

Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung im Quartier: Potentiale sozialer Praktiken aus dem Ökodorf Sieben Linden

Giulia Nentwig, Laura Daviña König, Kim Marie Wassmann, Damian Winter und Pirjo Susanne Schack

Kurzfassung

Um die Außer-Haus-Verpflegung auf Quartiersebene nachhaltiger zu gestalten, greift das vorliegende Paper auf das Good Practice Beispiel des Ökodorfs Sieben Linden zurück. Dessen Verpflegungskonzept wird insbesondere unter dem Gesichtspunkt sozialer Praktiken untersucht. Trotz struktureller Unterschiede lassen sich einige der im Ökodorf angewandten sozialen Praktiken – teils in angepasster Form – auf die Entwicklung eines Mittagstisches im Quartier übertragen. Wie im Ökodorf können auch im Quartier zahlreich „Interlocking-Effekte“ durch einen gemeinsam organisierten, nachhaltigen Mittagstisch entstehen.

Schlagerworte: Nachhaltigkeit, Gemeinschaftsverpflegung, Quartier, Ökodorf, soziale Praktiken

Sustainable community canteen in the quarter: Potentials of social practices from the ecovillage Sieben Linden

Abstract

In order to make out-of-home catering more sustainable at neighbourhood level, this paper draws on the good practice example of the ecovillage Sieben Linden. Its catering concept is examined in particular from the point of view of social practices. Despite structural differences, some of the social practices applied in the ecovillage can be transferred - sometimes in an adapted form - to the development of a lunch table in the neighbourhood. As in the ecovillage, numerous "interlocking effects" can be created in the neighbourhood through a jointly organised, sustainable lunch.

Keywords: sustainability, community canteen, quarter, ecovillage, social practices

Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung im Quartier: Potentiale sozialer Praktiken aus dem Ökodorf Sieben Linden

Giulia Nentwig, Laura Daviña König, Kim Marie Wassmann, Damian Winter und Pirjo Susanne Schack

Einleitung

Inspiziert vom Konzept der nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung im Ökodorf Sieben Linden ergibt sich in einem studentischen Projekt im Rahmen des Masterstudienganges „Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft“ an der FH Münster die Fragestellung, ob sich dieses Konzept des Ökodorfs Sieben Linden auch auf Stadtquartiere übertragen lässt, um dort einen Beitrag für eine nachhaltige Entwicklung im Sinne der Nachhaltigen Entwicklungsziele der Vereinten Nationen (UN 2015) zu leisten.

Methodisch wird dabei die Theorie der sozialen Praktiken auf die Gemeinschaftsverpflegung im Ökodorf Sieben Linden angewendet (Kunze 2016), um dann in einem zweiten Schritt die Übertragbarkeit auf Stadtquartiere zu prüfen. Im Folgenden wird zunächst das Ökodorf Sieben Linden mit seinem nachhaltigen Verpflegungskonzept vorgestellt, anschließend die Theorie der sozialen Praktiken und im dritten Schritt die Übertragbarkeit auf ein Stadtquartier geprüft und diskutiert. Zunächst wird im Folgenden kurz erläutert, welches Verständnis einer nachhaltigen Verpflegung dem Beitrag zugrunde liegt.

Nachhaltige Verpflegung

Bei der Konzeption eines nachhaltigen Verpflegungsangebotes gilt es entsprechend eines Mehr-Dimensionen-Modells der Nachhaltigkeit die ökologische, die ökonomische sowie die soziale Dimension zu integrieren (Michelsen & Adomßent 2014: 28f). Nach Eberle et. al. (2004: 1) ist eine nachhaltige Ernährung „bedarfsgerecht und alltagsadäquat, sozialdifferenziert und gesundheitsfördernd, risikoarm und umweltverträglich“. Für die genauere Gestaltung liefert Koerber (2014) spezifische Handlungsgrundsätze, die sich an den fünf Dimensionen Gesundheit, Gesellschaft, Wirtschaft, Umwelt und Kultur sowie an den einzelnen Gliedern der Wertschöpfungskette orientieren.

Das Ökodorf Sieben Linden und sein Verpflegungskonzept

Das Ökodorf Sieben Linden in Sachsen-Anhalt besteht seit 1997 und bietet etwa 140 Bewohner*innen die Möglichkeit, gemeinschaftliche und ganzheitlich nachhaltige Lebensstile zu verwirklichen. Weltweit entstehen immer mehr solcher Gemeinschaften, deren Alltagspraktiken als Modelle nachhaltigen Lebens betrachtet werden können (GEN 2014: 2-3).

Die Verpflegung in Sieben Linden ist in Bezug auf die gesamte Ernährungskette gemeinschaftlich organisiert und hat das Ziel, in hohem Maße nachhaltigen Kriterien gerecht zu werden. Selbstversorgung spielt eine große Rolle, so wird ein Großteil des Obst und Gemüses in Betrieben des Ökodorfes ökologisch und ohne den Einsatz von Maschinen erzeugt. Ein Ernährungsrat, der von den Bewohner*innen gewählt ist, kauft die Grundlebensmittel zentral und nach nachhaltigen Kriterien ein. Die Lebensmittel werden in einem Lebensmittellager zur Verfügung gestellt, in dem sich alle für ihren persönlichen Bedarf frei bedienen können. In einem Naturkostladen im Ökodorf können weitere Produkte eingekauft werden.

Der Großteil der Bewohner*innen isst seine warmen Mahlzeiten in der Gemeinschaftsküche, was als Arbeitsentlastung und Kommunikationsmöglichkeit sehr geschätzt wird. In der Gemeinschaftsküche werden hauptverantwortlich von einem angestellten Koch und mit der Hilfe der Bewohner*innen die Mahlzeiten zubereitet.

Die Gerichte fallen aus ökologischen und ethischen Gründen hauptsächlich vegan bzw. vegetarisch aus.

Finanziert werden der Lebensmitteleinkauf und die drei täglichen Mahlzeiten aus der Gemeinschaftsküche durch einen Beitrag von 300 Euro pro Person und Monat. Das Essen für Kinder wird von der Gemeinschaft solidarisch mitfinanziert.

Im Bereich der Verarbeitung werden Aufstriche und Marmeladen hergestellt, die den kompletten Eigenbedarf decken. Das Dorf bietet zudem Einmachworkshops für Externe an und stellt Rohkost-Superfood für den Verkauf her.

Entsprechend des Gedankens einer Kreislaufwirtschaft werden alle Lebensmittelabfälle kompostiert und bleiben somit dem lokalen Nährstoffkreislauf größtenteils erhalten. Darüber hinaus gibt es auf dem Gelände von Sieben Linden eine Pflanzenkläranlage für alle Abwässer (Kunze 2016: 13 ff.).

Theorie der sozialen Praktiken

Nachhaltige Entwicklung ist u. a. auf die Veränderung von Lebensstilen und Alltagspraktiken angewiesen. Dem beobachtbaren Alltagsverhalten, das als Spitze eines Eisbergs angesehen werden kann, liegen nach Spurling et al. (2013) sozial geteilte Elemente zu Grunde. Diese Elemente sozialer Praktiken sind „sozial geteilte Werte und Normen“, „Wissen und Fähigkeiten“ sowie „Material und Infrastruktur“. So wird das individuelle Verhalten durch Faktoren beeinflusst, die auf gesellschaftlicher und kultureller Basis entstehen (s. Abb. 1). Soll individuelles Verhalten z. B. in Richtung Nachhaltigkeit verändert werden, ist ein Verständnis dieser sozialen Praktiken notwendig, um ebendort ansetzen zu können.

Zur Veränderung sozialer Praktiken gibt es drei Strategien:

Re-crafting: Einzelne Elemente werden umgeformt, z. B. der Wert von Biolebensmitteln für Nachhaltigkeit wird stärker anerkannt (sozial geteilte Werte und Normen), die Menschen wissen, wie sie Biolebensmittel lagern und zubereiten können (Wissen und Fähigkeiten) und Biolebensmittel stehen überall zu fairen Preisen zur Verfügung (Material und Infrastruktur). Die Umformung dieser drei Elemente führt zu einem höheren Konsum von Bio- anstelle von konventionellen Lebensmitteln.

Substituting: Eine bestehende wird durch eine neue Praktik ersetzt, z. B. statt Gemischtkost mit Fleisch wird auf eine vegetarische Ernährung umgestellt, weil der ethische und ökologische Wert einer vegetarischen Ernährung anerkannt wird, die Fähigkeiten zur Zubereitung vegetarischer Gerichte erlernt sind und ein breites vegetarisches Angebot verfügbar ist.

Interlocking effects: Da verschiedene soziale Praktiken eng miteinander verbunden sind und sich gegenseitig verstärken oder hemmen, kann sich die Veränderung einer Praktik auf viele weitere Praktiken auswirken (Spurling et al. 2013). Dies wird im Folgenden am Beispiel der Gemeinschaftsverpflegung im Ökodorf Sieben Linden erläutert.

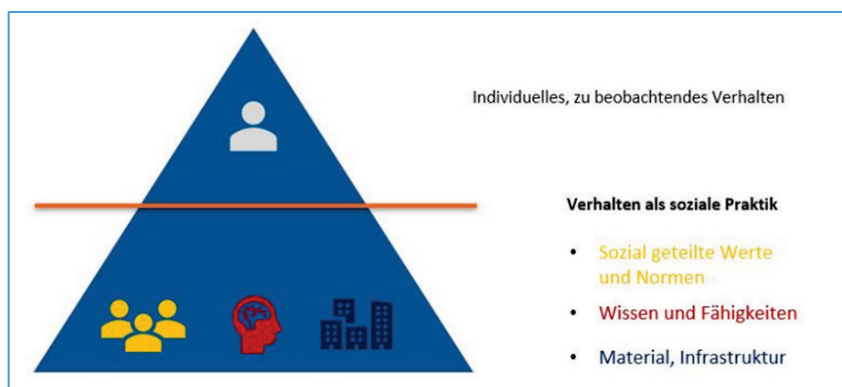


Abb. 1: Theorie der sozialen Praktiken (modifiziert nach Spurling et al. 2013: 8)

Interlocking effects bei der Gemeinschaftsverpflegung im Ökodorf Sieben Linden

Im Ökodorf Sieben Linden stellt die Alltagspraktik des gemeinsamen Kochens und Essens ein Schlüsselement im Gefüge sozialer Praktiken dar. In Abb. 2 sind die sozialen Praktiken des gemeinsamen Kochens und gemeinsamen Essens als Kreise dargestellt, bestehend aus ihren verschiedenfarbigen Elementen. Die Praktik „gemeinsam Kochen“ wird bspw. durch gemeinsame Geschmacksvorlieben und ökologisch-ethische Grundsätze (sozial geteilte Werte, in Abb. 2 gelb dargestellt), durch Kochkompetenz (Fähigkeiten, rot) und die vorhandene Gemeinschaftsküche (Material, blau) bedingt.

Die Praktiken des gemeinsamen Kochens und Essens wirken sich auf weitere Alltagspraktiken aus. So wird seltener allein gekocht und gegessen (dargestellt durch roten Pfeil). Dies beugt Vereinsamung vor und reduziert den Ressourcenverbrauch. Lebensmittelreste können besser verwendet werden (blauer Pfeil). Selbst angebautes Obst und Gemüse verringert den Anteil zugekaufter Lebensmittel. Es fördert das Einkochen und die Bevorratung der Lebensmittel. Der kollektive Einkauf, das Lebensmittellager und der Einkauf im dorfeigenen Hofladen haben beispielsweise direkten Einfluss auf das Mobilitätsverhalten, indem Autofahrten reduziert werden. Die Veränderung der zentralen sozialen Praktik „Gemeinsames Kochen und Essen“ birgt somit das Potential, auch andere Alltagspraktiken zu verändern und nachhaltiger zu gestalten (Kunze 2016).

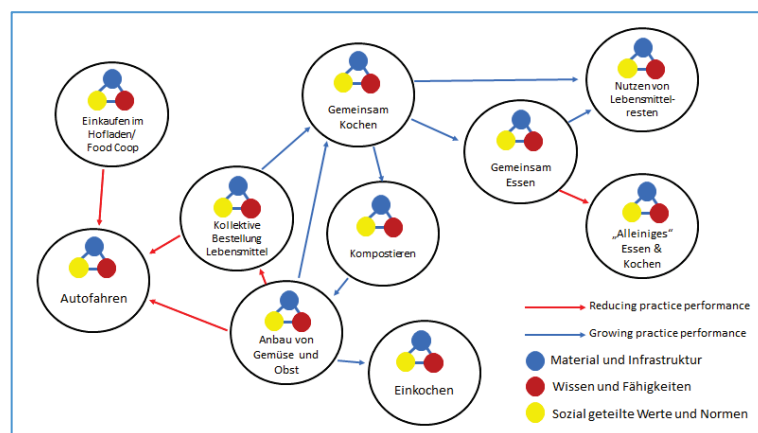


Abb. 2: Netz sozialer Praktiken im Ökodorf Sieben Linden am Beispiel „Gemeinsames Essen und Kochen“ (modifiziert nach Kunze et al. 2017)

Die Fragestellung, die sich hier anschließt, ist, ob sich diese „interlocking effects“, die sich bei der gemeinsamen Verpflegung im Ökodorf Sieben Linden ergeben, auch im städtischen Kontext initiieren lassen. Dies soll am Beispiel eines Mittagstisches, der für und mit Bewohner*innen eines Stadtquartiers organisiert wird, diskutiert werden.

Soziale Praktik Gemeinschaftsverpflegung im Stadtquartier

Quartier

Auch wenn im städtischen Quartier grundlegend andere räumliche Strukturen als in der geschlossenen Gemeinschaft in Sieben Linden herrschen, bietet es sich an, ein Quartier als Rahmen für ein gemeinsam gestaltetes nachhaltiges Verpflegungskonzept zu nutzen und zu prüfen, inwiefern sich das Konzept aus dem Ökodorf Sieben Linden übertragen lässt.

Beiden Räumen ist das soziale Element gemeinsam. Die Größe eines Quartiers ist sehr variabel und hängt von alltäglichen Handlungs-, Mobilitäts- und Interaktionsradien der Bewohner*innen ab.

Wesentliche Merkmale für ein Quartier sind die Überschaubarkeit sowie eine lokale Identifikation und ein Wir-Gefühl (Schnur 2014: 43). Aus einer lebensweltlichen Perspektive betrachtet, lässt sich ein Quartier als sozial konstruierter Ort alltäglicher Lebenswelten begreifen.

Fördernde Bedingungen für einen Mittagstisch

Die Erfolgsfaktoren für einen gemeinsamen Mittagstisch im Ökodorf Sieben Linden sind das gemeinsame Leitbild einer nachhaltigen Lebensweise und Ernährung sowie die Bereitschaft der Dorfbewohner*innen, sich bei der Vor- und Nachbereitung der Mahlzeiten zu beteiligen. Außerdem ist es eine geschlossene, überschaubare Gemeinschaft, die ihre Ernährungsversorgung bewusst kollektiv gestaltet (Schack 2018: 100ff). Ein gemeinsamer, nachhaltiger Mittagstisch in einem Stadtquartier steht dabei vor der Herausforderung einer in der Regel heterogenen Bewohnerschaft, die sich untereinander wenig kennt und unterschiedliche Lebens- und Ernährungsstile praktiziert.

Konzept gemeinsamer Mittagstisch

Soll ein gemeinsamer Mittagstisch etabliert werden, braucht es zunächst Initiator*innen, die ein für das Quartier passendes Mittagstischkonzept entwickeln und dabei partizipativ die Bewohner*innen beteiligen. Es muss eine Rechtsform gefunden werden wie Verein oder Genossenschaft, die einen partizipativen Rahmen bietet. Es muss Klarheit über die Zielgruppe bestehen, ein Finanzierungskonzept entwickelt und passende Räumlichkeiten gefunden werden. Außerdem muss geklärt werden, wer sich wie einbringt, was professionell, was ehrenamtlich bzw. in Eigenarbeit der Bewohner*innen geschieht oder ob geförderte Arbeitsplätze, z. B. für Menschen mit Behinderung, geschaffen werden (siehe Abb. 3).

Für Initiator*innen können bereits bestehende Initiativen wie Urban Gardening, Transition Town Bewegung, CSA (Community Supported Agriculture) oder gemeinschaftliche Wohnprojekte Anknüpfungspunkte bieten, sowie auch bestehende Mittagstischangebote, die von Wohlfahrtsverbänden, Kantinen oder auch einzelnen Gastronomen betrieben werden.

Lebensmittelbeschaffung und Speisenangebot

Die Lebensmittelbeschaffung, die in Sieben Linden dem Prinzip eines hohen Selbstversorgungsgrades folgt, kann im städtischen Raum so nicht umgesetzt werden. Stattdessen sind Kooperationen mit umliegenden (Bio-)Landwirt*innen oder die Beteiligung bei einem CSA-Hof (Solidarische Landwirtschaft) möglich. Das Prinzip „Regional, Saisonal und Bio“ kann beim Lebensmitteleinkauf auch in der Stadt umgesetzt werden.

In Bezug auf das Speisenangebot ist fraglich, ob ein so konsequentes vegan-vegetarisches Angebot, wie es im Ökodorf praktiziert wird, im Stadtquartier von einer großen Bevölkerungsgruppe als alltägliches Mittagsangebot akzeptiert wird. Um hier eine breitere Zielgruppe anzusprechen, ist eine Orientierung an der Vollwert-Ernährung (v. Koerber et al. 2014) mit einem mäßigen Einsatz von tierischen Produkten inklusive Fleisch aus artgerechter und/oder ökologischer Erzeugung sinnvoll. So können die Essensteilnehmer*innen entscheiden, ob sie Fleisch essen möchten.

Gemeinschaft stiften

Im Zentrum eines Quartiersmittagstisches steht die gemeinschaftliche Mahlzeit. Um der sozialen Dimension von Nachhaltigkeit gerecht zu werden, versteht sich eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung als grundlegend partizipativ: Sie schafft einen Ort der Begegnung, des Austausches und somit der Gemeinschaft. Die jeweiligen Möglichkeiten und Bedürfnisse können somit Berücksichtigung finden. Allerdings wird das Konzept im Quartier in Anbetracht von Heterogenität, Anonymität und Individualisierung vor größere Herausforderungen gestellt als im Ökodorf. Wichtig sind an dieser Stelle eine gute Öffentlichkeitsarbeit und ein inklusiver Partizipationsprozess.

Finanzierung

Während in Sieben Linden ein eher geschlossenes System vorzufinden ist, in dem die Anzahl der Gäste des Mittagstisches gut kalkulierbar ist, gestaltet es sich im Quartier dynamischer. Vermutlich werden die Gäste sich spontaner entscheiden, ob sie an einem Tag am Essen teilnehmen oder nicht.

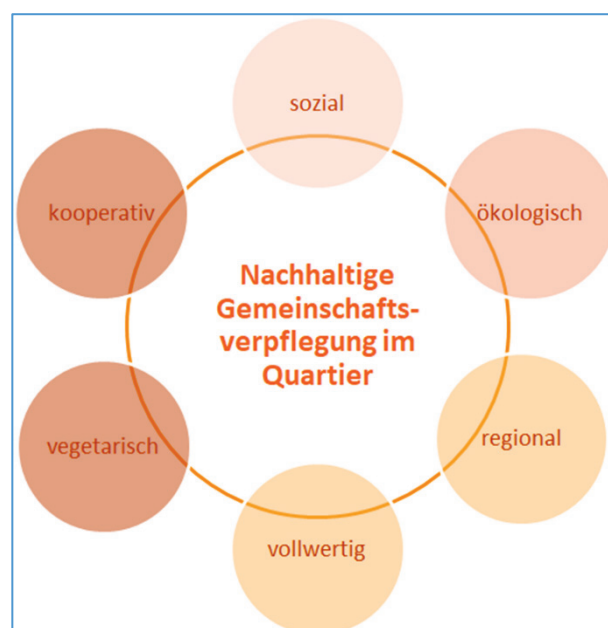


Abb. 3: Anforderungen an eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung im Quartier

Wenn ein Mittagstisch nicht nur für eine geschlossene Mitgliedergruppe offen ist, werden auch immer weitere Gäste, die sich gerade im Quartier aufhalten – privat oder beruflich - spontan den Mittagstisch in Anspruch nehmen.

Daher muss sich die Gemeinschaftsverpflegung im Quartier abgewandelter Finanzierungsmodelle bedienen. Zum einen wäre die Zahlung einzelner Mahlzeiten denkbar. Da das Ziel eine regelmäßige Nutzung ist, bieten sich hier aufladbare Bezahlkarten oder Wochen- und Monatskarten zu ermäßigten Preisen an. Die Preise sollten so gestaltet sein, dass sie auch für sozio-ökonomisch schwächere Gruppen bezahlbar sind. Finanzielle Unterstützung durch die Stadt oder eine genossenschaftliche Organisationsstruktur könnten nachhaltig wirtschaftliche Rahmenbedingung für die Gemeinschaftsverpflegung schaffen.

Verarbeitung und Kooperationen

Zusätzlich könnten auch die Praktiken der Verarbeitung wie Einmachworkshops oder die Verwendung von drittklassigem Obst und Gemüse, wie sie im Ökodorf praktiziert werden, im Quartier umgesetzt werden und so die Wertschätzung von Lebensmitteln fördern sowie Lebensmittelabfälle vermeiden.

Im Quartier finden viele nachhaltige Verpflegungskonzepte (und auch andere Verpflegungskonzepte) nebeneinander statt. Beispiele hierfür sind Unverpackt-Läden sowie das Konzept der Community Supported Agriculture. All diese Modelle treiben eine nachhaltige Ernährungsweise voran - in der ökologischen Dimension (Plastikvermeidung), der sozialen Dimension (solidarische Preise, direkter Kontakt zu Landwirt*innen) und der ökonomischen Dimension (regionale Wirtschaftskreisläufe). Das Konzept eines nachhaltigen Mittagstisches integriert die oben genannten Aspekte, indem biologische und unverpackte Lebensmittel aus der Region verarbeitet werden.

Effekte eines gemeinsamen Mittagstisches auf soziale Praktiken im Quartier

Angelehnt an die Theorie der sozialen Praktiken können durch einen gemeinsamen Mittagstisch sowohl Re-crafting und Substituting als auch Interlocking Effects entstehen. Anstatt Fertiggerichte oder Fast Food zu konsumieren, werden bspw. öfter nachhaltige Mittagessen mit Bio-Lebensmitteln gewählt, deren Herkunft transparent ist. Statt alleine zu essen, wird in Gemeinschaft gegessen, und statt schnell nebenbei zu essen, wird sich bewusst Zeit genommen - verbunden mit einer Bewegungspause - um zur Quartiersküche zu gehen.

Interlocking Effects können z. B. sein, dass die sozialen Kontakte im Quartier gestärkt werden und gegenseitige Unterstützung - über das gemeinsame Essen hinaus - gefördert wird. Regionale landwirtschaftliche (Bio-)Betriebe können durch einen sicheren Absatzmarkt gestärkt werden. Durch Einkaufsgemeinschaften können Autofahrten reduziert werden. Darüber hinaus wirkt sich der Mittagstisch im Quartier auch auf weitere soziale Praktiken von Privathaushalten aus. Durch die nachhaltige Verpflegung mit frisch zubereiteten, biologischen und regionalen Lebensmitteln kann deren Konsum im eigenen Haushalt gefördert werden. Zudem kann sich durch die Auseinandersetzung mit der Lebensmittelproduktion auch ein verändertes Einkaufsverhalten ausbilden, sodass Essensteilnehmer*innen auch im eigenen Haushalt die Ernährung und ihren Lebensstil nachhaltiger und gesundheitsförderlicher gestalten.

Gelingt es, einen nachhaltigen Quartiersmittagstisch zu etablieren, hat er wie die Gemeinschaftsverpflegung in Sieben Linden ein großes Potential, die soziale Praktik „Essen“ in eine nachhaltigere Praktik zu überführen. Gerade durch die gemeinschaftliche Organisation und das praktische Tun ist er geeignet, auch Leitbilder und Alltagsroutinen zu verändern.

Fazit

Das Innovative des Konzepts des nachhaltigen Mittagstisches im Quartier ist die konsequente Integration ökologischer, wirtschaftlicher sowie sozialer Aspekte. Der Anspruch ist daher ein ökologisches Speiseangebot im Sinne einer nachhaltigen Ernährung und geschlossener Kreislaufsysteme, das sich durch kommunale Unterstützung oder eine genossenschaftliche Struktur langfristig wirtschaftlich trägt. Dabei muss die Preisgestaltung die finanziellen Möglichkeiten verschiedener Bevölkerungsgruppen berücksichtigen. Der Mittagstisch als Ort der Begegnung kann Gemeinschaft fördern und Ausgangspunkt für Partizipationsprozesse sein. Angepasst an die Infrastruktur der Stadt sind die Kooperation mit Höfen im Umkreis, „urban gardening“ sowie die Vermeidung von Lebensmittelabfällen konkrete Bestandteile des Mittagstisches.

Das Konzept stößt dennoch auf Herausforderungen, da das breite Angebot an konkurrierenden Imbissen und Bistros in der Stadt höher ist als in Sieben Linden. Zudem besteht im Ökodorf eine stärkere Homogenität an Überzeugungen und Ansichten sowie eine intensivere Auseinandersetzung mit einer nachhaltigen Lebensweise. Ein Konsens in der nachhaltigen Gestaltung des Mittagstisches unter den Quartiersbewohner*innen könnte durch die Heterogenität erschwert werden.

Trotz dieser Herausforderungen bietet die Übertragung der nachhaltigen Alltagspraktiken in der Gemeinschaftsverpflegung des Ökodorfs Sieben Linden auf ein Stadtquartier zahlreiche Denkanstöße und Ansatzpunkte, wie ein gemeinsamer Mittagstisch auch im Quartier eine nachhaltige Entwicklung und gleichzeitig Gemeinschaft fördern kann.

Literatur

- Berlin-Institut für Bevölkerung und Entwicklung (2013): Unter einem Dach. Wie sich die Haushaltsformen weltweit verändern. GfK Verein (Hrsg). Nürnberg.
- Biermann B (2007): Nachhaltige Ernährung. Netzwerk-Politik auf dem Weg zu nachhaltiger Gemeinschaftsverpflegung. München: 36-41.
- BLE - Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (2018): Ökobarometer 2018. Umfrage zum Konsum von Biolebensmitteln.
https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Oekobarometer2018.pdf;jsessionid=2BB98F2536018A6BEA51148F81DC9AA4.2_cid296?__blob=publicationFile (zuletzt abgerufen am 20.05.2019).
- Eberle U, Fritsche UR, Hayn D, Empacher C, Simshäuser U, Rehaag R & Waskow F (2004): Umwelt - Ernährung - Gesundheit. Beschreibung der Dynamiken eines gesellschaftlichen Handlungsfeldes. Freiburg: 1-69.
- FAO - Food and Agriculture Organization (2017): The future of food and agriculture - Trends and challenges. Rom: 14 - 15.
- Fabian C, Drilling M, Nierman O & Schnur O (2017): Quartier und Gesundheit. Impulse zu einem Querschnittsthema in Wissenschaft, Politik und Praxis. Wiesbaden.
- GEN - Global Ecovillage Network e.V. ed. (2014): Broschüre Ökodörfer als Modelle gelebter Nachhaltigkeit.
- Hayn D, Empacher C & Halbes S (2005): Trends und Entwicklungen von Ernährung im Alltag. Ergebnisse einer Literaturrecherche. Materialband Nr. 2. Frankfurt: 28-34.
- Michelsen G & AdomBent M (2014): Nachhaltige Entwicklung. Hintergründe und Zusammenhänge. In: Heinrichs H & Michelsen G (Hrsg.): Nachhaltigkeitswissenschaften. Heidelberg, Berlin: 3-60.
- Koerber Kv (2014): Fünf Dimensionen der nachhaltigen Ernährung und weiterentwickelte Grundsätze: ein Update. Ernährung im Fokus (09-10): 260-266.
- Kunze I (2016): Sustainability Transition through Reconfiguring Everyday Practices. Observations and Learnings from Intentional Communities. Vortrag auf der IST conference Göteborg 2017, Folie 7
- Kunze I (2016): Fallstudienbericht COSIMA: Entwicklung der Klimaschutzinitiativen – Ökodorf Sieben Linden.
http://oin.at/_publikationen/PublikationenNEU/Forschungsberichte/Fallstudienbericht_7Linden.pdf (zuletzt abgerufen am 03.05.2019).
- Schack P (2018): Gelebte Nachhaltigkeit im Ökodorf Sieben Linden – nachahmenswerte Muster der Alltagsversorgung? In: Häußler A, Küster C, Ohrem S & Wagenknecht I (Hrsg.): Care und die Wissenschaft vom Haushalt. Wiesbaden: 89-108.
- Schnur O (2014): Quartiersforschung zwischen Theorie und Praxis. 2. Auflage, Wiesbaden
- Spurling N, McMeekin A, Shove E, Southerton D, Welch D (2013): Interventions in practice: re-framing policy approaches to consumer behaviour. Sustainable Practices Research Group Report: 20-24.
- UN – United Nations (2015): Sustainable Development Goals. <https://sustainabledevelopment.un.org/sdgs> (zuletzt abgerufen am 20.05.2019).
- UN – United Nations (2018): World Urbanization Prospects 2018. <https://population.un.org/wup/> (zuletzt abgerufen am 20.03.2019).

Autor*innen

Giulia Nentwig BSc, Laura Daviña König BSc, Kim Marie Wassmann BSc, Damian Winter BSc, Studierende des Masterstudiengangs „Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft“ und Prof. Dr. Pirjo Susanne Schack (Korrespondenzautorin), Professorin für Innovative Dienstleistungen in der Oecotrophologie, Fachbereich Oecotrophologie-Facility Management, Fachhochschule Münster

Kontakt: schack@fh-muenster.de



Pirjo S. Schack
© W. Gerharz

Interessenkonflikt

Die Autor*innen erklären, dass kein Interessenkonflikt besteht. Dieses Arbeitspapier ist im Rahmen eines studentischen Projektes im Modul „Innovationen für nachhaltige Dienstleistungen“ des Masterstudienganges „Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft“ an der FH Münster entstanden. Es soll dazu anregen, über verschiedene Wege zur Etablierung nachhaltiger Gemeinschaftsverpflegung in Sozialräumen zu diskutieren.

Zitation

Nentwig G, König LD, Wassmann KM, Winter D, Schack PS (2020): Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung im Quartier: Potentiale sozialer Praktiken aus dem Ökodorf Sieben Linden. Hauswirtschaft und Wissenschaft 68 (2020) ISSN online 2626-0913. DOI 10.23782/HUW_13_2020.