

NEST

**Handlungsimpulse für die Gestaltung
eines nachhaltigen Ernährungssystems in Südtirol**

Vom Feld auf den Teller in Südtirols Gastronomie

V. Kircher, L. N. Glückert, T. P. Streifeneder, C. Hoffmann

Eurac Research

Institut für Regionalentwicklung
Drususallee 1
39100 Bozen, Italien
T +39 0471 055 300
regional.development@eurac.edu
www.eurac.edu

DOI: <https://doi.org/10.57749/vgag-ah31>

Projektkoordination: Kircher Verena, Hoffmann Christian
Autorinnen und Autoren: Kircher Verena, Glückert Lion Nepomuk, Hoffmann Christian, Streifeneder Thomas Philipp (wissenschaftlicher Leiter)
Lektorat: Fabbri Samuele, Weiß Miriam, Motteran Ida, Danieli Federica
Grafische Gestaltung: Eurac Research/Alessandra Stefanut
Illustrationen: Eurac Research/Silke De Vivo
Fotos: S. 5, 13, 19, 24, 29, 32, 36, 41 / Farmfluencers of South Tyrol - alle Rechte vorbehalten
S. 15 / Alexandra Näckle - alle Rechte vorbehalten

In Zusammenarbeit mit:

Autonome Provinz Bozen – Südtirol

Klaus Egger, Sonderbeauftragter für Nachhaltigkeit
Silvius-Magnago-Platz 1
39100 Bozen, Italien
T +39 0471 41 22 27
Klaus.Egger@provinz.bz.it

IDM – Innovators. Developers. Marketers

Kurt Sagmeister, Leiter Produktentwicklung
Joachim Messner, Projektleiter Synergie Tourismus & Landwirtschaft
Schlachthofstraße 73
39100 Bozen, Italien
T +39 0471 094 070
Joachim.Messner@idm-suedtirol.com

Gefördert durch:

Autonome Provinz Bozen- Südtirol, Amt für Wissenschaft und Forschung. Landesgesetz Nr. 14 vom 13. Dezember 2006 „Forschung und Innovation“; Anwendungsrichtlinien im Bereich Förderung der wissenschaftlichen Forschung (LG Nr. 14/2009), genehmigt mit Beschluss der Landesregierung Nr. 1063/2019.

© Eurac Research, 2025



Diese Publikation wird unter einer Creative Commons Attribution 4.0 International License (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>) verbreitet, die die Wiederverwendung, gemeinsame Nutzung, Änderung, Verbreitung und Reproduktion in jedem Medium oder Format erlaubt, vorausgesetzt, dass die Urheberschaft ordnungsgemäß anerkannt wird, ein Link zur Creative Commons-Lizenz angegeben wird und ein Hinweis darauf gegeben wird, ob Änderungen vorgenommen wurden.

Diese Open-Access-Publikation kann einige urheberrechtlich geschützte Werke enthalten. In diesem Fall sind diese durch das Urheberrechtsgesetz geschützt, und ihre Aufnahme in das vorliegende Werk wurde von den jeweiligen Urhebern/Rechteinhabern genehmigt. Urheberrechtlich geschützte Werke dürfen ohne die Erlaubnis der jeweiligen Urheber/Rechteinhaber weder kopiert, verändert, wiederverwendet, von Dritten in einem anderen Medium weiterverbreitet noch anderweitig verwendet werden.

Inhaltsverzeichnis

1 Vom Feld auf den Teller in Südtirols Gastronomie	6
2 Arbeitsschritte und Methode von NEST	9
3 Handlungsempfehlungen	11
3.1 Gastronomiebewusste Landwirtschaft.....	12
3.2 Zentrales Verteilerzentrum	20
3.3 Zukunftsweisende Gastronomie.....	25
3.4 Food Innovationen.....	31
4 Danksagung	42
5 Referenzen.....	42
6 Anhang	44

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Methodisches Vorgehen NEST	10
Abbildung 2: NEST-Handlungsempfehlungen an Schnittstelle	12
Abbildung 3: Organisation von Vermarktungs-Projekten zwischen Landwirtschaft und Gastronomie in Südtirol am Beispiel von „Eggental Taste Local“	14
Abbildung 4. Vertikale Koordination eines Zentralen Verteilerzentrums für regionale landwirtschaftliche Erzeugnisse	21
Abbildung 5: Grundsätze und Leitlinien von Ja zu Nah.....	23
Abbildung 6: Lebensmittel aus der Region für die Region.....	23
Abbildung 7: 12 Kriterien des Greentable-Kodex	28

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Regionalität und Regionalisierung als Teilansatz zur Gestaltung eines nachhaltigen Ernährungssystems.....	8
Tabelle 2. Umsetzungsorientierte Maßnahmen: Gastronomiebewusste Landwirtschaft.....	16
Tabelle 3. Umsetzungsorientierte Maßnahmen: Zentrales Verteilerzentrum	24
Tabelle 4. Umsetzungsorientierte Maßnahmen: Zukunftsweisende Gastronomie.....	30
Tabelle 5. Umsetzungsorientierte Maßnahmen: Aus- und Weiterbildungsangebot.....	34
Tabelle 6. Umsetzungsorientierte Maßnahmen: Institutionalisierung Nachhaltiger Ernährung.....	38
Tabelle 7. Umsetzungsorientierte Maßnahmen: Förderung von Synergien, Kollaboration und geteilter Infrastrukturen	41
Tabelle 8: Abgrenzung „Gastronomiebewusste Landwirtschaft“ und „Zentrales Verteilerzentrum“	44



1 Vom Feld auf den Teller in Südtirols Gastronomie

Was wir essen, ist Teil der Lösung.
(Humpenöder et al., 2024)

Mit diesen Handlungsempfehlungen präsentieren wir die Erkenntnisse und Ergebnisse eines zweijährigen interaktiven Prozesses zwischen Eurac Research-WissenschaftlerInnen und zahlreichen Praxis-AkteurInnen des Südtiroler Agrar- und Ernährungssystems. Im Rahmen des explorativen und transdisziplinären Forschungsprojekts NEST ([N](#)achhaltiges [E](#)rnährungssystem [S](#)üdtirol) haben wir gemeinsam Wissen gebündelt, Perspektiven ausgetauscht und konkrete Lösungsansätze entwickelt. Im Zentrum stand dabei die enge Zusammenarbeit über Disziplinen und Sektoren hinweg. Gerade an der Schnittstelle zwischen Wissenschaft und Praxis erweist sich die gemeinsame Wissensgenerierung als besonders nützlich für die Entwicklung lösungsorientierter, transferierbarer sozioökonomischer, politischer und technischer Ansätze¹². Angesichts der wachsenden Komplexität und der vielschichtigen Herausforderungen unserer Zeit ist dieser kontinuierliche Dialog zwischen Praxis, Wissenschaft und Politik unverzichtbar.

Ziel von NEST ist die Gestaltung eines nachhaltigen Ernährungssystems für Südtirol – von der Landwirtschaft bis zur Gastronomie. Letztere nimmt in unserem Projekt als „Motor des Wandels“ eine zentrale Rolle ein. Die angestrebte Transformation umfasst die verstärkte Integration regionaler landwirtschaftlicher Erzeugnisse (s. Tab. 1), ressourcenschonende Wirtschaftsweisen sowie eine vielfältige, nachhaltige und genussvolle Ernährung in der Gastronomie. Zentral dafür sind lokale Kooperationen, die faire Bedingungen fördern und sozial-ökonomische Aspekte berücksichtigen, sowie die Förderung der ökologischen Land- und Lebensmittelwirtschaft³. Die Regionalisierung stellt dabei nur einen Baustein auf dem Weg zu einem nachhaltigeren Ernährungssystem dar (s. Tab. 1). Die Ergebnisse des NEST-Projekts liefern dafür praxisorientierte Handlungsempfehlungen, um die nachhaltige Transformation des Ernährungssystems in Südtirol voranzutreiben. Sie tragen zudem zur Umsetzung der Ziele des [Klimaplan 2040 Südtirols](#) und der EU⁴ bei, unterstützen die [LandWIRtschaft 2030 Strategie](#) und das [Tourismusentwicklungskonzept 2030+](#) und stärken die Resilienz des Ernährungssystems im Rahmen der *Agri-Food-Nutrition*-Maßnahmen der [RIS3 Strategie](#).

„Wir würden mehr produzieren, wenn die Abnahme gesichert ist.“
(Landwirtschaft)

„Wir würden mehr regionale Produkte kaufen, wenn wir das Angebot haben.“
(Gastronomie)

Eine zentrale Thematik ist die „Henne-und-Ei“-Dynamik – Während LandwirtInnen angeben, mehr regional und nachhaltig zu produzieren, wenn eine konstante und gesicherte Abnahme besteht, betonen GastronomInnen die Notwendigkeit von mehr Angebot seitens der ProduzentInnen. Zur Identifikation von „Stellschrauben“ und der Entwicklung gemeinsamer, praxisorientierter

¹ Moss (2016). [Evaluierung transdisziplinärer Forschung Herausforderungen und Ansatzpunkte](#).

² López Cifuentes et al (2023). [Diverse types of knowledge on a plate: a multi-perspective and multi-method approach for the transformation of urban food systems towards sustainable diets](#).

³ Jägle et al (2023). [Bausteine für die Transformation zu einem nachhaltigen Ernährungssystem](#).

⁴ Europäische Kommission (2025). [Vision for Agriculture Food](#).

Handlungsempfehlungen zur Transformation des Südtiroler Ernährungssystems folgt NEST einem qualitativen, partizipativen und explorativen Forschungsdesign. Dabei wird das Zusammenspiel der einzelnen Sektoren, Angebot-Nachfrage-Dynamiken, gesellschaftlichen Normen, Konsumverhalten sowie politischen Rahmenbedingungen berücksichtigt. Es handelt sich dabei weniger um sektorspezifische Maßnahmenvorschläge, sondern um transversale, sektorübergreifende Ansätze. Die identifizierten, strategischen Handlungsfelder gliedern sich in vier zentrale Bereiche:

1. Gastronomiebewusste Landwirtschaft
2. Zentrales Verteilerzentrum
3. Zukunftsweisende Gastronomie
4. Food Innovationen

Den inter- und transdisziplinären Herausforderungen von NEST stellten wir uns gerne, ermutigt durch das Interesse und Engagement der zahlreichen beteiligten PraktikerInnen und ExpertInnen. Das spiegelt sich in den vielfältigen Aktivitäten im Rahmen der NEST-Arbeiten wider: Im Zeitraum von August 2023 bis Mai 2024 haben wir 78 AkteurInnen entlang der Achse Landwirtschaft und Gastronomie befragt. Vom Mischkulturbetrieb im Passeiertal über Milchbetriebe im Pustertal, vom einfachen Gasthaus bis zum gehobenen Restaurant, von Glurns bis nach Sexten wurden Perspektiven und Erfahrungen aufgenommen. [Drei öffentliche Veranstaltungen](#) dienten der Wissensvermittlung, Vernetzung und der Sichtbarkeit guter lokaler Beispiele. Den Abschluss der Datenerhebung bildete das partizipative [Fokusgruppentreffen im September 2024](#). In einer Steuerungsgruppe mit dem Nachhaltigkeitsbeauftragten, einer Vertretung der IDM Südtirol und einer Gastro-Expertin des HGV wurden die Vorgehensweisen und Erkenntnisse immer wieder intensiv diskutiert und abgestimmt.

Allen Beteiligten wollen wir herzlich für die inspirierende und erkenntnisreiche Zusammenarbeit danken.

Tabelle 1: Regionalität und Regionalisierung als Teilansatz zur Gestaltung eines nachhaltigen Ernährungssystems

Regionalität hat keine einheitliche Definition, lässt sich jedoch durch verschiedene Ansätze eingrenzen⁵:

- Politisch-administrativ: Abgrenzung durch Gemeinden, Bezirke, Provinzen, Bundesländer, etc.
- Geografisch: Festlegung max. Entfernung zwischen Produktion und Konsum in Kilometern, z.B. 200km.
- Kulturell: Verknüpfung mit Geschichte, Bräuchen, Traditionen. Ein Beispiel hierfür ist das traditionelle Handwerk des Bierbrauens, welches in Deutschland als nationales Kulturerbe anerkannt ist⁶.

In diesem Dokument bedeutet „regional“, dass die primären Rohstoffe aus der Autonomen Provinz Bozen-Südtirol stammen und die gesamte Produktionskette lokal verankert ist. Produkte, die zwar regional verarbeitet werden, deren Hauptrohstoff von außerhalb bezogen wurde, gelten in unserem Kontext demnach nicht als regional.

Regionalisierung als Teilansatz zur Gestaltung eines nachhaltigen Ernährungssystems

Die sozial-ökologische Transformation des Ernährungssystems stützt sich laut dem Deutschen Umweltbundesamt (2023) auf drei zentrale Strategien⁷:

- Die Förderung einer stärker pflanzenbasierten Ernährung,
- Die Weiterentwicklung der ökologischen Land- und Lebensmittelwirtschaft
- Die Stärkung regionaler Wertschöpfungsketten.

Die **Regionalisierung** von Wertschöpfungsketten fördert die lokale Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln und stärkt die Resilienz des Ernährungssystems. Diese Strategie ist nicht zwingend ökologisch vorteilhaft, sie kann allerdings regionalwirtschaftliche, ökologische und soziale Vorteile bieten, indem sie Transportwege verkürzt, kleinbäuerliche Betriebe stärkt und die Resilienz des Ernährungssystems erhöht. Das Zusammenspiel von **Regionalisierung, der Ökologisierung der Landwirtschaft** und der **Menü-Umgestaltung** von Menüangeboten hin zu pflanzenbetonten Speisen trägt zu einem nachhaltigen, sozial gerechten und wirtschaftlich tragfähigen Ernährungssystem bei.

⁵ Hartmann et al. (2022). [Ernährung in Südtirol nachhaltig gestalten - Forschungsprojekt über die Möglichkeit eines „Nachhaltigen Ernährungssystems für Südtirol - NEST“ vom Acker auf die Teller Südtiroler Restaurants.](#)

⁶ Schmidt, (2022). [Hüter der Vielfalt](#)

⁷ Jägle et al (2023). [Bausteine für die Transformation zu einem nachhaltigen Ernährungssystem.](#)

2 Arbeitsschritte und Methode von NEST

Im Zentrum der Untersuchung standen die 78 Perspektiven lokaler *Farm-to-Fork* AkteurInnen entlang des Wertschöpfungskreislaufs – von der Landwirtschaft bis zur Gastronomie. Die Untersuchung basiert auf einer mehrstufigen qualitativen Datenerhebung, die sich aus Interviews mit Praxis-AkteurInnen der Sektoren sowie einem partizipativen Fokusgruppen-Workshop mit AkteurInnen aus Wissenschaft und Praxis zusammensetzt. Diese Methodenkombination erlaubt eine differenzierte Betrachtung zentraler Herausforderungen und Potenziale entlang des Wertschöpfungskreislaufs⁸.

Datenerhebung

Interviews: Zu Beginn wurden 70 Praxis-AkteurInnen aus den vier zentralen Akteursgruppen Landwirtschaft, Veredelung, Großhandel und Gastronomie mittels halb-offener, sektorspezifischer Fragebögen befragt. Diese Sektoren definieren die Systemgrenzen der Studie und bilden die empirische Grundlage zur Analyse des Wertschöpfungskreislaufs vom Feld bis zum Teller. Die Auswahl der InterviewpartnerInnen erfolgte gezielt nach den Kriterien, dass sie einer Transformation des Ernährungssystems offen gegenüberstehen, sich aktiv miteinbringen möchten und bereits mit der lokalen Gastronomie kooperieren oder dies anstreben. Bioland, BRING (Beratungsring Berglandwirtschaft) und der Handels- und Dienstleistungsverband Südtirol (hds) unterstützten die Vermittlung potenziell relevanter Betriebe, die den Auswahlkriterien entsprachen. Die Interviews wurden persönlich geführt und fanden im Zeitraum August 2023 bis Mai 2024 statt. Zur Entwicklung der Interviewleitfäden wurden im Vorfeld acht ExpertInneninterviews mit VertreterInnen aus Verbänden und der Privatwirtschaft durchgeführt. Diese wurden nach dem Schneeballverfahren⁹ ausgewählt, um gezielt gut vernetzte und fachlich relevante Personen einzubeziehen. Die theoretische und empirische Grundlage basiert auf einer vorangegangenen Literaturrecherche ([NEST 1](#)).

Die Stichprobe der Interviews setzt sich wie folgt zusammen:

- **Gastronomie (16 Betriebe):** Die Auswahl erfolgte über eine öffentliche Ausschreibung zur Teilnahme am Projekt und umfasst eine heterogene Gruppe gastronomischer Betriebe – von Restaurants und Gasthäusern bis hin zu Hotels mit über 100 Betten. Fünf der Betriebe waren zum Zeitpunkt der Umfrage durch mind. ein Nachhaltigkeitslabel zertifiziert (u. a. Bio-Hotels, Nachhaltigkeitslabel Südtirol, turn-to-zero, EConGOOD-Gemeinwohlökonomie).
- **Landwirtschaft (39 Betriebe):** Die Stichprobe umfasst überwiegend Mischkulturbetriebe, die mehrere Kulturen anbauen und bereits einen Anteil an die Gastronomie liefern bzw. an solch einer Kooperation interessiert sind. Darunter sind 6 Milchbetriebe, die ebenfalls an die Gastronomie liefern und einen Anteil Ackerbau betreiben. 15 wirtschaften konventionell, 23 sind bio-zertifiziert, ein Betrieb machte keine Angabe.
- **Veredelung (10 Betriebe):** Diese Betriebe stammen aus fünf Bereichen des Lebensmittelverarbeitenden Gewerbes: Bäckereien, Metzgereien, Brauereien, Sennereien und Fruchtaufstriche. Es wurde jeweils ein Betrieb aus einem städtischen und einem ländlichen Raum befragt.
- **Großhandel (5 Betriebe):** Die Auswahl umfasst lokal operierende Betriebe mit bewusst unterschiedlichem Produktportfolio – zwei sind auf frische Produkte spezialisiert, zwei führen vorrangig veredelte Waren, einer ausschließlich veredelten Ware.

Die Datenerhebung erfolgte zunächst ausschließlich über diese 70 Interviews mit Praxis-AkteurInnen, um die Unabhängigkeit des Forschungsprojekts von institutioneller Einflussnahme zu gewährleisten. Auf Basis dieser Ergebnisse wurden im weiteren Verlauf des Projekts Fokusgruppen-Workshops mit AkteurInnen aus Forschung, Verbänden, Praxis, etc. in den Forschungsprozess einbezogen.

⁸ López Cifuentes et al (2023). [Diverse types of knowledge on a plate: a multi-perspective and multi-method approach for the transformation of urban food systems towards sustainable diets.](#)

⁹ Robinson (2014). [Sampling in interview-based qualitative research: a theoretical and practical guide.](#)

Methodik

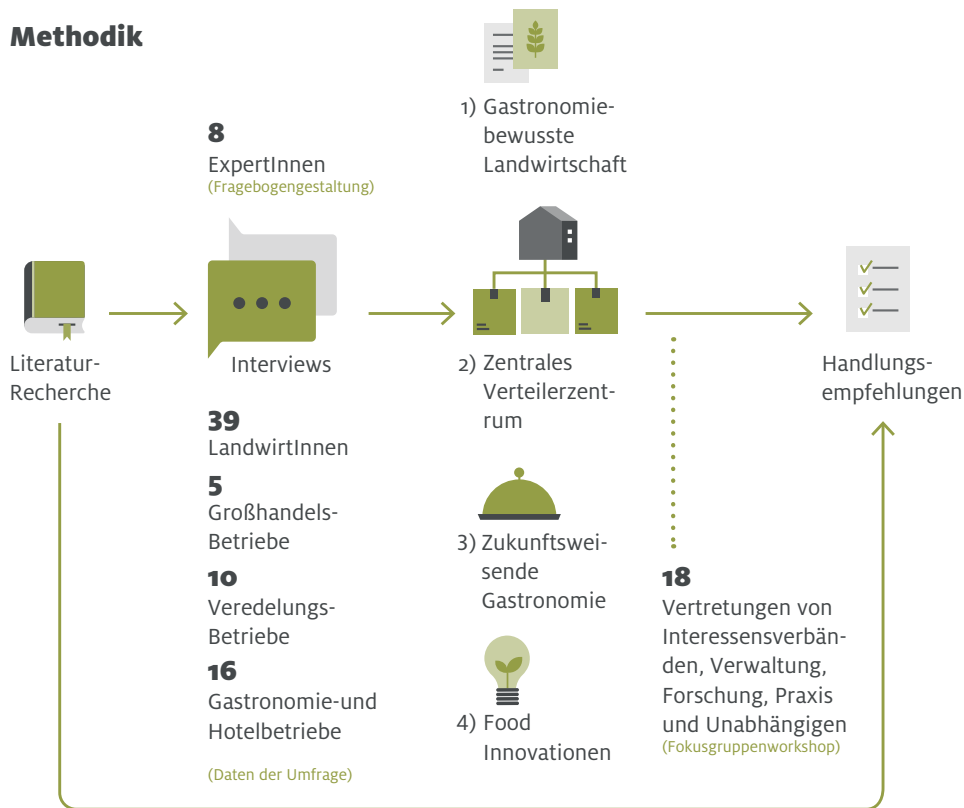


Abbildung 1: Methodisches Vorgehen NEST – Eigene Darstellung

Fokusgruppen-Workshop: Basierend auf den Interviewergebnissen wurden vier zentrale Handlungsfelder identifiziert: Gastronomiebewusste Landwirtschaft, Zentrales Verteilerzentrum, Zukunftsweisende Gastronomie und Food Innovationen. Zur Ergänzung der qualitativen Datengrundlage und der gemeinsamen Weiterentwicklung dieser Handlungsfelder wurden in dieser Phase VertreterInnen von Interessensverbänden, der Landesverwaltung der Autonomen Provinz Bozen-Südtirol, NGOs sowie aus Forschung und Bildung bewusst zur partizipativen Ausgestaltung eingeladen. Dazu fand am 5. September 2024 ein halbtägiger Fokusgruppen-Workshop an der Eurac Research statt. Dieser partizipative Ansatz soll AkteurInnen und EntscheidungsträgerInnen aktiv in die Entwicklung transformativer Lösungsansätze einbinden. Insgesamt nahmen 18 *Farm-to-Restaurant*-AkteurInnen Südtirols teil.

Datenanalyse

Die qualitative Datenanalyse erfolgte mittels einer offenen Kodierung unter Verwendung der Software NVivo sowie Excel. Zunächst wurden zentrale Themen und Stellschrauben extrahiert und kategorisiert. Daraus resultierten die identifizierten Handlungsfelder, die die Basis für die Weiterentwicklung der Maßnahmenvorschläge bildeten. Die Fokusgruppen-Diskussionen ergänzten die qualitative Datengrundlage und wurden mit den vorherigen Ergebnissen und Literaturrecherchen trianguliert, um die entwickelten Maßnahmen empirisch abzusichern und praxisnahe, transformative Lösungsansätze abzuleiten (s. Abb. 1).

Limitationen und Reflexion

Der qualitative, induktive und transdisziplinäre Forschungsansatz, die gezielte Auswahl und die Vielfalt der TeilnehmerInnen ermöglichten kontext-spezifische und fundierte Einblicke in die Komplexitäten und

Dynamiken des lokalen Agrar- und Ernährungssystems¹⁰. Die bewusste Einbeziehung von AkteurInnen mit Erfahrung oder Interesse an nachhaltigen Praktiken führte zu einer Selektionsverzerrung, da insbesondere intrinsisch motivierte Personen teilnahmen. Dieser Ansatz lehnt sich an Scharmers U-Theorie an¹¹ und betont, dass in frühen Phasen von Veränderungsprozessen insbesondere "Pioniere des Wandels" eingebunden werden. Diese Personen können als Multiplikatoren wirken und einen systemischen Wandel initiieren. Aufgrund der Auswahl und Größe der Stichprobe sind die Ergebnisse nicht repräsentativ oder generalisierbar. Sie haben explorativen Charakter und bieten praxisnahe, jedoch nicht universell übertragbare Handlungsempfehlungen für die nachhaltige Gestaltung des Ernährungssystems in Südtirol.

3 Handlungsempfehlungen

Der empirische Teil identifizierte vier zentrale Handlungsfelder, die im partizipativen Fokusgruppen-Workshop ausgearbeitet wurden. Diese Handlungsempfehlungen sollen AkteurInnen entlang der Wertschöpfungskette Landwirtschaft–Gastronomie für ihre Verantwortung sensibilisieren und nachhaltige Prozesse fördern. Ziel ist es, Angebot und Nachfrage im Südtiroler Ernährungssystem besser aufeinander abzustimmen, faire Kooperationen zu stärken und ein resilientes, nachhaltiges Ernährungssystem aufzubauen.

Neben sozioökonomischen Effekten – wie einem verbesserten Zugang zu gesunder, nachhaltiger Ernährung, wirtschaftlicher Perspektiven für LandwirtInnen und der Stärkung regionaler Wertschöpfung – tragen diese Maßnahmen auch zur Erreichung von europäischen und Südtiroler Klimazielen sowie Landwirtschafts- und Gastronomiezielen bei. Die Handlungsempfehlungen sind dabei nicht sektorspezifisch, sondern systemischer, transversaler Natur und setzen an den Schnittstellen der einzelnen Sektoren an (s. Abb. 2). Ebenso werden Informations- und Sensibilisierungsmaßnahmen nicht als eigene Handlungsfelder betrachtet, sondern sind als Querschnittsthema in den jeweiligen Handlungsfeldern integriert.

Die vier identifizierten Handlungsfelder sind:

- 1) Gastronomiebewusste Landwirtschaft
- 2) Zentrales Verteilerzentrum
- 3) Zukunftsweisende Gastronomie
- 4) Food Innovationen

Jedes Handlungsfeld beginnt mit einer kompakten ‚Auf einen Blick‘-Zusammenfassung. Danach folgen die aus der Forschung abgeleitete Ausgangslage, eine Potenzialanalyse sowie inspirierende Praxisbeispiele als ‚Transformationsimpulse‘. Die Tabelle fasst abschließend alle umsetzungsorientierten Maßnahmen basierend auf den erhobenen Daten zusammen und verweist auf potenzielle PartnerInnen für deren Umsetzung.

¹⁰ Creswell & Poth (2025). [Qualitative Inquiry and Research Design](#)

¹¹ Scharmer (2016). [Theory U: Learning from the future as it emerges](#).

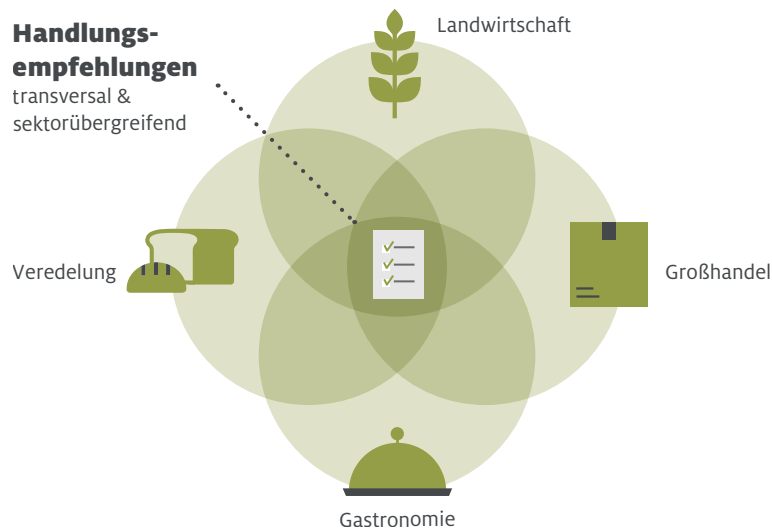


Abbildung 2: NEST-Handlungsempfehlungen an Schnittstelle – Eigene Darstellung

3.1 Gastronomiebewusste Landwirtschaft

Auf einen Blick

„Anbauverträge sichern Bauern ab und garantieren Gastronomie konstante Lieferung. Willkürlich anbauen und umeinander telefonieren bringt nichts.“
(Landwirtschaft)

Die gastronomiebewusste Landwirtschaft stellt ein alternatives Vermarktungsmodell dar, das auf bilateralen vertraglichen Vereinbarungen, langfristigen Partnerschaften und Planungssicherheit für beide Seiten basiert¹². Vorab getroffene Vereinbarungen zu Produkttyp, Lieferbedingungen, Mengen, Preisen sowie Qualitätsstandards und Ausfallregelungen schaffen eine verlässliche Grundlage¹³. Sie fördern stabile Kooperationen zwischen Landwirtschaft und Gastronomie, gestützt auf kurze Lieferketten und eine bedarfsorientierte Produktion¹⁴. Der direkte Austausch kann zudem die Akzeptanz für Produkte, die im kommerziellen Lebensmittelhandel nicht den strengen ästhetischen Normen entsprechen, erhöhen, sowie Suffizienz-Prinzipien aufgrund des bedarfsorientierten Anbaus fördern¹⁵. **Dieses Modell einvernehmlicher, bilateraler Kooperationen ist ein Ansatz, der die Lücke zwischen Angebot und Nachfrage bedürfnisorientiert schließt und natürliche Skalierungsgrenzen hat.** Gastronomiebewusste

¹² FAO (2017). [Legal aspects of contract farming agreements](#)

¹³ Spiller & Schulze (2006). [Selbstbestimmte Landwirtschaft versus vertragsgebundener Rohstofflieferant: Einstellungen deutscher Landwirte zur Vertragsproduktion](#).

¹⁴ Eichenberger (2014). [Das Know-how zur regionalen Vertragslandwirtschaft. Kultur und Politik](#).

¹⁵ Siegenthaler (2014). [Mit regionaler Vertragslandwirtschaft gegen Food Waste](#).

Landwirtschaft kann vor allem dort gelingen, wo landwirtschaftliche Rohstoffe in ihrer unverarbeiteten Form und Mengen direkt in der Gastronomie verwendet werden können. Voraussetzung für den Erfolg ist zudem ein klares Bekenntnis und wechselseitiges Engagement beider Seiten in Bezug auf Preis, Qualitätskriterien, Liefertakt - und mengen, Aufwand, Ausfallrisiko, etc. So engagiert sich zum Beispiel beim Vorarlberger Gemüsebetrieb [Vetterhof](#) die lokale Gastronomie durch den Erwerb von „Genussgutscheinen“ in einer mehrjährigen, regionalen Lieferpartnerschaft (s. Beispiele).



Ausgangssituation & Stand in Südtirol

Während die Landwirtschaft großes Potenzial in gemeinsamen Anbauabkommen sieht, um lokale Kooperationen zu stärken und die Angebotsvielfalt auszubauen („*Es gibt einige Bekannte, die auch bereit wären, Kulturen umzustellen, auch weg vom Apfel, wenn die Abnahme gesichert ist.*“, Landwirtschaft), steht die Gastronomie vor gespiegelten Herausforderungen. Einerseits bestehe ein zunehmendes Interesse an regionalen Produkten und einer direkten Zusammenarbeit mit ProduzentInnen, andererseits fehle eine ausreichende lokale Mengen- und Produktvielfalt sowie praktikable Zugänge zu den ProduzentInnen („*Produkte von Bauernhöfen gibts genug, gibt keine Connection*“, Gastronomie). Auch die Bestellprozesse sind häufig nicht optimal an betriebliche Anforderungen angepasst. Zusätzlich weiß die Gastronomie über die Herausforderungen der Landwirtschaft: Trägheit im System und Mengen- und Massenprobleme in der Logistik, deren Mehrkosten sich auf kleine Betriebe abwälze.

„Kontakte zu Betrieben sind schwer aufzubauen, es herrscht Unkenntnis über potenzielle Abnehmer bzw. über potenzielle Anbauer.“
(Gastronomie)

Landwirtschaftliche Betriebe, die gezielt mit der Gastronomie zusammenarbeiten möchten, stehen oft vor der Herausforderung, entsprechend interessierte gastronomische Betriebe zu finden. Selbst Beratungsstellen und Verbände können derzeit nur auf Vermarktungsplattformen wie z. B. den Südtiroler Bauernbund, Roter Hahn, [Marktplatz Ahrntal](#), einige Genossenschaften (wie [BGO](#), [B*Vico](#), [Wippland](#)) oder auf das bei Gastronomie-GroßhändlerInnen gelistete Sortiment verweisen. Dadurch bleiben viele potenzielle Kooperationen zwischen Direktvermarktenden und der Gastronomie ungenutzt¹⁶. Ein Beispiel von Abnahmeverträgen mit der Gastronomie in Südtirol ist das Projekt [Eggental Taste Local](#), das im Rahmen der Eggental 2030 Strategie 2022 initiiert wurde. Eine zentrale „Kümmerer“-Person im Tourismusverein koordiniert dabei gemeinsam mit einem Kernteam und KoordinatorInnen aus Gastronomie und Landwirtschaft die Direktvermarktung von Gemüse, Kräutern und Eier (s. Abb. 3). In einer Wertecharta festgelegte Abnahme- und Lieferkriterien sichern die verlässliche Zusammenarbeit beider Seiten. Bei existierenden, skalierten Ansätzen in Südtirol werden im nächsten Schritt weitere AkteurInnen wie Veredelungsbetriebe und der Großhandel miteinbezogen – etwa bei Initiativen wie [RegioKorn](#) oder [Hafena](#).

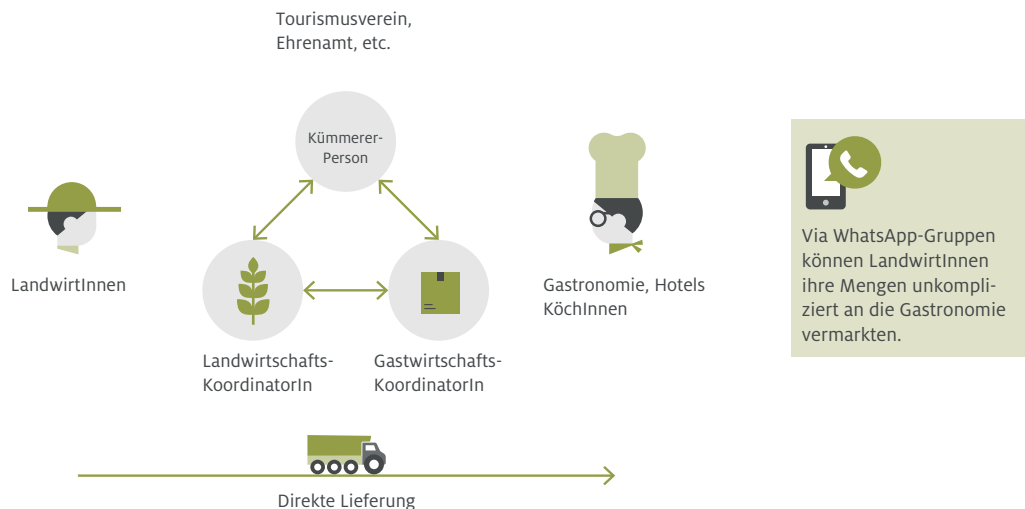


Abbildung 3: Organisation von Vermarktungs-Projekten zwischen Landwirtschaft und Gastronomie in Südtirol am Beispiel von „Eggental Taste Local“ - Eigene Darstellung

Lokale Beispiele

Im Projekt [Eggental Taste Local](#) arbeiten 14 landwirtschaftliche Betriebe mit knapp 30 Gastronomie-Betrieben zusammen. Die Koordination der direkt vermarkteten Erzeugnisse (Gemüse, Kräuter, Eier) übernehmen dabei jeweils ein Landwirtschafts- und Gastronomie-KoordinatorIn pro Gemeinde zusammen. Sie fungieren als „Stimmrohr“ beider Seiten. Das Projekt entstand 2022 im Rahmen der

¹⁶ [NEST – Das Ernährungssystem von Südtirol nachhaltiger gestalten.](#)

touristischen Entwicklungsstrategie Eggental 2030. Johanna Kompatscher, als „Kümmerer“-Person von Eggental Tourismus, leitet das Kernteam, vernetzt sich mit anderen Vertriebsinitiativen, auch über den lokalen Kontext hinaus (z. B. der Genossenschaft [Wipland](#) für Fleisch). Im Rahmen des Projektes wird mit den teilnehmenden Partnern eine gemeinsame Wertecharta unterschrieben. Dabei gilt das Prinzip, dass ein fairer, vorab vereinbarter Preis bezahlt wird und dass die Gastronomie jene Produkte abnimmt, die zurzeit zur Verfügung stehen. Die landwirtschaftlichen Erzeugnisse werden ohne den Einsatz von chemischem Dünger und Pflanzenschutzmittel erzeugt. Die Lieferung erfolgt direkt vom Landwirt zum Gastronomiebetrieb (s. Abb. 3).



Überregionale Beispiele

Der Vorarlberger Gemüsebetrieb [Vetterhof](#) setzt auf „Greenholder“-Investitionen mit der lokalen Gastronomie. **“Green new deal” – organic, fair, transparent. Output: 100% feinstes Biogemüse.** Diese Verbindlichkeit sichert der Gastronomie fünf Jahre eine kontinuierliche Belieferung mit hochwertigen Bio-Produkten. Gleichzeitig ermöglicht die „Green New Deal“-Vorausfinanzierung den gezielten ökologischen Ausbau in den für die Gastronomie benötigten Mengen, z.B. der Bau von Folientunneln für den lokalen und ökologischen Tomatenanbau.

Erfolgreiche **Vernetzungsplattformen in der Schweiz**, wie der [Verband Regionale Vertragslandwirtschaft](#) (RVL) dienen als Inspiration. Sie präsentieren und vernetzen lokale Initiativen und interessierte Betriebe. Die [RVL-Kooperationsstelle](#) stellt zudem Wissen (Gründungsunterlagen, Lehrgänge für Biolandbau) zur regionalen Vertragslandwirtschaft bereit.

Tabelle 2. Umsetzungsorientierte Maßnahmen: Gastronomiebewusste Landwirtschaft

Umsetzungsorientierte Maßnahmen	Potenzielle PartnerInnen
Einführung einer „Kümmerer“-Person – Finanzierung und Einrichtung einer oder mehrerer „Kümmerer“-Personen. Prüfung der Finanzierungsoptionen unter Berücksichtigung wirtschaftlicher Rahmenbedingungen – Ansiedlung in der Landesverwaltung oder Integration in sektübergreifenden Organisationen (z. B. lokalen Tourismusvereinen oder Verbänden, lokalen Genossenschaften) mit Übernahme von Projekten der gastronomiebewussten Landwirtschaft als Teil des Aufgabenbereichs – Etablieren von Koordinations-Teams dieser Projekte („Kümmerer-Person“, KoordinatorInnen aus Landwirtschaft und Gastronomie, AkteurInnen aus Netzwerk) – Zuständigkeit für Projektförderung, Vernetzung, Koordination und Aufgaben wie Kundenakquise, Bedarfserhebung, Vertragsgestaltung, Preisverhandlungen, Mediation, Vertrauensaufbau und Eventorganisation – Erforderliche vertriebliche Expertise und „Soft Skills“ zur transparenten Kommunikation, fairen Verhandlung der Vorteile für alle Beteiligten und der Vermittlung zwischen Landwirtschaft, Gastronomie und weiteren Interessierten, auch über den lokalen Kontext hinaus – Vermittlung grundlegender digitaler Kommunikations- und Bestellkompetenzen an Beteiligte, bspw. einfache Buchungssysteme, WhatsApp oder Signal	Landesverwaltung, Ortsvertretende von Landwirtschaft und Gastronomie, Tourismusvereine, genossenschaftlich organisierte Vermarktungs-initiativen in Südtirol, AkteurInnen im Ernährungssystem, Forschungseinrichtungen für Projekte z. B. Ausbau regionaler und/oder ökologischer Land- und Lebensmittelwirtschaft
Digitale Plattform als Dachorganisation lokaler Initiativen und zur reinen Vernetzung interessierter AkteurInnen aus Gastronomie und Landwirtschaft – Bereitstellung einer reinen Vernetzungsplattform ohne Vermarktungsfunktion – Präsentation interessierter landwirtschaftlicher und gastronomischer Betriebe mit jeweiligem Angebotssortiment, Bedürfnisprofilen und zuständiger „Kümmerer“-Person – Betreuung und Pflege durch die „Kümmerer“-Personen, inklusive Moderation mit aktuellen Informationen, Neuigkeiten und Initiativen aus Südtirol und darüber hinaus – Regelmäßige Veröffentlichung von Projektinitiativen, Events und Updates über alltagsangewandte soziale Medien (z. B. Signal oder WhatsApp), um Inspiration, Neugierde und Aktivismus unter den Mitgliedern zu fördern. – Kostenlose Nutzung für Mitglieder, mit notwendiger (Anstoß-)Förderung durch die Autonome Provinz Bozen-Südtirol zur Deckung der Betriebskosten – Verbreitung über bestehende Medienkanäle	Landesverwaltung, bestehende Medien- Kanäle, Wirtschaftskammer, Tourismusvereine, Interessenvertretungen, Branchen- und Berufsverbände (Landwirtschaft, Hotel- und Gastgewerbe)

Unterstützung hinsichtlich gastronomiegerechter Standards, Risikomanagement und Förderungen

- Prüfung und Unterstützung einheitlicher, bedürfnisorientierter Qualitätsstandards, Verpackung, HACCP-Regelungen, Produktsicherheit, etc.
- Prüfen von Risikomanagement-Lösungen zur Absicherung vor Produktionseinbußen oder Nachfrageschwankungen in der Gastronomie, einschließlich flexibler Vertragsmodelle und Risikoteilung
- Unterstützung bei bürokratischen Formalien und der Erstellung von Anbauverträgen durch die „Kümmerer“-Person. Abstimmung mit den zuständigen Verwaltungsbehörden zur Definition von Förderkriterien zur finanziellen Unterstützung des diversifizierten Anbaus
- Berteistellen einer im Konsens definierten Wertecharta mit festgelegten Abnahme- und Lieferkriterien zur Sicherstellung einer verlässlichen Kooperation. Berücksichtigung von Risiken durch Nachfrageschwankungen, Ernteaussfälle oder Qualitätsdefizite
- Bereitstellung vereinfachter Musterklauseln durch die Autonome Provinz Bozen-Südtirol zur Erleichterung des Einstiegs für Vertragsparteien. Kenntnis der zuständigen Landesstellen für juristische Fragen als notwendige Kompetenz der „Kümmerer“-Person

Landesverwaltung, Interessenvertretungen, Branchen- und Beratungsverbände, Wirtschaftskammer, AkteurInnen des Ernährungssystems,

Förderung traditioneller Gerichte aus regionalen und ökologischen Zutaten und deren Vermarktung

- Konsequente Anpassung der Menüs an saisonale Gegebenheiten im Rahmen gastronomiebewusster Landwirtschaft.
- Angebot von Fortbildungen zur kreativen und traditionellen Zubereitung lokaler Erzeugnisse (s. Handlungsfeld „Food Innovationen“)
- Transparente Kommunikation der Herkunft von Zutaten in Speisekarten, auf der Homepage, durch Sensibilisierung/Schulung des Servicepersonals, etc.
- Zubereitung traditioneller, geografisch und kulturell verwurzelter Gerichte (z. B. Gerstensuppe) mit regionalen und ökologischen Zutaten
- Durchführung einer Aufklärungskampagne zur bewussten Kommunikation von Preisunterschieden beim Einsatz zertifizierter oder regionaler Erzeugnisse (z. B. Mehrkosten pro Gericht)
- Schulungen zu bilateralen, direktvermarktenden Beschaffungs- und Bestellprozessen, einschließlich Kontaktaufnahme, Bürokratie, Bestellwesen, Produktverarbeitung und Wissensweitergabe
- Entwicklung von Anreizsystemen für Gastronomiebetriebe mit hohem Anteil an zertifizierten regionalen Produkten

Landesverwaltung, Interessenvertretungen (z. B. SKV, HGV, Südtiroler Bauernbund), Wirtschaftskammer, Branchen- und Beratungsverbände, AkteurInnen des Ernährungssystems, Verbraucherzentrale, Tourismusvereine, Aus- und Weiterbildungsinstitutionen,

Weiterentwicklung von ökologischer Land- und Lebensmittelwirtschaft

Ausweitung der ökologisch bewirtschafteten landwirtschaftlichen Nutzflächen und gezielter Ausbau zur Erhöhung des Anteils regionaler, ökologischer Erzeugnisse:

- Förderung ökologischer Anbaumethoden: Verstärkung von Anreizen für LandwirtInnen zur Umstellung auf ökologischen Landbau. Dabei auch potenziell mögliche Konflikte adressieren
- Stärken ökologischer Wertschöpfungsketten: Ausbau der Marktnachfrage nach Bio-Lebensmitteln, durch z.B. Öko-Modell-Regionen oder ein Bio-Konsortium, parallel zu bereits bestehenden Konsortien für andere Produktgruppen (s. Bsp.)
- Stärkung der Kommunikation: Verbesserung der öffentlichen Wahrnehmung und des Marketings für Bio-Produkte durch gezielte Informationskampagnen, die den Wert und die Vorteile ökologischer Produkte hervorheben.

Anreizsysteme für nachhaltige Gastronomie- und Landwirtschaftsbetriebe

Einführung gezielter Fördermaßnahmen für Betriebe, die eine ressourcenschonende Einkaufspolitik und Speiseangebote bzw. ökologische Anbaupraktiken umsetzen. Dazu gehört die Wiederaufnahme der Bezuschussung von Lizenz- und Kontrollgebühren für nachhaltige Zertifizierungen, um engagierte Betriebe zu unterstützen, anstatt reine Reglementierungen einzuführen.

Landesverwaltung, Interessenvertretungen, Wirtschaftskammer, Branchen- und Beratungsverbände, Ernährungsrat



3.2 Zentrales Verteilerzentrum

Auf einen Blick

Der Großhandel fungiert bereits als Sammel- und Verteilerstelle; er ist für nicht genossenschaftlich organisierte Erzeugnisse aber auf eine vorgelagerte Bündelung angewiesen¹⁷.

Ein zentrales Verteilerzentrum (Hub) ist ein weiterer Ansatz, um die „Henne-und-Ei“-Dynamik zwischen Angebot und Nachfrage zu überwinden. Im Gegensatz zur bilateralen, direktvermarktenden „Gastronomiebewussten Landwirtschaft“ integriert dieses Modell eine vorgelagerte Sammelstelle für landwirtschaftliche Erzeugnisse, die bisher nur begrenzt in genossenschaftliche Strukturen eingebunden sind (z. B. frisches Gemüse). Die Vermarktung erfolgt über digitale B2B-Online-Plattformen, auf denen die Erzeugnisse mehrerer ProduzentInnen gebündelt angeboten werden. Standardisierte und integrierte Logistik- und Bestellprozesse sollen den Verwaltungsaufwand für alle Beteiligten verringern. Denn, auch angesichts Zeit- und Personalmangels, muss der Einsatz mit regionalen und idealerweise zertifizierten Erzeugnissen im Sinne eines nachhaltigen Ernährungssystems auch alltagstauglich und in die Realität der AkteurInnen integrierbar sein. **Diese vertikale Organisation integriert unterschiedlichste AkteurInnen entlang der Wertschöpfungskette – von Landwirtschaft bis Gastronomie sowie deren Verbände – und soll den gastronomiegerechten, bedarfsorientierten Ausbau unterstützen** (s. Abb. 4).

Ein Beispiel hierfür ist der bayerische B2B-Marktplatz [Digitaler Landgenuss](#), bei dem der Maschinenring Cham zwei Mal wöchentlich die gebündelte Abholung und Lieferung regionaler Lebensmittel übernimmt, um so Einzelfahrten zu vermeiden¹⁸ (s. Überregionale Beispiele). Ein weiteres Modell ist [Ja-Zu-Nah](#) ein regionaler Marktplatz, bei dem angestellte Key-Account-ManagerInnen gezielt den Ausbau der lokalen Produktvielfalt steuern und das Produktportfolio bedarfsgerecht in Absprache mit Großabnehmenden erweitern¹⁹. Besonders für kleinere landwirtschaftliche Betriebe erleichtern Hubs den Marktzugang, während sie für Großabnehmende den Einkauf regionaler, frischer und ökologischer Erzeugnisse in den entsprechenden Gebinden vereinfachen sollen²⁰.

¹⁷ Ali et al., (2018). [A resilience model for cold chain logistics of perishable products](#)

¹⁸ www.land-genuss.bayern

¹⁹ www.jazunah.at

²⁰ Berti & Mulligan (2016). [Competitiveness of Small Farms and Innovative Food Supply Chains: The Role of Food Hubs in Creating Sustainable Regional and Local Food Systems](#).

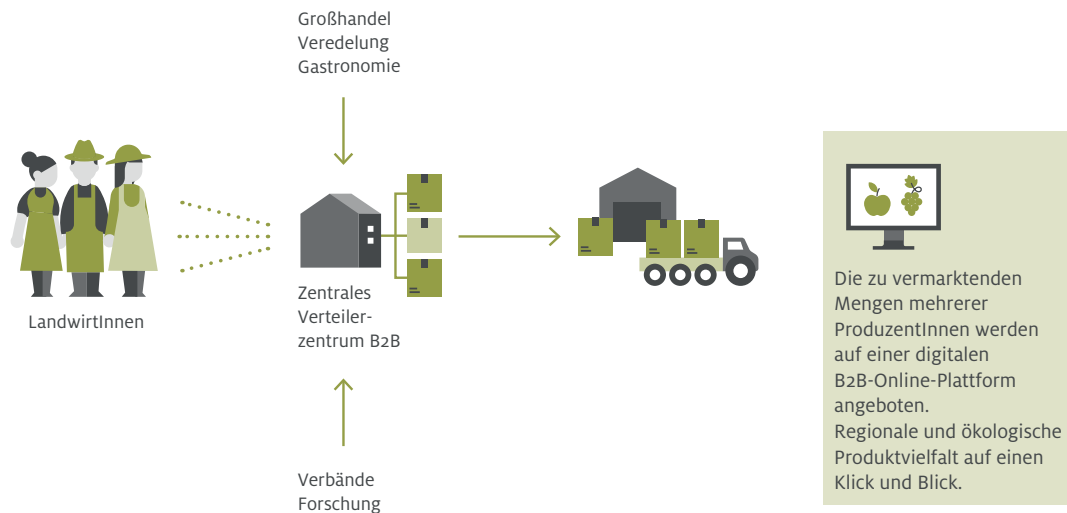


Abbildung 4. Vertikale Koordination eines Zentralen Verteilerzentrums für regionale landwirtschaftliche Erzeugnisse
- Eigene Darstellung

Ausgangssituation & Stand in Südtirol

Während genossenschaftliche Strukturen für Produkte wie Wein, Äpfel, Milchprodukte, Kartoffel und Beerenobst gut etabliert sind, fehlt laut allen Sektoren eine vergleichbare Organisation für frisches Gemüse und andere regionale Erzeugnisse. Zentrale Strukturen wurden als notwendiger Bezugs- und Koordinationspunkt für Großhandel, Gastronomie und Veredelung identifiziert. Sie sollen Vorleistungen wie den bedarfsorientierten Anbau, Produktmengen, -kontinuität, -qualitätskontrolle, Rückverfolgbarkeit und Preisgestaltung übernehmen. Auch der Aspekt einer effizienten Logistik und Mobilitätslösung wird von den Sektoren betont.

„Bei Milchprodukten funktioniert die Sammlung super – bei vielen anderen leider nicht. Der Bauer hätte etwas, bringt es aber nicht an den Mann, und ich muss mir das Produkt selbst holen. Es braucht Sammelstellen, eine genossenschaftliche Organisation, bei der man weiß: Da ist alles drin – wie in einer Lagerhalle. Das wäre was.“
(Gastronomie)

Die Gastronomie verweist zudem auf strukturelle Herausforderungen für kleine landwirtschaftliche Betriebe: Fehlende Bündelungskapazitäten erschweren den Marktzugang, während hohe Kosten und geringe Margen über Zwischenhändler den Direktvertrieb für viele LandwirtInnen attraktiver machen. Gleichzeitig stellt die dezentrale Beschaffung regionaler Produkte einen erheblichen Zeitaufwand für gastronomische Betriebe dar, weshalb ein zentrales Verteilerzentrum als Lösungsansatz diskutiert wird. Die Landwirtschaft sucht den Zugang zu Absatzkanälen, Reichweite und, „dass jemand koordiniert und nicht 15 Bauern bei Hotels ankommen“. In Südtirol gibt es bereits einige genossenschaftlich organisierte Vermarktungsinitiativen (s. Beispiele). Deren Professionalisierung und Skalierung sollte individuell geprüft werden, um als zentrale Verteilerzentren und Bezugspunkt für Großabnehmende zu dienen. Ziel ist

es, bestehende lokale Strukturen effizient mit der Nachfrage zu verknüpfen. Zur besseren Abgrenzung der Ansätze „Gastronomiebewusste Landwirtschaft“ und „Zentrales Verteilerzentrum“ dient die erstellte Übersicht (s. Anhang 1).

„Es braucht einen Verteiler, der die Erzeuger mit der Gastronomie verbindet. Was angebaut werden kann, darum kümmert sich die Laimburg. Frisches Gemüse über eine Genossenschaft – diese übernehmen die Verteilung, der Großhandel wäre ihr Kunde.“
(Großhandel)

Lokale Beispiele

Neben großen, spezialisierten Genossenschaften für Milch, Wein und Äpfel und Beerenobst gibt es in Südtirol eine Vielzahl kleiner, genossenschaftlich-organisierter Vermarktungsinitiativen, die bereits lokale Erzeugnisse mit Abnehmenden vernetzen und als Sammelstellen fungieren. Durch Skalierung und Professionalisierung könnten sie als zentrale Verteilerzentren für Großabnehmende dienen, z.B. [BGO](#), [B*Vico](#), [Wippland](#), [MEG](#).

Überregionale Beispiele:

[JA ZU NAH](#), ein **Tochterunternehmen der Landwirtschaftskammer Niederösterreich Holding, verbindet regionale Landwirtschaft mit Großküchen**. Der Marktplatz bietet hochwertige Lebensmittel zu fairen, transparenten Preisen und sichert langfristige Absatzmöglichkeiten. Gastronomiebetriebe profitieren von standardisierten Bestellprozessen, gebündelten Lieferungen und einer eigenen Logistik. Dafür werden die landwirtschaftlichen Erzeugnisse individuell angeliefert, vor Ort bei JA ZU NAH gesammelt, kommissioniert und ausgeliefert. Das Sortiment wird kontinuierlich erweitert – mit Fokus auf Qualität, Transparenz und Partnerschaft auf Augenhöhe.

Was wir tun | Ja zu Nah Marktplatz



Vom Hof in die Küche
Wir leben Transparenz!
Nicht nur um gesetzliche Vorgaben zu erfüllen, sondern um langfristige Partnerschaften zwischen ProduzentInnen und Großküchen zu schaffen.



Nachvollziehbarer Preis
JA ZU NAH arbeitet kostendeckend, aber nicht gewinnmaximierend. Dadurch können die LandwirtInnen ihre Preise selbst gestalten – eine Partnerschaft auf Augenhöhe.



Produktvielfalt auf einen Blick
Ein qualitätsvolles Sortiment, ausgewählte ProduzentInnen, eine Anlaufstelle: Wir bieten viel und nehmen Verwaltungsaufwand ab. Ganz einfach.



Regionalität
Lebensmittel, die durch halb Europa transportiert wurden, sucht man auf JA ZU NAH vergeblich – dem Klima und unseren heimischen LandwirtInnen zuliebe.

Abbildung 5: Grundsätze und Leitlinien von Ja zu Nah. Eigene Darstellung nach [JA ZU NAH](#).

Der B2B-Marktplatz [Digitaler Landgenuss](#) wurde im Rahmen eines Landkreisprojektes umgesetzt. Das Projekt (2021-2024) zielte darauf ab, den Selbstversorgungsgrad im Ernährungsbereich im Landkreis Cham zu erhöhen, indem es regionale ErzeugerInnen und AbnehmerInnen digital vernetzte.

Kernkomponenten waren der Einstieg in den regionalen Gemüseanbau und die Vermarktung unter der Marke "LandGenuss Bayerwald". Um Einzelfahrten zu vermeiden, übernahm der **Maschinenring Cham als Logistiker dabei seit 2022 die 2x wöchentlich die gebündelte Abholung** von den ErzeugerInnen regionaler Produkte und die direkte Lieferung der frischen Lebensmittel an die AbnehmerInnen, wie beispielsweise Gastronomien, Hotels, Kantinen, Märkte und Hofläden. Seither wird an dem Ausbau der Plattform gearbeitet, um noch mehr Abnehmende beliefern zu können.

Heimat 2.0 Modellprojekt – Digitaler Landgenuss

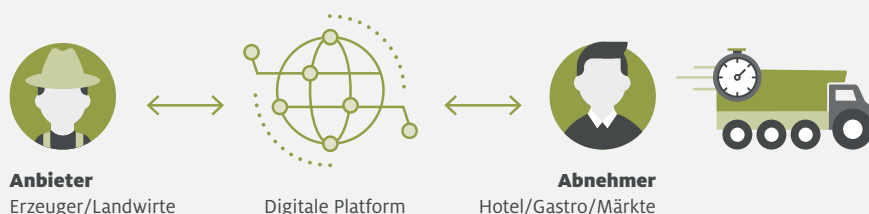


Abbildung 6: Lebensmittel aus der Region für die Region. Eigene Darstellung nach [Landgenuss Bayerwald](#)



Tabelle 3. Umsetzungsorientierte Maßnahmen: Zentrales Verteilerzentrum

Umsetzungsorientierte Maßnahmen	Potenzielle PartnerInnen
Aufbau und Struktur des Zentralen Verteilerzentrums – Prüfung einer Neugründung oder der Skalierung bestehender, genossenschaftlich organisierter Vermarktungsinitiativen und welche Organisationsform sich für solch ein Verteilerzentrum am besten eignet – Ermitteln bestehender Strukturen und Leerständen zur potenziellen Nutzung als Sammel- und Verteilerzentren – Sukzessiver, bedarfsorientierter Ausbau des Produktportfolios – Einstellen eines/r Key Account ManagerIn zur Akquise von Kunden, Bedarfserhebung, Anbaukoordination, Preisverhandlungen und Kommunikation der Vorteile regionaler Produkte – Bereitstellung einer anfänglichen Finanzierung, bis eine kritische Verkaufsmenge erreicht ist. Sicherstellen einer langfristigen Finanzierung ohne Fördermittel. Prüfung der Finanzierungsoptionen unter Berücksichtigung wirtschaftlicher Rahmenbedingungen – Ergänzung ökonomischer KPIs durch Erhebung und Kommunikation sozialer und ökologischer Impacts – Erstellung eines kontextspezifischen Hub-Fallbeispiels zur Erprobung und Weiterentwicklung der logistischen Prozesse sowie der Anforderungen und Synergien der AkteurInnen	Landesverwaltung, Interessenvertretungen, Maschinenring, HDS, Plattform Land, Raiffeisenverband Südtirol, Genossenschaften (Vermarktungs-, Produktions-, Bürgergenossenschaften), Wirtschaftskammer, Branchen- und Berufsverbände, AkteurInnen der Sektoren (Landwirtschaft, Verarbeitende, Gastronomie, Großhandel, etc.), Sektorübergreifende AkteurInnen im Ernährungssystem
Effiziente Bündelung heterogener Produkte und Logistik	Landesverwaltung,

– Entwicklung einer geeigneten Logistiklösung in Zusammenarbeit mit AkteurInnen und Genossenschaften zur besseren Sammlung und Koordination landwirtschaftlicher Erzeugnisse – Prüfung von koordinierter Sammlung für weitere landwirtschaftliche Erzeugnisse ähnlich dem Modell der Südtiroler Milchhöfe, deren Abholung und Transport bezuschusst wird – Einführung von Mehrwegsystemen (z.B. IFCO-Mehrwegplastikboxen) und angepassten Gebindegrößen – Sicherstellung einheitlicher Qualitätsstandards für (vor-)veredelte Produkte durch abgestimmte Produktionsrichtlinien und regelmäßige Prüfungen – Analyse und Anpassung bestehender und möglicherweise hemmender Handelsgesetze und Vergabeverfahren, um effizientere Kooperationen und Betriebsabläufe zu ermöglichen (z. B. Mini-Genossenschaften, Liefergesetze)	Interessenvertretungen, Branchen- und Beratungsverbände, Maschinenring, HDS, Genossenschaften (Vermarktungs-, Produktions-, Bürgergenossenschaften), Wirtschaftskammer
Förderung regionaler, zertifizierter und qualitätsvoller Erzeugnisse und Bewusstseinsbildung – Ausbau des lokalen und zertifizierten Anbaus zur Steigerung der Verfügbarkeit – Analyse und Anpassung von spezifischem Förderwesen, insbesondere für Viehhaltung und Gemüseanbau – Sicherstellung einheitlicher Qualitätsstandards für (vor-)veredelte Produkte durch abgestimmte Produktionsrichtlinien, standardisierte Verarbeitung und regelmäßige Prüfungen sowie Schulungen zur Qualitätsgewährleistung	Landesverwaltung Interessenvertretungen, Wirtschaftskammer, Tourismusvereine, Branchen- und Beratungsverbände, IDM, bestehende Medien- Kanäle, Sektorübergreifende AkteurInnen im Ernährungssystem

3.3 Zukunftsweisende Gastronomie

“Chefs are agents to drive demand for new diets through messaging and new menus.”²¹

Auf einen Blick

Die Gastronomie nimmt eine zentrale Rolle in der Transformation hin zu einem nachhaltigen Ernährungssystem ein. Als bedeutender Abnehmer landwirtschaftlicher Produkte und Anbieter wichtiger Serviceleistungen an die lokale Bevölkerung und TouristInnen kann sie zur strukturellen Verankerung nachhaltiger Ernährung beitragen²². Dazu gehören emissionsreduzierte Gerichte, ein höherer Anteil saisonaler, ökologischer und fairer Erzeugnisse, Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung, transparente Herkunftsangaben sowie die aktive Einbindung von MitarbeiterInnen und Gästen in diese Prozesse²³. Gleichzeitig besitzt die Gastronomie das Potenzial, als Multiplikator nachhaltiger Konsumweisen zu fungieren, die Gäste, ProduzentInnen wie auch KöchInnen und Köche inspiriert und

²¹ Richardson & Fernqvist (2022, S. 2). [Transforming the Food System through Sustainable Gastronomy - How Chefs Engage with Food Democracy](#).

²² Lund-Durlacher et al. (2021). [Gastronomie und Kulinarik](#).

²³ Lund-Durlacher et al. (2021). [Gastronomie und Kulinarik](#).

beeinflusst²⁴. Diese zentrale Funktion macht die Gastronomie im Rahmen unseres Forschungsprojekts zum „Motor des Wandels“. Die untenstehenden Maßnahmen dienen als Leitfaden bzw. Richtwert – wissend, dass eine solche Umstellung eine konsequente Ausweitung der regionalen und ökologischen Produktion sowie eine angepasste Landnutzung erfordert.

Aus bestehenden Konzepten wie [GreenTable](#), [NAHGAST](#), [GSTC](#), [Dutch Cuisine](#) oder den ‚Green-Choice‘-Optionen wurden die nachfolgenden Richtwerte hinsichtlich Regionalität, Saisonalität oder pflanzenbasierter Gerichte abgeleitet (s. Tab. 3)²⁵. Diese sollen als Inspiration für die Gestaltung der Menüanpassung in Südtirols Gastronomie dienen.

Es ist „nicht das Ziel, den Gästen vegetarische Alternativen aufzuzwingen oder Fleischoptionen abzuschaffen. Stattdessen möchten wir unsere Gäste einladen, eine Welt ohne Fleisch zu entdecken, und ihnen Lust darauf machen, von Zeit zu Zeit einen Abstecher in eine fleischlose Ernährung zu wagen.“²⁶

Ausgangssituation & Stand in Südtirol

Wie in vielen anderen Ländern entspricht auch der Lebensmittelkonsum in Südtirol derzeit nicht den aktuellen Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)²⁷ oder der Planetary Health Diet²⁸. Gleichzeitig übersteigt der Konsum der meisten landwirtschaftlichen Erzeugnisse – darunter Fleisch, Getreide, Gemüse, Eier und Kartoffeln – die regionale Produktionskapazität erheblich, gemessen am lokalen Versorgungsgrad unter Berücksichtigung einer ausgewogenen Ernährung nach DGE-Kriterien²⁹. Es geht hierbei keineswegs um das Streben nach vollständiger Selbstversorgung, noch steht ein nachhaltiges Ernährungssystem in Südtirol im Kontext der Ernährungssicherheit. Vielmehr geht es darum, regionale Kooperationen, eine wettbewerbsfähige Landwirtschaft und ressourcenschonende, ökologische Produktions- und Konsumweisen gezielt zu erreichen.

Die Gastronomie beeinflusst nicht nur Konsumgewohnheiten, den Lebensmittelverbrauch und deren Emissionsintensität, sondern trägt auch zur Bewusstseinsbildung bei Gästen und innerhalb der Branche bei³⁰. **Vor diesem gesellschaftlichen, gesundheitlichen und ökologischen Hintergrund kommt der Gastronomie eine zentrale, wenn auch nicht alleinige, Rolle zu.** Gleichermaßen erfordert diese Umstellung den gezielten und gastronomiegerechten Ausbau der lokalen und ökologischen Produktionsvielfalt, um einem erhöhten Bedarf gerecht werden zu können.

*„Jedoch herrscht oft eine Sorglosigkeit gegenüber der Deklaration. Die Gäste schenken dem Begriff Regionalität große Glaubwürdigkeit.“
(Gastronomie)*

Ein weiteres Thema ist laut Befragten, vor allem der produzierenden Sektoren (Landwirtschaft, Veredelung), eine transparente Herkunftskennzeichnung. Bestehende Label wie das [IDM-Nachhaltigkeitslabel](#) und [Bio Fair Südtirol](#) oder das [Landesgesetz 7/2023](#) bieten bereits eine Grundlage, deren Ausbau dahingehend geprüft werden sollte. Auch Strategien gegen Lebensmittelverschwendung sind essenziell für

²⁴ Richardson & Fernqvist (2022). [Transforming the Food System through Sustainable Gastronomy - How Chefs Engage with Food Democracy](#).

²⁵ Die angegebenen Zielwerte beziehen sich auf eine gesunde Person mit einem durchschnittlichen Energieverbrauch von 2000 kcal pro Tag. Kinder, Menschen höheren Alters, Menschen mit Unverträglichkeiten, etc. haben andere Zielwerte, die zu berücksichtigen es gilt.

²⁶ [«The Green Choice» – die neue pflanzenbasierte Menülinie der Compass Group](#)

²⁷ Tappeiner et al (2020). [Landwirtschaftsreport zur Nachhaltigkeit Südtirol 2020](#).

²⁸ [The Planetary Health Diet - EAT](#)

²⁹ [Gestaltung eines nachhaltigen Ernährungssystems in Südtirol – NEST](#)

³⁰ Richardson & Fernqvist (2022). [Transforming the Food System through Sustainable Gastronomy - How Chefs Engage with Food Democracy](#).

eine nachhaltige Gastronomie. Im Rahmen von NEST liegt der Fokus insbesondere auf der Achse „vom Feld auf den Teller“. Maßnahmen wie Nudging-Strategien zur Reduktion von Lebensmittelabfällen³¹ sowie die Rolle des Konsumverhaltens in der Transformation zu klimafreundlichen Gastronomieangeboten erfordern eine weitergehende Vertiefung.

Überregionale Beispiele:

Nachhaltige Menügestaltung mit 80:20-Prinzip. Das niederländische Label [Dutch Cuisine](#) setzt auf das 80:20 Prinzip: z. B. 80% saisonale Produkte, möglichst aus den Niederlanden, 20% *out-of-season* Erzeugnisse; 80% vegetarisch, 20% Fisch und Fleisch. Um der regionalen und saisonalen Verfügbarkeit gerecht zu werden, setzt das Konzept gezielt auf Techniken wie Fermentation und das Einlegen von Lebensmitteln. Für die Label-Zertifizierung sind entsprechende Schulungen vorgesehen, um die Umsetzung der Prinzipien in der Praxis sicherzustellen.

Immer mehr Menschen wünschen sich pflanzenbasierte Gerichte. Die Compass Group (Schweiz) AG des weltweit größten Cateringunternehmens reagiert darauf und hat mit der **Menülinie «The Green Choice»** pflanzenbasierte Angebote eingeführt, um das Angebot an solchen Gerichten zu erweitern und Gäste für vegetarische und vegane Ernährung zu inspirieren und sensibilisieren. 2021 waren 34 % der 9 Millionen jährlich servierten Gerichte vegetarisch oder vegan, bis 2022 soll dieser Anteil mit «The Green Choice» auf mindestens 41 % steigen. Dafür wurden gezielte Maßnahmen entwickelt, um nachhaltige Ernährungsgewohnheiten zu fördern, die im Einklang mit der Nachhaltigkeitsstrategie für Umwelt und Gäste sind.

Das **Label „Nachhaltige Gastronomie“** von [Greentable](#) stärkt regionale Erzeuger und fördert klimaschonende Ernährung. In der Säule ‚Einkauf‘ setzt es auf klare **Richtwerte**, u. a.:

- **Auswahl an vegetarischen/veganen Gerichten:** Das Restaurant bietet auf der Speisekarte mindestens drei vegetarische Hauptgerichte an, davon ist mindestens eines vegan.
- **Verwendung regionaler und saisonaler Produkte:** Die Lebensmittel, die zur Herstellung der Speisen verwendet werden, sind überwiegend (mind. 50%) saisonal und lokal produziert. Neben typischen Gerichten der lokalen und regionalen Küche wird die Speisekarte nach Möglichkeit der Saison angepasst. Importierte/nicht regionale Lebensmittel werden zunehmend durch lokale Alternativen ersetzt.
- **Verwendung von ökologisch erzeugten Lebensmitteln:** Der Betrieb ist nachweislich Bio-zertifiziert und mindestens 30% der Zutaten stammen aus ökologischer Landwirtschaft.

³¹ Schäufele-Elbers et al. (2024). [Nudging food waste off the plate? An explorative study investigating the generation of plate waste over time and the effectiveness of information nudges to bridge the attitude-behavior gap](#)



Abbildung 7: 12 Kriterien des Greentable-Kodex. Eigene Darstellung nach Kriterien - Greentable

Ein Anreizsystem **für Gastronomiebetriebe**, die bereits viele regionale Produkte nutzen, könnte nach dem Vorbild der Vorarlberger Gemeinschaftsgastronomie gestaltet werden. Dort erfasst ein vom Land entwickelter „[Regionalrechner](#)“ die Warenströme und macht den Anteil regionaler Zutaten transparent.

Die [KlimaTeller App](#) oder [Nahgast Rechner](#) sind einfache digitale Tools zur Berechnung von CO₂-Emissionen und zur Optimierung klimaschonender Speisen in Gastronomiebetrieben.



Tabelle 4. Umsetzungsorientierte Maßnahmen: Zukunftsweisende Gastronomie

Umsetzungsorientierte Maßnahmen	Potenzielle PartnerInnen
Konzept für abwechslungsreiches Angebot an pflanzlichen Gerichten Ziel ist es, ganzjährig abwechslungsreiche vegetarisch/vegane Menüs zu finden. Dieses Konzept ist auf die Ernährungsgewohnheiten der KonsumentInnen zugeschnitten und ist gleichzeitig im Einklang mit dem aktuellen Wissenstand nachhaltiger, gesundheitsfördernder und geschmackvoller Menüs. Sie unterstreichen die Vorteile für die Umwelt und sensibilisieren die Öffentlichkeit für saisonale und regionale Vielfalt, sowie pflanzliche Proteinquellen als Alternative zum Fleischkonsum.	Interessenvertretungen (z. B. SKV, HGV), Wirtschaftskammer, Branchen- und Beratungsverbände, Ernährungsrat, Verbraucherzentrale, Tourismusvereine
Leitlinien und Kommunikation einer nachhaltigen Einkaufspolitik der Gastronomie Entwicklung praxisnaher Standards und Anreizsysteme zur Förderung nachhaltiger Einkaufspraktiken in der Gastronomie, inspiriert durch bspw. GreenTable, NAHGAST, Dutch Cuisine oder „Green-Choice“: – Green-Choice-Optionen stärken: Erhöhung des Anteils vegetarischer und veganer Hauptgerichte (z. B. 40 – 80% der Speisekarte). Dabei ist sicherzustellen, dass diese Gerichte nicht nur ernährungsphysiologisch ausgewogen und geschmackvoll, sondern auch preislich attraktiv gestaltet sind, um einen fairen und breiten Zugang zu gesunder, nachhaltiger Ernährung zu gewährleisten.^{32,33} – Saisonalität als Standard: Festlegung eines Richtwerts für den Anteil an verfügbaren frischen, saisonalen Lebensmitteln (z. B. 50–90 % der verwendeten frischen Zutaten sollen saisonal sein)³² – Regionalität und ökologische Produktion fördern: Richtwert für den regionalen und ökologischen Anteil an den Gesamteinkäufen (z. B. 30 %+), mit einem bedarfsorientierten Ausbau für Verfügbarkeit, Preisstabilität und Qualität³²	Landesverwaltung, Interessenvertretungen (z. B. SKV, HGV), Wirtschaftskammer, Branchen- und Beratungsverbände, Ernährungsrat, AkteurInnen des Südtiroler Ernährungssystems,
Aktive und überprüfbare Auslobung regionaler Produkte Fokus liegt auf einer transparenten und aktiven Bewerbung regionaler und nachhaltig erzeugter Lebensmittel auf Speisekarten, Homepages und Werbematerialien. Diese Auslobung muss nachvollziehbar und überprüfbar sein, z. B. durch anerkannte Zertifizierungen, Herkunftsnachweise und stichprobenartigen Kontrollen, um Transparenz und Glaubwürdigkeit sicherzustellen.	Landesverwaltung, Interessenvertretungen
Anreizsysteme für nachhaltige Gastronomie- und Landwirtschaftsbetriebe Einführung gezielter Fördermaßnahmen für Betriebe, die eine ressourcenschonende Einkaufspolitik und Speiseangebote bzw. ökologische Anbaupraktiken umsetzen. Dazu gehört die Wiederaufnahme der Bezuschussung von Lizenz- und Kontrollgebühren für nachhaltige Zertifizierungen, um engagierte Betriebe zu unterstützen, anstatt reine Reglementierungen einzuführen.	Landesverwaltung, Interessenvertretungen, Wirtschaftskammer, Branchen- und Beratungsverbände, Ernährungsrat

³² [The Green Choice – die neue pflanzenbasierte Menülinie der Compass Group Schweiz | Catering | Gastronomie | Consulting](#)

³³ [The 5 principles of Dutch Cuisine](#)

3.4 Food Innovationen

Dieses Handlungsfeld umfasst transversale Themen zur Gestaltung eines nachhaltigen Ernährungssystems. Während die „Gastronomiebewusste Landwirtschaft“ und das „Zentrale Verteilerzentrum“ vor allem „Farm-to-Restaurant“-AkteurInnen innerhalb des Südtiroler Ernährungssystems adressieren, zielen die „Food Innovationen“ auf eine systemische Verankerung nachhaltiger Ernährungskonzepte ab. Dafür braucht es eine ganzheitliche Herangehensweise, die auch Konsumverhalten und gesellschaftliche Akzeptanz berücksichtigt. Im Fokus stehen praxisnahe Aus- und Weiterbildungen, die Anpassung von Menüs, die institutionelle Verankerung nachhaltiger Ernährungssysteme sowie die Förderung von Synergien.

„Zur Umsetzung klimarelevanter Prozesse sind das Engagement der Führungskräfte, Bewusstseinsbildung und Schulung der Mitarbeiter sowie Gästekommunikation notwendig.“³⁴“

3.4.1 Aus- und Weiterbildungsangebot

Auf einen Blick

Berufliche Aus- und Weiterbildungen spielen eine entscheidende Rolle bei der Förderung regionaler Erzeugnisse und ökologischer Wirtschaftsweisen^{35,36}. Dementsprechend gilt es, Ausbildungsinhalte gezielt anzupassen, praxisnahe Bildungsangebote (weiter) zu entwickeln und die Teilnahme an entsprechenden Programmen aktiv zu unterstützen³⁷. Die hier empfohlenen Handlungsimpulse ergeben sich aus den in der Umfrage genannten Ansätzen sowie aus einer Recherche aktueller praxisnaher und ökologischer Aus- und Weiterbildungen im Bereich Land- und Lebensmittelwirtschaft. Für eine detaillierte Ausgestaltung der Bildungsangebote und -inhalte empfehlen wir eine vertiefende Analyse. **Ziel ist es, nachhaltige Anbau-, Einkaufs- und Verarbeitungspraktiken von Grund auf zu verankern.** In Österreichs setzt die Gastronomie mit der weltweit ersten [vegetarisch-veganen Kochlehre](#) ein Signal für eine zukunftsweisende Gastronomie (s. Kapitel 3.3). Eine ExpertInnengruppe entwickelt derzeit Lehrmaterialien und Curricula für diese weltweit erste Lehre, die ab 1. Juli 2025 starten soll³⁸. Auch akademische Programme wie der Master "Organic Agricultural Systems and Agroecology" der Universität für Bodenkultur Wien reagiert auf den wachsenden Bedarf an spezialisierter Aus- und Weiterbildung³⁹. Neben der systemischen Verankerung nachhaltiger Konzepte im Ausbildungscurricula sollen punktuelle, praxisnahe Weiterbildungs- und Austauschformate unterstützen⁴⁰. Beispiele sind virtuelle „[Open Kitchens](#)“ (Schweiz), praxisvermittelnde „[Soilify-Events](#)“ (Europa) oder „[Train-the-trainer](#)“-Programme (Österreich), die gezielt Multiplikatoren für Köchelehrkräfte ausbilden.

³⁴ Lund-Durlacher et al. (2021, S. 102). [Gastronomie und Kulinarik](#).

³⁵ Jäggle et al (2023). [Bausteine für die Transformation zu einem nachhaltigen Ernährungssystem](#).

³⁶ Repar & Bogue (2024). [A New Stage for Entrepreneurship Education: Developing an SDGs-Driven Entrepreneurship Culture and Future-Proofing Students' Abilities for Creating More Sustainable Economies and Societies](#).

³⁷ Jäggle et al (2023). [Bausteine für die Transformation zu einem nachhaltigen Ernährungssystem](#).

³⁸ www.gruenewirtschaft.at

³⁹ [Masterstudium Organic Agricultural Systems and Agroecology](#), Universität für Bodenkultur Wien (BOKU).

⁴⁰ Hilimire et al. (2014). [Food for Thought: Developing Curricula for Sustainable Food Systems Education Programs](#).

Die „Offensive zum Wissenstransfer von Bio-Fachwissen für PraktikerInnen“ ist eine Maßnahme des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).⁴¹



Ausgangssituation & Stand in Südtirol

Alle Sektoren betonen die Bedeutung von Bildungsangeboten zur Förderung regionaler Erzeugnisse. In der Gastronomie gelten sie als viertwichtigste Voraussetzung für die stärkere Integration regionaler und ökologischer Produkte – nach öffentlichem Marketing, einem erweiterten Angebot und verbesserten Vertriebsstrukturen. In der Landwirtschaft kommen Bildungskampagnen an dritter Stelle – hinter einem gesteigerten Bewusstsein bei GastronomInnen und vor einem erhöhten Bewusstsein bei KonsumentInnen. Aktuelle Food-Trends wie *‘Regenerative Food’*, Regionalität und *‘Vegourmets’*⁴² werden alle Sektoren zukünftig weiter beeinflussen und bieten auch Chancen zur Weiterentwicklung. Eine große Herausforderung besteht laut Verbänden oftmals in der zeitlichen Verfügbarkeit für Schulungen. In der Gastronomie bspw. bleibt durch die lange Saison und Personalmangel nur begrenzt Zeit für Fortbildungen (z.B. im November).

⁴¹ Jäggle et al (2023). S. 51. [Bausteine für die Transformation zu einem nachhaltigen Ernährungssystem.](#)

⁴² Vegourmets meiden Fleisch aus standardisierter, industrieller Produktion ebenso wie Plant-based Food. Es geht vielmehr darum, originäre Speisen aus Gemüse, Obst, Getreide, Hülsenfrüchten und Kräutern kreiert, bei deren Genuss niemand das Tierische vermisst (Rützler, 2024).

„Es gibt einen Mangel in der Ausbildung, die Verarbeitung selbst ist stark in den Hintergrund geraten. Als Zwischenlösung kommt dann der Metzger, der verpackt und nach Bestellung verarbeitet.“ (Gastronomie)

Sowohl die Hotelfach- und Kochschulen als auch die Landwirtschaftsschulen sowie die Freie Universität Bozen integrieren nachhaltige Ernährung, Konsum und agrarökologische Themen in ihre Lehrpläne und bieten Weiterbildungen für AbsolventInnen an. Zusätzlich bieten verschiedene Organisationen praxisorientierte Weiterbildungsformate an. Dazu zählen z. B. Online-Betriebsbesuche des Südtiroler Köcheverbands ([SKV](#)), vegetarische Kochkurse des Hoteliere- und Gastwirteverbands ([HGV](#)), Anbau- und Kochkurse zu Leguminosen ([Südtiroler Bauernbund](#)) oder thematische Flurbegehungen, organisiert von [BRING](#), [Bioland](#) oder [Laimburg](#). Workshops der [Umweltagentur](#) oder der [Verbraucherzentrale](#) zum nachhaltigen Lebensmittelkonsum ergänzen die Angebote an (Fach-) Schulen. Interdisziplinäre Formate zur Vernetzung und Bewusstseinsbildung wie [Zu Gast bei Pionieren](#) oder [Gustoso](#) fördern den Austausch zwischen den Sektoren. Diese Initiativen stoßen auf großes Interesse. **Für bestehende Austauschformate und Initiativen wäre eine langfristige Verankerung in den Bildungsstrukturen wünschenswert, um nicht nur punktuelle Maßnahmen zu schaffen oder sie vom Engagement Einzelner abhängig zu machen – was ihre Skalierbarkeit einschränkt.** Eine spezialisierte Ausbildung oder ein Institut, das sich ausschließlich dem ökologischen Landbau oder der Agrarökologie widmet, existiert derzeit nur an der [Winterschule Ulten](#). Die bestehenden Institutionen und Programme hätten jedoch das Potenzial, die Inhalte, Ideen und Visionen des Projekts NEST in die Lehrpläne und Formate zu integrieren – mit dem Ziel, den Wissenstransfer und die Vernetzung zwischen den verschiedenen Bildungseinrichtungen und WissensträgerInnen zu fördern. Auch das gegenseitige Bewusstsein und die Gleichwertigkeit von Wissen aus Praxis, Beratung und Wissenschaft für die Weiterentwicklung der ökologischen Land- und Lebensmittelwirtschaft sollen geschärft und anerkannt werden⁴³.

„Es gibt Kunden, die bestellen zwei-dreimal die Woche, und es gibt Kunden, die bestellen acht Mal am Tag.“ (Großhandel)

Überregionale Beispiele:

Ein innovatives Format für Aus- und Weiterbildungen ist der **"Train-the-Trainer"-Ansatz**, bei dem MultiplikatorInnen gezielt geschult werden. Das Projekt [Vegucation](#) in Österreich bildete mit berufsbildenden Partnerschulen so über 300 Lehrkräfte zu vegan geschulten KöchInnen (MultiplikatorInnen) aus.

[Soilify](#) oder ["FitFarmers"](#) sind innovative Plattformformate für Aus- und Weiterbildungen, die praxisnahe Events aufzeigen, kostenfrei Kurzvideolerneinheiten, interaktive Tools, Tabellen und Checklisten anbieten, um LandwirtInnen **flexible Lernmöglichkeiten** zu aktuellen Themen der Landwirtschaft zu ermöglichen.

⁴³ Jäggle et al (2023). [Bausteine für die Transformation zu einem nachhaltigen Ernährungssystem](#).

Tabelle 5. Umsetzungsorientierte Maßnahmen: Aus- und Weiterbildungsangebot

Umsetzungsorientierte Maßnahmen	Potenzielle PartnerInnen
Transdisziplinärer Wissenstransfer, Digitalisierung und Vernetzung unter AkteurlInnen – Verankerung von Praxisnetzwerken und sektorenübergreifenden Austauschprogrammen – Entwicklung von Train-the-Trainer-Programmen zur Multiplikation und effektiven Weitervermittlung nachhaltiger Praktiken in allen Sektoren – Durchführung von Farm-to-Restaurant-Workshops für alle AkteurlInnen des Ernährungssystems zur Förderung lokaler Kooperationen – Schulungen zu gastronomiebewusster Landwirtschaft, Beschaffung und Verarbeitung (z. B. Einkaufsprozesse, Mengenplanung, Vertragsgestaltung) – Förderung digitaler Kompetenzen zur verbesserten Kommunikation mit einfachen Tools (z. B. WhatsApp, Signal, Social Media, Online-Marktplätze, Buchungstools) – Aufbau einer digitalen Plattform für den einfachen Zugang zu Lehrmaterialien, Veranstaltungshinweisen, lokalen Initiativen und Good-Practice-Beispielen entlang der gesamten Wertschöpfungskette	Landesverwaltung, Interessenvertretungen aller Sektoren, Pilotbetriebe, Wirtschaftskammer, Branchen- und Beraternverbände, Ernährungsrat, Aus- und Weiterbildungsinstitutionen, FarmFluencers of South Tyrol, IDM, sektorübergreifende AkteurlInnen des Ernährungssystems
Landwirtschaft – ökologischer Landbau, Vermarktung und Digitalisierung – Konzeption eines eigenen Lehrgangs oder Spezialisierungszweigs für ökologischen Landbau an bestehenden Institutionen – Hands-on-Workshops und Weiterbildungen zu agrarökologischen Themen, Kommunikation, sektorenübergreifendem Austausch, Preisgestaltung und Storytelling (z. B. durch Bildungseinrichtungen, Verbände, Pilotbetriebe) – Förderung digitaler Grundkompetenzen zur effizienteren Betriebsführung (z. B. Betriebsmanagement, Direktvermarktung, digitale Bestell- und Lieferprozesse)	Landesverwaltung, Landwirtschaftsschulen, Interessensvertretungen der Landwirtschaft, Universität Bozen, Pilotbetriebe, FarmFluencers of South Tyrol, IDM
Gastronomie – Fokus auf nachhaltige Küche, Beschaffung & Gästekommunikation – Flächendeckender Ausbau von Weiterbildungen zu alltagstauglichen, nachhaltigen Gerichten, Reduktion von Lebensmittelverschwendung, Einsatz regionaler und saisonaler Produkte sowie zur Organisation von Beschaffung – Schulungen für Servicepersonal zur Kommunikation nachhaltiger Konzepte gegenüber Gästen – Entwicklung strategischer, systematischer und praktikabler Nachhaltigkeitsstrategien, die sich in den Gastronomiealltag integrieren lassen	Landesverwaltung, Interessenvertretungen und Branchen- und Beraternverbände (z. B. SKV, HGV), Hotelfach- und Kochschulen, Universität Bozen, Pilotbetriebe, IDM

(Aus-)Bildungsoffensive in der ökologischen Land- und Lebensmittelwirtschaft – Lehrinhalte und Bewusstseinsbildung in der Gesellschaft

- Verankerung von Lehrinhalten und -methoden zu ökologischem Landbau und nachhaltiger Lebensmittelwirtschaft in die (universitäre) Grundausbildung zukünftiger Berufs-, Fach- und Hochschul-lehrkräfte; Ergänzen des Studiums durch praktische Inhalte
- Entwicklung und Implementierung von Fortbildungskonzepten zur ökologischen Wirtschaftsweise für Lehrkräfte, BeraterInnen und FortbildungsanbieterInnen (*Train-the-Trainer*); Außerdem sollte eine Vernetzung der Lehrkräfte ermöglicht und gefördert werden⁴⁴
- Umsetzung praxisnaher Projekte und Exkursionen zu Good-Practice-Betrieben für Gäste, BürgerInnen und Schulen; Prüfung fairer Vergütung dieser Pilot-(Bio-)Betriebe
- Durchführung gesellschaftsorientierter Kampagnen zur Förderung nachhaltiger Ernährung
- Unterstützung von Organisationen zur Optimierung von Bestellabläufen mit Fokus auf ökologische und wirtschaftliche Effizienz (z. B. durch angepasste Lieferfrequenzen)

Landesverwaltung, Interessensvertretungen, Aus- und Weiterbildungs-institutionen, Genossenschaften (Vermarktung, Produktion, Bürgergenossenschaften), Branchen- und Beratungsverbände, AkteurInnen und Pilotbetriebe der Sektoren (Landwirtschaft, Verarbeitung, Gastronomie, Großhandel etc.), sektorübergreifende AkteurInnen im Ernährungssystem

⁴⁴ Jägle et al (2023). [Bausteine für die Transformation zu einem nachhaltigen Ernährungssystem](#).



3.4.2 Institutionalisierung Nachhaltiger Ernährung

Auf einen Blick – Institutionelle Strukturen für eine nachhaltige Ernährungspolitik

Ziel ist es, nachhaltige Ernährung in Südtirol systemisch durch eine Stabstelle zu verankern, um Ansätze für ein nachhaltiges Agrar- und Ernährungssystem als zentralen Hebel für Klima- und Gesundheitsstrategien zu etablieren. Diese institutionelle Zuständigkeit innerhalb der Verwaltung wird idealerweise unterstützt durch den bereits bestehenden Ernährungsrat⁴⁵. Eine ressortübergreifende Vernetzung mit den Themenbereichen wie Landwirtschaft, Tourismus, Gesundheit, Tierschutz, Biodiversität und Bildungseinrichtungen ist dabei zentral⁴⁶. Erfahrungen aus anderen Ländern und Regionen zeigen, dass eine institutionelle Verankerung von Ernährung als Kernthema nachhaltiger Entwicklung – wie beim Schweizer Bundesamt für Raumentwicklung (ARE) – auch in der Autonomen Provinz Bozen-Südtirol zielführend wäre.

Ernährung als Kernthema nachhaltiger Entwicklung – das Bundesamt für Raumentwicklung (ARE) betont die Bedeutung politischer Instanzen und zeigt, wie Kantone, Städte und Gemeinden durch gezielte Maßnahmen die Weichen für eine zukunftsfähige Ernährungspolitik stellen können⁴⁷.

Überregionale Beispiele:

- Der [Kanton Zürich](#) definiert in seinem **Leitbild Nachhaltige Ernährung** konkrete Handlungsbereiche für kantonale Verwaltungen und setzt sich als bevölkerungsreichster Kanton mit einer bedeutenden Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie für eine nachhaltige Ernährung ein. Darunter:
 - Vermittlung nachhaltiger Ernährungskompetenzen in Schulen und Fachausbildungen.
 - Unterstützung nachhaltiger Beschaffung in öffentlichen Einrichtungen wie Schulen und Spitälern.
 - Förderung regionaler und klimafreundlicher Wertschöpfungsketten.
 - Koordination von Forschung und Wissenstransfer zu nachhaltiger Ernährung.
- Die vom Regierungsrat verabschiedete Strategie [Nachhaltige Ernährung Basel-Stadt 2030](#) setzt gezielt auf regionale Synergien, um nachhaltige Ernährungsziele mit **administrativer Unterstützung** umzusetzen. Ein weiterer Schritt in Richtung einer umfassenden Politik im Zusammenspiel mit lokalen AkteurInnen zur Transformation des Ernährungssystems – vom Feld bis zum Teller und trägt der Erreichung der kantonalen Klimazielen bei.
- Sowohl in [Bayern](#), als auch [Baden-Württemberg](#) ist Ernährung ein eigenständiges Politikfeld neben Landwirtschaft, Tierschutz und Biodiversität im Ministerium verankert. Entwickelt wurde darunter gesunde, nachhaltige [Ernährungsstrategien](#) mit regionaler Prägung. Ernährungsbildung und **Öko-Modellregionen** sollen den nachhaltigen Konsum, ökologischen Landbau und regionale Bio-Wertschöpfungsketten fördern.

⁴⁵ www.efbasel.ch

⁴⁶ www.stmelf.bayern.de

⁴⁷ Bundesamt für Raumentwicklung ARE (2016). [Auf dem Weg zu einer nachhaltigen Ernährung: Gute Beispiele für Kantone und Gemeinden.](#)

Ausgangssituation & Stand in Südtirol

In der Landesverwaltung Südtirol ist Ernährung als transversales Thema in verschiedenen Ressorts verteilt und nicht als eigener sektoraler Bereich verankert. Derzeit fällt das Thema primär in die Bereiche Gesundheit, Soziales und Landwirtschaft. Trotz der Erwähnung nachhaltiger Ernährung als zentralen Interventionsbereich im Klimaplan ist die Koordination politischer Maßnahmen aufgrund der amtsübergreifenden Zuständigkeiten erschwert. Diese institutionelle Fragmentierung verhindert, dass nachhaltige Ernährung gezielt als Hebel für Klima- und Gesundheitspolitik genutzt werden kann. Ergänzend soll eine gezielte Kommunikation die breite Akzeptanz nachhaltiger Konsumententscheidungen bei allen AkteurInnen und in der Gesellschaft fördern – etwa durch die Stärkung regionaler, zertifizierter Produkte sowie die Vermittlung von Konzepten wie „nose-to-tail“, „leaf-to-root“ und saisonale Verfügbarkeit.

Tabelle 6. Umsetzungsorientierte Maßnahmen: Institutionalisierung Nachhaltiger Ernährung

Umsetzungsorientierte Maßnahmen	Potenzielle PartnerInnen
Zentrale Stabsstelle für nachhaltige Ernährung einrichten Gründung einer zuständigen Stelle zur Koordination und Umsetzung einer nachhaltigen Ernährungspolitik in der Autonomen Provinz Bozen-Südtirol. Die Stabsstelle soll ressortübergreifende Zusammenarbeit gewährleisten. Die nachfolgenden Maßnahmen könnten u. a. mögliche Aufgaben für eben jene Stabsstelle sein.	Landesverwaltung
Nachhaltige Ernährungsstrategie mit Aktionsplan entwickeln Entwicklung einer Ernährungsstrategie mit Aktionsplan für Südtirol, die auf den aktuellen Ernährungsempfehlungen basiert und lokale, saisonale sowie pflanzenbetonte Ernährung fördert, siehe Beispiel Bayern	Landesverwaltung, Ernährungsrat,
Ernährungsrat als Beratungsgremium weiterverfolgen Der Ernährungsrat mit ExpertInnen und Interessengruppen aus Landwirtschaft, Gastronomie, Wissenschaft und Zivilgesellschaft könnte konkrete politische Empfehlungen und die Öffentlichkeitsarbeit für nachhaltige Ernährung als mögliche Tätigkeit unterstützen	Landesverwaltung, Ernährungsrat,
Flächendeckende Ernährungsbildung stärken Aufbau eines umfassenden Bildungs- und Kommunikationsprogramms zur Förderung nachhaltiger Ernährungs- und Konsumgewohnheiten in Schulen, Betrieben und der breiten Bevölkerung. Der Fokus liegt dabei auf praxisnaher und alltagstauglicher Umsetzung (wie z. B. Schulworkshops, Hofbesuche, Nudging-Strategien, transparente Menükommunikation), basierend auf erfolgreichen Modellen aus Bayern und Baden-Württemberg. Weitere Ansätze für Aus- und Weiterbildungsformate für PraktikerInnen (s. Tab. 4).	Landesverwaltung, IDM, Verbraucherzentrale, Landesverwaltung, Interessenvertretungen, Aus- und Weiterbildungsinstitutionen, Wirtschaftskammer, Branchen- und Berufsverbände
Regionale und ökologische Erzeugnisse in der Gemeinschaftsgastronomie fördern Schaffung gezielter Förderprogramme für Gemeinschaftsgastronomiebetriebe zur finanziellen Unterstützung des Einkaufs und der Verarbeitung regionaler und ökologischer Produkte. Vorbild sind erfolgreiche Programme wie Torino-km-0 , Gemeinschaftsgastronomie und urbane Produktion Lausanne oder im Kanton Waadt .	Landesverwaltung

Anreizsysteme für nachhaltige Gastronomie- und Landwirtschaftsbetriebe Einführung gezielter Fördermaßnahmen für Betriebe, die eine ressourcenschonende Einkaufspolitik und Speiseangebote bzw. ökologische Anbaupraktiken umsetzen. Dazu gehört die Wiederaufnahme der Bezuschussung von Lizenz- und Kontrollgebühren für nachhaltige Zertifizierungen, um engagierte Betriebe zu unterstützen, anstatt reine Reglementierungen einzuführen.	Landesverwaltung, Interessenvertretungen, Branchen- und Beratungsverbände, Wirtschaftskammer,
„Bio“-Ziele und Weiterentwicklung von ökologischer Land- und Lebensmittelwirtschaft Ausweitung der ökologisch bewirtschafteten landwirtschaftlichen Nutzflächen und gezielter Ausbau zur Erhöhung des Anteils regionaler, ökologischer Erzeugnisse: – Förderung ökologischer Anbaumethoden: Verstärkung von Anreizen für LandwirtInnen zur Umstellung auf ökologischen Landbau. Dabei auch potenziell mögliche Konflikte adressieren – Stärken ökologischer Wertschöpfungsketten: Ausbau der Marktnachfrage nach Bio-Lebensmitteln, durch z.B. Öko-Modell-Regionen oder ein Bio-Konsortium, parallel zu bereits bestehenden Konsortien für andere Produktgruppen (s. Bsp.) – Stärkung der Kommunikation: Verbesserung der öffentlichen Wahrnehmung und des Marketings für Bio-Produkte durch gezielte Informationskampagnen, die den Wert und die Vorteile ökologischer Produkte hervorheben.	Landesverwaltung, LAFIS, Interessensvertretungen, Branchen- und Beratungsverbände, Wirtschaftskammer, Forschungseinrichtungen, IDM, bestehende Medien
Forschung und aussagekräftige Statistiken zu Ökologischer Land- und Lebensmittelwirtschaft – Es gibt eine geringe Datenlage in Südtirol zu Warenflüssen landwirtschaftlicher Erzeugnisse. Die Erhebung von „Strukturdaten“ ist, insbesondere im nachgelagerten Bereich (Verarbeitung, Gastronomie, Handel, Importe), weiterzuentwickeln⁴⁸. – Spezialisierung auf Forschung, Entwicklung, und Demonstration fortschrittlicher ökologischer Anbautechniken und Verarbeitungsmethoden	Landesverwaltung, Forschungseinrichtungen, Interessensvertretungen, Branchen- und Beratungsverbände, Wirtschaftskammer, Betriebe der Sektoren

3.4.3 Förderung von Synergien, Kollaboration und geteilter Infrastrukturen

Auf einen Blick

Diese Maßnahme soll den Aufbau zentraler Strukturen für Lagerung, Veredelung und gemeinsame Nutzung fördern, um die Logistik zu optimieren, kleine Betriebe und Zusammenarbeit zu stärken. Durch gebündelte Ressourcen sollen Synergien entstehen, die die Wettbewerbsfähigkeit lokaler Produzenten steigern und Shared-Economy-Prinzipien in der Region verankern.

⁴⁸ Jäggle et al (2023). [Bausteine für die Transformation zu einem nachhaltigen Ernährungssystem](#).

„Ich kann die Produkte meines Nachbarn nicht mittransportieren – oder gemeinsam einen Hofladen führen. Bürokratische Hürden verhindern das. Es bräuchte Mini-Genossenschaften für gemeinsame Lieferlizenzen, den gemeinsamen Verkauf oder geteilte Maschinenparks.“ (Landwirtschaft)

Ausgangssituation & Stand in Südtirol

Genossenschaften oder auch der Maschinenring arbeiten nach dem Prinzip gebündelter Ressourcen und sind teils sehr etabliert. Es gilt zu prüfen, ob solche Lösungen für andere Produktgruppen oder einzelne Täler anpassbar sind. Denn, wie aus den Umfragen hervorgeht, erschweren hohe Startkosten und fehlende zentrale Lagerstätten den Betrieben effiziente Abläufe. Zusätzlich verhindern bspw. bürokratische Hürden gemeinsame Transporte. Angebote wie das [KitchenLAB](#) (s. Beispiele) verfügen über freie Kapazitäten zur Produktentwicklung und -Veredelung und bieten integrierte Förderhilfen.

Lokale Beispiele:

Bereits bestehende geteilte Produktionseinrichtungen mit Veredelungsmaschinen sind etwa [ClimateCanteen](#), [BASIS Kitchen](#) oder das [KitchenLAB](#).

Das KitchenLAB bietet auf 50 Quadratmeter eine professionell ausgestattete Küche mit speziellen Geräten und einem HACCP-Konzept. Es ist öffentlich zugänglich und dient sowohl als **Veredelungsstätte** als auch als **Inkubator für Produktentwicklung**, mit intensiver Betreuung auch von externen Dienstleistern. Zusätzlich berät es bei Förderanträgen: Betriebe können bis zu 30.000 Euro beantragen, mit einer Rückerstattung von 50–65 Prozent, abhängig von der Betriebsgröße. Das LAB verwaltet einen eigenen Fördertopf, und Mietpreise liegen zwischen 200–350 Euro/Tag, wobei auch hierfür eine Förderung beantragt werden kann. Aktuell wird das KitchenLAB vor allem von kleinen bis mittleren Betrieben zur Produktentwicklung genutzt. Speziell für „reine“ Veredelung sind noch Kapazitäten frei. Um die Sichtbarkeit zu erhöhen, wurde der Südtiroler Bauernbund beauftragt, das Angebot aktiv bei Hofbesuchen zu kommunizieren.

Die landesweit operierende Logistik-Plattform [SLON](#) vernetzt lokale ProduzentInnen und Transportunternehmen und **optimiert die Logistik in Südtirol** durch digitale Vernetzung, Routenbündelung und Reduktion von Leerfahrten.



Tabelle 7. Umsetzungsorientierte Maßnahmen: Förderung von Synergien, Kollaboration und geteilter Infrastrukturen

Umsetzungsorientierte Maßnahmen	Potenzielle PartnerInnen
Förderung von Synergien, Kollaboration und geteilter Infrastrukturen – Prüfen von Förderungen für geteilte kollaborative Produktionsräume sowie gemeinsamer Lager- und Kühlstätten. Dabei werden Größe, Anforderungen, Standort, Eigentumsverhältnisse, Qualitätsstandards, etc. berücksichtigt – Überprüfung und Anpassung rechtlicher Einschränkungen und Regelungen zu geteilten Lieferungen, Lieferlizenzen und gemeinsamer Fahrzeugnutzung, um gemeinsame Liefer- oder Vermarktungsmodelle zu vereinfachen – Klärung der Organisation und Eigentumsverhältnisse der Erzeugnisse in gemeinsam genutzten Infrastrukturen sowie Festlegung von Qualitätsstandards und Buchungssystemen – Gemeinsame Lieferungen zur Transportreduktion und Vereinfachung der Lieferketten werden gefördert. Es wird geprüft, ob bspw. die Milchtransport-Infrastruktur auch für weitere Produktgruppen mitgenutzt werden kann. – Einführung von ExpertInnen („FörderlotsInnen“), die kleine Betriebe bei Förderanträgen und bürokratischen Prozessen unterstützen, nach dem Vorbild genossenschaftlicher Beratungsmodelle. – Ein weiteres Beispiel wäre eine Studie zur ökologischen und wirtschaftlichen Effizienz nachhaltiger Logistikmodelle (just-in-time Lieferungen vs. dezentrale Lagerung in den Betrieben).	Landesverwaltung, Genossenschaften, Forschungseinrichtungen, Pilotbetriebe, NOI Tech AG, BASIS Vinschgau, Interessensvertretungen, Branchen- und Berufsverbände, Wirtschaftskammer,

4 Danksagung

Wir möchten unseren aufrichtigen Dank an den Nachhaltigkeitsreferenten Klaus Egger und das Amt für Wissenschaft und Forschung der Autonomen Provinz Bozen-Südtirol aussprechen, deren Förderung und inhaltliche Begleitung das Forschungsprojekt NEST ermöglicht haben.

Wir danken außerdem allen Beteiligten herzlich für die inspirierende und erkenntnisreiche Zusammenarbeit: der Steuerungsgruppe für den kontinuierlichen Austausch und die strategische Ausrichtung; den engagierten Interviewpartnerinnen und -partnern der verschiedenen Sektoren; den Expertinnen und Experten, die uns wertvolle Einblicke in das Südtiroler Ernährungssystem und dessen Diskursgeschichte gewährten; sowie den Teilnehmenden der Fokusgruppen für ihre Zeit und wertvollen Beiträge. Ein herzliches Dankeschön auch an unseren Praktikanten Samuele Fabbri für seine wertvolle Unterstützung bei der Vorbereitung der Workshops, der Erstellung der Dokumentationen und der Übersetzung ins Italienische. Für das Lektorat danken wir zudem Ida Motteran, Federica Danieli und Miriam Weiß.

5 Referenzen

- **Ali, I., Nagalingam, S., & Gurd, B.** (2018). A resilience model for cold chain logistics of perishable products. *The International Journal of Logistics Management*, 29(3), 922–941. <https://doi.org/10.1108/IJLM-06-2017-0147>
- **Berti, G., & Mulligan, C.** (2016). Competitiveness of Small Farms and Innovative Food Supply Chains: The Role of Food Hubs in Creating Sustainable Regional and Local Food Systems. *Sustainability*, 8(7), Article 7. <https://doi.org/10.3390/su8070616>
- **Bundesamt für Raumentwicklung ARE.** (2016). *Auf dem Weg zu einer nachhaltigen Ernährung*. <https://www.are.admin.ch/are/de/home/medien-und-publikationen/publikationen/nachhaltige-entwicklung/auf-dem-weg-zu-einer-nachhaltigen-ernaehrung---gute-beispiele-fue.html>
- **Creswell, J. W., & Poth, C. N.** (2025). *Qualitative inquiry & research design: Choosing among five approaches* (Fifth edition). Sage.
- **Eichenberger, U.** (2014). Das Know-how zur regionalen Vertragslandwirtschaft [Text/html,application/pdf,text/html]. *Kultur und Politik. Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge*, 2(14). <https://doi.org/10.5169/SEALS-891160>
- **Europäische Kommission.** (2025, Februar 24). *Vision for Agriculture Food—European Commission*. https://agriculture.ec.europa.eu/vision-agriculture-food_en
- **FAO.** (2017). Legal aspects of contract farming agreements.
- **Hartmann, F., Mambrin, A., Niedermair, S., Agosti, E., Hoffmann, C., & Streifeneder, T.** (2022). Ernährung in Südtirol nachhaltig gestalten—Forschungsprojekt über die Möglichkeit eines „Nachhaltigen Ernährungssystems für Südtirol—NEST“ vom Acker auf die Teller Südtiroler Restaurants.
- **Hilimire, K., Gillon, S., McLaughlin, B. C., Dowd-Urbe, B., & Monsen, K. L.** (2014). Food for Thought: Developing Curricula for Sustainable Food Systems Education Programs. *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 38(6), 722–743. <https://doi.org/10.1080/21683565.2014.881456>
- **Humpenöder, F., Popp, A., Merfort, L., Luderer, G., Weindl, I., Bodirsky, B. L., Stevanović, M., Klein, D., Rodrigues, R., Bauer, N., Dietrich, J. P., Lotze-Campen, H., & Rockström, J.** (2024). Food matters: Dietary shifts increase the feasibility of 1.5°C pathways in line with the Paris Agreement. *Science Advances*, 10(13), eadj3832. <https://doi.org/10.1126/sciadv.adj3832>
- **Jägle, J., Meier, J., Hanke, G., Quack, D., Wolff, F., Brunn, C., Jánosky, B., & von Mering, F.** (2023). *Bausteine für die Transformation zu einem nachhaltigen Ernährungssystem*. Umweltbundesamt.

- **López Cifuentes, M., Penker, M., Kaufmann, L., Wittmann, F., Fiala, V., Gugerell, C., Lauk, C., Krausmann, F., Eder, M., & Freyer, B.** (2023). Diverse types of knowledge on a plate: A multi-perspective and multi-method approach for the transformation of urban food systems towards sustainable diets. *Sustainability Science*, 18(4), 1613–1630. <https://doi.org/10.1007/s11625-022-01287-9>
- **Lund-Durlacher, D., Gössling, S., Antonschmidt, H., Obersteiner, G., Smeral, E., & Wildenberg, M.** (2021). Gastronomie und Kulinarik. In U. Pröbstl-Haider, D. Lund-Durlacher, M. Olefs, & F. Prettenthaler (Hrsg.), *Tourismus und Klimawandel* (S. 93–106). Springer Berlin Heidelberg. https://doi.org/10.1007/978-3-662-61522-5_5
- **Moss, T.** (2016). Evaluierung transdisziplinärer Forschung Herausforderungen und Ansatzpunkte. *Nachrichten der ARL*, 2, 3.
- **Repar, L., & Bogue, J.** (2024). A New Stage for Entrepreneurship Education: Developing an SDGs-Driven Entrepreneurship Culture and Future-Proofing Students’ Abilities for Creating More Sustainable Economies and Societies. In *Entrepreneurship Education and Internationalisation*. Routledge.
- **Richardson, L., & Fernqvist, F.** (2022). Transforming the Food System through Sustainable Gastronomy—How Chefs Engage with Food Democracy. *Journal of Hunger & Environmental Nutrition*, 1–17. <https://doi.org/10.1080/19320248.2022.2059428>
- **Robinson, O. C.** (2014). Sampling in Interview-Based Qualitative Research: A Theoretical and Practical Guide. *Qualitative Research in Psychology*, 11(1), 25–41. <https://doi.org/10.1080/14780887.2013.801543>
- **Rützler, H.** (2024). *Food Trends 2025: Was und wie wir in Zukunft essen werden* [Zukunftsinsitut]. <https://www.zukunftsinsitut.de/zukunftsthemen/food-trends-hanni-ruetzler>
- **Scharmer, C. O.** (2016). *Theory U: Leading from the Future as It Emerges*. Berrett-Koehler Publishers.
- **Schäufele-Elbers, I., Schamel, G., & Perathoner, M.** (2024). Nudging food waste off the plate? An explorative study investigating the generation of plate waste over time and the effectiveness of information nudges to bridge the attitude-behavior gap. *Journal of Foodservice Business Research*, 1–19. <https://doi.org/10.1080/15378020.2024.2359088>
- **Schmidt, R.** (2022). *Hüter der Vielfalt*.
- **Siegenthaler, T.** (2014). Mit regionaler Vertragslandwirtschaft gegen Food Waste. *Kultur und Politik. Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge*, 1. https://www.solawi.ch/wordpress-solawi/wp-content/uploads/Kultur-und-Politik_1_14.pdf
- **Spiller, A., & Schulze, B.** (2006). Selbstbestimmte Landwirtschaft versus vertragsgebundener Rohstofflieferant: Einstellungen deutscher Landwirte zur Vertragsproduktion. *Schriftenreihe „Landwirtschaft und Landschaftspflege in Thüringen*, 9, 44–60.
- **Tappeiner, U., Marsoner, T., & Niedrist, G.** (2020). *Landwirtschaftsreport Südtirol 2020*. Eurac Research. <https://www.eurac.edu/de/reports/landwirtschaftsreport-nachhaltigkeit-suedtirol-2020>

6 Anhang

Tabelle 8: Abgrenzung „Gastronomiebewusste Landwirtschaft“ und „Zentrales Verteilerzentrum“

Kategorie	Gastronomiebewusste Landwirtschaft	Zentrales Verteilerzentrum
Organisation	Die RVL basiert auf bilateralen Abkommen zwischen Betrieben.	Der Hub setzt auf vertikaler Integration (z.B. durch Tourismusvereine, Verbände für bedarfsorientierten Produktausbau).
Vermarktungsform	Alternative Form der Direktvermarktung . In der RVL bleibt die Ware im Eigentum der LandwirtInnen. Abkommen innerhalb eines begrenzten geografischen Raumes .	Im Hub (B2B Marktplatz) gehen Produkte in Eigentum des Hubs über und werden unter einer Marke provinzweit vermarktet, wobei Produkttransparenz gewährleistet bleibt (z. B. durch Herkunftskennzeichnung, Rückverfolgbarkeitssysteme).
Aufgabe Plattform	Dieser Ansatz umfasst Plattform(en) zur reinen Vernetzung und Sichtbarkeit. Diese Plattformen werden von „Kümmerer-Personen“ mit Events, Wissen und Inhalt moderiert.	Ist B2B-Vermarktungsplattform , z.B. genossenschaftlich organisierte Vermarktungsinitiative. Standardisierte Abläufe und umfassendes Dienstleistungspaket (z. B. Preisverhandlungen, Qualitätskontrolle, Marketingunterstützung), koordiniert durch angestellte VertriebsmanagerInnen (Key-Account-Manager).
Funktion	Brücke zwischen lokalen landwirtschaftlichen Betrieben und Gastronomiebetrieben	Vorsortierung, Bündelung und Koordination, um als Bezugspunkt für Großabnehmer zu dienen.
Leitung/Koordination	Bei Initiativen gastronomiebewusster Landwirtschaft erfolgt die Projektkoordination als Teil des Angestelltenverhältnisses bei bspw. (Tourismus-)Vereinen durch "Kümmerer"-Person. Zusammenspiel aus KoordinatorInnen der Landwirtschaft und Gastronomie, „Kümmerer“-Person und Kernteam aus Landwirtschaft und Gastronomie.	Der Hub hat Vertriebsangestellte zur Koordination und Vermarktung („ Key Account ManagerIn “ und „Kümmerer“-Person sind nicht dieselbe).

Infrastruktur	AkteurInnen von Projekten „Gastronomiebewusster Landwirtschaft“ können physische Ort innerhalb eines geografischen Raums als z.B. Anliefer-/Umschlagplatz nutzen (bspw. Räumlichkeiten bestehender genossenschaftlich organisierter Vermarktungsinitiativen).	Zusammenarbeit mit bestehenden genossenschaftlich organisierten Vermarktungsinitiativen und dem Großhandel; ergänzt bestehende Strukturen.
Logistik	Die Lieferung erfolgt hier meist direkt zwischen den Vertragsparteien.	Bietet Logistiklösungen z. B. Sammellieferungen, Rückführung leerer Mehrwegverpackungen, etc.
Bestellung & Planung	Erfolgt nicht ad hoc , sondern langfristige und gemeinsame Planung.	Erfolgt über digitale B2B-Plattform mit standardisierten Prozessen. Großabnehmer können digital aus einem festgelegten Sortiment bestellen.