Dokumentation: Transformation durch Kooperation VI

Just Transitions – Leave noone behind: Wege zu vielfältigen, fairen und nachhaltigen Lebensmittelsystemen

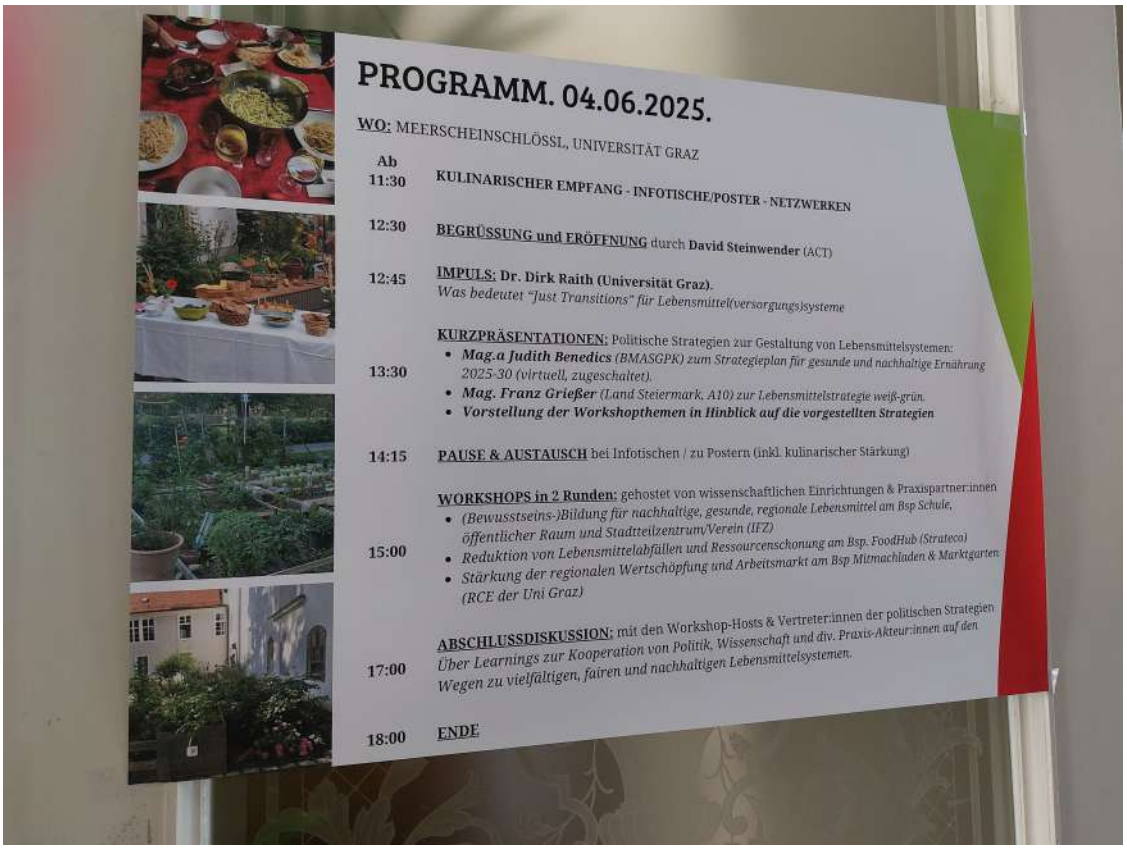
Zum Inhalt des Dokumentens

Einleitung.....2
Kulinarischer Empfang.....3
Just Transitions – Leave no one behind: Beweggründe der Konferenz.....4
Einstieg.....5
Impulsreferat: Was bedeutet „Just Transitions“ für Lebensmittel(versorgungs)systeme.....6
Der Strategieplan für gesunde und nachhaltige Ernährung 2025–30.....8
Lebensmittelstrategie weiß-grün.....9
Workshop 1: (Bewusstseins-)Bildung für nachhaltige, gesunde, regionale Lebensmittel.....12
Workshop 2: ToNoWaste - Open Learning Lab zur Reduktion von Lebensmittelabfällen und Ressourcenschonung am Beispiel eines Food Hubs.....15
Workshop 3: Regionale Wertschöpfung und Arbeitsmarkt am Beispiel Mitmachgeschäfte.....17
Gesamtfazit.....20
Ausblick.....20
Zukunft.....20
Anhang 1: Detailergebnisse des Workshop 2 – Stichwörter des Nachhaltigen Businessmodell-Canvas für den Food Hub Graz.....21

Einleitung

Am 4. Juni 2025 fand im Meerscheinschlössl der Universität Graz die sechste Ausgabe der Reihe „Transformation durch Kooperation“ (TDK 6) statt. Die Konferenz stand unter dem Leitthema „Just Transition – Leave no one behind“ und widmete sich der Frage, wie gerechte Transformationen im Kontext von Lebensmittelsystemen gestaltet werden können. Veranstaltet wurde die Konferenz vom Verein ACT (act in commons | act in transition) in Kooperation mit wissenschaftlichen Einrichtungen aus Graz (IFZ, RCE, Strateco, Sustainability4U sowie zwei Lehrveranstaltungen aus den Umweltsystemwissenschaften und Global Studies der Uni Graz). Sozialwirtschaftliche Organisationen, Unternehmer:innen aus dem Lebensmittelsektor, zivilgesellschaftlichen Initiativen sowie Vertreter:innen aus Politik und Verwaltung steuerten Programmbeiträge bei. Die TDK6 bot wieder eine wichtige Plattform für Austausch und Vernetzung im Raum Graz und der Steiermark, mit Fokus auf nachhaltige und sozial gerechte Lebensmittelversorgung.

Im Zentrum der Veranstaltung standen politische Steuerungsansätze, wissenschaftliche Perspektiven und zivilgesellschaftliche Innovationen, die gemeinsam zu einer fairen Transformation des Lebensmittelsystems beitragen sollen. Durch Impulse, Diskussionen, Infotische und interaktive Workshops wurde eine vielfältige Auseinandersetzung mit gegenwärtigen Herausforderungen und Lösungsansätzen ermöglicht.

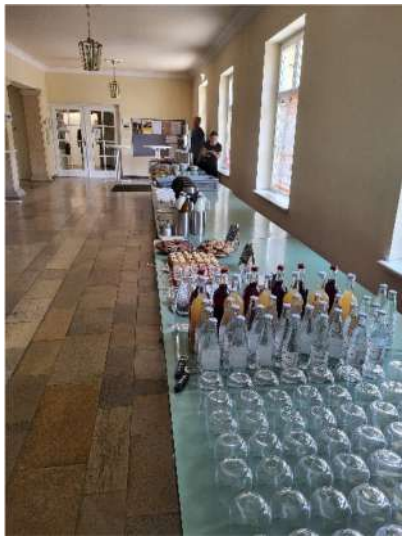


Kulinarischer Empfang

Der offizielle Auftakt der Veranstaltung begann um 11:30 Uhr mit einem kulinarischen Empfang. Regionale, saisonale und vegetarische Köstlichkeiten vom Grazer Vorzeigeunternehmen *Das Liebig* luden zum informellen Einstieg und Netzwerken ein.

Gleichzeitig wurden an Infotischen und im Rahmen einer Postergalerie aktuelle Projekte, Initiativen und Forschungsvorhaben im Bereich nachhaltiger Lebensmittelversorgung vorgestellt. Die Teilnehmer:innen konnten sich mit Vertreter:innen von Initiativen aus den Bereichen Urban Gardening/Schulgarten, solidarische Landwirtschaft, Bildungsarbeit, neue Formen des Wohnens und Arbeitens und zu aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen austauschen. Das offene Setting förderte erste Gespräche und die Entwicklung neuer Kooperationen. Vertreten waren:

- Zentrum für nachhaltige Gesellschaftstransformation (RCE) der Universität Graz: EU-Horizon Europe Forschungsprojekt: FEAST.
- Interdisziplinäres Forschungszentrum für Technik, Arbeit und Kultur (IFZ): EU-Horizon Europe Forschungsprojekt: PLANET4B, bzw. Fallstudie „(Bio-)Diverse Essbare Stadt Graz.
- STRATECO: EU-Horizon Europe Forschungsprojekt: ToNoWaste
- Forum Urbanes Gärtnern: PLANET4B, Schulgart'ln, und andere
- Acker Österreich: Schulgärten
- Cambium Fehring: u.a. Marktgarten zur Versorgung des Gemeinschaftsprojekts
- Kooperatives Wohnen Volkersdorf (KooWo): u.a. Garten zur Versorgung des Gemeinschaftswohnprojekts
- Klimabündnis Steiermark: u.a. Klimaberatungen auch zur Ernährung
- Sustaianbility4U: Posterausstellung Klimakrise: Jetzt handeln wir!
- Posterausstellung der Ergebnisse der Lehrveranstaltungen: IP Let's create biodiverse edible cities: Von der Graswurzelbewegung zur Strategie einer Stadt (Umweltsystemwissenschaften) und Interdisziplinäres Praktikum (Escape!) (Global Studies)



Just Transitions – Leave no one behind: Beweggründe der Konferenz

Nachhaltige Lebensweisen sprechen nicht alle Bevölkerungsgruppen gleichermaßen an. Sie werden entweder als elitär betrachtet („das ist nichts für mich"), sind für viele Menschen nicht greifbar (nicht in Alltagshandlungen übersetzbar) oder leistbar. Es gibt auch ideologisch-bedingte Ablehnung, sich beispielsweise nichts vorschreiben lassen zu wollen. Der wissenschaftliche Konsens, z. B. im Zusammenhang mit der Klimakrise, fordert ein rasches Handeln (z. B. IPCC[1], CCCA[2]) und eine sozial-ökologische Transformation der Gesellschaft.[3] Darüber hinaus sind die volkswirtschaftlichen und individuellen Kosten des Nichthandelns weitaus höher als Investitionen in den Klimaschutz.[4]

Des Weiteren sind Menschen, die weniger zum Klimawandel beitragen, häufig stärker davon betroffen. So haben Menschen mit niedrigeren Einkommen einen geringeren CO_2-Fußabdruck, aber gleichzeitig spüren sie die Auswirkungen des Klimawandels stärker, z. B. Hitze im Sommer in sanierungsbedürftigen Wohnungen, insbesondere ältere Personen.[6] Notwendige Anpassungen in unserer Lebens- und Wirtschaftsweise sind mit Investitionen, z. B. in neue Energieträger, verbunden. Entsprechend gibt es sowohl auf der Verursacher*innen-Seite als auch auf der Betroffenen-Seite Potentiale.

Von politischen Strategien …

In den letzten Jahren wurden auf unterschiedlichen politischen Ebenen – von der EU bis hin zur Stadt Graz – zahlreiche Strategien zur Förderung eines nachhaltigen und gerechten Lebensmittelsystems entwickelt. Obwohl die Schwerpunkte variieren, verfolgen alle Ansätze das Ziel, ökologische und gesunde Ernährungsweisen zu stärken, den leistbaren Zugang zu Lebensmitteln zu sichern, faire Einkommen für Lebensmittelproduzent:innen zu gewährleisten, umweltfreundliche und an den Klimawandel angepasste Produktionsmethoden zu etablieren sowie die Resilienz gegenüber Krisen – von Extremwetterereignissen bis zu Pandemien – zu erhöhen. Zur Erreichung dieser Ziele setzen die Strategien unter anderem auf die Stärkung der regionalen Lebensmittelversorgung, die Verkürzung von Transportwegen, nachhaltige öffentliche Beschaffungsprozesse, umfassende Wissensvermittlung und den verstärkten Einsatz erneuerbarer Energien.

… über wissenschaftliche Erkenntnisse …

Verschiedene wissenschaftliche Disziplinen spielen eine zentrale Rolle bei der Weiterentwicklung nachhaltiger Lebensmittelsysteme. Unterschiedliche Forschungsansätze – von kritischen Analysen bis hin zur Entwicklung praxisorientierter Lösungen – tragen dazu bei, bestehende Schwachstellen zu identifizieren und innovative Konzepte zu entwickeln. Beispiele hierfür sind die Entwicklung neuer, nachhaltiger Produktionsmethoden, Reduktion der Lebensmittelverschwendung sowie die Erforschung von effizienten Vermarktungsstrategien. Auch die Analyse von Ernährungstrends und Konsumverhalten sowie die Förderung einer sozial gerechten und ökologisch verträglichen Lebensmittelversorgung sind wesentliche Bereiche der Forschung.

… und Grassroots Innovationen …

Viele Lösungen entstehen als direkte Antwort auf die vielfältigen Bedürfnisse unterschiedlichster Akteursgruppen: Die Schaffung besserer Absatzmärkte für Lebensmittelproduzent:innen, der wachsende Wunsch der Konsument:innen nach authentischen, fair gehandelten und ökologisch produzierten Lebensmitteln, sowie der Anspruch politischer Gruppen, Ungerechtigkeiten im

[1] https://www.ipcc.ch/2023/03/20/press-release-ar6-synthesis-report/

[2] https://ccca.ac.at/news/detail/neuer-ccca-vorstand-draengt-auf-rasches-handeln-covid-19-und-klimakrise-zusammen-denken-und-bewaeltigen

[3] Görg, C., Madner, V., Muhar, A., Novy, A., Posch, A., Steininger, K. W., & Aigner, E. (2023). *APCC Special Report: Strukturen für ein klimafreundliches Leben* (p. 715). Springer Nature.

[4] Kotz, M., Levermann, A., & Wenz, L. (2024). The economic commitment of climate change. *Nature*, *628*(8008), 551-557.

[5] folgt

[6] folgt

Lebensmittelsystem anzugehen. Diese Herausforderungen werden von zivilgesellschaftlichen Initiativen, jungen Entrepreneur:innen und sozialen Innovator:innen aufgegriffen, die in teils experimentellen und kreativen Settings innovative Ansätze entwickeln und erproben. Marktgärten, Gemeinschaftsgärten, solidarische Landwirtschaften, Food-Coops, neue Modelle für Greisler (Selbstbedienung, genossenschaftlich organisiert) oder Kistl-Systeme entstammen diesen Nischen.

… hin zur konkreten Umsetzung

Während Grassroots Innovationen das Lebensmittelsystem neu denken, bieten wissenschaftliche Erkenntnisse wertvolle Orientierung, und politische Strategien setzen klare Prioritäten und Ziele: Am Ende kommt es aber auf die praktische Umsetzung an. Genau darum geht es auf dieser Konferenz. Wir laden Sie ein, aktiv mitzuwirken und bestehende Projekte, die dem Motto „Von Politik, Strategie und Wissenschaft zur Praxis“ folgen, mitzugestalten – oder eigene Ideen für eine gerechte und nachhaltige Transformation in den folgenden Handlungsfeldern einzubringen:

1. (Bewusstseins-)Bildung für nachhaltige, gesunde, regionale Lebensmittel
2. Reduktion von Lebensmittelabfällen und Ressourcenschonung
3. Stärkung der regionalen Wertschöpfung und Arbeitsmarkt

Einstieg

Vor diesen Hintergrund erfolgte die Begrüßung durch **David Steinwender (ACT)**. Er verwies auf die Ziele der TDK-Reihe, die auf langfristige Dialogformate zwischen unterschiedlichen Akteursgruppen entlang der Schnittstelle Wissenschaft-Praxis-Politik setzt. Auf Steinwender folgte **Dr^{in} Ulrike Gelbmann (Institut für Umweltsystemwissenschaften, Studiengang: Global Studies)** als Gastgeberin der Veranstaltung von Seiten der Universität Graz. Sie betonte, in Anlehnung an die SDGs, die Wichtigkeit von Partnerschaft und Frieden im Zusammenhang mit Nachhaltigkeits- und Gerechtigkeitsfragen für die zukünftige Entwicklung.

Daraufhin begrüßte **Dr. Christian Kozina, Gemeinderat der Stadt Graz in Vertretung der Bürgermeisterin**, die Anwesenden. Er betonte die Bedeutung der Veranstaltung als Ort des kontinuierlichen Austauschs. In seinem Grußwort berichtete er von einem aktuellen Seminar zur Innenstadtentwicklung in Berlin, an dem er zuvor teilgenommen hatte, und zog Parallelen zur Dringlichkeit des Themas Lebensmittelversorgung. Besonders hervorgehoben wurde der parteiübergreifende Konsens in der Grazer Stadtpolitik zur Bedeutung nachhaltiger Ernährung. Kotzina verwies auf den Strategieentwicklungsprozess der Stadt Graz zu nachhaltigen Lebensmitteln und Landwirtschaft, der vor zwei Jahren angestoßen wurde und nun in der Finalisierung steht. Im Juli 2025 soll die neue Lebensmittelstrategie beschlossen und präsentiert werden. Er unterstrich, dass die Umsetzung der darin enthaltenen Maßnahmen entscheidend sei und trotz finanzieller Herausforderungen mit Nachdruck verfolgt werde.

Impulsreferat: Was bedeutet „Just Transitions“ für Lebensmittel(versorgungs)systeme

Dr. Dirk Raith, Wirtschaftssoziologe und Wirtschaftsethiker, widmet sich in seinem Vortrag der Frage, wie ein gerechter Übergang („Just Transition“) des Ernährungssystems angesichts der Klimakrise gelingen kann.

Ausgehend von seiner langjährigen Beschäftigung mit Themen wie Ernährungssouveränität, Food Justice, fairer Handel, Marktmacht und ungerechten Arbeitsverhältnissen im Ernährungssystem, zeichnet er ein umfassendes Bild der derzeitigen Problemlage und möglicher Lösungsansätze.

Das Ernährungssystem ist laut Raith doppelt vom Klimawandel betroffen: Einerseits zählt es mit bis zu 30 % der globalen Treibhausgasemissionen zu den Hauptverursachern, andererseits leidet es besonders unter den Folgen der Klimakrise – etwa durch Extremwetter, Ernteausfälle und Schädlingsbefall. Gleichzeitig sind die sozialen Ungleichheiten entlang der Lebensmittelkette erheblich: Viele Menschen haben keinen fairen oder leistbaren Zugang zu gesunder Ernährung, Produzent:innen kämpfen mit niedrigen Preisen und unsicheren Einkommen, während große Agrar- und Lebensmittelkonzerne von Machtkonzentration profitieren. Arbeitsverhältnisse – insbesondere für Saisonkräfte – sind oft prekär, und der Zugang zu Land ist zunehmend ungleich verteilt. Die Zahl der Bauernhöfe sinkt seit Jahrzehnten, während große Betriebe wachsen und mehr Förderung erhalten.

Vor diesem Hintergrund fordert Raith ein grundlegendes Umdenken: Nicht einzelne Probleme sollen isoliert gelöst, sondern das Ernährungssystem als Ganzes transformiert werden. Eine solche Transformation müsse ökologisch nachhaltig, klimaresilient und vor allem sozial gerecht sein. Der Begriff „Just Transition“ bezeichnet dabei diesen systemischen Wandel, der nicht nur technologische Umstellungen, sondern auch soziale und politische Veränderungen mitdenkt. Dabei ist Gerechtigkeit kein einheitlicher Begriff, sondern hängt von Perspektiven und Interessen ab – zwischen bedürfnisorientierter Umverteilung und leistungsorientiertem Marktdenken tun sich Spannungsfelder auf, die aktiv ausgehandelt werden müssen.

Auf ökologischer Ebene empfiehlt Raith unter anderem eine drastische Reduktion des Fleischkonsums, eine stärkere pflanzenbasierte Ernährung, Regionalisierung und Saisonalität, Eindämmung der Lebensmittelverschwendung sowie die Förderung regenerativer landwirtschaftlicher Methoden wie

Humusaufbau oder Agroforstwirtschaft. All diese Maßnahmen hätten nicht nur klimapolitische, sondern auch tiefgreifende soziale und ökonomische Auswirkungen – etwa auf Preise, Einkommen und Arbeitsplätze.

Einen besonderen Fokus legt Raith auf ein kürzlich verabschiedetes Positionspapier des Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschusses (EWSA), das – bemerkenswerterweise einstimmig – eine „Just Food System Transition" fordert. Dieses EU-Gremium, in dem Arbeitgeber:innen, Arbeitnehmer:innen und die Zivilgesellschaft vertreten sind, fordert unter anderem existenzsichernde Löhne für Landwirt:innen und Beschäftigte, eine gerechte Vergütung entlang der gesamten Wertschöpfungskette, bessere Arbeitsbedingungen für Saisonarbeiter:innen, den Zugang zu Land für kleine und neue Betriebe sowie die Eindämmung von Marktmacht und Spekulation. Auch die Förderung direkter Marktbeziehungen, der Aufbau frei zugänglicher Wissensnetze, eine ambitionierte öffentliche Beschaffungspolitik (z. B. kostenlose, gesunde Schulverpflegung) und ein Übergangsfonds zur Finanzierung dieser Transformation werden vorgeschlagen. Die Kosten sollen dabei vorrangig von jenen getragen werden, die bisher vom bestehenden System profitiert haben.

Neben all diesen strukturellen und politischen Maßnahmen betont Raith die Notwendigkeit eines kulturellen Wandels: Es brauche eine neue gesellschaftliche Erzählung über Ernährung, die tiefer reicht als Bewusstseinskampagnen oder Labeling. Bildungseinrichtungen sollen grundlegende Werte und neues Wissen zu Ernährung, Natur und Gerechtigkeit vermitteln. Nur so könne die Akzeptanz für tiefgreifende Veränderungen gefördert werden.

Am Ende seines Vortrags zieht Raith ein gemischtes Fazit: Während es auf EU-Ebene bereits beachtliche inhaltliche Fortschritte und Bekenntnisse zu Klimaschutz und sozialer Gerechtigkeit gibt, bleibt die reale politische Umsetzung bislang hinter den Erwartungen zurück. Dennoch sieht er in dieser werte- und regelbasierten Politik einen wichtigen Gegenpol zur derzeit dominierenden geopolitischen Logik von Macht und Chaos. Der gerechte Umbau des Ernährungssystems sei letztlich nicht nur möglich, sondern notwendig – und der einzig gangbare Weg, um die großen ökologischen und sozialen Herausforderungen unserer Zeit zu bewältigen.

Im Anschluss an den Vortrag gab es eine kurze Fragerunde, in der unter anderem kritisch angemerkt wurde, dass die Verwendung des Begriffs „Lebensmittelkette" anstelle eines „Kreislaufs" problematisch sei – gerade im Hinblick auf die von der EU propagierte Kreislaufwirtschaft. Dirk Raith entgegnete, dass der Begriff der Kette vor allem der Anschaulichkeit diene, aber durchaus anerkannt werde, dass es sich um komplexe, ineinandergreifende Stoffflüsse handle, die auch kreislauforientiert gedacht werden könnten – etwa im Hinblick auf Energie oder Düngemittel. Die Debatte verdeutlichte, dass viele der Herausforderungen im Ernährungssystem nicht nur technische, sondern auch politische und strukturelle Fragen berühren, insbesondere mit Blick auf die Einflussnahme mächtiger wirtschaftlicher Akteure.

Der Strategieplan für gesunde und nachhaltige Ernährung 2025–30

Mag[a] Judith Benedics (BMASGPK) war virtuell zugeschaltet und stellte den „Strategieplan für gesunde und nachhaltige Ernährung 2025–30“ vor. Es handelt es um den ersten umfassenden Strategieplan des Ministeriums für eine gesunde und nachhaltige Ernährung in Österreich, der aus dem Gesundheitsziel 7 hervorgegangen ist. Das Ziel dieses Plans ist es, Gesundheit, Soziales, Umwelt und Wirtschaft im Ernährungssystem sektorenübergreifend miteinander zu verknüpfen. Angesichts der ökologischen und gesundheitlichen Belastungen durch das Ernährungssystem – etwa hoher Energieverbrauch, Treibhausgasemissionen, Fehlernährung und soziale Ungleichheiten – sei ein integrierter Transformationsansatz notwendig.

Der Strategieplan basiert auf drei Wirkungszielen:

1. Rahmenbedingungen schaffen: Politische, rechtliche und wirtschaftliche Rahmenbedingungen sollen so gestaltet werden, dass sie gesunde und nachhaltige Ernährung für alle ermöglichen. Dazu zählen etwa nationale Aktionspläne, Strategien und Plattformen wie das Forum „Österreich isst regional“.

2. Vielfältiges und leistbares Angebot sicherstellen: Besonders im Fokus steht die Qualität der Gemeinschaftsverpflegung (z. B. in Schulen, Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen). Es gibt Qualitätsstandards, Leitlinien und Checklisten für verschiedene Settings, die laufend überarbeitet und durch Beratung sowie Tools wie Evaluierungsinstrumente unterstützt werden.

3. Ernährungsumfeld gestalten & Ernährungskompetenz fördern: Ziel ist es, durch Verbraucher:innenbildung, zielgruppenspezifische Informationen und Empfehlungen die Kompetenz zur gesunden Ernährung zu stärken. Ein zentrales Instrument dabei ist der neu entwickelte „Gesunde und nachhaltige Teller“, der konkrete Portionsempfehlungen (z. B. max. 1 Portion Fleisch/Fisch pro Woche) visuell und alltagstauglich aufbereitet. Für vegetarische und vegane Ernährung gibt es zusätzliche Materialien und FAQs.

Die Koordination des Strategieplans erfolgt in enger Zusammenarbeit mit der Nationalen Ernährungskommission, einer Multistakeholder-Plattform, sowie über spezielle Arbeitsgruppen (z. B. zu Schulverpflegung, Pflegeheimen, Kommunikation). Die Maßnahmen werden jährlich evaluiert, weiterentwickelt und mit bestehenden Strategien (z. B. Kinder- und Jugendgesundheit) verknüpft.

Ein wichtiger konkreter Vorschlag ist die kostenlose Schulmahlzeit, die aus Sicht des Ministeriums eine sozialpolitisch, gesundheitspolitisch und gleichstellungspolitisch zentrale Maßnahme darstellt. Sie könne Kinderarmut mildern, Frauen entlasten und einen ernährungsbezogenen Zugang für alle Kinder gewährleisten.

In der anschließenden Diskussion wurden Fragen zur Leistbarkeit gesunder Ernährung – insbesondere für armutsbetroffene Familien – sowie zur Lebensmittelverschwendung in Schulen angesprochen. Benedikt betonte, dass es noch keine vollständigen Lösungen gibt, aber die kostenlose Schulverpflegung ein erster zentraler Hebel sei. Zudem arbeite man daran, über die Gemeinschaftsverpflegung auch Erwachsene stärker zu erreichen, etwa durch Ausschreibungen, Standards und praxisnahe Rezepte. Auch eine neue zentrale Website mit Umsetzungshilfen und Rezepten ist in Vorbereitung.

Quelle bzw. Link zum Dokument: Land Steiermark

Quelle bzw. Link zum Dokument: BMASGPK

Lebensmittelstrategie weiß-grün

Mag. Franz Grießer (Land Steiermark, A10) gab in seinem Vortrag einen umfassenden Einblick in die agrar- und ernährungspolitischen Herausforderungen sowie in die strategischen Entwicklungen der Steiermark. Dabei wurde deutlich, dass sich die Landespolitik mitten in einem anspruchsvollen Umstellungsprozess befindet – getrieben durch den Klimawandel, Biodiversitätsverlust, soziale Ungleichheit und internationale Ernährungssicherheitsfragen. Besonders im Kontext des kommenden Landesbudgets 2026 sei die Frage, wie zielgenau öffentliche Mittel eingesetzt werden können, von zentraler Bedeutung.

Grieser leitet eine der größten Abteilungen des Landes Steiermark, die nicht nur klassische Verwaltungstätigkeiten umfasst, sondern auch über eigene Versuchsbetriebe, Labore, landwirtschaftliche Schulen und ein breites Versuchs- und Ausbildungsnetzwerk verfügt. Dieses Netzwerk reicht von spezialisierten Tomatensorten über ein umfangreiches Obst-Genreservat bis hin zu eigenen Forstbetrieben, einer chemischen Bodenschutzstation und modernen Fischzuchtanlagen. Die Steiermark sei damit nicht nur ein Verwaltungsapparat, sondern ein aktiver Player in Forschung, Entwicklung und Bildung im Agrarsektor.

Besonders zentral ist für Grieser die Herausforderung, wie eine Transformation des Ernährungssystems in der Praxis gelingt. Dabei seien landwirtschaftliche Betriebe in besonderem Maße von der Klimakrise betroffen. Spätfröste, Extremwetter und Trockenperioden gefährden ganze Produktionszweige – so wurde etwa die steirische Kirschenproduktion aufgrund steigender Produktionskosten und Risiken bereits aufgegeben. Gleichzeitig sind Betriebe massiv unter Druck: Von der gesamten Wertschöpfung in der Lebensmittelkette bleiben durchschnittlich nur vier Prozent beim landwirtschaftlichen Betrieb. Die verbleibenden 96 % verteilen sich auf Verarbeitung, Handel und Logistik. Die Zahl der Betriebe sinkt kontinuierlich – in Europa schließen jeden Tag rund 800 Betriebe.

Vor diesem Hintergrund hat die Steiermark eine eigene Lebensmittelstrategie entwickelt. Diese ging aus einem breit angelegten Dialogprozess mit zahlreichen Akteur:innen hervor – von Landwirt:innen über Verarbeiter:innen und Handel bis hin zur Zivilgesellschaft. Die Strategie umfasst Themen wie Versorgungssicherheit, faire Preise, Regionalität, Nachhaltigkeit, Tierwohl, Digitalisierung und

Bildungsarbeit. Ziel sei es, ein gerechtes, gesundes und nachhaltiges Lebensmittelsystem zu schaffen, das sowohl Produzent:innen stärkt als auch Konsument:innen einen leistbaren Zugang zu hochwertigen Lebensmitteln ermöglicht.

Im Bereich der Technologisierung ist die steirische Landwirtschaft bereits weit fortgeschritten. Melkroboter, Cow-Tracking, Sensortechnologie und satellitengestützte Steuerungssysteme gehören vielerorts zum Standard. Gleichzeitig betont Grieser die Risiken: Die Frage, wem landwirtschaftliche Daten gehören und wie sie genutzt werden, sei politisch brisant. Man dürfe diese sensiblen Daten nicht unkontrolliert der Privatwirtschaft überlassen. Auch neue Züchtungstechnologien wie NGTs (Neue Gentechnische Verfahren) werden in der Forschung berücksichtigt – insbesondere mit Blick auf klimaangepasste Sorten. Hier gebe es politische Entscheidungsbedarfe, wie weit diese Technologien künftig eingesetzt werden sollen.

Ein weiteres großes Thema war die Lebensmittelverschwendung. In der Steiermark werden jährlich rund 1,2 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen, rund 60 % davon im privaten Haushalt. Noch gravierender sei, dass viele Produkte gar nicht erst geerntet werden, weil sie nicht der optischen Norm entsprechen. Grieser plädierte für mehr Bewusstseinsbildung, bessere Verarbeitung der „B-Ware“ und ein Aufbrechen der gängigen Ästhetikstandards im Handel. Ansätze wie die Veredelung von Äpfeln zu Quetschies oder die Förderung regionaler Snacks seien hier erste Schritte.

Auch die internationale Verantwortung Europas wurde thematisiert. Grieser betonte, dass Europa mit seinen Exporten eine zentrale Rolle in der globalen Ernährung spielt. Gleichzeitig nehmen infolge des Klimawandels die landwirtschaftlichen Erträge in Europa ab – insbesondere in Alpenregionen. In anderen Teilen der Welt, etwa östlich des Urals, wird die Produktivität hingegen zunehmen. Ein wachsendes Thema ist die Eiweißversorgung. Europa will sich unabhängiger von Importsoja machen, wobei die Steiermark durch ihre Beteiligung an der Donau-Soja-Initiative eine wichtige Rolle spielt. Im Kontext zunehmender Weltbevölkerung – insbesondere durch das starke Bevökerungswachstum in Afrika – sei die Versorgung mit Eiweiß (pflanzlich und tierisch) eine der zentralen globalen Herausforderungen. In den Schwellenländern würden sich Ernährungsgewohnheiten zunehmend in Richtung tierischer Produkte verändern, was den globalen Druck auf Wasser, Boden und Futterflächen weiter verstärke. Laut Grieser müssen wir die Lebensmittelproduktion bis 2050 weltweit um 60–70 % steigern – bei gleichzeitiger Reduktion der Umweltauswirkungen. Das sei nur mit technologischen Innovationen, Effizienzsteigerungen und resilienten Systemen zu schaffen. In diesem Zusammenhang sprach Gießer auch das Spannungsfeld zwischen pflanzlicher und tierischer Ernährung an: Er plädierte für weniger, aber hochwertiges Fleisch mit Fokus auf Tierwohl.

Trotz vieler Initiativen und Projekte gebe es auch Grenzen: Die steirische Fischzuchtanlage etwa wurde eingestellt, weil sich die Produktion qualitativ hochwertiger Bio-Fische wirtschaftlich nicht tragen ließ – selbst nicht in der Spitzengastronomie.

Einen besonderen Hebel sieht er in der Gemeinschaftsverpflegung. In Österreich werden täglich rund 2,3 Millionen Mahlzeiten in Großküchen nachgefragt. Dort müsse angesetzt werden, um gesunde und nachhaltige Ernährung in die Breite zu bringen – sei es in Schulen, Betrieben, Krankenhäusern oder Seniorenheimen. In landeseigenen Einrichtungen setzt die Steiermark bereits heute auf regionale Beschaffung, hohen Bio-Anteil und transparente Herkunftskennzeichnung. Versorgungsnetzwerke wie das Bäuerliches Versorgungsnetzwerk (BVN, Genossenschaft) sollen zusätzlich die direkte Verbindung zwischen Produzent:innen und Konsument:innen stärken.

Griesers abschließender Appell lautete: „Ein gutes Leben für alle beginnt bei einem fairen, gesunden, nachhaltigen Essen – das wächst vor unserer Haustür.“

Nach einer stärkenden Pause ging es Nachmittags mit dem Workshop Programm weiter, bei dem die Teilnehmenden sich in zwei Runden mit den drei Themen beschäftigen konnten.

Bodenschutz

Bodenschutz

Workshop 1: (Bewusstseins-)Bildung für nachhaltige, gesunde, regionale Lebensmittel

Hosts: Sandra Karner, Melanie Troppe (IFZ: Tisch 1), David Grabner, Silvia Grabner (NaturErlebnisPark: Tisch 2), Andrea Frantz-Pittner, Nora Luschin Ebengreuth (PH Steiermark: Tisch 3)
Initiativen: Andreas Motschiunig (Forum Urbanes Gärtnern); Daniel Klas (Acker Österreich)

Im Rahmen eines Workshops wurden in drei Arbeitsgruppen konkrete Ansätze diskutiert, wie Bildung zu nachhaltiger, gesunder und regionaler Ernährung im urbanen Raum in unterschiedlichen Settings gestärkt werden kann. Drei thematische Schwerpunkte bildeten die Grundlage:

- Tisch 1: Community Food Literacy
- Tisch 2: Der öffentliche Raum als Bildungsraum
- Tisch 3: Schulbildung und Schulgarten

Im Mittelpunkt des Workshops stand die Leitfrage: „Welche Maßnahmen helfen, Bewusstsein, Wissen und Fertigkeiten über nachhaltige, gesunde, regionale Lebensmittel zu erhöhen?“ Ziel war es, die Schaffung und Ausgestaltung von Lernorten im Stadtgebiet zu diskutieren sowie methodisch-didaktische Zugänge für verschiedene Zielgruppen zu reflektieren. Dabei ging es um die praktische Umsetzung, die zielgruppengerechte Ansprache, aber auch um eine bessere Vernetzung von Praxis und Wissenschaft. Besonders betont wurden Aspekte wie Zugänglichkeit, Beteiligung, Kontinuität und der langfristige Aufbau von Ernährungskompetenzen im Sinne nachhaltiger Lebensmittelsystems.

Community Food Literacy: Soziale Räume für gemeinsames Lernen

Im ersten Themenbereich, der Community Food Literacy, stand die soziale Dimension von Ernährungsbildung im Vordergrund. Der Fokus lag auf gemeinschaftlichen Lern- und Handlungsformen wie gemeinsamem Kochen, Gärtnern oder Erzählen. Diese Formate, so wurde betont, sind besonders effektiv, wenn sie kontinuierlich und ko-kreativ gestaltet werden. Wichtig ist dabei, dass die Projekte und Aktivitäten an bestehende Lebensrealitäten anknüpfen und Vertrautheit sowie aktive Mitgestaltung ermöglichen. Auch die Perspektive der landwirtschaftlichen Produktion wurde einbezogen: Durch die Integration kleinbäuerlicher Betriebe in Bildungsprojekte entstehen neue Synergien, zum Beispiel durch die ganzheitliche Verwertung von Lebensmitteln, und ein besseres wechselseitiges Verständnis von Bedürfnissen und Möglichkeiten in kurzkettigen Versorgungsstrukturen kann entwickelt werden.

Ziel ist es, einen spürbaren „Community Benefit“ zu schaffen, der für die Beteiligten einen echten Mehrwert darstellt und zur längerfristigen Teilnahme motiviert. Gleichzeitig wurde hervorgehoben, dass all diese Bemühungen nur dann Wirkung entfalten, wenn auch das Ernährungsumfeld eine Umsetzung der erlernten Kompetenzen im Alltag ermöglicht. Ein Beispiel für gelungene Umsetzung ist der Mittagstisch im Stadtteilzentrum Jakomini, der als interkultureller Lern- und Begegnungsort dient und Raum für soziale Teilhabe, Mitgestaltung und Vielfalt bietet. Bedauerlicherweise musste diese Aktivität aufgrund von Finanzkürzungen kürzlich eingestellt werden. Ähnliche Beispiele in der Grazer Stadtteilarbeit, die gerade vom IFZ untersucht werden, gibt es in den Stadtteilzentren Eggenlend, Triester und Lend.

Der öffentliche Raum als Bildungsraum: Bildung direkt vor der Haustür

Der zweite Thementisch widmete sich dem öffentlichen Raum als Bildungsraum. Hier wurde diskutiert, wie urbane Räume niederschwellig für Umwelt- und Ernährungsbildung genutzt werden können. Der öffentliche Raum ist durch seine unmittelbare Nähe, Offenheit und Zugänglichkeit besonders geeignet, um authentische Lernerfahrungen zu ermöglichen. Gleichzeitig bestehen Herausforderungen wie Haftungsfragen, Infrastrukturkosten und Personalbedarf.

Als mögliche Lösung wurden mobile Formate wie Bildungs-Food-Trucks, interaktive Info-Tafeln oder Apps genannt. Solche mobilen Bildungseinheiten können gezielt in Quartiere gebracht werden, wo der größte Bedarf besteht. Lernangebote im öffentlichen Raum sollten erfahrungsorientiert gestaltet sein, etwa durch Wildkräuter-Identifikation oder Biodiversitätserkundungen. Wichtig ist eine Mischung aus Information, Mitmachen und Erlebnis. Erfolgreiche Praxisbeispiele wie die Essbare Friedrichstadt oder die Aktivitäten des NaturErlebnisPark im Grazer Stadtpark (inkl. Stadtparkinfo) zeigen das Potenzial solcher Ansätze und die Bedeutung von niedrigschwelliger, inklusiver Gestaltung.

Ideen von Studierenden aus der Lehrveranstaltung IP Let's create biodiverse edible cities: Von der Graswurzelbewegung zur Strategie einer Stadt (am Institut für Umweltsystemwissenschaften, Uni Graz, betreut von David Steinwender, Sandra Karner und David Grabner) können hier nachgelesen werden: ….

Schule und Schulgarten: Ganzheitliche Lernorte schaffen

Am dritten Thementisch wurde die Rolle von Schulen und Schulgärten in der Ernährungsbildung thematisiert. Schulgärten bieten vielfältige Möglichkeiten für Primärerfahrungen und können motorische, sensorische und soziale Kompetenzen von Kindern fördern. Gleichzeitig bestehen viele Hürden: fehlendes Personal, Sicherheitsbedenken oder mangelndes Fachwissen erschweren die Umsetzung.

Ein Ansatz zur Lösung liegt in der Kooperation mit externen Partnern, wie etwa gemeinnützigen Bildungsanbietern, die beim Aufbau und bei der Betreuung von Gärten unterstützen. Schulgärten sollten nicht nur als Orte der Lebensmittelproduktion verstanden werden, sondern als ganzheitliche Lernorte, die fächerübergreifend genutzt werden können – sei es für Biologie, Mathematik, Kunst oder Sport. Besonders betont wurde auch die Bedeutung einer zielgruppenspezifischen fachdidaktischen Aufbereitung. Durch die Einbindung verschiedener Unterrichtsfächer wird der Garten zum integrativen Bestandteil des Schulalltags und fördert langfristig nachhaltige Denk- und Handlungsmuster.

Fazit: Drei Perspektiven, ein gemeinsames Ziel

Im Kontext nachhaltiger Lebensmittelsystems muss Ernährungsbildung als zentraler Bestandteil verstanden werden. Sie verknüpft ökologische, soziale und ökonomische Aspekte und trägt zur Entwicklung gerechter, resilienter Strukturen bei. Lernorte fördern nicht nur Wissen, sondern auch Handlungskompetenz, Teilhabe und Gerechtigkeit im Zugang zu gesunden Lebensmitteln. Ein vernetzter, gemeinschaftsgetragener Bildungsansatz kann so zum Motor einer umfassenden Ernährungswende werden, in der Bildung nicht nur vermittelt, sondern gemeinsam gestaltet und gelebt wird.

Alle drei Settings setzen auf niederschwellige, partizipative und erfahrungsbasierte Formate. Während im Community-Ansatz die sozialen Beziehungen und langfristigen Wirkungen im Zentrum stehen, bietet der öffentliche Raum flexible, mobile und leicht skalierbare Lösungen. Der schulische Zugang hingegen ist strukturell eingebettet und verknüpft mit formaler Bildung, steht jedoch vor größeren institutionellen Herausforderungen.

Ein integrativer Bildungsansatz sollte daher alle drei Ebenen einbinden: formale Bildung in Schulen, informelle Lernangebote im öffentlichen Raum sowie gemeinwesenorientierte Community-Projekte. Die Kombination dieser Zugänge ermöglicht es, möglichst viele Menschen in unterschiedlichen Lebenssituationen zu erreichen und sie für das Thema nachhaltige Ernährung zu sensibilisieren.

Workshop 2: ToNoWaste - Open Learning Lab zur Reduktion von Lebensmittelabfällen und Ressourcenschonung am Beispiel eines Food Hubs

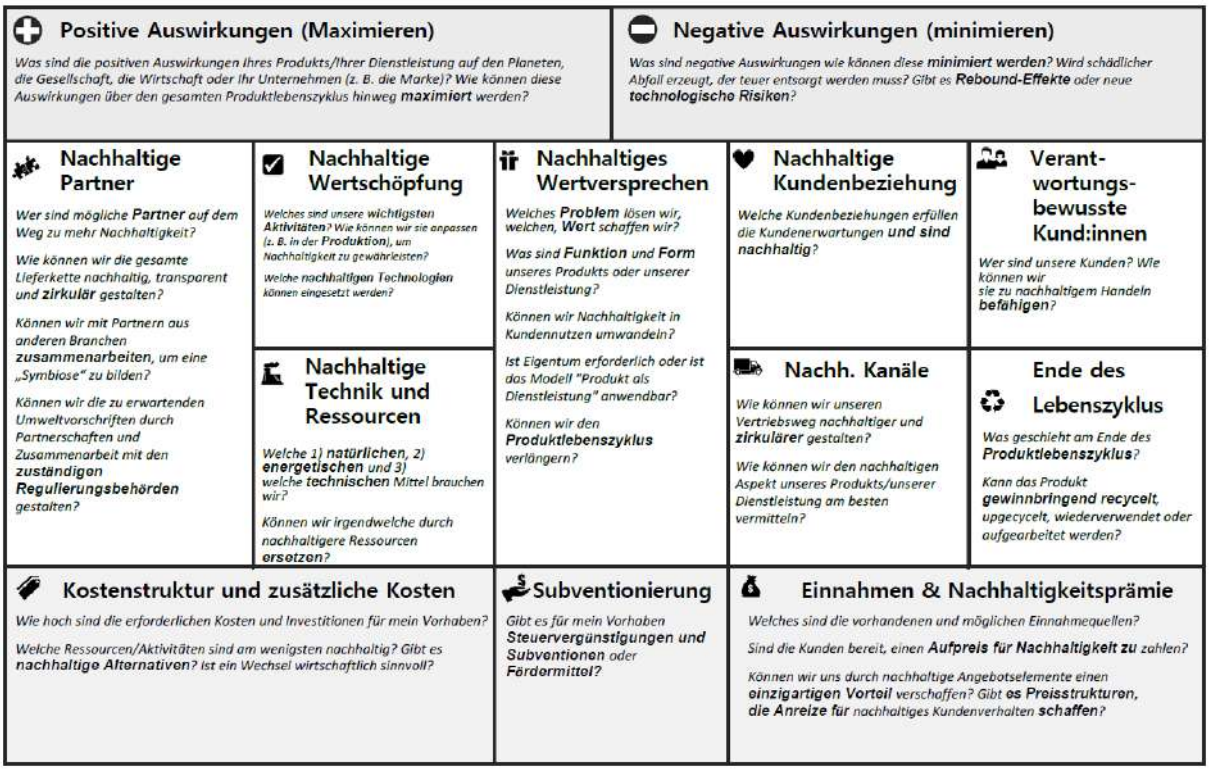
Hosts: René Kollmann, Michael Eder (Strateco)
Initiativen: vorab abgestimmt mit Stadt Graz – Umweltamt & Abt. für Wirtschafts- und

Setting

Im Rahmen des zweiten Workshops „ToNoWaste – Open Learning Lab zur Reduktion von Lebensmittelabfällen" kamen engagierte Teilnehmer:innen zusammen, um gemeinsam erste Ideen für die Etablierung eines nachhaltigen Food Hubs in Graz zu entwickeln. Der Workshop wurde von René Kollmann und Michael Eder (Strateco) moderiert und fand in enger Abstimmung mit der Stadt Graz – insbesondere dem Umweltamt sowie der Abteilung für Wirtschafts- und Tourismusentwicklung – statt.

Ziel des Workshops war es, auf Basis einer nachhaltigen Business Model Canvas Überlegungen für einen physischen Ort in Graz zu entwickeln, der als Drehscheibe zwischen kleinen und mittleren Lebensmittelproduzent:innen sowie Großverbraucher:innen fungiert – etwa Großküchen, sozialen Einrichtungen oder Universitäten. Dabei soll nicht nur die regionale Wertschöpfung gestärkt, sondern vor allem ein Beitrag zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen und zur Ressourcenschonung geleistet werden.

Das Format des Workshops war ein World Café, bei dem an zwei Thementischen intensiv gearbeitet wurde. Der erste Tisch widmete sich insbesondere den Aktivitäten eines solchen Food Hubs sowie den dafür nötigen Ressourcen, Partner:innen und der Kostenstruktur. Der zweite Tisch beleuchtete die Kund:innenbeziehungen, Distributionskanäle, Lebenszyklusfragen und mögliche Einnahmequellen.



2 Tische	
Nachhaltiges Wertversprechen, Nachhaltige Wertschöpfung (Aktivitäten), Nachhaltige Partner:innen,	Nachhaltiges Wertversprechen, Verantwortungsbewusste Kund:innen, Nachhaltige Kundenbeziehung,

Nachhaltige Technik und Ressourcen, Kostenstruktur & zusätzliche Kosten sowie Subventionierung, Positive und negative Auswirkungen	Nachhaltige Kanäle, Ende des Lebenszyklus, Einnahmen & Nachhaltigkeitsprämie sowie Subventionierung

Ergebnisse

Im Zentrum der Idee steht ein Food Hub, der überschüssige – sowohl unverarbeitete als auch verarbeitete – Lebensmittel aus der Region aufnimmt und durch Sortieren, Schneiden und Haltbarmachen weiterverwertet. Mit einer zentralen Schneideanlage und entsprechenden Lagermöglichkeiten könnte so ein hochwertiges Angebot entstehen, das Großküchen versorgt, aber auch kleineren Einrichtungen oder Gemeinschaften (z. B. Studierenden- oder Flüchtlingsheimen) zugutekommt. Die Plattform soll nicht nur ökologisch, sondern auch sozial verantwortungsvoll agieren – etwa durch die Schaffung niederschwelliger Beschäftigungsmöglichkeiten.

Als mögliche Partner:innen wurden unter anderem Landwirt:innen, Bäuerliches Versorgungsnetzwerk (BVN), Großküchen, soziale Einrichtungen und Universitäten genannt. Auch die Zusammenarbeit mit der Stadt Graz sowie Umlandgemeinden ist essenziell. Technisch müsste der Hub mit moderner Küchentechnik, Kühlanlagen, einem Logistiksystem sowie einer digitalen Plattform ausgestattet sein.

Bei der Entwicklung eines tragfähigen Geschäftsmodells wurden neben den klassischen Einnahmequellen – wie z. B. Mitgliedschaften, Abo-Modellen oder dem Verkauf über Automaten – auch alternative Finanzierungsformen diskutiert. Dazu zählen Förderungen von Stadt, Land, Bund oder EU sowie Public-Private Partnerships. Gleichzeitig wurde betont, dass eine gewisse Grundsubventionierung wohl notwendig wäre, um das Projekt langfristig stabil zu betreiben.

Ein wichtiger Aspekt war auch der Lebenszyklus der Lebensmittel: Was nicht frisch verwertet werden kann, soll z. B. zu Smoothies, Eis oder Soßen verarbeitet oder als Kompost oder Biogas weiterverwendet werden. So wird ein möglichst geschlossener, ressourcenschonender Kreislauf angestrebt.

Neben den vielen positiven Wirkungen – wie der Reduktion von Lebensmittelabfällen, sozial verträglicher Versorgung, regionaler Wertschöpfung und neuen Synergien – wurden auch mögliche Risiken offen angesprochen. So könnte der Food Hub in Konkurrenz zu bestehenden Angeboten wie etwa Biokistln treten oder – im schlimmsten Fall – zur Verlagerung statt zur Vermeidung von Abfällen führen, wenn Prozesse nicht optimal ineinandergreifen.

Fazit

Insgesamt zeigte der Workshop, wie groß das Potenzial eines solchen Hubs für Graz sein könnte – sowohl ökologisch als auch gesellschaftlich. Gleichzeitig wurde deutlich, dass für die Umsetzung viele strukturelle, logistische und wirtschaftliche Fragen noch weitergedacht und konkretisiert werden müssen.

Das Detailprotokoll befindet sich im Anhang.

Workshop 3: Regionale Wertschöpfung und Arbeitsmarkt am Beispiel Mitmachgeschäfte

Hosts: Andreas Exner (RCE Graz-Styria), David Steinwender (IFZ)
Initiativen: Bernd Fischer, Markus Obermair (Ums EGG, OÖ/Stmk), Martin Gerstler (Morgenrot, Wien), Oliver Hönigsberger (Mitmachmarkt Klagenfurt)

Dieser Workshop widmete sich innovativen, community-basierten Versorgungsmodellen und Fragen der regionalen Wertschöpfung. Es wurden drei Mitmachläden auf zwei Tischen vorgestellt und diskutiert: 1.) Ums EGG & Morgenrot und 2.) MiMaMa Klagenfurt.

Der zweite geplante Schwerpunkt zu Marktgärten (Beispiel: Unser Bauerngarten) fiel krankheitsbedingt aus.

Ums EGG und Morgenrot

Im Rahmen des Workshops wurden die beiden Genossenschaften „Ums EGG“ aus dem ländlichen Raum (Steiermark und Oberösterreich) und „Morgenrot“ aus Wien gemeinsam vorgestellt und diskutiert. Beide Initiativen zeigen, wie genossenschaftlich organisierte Nahversorgung abseits des konventionellen Handels gelingen kann – mit einer starken sozialen Komponente, hohem ehrenamtlichem Engagement und dem Ziel, regionale und biologische Lebensmittel leistbar und zugänglich zu machen.

Ums EGG ging aus einem Bedürfnis im ländlichen Raum hervor: In kleinen Orten, wo Supermärkte sich nicht mehr ansiedeln oder die Nahversorgung schwindet, wollten engagierte Bürger:innen selbst aktiv werden. Ein initialer Fragebogen in Losenstein (Ennstal, OÖ) an 600 Haushalte brachte rund 200 Rückmeldungen – ein klares Signal für Handlungsbedarf. Das Modell basiert auf Ortsgruppen, wobei jeweils ein Haushalt eine Mitgliedschaft darstellt. Ums EGG hat Geschäfte in vier Gemeinden (OÖ: Losenstein, Steyr; Stmk: Ardning und Pruggern) sowie zwei weitere Standorte in Planung (Weißenbach, St. Ulrich). Diese Standorte bestehen an Orten, wo entweder von Einzelkaufleuten privat geführte Geschäfte nicht mehr Erfolg hatten; oder auch die Selbstbedienungsläden großer Supermarktketten scheiterten. Die Herangehensweise ist deswegen zentral: Besonders wichtig ist deswegeb bei Ums EGG der direkte Bezug zur Gemeinde: Projekte funktionieren nur dort nachhaltig, wo Engagement und Rückhalt aus der lokalen Bevölkerung – etwa auch durch Bürgermeister:innen – gegeben sind.

Das wirtschaftliche Modell ist transparent und pragmatisch: Lebensmittel werden bei etwa 100 Lieferant:innen eingekauft, mit einem prozentualen Aufschlag versehen, aber dennoch günstiger als im klassischen Supermarkt angeboten. Der Bio-Anteil liegt bei etwa 70 %, ergänzt durch ein hohes Maß an Regionalität. Die operative Basis stellen bezahlte Mitarbeiter:innen (Geschäftsführung, Kassadienst, Reinigung, etc.) dar, die durch ehrenamtliches Engagement (Regalbetreuung, Events, Gemeinschaftsaktionen) ergänzt wird. Während der Öffnungszeiten kann jede:r – auch Nichtmitglieder – einkaufen (betreute Kassa). Für Mitglieder gibt es ein Selbstbedienungssystem.

Im Hinblick auf die demokratische Entscheidungsfindung in der Gesamtgenossenschaft (z. B. Generalversammlung) gibt es ein Kurienmodell bestehend aus drei Kurien (Produzent:innen, Konsument:innen und „Hüter:innen der Idee“) mit jeweils einem Drittel des Gesamtstimmgewichts – unabhängig der Anzahl an Mitgliedern der einzelnen Kurien. Dieses Modell dient dazu, um die ungleich größere Anzahl von Konsument:innen gegenüber den Produzent:innen auszugleichen und beiden Gruppen den gleichen Anteil zu geben. In die Kuriere „Hüter:innen der Idee“ sind die Gründer:innen der Genossenschaft vertreten und Mitglieder, die länger dabei sind, können ihr beitreten – quasi als Absicherung des Grundgedankens. Die einzelnen Ortsgruppen haben wiederum in operativen Fragen autonome Entscheidungsbefugnisse.

Morgenrot hingegen operiert im urbanen Raum – genauer gesagt im 17. Wiener Gemeindebezirk Hernals. Auch hier steht die Genossenschaftsstruktur im Zentrum, jedoch mit leicht anderem Fokus: Ein Vorbestellsystem, ein hoher Bio-Anteil (ca. 90 %) und ein vielfältiges Sortiment bilden die Grundlage. Der Mitgliedsbeitrag liegt bei 300 € für Konsument:innen und 1000 € für Produzent:innen. Auch bei Morgenrot wurde betont, dass die Initiative weit über den bloßen Einkauf hinausgeht: Es geht um Community Building, den Aufbau sozialer Netzwerke und eine neue Form des Wirtschaftens, bei der „aus einem Ihr ein Wir wird“. Veranstaltungen, Newsletter, Stammtische und persönliche Kontakte stärken das Gemeinschaftsgefühl. Das Verhältnis zwischen bezahlten Arbeitskräften und Ehrenamtlichen hinsichtlich Aufgabenverteilung ist ähnlich zu Ums EGG.

Beide Initiativen setzen auf einen hohen Grad an Mitbestimmung und Partizipation, arbeiten mit einem Mix aus Ehrenamt und professioneller Struktur und bieten ein attraktives Gegenmodell zu kommerziellen Supermarktketten. Interessanterweise berichten beide, dass sie nicht mehr aktiv nach Produzent:innen suchen müssen – diese kommen mittlerweile von selbst auf die Genossenschaften zu. Ein weiterer gemeinsamer Nenner ist das Engagement gegen Lebensmittelverschwendung: Durch Vorbestellungen und „Retterkistln“ (Kisten mit Produkten kurz vor Ablauf) wird Food Waste effektiv minimiert.

Trotz der vielen Gemeinsamkeiten zeigen sich deutliche Unterschiede zwischen Stadt und Land. In Wien, etwa bei Morgenrot, ist der Aufwand für Genehmigungen, Raumplanung und gesetzliche Vorgaben deutlich höher als bei Ums Egg. Gleichzeitig sind die finanziellen Einstiegshürden ebenfalls verschieden: Morgenrot startete mit einem Kapitalbedarf von rund 300.000 €, während Ums Egg mit etwa 100.000 € auskam – unter anderem dank tatkräftiger Mithilfe der Mitglieder beim Umbau.

MiMaMa Klagenfurt

Im Rahmen des Workshops wurde das Beispiel des Mitmach-Supermarkts MIMA Klagenfurt ausführlich vorgestellt und diskutiert. Die Teilnehmer:innen erhielten dabei einen Einblick in die Entstehungsgeschichte, die Herausforderungen im Aufbau sowie die tägliche Praxis und Zukunftsperspektiven der Initiative. Es wurde deutlich, dass MIMA eine ambitionierte, aber zugleich sehr wirksame Organisation darstellt, die versucht, den Zugang zu gesunden, nachhaltigen Lebensmitteln gerechter zu gestalten. Besonders hervorzuheben war die Tatsache, dass MIMA Bio-Produkte zu einem um etwa 5–10 % günstigeren Preis als herkömmliche Supermärkte

anbietet. Dies wurde als wichtiger Faktor für die Teilnahme vieler Mitglieder erkannt und gleichzeitig als konkreter Beitrag zur sogenannten Just Transition gewertet – also dem sozial gerechten Umbau unseres Ernährungssystems.

Ein zentrales Thema war auch die Mitgliederstruktur und die unterschiedlichen Motivationen der Beteiligten. Die Initiative lebt von der aktiven Mitgestaltung ihrer Mitglieder, wobei auch soziale Spannungen und Ungleichgewichte, etwa eine gewisse Männerdominanz oder die starke Abhängigkeit von wenigen besonders aktiven Personen, thematisiert wurden. Gleichzeitig wurde betont, dass MIMA nicht nur als Ort des Einkaufs fungiert, sondern auch als sozialer Raum für Austausch, gemeinsames Lernen und Netzwerkbildung. Diese Rolle als „Community Hub" trägt ebenfalls zur gesellschaftlichen Transformation bei.

Ein weiterer Aspekt, der mit Blick auf Just Transition relevant ist, war die Förderung von regionaler und nachhaltiger Landwirtschaft. Auch wenn MIMA derzeit noch keine eigenen Flächen besitzt, ist es erklärtes Ziel der Gruppe, in Zukunft selbst Grund zu erwerben und damit die Lebensmittelproduktion stärker zu kontrollieren. Die Orientierung an langfristigen, solidarischen und regionalen Versorgungsstrukturen geht somit weit über die Funktion eines klassischen Supermarkts hinaus.

Hinsichtlich der Herausforderungen wurde offen angesprochen, dass Kooperationen mit anderen Akteur:innen, etwa aus der Landwirtschaft oder Sozialarbeit, bislang teils schwierig umzusetzen waren. Ebenso wurde die Gefahr von Stigmatisierung diskutiert, etwa wenn bestimmte Gruppen sich ausgeschlossen fühlen oder sich der Zugang zu solidarischen Strukturen als zu komplex oder elitär darstellt. Dennoch zeigte der Workshop deutlich, dass MIMA aktiv an einer inklusiven Struktur arbeitet, in der Diversität geschätzt wird und soziale Gerechtigkeit nicht nur ein Ziel, sondern gelebte Praxis ist.

Fazit

Die drei vorgestellten Initiativen – Ums EGG, Morgenrot und MIMA Klagenfurt – zeigen auf jeweils eigene Weise, wie der Umbau unseres Ernährungssystems hin zu mehr sozialer Gerechtigkeit, ökologischer Nachhaltigkeit und demokratischer Mitbestimmung konkret gestaltet werden kann. Sie stehen exemplarisch für eine „Just Transition" im Bereich der Nahversorgung und Ernährung.

Allen gemeinsam ist das Ziel, gesunde und regionale Lebensmittel leistbar zu machen und dabei neue kollektive Wirtschaftsformen zu erproben. Dabei gelingt es ihnen, soziale Nahversorger mit partizipativen Strukturen zu verbinden, die bewusst auf die Stärkung lokaler Gemeinschaften setzen. Während Ums EGG insbesondere im ländlichen Raum auf direkte Einbindung der Gemeinden und Ortsgruppen setzt, zeigt Morgenrot, wie solche Modelle auch im städtischen Umfeld mit hoher Diversität und administrativen Hürden tragfähig sein können. MIMA Klagenfurt wiederum verdeutlicht, wie aus einer zivilgesellschaftlichen Initiative ein solidarischer Supermarkt entstehen kann, der ökonomische und soziale Aspekte gleichermaßen berücksichtigt.

Im Zentrum aller Modelle steht Mitbestimmung statt Konsum, Gemeinschaft statt Anonymität, Solidarität statt Gewinnmaximierung. Damit leisten sie konkrete Beiträge zur sozialen, ökologischen und ökonomischen Transformation – und bieten zugleich wertvolle Lernfelder für eine zukunftsfähige, gerechte Ernährungswende. Entscheidend ist dabei nicht nur das Ergebnis, sondern der Weg: gelebte Teilhabe, gelebte Verantwortung und das gemeinsame Ringen um faire Strukturen.

Gesamtfazit

Die Veranstaltung hat gezeigt, dass der gerechte Umbau des Ernährungssystems keine abstrakte Zielvorgabe bleibt, sondern bereits vielerorts konkret erprobt und gelebt wird. Gerade mit Blick auf die Beweggründe der Konferenz – die individuellen Herausforderungen einzelner, die ungleiche Betroffenheit durch die Klimakrise sowie strukturelle Ungleichheiten entlang der Lebensmittelwertschöpfungskette – wurde deutlich, dass eine „Just Transition" nur dann gelingen kann, wenn unterschiedliche Perspektiven, Bedürfnisse und Lebensrealitäten ernst genommen und eingebunden werden. Erforderlich ist ein Zusammenspiel von politische Zielsetzungen, wissenschaftlichen Erkenntnissen, unternehmerischen Impulsen, zivilgesellschaftlichem Engagement, Innovationen und alltagsnahen Erfahrungen.

Die drei Workshops haben zentrale Handlungsfelder in den Mittelpunkt gerückt, die direkt auf diese Herausforderungen antworten:

1. (Bewusstseins-)Bildung wurde als Schlüssel für gerechte Teilhabe an nachhaltiger Ernährung herausgearbeitet. Ob über gemeinschaftsbasierte Lernformate, öffentlich zugängliche Bildungsräume oder Schulgärten: Bildung wurde nicht nur als Wissensvermittlung verstanden, sondern als soziale Praxis, die Teilhabe ermöglicht, Handlungskompetenz stärkt und strukturelle Barrieren abbauen hilft. Gerade benachteiligte Gruppen sollen dadurch befähigt werden, gesunde und nachhaltige Ernährung als machbar und alltagsnah zu erleben – ein direkter Beitrag zur Überwindung von sozialen Zugangshürden und zum Aufbau langfristiger Resilienz.
2. Der Workshop zum Food Hub zeigte auf, wie konkrete infrastrukturelle Lösungen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen auch soziale Innovationen hervorbringen können. Ein solcher Ort verbindet ökologische Ressourcenschonung mit sozialer Inklusion, indem etwa niederschwellige Arbeitsmöglichkeiten geschaffen und Gemeinschaftseinrichtungen versorgt werden. Die Idee eines regional verankerten, kreislauforientierten Food Hubs spricht gezielt die Spannungsfelder an, die im Impulsvortrag von Dr. Raith angesprochen wurden: Machtverhältnisse entlang der Kette, ungleiche Zugänge zu Lebensmitteln und das Potenzial gemeinschaftlicher Versorgungslösungen.
3. Die Mitmachläden – vorgestellt im dritten Workshop – veranschaulichten, wie neue Wirtschaftsformen entstehen können, die regionale Wertschöpfung fördern, soziale Gerechtigkeit aktiv mitdenken und demokratische Mitbestimmung ermöglichen. Ob im ländlichen Raum (Ums EGG) oder im städtischen Kontext (Morgenrot, MIMA Klagenfurt): All diese Initiativen setzen auf Selbstorganisation, Transparenz und kollektive Verantwortung. Sie adressieren konkret die Frage, wie Menschen unabhängig von Einkommen, Herkunft oder Bildungsgrad Zugang zu gesunden, leistbaren Lebensmitteln erhalten – und zugleich selbst Teil der Lösung werden.

Als Resümee halten wir fest: Die Bausteine für eine gerechte Transformation sind vorhanden – was es jetzt braucht, ist der gemeinsame Wille, sie dauerhaft zu verankern und weiterzutragen.

Ausblick

Mit der Transformation durch Kooperation VI wollten wir ein weiteres Mal, eine Plattform zum Austausch für Organisationen aus dem Sozial-, Umwelt-, Kultur-, Gesundheits- und Bildungsbereich, sowie für Wissenschaftler:innen, Zivilgesellschaft, (Land-)Wirtschaftsbetriebe, Politik und Verwaltung – mit Schwerpunkt auf Graz bzw. den steirischen Zentralraum bieten. Die Veranstaltung war geprägt von gegenseitigem Respekt, Offenheit und einem geteilten Willen zur konkreten Umsetzung. Die Bandbreite der diskutierten Themen reichte von schulischer Ernährungsbildung bis zur Systemlogistik in der Lebensmittelweitergabe und stellte eindrucksvoll dar, wie viele Stellschrauben für gerechte Lebensmittelversorgung existieren.

Die Ergebnisse der Workshops zeigen ein starkes Innovationspotenzial, das durch gezielte Förderung, Austausch und politische Rahmensetzung weiter gestärkt werden kann. Die Einbindung von sowohl wissenschaftlicher als auch unternehmerischer und zivilgesellschaftlicher Expertise in politische Prozesse wurde als besonders bereichernd und dringlich hervorgehoben. Für die Zukunft wäre eine engere Verzahnung von wissenschaftlicher Begleitforschung, Praxisentwicklung und politischer Steuerung anzustreben.

Zukunft

Für das Jahr 2026 ist geplant, das Format der Veranstaltungsreihe etwas anzupassen und kleinteiliger zu gestalten. Wir möchten Sie daher zur Mitwirkung an sogenannten Lebensmittelgesprächen / Food Talks (3 – 4 x pro Jahr) einladen, die wir gerne zu verschiedenen Themen – entlang der Wege zu vielfältigen, fairen und nachhaltigen Lebensmittel(versorgungs)systeme – organisieren möchten.

Damit möchten wir die Themenvielfalt einerseits erhalten, andererseits auch auf das verfügbare Zeitbudget vieler (potentieller) Teilnehmer:innen eingehen. Wir möchten in diesem Zusammenhang auch Ihren Forschungs- und Praxisprojekten sowie Initiativen eine Bühne bieten.

Anhang 1: Detailergebnisse des Workshop 2 – Stichwörter des Nachhaltigen Businessmodell-Canvas für den Food Hub Graz

Nachhaltiges Wertversprechen

Reduktion von Lebensmittelabfällen durch die **Nutzung von überschüssigen unverarbeiteten und verarbeiteten Lebensmitteln** aus der Region (u.a. durch eine zentrale Schneideanlage für Obst und Gemüse bzw. Weiterverarbeitungsanlagen einerseits und einem Lagerraum für die Foodsharing-Community andererseits)
Schnittstelle von **Produzent:innen** zu **großen und mittelgroßen Verbraucher:innen** (wie Großküchen oder Händler:innen) bzw. zu **Konsument:innen**
Vorgeschnittenes und/oder haltbar gemachtes Obst und Gemüse sowie gerettete Lebensmittel von einer **kreislauforientierten, umweltfreundlichen, sozial agierenden**, aber natürlich auch **wirtschaftlich tragfähigen Plattform** mit Anknüpfungspunkten entlang der Wertschöpfungskette (nicht zuletzt als Alternative zu Konzernen)
Food Hub zusätzlich als Plattform für **Wissensverbreitung, Bewusstseinsbildung und Schulungen** für Produzenten und Konsument nutzen.

Nachhaltige Wertschöpfung (Aktivitäten)

Nachsortieren von Ernteprodukten zur Weiterverarbeitung
Schneiden von (überschüssigem) Obst und Gemüse
Haltbarmachen von (überschüssigem) Obst und Gemüse
Lagerplatz und Drehscheibe für Foodsharing/Abholboxen
Logistik
Bewusstseinsbildung
…

Nachhaltige Partner:innen

Bauern und Bäuer:innen
Bäuerliches Versorgungsnetzwerk (BVN)
Großküchen (wie z.B. in Firmenkantinen, Krankenhäuser…)
Küche Graz
Soziale Einrichtungen
Ansammlungen von vielen individuellen Konsument:innen (wie z.B. Studierendenwohnheime, Flüchtlingsheime…)
Universitäten
Vereine/Verbände
Stadt Graz
Umlandgemeinden
Supermärkte (?)
…

Nachhaltige Technik und Ressourcen

Sortieranlage
Schneideanlage

Voll ausgestattete Küche
Kühlraum/Gefrieranlage
(Transport-) Fahrzeuge
Büro
Webauftritt/Online Produktliste
…

Verantwortungsbewusste Kund:innen

mittlere bis große Kunden
von Küche-Graz bis kleinteiligere Kunden
soziale Einrichtungen (z.B. Caritas-Küchen)
NGOs
Studentenheime
Grazer Universitäten
…

Nachhaltige Kundenbeziehung

Hohe Transparenz
Sicherheit (z.B. langzeitige Vertragliche Absicherung)
zeitlich und mengenspezifische Flexibilität, da z.B. Überproduktion meist Saisonal bedingt
Warenwirtschaftssystem (WWS)
politische Anerkennung
angemessener Preis
Haftungsfragen klären
…

Nachhaltige Kanäle

digitale Plattform inkl. Lagebestände
CO2 neutrale Abholung bzw. Zustellung
Abholsystem etablieren
Eigene Mitarbeiter für Abholung z.B. Zivildiener
Verarbeitungsbetriebe als Zwischenstation inkludieren
Aufbereitung zur erleichterten Weiterverarbeitung
Mengen für Großkunden logistisch handhabbar machen
Annenpassage oder Hornig Areal als möglicher Standort
…

Ende des Lebenszyklus

Weiterverarbeiten z.B. Soßen
Einfrieren
frozen smoothy
Eis aus Obst
Biomasse als Humus aufbereiten für die Feldnutzung
Biogasnutzung
…

Kostenstruktur & zusätzliche Kosten

Investitionskosten (siehe *Technik und Ressourcen*)
Betriebskosten (inkl. Personalkosten)
Transportkosten
Ggf. Entsorgungskosten
…

Einnahmen & Nachhaltigkeitsprämie

Kostenersparnis durch geteilte Infrastruktur
Abonnement oder Mitgliedschaften
Genossenschaft > Mitverantwortlich wirtschaften
Public-Private Partnership
Strategische Partnerschaften
parallele Strukturen vermeiden
Zusätzlicher Verkauf über Automaten
Bei eigen Abholung Rabattierung
Vermietung von Maschinen zur Verarbeitung oder Kühlraum
niederschwellige Beschäftigungsprojekte bzw. Arbeitsmarktprojekte
„groß" Projekte mit Schulen oder Gemeinden eingehen
Düngemittel z.B. aufbereiteter Humus als Einnahmequelle
…

Subventionierung

Projektgelder
Direkte Förderungen Bund/Land/Stadt/EU
Förderung durch Arbeitsmarktprojekte
…

Positive Auswirkungen

Reduktion von Lebensmittelabfällen
Regionale Wertschöpfung
Neuer Synergien
Möglichkeit der Arbeitsmarktintegration
Sozial verträgliche Einkaufsmöglichkeit
…

(Mögliche) Negative Auswirkungen

Ev. Konkurrenz zu bestehenden sinnvollen Angeboten (wie z.B. Biokistl)
Ev. Verlagerung von Lebensmittelabfällen
…