

Gemeinsam besser essen

// Wie geht gute Versorgung für alle?



Inhalt

Hintergrund	6
Ernährungssystem Status quo	10
// Klima & Umwelt	12
// Versorgung & Ernährungsarmut	14
// Produktionsbedingungen & Lieferketten	16
Übergangspraktiken	20
// Chancen der Lebensmittelversorgung	23
Ansatzpunkt Stadt & Quartier	26
// Das Westend	27
// Aktionen im Quartier	28
// Exkurs: Wie können Aktionen im öffentlichen Raum gelingen?	30
// Einblicke in den Stadtteil	32
// Personas	39
Prinzipien für eine Circular Society	42
// Vielfalt & Regeneration im Viertel entwickeln	44
// Transparenz & Zugang garantieren	45
// Zusammenhalt & Zusammenarbeit stärken	46
// Circular Literacy fördern	47
Vielversprechende Konzepte für eine Ernährungswende	50
// Solidarische Landwirtschaften	50
// Lebensmittelpunkte	52
// Mitgliederläden	56
// Ernährungsrat	58
Ausblick	62
Glossar #Social Design Lab	64
Literatur- und Abbildungsverzeichnis	66
Publikationen und Tools der Hans Sauer Stiftung zum Thema „Circular Society“	68
Impressum & Kontakt	70

Hintergrund

01

HINTERGRUND

„Die Städte selbst haben die Kontrolle über ihre Lebensmittelversorgung verloren. Vor der Industrialisierung war die lokale Organisation der Lebensmittelversorgung zentral für die (wirtschaftliche) Entwicklung und das Überleben einer Stadt. Heute ist das Ernährungssystem weitgehend unabhängig von räumlichen Maßstäben und Beziehungen organisiert. Das Ernährungssystem ist delokalisiert.“¹

Social Design

Social Design ist ein partizipativer und transdisziplinärer Ansatz zur Gestaltung von Lösungen für komplexe gesellschaftliche und sozial-ökologische Herausforderungen – mit dem Ziel, sozial-ökologische Transformation hin zu besseren Zukünften anzustoßen und zu stärken.

Methode

Methoden sind Vorgehensweisen und Arbeitstechniken, um eine gewisse Zielsetzung systematisch anzugehen und zu erreichen. Sie helfen dabei, Formate (z. B. Workshops) zu strukturieren.

Wirkung

Von Wirkung spricht man, wenn eine Maßnahme zu Veränderungen bei einer Zielgruppe, in deren Lebensumfeld und/oder in der Gesellschaft insgesamt führt.

Im Rahmen des Themenschwerpunkts Circular Society stellt das social design lab der Hans Sauer Stiftung die Notwendigkeit sozialer und ökologischer Veränderungen mit Blick auf große gesellschaftliche Herausforderungen wie den Klimawandel und die weltweite Ressourcenverknappung in den Mittelpunkt. Dabei geht es um die Kreislaufführung von Stoffen und Produkten, aber auch um damit einhergehende gesellschaftliche Aspekte wie soziale Gerechtigkeit, Teilhabe und Fürsorge. Das social design lab sucht nach Wegen, entsprechendes Wissen, Denken und Handeln in Gesellschaft, Wirtschaft, Politik und Verwaltung wirksam zu verankern.

Das Lab bedient sich zur Bearbeitung gesellschaftlicher Herausforderungen der Herangehensweise des [Social Designs](#). Das bedeutet, dass [Methoden](#) und Praktiken aus dem Design, den Sozialwissenschaften und anderen Disziplinen und Fachbereichen konsequent zur Lösung gesellschaftlicher Herausforderungen nutzbar gemacht werden. Im Verständnis und der Praxis des Labs bedeutet das unter anderem, partizipativ, iterativ, ergebnisoffen und Bottom-up an Lösungen zu arbeiten. Forschende, Praxisakteur*innen und Betroffene werden zusammengebracht, um gemeinschaftlich schrittweise an neuen Modellen, an Lösungsansätzen zu arbeiten.

Die Lösungsansätze werden praktisch auf ihre [Wirkungen](#) und Effekte hin erprobt. So werden gesellschaftliche Veränderungs- und Innovationsprozesse angestoßen, die von den Menschen aktiv mitgestaltet und – so die Hoffnung – auch breit und nachhaltig getragen werden.

Das Projekt „Circular Westend“ geht der Fragestellung nach, wie es gelingen kann, in einer Großstadt wie München dem Kreislaufdenken und -handeln in Politik, Verwaltung, Wirtschaft und Zivilgesellschaft zu maßgeblicher Bedeutung zu verhelfen. Dabei werden folgende Fragen konkret erforscht: Wie und welche Kreisläufe im Bereich der Ernährung und der Nahrungsmittelversorgung können geschlossen werden? Welche Rolle spielt dabei das soziale Miteinander in einer Gesellschaft?

Mit diesem Projektpapier möchte das Projekt bisherige Erkenntnisse teilen und Wege zu einem sozial und ökologisch nachhaltigen Versorgungs- und Ernährungssystem im städtischen Raum aufzeigen. Dabei sollen insbesondere Ansatzpunkte im Viertel aufgezeigt werden.

¹ Stierand, 2016, S.117

Ernährungssystem Status quo

Klima & Umwelt | Versorgung & Ernährungsarmut |
Produktionsbedingungen & Lieferketten



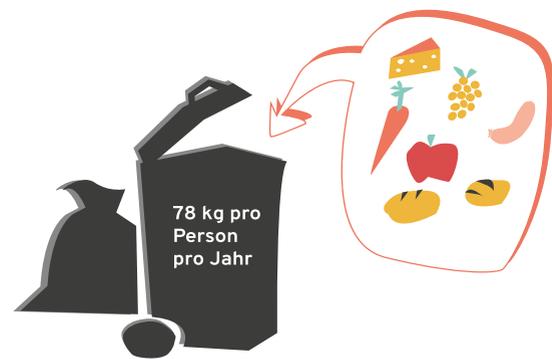
► [01] Lebensmittelanbau

ERNÄHRUNGSSYSTEM STATUS QUO

Ernährungssysteme sind eine der größten Quellen von konsumbedingten Treibhausgasen in Städten. Bis 2050 werden weltweit geschätzt 80% der Lebensmittel in Städten konsumiert.² Damit können Ernährung und Nahrungsmittelversorgung in Städten zentrale Rollen im Kampf gegen den Klimawandel einnehmen.

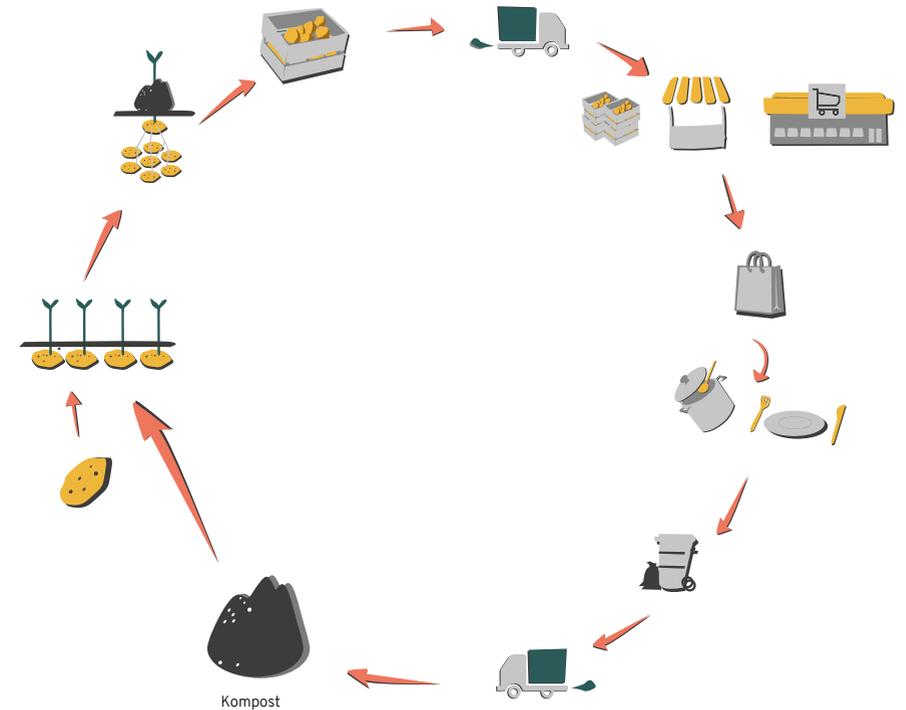
Jährlich werfen Verbraucher*innen in Deutschland durchschnittlich etwa 78 Kilogramm Lebensmittel weg.³ Gleichzeitig gibt es Unterversorgung und Hunger, obwohl die Ressourcen, alle zu ernähren, vorhanden wären. Durch intensive Landwirtschaft schrumpft die Biodiversität und natürliche Stoffkreisläufe werden gestört und unterbrochen. Zudem geht moderne Lebensmittelproduktion mit teils schlechten Arbeitsbedingungen einher, die strukturelle Ausbeutung reproduzieren.

Dies unterstreicht die Notwendigkeit eines besseren Managements und Designs von Lebensmittelströmen sowie den Aufbau von Versorgungskreisläufen. Das Konzept der Circular Society bietet hier einen Ansatz, sowohl die natürliche Umwelt zu schützen als auch ein gutes Leben für alle zu ermöglichen. Dafür muss das ganze Ernährungssystem „from farm to fork“ betrachtet werden.



► [02] Lebensmittelabfälle pro Person im Jahr in Deutschland

Hier ist ein bestmöglicher Weg einer Kartoffel in einem Kreislauf dargestellt. Sie durchläuft dabei unterschiedliche Stadien und Stationen.



► [03] Vom Acker bis zum Teller: Der Weg einer Kartoffel

2 vgl. Hannover, 2019
3 vgl. BMEL, 2023

// KLIMA & UMWELT

Das Ernährungssystem umfasst verschiedene Bereiche: Die Herstellung von Lebensmitteln beginnt meist in der Landwirtschaft. Nach dem Anbau und der Weiterverarbeitung werden die Produkte verpackt und durch Großhandel, Einzelhandel oder alternative Vertriebsformen an die Endkonsument*innen verkauft. Zwischen diesen Schritten liegen viele Transporte, meist per LKW. Verarbeitet und gegessen wird sowohl zuhause als auch in Restaurants, Kantinen und anderen Gastronomiebetrieben. Sowohl Verpackung als auch Überschüsse und/oder verdorbene Produkte werden auf unterschiedlichen Stationen entsorgt.

Diese unterschiedlichen Bereiche des Ernährungssystems sind einerseits auf viele Ressourcen angewiesen: So werden für die Produktion und die Verteilung von Lebensmitteln Flächen und Boden, Artenvielfalt (Bestäuber, Würmer und Mikroorganismen), Wasser, Energie, saubere Luft, passende klimatische Bedingungen und weitere Materialien wie Düngemittel, Lagerräume, Verpackungsmaterialien und vieles mehr benötigt.

Andererseits verbraucht und belastet das Ernährungssystem auch all diese Ressourcen. So war das Ernährungssystem 2019 insgesamt für etwa ein Siebtel der gesamten deutschen Treibhausgasemissionen verantwortlich.⁴ Der größte Teil unserer Lebensmittel wird in der Landwirtschaft erzeugt, und dafür wird sehr viel Fläche gebraucht. In Deutschland ist es rund die Hälfte der gesamten Landesfläche. Der Großteil dieser Fläche wird wiederum für die intensive Landwirtschaft genutzt. Das ist eine Form der Landwirtschaft, bei der versucht wird, den Ertrag pro Flächeneinheit oder Nutztier zu maximieren. Diese ist eine wesentliche Ursache für die Gefährdung vieler Tier- und Pflanzenarten und trägt zu einem Verlust der biologischen Vielfalt bei.⁵ Der hohe Düngereinsatz, der Einsatz von Antibiotika in der Massentierhaltung, sowie die Nutzung von Pestiziden in der intensiven Landwirtschaft belasten Grund- sowie Binnen- und Meeresgewässer. Außerdem können gesundheitliche Belastungen, insbesondere durch Antibiotika-Resistenzen, auch bei Menschen entstehen.⁶

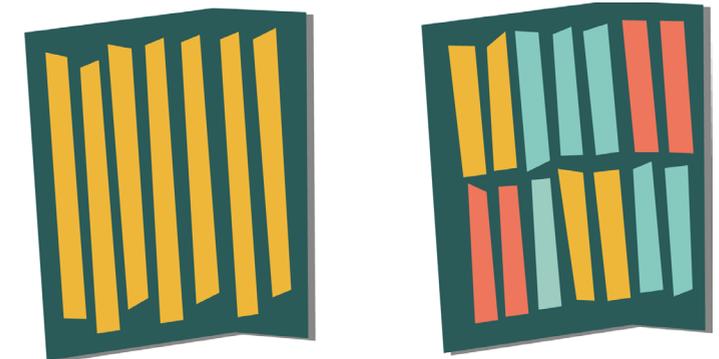
4 vgl. Umweltbundesamt 2019, S. 28

5 vgl. BMUV, 2020

6 vgl. Umweltbundesamt 2019, S. 29

Land- und Forstwirtschaft können das Klima schützen und Umwelt bewahren, wenn bei den Anbauformen auf diese Acht gegeben wird.

Dabei gibt es bereits vielfältige Bestrebungen, die unterschiedlichen Bereiche des Ernährungssystems nachhaltiger, also umwelt- und klimafreundlicher, zu gestalten. Diese finden derzeit noch zum Großteil in Nischen statt und prägen somit noch nicht das gesamte Ernährungssystem. Die Veränderungen in den Nischen reichen in ihrer Wirkung noch nicht aus, um Klima und Umwelt zu schützen, Armut zu beenden und Arbeitsbedingungen in der Landwirtschaft zu verbessern.



► [04] Vergleich intensive Landwirtschaft (Monokulturen) und kleine Landwirtschaft (Vielfalt)

// VERSORGUNG & ERNÄHRUNGSARMUT

„Essen und Ernährung sind [...] der wohl grundlegendste und zentralste Teilhabemechanismus überhaupt – in jeder Gesellschaftsform“⁷

Obwohl die Bundesrepublik Deutschland zu den reichsten Ländern der Welt zählt, haben viele Menschen nicht die Möglichkeit, ihre Ernährung frei zu gestalten. Aufgrund der kaum vorhandenen Studien zum Thema Ernährungsgerechtigkeit in Deutschland fehlt das Bewusstsein zu diesem Thema in der breiten Öffentlichkeit. Trotzdem leiden viele Menschen an Unterversorgung und Ernährungsarmut. Ernährungsarmut bedeutet dabei nicht gleich Hunger, denn Ernährung ist weit mehr als nur Nahrungsaufnahme. Durch den kulturellen Umgang mit Essen werden Beziehungen aufgebaut, Traditionen gelebt und gesellschaftliche Beteiligung möglich. So wird auch die persönliche Identität über die Ernährung geprägt und ausgedrückt. Wenn Personen durch das Fehlen finanzieller Mittel nicht über die Wahl ihrer Lebensmittel entscheiden können, leiden sie nicht unbedingt Hunger, sind aber von Ernährungsarmut betroffen.⁸

Auch wenn die finanziellen Mittel für z. B. gelegentliche Restaurantbesuche und den selbstbestimmten Einkauf von Lebensmitteln fehlen, spricht man von Ernährungsarmut.⁹ Betroffene Menschen sind somit oft vom gesellschaftlichen Leben ausgeschlossen, weil sie sich kein Essen oder Getränk außer Haus leisten können. Dass Ernährungsarmut in Deutschland vorhanden ist, zeigt sich beispielsweise an der wachsenden Zahl der Lebensmitteltafeln. In der Stadt München besuchen im Jahr 2023 wöchentlich mehr als 22.000 Menschen die Tafel, um sich mit Lebensmitteln zu versorgen.¹⁰ Nach Einschätzung von Expert*innen ist die Zahl derer, die in der Nahrungsmittelversorgung auf Unterstützung angewiesen sind, weitaus höher. Neben den geringeren Teilhabemöglichkeiten am gesellschaftlichen Leben spielt auch das Thema Gesundheit eine große Rolle. Studien belegen, dass sozial benachteiligte Bevölkerungsgruppen stark an den Folgen ungesunder Ernährung und Unterversorgung leiden. Die Gründe hierfür sind vielfältig und bedingen sich meist gegenseitig.

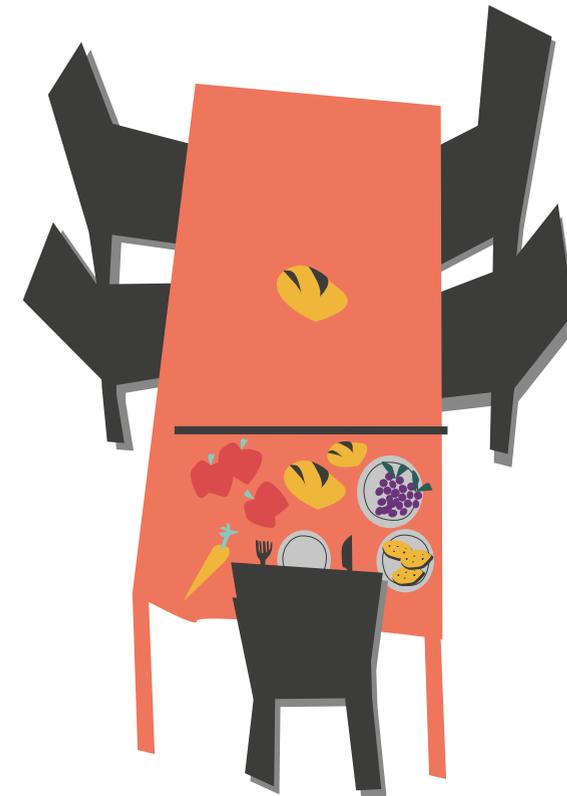
⁷ Pfeiffer 2014, S. 13

⁸ vgl. Stierand, 2016, S. 120

⁹ vgl. Stierand, 2016, S. 120

¹⁰ vgl. Münchner Tafel e.V.

Neben den angesprochenen fehlenden finanziellen Mitteln beeinflussen auch zeitliche und situative Faktoren wie Care Arbeit und kulturelle Aspekte die Ernährung. Daneben sind auch menschenrechtliche Aspekte in der Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln in den Blick zu nehmen.



[05] Ernährungsarmut

// PRODUKTIONSBEDINGUNGEN & LIEFERKETTEN

Ein großer Teil von Obst und Gemüse, das in deutschen Supermärkten verkauft wird, kommt aus den wärmeren Anbaugebieten in Italien und in Spanien. Dort herrschen oft prekäre Arbeitsbedingungen, Lohndumping und menschenunwürdige Wohnzustände für Erntehelfer*innen. Davon sind insbesondere auch geflüchtete Menschen betroffen, deren unsicherer Aufenthaltsstatus sie noch anfälliger für unrechtmäßige Arbeitsbedingungen macht.¹¹

Auch in deutschen Produktions- und Verarbeitungsbetrieben kommt es immer wieder zu ausbeuterischen Arbeitsbedingungen. Auch hier sind insbesondere Arbeitsmigrant*innen betroffen. Während der Corona-Pandemie im Jahr 2020 wurde dies medial insbesondere durch Arbeitsrechtverletzungen bei der Fleischverarbeitungsfirma Tönnies diskutiert.¹² Landwirtschaftliche Nutzung durch globale Konzerne kann außerdem zu Vertreibungen und Verdrängung führen. Insbesondere seit der Finanzkrise von 2007 bis 2009 ist Landfläche für transnationale Agrarkonzerne, aber auch für Finanzakteure sehr attraktiv geworden. In dem Zuge haben großflächige Landkäufe und mithin die Verdrängung und zum Teil gewaltsame Vertreibung ländlicher Armutgruppen extrem zugenommen. Dabei spielen neben China und den Ölstaaten auch europäische und deutsche Investoren, inklusive staatlicher Entwicklungsbanken und -fonds, eine wichtige Rolle.¹³

Dieser kurze Überblick, der weitergeführt werden könnte, zeigt, dass es nicht beim Status quo bleiben kann. Um eine zukunftsfähige, sozial und ökologisch nachhaltige Lebensmittelproduktion und -verteilung zu gewährleisten, müssen grundlegende Fragen gestellt werden: Wie organisiert eine Gesellschaft/Region bzw. die Weltwirtschaft ihre Lebensmittelproduktion? Welche Lebensmittel werden wie, wo und von wem produziert und konsumiert? Wer hat am Ende daran verdient und wer ist dadurch von Ausbeutung betroffen? Welche Folgen hat dies auf die Umwelt? Wer hat welche Möglichkeiten, Lebensmittel uneingeschränkt zu konsumieren?

¹¹ Mehr dazu: <https://interaktiv.br.de/dreckige-ernte/>

¹² vgl. Schwartz, Stefanescu, Mogos, 2020 und vgl. Götzke, 2021

¹³ vgl. Heydenreich, Paasch, 2020, S.22

Übergangspraktiken

Chancen der Lebensmittelversorgung



► [06] Ausgabe der Lebensmittelspenden

03

ÜBERGANGSPRAKTIKEN

Im Folgenden werden zwei Ansatzpunkte vorgestellt, die beide mit unterschiedlichen Zielsetzungen am Ende der Lebensmittelkette ansetzen. Diese sind im gegenwärtigen Zustand wichtige Übergangspraktiken, die auf eine Veränderung der Art und Weise, wie Versorgung und Ernährung organisiert ist, hinstreben. Sobald es zu einer tatsächlichen Transformation kommt, wären diese überflüssig – sie arbeiten also im besten Sinne an ihrer eigenen Abschaffung.

Diese Projekte setzen an einer Stelle im System an, die nur durch nicht-nachhaltige Praktiken entstehen. So verfolgen sie den Ansatz, im System zu reparieren. Konkreter: Dass Lebensmittelabfälle entstehen, liegt an der fehlerhaften Verwaltung von Ressourcen, unüberschaubaren Lieferketten und einem Wirtschaftssystem, das ständige Verfügbarkeit und einen Überfluss von Waren voraussetzt. Die vorgestellten Projekte arbeiten daran, dass diese Lebensmittelabfälle nicht Abfall werden, sondern weiterverwertet werden können. Dies tun sie aber nur, solange die nicht-nachhaltigen Praktiken bestehen bleiben. Wenn das System sich grundlegend verändert, gibt es keine Lebensmittelabfälle in diesem Ausmaß mehr. Als Übergangslösungen werden diese Projekte definitiv gebraucht, aber werden mit der Aktivität an sich keine tiefgreifende Veränderung der Ursachen herbeibringen.

Es gibt zunehmend Initiativen, Organisationen und Unternehmen, die sich mit Lebensmittelverschwendung und der Verwertung von Abfällen der Überproduktion widmen. Die Verschwendung von Essen ist nicht nur eine Verschwendung des Lebensmittels selbst, sondern darüber hinaus auch eine Verschwendung von menschlichen und natürlichen Ressourcen, mit denen das Lebensmittel hergestellt wurde, denn: Lebensmittel werden mit einem enormen Wasser- und Energieaufwand erzeugt, der letztlich verpufft, wenn Lebensmittel vernichtet werden. Außerdem erhöht die Überproduktion die Nachfrage nach Fläche und Rohstoffen wie Getreide – was wiederum die Preise in die Höhe treibt. Aus diesem Grund setzen sowohl zivilgesellschaftliche Organisationen als auch Unternehmen an diesem Punkt in der Produktionskette an. Dabei werden Lebensmittelüberschüsse weiter verteilt, verwertet und/ oder zu einem günstigeren

Preis verkauft. Dies „rettet“ die Lebensmittel vor der Tonne, indem sie trotz Schönheitsfehlern, kurzem Mindesthaltbarkeitsdatum oder Ähnlichem konsumiert statt weggeworfen werden. Damit wird einerseits gemeinschaftsbasiert Bewusstsein für die Mengen an weggeworfenen Lebensmitteln geschaffen, um dann andererseits auch bei öffentlichen Veranstaltungen, Podien, etc. auf diese aufmerksam zu machen.

Ob diese Praxis zu einer nachhaltigen Veränderung führt, ist allerdings nicht gewiss: Denn hier werden die tieferliegenden Probleme, die zur Überproduktion und ungerechten Verteilung führen, nicht angegangen. Die Ressourcen für die Produktion, den Transport und den Vertrieb wurden zu diesem Zeitpunkt bereits eingesetzt – ohne dass sich die Empfänger*innen der Lebensmittelreste wie der Großteil der Konsument*innen die Lebensmittel selbst aussuchen könnten. Insbesondere wenn die Verwertung von Lebensmittelabfällen als Geschäftsmodell funktioniert, ist fragwürdig, wie sehr an der Abschaffung von Lebensmittelabfällen gearbeitet wird beziehungsweise die Gründe dafür im System gesucht werden.

Damit wird nicht die Frage eines nachhaltigeren Wirtschaftens angegangen. Initiativen, die wie hier also erst am Ende des Prozesses ansetzen, hinterfragen also durch das alleinige Konzentrieren auf die Verteilung und die Verwertung von Lebensmittelresten nicht das bestehende System. Einige Initiativen betreiben jedoch über das Sammeln und Verteilen der Lebensmittel hinaus politische Arbeit, die die strukturellen Ursachen für die Lebensmittelverschwendung kritisiert. Die Arbeit am Ende der Lebensmittelkette ist wichtig, um Bewusstsein für das Ausmaß der Lebensmittel- und damit Ressourcenverschwendung zu schaffen – aber per se leider noch keine Lösung.

Tafeln, Lebensmittelspenden und Suppenküchen sind weitverbreitete Anlaufstellen, um Menschen bei der Lebensmittelversorgung zu unterstützen. An Ausgabestellen der Tafel bekommen Menschen mit Berechtigungsschein wöchentlich Lebensmittel. Die Arbeit wird hauptsächlich von Ehrenamtlichen gestemmt. Besonders in Krisenzeiten, die vermehrt

auftreten, können sich Menschen, die sich ihre Grundversorgung schlicht nicht mehr leisten können, auf diese Angebote verlassen. Dennoch ist es für die meisten Menschen der letzte Ausweg an Lebensmittel zu kommen, da die Scham, solche Angebote zu nutzen, sehr hoch ist. Fast alle Nutzer*innen sind in prekären Lebenssituationen auf eine Form der Grundsicherung des Staates angewiesen und leiden oft an Ernährungsarmut. Der Sozialstaat erfüllt in diesen Fällen leider nur unzureichend die Aufgabe der Nahrungssicherung. Stattdessen werden diese sozialen Organisationen, die von ehrenamtlicher Mitarbeit und privaten Spender*innen abhängig sind, überlassen.¹⁴

Die Versorgung mit Lebensmitteln geht mit Abhängigkeitsverhältnissen einher und ist stark dem Zufall überlassen. Dazu kommt die Frage der allgemeinen Verteilungsgerechtigkeit von Lebensmitteln. Diese sind in Deutschland im Überfluss vorhanden und trotzdem funktioniert die Verteilung nicht gerecht. Aufgrund von Überproduktion geben viele Unternehmen und Supermärkte ihre Lebensmittel an soziale Organisationen wie z.B. die Tafel weiter. Dieser Vorgang wird dann als sozial, wirtschaftliches und ökologisches win-win bezeichnet. Das Profilieren als Lebensmittelretter für das Klima und den guten Zweck von diesen Unternehmen ist jedoch mehr als fragwürdig, wenn weder in der Herstellung noch bei der Verteilung von Lebensmitteln auf soziale und nachhaltige Aspekte geachtet wird. Ernährungsarmut lässt sich nicht mit Almosen bekämpfen.

Was wäre, wenn es diese Überschüsse nicht geben würde? Kann ein System wie die Tafel dann noch weiter bestehen? Wie werden die Menschen dann versorgt? Könnte man nicht ein System finden, in dem sich alle angemessen selbst versorgen können?

// CHANCEN DER LEBENSMITTELVERSORGUNG

Bisher standen vor allem die Probleme des derzeitigen Ernährungssystems und deren weitreichende Auswirkungen im Fokus. Jedoch bietet die Thematik auch viele Handlungsmöglichkeiten und Chancen auf Veränderung. Fragen der wirtschaftlichen Entwicklung, der Flächennutzung und sozial integrativen Aspekte spielen dabei eine große Rolle.

Mittlerweile entstehen auch in Deutschland neue Formen der Landwirtschaft und des Lebensmittelhandels. Außerdem erfährt das Lebensmittelhandwerk eine Wiederbelebung. Auch die urbane Landwirtschaft in Form von Gemeinschaftsgärten erfreut sich immer größerer Beliebtheit und trägt zu einer lebendigen Gemeinschaft in Quartieren bei. Wie teilweise schon beschrieben, umfasst Ernährung ein breites Spektrum an Bereichen: Umwelt, Bildung, Gesundheit, Wirtschaft, Sozialpolitik, Forschung, Logistik und Kultur haben Einfluss darauf, wie wir uns ernähren, und werden gleichzeitig von der Ernährung und Ernährungssystemen beeinflusst. Dabei hat Ernährung enormes Potenzial: Es geht dabei schließlich nicht zuletzt um das Erleben von Genuss, Gemeinschaft und Wohlergehen.

¹⁴ vgl. Monetti, 2023, S. 334

Ansatzpunkt Stadt & Quartier

Das Westend | Aktionen im Quartier |
Einblicke in den Stadtteil



► [07] Essen in 'ner Box

ANSATZPUNKT STADT & QUARTIER

Um das Thema Ernährung innerhalb der Stadt München greifbarer zu machen, setzt das Projekt Circular Westend auf der Ebene des Quartiers an. Deshalb wird im Folgenden auf die Chancen von Lebensmittelversorgung im urbanen Raum, insbesondere in Quartieren, eingegangen.

Städte sind Zentren menschlichen Zusammenlebens, der Produktion und des Konsums. Das macht sie zu Kristallisationspunkten für die Probleme des linearen kapitalistischen Wirtschaftsmodells. Umweltbelastungen, wirtschaftliche Abhängigkeiten und Versorgungsrisiken sind dabei in Städten oft besonders stark spürbar. Gleichzeitig bieten Städte durch ihre Nahräumlichkeit und Dichte gute Voraussetzungen, um technische und biologische Kreisläufe lokal zu schließen. Zudem erfordert und ermöglicht die Vielfalt an [Akteur*innen](#), Ressourcen und Wissen die Etablierung einer zirkulären, also einer nachhaltigen und werterhaltenden Gesellschaft. Städte sind damit als Verursacherinnen, Hauptleidtragende und eben auch als Denkfabrik wichtige Akteurinnen im Kontext einer Ernährungsstrategie.

In Städten werden nicht nur Lebensmittel produziert (z. B. im Rahmen von urbaner Landwirtschaft, aber auch in der verarbeitenden Industrie), sondern auch verteilt (Logistik, Einzelhandel), konsumiert (neben den Privathaushalten in Restaurants, aber auch in Schulen, Krankenhäusern, Altenheimen etc.) und entsorgt.¹⁵

Quartiere lassen sich als kleine Städte innerhalb der Großstadt definieren und sind Hebelpunkte bei der Übertragbarkeit neuer Lösungsansätze auf die gesamte Stadt. Sie verfügen über eine umfassende Infrastruktur, die sowohl Arbeit, Wohnen, Einkaufsmöglichkeiten, Schulen, Ämter und Möglichkeiten des sozialen (Zusammen-)Lebens beinhaltet. Für die dort lebenden Menschen ist es vor allem ihr alltäglicher Lebensraum, in dem sie sich engagieren, austauschen und ihre Lebensentwürfe umsetzen.

In der Stadtplanung schreibt man Quartieren als urbane Reallabore großes Potenzial zu. Diese bieten die Möglichkeit im kleineren Maßstab [Transformation](#) zu lernen, Transformationsprozesse zu initiieren, mit

Akteur*innen

Akteur*innen sind handelnde Personen, Gruppen oder Organisationen.

Transformation

Transformation meint eine weitreichende, relativ beständige Veränderung innerhalb eines Systems. In der Arbeit des social design lab ist damit eine sozial-ökologische Transformation gemeint.

¹⁵ vgl. Rosol, 2015, S. 51

¹⁶ vgl. Muenchen.de, 2023

ihnen zu experimentieren und sie voranzutreiben. In diesem Sinne ist das Stadtviertel Westend in München mit seinen gewachsenen und geplanten Strukturen für das Projekt Circular Westend die Bezugsgröße für ein Quartier.

// DAS WESTEND

Das Westend ist ein ehemaliges Arbeiter*innenviertel und auch heute gibt es aus der Zeit von 1900 noch sehr viele Genossenschaftswohnungen, die den Bürger*innen im Vergleich zu anderen Stadtteilen in München relativ günstige Mietpreise ermöglichen. Das Angebot an Einkaufsmöglichkeiten im Quartier ist sehr vielfältig. Von großen Supermarktketten und Bioläden bis zu kleinen Feinkost- und Unverpacktläden ist alles dabei. Zahlreiche Initiativen, soziale und kulturelle Projekte ermöglichen den Bewohner*innen ihr Wohnumfeld mitzugestalten und in Kontakt miteinander zu kommen. Wie auch viele andere Stadtteile befindet sich das Westend zunehmend im Wandel. Neben den alten Genossenschaftssiedlungen entstehen immer mehr moderne Wohngebäude und Grünanlagen. Trotz voranschreitender bemerkbarer Gentrifizierung ist die Bewohner*innenschaft im Westend noch sehr divers. Mit ca. 30.000 Bewohner*innen ist das Westend eines der am dichtesten besiedelten Stadtteile in München.¹⁶



► [08] Bauernmarkt am Georg-Freundorfer-Platz

// AKTIONEN IM QUARTIER

BLOGBEITRAG
→ Circular Westend:
Picknicks

<https://socialdesign.de/veranstaltungsreihe-westend-picknick-beim-sommerexperiment-schiebsstaettstrasse/>



Das Projektteam führt seit 2021 verschiedene Aktionen im Quartier durch, um mit Bewohner*innen und Organisationen in den Austausch zu kommen, Wissen aufzubauen und so mehr über die Strukturen im Westend und ihre Bewohner*innen herauszufinden. Zusätzlich konnten in Gesprächen und Interviews konkrete Bedarfe, aber auch Potentiale im Sozialraum identifiziert werden.

PICKNICK

Das Picknick in der Schießstättstraße fand im Rahmen des Sommerexperiments Schießstättstraße satt. Dort wurde sich zum gemeinsamen Essen und Austausch getroffen. Das Circular Westend Projekt bereitete kleine Gerichte aus geretteten Lebensmitteln vor.



► [09] Picknick in der Schießstättstraße



► [10] Essen in 'ner Box auf der Theresienwiese



► [11] Aktion mit dem lokomobil auf dem Georg-Freundorfer-Platz

// EXKURS: WIE KÖNNEN AKTIONEN IM ÖFFENTLICHEN RAUM GELINGEN?

Für die Präsenz des Projekts im Stadtviertel war das öffentliche Auftreten insbesondere zu Beginn des Projekts sehr wichtig.

Sichtbarkeit erhöhen

Zu Beginn des Projekts im Herbst 2021 war das Projektteam mehrmals mit dem mobilen Wagen *lokomobil* der Initiative *club loko* im Stadtviertel unterwegs. Das *lokomobil* ermöglichte, im Rahmen einer interaktiven Ausstellung Informationen weiterzugeben und Besucher*innen des Bauernmarkts zu ihren Wünschen und Herausforderungen im Bereich Ernährung einzubeziehen und so mehr über sie zu erfahren. Außerdem sorgte der mobile Fahrradanhänger durch das besondere Design für Aufmerksamkeit der Passant*innen und erleichterte den Gesprächseinstieg.

Ausdauer und Präsenz vor Ort

Nicht alle Aktionen sind erfolgreich und gut besucht. Auch aus scheinbaren Misserfolgen gibt es für ein Projekt viel zu lernen. Außerdem ist zu beachten, dass durch die bloße Sichtbarkeit vor Ort auch ohne direkte Interaktion über die Zeit Vertrauen oder Interesse für das Projekt entstehen kann. Für den Netzwerkaufbau ist es darüber hinaus wichtig, auch bei Veranstaltungen und Aktionen von anderen Initiativen vor Ort teilzunehmen und diese damit zu unterstützen.

Kooperationspartner sind hilfreich

Das Projekt konnte und kann durch das bereits bestehende Netzwerk auf Ressourcen von Kooperationspartnern zugreifen, was enorm hilfreich ist. Im Verlauf des Projekts wurde es wichtiger, das bereits gesammelte Wissen zu teilen und zu erweitern und Beziehungen zu Bewohner*innen des Westends aufzubauen und zu stärken. Dafür wurde dem Projekt der umgebaute Schiffscontainer vom Verein [Über den Tellerrand e.V.](#) für einen Monat im April 2022 zur Verfügung gestellt. Die Küche im Container wurde für gemeinsame Kochabende genutzt, außerdem fanden u.a. Visionsworkshops zum Thema Ernährung statt. Im Sommer 2022 nutzte das Projektteam im Rahmen des Projekts [Westendkiez der Münchner Initiative Nachhaltigkeit](#) eine von ihnen organisierte Freifläche für meh-

rere öffentliche Picknicks. Als weiterer wichtiger Ansatzpunkt des Projekts erwies sich die Initiative [„Das Westend kocht“](#). Diese bringt, initiiert durch Pfarrer Bernd Berger, einmal im Monat Menschen aus dem Westend und darüber hinaus zum gemeinsamen Kochen und Essen zusammen. Auch hier konnte und kann sich das Team immer wieder einbringen, Räumlichkeiten nutzen und sich mit der Kochgemeinde über das Projekt und dessen Ziele austauschen.

Wissen über die Gegebenheiten vor Ort

Bei der Planung und Durchführung von Aktionen im öffentlichen Raum sind auch vor allem Faktoren wie Zeitpunkt, Ort und Erreichbarkeit zu beachten. Die Idee der Aktion mag gut geplant und inhaltlich aufbereitet sein, findet sie jedoch an einem wenig sichtbaren Ort im Stadtviertel, oder zu einer Zeit, in der viele Menschen arbeiten, Urlaub haben usw. statt, ist die Wirkung eher gering. Es ist also wichtig, sich schon im Vorfeld zu überlegen, wie und wann die Zielgruppe am besten zu erreichen ist.

Genehmigungen rechtzeitig beantragen

Für fast alle Aktionen im öffentlichen Raum sind Genehmigungen der Stadtverwaltung nötig. Dieses Prozedere kann sich unter Umständen etwas in die Länge ziehen. Es ist also wichtig, sich frühzeitig damit zu beschäftigen, die Zuständigkeiten herauszufinden und entsprechende Genehmigungen zu beantragen.

// EINBLICKE IN DEN STADTTTEIL

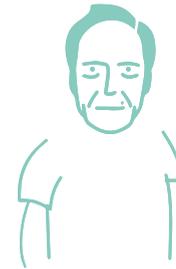
Von September 2022 bis Februar 2023 führte das Projektteam ausführliche Interviews mit 11 unterschiedlichen Akteur*innen aus dem Quartier Westend durch. Dadurch konnte der bisher gesammelte Wissenspool durch gezielte Nachfragen mit Erkenntnissen über unterschiedliche Ernährungspraktiken angereichert werden. Das Team sammelte in Gesprächen wichtige Erkenntnisse über das Einkaufsverhalten, den Zugang zu (nachhaltigen) Lebensmitteln und Wissen darüber.

Anhand von vier fiktiven Personas werden exemplarisch unterschiedliche Bewohner*innen des Westends mit ihren jeweiligen Lebensrealitäten in Bezug auf ihre Lebensmittelversorgung und Ernährung vorgestellt. Dabei werden ihre Gewohnheiten, aber auch ihre Herausforderungen und Wünsche deutlich.



// Informationen

Name Malte
Alter 70
Einkommen (Netto)
Kleine Rente
Wohnsituation
Singlehaushalt



► [12] Persona 01: Malte

MALTE

Verhalten & Gewohnheiten

Maltes Alltag besteht aus festen Routinen. Er besucht regelmäßig den Bauernmarkt in seinem Viertel und nutzt viele Unterstützungsangebote, wie z. B. das Angebot der Tafel. Er ist gerne in Gesellschaft und trifft sich dafür mit Freund*innen auf einen Kaffee. Malte schätzt es, sich Zeit für Genuss zu nehmen. Er weiß, wie er aus den einfachen Zutaten, die er von der Tafel bekommt, besondere Gerichte zubereiten kann. Er kocht sehr viel selbst und frische Lebensmittel sind ihm sehr wichtig. Nur dann weiß er, was sich in seinem Essen befindet und wie es hergestellt wurde.

Bedürfnisse & Ziele

In Maltes Leben spielt die soziale Interaktion eine wichtige Rolle. Er schätzt den Austausch mit unterschiedlichen Menschen. Malte wünscht sich, Teil von etwas zu sein, bzw. durch eigene Tätigkeiten einen gesellschaftlichen Mehrwert zu erzeugen. Er ist sehr interessiert und bemüht sich, stets gut informiert zu sein. In seinem Alltag würde Malte gerne öfter in Gemeinschaft kochen und essen und dabei über das aktuelle Weltgeschehen diskutieren.

Pain Points & Frustrationen

Malte bekommt nur eine sehr kleine Rente, deswegen bereitet ihm seine finanzielle Lage Sorgen. Er würde gerne öfter Freund*innen einladen, kann sich dies aber nicht leisten. Malte ist ein sportlicher Mensch, trotzdem machen sich gesundheitliche Beschwerden bemerkbar. Malte fühlt sich in seinem Alltag manchmal einsam. Außerdem stören ihn die verdeckten Praktiken der Lebensmittelindustrie. Aus gesundheitlichen Gründen hat er großes Misstrauen gegenüber den Fertiglern, die es bei der Tafel oft in großen Mengen gibt.

Weitere Informationen

Generell ist Malte zufrieden mit dem, was er hat. Er kennt sich im Viertel sehr gut aus und weiß, wo er besondere Lebensmittel zu fairen Preisen bekommt. Dabei unterhält er sich gerne mit den Erzeuger*innen und

Händler*innen und lässt sich Zeit beim Einkaufen. Die beiden wichtigsten Aspekte, die seinen Umgang mit Ernährung prägen, sind Genuss und Gesundheit.

LAURA

// Informationen

Name Laura
Alter 35
Einkommen der Familie (Netto)
ca. 5.000
Wohnsituation
Familie mit Kindern



► [13] Persona 02: Laura

Verhalten & Gewohnheiten

Lauras Alltagsplanung richtet sich nach ihrer Familie. Das Einkaufen und Kochen hängt stark von den Betreuungszeiten der Kinder und von eigenen Arbeitszeiten ab. Deshalb ist ihr wichtig, dass alles rund um die Ernährung möglichst unkompliziert, aber gesund ist. Um sich die Aufgaben zu teilen, führt sie für die Essensplanung mit ihrem Mann eine gemeinsame digitale Einkaufsliste. Einkäufe erledigen sie beide nach Bedarf, wenn sie unterwegs sind. Im Supermarkt steuern die Preise stark, was sie einkaufen. Deshalb achten sie auf Angebote. Seit sie Kinder haben, kaufen sie beim Discounter ein, um Geld zu sparen. Laura ist wichtig, dass sie und ihre Familie keine Fertigprodukte zu sich nehmen. Wenn sie kann, kauft sie gerne Bio-Produkte und achtet auf Saisonalität und Regionalität. Das sind für sie die wichtigsten Kriterien. Sie versucht außerdem, möglichst wenig Fleisch zu kaufen. Am liebsten gehen sie zu Supermärkten in der Nähe. Manchmal besucht die Familie gemeinsam den Wochenmarkt.

Bedürfnisse & Ziele

Laura setzt sich sehr für die Gesundheit ihrer Familie, besonders die ihrer Kinder, ein. Ihr ist wichtig, dass ihre Kinder lernen und wissen, was gutes Essen ist und was hinter den Lebensmitteln steckt. Dafür wünscht sie sich mehr Transparenz und zugängliche Informationen auf den Lebensmitteln und, dass in Erziehungs- und Bildungseinrichtungen mehr Wert auf gesunde und nachhaltige Ernährung gelegt wird.

Pain Points & Frustrationen

Laura holt ihre Kinder direkt nach der Arbeit von der Kita ab und nimmt sie dann zum Einkaufen mit. Den Einkauf mit den Kindern empfindet sie oft als herausfordernd und anstrengend. Bei der Auswahl der Lebensmittel würde sie gerne mehr auf Siegel und Label achten, weiß aber oft nicht,

was dahinter steckt. Daher greift sie oft zu den selben Produkten mit Siegeln, die sie kennt und denen sie deshalb vertraut. Außerdem frustrieren sie die hohen Preise der Bio-Lebensmittel.

Weitere Informationen

Durch Lauras Aufwachsen in einer ländlichen Region hat sie schon früh erlebt, wie Gemüse angebaut und geerntet wird. Ihre Eltern legten großen Wert auf gesunde und regionale Ernährung. Das hat sie bis heute geprägt.

MARTA

// Informationen

Name Marta
Alter 28
Einkommen (Netto)
2.000 - 3.000
Wohnsituation
Single



► [14] Persona 03: Marta

Verhalten & Gewohnheiten

Marta kauft ihre Lebensmittel in unterschiedlichen Supermärkten in der Nähe ihres Wohnorts. Sie hat dabei keine feste Routine, sondern achtet darauf, welche Lebensmittel im Angebot sind. Sie kauft gerne große Packungen, um Geld zu sparen. Bei der Auswahl der Lebensmittel geht sie hauptsächlich nach ihrem Geschmack, sie achtet nicht auf Faktoren wie Regionalität, Saisonalität oder soziale und ökologische Nachhaltigkeit. Marta geht gerne essen, dabei ist ihr ein schönes Ambiente besonders wichtig. Wenn sie Zuhause für sich alleine kocht, dann kocht sie meist für mehrere Tage im Voraus einfach zuzubereitende Gerichte. Für Freund*innen kocht sie gerne aufwändige und besondere Mahlzeiten. Gemeinschaft und soziales Miteinander ist ihr sowohl bei der Zubereitung, als auch beim Verzehr der Lebensmittel sehr wichtig.

Bedürfnisse & Ziele

Spontaneität, Freiheit und Flexibilität sind Marta in der Lebensmittelversorgung wichtig. Sie wünscht sich auch in Zukunft eine möglichst große Auswahl an Produkten. Außerdem wünscht sie sich, dass Produkte möglichst gesund sind und viele Nährstoffe enthalten. Für sie stehen Geschmack und Genuss an erster Stelle. Da Marta alleine lebt, würde sie gerne öfter in Gemeinschaft essen und sich auch über kulturelle Aspekte der Ernährung austauschen.

Pain Points & Frustrationen

In Martas Familie wurden viele Lebensmittel je nach Saison selbst hergestellt oder weiterverarbeitet. Sie würde gerne selbst diese Bräuche weiterführen, jedoch hat sie dafür im Alltag zu wenig Zeit. Beim Einkauf fühlt sie sich oft gestresst, wenn sie nicht auf Anhieb die Produkte findet, die sie kaufen möchte. Als Marta nach Deutschland gezogen ist, waren die sprachlichen Barrieren im Supermarkt zusätzlich eine große Herausforderung. Erst seit Marta ein festes Einkommen hat, kann sie sich die Lebensmittel leisten, auf die sie Lust hat. Seitdem macht ihr das Kochen Spaß. In Bezug auf Nachhaltigkeit stören Marta lange Lieferketten und fehlende Informationen über die vielen verschiedenen Bio-Siegel. Sie hat wenig Vertrauen in Siegel und kauft nach persönlichem Geschmack ein.

Weitere Informationen

Seit ihrem Umzug von Portugal nach Deutschland hat sich Martas Ernährungsweise verändert. In ihrer Heimat hat sie mehr saisonales Obst und Gemüse gegessen, da ihre Familie starken Bezug zur Landwirtschaft hatte. Nachdem sie in ihrem jetzigen Wohnort wenig Bezug zu den Händler*innen hat und die Preise deutlich höher sind, hat sie unter anderem ihren Fleischkonsum reduziert.

// Informationen

Name Abdul
Alter 26
Einkommen (Netto)
gering (Sozialleistungen)
Wohnsituation
Gemeinschaftsunterkunft
für Geflüchtete in München
mit 6 Pers.



► [15] Persona 03: Abdul

ABDUL

Verhalten & Gewohnheiten

Abdul wohnt in einer Gemeinschaftsunterkunft. Er kocht sehr gerne, deshalb übernimmt er meist die Zubereitung des Abendessens für mehrere Personen. Dabei ist ihm wichtig, dass alle satt werden und dass das Essen gesund ist. Wenn Lebensmittelreste anfallen, werden diese in der Gruppe aufgeteilt oder in anderen Gerichten weiterverarbeitet. Ihm gefällt, dass er durch seine Fähigkeiten Anerkennung in der Gruppe erfährt. Beim Einkauf entscheidet er nach Geschmack und Preis. Abdul interessiert sich sehr für andere Esskulturen und probiert ständig neue Rezepte aus. Für die tägliche Mahlzeit steht ihm nur wenig Geld zur Verfügung. Deshalb legt die Gruppe ihr Geld für geteilte Vorräte zusammen, um größere Packungen an Grundnahrungsmitteln zu kaufen und damit Geld zu sparen.

Bedürfnisse & Ziele

Für Abdul hatten gemeinsame Mahlzeiten schon immer einen hohen Stellenwert in seinem Leben. Seitdem er in Deutschland lebt, bildet das gemeinsame Abendessen vor allem die Möglichkeit für sozialen Austausch. Ihm ist besonders wichtig, dass die Gerichte, die er kocht, frisch und gesund sind. Hierfür würde er es sich wünschen, dass Lebensmittel (vor allem frisches Gemüse) bezahlbar sind. Ebenso hofft Abdul, dass er seinen Beruf auch in Deutschland ausüben kann, um so unabhängig von Sozialleistungen leben zu können.

Pain Points & Frustrationen

Das größte Problem für Abdul sind die steigenden Lebensmittelpreise. Dabei kommt er oft an seine finanziellen Grenzen und kann sich viele Produkte nicht leisten. Restaurantbesuche und Essen außer Haus kommen für ihn fast nie in Frage. Deshalb verbringt er seine Abende meist in der Gemeinschaftsunterkunft. Ihn frustrieren Lebensmittel, die weggeworfen werden, obwohl diese noch verwertbar sind. Für ihn stellt es eine große finanzielle Belastung dar, wenn er Teile der Lebensmittel entsorgen muss.

Weitere Informationen

Abdul kam 2017 nach Deutschland. Vorher lebte er in Sierra Leone und arbeitete als Koch. Jetzt lebt er mit vier anderen Menschen in einem Zimmer in einer Unterkunft für Geflüchtete. Da er in Deutschland keine Arbeitserlaubnis hat, kann er seinen Beruf nicht mehr ausüben. Essen ist für ihn nicht nur ein wichtiges Grundbedürfnis, sondern auch eine große Leidenschaft. Er mag die deutsche Küche, aber vermisst auch einige Zutaten aus seiner Heimat, die er hier nicht in der gleichen Qualität und mit dem gleichen Geschmack bekommen kann.

// PERSONAS

Mit den Personas kann ein Ausschnitt der unterschiedlichen Lebensrealitäten, die sich innerhalb eines Stadtteils abspielen, gezeigt werden. Dabei ist zu erkennen, dass für alle aus unterschiedlichen Gründen eine gute und gesunde Ernährung einen hohen Stellenwert hat. Sich dementsprechend zu ernähren, hängt allerdings von vielen Faktoren ab: Neben den verfügbaren finanziellen Mitteln sind das Wissen, Erreichbarkeit, Zeit, praktische Fertigkeiten wie Zubereitung und das soziale Umfeld der Person. In diesen Faktoren unterscheiden sich die Lebensrealitäten stark voneinander. Die Personas sollen einen Einblick in diese Vielfalt geben, stellen diese aber nicht annähernd vollständig dar. Sie sollen aufzeigen, dass viele verschiedene Faktoren einen Einfluss auf die individuelle Ernährung und die allgemeine Lebensmittelversorgung haben. Auch hier zeigt sich, dass Ernährung weit mehr als nur Essen ist: Zahlreiche soziale Faktoren wie Gemeinschaft, Genuss, Wertschätzung, Wissensproduktion, Erziehung und viele mehr finden beim Essen oder dessen Zubereitung statt. Um einen Weg aufzuzeigen, mit dem gerechte und gesunde Ernährung und Versorgung im Viertel gewährleistet werden kann, werden im Folgenden Prinzipien vorgestellt. Diese sollen einen Weg zu einer sozial gerechten und ressourcenschonenden Gesellschaftsform aufzeigen – hier gebündelt im Begriff der Circular Society.

Prinzipien für eine Circular Society

Themenschwerpunkt | Beispiele



► [16] Prinzipien für eine Circular Society

05

PRINZIPIEN FÜR EINE CIRCULAR SOCIETY

TIPP → Circular Society Toolkit

Das Circular Society Toolkit soll dabei helfen, sich spielerisch dem Thema anzunähern und eigene Ideen, Visionen und Projekte zu entwickeln. Es ist ein Kartenset, das in verschiedenen digitalen und analogen Workshopsituationen verwendet werden kann.

<https://socialdesign.de/portfolio/circular-society-toolkit/>



Partizipation

Der Begriff Partizipation steht für Beteiligung, Teilhabe, Mitwirkung oder Einbeziehung.

Partizipation bedeutet, dass die Menschen ihre Erfahrungen und Wertvorstellungen in die gemeinsame Arbeit einbringen.

Dadurch machen sie sich die Vorhaben zu eigen und übernehmen Verantwortung für ihren Erfolg.

Die Circular Economy versucht, den Verbrauch natürlicher Ressourcen zu minimieren und Schäden für die Umwelt und Gesundheit zu reduzieren. Jedoch sind lineare Wirtschaftspraktiken noch immer tief in der Gesellschaft verankert, was dazu führt, dass wichtige Potenziale für Zirkularität bei Personen und Organisationen nicht genutzt werden und soziale Aspekte wie Teilhabe und globale soziale Gerechtigkeit nicht ausreichend berücksichtigt werden. Deshalb gibt es das Konzept der Circular Society, das eine grundlegende Transformation hin zu zirkulären Praktiken anregen möchte, die über technologische und marktorientierte Ansätze hinausgehen. Die Circular Society strebt eine sozial-ökologische Transformation an, die alle Aspekte der Wirtschaft und Gesellschaft umfasst. Dazu gehören auch politische Rahmenbedingungen, Einstellungen, Verhaltensweisen und öffentliche Infrastrukturen.

Im Gegensatz zur herkömmlichen linearen Wirtschaft, in der Ressourcen abgebaut, verarbeitet, genutzt und am Ende weggeworfen werden, zielt die Circular Society darauf ab, Ressourcen und Produkte im Kreislauf zu halten, so dass sie wiederverwendet, repariert und recycelt bzw. kompostiert werden können. Um die Vision einer Circular Society zu verwirklichen, müssen alle Akteur*innen in Wirtschaft, Politik und Gesellschaft zusammenarbeiten. Unternehmen müssen ihre Produktionsprozesse umstellen und Produkte so gestalten, dass sie leichter repariert, wiederverwendet und recycelt werden können. Die Politik muss Anreize schaffen und Regulierungen erlassen, um die Kreislaufwirtschaft zu fördern und das Verschenden von Ressourcen zu reduzieren. Dabei muss gleichzeitig aber auch auf soziale Aspekte der Nachhaltigkeit geachtet werden: Nachhaltigkeit darf dabei nicht zu einer Einkommensfrage werden.

Durch den Aufbau von Kreislaufsystemen können lokale Wirtschaftsgemeinschaften und Allianzen gestärkt werden. Das kann zu einer stärkeren Beteiligung und mehr [Partizipation](#) von Einzelpersonen und Gruppen führen. Insgesamt ist die Circular Society ein Konzept, das nicht nur dazu beiträgt, die Umweltbelastung zu reduzieren und natürliche Ressourcen zu schonen, sondern auch die soziale Gerechtigkeit zu fördern und die Wirtschaft nachhaltiger zu gestalten.

Der Begriff der Circular Society, den unterschiedliche Akteur*innen aus Forschung und Praxis eingeführt haben, versucht Herangehensweisen anzuregen, die über technologische und marktorientierte Ansätze hinausgehen und versteht sich als Rahmenkonzept einer grundlegenden, am Konzept der Zirkularität orientierten sozial-ökologischen Transformation.

Im Zuge des Themenschwerpunkts Circular Society im social design lab der Hans Sauer Stiftung sind im Kontext mehrerer Abschlussarbeiten zur Entwicklung des [Circular Society Toolkits](#) Prinzipien für eine Circular Society formuliert worden. Diese finden auch in anderen Bereichen und Projekten des Labs Anwendung.

Im Folgenden wird ein Teil der Prinzipien in Anwendung auf den Projektkontext vorgestellt. Hier ist eine Auflistung der Prinzipien, die im Folgenden nicht näher betrachtet wurden.

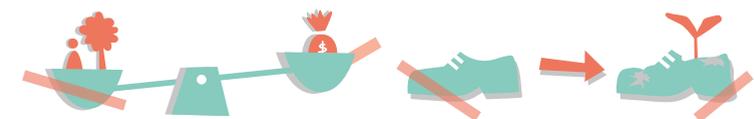


RESSOURCEN IN DER NUTZUNG HALTEN

Was wäre, wenn wir Dinge so lange und ausgiebig wie möglich nutzen?

SUFFIZIENZ NORMALISIEREN

Was wäre, wenn wir grundsätzlich weniger kaufen, verbrauchen, besitzen?



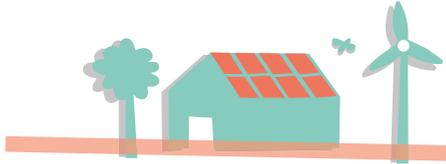
FORTSCHRITT NEU BEWERTEN

Was wäre, wenn wir Lebensqualität und eine intakte Natur vor wirtschaftlichen Profit stellen?

DESIGN OUT WASTE

Was wäre, wenn wir Dinge so gestalten, dass sie kein „Lebensende“ mehr haben?

► [17] 4 Prinzipien in Kurzfassung



► [18] Vielfalt und Regeneration entwickeln

//VIELFALT & REGENERATION IM VIERTEL ENTWICKELN

Eine nachhaltige und sozial gerechte Ernährungsweise erfordert innovative Modelle und Veränderungen in der Produktion, Verteilung und Versorgung. Diese Veränderungen können am besten von Gemeinschaften und nicht von Einzelnen getragen werden.

Vielfalt im Viertel stärken bedeutet dabei, dass alle Bewohner*innen des Stadtteils ihre unterschiedlichen Kompetenzen und ihr Wissen zu Ernährung und Versorgung einbringen. So können diese gemeinsam Projekte für die Nachbarschaft entwickeln, bei denen das Wohl der Gemeinschaft im Vordergrund steht. Dadurch, dass es viele unterschiedliche Ansätze gibt, kann das Scheitern einzelner Projekte in Gemeinschaft ausgeglichen werden.

Regeneration im Ernährungssystem bedeutet, dass Ressourcen nicht erschöpft, sondern erhalten werden. Das heißt beispielsweise, dass in der landwirtschaftlichen Produktion auf die Erhaltung des Bodens und der Artenvielfalt geachtet wird. So wird gewährleistet, dass auch kommende Generationen landwirtschaftliche Flächen weiter bewirtschaften können.

„So kann ich persönlich Menschen, die für unsere Ernährung sorgen, kennen lernen und die Abläufe in der Produktion besser verstehen.“ -Malte

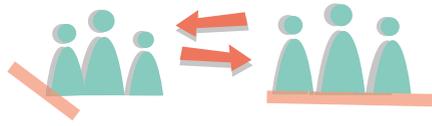


► [19] Transparenz und Zugang garantieren

//TRANSPARENZ & ZUGANG GARANTIEREN

Zugang zur Lebensmittelversorgung im Quartier bedeutet, dass alle Menschen die Möglichkeit haben, ihre Lebensmittel frei auszuwählen und den notwendigen Zugang zu Infrastruktur haben, um diese zuzubereiten. Damit wird der materielle Zugang zu nachhaltiger und gesunder Ernährung für alle gewährleistet. Das bedeutet einerseits, dass Menschen über die Wahl ihrer Lebensmittel frei entscheiden können und sich somit gesund, nährstoffreich und nach ihren jeweiligen Bedürfnissen schmackhaft ernähren können. Andererseits wird so auch allen Menschen die Teilhabe am gesellschaftlichen Leben, beispielsweise an kulturellen Angeboten, ermöglicht, die oft mit dem Konsum von Lebens- und Genussmitteln verbunden sind. So haben alle die Möglichkeit, an der Gestaltung der Ernährung, der Versorgung und auch einer Ernährungswende im Quartier teilnehmen zu können.

Transparenz in der Lebensmittelversorgung bezieht sich beispielsweise auf Aspekte wie Lieferwege, Anbaumethoden, Arbeitsbedingungen, Preiskalkulation und Umweltauswirkungen. Informationen darüber stehen allen leicht zugänglich und verständlich zur Verfügung. Darunter fallen beispielsweise unterschiedliche Siegel und Zertifikate wie Bio-Siegel oder der Nutri-Score. Sie ermöglichen auch, mehr Verständnis für die Herstellung von Produkten und für die Menschen dahinter zu schaffen. Transparenz bedeutet aber auch, nicht nur die Informationen bereitzustellen, sondern hilft auch dabei, diese einzuordnen und dementsprechend informierte Entscheidungen treffen zu können.



► [20] Zusammenhalt und Zusammenarbeit stärken

// ZUSAMMENHALT & ZUSAMMENARBEIT STÄRKEN

Zusammenhalt stärken im Viertel bedeutet, nachbarschaftliche Beziehungen zwischen den Menschen zu stärken. Dadurch, dass sich im Viertel viele Menschen den Lebensraum und dessen Angebote teilen, werden über diese Beziehungen bedarfsgerechte Angebote geschaffen und etabliert.

Die Stärkung der zwischenmenschlichen Beziehungen durch Werte wie Nachbarschaftlichkeit und Gemeinschaft steigert die allgemeine Lebensqualität. Diese ermöglicht gegenseitige Unterstützung, das Ausprobieren und die Umsetzung von Ideen und das Erleben von Vielfalt im direkten Wohnumfeld.

Zusammenarbeit stärken durch Beziehungen zwischen Betrieben und Projekten im Viertel birgt in Bezug auf die Lebensmittelversorgung hohes Potenzial: So werden beispielsweise direkte Verbindungen und Lieferketten von Erzeuger*innen auf dem Land zu Abnehmer*innen im Viertel geschaffen. Starke Beziehungen innerhalb des Viertels tragen diesen Effekt weiter: Gastronomische Betriebe und Ladengeschäfte kooperieren miteinander und beziehen, nutzen und teilen Ressourcen gemeinsam.



► [21] Circular Literacy fördern

// CIRCULAR LITERACY FÖRDERN

Circular Literacy

Circular Literacy umfasst Haltungen, praktisches Wissen und Fähigkeiten, die es ermöglichen, Potenziale und Konsequenzen zu erkennen, Wirkungen und Rollen zu verstehen und (kollaborativ) zirkulär zu handeln um so zur Entstehung einer Circular Society beizutragen, sie praktisch auszuüben.

Für ein nachhaltiges Handeln und Denken in Ressourcen-Kreisläufen bedarf es einer sogenannten Circular Literacy. Für eine gesamtgesellschaftliche Veränderung ist es notwendig, dass alle Informationen zum Ernährungs- und Versorgungssystem frei verfügbar und zugänglich sind. Diese Systeme sind komplex und umfassen viele unterschiedliche Bereiche. Dafür gibt es sowohl formelle als auch informelle Orte des Lernens und des Austauschs im Viertel, die gemeinsame Lern- und Forschungsprozesse zum Thema Ernährung und Versorgung fördern.

In der Zusammenarbeit werden Fertigkeiten geteilt und Handlungsmöglichkeiten sowie Ziele erarbeitet, die lokale Ansatzmöglichkeiten für eine Ernährungswende aufzeigen. Das dort Gelernte wird im Viertel praktisch erprobt und getestet. Damit erweitert und festigt sich das Wissen im Stadtteil auf unterschiedlichen Ebenen: Gastronomie, Einzelhandel, private Haushalte, Entsorgung, und vieles mehr.



„Ich bin froh, dass wir als Eltern nicht mehr alleine mit der Ernährungsbildung unseres Kindes sind. Auch wir können noch so viel über Ernährung und Versorgung lernen!“ -Laura

Vielversprechende Konzepte für eine Ernährungswende

Kontext | Beispiele



► [22] Das Westend kocht in München

VIELVERSPRECHENDE KONZEPTE FÜR EINE ERNÄHRUNGSWENDE

Die hier beschriebenen Circular-Society-Prinzipien finden bereits in einigen Projekten und Konzepten Anwendung. Im Folgenden werden einige davon exemplarisch vorgestellt. Diese bearbeiten grundlegende Fragen des Ernährungs- und Versorgungssystems und zeigen Alternativen auf. Sie richten einen umfassenden Blick auf die Lebensmittelkette und können damit eine Ernährungswende unterstützen.

// SOLIDARISCHE LANDWIRTSCHAFTEN

In einer solidarischen Landwirtschaft (Solawi) werden neue Wege für den Lebensmittelvertrieb geschaffen: Konkret handelt es sich dabei um einen Zusammenschluss von landwirtschaftlichen Betrieben oder Gärtnereien mit einer Gruppe privater Haushalte. Die teilnehmenden Haushalte erhalten die landwirtschaftlichen Produkte, zum Beispiel Gemüse oder Käse, und zahlen dafür einen vorher festgesetzten, ernteunabhängigen monatlichen Beitrag. Dadurch kann der landwirtschaftliche Betrieb unabhängig von Marktzwängen und Ernteerträgen bedürfnisorientiert wirtschaften und dabei ressourcenschonend arbeiten. Erzeuger*innen und Verbraucher*innen bilden dabei eine sozial und ökologisch verträgliche Wirtschaftsgemeinschaft. Damit bilden solidarische Landwirtschaften eine Alternative zu herkömmlichen Vertriebswegen und zu konventioneller landwirtschaftlicher Bearbeitung von Böden.

Beispiele in München:

Solidarische Landwirtschaft am Donihof

Die [Solawi am Donihof](#) hat 2016 begonnen, einen kleinbäuerlichen Hof in Mammendorf (zwischen Augsburg und München) nach den Prinzipien der solidarischen Landwirtschaft wieder zu beleben. Die Produktion von ökologischem Gemüse, Obst und Kräutern wird gemeinschaftlich organisiert und finanziert – auch Risiken werden gemeinsam getragen. Grundsätzliche Entscheidungen werden gemeinsam auf regelmäßigen Mitgliederversammlungen getroffen.

Für Laura bedeutet eine Beteiligung an einer Solawi, dass sie sich weniger Gedanken um Auswahl und Nachhaltigkeit machen muss. Durch den wöchentlichen Anteil an regionalen und saisonalen Produkten kommt automatisch Vielfalt auf den Teller.



Kartoffelkombinat

Das Kartoffelkombinat ist eine genossenschaftlich organisierte Gemeinschaft von derzeit über 2.000 Münchner Haushalten, die ihr Gemüse, zusammen mit ausgewählten Partnern, selbst anbaut. Ziel dabei ist der Aufbau einer selbstverwalteten und nachhaltigen Versorgungsstruktur sowie ein gemeinwohlorientiertes statt profitmaximierendes Wirtschaften.

Weitere Beispiele für Solawis: <https://www.solidarische-landwirtschaft.org/solawis-finden/auflistung/solawis>



► [23] Kartoffelkombinat

//LEBENSMITTELPUNKTE

Ein Lebensmittelpunkt ist ein zugänglicher, offener Ort im Stadtviertel, an dem alle Themen rund um Ernährung einen Platz finden. Der Ort ist in das Stadtviertel eingebettet und bekannt. Dieser Ort hat nicht allein die Funktion eines Lebensmittelpunkts, sondern wird beispielsweise zu anderen Zeiten für andere Dinge genutzt. So kann ein Lebensmittelpunkt zum Beispiel in einem Gemeindehaus, einem Café oder einem Ladengeschäft am Ruhetag oder in einer Bildungseinrichtung verankert sein und stattfinden.

Folgendes kann dort stattfinden:

Lagern & Verteilen Regionale, gerettete, fair gehandelte Lebensmittel können dort in Kooperation mit Solawis, Stadtgärtner*innen und Landwirt*innen gelagert, getauscht und abgeholt werden.

Diskutieren & Entwickeln Der Lebensmittelpunkt ist ein Lern- und Austauschort für nachhaltige Ernährung und Versorgung, an dem Wissen erworben und geteilt wird. Hier werden Fragen und Lösungsansätze rund um die Ernährung entwickelt, besprochen und diskutiert.

Kochen & Essen Hier finden regelmäßig Kochveranstaltungen statt, bei denen gemeinschaftlich Lebensmittel zubereitet und neue Rezepte und Techniken ausprobiert werden. Beim anschließenden Essen sind alle willkommen.

Soziales Miteinander Der Ort spiegelt die soziale und kulturelle Vielfalt des Stadtviertels wider und bietet Treffpunkt, Austausch, Bildung, Kultur und Genuss für alle.

Der Lebensmittelpunkt macht den Zugang zu nachhaltig produzierten Lebensmitteln also so einfach wie möglich. Zudem zeigt er Lösungsansätze und Konfliktpunkte auf dem Weg zu einer nachhaltigen Ernährung für alle auf. Lebensmittelpunkte können damit auch Orte sein, die ernährungspolitische Impulse setzen. Dort werden in Austausch mit der kommunalen Politik Strategien zur Förderung eines nachhaltigen Ernährungs- und Versorgungskonzepts erprobt.

Hiermit hätte Abdul einen Ort, an dem er mit unterschiedlichen Menschen in Gemeinschaft essen kann. Dort bekäme er Zugang zu Zutaten, die er sich sonst nicht leisten kann. Darüber hinaus könnte er sein Wissen über gesundes Kochen an eine große Gruppe an Menschen weitergeben.



Das Konzept der Lebensmittelpunkte wurde in anderen Städten schon erfolgreich erforscht und etabliert. Dabei zeigt sich: Lebensmittelpunkte sind so, wie auch die Menschen, die sie gestalten, ganz unterschiedlich. Sie entwickeln sich nach den Wünschen und Bedürfnissen in dem Umfeld, in dem sie stattfinden.



► [24] Lebensmittelpunkt Aktivitäten

Beispiele für Lebensmittelpunkte in Deutschland:

Das Baumhaus ist ein sozial-ökologischer Projektraum in Berlin-Wedding und bietet ein Depot für vier verschiedene Solawis mit insgesamt rund 80 Ernteanteilen. So können ungefähr 160 Menschen jede Woche versorgt werden. Kernstück des Lebensmittelpunkts ist die „Community Networking Night“, bei der gemeinsam gekocht und gegessen wird.



► [25] Das Baumhaus

Im Marburger Stadtteil Wehrda besteht seit Februar 2022 ein Lebensmittelpunkt. Der Lebensmittelpunkt verbindet fünf verschiedene Bereiche: In **Saisongärten** können Menschen aus Wehrda eigenes Gemüse anbauen. Die **Food-Coops** sind eine selbstorganisierte, nachbarschaftliche Einkaufsgemeinschaft, die Kleinbäuer*innen und Kleinerzeuger*innen unterstützt. Beim **Nachbarschaftsmarkt** gibt es Selbstgemachtes und Selbsterzeugtes aus der Nachbarschaft, gemeinsame Bestellungen bei Kleinbäuer*innen und ein offenes Miteinander. Der Wehrdaer **Kinderacker** bietet Ernährungsbildung für die nächste Generation an. Ebenso ist ein **Bildungsprogramm** für Erwachsene im Aufbau, um Workshops, Vorträge und Exkursionen rund um Lebensmittel, deren Erzeugung, Einkauf, Zubereitung und Konsum anzubieten. 2023 soll für die vor Ort an-

gebauten, gemeinschaftlich beschafften sowie geretteten Lebensmittel auch eine Verarbeitungsmöglichkeit in einer gemeinschaftlich genutzten **Küche** geschaffen werden.



► [26] LMP am Haus der Statistik Berlin



► [27] Marburger Stadtteil Wehrda

// MITGLIEDERLÄDEN

Mitgliederläden funktionieren meist ähnlich wie Solawis. Mitglieder zahlen einen monatlichen Beitrag und erhalten im Gegenzug zum Beispiel Rabatte auf ihren Einkauf.

Das Geld kommt sowohl Produzent*innen, Verkäufer*innen als auch den Verbraucher*innen zugute. Es deckt einige der Kosten des Mitgliederladens, was hohe Aufschläge auf die Einkaufspreise der Waren überflüssig macht. Durch die Mitgliederbeiträge können **Einzelhändler*innen** besser planen und ihre Fixkosten wie Miete, Strom und Gehalt bezahlen. Dadurch können sie beispielsweise Produzent*innen in der Region fördern und ihnen einen fairen Lohn zahlen. Außerdem kann so Überschuss vorgebeugt werden: Durch den festen Kund*innenstamm kann bedarfsorientiert bestellt werden. **Produzierende** wie zum Beispiel Landwirt*innen haben einen zuverlässigen Abnehmer für ihre Produkte. Sie können in der Region verkaufen und vermeiden viele Transportwege. Es entsteht ein Netzwerk, das häufig ohne Zwischenhändler funktioniert. Die Mitglieder können ihren Laden mitgestalten. Sie können das Sortiment mitbestimmen und den Mitgliedsbeitrag nach ihrer Selbsteinschätzung wählen.

Hier kann Marta ihre persönlichen Produktwünsche einbringen und hat die Möglichkeit, mehr über die Herstellung der Produkte zu erfahren. Das gibt ihr Sicherheit beim Einkaufen.



Beispiele für Mitgliederläden in München:

Der ÖkoEsel ist der erste Bioladen Münchens mit einem solidarischen Mitgliedermodell. Die Finanzierung wird nicht, wie sonst üblich, über Aufschläge auf die angebotenen Waren gedeckt. Stattdessen beteiligt sich jedes Mitglied durch die monatliche Zahlung eines Mitgliedsbeitrags an den entstehenden Kosten. Dieser monatliche Beitrag berechtigt wiederum zum Einkauf der Waren zum vergünstigten Preis. So werden die Kosten fair verteilt. Die Höhe des Mitgliedsbeitrags ist ebenfalls solidarisch und flexibel. Jedes Mitglied kann den Beitrag bezahlen, den es sich leisten kann. So soll auch Menschen mit geringeren finanziellen Mitteln der Zugang zu Bio-Lebensmitteln ermöglicht werden.

Der FoodHub ist ein solidarischer Mitglieder-Supermarkt im Münchner Stadtteil Giesing, der in Form einer Genossenschaft gemeinschaftlich getragen wird. Er ermöglicht sowohl in der Preisgestaltung als auch in

der Herkunft der Produkte Transparenz und bietet Mitgestaltungsmöglichkeiten in der persönlichen Nahrungsmittelversorgung. Neben dem Supermarkt gibt es auch den FoodHub-Verein, der Austauschformate, Veranstaltungen und Bildungsangebote rund um das Thema nachhaltige Ernährung organisiert.



► [28] Mitgliederladen ÖkoEsel



► [29] Mitgliederladen Foodhub

//ERNÄHRUNGSRAT

Ernährungsräte stellen den Dialog zwischen Politik, Verwaltung, Landwirtschaft, Handel, Verbraucher*innen und Gastronomie her. Ziel davon ist es, die nachhaltige und lokale Lebensmittelversorgung in den Städten zu verbessern. Dabei werden zudem kleinbäuerliche Betriebe gestärkt und regionale und faire Handelsstrukturen aufgebaut. Auch einkommensschwachen Haushalten soll der Zugang zu nachhaltigen Lebensmitteln erleichtert werden. Ernährungsräte stärken ein partnerschaftliches Netzwerk für mehr regionale und nachhaltige Ernährung und holen die Versorgung zurück auf die lokale Ebene.

Sie haben in erster Linie eine beratende Funktion. Hier engagieren sich Ernährungsexpert*innen aus Forschung, Wirtschaft und öffentlicher Verwaltung, aber auch Landwirt*innen, Händler*innen, Vertriebler*innen, Gastronom*innen und andere Ernährungshandwerker*innen genauso wie zivilgesellschaftliche Vereine, Gesundheitsinitiativen, Verbraucher*innen und Bildungseinrichtungen. Diese Vielfalt gewährleistet Transparenz und möglichst breite Akzeptanz.

Beim Ernährungsrat kann sich Malte mit seinem Wissen und Erfahrungen zu Armut und Lebensmittelversorgung einbringen und für eine nachhaltige und sozial gerechte Ernährung in der Stadt engagieren.



Ernährungsrat München

Der [Ernährungsrat in München](#) ist ein gemeinnütziger Verein mit ca. 100 Mitgliedsorganisationen und Einzelpersonen. Ziele des Ernährungsrat sind die Schaffung eines zukunftsfähigen, resilienten und gemeinwohlorientierten Ernährungssystems in München und der Region. Dadurch werden saisonale, regionale Lebensmittel aus fairer, ökologischer Herstellung und artgerechter Tierhaltung gefördert. Der Ernährungsrat macht vielfältige Angebote und setzt an unterschiedlichen Punkten an: Bildung, Vernetzung von Akteur*innen oder der Austausch mit der Politik.



► [30] Ernährungsrat München

Ausblick, Glossar & Quellen

07

AUSBLICK

Es ist den Projektbeteiligten bewusst, dass die komplexen und vielfältigen Probleme, die hier bereits aufgezeigt wurden, nicht allein durch die hier vorgestellten Konzepte für eine Ernährungswende gelöst werden können. Sie haben aber das Potential, das derzeitige Ernährungs- und Versorgungssystem grundlegend in Frage zu stellen und positiv zu beeinflussen. Im kleineren Rahmen der Quartiersebene können diese wachsen und ihre Wirkung entfalten, womit sie so auch auf anderen Ebenen Impulse setzen können. Einerseits sind also die Förderung und Entwicklung von alternativen Konzepten unabdingbar, gleichzeitig müssen aber bestehende nicht-nachhaltige Praktiken abgeschafft werden.

Mit dem Projekt „Circular Westend“ soll genau so eine Nische geschaffen werden. Mit unterschiedlichen Akteur*innen aus dem Quartier sollen vielversprechende Konzepte unterstützt und verbreitet und gleichzeitig ein Bewusstsein für nicht-nachhaltige Praktiken im Ernährungssystem geschaffen werden.

Darüber hinaus schafft das Projekt Experimentierräume, um selbst Konzepte wie einen Lebensmittelpunkt für das Westend zu erproben. Dabei bleibt es aber wichtig, soziale und ökologische Nachhaltigkeit immer gemeinsam anzugehen und zu berücksichtigen. Forschende, Praxisakteur*innen und Betroffene werden zusammengebracht, um gemeinschaftlich schrittweise an neuen Modellen, an Lösungsansätzen von unten und gemeinsamen Allianzen zu arbeiten.

Vielversprechende Konzepte entstehen nicht aus dem Nichts, sondern müssen sowohl politisch gewollt und gefördert werden. Dafür brauchen sie Ressourcen und Infrastrukturen wie Räume, Materialien, Netzwerke, Unterstützer*innen und finanzielle Mittel, die ihnen die Arbeit ermöglichen.

Die Projektbeteiligten hoffen, dazu einen kleinen Beitrag leisten zu können, und freuen sich auf Austausch zu den angesprochenen Themen!

GLOSSAR #SOCIAL DESIGN LAB

LINK
→ „Social Design
Lab“ Glossar

<https://socialdesign.de/glossar/>



Hier finden sich Definitionen und Erklärungen für wichtige Begriffe rund um die Arbeit und die Themenbereiche des social design lab. Manche davon sind im allgemeinen Sprachgebrauch weniger geläufig oder werden in einer anderen Bedeutung verwendet. Das Glossar soll dazu beitragen, ein gemeinsames Verständnis zu schaffen und den Diskurs anzuregen.

Das Glossar hat keinen Anspruch auf Allgemeingültigkeit, sondern versucht, Sprachgebrauch zu beschreiben und Orientierung zu bieten. Es wird, wie auch der Ansatz und die Arbeitsweise des social design lab, kontinuierlich weiterentwickelt und erweitert.

Akteur*innen

Akteur*innen sind handelnde Personen, Gruppen oder Organisationen.²⁸

Methode

Methoden sind Vorgehensweisen und Arbeitstechniken, um eine gewisse Zielsetzung systematisch anzugehen und zu erreichen. Sie helfen dabei, Formate (z. B. Workshops) zu strukturieren.²⁹

Partizipation

Der Begriff Partizipation steht für Beteiligung, Teilhabe, Mitwirkung oder Einbeziehung. Partizipation bedeutet, dass die Menschen ihre Erfahrungen und Wertvorstellungen in die gemeinsame Arbeit einbringen. Dadurch machen sie sich die Vorhaben zu eigen und übernehmen Verantwortung für ihren Erfolg.³⁰

Social Design

Social Design ist ein partizipativer und transdisziplinärer Ansatz zur Gestaltung von Lösungen für komplexe gesellschaftliche und sozial-ökologische Herausforderungen – mit dem Ziel, sozial-ökologische Transformation hin zu besseren Zukünften anzustoßen und zu stärken.³¹

Transformation

Transformation meint eine weitreichende, relativ beständige Veränderung innerhalb eines Systems. In der Arbeit des social design lab ist damit eine sozial-ökologische Transformation gemeint.³²

Wirkung

Von Wirkung spricht man, wenn eine Maßnahme zu Veränderungen bei einer Zielgruppe, in deren Lebensumfeld und/ oder in der Gesellschaft insgesamt führt.³³

²⁸ <https://socialdesign.de/glossar/akteurinnen/>

²⁹ <https://socialdesign.de/glossar/methode/>

³⁰ <https://socialdesign.de/glossar/partizipation/>

³¹ <https://socialdesign.de/glossar/social-design/>

³² <https://socialdesign.de/glossar/transformation/>

³³ <https://socialdesign.de/glossar/wirkung/>

LITERATUR- UND ABBILDUNGSVERZEICHNIS

Literatur

Letztes Abrufdatum für alle Online-Zugänge: 22.08.2023

Stierand, Philipp (2016): Urbane Wege zur nachhaltigen Lebensmittelversorgung: Potentiale und Instrumente kommunaler Ernährungspolitik. In: Steven Engler, Oliver Stengel, Wilfried Bommert (Hg.): Regional, innovativ und gesund – Nachhaltige Ernährung als Teil der Großen Transformation, S 117-136, 2016

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2023): Lebensmittelabfälle in Deutschland: Aktuelle Zahlen zur Höhe der Lebensmittelabfälle nach Sektoren. In: BMEL.de. URL: <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.html>

Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz (2020): Mein Essen, die Umwelt und das Klima. In: Planet A. Umwelt im Internet. URL: <https://www.bmu.de/jugend/wissen/details/mein-essen-die-umwelt-und-das-klima>

Götzke, Manfred (2021): Das Ende der Ausbeutung. In: Deutschlandfunk. URL: <https://www.deutschlandfunkkultur.de/toennies-und-ein-jahr-fleischskandal-das-ende-der-ausbeutung-100.html>

Hannover, Jantje (2019): Die Nahrung der Zukunft aus der Stadt. In: Deutschlandfunk. URL: <https://www.deutschlandfunk.de/landwirtschaft-und-klimawandel-die-nahrung-der-zukunft-aus-100.html>

Heydenreich, Cornelia und Paasch, Armin (2020): Bericht 2020. Globale Agrarwirtschaft und Menschenrechte: Deutsche Unternehmen und Politik auf dem Prüfstand. Für: Germanwatch. URL: <https://www.germanwatch.org/sites/germanwatch.org/files/Bericht%202020%20Globale%20Agrarwirtschaft%20und%20Menschenrechte.pdf>

Marit, Rosol (2015): Die ernährungsgerechte Stadt schaffen. In: Strüver, Anke (Hrsg.): Geographien der Ernährung – Zwischen Nachhaltigkeit, Unsicherheit und Verantwortung. Hamburg 2015 (Hamburger Symposium Geographie, Band 7): 51-66

Monetti, Silvia (2023): Ernährungsarmut in Deutschland. Privatisierung des Hungers statt vorsorgende Sozialpolitik. In: Kritischer Agrarbericht 2023. Verfügbar unter: https://kritischer-agrarbericht.de/agrarberichte/2023_S.331-337.

muenchen.de (2023): Schwanthalerhöhe: Alle Infos zum Münchner Stadtteil. URL: <https://www.muenchen.de/stadtteile/schwanthalerhoehe-wissenswertes-tipps-und-infos>

Münchner Tafel e. V. (2023): Daten und Fakten. URL: <https://muenchner-tafel.de/zahlen/>

Pfeiffer, Sabine (2014): Die verdrängte Realität: Ernährungsarmut in Deutschland. Hunger in der Überflussgesellschaft. Wiesbaden: Springer VS.

Schwartz, Robert; Stefanescu Cristian; Mogos, Adrian (2020): „Bis zum lieben Gott fressen dich die Heiligen“. In: Deutsche Welle. URL: <https://www.dw.com/de/t%C3%B6nnies-arbeitsbedingungen/a-54024414>

Umweltbundesamt (2019): Transformation des Ernährungssystems: Grundlagen und Perspektiven. TEXTE 84/2019. Verfügbar unter: <https://www.umweltbundesamt.de/publikationen>

Abbildungen

- [01] Mossholder, T. (2020). [Foto]. Unsplash., <https://unsplash.com/de/fotos/xDwEa2kaeJA>
- [02] Hans Sauer Stiftung, Illustratorinnen: Marie Glöckner, Theresa Knigge
- [03] Hans Sauer Stiftung, Illustratorinnen: Marie Glöckner, Theresa Knigge
- [04] Hans Sauer Stiftung, Illustratorinnen: Marie Glöckner, Theresa Knigge
- [05] Hans Sauer Stiftung, Illustratorinnen: Marie Glöckner, Theresa Knigge
- [06] Pfisterer, R. (o.a.). Ausgabe der Lebensmittelspenden [Foto]. Tafel Duisburg e.V., https://www.tafel.de/fileadmin/media/Presse/Pressebilder/Tafel_Duisburg_DSC_1083.jpg
- [07] Hans Sauer Stiftung, Fotograf: Peter Steger
- [08] Hans Sauer Stiftung, Fotografin: Marie Glöckner
- [09] Hans Sauer Stiftung, Fotografin: Sarah Dost
- [10] Hans Sauer Stiftung, Fotograf: Peter Steger
- [11] clubloko, Fotograf*in: clubloko
- [12] Hans Sauer Stiftung, basierend auf <https://thenounproject.com/icon/persona-633480/>, Illustrator*innen: Marie Glöckner, Simon Wallis
- [13] Hans Sauer Stiftung, basierend auf <https://thenounproject.com/icon/persona-478089/>, Illustrator*innen: Marie Glöckner, Simon Wallis
- [14] Hans Sauer Stiftung, basierend auf <https://thenounproject.com/icon/persona-410784/>, Illustrator*innen: Marie Glöckner, Simon Wallis
- [15] Hans Sauer Stiftung, basierend auf <https://thenounproject.com/icon/persona-410783/>, Illustrator*innen: Marie Glöckner, Simon Wallis
- [16] Hans Sauer Stiftung, Fotografin: Melina Oppelt
- [17] Hans Sauer Stiftung, Illustratorin: Eleonore Eisath
- [18] Hans Sauer Stiftung, Illustratorin: Eleonore Eisath
- [19] Hans Sauer Stiftung, Illustratorin: Eleonore Eisath
- [20] Hans Sauer Stiftung, Illustratorin: Eleonore Eisath
- [21] Hans Sauer Stiftung, Illustratorin: Eleonore Eisath
- [22] Hans Sauer Stiftung, Fotografin: Marie Glöckner
- [23] (o.a.) Gute Nachrichten - Das Kartoffelkombinat aus München [Foto]. Detektor FM., <https://detektor.fm/gesellschaft/gute-nachrichten-das-kartoffelkombinat-aus-muenchen>
- [24] Hans Sauer Stiftung, Illustratorin: Marie Glöckner

[25] o.a. [Foto]. Baumhaus Berlin., <https://www.baumhausberlin.de/public-events/>

[26] (o.a.) Offenes Buffet bei der „Langen Tafel“ [Foto]. LMP/ HdS.,
<https://lebensmittelpunkte-berlin.de/hds/>

[27] (o.a.) [Foto]. Ernährungsrat Marburg.,
<https://ernaehrungsrat-marburg.de/lebensmittelpunkte-2/>

[29] o.a. [Foto]. <https://www.himmeblau.com/lifestyle/der-foodhub-muenchen-so-geht-mitmach-supermarkt/>

[30] Ernährungsrat München [Foto]. Nina Rühr, SINN MEDIA

PUBLIKATIONEN UND TOOLS DER HANS SAUER STIFTUNG ZUM THEMA „CIRCULAR SOCIETY“

Die Hans Sauer Stiftung erarbeitet und veröffentlicht in Rahmen des eigenen Arbeitsschwerpunkts „Circular Society“ regelmäßig Positionspapiere, Tools und Recherche-Dokumentationen:

Überblick: [Circular Society: Dokumentationen und Positionen](#)

Positionspapier: [Wege zu einer Circular Society](#)

Abschlussarbeit: [Roadmapping a Circular Society](#)

Abschlussarbeit: [Circular Literacy](#)

Recherche: [Orte Zirkulärer Praxis](#)

Recherche: [Recherchen zu zirkulären Produktionspraktiken](#)

Reader: [Material Loops: Wege in eine kreislauffähige Zukunft](#)

Toolkit: [Circular Society Toolkit](#)

Weitere Publikationen hier: <https://socialdesign.de/graue-literatur/>

IMPRESSUM & KONTAKT

Positionspapier „Gemeinsam besser essen: Wie geht gute Versorgung für alle?“ des social design lab der Hans Sauer Stiftung

Alle Inhalte dieser Publikation insbesondere Texte, Fotografien und Grafiken, sind urheberrechtlich geschützt. Bildrechte liegen bei den im Quellenverzeichnis genannten Projekten. Diese Publikation ist nicht zum Verkauf bestimmt.

Autorinnen: Hannah Wolf und Sarah Dost, social design lab / Hans Sauer Stiftung

Gestaltung & Grafiken:

Marie Glöckner, Theresa Knigge, Simon Wallis, social design lab / Hans Sauer Stiftung

Herausgeberin:

social design lab, Hans Sauer Stiftung
Haus des Stiftens
Landshuter Allee 11, 80637 München

www.hanssauerstiftung.de,
hss@hanssauerstiftung.de
© München, 2023



Hans Sauer Stiftung

Hans Sauer Stiftung

Die *Hans Sauer Stiftung* ist eine gemeinnützige Stiftung, die vorwiegend operativ tätig ist. Sie wurde 1989 von dem Erfinder und Unternehmer *Hans Sauer* gegründet und ist seinem Denken verpflichtet.

Hans Sauer gründete seine Stiftung mit der Vision, dass Innovationen zukünftig generell aus einer sozialen und ethischen Motivation heraus entstehen und damit messbaren gesellschaftlichen und ökologischen Nutzen stiften.

social design lab

social design lab

Das *social design lab* der *Hans Sauer Stiftung* versteht sich als Laboratorium für soziale Gestaltungsprozesse. Es adressiert gesellschaftliche Herausforderungen und stößt Veränderungsprozesse an, die partizipativ und kollaborativ zu neuen Strukturen und Lösungen führen sollen. So können neues Wissen, neue Fertigkeiten und neue Formen der Organisation, der Zusammenarbeit und des Zusammenlebens erprobt, entwickelt und nachhaltig etabliert werden.

www.socialdesign.de

social design lab



Hans Sauer
Stiftung