



Staatsministerium  
Baden-Württemberg

📅 19.06.2023

STRATEGIEDIALOG LANDWIRTSCHAFT

## „Reallabore sind Ideenschmiededen“



© picture alliance / dpa | Inga Kjer

Symbolbild

**Im Rahmen des Strategiedialogs Landwirtschaft hat die Arbeitsgruppe 5 „Reallabore und Modellprojekte“ mit einer Kick-Off Veranstaltung zwei konkrete Modellprojekte Im Einzelhandel vorgestellt.**

Die Arbeitsgruppe 5 „Reallabore und Modellprojekte“ des Strategiedialogs Landwirtschaft hat am Montag, 19. Juni 2023 mit einer Kick-Off Veranstaltung zwei konkrete Modellprojekte Im Einzelhandel vorgestellt. Die Idee hinter den Reallaboren: In der Zusammenarbeit von Wissenschaft, Gesellschaft und Wirtschaft werden innovative Lösungsansätze in der Praxis ausgetestet und erforscht. So können Lösungsansätze in einem kleinen Umfeld erprobt und wissenschaftlich ausgewertet werden. In den beiden Modellprojekten geht es um die Frage, wie biodiversitätsfördernde Produkte an den Endverbraucher gebracht werden können. Und welche Faktoren ausschlaggebend sind, um die

Zielmarke des Landes von 30 Prozent Bio in der Außer-Haus- und Gemeinschaftsverpflegung zu erreichen.

Dazu eingeladen waren Mitglieder aller Arbeitsgruppen im Strategiedialog Landwirtschaft.

Der Staatssekretär für politische Koordinierung und Europa, Florian Hassler, begrüßte zu Beginn die Gäste, darunter neben Vertreterinnen und Vertretern des Lebensmitteleinzelhandels von Aldi Süd, Edeka Südwest, Kaufland und Rewe Südwest, auch Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler der Universität Hohenheim, der Hochschule Nürtingen und der Hochschule Pforzheim. Staatssekretär Hassler betonte: „Unser Ziel ist es, die kleinstrukturierte, bäuerliche Landwirtschaft in Baden-Württemberg zu erhalten und die biologische Vielfalt in der Kulturlandschaft zu stärken. Dafür bringen wir im Strategiedialog alle relevanten Akteure zusammen, um gemeinsam neue Konzepte zum Wohl von Landwirtschaft, Naturschutz, Ernährungswirtschaft, Handel sowie Verbraucherinnen und Verbrauchern zu entwickeln. Reallabore sind Ideenschmieden, die gemeinsames gesellschaftliches Lernen möglich machen. Die Ergebnisse der Reallabore fließen in die Arbeit der Arbeitsgruppen des Strategiedialogs ein. Sie leisten einen wichtigen wissenschaftlichen Beitrag für Maßnahmen zur Zukunft der Landwirtschaft in Baden-Württemberg.“

## Reallabore im Lebensmitteleinzelhandel

Die Professorin für Ernährungspsychologie der Universität Hohenheim, Prof. Dr. Nanette Ströbele-Benschop, stellte die Reallabore im Lebensmitteleinzelhandel vor. Gemeinsam mit Kolleginnen und Kollegen der Universität Hohenheim, der Hochschule Nürtingen und den vier großen Lebensmitteleinzelhandelsunternehmen ALDI Süd, LIDL, REWE und EDEKA wurden Projekte entwickelt, in denen wissenschaftlich untersucht wird, welche Marketingstrategien den Verkauf von biodiversitätsfördernden regionalen Lebensmitteln steigern könnten. Dabei werde mit einer kleinen Produktpalette von Lebensmitteln, die sich durch besondere Biodiversitätsleistungen in der Erzeugung auszeichnen, das Kaufverhalten der Konsumentinnen und Konsumenten erforscht. Um Vergleichsmöglichkeiten zu haben, werden jeweils ein Kontrollmarkt, in dem keine besonderen Marketingmaßnahmen ergriffen werden, sowie Interventionsmärkte mit entsprechendem Marketing eingerichtet. Das jeweilige Projekt ist in drei Phasen aufgeteilt, die Vorerhebung der Datenlage, die Durchführung und die Nacherhebungsphase. Prof. Ströbele-Benschop bekräftigte, dass Erarbeitung und Durchführung der Projekte schon jetzt für alle Beteiligten einen großen Erkenntnisgewinn bringe.

## Reallabor zur Außer-Haus-Verpflegung bzw. Gemeinschaftsverpflegung

Prof. Dr. Joerg Woidasky von der Hochschule Pforzheim stellte das zweite Reallabor vor. Es befasst sich mit der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) beziehungsweise der Gemeinschaftsverpflegung. Ziel des Vorhabens sei es am Beispiel einer großen Firmenkantine zu untersuchen, wie die Zielmarke des Landes auf 30 Prozent Bio in den Kantinen des Landes erreicht werden könne. Dabei gehe es um folgende Fragestellungen: „Welcher Massenanteil des Jahresverbrauchs einer AHV-Einrichtung kann grundsätzlich und kann tatsächlich durch regionale Produkte in Bio-Qualität abgedeckt werden? In welchem Maße kann durch eine veränderte Speiseplanung der regionale Bio-Anteil gesteigert werden

und wie ist die Reaktion der Kunden auf ein qualitäts- und kostengeändertes AHV-Angebot?“ Dazu werde derzeit eine Datengrundlage geschaffen.

**Link dieser Seite:**

<https://stm.baden-wuerttemberg.de/de/service/presse/meldung/pid/reallabore-sind-ideenschmieden>