

Zukunft urbane Lebensmittelräume

Herausforderungen und Potenziale

Nachlese zum Offenen Netzwerktreffen im Oktober 2022

Autor*innen: Vanessa Giolai, Daniel Löschenbrand

Foto: © Vanessa Giolai, Food Atlas Wien



innovations
werkstatt

Produktion, Verarbeitung, Lagerung, Transport, Distribution, Konsum, Entsorgung und Recycling von Lebensmitteln gestalten und prägen unsere Städte auf mehreren Ebenen und in unterschiedlichen Maßstäben. Diese Vielschichtigkeit diente dem Forschungsprojekt **Food Atlas Wien** als Ausgangspunkt, um die Komplexität und die Auswirkungen von Lebensmitteln im urbanen Raum in und um Wien zu untersuchen (siehe S. 3). Es werden nicht nur Lebensmittelkreisläufe mit ihren zugehörigen Stadträumen sichtbar gemacht, sondern auch ein Verständnis dafür vermittelt, welche räumlichen Typologien für ein resilientes, lokales Ernährungssystem in Wien entscheidend sein können. Urbane Lebensmittelsysteme werden allerdings nicht nur von räumlichen Faktoren bestimmt, sondern auch von den Praktiken und Verhaltensweisen

beteiligter Akteure sowie Organisationsformen und Prozessen.

Ein Ziel des Offenen Netzwerktreffens im Oktober 2022 war es, soziale Innovationen im Kontext urbaner Lebensmittelräume sichtbar zu machen und über deren Beiträge zur Nachhaltigkeitstransformation zu diskutieren. Gemeinsam mit fünf Pionier*innen aus der Praxis fragten wir uns: Wie können Lebensmittel als städtebauliches Transformationselement verstanden und eingesetzt werden? Wie könnte die Zukunft urbaner Lebensmittelräume in Wien aussehen? Wo liegen Potenziale und Herausforderungen, um das städtische Lebensmittelsystem nachhaltiger und gerechter zu gestalten?

Die Inputgeber*innen waren Andreas Gugumuck (Verein Zukunftsraum Rothneusiedl/Genossenschaft Zukunftshof eG und

Schneckenbauer), Katharina Kirsch-Soriano da Silva (Caritas Stadtteilarbeit, Projekt Food Stories), Anna Ollmann (Stadt Wien, Abteilung Umweltschutz MA22, SchoolFood4Change), Christina Gugerell (Caritas Stadtteilarbeit, Projekt ToNoWaste), Markus Sitek (Online-Hofladen Paradeisa) und Fiona Steinert (Ernährungsrat Wien). Im Folgenden werden verschiedene Inputs der Pionier*innen zu zentralen Fragestellungen vorgestellt.

WELCHE ANSÄTZE VERFOLGT DIE STADT WIEN?

2015 unterzeichnete die Stadt Wien mit 259 anderen Städten weltweit den Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP, 2020) und bekennt sich damit zur Entwicklung nachhaltiger, gesunder und leistbarer urbaner Lebensmittelsysteme. Mit dem

Horizon 2020 Projekt **SchoolFood-4Change** legt die Stadt einen Fokus auf soziale und ökonomische Gerechtigkeit und identifiziert Bildungseinrichtungen als zentrale Orte für einen systemischen und akteursübergreifenden Wandel im Hinblick auf Lebensmittelkonsum aus nachhaltiger und fairer Produktion und eine gesunde Essenskultur (SchoolFood-4Change, 2023; Stadt Wien | Umweltschutz, o.J.b). Das Projekt setzt auf Bewusstseinsbildung und den Aufbau von Ernährungswissen, was die Gesundheit fördern und die Konsumweisen von Stadtbewohner*innen mittel- bis langfristig prägen kann. Welche Lebensmittel wo und in welcher Art und Weise konsumiert werden, prägt wiederum die Gestaltung des Angebotes. Die Ansprechpartnerin Anna Ollmann (Stadt Wien | Umweltschutz) ist darüber hinaus

auch im Rahmen des nachhaltigen Beschaffungsprogramms der Stadt Wien **ÖkoKauf** (Stadt Wien | Umweltschutz, o.J.a) an der Entwicklung von Kriterien für Gemeinschaftsküchen beteiligt. Dieses Beispiel verdeutlicht, wie die Stadtverwaltung durch bewussten Einkauf lokale Wertschöpfungsketten stärken und letztendlich auch den regionalen Anbau fördern will.

WELCHEN STELLENWERT HABEN LEBENSMITTEL IN NACHBARSCHAFTEN?

Das alltägliche Leben, das von bekannten Wegen und routinierten Abläufen geprägt ist, lässt oftmals nicht erahnen, welches Angebot oder Potenzial sich in direkter gewohnter Umgebung verbirgt. Eine solche Bewusstseinsbildung war

sowohl ein Hauptanliegen des Food Atlas Wien als auch des von Katharina Kirsch-Soriano da Silva mitinitiierten und betreuten Projekts **Food Stories** der Caritas Stadtteilarbeit (Caritas Stadtteilarbeit, o.J.). Denn eine verstärkte Sichtbarkeit von lebensmittelbezogenen Angeboten kann zu einem bewussteren Umgang mit Lebensmitteln und Ernährung beitragen. Food Stories sammelte dafür Geschichten unterschiedlicher Menschen und Speisen auf Stadtebene, um lokales Know-how auf einer digitalen Karte sichtbar und grundsätzliches Wissen über Lebensmittel, Ernährungskreisläufe, Lebensmittelangebote sowie über Gerichte zugänglich zu machen. Ein Schwerpunkt liegt dabei auf der Frage, wie unsere Ernährung das Klima mitgestaltet (Stichwort: klimafreundliches Kochen). Zur Wissensvermittlung wurden kostenlose Veranstaltungen wie Meet & Cook Workshops an unterschiedlichen Orten organisiert.

Das Projekt zeigt, wie über persönliche Geschichten Stadtbewohner*innen zueinander finden können und dadurch soziale Beziehungen, Austausch und ein Lernen voneinander entstehen. Bemerkenswert sind dabei insbesondere die sozialen Mehrwerte: das Kennenlernen von Menschen in direkter Umgebung, gemeinsames Kochen und Essen, Entdecken neuer Speisen - all das trägt zu einem sozialen Miteinander bei und entwickelt somit eine gesellschaftliche Relevanz.



Abb. 1 Workshopreihe ERnteLAA – Urban Gardening © Caritas Stadtteilarbeit

FOOD ATLAS WIEN: URBANE LEBENSMITTLRÄUME



Abb. 2 Food Cycle © Food Atlas Wien

Das Forschungsprojekt **FOOD ATLAS Wien** wird am Forschungsbereich Städtebau der TU Wien von Angelika Psenner (Projektleitung), Vanessa Giolai und Daniel Löschenbrand bearbeitet und läuft von März 2021 bis Dezember 2023. Die Thematik Lebensmittel und Ernährung wird als Chance für eine nachhaltige und resiliente Stadtentwicklung gesehen. Da es an einer integrierten Betrachtung und Vernet-

zung der bestehenden und zukünftig möglichen Komponenten mangelt, untersucht das Projekt Lebensmittel und ihre räumlichen Zusammenhänge mit der bestehenden und sich entwickelnden Stadt. Das Bewusstsein für Lebensmittel und Ernährung in der Stadt soll geschärft und aus Sicht der Architektur und Stadtplanung dahingehende Herangehensweisen und Instrumente entwickelt werden (Forschungsbereich Städtebau TU Wien, o.J.).

Der **Food Cycle** (Abb. 2) kartiert und visualisiert Räume und Prozesse der urbanen Lebensmittelversorgung in Wien. Dabei wurden folgende beispielhafte Räume herausgearbeitet, die in direktem Zusammenhang mit dem städtischen Lebensmittelnetzwerk stehen:

Produktionsräume: Landwirtschaftliche Flächen, Gewächshäuser und andere Anbauflächen werden benötigt, um Rohstoffe wie Getreide, Obst und Gemüse zu produzieren oder Nutztiere zu halten.

Verarbeitungsräume: Räumlichkeiten, in denen Lebensmittel verarbeitet und verpackt werden, wie z. B. Schlachthöfe, Mühlen, Bäckereien, Metzgereien und Käseereien.

Lagerräume: Räume, in denen Lebensmittel gelagert werden, um sie vor Verderb oder Beschädigung zu schützen. Hierzu gehören z. B. Kühl- und Gefrierhäuser sowie Trockenlager.

Distributionsräume: Dazu zählen sowohl Einzelhandelsgeschäfte, Supermärkte, Wochenmärkte und Restaurants, in denen Lebensmittel an die Verbraucher*innen verkauft werden, als auch Räume, in denen Lebensmittel geteilt werden, wie FoodCoops (vgl. S. 6) oder so genannte Fairteiler.

Räume für Entsorgung und Recycling: Räume wie Kompostieranlagen, Biogasanlagen, Müllplätze, in denen Lebensmittelabfälle gesammelt, kompostiert oder recycelt werden.

Zusätzlich zu diesen Räumen sind auch **Transportinfrastrukturen** wie Straßen, Bahnhöfe, Flughäfen und Häfen zentrale Bestandteile des Lebensmittelkreislaufs, um die Versorgung urbaner Gebiete mit Lebensmitteln zu ermöglichen.



Abb. 3 Zukunftshof © VISU7

WIE LASSEN SICH MEHR LEBENSMITTELABFÄLLE VERMEIDEN?

In das EU geförderte Projekt **ToNoWaste** (toNoWaste, 2022) der Caritas Stadteitarbeit ist neben Katharina Kirsch-Soriano da Silva auch Christina Gugerell involviert. Dabei werden Ursachen der Lebensmittelverschwendung identifiziert und darauf aufbauend konkrete Möglichkeiten zur Reduktion von Lebensmittelabfällen aufgezeigt. Um die Wertigkeit und Kreislauffähigkeit von Lebensmitteln zu stärken, versuchen die Projektverantwortlichen mittels Workshops und bewusstseinsbildenden Kampagnen unterschiedlichste Akteure rund um dieses Thema zu erreichen und zu unterstützen.

Die Relevanz dieser Thematik wird dadurch verdeutlicht, dass jeden Tag die Menge an Brot in Wien vernichtet wird, welche Graz als zweitgrößte Stadt Österreichs täglich verzehrt. Dieser Umstand wurde mit dem Film „We feed the World - Essen global“ von Erwin Wagenhofer (Wagenhofer, 2005) erstmals 2005 einem größeren Publikum bewusst gemacht, und 2020 mit der Ausstellung „Ablaufdatum“ im Naturhistorischen Museum Wien (Naturhistorisches Museum Wien, 2022) thematisiert. Insbesondere im Hinblick auf die Klimakrise und Ressourcenschonung, muss dieser Umstand in einem gesamtstädtischen Metabolismus neu

behandelt und mit Kampagnen wie ToNoWaste gegengesteuert werden.

WIE KÖNNEN LEBENSMITTEL TEIL EINER PARTIZIPATIVEN STADTENTWICKLUNG WERDEN?

Miteinander Stadt entwickeln ist ein Anliegen der Menschen rund um den **Zukunftshof** (ehem. Haschahof) im Wiener Bezirk Favoriten (Verein Zukunftsraum Rothneusiedl, o.J.). Der Landwirt Andreas Gugumuck ist Teil der ansässigen Genossenschaft Zukunftshof eG sowie des Vereins ZukunftsRaum Rothneusiedl. Während der gemeinnützige Verein auf nachbarschaftlicher Ebene agiert und den Zukunftshof als Treffpunkt sowie als Raum für Kunst und Kultur bespielt, widmet sich die Genossenschaft (bestehend aus mehreren Produzent*innen) dem kooperativen Wirtschaften und Herstellen von Lebensmitteln.

Der Zukunftshof verfolgt die Vision der „essbaren Stadt Rothneusiedl“, ein Vorzeigeprojekt für eine moderne Stadt-Landwirtschaft, um urbane Lebensmittelproduktion mit Prinzipien der Kreislaufwirtschaft und nachhaltiger Stadtplanung zu verknüpfen (Zukunftshof, o.J.). Er befindet sich am Rande eines ca. 124 ha großen Stadtentwicklungsgebiets im Südraum Favoriten, in dem künftig mehr als 21.000 Menschen leben sollen (Stadt Wien |

Stadtteilplanung und Flächenwidmung Innen-Südwest, 2021). Dabei bildet der ehemalige Gutshof einen identitätsstiftenden Ankerpunkt im Planungsgebiet und stellt den Ausgangspunkt für Diskussionen dar. Eine zentrale Frage dabei ist, wie sich die landwirtschaftlichen Komponenten positionieren, welcher Stellenwert ihnen zugeschrieben wird und ob Lebensmittelproduktion und -verarbeitung immanente Teile des neuen Stadtteils sein werden.

WIE ENTWICKELT SICH DER EINZELHANDEL?

Die fortschreitende Digitalisierung hat nicht zuletzt Auswirkungen auf das Verhalten hinsichtlich Lebensmittelversorgung, sondern in Folge dessen auch auf die räumliche Gestaltung und Nutzung von Städten. Der Einkauf von Lebensmitteln ist eine soziale Handlung, die traditionell mit physischer Präsenz und dem Besuch von Märkten und Geschäften verbunden ist. Dies wurde in den letzten Jahren durch das zunehmende Online-Angebot von Lebensmitteln verändert. On-demand Services von (Online-) Supermärkten, Lieferdiensten und Food-Apps ermöglichen es, Lebensmittel digital zu bestellen und liefern zu lassen. Die Einschränkungen und Auswirkungen der Covid-19-Pandemie beschleunigten das Wachstum des Online-Lebensmittelhandels und führten dazu, dass

Abb. 4 Paradeisa Lebensmittelabholung © Markus Sitek



große Einzelhandelsketten seitdem vermehrt in den Ausbau ihrer firmeneigenen Lieferdienste investieren (REWE Group, 2021) und mit Hauszustellungen werben.

Österreich weist eine der höchsten Supermarktdichten und Einzelhandelsflächen pro Kopf im europäischen Kontext auf und Wien zeichnet sich im Vergleich zu anderen Großstädten wie Hamburg durch eine signifikant höhere Supermarktdichte aus (Sim & Kaufmann, 2020). Vor diesem Hintergrund erschließen sich insbesondere im urbanen Raum zunehmend neue Sphären des Handels und Konsums von Lebensmitteln – mit Auswirkungen auf den digitalen sowie physischen Raum. Die zunehmende Anzahl von Lieferdiensten mit ihren vielfältigen Flotten beanspruchen Platz auf Fahrbahnen und Radwegen, was zu

einer verstärkten Konkurrenz mit anderen Nutzungen führt.

Ein innovatives Konzept in Bezug auf die Verteilung regionaler Lebensmittel verfolgt Markus Sitek mit seinem Online-Hofladen **Paradeisa** (paradeisa.at., 2023). Er verknüpft lokale Produzent*innen mit bestehenden Geschäften, Einrichtungen oder Gastronomen und macht sie dadurch zu Abholmärkten. Ähnlich wie bei Paketshops können Kund*innen die bestellten Lebensmittel zu ausgewiesenen Zeiten abholen. Mieten für eigene Abholmärkte oder große Zentrallager lassen sich dadurch einsparen. Das Konzept will zudem nachbarschaftliche Ankerpunkte schaffen, die den sozialen Zusammenhalt stärken und Identität stiften. Aus diesem Konzept heraus ergibt sich ein neues städtisches Netzwerk von Lebensmittel-

räumen, indem bestehende Räumlichkeiten mit Lebensmittelabholstationen kombiniert werden und dadurch neue Potenziale eröffnen. So können beispielsweise Bestandsnutzungen durch die erhöhte Frequenz mehrfach genutzter Erdschoßflächen profitieren.

Eine weitere Alternative bieten die inzwischen über 30 **FoodCoops** (Lebensmittelkooperativen) in Wien. Dies bezeichnet den Zusammenschluss von Personen und Haushalten, die Lebensmittel gemeinschaftlich und selbstorganisiert direkt von Produzent*innen beziehen (IG Foodcoops, o.J.). Dabei steht neben der Versorgung mit Lebensmitteln, auch ein verstärktes Bewusstsein für Lebensmittel als verbindender und sozialer Faktor innerhalb einer Gemeinschaft im Vordergrund.

WIE SIEHT EIN ZUKUNFTSFÄHIGES ERNÄHRUNGSSYSTEM FÜR WIEN AUS?

Einen Ausblick auf diese Frage bietet der Ernährungsrat Wien, welcher die soziale Gerechtigkeit und ökologische Nachhaltigkeit des Ernährungssystems in Wien stärken will. Dabei werden vier zentrale Themenbereiche definiert: Ernährungsbewusstsein und -bildung, Gemeinschaftsverpflegung, Alter-

CONCLUSIO

native Lebensmittelbezugsquellen sowie Stadt-Landwirtschaft & Raumplanung (Ernährungsrat Wien, o.J.). Innerhalb dieser thematischen Arbeitskreise werden zentrale Themen interdisziplinär diskutiert. Fiona Steinert ist Vertreterin des Arbeitskreises Stadt-Landwirtschaft & Raumplanung und setzt sich für den Erhalt, die Schaffung und Mitgestaltung von urbanen Lebensmittelproduktionsflächen als essenzielle Grundlage für ein zukunftsfähiges Ernährungssystem ein.

Mit 6.336 Hektar und damit ca. 15 Prozent der Stadtfläche (Stand: 2020) verfügt Wien über einen – im Vergleich zu anderen europäischen Städten – hohen Anteil an landwirtschaftlich genutzter Fläche. Allerdings hat sich der Wert zwischen 2010 und 2020 um ca. 1.000 Hektar signifikant verringert (Amt der Wiener Landesregierung, 2020). Eine Möglichkeit, diesen Trend umzukehren und in einer wachsenden Stadt wieder mehr Flächen für urbane Lebensmittelproduktion zu erschließen, besteht in der Anpassung und Flexibilisierung bestehender Widmungen hinsichtlich landwirtschaftlicher Nutzung. Der Ernährungsrat schlägt hierzu vor, einen Fokus auf gemeinschaftliche Nutzungen und deren Förderung zu legen.

Ausgehend von der Frage „Wie könnte die Zukunft urbaner Lebensmittellräume in Wien aussehen?“ wurden gemeinsam mit den Pionier*innen wesentliche Herausforderungen und Potenziale identifiziert und verschiedene Perspektiven rund um das Thema urbane Lebensmittel und deren Auswirkungen auf Stadt diskutiert.

Alle eingeladenen Gäst*innen verfolgen das gemeinsame Ziel, das städtische Lebensmittelsystem nachhaltiger und gerechter zu gestalten. In den einzelnen Projekten spiegeln sich sowohl vielfältige Akteurskonstellationen – vom Individuum über zivilgesellschaftliche Zusammenschlüsse, städtische Institutionen und

karitative Einrichtungen oder Mischformen –, als auch unterschiedliche (ökonomische, soziale, politische) Motivationen, Interessen und Handlungsfelder wider. So unterscheiden sich etwa SchoolFood4Change und Food Stories mit städtischen bzw. kirchlichen Institutionen im Hintergrund in den verfügbaren (u. a. finanziellen und personellen) Ressourcen und der Verantwortungsebene sowie in ihrer Methodik und Kommunikation von Projekten wie dem Zukunftshof oder Paradeisa, die privat(wirtschaftlich) und/oder zivilgesellschaftlich initiiert und organisiert werden.

Die Projekte und dahinterstehenden Pionier*innen verdeutlichen außerdem die Vielschichtigkeit der Ebenen, auf denen Lebensmittel urbane



Abb. 5 Welt TellerFeld Wien © Fiona Steinert

Räume prägen können. Zwar haben alle Projekte und ihre Akteure unterschiedliche Motive, allerdings agieren sie im räumlichen Kontext mit ähnlicher Auswirkung. Denn im Rahmen der Diskussion wurde deutlich, dass alle Projekte eine starke Verbindung zum nachbarschaftlichen Kontext aufweisen bzw. aufbauen wollen. Der Zukunftshof prägt mit seinen Grätztreffs, Konzerten und Marktveranstaltungen die Nachbarschaft. Die Projekte der Caritas Stadtteilarbeit erhöhen mit Veranstaltungen und der starken Einbeziehung von Menschen aus direkter Umgebung den sozialen Zusammenhalt auf Bezirksebene. Paradeisa mag durch seine Abholstationen auf gesamtstädtischer Ebene präsent sein, jedoch zielen die einzelnen Standorte auf die Stärkung der Nachbarschaft und des lokalen Netzwerks ab. Ebenso versucht SchoolFood4Change über die Kooperation mit Schulen Lebensmittelbewusstsein auf lokaler Ebene zu verankern. Auch der Ernährungsrat Wien will das Lebensmittelsystem auf gesamtstädtischer Ebene sichtbar machen, fokussiert mit Veranstaltungen und Projekten aber auf die lokale Ebene.

Als wichtiger Treiber für den Erfolg und die Anerkennung der diskutierten Projekte wird die zuneh-

mende Sensibilisierung der Gesellschaft bezüglich Lebensmittel und der Trend zur individuellen Selbstverwirklichung über Ernährung gesehen (Zukunftsinstitut, o.J.). Vor diesem Hintergrund entstehen neue räumliche und ökonomische Konzepte, die es ermöglichen, Lebensmittel auf flexible und attraktive Weise direkt an die Konsument*innen zu bringen. Sowohl im digitalen als auch im physischen Raum werden neue Modelle entwickelt, um eine resiliente, lokale und qualitätsvolle Versorgung zu gewährleisten. Zudem scheint das Bewusstsein zu wachsen, dass das Thema Lebensmittel – vom gemeinschaftlichen Gärtnern über die Verteilung, bis hin zum Kochen und Essen – vielfältige gesellschaftliche und ökologische Potenziale aufweist. Dadurch können nicht nur bestehende Nachbarschaften gestärkt werden, sondern auch Impulse in neuen Stadtteilen gegeben werden.

Es bleiben jedoch räumliche, politische und prozessbezogene Fragen offen, welche den Diskurs rund um Lebensmittelräume in der Stadt weiterhin prägen werden: Wie können Stadt und Landwirtschaft koexistieren, anstatt sich gegenseitig zu verdrängen? Wie können regionale, dezentrale Infrastrukturen – unabhängig von globali-

sierten Wertschöpfungsketten – Städte mit Lebensmitteln versorgen? Welche Wertschätzung sollte lebensmittelbezogenen Flächen, Räumen und Prozessen zugeschrieben werden, und wie können diese geschützt werden? Wie können einzelne Pionier-Projekte verstärkt als Inspiration und Maßstab für zukünftige Entwicklungen dienen?

Letztendlich spielen die individuellen Pionier*innen eine wichtige Rolle im Lebensmittelnetzwerk Wien. Engagierte Akteure sind unabdingbar, um eine nachhaltige, zukunftsfähige und gerechte Lebensmittelversorgung zu ermöglichen. Darüber hinaus ist es von großer Bedeutung – etwa im Rahmen von Veranstaltungen wie dieser – Akteure auf unterschiedlichen Maßstabsebenen zu vernetzen und so die Zukunft urbaner Lebensmittelräume auf inklusive und integrierte Weise zu gestalten. Es gilt, Lebensmittel nicht nur als Konsumgut zu betrachten, sondern als Chance, die Gestaltung der Stadt als Lebensumfeld sowie damit verbundene Praktiken zu beeinflussen.

IMPRESSUM

Hintergrund

Der Klima- und Energiefonds hat das future.lab der TU Wien beauftragt, gemeinsam mit seinen Kooperationspartner*innen soziale Innovationen in Österreichs Stadtentwicklung mit Wissen, Netzwerken und Beratung zu ermöglichen und zu unterstützen. Das niederschwellige Format „Offenes Netzwerktreffen“ findet jeden letzten Mittwoch im Monat von 14.00-15.30 via Zoom statt und erkundet gemeinsam mit Pionier*innen und allen Interessierten die Vielfalt und Relevanz sozialer Innovationen für die nachhaltige Transformation in Österreichs Städten. Dabei soll ein Wissenstransfer zwischen verschiedenen Anwendungsfeldern angeregt werden. Diese Nachlese ist Teil der Open-Access-Schriftenreihe „Soziale Innovation und nachhaltige Transformation in der Stadtentwicklung“: <https://repositum.tuwien.at/cris/tuwseries/tuwseries15721>.

Literatur

Amt der Wiener Landesregierung (2022). Mehrwert Stadtlandwirtschaft. Wiener Landwirtschaftsbericht 2022.

Caritas Stadtteilarbeit (o.J.). Wie wir mit unserer Ernährung unser Klima beeinflussen. Abgerufen am 12.07.2023 von <https://foodstories.wien/>

Ernährungsrat Wien (o.J.). Vision. Abgerufen am 26.04.2023 von <https://ernaehrungsrat-wien.at/vision-mission/>

Forschungsbereich Städtebau TU Wien (o.J.): FOOD ATLAS Wien. Abgerufen am 12.07.2023 von http://www.staedtebau.at/forschung/projekte_plattformen/food-atlas-wien/

IG Foodcoops (o.J.). Was ist eine Foodcoop? Abgerufen am 26.04.2023 von <https://foodcoops.at/was-ist-eine-foodcoop/>

Milan Urban Food Policy Pact [MUFPP] (2020). The 6 MUFPP Categories. Abgerufen am 26.04.2023 von <https://www.milanurbanfoodpolicy.org/the-milan-pact/#6categories>

Naturhistorisches Museum Wien (2022). Ablaufdatum - Wenn als Lebensmitteln Müll wird. Abgerufen am 12.07.2023 von <https://www.nhm-wien.ac.at/ablaufdatum>

paradeisa.at. (2023). Der Online Hofladen. Abgerufen am 12.07.2023 von <https://paradeisa.at/>

REWE Group (2021, 8. Jänner): Presseinformation. https://shop.billa.at/downloads/presseaussendungen/PA_2021_01_08.pdf

SchoolFood4Change (2023). Über das Projekt SchoolFood4Change. Abgerufen am 12.07.2023 von <https://schoolfood4change.eu/at/>

Sim P. & Kaufmann J. (2020). „Supermarkt Superlative“ erschienen im Magazin: Dossier Supermacht Supermarkt, Die Welt der Handelsriesen. Nr.3., 10/2020.

Stadt Wien | Stadtteilplanung und Flächenwidmung Innen-Südwest (2021). Strukturkonzept Rothneusiedl. <https://www.wien.gv.at/stadtentwicklung/projekte/pdf/stek-rothneusiedl-2021.pdf>

Stadt Wien | Umweltschutz (o.J.a). ÖkoKauf Wien - Programm für die ökologische Beschaffung der Stadt Wien. Abgerufen am 12.07.2023 von <https://www.wien.gv.at/umweltschutz/oekokauf/>

Stadt Wien | Umweltschutz (o.J.b). Wien ist G.U.T.-Bildungsschwerpunkt SchoolFood4Change. Abgerufen am 26.04.2023: <https://www.wien.gv.at/umweltschutz/nachhaltigkeit/schoolfood4change.html>

toNoWaste (2022). Project. Abgerufen am 12.07.2023 von <https://tonowaste.eu/project/>

Verein Zukunftsraum Rothneusiedl (o.J.). Der Zukunftshof in Rothneusiedl. Abgerufen am 26.04.2023 von <https://www.zukunftshof.at/vision-schwerpunkt-schwerpunkte>

Wagenhofer, E. (Regisseur) (2005). We Feed The World. Allegro Film.

Zukunftsinstitut (o.J.). Wie wir morgen essen werden. Abgerufen am 26.04.2023 von <https://www.zukunftsinstitut.de/artikel/wie-wir-morgen-essen-werden/>

Layout

Vanessa Kobras

Herausgeberschaft

Technische Universität Wien | Fakultät für Architektur und Raumplanung | future.lab Karlsplatz 13, 1040 Wien

Peer-Review

Sabina Riss (Forschungsbereich Wohnbau und Entwerfen, TU Wien) und Susann Ahn (Forschungsbereich Landscape, TU Wien)

Zitiervorschlag

Giolai, V. & Löschenbrand, D. (2023). Zukunft urbane Lebensmittelräume. Herausforderungen und Potenziale. Nachlese zum Offenen Netzwerktreffen im Oktober 2022. Technische Universität Wien. <https://doi.org/10.34726/5101>

e-ISSN

2791-5255

CC

Dieses Werk ist unter einer Creative-Commons-Lizenz vom Typ Namensnennung - Weitergabe unter gleichen Bedingungen 4.0 international zugänglich. Um eine Kopie dieser Lizenz einzusehen, konsultieren Sie <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>.

Dieses Projekt wird aus Mitteln des Klima- und Energiefonds gefördert und im Rahmen des Programms „Leuchttürme für resiliente Städte 2040“ durchgeführt.

