

Governance-Leuchttürme

Wie Stadtregionen den Weg zur nachhaltigen Ernährung ebnen

Wie können Stadtregionen durch innovative Governance-Ansätze zum Wandel in Ernährungssystemen beitragen? Anhand von Praxis-Erfahrungen aus Avignon, Berlin und Braşov können Empfehlungen abgeleitet werden, wie Governance-Leuchttürme als Vorbilder für die Gestaltung einer nachhaltigen Zukunft im Ernährungssystem dienen können. **Von Beatrice Walthall**

Die Umgestaltung des Ernährungssystems in Stadtregionen ist eine komplexe Aufgabe, die innovative Ansätze und enge Zusammenarbeit erfordert. Dies war auch der Ansatz des EU-Projekts *FoodSHIFT2030*, das darauf abzielte, Wege für eine CO₂-arme, pflanzenbasierte und zirkuläre Zukunft des europäischen Ernährungssystems zu finden. Im Rahmen des Projekts arbeiteten neun europäische Stadtregionen – darunter Avignon, Berlin und Braşov – zusammen, um innovative, orts-spezifische Lösungen für ein zukunftsfähiges Ernährungssystem zu entwickeln. Zentral war der Aufbau von sogenannten „FoodSHIFT Accelerators Labs“, die als Testplattformen dienten, um neue Ideen zu entwickeln, zu verbessern und in die Praxis umzusetzen. Hierbei kamen Ansätze wie städtische Landwirtschaft, öffentliche Gemeinschaftsverpflegung, Lebensmittelabfallreduktion und -verwertung sowie kurze Lieferketten zum Einsatz. Doch oftmals fehlt es an einem Überblick, der die vielfältigen Herangehensweisen in unterschiedlichsten Stadtregionen wie Mosaikstücke zu einem Gesamtbild zusammensetzt. Um diese Lücke zu schließen, war ein zentraler Beitrag des Projekts die Entwicklung von sogenannten „Governance-Leuchttürmen“ unter der Leitung des Leibniz Instituts für Agrarlandschaftsforschung (ZALF e.V.). Diese Leuchttürme bündeln Erfahrungen und bewährte Verfahren und dienen als Vorbilder für die Steuerung der Transformation von Ernährungssystemen. Ihre Prinzipien basieren auf systemischen, sektorübergreifenden, bürgerorientierten, ortsbezogenen, Mehrebenen- und Multi-Akteurs-Ansätzen, die sowohl die Politikgestaltung beeinflussen als auch eine solide Grundlage für zukünftige Governance-Rahmenwerke schaffen. Die Leuchttürme verdeutlichen, wie Städte in ganz Europa erfolgreich innovative Praktiken in den Bereichen Ernährung, Landwirtschaft und Abfallbewirtschaftung integriert haben, um systemische Herausforderungen anzugehen.

Governance-Leuchttürme für eine Transformation

Das Projekt stellte sicher, dass die gewonnenen Erkenntnisse nicht nur innerhalb der Projektstädte, sondern auch darüber hinaus geteilt wurden. Durch Netzwerke, Austauschprogramme und interregionale Zusammenarbeit konnten Städte voneinander lernen und erfolgreiche Modelle übertragen. Gleichzeitig wurde im Projekt FoodSHIFT2030 ein Fokus darauf gelegt, dass jede Stadtregion ihre eigenen, kontextspezifischen Herausforderungen und Potenziale hat. Diese müssen berücksichtigt werden und die Gestaltung von Lösungen muss darauf angepasst werden. Die Governance-Leuchttürme bieten daher keine festen Vorlagen, sondern flexible, adaptierbare Modelle, die an unterschiedliche lokale Gegebenheiten angepasst werden können. Die Bedeutung dieser Leuchttürme wurde von der Europäischen Kommission anerkannt, die die Rolle solcher Projekte als integralen Bestandteil einer nachhaltigen EU-Ernährungsstrategie sieht. Sie haben sich bereits als Inspirationsquelle für Stadtregionen in und außerhalb Europas erwiesen.

Um die theoretischen Ansätze mit Praxiserfahrungen zu untermauern, dienen drei Stadtregionen aus dem FoodSHIFT2030-Projekt als Beispiele. Obwohl alle drei Stadtregionen das gesamte Spektrum der sechs Prinzipien abdecken, werden je Beispiel zwei Ansätze exemplarisch dargestellt. Die Stadt Avignon in Frankreich ist ein eindrucksvolles Beispiel für die Umgestaltung des Ernährungssystems durch die Neugestaltung des öffentlichen Beschaffungswesens und der Gemeinschaftsverpflegung. Dabei standen zwei zentrale Konzepte im Vordergrund: der systemische und sektorübergreifende Ansatz. Die Berliner *LebensMittelPunkte* (LMP) sind ein gutes Beispiel dafür, wie das Ernährungssystem durch Bürgerbeteiligung und Zusammenarbeit verschiedener Akteure umgestaltet werden kann. Hier können die Bürger/innen aktiv mitwirken, anstatt nur passive Konsumenten zu sein, und das in einem breiten Netzwerk von Beteiligten. Die rumänische Stadt Braşov setzte auf die Einbindung kleiner, lokaler Erzeuger und die Wiederbelebung der Gastronomie, um das Ernährungssystem nachhaltig zu gestalten. Dabei wurden die Prinzipien der Ortsbezogenheit und des Mehrebenen-Ansatzes betont. Zusammengenommen zeigen diese Beispiele, wie vielfältige Herangehensweisen kombiniert werden können, um strategisch einen Wandel im Ernährungssystem zu bewirken.

„Durch die Kombination unterschiedlicher Governance-Ansätze können Städte ihre bestehenden Ernährungsstrategien verbessern und innovative Lösungen entwickeln.“

Die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung ganzheitlich betrachten

Der systemische Ansatz hebt hervor, wie wichtig die ganzheitliche Betrachtung des Ernährungssystems als ein ineinandergreifendes Netzwerk von verschiedenen Komponenten, Akteuren und Prozessen ist (Dentoni et al. 2022). In Avignon wurde dieser Ansatz genutzt, um die Ernährung durch das öffentliche Beschaffungswesen zu verbessern. Dabei ging der Wandel der öffentlichen Verpflegung in Schulen und Senioreneinrichtungen weit über die bloße Änderung des Speiseplans hinaus. Themen wie Gesundheit, Regionalität, Ressourcenmanagement und Kreisläufe wurden in den Blick genommen und zusammengeführt. Im Fokus stand die Erhöhung des Anteils frischer und pflanzlicher Produkte, was nicht nur die Qualität der Mahlzeiten steigerte, sondern auch das Bewusstsein für gesunde, lokale und saisonale Lebensmittel schärfte. Denn, wie Elsa Chiffard-Carricaburu, eine Mitarbeiterin der Gemeinde, argumentiert: „Es sind nicht nur die Teller und die Mahlzeiten, auf die wir einwirken, sondern zum Beispiel auch die Verpackung. Und schließlich auch die Bereitschaft, ein Ökosystem aufzubauen, das aus Partnerschaften besteht.“ Das Zusammendenken dieser verschiedenen Verknüpfungen macht den systemischen Ansatz aus.

Zusätzlich zur Verbesserung der Nahrungsmittelqualität spielte die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung eine zentrale Rolle. In Avignon wurde ein Kreislaufsystem implementiert, das von der Reduktion von Abfällen bis hin zum Recycling von organischen Resten reichte. Die Stadt startete ein Pilotprojekt zur Kompostierung, um die Lebensmittelabfälle nicht nur zu minimieren, sondern sie auch sinnvoll in den Kreislauf zurückzuführen. Dabei arbeiteten verschiedene Akteure eng zusammen, um die Abfälle in den Küchen zu trennen, zu sammeln und zur Kompostierung zu transportieren. Auch das Küchenteam wurde aktiv eingebunden und besuchte die Kompostieranlagen, um den Abfallkreislauf besser zu verstehen. Die enge Zusammenarbeit zwischen den verschiedenen Akteuren verdeutlichte, wie wichtig Partnerschaften und die Einbindung aller Beteiligten für das Funktionieren eines solchen Systems sind.

Zusätzlich wurde in Avignon der Einsatz von Kunststoffbehältern in öffentlichen Küchen verboten. „Denn die Großküchen wurden in den 1990er Jahren gebaut – im Plastikzeitalter.

Wir alle haben also diese Plastikbehälter. Und jetzt haben wir beschlossen, Plastik zu verbieten, die Verwendung von Plastik einzuschränken“, so Elsa Chiffard-Carricaburu. Diese Maßnahme erforderte eine umfassende Umstellung auf nachhaltigere Alternativen, wie die Einführung von wiederverwendbaren Edelstahlbehältern. Diese Veränderung war jedoch nicht nur eine technologische Herausforderung, sondern auch ein kultureller Wandel. Die städtische Initiative ging weit über die Logistik der Behälterbeschaffung hinaus: Es musste eine gesamte Lieferkette für das Waschen, Desinfizieren und die Rückführung der Behälter aufgebaut werden, was durch die Zusammenarbeit mit einem lokalen Industrewäscher ermöglicht wurde. Dieser Prozess förderte nicht nur eine nachhaltigere Handhabung der Ressourcen, sondern auch ein Bewusstsein für Kreislaufwirtschaft innerhalb der städtischen Verwaltung.

Insgesamt zeigt das Beispiel Avignon, wie der systemische Ansatz auf verschiedene Ebenen – von der Lebensmittelproduktion über das Abfallmanagement bis hin zur Logistik und den Arbeitsprozessen – angewendet werden kann. Es verdeutlicht, dass nachhaltige Ernährungssysteme nicht nur technische Innovationen benötigen, sondern auch starke Kooperationen und einen Wandel in den Denkweisen aller Beteiligten erfordern. Der Erfolg der Maßnahmen in Avignon basierte auf der engen Zusammenarbeit zwischen der Stadt, lokalen Produzenten, dem Küchenteam und anderen Akteuren, um gemeinsam ein widerstandsfähiges und zukunftsfähiges Ernährungssystem zu gestalten.

Mit Bildung Grenzen überwinden

Sektorübergreifende Ansätze im Ernährungssystem verbinden Bereiche wie Landwirtschaft, Gesundheit, Bildung, Soziales und Umwelt, um gemeinsame Herausforderungen zu lösen. Ziel ist es, traditionelle Grenzen zwischen Sektoren zu überwinden, indem Maßnahmen besser koordiniert und Politiken aufeinander abgestimmt werden (Barling et al. 2002).

Im Fall von Avignon diente der Bildungsbereich als Brücke zwischen dem Ernährungssystem und der Gesellschaft. Durch Bildungstage, Schulungen, Ausflüge und Workshops konnte das Bewusstsein für gesunde, nachhaltige und lokal produzierte Lebensmittel gestärkt werden. Diese Initiativen richteten sich nicht nur an Kinder, sondern auch an das Küchenpersonal und Senior/innen, was zu einem ganzheitlichen Lernprozess führte. Der sektorübergreifende Ansatz betonte aber auch die Rolle des Gesundheitssektors. Indem der Anteil frischer, pflanzenbasierter und nährstoffreicher Lebensmittel in den öffentlichen Einrichtungen erhöht wurde, trug die Stadt dazu bei, die Gesundheit der Kinder und Senior/innen zu verbessern. Gleichzeitig wurden Lehrer/innen sowie das Küchenpersonal in nachhaltigen und gesunden Ernährungskonzepten geschult, sodass die vermittelten Inhalte in den Alltag der Schulkantinen und Bildungseinrichtungen integriert werden konnten. Dies schuf eine direkte Verbindung zwischen dem



Abbildung 1: Das Konzept der Governance-Leuchttürme

Bildungssektor, dem Gesundheitssektor und der Lebensmittelversorgung vor Ort.

Die Erfolge von Avignon sind weitreichend und haben dazu geführt, dass die Stadt als Vorbild für andere französische Städte fungiert. Das sektorübergreifende Modell, das Bildung, Gesundheit, Landwirtschaft, Umwelt und soziale Bereiche miteinander verbindet, inspiriert nun ähnliche Initiativen in anderen Regionen Frankreichs.

Aktiv mitgestalten statt passiv konsumieren

Der Ansatz der Bürgerorientierung im Ernährungssystem zielt darauf ab, die Rolle der Bürger/innen von passiven Konsument/innen hin zu aktiven Gestalter/innen zu verändern (Booth et al. 2022). In Berlin wird dieser Ansatz durch die Initiative der *LebensMittelPunkte* verkörpert. Die Berliner LMP sind nicht nur Orte der Lebensmittelversorgung, sondern auch soziale Treffpunkte, die auf Nachbarschaftsebene organisiert sind. Hier erhalten Bürger/innen direkten Zugang zu regionalen Lebensmitteln und können gleichzeitig an gemeinschaftlichen Aktivitäten wie der Lagerung, Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln teilnehmen. Diese kollektiven Aktivitäten

fördern nicht nur die Versorgung mit frischen und nachhaltigen Lebensmitteln, sondern stärken auch das Gemeinschaftsgefühl und die Verbindung zur regionalen und saisonalen Landwirtschaft.

Ein zentrales Merkmal der LMP sind direkte Beziehungen zwischen Produzent/innen und Konsument/innen. Diese Nähe fördert Transparenz und Vertrauen, da die Bürger/innen mehr über die Herkunft und Qualität der Lebensmittel erfahren und ein tieferes Verständnis für die regionale Landwirtschaft entwickeln können. Gleichzeitig werden lokale Produzent/innen und regionale Wertschöpfungsketten unterstützt. So tragen die LMP dazu bei, eine neue Art des Wirtschaftens zu etablieren, die auf Nachhaltigkeit, Fairness und regionalen Kreisläufen basiert. Indem die LMP selbstorganisierte, nachbarschaftliche Orte sind, können Bürger/innen hier ihre Wünsche und Bedürfnisse direkt einbringen und so Einfluss auf das Angebot und die Gestaltung des Marktes sowie der sozial-ökologischen Beziehungen nehmen.

Darüber hinaus bieten die LebensMittelPunkte eine Plattform für den Wissensaustausch und die Weitergabe von Fähigkeiten innerhalb der Gemeinschaft. Durch Workshops, Kochkurse, Bildungsangebote und Diskussionsrunden werden die

Teilnehmer/innen für nachhaltige Ernährung sensibilisiert und ermutigt, ihre Essgewohnheiten umweltbewusster zu gestalten. Diese Aktivitäten vermitteln praktisches Wissen über gesunde und ökologische Ernährung, Abfallvermeidung, und die Verarbeitung von Lebensmitteln. Sie geben den Bürgerinnen und Bürgern die Möglichkeit, ihre Ernährungskompetenzen zu erweitern und selbstständig nachhaltige Entscheidungen zu treffen. Indem die Menschen direkt in diese Lernprozesse einbezogen werden, tragen sie aktiv zur Umgestaltung des lokalen Ernährungssystems bei.

Ein weiterer Aspekt des bürgerorientierten Ansatzes ist die Förderung des sozialen Zusammenhalts. Die LMP schaffen Netzwerke zwischen Menschen, die sich für nachhaltige Ernährung und regionale Kreisläufe engagieren. Diese sozialen Verbindungen tragen dazu bei, das Vertrauen und die Solidarität innerhalb der Nachbarschaften zu stärken. In Zeiten globaler Ernährungsunsicherheiten kann eine solche Gemeinschaftsstruktur die Widerstandsfähigkeit erhöhen, da lokale Netzwerke und Ressourcen stärker genutzt werden. Gleichzeitig entsteht ein Gefühl von Zugehörigkeit und Verantwortung für das eigene Ernährungssystem.

Die Berliner LMP sind daher nicht nur Plattformen für den nachhaltigen Konsum, sondern auch Zentren für die Partizipation und Transformation des Ernährungssystems. Diese partizipative Struktur zeigt, wie ein bürgerorientierter Ansatz dazu beitragen kann, das Ernährungssystem von Grund auf zu verändern, indem er die Menschen als aktive Gestalter/innen in den Mittelpunkt stellt.

Gemeinsame Lösungen durch Zusammenarbeit

Ein weiteres zentrales Element bei der Umgestaltung des Ernährungssystems ist der Multi-Akteursansatz, der die Zusammenarbeit und Koordination verschiedener gesellschaftlicher Gruppen, wie Politik, Wirtschaft, Wissenschaft und Zivilgesellschaft, betont (Dentoni et al. 2018; Thorpe et al. 2022). Dieser Ansatz ermöglicht, dass unterschiedliche Akteure ihre Kompetenzen, Perspektiven und Ressourcen bündeln, um gemeinsame Ziele zu erreichen und innovative Lösungen zu entwickeln.

In Berlin arbeiten Landwirte, städtische Verwaltungen, NGOs, Fachexperten und lokale Gemeinschaften zusammen, um durch die Einrichtung von LMP nachhaltige und sozial gerechte Ernährungspraktiken zu fördern. Dieser kooperative Prozess ermöglicht es, Synergien zwischen den verschiedenen Akteuren zu nutzen und so den Übergang zu einem nachhaltigeren Ernährungssystem effizienter zu gestalten. Zum Beispiel wurde auf der Grundlage unterschiedlicher Perspektiven und ortsbezogener Indikatoren eine Heatmap entwickelt, um die besten Standorte für die LMP zu identifizieren und sicherzustellen, dass alle Stadtbewohner/innen Zugang zu diesen nachbarschaftlichen Treffpunkten haben (Klebl et al. 2022). Die Ergebnisse dienen den lokalen Akteur/innen und Behör-

den als Entscheidungsgrundlage über die räumliche Verteilung und ideale Einrichtung der LMP und helfen, die Zugänglichkeit für alle Stadtbewohner/innen zu maximieren.

Das LMP-Netzwerk hat erfolgreich eine Vielzahl neuer Gelegenheiten für Menschen geschaffen, sich zu treffen, Kontakte zu knüpfen, Vertrauen aufzubauen und Kooperationen zu entwickeln. Die Zahl der Initiativen stieg von drei im Jahr 2020 auf aktuell 29 (Stand August 2024), was die wachsende Unterstützung und das Interesse an dieser Form der gemeinschaftlichen Organisation zeigt. Ein weiterer bedeutender Erfolg ist die Aufnahme der Idee der LMP in den Berliner Koalitionsvertrag für 2021–2026 (SPD, Bündnis 90/die Grünen, die Linke, 2021). Dies zeigt, dass der Multi-Akteursansatz nicht nur auf der praktischen, sondern auch auf der politischen Ebene Früchte trägt. Die Zusammenarbeit zwischen der Politik und den verschiedenen Akteuren aus der Zivilgesellschaft, der Wirtschaft und der Wissenschaft hat dazu beigetragen, dass die LMP als ein wichtiger Bestandteil der städtischen Ernährungsstrategie anerkannt und langfristig unterstützt werden. Diese politische Verankerung bietet eine stabile Grundlage für die Weiterentwicklung der LMP-Initiativen und zeigt, wie der Multi-Akteursansatz dazu beitragen kann, dass bürgerorientierte Lösungen auch auf höherer Ebene institutionell unterstützt und gefördert werden.

Die Potenziale liegen so nah

Territoriale oder ortsbezogene Ansätze zur Umgestaltung des Ernährungssystems betonen die lokalen Bedingungen und konzentrieren sich auf die sozialen, wirtschaftlichen und ökologischen Aspekte von Ernährungssystemen auf regionaler Ebene (Coulson/Sonnino 2019). Die Ortsgebundenheit des Ansatzes zeigt sich in Braşov besonders durch die enge Zusammenarbeit mit lokalen Lebensmittelproduzenten und der gezielten Integration der regionalen Gastronomie in die wirtschaftlichen und kulturellen Strukturen der Stadt. Ein besonderes Anliegen ist es, die bestehende Esskultur sowie die Verfügbarkeit hochwertiger, regionaler Produkte zu fördern. Dabei spielt die Stärkung der regionalen Wirtschaft eine zentrale Rolle. Dies hilft nicht nur den einzelnen Erzeugern, sondern auch der gesamten Region, indem Arbeitsplätze geschaffen werden und die Wertschöpfung innerhalb der Region verbleibt. Doch war die Umsetzung dieser Strategie keine leichte Aufgabe, wie Raluca Barbu, Mitglied im Projektteam, berichtet: „Wir haben viele kleine Produzenten, die von keiner Institution in Rumänien angeleitet oder gecoached werden. Es ist also ein bisschen wie im Dschungel. Und es geht vor allem darum, ihr Vertrauen zu gewinnen. Aber das ist ein Prozess, der beständig und konsequent sein muss“.

Also wurden Beziehungen zu lokalen Erzeugern/innen gezielt aufgebaut und in die lokale Gastronomie und den Tourismus integriert. Ein Beispiel ist die Einrichtung von sogenannten lokalen gastronomischen Einrichtungen in und über die Region Braşov hinaus. Die Idee hinter den lokalen gastronomischen Einrichtungen ist es, Besucher/innen und Ein-

heimischen regionale Speisen anzubieten, die nach landestypischen Rezepten zubereitet und direkt an bis zu zwölf Gäste serviert werden. Die verwendeten Zutaten stammen überwiegend aus eigener landwirtschaftlicher Produktion oder von lokalen Erzeuger/innen, was den Gästen ein authentisches und frisches kulinarisches Erlebnis bietet. Oftmals in Form von kleinen Bauernhöfen, familiengeführten Restaurants, Fischereien oder Weingütern, sind die gastronomischen Orte Teil von „Food Trails“, die Touristen zu traditionellen ländlichen Erzeugern und den umliegenden Gebieten führen. Durch diese „Food Trails“ wird nicht nur das gastronomische Erbe der Region gefördert, sondern auch ein nachhaltiger Tourismus entwickelt, der lokale Produzent/innen direkt unterstützt und das Bewusstsein für regionale Produkte erhöht. Der kontinuierliche und konsequente Aufbau von Beziehungen zu lokalen Erzeuger/innen und die Einbindung in die Gastronomie schaffen ein unterstützendes Netzwerk, das die lokale Gemeinschaft stärkt. Diese Beziehungen sind entscheidend, um Vertrauen aufzubauen und eine dauerhafte Zusammenarbeit zu gewährleisten.

Zudem hat die Stadt Braşov in Zusammenarbeit mit dem lokalen Restaurantverband traditionelle Praktiken und Gerichte unterstützt, etwa durch die Förderung des traditionellen Desserts „işler“ (eine gefüllte Doppelkeks-Süßspeise). Traditionelle Rezepte wie işler tragen dazu bei, dass kulturelle Besonderheiten nicht verloren gehen und auch für zukünftige Generationen erhalten bleiben. Darüber hinaus wurden lokale Köche einbezogen, um Kriterien für regionale Menüs zu entwickeln und die Verwendung lokaler Produkte in der Gastronomie zu steigern. Diese Initiativen bewahren nicht nur kulturelle Traditionen und machen sie einem breiteren Publikum zugänglich, sondern fördern auch den Erhalt der kulinarischen Vielfalt der Region und einen nachhaltigen Umgang mit Ressourcen.

Durch diesen ortsgebundenen Ansatz zur Umgestaltung des Ernährungssystems in Braşov wird deutlich, wie wichtig es ist, lokale Potenziale zu nutzen und gleichzeitig kulturelle und wirtschaftliche Aspekte zu berücksichtigen. Dies führt zu einem nachhaltigen und authentischen Erlebnis für sowohl Einheimische als auch Besucher/innen und trägt zur langfristigen Stabilität und Vitalität der Region bei.

Vernetzung über lokale Grenzen hinaus

Die Aktivitäten in Braşov beschränken sich nicht nur auf ortsgebundene Maßnahmen, sondern umfassen die Integration von Akteur/innen und Strategien auf mehreren Ebenen – von der lokalen bis hin zur nationalen Ebene. Dieses Vorgehen ermöglicht es, lokale Initiativen weiter auszubauen und ihre Wirkung über die regionalen Grenzen hinaus zu verstärken. Durch strategische Partnerschaften mit dem Bezirksrat konnte das Konzept der lokalen Gastronomieorte weiterentwickelt und als touristische Attraktionen über die Region hinaus etabliert werden. Ein wichtiger Bestandteil dieses Mehrebenen-Ansatzes waren Workshops, die Behörden, NGOs und Tourismus-

anbieter zusammenbrachten, um das Potenzial der gastronomischen Orte zu erfassen. In den Workshops wurden zentrale Themen wie Hygienevorschriften, Tourismusförderung und Zertifizierungsprozesse eingehend diskutiert. Dieser intensive Austausch sorgte nicht nur für ein besseres Verständnis und die Einhaltung von Richtlinien, sondern half auch dabei, regionale Standards zu etablieren, die den Anforderungen sowohl des Tourismus- als auch des Gastronomiemarktes gerecht werden. Gleichzeitig wurde durch die Workshops ein Raum geschaffen, in dem lokale Akteur/innen und Behörden gemeinsam an der Verbesserung und Professionalisierung der gastronomischen Einrichtungen arbeiten konnten.

Der Mehrwert des Ansatzes zeigt sich auch in der Zusammenarbeit mit benachbarten Regionen und nationalen Behörden. Diese Vernetzung ermöglichte es, die in Braşov entwickelten Initiativen auf andere Gebiete auszuweiten und damit eine breitere Wirkung zu erzielen. Dieser Mehrebenen-Ansatz gewährleistet, dass die Bemühungen in Braşov nicht isoliert bleiben, sondern in einen dynamischen Austausch mit anderen Regionen eingebunden sind. Auf diese Weise können erfolgreiche Konzepte, wie die lokalen Gastronomieorte, und bewährte Verfahren über die regionalen Grenzen hinaus verbreitet und weiterentwickelt werden. Die Zusammenarbeit zwischen Braşov und angrenzenden Gebieten führte zur Gründung von mittlerweile über 1.000 lokalen gastronomischen Einrichtungen in ganz Rumänien.

Synergien für ein besseres Ernährungssystem

Diese „Governance-Leuchttürme“ verdeutlichen eindrucksvoll, wie verschiedene Governance-Prinzipien in Kombination genutzt werden können, um die komplexen Herausforderungen im Ernährungssystem zu bewältigen. Das Beispiel von Avignon zeigt, wie systemische und sektorübergreifende Ansätze ineinandergreifen. Durch die Integration dieser Konzepte konnte die Stadt nicht nur die Qualität der öffentlichen Mahlzeiten verbessern, sondern auch Nachhaltigkeitsaspekte wie die Reduzierung von Lebensmittelabfällen und die Förderung regionaler Lieferketten verankern. Der ganzheitliche systemische Ansatz ermöglichte es, unterschiedliche Aspekte wie Gesundheit, Regionalität und Ressourcenmanagement in einem umfassenden Rahmen zu verbinden. Die Lebensmittelpunkte in Berlin demonstrieren, wie die Prinzipien der Bürgerorientierung und der Multi-Akteursansatz gemeinsam zur Transformation des Ernährungssystems beitragen können. Bürger/innen werden aktiv eingebunden, sodass sie nicht nur Konsument/innen sind, sondern das System mitgestalten. Gleichzeitig arbeiten Landwirt/innen, NGOs, lokale Behörden und wissenschaftliche Akteur/innen zusammen, um nachhaltige Praktiken zu etablieren. Diese Kombination von Bottom-up-Initiativen und einer breiten Zusammenarbeit ermöglicht es, ein Ernährungssystem zu schaffen, das besser an die Bedürfnisse der lokalen Gemeinschaften angepasst und gleichzeitig ökologisch nachhaltiger und sozial gerechter ist.

Die Erfahrungen aus Braşov illustrieren, wie ortsbezogene und vernetzte Aktivitäten auf mehreren Ebenen helfen können, lokale Traditionen und Kulturen zu bewahren, während gleichzeitig die lokale Wirtschaft gestärkt wird. Durch die enge Zusammenarbeit mit regionalen und nationalen Akteur/innen sowie die Entwicklung touristischer Attraktionen rund um regionale Gastronomie konnte Braşov erfolgreich lokale gastronomische Einrichtungen etablieren und über die Region hinaus bekannt machen. Dieser Ansatz stärkt nicht nur die regionale Identität, sondern auch die wirtschaftliche Resilienz und Nachhaltigkeit.

Diese Beispiele bieten wertvolle Erkenntnisse für andere Stadtregionen, die ihr Ernährungssystem transformieren wollen. Es gibt jedoch keine universelle Lösung. Jede Stadtregion sollte ihre eigenen Herausforderungen und Potenziale analysieren, um maßgeschneiderte Strategien zu entwickeln. Dazu bieten sich einige Herangehensweisen an. Ein erster wichtiger Schritt ist die Entwicklung einer klaren Vision und langfristiger Ziele, zum Beispiel in Form von Ernährungsstrategien, die auf die spezifischen Bedingungen der Region zugeschnitten sind. Regelmäßige Evaluierungen des Ernährungssystems sind ebenfalls entscheidend, um Fortschritte zu messen und die Wirksamkeit von Maßnahmen zu überprüfen. Eine Foodshed-Analyse kann dabei helfen, den potenziellen Selbstversorgungsgrad der Region zu ermitteln und Optionen zur Anpassung aufzuzeigen (Vicente-Vicente et al. 2021; Walthall et al. 2022). Hier ist auch das Feedback der Bürger/innen, lokalen Erzeuger/innen und anderen relevanten Akteur/innen wichtig, um Stärken und Schwächen zu identifizieren und Maßnahmen zu legitimieren.

Ein weiterer entscheidender Faktor ist die Flexibilität. Städte müssen ihre Strategien regelmäßig überprüfen und an neue Gegebenheiten anpassen. Ereignisse wie die Covid-19-Pandemie oder geopolitische Krisen haben gezeigt, dass sich Bedingungen schnell ändern können. Deshalb sollten Stadtregionen in der Lage sein, kurz- oder mittelfristig auf neue Herausforderungen zu reagieren und langfristige Anpassungen vorzunehmen.

Die externen Wirkungskräfte zeigen aber auch, dass keine Stadtregion losgelöst vom Geflecht des global organisierten Ernährungssystems ist. Daher lohnt es sich, parallel Netzwerke und Partnerschaften mit lokalen Erzeuger/innen, NGOs, Bildungseinrichtungen und anderen relevanten Gruppen zu pflegen und auszubauen. Plattformen wie Ernährungsräte, die auf kommunaler oder regionaler Ebene arbeiten, können dabei unterstützen, die Ernährungspolitik und -praxis standortbezogen zu gestalten. Eine starke Zusammenarbeit fördert den Wissensaustausch, die Ressourcennutzung und Innovation, was alles entscheidende Faktoren für die Bewältigung der komplexen Herausforderungen der heutigen Zeit sind.

Durch die Kombination all dieser Ansätze können Städte nicht nur ihre bestehenden Ernährungsstrategien verbessern, sondern auch innovative Lösungen entwickeln, die den spezifischen Bedürfnissen ihrer Gemeinschaften gerecht werden.

Unabhängig von den spezifischen Herausforderungen und Zielen einer Stadtregion ist ein kooperativer und partizipativer Ansatz, der lokale und globale Entwicklungen berücksichtigt, von entscheidender Bedeutung für eine nachhaltige und gerechte Transformation des Ernährungssystems.

Literatur

- Avignon's story: Regional Lunch for all. <https://foodshift2030.eu/avignon-story-regional-lunch-for-all-lab>
- Barling, D./Lang, T./Caraher, M. (2002): Joined-up Food Policy? The Trials of Governance, Public Policy and the Food System. In: *Social Policy & Administration* 36/6: 556–574. DOI: 10.1111/1467-9515.t01-1-00304
- Booth, S./Pollard, C. M./Pulker, C. E. (2022): Citizen-Driven Food System Approaches in Cities. In: Galanakis, C. M. (Hrsg.): *Environment and Climate-smart Food Production*. 349–381. Heidelberg, Springer International Publishing. DOI: 10.1007/978-3-030-71571-7_11
- Berlin's story: Food Hub Lab. <https://foodshift2030.eu/berlin-story-food-hub-lab>
- Brasov Story: Interactive Food Lab. <https://foodshift2030.eu/brasov-story-interactive-food-lab>
- Coulson, H./Sonnino, R. (2019): Re-scaling the politics of food: Place-based urban food governance in the UK. In: *Geoforum* 98: 170–179. DOI: 10.1016/j.geoforum.2018.11.010
- Dentoni, D./Bitzer, V./Schouten, G. (2018): Harnessing Wicked Problems in Multi-stakeholder Partnerships. In: *Journal of Business Ethics* 150/2: 333–356. DOI: 10.1007/s10551-018-3858-6
- Dentoni, D./Cucchi, C./Roglic, M./Lubberink, R./Bender-Salazar, R./Manyise, T. (2022): Systems Thinking, Mapping and Change in Food and Agriculture. In: *Bio-Based and Applied Economics* 11/4: 277–301. DOI: 10.36253/bae-13930
- Innovation report & food ecosystem roadmap and governance lighthouse report, Avignon. www.foodshifttoolkit.eu/city-stories/avignons-story#h.zdbkfz6yorkc
- Innovation report & food ecosystem roadmap and governance lighthouse report, Berlin. www.foodshifttoolkit.eu/city-stories/berlins-story#h.jkniswb4cz4
- Innovation report & food ecosystem roadmap and governance lighthouse report. www.foodshifttoolkit.eu/city-stories/brasovs-story#h.ytzq427pri00
- Klebl, F./Walthall, B./Vicente-Vicente, J. L. (2022): Planning for sustainable food communities: An optimal spatial allocation study of food hubs considering the 15-min city concept – The case of LebensMittelPunkte in Berlin. In: *Frontiers in Sustainable Food Systems* 6. DOI: 10.3389/fsufs.2022.913412
- Thorpe, J./Sprenger, T./Guijt, J./Stibbe, D. (2022): Are multi-stakeholder platforms effective approaches to agri-food sustainability? Towards better assessment. In: *International Journal of Agricultural Sustainability* 20/2: 168–183. DOI: 10.1080/14735903.2021.1921485
- Vicente-Vicente, J. L. et al. (2021): Exploring alternative pathways toward more sustainable regional food systems by foodshed assessment – City region examples from Vienna and Bristol. In: *Environmental Science & Policy* 124: 401–412. DOI: 10.1016/j.envsci.2021.07.013
- Walthall, B./Haarhoff, L./Vicente-Vicente, J. (2022): Ergebnisbericht zum Workshop Perspektiven für ein regionales Ernährungssystem. DOI: 10.5281/zenodo.7271504

AUTORIN + KONTAKT

Beatrice Walthall ist wissenschaftliche Mitarbeiterin am ZALF und arbeitet zum Themenschwerpunkt Stadtregionale Governance von Ernährungssystemen.

Leibniz-Zentrum für Agrarlandschaftsforschung (ZALF) e. V., Eberswalder Str. 84, 15374 Müncheberg.
E-Mail: beatrice.walthall@zalf.de

