



Justus-Liebig-Universität Gießen

Fachbereich 09 – Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement

Institut für Verbraucherforschung, Kommunikation und Ernährungssoziologie

Professur für Ernährungssoziologie

Bachelorarbeit zum Thema:

**Saisongärten des Gießener Ernährungsrates**

Ein Alternative Food Network

Vorgelegt von:

Hannah Walter

B.Sc. Ernährungswissenschaften

Abgabedatum: 07.02.2023

Erstgutachter: Prof. Dr. Stefan Wahlen

Zweitgutachterin: Dipl. oecotroph. Bärbel Mahr

## Inhaltsverzeichnis

Abbildungsverzeichnis.....	I
Tabellenverzeichnis .....	II
Abkürzungsverzeichnis.....	III
Abstract.....	IV
1. Einleitung.....	1
1.1 Hintergrund und Problemstellung.....	1
1.2 Zielsetzung.....	1
2. Theoretischer Hintergrund.....	3
2.1 Alternative Food Networks und ihre Verbindung zu nachhaltigen Ernährungs- und Lebensmittelpraktiken .....	3
2.2 Der Ernährungsrat Gießen und die Saisongärten.....	5
2.3 Social Practice Theory .....	7
2.4 Die Bedeutung der Haltbarmachung und Konservierung von Lebensmitteln in privaten Haushalten .....	8
2.5 Die Bedeutung des Teilens .....	11
2.6 Die Bedeutung des Ernährungsverhaltens .....	12
3. Methodisches Vorgehen .....	15
3.1 Vorbereitung .....	15
3.2 Durchführung.....	15
3.3 Analyse der Daten.....	16
4. Ergebnisse.....	18
4.1 Informationen zu den befragten Haushalten.....	18
4.2 Nutzung der Saisongärten.....	18
4.3 Motivation zur Partizipation in den Saisongärten.....	19
4.4 Haltbarmachung und Konservierung von Produkten der Saisongärten.....	21

## Inhaltsverzeichnis

---

4.5 Aspekte des Ernährungsverhaltens .....	25
5. Diskussion.....	28
5.1 Haltbarmachung und Konservierung von Lebensmitteln .....	28
5.2 Ideelles und materielles Teilen .....	30
5.3 Praktiken des Ernährungsverhaltens .....	32
5.4 Limitationen und Ausblick .....	36
6. Fazit .....	38
Literaturverzeichnis .....	39
Anhang.....	46
Eigenständigkeitserklärung.....	53

## Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Elemente des Gärtnerns .....	7
Abbildung 2: Verteilung der Ernährungsweisen .....	25
Abbildung 3: Der Zusammenhang von Teilen und Nachhaltigkeit.....	30
Abbildung 4: Der Zusammenhang zwischen dem Gärtnern, SFPs und der SPT .....	35

## Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Kategorisierung der Motivation und Zuordnung der Antworten.....	20
Tabelle 2: Methoden zur Konservierung und Haltbarmachung.....	22
Tabelle 3: Erlernen bzw. Kennenlernen der Methoden zu Haltbarmachung und Konservierung.....	23
Tabelle 4: Kategorisierung des Teilens von Wissen bezüglich des Gärtnerns und der Verarbeitung der produzierten Lebensmittelhalt und Zuordnung der Antworten .....	24
Tabelle 5: Kriterien beim Einkauf von Lebensmitteln .....	26

## Abkürzungsverzeichnis

AFN .....	<i>Alternative Food Network</i>
ERGi .....	<i>Ernährungsrat für die Stadt Gießen und die Region</i>
SFP .....	<i>Sustainable Food Practice</i>
SPT.....	<i>Social Practice Theory</i>

## Abstract

Das Ziel in der vorliegenden Arbeit ist es, zu beantworten, welche Verbindung zwischen der Partizipation in Saisongärten und nachhaltigen Ernährungs- und Lebensmittelpraktiken besteht. Dazu wird die folgende Forschungsfrage gestellt: Wie hängen das Gärtnern in den Saisongärten und die einzelnen Elemente der Ernährungs- und Lebensmittelpraktiken zusammen?

Um die Forschungsfrage zu beantworten, wurde eine Online-Befragung der Saisongärtner:innen in Gießen durchgeführt, bei der eine quantitative und qualitative Datenerhebung stattfand.

Aus den Umfragedaten wurde deutlich, dass es sich beim Teilen, der Konservierung und Haltbarmachung von Lebensmitteln, dem Gemüsekonsum sowie der Beachtung von Kriterien und Siegeln beim Lebensmitteleinkauf um relevante Praktiken in Verknüpfung mit den Saisongärten handelt.

Dies zeigt, dass die Partizipation in dem Projekt direkt und indirekt mit Elementen der betrachteten nachhaltigen Ernährungs- und Lebensmittelpraktiken zusammenhängt. Insbesondere das ideelle und materielle Teilen stellt einen Bereich dar, der weiterer Forschung bedarf.

# 1. Einleitung

## 1.1 Hintergrund und Problemstellung

Das derzeitige Ernährungssystem und seine Effekte auf das Wohlergehen von Umwelt, der produzierenden und der konsumierenden Personen steht unter starker Kritik. Da durch die physische und soziale Trennung zur Lebensmittelproduktion ein verminderter Bezug zu Lebensmitteln und ihren gesundheitlichen und ökologischen Hintergründen besteht, ist es das zunehmende Anliegen vieler Städte, diesen Bezug wiederherzustellen und den Bürger:innen Möglichkeiten zu bieten, ihre Lebensmittel zumindest zu einem gewissen Teil selbst zu produzieren. (Barlösius, 2016; Mansfield & Mendes, 2013).

Dabei spielen Initiativen zur Entwicklung alternativer Ernährungsnetzwerke, die den Aufbau einer nachhaltigen Wertschöpfungskette fördern sollen, eine wichtige Rolle. Projekte wie die Saisongärten des Ernährungsrats in Gießen streben an, ökologische, ökonomische und soziale Nachhaltigkeit innerhalb und über das Netzwerk hinaus zu fördern. Dahingehend wird auch der Einfluss dieser Initiativen auf die Partizipierenden untersucht. Es stellt sich die Frage, ob eine Verknüpfung zwischen dem Bewirtschaften einer Parzelle in den Saisongärten und ausgewählten nachhaltigen Ernährungspraktiken hergestellt werden kann. Bei diesen handelt es sich um den Verzehr von Gemüse und Fleisch, die Veränderung dieses Konsums während der Gartensaison und die Beachtung von Kriterien beim Lebensmitteleinkauf.

## 1.2 Zielsetzung

In dieser Arbeit werden die Saisongärten Gießen als eine Ausprägung von Alternative Food Networks (AFNs) betrachtet und ihr Einfluss auf ausgewählte nachhaltige Ernährungs- und Lebensmittelpraktiken untersucht. Einleitend wird dazu das Projekt der Saisongärten des Ernährungsrates Gießen und die Einordnung dieser Art von Gärten in AFNs beschrieben. Die untersuchten Ernährungs- und Lebensmittelpraktiken werden vorgestellt und ihr Bezug zur Nachhaltigkeit hergestellt. Anschließend werden die Ergebnisse der Erhebung vorgestellt und qualitativ bzw. quantitativ ausgewertet. In der Diskussion werden sie auf



## 1. Einleitung

---

Grundlage der Social Practice Theory (SPT) analysiert und die einzelnen Elemente der Praktiken mit den Daten der Befragung in Verbindung gebracht.

Der explorative Ansatz, der dabei verfolgt wird, soll eine Grundlage liefern, um weitere Untersuchungen darauf aufzubauen und eine Einführung in die Thematik zu geben. Insgesamt liegt der Fokus dieser Arbeit auf der Frage, wie die Saisongärten zur Ausbildung und Verbreitung von nachhaltigen Ernährungs- und Lebensmittelpraktiken beitragen.

## 2. Theoretischer Hintergrund

### 2.1 Alternative Food Networks und ihre Verbindung zu nachhaltigen Ernährungs- und Lebensmittelpraktiken

Ein AFN ist ein relativ weit gefasstes Netzwerk aus orts- und gemeinschaftsbezogenen Initiativen und sozialen Betrieben, die ein alternatives Ernährungssystem (Alternative Food System) schaffen wollen (Kropp, 2018). Unter einem AFN wird „eine territorial gewachsene und lokal produzierende und wirtschaftende Landwirtschaft und Lebensmittelherstellung verstanden“ (Barlösius, 2016, S. 303). Der Ursprung der Bezeichnung stammt aus der Abgrenzung von den „konventionellen“ Ernährungssystemen, welche die Konsumierenden kaum mit einbeziehen und stark industriell geprägt sind (Renting, Schermer & Rossi, 2012). Um die beiden Arten von Ernährungssystemen zu unterscheiden, wird meist das Charakteristikum der Embeddedness (Einbettung) verwendet. Es beschreibt, dass sich ökonomische Prozesse nicht nur auf ökonomische Ziele (wie bei industriell geprägten Ernährungssystemen) fokussieren, sondern auch soziale Beziehungen und Institutionen in die Absichten mit einbetten (Barlösius, 2016). Ernährungssysteme, geläufiger unter dem englischsprachigen Begriff Food Systems, setzen sich aus den Teilbereichen Lebensmittelproduktion, Lebensmittelverarbeitung, Lebensmittelverteilung, Lebensmittelkonsum und Entsorgung zusammen (Stierand, 2008). Sie beinhalten „ökologische, soziale, kulturelle, ökonomische, technische und politische Prozesse“ (Stierand, 2008, S. 16). In der zunehmenden Menge an Initiativen, die sich innerhalb von AFNs verorten lassen, sehen Renting et al. (2012) die Möglichkeit, einen Wandel der Position der Konsumierenden von passiven Endnutzer:innen und Käufer:innen zu proaktiveren Konsumierenden zu fördern. Die direkte oder indirekte Absicht dieser Projekte ist die Bildung eines Alternative Food Systems, in dem die Landwirtschaft sehr eng mit der Lebensmittelproduktion verbunden ist und die Integration des Essens in „kulturellen, sozialen, regionalen und ökologischen Bindungen und Kontexten“ (Barlösius, 2016, S. 303) wiederhergestellt wird. Im besonderen Fokus stehen dabei die Prozesse der Territorialisierung und Lokalisierung. Erstere bezieht sich auf das Einfügen der Landwirtschaft in Kultur, Natur und Ökologie eines räumlich begrenzten Gebiets. Durch

Anpassung an die Gegebenheiten und Nachhaltigkeit in der Flächenbewirtschaftung wird ein Beitrag zum Erhalt der Biodiversität und des gemeinsamen kulturellen Erbes vor Ort geleistet (Barlösius, 2016). Mit gewissen Überschneidungen zur Territorialisierung beschreibt die Lokalisierung eine Eingliederung des Alternative Food Systems in die Regionalökonomie. Durch Kooperation mit kleinen Unternehmen und alternativen Netzwerken wird die Entwicklung einer lokalen und somit stark verkürzten Wertschöpfungskette beabsichtigt, die für Konsumierende leichter zu überblicken und zu verstehen ist. Das wirkt sich auf den Erhalt von Arbeitsplätzen in ländlichen Regionen und dem Erhalt regionaler Kultur und Vielfalt aus (Barlösius, 2016).

AFNs werden über ihre verschiedenen Charakteristika mit Nachhaltigkeit in Verbindung gebracht, was auf direkte oder indirekte Weise, zum Beispiel über die Verstärkung von Werten, stattfinden kann (Forssell & Lankoski, 2015). Nachhaltige Ernährungssysteme zeichnen sich dadurch aus, dass sie einen Fokus auf ökologische, soziale und ökonomische Gesundheit legen (Ulug, Trelle & Horlings, 2021). Forssell und Lankoski (2015) beschreiben jeweils die in Ernährungsnetzwerken wie AFN bedeutsamen Aspekte der Nachhaltigkeit für jeden Bereich. Jedes einzelne AFN zeigt aber unterschiedliche Ausprägungen dieser Charakteristika und nicht immer alle. Hinsichtlich der ökologischen Perspektive wird der umweltrelevante Einfluss entlang der gesamten Lebensmittelkette betrachtet, was zum einen Verschmutzungen und Schäden bezüglich des Bodens, des Wassers, der Luft (inklusive Treibhausgasemissionen) und zum anderen Biodiversität, Ökosysteme und Tierwohl mit einschließt. Soziale Aspekte betreffen Arbeitsbedingungen, Verbraucher:innengesundheit, Ernährungskultur und der Zugang zu und Erschwinglichkeit von nährstoffreichen Lebensmitteln. Auf ökonomischer Ebene betrifft das Wohlergehen der Produzent:innen und die ökonomische Entwicklung besonders den ländlichen Raum. Sowohl Nachhaltige Ernährungssysteme als auch AFNs lassen sich demnach auch mit nachhaltigen Ernährungs- und Lebensmittelpraktiken (Sustainable Food Practices, SFPs) verknüpfen. Diese können sich an jeder Stelle der Lebensmittelkette von Produktion bis Entsorgung in einem Ernährungssystem befinden (Ulug et al., 2021). Nachhaltigkeit im Allgemeinen beinhaltet, dass soziale Bedürfnisse und ökonomische Möglichkeiten integraler Bestandteil der Einhaltung ökologischer Grenzen sind (Agyeman et al., 2002, zitiert nach Ulug et al., 2021).

Demnach handelt es sich bei SFP um Praktiken, die an bestimmten Punkten in der Lebensmittelkette verortet sind, die sensitiv auf ihr sozio-ökologisches und ökonomisches Umfeld reagieren und die Bezug zu bestimmten ortsgebundene Ressourcen nehmen (Ulug et al., 2021). In der von Forssell und Lankoski (2015) aufgestellten Unterscheidung von direkten und indirekten Effekten von AFNs auf Nachhaltigkeit befinden sich die SFPs zwischen den beiden Punkten. Dementsprechend sind AFNs neben anderen direkten Verknüpfungen auch indirekt über SFPs mit Nachhaltigkeit verbunden. Durch die reduzierte Informationsdistanz und das „Lernen durch Handeln“ in den Saisongärten steigere sich das Lernen der Teilnehmenden und ihr Bewusstsein für nachhaltigkeitsrelevante Themen im Ernährungssystem, wodurch die Ausbildung nachhaltiger Praktiken auch außerhalb von Ernährung gefördert würde. Die Bedeutung dieser Praktiken wird darin deutlich, dass sie aktuelle Transformationen im Ernährungssystem widerspiegeln und mit ihnen interagieren können (Goodman & DuPuis, 2002).

### 2.2 Der Ernährungsrat Gießen und die Saisongärten

Ernährungsräte, im englischsprachigen Raum als Food Policy Councils bezeichnet, sind

„organization[s] of people who are endowed with a mandate and, at least ideally, the power and the authority to effect food system change through the design of policies that integrate food with other policy areas – including health, the environment, transport and antipoverty.“ (Sonnino & Spayde, 2014, S. 189)

Generell ist ihre Aufgabe die Untersuchung lokaler Ernährungssysteme und die daran anschließende Entwicklung von Ideen und Empfehlungen zur Verbesserung dieser (Mansfield & Mendes, 2013). Sie beabsichtigen, die Ernährungspolitik wieder stärker auf kommunaler Ebene stattfinden zu lassen, um ein nachhaltigeres Ernährungssystem mit einem starken lokalen Austausch zwischen Politik, Verwaltung, Landwirtschaft, Handel, Verbraucher:innen und Gastronomie zu etablieren (Kreutzberger, 2019). Seit den 1980er Jahren verbreitet sich dieses Konzept, ausgehend von den USA, global immer weiter. Seit der Entstehung des ersten deutschen Ernährungsrats in Köln sind zwischen 2016 und 2019 über 40 Räte im deutschsprachigen Raum gegründet worden (Kreutzberger, 2019). Je nach Zusammensetzung kann die Beziehung eines Ernährungsrats zur Kommune als Kommission

oder Beirat, als Nichtregierungsorganisation oder einer Kombination dieser beiden beschrieben werden (Stierand, 2014). Auch die einzelnen Ernährungsräte verschiedener Städte und Regionen vernetzen sich untereinander. Im Netzwerk der Ernährungsräte, das durch INTOKA e.V. und den Kölner Ernährungsrat initiiert wurde, befinden sich Projekte aus Deutschland, Österreich, Italien, der Schweiz, Luxemburg und den Niederlanden. Er soll die Kommunikation untereinander fördern, die Aufmerksamkeit auf die Bewegung der Ernährungsräte erhöhen und den Aufbau einer Dachorganisation der Ernährungsräte in Gang setzen. Gemeinsam entwickelten die Beteiligten 2018 die „Frankfurter Erklärung“ (Netzwerk der Ernährungsräte, 2018a, 2018b). Dieses als Leitlinie konzipierte Dokument fordert eine „radikale Änderung der Art und Weise wie wir Lebensmittel produzieren, konsumieren und wertschätzen“ (Netzwerk der Ernährungsräte, 2018a). Dies erfordere die Verbesserung des Zugangs zu gesundem und hochwertigem Essen für alle Menschen, die Etablierung transparenter Preise mit Berücksichtigung der mit der Produktion einhergehenden Umweltschäden und die Festlegung neuer politischer Rahmenbedingungen. Der Ernährungsrat für die Stadt Gießen und die Region (ERGi) ordnet sich hierbei als „Brücke und Schnittstelle zwischen Bürger\*innen, der lokalen Ernährungswirtschaft und der Politik“ ein, um sich für ein „zukunftsfähiges, widerstandsfähiges, gerechtes, nachhaltiges und regeneratives Ernährungs- und Landwirtschaftssystem“ einzusetzen (Ernährungsrat Gießen, 2022c). Mit einer paritätischen Zusammensetzung aus der Zivilbevölkerung, der Wirtschaft, der Politik und dem übergeordneten Trägerverein Ernährungswende Gießener Land e.V. handelt es sich somit um eine Mischform aus Kommission beziehungsweise Beirat und Nichtregierungsorganisation (Ernährungsrat Gießen, 2022a). Praktisch soll die Arbeit sich für lokal- und regionalwirtschaftlich förderliche politische Rahmenbedingungen einsetzen und Initiativen im Bereich der privaten und lokalen Lebensmittelproduktion fördern (Ernährungsrat Gießen, 2022a).

Eines der Projekte des Gießener Ernährungsrats ist das Angebot von Saisongärten. Diese Form des Gärtnerns wird den Selbsterntegärten zugeordnet und zeichnet sich dadurch aus, dass die Nutzenden gegen eine Gebühr eine Ackerparzelle erhalten, die bereits teilweise mit Saatgut beziehungsweise Setzlingen durch den Anbieter des Gartens, in diesem Fall dem Ernährungsrat, vorbereitet wurde (Stierand, 2014). Über die Saison von Mai bis Oktober

kümmern sich die Nutzenden um die Pflege und Ernte ihrer Parzelle sowie den Verzehr oder die weitere Verwendung der gewonnenen Produkte (Ernährungsrat Gießen, 2022b). In Gießen wurden 2022 insgesamt 100 Parzellen in den Saisongärten in Gießen Heuchelheim („Auf der Hardt“) und Gießen Lützellinden („Langer Stricht“) verpachtet. Ab 2023 kommt das Angebot in Gießen Kleinlinden („Krautgarten“) hinzu.

### 2.3 Social Practice Theory

Bei den SPTs handelt es sich um eine Art von Kulturtheorien, die eine Vielzahl einzelner Modelle und Theorien miteinschließen und die Praktiken beschreiben und untersuchen (Reckwitz, 2002). Es gibt also nicht die eine genau definierbare SPT. Reckwitz (2002) nennt als Ursprünge dieser Theorien unter anderem Pierre Bourdieu, Anthony Giddens, Michael Foucault, Harold Garfinkel, Judith Butler und Bruno Latour. Allen gemein ist, dass individuelles Verhalten vor allem durch soziale Praktiken und nicht durch die individuellen mentalen Absichten bestimmt wird (Kennedy, Cohen & Krogman, 2015).

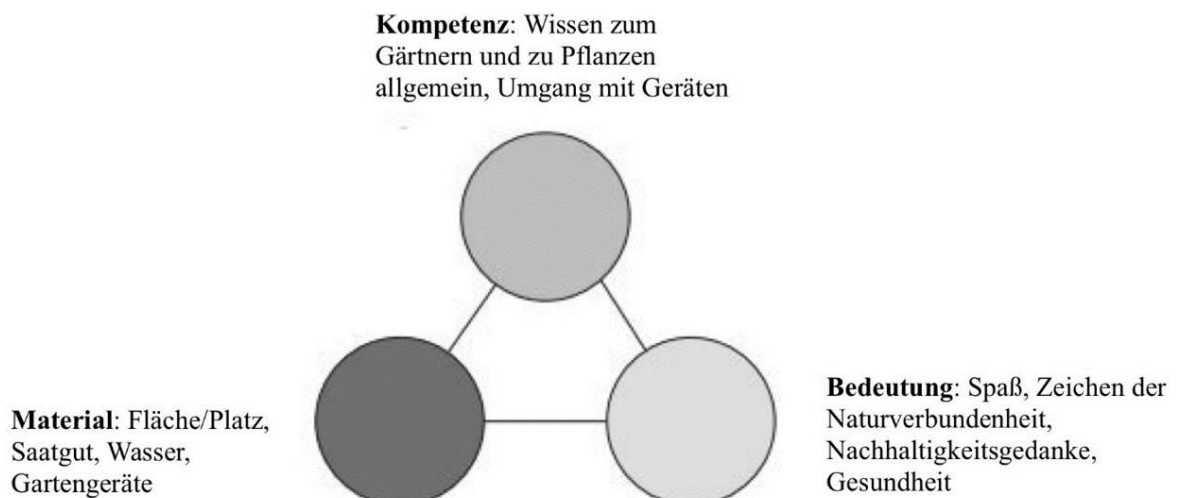


Abbildung 1: Elemente des Gärtnerns

Quelle: Adaptiert aus Shove, Pantzar und Watson (2012, S. 29)

In einem von Shove et al. (2012, S. 24) entwickelten Schema, setzen sich soziale Praktiken aus den drei Elementen Material, Kompetenz und Bedeutung zusammen, die dazu aktiv miteinander integriert werden müssen (siehe Abbildung 1).

Die Betrachtung dieser drei Elemente in Abhängigkeit voneinander und abhängig von Faktoren wie Zeit ermöglicht die Untersuchung, wie Praktiken entstehen, sich aufrechterhalten, verändern oder verschwinden (Shove et al., 2012).

Um die einzelnen Elemente genauer darzustellen, werden sie hier am Beispiel der Praktik des Gärtnerns erläutert (siehe Abbildung 1): Mit *Materialien* sind die Objekte, Gegenstände und Infrastrukturen gemeint, die zur Durchführung einer Handlung notwendig sind. Zum Gärtnern in den Saisongärten sind die Fläche, das Saatgut, die Verfügbarkeit von Wasser und Gartengeräte notwendige Materialien. Diese werden durch den ERGi bereitgestellt. Die *Kompetenzen*, also das Wissen und die Fähigkeiten, die Voraussetzung für Erfolg beim Anbau, bei der Pflege und bei der Ernte sind, stellen ein weiteres Element dar. Die *Bedeutungen* können in den Motivationen, Intentionen, aber auch sozialen Normen hinter dem Gärtnern gefunden werden. Diese beziehen sich auf kulturelle Konventionen, Erwartungen und gesellschaftlich geteilte Bedeutungen, wie zum Beispiel Spaß, Gesundheit oder Nachhaltigkeit. Eine Praktik besteht immer aus allen Elementen zusammen und bildet einen Block bzw. eine Einheit. In der deutschen Sprache gibt es zwei verschiedene Ausdrücke, Praxis (die Ausführung einer Aktion) und Praktik (eine routinierte Art von Verhalten, das aus mehreren, miteinander verbundenen Elementen besteht) (Reckwitz, 2002). Da dies im englischsprachigen nicht unterschieden wird, ist hier die Unterteilung in practice-as-performance (Praxis) und practice-as-entity (Praktik) zu finden (Shove et al., 2012). In dieser Arbeit werden die Praktiken als Ganzes analysiert. Dabei handelt es sich um Muster, die über spezifische Momente der Umsetzung hinausgehen und zeitlich sowie räumlich verteilt sein können, weil vor- und nachgeschaltete Aspekte, die über die Ausführung hinausgehen, miteingeschlossen werden (Reckwitz, 2002). An einer Praktik teilzunehmen bedeutet nach Reckwitz (2002) und Shove et al. (2012), dass die Person ein Träger dieser ist und Elemente wie Kompetenzen und Bedeutungen nicht als persönliche Merkmale dieser Person betrachtet werden, sondern als Teile der Praktik, an der sie teilhat.

### 2.4 Die Bedeutung der Haltbarmachung und Konservierung von Lebensmitteln in privaten Haushalten

Zu den bekannten Methoden der Haltbarmachung und Konservierung von Lebensmitteln zählen Einfrieren, Kühlen, Einkochen und Einwecken, Fermentieren, Vergären oder Säuern, Trocknen oder Dörren, Einlegen, Vakuumieren und Salzen oder Pökeln (Pollard, Roetman, Ward, Chiera & Mantzioris, 2018). Indem Lebensmittel mittels dieser Methoden

weiterverarbeitet werden, ist es möglich, die Dauer, in der sie verzehrbar sind, zu erhöhen. Dies kann zur Reduktion der vermeidbaren Lebensmittelabfälle führen, da Fäulungsprozesse durch physikalische, chemische und biochemische Verfahren hinausgezögert werden (Spieß, Wolf & Grünewald, 1991). Da der ERGi den Saison Gärtner:innen keine Vorgaben bezüglich der weiteren Verwendung der geernteten Lebensmittel macht, ist die weitere Verwertung, nachdem die Produkte die Saison gärten verlassen, von Interesse in dieser Arbeit. Momentan ist die Studienlage in diesem Bereich sehr gering, was unter anderem damit begründet wird, dass die Praktik durch die Assoziation mit „typischer Frauenarbeit“ oft übersehen wurde (Havard, 2020).

Die Geschichte der Haltbarmachung und Konservierung von Lebensmitteln in privaten Haushalten geht weit zurück (Spiekermann, 1997). Um auch in Jahreszeiten ohne ausreichende Versorgung mit frischen Lebensmitteln zu überstehen, entdeckten die Menschen, laut Forschenden wahrscheinlich aus reinem Zufall, Wege, um den Verderb von Nahrungsmitteln hinauszuzögern und den Geschmack durch die weitere Verarbeitung teilweise sogar zu fördern (Spiekermann, 1997). Welche Arten der Haltbarmachung sich entwickelten hing sehr von den lokalen Gegebenheiten ab. Zunächst wurden vor allem Verfahren ohne Nutzung besonderer Technologien angewandt. Die Nutzung von Kälte wurde durch die Entwicklung von Technologien wie der Kältemaschine von Carl von Linde im Jahr 1874 oder der Erfindung von Tiefkühlmethoden Anfang des 20. Jahrhunderts wichtiger; die ersten Tiefkühlprodukte waren ab 1930 in den USA und ab 1957 in Deutschland erhältlich. Ab der Wende des 19./20. Jahrhunderts war auch die Konservenindustrie erfolgreich, die auf Erfindungen von Nicolas Appert, Peter Durant und Louis Pasteur des 19. Jahrhunderts fußen (Buckenhüskes, 2017). Trotz des zunehmenden Angebots industriell gefertigter Lebensmittelkonserven hielt sich die Konservierung der Privathaushalte stabil, denn sie war „im 19. Jahrhundert notwendig, um preiswert und ohne größere gesundheitliche Einbußen durchs Jahr zu kommen“ (Spiekermann, 1997, S. 37) und die Grundbedürfnisse zu befriedigen. Auch 1941 fand die häusliche Konservierung, vor allem die Hitzesterilisierung, noch in beinahe jedem städtischen und ländlichen Haushalt statt. Erst Ende der 1950er Jahre, mit dem Durchbruch der Tiefkühlindustrie, wachsendem Wohlstand und einem allgemeinen Lebensstilwandel der Bevölkerung, wurde die



Haltbarmachung von Lebensmitteln in Privathaushalten zunehmend verdrängt (Spiekermann, 1997). Die Haltbarmachung und Konservierung von Lebensmitteln ist eine Praktik, die insbesondere bei Gärtner:innen zur Verarbeitung der eigenen Ernte sehr weit verbreitet ist. In einer Studie von Pollard et al. (2018) machten 89 % der teilnehmenden Gärtner:innen, welche Gemeinschaftsgärten oder private Gärten am Wohnsitz bewirtschafteten, Lebensmittel auf mindestens eine Art haltbar. Weiterhin gaben 70 % an, mindestens drei verschiedene Methoden der Haltbarmachung zu nutzen.

Als SFP nimmt die Praktik zunächst Bezug zur ökologischen und ökonomischen Ebene von Nachhaltigkeit. Dadurch, dass Produkte für Zeiten haltbar gemacht werden können, in denen sie nur mit langen Transportwegen bezogen werden könnten, verringert sich der Bedarf an zugekauften Lebensmitteln und die Abhängigkeit von Produkten aus dem Ausland. Auf diese Weise kann das in den Saisongärten regional und saisonal geerntete Gemüse auch außerhalb der Saison verzehrt werden. Ökonomisch bedeutet dies, dass auch die damit einhergehenden Kosten für vor allem importierte Ware verringert werden können. Indem ein Vorrat an Lebensmitteln aus selbst hergestellten Produkten aufgebaut wird, haben Preisschwankungen von Lebensmitteln einen geringeren Einfluss auf die persönlichen Ausgaben. Außerdem kann bei Überproduktion im Saisongarten verhindert werden, dass es zur Lebensmittelverschwendung kommt. Zur Betrachtung der sozialen Nachhaltigkeit führten Click und Ridberg (2010) eine Studie durch, die sich im speziellen mit dem Einkochen bei sogenannten „Food Activists“ (Aktivist:innen, die einen Wandel aktueller Ernährungssysteme fordern) beschäftigte. Diese zeigte, dass die Methode bei der untersuchten Gruppe mit der Förderung sozialer Beziehungen und Selbstermächtigung verbunden war. Daraus wurde auf eine mögliche Verschiebung ihres Aktivismus weg von einem konsum- und individuenorientierten Ansatz geschlossen. Dadurch ließe sich eine tiefere Verbindung zur Lebensmittelproduktion, zur Menschheit und zur Erde schaffen. Die Selbstermächtigung kann auch dadurch erreicht werden, dass die Personen, die Lebensmittel verarbeiten, selbst entscheiden können, was in ihrer Nahrung ist. Als weiterer Punkt kann angeführt werden, dass die Erreichbarkeit von ansonsten teuren Lebensmitteln außerhalb der Saison für Personen mit niedrigerem Einkommen erhöht wird, wenn sie ihre selbst erzeugten Lebensmittel haltbar machen oder konservieren.

### 2.5 Die Bedeutung des Teilens

Als SFP ist das Teilen von Bedeutung, weil es soziale, ökologische und ökonomische Aspekte der Nachhaltigkeit miteinander verknüpft und sowohl auf ideeller als auch auf materieller Ebene stattfinden kann. Teilen sorgt auf sozialer Ebene dafür, dass Wissen, Fähigkeiten und auch materielle Produkte für mehr Menschen verfügbar werden. Gerade das Teilen von Lebensmitteln ist wichtig zur Bildung, Aufrechterhaltung und Stärkung von sozialen Beziehungen (Crittenden, 2016; Eng, Khun, Jower & Murro, 2019). Außerdem werden auf diese Weise Produkte, ohne einen finanziellen Ausgleich einzufordern, auch Menschen zugänglich gemacht, die keine Kapazitäten für die Bewirtschaftung eines eigenen Gartens haben. Auf ökologische Auswirkungen bezogen, kann das Teilen als Instrument genutzt werden, um umweltrelevantes Wissen weiterzugeben. Dadurch, dass es mit daran gekoppelten Werten weitergegeben wird, können sich größere Teile der Bevölkerung diese Praktiken aneignen, und das selbstständige Weiterlernen wird angestoßen. In Deutschland entstehen 59 % der Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten (BMEL, 2022a). Die Weitergabe von für den eigenen Haushalt überschüssigen Produkten an andere reduziert diese Menge an Lebensmitteln, die sonst im Abfall landen würde. So werden ökonomische und ökologische Ressourcen gespart, deren Verbrauch mit negativen Umweltwirkungen, wie dem Klimawandel und dem Verlust von Biodiversität in einem Zusammenhang steht (BMEL, 2022a; Sarti, Corsini, Gusmerotti & Frey, 2017).

Schmitt, Leismann, Baedeker und Rohn (2017) konstatieren, dass technische Innovationen allein nicht ausreichen können, um den ökologischen Problemen des Ressourcenverbrauchs zu begegnen. Es sei notwendig, soziale Praktiken zu etablieren, die das Verständnis von Bedürfnisbefriedigung verändern. Anstatt den Besitz und Verbrauch zu fokussieren, sollte eine Orientierung am Produktnutzen forciert werden. Im Falle des materiellen Teilens der Produkte aus den Saisongärten ist nicht von einer "sozialen Innovation", wie Schmitt et al. (2017) sie definieren, zu sprechen, sondern eher von der Aufwertung und Verbreitung bereits existierender Praktiken nach dem Bottom-up-Prinzip. Denn das Verschenken von Lebensmitteln ist in anderen Kontexten, wie zum Beispiel an Geburtstagen, in Restaurants und beim Zusammenkommen mit der Familie sehr geläufig und historisch fest verankert

(Sidenvall, Nydahl & Fjellström, 2000; Woolgar, 2011). In ihrer Studie über Gärtner:innen in privaten und gemeinschaftlichen Gärten untersuchten Pollard et al. (2018), inwiefern Produkte mit anderen Personen außerhalb des eigenen Haushalts geteilt wurden. Es zeigte sich, dass 95 % ihre produzierten Lebensmittel teilten und es sich damit um eine geläufige Praktik bei Gärtner:innen handelt.

### 2.6 Die Bedeutung des Ernährungsverhaltens

Das Ernährungsverhalten ist nach Bodenstedt (1983, S. 240) definiert als „die Gesamtheit aller geplanten und gewohnheitsmäßigen Handlungsvollzüge, deren Sinn es ist, Nahrung zu erzeugen, zu beschaffen, zu bearbeiten, sich einzuverleiben oder auch anderen Zwecken symbolisch-kultureller Art zuzuführen“. Da es sich um ein sehr weit gefasstes Feld handelt, werden in dieser Arbeit ausgewählte Teilaspekte betrachtet, die im Bezug zu den Saisongärten von Relevanz sein können. Dazu zählen der Verzehr von Gemüse und Fleisch und die Veränderung des Konsums während der Erntezeit in den Saisongärten. Außerdem werden die Kriterien beim Lebensmitteleinkauf betrachtet, die für die Saisongärtner:innen besonders wichtig sind.

Der Konsum von selbst produziertem Gemüse aus dem eigenen Garten ist geschichtlich betrachtet von großer Bedeutung. In den 1930er Jahren wurden etwa 30 % des Ertrags an Gemüse im Deutschen Reich von Haus- und Kleingärten erwirtschaftet (Spiekermann, 1997). 2020 lag der Selbstversorgungsgrad für Gemüse in Deutschland bei 36 % (BMEL, 2022b). Die sich ergebende Lücke zur Deckung des Bedarfs muss mit importierten Lebensmitteln gedeckt werden. In eigenen Gärten kann der individuelle Selbstversorgungsgrad aber deutlich höher sein. 1996 wurde bei Essener Kleingärtnern ein Selbstversorgungsgrad bei Gemüse und Kartoffeln von 69,5 % im Sommer ermittelt (Stierand, 2014). Der Einfluss des Gärtnerns auf die Ernährungsweise wurde bereits in einigen Studien untersucht. Alaimo, Packnett, Miles und Kruger (2008), Jordi-Sánchez und Díaz-Aguilar (2021) sowie Algert, Diekmann, Renvall und Gray (2016) kamen zu den Ergebnissen, dass der Obst- und Gemüseverzehr durch Partizipation in Gemeinschaftsgärten erhöht wurde. Bei Personen, die schon vorher aus unterschiedlichen Gründen einen hohen Verzehr hatten, war dieser Anstieg allerdings geringer (Jordi-Sánchez & Díaz-Aguilar, 2021). Bisher wurden nur wenige Studien zum Einfluss von Gärtnern auf den

Fleischkonsum durchgeführt, aber Winkler, Maier und Lewandowski (2019) konnten ermitteln, dass die Partizipation in einem Gartenprojekt den Verzehr von Fleisch und Wurstwaren um zehn Prozent verringerte. Der Anteil an pflanzlichen und tierischen Produkten in der Ernährung ist ein Anzeichen für den Grad der Nachhaltigkeit der Ernährung (Boeing et al., 2012; Pimentel & Pimentel, 2003; Puigdueta, Aguilera, Luis Cruz, Iglesias & Sanz-Cobena, 2021; Underwood, McCullum-Gomez, Harmon & Roberts, 2011). Der erhöhte Konsum von selbst angebautem Gemüse zeigt auf ökologischer, ökonomischer und sozialer Ebene Merkmale einer SFP. Eine pflanzenbetonte Ernährung mit viel Gemüse ist mit weniger umweltschädlichen Einfluss assoziiert als eine Ernährung mit einem hohen Anteil tierischer Produkte, da unter anderem weniger Treibhausgase freigesetzt werden und weniger Wasser zum Anbau verwendet wird (Pimentel & Pimentel, 2003). Außerdem schützt der in den Gießener Saisongärten praktizierte biologische Anbau die Biodiversität (Underwood et al., 2011). Durch den eigenen Anbau sind weiterhin keine langen Transporte oder energieintensive Lagerungen der produzierten Lebensmittel notwendig. Ergänzend dazu war die Reduktion des Fleischkonsums in einer Studie von Puigdueta et al. (2021) die Änderung im Ernährungsverhalten mit dem größten Einfluss auf den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck. Auf sozialer Ebene ist ein hoher Gemüseverzehr mit gesundheitsförderlichen Aspekten assoziiert, da eine Versorgung mit wichtigen Nährstoffen sichergestellt werden kann (Boeing et al., 2012). Indem eine Vielfalt an Gemüse integriert wird, kann die Kreativität beim Kochen gefördert werden. Außerdem kann das Wissen über Lebensmittel erhöht werden. Wirtschaftlich trägt der Konsum selbst erzeugter Produkte dazu bei, die Ausgaben für Lebensmittel zu senken und als einzelner Haushalt unabhängiger von Preisen im Lebensmittelhandel zu werden. Eine Ernährung, die auf einem hohen Konsum tierischer Produkte, vor allem Fleisch, beruht, steht im Zusammenhang mit zahlreichen Erkrankungen und ist ökologisch, ökonomisch und sozial als nicht nachhaltig einzustufen (Astleithner, 2007).

In Deutschland gibt es für Lebensmittel im Handel eine Vielzahl verschiedener Siegel mit verschiedenen zugrunde liegenden Kriterien. Begriffe wie „regional“, „saisonal“ oder „aus fairem Handel“ sind nicht gesetzlich geschützt und haben keinen eindeutigen und einheitlichen Kriterienkatalog (Verbraucherzentrale, 2021). Abhängig von der individuellen

Interpretation können aus sehr unterschiedlichen Bedingungen stammende Produkte einem der Siegel zugeordnet werden. Für Produkte aus biologischer Erzeugung bestehen Mindestvorgaben der EU, die vor allem ökologische und ökonomische Aspekte ansprechen (Europäische Union, 2018). Einzelne Anbauverbände setzen strengere Richtlinien fest (Verbraucherzentrale, 2023). Je nachdem, um welche Siegel es sich handelt, sind die drei Dimensionen der Nachhaltigkeit unterschiedlich stark ausgeprägt (Weiss, 2007). Auf sozialer Ebene kann der Konsum von Produkten mit bestimmten Siegeln dafür sorgen, Arbeitsbedingungen entlang der Wertschöpfungskette zu verbessern und ausbeuterische Formen wie Kinderarbeit zu reduzieren. Andere Kriterien legen besonderen Wert auf ökologische Vorgaben, die den Anbau, die Verarbeitung usw. betreffen. Ökonomisch wird durch einige Siegel ein nachhaltig wirtschaftendes System unterstützt, in dem alle Teile des Ernährungssystems berücksichtigt werden (WWF Schweiz, 2015). Die Anzahl und Art der Siegel und Kriterien, die von den Saison Gärtner:innen beim Lebensmitteleinkauf betrachtet werden, lassen somit Rückschlüsse auf die Nachhaltigkeit ihrer Ernährungspraktiken beim Lebensmitteleinkauf ziehen. Da auf die einzelnen Siegel in dieser Arbeit nicht konkret eingegangen wird, werden nicht die exakten Nachhaltigkeitsaspekt betrachtet, sondern stattdessen wird allgemein auf die Bedeutung der Kriterien für die Saison Gärtner:innen eingegangen.

### 3. Methodisches Vorgehen

#### 3.1 Vorbereitung

Eine Befragung mittels Online-Fragebogen wurde durchgeführt um die Forschungsfrage, in welchem Zusammenhang das Saisongärtnern und die SFPs der Partizipierenden stehen, zu untersuchen. Dazu wurde die Plattform LimeSurvey verwendet. Bei den Teilnehmenden handelte es sich um die Pächter:innen der Saisongärten des ERGi. Diese wurden über den entsprechenden E-Mail-Verteiler kontaktiert und auf die Umfrage aufmerksam gemacht und bezüglich des Themas informiert. Die Daten wurden anonymisiert erfasst.

Inhaltlich orientierten sich die Items an Interessensgebieten des ERGi, die um die für diese Arbeit relevanten Punkte ergänzt wurden, sodass mehrere Themenfelder abgedeckt wurden (für Literaturangaben zu einzelnen Fragen siehe Tabelle A1). Neben der Erfassung quantitativer Daten fand auch die Integration einiger qualitativer Fragestellung statt. Insgesamt wurden sechs offene Fragestellungen in den Fragebogen eingearbeitet. Dadurch war es möglich, dass die Befragten eigene Impulse für die weitere Analyse einbrachten. Eine qualitative Analyse ermöglicht es, induktiv von den individuell gegebenen Antworten auf allgemeinere Kategorien zu schließen.

#### 3.2 Durchführung

Der Online-Fragebogen war zunächst vom 30.11.2022 bis zum 18.12.2022 geöffnet. Von den insgesamt 100 Pächter:innen nahmen 62 Personen teil. Da 16 von ihnen keine der Fragen beantworteten, wurden in der Auswertung nur 46 Personen als tatsächliche Teilnehmer:innen berücksichtigt, was 46 % der Gesamtmenge an Pächter:innen entspricht. Insgesamt bestand der Fragebogen aus 34 Fragen. Manche Fragen mussten nur beantwortet werden, wenn bei der vorherigen Frage eine bestimmte Antwortmöglichkeit ausgewählt wurde, sodass die Teilnehmenden je nach abgegebenen Antworten zwischen 28 und 34 Fragen beantworten mussten. Inhaltlich war er in die folgenden fünf Fragenblöcke unterteilt:

1. Nutzung der Saisongärten
2. Motivation
3. Lebensmittelzubereitung, Verwertung von Lebensmittelresten, Konservierung und Haltbarmachung
4. Ernährungsweise
5. Angaben zum Hausstand

#### 3.3 Analyse der Daten

Die Analyse der gewonnenen Daten fand abhängig davon statt, ob es sich um Items mit einer geschlossenen (quantitativen) oder offenen (qualitativen) Fragestellung handelte.

Für die quantitativen Daten lieferten die von LimeSurvey angebotenen Statistiken einen ersten Überblick, was eine grobe Einschätzung der Kenngrößen ermöglichte. Für die deskriptive Statistik wurde das Tabellenkalkulationsprogramm Excel zur Berechnung der entsprechenden Lagemaße verwendet, insofern es das Skalenniveau zuließ. Da die erhobenen Daten meistens nominal skaliert waren, wird im Ergebnisteil meistens nur auf den Modalwert, als den häufigsten Wert, verwiesen. Aufgrund des niedrigen Stichprobenumfangs wurde keine schließende Statistik durchgeführt, da die Wahrscheinlichkeit eines Stichprobenfehlers zu groß gewesen wäre. Die Abbildungen und Tabellen wurden mit Excel erstellt.

Die qualitativen Daten wurden basierend auf Mayring (2016) aufbereitet und ausgewertet. Die einzelnen Antworten der Umfrageteilnehmenden wurden Überschriften eines induktiven Kategoriensystems zugeordnet, das nach bestimmten Dimensionen gebildet wurde. Diese werden im Ergebnisteil jeweils genannt. Durch die Konstruktion deskriptiver Systeme wurden so die individuell abgegebenen Antworten verallgemeinert. Dazu mussten die einzelnen Kategorien möglichst genau definiert werden. Daran wurde eine qualitative Inhaltsanalyse angeschlossen, wobei hier die Grundform der Zusammenfassung gewählt wurde. „Ziel der Analyse ist es, das Material so zu reduzieren, dass die wesentlichen Inhalte erhalten bleiben [und] durch Abstraktion ein überschaubares Korpus zu schaffen, das immer noch ein Abbild des Grundmaterials ist“ (Mayring, 2016, S. 115). Da manche Antworten inhaltlich mehrere Kategorien betrafen, ist die Gesamtzahl zugeordneter Antworten höher

### 3. Methodisches Vorgehen

---

als die Anzahl der Teilnehmenden an der Umfrage und die Summe der relativen Zahlen größer als 100 %. Durch diese Kategorisierung war abschließend auch eine quantitative Untersuchung möglich, um diese bezüglich ihrer relativen und absoluten Werte miteinander zu vergleichen.



### 4. Ergebnisse

Durch den insgesamt sehr geringen Stichprobenumfang müssen relative Werte mit Vorsicht betrachtet werden. Um Anteile und Mehrheiten besser einschätzen zu können, wird im Folgenden aus Gründen der Übersichtlichkeit trotzdem mit Prozentwerten gearbeitet. Zur inhaltlich strukturierten Darstellung entspricht die Reihenfolge der Vorstellung der Ergebnisse nicht der Reihenfolge im Fragebogen. Die Informationen zum Haushalt wurden zur Beschreibung der befragten Gruppe vorgezogen.

#### 4.1 Informationen zu den befragten Haushalten

Mehr als die Hälfte der befragten Personen lebte zu zweit in einem Haushalt (54,35 %). Dreizehn der Befragten (28,26 %) lebten mit mindestens drei Personen in einem Haushalt, während acht Personen (17,39 %) alleine lebten. 33 Personen (71,74 %) machten keine Angabe dazu, ob bzw. wie viele Kinder sich im Haushalt befanden. Acht Befragte (17,39 %) gaben an, mit einem Kind im Haushalt zu leben, drei Befragte (6,52 %) hatten zwei Kinder in ihrem Haushalt und je eine befragte Person (2,17 %) nannte vier oder mehr als vier Kinder. Der Median der Altersgruppen lag bei 35 bis 44 Jahren. Insgesamt befanden sich 50 % der Befragten im Alter von 25 bis 44 Jahren. Weiterhin waren die 55- bis 65-jährigen mit 21,74 % stark vertreten. In einem Großteil der Fälle wurde eine Parzelle von einem Haushalt bewirtschaftet (67,39 %), seltener mit zwei (28,26 %) oder sogar drei (4,35 %) Haushalten. Der Anteil der Akademiker:innen betrug insgesamt 69,56 %. Die meisten der Befragten hatten ein Netto-Haushaltseinkommen von 3600 bis 5000 € im Monat. Ohne eine genaue Zuordnung zur Anzahl der Haushaltsmitglieder vorzunehmen, lässt dies aber keine wirkliche Aussage zu. Die absoluten und relativen Angaben sind in Tabelle A2 dargestellt.

#### 4.2 Nutzung der Saisongärten

Die meisten Gärtner:innen besuchten ihren Saisongarten zur Hauptsaison drei Tage pro Woche (30,43 %), einige auch zwei (21,74 %) oder vier (26,09 %) Tage. Pro Besuch verbrachte der Hauptteil der Nutzenden ein bis zwei Stunden dort (36,96 %), wobei nur 4,35 % der Partizipierenden Aufenthalte von durchschnittlich mehr als zwei Stunden hatten. Bezüglich ihrer vorherigen Gartenerfahrung schätzen die Nutzenden ihre Erfahrungen als

niedrig/mittel ein. Auf einer Skala von „1“ bis „5“ wählten die meisten (36,96 %) „3“, der Median lag bei „2“. Die meisten hatten über Zeitungsartikel von dem Angebot der Saisongärten in Gießen erfahren (41,3 %), 39,13 % sind über Freund:innen aufmerksam geworden. Flyer (6,52 %), Internetseiten (inklusive Instagram 6,52 %) und Spaziergänge in der Umgebung der Saisongärten (4,35 %) weckten ebenfalls die Aufmerksamkeit einzelner Pächter:innen. Das Interesse, auch im nächsten Jahr wieder zu partizipieren war hoch. 84,78 % der Befragten beabsichtigten, wieder eine Parzelle zu pachten.

### 4.3 Motivation zur Partizipation in den Saisongärten

Zur Untersuchung der ursprünglichen Motivation, einen Garten zu bewirtschaften, wurden die Antworten nach Mayring (2016) kategorisiert. Die Kategorisierungsdimension war in diesem Fall an der Definition für Motivation von Foscht, Swoboda und Schramm-Klein (2017, S. 55) orientiert: „Motivation ist die innere Antriebskraft, die Handlungen initiiert, in eine Richtung lenkt und für die Aufrechterhaltung psychischer und physischer Aktivitäten sorgt“. Die Bezeichnungen der Kategorien sind teilweise übernommen von Ramirez-Andreotta, Tapper, Clough, Carrera und Sandhaus (2019). Die dort benannten Kategorien wurden um den Punkt „Gefühl von Verantwortung bezüglich der Umwelt“ ergänzt, da dieser zwar im Text erwähnt, aber später nicht in der Übersicht aufgelistet wird. Zur weiteren Einordnung wurden außerdem Unterkategorien erstellt. Das entwickelte Kategoriensystem und die Einordnung der analysierten Antworten sind in Tabelle 1 zu finden.

Kategorien, die von den Teilnehmenden besonders häufig angesprochen wurden, waren die Freude am Gärtnern an sich (34,78 %) sowie die daraus resultierende Ernte und die Verfügbarkeit frischer, qualitativ hochwertiger Lebensmittel (54,35 %). Insbesondere bei den Kategorien Ernte und Ökologie (30,43 %) gab es eine große Zahl an Antworten, die beide Aspekte zusammen aufgriffen und deshalb jeweils zu Ernte und Ökologie zugeordnet wurden. Auch gesundheitliche (28,26 %) Aspekte spielten eine wichtige Rolle. Besonders wenig nannten die Befragten finanzielle Motivationsgründe (6,52 %). Zwei Argumente, die zur Nutzung der Saisongärten des ERGi bewegt hatten, aber nicht der Motivation zur Partizipation in den Saisongärten zugeordnet werden konnten, waren die „schöne Lage“ der Hardtgärten (acht Antworten) und das Platzangebot, weil am eigenen Wohnort kein oder nur

#### 4. Ergebnisse

ein sehr kleiner Garten vorhanden sei (drei Antworten). Drei Antworten konnten keiner der Kategorien zugeordnet werden, da sie zu allgemein formuliert waren bzw. keine Motivation wie hier definiert nannten.

Tabelle 1: Kategorisierung der Motivation und Zuordnung der Antworten

<i>Kategorien</i>	<i>Unterkategorien</i>	<i>Bedeutung</i>	<i>H</i>	<i>%</i>
Mentales Wohlbefinden	Spaß	Generell positive Gefühle; Freude am Gärtnern an sich; Selbstverwirklichung	16	34,78
	Gesundheit	Stressreduktion; Entspannung	13	28,26
Generationenübergreifendes Lernen	Nostalgie	Erinnerungen an Kindheit; Lernen von früheren Generationen	4	8,70
	Weitergabe von Wissen; Erziehung	Den Kindern die Arbeit von Gemüseanbau, -wachstum und -ernte näher bringen	3	6,52
	Lernen durch Handeln	Erfahrungen sammeln; Gemüseanbau lernen	11	23,91
Wirtschaftlichkeit	Finanziell	Finanzielle Vorteile	3	6,52
	Ernte	Qualität der Produkte; die selbst produzierten Lebensmittel ernten; einfacher Zugang zu frischen Lebensmitteln	25	54,35
Ökologie		Gefühl von Verantwortung bezüglich der Umwelt; Ökologische Produkte	14	30,43
Stärkung der Gemeinschaft und Aufbau von Beziehungen		Zuwachs sozialer Beziehungen, Wissen, Motivation, Produkte teilen	9	19,57

Anmerkungen: H = absolute Häufigkeit; % = relativer Anteil.

Quelle: Eigene Darstellung (nach Mayring, 2016; Ramirez-Andreotta et al., 2019)

Nur 10 der Befragten (21,74 %) gaben an, dass sich ihre Beweggründe zur Nutzung der Gärten im Laufe der Saison verändert hatten. Bei drei der zehn Beiträge spielten die hohen Temperaturen, die Entfernung zu den Saisongärten und zeitliche Gründe eine Rolle für eine geringere Motivation als zu Beginn der Saison. Bei den sonstigen Beiträgen kamen neue Motivationsgründe innerhalb aller Kategorien hinzu (siehe Tabelle 1). Am häufigsten

wurden hierbei gesundheitliche Aspekte aufgegriffen, die für die Saisongärtner:innen im Verlauf der Saison mehr an Bedeutung gewannen.

Insgesamt gaben 43 Teilnehmende (93,48 %) an, ihre Motivation zu teilen. Die betrachtete Dimension zur Kategorisierung nach Mayring (2016) war hierbei die Art und Weise, auf die dieses Teilen stattfand. Daraus ergaben sich die folgenden Kategorien: „Persönliche Gespräche mit Familie, Freund:innen, Kolleg:innen, anderen Saisongärtner:innen (inkl. Direktnachrichten)“, „Verschenken von selbst angebautes Gemüse“, „Social Media“, „Personen mit zu den Saisongärten nehmen“. Diese sind in Tabelle A3 gemeinsam mit den relativen und absoluten Angaben zu finden.

Persönliche Gespräche, die auch über Direktnachrichtendienste stattfanden, waren der meistgenutzte Weg, um die eigene Motivation mit anderen zu teilen (93,02 %). Dadurch fand ein direkter Austausch mit der Familie, Freund:innen, Kolleg:innen und anderen Saisongärtner:innen statt. Viele verschenkten auch ihr selbst angebautes Gemüse an Menschen aus ihrem sozialen Umfeld (18,60 %). Deutlich weniger wurde das Posten von Inhalten auf Social Media (9,30 %) genutzt und nur drei der befragten Personen (6,98 %) gaben an, dass sie andere Personen mit zu den Saisongärten genommen hätten.

### 4.4 Haltbarmachung und Konservierung von Produkten der Saisongärten

Die am weitesten verbreitete Methode zur Konservierung von Lebensmitteln war es, Produkte einzufrieren oder zu kühlen (78,26 %).

Mehr als ein Drittel (39,13 %) der Befragten weckten oder kochten Produkte ein. Am wenigsten verbreitet waren Vakuumieren, Salzen oder Pökeln (je 2,17 %). Eine befragte Person nannte unter „Sonstiges“ die Herstellung von Ringelblumensalbe (siehe Tabelle 2).

## 4. Ergebnisse

---

Tabelle 2: Methoden zur Konservierung und Haltbarmachung

<i>Antwort</i>	<i>H</i>	<i>%</i>
Keine Konservierung bzw. Haltbarmachung	9	19,57
Einfrieren oder Kühlen	36	78,26
Einkochen oder Einwecken	18	39,13
Fermentieren, Vergären oder Säuern	8	17,39
Trocknen oder Dörren	10	21,74
Einlegen	8	17,39
Vakuumieren	1	2,17
Salzen oder Pökeln	1	2,17
Sonstiges	1	2,17

Anmerkungen: H = absolute Häufigkeit; % = relativer Anteil.

Quelle: Eigene Darstellung

Bezogen auf das Erlernen bzw. das Kennenlernen dieser Methoden war vor allem das soziale Umfeld der Befragten von Bedeutung (siehe Tabelle 3). Dabei sticht vor allem das Lernen im familiären Kontext heraus, welches bei 65,22 % der Befragten eine Rolle spielte. Deutlich weniger wurden Freund:innen, Bekannte (17,39 %) und andere Saisongärtner:innen (4,35 %) genannt. Wichtiger hingegen waren Medien wie das Internet (54,35 %) und Bücher (21,74 %), die herangezogen wurden, um über die Haltbarmachung und Konservierung von Lebensmitteln zu lernen.

## 4. Ergebnisse

---

Tabelle 3: Erlernen bzw. Kennenlernen der Methoden zu Haltbarmachung und Konservierung

<i>Antwort</i>	<i>H</i>	<i>%</i>
Familie	30	65,22
Freund:innen und Bekannte	8	17,39
andere Saisongärtner:innen	2	4,35
Internet	25	54,35
Bücher	10	21,74
Zeitschriften	3	6,52
Keine Antwort	1	2,17

Anmerkungen: H = absolute Häufigkeit; % = relativer Anteil.

Quelle: Eigene Darstellung

An gemeinsamen Veranstaltungen mit den Nutzer:innen der Saisongärten bestand grundsätzlich Interesse. Themenvorschläge der Befragten sprachen vor allem das Fermentieren, Vergären und Säuern, aber auch Einwecken und Einkochen an. Daneben bekundeten die Teilnehmenden Interesse an verschiedenen Aspekten zum Anbau und zur Gartenpflege. Die vorgeschlagenen Themen mit einer Zuordnung zu den jeweiligen übergeordneten Themenbereichen sind in Tabelle A4 zu sehen.

Eine weitere thematisierte Praktik war das Teilen von geernteten Produkten aus den Saisongärten. Fast alle Befragten (97,83 %) teilten ihr Gemüse aus den Saisongärten mit anderen. Auch Samen (47,83 %) und Pflanzen (45,65 %) wurden von vielen geteilt. Die Produkte erhielten vor allem die jeweiligen Familien (82,61 %), Freund:innen (76,09 %) und andere Saisongärtner:innen (69,57 %). Auch mit Nachbar:innen (47,83 %) und Arbeitskolleg:innen (28,26 %) wurden Produkte geteilt.

Das Wissen bezüglich der Tätigkeit des Gärtnerns, aber auch bezüglich der Kompetenzen zur Verarbeitung der produzierten Lebensmittel zu teilen bestätigten 86,96 % der Umfrageteilnehmenden. Die Kategorisierung der Antworten im offenen Antwortfeld nach Mayring (2016) und die Auswertung kann Tabelle 4 entnommen werden. Die

#### 4. Ergebnisse

---

Dimensionierung wurde danach vorgenommen, auf welche Art und Weise das Wissen geteilt wurde bzw. welche Medien genutzt oder Handlungen vorgenommen wurden.

Tabelle 4: Kategorisierung des Teilens von Wissen bezüglich des Gärtnerns und der Verarbeitung der produzierten Lebensmittel und Zuordnung der Antworten

<i>Kategorien</i>	<i>H</i>	<i>%</i>
Persönliche Gespräche mit Familie, Freund:innen, Kolleg:innen, anderen Saisongärtner:innen (inkl. Direktnachrichten)	38	95
Social Media	1	2,50
Gemeinsame Lebensmittelverwertung	1	2,50
Austausch von Rezepten	2	5,00
Keine Angabe	1	2,50

Anmerkungen: H = absolute Häufigkeit; % = relativer Anteil.

Quelle: Eigene Darstellung (nach Mayring, 2016)

Persönliche Gespräche, welche auch Nachrichten über Direktnachrichtendienste oder persönliche E-Mail-Kontakte miteinschlossen, waren der wichtigste Weg, auf dem die Befragten ihr Wissen und ihre Kompetenzen im Gärtnern und in der Lebensmittelverarbeitung teilten (95 %). Weitere Möglichkeiten, wie das Erstellen von Beiträgen auf Social Media (2,50 %), die gemeinsame Lebensmittelverwertung (2,50 %) oder der Austausch von Rezepten (5,00 %) wurde nur von vereinzelt Personen genannt.

Durch die Aktivität der Saisongärten veränderte sich die Lebensmittelzubereitung bei 85,78 % der Befragten. Die meisten Veränderungen zeigten sich darin, dass Neues ausprobiert wurde. Dies betraf vor allem die Nutzung neuer (Gemüse-)Sorten (76,09 %) und die Zubereitung neuer Gerichte (73,91 %). Etwa ein Viertel der Befragten nahm sich mehr Zeit fürs Kochen (26,09 %). Bei jeweils 10,87 % der Saisongärtner:innen wurden neue Garmethoden angewandt und für mehrere Tage vorgekocht. Neue Küchengeräte probierten 6,52 % aus. In den Angaben zu „Sonstiges“ bezogen sich drei Personen darauf, saisonaler und regionaler zu kochen. Eine weitere Person merkte an, dass der Speiseplan sich

„verlängert“ habe, da das gegessen würde, was „gerade geerntet werden kann“. Daraus ergäbe sich, dass zu manchen Zeitpunkten über mehrere Tage das Gleiche verzehrt wurde. Des Weiteren nannte eine befragte Person, dass bewusst versucht würde, die gesamte Pflanze zu verwerten und auf diese Weise die Lebensmittelabfälle an Pflanzenteilen, die nicht primär verzehrt werden, zu reduzieren.

### 4.5 Aspekte des Ernährungsverhaltens

Die meisten der Befragten (30,43 %) ernährten sich laut eigenen Angaben flexitarisch und schränkten somit den Fleischkonsum bewusst ein (siehe Abbildung 2 und Tabelle A5). Als Omnivoren bezeichneten sich 21,74 % und 19,57 % gaben an, selten Fleisch zu essen.

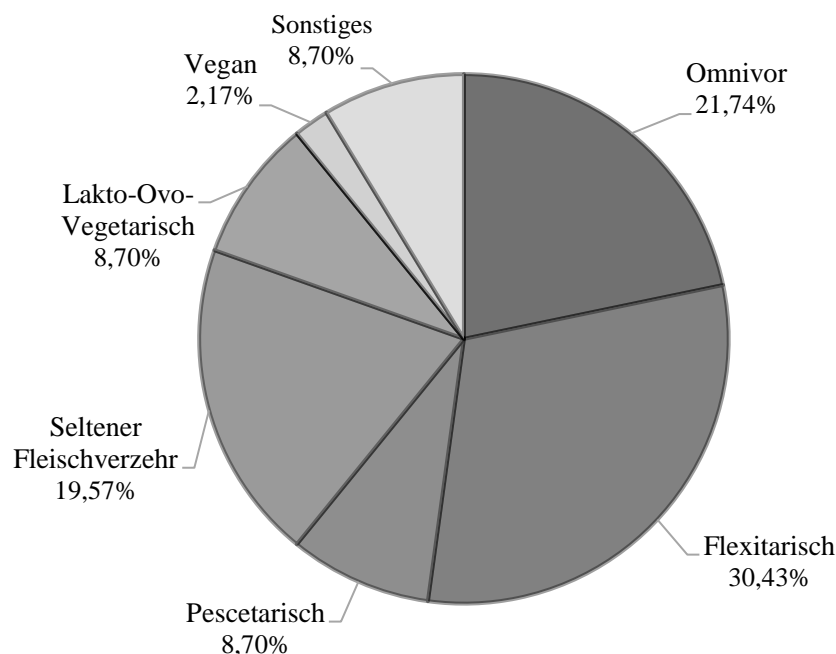


Abbildung 2: Verteilung der Ernährungsweisen

Quelle: Eigene Darstellung

Von den Personen, die nicht angaben, auf Fleisch zu verzichten, wurde die Häufigkeit des Fleisch- und Wurstwarenkonsums erhoben. Die meisten der betreffenden Personen verzehrten zwei bis drei Mal pro Woche Fleisch oder Wurstwaren (27,03 %). Der Median lag bei einem Konsum pro Woche (24,32 %). Zusammengenommen verzehrten nur 13,51 % mindestens viermal pro Woche Fleisch oder Wurstwaren. Bei 8,70 % der Teilnehmer:innen verringerte sich der Fleischkonsum während der Gartensaison, wofür gleichermaßen gesundheitliche und ökologische Gründe genannt wurden. Als weiterer Grund wurde der



#### 4. Ergebnisse

---

„gute“ Geschmack von Gemüse genannt. Der restliche Teil (91,30 %) beobachtete keine Veränderung des Konsums.

Bezüglich des Obstverzehr beobachteten der Hauptteil der Befragten während der Saison keine Veränderung (82,61 %). Zu einem erhöhten Obstkonsum kam es bei 10,87 %, während er bei 6,52 % sank. Im Vergleich dazu erhöhte sich der Verzehr von Gemüse bei 58,70 %; 41,30 % der Teilnehmenden stellten keine Veränderung fest.

Bei Betrachtung der Kriterien beim Einkaufen von Lebensmitteln gaben 56,52 % an, keine Veränderung durch die Partizipation in den Saisongärten bemerkt zu haben. Bei 43,48 % spiegelte sich eine Veränderung des Verhaltens in der Beachtung von mehr Kriterien wieder (siehe Tabelle 5).

Tabelle 5: Kriterien beim Einkauf von Lebensmitteln

<i>Antwort</i>	<i>H</i>	<i>%</i>
Ökologischer Anbau (Bio-Siegel)	35	76,09
Fairer Handel (z.B. Fair Trade-Siegel)	21	45,65
Verpackung der Produkte (z.B. weniger Plastik, recycelte Materialien)	36	78,26
Regionalität der Lebensmittel (Produkte aus der Region)	37	80,43
Saisonalität der Lebensmittel (Produkte, die in der aktuellen Jahreszeit reif sind und geerntet werden)	35	76,09
Einkaufsstätte (z.B. Bioladen, Direktvermarktung am Bauernhof)	18	39,13
Sonstiges	3	6,52

Anmerkungen: H = absolute Häufigkeit; % = relativer Anteil.

Quelle: Eigene Darstellung

Das am meisten gewählte Kriterium war die Regionalität der Lebensmittel, welches von 80,43 % der Befragten beim Lebensmitteleinkauf berücksichtigt wird. Auch die Art der Verpackung (78,26 %), der ökologische Anbau (76,09 %) und die Saisonalität der Produkte (76,09 %) war für mehr als Dreiviertel der Teilnehmenden von Bedeutung. Unter

#### 4. Ergebnisse

---

„Sonstiges“ vermerkte eine der befragten Personen, dass der Preis durch die Inflation ein wichtigeres Kriterium geworden sei. Zusätzlich gab eine Person an, dass gesundheitliche Aspekte wie das Makronährstoffprofil, der Verarbeitungsgrad, aber auch die Haltungsform und die Zutaten aufgrund der vegetarischen Ernährungsform beachtet würden.

### 5. Diskussion

Das Ziel der Arbeit ist die Erfassung, inwiefern sich das Gärtnern in den Saisongärten Gießen auf SFPs auswirken kann, beziehungsweise was für ein Zusammenhang besteht. Dazu werden die Ergebnisse des Fragebogens auf Grundlage der SPT analysiert. Als erstes werden die Saisongärten in Gießen als Ganzes betrachtet und die wichtigsten Aspekte der Motivation eingeordnet. Anschließend werden ausgewählte SFPs und ihr Vorkommen bei den Partizipierenden diskutiert.

Bei Analyse der Motivation wurde deutlich, dass bei den Saisongärtner:innen vor allem der Spaß an der Tätigkeit an sich, die ökologische Motivation und die aus dem Gärtnern gewonnene Ernte im Vordergrund stand. Das hier ermittelte Ergebnis entspricht dem der Übersichtsarbeit von Forssell und Lankoski (2015). Teilnehmende in AFNs zeichneten sich vor allem dadurch aus, Werte wie Moral und Engagement für Nachhaltigkeit als besonders wichtig einzustufen. Auch das von den Wissenschaftler:innen aufgestellte Charakteristikum höherer Ansprüche an Produkte und ihre Produktion ist bei den Partizipierenden der Gießener Saisongärten festzustellen. Viele der Befragten nannten bezüglich ihrer Motivation ökologische Gründe und die Qualität der Ernte in einem Zusammenhang. Savarese, Chamberlain und Graffigna (2020) stellten in ihrer qualitativen Datenerhebung bei Kund:innen einer Solidarischen Landwirtschaft in Neuseeland fest, dass ökonomische, soziale und ökologische Werte eine bedeutende Rolle in dieser Art von AFN spielten. Trotz der Unterschiede zu den in dieser Arbeit betrachteten Saisongärten stimmt die hier durchgeführte Analyse der Motivation damit überein, dass die Werte stark miteinander verknüpft sind. Laut Savarese et al. (2020) wird so ein Beitrag zu einem Ökosystem geschaffen, „where food practices can be promoted through a ‚learning by doing‘ process“. Dieses „Lernen durch Handeln“ findet durch die Aktivität in den Gärten ebenfalls statt. Die Bedeutung der Motivation steht in dieser Arbeit nicht für sich allein, sondern ist für Elemente der im Weiteren analysierten Praktiken von Bedeutung.

#### 5.1 Haltbarmachung und Konservierung von Lebensmitteln

In der durchgeführten Befragung gaben 39 Teilnehmende (80,43 %) an, Lebensmittel auf mindestens eine Art haltbar zu machen. Als Praktik setzt sich das Haltbarmachen und

Konservieren aus den folgenden Elementen zusammen: Die zentralen *Materialien*, die zur Haltbarmachung und Konservierung benötigt werden, sind die zu verarbeitenden Lebensmittel; in diesem Fall Produkte des eigenen Saisongartens. Je nach Methode, die genutzt wird, werden zusätzlich weitere Materialien benötigt. Die meistgenutzte Methode war das Einfrieren und Kühlen, was einen Kühl- und/oder Gefrierschrank voraussetzt. Da jeder deutsche Haushalt diese Geräte durchschnittlich 1,4 mal besitzt und somit fast jede Person Zugriff darauf hat, erklärt sich der hohe Anteil an Personen, die diese nutzen (Fronde, Ritter & Sommer, 2015). Für das Einkochen und Einwecken sind bis auf die notwendigen Behälter zur weiteren Aufbewahrung ebenfalls Gegenstände benötigt, die in den meisten Haushalten vorhanden sind (u.a. Töpfe, Herd). Je nach Ausstattung und Auswahl der Methode sind es somit relativ wenige Materialien, die zusätzlich besorgt werden müssen. Um die jeweils gewählte Methode durchzuführen, sind weiterhin *Kompetenzen* zur Durchführung nötig. Die Befragung zeigte, dass hier bei vielen Befragten eine starke Vermittlung von Kompetenzen durch die Familie stattfand, gleichzeitig aber auch viele Informationen aus dem Internet bezogen wurden. Die allgemeine Motivation und die Werte der Saisongärtner:innen zeigten, dass sich die *Bedeutungen* mit der Zeit stark geändert haben. Nicht die Tradition oder der Erhalt von Kulturgut standen früher im Vordergrund, sondern die Sicherstellung der Versorgung der Familie, zu der die Frau im Haushalt verpflichtet war (Spiekermann, 1997). In der aktuellen Befragung war die Tätigkeit vor allem mit Spaß an sich oder an dem hergestellten Endprodukt verknüpft. Bezogen auf den hohen Anteil der Befragten, der die Fähigkeiten von der Familie lernte, ist hier auch der Austausch und die Nostalgie hervorzuheben. Auch ökologische Gedanken sind ein möglicher Hintergrund. Durch die Haltbarmachung können Produkte über eine längere Zeit aufbewahrt und zu Zeitpunkten verzehrt werden, an denen ein frisches Produkt nicht mehr geerntet werden könnte. Dadurch können Lebensmittelvorräte aufgebaut werden, die die Abhängigkeit von Waren mit längeren Transportwegen reduzieren. Des Weiteren reduziert sich der Lebensmittelabfall, zu dem es bei einer Überproduktion im eigenen Garten kommen könnte. Finanziell sorgt dies auch dafür, dass durch die Vorräte auch auf längere Sicht Geld für den Lebensmitteleinkauf gespart werden kann. Im Vergleich der Hintergründe der

Lebensmittelhaltbarmachung von heute und früher wird deutlich, dass Motive wie das Pflichtbewusstsein und die gesellschaftliche Position der Frau zur Ernährungssicherung der Familie heute keine gleichermaßen hohe Rolle mehr spielen. Die Praktik wird eher als eine Freizeitbeschäftigung, die zudem einen nachhaltigen Zweck erfüllt, betrachtet. Der Erhalt traditioneller Lebensmittelproduktion und -verarbeitung, was die vorgestellten Methoden einschließt, kann möglicherweise als direkte Verknüpfung zwischen AFNs und sozial-nachhaltigen Effekten von AFNs betrachtet werden, da Ausprägungen traditioneller Ernährungskulturen aufrecht erhalten werden (Forssell & Lankoski, 2015).

Die Saisongärten liefern mit dem geernteten Gemüse das für diese Praktik notwendige Grundmaterial. Durch einen möglichen Überschuss an erzeugtem Gemüse können die Saisongärtner:innen Interesse daran finden, dieses haltbar zu machen und eventuell traditionelle Konservierungsverfahren durch die Familie und das Internet zu erlernen.

### 5.2 Ideelles und materielles Teilen

Das Teilen ist eine Praktik, die eng mit der Partizipation in den Saisongärten im Zusammenhang steht. Das Geteilte befindet sich sowohl auf ideeller als auch auf materieller Ebene (siehe Abbildung 3).

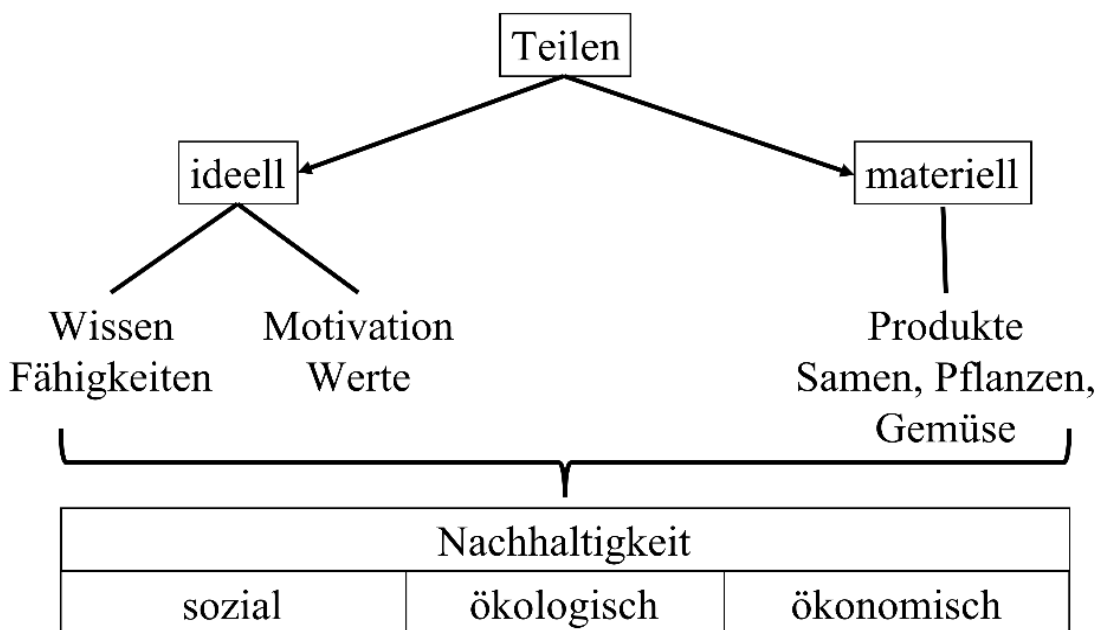


Abbildung 3: Der Zusammenhang von Teilen und Nachhaltigkeit  
Quelle: Eigene Darstellung

Zunächst kann auf den ideellen Bereich des Teilens verwiesen werden. Das Geteilte sind hierbei Werte, Motivation und Wissen. Im Fragebogen wurde dies darin deutlich, dass über 90 % ihre Motivation zum Gärtnern und über 80 % ihr Wissen und ihre Fähigkeiten bezüglich der Tätigkeit weitergaben. Diese Weitergabe von gedanklichem Gut findet nicht nur einseitig von den Saison Gärtner:innen an externe Personen oder andere Saison Gärtner:innen statt, sondern beruht auf Gegenseitigkeit. Bezogen auf das Erlernen von Praktiken zur Haltbarmachung und Konservierung zeigte sich, dass 86,96 % diese von ihrem sozialen Umfeld lernten, also auch Wissen empfangen und nicht nur selbst weitergaben. Auf materieller Ebene wurde deutlich, dass fast alle der Befragten (97,83 %) mindestens ihr selbst angebautes Gemüse mit anderen teilen. Viele gaben auch einen Teil der Pflanzen (45,65 %) oder der Samen (47,83 %) weiter. Bei den Empfänger:innen dieser Produkte handelte es sich um Gruppen wie nahestehende Personen, aber auch soziale bzw. sozial-ökologische Initiativen (Foodsharing, Projekt für Langzeitarbeitslose). Dieses Ergebnis ist in Übereinstimmung mit der von Pollard et al. (2018) durchgeführten Studie, bei welcher 95 % der befragten Gärtner:innen angaben, ihre produzierten Lebensmittel mit anderen zu teilen.

Die Zusammensetzung aus den einzelnen Elementen einer Praktik ist beim Teilen abhängig von dem, was geteilt wird. Gemeinsam haben alle Formen des Teilens, dass physisch, virtuell oder psychisch Raum und Zeit zum Teilen als *Material* vorhanden sein müssen, um sich austauschen zu können. Auch die *Bedeutungen* überschneiden sich beim ideellen und materiellen Teilen. Im Fokus stehen die sozialen Aspekte, Familie und Freunde teilhaben zu lassen, Beziehungen zu stärken, Zuspruch durch das Umfeld zu erfahren und eigene ökologische Werte zu teilen. Im Bereich des ideellen Teilens sind auch soziale und rhetorische *Kompetenzen* notwendig. Beim Teilen von physischen Produkten sind als *Material* die erzeugten Produkte ein notwendiges Element. Hier kommt außerdem noch als Bedeutung, dass durch das Teilen von überproduzierten Lebensmitteln deren Verschwendung verringert wird. In dieser SFP wird die starke Vernetzung mit anderen Praktiken und anderen Personen, die Träger von Praktiken sind, deutlich. Das Teilen von Wissen, Motivation und Gemüse wirkt sich auf die Elemente Kompetenzen, Bedeutungen

und Materialien von Mitmenschen im direkten Kontext von Lebensmittelhaltbarmachung und Gärtnern, aber auch darüber hinaus, aus.

Durch die hohe Anzahl an Verknüpfungen mit anderen Praktiken und den großen sozialen Austausch kann es durch die Praktik des Teilens möglicherweise zum Graduation Effect kommen. Dieser bezeichnet den „transfer of consumer awareness onto other areas than food consumption“ (Forssell & Lankoski, 2015, S. 69), was die Partizipation und das Engagement in weiteren AFNs fördern kann. Eng et al. (2019) bezeichnen diese Ausbreitung der Praktik des Teilens und der mit ihr verbundener Werte als „chain reaction of sharing“ (Eng et al., 2019, S. 348), die Menschen verbindet, die gegenseitige Unterstützung stärkt und somit zu nachhaltigen Resultaten führt. Zur Erhaltung und dem weiteren Ausbau der Praktik des Teilens sind die räumlich-sozialen Systeme und institutionellen Kontexte und Akteurskonstellationen von Bedeutung. Die Saisongärten in Gießen bieten diesen Raum, die Entwicklung solcher Praktiken zu fördern.

Die Partizipation in den Saisongärten und das ideelle und materielle Teilen können so potenziell ein Signal an andere Akteure des Ernährungssystems senden, welches im Rückkehrschluss deren Handeln in Richtung der Nachhaltigkeit beeinflusst (Kirwan, 2004). Auf der Meta-Ebene handelt es sich also um eine Praktik mit den drei Elementen Material, Kompetenzen und Bedeutungen, die wiederum Elemente anderer Praktiken, die von anderen Personen ausgeführt werden, beeinflusst und fördert (Shove et al., 2012). An psychologischen Phänomenen wie der Einstellungs-Verhaltens-Lücke wird allerdings deutlich, dass nur das Wissen und Bestreben SFPs auszuführen, nicht unbedingt zu einer Übertragung in die tatsächliche Handlung führt (Hoffmann & Akbar, 2019). Durch das ideelle und materielle Teilen können die involvierten Personen auch ökonomisch profitieren, indem Praktiken, die eine Reduktion von Lebensmittelverschwendung einerseits und eine Förderung von eigener Produktion und Verarbeitung andererseits, unterstützt werden. Dadurch sparen Privathaushalte finanzielle Ressourcen.

### 5.3 Praktiken des Ernährungsverhaltens

Bei der Betrachtung von Gemüse- und Fleischkonsum handelt es sich um zwei Praktiken, die unterschiedlich stark von der Partizipation in den Saisongärten beeinflusst werden.

Anhand der Befragungsergebnisse ist zu erkennen, dass der Gemüseverzehr sich in der Saison von Mai bis Oktober erhöhte. Dieser Effekt ist stark abhängig vom geernteten Gemüse als *Material*. Die *Kompetenzen* für diese Ernte sind vereinfacht durch die bepflanzten und gesäten Parzellen durch den ERGi, aber sind zusätzlich von den Fähigkeiten der Saisongärtner:innen im Gärtnern abhängig. Am Interesse der Teilnehmenden an zusätzlichen Veranstaltungen lässt sich ableiten, dass viele der Befragten weiterhin Lernen und ihre Fähigkeiten und ihr Wissen bezüglich des Gemüseanbaus verbessern möchten. Die *Bedeutungen* hinter der Erhöhung des Gemüseverzehrs lassen sich vor allem in der deutlich erhöhten Verfügbarkeit finden. Außerdem können gesundheitliche und ökologische Gründe sowie der Geschmack eine weitere Rolle spielen.

Weshalb eine Veränderung des Fleischkonsums bei den Saisongärtner:innen nicht in gleicher Stärke invers vorliegt, kann anhand der SPT begründet werden. Für eine Reduktion des Fleischkonsums ist eine Erhöhung alternativer Produkte zur Aufnahme der im Fleisch enthaltenen Nährstoffe notwendig (*Materialien*), was nicht allein durch die Erhöhung der Gemüsezufuhr abgedeckt werden kann. Des Weiteren sind mehr bzw. veränderte *Kompetenzen* notwendig, um die bisherigen Routinen bedarfsgerecht umzustellen. In den *Bedeutungen* sind die Barrieren zu finden, die die Umstellung einer fleischreduzierten Kost erschweren. Dies kann den Geschmack, gesellschaftliche Assoziationen einer fleischreduzierten Ernährung u.v.m. betreffen. Im Vergleich zum Konsum von Gemüse konnte die Partizipation in den Saisongärten nicht so einen starken Einfluss auf die einzelnen Elemente der Praktik Fleischkonsum nehmen, was als Grund dafür angeführt werden kann, dass in dieser Befragung nur ein sehr geringer Anteil angab, den Fleischverzehr reduziert zu haben. Dies bestätigt auch der Ernährungsreport 2022 (forsa, 2022), der vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft in Auftrag gegeben wurde (siehe Tabelle A5), weil keine großen Abweichungen bezüglich der Ernährungsform festzustellen sind. Die Werte lassen sich aber nicht aussagekräftig mit denen der Saisongärtner:innen vergleichen. Obwohl der Anteil der vegan lebenden Personen bei den Saisongärtner:innen mit 2,17 % über dem Wert der gesamten Bevölkerung (1 %) liegt, handelt es sich absolut betrachtet um nur eine Person, die durch den geringen Stichprobenumfang bereits einen starken Effekt auf den prozentualen Anteil hat. Der Anteil der vegetarischen



## 5. Diskussion

---

Ernährungsform stimmt weitestgehend mit dem der allgemeinen Bevölkerung überein (Saisongärtner:innen: 8,7 %; Ernährungsreport: 7 %). Als Flexitarier bezeichnen sich unter den Saisongärtner:innen weniger (30,43 %) als im Ernährungsreport (44 %). Das lässt sich unter anderem darauf zurückführen, dass in der hier durchgeführten Umfrage zusätzlich noch die Option des seltenen Fleischverzehrs gegeben war, den 19,57 % wählten.

Damit Personen sich nach bestimmten Kriterien wie zum Beispiel Siegeln richten können, müssen bestimmte Bedingungen gegeben sein. Zunächst müssen die besuchten Einkaufsstätten die gegebenen Kriterien überhaupt anbieten und die Produkte dementsprechend zum Beispiel mit Logos markiert sein (*Materialien*). Das Element *Kompetenzen* kann bei dieser Praktik je nach Wissensstand sehr unterschiedlich stark ausgeprägt sein. Es schließt ein, zu wissen, was welches Kriterium bedeutet und woran dementsprechende Produkte erkannt werden können. Welche Aspekte für die Saisongärtner:innen wichtig waren, wird in den *Bedeutungen* der Praktik deutlich: Worauf legen sie Wert beim Einkaufen und in welcher Hinsicht verspüren sie ein Verantwortungsgefühl?

Im Ernährungsreport 2022 (forsa, 2022) fand ebenfalls eine Befragung über die Einkaufskriterien statt (siehe Tabelle 6).

Tabelle 6: Vergleich der Einkaufskriterien der Saisongärtner:innen und der deutschen Bevölkerung

<i>Fragebogen</i>	<i>%</i>	<i>Ernährungsreport 2022</i>	<i>%</i>
Ökologischer Anbau (Bio-Siegel)	72	Biosiegel	60
Fairer Handel (z.B. Fair Trade-Siegel)	45,65	Fairer Handel	76
		Siegel „Fairer-Handel“	53
Verpackung der Produkte (z.B. weniger Plastik, recycelte Materialien)	78,26	Verzicht auf (Um-)Verpackungen (eigene Verpackungen mitbringen, unvermeidbare Verpackungen wiederverwenden)	74
Regionalität	80,43	Regionalität	83
Saisonalität	76,09	Saisonalität	88

Anmerkungen: % = relativer Anteil

Quelle: Eigene Darstellung (forsa, 2022)

Regionalität, Saisonalität, Lebensmittelverpackungen und ökologischer Anbau sind Kriterien, die in beiden Befragungen für mehr als 50 % der Befragten wichtig waren. Die Abweichungen zwischen den jeweiligen prozentualen Anteilen lagen bei 2,57 bis 16,9 %.

Das Kriterium des fairen Handels spielte bei den Saisongärtner:innen (45,65 %) im Vergleich zur allgemeinen Bevölkerung (76 %, 53 %) eine geringere Rolle. Die Einkaufskriterien scheinen aber generell in einem ähnlichen Bereich wie die der restlichen Bevölkerung zu liegen und nicht stärker ausgeprägt zu sein. Problematisch bei der Art der Datenerhebung, die in dieser Arbeit und auch im Ernährungsreport durchgeführt wurde, ist, dass lediglich der Kauf mit dem Hintergedanken, nachhaltig zu handeln, nicht unbedingt mit tatsächlicher Nachhaltigkeit gleichzusetzen ist. Dies liegt vornehmlich an den wenig festgelegten Definitionen einzelner Siegel.

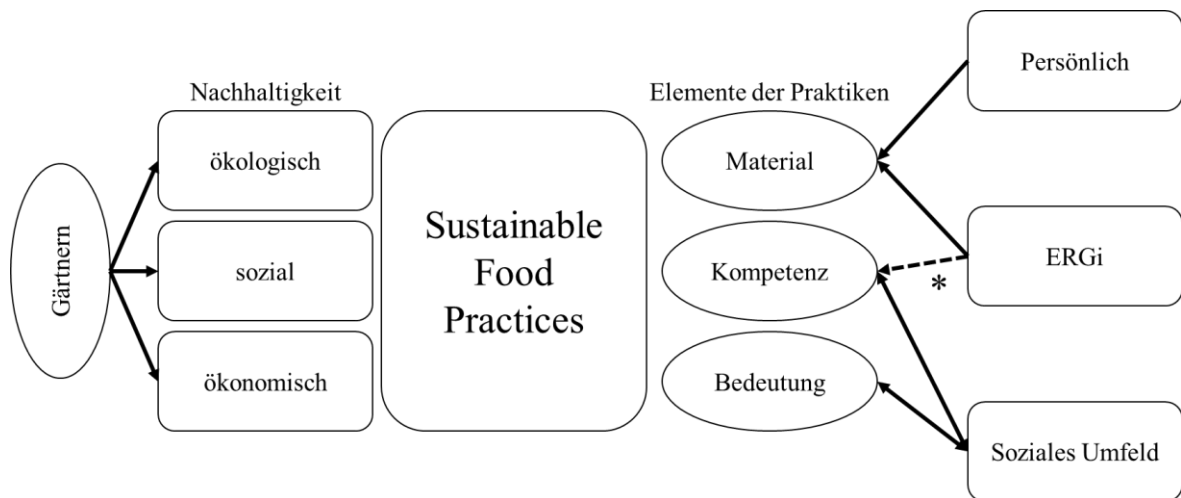


Abbildung 4: Der Zusammenhang zwischen dem Gärtnern, SFPs und der SPT  
Anmerkungen: \* = Potenzial für Ausbau des Einflusses

Quelle: Eigene Darstellung

Zusammenfassend kann der Beitrag der Saisongärten zu SFPs auf folgende Punkte untergebrochen werden (siehe Abbildung 4): Als *Material* liefern die Gärten biologisch, regional und saisonal produziertes Gemüse, welches ein Element in jeder der drei betrachteten Themenfelder darstellt. Die Gemeinschaft in den Saisongärten und die Werte, die durch die Nutzung indirekt vermittelt werden, bieten einen Raum und Anlass zum Teilen von *Bedeutungen* wie Wissen, Motivation und erzeugten Produkten, wobei das Teilen über die Grenzen der Saisongärten hinausgeht und auch externe Personen im sozialen Umfeld der Partizipierenden erreicht. Zu dem Element *Kompetenzen* tragen die Saisongärten bisher vor allem über das Prinzip „Learning-by-doing“ bei. Hier bestünde die Option, Kompetenzen durch zusätzliche Angebote für die Saisongärtner:innen zu schärfen, um ihr Wissen und ihre Fähigkeiten im Gärtnern und Gemüseanbau an sich, aber auch bezüglich der Verarbeitung und Haltbarmachung auszubauen. Um die Förderung dieser SFPs auch über den Kontext der

Saisongärten hinaus zu verbreiten, sind gesellschaftsübergreifende Projekte notwendig, da die "Veränderung sozialer Praktiken [...] auch von der Gestaltungs- und Wandlungsfähigkeit sowie den Einstellungen, der Informiertheit und dem Wissen der Anbietenden und Nutzenden abhängt" (Schmitt et al., 2017, S. 89).

### 5.4 Limitationen und Ausblick

Da der Umfang der erhobenen Daten in der Befragung sehr groß war, wurden in dieser Arbeit einzelne Ansatzpunkte und Praktiken ausgewählt, die genauer untersucht wurden. Es würde über den Rahmen dieser Arbeit hinausgehen, allgemeingültige Thesen zu den Effekten des Saisongärtnern auf SFPs auszusprechen. Trotz der allgemein sehr positiven Beurteilung von AFNs bezüglich Nachhaltigkeit ist diese Arbeit nur fokussiert auf ausgewählte Praktiken in einer einzelnen Ausprägung von AFNs, den Saisongärten. Wie Forssell und Lankoski (2015) in ihrer Übersichtsarbeit anmerken, entspricht dies vielen Untersuchungen in AFNs. Da oft nur sehr spezifische Netzwerke betrachtet wurden, problematische Outcomes erhoben wurden oder die Ergebnisse teilweise offenlegten, dass die Lebensmittelproduktion nicht immer nachhaltig stattfand oder nachhaltig motiviert war, wird teilweise auch von einer „Romantisierung“ der AFNs gesprochen (Holloway et al., 2007, zitiert nach Forssell & Lankoski, 2015). Die Datenerhebungen der Umfrage lassen weniger eine Beurteilung über die Veränderung von Verhalten als eine Beschreibung der Saisongärtner:innen und der von ihnen ausgeführten Praktiken zu. Dass ausschließlich eine sehr spezifische Gruppe an Menschen betrachtet wurde, lässt sich bereits an den soziodemographischen Merkmalen erkennen, wobei hier nicht alle der Befragten Angaben zu ihren privaten Umständen machten. Mit einem Akademiker:innenanteil von mehr als zwei Dritteln handelt es sich um keine repräsentative Darstellung der deutschen Bevölkerung, welche im Jahr 2019 einen tatsächlichen Anteil von 18,5 % mit Hochschulabschluss aufwies (Statistisches Bundesamt, 2020). Da das Ernährungs- und Einkaufsverhalten geschlechtlich differenziert ist, je nach betrachtetem Aspekt stärker oder schwächer (Barlösius, 2016; forsa, 2022), wäre in künftigen Untersuchungen auch die Betrachtung des Genders der Gärtner:innen von Interesse, welches in dieser Befragung nicht erfasst wurde. In anderen Untersuchungen wurde zum Beispiel deutlich, dass in Gärten mit

diverseren Partizipierenden bzw. anderen sozioökonomischen Gruppen die hier dargestellten Effekte noch deutlicher auftraten (Wakefield, Yeudall, Taron, Reynolds & Skinner, 2007). Allerdings zeigt sich darin auch, welche Menschen durch Angebote wie die Saisongärten des ERGi derzeit angesprochen werden. Auch Tharrey et al. (2020) nannten das Problem, dass die Partizipierenden von Gartenprojekten von Initiative zu Initiative sehr unterschiedliche soziodemografische Grundvoraussetzungen haben. Während manche vor allem sozioökonomisch benachteiligte Gruppen ansprechen, werden andere Angebote vor allem von privilegiierteren Menschen genutzt. Dies erschwert die Möglichkeit, sie untereinander zu vergleichen, da bereits Aspekte wie Bildungsniveau und Gehalt einen Einfluss auf die Studienergebnisse haben können. Neben den Charakteristika der Umfrageteilnehmenden muss auch der Response Bias bei dieser Art der Datenerhebung über Selbstauskünfte berücksichtigt werden. Wenn es um Verhaltensweisen geht, die gesellschaftlich entweder besonders positiv oder negativ betrachtet werden, zum Beispiel der Fleischkonsum, wird in Fragebogen oft das angegeben, was sozial akzeptiert oder angesehen ist (Social Desirability Bias).

Da es zu der spezifischen Art der Saisongärten nur wenig wissenschaftliche Literatur gibt, beziehen sich die in der Arbeit aufgeführten Studien auch auf andere Formen des Gärtnerns. Bei dieser Verallgemeinerung können Unterschiede zwischen den verschiedenen Gartenarten nicht mehr betrachtet werden. Diese offene Grundhaltung bei der Literatursuche bringt im Rahmen dieser explorativen Arbeit aber auch inhaltliche Anstöße zur Entwicklung von Hypothesen, die sich auf andere Formen des Gärtnerns stützen.

Die Verknüpfung von SFPs und SPTs ist in der Forschung bisher wenig untersucht worden. Da diese Theorien eine Grundlage liefern, Praktiken und ihre Entwicklungen zu untersuchen, zeigt sich hier ein Themengebiet, das weiterer Forschung bedarf. Beispielsweise wäre die Untersuchung sinnvoll, inwiefern sich die Elemente der Praktiken über einen Zeitraum bei den Partizipierenden ändern, indem eine Intervention im Projekt der Saisongärten durchgeführt wird.

### 6. Fazit

Die Partizipation in den Saisongärten in Gießen kann dazu beitragen, SFPs zu erlernen, in den Alltag zu integrieren und ihre Durchführung zu erhalten. Indem die drei Elemente Materialien, Kompetenzen und Bedeutungen bereitgestellt oder angesprochen werden, können Verhaltensmuster verändert oder neu gebildet werden. Besonders über den Bedeutungsaspekt beeinflusst das Gärtnern direkt sowie indirekt die ausgewählten nachhaltigen Ernährungs- und Lebensmittelpraktiken des Teilens, der Lebensmittelkonservierung und -haltbarmachung und des Ernährungsverhaltens. Das Teilen von Motivation, Wissen, Fähigkeiten und Produkten aus den Saisongärten kann dazu beitragen, dass relevante Themen der Nachhaltigkeit an Relevanz und Bekanntheit zunehmen. Die Auswertung der Fragebögen nach der SPT zeigt, dass das Angebot der Saisongärten potenziell eine Chance darstellt, nachhaltige Ernährungs- und Lebensmittelpraktiken bei den Partizipierenden zu etablieren und zu fördern. Aufbauend auf diesen ersten Einblick in das Themenfeld bieten die qualitativ erfassten Daten Ansatzpunkte, um bei einer nächsten Befragung tiefer einzusteigen.

## Literaturverzeichnis

- Alaimo, K., Packnett, E., Miles, R. A. & Kruger, D. J. (2008). Fruit and Vegetable Intake among Urban Community Gardeners. *Journal of nutrition education and behavior*, 40(2), 94–101.
- Algert, S., Diekmann, L., Renvall, M. & Gray, L. (2016). Community and home gardens increase vegetable intake and food security of residents in San Jose, California. *California Agriculture*, 70(2), 77–82. <https://doi.org/10.3733/ca.v070n02p77>
- Astleithner, F. (2007). Fleischkonsum als Kriterium für nachhaltige Ernährungspraktiken. In K.-M. Brunner, S. Geyer, M. Jelenko, W. Weiss & F. Astleithner (Hrsg.), *Ernährungsalltag im Wandel. Chancen für Nachhaltigkeit* (SpringerLink Bücher, S. 148–171). Wien, New York: Springer.
- Barlösius, E. (2016). *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung* (3. Aufl.). Weinheim, Basel: Beltz Juventa.
- BMEL. (2022a). *Lebensmittelabfälle in Deutschland: Aktuelle Zahlen zur Höhe der Lebensmittelabfälle nach Sektoren*. Zugriff am 25.01.2023. Verfügbar unter: <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.html>
- BMEL. (2022b). *Versorgungsbilanzen: Obst, Gemüse, Zitrusfrüchte, Schalen- und Trockenobst*. Zugriff am 24.01.2023. Verfügbar unter: <https://www.bmel-statistik.de/ernaehrung-fischerei/versorgungsbilanzen/obst-gemuese-zitrusfruechte-schalen-und-trockenobst>
- Bodenstedt, A. (1983). Ernährungsverhalten und Ernährungsberatung. In H.-D. Cremer (Hrsg.), *Nahrung und Ernährung* (Handbuch der Landwirtschaft und Ernährung in den Entwicklungsländern, Bd. 2, S. 239–267). Stuttgart: ULMER.
- Boeing, H., Bechthold, A., Bub, A., Ellinger, S., Haller, D., Kroke, A. et al. (2012). *Gemüse und Obst in der Prävention ausgewählter chronischer Krankheiten* (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., Hrsg.). Zugriff am 30.01.2023. Verfügbar unter: <https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/ws/stellungnahme/DGE-Stellungnahme-Gemuese-Obst-2012.pdf>
- Buckenhüskes, H. J. (2017). Salzen, zuckern, erhitzen und gefrieren. *Fleischwirtschaft*, (2), 64–69.

- Click, M. A. & Ridberg, R. (2010). Saving Food: Food Preservation as Alternative Food Activism. *Environmental Communication*, 4(3), 301–317.  
<https://doi.org/10.1093/obo/9780199756841-0141>
- Crittenden, A. N. (2016). To Share or Not to Share? Social Processes of Learning to Share Food Among Hadza Hunter-Gatherer Children. In B. S. Hewlett & H. Terashima (Hrsg.), *Social Learning and Innovation in Contemporary Hunter-Gatherers. Evolutionary and Ethnographic Perspectives* (Replacement of Neanderthals by Modern Humans Series, 1st ed. 2016, S. 61–70). Tokyo: Springer Japan; Imprint: Springer.
- Eng, S., Khun, T., Jower, S. & Murro, M. J. (2019). Healthy Lifestyle Through Home Gardening: The Art of Sharing. *American Journal of Lifestyle Medicine*, 13(4), 347–350. <https://doi.org/10.1177/1559827619842068>
- Ernährungsrat Gießen. (2022a). *Geschäftsordnung des Ernährungsrates Gießen und Umgebung / Gießener Land. Fassung vom 3. Februar 2022*. Zugriff am 07.09.2022. Verfügbar unter: [https://ernaehrungsrat-giessen.de/wp-content/uploads/20220307\\_geschaeftsordnung-ergi.pdf](https://ernaehrungsrat-giessen.de/wp-content/uploads/20220307_geschaeftsordnung-ergi.pdf)
- Ernährungsrat Gießen. (2022b). *Nutzungsbedingungen für die Gärten "Lützellinden" 2022*. Zugriff am 07.09.2022. Verfügbar unter: [https://ernaehrungsrat-giessen.de/wp-content/uploads/Nutzungsvereinbarung-Luetzellinden\\_2022.pdf](https://ernaehrungsrat-giessen.de/wp-content/uploads/Nutzungsvereinbarung-Luetzellinden_2022.pdf)
- Ernährungsrat Gießen. (2022, 9. März). *Der Ernährungsrat Gießen - ERGi - Ernährungsrat Gießen - Ernährung ist politisch*. Zugriff am 07.09.2022. Verfügbar unter: <https://ernaehrungsrat-giessen.de/der-ernaehrungsrat-giessen/>
- Europäische Union. Verordnung (EU) 2018/ des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates. Zugriff am 01.02.2023. Verfügbar unter: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32018R0848&from=DE>
- Forsa. (2022, 4. April). *Ernährungsreport 2022. Ergebnisse einer repräsentativen Bevölkerungsbefragung*. Berlin. Zugriff am 23.01.2023. Verfügbar unter: [https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/\\_Ernaehrung/forsa-ernaehrungsreport-2022-tabellen.pdf?\\_\\_blob=publicationFile&v=2](https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/forsa-ernaehrungsreport-2022-tabellen.pdf?__blob=publicationFile&v=2)

- Forssell, S. & Lankoski, L. (2015). The sustainability promise of alternative food networks: an examination through “alternative” characteristics. *Agriculture and Human Values*, 32(1), 63–75. <https://doi.org/10.1007/s10460-014-9516-4>
- Foscht, T., Swoboda, B. & Schramm-Klein, H. (2017). *Käuferverhalten. Grundlagen - Perspektiven - Anwendungen* (Lehrbuch, 6., aktualisierte Auflage). Wiesbaden, Heidelberg: Springer Gabler. <https://doi.org/10.1007/978-3-658-17465-1>
- Frondel, M., Ritter, N. & Sommer, S. (2015). Stromverbrauch privater Haushalte in Deutschland – Eine ökonometrische Analyse. *Zeitschrift für Energiewirtschaft*, 39(3), 221–232. <https://doi.org/10.1007/s12398-015-0157-0>
- Goodman, D. & DuPuis, E. M. (2002). Knowing food and growing food: Beyond the production-consumption debate in the sociology of agriculture. *Sociologia Ruralis*, 42(1), 5–22. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00199>
- Havard, L. J. (2020). ‘Preserve or perish’: food preservation practices in the early modern kitchen. *Notes and Records: the Royal Society Journal of the History of Science*, 74(1), 5–33. <https://doi.org/10.1098/rsnr.2019.0004>
- Hoffmann, S. & Akbar, P. (2019). *Konsumentenverhalten. Konsumenten verstehen - Marketingmaßnahmen gestalten* (Lehrbuch, 2. Aufl.). Wiesbaden: Springer Gabler.
- Jordi-Sánchez, M. & Díaz-Aguilar, A. L. (2021). Constructing Organic Food through Urban Agriculture, Community Gardens in Seville. *Sustainability*, 13(8), 4091. <https://doi.org/10.3390/su13084091>
- Kennedy, E. H., Cohen, M. J. & Krogman, N. (2015). Social practice theories and research on sustainable consumption. In E. H. Kennedy, M. J. Cohen & N. Krogman (Hrsg.), *Putting sustainable consumption into practice. Applications and advances in research on sustainable consumption* (S. 3–21). Cheltenham, UK: Edward Elgar Publishing.
- Kirwan, J. (2004). Alternative Strategies in the UK Agro-Food System: Interrogating the Alterity of Farmers' Markets. *Sociologia Ruralis*, 44(4), 395–415. <https://doi.org/10.1111/j.1467-9523.2004.00283.x>
- Kreutzberger, S. (Bundeszentrum für Ernährung, Hrsg.). (2019). *Ernährungsräte: Netzwerke zur Ernährungs- und Agrarwende in Städten*. Zugriff am 10.01.2023. Verfügbar unter: <https://www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/netzwerke-bilden/ernaehrungsraete/>



- Kropp, C. (2018). Urban Food Movements and Their Transformative Capacities. *The International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 24(3). The International Journal of Sociology of Agriculture and Food, Vol. 24 No. 3 (2018): Special Issue: Social Innovation in Agriculture and Food. <https://doi.org/10.48416/ij saf.v24i3.6>
- Mansfield, B. & Mendes, W. (2013). Municipal Food Strategies and Integrated Approaches to Urban Agriculture: Exploring Three Cases from the Global North. *International Planning Studies*, 18(1), 37–60. <https://doi.org/10.1080/13563475.2013.750942>
- Mayring, P. (2016). *Einführung in die qualitative Sozialforschung. Eine Anleitung zu qualitativem Denken* (6. Aufl.). Weinheim, Basel: Beltz.
- Netzwerk der Ernährungsräte. (2018a). *Frankfurter Erklärung*. Verfügbar unter: [https://ernaehrungsraete.org/2018/11/27/frankfurter\\_erklaerung/](https://ernaehrungsraete.org/2018/11/27/frankfurter_erklaerung/)
- Netzwerk der Ernährungsräte. (2018b). *Frankfurter Erklärung der Ernährungsräte. Ernährungsdemokratie jetzt!* Zugriff am 27.01.2023. Verfügbar unter: <https://ernaehrungsraete.org/wp-content/uploads/2018/11/Frankfurter-Erkla%CC%88rung.pdf>
- Pimentel, D. & Pimentel, M. (2003). Sustainability of meat-based and plant-based diets and the environment. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 78(3 Suppl), 660S-663S. <https://doi.org/10.1093/ajcn/78.3.660S>
- Pollard, G., Roetman, P., Ward, J., Chiera, B. & Mantzioris, E. (2018). Beyond Productivity: Considering the Health, Social Value and Happiness of Home and Community Food Gardens. *Urban Science*, 2(4), 97.
- Puigdueta, I., Aguilera, E., Luis Cruz, J., Iglesias, A. & Sanz-Cobena, A. (2021). Urban agriculture may change food consumption towards low carbon diets. *global food security*, 28(100507).
- Ramirez-Andreotta, M. D., Tapper, A., Clough, D., Carrera, J. S. & Sandhaus, S. (2019). Understanding the Intrinsic and Extrinsic Motivations Associated with Community Gardening to Improve Environmental Public Health Prevention and Intervention. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 16(3). <https://doi.org/10.3390/ijerph16030494>

- Reckwitz, A. (2002). Toward a Theory of Social Practices: A Development in Culturalist Theorizing. *European Journal of Social Theory*, 5(2), 243–263.
- Renting, H., Schermer, M. & Rossi, A. (2012). Building Food Democracy: Exploring Civic Food Networks and Newly Emerging Forms of Food Citizenship. *The International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 19(3), 289–307.  
<https://doi.org/10.48416/ijfsaf.v19i3.206>
- Sarti, S., Corsini, F., Gusmerotti, N. M. & Frey, M. (2017). Food sharing: Making sense between new business models and responsible social initiatives for food waste prevention. *ECONOMICS AND POLICY OF ENERGY AND THE ENVIRONMENT*, (1), 123–134. <https://doi.org/10.3280/EFE2017-001007>
- Savarese, M., Chamberlain, K. & Graffigna, G. (2020). Co-Creating Value in Sustainable and Alternative Food Networks: The Case of Community Supported Agriculture in New Zealand. *Sustainability*, 12(3), 1252. <https://doi.org/10.3390/su12031252>
- Schmitt, M., Leismann, K., Baedeker, C. & Rohn, H. (2017). Sharing - eine innovative, soziale Praktik für einen ressourcenschonenden, nachhaltigeren Konsum? In M. Jaeger-Erben, J. Rückert-John & M. Schäfer (Hrsg.), *Soziale Innovationen für nachhaltigen Konsum. Wissenschaftliche Perspektiven, Strategien der Förderung und gelebte Praxis* (Innovation und Gesellschaft, S. 71–95). Wiesbaden: Springer VS.
- Shove, E., Pantzar, M. & Watson, M. (2012). *The Dynamics of Social Practice: Everyday life and how it changes*. Los Angeles: SAGE.
- Sidenvall, B., Nydahl, M. & Fjellström, C. (2000). The Meal as a Gift—The Meaning of Cooking Among Retired Women. *Journal of Applied Gerontology*, 19(4), 405–423.  
<https://doi.org/10.1177/073346480001900403>
- Sonnino, R. & Spayde, J. J. (2014). The new frontier? Urban strategies for food security and sustainability. In T. Marsden & A. Morley (Hrsg.), *Sustainable food systems: building a new paradigm* (S. 186–207). London: Routledge.
- Spiekermann, U. (1997). Zeiteinsparungen: Lebensmittelkonservierung zwischen Industrie und Haushalt 1880-1940. In KATALYSE e.V. & BUNTSTIFT e.V. (Hrsg.), *Ernährungskultur im Wandel der Zeiten* (Neubewertung von Lebensmittelqualität, S. 31–43).

- Spieß, W. E. L., Wolf, W. & Grünewald, T. (1991). Möglichkeiten der Haltbarmachung von Lebensmitteln durch physikalische Verfahren. In *Taschenbuch für Lebensmittelchemiker und -technologien* (S. 39–60). Springer, Berlin, Heidelberg.  
[https://doi.org/10.1007/978-3-642-58220-2\\_4](https://doi.org/10.1007/978-3-642-58220-2_4)
- Statistisches Bundesamt. (2020). *Bevölkerung im Alter von 15 Jahren und mehr nach allgemeinen und beruflichen Bildungsabschlüssen nach Jahren*. Zugriff am 21.01.2023. Verfügbar unter: <https://www.destatis.de/DE/Themen/Gesellschaft-Umwelt/Bildung-Forschung-Kultur/Bildungsstand/Tabellen/bildungsabschluss.html>
- Stierand, P. (2008). *Stadt und Lebensmittel. Die Bedeutung des städtischen Ernährungssystems für die Stadtentwicklung*. Dissertation. Technische Universität Dortmund, Dortmund. Zugriff am 08.01.2023. Verfügbar unter: <https://dnb.info/998840009/34>
- Stierand, P. (2014). *Speiseräume: die Ernährungswende beginnt in der Stadt*. oekom.
- Tharrey, M., Sachs, A., Perignon, M., Simon, C., Mejean, C., Litt, J. et al. (2020). Improving lifestyles sustainability through community gardening: results and lessons learnt from the JArDinS quasi-experimental study. *BMC Public Health*, 20(1), 1798.  
<https://doi.org/10.1186/s12889-020-09836-6>
- Ulug, C., Trelle, E.-M. & Horlings, L. (2021). Ecovillage foodscapes: zooming in and out of sustainable food practices. *Agriculture and Human Values*, 38(4), 1041–1059.  
<https://doi.org/10.1007/s10460-021-10213-1>
- Underwood, T., McCullum-Gomez, C., Harmon, A. & Roberts, S. (2011). Organic Agriculture Supports Biodiversity and Sustainable Food Production. *Journal of Hunger & Environmental Nutrition*, 6(4), 398–423.  
<https://doi.org/10.1080/19320248.2011.627301>
- Verbraucherzentrale. (2021). *Lebensmittel: Zahlen, Zeichen, Codes und Siegel*. Zugriff am 01.02.2023. Verfügbar unter:  
<https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/kennzeichnung-und-inhaltsstoffe/lebensmittel-zahlen-zeichen-codes-und-siegel-8382>
- Verbraucherzentrale. (2023, 1. Februar). *EU-Bio-Logo: Einheitliches Logo für verpackte Öko-Produkte*. Zugriff am 01.02.2023. Verfügbar unter:  
<https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/lebensmittelproduktion/eubiologo-einheitliches-logo-fuer-verpackte-oekoprodukte-10717>

- Wakefield, S., Yeudall, F., Taron, C., Reynolds, J. & Skinner, A. (2007). Growing urban health: community gardening in South-East Toronto. *Health Promotion International*, 22(2), 92–101. <https://doi.org/10.1093/heapro/dam001>
- Weiss, W. (2007). Regionalität und regionale Lebensmittel. In K.-M. Brunner, S. Geyer, M. Jelenko, W. Weiss & F. Astleithner (Hrsg.), *Ernährungsalltag im Wandel. Chancen für Nachhaltigkeit* (SpringerLink Bücher, S. 187–208). Wien, New York: Springer.
- Winkler, B., Maier, A. & Lewandowski, I. (2019). Urban Gardening in Germany: Cultivating a Sustainable Lifestyle for the Societal Transition to a Bioeconomy. *Sustainability*, 11(3), 801. <https://doi.org/10.3390/su11030801>
- Woolgar, C. M. (2011). Gifts of food in late medieval England. *Journal of Medieval History*, 37(1), 6–18. <https://doi.org/10.1016/j.jmedhist.2010.12.004>
- WWF Schweiz. (2015). *Bewertung der Lebensmittel-Labels 2015. Hintergrundbericht*. Zugriff am 25.01.2023. Verfügbar unter: <https://www.wwf.ch/sites/default/files/doc-2017-10/2015-11-Hintergrundbericht-Lebensmittellabel-de.pdf>

## Anhang

## Tabellen

Tabelle A1: Literaturangaben zu einzelnen Fragebogenbausteinen

<i>Frage</i>	<i>Antwortmöglichkeiten</i>	<i>Literaturangaben</i>
Wie hoch ist Ihr monatliches Netto-Haushaltseinkommen?	Unter 900 Euro 900 bis unter 1300 Euro 1300 bis unter 1500 Euro 1500 bis unter 2000 Euro 2000 bis unter 2600 Euro 2600 bis unter 3600 Euro 3600 bis unter 5000 Euro 5000 bis unter 18000 Euro 18000 Euro und mehr	Bundeszentrale für politische Bildung (2020): Einkommen privater Haushalte. Hg. v. Bundeszentrale für politische Bildung. Online verfügbar unter <a href="https://www.bpb.de/kurzknapp/zahlen-und-fakten/soziale-situation-in-deutschland/61754/einkommen-privater-haushalte/">https://www.bpb.de/kurzknapp/zahlen-und-fakten/soziale-situation-in-deutschland/61754/einkommen-privater-haushalte/</a> , zuletzt aktualisiert am 14.01.2022, zuletzt geprüft am 24.10.2022.
Welcher Begriff beschreibt Ihre eigene Ernährungsweise am besten?	Ich esse "alles" (Omnivor) Ich schränke meinen Fleischkonsum bewusst ein (Flexitarisch) Ich meide Fleisch, esse aber Fisch (Pescetarisch) Ich esse selten Fleisch (mehr als 1x/Monat, weniger als 1x/Woche) Ich verzichte auf Fleisch und Fisch (Lakto-Ovo-Vegetarisch) Ich verzichte auf Fleisch, Fisch und Eier (Lakto-Vegetarisch) Ich verzichte auf Fleisch, Fisch und Milch (Ovo-Vegetarisch) Ich verzicht auf alle von Tieren stammende Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Milch, Eier, Honig (Vegan) Sonstiges	Leitzmann, Claus; Keller, Markus (2020): Vegetarische und vegane Ernährung. 4. vollst. überarb. u. erw. Aufl. Stuttgart: utb GmbH.
Welche der folgenden Möglichkeiten zur Konservierung von Lebensmitteln nutzen Sie?	Einfrieren oder Kühlen Einkochen oder Einwecken Fermentieren, Vergären oder Säuern	Pollard, G., Roetman, P., Ward, J., Chiera, B., & Mantzioris, E. (2018). Beyond productivity: Considering the

Trocknen oder Dörren	health, social value and happiness of home and community food gardens.
Einlegen	
Vakuumieren	<i>Urban Science</i> , 2(4), 97.
Salzen oder Pökeln	
Sonstiges	Spieß, W. E. L., Wolf, W., & Grünewald, T. (1991). Möglichkeiten der Haltbarmachung von Lebensmitteln durch physikalische Verfahren. In <i>Taschenbuch für Lebensmittelchemiker und-technologen</i> (pp. 39-60). Springer, Berlin, Heidelberg.

Quelle: Eigene Darstellung

Tabelle A2: Informationen zum Haushalt

		<i>H</i>	%
	Total	46	100
<i>Personen im Haushalt</i>	1	8	17,39
	2	25	54,35
	3	5	10,87
	4	7	15,22
	Mehr	1	2,17
	<i>Kinder im Haushalt</i>	Keine Antwort	33
1		8	17,39
2		3	6,52
3		0	0,00
4		1	2,17
Mehr		1	2,17
<i>Alter</i>		18-24 Jahre	1
	25-34 Jahre	11	23,91
	35-44 Jahre	12	26,09
	54-54 Jahre	4	8,70
	55-65 Jahre	10	21,74
	Älter als 65 Jahre	6	13,04

## Anhang

---

	Keine Antwort	2	4,35
<i>Teilen der Parzelle mit weiterem Haushalt</i>	Keinen	31	67,39
	Mit 1 Haushalt	13	28,26
	Mit 2 Haushalten	2	4,35
	Mit 3 Haushalten	0	0,00
	Mit 4 Haushalten	0	0,00
	Mit 5 Haushalten	0	0,00
<i>Bildungsstand</i>	Noch in Ausbildung	0	0,00
	Hauptschulabschluss	0	0,00
	Realschulabschluss	3	6,52
	(Fach-)Hochschulreife	5	10,87
	Berufsausbildung	4	8,70
	Fachhochschulabschluss	8	17,39
	Universität	18	39,13
	Promotion	6	13,04
	Kein Schulabschluss	0	0,00
	Andere	1	2,17
	Keine Antwort	1	2,17
<i>Netto- Haushaltseinkommen</i>	Unter 900 Euro	2	4,35
	900 – 1.300 Euro	5	10,87
	1.300 – 1.500 Euro	3	6,52
	1.500 – 2.000 Euro	2	4,35
	2.000 – 2.600 Euro	4	8,70
	2.600 – 3.600 Euro	7	15,22
	3.600 – 5.000 Euro	10	21,74
	5.000 – 18.000 Euro	6	13,04
	18.000 und mehr	0	0,00
	Keine Antwort	7	15,22

---

Anmerkungen: H = absolute Häufigkeit; % = relativer Anteil.

Quelle: Eigene Darstellung

Tabelle A3: Kategorisierung des Teilens der Motivation und Zuordnung der Antworten

<i>Kategorien</i>	<i>H</i>	<i>%</i>
Persönliche Gespräche mit Familie, Freund:innen, Kolleg:innen, anderen Saisongärtner:innen (inkl. Direktnachrichten)	40	93,02
Verschenken von selbst angebautem Gemüse	8	18,60
Social Media	4	9,30
Personen mit zu den Saisongärten nehmen	3	6,98

Anmerkungen: H = absolute Häufigkeit; % = relativer Anteil.

Quelle: Eigene Darstellung (nach Mayring, 2016)

Tabelle A4: Themenvorschläge für gemeinsame Veranstaltungen

<i>Kategorien</i>	<i>Unterkategorien</i>	<i>H</i>
Alle Themenbereiche		1
Konservierung/Haltbarmachung	Fermentieren, vergären, säuern	14
	Einwecken, Einkochen	6
	Salzen	1
	Dörren	2
	Allgemein	3
	Einlegen	2
Wissen zu Pflanzen	Wissen (Vorstellung außergewöhnlicher Gemüsesorten; richtige Pflege)	2
	Tee, Heilmittel	1
Gartenpflege	Sanfte Schädlingsbekämpfung	1



## Anhang

---

	Kompost, Bokashi-Eimer, Wurmbox	1
	Anbaumethoden	2
	Permakultur	1
	Insekten	2
	Bodenverbesserung	1
	Wasser sparen; welches Gemüse für gute Beschattung nutzen	1
	Effizienter Anbau	1
	Mulchen mit Schafwolle	1
	so pflanzen, dass nicht alles zur gleichen Zeit erntereif	1
Weiterverarbeitung	Rezepte mit vorgepflanzten Gemüsesorten	2
	gemeinsam kochen	3
Sozial	Allgemein	3
	Yoga	1

---

Anmerkungen: H = absolute Häufigkeit; % = relativer Anteil.

Quelle: Eigene Darstellung

Tabelle A5: Ernährungsweise

<i>Antwort</i>	<i>H</i>	<i>%</i>	<i>E</i>
„Allesesser:innen“ (Omnivor)	10	21,74	
Bewusste Einschränkung des Fleischkonsum (Flexitarisch)	14	30,43	44
Meiden von Fleisch, aber Verzehr von Fisch (Pescetarisch)	4	8,70	
Seltener Fleischverzehr (mehr als 1x/Monat, weniger als 1 x/Woche)	9	19,57	
Verzicht auf Fleisch und Fisch (Lakto-Ovo-Vegetarisch)	4	8,70	7
Verzicht auf Fleisch, Fisch und Eier (Lakto-Vegetarisch)	0	0,00	
Verzicht auf Fleisch, Fisch und Milch (Ovo-Vegetarisch)	0	0,00	
Verzicht auf alle von Tieren stammende Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Milch, Eier, Honig (Vegan)	1	2,17	1
Sonstiges	4	8,70	

Anmerkungen: H = absolute Häufigkeit; % = relativer Anteil, F = relative Anteile in der deutschen Bevölkerung

Quelle: Eigene Darstellung mit Daten von forsa (2022)

Tabelle A6: Häufigkeit des Fleischverzehrs

<i>Antwort</i>	<i>H</i>	<i>%</i>
Täglich	3	8,11
4 bis 6 mal pro Woche	2	5,41
2 bis 3 mal pro Woche	10	27,03
1 mal pro Woche	9	24,32
1 bis 3 mal pro Monat	9	24,32
Seltener als 1 mal pro Monat	4	10,81

Anmerkungen: H = absolute Häufigkeit; % = relativer Anteil

Quelle: Eigene Darstellung

## Eigenständigkeitserklärung

Ich versichere, dass ich die vorliegende Arbeit selbstständig verfasst und keine anderen als die angegebenen Quellen und Hilfsmittel verwendet habe. Alle Ausführungen, die anderen Schriften wörtlich oder sinngemäß entnommen wurden, sind kenntlich gemacht. Ich habe die Arbeit in gleicher oder ähnlicher Form noch keiner anderen Prüfungsbehörde vorgelegt. Ich stimme zu, dass die vorliegende Arbeit mit einer Anti-Plagiatssoftware überprüft werden darf.

---

Ort, Datum

---

Eigenhändige Unterschrift