

## Aufbau regionaler Verarbeitungsstrukturen:

# Wie gelingt eine Trendwende?

Carla Wember und Lukas Dörrie

**Das deutsche Ernährungssystem weist in vielen Sektoren einen geringen Selbstversorgungsgrad auf. Klimawandel, Corona-Pandemie und geopolitische Konflikte haben Schwachstellen zentralisierter Lieferketten offengelegt. Gleichzeitig steigt das gesellschaftliche Interesse an regional produzierten Lebensmitteln. Bei allem Zuspruch scheitert eine Regionalisierung jedoch oftmals an erodierten Verarbeitungsstrukturen. Vor diesem Hintergrund fragt dieser Artikel: Wie kann der (Wieder-)Aufbau regionaler Verarbeitungsstrukturen gelingen?**

Zusammen mit dem Rückgang von landwirtschaftlichen Betrieben ging ein Verfall von Mühlen, Molkereien, Käsereien, Bäckereien usw. einher (Hanke et al. 2023). Der Wiederaufbau dieser Strukturen stellt einzelne Akteure vor große Herausforderungen. In unserer Studie zum Aufbau von regionalen Verarbeitungsstrukturen – gefördert von der Landwirtschaftlichen Rentenbank – beleuchteten wir drei unterschiedliche Verarbeitungsmodelle aus den Bereichen Gemüse, Hühnerei und Hülsenfrüchte. Hier fassen wir unsere Ergebnisse – Erfolgsfaktoren, Herausforderungen und Handlungsempfehlungen – kurz zusammen.

### Zum Status quo in den drei ausgewählten Sektoren

**Gemüseverarbeitung:** In Deutschland werden jährlich mehrere Millionen Tonnen Gemüse produziert, doch die Selbstversorgung liegt weit unter dem Bedarf (Destatis 2023). Insbesondere bei saisonalen Produkten wie Tomaten, Gurken oder Paprika besteht eine starke Importabhängigkeit – oft aus Spanien. Die obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitende Industrie ist zwar breit aufgestellt, aber hoch konzentriert: Nur wenige große Betriebe dominieren den Markt, während kleine Verarbeitungsinitiativen kaum wettbewerbsfähig sind. Zudem gibt es kaum flexible Strukturen, die B-Ware oder Überschüsse regional verarbeiten könnten.

**Hühnerei-Verarbeitung:** Mit etwa 76 % liegt der Selbstversorgungsgrad bei Eiern deutlich höher (BLE 2023). Dennoch zeigt sich eine Kluft zwischen Erzeugung und Weiterverarbeitung. Rund die Hälfte der Eier wird nicht frisch, sondern verarbeitet konsumiert – etwa in Backwaren oder Fertigprodukten (Ver-

braucherzentrale Bremen 2017). Die dafür nötigen Infrastrukturen wie Aufschlagwerke oder Pasteurisierungsanlagen sind selten regional verankert. Kleinbetriebe scheitern häufig an hohen hygienerechtlichen Anforderungen und Investitionskosten.

**Hülsenfrüchte:** Seit 2011 hat sich die Anbaufläche nahezu verdreifacht, wobei der Großteil der Hülsenfrüchte in die Futtermittelverwertung geht. Nur rund 10 % der geernteten Mengen werden für Lebensmittel genutzt (BZL 2023). Die Verarbeitungskapazitäten bleiben unterentwickelt. Neue Vermarktungsschienen – etwa über Mehl oder Fleischersatzprodukte – scheitern oft an fehlender Technik oder mangelndem Marktzugang.

Bestehende Förderprogramme wie LEADER, EIP-Agri, GAK, GRW oder BULeplus bieten teils gute finanzielle Unterstützung. Dennoch zeigt sich: Die Förderkulisse ist komplex, bürokratisch und wenig auf die Bedarfe kleiner Akteur\*innen ausgerichtet. Oft fehlen Anschlussförderungen, Investitionshilfen für technische Ausstattung oder Unterstützung bei der Genehmigung von Verarbeitungsstätten. Eine zielgerichtete Kombination von Agrar-, Wirtschafts- und Regionalförderung ist bislang kaum etabliert.

### Drei Wege zur regionalen Verarbeitung

Regionalisierung meint hier die räumliche Verkürzung von Wertschöpfungs- und Produktionsketten, wobei die Sinnhaftigkeit eines regional erzeugten Produkts durch die jeweiligen lokalen Gegebenheiten – etwa Naturraum, Produktionsbedingungen und soziale Strukturen – bestimmt wird. Ziel ist eine kontext-



**Carla Wember**

Internationale Perspektiven, Agrarpolitik und Ländliche Entwicklung, Institut für Ländliche Strukturforchung, Frankfurt/Main

wember@ifls.de  
www.ifls.de

**Lukas Dörrie**

Kompost Ensemble e.V., Kassel  
lukas@kompost-ensemble.de  
www.kompost-ensemble.de



sensible Re-Lokalisierung von Produktion, Verarbeitung und Konsum. In diesem Sinne kann Regionalisierung auch Ressourcen integrieren, die überregional beschafft werden (Hanke et al. 2023). Hanke et al. (2023) identifizieren dabei zwei diskursive Hauptströmungen: Einerseits eine „unilineare Modernisierung“, die Regionalisierung als Ergänzung marktliberaler Strukturen betrachtet, etwa zur besseren Risikostreuung oder Effizienzsteigerung. Und andererseits eine „gebrochene Modernisierung“, die Regionalisierung als Teil einer umfassenderen ökologisch-sozialen Transformation sieht – eingebettet in postwachstumsökonomische Modelle.

Vor diesem Hintergrund widmete sich die Studie Good Practices im Bereich der Verarbeitung. Das methodische Vorgehen kombiniert eine systematische Literatur- und Datenrecherche, Gespräche mit Expert\*innen sowie drei Fallstudien. Interviews wurden leitfadengestützt durchgeführt und mit der Business-Canvas-Methode systematisiert.

### **Gemüseverarbeitung: Solidarische Küche mit Aufstrichen**

Ein Betrieb in Hessen verarbeitet nicht-vermarktetes Gemüse von solidarischen Landwirtschaftsbetrieben und Gärtnereien zu haltbaren Produkten wie Brotaufstrichen und Saucen. Die

Küche wurde von einer Einzelperson initiiert und wird heute als eingetragener Verein geführt. Der Betrieb nutzt bewusst krummes oder überschüssiges Gemüse. Die Produkte werden im Direktvertrieb sowie über solidarische Netzwerke verkauft. Die Stärke liegt in der Flexibilität: Kleine Mengen, geringe Fixkosten und kurze Wege ermöglichen ein schnelles Reagieren auf saisonale Angebote. Die Verarbeitung erfolgt in einer angemieteten, einfach ausgestatteten Küche, was Kosten spart. Herausforderungen bestehen vor allem in der personellen Belastung und fehlender Langfristplanung – viele Prozesse hängen an einer einzelnen Initiatorin.

### **Hühnereier: Kooperatives Aufschlagewerk**

In Norddeutschland hat ein Bio-Legehennenbetrieb gemeinsam mit Partnerbetrieben ein Aufschlagewerk gegründet, das flüssige Eiprodukte herstellt. Das Projekt wurde von einem landwirtschaftlichen Betrieb initiiert, der sich mit weiteren Legehennenhalter\*innen zu einer GmbH zusammengeschlossen hat. Die Gründung erfolgte aus dem Wunsch, überschüssige oder optisch nicht marktfähige Eier aus der eigenen Haltung hochwertig und regional weiterzuverarbeiten. Der Betrieb nutzt moderne Technik zur Pasteurisierung und Verpackung der Produkte, beliefert Bäckereien, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Erfolgsentscheidend war hier die enge Verzahnung von Landwirtschaft und Verarbeitung, aber auch die Rechtsform: Eine GmbH mit mehreren Gesellschaftern schafft Vertrauen und trägt Risiken. Der Zugang zu Fördermitteln war durch die klare Ausrichtung auf ökologische und regionale Wertschöpfung erleichtert. Herausforderungen bestehen in der kontinuierlichen Rohwarenverfügbarkeit und der Einhaltung von Lebensmittelsicherheitsstandards im kleinteiligen Maßstab.

### **Hülsenfrüchte: Landwirtschaftlicher Betrieb in der Rolle eines Prozessinitiators**

Ein landwirtschaftlicher Betrieb in Hessen experimentiert mit dem Anbau von Hülsenfrüchten und befindet sich in einem Generationswechsel. Aufgrund mangelnder Infrastruktur kann er derzeit seine Ernte nicht vor Ort veredeln, was ihn dazu veranlasst, alternative Absatz- und Verarbeitungslösungen zu suchen. Dabei kooperiert er eng mit einem weiteren landwirtschaftlichen Betrieb aus der Region für Lagerung und Aufbereitung. Potenzielle sieht der Betrieb im Anbau und in der Verarbeitung von Kichererbsen. Diese gelten als vielseitig einsetzbar – etwa für Hummus, Mehl oder Fleischalternativen – und könnten auch in Deutschland zunehmend angebaut werden. Erste Erfahrungen mit dem Anbau zeigen, dass sich Kichererbsen unter bestimmten klimatischen Bedingungen gut etablieren lassen, allerdings fehlen noch regionale Referenzprozesse und technische Aufbereitungsmöglichkeiten. Das Engagement des Betriebs umfasst außerdem die Teilnahme an Projekten zur Hülsenfruchtverarbeitung, die Zusammenarbeit mit weiteren regionalen Erzeuger\*innen sowie die Mitwirkung in Verbänden und Vernetzungsinitiativen. Diese Rolle als Initiator eines Prozesses ohne eigenes Verarbeitungsmodul zeigt exemplarisch, wie Einzelbetriebe Impulse für strukturelle Veränderungen setzen können.



**Kichererbsenanbau**  
(Symbolbild)

Foto: SGR - stock.adobe.com



Foto: Cornelia Scheidt – stock.adobe.com

**Hühnerhaltung mit Hühnermobil**  
 (Symbolbild)

### Erfolgsfaktoren und Herausforderungen

Die drei untersuchten Fallbeispiele stehen an unterschiedlichen Punkten der Entwicklung: Während der Gemüsebetrieb in einem kleinskaligen, solidarisch organisierten Umfeld agiert und stark auf ehrenamtliche Strukturen angewiesen ist, hat das Aufschlagewerk ein mittleres Maß an Professionalisierung erreicht und bedient überregionale Großabnehmer. Der Hülsenfruchtbetrieb wiederum bewegt sich überwiegend im Vorfeld der eigentlichen Verarbeitung – als Impulsgeber und Netzwerker mit strategischem Blick auf Infrastrukturaufbau. Diese Spannweite zeigt, dass Regionalisierung vielfältig verfolgt werden kann und sich an verfügbaren Ressourcen, regionalen Voraussetzungen und Marktstrategien orientiert. Während manche Projekte bewusst auf Nischenorientierung und kurze Lieferwege setzen, zielen andere auf die Entwicklung regionaler Ankerpunkte mit skalierbarer Produktion. Daraus ergeben sich unterschiedliche Herausforderungen: Der kleinskalige, solidarische Betrieb, der eher dem Pfad einer „gebrochenen Modernisierung“ zuzuordnen ist, kämpft mit begrenzten finanziellen und personellen Kapazitäten, rechtlichen Unsicherheiten und begrenzter Planbarkeit. Der mittelgroße, marktorientierte Betrieb, der eher in Einklang mit einer „unilateralen Modernisierung“ agiert, muss wiederum Investitionen tätigen, Qualitätsstandards erfüllen und stabile Absatzbeziehungen zu professionellen Abnehmern aufbauen, was auch mit einer weiteren Spezialisierung einhergehen kann, die Flexibilität, um auf regionale Bedingungen und Krisen reagieren zu können, einschränkt. In frühen Entwicklungsphasen – wie im Fall des Hülsenfruchtbetriebs – liegt die Herausforderung darin, strukturelle Lücken in der Infrastruktur zu identifizieren, Netzwerke zu initiieren und Fördermittel wirksam zu nutzen, um Pionierarbeit zu leisten.

Aus den Fallstudien lassen sich wiederkehrende Merkmale ableiten, die als Erfolgsfaktoren für regionale Verarbeitung gelten können:

- Tragende Persönlichkeiten oder kleine Teams mit hoher Motivation und Durchhaltevermögen sind zentrale Antriebskräfte.
- Regionale Netzwerke, die Produktion, Verarbeitung, Vertrieb und Konsum verbinden, wirken stabilisierend.
- Transparente Kommunikation zwischen Akteur\*innen und gegenüber Verbraucher\*innen stärkt Vertrauen.
- Flexibilität und Nischenorientierung ermöglichen es, auch außerhalb industrieller Logik erfolgreich zu agieren.
- Fördermittel, etwa für Investitionen oder Beratung, können die Einstiegshürde senken – sofern sie zugänglich sind.

### Viele Wege statt einfacher Lösungen

Für eine erfolgreiche Regionalisierung braucht es ein gezieltes Zusammenspiel von Politik, Verwaltung, Praxis und Zivilgesellschaft. Auf politisch-administrativer Ebene sind Förderprogramme stärker auf kleine, dezentrale Strukturen auszurichten – mit vereinfachten Anträgen, niedrigeren Einstiegsschwellen und langfristiger Planungssicherheit. Der Aufbau gemeinschaftlicher Infrastrukturen wie mobiler Verarbeitungsanlagen oder regionaler Logistikzentren sollte systematisch unterstützt werden, ebenso wie Aus- und Weiterbildungsangebote für Arbeiter\*innen. Gleichzeitig liegt ein wesentlicher Hebel in der Zusammenarbeit vor Ort: Betriebe müssen Allianzen eingehen, Netzwerke knüpfen und Transparenz schaffen – gegenüber Partnerbetrieben wie Konsument\*innen. Neue Geschäftsmodelle wie solidarische Finanzierung, Genossenschaften oder Mitgliedsbeiträge können wirtschaftliche Risiken streuen und regionale Versorgung neu denken. Regionale Verarbeitungsstrukturen schaffen lokale Wertschöpfung, verkürzen Lieferketten und fördern Vertrauen zwischen Produzierenden und Konsumierenden. Wenn sie gelingen, werden sie zu Knotenpunkten eines zukunftsfähigen Ernährungssystems, das ökologisch tragfähig, sozial eingebettet und ökonomisch widerstandsfähig ist. ■

Literaturangaben: [www.asg-goe.de/lit/LR225-Wember-Dörrie.pdf](http://www.asg-goe.de/lit/LR225-Wember-Dörrie.pdf)

# Lebensmittel regional verarbeiten – Praxisimpulse für die regionale Wertschöpfung auf dem Land

Maximilian Broich

**Mit der Fördermaßnahme „RegioKost – Aufbau von Verarbeitungsstrukturen für regionale Lebensmittel“ unterstützt das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) innovative Projekte zum Aufbau und zur Erweiterung von Verarbeitungsstrukturen für regionale Lebensmittel in ländlichen Räumen. Die ausgewählten Projekte erhalten je bis zu 230 000 € aus dem Bundesprogramm Ländliche Entwicklung und Regionale Wertschöpfung (BULEplus).**

Im Fokus stehen Projekte, die die Vorverarbeitung für die Außer-Haus-Verpflegung, insbesondere die Gemeinschaftsverpflegung, zum Gegenstand haben. Dabei soll insbesondere kleineren Verarbeitungsbetrieben der Rücken gestärkt werden. Ziel ist es, die regionale Wertschöpfung zu erhöhen, die lokale Wirtschaft zu stabilisieren und die Versorgungssicherheit in ländlichen Räumen zu verbessern. Der Erhalt und Aufbau von regionalen Verarbeitungsstrukturen spielt hierfür eine entscheidende Rolle.

## Eingereichte Projektskizzen verdeutlichen großes Interesse

Bis Anfang 2025 konnten Projektskizzen eingereicht werden. Hiervon machten zahlreiche Akteure und Initiativen Gebrauch, was die Aktualität und den Handlungsbedarf im Themenfeld „regionale Verarbeitung“ eindrucksvoll unterstreicht. In einem umfassenden Bewertungs- und Auswahlverfahren wurden durch das Kompetenzzentrum Ländliche Entwicklung (KomLE) und das BMLEH die besten Projektskizzen ausgewählt, die Anfang 2026 an den Start gehen sollen. Gefördert werden besonders kleinere Unternehmen, Genossenschaften, Vereine, Stiftungen oder Kommunen mit bis zu 230 000 € oder 500 000 € bei Verbundprojekten mit einer Laufzeit von bis zu drei Jahren.

## Von der Obst- und Gemüseverarbeitung über „Cook&Chill“ bis zu mobilen Schlachthanlagen

Die eingereichten Projektskizzen spiegeln eine Vielfalt kreativer Lösungsansätze wieder. Viele Projekte bieten Ansätze zur Verarbeitung von Obst, Gemüse und Eiweißpflanzen, auch Ideen zur Fleisch- und Getreideverarbeitung waren häufiger vertreten.

Zu den konkreten Projektansätzen zählt beispielsweise die Entwicklung und Vermarktung innovativer Convenience-Produkte wie Bratlinge oder Fleischersatzprodukte aus Leguminosen, um mehr pflanzliche Eiweiße in der Außer-Haus-Verpflegung bereitstellen zu können. Die zahlreichen Projektideen für die Obst- und Gemüseverarbeitung widmen sich häufig der Versorgung von Kindertagesstätten und Schulen mit regionalen Frischeprodukten, oft mit dem „Cook&Chill“-Verfahren<sup>1</sup>. Dabei geht es häufig um die Koordination zwischen Erzeugungsbetrieben, Verarbeitungsunternehmen und Verpflegungseinrichtungen. Oft sind auch Investitionen für die nötige Infrastruktur, wie etwa für den Erwerb von Maschinen für die Verarbeitung oder Kühlmöglichkeiten, erforderlich. Mit der Entwicklung mobiler oder teilmobiler Schlachthanlagen in der Region versuchen andere Initiativen, dem zunehmenden Mangel an regionalen Schlachtmöglichkeiten entgegenzuwirken.

## Stärkung der regionalen Wertschöpfung

Mit einer weiteren BULEplus-Fördermaßnahme, dem „Initialisierungsmanagement“ (RegioInitial), wurde bereits im Sommer 2023 eine BULEplus-Fördermaßnahme auf den Weg gebracht, welche die Weiterentwicklung innovativer Projektideen im Bereich Vermarktung und Verarbeitung regionaler Lebensmittel



Foto: privat

### Maximilian Broich

Kompetenzzentrum Ländliche Entwicklung, Referat 422,  
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Maximilian.Broich@ble.de  
www.ble.de/komle

<sup>1</sup> „Cook&Chill“ ist ein Verfahren in der Gemeinschaftsverpflegung, bei dem Speisen nach dem Garen innerhalb kurzer Zeit auf 3°C heruntergekühlt und erst kurz vor dem Verzehr wieder erwärmt werden. Dieses Verfahren verlängert die Haltbarkeit der Speisen und erhöht die Lebensmittelsicherheit.



Quelle: BMLEH

unterstützt. Ausgewählte Projektideen werden dabei ebenfalls eine Förderung erhalten, um ihre Ideen umsetzen zu können. Durch die Bekanntmachung RegioKost wird diese Umsetzungs-förderung nun thematisch um den Bereich der Verarbeitungs-strukturen ergänzt.

### Ausblick

Die Fördermaßnahme „RegioKost“ bietet eine wertvolle Unterstützung für innovative Projekte, die den Aufbau und die Erweiterung von Verarbeitungsstrukturen für regionale Lebensmittel in ländlichen Räumen zum Ziel haben. Durch die Förderung dieser Projekte leistet das BMLEH einen wichtigen Beitrag zur Stärkung regionaler Wertschöpfungsketten und zur nachhaltigen Entwicklung ländlicher Regionen. Das BMLEH beabsichtigt, auch zukünftig weitere Fördermaßnahmen in diesem Themenfeld auf den Weg zu bringen. ■

### Hintergrund: Das BULEplus

„RegioKost“ ist Teil des Bundesprogramms Ländliche Entwicklung und Regionale Wertschöpfung (BULEplus), das vom Kompetenzzentrum Ländliche Entwicklung in der BLE umgesetzt wird. Es zielt darauf ab, Impulse für die ländliche Entwicklung zu setzen und über praxisnahes Wissen nachhaltige Wirkungen zu erzielen. Die Förderung regionaler Wertschöpfungsketten spielt eine zentrale Rolle für die nachhaltige ländliche Entwicklung, da sie zur Sicherung der Daseinsvorsorge, zur Schaffung von Arbeitsplätzen und zur Verbesserung der Lebensqualität in ländlichen Räumen beiträgt.



Stadt Leipzig:

# Neues kommunales Verpachtungskonzept soll Anteil der Öko-Landwirtschaft erhöhen

Matthias Kaufmann

Wie können ökologisch-nachhaltige Produktionsweisen und regionale Vertriebsstrukturen auf kommunaler Ebene gefördert werden? Und wie lässt sich der Anteil der Bio-Produktion langfristig erhöhen? Mit diesen Fragen beschäftigte sich die Stadtverwaltung Leipzig in den vergangenen Jahren intensiv. 2023 wurde das Landwirtschaftskonzept nach einem umfangreichen Beteiligungsverfahren vom Stadtrat beschlossen.

Rund 80 ha Nutzfläche werden in einem transparenten Bewerbungsverfahren ab 2025 neu vergeben.

Die Grundlage für die Erstellung des Landwirtschaftskonzeptes bildeten Anträge der Fraktion Bündnis 90/Die Grünen im Stadtrat. Diese hatten u. a. den Erhalt der landwirtschaftlichen Flächen im Eigentum der Stadt Leipzig und ihrer Beteiligungen, die Förderung der Biolandwirtschaft sowie die Ausweisung und privilegierte Neuverpachtung an Biobauern und -bäuerinnen zum Ziel. Darüber hinaus sollen Landverpachtungen künftig an einen Verzicht auf Pflanzenschutzmittel gekoppelt sein.

Das Konzept sieht vor, dass sich der Anteil der Öko-Landwirtschaft in Leipzig künftig erhöht und Produkte stärker regional vermarktet werden. Hintergrund ist, dass in Deutschland bis zum Jahr 2030 etwa 30 % der landwirtschaftlichen Flächen biologisch bewirtschaftet werden sollen. Bei den städtischen Landwirtschaftsflächen im Raum Leipzig sind es bislang 9,6 %.

## Ein Drittel der Leipziger Flächen sind landwirtschaftliche Nutzflächen

Von der knapp 30 000 ha umfassenden Gesamtfläche Leipzigs werden derzeit rund 32 % landwirtschaftlich genutzt – das entspricht rund 9 700 ha. Etwa 1 800 ha dieser Landwirtschaftsflächen sind in städtischem Eigentum. Hierfür hat die Stadt 133 Landpachtverträge abgeschlossen. Rund 80 ha Nutzfläche werden in einem transparenten Bewerbungsverfahren ab 2025 neu vergeben.

## Kriterienkatalog soll für mehr Wirtschaftlichkeit, Nachhaltigkeit und Nutzwert sorgen

In einem umfangreichen Beteiligungsverfahren wurden für die Neuverpachtung von landwirtschaftlichen Nutzflächen 20 Kriterien für Wirtschaftlichkeit des Betriebs, Nachhaltigkeit und Nutzwert erarbeitet. Das Kriterium Nutzwert kommt zum Tragen, wenn die Betriebe die regionale Versorgung mit Lebensmitteln stärken, den Wissenstransfer unterstützen oder auch Junglandwirtinnen und Jung-

landwirte sowie Existenzgründerinnen und Existenzgründer fördern. Zunächst wurde die IAK Agrar Consulting GmbH beauftragt, ein Grob- sowie Feinkonzept für die Stadt Leipzig zu erstellen. Danach fanden mehrere Beteiligungsrounds mit den Vertreterinnen und Vertretern der Landwirtschaft, von Verbänden sowie aus der Politik statt. Auf Basis dessen wurde das Landwirtschaftskonzept überarbeitet. Daraufhin erfolgte im Rahmen der Beschlussfassung die verwaltungsinterne Beteiligung der Fachämter und des Stadtrates. In einer Vielzahl an Gremiensitzungen wurde über Änderungen beraten. Am Ende wurde die Gesamtkonzeption zur Landwirtschaft im Stadtgebiet von Leipzig mit den Ausschreibungskriterien und Regeln zur Bereitstellung von landwirtschaftlichen Nutzflächen im Jahr 2023 mit großer Mehrheit beschlossen.

Der Kriterienkatalog lässt sich in die beiden Kategorien Pflicht- und Punkte-kriterien unterteilen. Bei den Pflichtkriterien handelt es sich um Verpflichtungen, welche durch die Bewerberinnen und Bewerber im Fragebogen zur Kenntnis genommen und bei Vertragsabschluss eingehalten werden müssen. Bei den Punkte-kriterien ist die jeweils zutreffende Antwort auszuwählen. Diese gilt bei Vertragsabschluss ebenso verpflichtend. So können Betriebe beispielsweise zusätzliche Punkte erhalten, wenn sie regional ansässig sind, auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmaßnahmen und Mineraldünger verzichten oder aus-



**Matthias Kaufmann**

Amtsleiter Liegenschaftsamt, Stadt Leipzig

landwirtschaft@leipzig.de

[www.leipzig.de/landwirtschaft](http://www.leipzig.de/landwirtschaft)

[www.leipzig.de/immobilien](http://www.leipzig.de/immobilien)

Foto: Stadt Leipzig

Foto: Istock

schließlich ökologisch bewirtschaften. In diesem Zusammenhang wurde der Umkreis des Unternehmenssitzes näher definiert. Wenn sich dieser nämlich im Stadtgebiet Leipzig oder in den umliegenden Landkreisen Leipzig, Nordsachsen, Saalekreis, Stadt Halle, Burgenlandkreis, Landkreis Anhalt-Bitterfeld und Altenburger Land befindet, wirkt sich dies positiv auf die Punktzahl der Bewerberinnen und Bewerber aus.

Eine Verpachtung nach Höchstgebot ist damit ausgeschlossen. Doch auch wenn beispielsweise bei einem Betrieb der Umsatzanteil regionaler Vermarktung zwischen 5 und 20 % liegt oder der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln auf Pachtflächen reduziert wird, erhöht dies die Chancen für einen Zuschlag.

### Stadt startet 2025 mit neuem Verfahren

Im März 2025 war es dann nach mehrjähriger Konzeptionierung, Planung und Organisation soweit: Das Bewerbungsverfahren für die Verpachtung von sieben Pachtlosen für kommunale Landwirtschaftsflächen startete. Das neuartige Bewerbungsverfahren wurde über das Online-Portal Baupilot durchgeführt und richtete sich vor allem an landwirtschaftliche Betriebe aus Leipzig und Umgebung.

Insgesamt rund 80 ha Fläche wurden in einer ersten Tranche bereitgestellt und mit einer Laufzeit von 15 Jahren zu einem ortsüblichen Pachtzinssatz angeboten. Ziel war es, sowohl kleineren als auch großen Betrieben geeignete Flächen anzubieten. Daher wurden unterschiedlich große Pachtlose im Leipziger Stadtgebiet für das Vorhaben ausgewählt. Die Zusammenstellung berücksichtigt das gesamtstädtische integrierte Flächenkonzept und weitere Fachplanungen.

Innerhalb von vier Wochen konnten Interessierte ihre Bewerbung einreichen. Anschließend wurden die jeweils Erstplatzierten aufgefordert, die nötigen Nachweise zu erbringen. Nach deren Prüfung nimmt das Liegenschaftsamt der Stadt Leipzig im dritten Quartal 2025 die Vertragsverhandlungen auf.



Foto: Stadt Leipzig

**Auch solidarische Landwirtschaft soll unterstützt werden.**

### Ausblick und Fazit

In den Sommermonaten werden die neuen Pachtverträge mit den bestplatzierten Landwirtinnen und Landwirten erstellt, über die der Stadtrat abschließend entscheidet. Danach erfolgt voraussichtlich Ende des Jahres die Übergabe der Flächen. Parallel werden die nächsten Pachtlose in Zusammenarbeit mit einem Sachverständigengremium für die Vergabe vorbereitet und im vierten Quartal 2025 an den Markt gebracht. Ab dem Pachtjahr 2026 erfolgt somit erstmals die Verpachtung auf Basis der neuen Kriterien. So soll bis 2030 auf den städtischen Landwirtschaftsflächen ein Anteil von mindestens 30 % Biolandbau erreicht und die Regionalität bei Produktion und Vermarktung gestärkt werden.

Mit der langen Vertragslaufzeit möchte die Stadt Leipzig Planungssicherheit bieten. Diese ist insbesondere für Landwirtinnen und Landwirte unverzichtbar, die bisher konventionell bewirtschaftete Äcker auf ökologische Anbaumethoden umstellen möchten. Das Bewerbungsverfahren und auch der Kriterienkatalog werden künftig regelmäßig überprüft und, falls erforderlich, aktualisiert. Es bleibt abzuwarten, ob sich das Verfahren in der Praxis bewährt oder gegebenenfalls angepasst werden muss. Fest steht jedoch, dass die Stadt Leipzig mit diesem Verfahrensansatz bundesweit eine Vorreiterrolle einnimmt. ■

Weitere Informationen zum Verfahren, den Kriterien und zum Landwirtschaftskonzept unter [www.leipzig.de/landwirtschaft](http://www.leipzig.de/landwirtschaft)



Foto: Stadt Leipzig

**Mechanische Unkrautbeseitigung auf einer ökologischen Fläche der Saat-Gut Plaußig Voges KG**

RegioBioMatch:

# Digitale Brücke zwischen Großküchen und regionaler Bio-Landwirtschaft

Karoline Frank und Daniel Burkhardt

**RegioBioMatch vernetzt Großküchen und regionale Bio-Erzeuger digital. Die Plattform verbindet Menüplanung mit tatsächlichem Angebot, verbessert Planungssicherheit und stärkt regionale Lieferketten. Ein intelligenter Algorithmus schafft Transparenz und Effizienz.**

## Mehr Bio aus der Region in der Gemeinschaftsverpflegung

In der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) dominieren heute standardisierte Abläufe und zentralisierte Beschaffung über den Großhandel. Für kleinere, regionale Bio-Betriebe ist dabei oft kein Platz – ihre Produkte schaffen es, wenn überhaupt, nur über Umwege und mit hohem Aufwand in die Küchen. Gleichzeitig wächst das Interesse an saisonalen, regionalen und ökologisch erzeugten Lebensmitteln stetig – sowohl auf Konsumentenseite als auch bei den Verantwortlichen in der AHV. Doch es fehlt an Transparenz, Planbarkeit und Schnittstellen. Genau hier setzt RegioBioMatch an: als digitale Lösung, die Angebot und Bedarf intelligent zusammenführt.

## Digitale Tools für eine regionale Ernährung der Zukunft

Im Rahmen eines EU-geförderten EIP-AGRI-Projekts wurde eine prototypische Plattform entwickelt, die die Menüplanung von Großküchen direkt mit dem tatsächlichen Angebot regionaler Bio-Erzeuger verbindet. Herzstück der Lösung ist ein intelligenter Matching-Algorithmus, der

sowohl die Menüwünsche der Küchen als auch die reale Verfügbarkeit landwirtschaftlicher Bio-Produkte berücksichtigt. So entstehen umsetzbare Menüvorschläge, die auf das abgestimmt sind, was regional verfügbar und in der gewünschten Menge vorhanden ist.

Diese Form der digitalen Menüplanung stärkt die Vielfalt auf den Tellern, ohne die Realität in der landwirtschaftlichen Produktion aus dem Blick zu verlieren. Sie macht die regionale Bio-Wertschöpfungskette sichtbar und planbarer – von der Aussaat bis zur Ausgabe.

## Vom Pull- zum Push-Prinzip – Kommunikation in beide Richtungen

Ein besonderer Mehrwert der Plattform liegt in der beidseitigen Transparenz: Küchen können gezielt nach verfügbaren Produkten suchen (Pull-Prinzip), während landwirtschaftliche Betriebe über Bedarfsdaten Hinweise erhalten, welche Mengen in naher Zukunft gefragt sind und damit entsprechende Angebote einstellen bzw. ihre Anbauplanung in Zukunft daran anpassen (Push-Prinzip). So entsteht nicht nur eine funktionierende Nachfragesteuerung, sondern auch eine belast-

barere Grundlage für Anbauplanung, Lagerung, Verarbeitung und Logistik.

Die Plattform unterstützt zudem den Aufbau neuer Verarbeitungs- und Vertriebsstrukturen – beispielsweise durch Hinweise auf potenzielle Versorgungslücken oder regionale Überschüsse. Lieferketten können so strategisch angepasst und nachhaltig optimiert werden.

## Ein starkes Netzwerk für die Umsetzung in der Praxis

RegioBioMatch ist ein Kooperationsprojekt mit breiter Aufstellung entlang der Wertschöpfungskette der AHV: Unter der Leitung des Ferdinand-Steinbeis-Instituts arbeiten Partner aus Forschung, Praxis, Logistik, Landwirtschaft und Gemeinschaftsverpflegung zusammen. Beteiligt sind u. a. das Klinikum Crailsheim mit täglich über 1 200 ausgegebenen Mahlzeiten, Bio-Erzeuger wie hofburk Pilze oder der Biolandhof Schmelcher, sowie Großhandelsunternehmen wie die SaproS GmbH. Die Aktivitäten der Bio-Musterregionen runden die Gruppe ab – mit politischen Zielsetzungen, praktischer Erfahrung und einem Netzwerk zukünftiger Nutzer.



**Karoline Frank**

Project Expert, Ferdinand-Steinbeis-Institut, Heilbronn

karoline.frank@ferdinandsteinbeis-institut.de

**Dr. Daniel Burkhardt**

Senior Research Fellow, Ferdinand-Steinbeis-Institut, Heilbronn

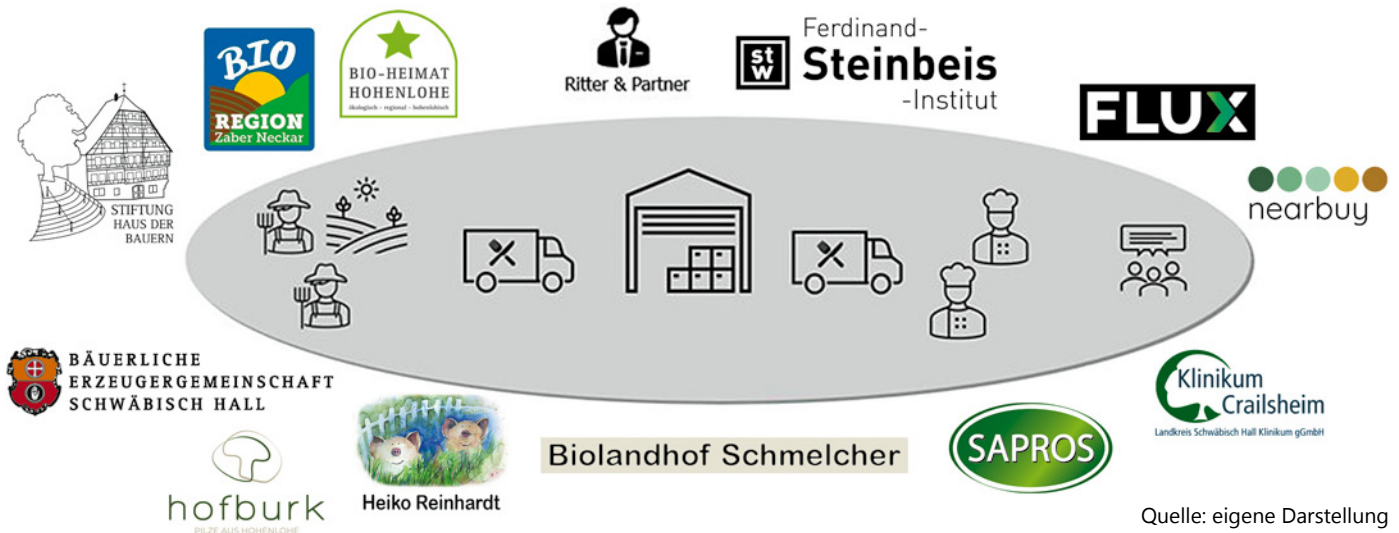
daniel.burkhardt@ferdinandsteinbeis-institut.de

www.ferdinandsteinbeis-institut.de



Foto: Matt Stark Photography

Foto: Matt Stark Photography



Quelle: eigene Darstellung

**Erste Ergebnisse: Effizienz steigern, Bio stärken, Herausforderungen bewältigen**

Der Prototyp bietet mehr als nur eine digitale Produktübersicht durch angebundene Marktplätze: Er unterstützt die Menüplanung, ermöglicht die Bündelung von Bestellmengen, erleichtert die Abstimmung logistischer Prozesse und berücksichtigt Zertifizierungsanforderungen.

Küchen profitieren dadurch von einer besseren Übersicht und einem direkteren Zugang zu regionalen Bio-Zutaten. Gleichzeitig gewinnen kleine und mittlere Erzeuger an Sichtbarkeit. Sie erhalten praxisnahe Rückmeldungen – etwa zur konkreten Nachfrage nach Produkten wie Bio-Karotten – und können diese Informationen gezielt in ihre Anbauentscheidungen einfließen lassen.

Die bisherigen Erfahrungen zeigen aber auch: In Küchen bestehen mitunter noch digitale Hürden, etwa im Umgang mit neuen Systemen oder bei der Integration in bestehende Abläufe. Zudem müssen Lieferketten zuverlässig organisiert und Risiken – wie z. B. Ausfälle bei der Ernte oder in der Logistik – gemeinsam getragen werden. Der digitale Dienst auf der Plattform kann keine rechtlichen oder vertraglichen Verpflichtungen zwischen den beteiligten Akteuren der Wertschöpfungskette in der AHV eingehen. Die Regelung dieser Verbindlichkeiten und Verpflichtungen, einschließlich der Ausarbeitung und Einhaltung von Verträgen, muss

außerhalb erfolgen. Auch daran gilt es in der Zukunft in weiteren Projekten zu arbeiten und zu forschen.

**Aktueller Stand und Ausblick**

Mit Ende des Förderzeitraums zum 31.12.2024 liegt nun ein erprobter Prototyp der Plattform vor. Einzelne Module – etwa die Anbindung an bestehende ERP-Systeme<sup>1</sup> oder Prognosefunktionen auf Basis künstlicher Intelligenz – sind identifiziert und stehen vor der Weiterentwicklung. Bis zur flächendeckenden Nutzung sind weitere Schritte notwendig: die Optimierung der Benutzeroberfläche, die Anbindung zusätzlicher Regionen sowie die Verstetigung des Betriebsmodells gehören dazu. Zudem ist politische und strukturelle Unterstützung gefragt: klare Leitlinien, einfachere Zertifizierungs-

verfahren und geeignete Förderinstrumente sind entscheidend, um Bio-Regionalität im Alltag der AHV nachhaltig zu verankern.

**Fazit: Digitalisierung als Schlüssel für mehr Bio-Regionalität**

RegioBioMatch zeigt, wie digitale Technologien echte Mehrwerte in der Gemeinschaftsverpflegung schaffen können. Wenn Menüplanung, Warenwirtschaft und landwirtschaftliche Produktion systematisch zusammengedacht werden, entstehen neue Wege für eine nachhaltige, regionale und ökologische Ernährung. Die Plattform macht diese Potenziale sichtbar und nutzbar – für Großküchen, Bio-Erzeuger und nicht zuletzt für die Menschen, die täglich in Kantinen, Kliniken oder Mensen essen. ■

**Einblick und Kontakt**

Wer mehr erfahren möchte, findet unter [www.regiobiomatch.de](http://www.regiobiomatch.de) weitere Informationen zur Plattform, zum Projektverlauf und zu Beteiligungsmöglichkeiten. Dort können interessierte Küchen, landwirtschaftliche Betriebe und andere Akteure aus der Wertschöpfungskette direkt in Kontakt treten. Als Ansprechpartner steht das Ferdinand-Steinbeis-Institut zur Verfügung – für Fragen, Kooperationen oder die Integration weiterer Partner und Pilotregionen.

Das Projekt „RegioBioMatch“ ist eine Fördermaßnahme der Europäischen Innovationspartnerschaft „Landwirtschaftliche Produktivität und Nachhaltigkeit“ (EIP-AGRI) des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg.



<sup>1</sup> Enterprise-Resource-Planning (ERP)-Systeme dienen der IT-gestützten Ressourcenplanung eines Unternehmens.

# Der hybride Foodhub Leipzig – mit digitalen Werkzeugen und analogen Impulsen für die Gemeinschaftsgastronomie

Sarah Himgurg-Moreau und Thomas Marbach

Der hybride Foodhub Leipzig wird im Rahmen des Verbundprojekts „Nachhaltige Entwicklung und Ernährungssouveränität: Wertschöpfung durch Gemeinwohl“ (NEUE WEGE) umgesetzt und verfolgt das Ziel, für den Raum Leipzig bio-regionale Wertschöpfungsverbünde in der Gemeinschaftsgastronomie zu erschließen. Dafür werden digitale Werkzeuge und analoge Impulse kombiniert und durch zeitgleiche Moderation von Angebot und Nachfrage Speisepläne in der Gastronomie regionaler gestaltet.

„**Das NEUE WEGE-Projekt will nicht nur eine neue Form eines klassischen Foodhubs entwickeln, sondern auf allen Ebenen der Wertschöpfungskette auch ein Umdenken bewirken.**“

*Dr. Lilliana Stefanovic, Universität Kassel (Projektleiterin)*

Bislang mangelt es vor allem daran, dass in der Region landwirtschaftliche Betriebe mit Großküchen logistisch nicht effektiv verknüpft werden. Dieser Herausforderung begegnet der hybride Ansatz des Foodhubs: „Hybrid“ bedeutet hierbei, dass schon bestehende Strukturen der Vorverarbeitung und Logistik genutzt sowie zugleich neue Wege erschlossen und integriert werden. Auf diese Weise bleiben bestehende Lieferanten und Bündelungspartner, beispielsweise die bei den Küchen bereits vorhandenen Gemüselieferanten, weiterhin erhalten und tragen dazu bei, die regionalen Produkte nicht nur sichtbar, sondern vor allem auch praktisch für die Küchen verfügbar zu machen.

Die Grundidee des hybriden Foodhubs ist die Bündelung von Waren, Logistik

und Wissen, um gezielt die Gastronomie zu unterstützen. Dabei wird nicht „mit dem erhobenen Zeigefinger“, sondern entlang der Bedarfe und Möglichkeiten der lokalen Akteure gearbeitet, einen langfristig angelegten und ganzheitlichen Ansatz verfolgend, mit dem Ziel, zu gutem Essen und bio-regionalen Wertschöpfungsketten beizutragen. Anders als bekannte Foodhub-Modelle, die auf zentral gelegene physische Einrichtungen setzen, werden hier, statt ein neues Logistikzentrum „auf grüner Wiese“ zu errichten, vorhandene Logistik- und Vorverarbeitungsstrukturen sowie digitale Tools genutzt, um regionale Produkte aus nachhaltiger, heimischer Produktion sichtbar und für Küchen zugänglicher zu machen – immer mit einem praxisnahen Blick auf die Angebots- und Nachfrageseite gleichermaßen. Dabei soll mit passenden Aktivitäten moderiert und durch nicht überfordernde Schritte unterstützt werden.

Der hybride Foodhub wird als Prototyp, basierend auf realen Bedarfen, bestehenden Strukturen und regionalen Verfügbarkeiten, von der ANSTALT für Koch- und Lebensmittelkultur entwickelt. Die Universität Kassel-Witzenhausen (FB Ökologische Agrarwissenschaften) begleitet die Entwicklung wissenschaftlich in Kooperation mit der Stadt Leipzig (SB Nachhaltige Ernährung und Landwirtschaft). Gefördert wird das Vorhaben im Projekt NEUE WEGE als Forschungsverbund durch das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat im Rahmen der Bekanntmachung des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖL) im Bereich „Regionale Bio-Wertschöpfungsketten“.

Verfolgt wird also ein dualer Ansatz, in dem gleichzeitig digitale Werkzeuge genutzt werden, um das bereits verfügbare Angebot zu moderieren sowie zu verstärken, und analoge Impulse gegeben werden, um die Nachfrage anzuregen. Konkret bedeutet das: Analoge Aktivitäten sorgen dafür, dass die Bedürfnisse und Bedarfe in den Großküchen und bei Lieferanten praxisnah erfasst und gesteuert werden. Durch

Foto: ANSTALT für Koch- und Lebensmittelkultur



**Sarah Himgurg-Moreau**

Schnittstelle Wissenschaft & Praxis  
info@foodhub-leipzig.de

**Thomas Marbach**

Laptopkoch & Initiator  
marbach@kochanstalt.de

ANSTALT für Koch- und Lebensmittelkultur

www.foodhub-leipzig.de



Foto: ANSTALT für Koch- und Lebensmittelkultur

den aktiven Einbezug der Praxisakteure und die Schaffung attraktiver Formate werden sowohl interne Prozesse als auch externe Sogmechanismen bei den Gästen der Kantinen, Mensen und Betriebsrestaurants angeregt, was somit zur Steigerung der Nachfrage beiträgt.

Die Grafik verdeutlicht, wie dieser Ansatz in Leipzig praktisch umgesetzt wird und dient als Übersicht über die wesentlichen Elemente im hybriden Foodhub (s. Abb.).

### Digitale Werkzeuge

Die zwei zentralen digitalen Werkzeuge, der *Großanzeigen-Marktplatz* als digitale Pinnwand und der *Regionalisierte Saisonkalender* mit integrierten Wegweisern sowie das *Gastro-Produzentenradar* als digitale Karte stehen auf der Website des Foodhubs kostenfrei zur Verfügung.

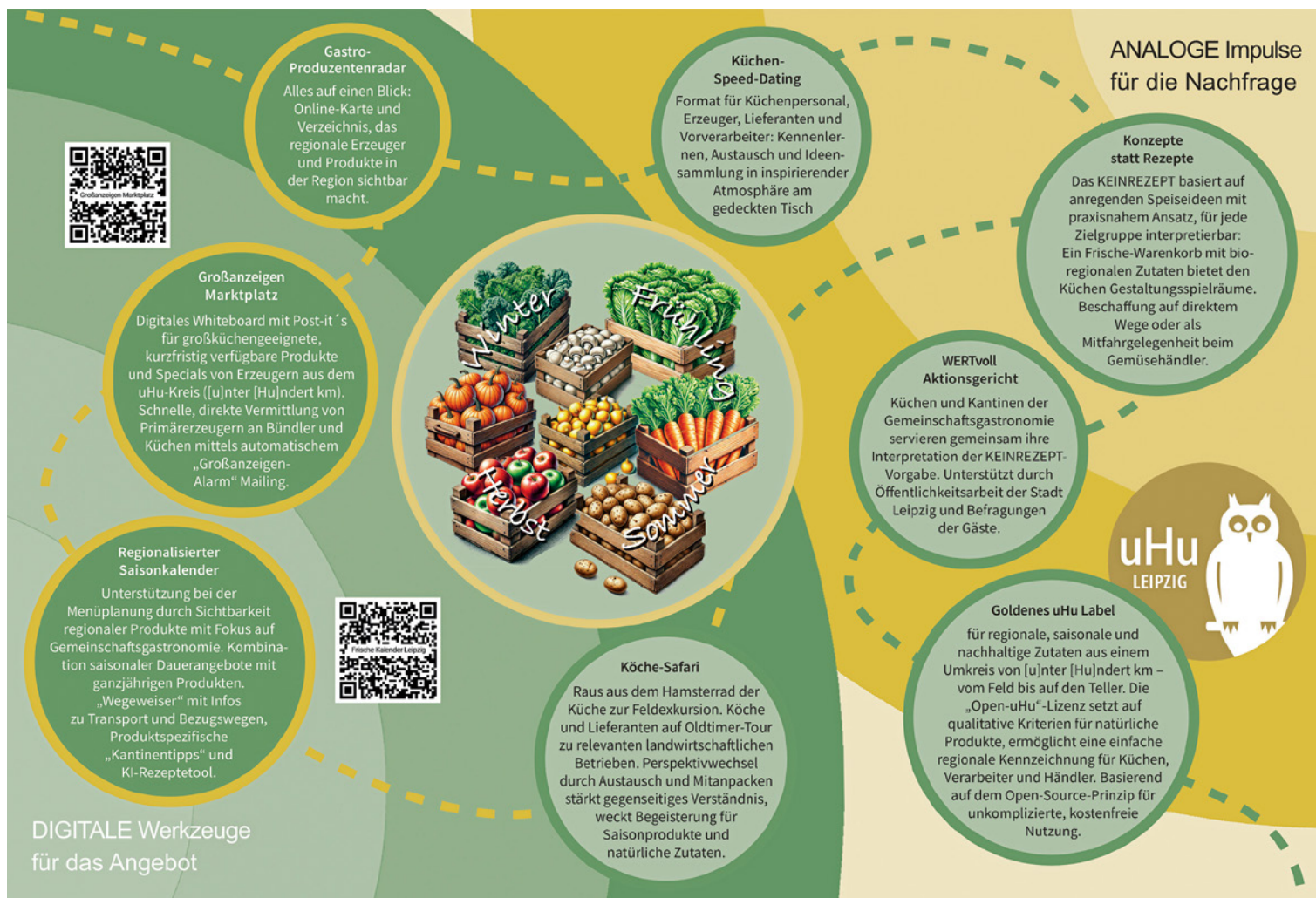
Beim *Großanzeigen-Marktplatz* mit integrierter Benutzerplattform können Produzenten und Erzeuger aus dem Leipziger Umland im Umkreis unter 100 km (uHu: [u]nter [Hu]ndert) selbständig ihre kurzfristig verfügbaren regionalen Spezialangebote mit Eignung für die Gastro-Szene und die Gemeinschaftsverpflegung inserieren. Oftmals handelt es sich bei den „Großanzeigen“ um Spezialangebote aus Überproduktion, Lagerbestände oder B-Ware zu teils verhandelbaren Preisen. Schnell und direkt vermittelt werden sie per automatisierter Systeminfo, dem „Großanzeigen-Alarm“ – wahlweise ins Postfach oder auf das Küchenhandy. Die Produkte lassen sich – wenn gewünscht auch direkt oder – über bereits bestehende Logistik-Dienstleister oder den klassischen Gemüsehändler bündeln, bei Bedarf vorverarbeiten und über die vorhandenen Wege an die Küchen ausliefern.

Der Regionalisierte Saisonkalender soll Küchenverantwortlichen dabei helfen, regionale Ware sowie ganzjährig verfügbare Produkte aus dem uHu-Umkreis besser in ihre Menüplanung zu integrieren. Sichtbar wird hier, was in welchen Zeiträumen in relevanten Mengen in der Region Leipzig längerfristig verfügbar ist. Küchen werden darüber informiert, auf welchen Transportwegen die Produkte noch zu ihnen gelangen können.

### Analoge Impulse

Auf der Nachfrageseite wird aktiv der Bedarf der Küchen- und Logistikakteure adressiert. Etablierte Kooperationen auf kollegialer Arbeitsebene ermöglichen eine enge Einbindung dieser Akteure. Ins Spiel kommen Formate, die den praxisnahen Austausch sowie gegenseitiges Verständnis fördern und Mehrwerte er-

Abb.: Wesentliche Elemente des Foodhub Leipzig



Quelle: ANSTALT für Koch- und Lebensmittelkultur

Direkter Austausch zwischen Küchenverantwortlichen und Landwirt\*innen aus der Region beim Küchen-Speeddating



Foto: ANSTALT für Koch- und Lebensmittelkultur



Foto: ANSTALT für Koch- und Lebensmittelkultur

Aktionsgericht Himmel & Bete

zeugen. Regelmäßig wiederkehrende Veranstaltungen sind das Küchen-Speeddating, bei dem Küchen und regionale Landwirtschaft an einen Tisch gebracht werden und bei der sog. „Aktionsgericht-Challenge“ bei Wein und Kerzenschein an neuen Ideen für nächste Aktionsgerichte tüfteln. Ebenso findet einmal im Jahr die Köche Safari als Fachexkursion der besonderen Art statt – ein von der

Kochanstalt entwickeltes und vielfach erprobtes Format, das gezielt Küchenakteure auf ansprechende Weise begeistert. So geht es mit Oldtimern zu den Erzeugerbetrieben, wo trotz straffem Zeitplan neben dem Austausch und kleinem Mitpacken das Probieren der Produkte für die zeitgemäße Kantine nicht zu kurz kommt.

Das gemeinsam mit den Großküchen zu verfolgende Ziel lautet „Qualität, mehr Frische und Nachhaltigkeit“. Seit 2021 findet dafür jährlich wiederkehrend das WERTvolle Aktionsgericht<sup>1</sup> statt. Die Basis bildet eine offene Menüplanung, die im Rahmen der KEINREZEPT-Idee gemäß dem Motto „Konzepte statt Rezepte“ einen niedrighschwelligem Ansatz ermöglicht. So wird ein saisonales Gericht kuratiert mit einem hohen Anteil (bio-) regionaler, natürlicher Produkte, das in den Küchen der teilnehmenden Kantinen sowie Betriebsrestaurants nach eigenen Möglichkeiten und in individueller Interpretation ausgelegt wird – basierend auf den Warenkörben und der Inspiration aus dem jeweiligen KEINREZEPT z. B. „Schotenklump“, „Reicher Pilzritter“, „Unpellkartoffel mit Quark<sup>2</sup>“, „Himmel & Bete“ oder „Linsen-Pojarski“.

## Ganzheitlicher Ansatz mit Küchenblick

Es hat sich gezeigt, dass langfristige Veränderungen vor allem dann gelingen, wenn von Anfang an auch „aus der Küche heraus“ gedacht wird – also ausgehend von den realen Bedingungen, Herausforderungen und Potenzialen der Küchen selbst. Dabei steht zunächst die Bestandsaufnahme im Fokus, wodurch sichergestellt werden soll, dass jede Küche dort abgeholt wird, wo sie steht, und individuelle sowie realistische Entwicklungswege eingeschlagen werden können. Aufbauend auf dem jeweiligen Status quo erfolgt die schrittweise Weiterentwicklung – angepasst an den individuellen Zuspruch, die vorhandenen Strukturen und die Bereitschaft zur Ver-

änderung. Ziel ist es, eine stetige Steigerung in der Gemeinschaftsgastronomie zu erreichen: eine höhere Nachfrage nach regionalen Produkten, mehr Akzeptanz und eine dauerhafte Übertragbarkeit in den Küchenalltag.

Die Umsetzung in die Praxis baut auf diesen ganzheitlichen Ansätzen auf mit dem klaren Ziel der Verstetigung. Diese Entwicklung zeigt sich in Leipzig bereits: Mehrere Großküchen führen nun regelmäßig eigene Aktionsgerichte mit regionalen Zutaten durch – ein nachhaltiger Schritt hin zu mehr regionaler Wertschöpfung und gesteigerter Nachfrage. Damit wird der Wandel nicht nur angestoßen, sondern aktiv in den Küchenalltag integriert.

## Übertragbarkeit und Perspektiven

Der hybride Foodhub Leipzig wird als Prototyp entwickelt und die zugrunde liegenden digitalen Werkzeuge und Software-Komponenten sind weitestgehend automatisiert programmiert, modular aufgebaut und eigenständig administrierbar. Sie lassen sich somit mit vergleichsweise geringem Aufwand auch in anderen Regionen anwenden. Für interessierte Kommunen empfiehlt sich, eine Anlaufstelle wie z. B. das Bio-Regio-Management oder eine für Ernährung und Kulinarik verantwortliche Abteilung der Stadt einzubinden mit Erfahrung mit Content-Management-Systemen (CMS) – so können die Inhalte gezielt regional angepasst und gesteuert werden.

Weitere Impulse zur Übertragbarkeit, zu Herausforderungen, Chancen und konkreten Umsetzungspotenzialen liefert die im Juni 2025 veröffentlichte Konzeptstudie „Bio-Regio Teller“ in den Öko-Modellregionen in NRW<sup>3</sup>, die unter Mitwirkung der Kochanstalt entstanden ist. Sie beleuchtet mit integriertem Küchenblick detailliert die Voraussetzungen, Perspektiven und Sinnhaftigkeit regional ausgerichteter Aktionsgerichte in der Gemeinschaftsgastronomie. ■

<sup>1</sup> Leitfaden WERTvolles Aktionsgericht: [https://wertvoll.stoffstrom.org/wp-content/uploads/2023/12/2023-12-15\\_Das-WERTvolle-Aktionsgericht\\_AG-et-al.pdf](https://wertvoll.stoffstrom.org/wp-content/uploads/2023/12/2023-12-15_Das-WERTvolle-Aktionsgericht_AG-et-al.pdf) (letzter Zugriff 17.06.2025).

<sup>2</sup> [www.foodhub-leipzig.de/images/aktuell/24\\_KEIN\\_REZEPT\\_Unpellkartoffeln.pdf](http://www.foodhub-leipzig.de/images/aktuell/24_KEIN_REZEPT_Unpellkartoffeln.pdf) (letzter Zugriff 17.06.2025).

<sup>3</sup> [www.oekolandbau.nrw.de/was-kommt-auf-den-bioregionalen-teller](http://www.oekolandbau.nrw.de/was-kommt-auf-den-bioregionalen-teller), s. dort insbes. Langversion ab S. 63, (letzter Zugriff 24.06.2025).