Max Schwarzenbacher

KANTINEN FÜR ALLE! ERNÄHRUNGSPOLITIK ALS TEIL DES KLIMASOZIALSTAATS

ZUSAMMENFASSUNG

Der Beitrag analysiert Ernährung als wesentliches sozial- und klimapolitisches Handlungsfeld und diskutiert die Rolle der Gemeinschaftsverpflegung im Kontext der Vision eines Klimasozialstaats. Skizziert werden die sich verschärfenden sozialen und gesundheitlichen Problemlagen des Ernährungssystems, die zudem mit der Überschreitung planetarer Grenzen der vorherrschenden Produktions- und Konsumweise zusammengedacht werden müssen. Davon ausgehend wird die Universalisierung der Gemeinschaftsverpflegung – „Kantinen für alle" – als mögliche Säule klimasozialstaatlicher Daseinsvorsorge skizziert. Die systematische Ausweitung der Gemeinschaftsverpflegung könnte unter den richtigen Bedingungen zahlreiche Probleme des Ernährungssystems bearbeiten:

- Leistbare Kantinen können effektiv Ernährungsarmut bekämpfen und Umverteilung bewirken.
- Gemeinschaftsverpflegung kann gesundheitliche Risiken verringern und unbezahlte Arbeit entlasten.
- In der Beschaffung ist die öffentliche Hand in der Lage, relevante Marktanreize für eine Ökologisierung der Landwirtschaft zu setzen.

ABSTRACT

The article analyses nutrition as a key social and climate policy issue and discusses the role of communal catering in the context of the vision of a climate welfare state. It outlines the worsening social and health-related challenges of the food system, which must also be considered in relation to the transgression of planetary boundaries caused by prevailing modes of production and consumption. Building on this, the universalisation of communal catering – "canteens for all" – is presented as a potential pillar of climate welfare state provision. Under the right conditions, the systematic expansion of communal catering could address numerous problems of the food system:

- Affordable canteens can effectively combat food insecurity and promote redistribution.
- Communal catering can reduce health risks and relieve unpaid care work.
- Through procurement, the public sector can create significant market incentives for the ecological transformation of agriculture.

Sozialpolitik in Diskussion, Band 26/2026: Seiten 71–87

1 EINLEITUNG

Die Aufregung ist groß in New York vor der Bürgermeisterwahl 2025. Zohran Mamdani – 34 Jahre alt, demokratischer Sozialist – wäre vor wenigen Jahren als Kandidat der Demokratischen Partei undenkbar gewesen und stellt heute jedenfalls das personifizierte Gegenprogramm zu Donald Trump dar. Für einige überraschend gewann er die demokratischen Vorwahlen, und das Programm, mit dem er in die Wahl geht, enthält klassisch linke Forderungen, wie etwa einen Mietendeckel, eine Ausweitung des sozialen Wohnbaus oder kostenlose öffentliche Verkehrsmittel, finanziert durch Konzernsteuern (Zohran for NYC 2025). Die unüblichste Forderung ist aber sein Vorschlag zur Etablierung städtischer Supermärkte – und sie führte zugleich zu großer Aufregung (Folk 2025).

Mamdanis Forderung ist im Grunde der Wunsch nach einer Teilvergesellschaftung des Ernährungssystems und lässt darauf schließen, dass Ernährungsfragen in den Mittelpunkt der politischen Debatte rücken. Das ist insofern eine relevante Entwicklung, als Ernährungs*politik* abseits von Agrarsubventionen in industrialisierten Staaten unterentwickelt ist. Und auch wenn Mamdanis Forderung nach städtischen Supermärkten sicher zu den radikaleren Vorschlägen gehört: Aktive Ernährungspolitik wird auch in anderen Kontexten vermehrt eingefordert. Aktuelles Beispiel in Österreich ist etwa die von Finanzminister Marterbauer initiierte Debatte über die Regulierung von Lebensmittelpreisen, die etwa auch ein umfassendes Policy-Paper des Momentum Instituts nach sich zog, das verschiedene makroökonomische Möglichkeiten aufzeigt (Der Standard 2025; Frauenlob et al. 2025).

Solchen Entwicklungen ist gemein, dass die Ernährungsfrage als soziale Frage diskutiert wird. Der Grund dafür ist einleuchtend: Ernährungsarmut wird in ihrer Qualität und Quantität sichtbarer, nicht zuletzt aufgrund der überproportionalen Preisentwicklung im Lebensmitteleinzelhandel (Arbeiterkammer 2025). In Österreich wurde 2024 eine Studie zum Phänomen der Ernährungsarmut publiziert, die für viele überraschende Dimensionen des Problems aufzeigte (Lampl et al. 2024). Nicht zuletzt führt das auch dazu, dass quer durch Europa von der Überforderung von Tafeln und Sozialmärkten aufgrund des größer werdenden Andrangs berichtet wird (Tafel Deutschland e.V. 2023).

Diese Bedingungen führen dazu, dass Ernährungsfragen als zentrales *politisches* Thema begriffen werden müssen, das Gestaltung erfordert. Stimmt diese Diagnose, dann ergeben sich aber auch Räume für neue Vorstellungen eines Ernährungssystems, das den Vielen zugutekommt. Konsequenterweise müssen solche Imaginationen neben sozialen auch gesundheitspolitische und ökologische Aspekte berücksichtigen. Schließlich produziert das aktuelle Ernährungssystem nicht nur Hunger, Armut und diverse Ausschlüsse (ebd.), sondern auch ernährungsbedingte Erkrankungen und enorme Mengen an Treibhausgasemissionen (Penker et al. 2023).

Der vorliegende Beitrag will ausgehend von diesen Beobachtungen dazu anregen, Ernährung als zentralen Bestandteil der öffentlichen Daseinsvorsorge und damit als Säule eines Klimasozialstaats zu denken. Denn neben den sozialen und gesundheitlichen Problemen steht die landwirtschaftliche Übernutzung des Planeten auch jeglichen Bemühungen einer Eindämmung der Klimakrise im Weg. Und nur durch eine sozialpolitische Dekommodifizierung der Bereitstellung von Lebensmitteln, so das Argument, kann die zentrale Zielsetzung progressiver Ernährungspolitik durchgesetzt werden: die Verwirklichung des Menschrechts auf Nahrung, wie sie in Artikel 25 der Allgemeinen Erklärung der Menschenrechte definiert wird, verstanden als die Möglichkeit aller Menschen, sich gut, gesund und nachhaltig zu ernähren.

Sozialpolitik in Diskussion, Band 26/2026: Seiten 71–87

Dazu sollen in einem ersten Schritt die Charakteristika des Themas Ernährung aus sozialwissenschaftlicher Sicht diskutiert werden. In einem zweiten Schritt beleuchtet der Beitrag die zentralen Problematiken aktueller Ernährungsregime, um anschließend den Umgang damit und aktuelle Ernährungspolitik zu skizzieren. Abschließend sollen eine politische Vision flächendeckender Gemeinschaftsverpflegung (Kantinen für alle) und damit eine Perspektive auf Ernährungspolitik als zentrale Säule eines zukunftsfähigen Klimasoziaalstaats vorgestellt werden.

2 ERNÄHRUNG – EINE INDIVIDUELLE FRAGE?

Neben der Tatsache, dass Ernährung ganz einfach eine menschliche Notwendigkeit darstellt, ist das soziale Ernährungsverhalten die zentrale Grundlage, auf der Ernährungspolitik aufzubauen hat. Ein ernährungspolitisches Projekt muss sich also mit der sozialen Realität auseinandersetzen, weil es an diese anschließen muss.

Ernährung hat einerseits ein verbindendes, Gemeinschaft konstituierendes Element – die Notwendigkeit des Essens verbindet alle Menschen. Andererseits machen die Kultur- und Sozialwissenschaften auch auf die gesellschaftlich stratifizierende und ausschließende Wirkung des Essens aufmerksam. Nicht umsonst ist die Beschreibung unterschiedlicher Geschmäcker eine zentrale Beobachtung in Pierre Bourdieus „Die feinen Unterschiede“ (1994). Bourdieu identifiziert zwei verschiedene Konsummuster: einen Notwendigkeits- sowie einen Luxusgeschmack, der sozialen Klassen zugeordnet werden kann. Der Unterschied gewinnt auch deswegen an Bedeutung, weil die Art zu essen ein zentrales Distinktionsmerkmal stratifizierter Gesellschaften ist und Luxusgeschmack eine Ressource symbolischen Kapitals darstellt (Bourdieu 1994). Die Soziologin Eva Barlösius stellt dem noch ein drittes „Geschmacksmuster“ gegenüber, den „naturgemäßen Essstil“, der zum Luxusgeschmack aufgrund der moralischen Überlegenheit in „Konkurrenz um das symbolische Kapital steht“. Insbesondere der Vegetarismus, der schon bei Pythagoras eine gegenkulturelle Bedeutung hatte, verbinde sich im 20. Jahrhundert mit ideologischen Vorstellungen „als die praktische Umsetzung von zwei zentralen gesellschaftlichen Feldern: Gesundheit und Ökologie“ (Barlösius 2011, 122).

Ernährung ist aber nicht nur Milieu- oder Klassenfrage, auch innerhalb der Geschlechterverhältnisse wurden und werden Unterschiede im Essverhalten beobachtet. Aus naturwissenschaftlicher Perspektive gibt es zwar physiologische Differenzen in den Bedarfen, sie können jedoch die geschlechtsspezifischen Unterschiede im Ernährungsverhalten nicht erklären (ebd., 123). Diese sind insbesondere im Verhältnis zu Fleisch erkennbar (Rust et al. 2017, 14). Die feministische Forschung weist dabei auf den Zusammenhang von Fleisch und Männlichkeit hin (Setzwein 2004). Noch gravierender ist der Unterschied im Geschlechterverhältnis allerdings in der Essenszubereitung: Unter dem Begriff „foodwork“ wird die ernährungsbezogene, meist unbezahlte Arbeit und ihre ungleiche Verteilung problematisiert (Beagan et al. 2008). Auch die Zeitverwendungserhebung der Statistik Austria (2023, 94) zeigt: „Für Nahrungsmittelzubereitung und Küchenarbeit verwenden Frauen und Mädchen mit durchschnittlich 59 Minuten täglich mehr als doppelt so viel Zeit wie Männer und Buben mit 23 Minuten.“

Eine dritte Dimension der gesellschaftlichen Differenzierung findet schließlich über die Konstruktion kultureller Essgemeinschaften statt. Was gut schmeckt, was abgelehnt oder sozial sanktioniert wird, hängt stark davon ab, wo man sich befindet. Ernährung ist also geschlechter- und klassenspezifisch, aber auch geografisch und kulturell geprägt und natürlich abhängig von materiellen Möglichkeiten. Trotzdem wird sie als etwas zutiefst Individuelles wahrgenommen:

„Ernährung wird als ‚privat' interpretiert, in die sich der Staat nicht einmischen solle" (Penker et al. 2023, 252). Der Ernährungssoziologe Thomas Schröder argumentiert, dass sich der Akt des Essens durch die unmittelbare Körperlichkeit und das Gefühl des Einswerdens mit der Nahrung auszeichnet (Schröder 2016, 130). Zusätzlich käme es in der Spätmoderne zu einer Individualisierung der Ernährung, was auch die Vielzahl unterschiedlicher Ernährungstrends miterkläre: „Individualisierungsprozesse zeigen sich darin, dass etwas, das zuvor selbstverständlich war, nun der Selbstbestimmung durch das Individuum offensteht" (ebd., 133).

Diese Individualisierung trifft auch die Frage der politischen Verantwortung: In kaum einem anderen Bereich wird Konsument:innen als politischen Akteur:innen mehr Handlungsmacht zugesprochen. Theoretisch findet dies Eingang in Begriffe wie „Citizen-Consumer" (Spaargaren/Oosterveer 2010). Wertvorstellungen und politische Ansichten werden aus dieser Perspektive im Akt des Konsums transportiert. Dahinter steht in weiterer Konsequenz die Annahme, dass dies zu einer Veränderung im Produktionsprozess führt (Schröder 2016, 128). Zusammengefasst zeigt sich diese Wahrnehmung im Zitat eines deutschen Journalisten: „Pro Tag fällen wir etwa hundert Entscheidungen, die bestimmen, was wir essen. Mit diesen 100 Entscheidungen bestimmen wir, was produziert wird. Insofern ist jeder Mitproduzent" (Monetti 2024, 29).

Diese Perspektive ist jedoch aus mehreren Gründen problematisch. Schon der wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz in Deutschland weist daraufhin, dass die individuelle Handlungskontrolle nicht nur in der Bevölkerung, sondern auch bei politischen Entscheidungsträger:innen maßlos überschätzt wird (WBAE 2020, 5). Vielmehr bestimmen „Ernährungsumgebungen" Konsumentscheidungen maßgeblich mit (ebd.). Grundlegender beschreibt der Geograf Yusif Idies, dass erstens die Wirkungszusammenhänge zwischen Konsum und Produktion keineswegs gegeben sind – der Lebensmittelmarkt ist schließlich kein perfekter freier Markt, in dem die Produktion von der Nachfrage bestimmt wird (Idies 2018, 256). Zweitens weist er auf eine Realität hin, die für alle konsumseitigen Interventionen zentral ist: Bedürfnisse sind keine unabhängig von Produktion und Angebot entstehenden äußeren Faktoren, sondern „eine zutiefst ökonomische Praxis", die erst im kapitalistischen Warensystem geformt wird (ebd., 257). Politiken, die an die Vernunft der Konsument:innen appellieren, gehen dementsprechend häufig von der falschen Annahme autonomer Subjekte aus.

Ernährung ist trotz dieser Erkenntnisse weiterhin ein Thema, bei dem politisch und medial stark auf den individuellen Konsum fokussiert wird. Doch aktuelle und vergangene gesundheitliche, soziale und ökologische Krisen zeigen, dass die Organisation von Ernährungssystemen alle Menschen als Gesellschaft betrifft. Auf diese Krisenmomente wird im Folgenden eingegangen.

3 BAUSTELLEN FÜR KONSUMENT:INNEN – SOZIALE, ÖKOLOGISCHE UND GESUNDHEITLICHE KRISEN

Dass das Ernährungssystem vor immensen Herausforderungen steht, ist keine neue Erkenntnis. Zahlreiche Publikationen weisen auf die mannigfaltigen Probleme hin. In den letzten Jahren wurden zudem immer häufiger auch die sozialen, ökologischen und gesundheitlichen Probleme im Ernährungssystem in ihrem strukturellen Zusammenhang thematisiert (WBAE 2020). Für die politische Praxis erscheint das notwendig, damit Ernährungspolitik nicht ausschließlich als Gesundheitspolitik, Umweltpolitik oder Sozialpolitik gedacht wird. Im Folgenden sollen die großen Baustellen auf der Konsumseite der Ernährung vorgestellt werden, bevor auf die Probleme im Produktionsprozess eingegangen wird.

Sozialpolitik in Diskussion, Band 26/2026: Seiten 71–87

3.1 Ernährungsarmut in Österreich

Ernährungsarmut beschränkt sich nicht auf den Globalen Süden. Der Begriff „bezeichnet eine qualitativ oder quantitativ unzureichende Deckung des Nahrungsmittelbedarfs, verursacht von einem Mangel an finanziellen Mitteln zum Erwerb von Nahrungsmitteln oder an Nahrungsmitteln selbst" (Monetti 2024, 27).

Für Österreich erhoben Forscher:innen der Gesundheit Österreich (GÖG) die Prävalenz des Phänomens. Laut der Studie sind 1,1 Millionen Menschen von moderater oder leichter Ernährungsarmut betroffen. Für diese ist es schwierig, sich eine ausgewogene und gesunde Ernährung zu leisten, der Lebensmitteleinkauf ist zudem mit Ungewissheiten der langfristigen Leistbarkeit verbunden. Zusätzlich gibt es etwa 420.000 von schwerer Ernährungsarmut Betroffene – zu dieser Gruppe gehört man, wenn man z. B. regelmäßig Mahlzeiten ausfallen lassen muss (Lampl et al. 2024).

In der Studie wird zudem deutlich, dass es zwischen der Prävalenz von Ernährungsarmut und dem Wissen über gesunde und nachhaltige Ernährung keinen Zusammenhang gibt (ebd., 62). Auch die Ernährungsgewohnheiten (Fleischkonsum etc.) unterscheiden sich nicht maßgeblich (ebd., 30). Der zentrale Unterschied ist hingegen die besondere Preissensibilität der Betroffenen (ebd., 34). Mit anderen Worten: Ernährungsarmut ist keine Frage individueller Verantwortung. Die Autor:innen argumentieren deswegen für eine Verschiebung der politischen Aufmerksamkeit weg vom Individuum hin zu den Verhältnissen (ebd., 62).

Nicht zu unterschätzen ist zudem die isolierende Wirkung von Ernährungsarmut. Die Autor:innen der Studie weisen darauf hin, dass die Verunmöglichung von Restaurantbesuchen oder der Aussprache von Essenseinladungen zu sozialer Ernährungsarmut führt, die die Möglichkeiten sozialer Teilhabe massiv einschränkt (ebd. 62).

Aus Betroffenenperspektive sind diverse Ressourcen für eine Überwindung von Ernährungsarmut bzw. eine Verbesserung der Situation notwendig, insbesondere finanzielle Mittel (von 32 % der Betroffenen erwünscht), billigere gesunde und umweltfreundliche Lebensmittel (17 %) und Zeitressourcen fürs Kochen (18 %) und Einkaufen (12 %) (ebd., 53).

Interessant ist hier auch der Bedarf an vermehrten Zeitressourcen, der den Zusammenhang zwischen Ernährungsarmut und Zeitarmut erahnen lässt. Dengler et al. (2024, 4) weisen darauf hin, dass insbesondere Frauen und Armutsbetroffene unter Zeitarmut leiden. Die Prävalenz von Zeitarmut hätte zudem negative Auswirkungen auf die Gesundheit – aber auch auf das Klima: Knappe Zeitressourcen führen in den Bereichen Ernährung und Mobilität zu klimaschädlichen Verhaltensweisen, wenn etwa auf Fertigprodukte oder das Auto zurückgegriffen werden muss (ebd., 10). Daten zum Zusammenhang von Stress und Ernährung lassen sich zudem in der aktuellen Zeitverwendungserhebung der Statistik Austria (2023) finden. Neben der nach wie vor ungleichen Verteilung unbezahlter Arbeit wird in einem eigenen Kapitel die Prävalenz von Stress in der österreichischen Bevölkerung diskutiert, die Aufschluss über die Problematik in Bezug auf Ernährung gibt. Mehr als ein Viertel der Frauen und Mädchen steht „besonders unter Zeitdruck", bei den Männern und Burschen sind es 21 % (ebd., 122). In der Alterskohorte der 20- bis 39-Jährigen stehen 80 % der Frauen (fast) immer oder manchmal unter Zeitdruck. Im Bereich der Sorgearbeit ist „Nahrungsmittelzubereitung und Küchenarbeit" mit Abstand der größte Stressfaktor (37,8 % der Frauen und Mädchen; 22,5 % der Männer und Buben) (ebd., 128). Aber auch das mit der Ernährung in Zusammenhang stehende Einkaufen trägt relativ häufig

zum Stressempfinden bei. Die Daten machen deutlich, dass ernährungsbezogene Sozialpolitik auch immer geschlechter- und zeitpolitische Dimensionen haben kann.

3.2 Gesundheitliche Folgen der Ernährungsweise

Sowohl Ernährungsarmut als auch Zeitarmut haben negative Konsequenzen für die eigene Gesundheit. Aber auch ganz allgemein sind die Folgen eines ungesunden Ernährungsverhaltens gravierend und erkennbar verantwortlich „für chronische und lebensbedrohliche Erkrankungen wie Typ-2-Diabetes, kardiovaskuläre Erkrankungen, Krebserkrankungen, aber auch Demenzen" (Petrowsky 2022, 371). In Deutschland kann jeder sechste Todesfall durch Fehlernährung erklärt werden (Pörschmann et al. 2024). Insbesondere Übergewicht und Adipositas gelten dabei als zentrale Probleme für die eigene Gesundheit. Die WHO schätzte etwa für 2022, dass global betrachtet jede achte Person an Adipositas leidet (WHO 2025). Fehlernährung hat dabei eine starke soziale Dimension. Von diversen Seiten wird das erhöhte Risiko etwa von Adipositas für Kinder aus einkommensschwachen Familien erwähnt.

Die ökonomischen Effekte ernährungsbezogener Erkrankungen wurden in einer Studie der Welternährungsorganisation (FAO) untersucht. Die „hidden costs" ungesunder Ernährungsweisen schätzt die Organisation global betrachtet auf 9,31 Billionen Dollar (Lord 2023). Diese Zahl macht fast ein Zehntel des globalen BIP aus.

3.3 Die Befeuerung des Klimawandels

In der gleichen Studie der FAO werden auch die verdeckten ökologischen Kosten des Agrar- und Ernährungssystems berechnet. Auswirkungen auf Treibhausgasemissionen, Frischwasserreserven, Landnutzung und Verunreinigung führen gemeinsam zu ökonomischen Folgekosten in Höhe von 2,868 Billionen Dollar. Weltweit ist das Ernährungssystem für ein Drittel der Treibhausgasemissionen verantwortlich (Crippa et al. 2021). Eine notwendige Ökologisierung der Produktion muss unvermeidlich auch mit einer Veränderung der Ernährungsweisen einhergehen (Penker et al. 2023, 249). Denn diese sind in industrialisierten Staaten – aber immer mehr auch in sogenannten „Schwellenländern" – von Konsumverhalten geprägt, die mit planetaren Grenzen nicht in Einklang zu bringen sind. Insbesondere der Fleischkonsum, der Verarbeitungsgrad von Lebensmitteln, der (zu geringe) Anteil an Biolebensmitteln und die Müllproduktion gelten als zentrale Probleme (ebd.).

In Österreich wird im EU-Vergleich überdurchschnittlich viel Fleisch konsumiert, 2023 waren es 86,6 Kilogramm pro Person. Eine Reduktion des Fleischkonsums wird dementsprechend als einer der zentralen klimapolitischen Hebel in der Ernährungspolitik angesehen, darüber hinaus hätte diese Reduktion auch positive gesundheitliche Effekte (ebd. 254). Jedoch ist eine solche Reduktion politisch schwer umzusetzen. Es stehen dem nicht nur volkswirtschaftlich relevante Wirtschaftsinteressen entgegen, sondern auch die Esskultur selbst, insbesondere im Außer-Haus-Verzehr (ebd. 249).

Neben Fleischprodukten sind insbesondere Lebensmittel mit hohem Verarbeitungsrad aufgrund ihrer Energieintensität Treiber des Klimawandels (ebd., 250). Obwohl Fertigprodukte häufig teuer sind, werden sie aufgrund fehlender Zeitressourcen für die Zubereitung frischer Mahlzeiten immer mehr konsumiert.

Obwohl Österreich im internationalen Vergleich eine hohe Dichte an biologischem Landbau aufweist, wird der Konsum von konventionell angebauten Lebensmitteln dominiert (ebd. 247). Bezeichnenderweise schafft es auch die öffentliche Beschaffung nicht, die eigenen Ziele bezüglich des Bioanteils zu erreichen (Kainrath 2024). Dabei ist die Bundesbeschaffungsbehörde mit 145 Milliarden Euro Einkaufsvolumen in der Lebensmittelbeschaffung ein höchst relevanter Abnehmer landwirtschaftlicher Produkte und somit mit einer hohen Marktmacht ausgestattet (ebd.).

Vermeidbare Lebensmittelabfälle entstehen in Österreich in einem Ausmaß von 1,2 Millionen Tonnen (Obersteiner/Stoifl 2024). Eine Reduktion der vermeidbaren Abfälle hätte in Europa laut Schätzungen ein Einsparungspotenzial von etwa 0,3 Tonnen CO_2 pro Kopf (Ivanova et al. 2020). Mehr als die Hälfte der vermeidbaren Abfälle entsteht dabei in privaten Haushalten, wobei die Gründe dafür vielfältig sind. Schanes et al. (2019) machen darauf aufmerksam, dass es bei Müllvermeidungsstrategien im Privathaushalt zu diversen Zielkonflikten kommt, etwa mit dem Wunsch nach Lebensmittelsicherheit und wahrgenommener Frische. Im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung weisen hingegen einige Initiativen bereits auf das Einsparungspotenzial hin (Gusenbauer et al. 2018; Schlatzer et al. 2017).

Beachtet werden muss, dass eine eingeengte Perspektive auf Konsummuster im Hinblick auf Treibhausgasemissionen nicht hilfreich erscheint. Empirisch zeigt sich, dass trotz der gesteigerten Bewusstseinsbildung und des Zuwachses vegetarischer und veganer Ernährungsweisen der Fleischkonsum nach wie vor konstant bleibt bzw. nur minimal sinkt (Statistik Austria 2024). Vor allem aber verschiebt eine Perspektivenverengung auf Konsummuster die Verantwortung und lässt Machtverhältnisse im Ernährungssystem unberücksichtigt – mit anderen Worten: Ernährung wird entpolitisiert. Und während sich auch vorliegender Artikel mit ernährungspolitischen Interventionen auf der Verpflegungsebene als *einer* Möglichkeit der sozial-ökologischen Transformation befasst, sollte doch nicht unerwähnt bleiben, dass sich auch und insbesondere im Bereich der Produktion viel verändern müsste, um ein nachhaltiges Ernährungssystem zu ermöglichen.

3.4 Exkurs: Baustellen im Produktionsprozess

Das Ernährungssystem Österreichs ist in ein globales Ernährungsregime eingebettet, das Ermann et al. (2018, 31) als „WTO-zentriertes Nahrungsregime" bezeichnen. Zentrale Merkmale des Regimes sind laufende Liberalisierung, Finanzialisierung, Ausbeutung kleiner Produzent:innen und Arbeitnehmer:innen sowie die fehlende Berücksichtigung ökologischer Kreisläufe. Zudem befeuert es globale Ungleichheitsverhältnisse (ebd.). Bezogen auf den Klimawandel ist das globale Ernährungssystem für etwa ein Drittel der Treibhausgasemissionen verantwortlich, wobei Landnutzungsveränderungen und die Landwirtschaft die meisten Emissionen verursachen (Penker et al. 2023).

Nach Penker et al. (2023, 254) ist das globale Ernährungssystem auf billige Arbeitskräfte angewiesen. In Österreich oder Deutschland zeigt sich das etwa an der prekären Lage von (insbesondere migrantischen) Erntehelfer:innen und Saisonarbeiter:innen (Sperneac-Wolfer/Fessler 2025; Winkler 2023). Neben Problemen in Bereichen wie der Verarbeitung, der Zulieferung und dem Einzelhandel ist auch die Gastronomie von prekären Arbeitsbedingungen bestimmt. Eine FORBA-Studie zeigt etwa, dass die Branche von einer lückenhaften Berücksichtigung arbeitsrechtlicher Regulierungen betroffen ist (Stadler/Adam 2023, 78).

4 GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG ALS KLIMASOZIALE ERNÄHRUNGSPOLITIK?

Interventionsmöglichkeiten in das Ernährungssystem gibt es auf diversen politischen Ebenen. Dementsprechend fordern Wissenschafter:innen auch eine stärkere Ernährungsstrategie, welche eine gemeinsame Zielsetzung für die unterschiedlichen Politikbereiche festschreibt (WBAE 2020; Penker et al. 2023). Häufig setzen diskutierte Forderungen jedoch auf langsame oder graduelle Veränderungen, die wohl nicht in der gebotenen Radikalität eine Transformation des Lebensmittelsystems vorantreiben. Diese Transformation, so das hier vertretene Argument, wäre aber durch die Verankerung der Ernährungsfrage in einem Klimasozialstaat möglich.

4.1 Status quo

In Österreich werden etwa 1,8 Millionen Mahlzeiten täglich über Institutionen der Gemeinschaftsverpflegung ausgegeben (Gusenbauer et al. 2018, 1). Ein Großteil davon ist Bestandteil öffentlicher Leistungen, etwa die Verpflegung in Schulen, Kindergärten oder Spitälern. Zusätzlich werden über Betriebsrestaurants auch viele Mahlzeiten als subventionierte Leistungen von Arbeitgeber:innen bereitgestellt. Die Gemeinschaftsverpflegung ist damit eine quantitativ nicht zu unterschätzende Größe in der Ernährungspolitik und kann begrifflich als Teil der öffentlichen Daseinsvorsorge verstanden werden. Unter Expert:innen im Feld der Ernährungspolitik gibt es eine hohe Übereinstimmung hinsichtlich der Bedeutung der Gemeinschaftsverpflegung für die Bekämpfung von Ernährungsarmut und die Bekämpfung von Gesundheitsrisiken, insbesondere in Bildungseinrichtungen (Lampl et al. 2024; WBAE 2020). Der Zugang zu Verpflegung in Schulen und Kindergärten divergiert aber stark nach deren Lage. Während in Wien etwa seit 2023 kostenlose Mittagessen in allen Ganztagsschulen der Stadt angeboten werden, gilt für die gesamtösterreichische Lage, dass nur in einem Drittel der Schulen warme Mahlzeiten zur Verfügung stehen (SIPCAN 2024).

Arbeitnehmer:innen haben daneben grundsätzlich keinen Anspruch auf Verpflegung am Arbeitsplatz – für die Zeit der Mittagspause sind Arbeitgeber:innen schließlich von ihrer Fürsorgepflicht befreit. Aufgrund der Investitionskosten und Skaleneffekte bei Großküchen sind es dementsprechend meist Mitarbeiter:innen großer Unternehmen, für die solche Angebote vorhanden sind. Für Klein- und Mittelunternehmen gibt es diese Möglichkeiten nicht, obwohl einige Unternehmen aufgrund der steuerlichen Absetzbarkeit Essensbons für ihre Mitarbeiter:innen bereitstellen. Unterschiede in der Häufigkeit der Außer-Haus-Verpflegung zwischen Frauen und Männern, die unter anderem auf ungleiche Beschäftigungsverhältnisse zurückzuführen sind, können als Hinweis verstanden werden, dass sich auch zwischen den Geschlechtern der Zugang ungerecht gestaltet (Rust et al. 2017, 50).

Die Kriterien Qualität, Gesundheit und Nachhaltigkeit divergieren stark zwischen den Küchen der Gemeinschaftsverpflegung. So zeichnen sich einige Betriebsrestaurants durch ökologische Nachhaltigkeit aus, etwa aufgrund eines rein vegetarischen Angebots (Vegane Gesellschaft 2025). Andererseits gibt es beispielsweise einige Studien, die darauf hinweisen, dass Ernährungsangebote in Gesundheitseinrichtungen negative Effekte auf die Gesundheit der Patient:innen haben (Pörtner et al. 2025).

Sozialpolitik in Diskussion, Band 26/2026: Seiten 71–87

Zu problematisieren ist dabei, dass es erstaunlich wenig nationale Regulierungen in der Gemeinschaftsverpflegung gibt – in den Bereichen Nachhaltigkeit und Gesundheit herrscht nach wie vor das Prinzip der Empfehlungen und Leitlinien.

Dabei sind die aktuellen Empfehlungen durchaus im Sinne einer sozial-ökologischen Transformation formuliert. So wurden 2024 die österreichischen Ernährungsempfehlungen überarbeitet, wobei erstmals über die Einbeziehung der „Planetary Health" auch ökologische Kriterien in den eigentlich gesundheitspolitischen Empfehlungen berücksichtigt wurden (AGES 2024). Diese Empfehlungen könnten in weiterer Folge durchaus als ordnungspolitische Vorgabe in der Gemeinschaftsverpflegung herangezogen werden.

Obwohl die Gemeinschaftsverpflegung also eine wichtige sozialpolitische Institution darstellt, stellt die politische Regulierung des Bereichs keineswegs wünschenswerte gesundheits- und nachhaltigkeitspolitische Effekte sicher. Zudem dürfte der Zugang zu Angeboten gesellschaftlich ungleich verteilt sein. Doch gleichzeitig ist die Gemeinschaftsverpflegung im Gegensatz zum individuellen Konsumverhalten sowie der Individualgastronomie direkt gestaltbar. Sie hat als sozialstaatliche Institution das Potenzial, zahlreiche Probleme des Ernährungssystems zu bekämpfen – unter den Voraussetzungen eines progressiven Wohlfahrtsstaatsverständnisses.

4.2 Was ist der Klimasozialstaat?

Bevor hier skizziert wird, wie sich Ernährung als Säule des Klimasozialstaats implementieren lässt, soll noch explizit gemacht werden, welcher Sozialstaatsbegriff verwendet werden kann. Esping-Andersen (1990) wies auf die unterschiedlichen Funktionsweisen der diversen Sozialstaatsregime hin, wobei er sozialdemokratische/skandinavische, konservative und liberale Wohlfahrtsstaaten unterschied. Unter anderen Jane Lewis merkte auch an, dass diverse Wohlfahrtsstaatsmodelle divergierende Wirkungen auf die Geschlechterverhältnisse haben (Lewis 2001). Das hier vertretene Sozialstaatsmodell orientiert sich an den skandinavischen Modellen und nimmt als Klimasozialstaatlichkeit für sich einen doppelt universalistischen, ökologischen und geschlechtersensiblen Charakter in Anspruch – geschlechtersensibel, weil die verteilten staatlichen Leistungen auch Effekte auf Geschlechterverhältnisse mitdenken; ökologisch, weil den planetaren Grenzen Rechnung getragen wird; doppelt universalistisch, weil erstens Leistungen von Beiträgen entkoppelt werden und zweitens diese Leistungen ein Angebot für alle Teile der Gesellschaft sind (nicht nur für „Bedürftige"). Der *Klima*sozialstaat stellt schließlich eine Erweiterung dieser Logik dar, wobei durch den Begriff darauf aufmerksam gemacht wird, dass Klima- und Sozialpolitik lang- und mittelfristig getrennt voneinander nicht erfolgreich betrieben werden können.

4.3 Charakteristika einer hochwertigen gemeinschaftlichen Verpflegung

„Kantinen für alle" könnte im Hinblick auf die Ernährungsfrage eine konkrete Form eines universalistischen und geschlechtersensiblen Klimasozialstaates sein. Wünschenswerte Effekte aus sozial-, gesundheits- und nachhaltigkeitspolitischer Perspektive zu volkswirtschaftlich vertretbaren Kosten ergeben sich bei einem solchen Ausbau jedoch nur, wenn in den Küchen zentrale Kriterien berücksichtigt werden, die politischer Vorgaben bedürfen:

Ernährungsweise: Gemeinschaftsverpflegung kann die wissenschaftlich erarbeiteten Ernährungsempfehlungen in politische Praxis übersetzen. Ein Speiseplan, der sich (verpflichtend)

Sozialpolitik in Diskussion, Band 26/2026: Seiten 71–87

an den Ernährungsempfehlungen orientiert, würde zu einem gesunden und nachhaltigen Angebot für die Konsument:innen führen. Zudem zeigen zahlreiche Studien, dass ein solches Angebot auch kostengünstiger als ein Überangebot an Fleisch herzustellen ist (DGE 2019; Schwarzenbacher 2025).

Müllvermeidung: Implementiert werden könnten zudem Müllvermeidungsstrategien, um den ökologischen Fußabdruck zu verringern. Baumeister/Laumeyer (2015, 64) etwa erarbeiteten im Kontext der Kitaverpflegung Strategien, die dies ermöglichen. Auch in diesem Fall gilt: Müllvermeidung ist nicht nur ökologisch nachhaltig, sondern auch wirtschaftlich.

Bioanteil: Ein stärker pflanzenbasiertes Angebot in Kombination mit effizienter Ressourcennutzung könnte auch eine Erhöhung des Bioanteils der Lebensmittel querfinanzieren. Besonders effektiv wäre dies in Kombination mit einem auf Saisonalität und Regionalität ausgelegten Speiseplan. Diverse Studien zeigen zudem auf, welche Lebensmittelgruppen vergleichsweise kostengünstig umgestellt werden können, weil die Preise der Bioprodukte jenen der konventionellen bereits sehr nahe sind (DGE 2019, 32). Politisch wären vorgeschriebene Mindestprozentsätze von Biolebensmitteln wünschenswert.

Frischküche: Ein hoher Anteil stark verarbeiteter Speisen (hoher Convenience-Grad) steht sowohl mit Nachhaltigkeitsaspekten als auch mit dem Gesundheitsempfinden in Widerspruch. Dementsprechend sollte es auch hier prozentuelle Obergrenzen für den Convenience-Grad geben. Das führt zwar zu einem höheren Personalbedarf, aber im Idealfall auch zu einer besseren Annahme der Speisen (vgl. zum Personalbedarf Styria Vitalis 2018, 56).

Qualität und Universalität: Zahlreiche Publikationen thematisieren die Skaleneffekte in Großküchen: Die Grenzkosten nehmen ab; je mehr Mahlzeiten produziert (bzw. ausgegeben) werden, desto geringer fallen also die Kosten pro Person aus (Styria Vitalis 2018, 56). Das gilt jedoch nur, wenn das Angebot auch in ausreichendem Maße angenommen wird und Personen nicht auf andere Verpflegungsangebote ausweichen. Ökonomisch sinnvoll erscheinen deswegen neben einer gewissen Größe von Verpflegungsangeboten auch eine hohe Qualität und geringe (oder keine) Kostenbeiträge – denn gute Angebote erhöhen die Inanspruchnahme.

Ausfinanzierung: Die teuerste Gemeinschaftsverpflegung ist eine schlechte Gemeinschaftsverpflegung – denn sie reduziert die Annahme der Angebote und zugleich die positiven Effekte für Gesundheit und Klima, was zu Ausweichstrategien der Menschen führen kann. Dementsprechend müsste die Finanzierung flächendeckender Angebote den Logiken neoliberaler Sozialstaatlichkeit und Austeritätspolitik widersprechen und Kostenargumente politischen und gesellschaftlichen Zielvorstellungen nachordnen. Zusätzlich bräuchte es Kostensicherheit für Kommunen und Institutionen, um etwa das Risiko anfänglicher Investitionskosten (etwa durch den Bau neuer Küchen) zu reduzieren.

Darüber hinaus gibt es viele weitere Aspekte, die diskutiert werden können und müssen, etwa die Berücksichtigung individueller Bedürfnisse (Allergien, religiöse Speisevorschriften etc.) oder eine sinnvolle Ausgestaltung von Speisegrößen. Insbesondere die diversen Gesellschaften für Ernährung produzierten zu diesen Fragen enorm viele Materialien (DGE 2019 u. 2023).

4.4 Volxküche, Milchbar, Grätzlkantine?

Verpflegungsangebote in Bildungs- und Gesundheitseinrichtungen erreichen aufgrund ihres universellen Charakters alle sozialen Gruppen. Daneben ist jedoch davon auszugehen, dass

das Verpflegungsangebot in Institutionen der Lohnarbeit (sozial) ungleich verteilt ist. Klein- und Mittelunternehmen haben etwa nicht die Mitarbeiter:innenzahl, um eine eigene Betriebskantine sinnvoll umzusetzen. Für atypisch Beschäftigte, arbeitslose Menschen, Pensionist:innen und andere Gruppen gibt es zudem fast keine Möglichkeiten der gemeinschaftlichen Außer-Haus-Verpflegung. Eine alle soziale Schichten erreichende Ernährungspolitik in Form gemeinschaftlicher Verpflegung bräuchte also auch eine Entkoppelung der Gemeinschaftsverpflegung von den diese zumeist bereitstellenden Institutionen. Internationale Beispiele finden sich auch dafür, insbesondere in ehemals realsozialistischen Staaten. In Polen gibt es etwa mit den „Milchbars" nach wie vor zumeist genossenschaftlich organisierte, öffentlich subventionierte Kantinen (Hatherley 2025). Ideen für eine „Kantine für alle" und lokal verankerte Kantinen sind zudem ein häufiges Motiv linker, selbstverwalteter Räume (Ernährungsrat Kassel 2025). In Berlin finden sich zudem Beispiele für „Kiezkantinen", deren Aushängeschild eine lokale Verankerung ist (Pinel 2025). Auch in Österreich gibt es etwa mit der „Volxküche Traiskirchen" ein Projekt, das neben der Belieferung von Bildungseinrichtungen leistbare Mahlzeiten für alle bereitstellen soll (Traiskirchen 2025).

Diese Beispiele können Inspiration für die flächendeckende Implementierung von gemeinschaftlichen Verpflegungsangeboten bieten, wobei dafür kurz-, mittel- und langfristige Strategien entwickelt werden können. Einige Ideen:

In einem ersten Schritt könnten vorhandene Betriebskantinen bei nicht voller Auslastung für Außenstehende geöffnet werden, öffentliche Stellen könnten über publizierte Stadtkarten den Zugang erleichtern. Mittelfristig könnten Kommunen Zusammenschlüsse von kleineren Unternehmen fördern, die gemeinsam für die Verpflegung ihrer Mitarbeiter:innen Infrastrukturen suchen. Gastronomischen Betrieben könnten zudem steuerliche Erleichterungen angeboten werden, wenn sie kostengünstige, nachweislich an Ernährungsempfehlungen ausgerichtete Mittagsmenüs anbieten.

Langfristig könnte etwa in Wien die Idee der Kiezkantine als Vorbild für „Grätzlkantinen" dienen, die lokal verankert leistbare Verpflegung anbieten und so den Zugang für alle Einwohner:innen der Stadt ermöglichen.

4.5 Denkbare Effekte von Kantinen für alle

Im Detail kann eine gesundheitspolitische, soziale und ökologische Aspekte berücksichtigende Vergesellschaftung der Ernährung in allen skizzierten Problembereichen des Ernährungssystems intervenieren. Die im Folgenden beschriebenen Effekte treten nicht zwangsläufig ein, vielmehr geht es darum, aufzuzeigen, welche Potenziale hinter einem flächendeckenden Gemeinschaftsverpflegungswesen stecken.

Armutsbekämpfung und Umverteilung: Leistbare oder kostenlose Gemeinschaftsverpflegung kann direkt an diversen Problemen der von Ernährungsarmut Betroffenen ansetzen und entlastend wirken. Untere Einkommensschichten geben zudem einen deutlich höheren Anteil ihres Einkommens für Lebensmittel und Ernährung aus. Leistungen in diesem Bereich entlasten (wie die meisten universellen sozialstaatlichen Leistungen) dementsprechend diese Gruppen stärker.

Zeitpolitik und Geschlechtergerechtigkeit: Eine flächendeckende Gemeinschaftsverpflegung ist in der Lage, einen Teil der unbezahlten Sorgearbeit zu ersetzen. Kochen und damit in Zusam-

menhang stehende Tätigkeiten machen den größten Teil der täglichen Sorgearbeit in Haushalten aus. Verpflegungsangebote in allen Lebensabschnitten würden hier Entlastung schaffen. Insbesondere Frauen, die nach wie vor den deutlich größeren Teil der „foodwork" leisten, könnten davon profitieren. Ersetzt die Gemeinschaftsverpflegung nicht privat gekochte Mahlzeiten, sondern den Konsum in der Individualgastronomie (etwa Restaurants), wäre sie wiederum eine monetäre Entlastung und brächte in vielen Fällen gesundheitliche Vorteile mit sich (etwa gegenüber Fast Food).

Ökologische Effekte: Die öffentliche Beschaffung ist schon derzeit ein relevanter Marktakteur im Lebensmittelhandel. Eine von Greenpeace in Auftrag gegebene Studie zeigt auf, dass bereits ein Zehntel der landwirtschaftlich genutzten Fläche für die Gemeinschaftsverpflegung genutzt wird, und ein Bioanteil von 60 % würde die biologisch genutzten Landwirtschaftsflächen vervierfachen (Gusenbauer et al. 2018, 3). Ein starker Ausbau gemeinschaftlicher Verpflegungsangebote, im Zuge dessen die Betreiber:innen zu nachhaltiger Beschaffungspolitik verpflichtet werden, könnte dementsprechend die lokale und internationale ökologische Landwirtschaft in hohem Maße stärken.

Nachhaltige Arbeitsbedingungen in den Küchen: Großküchen in der Gemeinschaftsverpflegung zeichnen sich meist durch geregelte und planbare Arbeitszeiten aus. Insbesondere in einer Branche, die für hohe Fluktuation und Prekarität bekannt ist, würde ein stärkerer Einfluss der öffentlichen Hand wohl positive Effekte haben.

Gesundheit und Bildung: Zahlreiche Studien belegen die gesundheitsfördernde Wirkung guter Gemeinschaftsverpflegung (Wapp/Schnabel 2023). Diese Wirkung hätte bei einer flächendeckenden Implementierung dementsprechend wohl auch relevante Effekte auf vermeidbare Kosten im Gesundheitssystem. Nicht zuletzt hat eine gute und gesunde Gemeinschaftsverpflegung nachweislich positive Bildungseffekte. Ein Grund dafür könnte etwa eine erhöhte Konzentrationsfähigkeit durch nährreiche Verpflegungsangebote sein (Lundborg et al. 2022).

4.6 Ökonomische Effizienz und Finanzierung

Die Diskussion eines flächendeckenden Ausbaus einer subventionierten oder öffentlich angebotenen Gemeinschaftsverpflegung, die noch dazu Qualität und Nachhaltigkeit über Kosteneffizienz stellt, mag in Zeiten beinahe allgemein akzeptierter Austerität naiv und nahezu utopisch anmuten. Nimmt man allerdings eine etwas längerfristige Perspektive ein, wäre es umgekehrt ökonomisch naiv und politisch dystopisch, an einem Status quo festzuhalten, der sich durch stärker spürbare Auswirkungen des Klimawandels, durch Austerität und Teuerung, durch vermehrte Ernährungsarmut und die Verschärfung von Gesundheitskrisen verschlechtern wird.

Eine sinnvolle ökonomische Diskussion über die Finanzierbarkeit müsste dabei drei Punkte berücksichtigen:

- Die Gemeinschaftsverpflegung ist betriebswirtschaftlich im Vergleich zur Produktion auf dem Markt und im Privathaushalt hocheffizient. Laut Annahmen des „Handbuchs Mittagsverpflegung" bezüglich des Personalbedarfs für die Gemeinschaftsverpflegung benötigt ein:e Arbeitnehmer:in in der Gemeinschaftsverpflegung durchschnittlich sechs Minuten für die Produktion eines Mittagessens und die dazugehörigen Arbeiten (Styria Vitalis 2018). Es braucht nicht erst die Daten diverser Zeitverwendungserhebungen, um zu erkennen, dass unbezahlte „foodwork" im Privathaushalt um ein Vielfaches aufwendiger ist. Insgesamt ergeben sich auch niedrige Gesamtkosten, die in der Indi-

vidualgastronomie (bei gleicher Qualität) schwer zu erreichen sind (Schwarzenbacher 2025).

- Die gesellschaftlichen Folgekosten aktueller Ernährungsregime sind enorm hoch, wie die Zahlen der FAO (Lord 2023) zeigen. Öffentliche Investitionen sind alleine aus dieser Perspektive höchst notwendig.
- Finanzierungsmöglichkeiten für einen Ausbau der Gemeinschafsverpflegung können vielfältig sein. Einnahmen aus diversen Steuern oder auch nur Rücknahmen vergangener Steuererleichterungen würden für viele Programme der sozialstaatlichen Ernährungspolitik ausreichen. Um nur ein Beispiel zu nennen: Die Arbeitgeberbeiträge für den Familienlastenausgleichsfonds (FLAF), der zentrale familienbezogene Leistungen finanziert, wurden unter der türkis-blauen Bundesregierung um 0,8 Prozentpunkte gekürzt, wobei diese Kürzung alleine im Jahr 2025 1,6 Milliarden Euro Mindereinnahmen zur Folge hat. Mit der Rücknahme dieser Kürzung würde für alle schulpflichtigen Kinder in Österreich ein Betrag von gut 14 Euro pro Schultag zur Verfügung stehen – deutlich mehr, als eine gesunde und gute Gemeinschaftsverpflegung Schätzungen zufolge pro Kind und Schultag kosten würde.

5 CONCLUSIO

Der vorliegende Beitrag soll eine Diskussionsgrundlage darüber bieten, wie Ernährungsfragen und Klimasozialstaatsdebatten zusammengedacht werden können. Die Gemeinschaftsverpflegung als Teil sozialstaatlicher Leistungsangebote stellt bestimmt kein Allheilmittel für die Probleme des Ernährungssystems dar. Eine sozial-ökologische Transformation muss schließlich bei allen gesellschaftlichen Teilbereichen ansetzen. Doch vergesellschaftete Verpflegungsangebote ermöglichen wie kaum ein anderer Hebel in der Ernährungspolitik eine Verknüpfung der sozialen und ökologischen Frage – denn staatliche Institutionen können darüber *direkt* Entlastung und Klimaschutz in der Implementierung verbinden. Ein flächendeckender Ausbau der Gemeinschaftsverpflegung kann dementsprechend als vielversprechender Schritt in eine sozial-ökologische Zukunft fungieren.

Dieser Ausbau wird jedoch nicht von heute auf morgen stattfinden. Wissenschaft und Forschung werden ihren Beitrag dazu leisten müssen, indem sie Wissen produzieren, das einen qualitativen und quantitativen Ausbau der Gemeinschaftsverpflegung ermöglicht. Wie wird etwa das kostenlose Mittagessen in Wiener Schulen angenommen – was funktioniert gut, was könnte besser laufen? Welche sozialen Gruppen kommen in Österreich in den Genuss von Betriebsverpflegungsangeboten? Wie ausgelastet sind Österreichs Großküchen, und wo können Synergieeffekte genutzt werden? Welche Finanzierungsmöglichkeiten gibt es für die verschiedenen Ebenen der Gemeinschaftsverpflegung? Diese und andere Fragen zu beantworten wäre auf Forschungsebene ein wichtiger Schritt, um eine Diskursverbindung zwischen Klimasozialstaatlichkeit und Ernährungspolitik zu ermöglichen.

BIBLIOGRAFIE

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (2024). Gesunde und ökologisch nachhaltige omnivore und ovolacto-vegetarische Ernährungsempfehlungen für Österreich – Entwicklungsprozess und wissenschaftliche Ergebnisse. Wien.

Arbeiterkammer (2025). AK Preismonitor: Preisschock bei Billiglebensmitteln hält an. Online verfügbar unter https://www.arbeiterkammer.at/lebensmittel-und-drogeriewaren (abgerufen am 12.09.2025).

Barlösius, Eva (2011): Soziologie des Essens: eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. 2., völlig überarb. und erw. Aufl. Weinheim u. a., Juventa-Verlag.

Baumeister, B./*Laumeyer,* B. (2015). Leitfaden Frischküche in der Kita. Selbst kochen in der Kita – so geht's. Einführung von Frisch-/Mischküche mit BioRegio-Lebensmitteln. Hg. v. F. E. Unterfranken. Würzburg.

Beagan, Brenda/*Chapman,* Gwen E./*Bassett,* Raewyn (2008): "It's Just Easier for Me to Do It": Rationalizing the Family Division of Foodwork. Sociology (Oxford) 42 (4), 653–671. https://doi.org/10.1177/0038038508091621.

Bourdieu, Pierre (1994). Die feinen Unterschiede: Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft. 7. Aufl. Frankfurt am Main, Suhrkamp.

Crippa, M./*Solazzo,* E./*Guizzardi,* D./*Monforti-Ferrario,* F./*Tubiello,* F. N./*Leip,* A. (2021). Food systems are responsible for a third of global anthropogenic GHG emissions. Nature Food 2 (3), 198–209. https://doi.org/10.1038/s43016-021-00225-9.

Dengler, Corinna/*Dornis,* Nora/*Heck,* Lukas/*Völkle,* Hanna (2024). Klimafreundliche und gesundheitsfördernde Aspekte von Zeitwohlstand. Hg. v. Gesundheit Österreich. Wien.

Der Standard (2025). Finanzminister Marterbauer für Preiseingriffe bei Lebensmitteln. Der Standard v. 05.08.2025. Online verfügbar unter https://www.derstandard.at/story/3000000282223/finanzminister-marterbauer-f252r-preiseingriffe-bei-lebensmittel (abgerufen am 12.09.2025).

DGE – Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (2019). Abschlussbericht. Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS). Bonn.

DGE – Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (2023). DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen. Bonn.

Ermann, Ulrich/*Langthaler*, Ernst/*Penker*, Marianne/*Schermer*, Markus (2018). Agro-Food Studies. Eine Einführung. Köln/Weimar/Wien, Böhlau Verlag.

Ernährungsrat Kassel (2025). Kantine für Alle! Online verfügbar unter https://ernaehrungsrat-kassel.de/kantine-fuer-alle/ (abgerufen am 14.09.2025).

Esping-Andersen, Gosta (1909). The Three Worlds of Welfare Capitalism. Cambridge, Polity.

Folk, Zachary (2025). Zoran Mamdani's Most Surprising Proposals – From City-Owned Grocery Stores To Arresting Netanyahu. Forbes v. 25.06.2025. Online verfügbar unter https://www.forbes.com/sites/zacharyfolk/2025/06/25/zohran-mamdanis-most-surprising-proposals-from-city-owned-grocery-stores-to-arresting-netanyahu/ (abgerufen am 12.09.2025).

Frauenlob, Miriam/*Rauscher,* Lena/*Jüngling,* Leonard (2025). Lebensmittel leistbar machen: Was sich Österreich von anderen Ländern abschauen kann. Momentum Policy Brief 8/2025. Online verfügbar unter https://www.momentum-institut.at/wp-content/uploads/2025/08/2025-08-Policy-Brief-Lebensmittel-leistbar-machen-Momentum-Institut.pdf?utm_source=news.momentum-institut.at&utm_medium=referral&utm_campaign=lebensmittelpreise-international-erprobte-massnahmen-konnten-rasch-entlasten (abgerufen am 12.09.2025).

Gusenbauer, I./*Markut,* T./*Hörtenhuber,* S. J./*Kummer,* S./*Bartel-Kratochvil,* R. (2018). Gemeinschaftsverpflegung als Motor für die österreichische biologische Landwirtschaft. Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL). Online verfügbar unter https://greenpeace.at/assets/uploads/pdf/presse/Gemeinschaftsverpflegung_als_Motor_für_öst_ Bio-Landwirtschaft_FiBL_20180529.pdf (abgerufen am 01.10.2025).

Hatherley, Owen (2025). Sozialismus auf dem Teller. In Le Monde dipomatique v. 12.06.2025. Online verfügbar unter https://monde-diplomatique.de/artikel/!6091782 (abgerufen am 14.09.2025).

Idies, Yusif (2018). Ernährungsgerechtigkeit durch souveränen Konsum? Individuelle Bedürfnisse als ökonomische Praxis. Zeitschrift für Wirtschaftsgeographie 62 (3), 246–259. https://doi.org/10.1515/zfw-2017-0040.

Ivanova, D./*Barrett,* J./*Wiedenhofer,* D./*Macura,* B./*Callaghan,* M./*Creutzig,* F. (2020). Quantifying the potential for climate change mitigation of consumption options. Environmental Research Letters 15 (9), 093001. https://doi.org/10.1088/1748-9326/ab8589.

Kainrath, Verena (2024). Öffentliche Hand lässt bei Biolebensmitteln völlig aus. Der Standard v. 30.01.2024. Online verfügbar unter https://www.derstandard.de/story/3000000205348/214ffentliche-hand-l228sst-bei-bio-aus (abgerufen am 11.10.2025).

Lampl, Christina/*Schmidt,* Andrea E./*Aigner,* Ernest (2024). Ernährungsarmut in Österreich als Barriere für eine gesunde und klimafreundliche Ernährung: Status quo und Handlungsoptionen. Wien, Gesundheit Österreich.

Lange, D./*Plachta-Danielzik,* S./*Landsberg,* B./*Müller,* M. J. (2010). Soziale Ungleichheit, Migrationshintergrund, Lebenswelten und Übergewicht bei Kindern und Jugendlichen: Ergebnisse der Kieler Adipositas-Präventionsstudie (KOPS). Bundesgesundheitsblatt, Gesundheitsforschung, Gesundheitsschutz 53 (7), 707–715. https://doi.org/10.1007/s00103-010-1081-4

Lewis, Jane (2001). The Decline of the Male Breadwinner Model: Implications for Work and Care. Social Politics 8 (2), 152–169. https://doi.org/10.1093/sp/8.2.152.

Lord, Steven (2023). Hidden costs of agrifood systems and recent trends from 2016 to 2023 – Background paper for The State of Food and Agriculture 2023. FAO Agricultural Development Economics Technical Study, No. 31. Rome, FAO.

Lundborg, Petter/*Rooth,* Dan-Olof/*Alex-Petersen,* Jesper (2022). Long-Term Effects of Childhood Nutrition: Evidence from a School Lunch Reform. The Review of Economic Studies 89 (2), 876–908. https://doi.org/10.1093/restud/rdab028.

Monetti, Silvia (2024). Ernährungsarmut in Deutschland: Es kann nicht sein, was nicht sein darf. Politikum 10 (2), 26–31. https://doi.org/10.46499/2343.3025.

Obersteiner, Gudrun/*Stoifl,* Barbara (2024). Lebensmittelverluste und -abfallaufkommen in Österreich. Österr. Wasser- und Abfallwirtschaft 76, 238–248. https://doi.org/10.1007/s00506-024-01032-9.

Penker, Marianne/*Brunner,* K.-M./*Plank,* Christina (2023). Ernährung. In: C. *Görg*/V. *Madner*/A. *Muhar*/A. *Novy*/A. *Posch*/K. W. *Steininger*/E. *Aigner* (Hg.). APCC Special Report: Strukturen für ein klimafreundliches Leben. Berlin, Springer Spektrum, 245–269.

Pietrowsky, Reinhard (2022). Ernährung und Gesundheit. In: R. *Haring* (Hg.). Gesundheitswissenschaften. Berlin/Heidelberg, Springer, 363–372. https://doi.org/10.1007/978-3-662-65219-0_31.

Pinel – Initiative für psychisch Kranke (2025). Gastronomie. Online verfügbar unter https://www.pinel.de/dienstleistungen/gastronomie/ (abgerufen am 14.09.2025).

Plank, C./*Penker,* M./*Brunner,* K.-M. (2021). Ernährung klimasozial gestalten. In: Die Armutskonferenz/Attac/BEIGEWUM (Hg.). Klimasoziale Politik. Eine gerechte und emissionsfreie Gesellschaft gestalten. bahoe book, 143–152.

Pörschmann, T./*Meier,* T./*Lorkowski,* S. (2024). Cardiovascular mortality attributable to dietary risk factors in 54 countries in the WHO European Region from 1990 to 2019: an updated systematic analysis of the Global Burden of Disease Study. European Journal of Preventive Cardiology, zwae136. https://doi.org/10.1093/eurjpc/zwae136.

Pörtner, Lisa M./*Schlenger,* Leon/*Gabrysch,* Sabine/*Lambrecht,* Nathalie J. (2025). Dietary quality and environmental footprint of health-care foodservice: a quantitative analysis using dietary indices and lifecycle assessment data. The Lancet Planetary Health, Volume 9, Issue 7.

Rust, Petra/*Hasenegger,* Verena/*König,* Jürgen (2017). Österreichischer Ernährungsbericht 2017. Bundesministerium für Gesundheit und Frauen.

Schanes, Karin/*Stagl,* Sigrid (2019). Food waste fighters: What motivates people to engage in food sharing? Journal of Cleaner Production 211, 1491–1501. https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2018.11.162.

Schlatzer, M./*Lindenthal,* T./*Kromp,* B./*Roth,* K. (2017). Nachhaltige Lebensmittelversorgung für die Gemeinschaftsverpflegung der Stadt Wien. Wiener Umweltschutzabteilung – MA 22. Online verfügbar unter https://www.digital.wienbibliothek.at/wbrup/download/pdf/3297748?originalFilename=true (abgerufen am 01.10.2025).

Schröder, Thomas (2016). Ernährungstrends im Kontext von Individualisierung und Identität. Haushalt in Bildung & Forschung 5 (3), 127–136. https://doi.org/10.3224/hibifo.v5i3.11.

Schwarzenbacher, Max (2025). Wertvolle Gemeinschaftsverpflegung. (K)Eine Frage der Kosten!? Ernährung aktuell 3/2025, 6–9.

Setzwein, Monika (2004). Ernährung – Körper – Geschlecht. Zur sozialen Konstruktion von Geschlecht im kulinarischen Kontext. Wiesbaden.

SIPCAN – Initiative für ein gesundes Leben (2024). Im Fokus: Schulverpflegung in Österreich – der Mittagstisch.

Spaargaren, Gert/*Oosterveer,* Peter (2010). Citizen-Consumers as Agents of Change in Globalizing Modernity: The Case of Sustainable Consumption. Sustainability 2 (7), 1887–1908. http://dx.doi.org/10.3390/su2071887.

Sperneac-Wolfer, Paul/*Fessler,* Agnes (2025). Partikulare Realitäten, universelle Kämpfe: Schnittfelder gewerkschaftlicher Strategien und Lebensrealitäten migrantischer Arbeiter:innen in Österreichs Landwirtschaft. JEP – Journal für Entwicklungspolitik, Volume XXXXI, Issue 1, 134–147.

Stadler, Bettina/*Adam,* Georg (2023). Arbeitsbedingungen und Arbeitsrechtskonflikte im Hotel- und Gastgewerbe. Wien, FORBA.

Statistik Austria (2023). Zeitverwendung 2021/22. Ergebnisse der Zeitverwendungserhebung. Wien.

Statistik Austria (2024). Pro-Kopf-Verbrauch von Fleisch 2023 weiter rückläufig. Online verfügbar unter https://www.statistik.at/fileadmin/announcement/2024/08/20240902VersorgungsbilanzentierischeProdukte2023.pdf (abgerufen am 01.10.2025).

Styria Vitalis (2018). Handbuch Mittagsverpflegung. Graz. Online verfügbar unter https://styriavitalis.at/wp-content/uploads/2015/04/2018handbuchmittagsverpflegung.pdf (abgerufen am 01.10.2025).

Tafel Deutschland e.V. (2023). Pressemappe Bundestafeltreffen 2023. Online verfügbar unter https://www.tafel.de/fileadmin/media/Positionen/PDF/Pressemappe_Bundestafeltreffen_Mannheim_2023.pdf (abgerufen am 29.09.2025).

Traiskirchen (2025). Volxküche. Online verfügbar unter https://www.traiskirchen.gv.at/soziale-initiativen/volxkueche/ (abgrufen am 14.09.2025).

Vegane Gesellschaft (2025). Vegan in der Arbeit: Die Plant-based-freundlichsten Betriebsrestaurants 2025. Online verfügbar unter https://www.vegan.at/betriebsrestaurants-ranking (abgerufen am 01.10.2025).

Wapp, Karina/*Schnabel,* Florian (2023). Gesund durch Gemeinschaft – Gemeinschaftsverpflegung im Kindergarten und ihre mehrdimensionalen Effekte auf die Gesundheit von Kindern. Prävention und Gesundheitsförderung 18 (2), 159–165. https://doi.org/10.1007/s11553-022-00944-2.

WBAE – Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz beim BMEL (2020). Politik für eine nachhaltigere Ernährung: Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten. Gutachten. Berlin.

WHO (2025). Obesity and Overweight. Online verfügbar unter https://www.who.int/en/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight (abgerufen am 12.09.2025).

Winkler, Lukas (2023). Die Arbeits- und Lebensbedingungen in der saisonalen Landwirtschaft: Von Erdbeeren, Spargel und dem Ringen um die Rechte der Saisonarbeiter*innen auf den österreichischen Erntefeldern. juridikum zeitschrift für kritik – recht – gesellschaft, Bd. 2023 (3), 372–383. https://doi.org/10.33196/juridikum202303037201.

Zohran for NYC (2025). The Platform. Online verfügbar unter https://www.zohranfornyc.com/platform (abgerufen am 01.10.2025).