

Nachhaltige Ernährungssysteme

Solidarisches Wirtschaften in der Backstube

Christina Rempe

Ein schlichtes Essen verwandelt sich in ein Festmahl, wenn es zusammen gekocht und verspeist wird. Und wenn jede Form der Lebensmittelwertschöpfung ein Gemeinschaftsprojekt wäre? Die Oecotrophologin Sophie Löbbering sieht in der Idee der Solidarischen Landwirtschaft das Vorbild zukunftsfähigen Wirtschaftens. Ihre Vision ist eine Entkopplung von Preis und Ware – und ein Ernährungssystem, in dem sich die Menschen ihrer gemeinsamen Verantwortung stellen.



Sophie Löbbering

» Zur Person

erhielt für ihre Masterarbeit an der Fachhochschule Münster den Forschungspreis der Bio-Lebensmittelwirtschaft 2020; seit Oktober 2019 absolviert sie ein Trainee bei dem Organisationsberater Christoph Spahn in Köln «

■ Bei der Solidarischen Landwirtschaft – kurz SoLawi – schließt sich eine Gruppe von Verbrauchern mit einem oder mehreren landwirtschaftlichen Betrieben zusammen. Dahinter steht die Idee, die Lebensmittelversorgung gerechter auf die Schultern der Prozessbeteiligten zu verteilen: Eine Verbrauchergruppe trägt die Kosten für einen Betrieb und gibt ihm Planungssicherheit, im Gegenzug werden ihre Mitglieder mit Lebensmitteln versorgt. In Ihrer Masterarbeit haben Sie untersucht, wie sich die SoLawi-Idee auf das Bäckerhandwerk übertragen lässt. Wie kamen Sie auf die Idee, sich dieser Fragestellung widmen? Auf den ersten Blick haben landwirtschaftliche Betriebe und das Bäckerhandwerk doch wenig gemein.

Anfang 2018 war ich auf der Suche nach einem Masterarbeitsthema, das mich fesselt und meine Kreativität erfordert. Nach einem Thema, das ein gesellschaftliches Problem lösen könnte. In einem Gespräch mit dem Kölner Organisationsberater Christoph Spahn kam ich auf die Idee die derzeitige Situation der kleinen Handwerks-Bäcker*innen verbessern zu wollen. Gerade diese Branche

leidet sehr unter der Filialisierung, Zentralisierung und Automatisierung. Es gibt immer weniger kleine Bäckereien, gerade auf dem Land. Gleichzeitig aber wachsen immer größere, industriell arbeitende Unternehmen heran, die eine Filiale nach der anderen eröffnen.

Während meines Studiums der nachhaltigen Ernährungswirtschaft hatte ich mich mit dem Thema Solidarische Landwirtschaft beschäftigt. In dem besagten Gespräch mit Christoph Spahn kam dann die Frage auf, ob es möglich wäre, die Prinzipien der Community Supported Agriculture (CSA) auf das Bäckerhandwerk zu übertragen – als eine Community Supported Bakery (CSB). Schnell war die Idee geboren über genau dieses Thema meine Masterarbeit zu schreiben. Los ging's für mich mit der Recherche, ob unser kleines Gedankenexperiment bereits irgendwo auf der Welt Realität ist.

■ Wie sind Sie bei Ihrer Untersuchung vorgegangen?

Zuerst befasste ich mich mit der Situation der handwerklich arbeitenden Bäckereien. Als nächstes wollte ich das Wirtschaftsmodell der CSA verstehen lernen. Als ich das

Gefühl hatte, tief genug eingestiegen zu sein, suchte ich erste CSB-Pionierprojekte weltweit und fand sie in Kanada, Großbritannien, Australien und auch in Deutschland. An dieser Stelle möchte ich hinzufügen, dass ich hiermit keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebe. Möglicherweise existieren noch viel mehr CSBs. Ein paar davon werden in meiner Arbeit kurz beschrieben und dann mit den CSX-Prinzipen abgeglichen – hierbei steht das „X“ für die Übertragung des Prinzips „Kosten und Ernte teilen“ auf einen praktisch beliebigen Wirtschaftszweig. Glücklicherweise hatte sich der Nachhaltigkeitsökonom Marius Rommel, der aktuell bei dem bekannten Postwachstumsökonom Prof. Dr. Niko Paech forscht, ein halbes Jahr vorher bereits mit der Übertragung der CSA-Kriterien auf alle anderen Versorgungsfelder befasst. Seine Erkenntnisse zum CSX-Modell leisten große Vorarbeit für meine Untersuchung.

Den wichtigsten Teil meiner Untersuchung bildete ein Workshop in München. An diesem Workshop nahmen über 20 Bäcker*innen, CSA-Mitglieder und CSX-Interessierte teil. Mit Hilfe dieses Workshops wollte ich zum einen die Idee als solche verbreiten, zum anderen die Menschen konkret ihre CSB denken und zeichnen lassen. So entstanden Fragen über Fragen, die ich immer noch als sehr wertvoll empfinde.

■ Was sind die Kernergebnisse Ihrer Arbeit?

Die Kernergebnisse sind vor allem Fragen. Keine Antworten, wie wir es normalerweise von wissenschaftlichen Arbeiten erwarten. Es sind Fragen zum Thema: Was muss ich als Bäcker*in beachten, um eine solidarische Bäckerei zu gründen. Ich hoffe und bin überzeugt, dass daraus eine wunderbare Vielfalt an Ausprägungen von Community Supported Bakery (CSB) entstehen wird.

Letztlich ist neben den vielen Fragen auch ein erstes Reifegrad-Stufenmodell für CSB entstanden, an dessen Kriterien sich jede*r Interessierte orientieren kann. Dieses Modell enthält 16 Kriterien. Je mehr Kriterien eine Bäckerei erfüllt, desto größer ist das

Potenzial hin zu einer idealen CSB. Die perfekte CSB existiert in der Art und Weise noch nicht und wird es wahrscheinlich auch nie geben. Dieses Reifegrad-Stufenmodell ist ein inklusives Modell und dient somit als Motivation für die kontinuierliche Weiterentwicklung der Idee. Ein Kriterium beispielsweise ist die solidarische Preisbildung. In einer CSB wird im Idealfall der Jahresetat von der Bäckerei allen Mitgliedern transparent gemacht und mittels Biiterrunden oder festen transparenten Monatsbeiträgen finanziert. Ein weiteres Kriterium ist die solidarisch geprägte Wertschöpfungskette. Optimalerweise wäre selbst die Lieferbeziehung zwischen Liefer- und Bäckereibetrieben solidarisch aufgebaut. Das heißt die Erzeuger*innen werden pro Hektar Fläche bezahlt nicht pro Kilo Ertrag. Somit kann auch hier das Risiko des Erzeugers auf mehreren Schultern getragen werden. Zuletzt möchte ich noch das wichtige Merkmal begrenztes Unternehmenswachstum vorstellen: In einer CSB geht es darum, die optimale, resiliente und stabile Betriebsgröße anzustreben und zu erhalten, anstatt eines unendlichen Wachstums.

■ In der SoLaWi werden praktisch nur Lebensmittel erzeugt, für die es auch Abnehmer gibt. Das Konzept wirkt so Überproduktion und Lebensmittelverschwendung aktiv entgegen. Halten Sie solch einen Effekt auch im solidarisch aufgestellten Bäckerhandwerk für denkbar?

Ja, auf jeden Fall. Ich denke sogar, dass es Lebensmittelüberschüsse nicht nur reduzieren, sondern komplett vermeiden könnte. Durch solidarisches Wirtschaften entsteht so etwas wie eine Auftragsarbeit mit fester Abnahmegarantie durch die CSB-Mitglieder. Bestenfalls wird der CSB-Betrieb ein Jahr im Voraus für die dort geleistete Arbeit finanziert, anstatt im Nachhinein über den Verkauf einzelner Backwaren. Das ist ein weiterer großer Mehrwert dieser Idee. Die Entkopplung des Preises von der Ware.

Auch die Menschen in der Community, die die Arbeit in der Bäckerei ermöglichen,



haben viele Vorteile. Alle Mitglieder wissen genau, wie und wo ihr Brot erzeugt wird. Sie haben Mitspracherechte bei den Planungen und bestenfalls eine Bäckerei nebenan, die auch noch „Backworkshops“ oder offene „Backtage“ für ihre Mitglieder anbietet.

Gerade in Zeiten von Corona hat diese direkte Beziehung zwischen Verbraucher*in und Hersteller*in existenzielle Bedeutung. Gemeinsam tragen alle Mitglieder dieser Wirtschaftsgemeinschaft das Risiko und agieren somit unabhängig von Markt- und Nachfrageschwankungen. Das ist enorm wichtig zu wissen.

Stichwort Lebensmittelverschwendung: Sie sind Mitglied bei foodsharing e. V., aktuell gründen Sie gemeinsam mit weiteren engagierten Menschen in Münster einen Ernährungsrat. Welche Ziele verfolgen Sie dabei?

Meine Motivation hinter diesem Engagement ist die Vernetzung. Ich bin der festen Überzeugung, dass ein Ernährungsrat die Schnittstelle bieten kann, die es braucht, um eine Ernährungs- beziehungsweise Agrarwende in der Region voranzutreiben. Wir müssen dafür nur die richtigen Menschen zusammenbringen und in ihren Ideen bestärken und unterstützen. Jetzt gerade entsteht beispielsweise eine online-Direktvermarktungsplattform mit Abholstationen,

sogenannte „Foodhubs“ für regional und ökologisch erzeugte Lebensmittel.

Welche praktischen Tipps können Sie Verbrauchergruppen, Handwerksbäckereien oder anderen Interessierten geben, die das Konzept des solidarischen Wirtschaftens in der eigenen Region vorantreiben wollen?

Einfach anfangen. Der Rest ergibt sich von selbst. Unwesentlich ist, ob die Initiative von Verbraucher*innen oder von Bäcker*innen ausgeht, beides ist möglich und wünschenswert. Jetzt ist die Zeit, unsere Ernährung und Lebensmittelversorgung wieder selbst in die Hand zu nehmen, nicht morgen.

Wenn die Leser*innen die Idee der Übertragung der CSA-Prinzipien auf andere Versorgungsfelder nicht mehr loslässt, dann geht es ihnen genauso wie mir. Deshalb habe ich direkt nach dem Workshop meiner Masterarbeit ein CSX-ThinkTank initiiert. Bereits über 50 Personen aus ganz Deutschland diskutieren hier das Thema „gemeinschaftstragene Wirtschaft“. Wer Lust und Interesse hat Teil dieser CSX-Ideenschmiede zu sein, kann sich gerne bei mir melden. ■

Kontakt

Sophie Löbbering
 Welte 21
 48249 Dülmen
 Sophie@christophspahn.de
 www.christophspahn.de