

## Das Reallabor Webergut – gemeinsam erforschen und erproben wir ein «gutes» Leben innerhalb der planetaren Grenzen

*Evelyn Markoni, Franziska Götze, Matthias Meier, Elke Reitmayer, Lukas Aeschlimann, Matthias Tobler und Webergut-Pionier:innen*

**Im Reallabor Webergut in Zollikofen wird gemeinsam mit zukünftigen Bewohner:innen ein gutes Leben innerhalb der planetaren Grenzen transdisziplinär erprobt und erforscht. Gerade bei der Gestaltung einer nachhaltigen Wohn- und Ernährungsumgebung gibt es unterschiedliche Bedürfnisse, für welche mithilfe von Community Building sensibilisiert und partizipativ Lösungen erarbeitet werden.**

Soziale und ökologische Probleme, wie der Zugang zu bezahlbarem Wohnraum oder nachhaltigen (und gesunden) Lebensmitteln, offenbaren sich heute immer stärker auch in Schweizer Städten.<sup>1</sup> Für einen Strukturwandel sind deshalb neue Formen des Zusammenlebens und Nischeninnovationen wie das gemischt genutzte Wohnprojekt und Reallabor Webergut in Zollikofen der Genossenschaft Urbane Dörfer und der Stiftung Abendrot wegweisend<sup>2</sup> und haben das Potenzial, bestehende Strukturen langfristig zu transformieren.<sup>3</sup> In Reallaboren werden gesellschaftliche Herausforderungen experimentell angegangen, um gemeinsam Bedürfnisse unterschiedlicher Nutzer:innen zu ermitteln und Lösungen zu finden.<sup>4</sup> Solche Forschungsansätze, die verschiedene Disziplinen einbeziehen und es Bürger:innen, Künstler:innen und Wissenschaftler:innen ermöglichen, miteinander in Dialog zu treten, begegnen uns heute immer häufiger. Auch das Webergut möchte Akteur:innen aus verschiedenen Bereichen zusammenbringen. Es versteht sich dabei als eine soziale Utopie, in der ein gutes, sozial gerechtes und umweltverträgliches Leben in einem Konsumkorridor erprobt werden soll.<sup>5</sup> Innerhalb dieses Konsumkorridors soll ein sozial gerechter Konsum für alle ermöglicht und die planetaren Belastungsgrenzen nicht überschritten werden, sodass heute und in Zukunft ein gutes Leben für alle möglich ist.<sup>6</sup> Im Reallabor fokussieren wir auf die umweltrelevanten

1 Markoni/Götze (2020).

2 <https://www.urbanedoerfer.ch/projekte/zollikofen>, Stand: 19.04.2023; <https://www.bfh.ch/de/aktuell/news/2022/urban-future-lab/>, Stand: 19.04.2023. Unsere bisherigen Forschungsarbeiten wurden durch das Bundesamt für Raumentwicklung (ARE) und durch die Berner Fachhochschule (BFH) finanziell unterstützt.

3 Geels (2011).

4 Böschen (2020).

5 Fuchs et al. (2021). Siehe auch den Beitrag «Nachhaltigkeit im Konsum – Suffizienz statt Verzicht und Geschützte Bedürfnisse statt planetarer Grenzen» von Rico Defila im vorliegenden Sammelband.

6 Fuchs et al. (2021).

Handlungsfelder Ernährung, Wohnen und später Mobilität, da diese über 60 Prozent der konsumbedingten Umweltbelastung verursachen.<sup>7</sup>

### **Durch Partizipation und Interdisziplinarität zu sozial gerechtem und umweltverträglichem Wohnen**

Bis 2026 soll das ehemalige Bürogebäude in Zollikofen zu einem gemeinschaftlichen Wohn-, Arbeits- und Lernort umgestaltet werden, sodass 150 bis 200 Bewohner·innen unterschiedlicher soziodemografischer Hintergründe gut und nachhaltig miteinander leben können. Das Lernen und Entwickeln von Szenarien für eine solche Nachhaltigkeitstransformation erfolgt gemeinsam mit einer Gruppe, bestehend aus Forscher·innen unterschiedlicher Disziplinen und einem Kern der zukünftigen Bewohner·innen (den Pionier·innen) sowie Architekt·innen als Ko-Forscher·innen. Das Reallabor unterscheidet sich folglich von einer klassischen Areal- und Wohnbauentwicklung dadurch, dass die Pionier·innen sehr früh in die Entwicklung und Umsetzung von sozial gerechten und umweltverträglichen Wohn- und Ernährungsformen innerhalb eines Konsumkorridors einbezogen sind und so ihren Lebensstil transdisziplinär mit den Forschenden und Architekt·innen nachhaltig gestalten können. Unsere Ko-Forschung basiert dabei auf einem praxeologischen Ansatz, in dem (Infra-)Strukturen, Einstellungen und Werte sowie Wissen aktiv in die Forschung miteinbezogen werden.<sup>8</sup> So lautet unsere partizipativ entwickelte Forschungsfrage:

*Wie können in den Handlungsfeldern Ernährung und Wohnen Bedürfnisse eines guten und nachhaltigen Lebens erfüllt und damit zusammenhängende Herausforderungen gemeinsam gemeistert werden?*

Zur Ermittlung der Bedürfnisse und Herausforderungen eines guten Lebens kommen in der Planungs- und der ersten Umsetzungsphase des Reallabors Methoden wie das Social Prototyping und Konzepte aus dem Community Building zur Anwendung. Beispielsweise haben wir in einem Diskussionsformat, vergleichbar mit der «Arena» des schweizerischen Fernsehens, unterschiedliche Perspektiven des Zusammenlebens durchgespielt und miteinander diskutiert. Dies soll helfen, eine gemeinsame Sprache und eine Fehler- und Lernkultur zu entwickeln, Erwartungen abzuholen sowie (Konsum-)Routinen zu hinterfragen. Auch soll Unsichtbares sichtbar und bewusst gemacht werden, wie der vorhandene Wunsch nach Gemeinschaft einerseits und Privatsphäre

<sup>7</sup> Schweizerischer Bundesrat (2022).

<sup>8</sup> Reckwitz (2003).

und Rückzugsmöglichkeiten andererseits. Schliesslich soll sich auf Augenhöhe begegnet werden, indem den individuellen Bedürfnissen der Pionier:innen Raum gegeben wird. Beispielsweise wurden Fototagebücher, in denen Alltagssituationen, Wünsche und Herausforderungen festgehalten wurden, erstellt und gemeinsam diskutiert. Ausserdem führten die Forscher:innen Coachings und Workshops zur nachhaltigen Ernährung und dem nachhaltigen Wohnen mit den Pionier:innen durch.



Ko-Kreation im Reallabor Webergut mit den zukünftigen Bewohner:innen.

© Berner Fachhochschule

Neben sozialwissenschaftlichen Methoden wenden wir naturwissenschaftliche Methoden an. Beispielsweise wurde der Lebensmittelkonsum in Tagebüchern dokumentiert und auf dieser Basis später der ernährungsbedingte Umweltfussabdruck der Pionier:innen bewertet. Dabei wird die Umweltwirkung mit den planetaren Grenzen abgeglichen, die uns für eine nachhaltige und gesunde Ernährung zur Verfügung stehen. Weiter haben die Pionier:innen einen Fragebogen zu den Wohnbedürfnissen beantwortet und auf einem Wohnungsplan, mithilfe einer architekturpsychologischen Methodik, die Bewegungsabläufe innerhalb der Wohngemeinschaften festgehalten. Dadurch konnten Bedürfnisse und derzeitige Problemsituationen sichtbar gemacht werden. Schliesslich berechnen wir gemeinsam, welche Obergrenzen für einen One-Planet-Lifestyle in Bezug auf Ernährung und Wohnen gelten, und erforschen Akzeptanz und Breitenwirksamkeit für ein Vorbildmodell, welches zukünftig für andere Projekte dienen soll.

## Mitgliederladen, Permakulturfläche und Gemeinschaftskühlschränke: Experimentieren im Webergut

Das Reallabor Webergut ist bereits jetzt (vor dem Einzug) ein thematischer, sozialer und physischer Raum, in dem experimentiert und das Zusammenleben entwickelt und erprobt wird. Erste Ergebnisse des partizipativen Forschungsprojekts zeigen, dass es bereits ein frühes Bedürfnis für einen Mitgliederladen gab, in welchem regionale Lebensmittel erhältlich sind, die gemeinsam gekocht werden können. Eine Umfrage im nahestehenden Quartier zeigte zudem, dass sich dieses Bedürfnis nicht auf das Wohnprojekt beschränkt. Innerhalb von sechs Monaten wurde daher partizipativ mit Einbezug der Quartierbevölkerung dieser Mitgliederladen aufgebaut und Anfang März 2023 eröffnet. Dieser aktive Einbezug der Quartierbevölkerung und die damit verbundene Möglichkeit der Mitgestaltung haben bereits weitere Impulse über das Webergut hinaus ausgelöst. Diese Energie der Ko-Kreation kann ein entscheidender Faktor in der Gestaltung neuer (sozialer) Ökosysteme sein.



Der Mitgliederladen Zolliguet.

© Roland Jucker Fotografie

Zusätzlich haben die Forscher:innen gemeinsam mit den Pionier:innen Ideen von Gemeinschaftsräumen, wie gemeinschaftlich genutzte Küchen, weiterentwickelt. Zudem wurde ein Teil des ehemaligen Parkplatzes mittlerweile zur



Permakulturfläche für die gemeinsame Lebensmittelproduktion und die Förderung der Biodiversität umgestaltet. Im weiteren Verlauf sind Gemeinschaftskühlschränke zur Vermeidung von Foodwaste, Vorratsräume für selbst geerntete und konservierte Lebensmittel sowie eine essbare Begrünung der Innen- und Aussenräume geplant. Dies wird jeweils partizipativ erarbeitet und wissenschaftlich begleitet.

In Bezug auf das individuelle Wohnen konnte festgestellt werden, dass die Pionier·innen einerseits den Wunsch nach Gemeinschaft und Austausch haben, zum Beispiel die Nähe zu Cafés, um mit Freund·innen gute Gespräche zu führen. Andererseits schätzen sie Rückzugsmöglichkeiten und ihre Privatsphäre. Dafür wünschen sie sich unter anderem helle und gemütliche Räume, einen Gartenanschluss, die Nähe zur Natur, einen sonnigen Balkon und einen grossen Esstisch.

Der Lebensmittelkonsum der Pionier·innen wurde ein erstes Mal erhoben und soll in Zukunft periodisch neu erhoben werden. Die Ersterhebung hat gezeigt, dass die Pionier·innen schon heute einen umweltfreundlicheren und gesünderen Ernährungsstil pflegen als der Schweizer Durchschnitt. Um eine Ernährungsweise innerhalb der planetaren Grenzen zu erreichen, sind jedoch weitere Anpassungen im Lebensmittelkonsum notwendig, insbesondere muss der Verzehr von Milchprodukten und Eiern reduziert und von Hülsenfrüchten, Gemüse und Nüssen erhöht werden. Diese Erkenntnisse fliessen in die Sortimentsgestaltung des Mitgliederladens ein.

### **Methodische Herausforderungen und Denkanstösse für die Politik**

Mit unserer transdisziplinären Zusammenarbeit wollen wir vom Wissen der anderen profitieren und den Austausch zwischen Forschung und Praxis fördern. Die Forschenden sind selbst aktiver Teil des Projekts und die Pionier·innen werden nicht nur rein beforscht, sondern forschen selbst mit. Schliesslich werden Wechselwirkungen und Zielkonflikte zwischen den Handlungsfeldern Wohnen und Ernährung sichtbar gemacht. Die beiden Handlungsfelder sind eng miteinander verknüpft, sodass das Drehen an den «Stellschrauben» beim Wohnen die Zufriedenheit mit der Ernährung beeinflussen kann (und umgekehrt).

Doch stellt eine solche Kombination aus Reallabor und partizipativer Forschung die Forschenden der unterschiedlichen Disziplinen, wie auch die Geistes-, Sozial- und Kulturwissenschaften, zeitgleich vor unterschiedliche

Herausforderungen. Beispielsweise können Rollenkonflikte auftreten, wenn die Forschenden sich nicht mehr eindeutig in der Rolle als Forschende abgrenzen können. Ebenfalls können die Forschenden und Ko-Forschenden unterschiedliche Erwartungen an die Resultate oder das Zeitmanagement des Projektes haben. Weiter kann es zu organisatorischen Herausforderungen kommen, etwa die Terminplanung während der regulären Arbeitszeiten für gemeinsame Workshops. Eine Herausforderung unter den Forschenden ist oftmals die unterschiedliche Sprache aufgrund verschiedener Disziplinen und Fachbegriffe. So weckte der Begriff Konsumkorridor bei den im Projekt involvierten Forschenden zu Beginn unterschiedliche Assoziationen. Mithilfe von Inter- und Supervisionen können Herausforderungen sichtbar gemacht und Lösungsstrategien generiert werden. Dieser benötigte zeitliche Aufwand muss jedoch in Eingaben für Projektfinanzierungen miteingeplant werden.

Projekte wie das Reallabor Webergut in Zollikofen liefern vielversprechende Impulse für einen Strukturwandel unter Einhaltung der Vorgaben der Sustainable Development Goals (SDGs) und der planetaren Grenzen in den Handlungsfeldern Wohnen und Ernährung. Mittelfristig sollen unsere Erkenntnisse in Bezug auf das gute und nachhaltige Leben einer breiten Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden, sodass zukünftig weitere Projekte von den Erkenntnissen profitieren können. Nicht zuletzt sollen unsere Erkenntnisse auch der Politik Denkanstösse geben.

## Literatur

Böschen, Stefan (2020): Reallabore – Transformationsräume Öffentlicher Soziologie, in: Selke, Stefan et al. (Hg.): Öffentliche Wissenschaft und gesellschaftlicher Wandel. Handbuch Öffentliche Soziologie, Wiesbaden, Springer Fachmedien, S. 1–8.  
[https://doi.org/10.1007/978-3-658-16991-6\\_30-1](https://doi.org/10.1007/978-3-658-16991-6_30-1)

Fuchs, Doris et al. (2021): Consumption Corridors, London, Routledge.  
<https://doi.org/10.4324/9780367748746>

Geels, Frank W. (2011): The multi-level perspective on sustainability transitions: Responses to seven criticisms, in: Environmental Innovation and Societal Transitions 1,1, S. 24–40.  
<https://doi.org/10.1016/j.eist.2011.02.002>

Markoni, Evelyn und Franziska Götze (2020): Anspruch und Wirklichkeit bei der Umsetzung eines nachhaltigen städtischen Ernährungssystems: Eine empirische Vorstudie der Berner Ernährungsinitiativen, in: Brokow-Loga, Anton und Frank Eckardt (Hg.): Postwachstumsstadt: Konturen einer solidarischen Stadtpolitik, München, oekom, S. 256–272.  
<https://doi.org/10.14512/9783962386962>

Reckwitz, Andreas (2003): Grundelemente einer Theorie sozialer Praktiken: Eine sozialtheoretische Perspektive, in: Zeitschrift für Soziologie 32,4, S. 282–301.

Schweizerischer Bundesrat (2022): Umwelt Schweiz 2022: Bericht des Bundesrats, Bern.

### Zu den Autor:innen



Evelyn Markoni ist Dozentin für Ernährungssoziologie an der BFH-HAFL. In Forschung und Lehre beschäftigt sie sich insbesondere mit sozialer Nachhaltigkeit und qualitativen Forschungsmethoden. Ihr besonderes Interesse gilt der Frage, wie wir gemeinsam unsere Ernährungssysteme umweltfreundlicher und sozial gerechter für eine lebenswerte Zukunft gestalten können.



Franziska Götze studierte Agrarwissenschaften und Agrarökonomie an den Universitäten in Göttingen und Berlin (HU), promovierte an der Universität Bonn und arbeitet seit 2016 als Konsumforscherin an der BFH-HAFL. In ihrer Forschung beschäftigt sie sich mit dem nachhaltigen Lebensmittelkonsum und nachhaltigen Lebensmittelsystemen, dem Fleisch- und Fischkonsum, Fleischalternativen sowie der Nachfrage nach Bioprodukten.



Matthias Meier ist Dozent für nachhaltige Lebensmittelwirtschaft und leitet die Fachgruppe für Nachhaltigkeitsbewertung von Lebensmittelsystemen und Konsument-innenverhalten an der BFH-HAFL. Er befasst sich in Lehre und Forschung mit der Nachhaltigkeitsanalyse und -bewertung von Lebensmittelsystemen.



Elke Reitmayer lehrt als Architektin und Expertin für Wohn- und Architekturpsychologie an der BFH-AHB im Rahmen des Masterstudiengangs Real Estate Management und forscht unter anderem zu Lebensqualität beim Wohnen. Sie ist Co-Founder von Elea Advisory OG, einem Beratungsunternehmen zur Implementierung von Architekturpsychologie in Planungs- und Bauprozessen sowie für Wohnanalysen für private Haushalte in Österreich und der Schweiz.



Lukas Aeschlimann ist Betriebsökonom und Wissenschaftlicher Mitarbeiter an der BFH-HAFL mit Forschungsschwerpunkt auf der (partizipativen) Gestaltung nachhaltiger Ernährungssysteme. In der Forschung beschäftigt er sich mit dem sozial gerechten Zugang zu gesunder und nachhaltiger Ernährung für alle. Mit seiner mehrjährigen Erfahrung in den Bereichen Inklusion und Förderung von nachhaltigem Konsum setzt er sich für die gesamtheitliche Gestaltung gesellschaftlicher Veränderungsprozesse ein.



Matthias Tobler ist Mehrfachgründer von Impact-Unternehmungen, Arealentwickler und Innovator. Seine Leidenschaft gehört der Ko-Kreation zukunftsweisender Organisationen und Städte. Er hat mehrere Co-Working-Spaces und Start-up-Ökosysteme mit aufgebaut. Als Mitgründer der Wohnbaugenossenschaft Urbane Dörfer sowie der Firma Urbane Reformer-innen initiiert und begleitet er kokreative Areal- und Quartiersentwicklungen. Er ist im Projektkoordinationssteam des Urbanen Dorfes Webergut in Zollikofen, in dem er mit seiner Familie auch leben wird.



## DOI

<https://doi.org/10.5281/zenodo.8179041>

### Résumé

Dans le laboratoire réel du projet de village urbain Webergut à Zollikofen, une équipe de chercheuses et chercheurs, en cocréation avec les futur-e-s habitant-e-s, explore et expérimente de manière transdisciplinaire une vie durable respectueuse des limites de la planète dans les domaines de l'alimentation et de l'habitat. Les premiers résultats montrent entre autres que les futur-e-s habitant-e-s adoptent déjà une alimentation consciente, mais que celle-ci devrait toutefois être encore plus durable. Or, quand il s'agit d'organiser le logement et la consommation alimentaire de manière durable, l'on est confronté à différents besoins. La sensibilisation à ces divers besoins et la recherche de solutions collectives se font notamment par le biais du *community building*. Cette approche participative génère des impulsions importantes pour un changement structurel durable.