

# Der hybride Foodhub Leipzig – mit digitalen Werkzeugen und analogen Impulsen für die Gemeinschaftsgastronomie

Sarah Himburg-Moreau und Thomas Marbach

Der hybride Foodhub Leipzig wird im Rahmen des Verbundprojekts „Nachhaltige Entwicklung und Ernährungssouveränität: Wertschöpfung durch Gemeinwohl“ (NEUE WEGE) umgesetzt und verfolgt das Ziel, für den Raum Leipzig bio-regionale Wertschöpfungsverbünde in der Gemeinschaftsgastronomie zu erschließen. Dafür werden digitale Werkzeuge und analoge Impulse kombiniert und durch zeitgleiche Moderation von Angebot und Nachfrage Speisepläne in der Gastronomie regionaler gestaltet.

„**Das NEUE WEGE-Projekt will nicht nur eine neue Form eines klassischen Foodhubs entwickeln, sondern auf allen Ebenen der Wertschöpfungskette auch ein Umdenken bewirken.**“

*Dr. Lilliana Stefanovic, Universität Kassel (Projektleiterin)*

Bislang mangelt es vor allem daran, dass in der Region landwirtschaftliche Betriebe mit Großküchen logistisch nicht effektiv verknüpft werden. Dieser Herausforderung begegnet der hybride Ansatz des Foodhubs: „Hybrid“ bedeutet hierbei, dass schon bestehende Strukturen der Vorverarbeitung und Logistik genutzt sowie zugleich neue Wege erschlossen und integriert werden. Auf diese Weise bleiben bestehende Lieferanten und Bündelungspartner, beispielsweise die bei den Küchen bereits vorhandenen Gemüselieferanten, weiterhin erhalten und tragen dazu bei, die regionalen Produkte nicht nur sichtbar, sondern vor allem auch praktisch für die Küchen verfügbar zu machen.

Die Grundidee des hybriden Foodhubs ist die Bündelung von Waren, Logistik

und Wissen, um gezielt die Gastronomie zu unterstützen. Dabei wird nicht „mit dem erhobenen Zeigefinger“, sondern entlang der Bedarfe und Möglichkeiten der lokalen Akteure gearbeitet, einen langfristig angelegten und ganzheitlichen Ansatz verfolgend, mit dem Ziel, zu gutem Essen und bio-regionalen Wertschöpfungsketten beizutragen. Anders als bekannte Foodhub-Modelle, die auf zentral gelegene physische Einrichtungen setzen, werden hier, statt ein neues Logistikzentrum „auf grüner Wiese“ zu errichten, vorhandene Logistik- und Vorverarbeitungsstrukturen sowie digitale Tools genutzt, um regionale Produkte aus nachhaltiger, heimischer Produktion sichtbar und für Küchen zugänglicher zu machen – immer mit einem praxisnahen Blick auf die Angebots- und Nachfrageseite gleichermaßen. Dabei soll mit passenden Aktivitäten moderiert und durch nicht überfordernde Schritte unterstützt werden.

Der hybride Foodhub wird als Prototyp, basierend auf realen Bedarfen, bestehenden Strukturen und regionalen Verfügbarkeiten, von der ANSTALT für Koch- und Lebensmittelkultur entwickelt. Die Universität Kassel-Witzenhausen (FB Ökologische Agrarwissenschaften) begleitet die Entwicklung wissenschaftlich in Kooperation mit der Stadt Leipzig (SB Nachhaltige Ernährung und Landwirtschaft). Gefördert wird das Vorhaben im Projekt NEUE WEGE als Forschungsverbund durch das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat im Rahmen der Bekanntmachung des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖL) im Bereich „Regionale Bio-Wertschöpfungsketten“.

Verfolgt wird also ein dualer Ansatz, in dem gleichzeitig digitale Werkzeuge genutzt werden, um das bereits verfügbare Angebot zu moderieren sowie zu verstärken, und analoge Impulse gegeben werden, um die Nachfrage anzuregen. Konkret bedeutet das: Analoge Aktivitäten sorgen dafür, dass die Bedürfnisse und Bedarfe in den Großküchen und bei Lieferanten praxisnah erfasst und gesteuert werden. Durch

Foto: ANSTALT für Koch- und Lebensmittelkultur



**Sarah Himburg-Moreau**

Schnittstelle Wissenschaft & Praxis  
info@foodhub-leipzig.de

**Thomas Marbach**

Laptopkoch & Initiator  
marbach@kochanstalt.de

ANSTALT für Koch- und Lebensmittelkultur

www.foodhub-leipzig.de



Foto: ANSTALT für Koch- und Lebensmittelkultur

den aktiven Einbezug der Praxisakteure und die Schaffung attraktiver Formate werden sowohl interne Prozesse als auch externe Sogmechanismen bei den Gästen der Kantinen, Mensen und Betriebsrestaurants angeregt, was somit zur Steigerung der Nachfrage beiträgt.

Die Grafik verdeutlicht, wie dieser Ansatz in Leipzig praktisch umgesetzt wird und dient als Übersicht über die wesentlichen Elemente im hybriden Foodhub (s. Abb.).

### Digitale Werkzeuge

Die zwei zentralen digitalen Werkzeuge, der *Großanzeigen-Marktplatz* als digitale Pinnwand und der *Regionalisierte Saisonkalender* mit integrierten Wegweisern sowie das *Gastro-Produzentenradar* als digitale Karte stehen auf der Website des Foodhubs kostenfrei zur Verfügung.

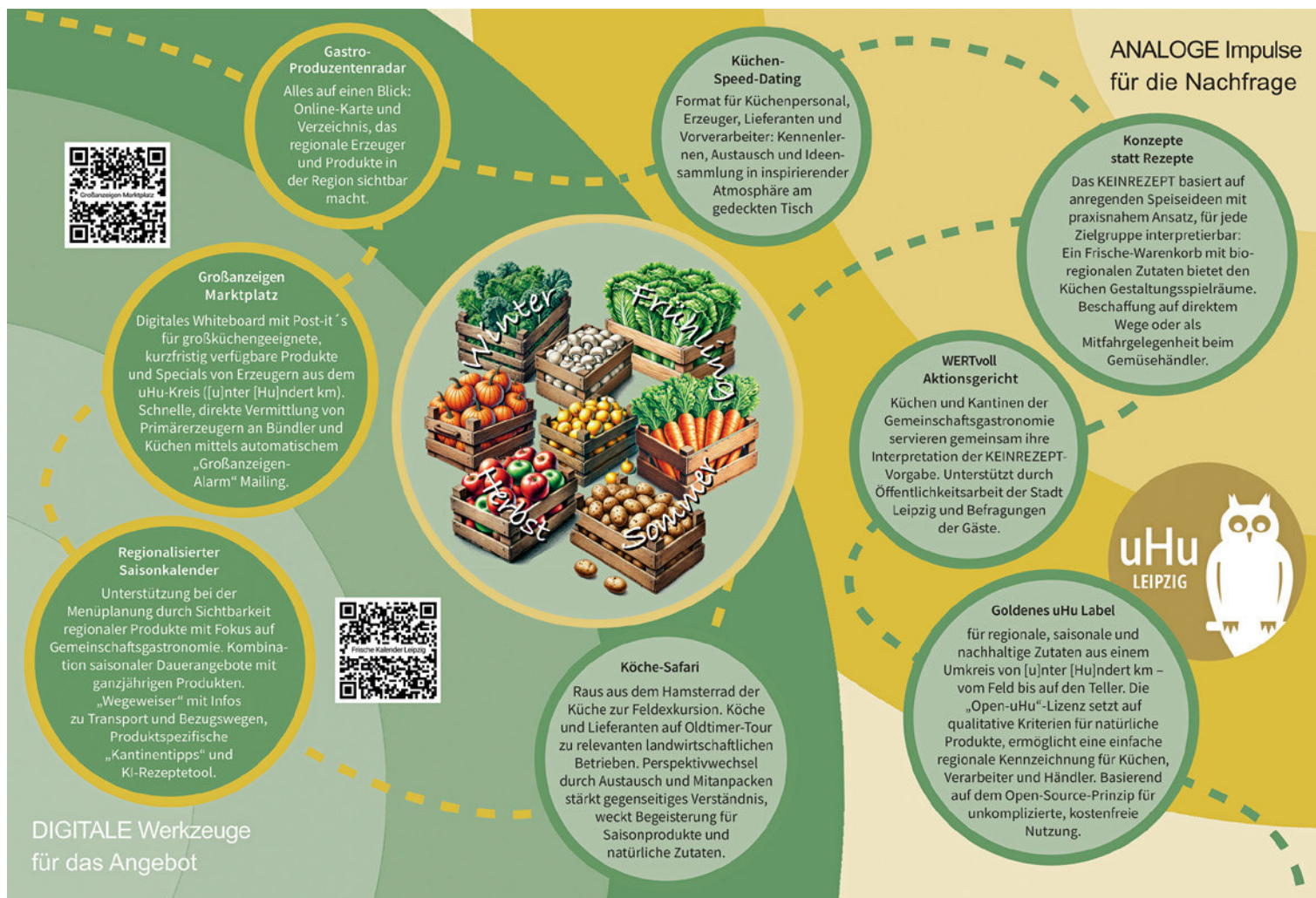
Beim *Großanzeigen-Marktplatz* mit integrierter Benutzerplattform können Produzenten und Erzeuger aus dem Leipziger Umland im Umkreis unter 100 km (uHu: [u]nter [H]undert) selbständig ihre kurzfristig verfügbaren regionalen Spezialangebote mit Eignung für die Gastro-Szene und die Gemeinschaftsverpflegung inserieren. Oftmals handelt es sich bei den „Großanzeigen“ um Spezialangebote aus Überproduktion, Lagerbestände oder B-Ware zu teils verhandelbaren Preisen. Schnell und direkt vermittelt werden sie per automatisierter Systeminfo, dem „Großanzeigen-Alarm“ – wahlweise ins Postfach oder auf das Küchenhandy. Die Produkte lassen sich – wenn gewünscht auch direkt oder – über bereits bestehende Logistik-Dienstleister oder den klassischen Gemüsehändler bündeln, bei Bedarf vorverarbeiten und über die vorhandenen Wege an die Küchen ausliefern.

Der Regionalisierte Saisonkalender soll Küchenverantwortlichen dabei helfen, regionale Ware sowie ganzjährig verfügbare Produkte aus dem uHu-Umkreis besser in ihre Menüplanung zu integrieren. Sichtbar wird hier, was in welchen Zeiträumen in relevanten Mengen in der Region Leipzig längerfristig verfügbar ist. Küchen werden darüber informiert, auf welchen Transportwegen die Produkte noch zu ihnen gelangen können.

### Analoge Impulse

Auf der Nachfrageseite wird aktiv der Bedarf der Küchen- und Logistikakteure adressiert. Etablierte Kooperationen auf kollegialer Arbeitsebene ermöglichen eine enge Einbindung dieser Akteure. Ins Spiel kommen Formate, die den praxisnahen Austausch sowie gegenseitiges Verständnis fördern und Mehrwerte er-

Abb.: Wesentliche Elemente des Foodhub Leipzig



Quelle: ANSTALT für Koch- und Lebensmittelkultur

Direkter Austausch zwischen Küchenverantwortlichen und Landwirt\*innen aus der Region beim Küchen-Speeddating



Foto: ANSTALT für Koch- und Lebensmittelkultur



Foto: ANSTALT für Koch- und Lebensmittelkultur

Aktionsgericht Himmel & Bete

zeugen. Regelmäßig wiederkehrende Veranstaltungen sind das Küchen-Speeddating, bei dem Küchen und regionale Landwirtschaft an einen Tisch gebracht werden und bei der sog. „Aktionsgericht-Challenge“ bei Wein und Kerzenschein an neuen Ideen für nächste Aktionsgerichte tüfteln. Ebenso findet einmal im Jahr die Köche Safari als Fachexkursion der besonderen Art statt – ein von der

Kochanstalt entwickeltes und vielfach erprobtes Format, das gezielt Küchenakteure auf ansprechende Weise begeistert. So geht es mit Oldtimern zu den Erzeugerbetrieben, wo trotz straffem Zeitplan neben dem Austausch und kleinem Mitpacken das Probieren der Produkte für die zeitgemäße Kantine nicht zu kurz kommt.

Das gemeinsam mit den Großküchen zu verfolgende Ziel lautet „Qualität, mehr Frische und Nachhaltigkeit“. Seit 2021 findet dafür jährlich wiederkehrend das WERTvolle Aktionsgericht<sup>1</sup> statt. Die Basis bildet eine offene Menüplanung, die im Rahmen der KEINREZEPT-Idee gemäß dem Motto „Konzepte statt Rezepte“ einen niedrighschwelligem Ansatz ermöglicht. So wird ein saisonales Gericht kuratiert mit einem hohen Anteil (bio-) regionaler, natürlicher Produkte, das in den Küchen der teilnehmenden Kantinen sowie Betriebsrestaurants nach eigenen Möglichkeiten und in individueller Interpretation ausgelegt wird – basierend auf den Warenkörben und der Inspiration aus dem jeweiligen KEINREZEPT z. B. „Schotenklump“, „Reicher Pilzritter“, „Unpellkartoffel mit Quark<sup>2</sup>“, „Himmel & Bete“ oder „Linsen-Pojarski“.

## Ganzheitlicher Ansatz mit Küchenblick

Es hat sich gezeigt, dass langfristige Veränderungen vor allem dann gelingen, wenn von Anfang an auch „aus der Küche heraus“ gedacht wird – also ausgehend von den realen Bedingungen, Herausforderungen und Potenzialen der Küchen selbst. Dabei steht zunächst die Bestandsaufnahme im Fokus, wodurch sichergestellt werden soll, dass jede Küche dort abgeholt wird, wo sie steht, und individuelle sowie realistische Entwicklungswege eingeschlagen werden können. Aufbauend auf dem jeweiligen Status quo erfolgt die schrittweise Weiterentwicklung – angepasst an den individuellen Zuspruch, die vorhandenen Strukturen und die Bereitschaft zur Ver-

änderung. Ziel ist es, eine stetige Steigerung in der Gemeinschaftsgastronomie zu erreichen: eine höhere Nachfrage nach regionalen Produkten, mehr Akzeptanz und eine dauerhafte Übertragbarkeit in den Küchenalltag.

Die Umsetzung in die Praxis baut auf diesen ganzheitlichen Ansätzen auf mit dem klaren Ziel der Verstetigung. Diese Entwicklung zeigt sich in Leipzig bereits: Mehrere Großküchen führen nun regelmäßig eigene Aktionsgerichte mit regionalen Zutaten durch – ein nachhaltiger Schritt hin zu mehr regionaler Wertschöpfung und gesteigerter Nachfrage. Damit wird der Wandel nicht nur angestoßen, sondern aktiv in den Küchenalltag integriert.

## Übertragbarkeit und Perspektiven

Der hybride Foodhub Leipzig wird als Prototyp entwickelt und die zugrunde liegenden digitalen Werkzeuge und Software-Komponenten sind weitestgehend automatisiert programmiert, modular aufgebaut und eigenständig administrierbar. Sie lassen sich somit mit vergleichsweise geringem Aufwand auch in anderen Regionen anwenden. Für interessierte Kommunen empfiehlt sich, eine Anlaufstelle wie z. B. das Bio-Regio-Management oder eine für Ernährung und Kulinarik verantwortliche Abteilung der Stadt einzubinden mit Erfahrung mit Content-Management-Systemen (CMS) – so können die Inhalte gezielt regional angepasst und gesteuert werden.

Weitere Impulse zur Übertragbarkeit, zu Herausforderungen, Chancen und konkreten Umsetzungspotenzialen liefert die im Juni 2025 veröffentlichte Konzeptstudie „Bio-Regio Teller“ in den Öko-Modellregionen in NRW<sup>3</sup>, die unter Mitwirkung der Kochanstalt entstanden ist. Sie beleuchtet mit integriertem Küchenblick detailliert die Voraussetzungen, Perspektiven und Sinnhaftigkeit regional ausgerichteter Aktionsgerichte in der Gemeinschaftsgastronomie. ■

<sup>1</sup> Leitfaden WERTvolles Aktionsgericht: [https://wertvoll.stoffstrom.org/wp-content/uploads/2023/12/2023-12-15\\_Das-WERTvolle-Aktionsgericht\\_AG-et-al.pdf](https://wertvoll.stoffstrom.org/wp-content/uploads/2023/12/2023-12-15_Das-WERTvolle-Aktionsgericht_AG-et-al.pdf) (letzter Zugriff 17.06.2025).

<sup>2</sup> [www.foodhub-leipzig.de/images/aktuell/24\\_KEIN\\_REZEPT\\_Unpellkartoffeln.pdf](http://www.foodhub-leipzig.de/images/aktuell/24_KEIN_REZEPT_Unpellkartoffeln.pdf) (letzter Zugriff 17.06.2025).

<sup>3</sup> [www.oekolandbau.nrw.de/was-kommt-auf-den-bioregionalen-teller](http://www.oekolandbau.nrw.de/was-kommt-auf-den-bioregionalen-teller), s. dort insbes. Langversion ab S. 63, (letzter Zugriff 24.06.2025).