

Colab Quarterly.

Ideen für die Stadt
von morgen.

Ackern für die Zukunft

Ausgabe 06

Munich
Urban
Colab

»Landwirtschaft bedeutet für mich Hoffnung. Sie ist mit Abstand der größte Hebel, um die großen Probleme unserer Zeit zu lösen.«

- Benedikt Bösel, Landwirt und Autor

Über das Munich Urban Colab

Lösungen und Innovationen für die Stadt brauchen Austausch und neue Formen der Zusammenarbeit – branchenübergreifend und interdisziplinär. Und Ideen brauchen einen Raum, um zu wachsen. Mit dem Munich Urban Colab haben UnternehmerTUM, Europas größtes Gründerzentrum, und die Landeshauptstadt München genau diesen Raum geschaffen. Seit 2021 arbeiten hier Start-ups, etablierte Unternehmen, Wissenschaftler und Wissenschaftlerinnen, Talente und Kreative, Bürger und Bürgerinnen zusammen mit der Stadtverwaltung an Lösungen für urbane Herausforderungen. Das ist international einzigartig.

Die Innovationen und spannenden Projekte, die im Munich Urban Colab entstehen, und die Menschen dahinter stellen wir in unserem Magazin Colab Quarterly vor. Viermal jährlich bereiten wir aktuelle Themen und Ideen für eine lebenswerte Stadt journalistisch abwechslungsreich, informativ und unterhaltsam auf.

Editorial



→
Links: Simone Fasse
Rechts: Sabine Hansky

Liebe Leserinnen und Leser, liebe Freunde des Munich Urban Colab,

im aktuellen Heft geht es um nichts weniger als um unsere Existenzgrundlage – um Biodiversität, die Vielfalt des Lebens. Der zunehmende Verlust der Biodiversität ist kein Luxusproblem – denn sie liefert saubere Luft und Wasser, Nahrung, Baumaterial, Kleidung und Medikamente. Doch etwa 30 Prozent aller Arten weltweit sind während der vergangenen 500 Jahre bereits ausgestorben oder vom Aussterben bedroht. „Ohne das grüne Fundament des Lebens würde unsere Gesellschaft de facto nicht einen Tag überleben können“, sagt der renommierte Biodiversitätsforscher Franz Essl im großen Interview.

Höchste Zeit also, den Wert der Artenvielfalt zu erkennen und sie zu erhalten. Der Schlüssel dazu liegt in der Landwirtschaft – vor allem in der regenerativen Landnutzung. Mit Konzepten wie Agroforst, der Kombination aus Ackerbau, Tierhaltung und Waldwirtschaft, die Benedikt Bösel im brandenburgischen Alt Madlitz vorantreibt. Oder mit Aquaponik: Statt weiter Schweine zu züchten, verbindet „Der Fischgärtner“ nun Fischzucht und Gemüseanbau im Kreislauf, ganz ohne Pestizide. Auch die Stiftung Kunst und Natur entwickelt in Nantesbuch neue Lösungen für gesunde Böden und

arbeitet daran, mehr Bewusstsein für das Thema zu schaffen. Wir haben uns im Permagarten und auf wiedervernässten Moorböden umgeschaut.

Neben der Landwirtschaft ist die Ernährung ein starker Hebel für mehr Biodiversität. Auch wenn hier vor allem neue politische Rahmenbedingungen gefordert sind: Wir können mit unserem Verhalten einiges bewirken. Verstärkt auf regionale und saisonale Lebensmittel setzen und vor allem weniger Fleisch essen. Aber: Essen ist eine sehr emotionale Angelegenheit, Verhaltensänderungen nicht einfach. Nikola Baumschlager, Food & AgriTech-Expertin bei UnternehmerTUM, unterzieht vier weit verbreitete Ernährungsmythen dem Fakten-Check.

„Der Schlüssel ist der Geschmack“, sagt Silke Brugger, die mit dem „Haus der Kost“ des Münchner Referats für Klima und Umweltschutz Kantinen fit für die Ernährungswende macht. Und auch das Restaurant „The Flash Gordon“ im Munich Urban Colab beweist jeden Tag, wie fein vegetarische Gerichte schmecken können. Das Heft zeigt: Es ist nicht zu spät, und: Wir können etwas bewegen! Viel Freude beim Lesen!

Sabine Hansky, Creative Director
Simone Fasse, Chefredakteurin

Inhalt



Zahlen bitte – Wie viele Pestizide landen auf dem Feld?
S. 24

Mythen im Check: Vom Acker bis auf den Teller

Gemeinsam mit Expertin Nikola Baumschlager beleuchten wir vier hartnäckige Ernährungsmythen.

8

„Wir wollen die Currywurst nicht abschaffen“

Das neue „Haus der Kost“ im Munich Urban Colab macht Kantinen fit für die Ernährungswende. Initiatorin Silke Brugger zeigt, wie das geht.

10

Start-ups: Neue Wurzeln, neue Wege

Diese Unternehmen revolutionieren Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion.

14

„Verlust von Biodiversität ist kein Luxusproblem“

Welchen Wert hat Artenvielfalt, und warum ist unser Nahrungsmittelsystem in Gefahr? Top-Wissenschaftler Franz Essl gibt Antworten.

18

EDEN Tower von
Neri Oxman
S. 22



Stadt und Natur

Neue Ideen, wie Architektur und Natur im Stadtraum zusammen wirken.

22

Zahlen bitte!

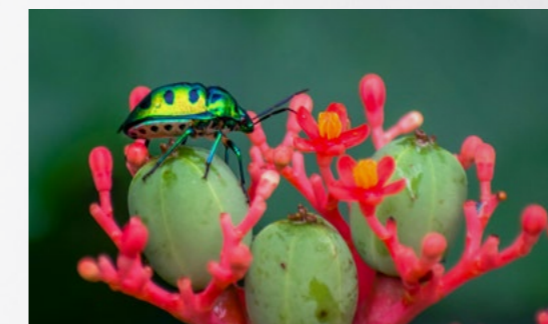
Wie viel Wert würde mehr Bodenvielfalt bringen? Wie viele Ochsen liefert das städtische Gut Karlshof für die Wiesen? Ein Überblick.

24

Reallabor für gesunde Böden

Die Stiftung Kunst und Natur entwickelt neue Lösungen für den Erhalt der Biodiversität. Ein Besuch in Nantesbuch.

26



Mehr Artenvielfalt
als Ziel.
S. 18

Colab Inside

Geschäftsführer Lorenz Oppermann über das Erfolgsrezept von „The Flash Gordon“. Und: Was steckt hinter „Moovster“?

30

Learnings

32

What's next

34

Vom Acker bis auf den Teller: Vier Ernährungsmythen im Check

Viele Annahmen halten sich hartnäckig, wenn es um die Produktion unserer Lebensmittel geht. Gemeinsam mit Nikola Baumschlager, Food & AgriTech-Expertin bei UnternehmerTUM, haben wir genauer hingeschaut.

01

Mythos: Regionale Lebensmittel sind umweltfreundlicher

Fakt: Regionale Produkte haben oft kürzere Transportwege, doch ihre Umweltbilanz ist komplex. Beheizte Gewächshäuser, hoher Wasserverbrauch oder Pestizide können die Vorteile aufheben. Wichtiger als die Herkunft ist die Art des Lebensmittels. Den größten Einfluss auf den CO₂-Fußabdruck haben Landnutzung und Produktion – besonders bei tierischen Produkten. Transport macht meist weniger als 10 % der Emissionen aus, bei Rindfleisch sogar nur 0,5 %. Daher bringt der Kauf von lokalem Rindfleisch wenig im Vergleich zum Verzicht darauf. Faustregel: Hoch verderbliche Produkte aus weiter Entfernung haben oft eine schlechte Ökobilanz, da sie oft auf dem Luftweg importiert werden. Entscheidend für den Klimaschutz ist weniger Fleisch- und Milchkonsum, besonders von Wiederkäuern, sowie der Umstieg auf pflanzliche Alternativen – weit wirksamer, als allein auf Regionalität zu achten.

02

Mythos: Überbevölkerung führt zu Hunger

Fakt: Tatsächlich könnten etwa 4 Milliarden Menschen mehr ernährt werden, wenn die derzeit für die Tierfütterung genutzten Flächen für den direkten menschlichen Konsum verwendet wurden, sagt Expertin Nikola Baumschlager. Vorausgesetzt, der Boden würde effizienter für den Anbau von pflanzlichen Lebensmitteln eingesetzt und nachhaltig bewirtschaftet. Denn: Allein in Deutschland werden 60 Prozent der Flächen für die Futtermittelproduktion genutzt. Mit veränderten Fruchtfolgen, gezieltem Einsatz von Technologien wie KI sowie mehr Fokus auf Bodengesundheit, Wasserverbrauch und Resilienz wäre der Ertrag langfristig deutlich höher.



Nikola Baumschlager ist Venture Consultant Food & AgriTech bei UnternehmerTUM und EIT Food Accelerator Hub Lead Germany



03

Mythos: Unsere pflanzliche Ernährung treibt den Soja-Anbau in Südamerika an

Fakt: In Europa wird Soja als Futtermittel in der Fleischproduktion sowie für Öle und Treibstoff derzeit aus Südamerika importiert. Dort ist der Anbau Haupttreiber bei der Zerstörung von Ökosystemen, wie z. B. im Regenwald in Brasilien. Für vegetarische und vegane Lebensmittel wie Tofu oder Sojadrinks stammt Soja hingegen meist aus europäischem Anbau. Das ist ein positiver Trend, denn der steigende Sojaanbau in Europa erhöht die Vielfalt auf den Feldern, indem neben Getreide auch mehr Leguminosen wie Soja, Erbsen und Linsen kultiviert werden. Ein wichtiger Unterschied zu Soja-Importen aus Übersee: In Europa ist der Anbau gentechnisch veränderter Sojasorten stark eingeschränkt und in vielen Ländern verboten. „Ein großer Anbieter ist zum Beispiel Österreich, wo sich die Donau Soja Association für den nachhaltigen Anbau einsetzt“, so Baumschlager.

04

Mythos: Fleisch-Ersatzprodukte sind ungesünder und schmecken nicht

Fakt: Nicht jede Bratwurst aus pflanzlichem Protein hält dem Vergleich mit Fleisch auf dem Grill stand. Aber ist Ihre (schlechte) Erfahrung mit einem Soja-Patty vielleicht schon einige Jahre her? „Es lohnt sich, erneut auszuprobieren und verschiedene Produkte zu testen – in den letzten Jahren hat sich in diesem Bereich viel getan“, rät Baumschlager. Viele Hersteller arbeiten kontinuierlich daran, ihre Produkte zu verbessern, Zusatzstoffe zu reduzieren und den Geschmack zu optimieren. Zudem ist der Gehalt an gesättigten Fettsäuren in vielen pflanzlichen Alternativen oft deutlich niedriger als in tierischen Fleischprodukten.



Das „Haus der Kost“ –
die neue Schulungsküche im
Munich Urban Colab

„Wir wollen die Currywurst nicht abschaffen“

Kantinenessen – gesund und bio? Wie Küchenteams für die Verpflegung außer Haus nachhaltiger kochen können, zeigt das „Haus der Kost“ im Munich Urban Colab.

Text: Simone Fasse

Das erste Schulungs- und Beratungszentrum für nachhaltiges Kochen ist ins Munich Urban Colab eingezogen. Das „Haus der Kost“ vom städtischen Referat für Klima- und Umweltschutz begleitet, coacht und berät kostenlos und unabhängig Küchenteams von Firmen, Kindergärten, Kitas und Schulen. Der Name ist Programm – nicht nur um die Kost, also das Essen selbst geht es seit 2024 in der Schulungsküche im Munich Urban Colab, sondern auch um das kost-bare Gut Nahrung, ums Verköstigen sowie den kost-baren Umgang und Wertschätzung für Lebensmittel.

2020 wurde das Konzept nach einem entsprechenden Stadtratsbeschluss beauftragt. München hat parteiübergreifend das Ziel, mehr Bio-Lebensmittel aus der Region vom Acker auf die Teller zu bringen. Denn: „Ernährung hat einen großen Einfluss auf Biodiversität. Als Hebel wurde die Außer-Haus-Verpflegung ausgemacht“, erklärt Silke Brugger, die gemeinsam mit ihrer Kollegin Karoline Stojanov das „Haus der Kost“ leitet.

Durch die täglichen Mengen, die in Kantinen zubereitet und verteilt werden, ließe sich eine hohe Wirkung erzielen, sagt die Ernährungswissenschaftlerin. Erfolgreiche Vorbilder sind das „Madhus“ in Kopenhagen oder die „Kantine Zukunft“ in Berlin, wo allein im vergangenen Jahr rund 50 Küchen umgestellt wurden.

„Wir wollen diejenigen erreichen, die die Ernährungswende auf dem Teller umsetzen sollen“, berichtet Brugger. Die Beratung und Begleitung stehe den Küchenteams, die den Anteil an Bio-Lebensmitteln aus der Region steigern wollen, kostenlos zur Verfügung. „Die Coaches sind selbst Köche, so funktioniert der Austausch auf Augenhöhe.“ Auch die Vernetzung mit anderen Akteurinnen und Akteuren soll gefördert werden. „Das Munich Urban Colab ist aus unserer Sicht der ideale Ort dafür, denn hier hat sich bereits ein Knotenpunkt für Start-ups, Wirtschaftsförderung der Stadt und viele andere entwickelt, die an Lösungen für die Stadt

der Zukunft arbeiten“, so Brugger. So könne tatsächlich eine „Drehscheibe für die Ernährungswende“ entstehen.

»Wir wollen das Neue nicht überstülpen«

Konkret werden im gesamten Prozess jedem Küchenteam Coaches und Berater*innen für sechs bis zwölf Monate zu Seite gestellt. Gemeinsam werden Maßnahmen entwickelt – vom individuellen Koch-Workshop über Speeddating für neue Lieferbeziehungen zwischen Erzeugern und Großküchen bis hin zur Unterstützung in der Kommunikation mit den Tischgästen. „Das Angebot richtet sich an Küchen städtischer, aber auch nicht städtischer Trägerschaft aus den Bereichen Business, Education und Care“, so Brugger. Die Botschaft ist: „Zeigen, was möglich ist.“ Dabei gehe es nicht darum, Bestseller wie Currywurst oder Schnitzel komplett zu streichen. „Aber wir wollen schon zeigen, wie gut zum Beispiel eine gesunde Bowl schmecken kann.“ Der Schlüssel sei der Geschmack, und hier speziell das „Umami“ – und das steckt eben nicht nur in den Röstaromen von Fleisch, sondern auch in Tomaten, Zwiebeln und Pilzen.



„Wir wollen das Neue nicht überstülpen, sondern alle durch Gespräche und positive Erlebnisse mitnehmen“, macht Silke Brugger klar. Dabei helfe auch das offene und moderne Ambiente im „Haus der Kost“. „Die Küchenteams, die ins Munich Urban Colab kommen,

sind begeistert von der Architektur und dem Raum. Hier fühlen sie sich wertgeschätzt.“

Die Verwendung von Bio-Lebensmitteln spielt für Silke Brugger und ihr Team bei der Umstellung die entscheidende Rolle. „Unser Trinkwasser in München hat auch deshalb so eine hohe Qualität, weil die Landwirte im Mangfalltal auf Bio-Produktion setzen“, weiß Brugger. Zwar werde eine Umstellung in den Kantinen, u. a. aus Kostengründen, nicht 1:1 von konventionellen Lebensmitteln auf Bio-Zutaten funktionieren. Aber auch durch die Verwendung saisonaler Zutaten, die konsequente Verwertung von Resten oder mit dem Ansatz „Nose to Tail“ – also der Verwendung aller Tierbestandteile – werden Ressourcen geschont. Pflanzliche Proteine aus Soja oder Linsen bringen ebenfalls gesunde Abwechslung.

„Wir können uns jeden Tag mehrmals entscheiden, wie wir essen“, so der Leitsatz von Silke Brugger. Doch in vielen Haushalten wird kaum noch frisch gekocht, immer mehr Menschen setzen seit Corona auf Lieferdienste. Außerdem steigen die Kosten für Obst und Gemüse.

„Bio aus dem Discounter ist völlig in Ordnung, aber durch den Kauf im Bioladen fördert man zusätzlich kleinere Höfe und Strukturen“, erklärt die Expertin. „Wir hoffen, dass wir mit unserer Arbeit Inspirationen für das Kochen zuhause schaffen können“, hofft Silke Brugger, die sich selbst immer wieder weiterbildet und die Vernetzung sucht. Sie achtet auf die „Planetary Health Diet“ – einen Speiseplan, der nicht nur gut für die eigene Gesundheit, sondern auch gut fürs Klima ist. Ob auf der Messe Biofach in Nürnberg, der Grünen Woche in Berlin oder der täglichen Arbeit im „Haus der Kost“, Silke Brugger sieht die steigende Tendenz in Richtung flexitarischer oder pflanzenbasierter Kost. Aktuelle Zahlen zeigen, dass die Nachfrage nach biologisch angebauten Lebensmitteln steigt, die Flächen zum Anbau jedoch nicht entsprechend schnell umgestellt werden. 14,2 Prozent der deutschen Höfe arbeiteten 2024 im Bio-Modus. „Selbst die Wiesn hat inzwischen eine Bio-Wertschöpfungskettenmanagerin. Es ist eine große Aufbruchstimmung und wir hoffen sehr, dass wir in unserem kleinen kommunalen Wirkungsbereich wirken und begeistern können.“

HausDerKost ↗



Silke Brugger
Referat für Klima- und
Umweltschutz



Frische Ideen für
Kantinen



Neue Wurzeln, neue Wege: Diese Unternehmen revolutionieren Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion

Gut & Bösel 7: Im brandenburgischen Alt Madlitz hat Agrarökonom Benedikt Bösel den ehemaligen Familienbetrieb in einen Modellhof für regenerative Landwirtschaft verwandelt. Geringe Niederschläge, sandige Böden und zwei Dürresommer machten ihm deutlich, dass herkömmliche Methoden nicht mehr ausreichen. Stattdessen setzt Bösel mit seinem Team auf ganzheitliches Weidemanagement, Kompostierung, syntropische Agroforstsysteme und Waldumbau. Unter dem Schlagwort „Agroforst“ werden Ackerbau, Tierhaltung und ökologisch wertvolle Flächen neu verzahnt, was nicht nur ertragreich ist, sondern auch dauerhaft die Biodiversität fördert. „Wir sind nicht mehr mit unserem Boden verbunden – das müssen wir ändern“, sagt Bösel, der in der regenerativen Landnutzung den Schlüssel zur Lösung vieler globaler Herausforderungen sieht und dafür eng vernetzt mit anderen Akteuren wie der TU München, der HNE Eberswalde, oder dem Julius-Kühn Institut arbeitet. Mit der Finck Stiftung als NGO-Arm werden Forschung, Bildung und Naturschutz auf den Flächen von Gut & Bösel vorangetrieben. Zu den Forschungsaktivitäten zählt das Projekt DaVaSus (Data and value-based decision-making for a sustainable land use) mit Förderung des Bundesministeriums für Landwirtschaft und Ernährung,



Gut & Bösel: Vordenker Benedikt Bösel forscht und ackert in Brandenburg

Das Hamburger Biotech-Start-up **Infinite Roots** 7 (bis 2023 Mushlabs) nutzt Fermentation und Speisepilze, um die nächste Generation nachhaltiger alternativer Proteine zu entwickeln und das Potenzial von Pilzen für die Lebensmittelproduktion nutzbar zu machen. Die



Infinite Roots: Alternativen zu tierischen Proteinen aus Pilzbasierten Produkten



Fermentationstechnologie von Infinite Roots setzt auf vielfältige Agrar-Nebenprodukte – wie Getreidespelzen und Hülsenfrüchte – als Nährstoffquelle für seine Pilzbasis. Das Team erforscht ebenfalls, wie zum Beispiel Molke als zusätzliche Ressource genutzt werden kann. Diese Rohstoffe, die andernfalls ungenutzt blieben, werden so in einen nachhaltigen Kreislauf eingebunden. Im Vergleich zu pflanzlichen Proteinquellen wie Soja, das mehrere Wochen zum Wachstum benötigt, lässt sich innerhalb weniger Tage eine hochwertige Pilzbasis erzeugen. Die pilzbasierten Produkte bringen einen natürlichen Umami-Geschmack, eine hohe Qualität und eine kurze, natürliche Zutatenliste mit. Deshalb kommen sie ganz ohne Geschmacksverstärker aus.


Der Fischgärtner 7 ist ein Familienbetrieb in Moosinning bei München, in dem zwei Generationen gemeinsam eine neue Art der Landwirtschaft gestalten. Ausgehend von einem traditionell geführten Hof mit Schweine- und Bullenmast baute Familie Eschbaumer in Pionierarbeit auf ein modernes Aquaponik-System um. Dabei werden Fische – genauer gesagt afrikanische Welse – und Salate in einem geschlossenen Wasserkreislauf gehalten, der gänzlich ohne Antibiotika oder Pestizide auskommt. Während die Fische das Wasser mit Nährstoffen anreichern, reinigen die Pflanzen dieses zugleich für die Fische, sodass beide optimal gedeihen. Der so erzeugte Wels ist nahezu grätenfrei und punktet mit einem hohen Gehalt an Omega-3-Fettsäuren. Aquaponik wird u. a. in Österreich und den Niederlanden vorangetrieben.





Der Fischgärtner: Aquaponik statt Schweinemast



Planet A Foods: Schoko-
Textur durch Fermentation

Planet A Foods  entwickelt Zutaten für die Lebensmittelindustrie, die auf natürliche Weise den vollen Geschmack und die samtige Textur von Schokolade bieten, und das ganz ohne Kakao. Dafür nutzt das Food-Tech-Start-up fermentationsbasierte Prozesse. So wird nicht nur die Abhängigkeit von Plantagen reduziert, die oftmals mit Entwaldung und hohem Wasserverbrauch einhergehen, sondern auch die CO₂-Bilanz der Schokoladenherstellung verbessert. Gleichzeitig setzt sich Planet A Foods für faire Produktionsbedingungen und den Schutz lokaler Ökosysteme ein, um langfristig eine gerechtere und umweltfreundlichere Wertschöpfungskette zu etablieren.

Patagonia Food  (Patagonia Provisions) überträgt die hohen Nachhaltigkeitsstandards, die Patagonia bereits im Textilbereich etabliert hat, auf die Lebensmittel-Wertschöpfungskette. So arbeitet das Unternehmen mit landwirtschaftlichen Betrieben und Fischereien zusammen, die streng regenerative Praktiken anwenden: Dazu gehören beispielsweise der Verzicht auf chemische Düngemittel, die Verwendung von mehrjährigen Getreidesorten wie Kernza oder der Einsatz von aquatischen Ökosystemen, die sich durch natürliche Artenvielfalt stabilisieren. Darüber hinaus fördert Patagonia Food aktiv neue Technologien, etwa im Bereich der bodenschonenden Anbauverfahren, und unterstützt kleine, lokale Erzeuger


Das Deep-Tech-Start-up **Hula Earth**  ist auf Echtzeit-Monitoring von Biodiversität spezialisiert. Die selbst entwickelte Technologieplattform identifiziert mithilfe von solarbetriebenen, hochpräzisen bioakustischen



Patagonia Food: Nachhaltig
nun auch bei Lebensmitteln



Sensoren, Satellitendaten und KI-Analysen über 10.000 Tierarten und gesamte Ökosysteme in Echtzeit. Die Technologie bietet zahlreiche Anwendungsgebiete - allen voran im Naturschutz. Doch auch für den Sektor der erneuerbaren Energien werden neue Lösungen entwickelt, die naturbezogene Planungsprozesse vereinfachen sowie fortlaufendes Flächenmonitoring und -management ermöglichen. In der Landwirtschaft bietet die Technologie die Möglichkeit, Investitionen zu kontrollieren und konkrete Handlungsempfehlungen für Landwirte zu entwickeln. Mit Unterstützung aus der Wirtschaft (z. B. Würth Elektronik) und der Forschung (durch die ESA und Fraunhofer) verfolgt das Start-up die Mission, Natur investierbar zu machen.

Das Start-up **Alganize**  gewinnt mit patentierter Technologie aus Mikroalgen – die kleinsten Pflanzenformen der Welt - wertvolle Signalstoffe, die Pflanzen widerstandsfähiger gegen Stress und Krankheiten machen. Um diese Wirkstoffe gezielt zu erzeugen, setzt das Team die Algen unter exakt definierte Stressbedingungen, sodass sie immunstärkende Metabolite in hoher Konzentration bilden. Diese Moleküle – darunter Polyamine, Antioxidantien oder pflanzenanregende Peptide – werden anschließend in anwendungsfreundlichen Formulierungen aufbereitet. So lässt sich der Einsatz




Alganize: Patentierte
Technologie aus Mikroalgen



Hula Earth: KI-Analysen und
Handlungsempfehlungen für
die Landwirtschaft

chemischer Dünger und Pestizide deutlich reduzieren, ohne die Produktivität zu beeinträchtigen – eine Lösung, die Landwirte und Greenkeeper fit für den Green Deal macht. Das Bodenmikrobiom und pflanzeigene Abwehrmechanismen werden gestärkt. Alganize war Teil des Xpreneurs Hightech-Inkubators der UnternehmerTUM und arbeitet in der Forschung eng mit der TUM zusammen. Auch mit Gut & Bösel wurden bereits erfolgreiche Machbarkeitsstudien durchgeführt. „Dabei konnten wir feststellen, dass der Weizen mit unserem Produkt die doppelte Wurzellänge hat“, so Mitgründer Omar Khalaf.

Der Gründer des Start-ups **Wildfarmed**  Andy Cato wollte eine nachhaltigere Methode für den Getreideanbau finden. Cato betrieb in Frankreich Landwirtschaft auf stark degradierten Böden, die er von seinen Vorbesitzern geerbt hatte. Wildfarmed kombiniert regenerative Landwirtschaft mit einer breiten Auswahl an Getreideprodukten, die auf Mischanbau basieren. Dabei stehen lebendige Böden im Mittelpunkt: Weizen wächst zusammen mit Blühpflanzen und Weideflächen, was den natürlichen Nährstoffkreislauf erhält und gleichzeitig die Artenvielfalt fördert. Durch diese Art der Bewirtschaftung entstehen Mehle und Grieß mit einem ausgeprägten Eigengeschmack.

Verlust von Biodiversität: „Wir sprechen nicht von einem Luxusproblem, sondern von einer Bedrohung unserer Existenz“

Franz Essl ist Biodiversitätsforscher und wurde als Wissenschaftler des Jahres ausgezeichnet. Warum wir Artenvielfalt für unsere Gesundheit brauchen.

Interview: Simone Fasse und Sabine Hansky

Von weltweit acht Millionen Arten sind derzeit geschätzt mindestens eine Million vom Aussterben bedroht. Warum ist das für uns Menschen relevant?

Wir sprechen hier von Biodiversität, also von der Vielfalt des Lebens. Wir Menschen sind ein Teil davon, deshalb ist das auch die Grundlage unserer Existenz. Ohne das grüne Fundament des Lebens würde unsere Gesellschaft de facto nicht einen Tag überleben können – auch wenn das in der eher technisch geprägten und stark ausgebauten westlichen Zivilisation vielleicht nicht so stark ins Auge fällt. Aber wir erhalten unsere Nahrung und eine Vielzahl anderer „Leistungen“ aus den Ökosystemen.

Was heißt das konkret?

Die Balance der Natur gerät aus den Fugen, und damit geraten unser Nahrungsmittelsystem, unsere Gesundheit und unsere Lebensqualität in Gefahr. Weniger Arten bedeutet weniger Resilienz. Dass Bestäuber wie Bienen wichtig sind, haben inzwischen die meisten Menschen begriffen. Aber wir brauchen Mikroorganismen und viele andere, oft unscheinbare Arten, um Böden fruchtbar zu halten. Wenn Arten sterben, ist beispielsweise auch die Produktion von Heilmitteln in Gefahr. Ein artenreiches System kann den Ausfall einzelner Arten besser kompensieren. Gibt es zu wenige Arten, fällt dieser Puffer weg. Kurz: Wenn wir weiterhin zulassen, dass Arten in raschem Tempo verschwinden,

Interview

Der Ökologe Dr. Franz Essl (Univ.-Prof. Mag.) lehrt am Department für Botanik und Biodiversitätsforschung der Universität Wien. Vom Klub der Bildungs- und Wissenschaftsjournalisten wurde er zum österreichischen Wissenschaftler des Jahres 2022 gewählt. Prämiert werden hier vor allem Forschende, die ihre Arbeit einer breiten Öffentlichkeit vermitteln möchten. Im Zentrum von Essls Forschung steht der Verlust der Artenvielfalt. Sein Fachwissen bringt er u. a. in das UNESCO-Programm „Man and the Biosphere“ sowie dem Biodiversitätsrat Österreich ein.



schwächen wir letztlich unsere eigene Lebensgrundlage. Und hier sind wir bereits im roten Bereich, denn der Artenverlust ist längst ein globales Problem.

Warum fällt uns das noch nicht auf?

Weil viele dieser Veränderungen auf der Basis vieler kleiner Schritte erfolgen. Doch wenn wir uns Landschaftsfotos anschauen, die vor 50 Jahren aufgenommen wurden, sehen wir die gravierenden Einschnitte. Dazwischen liegen vermeintlich kleine Dinge – eine Hecke wird dort gerodet, ein Feld hier vergrößert und bald sieht die Landschaft völlig anders aus. Nicht nur für uns Menschen, sondern auch für Tiere und Pflanzen, die dort leben und für die es dann meist deutlich unwirtlicher aussieht. Vor allem die Versiegelung und der Flächenfraß spielen hier eine große Rolle.



Trotzdem hat Biodiversität in der Politik keine hohe Priorität – liegt in einer schwächelnden Wirtschaftslage der Fokus zurecht woanders?

Das ist aus meiner Sicht ein Trugschluss. Denn zum einen wird das, was vielfach als Einschränkung dargestellt wird, ja auch neue wirtschaftliche Chancen eröffnen. Und ganz klar ist: Es wird keine intakte Wirtschaft auf einem zerstörten Planeten geben. Deshalb sprechen wir nicht von einem kosmetischen Luxusproblem, dem wir uns dann widmen können, wenn alles andere erledigt ist. Das System, in dem wir existieren, ist eingebettet in den Planeten Erde – nicht umgekehrt. Wenn dieses große übergeordnete System seine Funktionalität verliert, brechen auch die anderen Subsysteme zusammen. Schon jetzt treiben Preissteigerungen durch Ernteausfälle die Inflation.

Verliert die Wissenschaft mit zunehmender Desinformation und alternativen Fakten im Moment ebenfalls an Boden?

Kein Wirtschaftstreibender plant seine Investitionen nach unüberprüften Social-Media-Nachrichten, sondern richtet sich nach Werten und Fakten. Macht er das nicht, wird es nicht lange gut gehen. Ich sehe unverändert das Primat der Überprüfbarkeit, der Nachvollziehbarkeit und der Faktentreue. Dieses Primat und den Wert der Wissenschaft müssen wir in gesellschaftlichen Diskursen verteidigen, dazu gehört auch das Thema Biodiversität.

Welche Stellschrauben haben wir, um Biodiversität zu schützen und unsere Ernährung langfristig zu sichern?

Es gibt nicht den einen Hebel, den wir umlegen und alles ist gelöst. Wir brauchen viele verschiedene Maßnahmen. Ich möchte einige Punkte herausgreifen:

- Maßnahmen zum Schutz der Artenvielfalt wirken sich auch positiv in anderen Bereichen aus. Halbwegs intakte Auen oder Flusskorridore führen zum Beispiel auch dazu, dass Hochwässer weniger intensiv ausfallen.
- Wollen wir Landwirtschaft ertragreich betreiben, brauchen wir ein Grundgerüst an intakten und vernetzten Lebensräumen in einer Kulturlandschaft – das heißt: Wir brauchen Rückzugsräume für Nützlinge oder Hecken, die den Wind bremsen und so vor Erosion schützen, was bei Trockenheit und Dürre immer wichtiger wird.
- Wir können den Klimawandel zwar nicht aufheben, aber wir können ihn in den Wirkungen abmildern. Naturschutz ist meistens auch Klimaschutz – etwa, wenn wir Moore bewahren und damit Wasser ebenso wie Kohlenstoff speichern und Arten erhalten.

Sehen Sie auch gute Entwicklungen?

Derzeit dreht sich die „Großwetterlage“, aber grundsätzlich sehe ich ein starkes Bewusstsein, das prinzipiell vorhanden und aktivierbar ist. Nehmen wir das Volksbegehren „Rettet die Bienen“ in Bayern: Mehr als 1,7 Millionen Wahlberechtigte haben sich eingetragen, eine echte Koalition der Zivilgesellschaft. Auch der

Fleischkonsum geht seit Jahren in Europa zurück. Sie finden kaum noch ein Lokal, in dem nicht wenigstens eine vegane oder vegetarische Speise angeboten wird. Und es gibt Ansätze, die Rahmenbedingungen für die Landwirtschaft nicht mehr auf den höchsten Ertrag auszurichten.

Warum ist weniger Fleischkonsum wichtig?

Oft wird übersehen, dass wir in der Nahrungskette durch den Fleischkonsum noch eine Ebene mehr haben, denn auch die Nutztiere müssen ernährt werden. Das heißt, man verliert einen Großteil der Energie, der Fläche und der Nahrungs- und Futtermittel zum Aufbau des Fleisches. 80 - 90 Prozent der Energie braucht das Tier selbst, um zu wachsen. Ein Großteil unserer Felder, die wir in Mitteleuropa bestellen, dienen nicht dem menschlichen Verzehr, allein in Deutschland wird 60 % der Agrarfläche für Futteranbau genutzt. Das zeigt die Dimension, warum Fleischkonsum so hohe Auswirkungen auch auf Flächen hat.

Wie ist es zu dieser Entwicklung gekommen?

Wir haben zu sehr in eine Richtung gedacht – vor 30 oder vor 50 Jahren war es absolut sinnvoll, die Erträge zu steigern. Deshalb lag der Fokus auf einer sehr intensiven Landwirtschaft im Sinne von hohem Düngereinsatz, Bioziden und technischem Aufwand sowie Energie. Doch heute stellt sich die Lage anders dar und wir merken, dass wir andere Rahmenbedingungen weitgehend vernachlässigt haben, wie Klima, Hochwassersicherheit oder Artenschutz. Die ertragreichste Landwirtschaft haben wir aber nicht dann, wenn wir mit dem größten Traktor über die größte Fläche mit der größten Maschine Spritzmittel, Dünger und ähnliches verteilen.

Warum sind viele Menschen nicht bereit, weniger oder kein Fleisch zu essen?

Ich kann es selbst nicht mit Gewissheit sagen. Aber beim Essen geht es auch um emotionale Aspekte und Identität. Viele haben offenbar das Gefühl, bevorzugen zu werden, oder sehen ihre Werthaltungen nicht gewürdigt. Oft ist das sehr abstrakt. Ja, Cholesterin hat Auswirkungen auf die Gesundheit, aber es wird auch mit Genuss verbunden. Fleisch war früher zudem ein Statussymbol.

»Und ganz klar ist: Es wird keine intakte Wirtschaft auf einem zerstörten Planeten geben. Deshalb sprechen wir nicht von einem kosmetischen Luxusproblem, dem wir uns dann widmen können, wenn alles andere erledigt ist.«

Was muss die Politik tun?

Es fehlt ein neues Anreizsystem. Es müsste sich für Landwirte und Waldbesitzer eigentlich lohnen, mit Biodiversität oder Klimaschutz einen Mehrwert zu produzieren.

Wo sehen Sie den größten Handlungsbedarf?

Ich würde behaupten, dass eine Mehrheit der Gesellschaft mit diesen Themen abholbar ist. Aber man muss es anschaulich machen und mit anderen Themen verknüpfen wie Gesundheit, Ernährung, Zukunftsperspektiven und Wirtschaft. Die Kommunikation ist hier zugegeben nicht leicht, weil es keine einfachen Antworten gibt. Allerdings wissen wir auch, dass es bei neuen Regelungen wie etwa bei der Gurtpflicht oder beim Rauchverbot zunächst Widerstand gab und die Durchsetzung ein politischer Kraftakt war – und nach der Umsetzung war dies plötzlich kein Thema mehr und die Akzeptanz war da.

Ihre Arbeit fokussiert sich stark auf invasive Arten. Welche Folgen hat die Verschleppung von Arten für uns?

Das ist ein wesentlicher Teil der aktuellen Umweltveränderungen. Wir Menschen haben die Welt nicht nur für uns, sondern auch für Tiere und Pflanzen geschrumpft. Das, was auf Kontinenten oder Inseln immer getrennt war, weil Entfernungen oder Hindernisse nicht überwunden werden konnten, ist nun über weite Distanzen mobil geworden – Arten wurden weltweit verbreitet. Manchmal bleiben sie unauffällig oder haben sogar positive Effekte. Aber es gibt auch solche, die heimische Arten oder die Land- und Forstwirtschaft massiv bedrohen, etwa durch Krankheitserreger. Das ist dann kaum noch umkehrbar.



↑
EDEN Tower von
Neri Oxman

Stadt und Biodiversität: Zusammen wachsen

Immer mehr Projekte zeigen, wie in Städten die Bedürfnisse von Menschen, Tieren und Pflanzen stärker berücksichtigt werden können. So werden urbane Räume resilienter gegen die Auswirkungen des Klimawandels und damit lebenswerter.

Text: Simone Fasse

Bienen brummen, Fledermäuse flitzen durch die Dämmerung, Spatzen finden neue Nistplätze – mitten im dicht bebauten Münchner Viertel Neuperlach. Das Münchner Projekt „Creating NEBourhoods Together“ beweist, dass neue Räume für das Zusammenleben von Mensch und Tier entstehen können, wenn man diese frühzeitig im Planungsprozess mitdenkt. Ein Beispiel ist der modulare „NEBourhoods Nisthocker“, der Sitzflächen für Menschen mit Nisthilfen für Vögel und Fledermäuse kombiniert und so urbane Artenvielfalt fördert.

Vieľfältige Grünflächen, urbane Wälder und begrünte Dächer sind weit mehr als nur schönes Beiwerk. Sie mindern Hitze, filtern Schadstoffe aus der Luft und bieten Rückzugsorte für Wildtiere. Das steigert die Attraktivität eines Quartiers, trägt zur Gesundheit der Bewohner bei und macht Städte insgesamt resilienter in Zeiten des Klimawandels. Diese Perspektive verfolgt auch das Konzept des „Tiny Forest“. Nach der Miyawaki-Methode aus Japan entstehen dabei auf wenigen hundert Quadratmetern Mini-Wälder mit eng gepflanzten, einheimischen Baum- und Straucharten. Die Tiny Forests verbessern nicht nur die Luftqualität, sondern schaffen in kürzester Zeit artenreiche Biotope. Erfolgreich erprobt wird das Konzept in den Niederlanden, Großbritannien und zunehmend auch in Deutschland, wie etwa in Mannheim.

Deutlich größer denkt das New Yorker Forschungs- und Designteam rund um Neri Oxman, langjährige Wissenschaftlerin am MIT (Massachusetts

Institute of Technology). Oxman denkt und entwirft Gebäude als lebendige Ökosysteme, immer mit einem interdisziplinären Blick, der Architektur, Technik, Biologie, Kunst und Design vereint. Mit generativen Planungsansätzen und KI-gestützter Simulation werden tausende Entwürfe in kurzer Zeit durchgespielt, um eine Architektur zu schaffen, die menschliche Bedürfnisse und den Schutz von Pflanzen, Bakterien und anderen Organismen gleichermaßen berücksichtigt. „EDEN“ heißt eine neue Plattform, die zeigt, wie sich ein Turm nahtlos in städtische Strukturen einfügen, und ökologischen Mehrwert stiften und durch seine Bauweise die Natur aktiv bereichern könnte.

Einen weiteren Aspekt für künftige Stadtökologie beleuchtet die Ausstellung „Trees, Time, Architecture!“, die noch bis zum 14.09.2025 im Architekturmuseum der TU München in der Pinakothek der Moderne läuft. Sie rückt das Spannungsfeld zwischen der extrem langsamen Wachstumszeit von Bäumen und der rasanten Dynamik von Gesellschaft und Technologie ins Zentrum und zeigt neue Potenziale von Kombinationen auf – ob in Baubotanik-Experimenten, in Hybridbauten oder als gestaltende Installationen. So wird ein Paradigmenwechsel skizziert: weg vom fertigen Bauobjekt und hin zu einem kontinuierlichen Gestaltungsprozess, in dem Bäume und Architektur buchstäblich zusammenwachsen, um so langfristig für Klima, Biodiversität und Lebensqualität zu sorgen.

Zahlen bitte!

12 %

Auf das Ernährungssystem ist mehr als ein Drittel der globalen Treibhausgasemissionen zurückzuführen. Direkte Emissionen tragen hierzu circa 12 Prozent bei. Das beinhaltet Methan aus Reisfeldern und von Wiederkäuern sowie Lachgas, das aus landwirtschaftlich genutzten Böden entweicht. Beides sind potente Klimagase. Methan ist 25 mal so wirksam wie Kohlendioxid, Lachgas sogar 298 mal.

30.000

30.000 Tonnen chemisch-synthetische Pestizide werden jährlich in Deutschland verkauft, um sie auf landwirtschaftliche Flächen zu spritzen.



125

125 ganze Ochsen aus artgerechter Haltung werden in den 2 Wochen der Wiesn gebraten. Die Tiere für die Ochsenbraterei kommen vom Gut Karlshof in Ismaning, der Bauernhof liegt ein paar Kilometer nordöstlich von München und zählt zu den insgesamt 10 Stadtgütern. Die landwirtschaftlichen Betriebe schaffen Raum für nachhaltige Entwicklung, laden zum Mitmachen ein und setzen auf den konsequenten Einsatz ökologischer Anbaumethoden und die Nutzung regenerativer Energien.

14 Mrd.

Eine Verbesserung der biologischen Bodenvielfalt um 1 % könnte in Deutschland einen wirtschaftlichen Wert von ca. 14 Mrd. Euro p. a. bringen.

17.800

Die Zahl der gefährdeten Tierarten auf der Roten Liste hat sich seit dem Jahr 2000 mehr als verdoppelt. Im Jahr 2024 befanden sich rund 17.800 gefährdete Tierarten auf der Liste.

8 Mrd.

In einer Handvoll Humus wohnen so viele Lebewesen wie Menschen auf der Erde: 8 Mrd.



30 cm

Nur die oberste Schicht der Erdoberfläche bringt uns Nahrung und Trinkwasser: 30 cm.

444 Mio.

95 g

95 Gramm Soja werden benötigt, um 100 Gramm Zuchtlachs und 96 Gramm Soja um 100 Gramm Hühnerbrust zu produzieren.



51,8 kg

In Deutschland sank der Pro-Kopf-Verzehr von Fleisch im Jahr 2023 um 430 Gramm auf 51,6 Kilogramm. Während weniger Schweine-, Kalb- und Rindfleisch verzehrt wurde, gab es bei Geflügel einen Zuwachs von rund 900 Gramm pro Person. Damit lag der Pro-Kopf-Verzehr von Geflügelfleisch 2023 bei 13,1 Kilogramm.



Der Umsatz im deutschen Convenience-Food-Markt wird 2025 bei etwa 444 Mio. Euro liegen, in 2029 bei rund 702 Mio Euro - ein jährliches Umsatzwachstum von 12,14 %



Ziel: Renaturierung
der Landschaft

Reallabor für gesunde Böden

Böden sind unsere Lebensgrundlage und prägen unser Klima. Die Stiftung Kunst und Natur hat es sich zur Aufgabe gemacht, diese wertvolle Ressource zu schützen und neue Lösungen für den Erhalt der Biodiversität zu entwickeln. Ein Besuch in Nantesbuch.

Text: Simone Fasse

Boden kann man hören. Ökoakustiker machen es möglich: Mit sensiblen Mikrofonen nehmen sie die Geräusche der obersten Humusschicht auf. Eine ungewöhnliche Methode, mit der sich erahnen lässt, wie viel Leben sich in den nur rund 30 Zentimetern der fruchtbaren Erde tummelt. Genau diesen empfindlichen Lebensraum zu erhalten und das Wissen um die Bedeutung von Böden in die breite Öffentlichkeit zu bringen, das hat sich die Stiftung Kunst und Natur zur Aufgabe gemacht. Die Stiftung bewirtschaftet und renaturiert seit 2012 das 320 Hektar große Gelände Nantesbuch im bayerischen Voralpenland. Susanne Klatten hat das Gelände erworben und ist Initiatorin der Stiftung. „Die Vielfalt und der Reichtum menschlichen Wirtschaftens – alles baut auf Boden auf. Der aber ist eine endliche Ressource“, betont Susanne Klatten, die Anfang 2025 auch die Geschäftsführung der Stiftung mit 40 Beschäftigten übernommen hat.

Weltweit wird immer mehr fruchtbarer Mutterboden zerstört, was langfristig die Grundlage der Lebensmittelproduktion und damit die menschliche Existenz ge-

fährdet. Ob Dürren oder Starkregen, nur gesunde Böden können den Auswirkungen des Klimawandels standhalten.

Eine wichtige Rolle spielt dabei in Nantesbuch, einst Insel in einem eiszeitlichen See, die Wiedervernässung von Mooren. Nantesbuch liegt in einem 30 km langen Moorkorridor, dort finden sich so viele intakte und naturnahe Moore wie kaum woanders in Deutschland. War das Trockenlegen von Mooren, zum Beispiel über Drainagegräben, früher für die Schaffung von Ackerflächen und Torfnutzung gängige Praxis, ist heute klar, wie wertvoll Moore als CO₂-Speicher sind. „Rund 7,5 % Prozent der gesamtdeutschen Treibhausgasemissionen werden aus entwässerten Moorböden freigesetzt“, weiß Raphaela Luna Nánási, Projektreferentin für den Bereich Boden, Landnutzung und Klima der Stiftung.

In Nantesbuch werden deshalb unter anderem Gräben geschlossen, damit sich die Moore wieder vernässen und miteinander vernetzen. Bei der Landschafts-



pflege unterstützen die Tiere der Stiftung, wie Heckrinder oder Wasserbüffel. Dank ihrer robusten Klauen können sich die Tiere ohne Probleme in der Moorlandschaft bewegen. Sie agieren somit als „Landschaftspfleger“ und helfen, die sogenannte Paludikultur umzusetzen, die Beweidung und das Wirtschaften auf nassen Flächen.

Neben dem schrittweisen Umstieg auf eine extensive Landwirtschaft, etwa mit möglichst wenig Einsatz von Gülle, Mist oder Dünger, gehört auch ein Permagarten als Herzstück zum weitläufigen Gelände. Auf einem terrassenförmig angelegten Hektar Fläche wachsen im Garten alte Sorten und saisonales Gemüse in einem eigenen Kreislauf. Der zentrale Gedanke der Permakultur ist, sich an den Kreisläufen der Natur zu orientieren. Energieintensive und umweltbelastende Industrietechnologien werden dabei reduziert und durch biologische Ressourcen ersetzt - sogenannte Untersaat, beispielsweise Klee, hält den Boden feucht, während weiter oben der Mais wächst. Gepflanzt wird so, dass ein Schutz vor Schädlingen entsteht und Nützlinge angezogen werden, etwa Zwiebeln neben Karotten. „Die Gärtnerinnen investieren noch immer viel Arbeit darin, den feuchten und stark verdichteten Boden zu lockern“, berichtet die ausgebildete Geologin Nánási. Mit dem angebauten Gemüse

sowie den angebauten Heil- und Wildkräutern werden Besucher und Beschäftigte im „Langen Haus“ verköstigt. Der Garten mit weitem Blick auf das Gelände ist öffentlich zugänglich und soll Natur für Besucher sinnlich erfahrbar machen. Auch Zielkonflikte werden hier aufgedeckt: Was ist theoretisch möglich, und was ist wirtschaftlich machbar?

„Wir sind ein innovatives Reallabor, ein lebendiger Ort für Bodenforschung“, fasst es Nánási zusammen. „Wir wollen das Handeln langfristig beeinflussen und Zielgruppen auf verschiedenen Ebenen erreichen, außerdem die Wissenschaft unterstützen, etwa durch die Bereitstellung von Flächen für Untersuchungen und Tests.“ Auch das Monitoring von Biodiversität und das Messen der Maßnahmen sind fester Bestandteil der Stiftungsarbeit.

Dabei geht es um weit mehr als praktischen Naturschutz: In Zusammenarbeit mit Kunstschaffenden und Forschenden werden Disziplinen verknüpft und zukunftsfähige Lösungen für den Erhalt und Wiederaufbau von Böden erarbeitet. Treffpunkt dafür ist das „Lange Haus“, ein ehemaliger Gutshof, der zum modernen Tagungs- und Eventort umgebaut wurde. Hier finden regelmäßig Feste, Workshops, Diskussionsabende und Stammtische statt, die Kunst, Kultur und Wissenschaft mit Naturerfahrung verbinden. So entdecken Besucher, wie die umgebende Landschaft klingt und schmeckt, und lernen die Zusammenhänge zwischen Boden und Gesundheit kennen. Studierende z. B. der TU München oder der Hochschule Weihenstephan Triesdorf gehören regelmäßig zu den Gästen. „Fester Bestandteil des Programms sind auch die Treffen des Kompetenznetzwerks Boden sowie das jährliche Forum Nantesbuch mit Panels und Arbeitsgruppen von Fachleuten, die sich mit dem Thema beschäftigen“, so Nánási.

Neben Nantesbuch zählt auch das Museum Sinclair-Haus in Bad Homburg zur Stiftung Kunst und Natur – das einzige Kunstmuseum Deutschlands mit dem Schwerpunkt Natur. Hier wie dort verknüpfen Ausstellungen, Forschungsprojekte und künstlerische Formate Kultur und Ökologie zu einem besonderen Miteinander und bieten interdisziplinären Austausch – ein starkes Fundament, um bodenfreundliche Ideen zu säen.

»Die Vielfalt und der Reichtum menschlichen Wirtschaftens – alles baut auf Boden auf. Der aber ist eine endliche Ressource.«



Susanne Klatten
Gründerin und
Geschäftsführerin



Frisches Gemüse aus
dem Permagarten



Colab Inside

In der Rubrik Colab Inside bringen wir die Menschen, die im Colab arbeiten, auf die Bühne. Wir stellen innovative Projekte vor und zeigen, was das Munich Urban Colab und die Community so einzigartig macht.



Lorenz Oppermann studierte BWL und war u. a. sieben Jahre bei Berlin Cuisine tätig, bevor er sich für die Rückkehr nach München entschied, die HSO Gastro GmbH mitgründete und „The Flash Gordon“ übernahm. Im Team arbeiten insgesamt 12 Beschäftigte, davon 6 Köche und Köchinnen. Für Events unterstützen Freelancer.

„Weniger ist mehr“

Lorenz Oppermann ist das Gesicht und der Geschäftsführer von „The Flash Gordon“, dem Café und Restaurant im Munich Urban Colab. Was ist das Erfolgsrezept?

Ihr seid Cantina, Café, Treffpunkt und Catering-Service zugleich, die Bewertungen im Internet zeigen fast durchgehend fünf Sterne. Was macht Ihr anders als andere Inhouse-Restaurants?

Kurz gesagt: 5 Tage, 2 Gerichte - beim Catering 77 Gerichte, 100 % gelebtes Handwerk und Qualität, 100 % Genuss und Zuverlässigkeit.

Das wollen wir genauer wissen ...

Ich habe einen hohen Anspruch, bin immer präsent und schaue genau hin, was im Service und in

der Küche passiert, was rausgeht. Auf mein Team ist dabei immer Verlass. Und wir kochen hier jeden Tag frisch, nutzen kaum Convenience-Produkte, schaben die Spätzle, mischen Salat frisch an, schmecken den Hummus ab, backen alle Kuchen selbst.

Wie ist das Konzept entstanden?

Ich mag Restaurants, die lecker und authentisch kochen, aber nicht zu große Karten haben. Anfangs haben wir nur ein vegetarisches Gericht angeboten, dann haben wir noch eine zweite Tagesvariante dazugenommen - das kann Fleisch sein, muss aber nicht. Wir kochen international und vor allem das, was uns schmeckt. Zur hohen Qualität gehören natürlich guter Kaffee und das Ambiente - auch hier: Weniger ist mehr.

Wie haben sich die Ansprüche der Kundenschaft verändert?

Die Nachfrage nach vegetarischen Gerichten ist gestiegen, außerdem wird Nachhaltigkeit immer wichtiger.

Wie setzt ihr Nachhaltigkeit um?

Neben den frischen, saisonalen und möglichst regionalen Zutaten wollen wir möglichst wenig verschwenden, deshalb bieten wir auf Caterings z. B. keine klassischen Buffets an und halten unsere Karte im Café möglichst klein. Bei den Zutaten kaufen wir viel saisonal, beim Fleisch möglichst bio, etwa vom Parklhof, und Hülsenfrüchte vom Ökoring. Und wir arbeiten mit jungen lokalen Unternehmen wie dem Kresse-Start-up Urban Soul Farm zusammen.

Auch im größten Trubel bewahren du und das Team die Ruhe, wie schafft ihr das?

Wir geben täglich 150 bis 200 Essen mittags aus, mit Veranstaltungen noch mal bis zu 300. Ich versuche mit guter Organisation und Strukturen das Pensum so zu gestalten, dass niemand permanent am Limit arbeiten muss, wie es sonst häufig in der Gastro der Fall ist. So geht auch unser Teamspirit nicht verloren.

Wo sammelst du neue Energie?

Bei meiner Familie, Freunden, meinen Hobbys, im Job und im Sternerrestaurant.

Zum Schluss natürlich: Warum der Name „The Flash Gordon“?

Flash Gordon ist ein Album von Freddie Mercury und die Titelmusik zum gleichnamigen Film und da wir in der Freddie-Mercury-Straße sind, war das ganz passend.



Moovster – Mitarbeitermobilität flexibel gestalten

Arbeitnehmer setzen immer mehr auf Individualität und Flexibilität bei der Mobilität und wünschen sich Unterstützung vom Arbeitgeber. Gleichzeitig erkennen Arbeitgeber, dass diese Benefits immer wichtiger werden, um sich im Kampf um Talente vom Wettbewerb abzuheben. Das Start-up Moovster bietet ein Rundum-sorglos-Paket für Mitarbeitermobilität. Mit der App und Mobilitätsplattform können Mitarbeiter ihr Mobilitätsbudget, das vom Arbeitgeber festgelegt wird, für über 160 Mobilitätservices nutzen - vom Deutschlandticket über Jobrad bis zum E-Scooter. Moovster kümmert sich um die komplette Abwicklung, sowohl für Arbeitgeber als auch Mitarbeiter. Seit Anfang 2024 arbeitet Moovster im Munich Urban Colab.

„Das Munich Urban Colab bietet uns ein sehr modernes und inspirierendes Arbeitsumfeld. Wir können unkompliziert Kontakte zu anderen jungen Unternehmern und kreativen Köpfen knüpfen und sind Teil eines riesigen Netzwerks. Auch die Events und die Infrastruktur machen das Munich Urban Colab einfach einmalig!“, sagt Dr. Mario Lochmüller, Gründer und CEO von Moovster.

Learnings



NOVEMBER 2024

München treibt Soziale Innovationen voran

Mit dem Munich Impact Incubator bietet Munich Business einen Start-up-Inkubator, der wirkungsorientiertes Unternehmenswachstum und Social Innovation in München fördert. Insgesamt fünf Gründungsteams profitierten von Coachings, einem spannenden Workshopangebot und Preisgeldern in Höhe von bis zu 15.000 Euro. On top erhielten alle Teams Co-Working Arbeitsplätze im Munich. Die Ausschreibung für den nächsten Batch im Herbst 2025 geht im Mai online.



OKTOBER 2024

Chairmanship Urban Hub Europe

Das Munich Urban Colab ist Mitbegründer von Urban Hub Europe (UHE) - einem Netzwerk führender Innovationszentren, die die Entwicklung von Lösungen für urbane Herausforderungen fördern und die Zukunft der europäischen Städte mitgestalten. Im Fokus von UHE steht der Austausch von Wissen und der Zugang zu neuen Märkten - erfolgreiche Lösungen sollen so schneller in die Umsetzung kommen und international skaliert werden. 2025 übernimmt das Colab den Vorsitz und lädt ein nach München zum Netzwerktreffen.



NOVEMBER 2024

Growing old cities

Wie können historische Städte wachsen, ohne ihre Identität und Lebensqualität zu verlieren? In der Diskussion wurde deutlich, in welchem Spannungsfeld sich Städte befinden - zwischen Wohnungsnot, Lebensqualität, Denkmalschutz u. v. m. Die HafenCity in Hamburg, Freiham und Living Isar in München wurden als Entwicklungs- und Transformationsprojekte kontrovers diskutiert. Jan Robin Knikker von MRDV begeisterte mit Stadtentwicklungsprojekten aus Städten wie Rotterdam und Den Haag.

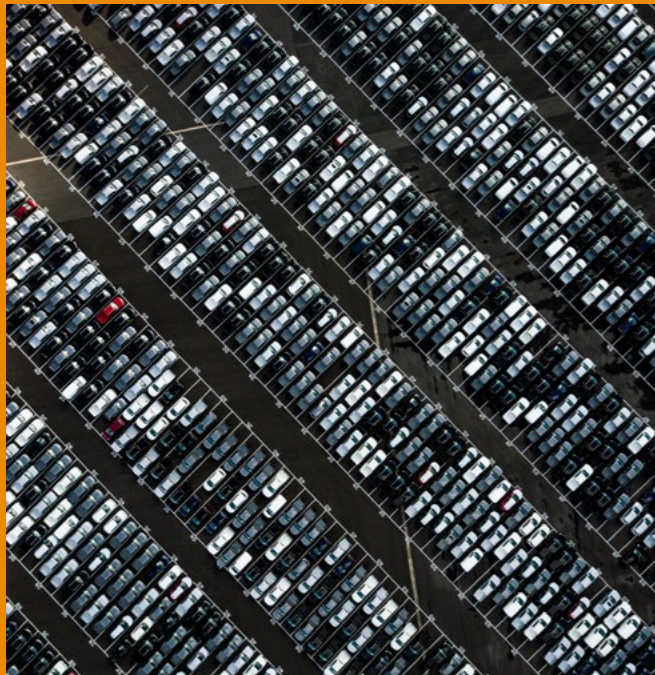


MÄRZ 2025

Startschuss für den Zero Waste Innovation Hub

Der Zero Waste Innovation Hub im Munich Urban Colab ist ein neues Angebot des Referats für Arbeit und Wirtschaft der Landeshauptstadt München für Münchner Unternehmen und Start-ups. Ziel ist es, innovative Ansätze zu Zero Waste, Steigerung der Ressourceneffizienz und Kreislaufwirtschaft in der Münchner Wirtschaft zu fördern und zu erproben und München auf dem Weg zur Zero Waste City und Klimaneutralität zu unterstützen.

What's next



29. APRIL 2025, 18.30 UHR

Inspiration & Talk – Film: Der automobile Mensch

Das eigene Auto ist für viele Menschen noch immer unverzichtbar - Flächenverbrauch, Umweltverschmutzung hin oder her. Warum ist das so? Diesen und vielen anderen Fragen zum Mobilitätsverhalten geht der Dokumentarfilm „Der automobile Mensch“ von Reinhard Seiß nach. Am 29. April zeigen wir gemeinsam mit der MCube Speakers Series „Zukunft der Mobilität“ den Film und diskutieren mit dem Regisseur, Experten und dem Publikum.



15. MAI 2025

City Demo Day: Start-ups und Stadtverwaltungen

Der City Demo Day fördert den Austausch zwischen der Landeshauptstadt München, anderen Kommunen und der dynamischen Münchner Innovations- und Gründungsszene. Am 15. Mai 2025 geht der City Demo Day in die 3. Runde - dieses Mal in Kooperation mit dem IT-Referat der Stadt München und dem Fokusthema Künstliche Intelligenz.



15. MAI 2025, 17.00 UHR

Schnippeldisco im „Haus der Kost“

Schnippeln, Kochen und Party am 15. Mai ab 17 Uhr im „Haus der Kost“ des Referats für Klima- und Umweltschutz: Unter Anleitung von Profi-Köchen wird aus gerettetem Obst und Gemüse von lokalen Märkten und Foodsharing-Partnern ein feines vegetarisches Menü zubereitet – mit vielen guten Tipps für nachhaltiges Kochen und die Resteverwertung. Im Anschluss dreht sich die Discokugel und es wird gemeinsam gegessen und gefeiert.



10. - 18. MAI 2025

mcbw – How to design a vibrant community

Gemeinsam Grenzen überwinden durch Design möchte die diesjährige munich creative business week (mcbw), Deutschlands größter Designevent und Treffpunkt für die nationale und internationale Kreativ- und Designwirtschaft. Vom 10.-18. Mai 2025 erkunden zahlreiche Veranstaltungen, wie Offenheit, Neugier und Kooperation durch Design Lösungen schaffen können, die unsere Lebenswelt verbessern. Der mcbw design summit findet am 12. Mai im Munich Urban Colab statt.

Impressum

Herausgeber

Munich Urban Colab GmbH

Chefredakteurin

Simone Fasse

Creative Director

Sabine Hansky

Art Director

Lisa Löwenstein

Lektorin

Susanne Arnold

Redaktionsbeirat

Julia Christiansen

Claudia Frey

Amelie Mettenheimer

Mark Stabel

Dr. Ursula Triebswetter

Adresse

Munich Urban Colab GmbH

Freddie-Mercury-Straße 5

80797 München

Fotografie

Cover

Cover Stocksy / Bonnin Studio

Editorial

Seite 4 Munich Urban Colab / Steffen Kastner

Inhalt

Seite 6 Istockphoto / Mladen Balinovac

Seite 7 Unsplash / Sonika Agarwal

Eden Tower / Neri Oxman

Mythen

Seite 9 Nikola Baumschlager / Privat

Unsplash / Deryn Macey

Haus der Kost

Seite 10 - 13 Haus der Kost / Bert Willer

Seite 13 Silke Brugger / Bernd Wackerbauer

Startups

Seite 14 - 15 Gut&Bösel, Der Fischgärtner,

Infinite Roots / Privat

Seite 16 - 17 Patagonia Food, Planet A Foods, Alganize,

Hula Earth / Privat

Interview

Seite 19 Franz Essl / Privat

Seite 20 Unsplash / Sonika Agarwal

Stadt u. Biodiversität

Seite 22 Eden Tower / Neri Oxman

Zahlen

Seite 24 Stockphoto / Mladen Balinovac

Seite 25 Stocksy / Bonnin Studio

Unsplash / Fernando Andrade

Stocksy / Sara Remington

Nantesbuch

Seite 26 Manfred Jarisch

Seite 28 Susanne Klatten / Privat

Seite 29 Manfred Jarisch

Colab Inside

Seite 30 - 31 The Flash Gordon / Bert Willer

Munich Urban Colab / Bert Willer

Learnings

Seite 32 Munich Urban Colab / Bert Willer

Urban Hub Europe / Privat

Seite 33 Munich Urban Colab / Bert Willer

What's next

Seite 34 Unsplash / Ryan Searle

Seite 35 Unsplash / SOCIAL CUT

Munich Urban Colab

Kontakt

redaktion@munich-urban-colab.com ↗

www.munichurbancolab.com ↗

Das Munich Urban Colab
ist ein Gemeinschaftsprojekt
von UnternehmerTUM und
Landeshauptstadt München

Adresse

Redaktion Colab Quarterly
Munich Urban Colab GmbH
Freddie-Mercury-Straße 5
80797 München

[googlemaps](#) ↗

Newsletter

Neues aus dem Colab – jetzt unseren

[Newsletter abonnieren](#) ↗

Eine gemeinsame
Initiative

UNTER
NEHMER
TUM



Landeshauptstadt
München

