, VI). Der Ruf nach einem Ausbau regionaler Angebote aus Südtirol mit entsprechenden Herkunftszertifizierungen und einer Erweiterung des Fortbildungsangebots für Küche und Zubereitung, um das Wissen zu fördern unterstreicht den schwierigen Einstieg in eine nachhaltigere Ausgestaltung der Südtiroler Gastronomie und Hotellerie (eigene Erhebungen).

zwischen 11 % und >20 %, jedoch wurde eine produktabhängige Preiserhöhung betont (Interview V). Die Bewerbung der Regionalität der angebotenen Speisen fand neben der eigenen Homepage primär auf der Speisekarte Platz oder über persönliche Vermittlung statt. In Folge eines Rankings stufen die

Entlang der Lebensmittelwertschöpfungskette wird in allen Bereichen ein signifikanter Handlungsbedarf gesehen, besonders in der Landwirtschaft und der Verarbeitung und Veredelung ist dieser Ruf nach einem Wandel stark ausgeprägt (vgl. Abb. 6). Welche Hürden der Ansicht der Befragten maßgeblich sind, wird im Folgenden diskutiert,

6 Ein nachhaltiges Ernährungssystem: Erste Schritte in die richtige Richtung?

Um eine tiefergehende Analyse hinsichtlich des Beitrags der Hotellerie und Gastronomie in Südtirol für mehr Nachhaltigkeit zu ermöglichen, werden die zentralen Ergebnisse der durchgeführten Interviews kritisch diskutiert, indem Herausforderungen und Chancen gegenüberstellend abgebildet werden. Ein fundierterer Einblick in das Lebensmittelsystem Südtirols wird aufgrund des qualitativen Anteils des Fragebogens möglich, der in den folgenden Kapiteln grundlegend ist.

6.1 Herausforderungen für eine nachhaltigere Gastronomie

Um gemeinsame Nenner der gastronomischen Betriebe innerhalb des Lebensmittelsystems Südtirols finden zu können, bedarf es einer Betrachtung existierender Problemstellen, durch die eine Ausrichtung zu mehr Nachhaltigkeit aktuell aus Sicht der Gastronomie und Hotellerie erschwert wird (Interview I). In thematische Blöcke unterteilt lieferten die 16 InterviewpartnerInnen zentrale Stichpunkte, wie sich diese Herausforderungen diversifizieren lassen können (vgl. Abb. 7). Heraus-

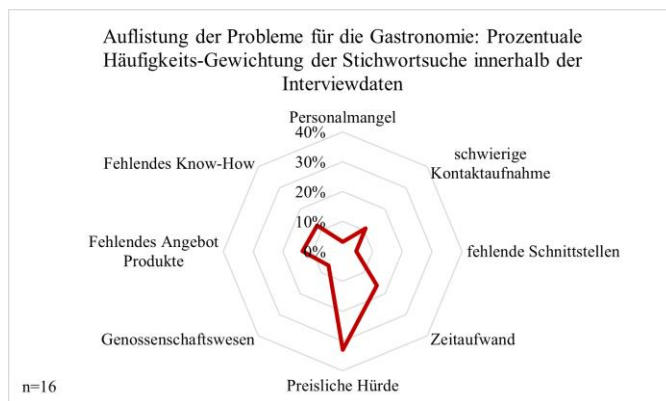


Abb. 7: Herausforderung aus Sicht der Gastronomie (Quelle: Eigene Erhebungen).

sticht hierbei vor allem der Aspekt der preislichen Hürden, die von der Gastronomie und allen Bereichen der Lebensmittelwertschöpfungskette gesehen werden. Darunter fallen geringere Gewinnmargen für Landwirte, Beitragszahlungen für Zertifizierungen und Einkaufskostensteigerungen und Mehraufwand wird in Verbindung mit

dem Beschaffungsprozess und der schwierigen Kontaktaufnahme zu lokalen ProduzentInnen den erforderlichen Kapazitäten nicht gerecht und kann aufgrund notwendiger und rentabler Produktionsmengen vor allem vonseiten der Landwirtschaft nicht aufrechterhalten werden. Das wirtschaftliche Mengen- und Massenproblem, das ausschließlich durch Großhändler garantiert werden kann, schlägt sich letzten Endes negativ auf die Marktchancen von Kleinbauern nieder (Interview IV).

In der Preisfrage sind unterschiedliche Meinungen repräsentativ. So wird „bio“ zwar als kostspielig betrachtet, jedoch ist es „irgendwann eben eine Preisfrage, [...] [die, Anmerkung KS] sich auch auf [die, Anmerkung KS] Gästeschicht aus[wirkt, Anmerkung KS]“, wodurch eine Preisweitergabe an die Kundschaft gerechtfertigt werden soll (Interview IV). Weiterhin werden geringere Preise der Produkte immer als besser betrachtet, allerdings wirft ein Betrieb die Frage auf, ob andere Preise nicht zu niedrig seien (Interview III). Innerhalb Südtirols seien vor allem Fleischprodukte als zu hoch betrachtet. Allerdings sprachen sich acht der 16 interviewten Betriebe dafür aus, dass die Preise

Südtiroler Produktgruppen generell nicht zu hoch seien und unterstrichen damit die vorhergehende These (eigene Erhebungen; Interview VIII).

Für die Gastronomie fehlt es vor allem am Angebot. „Der Ball liegt bei den Lieferanten“ (Interview VIII). Eine Optimierung findet zwar bereits statt, jedoch sollte das Angebot erweitert werden, um auch eine Menge garantieren zu können. Der Beschaffungsprozess gestaltet sich aufgrund logistischer Unbeständigkeiten als herausfordernd. Kleine Betriebe haben Schwierigkeiten, Kühlketten und rechtzeitige Lieferungen zu gewährleisten (ebd.; IV). Es scheitert an einer zu geringen Nachfrage der Gastronomen selbst. Als „Knackpunkt“ bezeichnet (Interview XII), seien viele Gastronomen zudem noch nicht so weit, sich vollumfänglich auf das Thema der Nachhaltigkeit einzulassen. Faktoren wie eine zu große Betriebsgröße, ein hohes Preissegment oder die Aufstellung als rein gastronomischer und pachtender Betrieb ohne Betten erschweren den Umstieg (Interview IX, X, VIII). Fehlende Schnittstellen, insbesondere zwischen Direktvermarktern und Gastronomen, werden auch hinsichtlich Zertifizierungen relevant. So werden Zertifizierungen wie beispielsweise „Bio“ von Interviewpartner VI als kritisch betrachtet. Wichtig sei eher, woher das Produkt letztendlich käme. „Das ist wichtiger als ein Label (aus China und bio oder aus Südtirol und nicht bio)“ (Interview VI). Zudem sind Zertifizierungen immer eine Preisfrage, aus der die Betriebe einen Nutzen ziehen möchten. Der verbundene hohe Zeitaufwand macht es für vielen Betrieben zu umständlich, sich zertifizieren zu lassen (Interview II). Wichtig sei vielmehr eine Flexibilität des Angebots (Interview XI).

Primäres Anliegen der Gastronomie sei zunächst, den folglich der COVID-19-Schließungen aufgetretenen Mangel an Kundschaft wieder zurück in die Gastronomie zu bringen. „Das Zertifizierungsgeld ist erstmal woanders besser aufgehoben“ (Interview II, IX). Betriebliche Herausforderungen treten ebenfalls in der Küchenorganisation zu Tage. „Wir schaffen es nicht, ein ganzes Menü aus der Region [anzubieten, Anmerkung KS]“ (Interview X). Problematisch sind die fehlenden Mengen und die Köche selbst. „Wir haben noch nicht den Koch gefunden, das Wissen wird oftmals nicht mitgebracht und wir haben keine Zeit und [...] nicht das Knowhow“ (Interview X). Durch die erforderliche Schnelligkeit innerhalb der Küche wird schnell auf Convenience-Produkte zurückgegriffen, um eine gleichbleibende Qualität garantieren zu können. Auf regionaler Produktebene ist das in Südtirol nur bei Milchprodukten möglich (ebd.). Der ubiquitäre Personalmangel, saisonale Mängel und das fehlende Wissen zur vollständigen Verwertung erschweren des Weiteren einen Ausbau der Regionalität innerhalb der Gastronomie (Interview III). Das Wissen und die Sensibilisierung in der Küche und in den gastronomischen Betrieben stehen zudem vor einer teilweise unzugänglichen Anzahl an Fortbildungsangeboten. Eine Informationsschnittstelle über dieses Angebot wird jedoch vonseiten der Gastronomen bemängelt (Interview XI, XIII, XV). Das Thema der Genossenschaften erscheint zwar in Abb. 7 als geringfügig relevant, bei einer qualitativen Auswertung diesbezüglich, sind die Themen Lobby und

Genossenschaftswesen in Form des, von Interviewpartner II als „Apfelbauernbund“ bezeichneter Südtiroler Bauernbunds jedoch prägnant:

„Man muss nur ins Tal runterschauen, ganz ehrlich, zu viele Äpfel. Jeder zweite [Apfelbauer, Anmerkung KS.] lamentiert über Großhandelspreise bei Äpfeln, in 10 Jahren [gibt es, Anmerkung KS] anderswo auch Äpfel“ (Interview II).

Eine fehlende Flexibilität und Risikobereitschaft vonseiten der Landwirtschaft erschwert den Zugang der Gastronomie zu nachhaltig erzeugten und diversen Produkten in Südtirol (ebd.; IV). „Niemand will Geld ausgeben“ (Interview V). Ein Verharren der LandwirtInnen in alten, sicheren und bequemen Mustern und ein Entgegensteuern der Lobbys, die einen Wandel nicht fördern, sondern „Lobbydiffamier[ung, Anmerkung KS]“ (Interview II) betreiben, etablieren weiterhin das Bild



Abb. 8: Intensiver, monokultureller Weinanbau im Etschtal (Eigene Aufnahme).

starker Monokulturbewirtschaftung mit primärem Wein- und Apfelanbau auf Südtirols Anbauflächen.

Topographische und klimatische Hürden innerhalb Südtirols bedingen einen sichtlich notwendigen Wandel, der besonders den Mangel an Sensibilisierung und Kontaktstellen innerhalb des Südtiroler Ernährungssystems berührt (Interview

II). Intensive Flächennutzung (vgl. Abb. 8), innerhalb der zugänglichen Talebenen ist allgegenwärtig (ebd.; Interview I).

6.2 Chancen und Handlungsempfehlungen für Südtirol

„Heute kennt man von allem den Preis, von nichts den Wert“ (WILDE 2009: 89). Dieses bekannte Zitat unterstreicht die von ERMANN (2005: 69 f.) abgeleitete Frage, inwiefern der Warenwert eines Produkts, außerhalb der gemessenen monetären Größe tatsächlich den wahren Wert abbildet? Die innerhalb des Sektors der Gastronomie und Hotellerie des Südtiroler Ernährungssystem mehrheitlich diskutierte Preisfrage eröffnet, mit Rückgriff auf das Eingangszitat den Diskurs über Bereitschaften und Chancen für eine Region. Welche Maßnahmen und Chancen können ergriffen werden und bestehen? Welche Handlungsempfehlungen können herausgehend aus Bestehendem für die jeweiligen Sektoren abgeleitet werden?

Jedoch begegnen Einzelinitiativen der problembehafteten Ausgangslage der Nachhaltigkeit im Südtiroler Ernährungssystem. So bildet die Herausbildung einer eigenen Betriebsphilosophie einen Chancenpfeiler. Ein interviewter Betrieb sah zwar in den offiziellen Zertifizierungen selbst einen erheblichen Aufwand, propagiert mehrheitlich jedoch eine eigene „R30“ Kampagne (Interview VIII). Bei dieser findet der Produkteinkauf, wenn möglich in einem Radius von 30 km Luftlinie innerhalb

Südtirols um das Hotel herum statt. Dienstags wird im Rahmen des „R30-Feiertag[s]“ (Interview VIII) der Fokus auf die ausschließliche Verwendung der R30-Produkte gelegt: am Morgen kein Orangensaft, kein Ingwer, keine Früchte aus den Tropen (ebd.). Unter den R30-ProduzentInnen finden sich Veredelungsbetriebe und einzelne Direktvermarkter. Schulungen der Mitarbeitenden mit Besuchen bei den liefernden ProduzentInnen sollen helfen, auf ganzheitlicher Linie die Philosophie der Nachhaltigkeit im Hotel zu vermarkten. Buffetbeschilderungen und Events mit den ProduzentInnen im Betrieb lassen das Hotel als Schnittstelle zwischen KundInnen und ProduzentInnen dastehen (ebd.).

Das Thema der Bewusstseinssteigerung ist generell für regionale Produkte stark hervorzuheben. Interviewpartner XIII bemerkt, eine Angebotsreduzierung kann auch eine Lösung bieten. Durch Verknappung des Marktes von außen (beispielsweise durch Steuererhöhungen der grenzüberschreitenden Produkte (Interview II)) wird das verbleibende Angebot und eine einhergehende Vermarktung der Regionalität interessanter. Durch Kooperationen und strategische Partnerschaften werden zusätzlich Zielgruppen gezielt erreicht, die höhere regionale Produkte teilweise als zu teuer erachten. Ein Abschrecken vor höherer Preisweitergabe könnte so abgemildert werden (Interview XIII). Die Angst vor der Weitergabe der höheren Preise ist jedoch weniger als Hürde zu verstehen. Eine „smarte“ (Interview XIV) Zubereitung der richtigen Produkte äußere sich geringfügig in der Höhe des Produkteinkaufs (ebd.; X).

Jedoch greift hier das oftmals fehlende Wissen über die ganzheitliche Zubereitung und Verwertung der regionalen Produkte. Angesetzt werden muss diesbezüglich bereits in der Schule und Ausbildung oder der Erziehung durch Eltern, um die Sensibilisierung hinsichtlich nachhaltigen Kochens zu stärken (Interview III). Sensibilisierungen und das Stärken rationaler Kaufentscheidungen der Gastronomen selbst durch entsprechende Schulungen wird als hilfreich angesehen (Interview I, III). Themen wie das Kochen selbst, das Ganzheitliche, die Verwertung, Menüplanung, Abfallvermeidung sollten nähergebracht werden (Interview V).

Eine Umgewöhnung auch vonseiten der LieferantInnen muss in das Ernährungssystem gebracht werden. „Dinge müssen sich einpendeln, man muss zum Beispiel früher an den Einkauf denken, viel vorbestellen“ (Interview XI). Durch ein grundsätzlich positives Feedback der Kundschaft und einer bereits bestehenden Thematisierung durch die Südtiroler Gasthäuser ist die Schwelle des Umstiegs generell positiv vonseiten eines sozialen Mindsets zu betrachten. Schwierig wird es bei einem bestimmten Preissegment, in welchem ein hohes Preis-Leistungs-Verhältnis der Kundschaft einen hohen Standard verlangt. Hier spielt der Faktor der Kommunikation eine wichtige Rolle (Interview VIII). „Wenn man Broschüren macht, dann wird das speziell gebucht“ (Interview VIII). Das Nachhaltigkeitsthema als Buchungsgrund zieht neue Kunden an. Vermehrt interessieren sich junge Menschen und Paare auf der Suche nach Naturbezug und ökologischem Interesse für einen Ausbau der Nachhaltigkeit (ebd.; II).

Ein zentrales Verteilersystem für Vertriebe wird als vorteilhaft angesehen. Kleine Gewinnmargen für kleine Bauern von Groß- und Zwischenhändlern führen zu einem Direktverkauf über Kontakte. Viele willige Direktvermarkter und kaufbereite Gastronomen fallen so unter den Tisch (Interview X, XI). Eine Art Sammelstelle könnte Abhilfe schaffen. In Form einer Lagerhalle beispielsweise würde ein genereller Zusammenschluss auch logistisch viel bringen (Interview XI, XIV). ein Nach-Außen-Bringen bereits bestehender Kontakte und ein Bereitstellen bestehender Netzwerke könnte für weitere Betriebe entlang des Lebensmittelsystems den Einstieg in eine Ausrichtung zu mehr regionalen und nachhaltig produzierten Lebensmitteln erleichtern (Interview III).

Motivation und Initiativen und die Bereitschaft zur Transformation gehören jedoch auch intrinsisch mit dazu. So werden für die Gastronomie Spontanität, Aufwandbereitschaft, Flexibilität und ein Dahinterstehen hinter dem, was vermarktet wird als gravierende Komponenten für einen Wandel des Ernährungssystems herausgegriffen (Interview III). Aus Sicht der teilnehmenden Gastronomen rangiert das Interesse des durchschnittlichen Gastronomiebetriebs in Südtirol am Thema Nachhaltigkeit in der Küche von mäßig bis hoch. Das ist für die Bewusstseinschaffung eine Chance, an der vonseiten der Politik angesetzt werden könne, jedoch ist eine Arbeit gegen Stigmatisierungen und Greenwashing nicht außer Acht zu lassen bezüglich Themen der Nachhaltigkeit (eigene Erhebungen, Interview XVI; XII). Ein zunehmender Druck aus der Öffentlichkeit erhöhe zudem die Sensibilisierung, „dann würde sich was regen, dann kommt es mal im Kopf an“ (Interview XVI). Ein politisches Eingreifen in Form von Förderungen wird sehr ambivalent diskutiert. Zum einen fehlt der Zugang zu Wissen über bestehende Förderungen, zum anderen werden ebendiese als zu vermeidend betrachtet, da dadurch die Betriebe, die bereits aktiv handeln, nicht wirklich gestärkt und hervorgehoben würden im Vergleich zu noch nicht handelnden Betrieben. „Die, die ökologisch nichts machen, bekämen ansonsten die Förderung“ (Interview XII). Eine holistische Betrachtung, die für Betriebe unter anderem das Thema des Bauens inkludiere, sei hilfreich. Ein gewisser Benchmark zum Thema CO₂-Fußabdruck sollte erreicht werden. Sinnvoll sieht ein Betrieb eine turnusmäßige Überprüfung der CO₂-Bilanz von zwei Jahren und Neuevaluierung der zu verteilenden Fördermenge (ebd.). Die Dringlichkeit des Eingreifens der Politik ermögliche einen Erfahrungsausbau in Richtung mehr Nachhaltigkeit, auch außerhalb des Lebensmittelbereichs, bezugnehmend auf Stromverbrauch oder Müll. Ein intersektoreller Austausch und eine Unterstützung würden helfen auf ganzer Ebene eine Transformation anzustoßen. Es braucht Vorreiter für neue Ideen für die Nachhaltigkeit. Das Ziel sollte sein, anderen Betrieben Anreize zu liefern etwas zu verändern. Durch NEST erhoffen sich die Betriebe, eine erhöhte Präsenz, Vernetzung von „Gleichgesinnten“ (Interview XIII) und Schnittstellensichtbarkeit zwischen den einzelnen Sektoren der Südtiroler Lebensmittelkette zu erhalten (ebd.). Als zentrale Chancen bieten der Austausch und die Kommunikation Ansätze, um innerhalb des Südtiroler Ernährungssystems den wahren Warenwert der Produkte zwischen allen betroffenen Bereichen in Zukunft hervorheben zu können und der Landesnachhaltigkeitsstrategie Südtirols einen Schritt näher zu kommen.

7 Ein Ausblick nachhaltiger Ernährung: von Südtirol in die Welt

Die Nachhaltigkeitsstrategie des Landes soll innerhalb der Provinzgrenzen Abhilfe schaffen, da „kein Zweifel [besteht, Anmerkung KS], dass weder Südtirol noch die Welt derzeit nachhaltig lebt und wirtschaftet“ (Autonome Provinz Bozen – Südtirol 2023b: o.S.). Im Rahmen von NEST werden in einem dritten Projektteil, im Anschluss mit den restlichen Sektoren des Lebensmittelsystems praxistaugliche Lösungsvorschläge anhand der gesamten Ergebnisse der zweiten Projektphase erarbeitet (HARTMANN et al. 2022: 21). Die Ergebnisse aus der Erhebung der Gastronomie und Hotellerie verleihen aber dem Ruf ERMANNs nach einer Stärkung regionaler Wirtschaftskreisläufe ein ernstzunehmendes Gewicht mit Bedeutung für weitere Forschungstätigkeiten (ebd. 2005: 20 f.). Dem von ERMANN und STRÜVER gezeichneten Bild des „souveräne[n], eigennützig[e]n, allwissende[n] *homo oeconomicus*“ als eine „Marionette kapitalistischer Verwertungszwänge“ (ebd.: 2021: 181) gegenübergestellt, liegt Südtirols Ernährungssystem zum aktuellen Zeitpunkt zwar noch in der Position des den globalen Tendenzen Folgenden und als von ERMANN und STRÜVER als „unmündig“ (ebd.) Verschiebenen. Jedoch bieten die Gastronomie und Hotellerie in Form lokaler Initiativen und mutiger MotivatorInnen einen wesentlichen Beitrag und liefern neue Chancen für die Zukunft. Eine gröber gezeichnete Maßstabebene öffnet den weiterhin erforderlichen Blick über Grenzen hinaus. Den Fokus auf einer globalen Ebene ein weiteres Mal auf den von der WHO veröffentlichten *State of Food Security and Nutrition reports* aus dem Jahr 2022 gerichtet, ruft dieser zum Abschluss erneut die Bedeutung zusätzlicher Regierungs-geleiteter und politisch motivierter Handlungen hervor. Politische Rahmensetzungen wie die Agenda 2030 setzen Maßstäbe, nach denen ein lokales Projekt wie NEST seinen theoretischen Rahmen erst setzen kann (WHO 2022: o.S.; HARTMANN et al. 2022: 103 f.).

Ereignisse auf einem lokalen Level beeinflussen auf einem globalen Maßstab. Um Handlungsnotwendigkeiten greifbar zu machen ist der Schritt an die lokale Schnittstelle unerlässlich. Die Transformation eines ganzen Systems der Ernährung ergibt sich aus Fragen der Kommunikation, des Weiterbringens, des Wie und durch Wen und wird sich im Laufe des Generationenwandels über die nächsten Jahrzehnte maßgeblich ändern (Interview I).

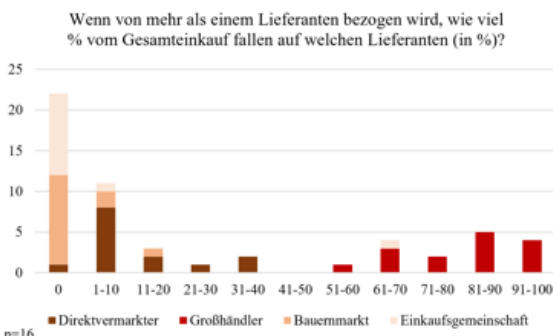
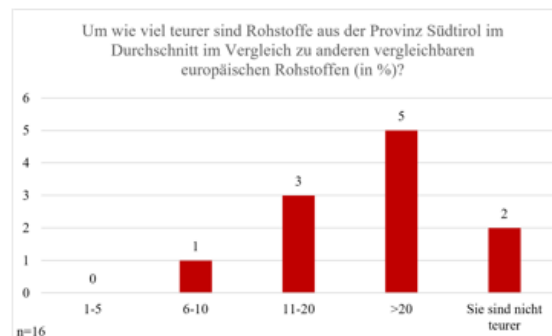
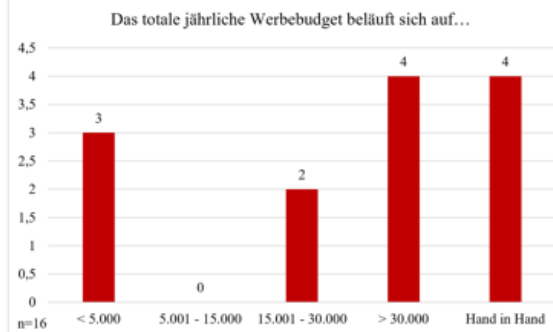
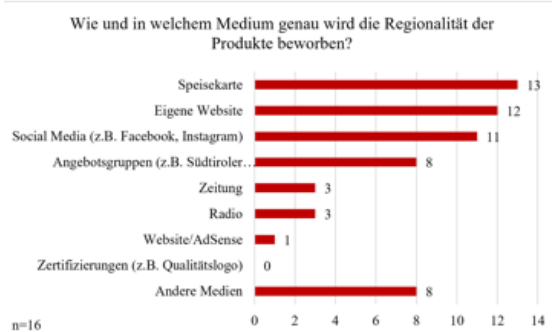
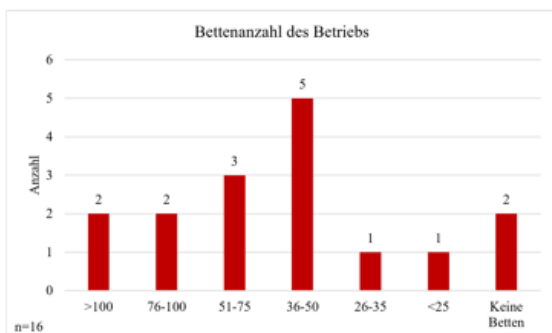
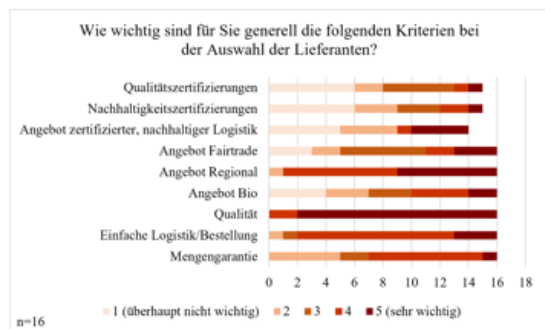
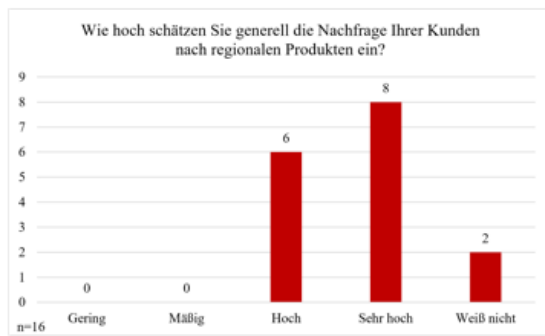
Eine immer weiterwachsende Nachfrage nach Nahrung und Essen wird bei Prognosen von 10 Milliarden Menschen auf der Erde bis 2050 bezüglich der Themen der Ernährungssouveränität und einer Ausrichtung zu mehr Nachhaltigkeit nicht mehr von der Hand zu weisen sein (LUKESCH 2016: 7). Ein Umdenken ist erforderlich, um den Begriff der „Nachhaltigkeit“ nicht weiter als leere Hülse dastehen zu lassen, die sich allgemein auf phantasmagorische Visionen einer Welt bezieht, in der Menschen, Wirtschaft und Umwelt glücklich und liebevoll auf eine sich gegenseitig unterstützende, kohärente und historisch reproduzierbare Art und Weise interagieren: ohne dabei einen tatsächlichen signifikanten gesellschaftspolitischen Wandel provoziert zu haben (SWYNEGEDOUW/KAIKA 2014: 467).

Literaturverzeichnis

- Autonome Provinz Bozen – Südtirol (2023a): „Nachhaltigkeit. Das Projekt“. URL: <https://nachhaltigkeit.provinz.bz.it/de/das-projekt> (Abrufdatum: 02.03.2023).
- Autonome Provinz Bozen – Südtirol (2023b): „Nachhaltigkeit. Unsere Vision“. URL: <https://nachhaltigkeit.provinz.bz.it/de/home> (Abrufdatum: 02.03.2023).
- BMZ (Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung) (2023): „Agenda 2030. 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung. SDG2: Kein Hunger“. URL: <https://www.bmz.de/de/agenda-2030/sdg-2> (Abrufdatum: 02.03.2023).
- EKARDT, F. (2021): *Theorie der Nachhaltigkeit. Ethische, rechtliche, politische und transformative Zugänge – am Beispiel von Klimawandel, Ressourcenknappheit und Welthandel*. Rostock.
- ERMANN, U.; STRÜVER, A. (2021): „How to Do Good Food? Nachhaltige Ernährung zwischen Kommunikation und Konsum aus Perspektive der geographischen Ernährungsforschung.“ In: GODEMANN, J.; BARTELMER, T. (Hrsg.): *Ernährungskommunikation. Interdisziplinäre Perspektiven – Theorien – Methoden*. Wiesbaden. S. 177-194.
- ERMANN, U. (2005): *Regionalprodukte. Vernetzungen und Grenzziehungen bei der Regionalisierung von Nahrungsmitteln* (= Sozialgeographische Bibliothek. Band 3). Wiesbaden.
- Europäische Union (Europäischer Rat. Rat der Europäischen Union) (2021): „Infografik – Lebensmittelverlust und -verschwendung: Vermeidung, Wiederverwendung und Recycling“. URL: <https://www.consilium.europa.eu/de/infographics/food-loss-and-food-waste/> (Abrufdatum: 02.03.2023).
- GUTHMAN, J. (2011): *Weighin in: obesity, food justice, and the limits of capitalism*. Los Angeles.
- HARTMANN, F.; MAMBRIN, A.; NIEDERMAIR, S.; AGOSTI, E.; HOFFMANN, C.; STREIFENEDER, T. (Hrsg.) (2022): *Ernährung in Südtirol nachhaltig gestalten. Forschungsprojekt über die Möglichkeit eines ‚Nachhaltigen Ernährungssystems für Südtirol – NEST‘ vom Acker auf die Teller von Südtirols Restaurants. Die Farm2Fork Strategie als Teil der Green New Deal im Sinne einer ‚nachhaltigen Lebensmittelpolitik‘ in Südtirol. Grundlagen, Analysen und Methoden*. Bozen.
- LUKESCH, R. (2016): „Food Sovereignty and Urban-Rural Integration“. *Discussion Paper*. ÖAR Regionalberatung GmbH and LDnet.
- MASCHKOWSKI, G.; v. KOERBER, K.; OLTERS DORF, U., LEITZMANN, C. (1990): „Ernährungsökologie“. Ernährung im Beziehungsgefüge Mensch-Umwelt.“ In: *Spiegel der Forschung 1*, S. 35-38.
- OTT, C. (2020): Ernährung und Identität – ein Forschungsüberblick. In: GRÜNEWALD, J.; TRITTELVITZ, A. (Hrsg.): *Ernährung und Identität*. Stuttgart. S. 23-56.

- PAPASABBAS, L. (2023): „Der wichtigste Megatrend unserer Zeit“. URL: <https://www.zukunftsinstitut.de/artikel/der-wichtigste-megatrend-unserer-zeit/> (Abrufdatum: 02.03.2023).
- ROCKSTRÖM, J.; EDENHOFER, O.; GAERTNER, J., DECLERCK, F. (2020): „Planet-proofing the global food system“. In: *Nature Food*, Vol. 1, S. 3-5.
- ROSOL, M. (2022): „On the Significance of Alternative Economic Practices: Reconceptualizing Alterity in Alternative Food Networks“. In: *Economic Geography* 96 (1), S. 52-76.
- ROSOL, M. (2018): „Alternative Ernährungsnetzwerke als Alternative Ökonomien. Alternative food networks as Alternative Economies“. In: *Z. Wirtschaft* 62(3-4), S. 174-186.
- SCHARMER, C. O. (2009): *Theory U. Leading from the future as it emerges. The social technology of presencing*. San Francisco.
- SCHRODE, A.; MUELLER, L. M.; WILKE, A.; FESENFELD, L. P.; ERNST, J.; Umweltbundesamt (Hrsg.) (2019): *Transformation des Ernährungssystems: Grundlagen und Perspektiven* (= Texte 84/2019). Dessau-Roßlau.
- Südtiroler Landesregierung (2021): „Everyday for future. Gemeinsam für die Nachhaltigkeit. Konzeptpapier zur Nachhaltigkeitsstrategie“. URL: <https://assets-eu-01.kc-usercontent.com/bad10f1e-e9af-0140-aa47-ca5379671ba5/1ca00359-ccd2-466a-ab07-ed151de744a4/WEB-sostenibilita-paper-de.pdf> (Abrufdatum: 02.03.2023).
- SWYNEGEDOUW, E.; KAIKA, M. (2014): Urban political ecology. Great promises, Deadlock...and new beginnings? In: *Documents d'Anàlisi Geogràfica* 60(3), S. 459-481.
- WILDE, O. (2009): *Denken mit Oscar Wilde*. Zürich.
- WINTER, M. (2003): „Embeddedness, the new food economy and defensive localism“. In: *Journal of Rural Studies* 19, S. 23-32.
- WHO (World Health Organization) (2022): „UN Report: Global hunger numbers rose to as many as 828 million in 2021. The latest State of Food Security and Nutrition report shows the world is moving backwards in efforts to eliminate hunger and malnutrition“. URL: <https://www.who.int/news/item/06-07-2022-un-report--global-hunger-numbers-rose-to-as-many-as-828-million-in-2021> (Abrufdatum: 02.03.2023).

Anhang A



Quantifizierte Interviewergebnisse. Quelle: eigene Darstellungen auf Basis eigener Erhebungen.

Ehrenwörtliche Erklärung

Hiermit erkläre ich, Frau *Kerstin Janina Ströbel*, geboren am *20.07.1999* in *Nürnberg*, diese Seminararbeit selbstständig verfasst und unter Verwendung der angegebenen Quellen und Hilfsmittel angefertigt zu haben. Diese Arbeit wurde in keinem anderen Prüfungsverfahren eingereicht.

Würzburg, den **15.03.2023**

A handwritten signature in black ink, reading "Kerstin Ströbel". The script is cursive and fluid.

Kerstin Ströbel