

Umfeldanalyse für ein Zentrum für Ernährung und Agrikultur

Studie im Auftrag des Umweltschutzamtes der Stadt Freiburg

Freiburg, 13.02.2025

Autorinnen und Autoren

Gerolf Hanke

g.hanke@oeko.de

Tel. +49 761 45295223

Lucía Gascón Castillero

l.gascon@oeko.de

Tel. +49 761 45295240

Kontakt

info@oeko.de

www.oeko.de

Geschäftsstelle Freiburg

Postfach 17 71

79017 Freiburg

Hausadresse

Merzhauser Straße 173

79100 Freiburg

Telefon +49 761 45295-0

Büro Berlin

Borkumstraße 2

13189 Berlin

Telefon +49 30 405085-0

Büro Darmstadt

Rheinstraße 95

64295 Darmstadt

Telefon +49 6151 8191-0

Inhaltsverzeichnis

Abbildungsverzeichnis	4
Tabellenverzeichnis	4
1 Hintergrund und Zielsetzung	5
2 Akteurs-Umfeldanalyse in Freiburg und Region	6
2.1 Methodik	7
2.1.1 Auflistung von Akteuren in Freiburg und Region	7
2.1.2 Zuordnung der relevanten Eigenschaften der Akteur*innen	8
2.1.3 Einschätzung der Beziehungen der Akteure zum Ernährungsrat	8
2.2 Ergebnisse	9
2.2.1 Betätigungsfeld	9
2.2.2 Standort	9
2.2.3 Räumlichkeiten	10
2.2.4 HOF-Wirkungsfelder	10
2.2.5 HOF-Angebote	11
2.3 Rückschlüsse für ein Zentrum für Ernährung und Agrikultur	12
2.3.1 Fehlstellen im Angebot der Akteure und potenzieller Mehrwert des HOF	12
2.3.2 Zuspitzung des HOF-Konzepts	14
2.3.3 Anforderungen an Räumlichkeiten	15
3 Darstellung von Modellen oder ähnlichen Konstrukten	16
3.1 Methodik	16
3.2 Ergebnisse	16
3.2.1 House of Food (Madhus) in Kopenhagen	16
3.2.2 Kantine Zukunft in Berlin	17
3.2.3 Forum Küche in Bremen	18
3.2.4 Haus der Kost in München	19
3.2.5 Betriebs- und Beteiligungsformen der untersuchten Modelle	20
3.3 Mögliche Schlussfolgerungen für die Stadt Freiburg	20
4 Fazit und Blick nach vorn	22
Anhang	23
Anhang I. Attribute der Akteursliste	23
Anhang II. Grafische Ergebnisse der Netzwerkanalyse	25

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Darstellung des HOF-Modells in Wirkungsfeldern und Angeboten	6
Abbildung 2: Mögliche Kernfunktionen des HOF, abgeleitet aus der Umfeldanalyse	14
Abbildung 3: Verteilung der untersuchten Akteure nach Betätigungsfeld (Mehrfachnennung möglich)	25
Abbildung 4: Verteilung der Akteure nach Standort (betätigungsfeldübergreifend)	25
Abbildung 5: Verteilung der Akteure nach Standort im Betätigungsfeld Landwirtschaft	26
Abbildung 6: Verteilung der Akteure nach verfügbaren Räumlichkeiten (Mehrfachnennung möglich)	26
Abbildung 7: Akteure mit Wirkungsfeld Info & Sichtbarkeit und deren Beziehung zum Ernährungsrat	27
Abbildung 8: Akteure mit Wirkungsfeld Dialog & Vernetzung und deren Beziehung zum Ernährungsrat	28
Abbildung 9: Akteure mit Wirkungsfeld Verkostung & Genuss und deren Beziehung zum Ernährungsrat	29
Abbildung 10: Akteure mit Wirkungsfeld Qualifizierung & Beratung und deren Beziehung zum Ernährungsrat	30
Abbildung 11: Akteure mit Wirkungsfeld Bildung & Kultur und deren Beziehung zum Ernährungsrat	31
Abbildung 12: Akteure mit Wirkungsfeld Innovation & TRansfer und deren Beziehung zum Ernährungsrat	32
Abbildung 13: Akteure mit Angeboten im Geschäftsfeld Verkostung & Genuss und deren Beziehung zum Ernährungsrat	33
Abbildung 14: Akteure mit Angeboten im Geschäftsfeld Bildung & Kultur und deren Beziehung zum Ernährungsrat	34
Abbildung 15: Akteure mit Angeboten im Geschäftsfeld Qualifizierung & Beratung und deren Beziehung zum Ernährungsrat	35

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Attribut-Kategorien und zugeordnete Attribute	23
--	----

1 Hintergrund und Zielsetzung

Seit rund zehn Jahren wird in zivilgesellschaftlichen Organisationen Freiburgs über ein Zentrum für Ernährung und Agrikultur (HOF) nachgedacht. Mit der Gründung des Ernährungsrats Freiburg & Region e.V. im Jahr 2018 bot dieser Verein die zentrale Plattform für das Vorantreiben und die Weiterentwicklung der Idee. Ab 2019 wurde auch die Stadt Freiburg, insbesondere das Umweltschutzamt, in die Überlegungen eingebunden, da sich Überschneidungen der Ziele des HOF mit Strategien und Zielsetzungen der Stadt Freiburg abzeichneten¹.

Der Kern der Idee ist, einen physischen Ort zu schaffen, der einen zentralen Kristallisationspunkt bildet für die vielen Akteure und Aktivitäten rund um ein nachhaltiges Ernährungssystem in Freiburg und Region. Diese Grundidee wurde in den vergangenen Jahren in vielen Diskussionen und Veranstaltungen konkretisiert, angereichert und in einem Konzeptpapier verschriftlicht. Zugleich suchten die treibenden Personen nach einem Objekt, in dem sich die Ideen umsetzen ließen, und nach Finanzierungsoptionen, die eine wirtschaftliche Tragfähigkeit des Projekts gewährleisten. Im Sommer 2024 wurde versuchsweise ein HOF-Labor im Vorderhaus der FABRIK in Freiburg-Herden eingerichtet, in dem Formate des geplanten HOF erprobt werden konnten.

Die zentrale Vorarbeit der vorliegenden Studie bildet ein Konzeptpapier für „ein regionales Ernährungs- und Agrikulturzentrum für Freiburg & Region“, das unter Federführung des Ernährungsrats Freiburg und mit breiter Einbindung vieler verschiedener Akteure erstellt und im Frühjahr 2021 dem Umweltschutzamt der Stadt Freiburg vorgelegt wurde (Böddeker et al. 2021²). Dieses Konzeptpapier stellt eine Entscheidungshilfe für die Stadt Freiburg dar, welche Handlungsfelder ein solches Ernährungszentrum in Freiburg adressieren könnte.

In dem Konzeptpapier fehlt bislang jedoch eine gebündelte Darstellung der Akteure, die entlang der gesamten Wertschöpfungskette (inklusive der landwirtschaftlichen Produktion) von Lebensmitteln in Freiburg und Region tätig sind. Eine Untersuchung der bestehenden Akteurslandschaft und ihrer Aktivitätsfelder einschließlich der Darstellung der existierenden Verbindungen dieser Akteure zum Ernährungsrat Freiburg bzw. zu den Aktivitäten rund um die Gründung des HOF ist jedoch sinnvoll und notwendig: Zum einen, um den Mehrwert des HOF aufzuzeigen, und zum anderen, um ggfs. auch Lücken zu identifizieren, die ein entsprechendes Projekt füllen könnte³.

Aufbauend auf der Umfeldanalyse sollen mögliche Rückschlüsse auf die im Konzeptpapier entwickelte Vision, Mission und Zieldefinition des HOF gezogen werden und somit auch auf die Erfordernisse einer geeigneten Immobilie, sprich ihrer Räumlichkeiten und Einrichtung. Die Autor*innen dieses Papiers verstehen die Vorschläge als Priorisierung und Präzisierung der im ursprünglichen

¹ Sowohl die 2017 beschlossenen Nachhaltigkeitsziele der Stadt Freiburg (insb. in Handlungsfeld 4: Konsum und Lebensweise, siehe https://www.freiburg.de/pb/site/Freiburg/get/params_E-124226257/1190001/Freiburger_Nachhaltigkeitsziele.pdf) als auch das Klima- und Artenschutzmanifest (<https://www.freiburg.de/pb/1485424.html>) und das Klimaschutz-Konzept (https://www.freiburg.de/pb/site/Freiburg/get/params_E-696331855/1862327/Satz_KSK-Broschu%CC%88re_Web_barrierefrei.pdf) beinhalten Zielsetzungen, die mit der Einrichtung eines HOF und der Förderung von dessen Aktivitäten adressiert werden können.

² Böddeker, Helena; Cyro Costa, Tatiana; Dangel, Johanna; Dilger, Andreas; Koch, Stefanie; Lindenkreuz, Sonja; Lorena, Leonora; Sachs, Anja (2021): House of Food – Ein regionales Ernährungs- und Agrikulturzentrum für Freiburg & Region. Konzeptpapier. Erarbeitet im Auftrag des Umweltschutzamtes der Stadt Freiburg. Abrufbar unter: https://ernaehrungsrat-freiburg.de/wp-content/uploads/2023/07/2023-07-17_hof_Konzeptpapier_neu.pdf

³ Die Leistungsbeschreibung für diese Umfeldanalyse spricht von „einer geeigneten Zusätzlichkeit des Ernährungszentrums und einer Abgrenzung zu bestehenden Aktivitäten“.

Konzeptpapier entwickelten Idee, nicht als einen Gegenentwurf. Entsprechend wurden die Vorschläge im Rahmen dieser Studie auch mit den treibenden Personen des HOF-Projekts diskutiert und deren Rückmeldungen berücksichtigt. Die Darstellung der Methodik und der Ergebnisse der Umfeldanalyse sowie die daraus gezogenen Rückschlüsse finden sich in Kapitel 2 dieses Berichts.

Kapitel 3 befasst sich mit Modellen und Konstrukten, die dem Konzept des geplanten Zentrums für Ernährung und Agrikultur ähnlich sind und stellt einige dieser Modelle (House of Food in Kopenhagen, Kantine Zukunft in Berlin, Forum Küche in Bremen, Haus der Kost in München) dar. Abschließend werden auf Basis dieser Modellprojekte Überlegungen angestellt, wie sich die Stadt Freiburg am Aufbau eines HOF in Freiburg beteiligen könnte.

Das Papier endet mit einem Fazit der Autor*innen und einem Ausblick auf die nächsten Schritte zur Realisierung eines Zentrums für Ernährung und Agrikultur für Freiburg und Region (Kapitel 4).

2 Akteurs-Umfeldanalyse in Freiburg und Region

Ziel der Akteurs-Umfeldanalyse ist es zu identifizieren, welche Akteure sich in Freiburg und Region mit den Themen und möglichen Angeboten befassen, die das geplante Zentrum für Ernährung und Agrikultur bespielen will. Die voraussichtlich geplanten Themen und Angebote wurden dem Konzeptpapier von Böddeker et al. (2021)⁴ entnommen, siehe Abbildung 1.

Abbildung 1: Darstellung des HOF-Modells in Wirkungsfeldern und Angeboten



Quelle: Böddeker et al. 2021, S. 44; Erläuterung siehe Text.

Die sechs Wirkungsfelder untergliedern sich in drei übergeordnete Querschnittsthemen (Info & Sichtbarkeit, Dialog & Vernetzung, Innovation & Beratung), die als Stabstellen der Geschäftsstelle

⁴ Ausführliche Referenz siehe Fußnote 2.

konzipiert sind, und drei Geschäftsfelder (Verkostung & Genuss, Bildung & Kultur, Qualifizierung & Beratung), denen wiederum mögliche Angebote (z. B. Stadtstraße & Catering) zugeordnet sind.

Die Akteurs-Umfeldanalyse soll einen empirisch fundierten Einblick geben, in welchen Bereichen das HOF Themen und Angebote bieten kann, die bislang nicht oder in zu geringem Umfang vorhanden sind, wo es eine Vernetzungsfunktion übernehmen kann und in welchen Bereichen das Netzwerk des Ernährungsrats und damit der Gründungsgruppe des HOF noch strategisch relevante Lücken aufweist, um die geplanten Funktionen des HOF zu erfüllen. Vor allem aber sollen aus der Analyse Hinweise abgeleitet werden, auf welche Themen- und Angebotsbereichen das HOF sich primär fokussieren sollte und welche eher nachgeordnet sind bzw. im Laufe der Zeit ggf. hinzuwachsen können. Das heißt, dass damit auch die Mission und Vision aus dem Konzeptpapier von Böddeker et al. (2021)⁵ modifiziert und zugespitzt werden kann. Zudem lassen sich aus diesen Überlegungen auch Rückschlüsse auf die benötigten Räumlichkeiten und deren Einrichtung ableiten.

2.1 Methodik

Die angewendete Methodik ist angelehnt an die Analyse sozialer Netzwerke (SNA) von Borgatti et al. (2009)⁶, mit der die Konfiguration von Institutionen, Programmen und Akteuren, ihre Verflechtungen und ihre Positionen sowie ihre möglichen Rollen als Vermittler*innen und Multiplikator*innen in einem gegebenen Kontext systematisch visualisiert und verstanden werden können. Es handelt sich dabei um eine Methode zur visuellen Darstellung sozialer Beziehungen, sowie zur Verortung und Gruppierung von Akteuren und zur Gewinnung von Erkenntnissen über die Grenzen von Akteursnetzwerken. Im vorliegenden Kontext ist diese Methode vor allem deshalb geeignet, weil sie graphische Darstellungen des Akteursnetzwerks ermöglicht, die relativ rasch erkennen lassen, in welchen Bereichen ein Netzwerk besonders stark oder besonders schwach ist und wie eng oder weniger eng Akteure miteinander verbunden sind. Der volle Umfang der Möglichkeiten einer SNA lässt sich im vorliegenden Kontext jedoch nicht ausschöpfen, da sich die Beziehungen bzw. Beziehungsqualitäten zwischen den einzelnen Akteuren mit den zur Verfügung stehenden Informationen nicht erheben lassen. Lediglich die Beziehungsstärke des Ernährungsrats zu den anderen Akteuren ließ sich auf Basis intersubjektiver Einschätzungen zentraler Akteure erheben.

2.1.1 Auflistung von Akteuren in Freiburg und Region

Aufbauend auf den Vorarbeiten des Ernährungsrates und der Bio-Musterregion Freiburg & Region wurden Akteure in Freiburg und Region identifiziert und aufgelistet, die einen Bezug zu den Themen Landwirtschaft und Ernährung haben und die sich mit den relevanten Nachhaltigkeitsthemen (u. a. regionale Ernährung, Klimaschutz, Biodiversitätsschutz oder -förderung, Reduktion von Pestizideinsatz, Einbindung von sozial benachteiligten Menschen) im Bereich Landwirtschaft und Ernährung auseinandersetzen. Dabei wurde sowohl die gesamte Wertschöpfungskette von Lebensmitteln betrachtet (inklusive Anbieter von Gemeinschaftsverpflegungsdienstleistungen) als auch Akteure im Bereich von Politik und Verwaltung bzw. im Bereich der Ernährungsbildung.

Als Datengrundlage für die Analyse dienten Kontaktlisten und Dokumente mit Listen relevanter Akteure, die vom Ernährungsrat und der Biomusterregion Freiburg zur Verfügung gestellt wurden. Ergänzt wurde die Liste durch Akteure, die im Rahmen der Recherche identifiziert wurden. Es wurde

⁵ Ausführliche Referenz siehe Fußnote 2.

⁶ Borgatti, S. P.; Mehra, Ajay; Brass, Daniel J.; Labianca, Giuseppe (2009): Network analysis in the social sciences. In: Science (New York, N.Y.) 323 (5916), S. 892–895. DOI: 10.1126/science.1165821.

jedoch keine umfassende eigenständige Datenerhebung durchgeführt, so dass die Liste nicht als abschließend vollständig gelten kann.

Das wichtigste Auswahlkriterium war, dass die Akteure für eine sozial-ökologische Transformation des regionalen Ernährungssystems relevant sein könnten. Der geografische Rahmen der Analyse war die Biomusterregion Freiburg, welche den Stadtkreis Freiburg sowie die Landkreise Emmendingen und Breisgau-Hochschwarzwald umfasst. Es wurden nur Akteure aufgenommen, die in diesem Gebiet ihren Sitz haben oder stark in diesem Gebiet wirken.

In einem letzten Schritt wurde eine Überprüfung der Liste durch zwei externe Expert*innen durchgeführt, mit dem Ziel, „blinde Flecken“ zu identifizieren, also Akteure, die relevant sind, aber auf der Liste nicht geführt werden. Dadurch konnten noch rund ein Dutzend Akteure ergänzt werden. Insgesamt umfasste die Liste am Ende 196 Akteure.

2.1.2 Zuordnung der relevanten Eigenschaften der Akteur*innen

Die Akteure wurden in einer Excel-Matrix aufgelistet und ihnen wurden Eigenschaften (Attribute) zugeordnet, die für die Beantwortung der Fragestellung relevant erschienen. Die Kategorien für die Attribute wurden in Abstimmung mit dem Auftraggeber und Vertreterinnen des Ernährungsrats auf zwei allgemeine Kennzeichen festgelegt, nämlich

- Betätigungsfeld und
- Standort

sowie drei aus dem HOF-Konzeptpapier übernommene oder abgeleitete Eigenschaften:

- Räumlichkeiten
- Wirkungsfelder und
- Angebote.

So wurden fünf Attribut-Kategorien gebildet, die insgesamt 44 Attribute vorschlagen. Eine komplette Liste der Attribute findet sich in Anhang I.

Die Zuordnung der Attribute zu den Akteuren erfolgte auf der Grundlage der verfügbaren Informationen: zumeist Websites, seltener andere Internet-Einträge, Zeitungsartikel etc. Die Entscheidungen, welche Attribute zum jeweiligen Akteur passend sind, waren nicht immer eindeutig, da die Informationen selten vollständig waren. Jede Entscheidung wurde im Vier-Augen-Prinzip getroffen.

Zusätzlich wurden in der Excel-Matrix die Homepages der Akteure vermerkt.

2.1.3 Einschätzung der Beziehungen der Akteure zum Ernährungsrat

Anschließend wurden zwei Vertreterinnen des Ernährungsrats, die besonders eng mit dem HOF-Projekt verbunden sind (Eva Coydon und Lea Bartels), gebeten, die Qualität der Beziehungen des Ernährungsrates (ER) bzw. des HOF-Projekts zu den aufgelisteten Akteuren zu bewerten. Zur Auswahl standen drei Bewertungsoptionen:

- starke Beziehung zum Ernährungsrat = regelmäßig an Veranstaltungen des ER teilnehmend, gestaltend tätig, Verantwortung / Rolle im ER,

- lose Beziehung zum Ernährungsrat = in Verteilern des ER und seiner Arbeitskreise, vereinzelt bei Veranstaltungen anwesend,
- keine Beziehung zum ER = nach Kenntnis der Befragten keine der o. g. Optionen.

Auch hier waren die Informationen nicht immer vollständig und die Zuordnung nicht immer eindeutig. Das Vier-Augen-Prinzip sollte aber auch hier ein akzeptables Maß intersubjektiver Treffsicherheit gewährleisten.

2.2 Ergebnisse

Die Ergebnisse der Akteursanalyse wurden in Form von Grafiken aufbereitet (Netzwerk-Darstellungen, Tabelle, Kreisdiagramm). Diese Darstellungen finden sich in Anhang II. Im Folgenden werden die zentralen Erkenntnisse aus den jeweiligen Attribut-Kategorien schriftlich vorgestellt und auf die jeweiligen Abbildungen bzw. Tabellen im Anhang verwiesen.

2.2.1 Betätigungsfeld

Es fällt auf, dass recht viele der gelisteten und Untersuchten Akteure in *Landwirtschaft* (45 Zuordnungen) und *Lebensmittel-Verarbeitung* (47 Zuordnungen) tätig sind. Dieser Schwerpunkt dürfte darin begründet sein, dass die Akteurslisten zum großen Teil von der Bio-Musterregion Freiburg stammen, deren Schwerpunkt bei Erzeugern und Verarbeitern liegt. Auch das Attribut *Ernährungsbildung* ist sehr vielen Akteuren zugeordnet worden (45 Zuordnungen). Dies wiederum liegt an den Kriterien zur Vergabe des Attributs: Viele der gelisteten Erzeuger, insb. der Bio-Erzeuger, führen Ernährungs-bildungsveranstaltungen (z. B. Hof-Führungen) durch, informieren auf ihrer Homepage über Anbau- und Haltungsbedingungen oder geben Hinweise zu gesunder Ernährung. Dadurch wurde dieses Attribut oft vergeben.

Erstaunlich selten vergeben wurden hingegen die Attribute *Gemeinschaftsverpflegung* (4 Zuordnungen) und *Gastronomie* (16 Zuordnungen). Auch dies dürfte einem Bias der Listen entspringen, da in den Listen von Bio-Musterregion und Ernährungsrat aus datenschutzrechtlichen Gründen keine Emailverteiler enthalten waren, diese aber die wesentliche Kontaktbasis der beiden Organisationen zu Gastronomen darstellt. Auch Akteure aus *Politik* (4 Zuordnungen), *Verwaltung* (9 Zuordnungen) und *Interessenvertretung* (10 Zuordnungen) sind in der Listung nur wenig vertreten.

Insgesamt bot die Attribut-Kategorie *Betätigungsfeld* begrenzten Erkenntnisgewinn hinsichtlich der zu untersuchenden Fragestellungen. Für weitere Informationen siehe Abbildung 3 in Anhang II.

2.2.2 Standort

Die Attribut-Kategorie *Standort* wurde vor allem aufgenommen, um zu prüfen, ob in der Akteursliste ein Stadt-Land-Bias zu finden ist. Dies ist nicht der Fall, denn die Akteure sind nahezu gleich zwischen Stadt und Umland verteilt (Abbildung 4 in Anhang II). Dies gilt zumeist auch dann, wenn die Standorte der Akteure nach Betätigungsfeld differenziert betrachtet werden. Einzig im Betätigungsfeld *Landwirtschaft* sind die Landkreise Emmendingen und Breisgau-Hochschwarzwald deutlich stärker vertreten als der Stadtkreis Freiburg (Abbildung 5 in Anhang II) – aber das scheint wenig überraschend und ist kein Indiz für eine systematische Stadt-Land-Verzerrung in der Akteursliste.

Insgesamt birgt auch die Attribut-Kategorie *Standort* wenig interessante Erkenntnisse hinsichtlich der Fragestellung.

2.2.3 Räumlichkeiten

In der Attribut-Kategorie *Räumlichkeiten* ergeben sich einige recht interessante Hinweise (siehe Abbildung 6 in Anhang II): Vor allem zeigt sich, dass potenzielle *Co-Working-Küchen*⁷ und *Pop-up-Verkaufsräume*⁸ (keine Zuordnungen) absolute Mangelware in Freiburg und Region sind. Zwei potenzielle *Co-Working-Küchen* (LOKation, cook&live) sind eher Show-Küchen für kostspielige Firmen-Events, aber für Jung-Unternehmen oder Start-ups beim aufgerufenen Stundenpreis kaum zu bezahlen; zudem fehlen Lagermöglichkeiten. Auch *Lehrküchen*, in denen Kochkurse gegeben und Küchenpersonal geschult werden könnte, sind kaum vorhanden (4 Zuordnungen).

Veranstaltungsräume hingegen scheint es viele zu geben, sowohl kleinere mit einem Fassungsvermögen von unter hundert Teilnehmenden (28 Zuordnungen) als auch größere für über hundert Teilnehmende. Darüber hinaus gibt es einige *Büro-Co-Working*-Anbieter in Freiburg und Region (7 Zuordnungen), wenn auch keine mit ausschließlichem Bezug zu Ernährung und Landwirtschaft.

Anzumerken ist, dass die vorliegenden Informationsquellen (insb. die Homepages der Akteure) in Bezug auf verfügbare Räumlichkeiten nicht immer aussagekräftig sind. Dies betrifft vor allem Veranstaltungsräume.

Insgesamt sind die Erkenntnisse aus der Attribut-Kategorie *Räumlichkeiten* von erheblicher Bedeutung für diese Studie.

2.2.4 HOF-Wirkungsfelder

Die sechs *HOF-Wirkungsfelder* sind etwas abstrakte und interpretationsbedürftige Aggregate aus dem Prozess der Konzepterstellung (siehe Böddeker et al. 2021⁹). Die Zuordnung dieser Wirkungsfelder zu den Akteuren erwies sich als die am wenigsten eindeutige Attribution, sodass sich kaum klare Aussage ableiten ließen bzw. der Eindruck entstand, alle Wirkungsfelder würden bereits von vielen Akteuren bespielt.

Da diese Attribute-Kategorie (neben der Kategorie *HOF-Angebote*) im Fokus des bestehenden HOF-Konzepts steht, wurde sie der besseren Übersichtlichkeit halber nochmal für jedes Wirkungsfeld einzeln ausgewertet und in der Auswertung zugleich mit den Einschätzungen des Ernährungsrates verknüpft, welche Beziehungsqualität die Akteure zum Ernährungsrat haben (vgl. Abbildung 7 bis Abbildung 12 in Anhang II). Diese zusätzliche Analyse-Ebene förderte die Erkenntnis zutage, dass der Ernährungsrat bezüglich aller Wirkungsfelder enge oder lose Beziehungen zu ein bis zwei Dutzend Akteuren hat, die dieses Wirkungsfeld bespielen. Interessanter war allerdings der Eindruck, dass der Ernährungsrat einen Mangel an Kontakten zu Akteuren aufweist, die eher dem etablierten Mainstream des Ernährungssystems entspringen, hingegen aber viele und enge Kontakte zu eindeutig sozial-ökologisch inspirierten Akteuren. Dies zeigte sich insbesondere in den Wirkungsfeldern

⁷ Als Co-Working-Küchen oder auch Laborküchen werden hier Profi-Küchen verstanden, die von mehreren Akteuren genutzt werden können. Idealerweise lassen sie sich sowohl für einzelne Gelegenheiten als auch für regelmäßige kurze Nutzungsdauern mieten. Dadurch soll Start-ups, kleinen Caterern und Food-Trucks, Einmach-Kollektiven, Kreativ-Köchen und anderen Nutzer*innen die Möglichkeit geboten werden, mit einer professionellen Infrastruktur regelmäßig wenige Stunden zu kochen, Koch-Ideen zu testen, Produkte zu entwickeln oder saisonale Ernteüberschüsse zu verarbeiten.

⁸ Als Pop-up-Verkaufsräume werden hier Verkaufsflächen verstanden, die für wenige Tage, Wochen oder Monate von Produzenten regionaler nachhaltiger Lebensmittel genutzt werden können. Damit sollen z.B. Food-Start-ups eine Möglichkeit erhalten, die Marktfähigkeit neuer Produkte zu testen und niederschwellig Sichtbarkeit zu erreichen.

⁹ Ausführliche Referenz siehe Fußnote 2.

Dialog & Vernetzung (wenig Beziehungen zu klassischen Berufsstandvertretungen), *Innovation & Transfer* (eher Beziehungen zu Start-ups und Nischen-Akteuren als zu etablierten Playern) sowie *Qualifizierung & Beratung* (ebenfalls eher Nischen-Akteure als Etablierte).

Insgesamt sind die Ableitungen aus dieser Attribute-Kategorie aufgrund der definitorischen Unschärfen mit Vorsicht zu genießen.

2.2.5 HOF-Angebote

Auch diese Attribute-Kategorie steht im Zentrum des Konzeptpapiers von Böddeker et al. (2021)¹⁰. In der Auswertung wurden die Attribute daher ebenfalls mit den Einschätzungen des Ernährungsrates bezüglich der Beziehungsqualität zu den Akteuren verknüpft. In der grafischen Auswertung wurden jeweils Angebote zusammen in einer Grafik gefasst, die zu einem Geschäftsfeld gehören.¹¹

In den Darstellungen wird deutlich, dass es in Freiburg bislang kaum *Stadtstraßen* gibt (zwei Zuordnungen, siehe Abbildung 13 in Anhang II), also gastronomische Einrichtungen mit streng saisonalem Angebot. Selbst die beiden hier zugeordneten Akteure erfüllen das Kriterium nur bedingt. Noch deutlicher ist die Fehlstelle beim Angebot *Laborküche* (siehe ebd.), was sich mit der Erkenntnis aus der Attribut-Kategorie Räumlichkeiten deckt, dass es an *Co-Working-Küchen*¹² mangelt.

Verkaufsräume hingegen gibt es viele, auch im engen Kontakt-Umfeld des Ernährungsrates (siehe ebd.). Ob diese sich (teilweise) auch als *Pop-up-Verkaufsräume* im Sinne der unter Räumlichkeiten benannten Definition (siehe Fußnote 8) nutzen lassen, wäre zu prüfen.

Recht unklar ist die Lage bei Angeboten zur (Weiter-)Qualifizierung und der *Unternehmensberatung* im Ernährungsbereich. Es konnten rund dreißig Akteure identifiziert werden, die Dienstleistungen in einem dieser Bereiche anbieten, einige Akteure sogar in beiden Bereichen (siehe Abbildung 15 in Anhang II). Ob aber inhaltliche Lücken bestehen, die es im Sinne einer Unterstützung der sozial-ökologischen Transformation des Ernährungssystems zu füllen gelte und ob das HOF hierbei eine Rolle spielen könnte, ließ sich in der vorliegenden Analyse nicht klären.

Nicht ganz eindeutig ist die Lage beim Attribut *Vermittlung* (siehe ebenfalls Abbildung 15 in Anhang II). Einer guten Handvoll Akteuren konnte dieser Angebotstyp zugeordnet werden, dies scheint angesichts der Bandbreite möglicher Vermittlungstätigkeiten jedoch recht wenig.

Auffällig ist die große Anzahl von Akteuren, denen das Attribut *Offene Bildungsformate, Selbstlernort* zugeordnet werden konnte. Über 50 der gelisteten Akteure machen Angebote in diesem Bereich (siehe Abbildung 14 in Anhang II).

Angebote in den Bereichen *Catering, Büro-Co-Working, Start-up-Förderung, Kulturveranstaltungen* und *Kunstformate* sind vorhanden (siehe Abbildung 13, Abbildung 14 und Abbildung 15 in Anhang II). Inwiefern hier spezifische Lücken bestehen, die ein HOF füllen könnte und sollte, ist nicht klar.

¹⁰ Ausführliche Referenz siehe Fußnote 2.

¹¹ Zur Erinnerung: Die im Konzeptpapier benannten HOF-Angebote sind jeweils einem der drei HOF-Geschäftsfelder zugeordnet, siehe Abbildung 1 auf S. 8.

¹² Der Unterschied zwischen Co-Working-Küche und Laborküche besteht darin, dass bei einer Co-Working-Küche die Infrastruktur und ihre Zugänglichkeit im Vordergrund steht, bei einer Laborküche der experimentelle Charakter, also die konkrete Tätigkeit in der Küche. Im HOF soll beides gleichermaßen möglich sein. Dass hier nicht einheitliche Begriffe verwendet wurden, ist der parallel zum Forschungsprozess verlaufenden Begriffsdiskussion geschuldet und soll hier nicht für Verwirrung sorgen.

Es drängt sich allerdings – so der Eindruck auch durch Gespräche im Rahmen der Untersuchungen – kein akuter Handlungsbedarf auf.

Insgesamt sind die empirischen Erkenntnisse aus der Attribute-Kategorie HOF-Angebote am konkretesten und aufschlussreichsten für die Bearbeitung der Forschungsfrage.

2.3 Rückschlüsse für ein Zentrum für Ernährung und Agrikultur

Aus den dargestellten Ergebnissen gilt es nun Rückschlüsse abzuleiten, die den Mehrwert (bzw. die geeignete Zusätzlichkeit) des HOF-Projekts betreffen, eine Zuspitzung bzw. Priorisierung der im HOF-Konzept von Böddeker et al. (2021)¹³ entwickelten Vision vorschlagen und hieraus wiederum die Anforderungen an geeignete Räumlichkeiten präzisieren. Das Projektteam des Öko-Instituts hat die hier dargestellten Ansätze im Projektverlauf mit Akteuren des HOF-Projekts in einer offenen Diskussionsveranstaltung am 25.07.2024 im HOF-Labor vorgestellt und diskutiert. Dennoch sind die Vorschläge als Anregungen externer Gutachter zu verstehen, die weder auf einem so breiten Aushandlungsprozess wie das ursprüngliche Konzeptpapier basieren noch den Anspruch erheben, dieses Konzeptpapier zu ersetzen. Vielmehr geht es um eine pragmatische Priorisierung der im Konzept-Papier aufgefächerten Ziele, Wirkungsfelder und potenziellen Angebote eines HOF. Diese Zuspitzung soll helfen, einen konkreten Ort zu finden, an dem das Konzept mit Leben gefüllt werden kann.

2.3.1 Fehlstellen im Angebot der Akteure und potenzieller Mehrwert des HOF

Der Auftrag, die geeignete Zusätzlichkeit eines Zentrums für Ernährung und Agrikultur zu eruieren, zielt im Verständnis der Autor*innen dieses Textes zunächst auf die Angebote und Leistungen des HOF, die von bestehenden Akteuren nicht oder in nicht ausreichendem Maße zur Verfügung gestellt werden.

Am offensichtlichsten ist eine solche Fehlstelle bezüglich der Verfügbarkeit einer günstigen, für viele Akteure und Zwecke zugänglichen Profiküche. Eine solche Küche sollte sowohl für einzelne Gelegenheiten als auch für regelmäßige kurze Nutzungsdauern anzumieten oder ggf. auch kostenfrei zu nutzen sein. Dadurch kann Start-ups, kleinen Caterern und Food-Trucks, Einmach-Kollektiven, Kreativ-Köchen und anderen Nutzer*innen die Möglichkeit geboten werden, mit einer professionellen Infrastruktur regelmäßig wenige Stunden zu kochen, Koch-Ideen zu testen, Produkte zu entwickeln oder saisonale Ernteüberschüsse zu verarbeiten.

Unklar ist, ob eine solche Labor- bzw. Co-Working-Küche kombinierbar mit einer Lehrküche ist. Letztere wäre von zentraler Bedeutung dafür, Kochkurse und Weiterbildungen für Küchenpersonal anzubieten. Hierfür zeichnet sich ein zunehmender Bedarf ab, da absehbar sowohl die Gemeinschaftsverpflegung in öffentlicher wie privater Hand (Betriebskantinen, Schul- und Universitätsmensen etc.) als auch allgemein die Außer-Haus-Versorgung (Imbisse, Restaurants, Delivery-Services) einem Veränderungsdruck in Richtung gesünderer, nachhaltigerer und regionalerer Angebote ausgesetzt sein wird. Dieser Druck geht aktuell vor allem von politischen Akteuren und Weichenstellungen aus, insbesondere von den 2024 veröffentlichten Ernährungsrichtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), die nur noch sehr wenig Fleisch- und andere Tierprodukte vorsehen¹⁴, von der Ernährungsstrategie der Bundesregierung aus dem Jahr 2024¹⁵, aber

¹³ Ausführliche Referenz siehe Fußnote 2.

¹⁴ Siehe <https://www.dge.de/gesunde-ernaehrung/gut-essen-und-trinken/dge-empfehlungen/>.

¹⁵ Siehe https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/ernaehrungsstrategie-kabinett.html.

auch von Zielen des Landes Baden-Württemberg, die zuletzt in der Verwaltungsvorschrift für Landeskantinen¹⁶ und im Strategiedialog Landwirtschaft¹⁷ artikuliert wurden. Allerdings sind auch die Landeskirchen und viele privatwirtschaftliche Unternehmen sehr aktiv dabei, ihre Gemeinschaftsverpflegung nachhaltiger zu gestalten. Dies alles erfordert die Schulung von Küchenpersonal, um die veränderten Anforderungen (mehr Frischeküche, weniger Fleisch, regionale Lieferantensstruktur) bewältigen zu können.

Eine weitere identifizierte Leerstelle sind Pop-up-Verkaufsflächen, die für wenige Tage, Wochen oder Monate von Produzent*innen regionaler nachhaltiger Lebensmittel genutzt werden können. Damit können z. B. Food-Start-ups eine Möglichkeit erhalten, die Marktfähigkeit neuer Produkte zu testen und niederschwellig Sichtbarkeit zu erreichen. Da die Umfeldanalyse zeigte, dass viele der untersuchten Akteure, auch welche im direkten Kontakt-Umfeld des Ernährungsrats, über Verkaufsflächen verfügen, wäre zu prüfen, ob diese ein Angebot an Pop-up-Flächen für neue Produkte bereitstellen könnten. Im Moment ist ein solches Angebot nicht verfügbar; somit besteht eine Lücke, die das HOF schließen könnte.

In anderen Bereichen – insb. in der Ernährungsbildung – zeigt die Umfeldanalyse, dass zahlreiche Angebote bereits bestehen. Auch im Bereich der (Weiter-)Qualifizierung und Unternehmensberatung bieten einige Akteure Angebote, nicht immer jedoch mit einem klaren Fokus auf Nachhaltigkeit. Die im Verlauf der Analyse eingeholten Informationen und Gespräche deuten zudem darauf hin, dass es in den benannten Bereichen an Vermittlerfunktionen oder „Lotsen“ fehlt, die Nachfragende nach diesen Angeboten als Anlaufstelle dienen, die zu passenden Angeboten weitervermittelt. Auch hier könnte das HOF eine Leerstelle füllen.

Die Analyse deutet folglich darauf hin, dass ein Zentrum für Ernährung und Agrikultur bei entsprechender Ausgestaltung zahlreiche Leerstellen der aktuellen Akteurs- und Angebotslandschaft füllen könnte. Zudem wäre der Mehrwert eines solchen Zentrums aus transformationstheoretischer Perspektive nicht nur auf Basis der Summe seiner einzelnen Angebote zu bewerten, sondern auch mit Blick auf seine symbolische Strahlkraft. Ein Ort, an dem vielfältige Funktionen eines nachhaltigeren, regionalen Ernährungssystems gebündelt werden, schafft Sichtbarkeit, dient als Anlauf- und Vernetzungsstelle und erzeugt idealerweise ein Gemeinschaftsgefühl unter den vielzähligen, aber zersplitterten regionalen Protagonisten der Ernährungswende, das in Freiburg sonst nur beim alljährlichen Agrikultur-Festival zum Ausdruck kommt. Voraussetzung hierfür ist, dass das HOF ein Begegnungsort wird, der Flächen und Freiräume für Veranstaltungen bietet und zum Verweilen einlädt. Dieser Bedarf ist nicht direkt aus der Analyse verfügbarer Raumangebote abzuleiten (Veranstaltungsräume gibt es ausreichend in Freiburg und Region), sondern aus dem Mangel eines zentralen Akteurs, der ähnlich viele Funktionen wie das HOF vereint. Ein solcher Akteur ist bislang nur der Ernährungsrat – der bislang über keine passende Örtlichkeit verfügt und sich idealerweise selbst im HOF ansiedeln würde.

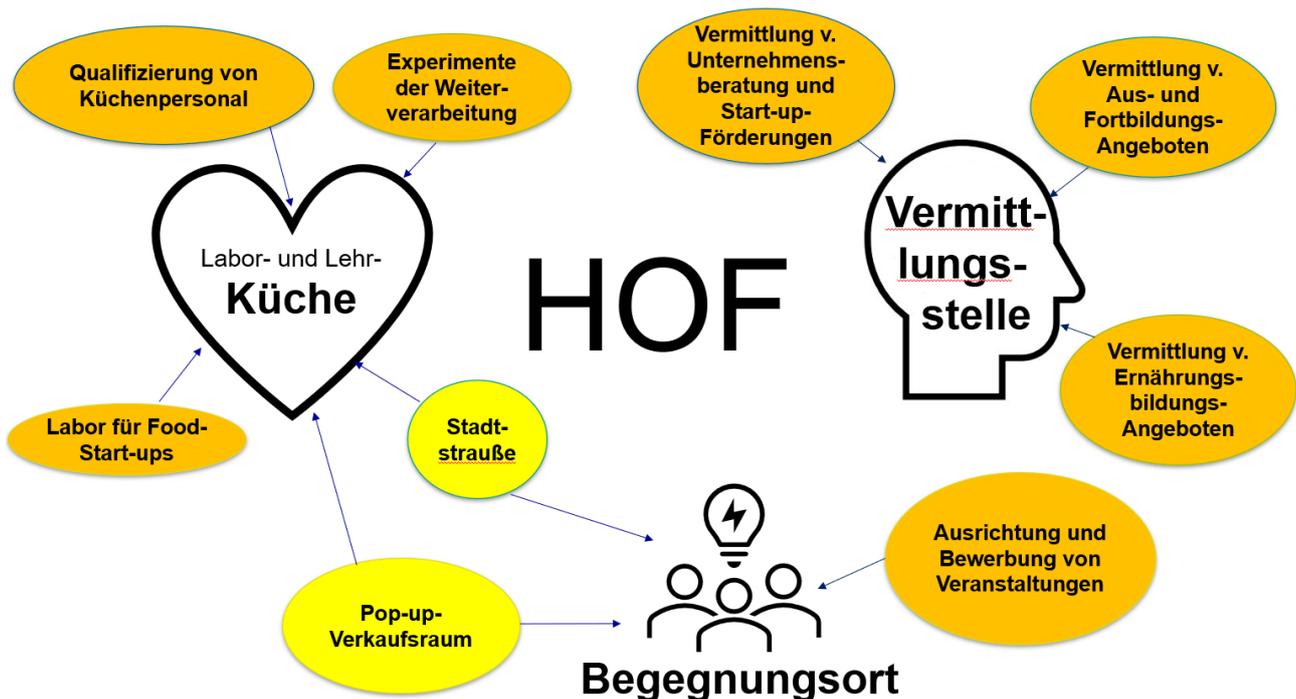
¹⁶ Die Verwaltungsvorschrift für Landeskantinen sieht bis 2030 eine Bio-Quote von 40 % und eine Quote für „nachhaltige Lebensmittel“ von 75 % vor, wobei unter nachhaltigen Lebensmitteln verstanden wird, dass diese sich durch kurze Transportwege, Produktion ohne Gentechnik und Saisonalität auszeichnen – spricht relativ regional produziert werden (vgl. <https://www.landesrecht-bw.de/bsbw/document/VVBW-VVBW000040888>)

¹⁷ Siehe <https://stm.baden-wuerttemberg.de/de/themen/unsere-strategiedialoge/strategiedialog-landwirtschaft>.

2.3.2 Zuspitzung des HOF-Konzepts

Für das HOF-Konzept ergibt sich aus den oben beschriebenen Ableitungen eine gewisse Zuspitzung. Dies ist nicht als ein Eindampfen des Konzepts misszuverstehen, sondern als die Destillation elementarer Kernbestandteile des Zentrums für Ernährung und Agrikultur, die ein geeigneter Ort ermöglichen muss. Unbenommen ist, dass weitere Elemente, die im HOF-Konzept von Böddeker et al. (2021)¹⁸ beschrieben sind, je nach Ort und Finanzierungskonzept ebenfalls direkt realisierbar sein oder auch später hinzuwachsen könnten.

Abbildung 2: Mögliche Kernfunktionen des HOF, abgeleitet aus der Umfeldanalyse



Quelle: eigene Darstellung; die orange eingefärbten Flächen markieren Kernfunktionen, die gelben markieren optionale Funktionen.

Um eine bildliche Sprache zu verwenden:

- Das Herz des HOF bildet die Labor- und Leerküche. Sie bietet eine Infrastruktur, um den absehbar steigenden Bedarf an Schulungen von Küchenpersonal (prioritär kommunaler und landeseigener Kantinen, aber auch von Küchen in privater Hand) zu bedienen und bietet zugleich niederschwellige Zugänglichkeit für Food-Start-ups, Einmachkollektive und andere Initiativen (Kernfunktion 1). Optional könnten hier gegebenenfalls auch eine Stadtstraße andocken, Veranstaltungen bekoht werden oder Produkte für einen Pop-up-Verkaufsraum produziert werden (optionale Funktionen).
- Das Nervenzentrum oder auch den Kopf des HOF bildet eine Vermittlungsstelle für diverse, bislang zersplitterte und unkoordinierte Angebote für Ernährungsbildung, Unternehmensberatung (insb. Start-up-Förderung) sowie Aus- und Weiterbildungen – selbstverständlich für Angebote, die im Kontext einer sozial-ökologischen Ernährungswende stehen (Kernfunktion 2). Falls im Rahmen

¹⁸ Ausführliche Referenz siehe Fußnote 2.

der Vermittlungstätigkeiten Lücken in der Angebotslandschaft auffallen, könnten perspektivisch passende Module im Rahmen des HOF angeboten werden (optionale Funktionen)

- Das dritte Kernelement des HOF ist die Funktion als Begegnungsort (Kernfunktion 3). Nur so kann der Ort Strahlkraft entfalten und zu einem Nukleus der regionalen Ernährungswende werden. Zentral für diese Kernfunktion ist die Möglichkeit, kleinere Veranstaltungen und Workshops auszurichten und einen ansprechenden, gut erreichbaren Standort zu finden. Optional könnten auch gastronomische Angebote die Flächen bespielen (z. B. eine Stadtstraße) und Pop-up-Verkaufsflächen Publikum anlocken (optionale Funktionen).

2.3.3 Anforderungen an Räumlichkeiten

Die drei beschriebenen Kernfunktionen eines Zentrums für Ernährung und Agrikultur machen folgende Räumlichkeiten unentbehrlich:

- Eine große Labor- und Leerküche, respektive eine mittelgroße Laborküche sowie eine mittelgroße Leerküche, inklusive separater Lagerräume für Lebensmittel der Nutzer*innen. Die Küche(n) müssen ein gewisses Maß an professioneller Ausstattung erfüllen, die Leergänge für professionelles Küchenpersonal ermöglichen, für Food-Start-ups und eine temporäre Nutzung durch Caterings interessant sind und zugleich auch Kochkurse für weniger professionelle Zielgruppen ermöglichen. Sollte eine gemeinsame Küche für all diese Erfordernisse angestrebt werden, so erfordert dies ein gewisses Maß an Flexibilität und Modularität der Küchen-Einheiten und Geräte, etwa in Form mobiler Kochinseln, höhenverstellbarer Herde etc. Alternativ können auch zwei separate Küchen mit unterschiedlichem Professionalisierungsgrad eine Option sein.
- Zunächst zwei, ggf. auch mehr Büros für Vermittlungsstellen. Art und Umfang der Vermittlungstätigkeiten ist abhängig von der Finanzierung und Ausgestaltung dieser Stellen sowie vom zu ermittelnden Bedarf. Denkbar ist, hier mit wenigen Mitarbeitenden und fokussiertem Zuschnitt zu beginnen und bedarfsorientiert Stellenanteile zuzubauen und entsprechend Räumlichkeiten zu erweitern. Zusätzlich bedarf es eines Büros für die Verwaltung des HOF (Geschäftsstelle).
- Ein Veranstaltungsraum mit multifunktionalen Nutzungsmöglichkeiten und einer Minimalkapazität von 50 Personen. Dadurch sind sowohl theoretische Schulungen im Rahmen der Weiterbildungen für Küchenpersonal möglich als auch anderweitige Workshops und kleinere Veranstaltungen. Auch gemeinsames Essen im Rahmen der Lehrküchen-Angebote sollte hier möglich sein.

Diese Anforderungen sind Minimal-Bedarfe. Denkbar und sinnvoll wären auch größere und mehrere Räumlichkeiten, u. a. für Pop-up-Verkaufsflächen, größere Veranstaltungen und zeitgleiche Workshops.

Im Sinne der Vermittlungsstelle(n), der Veranstaltungen und Workshops und nicht zuletzt auch der Symbolfunktion des Zentrums für Ernährung und Agrikultur wäre ein zentrumsnaher Standort in Freiburg ideal, in jedem Falle aber einer mit guter Anbindung an den öffentlichen Nahverkehr. Die Strahlkraft des Ortes lebt selbstverständlich auch von der Attraktivität der Räumlichkeiten. Besonders geeignet wären zudem Räumlichkeiten, die bei Bedarf eine Expansion des HOF zulassen, etwa durch die Zumietung weiterer Büro- und Veranstaltungsflächen sowie Bewirtungsflächen für eine Stadtstraße oder anderweitiges gastronomisches Angebot.

3 Darstellung von Modellen oder ähnlichen Konstrukten

Der Auftrag des Umweltschutzamtes beinhaltet auch eine Darstellung von Modellen und Konstrukten, die Gemeinsamkeiten mit dem Freiburger HOF-Konzept haben, also ähnliche Funktionen erfüllen (oder erfüllen sollen). Von besonderer Bedeutung ist dabei die Frage, ob und in welcher Form die Städte bzw. Kommunen, in denen diese Modellprojekte bestehen (oder entstehen sollen), sich an diesen Projekten beteiligen. Daraus sollen Optionen abgeleitet werden, wie sich die Stadt Freiburg am HOF beteiligen könnte.

3.1 Methodik

In einem ersten Schritt wurde auf Basis mündlicher Informationen des Ernährungsrats sowie mittels eigener Internet-Recherchen eine Longlist relevanter Initiativen erstellt, die ähnliche Funktionen abdecken wie das geplante Zentrum für Ernährung und Agrikultur. Aus dieser Liste wurden diejenigen Initiativen herausgefiltert, die in enger Kooperation mit kommunalen Akteuren stehen bzw. von diesen klar erkennbar finanziell oder mit Sachleistungen unterstützt werden.¹⁹ Dies betrifft vier Projekte, drei davon in Deutschland.

Zu den drei deutschen Initiativen wurden zentrale Akteure recherchiert, die den Entstehungsprozess der Initiativen über mehrere Jahre begleitet haben und Auskunft geben können über die städtischen Beteiligungsformen, die Beweggründe und auch über angedachte, aber verworfene Ansätze städtischer Beteiligung. Mit diesen Akteuren wurden je etwa einstündige, semi-strukturierte Interviews geführt. Zudem führten die Autor*innen im Herbst 2024 informelle Gespräche mit Akteuren im Umfeld der Projekte.

In einem letzten Schritt wurden weiterführende Hinweise der Interviewten ausgewertet.

3.2 Ergebnisse

Die Longlist der Modelle und Konstrukte, die Gemeinsamkeiten mit dem Freiburger HOF-Konzept haben, umfasst 15 Einträge. Die Initiativen kommen aus den Städten Berlin (Kantine Zukunft, Food Campus, Kitchentown, Die Gemeinschaft), Bremen (Forum Küche), Frankfurt (House of Food), Hamburg (Hobenköök, Food Lab), Karlsruhe (Food Circle), Kiel (Cocina), Kopenhagen (House of Food), München (Community Kitchen, Haus der Kost) und Zürich (Das Provisorium)²⁰.

Umfangreiche städtische Unterstützung erhalten das House of Food in Kopenhagen, die Kantine Zukunft in Berlin, das Haus der Kost in München und das Forum Küche in Bremen. Aus den Interviews, Internetrecherchen und weiterführenden Informationen der Interviewten entstanden folgende Skizzen der untersuchten Projekte.

3.2.1 House of Food (Madhus) in Kopenhagen

Das Kopenhagener House of Food, in Dänemark unter dem Namen Københavens Madhus benannt, gilt als Rollenmodell für viele deutsche Initiativen, die ähnlich gelagerte Projekte wie das Freiburger

¹⁹ Die nicht-finanzierten Initiativen sind häufig start-up-hubs oder stark ehrenamtlich getragene Kleinprojekte, die bzgl. Format und Dimension nicht zum Ansatz des HOF passen.

²⁰ Die Tabelle der Longlist, die u. a. Informationen zu Profil, Angeboten und Räumlichkeiten der Initiativen enthält, ist im vorliegenden DIN-A4-Format nicht darstellbar, liegt den Autor*innen aber vor und kann bei Bedarf nachgefragt werden.

Zentrum für Ernährung und Agrikultur planen oder bereits betreiben. Das House of Food, das von 2007 bis 2019 bestand, konzentrierte sich in den ersten Jahren auf die nachhaltigere Gestaltung der Gemeinschaftsgastronomie in Kopenhagen, zunächst mit Fokus auf den Kita-Bereich, dann auch auf Schulen, Senioreneinrichtungen, Freizeiteinrichtungen und Sportstätten. Später bot das Madhus Beratungen für Küchen der Gemeinschafts- und Individualgastronomie sowie für Beschaffungsverantwortliche in ganz Dänemark an und entwickelte sich im Laufe der Zeit zu einem umfassenden „Veränderungsmanager und Kulturentwickler für die Transformation der Gemeinschaftsgastronomie“ (Stierand et al. 2023, S. 9²¹). Das Konzept des House of Food beruhte auf drei Säulen: der Beratung von Küchen, der Umgestaltung der Vergabevorschriften für die Lebensmittel-Beschaffung und der besseren Infrastrukturausstattung der Gemeinschaftsverpflegung in öffentlicher Hand.

Gefördert wurde das Projekt von Beginn an von der Stadt Kopenhagen. Hierfür wurde 2007 eine Stiftung Københavens Madhus gegründet, die bis 2013 Teil der Verwaltung war und dann in eine kommerzielle, gemeinnützige Stiftung umgewandelt und somit unabhängig von der Stadtverwaltung wurde. Ein Leistungsvertrag mit einer Laufzeit von 10 Jahren und einem Volumen von rund 7,1 Mio. Euro finanzierte die Beratungsleistungen und die (Weiter-)Entwicklung des Beratungsprogramms; die beratenen Küchen mussten in der Regel keine Gebühren bezahlen. Zum Ende der Vertragslaufzeit wurde 2016 die Dienstleistung der Beratung öffentlicher Küchen erneut ausgeschrieben, fiel aber an einen anderen Anbieter, das Unternehmen Løgismose Meyers. 2019 ging die Stiftung Københavens Madhus, die sich bis dahin zu drei Vierteln über die städtischen Aufträge finanziert hatte, insolvent.

Für das Kopenhagener House of Food wurde ein Gebäude mit mehreren Etagen angemietet, das eine große Schulungsküche enthielt, welche mit Küchengeräten der professionellen Gastronomie ausgestattet war (neben Herdstationen auch Spülstraße, Kombidämpfer und Maschinen für Teigverarbeitung). Auch Lagerräume und Kühlschränke waren verfügbar. Des Weiteren beherbergte das Gebäude Büro- und Meetingräume für die Mitarbeitenden des House of Food, einen großen lichtdurchfluteten Veranstaltungsraum sowie im Außenbereich eine vollausgestattete Küche für Veranstaltungen und Kochschulungen. In einem Nachbargebäude gab es zudem eine kindgerechte Küche, in der Kochkurse mit Schulkindern stattfanden.²²

3.2.2 Kantine Zukunft in Berlin

Die Kantine Zukunft in Berlin brachte die Grundidee des Kopenhagener House of Food nach Deutschland. Die Förderung des Projekts durch die Senatsverwaltung für Umwelt, Mobilität, Verbraucher- und Klimaschutz begann im Jahr 2019 mit einer Laufzeit von 10 Jahren. Im Zentrum steht auch hier die Beratung von Kantinen bei der nachhaltigeren Gestaltung des gastronomischen Angebots, mit einem Fokus auf die Umstellung auf Bio-Lebensmittel, „wenn möglich aus der Region und mit einem hohen Anteil saisonaler und frischer Zutaten“²³. Hintergrund ist zum einen eine Verwaltungsvorschrift von 2022, die einen Anteil von 15 % Bio-Produkten in kommunal betriebenen Küchen vorsieht²⁴, sowie das in der Berliner Ernährungsstrategie formulierte Ziel, den Bio-Anteil in der Schul-

²¹ Stierand, Philipp; Prelorntzos, Charlotte; Baumgärtner, Alice; Kurandt, Matthias; Berkenberg, Laura (2023): Konzeptentwicklung für ein Münchner Ernährungshaus. Studie im Auftrag des Referats für Klima- und Umweltschutz der Landeshauptstadt München. Abrufbar unter: <https://risi.muenchen.de/risi/dokument/v/7861750>

²² Weitere Informationen zum Kopenhagener House of Food finden sich unter <https://kbh-madhus.webflow.io/english/aboutus> sowie in Stierand et al. 2023, S. 9 ff.

²³ <https://www.berlin.de/ernaehrungsstrategie/strategie/massnahmen/artikel.1137248.php>

²⁴ https://www.berlin.de/nachhaltige-beschaffung/assets/vwvbu_anhang-1.pdf?ts=1731325683

verpflegung auf 50 % zu steigern. Neben dem Beratungsprogramm gibt es aber auch „ein Weiterbildungsprogramm mit (Koch-)Seminaren und Exkursionen, das für alle Mitarbeitenden aus der Gemeinschaftsgastronomie (...) offen zugänglich ist“ (Stierand et al. 2023, S. 17²⁵), sowie verschiedene Vernetzungsformate für Akteure der Gemeinschaftsgastronomie.

Grundlage der Förderung durch den Senat Berlin war die Berliner Ernährungsstrategie, die 2018 in einem partizipativen Prozess aufgesetzt wurde und in der der Aufbau eines „Beratungs- und Kompetenzzentrums für die Gemeinschaftsverpflegung nach Vorbild des Kopenhagener House of Food“²⁶ ein wesentlicher Eckpfeiler war. 2019 begann Berlin mit der Umsetzung der Strategie und die Senatsverwaltung schrieb eine entsprechende Projektförderung aus. Den Zuschlag bekam der Projektträger Speiseräume, der mit dem Betrieb der Kantine Zukunft betraut wurde. Die Zuwendung in Höhe von jährlich 1,15 Mio. Euro wird in Form einer Fehlbedarfsfinanzierung finanziert. Die beratenden Küchen müssen in der Regel keine Gebühr bezahlen.

Die 2020 bezogenen Räumlichkeiten der Kantine Zukunft in der Markthalle Neun²⁷ werden ebenfalls vom Senat gestellt. Sie beinhalten eine Trainingsküche mit professioneller Ausstattung (drei Kochinseln, zwei Kombidämpfer, diverse (Kühl-)Lagermöglichkeiten), einen direkt angrenzenden modular gestaltbaren Seminarraum und einige separat gelegene Büroräume.

3.2.3 Forum Küche in Bremen

Das Bremer Forum Küche startete 2022 mit einem digitalen Fortbildungsprogramm für Küchen- und Leitungspersonal von kommunalen Gemeinschaftsversorgungseinrichtungen, an dem aber auch privatwirtschaftliche Gastronomen und interessierte Öffentlichkeit teilnehmen konnten. Hintergrund ist der 2018 verabschiedete Aktionsplan 2025²⁸ der Stadt Bremen, der eine nachhaltige Lebensmittelversorgung in öffentlichen Einrichtungen anstrebt (u. a. 100 % bio und möglichst saisonal-regionale sowie geringverarbeitete Lebensmittel). Dem Start des Forum Küche waren verschiedene Konzeptentwicklungen vorausgegangen²⁹. Im April 2024 bezog das Forum Küche schließlich eigens eingerichtete Räumlichkeiten in der Bremer Volkshochschule, wo jetzt Schulungen, Fortbildungen und Vernetzungsveranstaltungen stattfinden können.

Die investiven Kosten für die Bereitstellung der Räumlichkeiten beliefen sich auf 1,3 Mio³⁰. Euro. Hinzu kommen absehbar konsumtive jährliche Kosten von rund 500.000 Euro³¹. Diese Kosten werden jeweils für einen Haushalt von zwei Jahren zugesagt. Eine Verpflichtungsermächtigung sorgt dafür, dass auch im kommenden Haushalt eine entsprechende Summe für dieses Projekt vorgehal-

²⁵ Ausführliche Referenz siehe Fußnote 21.

²⁶ <https://www.berlin.de/sen/verbraucherschutz/ernaehrungsstrategie/empfehlungen-aus-dem-beteiligungsprozess.pdf>

²⁷ Die Markthalle Neun in Berlin-Kreuzberg beherbergt neben einer historischen Markthalle, in der Lebensmittelhändler faire, ökologische und regionale Lebensmittel anbieten, u. a. auch Räumlichkeiten für diverse Nachhaltigkeitsprojekte aus dem Bereich Ernährung und Landwirtschaft.

²⁸ <https://www.biostadt.bremen.de/biostadt/aktionsplan-2025-9286>

²⁹ 2020 gewann ein Konsortium unter Leitung von Chefs Culinar die Konzeptentwicklung für eine „Training Kitchen“, 2021 erhielt ein Konsortium unter Leitung von ecole den Zuschlag für die Entwicklung und Umsetzung eines digitalen Fortbildungsprogramms unter dem neuen Namen Forum für Küchen im Wandel.

³⁰ <https://bremennews.de/forum-kueche-der-vhs-bremen-eingeweiht-erdgeschoss-des-bamberger-hauses-soll-zu-treffpunkt-fuer-demokratiefoerderung-und-friedensarbeit-werden/>

³¹ https://www.rathaus.bremen.de/sixcms/media.php/13/top%202024_20230411_Kompetenzzentrum_nachhaltige_Ernaehrung.pdf

ten wird. Die Kurse und Lehrgänge des Forum Küche sind teilweise kostenlos, teilweise werden aber auch Kursgebühren erhoben.

Die neuen Räumlichkeiten des Forum Küche beinhalten eine große Leerküche mit Profi-Ausstattung (Kombi-Dämpfer, Schockfroster, Induktionsherde) und Platz für Gruppen bis zu 16 Personen, einen großen multifunktionalen Veranstaltungs- und Begegnungsraum mit Bühne und Tischgruppen sowie Büroräume. Zudem soll ein Bio-Bistro einziehen.³²

3.2.4 Haus der Kost in München

Ebenfalls im April 2024 öffnete das Haus der Kost in München seine Tore. Die ersten Ideen zu dessen Gründung kamen bereits im Jahr 2018 im Ernährungsrat München auf; bis zur Realisierung vergingen folglich sechs Jahre. 2022 wurde das Unternehmen Speiseräume F+B GmbH, das auch Betreiberin der Kantine Zukunft in Berlin ist, von der Stadt München mit einer Konzeptentwicklung für ein „Ernährungshaus“ beauftragt. Dessen Ergebnisse (Stierand et al. 2023³³) bildeten die Grundlage für einen Grundsatzbeschluss des Stadtrats, einen solchen Ort zu etablieren. Aus dem Arbeitstitel „Ernährungshaus“ wurde unter Einbezug einer Beratungsagentur der jetzige Name „Haus der Kost“ entwickelt.

Die Stadt München fasste bereits 2007 den Beschluss, in städtischen Kitas und Schulen einen Bio-Lebensmittel-Anteil von 50 % zu etablieren. 2021 wurde dieser Zielwert durch den Stadtratsbeschluss „Mehr Bio-Lebensmittel in allen städtischen Einrichtungen und bei allen städtischen Verpflegungsanlässen“ auf einen Bio-Anteil von 60 % (mit dem langfristigen Ziel von 90 %) in allen städtischen Einrichtungen erweitert (ebd., S. 7). Entsprechend dieses langen Vorlaufs wurden in München auch schon diverse Beratungen und Schulungen von Küchenteams durchgeführt, um die gesteckten Ziel umzusetzen (u. a. das Städtische Schulungsangebot „Bio für Kinder“ oder die Beratung der „Projektstelle ökologisch Essen“ des BUND)³⁴. Das Haus der Kost soll daher zwar auch, aber nicht nur, eine Beratungs- und Schulungsstelle für eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in städtischer Hand sein, aber auch Angebote für die privatwirtschaftliche Gastronomie aufsetzen (sowohl Gemeinschaftsverpflegung als auch Individualgastronomie). Hervorzuheben ist allerdings der Anspruch an das Haus der Kost, „zur Drehscheibe der Aktivitäten für eine Ernährungswende“³⁵ zu werden und daher auch ein Veranstaltungs- und Vernetzungsort für zivilgesellschaftliche Organisationen zu sein und ein Think-Tank für Akteure aus Wissenschaft, Politik und Zivilgesellschaft.

Für das Haus der Kost hat die Stadt München Räume im Munich Urban Colab bereitgestellt. Das moderne, lichtdurchflutete Gebäude beherbergt neben dem Haus der Kost einen von der Stadt und der TU München gemeinsam betriebenen Co-Working-Space für junge Start-up-Unternehmen. Die Küchen-Schulungen finden in einem 125 Quadratmeter großen Raum im Erdgeschoss statt³⁶, der mit Kombi-Dämpfern, mobilen Herd-Inseln und einer Spülküche ausgestattet ist³⁷. Workshops, Koordinations- und Netzwerktreffen können in diversen Seminarräumen des Colab stattfinden. Im

³² <https://www.weser-kurier.de/bremen/politik/bio-kost-in-bremens-kuechen-kompetenzzentrum-fuer-ernaehrung-eroeffnet-doc7uu6z kf5r9hqferw6nc>

³³ Ausführliche Referenz siehe Fußnote 21.

³⁴ <https://muenchner-ernaehrungsrat.de/blog/153-eroeffnung-haus-der-kost-muenchen-bekommt-ein-ernaehrungshaus.html>; siehe auch Stierand et al. 2023, S. 7)

³⁵ <https://risi.muenchen.de/risi/dokument/v/7861762>, <https://rethink-muenchen.de/klimabewusst-leben/haus-der-kost/konzept-und-praxis/>

³⁶ <https://www.sueddeutsche.de/muenchen/muenchen-haus-der-kost-klimaschutz-ernaehrungswende-seminare-munich-urban-colab-1.6559799>

³⁷ <https://www.nomyblog.de/nomyblog/gastronomie/haus-der-kost-muenchen/>

zweiten Obergeschoss befinden sich Büroräume für das Haus der Kost. Insgesamt orientierte sich die Stadt München bei der Suche nach Räumlichkeiten recht eng an der im Konzeptpapier von Stierand et al. (2023)³⁸ vorgeschlagenen Infrastruktur. Die Höhe der investiven Kosten konnten im Rahmen der geführten Interviews nicht ermittelt werden, dürften sich aber in einer ähnlichen Größenordnung wie in Bremen bewegen (rund 1 Mio. Euro).

Für den Betrieb des Hauses der Kost schrieb die Stadt München Anfang 2024 Dienstleistungsaufträge in vier Losen aus: Umstellung von städtischen Großküchen auf mindestens 60 % bio-regionalen Lebensmitteleinsatz (Los 1), Umstellung von privat betriebenen Großküchen auf mindestens 60 % bio-regionalen Lebensmitteleinsatz (Los 2), Bio-Regio-Management im Sinne des Aufbaus regionaler Bio-Wertschöpfungsketten (Los 3), Marketing und Kommunikation für das Haus der Kost (Los 4). Die ersten beiden Lose gingen an ein Konsortium unter Leitung des Ernährungsrats München, die anderen Lose werden im Lead von Ecozept (Los 3) und der experience consulting GmbH (Los 4) erfüllt. Insgesamt sind acht Organisationen an den Dienstleistungen für das Haus der Kost beteiligt, die Laufzeit beträgt zwei Jahre. Das Finanzvolumen der Aufträge konnte nicht ermittelt werden.

3.2.5 Betriebs- und Beteiligungsformen der untersuchten Modelle

In den drei deutschen Modellen haben die Städte Dienstleistungen ausgeschrieben und Dienstleistungsverträge mit Dritten geschlossen. Die Immobilien wurden in allen Fällen durch die Städte gestellt. Die Rechtsform in Berlin ist die einer Fehlbedarfsfinanzierung, die über einen Zeitraum von 10 Jahren bewilligt wurde. In Bremen und München bestehen Dienstleistungsverträge, die für einen begrenzten Zeitraum von zwei Jahren gelten. In beiden Fällen ist ein langfristiger Betrieb geplant. Die Stadt München zieht auf Dauer die Gründung einer städtischen GmbH in Betracht, erachtete diese Form aber für zunächst zu aufwändig. Im Konzeptpapier für ein Ernährungshaus in München (Stierand et al. 2023³⁹) wurde zudem das Modell diskutiert, das Haus der Kost als Teil der Verwaltung zu betreiben und damit auf Dauer zu finanzieren.

3.3 Mögliche Schlussfolgerungen für die Stadt Freiburg

Die Anzahl der Modellprojekte und ihrer Erfahrungen gibt keine eindeutigen Schlussfolgerungen vor, wie sich die Stadt Freiburg an einem Zentrum für Ernährung und Agrikultur beteiligen könnte. Offensichtlich scheint, dass ein langfristiges Engagement notwendig ist, wenn das Projekt Erfolge zeitigen soll. Obwohl Kopenhagen bereits 2009 einen Bio-Anteil von 60 % bei den Lebensmitteln städtischer Kantinen aufweisen konnte, wurde das House of Food nicht nur bis 2017 gefördert (Bio-Quote zu diesem Zeitpunkt: 88 %), sondern auch nochmal eine Anschluss-Ausschreibung mit ebenfalls 10-jähriger Laufzeit und einem Finanzvolumen von 5 Mio. Euro finanziert. Dies zeigt, dass auch Städte mit bereits höherem Nachhaltigkeitsniveau als Freiburg es heute aufweisen kann den Beratungsbedarf in der Gemeinschaftsverpflegung als langfristige Aufgabe in kommunaler Verantwortung verstehen. Die Kantine Zukunft in Berlin wird erst knapp sechs Jahre gefördert, eine Bilanzierung ist daher vorläufig. Im bestehenden Zeitraum hat die Kantine Zukunft über 150 Küchen mit einem Gesamtvolumen von über 70.000 täglichen Mahlzeiten geschult. Die geschulten Einrichtungen erreichten im Durchschnitt einen Bio-Anteil von 60 %. Wenngleich eine ausführliche Evaluation fehlt, die umfänglich die sozialen und ökologischen Wirkungen der Projekte erhebt, so lässt sich dennoch feststellen, dass sowohl das House of Food in Kopenhagen als auch die Kantine Zukunft in Berlin

³⁸ Ausführliche Referenz siehe Fußnote 21.

³⁹ Ausführliche Referenz siehe Fußnote 21.

erhebliche Strahlkraft und Wirkung bezüglich einer kommunalen Ernährungswende entfaltet haben. Eine langfristige Planung auch in Freiburg scheint auch deshalb sinnvoll, weil die Erfüllung der Aufgaben (Befähigung von Küchen für nachhaltige Ernährung, Vernetzungsort, Vermittlung von Angeboten etc.) nur über Jahre hinweg umzusetzen ist. Andernfalls würde mühsam Wissen aufgebaut, das nicht auf Dauer genutzt werden und sich damit auszahlen kann.

Zu den beiden jüngst in Deutschland gestarteten Projekten – dem Forum Küche in Bremen und dem Haus der Kost in München – lässt sich noch keine Bilanz ziehen, sondern es können nur erste Eindrücke aus den Interviews und weiteren Gesprächen wiedergegeben werden. Beide Projekte werden zunächst nur für die Haushaltsfrist von zwei Jahren gefördert, wobei in Bremen eine Verpflichtungsermächtigung für eine etwas höhere Planungssicherheit für zwei weitere Jahre sorgt. Die getätigten Investitionen in die Infrastruktur der Räumlichkeiten, insbesondere die professionelle Ausstattung der Lehrküche, schafft jedoch eine gewisse Zuversicht bei den beteiligten Akteuren, dass die Projektförderungen verlängert werden. In beiden Fällen zeigt sich dennoch, dass es schwierig ist, gut qualifiziertes Personal zu finden, für das derart kurzfristige Arbeitsverträge attraktiv sind.

Inhaltlich konzentrieren sich die betrachteten Modelle in Kopenhagen, Berlin und Bremen auf die Zielgruppe der Gemeinschaftsgastronomie. Zwar werden auch Vernetzungsfunktionen adressiert, aber auch diese beziehen sich zumeist auf die Gastronomie. In Bremen sind die Schulungen und Lehrgänge zwar formal auch für Teilnehmende aus der Zivilgesellschaft geöffnet, in der Realität werden sie aber weitgehend von professionellen Akteuren genutzt. Das Münchener Modell hingegen kommt mit der Ausschreibung von vier Losen, die zum Teil deutlich über die reine Beratung von Großküchen hinausgehen (insb. Los 3 und 4), dem Freiburger Konzept inhaltlich deutlich näher. Denn in München besteht der Anspruch, das Haus der Kost zu einer zentralen Drehscheibe für diverse Akteure der Ernährungswende zu machen, mit der die gesamte Wertschöpfungskette (im Rahmen des Bio-Regio-Managements) adressiert wird, und die explizit Zivilgesellschaft und Start-up-Szene integriert. Als Pferdefuß des Konzepts könnte sich neben der nicht garantierten Langfristigkeit herausstellen, dass die Aufteilung der Aufgaben auf vier Lose und die damit verbundene Zahl der beteiligten Akteure erhebliche Kommunikationsaufwände und Schnittstellenverluste mit sich bringt.

Sowohl aus Berlin wie auch aus München war zu hören, dass die städtische Förderung hohe Verwaltungsaufwände und eine gewisse organisatorische Trägheit mit sich bringt, die die eigendynamische Handlungsfähigkeit der Projekte mitunter verlangsamt. Diese Beobachtung ist typisch für zivilgesellschaftliche Akteure und/oder Start-ups, die Förderungen aus öffentlicher Hand erhalten. Dennoch sollte diese Beobachtung ggf. in die Entscheidung, welche Form städtischer Förderung am geeignetsten ist, einfließen.

Für die Entscheidungsfindung der Stadt Freiburg, welche Betriebs- und Beteiligungsform für das Zentrum für Ernährung und Agrikultur in Frage kommt, empfehlen die Autor*innen dieses Textes, sich mit den städtischen Akteuren aus München und Bremen auszutauschen. In Bremen wurde in der Planungsphase des Forum Küche zudem eine juristische Expertise darüber eingeholt, welche Betriebsmodelle welche Vor- und Nachteile bergen. Eine Einsicht der Stadt Freiburg kann sicherlich angefragt werden. Auch im Konzeptpapier für das Ernährungshaus in München findet sich eine Gegenüberstellung möglicher Modelle (Stierand et al. 2023, S. 104 ff.⁴⁰) sowie eine Abschätzung der Kosten für die Bereitstellung von Räumlichkeiten und für Personalaufwände (ebd., S. 99 ff.).

⁴⁰ Ausführliche Referenz siehe Fußnote 21.

4 Fazit und Blick nach vorn

Ein zukünftiges Zentrum für Ernährung und Agrikultur in Freiburg hat die Schwierigkeit, nicht alle Wirkungsfelder und Angebote des ursprünglichen Konzeptpapiers auf einmal in Angriff nehmen zu können. Auch einen Ort zu finden und auszustatten, an dem alle wünschenswerten Funktionen erfüllt werden können, erweist sich seit Jahren als schwierig. Die vorliegende Studie skizziert auf Basis einer Umfeldanalyse, was mögliche erste Schwerpunkte eines HOF in Freiburg sein könnten und welche räumlichen Anforderungen und Ausstattungen damit einhergehen. Kurz zusammengefasst sollte es sich um einen attraktiven, zentrumsnahen, zumindest aber gut an den ÖPNV angebundenen Standort in Freiburg handeln, dessen Räumlichkeiten eine professionell ausgestattete Schulungs- und Laborküche, einen multifunktionalen Veranstaltungsraum und einige Büroräume beherbergen. Eine mit verschiedenen Angeboten bespielbare Außenfläche wäre zudem wünschenswert. Im Kern sollte das HOF in jedem Falle Schulungen für die Umstellung zu einer nachhaltigeren Gemeinschaftsversorgung in öffentlicher und privater Hand anbieten, die Nutzung der Küche aber auch Start-ups, Einmach-Kollektiven, Kreativ-Köchen kleinen Caterern und Food-Trucks ermöglichen. Des Weiteren sollte das HOF eine Anlauf- und Vermittlungsstelle für viele Aspekte der Ernährungswende sein, z. B. in der Ernährungsbildung, Unternehmensberatung (insb. Start-up-Förderung) sowie Aus- und Weiterbildungen. Nicht zuletzt soll das Zentrum für Ernährung und Agrikultur ein Begegnungsort sein, an dem kleinere Veranstaltungen und Workshops durchgeführt werden können, möglicherweise aber auch ein gastronomisches Angebot besteht und Pop-up-Verkaufsflächen Publikum anlocken. Weitere Funktionen des HOF-Konzeptes von Bödeker et al. (2021)⁴¹ können je nach Bedarf und räumlichen Möglichkeiten im Laufe der Zeit hinzuwachsen, z. B. ein Co-Working-Space oder eigene Beratungs- und Bildungsangebote des HOF, falls im Rahmen der Vermittlungstätigkeiten Lücken in der Angebotslandschaft auffallen, die durch neue eigene Angebote gefüllt werden könnten.

Vier mögliche Rollenmodelle anderer Ernährungshäuser in Deutschland und Dänemark zeigen, dass ein Zentrum für Ernährung und Agrikultur ein zentraler Baustein für eine regionale Ernährungswende sein kann, und dass diese Projekte einer starken und langfristigen Unterstützung der Kommune bedürfen. Die Vielzahl der in Freiburg und Region aktiven Ernährungswende-Pioniere und die günstige land- und ernährungswirtschaftliche Struktur des Umlandes prädestinieren die Region dafür, ein Vorreiter für nachhaltige regionale Ernährungssysteme in Deutschland zu werden. Die Stadt Freiburg hat dieses Potenzial erkannt und in den letzten Jahren die Konzeptentwicklung und einen ersten Probelauf des HOF unterstützt. Damit diese Vorlaufphase, das investierte Geld und das erhebliche (auch ehrenamtliche) Engagement der beteiligten Akteure, insbesondere des Ernährungsrats, nun Früchte tragen kann, braucht es in absehbarer Zeit einen geeigneten Ort und ein klares Bekenntnis der Stadt, das Zentrum für Ernährung und Agrikultur zu finanzieren.

⁴¹ Ausführliche Referenz siehe Fußnote 2.

Anhang

Anhang I. Attribute der Akteursliste

Tabelle 1: Attribut-Kategorien und zugeordnete Attribute

Betätigungsfeld	Standort	Räumlichkeiten	HOF-Wirkungsfeld	HOF-Angebot
Landwirtschaft	LK Emmendingen	Pop-up Verkaufsraum	Info & Sichtbarkeit	Stadtstraße
Verarbeitung	LK Breisgau-Hochschwarzwald	Veranstaltungsraum <100 TN	Dialog & Vernetzung	Catering
Lagerung	SK Freiburg	Veranstaltungsraum >100 TN	Innovation & Transfer	Laborküche
Logistik	Regional	Co-Working	Verkostung & Genuss	Verkaufsraum
Handel		Lehrküche	Bildung & Kultur	Offene Bildungsformate, Selbstlernort
Gastronomie		Co-Working Küche	Qualifizierung & Beratung	Kulturveranstaltungen
Politik		Laden		Kunstformate
Verwaltung				Start-up Förderung
Ernährungs-bildung				Co-Working
Gemeinschafts-verpflegung				Qualifizierung
Wissenschaft				Vermittlung
Vernetzung				Unternehmensberatung
Marketing				
Interessen-vertretung				
Sonstiges				

Quelle: eigene Darstellung

Zur Charakterisierung der Akteure für die Umfeldanalyse wurden fünf Attributs-Kategorien gebildet. Dazu folgende Erläuterungen:

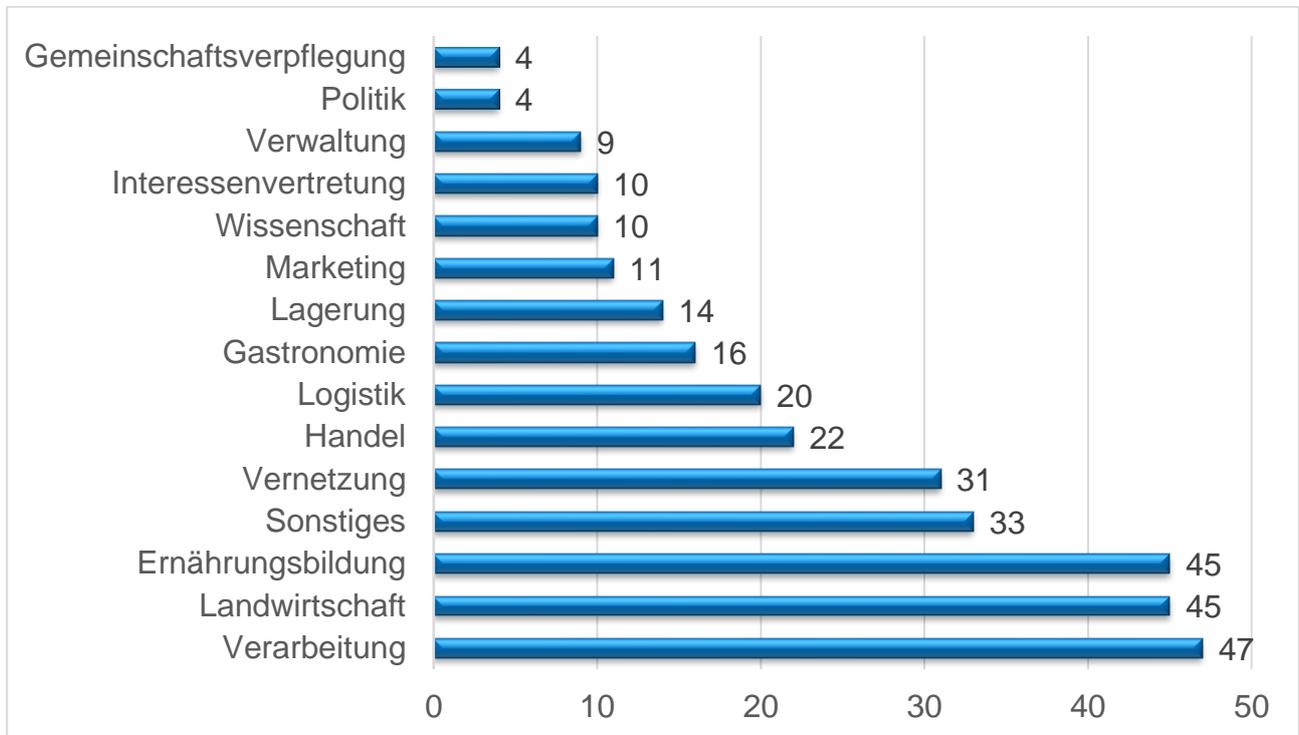
- Die Attribute der Kategorie **Betätigungsfeld** wurden zunächst aus der Leitungsbeschreibung entnommen und deduktiv angewendet, dann aber auf Bass der Recherche zu den Akteuren induktiv weiterentwickelt.
- Die Attribute der Kategorie **Standort** bilden die Landkreise des Untersuchungsfeldes (Bio-Musterregion Freiburg und Region) ab. Das Attribut „Regional“ wurde für Akteure gewählt, die landkreisübergreifend aktiv sind (z. B. Bio-Musterregion, Initiative Schmeck den Süden). Die Attribute wurden zusätzlich aggregiert zu den drei Einheiten Stadt (= Stadtkreis Freiburg), Umland (= Landkreise Emmendingen und Breisgau-Hochschwarzwald) und regional (= regional).

- Die Attribute der Kategorie **Räumlichkeiten** wurden aus dem Konzeptpapier von Böddeker et al. (2021, S. 46 f.)⁴² abgeleitet. Aufgeführt sind Typen von Räumlichkeiten, über die möglicherweise auch das HOF verfügen sollte.
- Die Attribute der Kategorie **HOF-Wirkungsfeld** sind aus dem Konzeptpapier von Böddeker et al. (2021, S. 44 f.) übernommen.
- Die Attribute der Kategorie **HOF-Angebot** sind dem Konzeptpapier von Böddeker et al. (2021, S. 44) entnommen und leicht modifiziert.

⁴² Ausführliche Referenz siehe Fußnote 2.

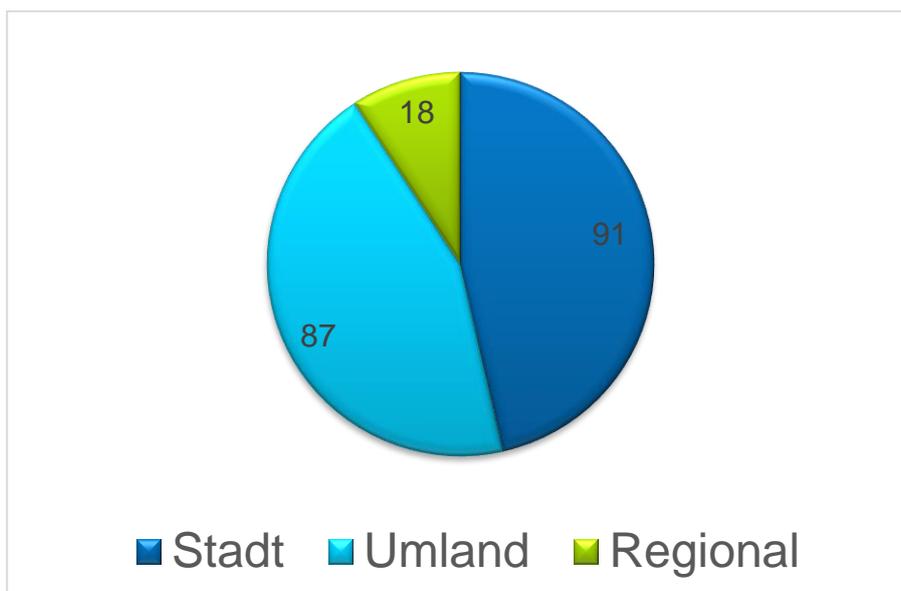
Anhang II. Grafische Ergebnisse der Netzwerkanalyse

Abbildung 3: Verteilung der untersuchten Akteure nach Betätigungsfeld (Mehrfachnennung möglich)



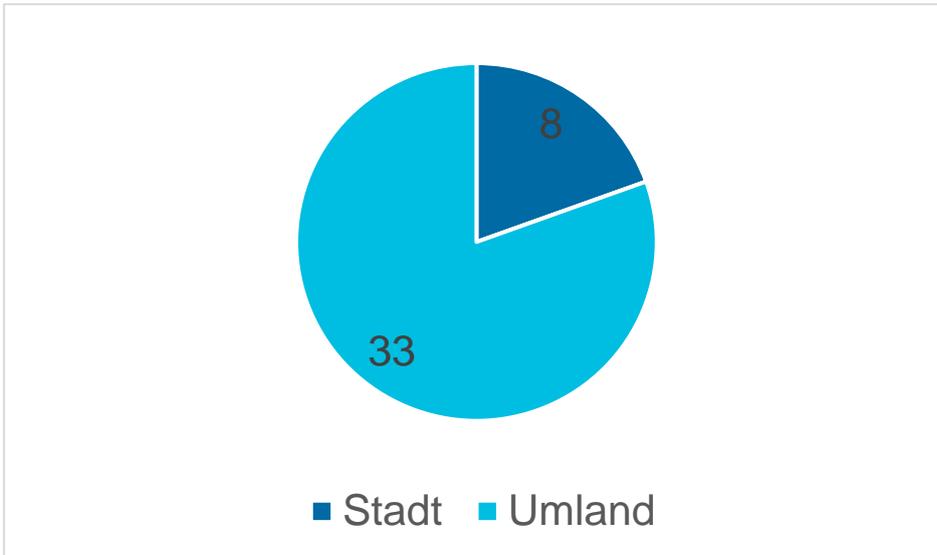
Quelle: eigene Darstellung

Abbildung 4: Verteilung der Akteure nach Standort (betätigungsfeldübergreifend)



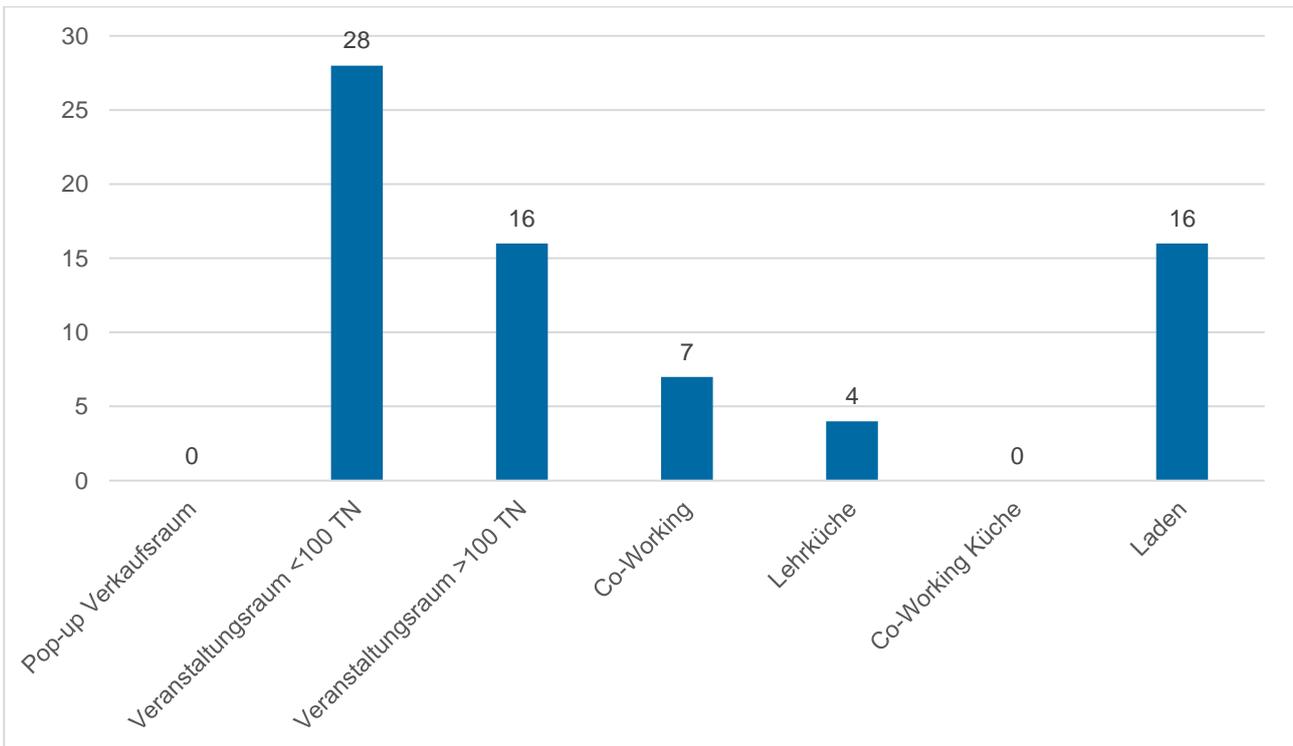
Quelle: eigene Darstellung

Abbildung 5: Verteilung der Akteure nach Standort im Betätigungsfeld Landwirtschaft



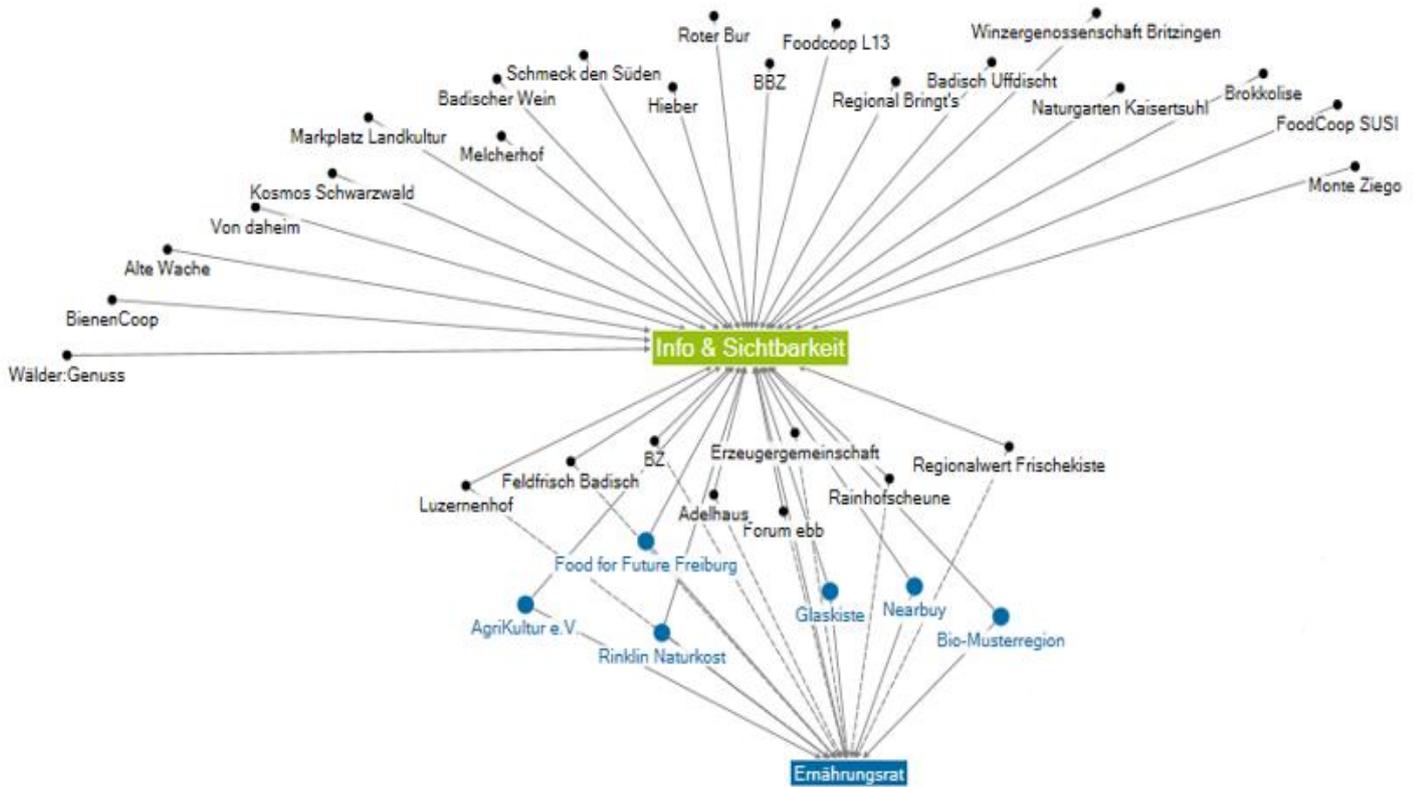
Quelle: eigene Darstellung

Abbildung 6: Verteilung der Akteure nach verfügbaren Räumlichkeiten (Mehrfachnennung möglich)



Quelle: eigene Darstellung

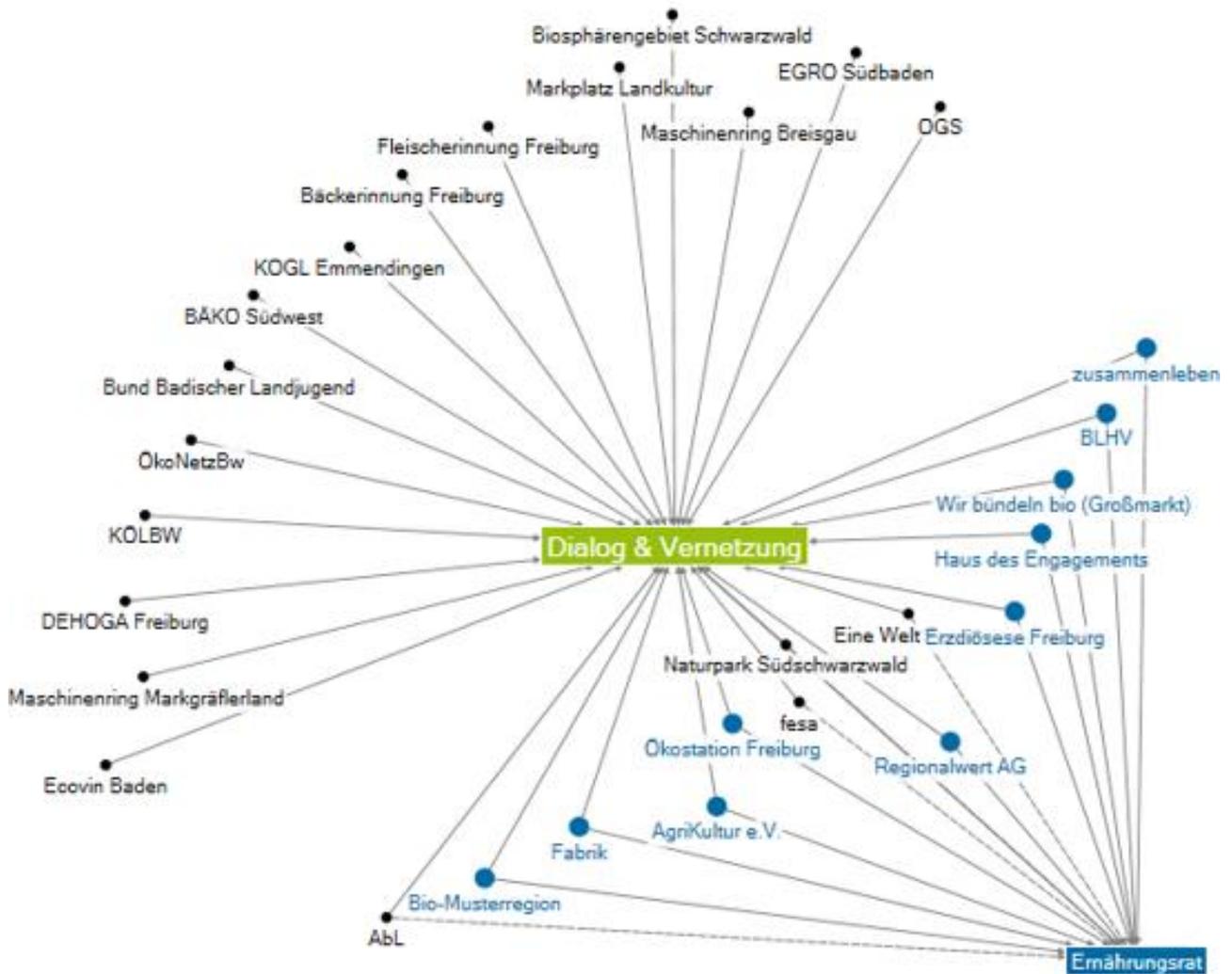
Abbildung 7: Akteure mit Wirkungsfeld Info & Sichtbarkeit und deren Beziehung zum Ernährungsrat



Quelle: eigene Darstellung.

Legende:
 gestrichelter Pfeil zum ER = schwache Beziehung;
 durchgezogener Pfeil und blaue Einfärbung = starke Beziehung;
 kein Pfeil zum ER = keine Beziehung)

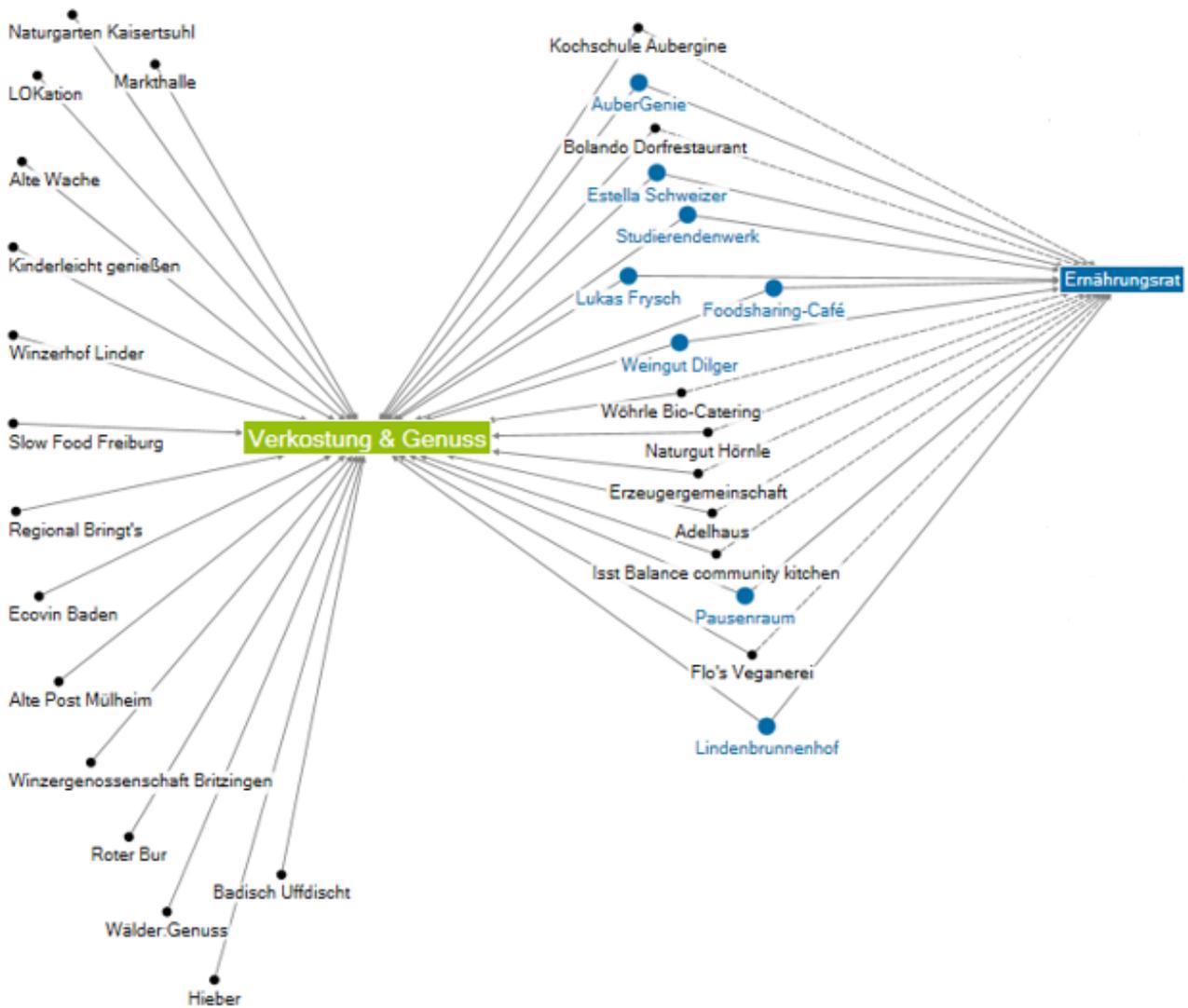
Abbildung 8: Akteure mit Wirkungsfeld Dialog & Vernetzung und deren Beziehung zum Ernährungsrat



Quelle: eigene Darstellung.

Legende:
 gestrichelter Pfeil zum ER = schwache Beziehung;
 durchgezogener Pfeil und blaue Einfärbung = starke Beziehung;
 kein Pfeil zum ER = keine Beziehung)

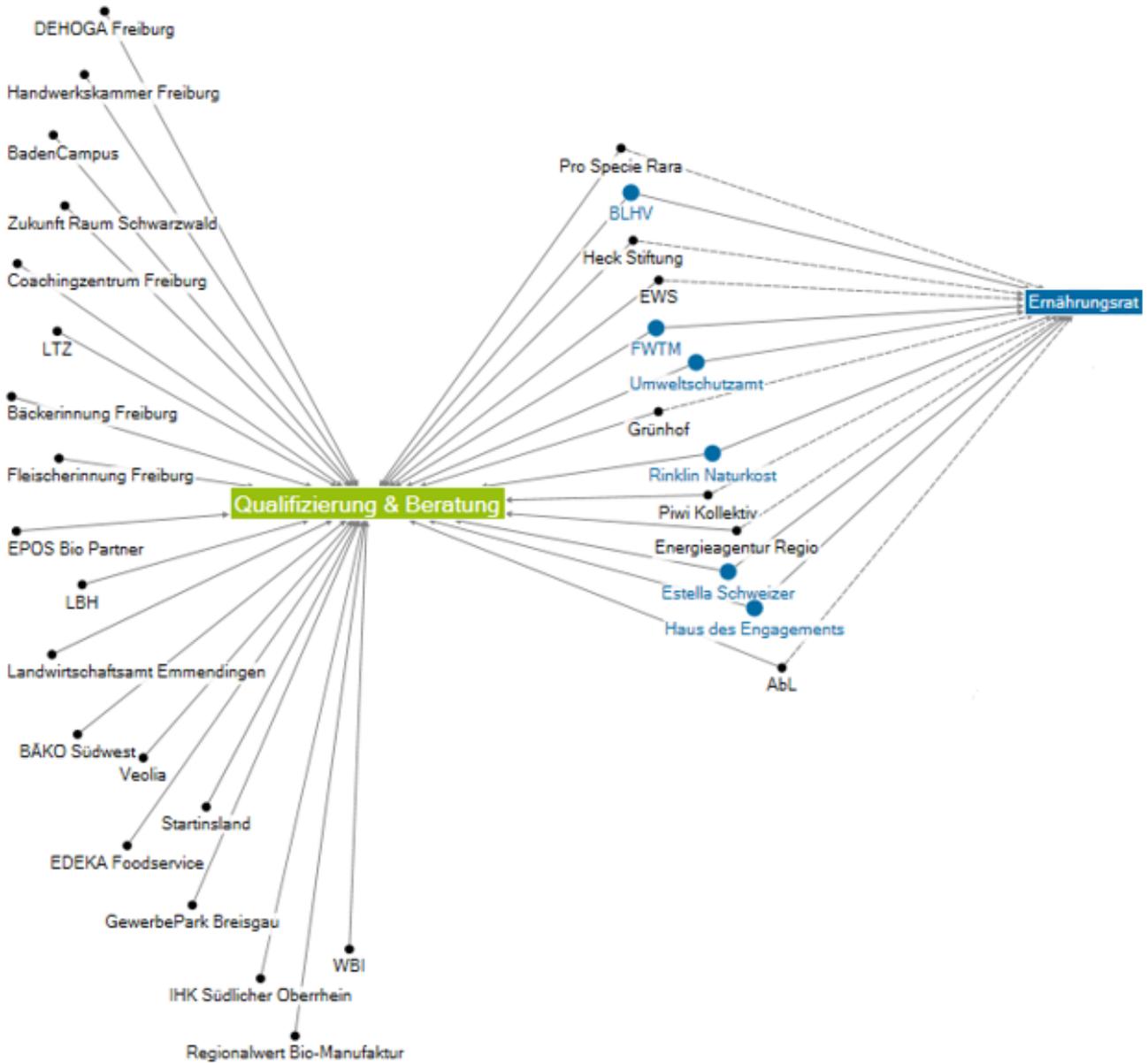
Abbildung 9: Akteure mit Wirkungsfeld Verkostung & Genuss und deren Beziehung zum Ernährungsrat



Quelle: eigene Darstellung.

Legende:
 gestrichelter Pfeil zum ER = schwache Beziehung;
 durchgezogener Pfeil und blaue Einfärbung = starke Beziehung;
 kein Pfeil zum ER = keine Beziehung)

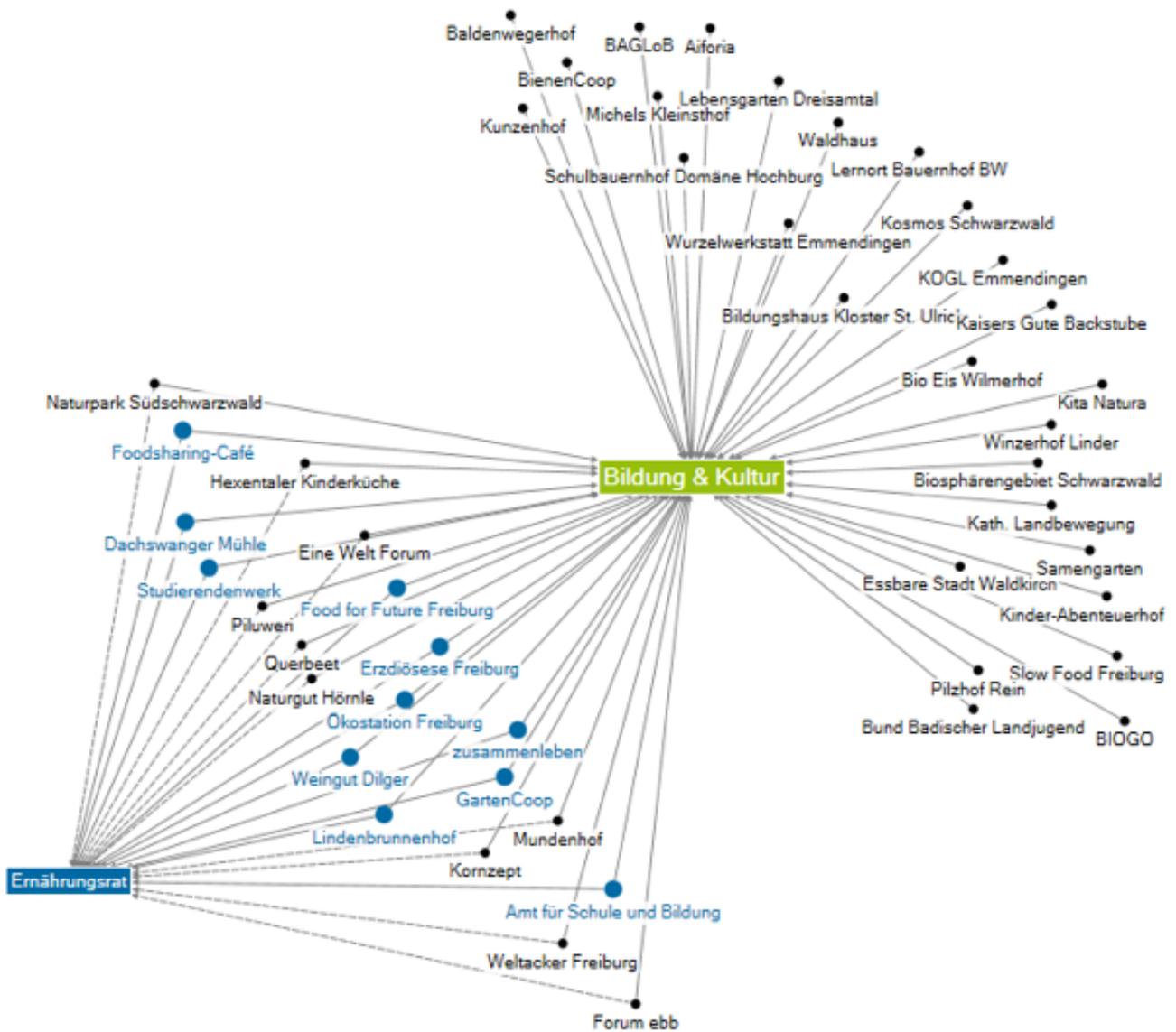
Abbildung 10: Akteure mit Wirkungsfeld Qualifizierung & Beratung und deren Beziehung zum Ernährungsrat



Quelle: eigene Darstellung.

Legende:
 gestrichelter Pfeil zum ER = schwache Beziehung;
 durchgezogener Pfeil und blaue Einfärbung = starke Beziehung;
 kein Pfeil zum ER = keine Beziehung)

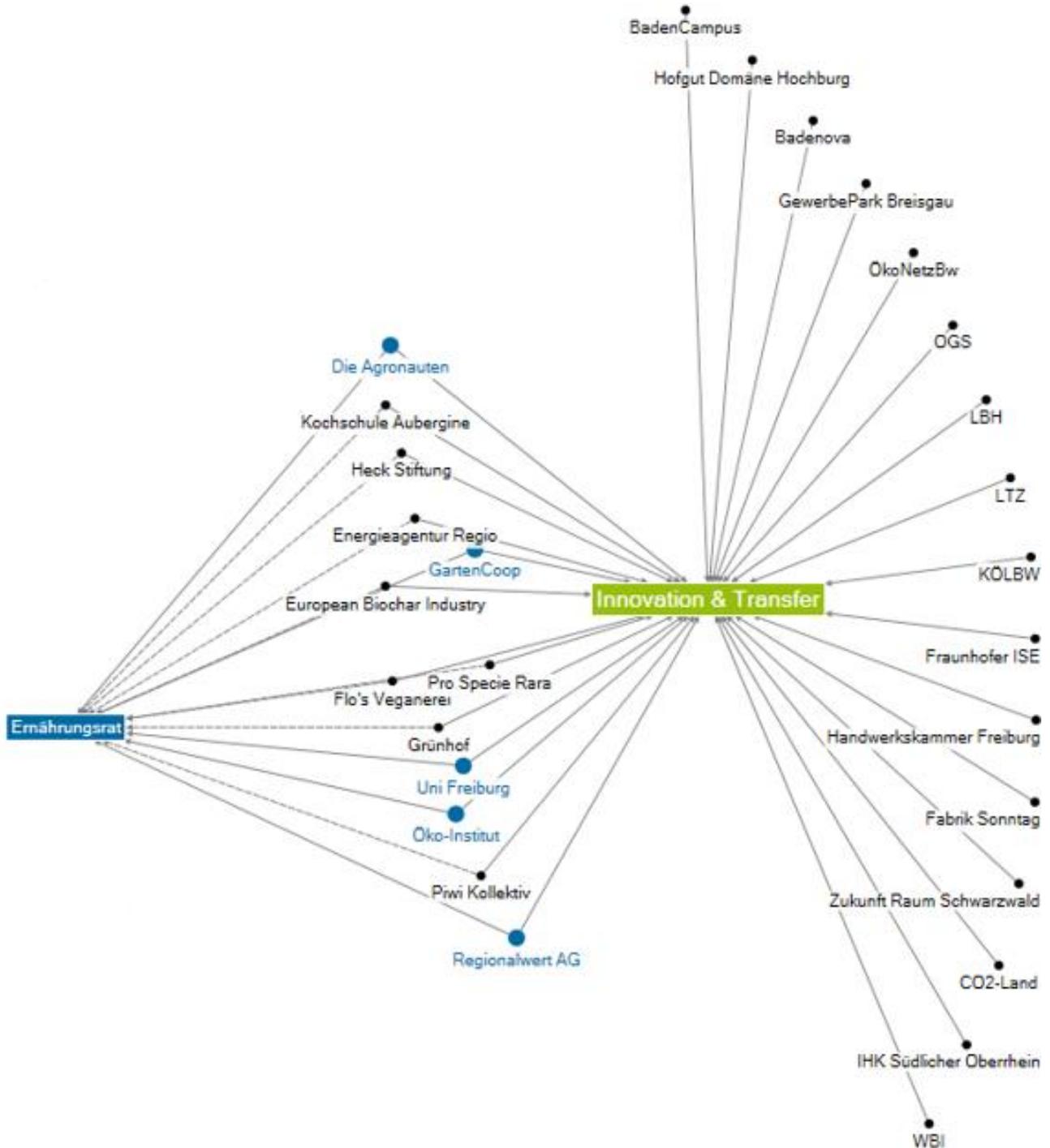
Abbildung 11: Akteure mit Wirkungsfeld Bildung & Kultur und deren Beziehung zum Ernährungsrat



Quelle: eigene Darstellung.

Legende:
 gestrichelter Pfeil zum ER = schwache Beziehung;
 durchgezogener Pfeil und blaue Einfärbung = starke Beziehung;
 kein Pfeil zum ER = keine Beziehung)

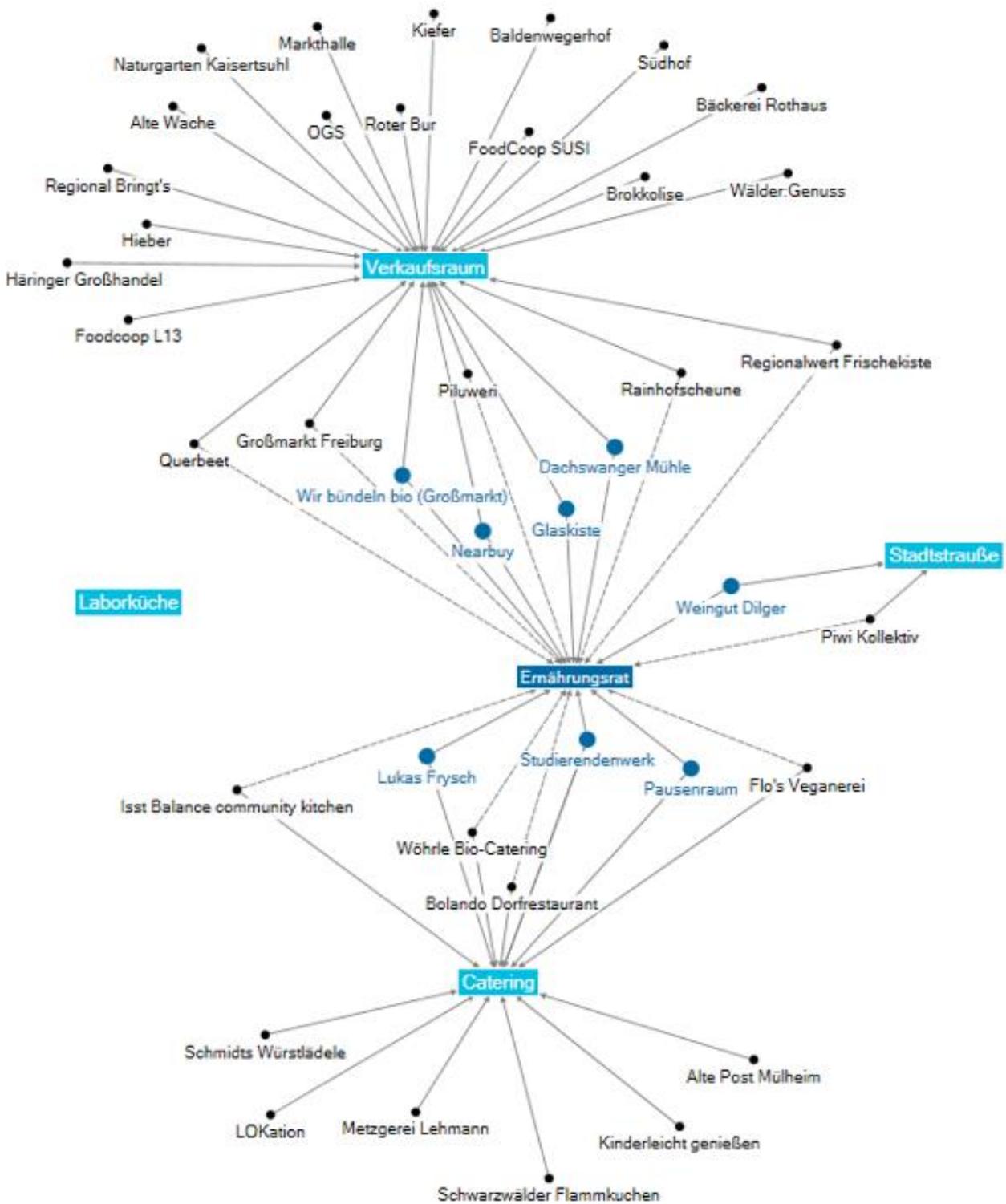
Abbildung 12: Akteure mit Wirkungsfeld Innovation & TRansfer und deren Beziehung zum Ernährungsrat



Quelle: eigene Darstellung.

Legende:
 gestrichelter Pfeil zum ER = schwache Beziehung;
 durchgezogener Pfeil und blaue Einfärbung = starke Beziehung;
 kein Pfeil zum ER = keine Beziehung)

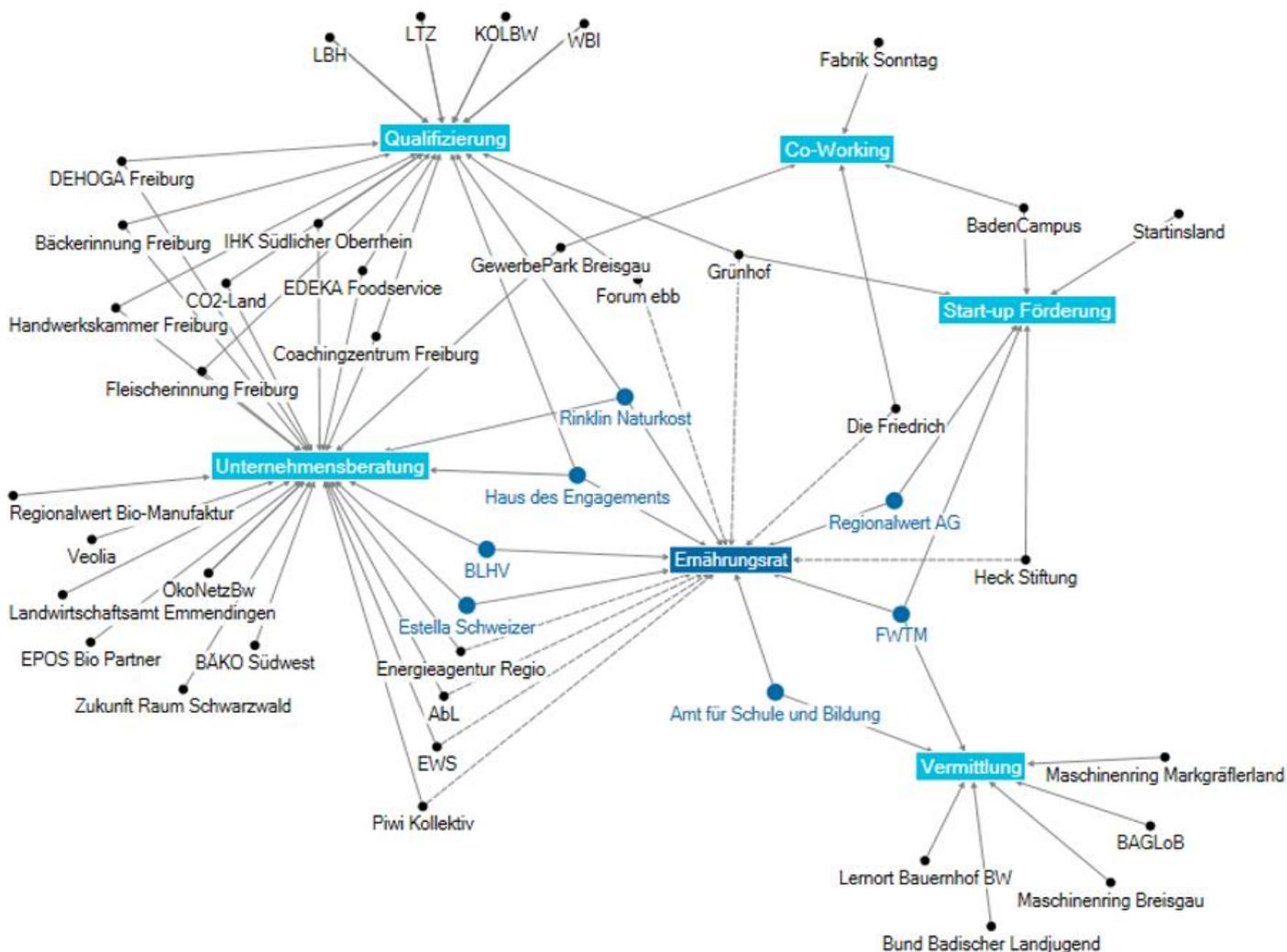
Abbildung 13: Akteure mit Angeboten im Geschäftsfeld Verkostung & Genuss und deren Beziehung zum Ernährungsrat



Quelle: eigene Darstellung.

Legende:
 gestrichelter Pfeil zum ER = schwache Beziehung;
 durchgezogener Pfeil und blaue Einfärbung = starke Beziehung;
 kein Pfeil zum ER = keine Beziehung)

Abbildung 15: Akteure mit Angeboten im Geschäftsfeld Qualifizierung & Beratung und deren Beziehung zum Ernährungsrat



Quelle: eigene Darstellung.

Legende:
 gestrichelter Pfeil zum ER = schwache Beziehung;
 durchgezogener Pfeil und blaue Einfärbung = starke Beziehung;
 kein Pfeil zum ER = keine Beziehung)