

Lebenswerte Zukunft für Wildbiene, Landwirt & Co.

Am diesjährigen **«Forum ö»** in Aarau entwickelte die Autorin gemeinsam mit den Teilnehmer*innen in einem Brainstorming-Experiment Visionen für die Ernährungs-Zukunft.



Einigkeit herrschte, dass alle Stakeholder die Lebensmittel in einer lebenswerten Zukunft mehr wertschätzen. © ÖBU & SILAS ZINDEL

► OLIVIA KELLER

Wenige Bereiche der unternehmerischen Nachhaltigkeit werden so leidenschaftlich von einer breiten Masse diskutiert wie die Herausforderungen unseres heutigen Ernährungssystems. Wie wird unser Ernährungssystem wohl in 30 Jahren aussehen? Was wäre die ideale Situation für die Landwirte? Was die der Nutztiere? Und was wünschen sich Bienen von der Zukunft?

Zukunftsblick mit «wilden Ideen»

Im Rahmen einer Breakout Session am diesjährigen Forum ö in Aarau und in Zusammenarbeit mit collaboratio helvetica haben wir uns diesen Fragen gestellt. Ein Experiment für uns und auch die Teilnehmenden aus verschiedenen Branchen,

sich in das zukünftige Leben von ausgewählten Stakeholdern, und zwar einer Landwirtin, einer Wildbiene, einer Milchkuh und eines Konsumenten im Jahr 2050 vorzustellen. Möglichst lebhaft und frei von allfälligen Grenzen der Kreativität. Ganz nach dem Design-Thinking-Motto «Embrace Wild Ideas».

Ein Brainstorming gemäss der Empathy-Map-Methode regte zu spannenden und von Beginn weg auch kontroversen Diskussionen an. Die Teilnehmenden am Milchkuh-Tisch setzten den Präfix «Milch» gleich einmal in Klammern und stellten sich gedanklich der Möglichkeit, ob es aus Sicht der Kuh eine Milchproduktion in ferner Zukunft überhaupt noch geben soll. Die Teilnehmenden gingen anschliessend entlang von somati-

schen, visuellen, verbalen und auditiven Kategorien vor – was fühlen, sehen, sagen und hören die Stakeholder in ihrer idealen Zukunft im Jahr 2050?

«Konsens» zwischen Kuh, Wildbiene und Landwirtin?

Die Zukunftsbilder, die gezeichnet wurden, wiesen viele Gemeinsamkeiten und Synergien auf. Sowohl Kuh, Wildbiene und Landwirtin fühlen sich im Jahr 2050 wertgeschätzt für ihre Arbeit. Sie fühlen sich frei, stark und zufrieden. Endlich sind auch die Interessen der Wildbiene und Kuh auf dem politischen Parkett breit vertreten, ihre Anliegen finden Gehör. Auch der Konsument profitiert vom Wohlergehen der anderen drei Stakeholder, da er nun Teil ist eines neuen Systems, das auf Kooperation ohne ausbeuterischen Aspekte basiert. Er muss kein schlechtes Gewissen mehr haben beim Konsumieren von Lebensmitteln, sondern kann sich darauf verlassen, dass das Angebot per se nachhaltig ist. Mit dem Bezahlen von wahren Preisen unterstützt er dieses neue Ernährungssystem aktiv. Auch die Landwirtin beteiligt sich im Jahr 2050 schon seit geraumer Zeit proaktiv am Wissenstransfer und der Sensibilisierung der Bevölkerung und fördert Innovation.

Auditiv befinden sich die vier Stakeholder im Jahr 2050 ebenfalls in einer etwas anderen «Hör-Welt»: Ruhe herrscht, die Natur ist jedoch sehr deutlich hörbar, Vogelstimmen und Bienensummen begleiten unsere Stakeholder in ihrem Alltag, das Ökosystem vibriert. Verkehrs- und Fahrzeuggeräusche treten in den Hintergrund.

Und wie sieht das visuelle Umfeld unserer vier Protagonist*innen im Jahr 2050 aus? Die lebhaft auditive Natur-



- Das kompetente Labor für
- ✓ Lebensmittel
 - ✓ Gastronomie
 - ✓ Landwirtschaft
 - ✓ Trinkwasser
 - ✓ Brauchwasser

jetzt unverbindliche Offerte verlangen

- ✓ Mikrobiologische Analysen
- ✓ Chemische/physikalische Analysen (inkl. Nährwerte, Allergene)
- ✓ Qualitätsmanagement
- ✓ Kennzeichnung/ Verkehrsfähigkeit
- ✓ Kundenportal



Umgebung geht natürlich auf eine beglückende Artenvielfalt und intakte Landschaft zurück. Und wer hätte das gedacht, der Konsument wird gänzlich von Werbung verschont! Weiter übersteigt die Anzahl an kleinen «Lädeli» mittlerweile die der Megastores, Letztere sind am Aussterben. Das Lebensmittelangebot in den Lädeli ist saisonal, und unperfektes Obst und Gemüse ist totale Normalität. Genuss, Geschmack, Nährstoffe und Qualität der Lebensmittel sind wunderbar. Die Stakeholder ernähren sich pflanzenbasiert. Und siehe da, sowohl Landwirtin wie auch Konsument haben gelernt, wie sie Food Waste vermeiden können. Und noch eine Überraschung: Wie schon angeteasert, sieht man die (Milch-)Kuh nur noch im Zoo oder auf dem Gnadenhof, wenn überhaupt!

Zu schön, um wahr zu sein?

Jetzt denken Sie sich beim Lesen wahrscheinlich auch: «Zu schön um wahr zu sein?» Auch die Diskussionsrunde brachte natürlich nicht nur Gemeinsamkeiten im Sinne von Win-Win-Situationen, sondern auch Zielkonflikte zwischen den Zukunftsbildern und auch innerhalb der Sinneswelt der einzelnen Stakeholder hervor. Wenn es keine Milchkühe mehr gibt, wer kümmert sich gerade in Berggebieten darum, dass

die Flächen nicht verwildern und an Biodiversität abnehmen? Ist ein gewisser «Rest-Bestand» an Viehwirtschaft nicht doch nachhaltig bzw. sogar sehr sinnvoll, da Kühe die idealen VerwerterInnen von Gras sind, das wir Menschen ja selbst nicht verzehren können? Und vor allem: Wer bezahlt das alles? Wie können einkommenschwache Bevölkerungsgruppen sich die wahren Preise der Lebensmittel im Jahr 2050 leisten? Auch zur Digitalisierung der Landwirtschaft wurde angeregt diskutiert. Wie kann man die Digitalisierung mit Naturverbundenheit und der Beschäftigung/Landwirtschaft als Arbeitgeberin vereinbaren? Wie kann man einen Shift hin zu einem pflanzenbasierten Ernährungssystem sozialverträglich gestalten?

Zielkonflikte mit Empathie angehen

Dies zeigt, die Komplexität des Ernährungssystems wird wohl mit Sicherheit auch in Zukunft nicht abnehmen. Dies sind exakt die Fragen, zu denen mit Hochdruck an Lösungswegen gearbeitet werden muss. Auch die Lebensmittelindustrie ist als wichtiger Stakeholder gefordert. Sich intensiv und wissenschaftsbasiert mit der eigenen Nachhaltigkeit sowie mit derjenigen der Lieferanten auseinanderzusetzen, ist ein erster Schritt, um die grössten Stellhebel zu identifizieren. Und dann natürlich



Olivia Keller von der SFS leitete durch die Brainstorming Session. © ÖBU & SILAS ZINDEL

zentral: Handeln! Und dabei die Eckpunkte des Zukunftsbildes eines nachhaltigen Ernährungssystems inklusive seiner Synergien und Zielkonflikte nicht aus den Augen verlieren. Empathiefähigkeit könnte dabei einer der Schlüssel sein, um dies erfolgreich zu meistern.

Informationen

www.sustainable-food-systems.com

SFS – Sustainable Food Systems GmbH

Die SFS führt in enger Zusammenarbeit mit dem Forschungsinstitut für Biologischen Landbau (FiBL) innovative Projekte zu den Themen- und Spannungsfeldern rund um Nachhaltigkeit, Landwirtschaft und Ernährung durch. Methoden zur Nachhaltigkeitsbewertung wie das SMART-Farm Tool oder auch LCA Farm Model bilden den Kern dieser Projekte. Diese Tools erlauben es Unternehmen, die beschriebenen Synergien und Zielkonflikte zu berücksichtigen und wissenschaftlich fundierte Massnahmen in ihren landwirtschaftlichen Lieferketten zu definieren.



Olivia Keller,
Sustainability Consultant,
Sustainable Food Systems GmbH



Die Ernährung der Zukunft bewegt: Die Teilnehmer*innen diskutierten angeregt die Ergebnisse der Empathy Maps. © ÖBU & SILAS ZINDEL



Stück- und Schüttgüter aller Art und Form

Altmannsteinstrasse 27 | CH-8181 Höri-Zürich
Tel. 044 860 55 50 | Fax 044 860 55 62
www.ibag.biz | info@ibag.biz

