

**Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL -  
14.05.2020**

---

**Titel der Präsentation:** Bern, die nachhaltige Food-Hauptstadt?! Anspruch und Wirklichkeit von Food Pionieren bei der Erhöhung regionaler Wertschöpfung

**Name - Autoren:** Dr. Evelyn Markoni, Dr. Franziska Götze

**Name – Vortragender:** Dr. Evelyn Markoni, Dr. Franziska Götze

**Hochschule:** BFH-HAFL

**Abstract (max. 1 A4 Seite)**

Die Erhöhung der regionalen Wertschöpfung durch in der Region produzierte Lebensmittel findet in den letzten Jahren sowohl in der politischen Debatte als auch auf Unternehmensseite verstärkt Relevanz. Food Pioniere in der Schweizer Hauptstadt Bern, darunter Lebensmittelproduzent\*innen, Händler\*innen, Gastronom\*innen und nicht zuletzt Integrationsprojekte, wollen durch Bottom-up-Ansätze die regionale Wertschöpfung steigern und Konsumierende im Hinblick auf eine nachhaltige Ernährung sensibilisieren. Diese innovativen Unternehmer\*innen bieten beispielsweise regionale Lebensmittel unverpackt an oder liefern biologisch produzierte Früchte und Gemüse CO<sub>2</sub>-neutral (per Fahrradkurier) an die städtischen Konsumierenden.

Gemäss unterschiedlicher Transitionstheorien können solche Nischenakteur\*innen einen Einfluss auf strukturelle und politische Rahmenbedingungen ausüben. So entstand auch die «Kulinata» in Bern, ein jährlich stattfindendes Event zur nachhaltigen Ernährung, welches vom Berner Amt für Umweltschutz organisiert wird und u.a. zur Vernetzung sowie Erhöhung der Wertschätzung der Food Pioniere und der regionalen Wertschöpfung dienen soll. Dennoch können diese Bottom-up-Initiativen ihre Ansprüche nicht immer in die Wirklichkeit umsetzen, da sie mit unterschiedlichen Herausforderungen wie beispielsweise einer fehlenden Breitenwirksamkeit in der Region konfrontiert sind.

Innerhalb unserer Forschung beschäftigen wir uns mit dem Einfluss der Berner Food Pioniere auf die regionale Wertschöpfung. Bisher wurden qualitative Interviews sowie Workshops mit ausgewählten Akteur\*innen durchgeführt, um deren Lebenswelten zu rekonstruieren. Dabei erforschten wir ihre Ansprüche an ein nachhaltiges und regionales Ernährungssystem ebenso wie Herausforderungen bei der Umsetzung in die Praxis. Es zeigte sich dabei, dass die Ansprüche individuell und u.a. vom jeweiligen soziodemographischen Hintergrund der Akteur\*innen geprägt sind, jedoch zahlreiche gemeinsame Leuchtturmthemen, wie beispielsweise der Wunsch nach einer Erhöhung der regionalen Wertschöpfung, existieren. Zielkonflikte innerhalb der Nachhaltigkeitsdimensionen ergeben sich beispielsweise, wenn beispielsweise lange Transportwege vermieden werden (ökologische Nachhaltigkeit), aber sich nicht alle Konsumierenden regional-produzierte Lebensmittel leisten können (soziale Nachhaltigkeit). Mit diesem Vortrag möchten wir einerseits unsere bisherigen umwelt- und wirtschaftssoziologischen sowie konsumwissenschaftlichen Erkenntnisse zu den Ansprüchen, Herausforderungen und Zielkonflikten der Berner Food Pioniere vorstellen und andererseits kritisch diskutieren, inwiefern partizipativ zusammen u.a. mit dem Amt für Umweltschutz der Stadt Bern sowie den einzelnen Bottom-up-Initiativen Lösungsansätze entwickelt werden könnten, die nicht nur die Wertschätzung regional-produzierter Lebensmittel und die Breitenwirkung der Food Pioniere erhöhen, sondern auch die regionale Wertschöpfung steigern könnten.