

## **Ernährungsinitiativen in der Stadt Bern: Was sind ihre Ansprüche und welche Zielkonflikte ergeben sich bei der Umsetzung?**

Evelyn Markoni, Franziska Götze, Filippo Lechthaler, Matthias Meier, Thomas Brunner

Ernährungsinitiativen in der Stadt Bern wollen mit einem alternativen Angebot das städtische Ernährungssystem nachhaltig mitgestalten. Dabei bieten die an sozialen und ökologischen Grundsätzen orientierten UnternehmerInnen und ProduzentInnen zum Beispiel Lebensmittel unverpackt an, verwerten Lebensmittelreste zu Bouillon oder verteilen mit dem Fahrrad Gemüse von BiolandwirtInnen aus der Region an StädterInnen. Sie haben dabei unterschiedliche Ansprüche wie bspw. die Einhaltung der Bio-Richtlinien oder die Integration von Asylsuchenden in urbane, landwirtschaftliche Projekte. Zudem wollen sie StädterInnen für eine nachhaltige Ernährung sensibilisieren, indem sie u.a. Kochkurse anbieten.

Im Rahmen einer Vorstudie haben wir uns mit den Ansprüchen von Vertreterinnen dieser Berner Ernährungsinitiativen und der Wirklichkeit bei der Mitgestaltung eines nachhaltigen städtischen Ernährungssystems beschäftigt. Diesbezüglich wurden explorative Interviews durchgeführt. Aus den Interviews geht hervor, dass die Ernährungsinitiativen bei der Umsetzung auf individuelle Herausforderungen stossen. So fehlt ihnen teilweise die erhoffte Breitenwirkung, um aus der Nische hervorzutreten. Ebenfalls müssen sich die AkteurInnen u.a. mit administrativ aufwändigen Baugesuchen oder befristeten Nutzungsrechten auseinandersetzen, was eine langfristige Planung erschwert. Zusätzlich ergeben sich teils Zielkonflikte zwischen ökologischer und sozialer Nachhaltigkeit, wenn ein fair gehandeltes Produkt nicht ökologisch angebaut werden kann. Des Weiteren ist das Handlungsfeld Ernährung stark mit anderen Handlungsfeldern verknüpft, wie dem Wohnen. Beispielsweise haben steigende Mieten in Städten bei stagnierendem Lohn ebenfalls einen Einfluss auf Lebensstile. So können sich nicht alle StädterInnen nachhaltig produzierte Lebensmittel leisten, da diese oftmals teurer sind als nicht nachhaltig

produzierte Lebensmittel. Entsprechend kann der Bezug solcher Produkte als Privileg angesehen werden. Aufbauend auf diesen ersten Erkenntnissen wurden mögliche Lösungsvorschläge skizziert, wie beispielsweise die frühzeitige Sensibilisierung von Schulkindern mithilfe von Kochkursen mit saisonalen Lebensmitteln oder verbindliche Ziele einer nachhaltigen Ernährung auf Stadtebene. Schliesslich benötigt es u.a. neue Formen des Wirtschaftens und Suffizienz-Ansätze, die zwar den Konsum quantitativ einschränken, aber qualitativ dennoch ein gutes Leben versprechen. Die Ergebnisse der Vorstudie werden in ein geplantes Forschungsprojekt zum Ernährungssystem Bern einfließen.

**Kontakt:**

Evelyn Markoni  
Berner Fachhochschule  
Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften  
Länggasse 85  
3052 Zollikofen  
evelyn.markoni@bfh.ch