

FOOD STORIES

FOOD STORIES - Nachhaltige Kreisläufe rund um Ernährung fördern

Programm / Ausschreibung	Energieforschung (e!MISSION), Energy Transition 2050, Ausschreibung 2020 Energy Transition 2050	Status	abgeschlossen
Projektstart	01.01.2021	Projektende	31.10.2022
Zeitraum	2021 - 2022	Projektlaufzeit	22 Monate
Keywords	Nachhaltige Lebensmittelkreisläufe, Food Map, Klimafreundliches Kochen, Interaktive Vermittlung, Storytelling		

Projektbeschreibung

Ausgangssituation und Motivation

Unsere Ernährung beeinflusst unser Klima – je nach Produktion, Transport, Verarbeitung und Konsum von Lebensmitteln werden in unterschiedlichem Ausmaß Energie und Ressourcen verbraucht und Emissionen verursacht. Eine bewusste Wahl und ein nachhaltiger Konsum von Lebensmitteln können daher wesentlich zur Stärkung von lokalen Kreisläufen, Ressourcenschonung und klimafreundlicher Ernährung beitragen. Neben den wirtschaftlichen und politischen Rahmenbedingungen ist es auch das Ernährungsverhalten der Menschen, welches urbane Ernährungssysteme und Lebensmittelproduktion, und somit den Ernährungsraum Stadt, wesentlich mitprägt. „Food Stories“ ist eine Projektidee, die ausgewählte Aspekte aus der vorangegangenen Basisstudie „Energiewende bottom-up“ aufgreift und nachhaltiges klimafreundliches Handeln in lokalen Kontexten durch ganz konkrete Interventionen fördern möchte. Sie greift die Bedeutung von zivilgesellschaftlichem Engagement auf, um mehr Menschen zu erreichen und nachhaltige Veränderungen in Lebensstil und Verhalten zu initiieren.

Ziele und Innovationsgehalt

Mit dem Projekt „Food Stories“ werden lokale und nachhaltige Lebensmittelangebote sichtbarer und zugänglicher gemacht und klimafreundlichere individuelle Ernährungsentscheidungen gefördert. Der innovative Charakter des Projekts liegt einerseits darin, fachliche und wissenschaftliche Erkenntnisse so für die Praxis aufzubereiten, dass sie am Alltag der Menschen anknüpfen und in alltägliche Praktiken Eingang finden können. Dabei werden auch neue nutzerfreundliche Tools entwickelt und ausprobiert und kreative lustvolle Formate der Wissensvermittlung gewählt. Andererseits möchte das Projekt insgesamt die zivilgesellschaftliche Verantwortung und Kompetenz im Bereich Ernährung fördern, indem zivilgesellschaftliche Initiativen gestärkt und die Geschichten von Lebensmitteln, Speisen und Menschen vor den Vorhang geholt werden.

Angestrebte Ergebnisse und Erkenntnisse

Im Rahmen des Projekts wird für ein Pilotgebiet eine stadtteilbezogene „Food Map“ entwickelt, die lokale Lebensmittelangebote und u.a. auch zivilgesellschaftlich geprägte Initiativen der gemeinsamen Lebensmittelversorgung

sichtbar macht. Darüber hinaus wird die CO₂-Bilanz und der fossile Ressourcenverbrauch beim Kochen anhand von vier saisonalen Beispiel-Rezepten analysiert und mittels Fact Sheets „Food for Future“ anschaulich aufbereitet. Im Rahmen von ca. 30 interaktiven Formaten soll unter dem Motto „Meet & Cook“ alltagsnahes Wissen an ca. 300 TeilnehmerInnen unterschiedlicher Zielgruppen vermittelt werden und begleitend dazu, der von diesen wahrgenommene Impact erhoben werden. „Food Stories“ lassen ProduzentInnen, KöchInnen, KonsumentInnen, zivilgesellschaftliche Initiativen und andere Stakeholder zu Wort kommen, um Geschichten von Lebensmitteln und Speisen aus unterschiedlichen Perspektiven zu erzählen. Rund 20 Food Stories werden auf unterschiedlichen Kommunikationskanälen verbreitet, um für die Zusammenhänge zwischen Ernährung und Klima zu sensibilisieren und ein breiteres Zielpublikum zu klimafreundlicher Ernährung zu inspirieren.

Abstract

Initial situation and motivation

Our nutrition influences our climate - depending on the production, transport, processing and consumption of food, different amounts of energy and resources are used and emissions are caused. A conscious choice and sustainable consumption of food can therefore make a significant contribution to strengthening local cycles, conserving resources and to a climate-friendly nutrition. In addition to the economic and political framework conditions, it is also the eating habits of people that have a significant impact on urban nutrition systems and food production, and thus the urban food space. „Food Stories“ is a project idea that takes up selected aspects from the previous basic study „Energy transition bottom-up“ and aims to promote sustainable, climate-friendly action in local contexts through very specific interventions. It takes up the importance of civil society engagement in order to reach more people and initiate sustainable changes in lifestyle and behavior.

Goals and innovative character

With the „Food Stories“ project, local and sustainable food offers are made more visible and accessible and more climate-friendly individual dietary decisions are. The innovative character of the project lies on the one hand in preparing technical and scientific findings for practical use in such a way that they can be linked to people's everyday lives and can be incorporated into everyday practices. New and user-friendly tools are also being developed and tried out, and creative and inclusive formats for imparting knowledge are chosen. On the other hand, the project aims to promote civic responsibility and competence in the field of nutrition as a whole by strengthening civil society initiatives and bringing the stories of food, dishes and people in front of the curtain.

Intended results and findings

As part of the project, a neighbourhood-related „Food Map“ is being developed for a pilot area, which includes local food options and also makes civil society initiatives for the common food supply visible. In addition, the CO₂ balance and the consumption of fossil resources during the process of cooking and preparing meals are analyzed, using four seasonal recipe examples, and illustratively presented in „Food for Future“ fact sheets. In the context of approx. 30 interactive formats under the motto „Meet & Cook“, everyday knowledge is to be conveyed to approx. 300 participants from different target groups and, in addition, the impact perceived by them will be assessed. „Food Stories“ allow producers, cooks, consumers, civil society initiatives and other stakeholders to tell stories of food and dishes from different perspectives. Around 20 food stories are disseminated on different communication channels in order to raise awareness of the connections between nutrition and climate and to inspire a broader target audience to adopt climate-friendly nutrition.

Projektkoordinator

- Caritas der Erzdiözese Wien - Hilfe in Not

Projektpartner

- Dialog Plus e.U.
- Österreichische Energieagentur - Austrian Energy Agency, kurz: AEA