	Szenario braun		Szenario grün		Szenario rot	
Lebens- und Ernährungsstile	minus 75% Fleischkonsum, minus 14% Milchkonsum, minus 50% Lebensmittelabfälle, Doppelnutzung Fleisch und Milch, maximales Tierwohl	• für Ernährung wird wieder mehr Geld ausgegeben • Trend zu nachhaltigem Fleisch • höchster Tierwohlstandard von Europa • Ernährung als Statussymbol • authentische Lebensmittel werden nachgefragt • gesunde, regionale und saisonale Ernährung • Lieferdienste mit regionalen Gerichten und regionalen Lebensmittel nehmen zu • bewusster Einkauf und richtige Lagerung von Lebensmitteln • Verwertung von Resten und kreative Verwendung von überschüssigen Lebensmitteln • Lebensmittel werden nahrhafter, geschmackvoller, variantenreicher und komfortabler • Außerhausverpflegung nimmt zu • Individualisierung des Essens • Integration von kulturellen Einflüssen und kulinarischen Traditionen in die Ernährungsgewohnheiten	minus 60% Fleischkonsum, gesteigerter Milchkonsum aus kuhgebundener Kälberhaltung	• es wird im Vergleich zu Schweine- und Geflügelfleisch mehr Rindfleisch gegessen, da kein Nahrungskonkurrent • Milch aus kuhgebundener Kälberaufzucht • Tiere behornt • Milch aus Gras/Heu, minimaler Kraftfuttereinsatz • Fleisch und Milch aus Tierwohl-Tierhaltung, Bewusstsein für Tierwohl ist selbstverständlich • Klima, Geographie, Saison, und Netzwerke entscheiden über Angebot am Teller • Abfälle und Abwässer werden recycelt • Maximale Fleischgröße im Lokal 150 g • Teller werden so gestaltet, dass jeder die Portion gut essen kann, es gibt einen Nachschlag, außer beim Fleisch • Gemüse lastiger Speiseplan • kaufkräftige Konsument:innen die sich das leisten (können und wollen) • regionales Essen • Qualität hat sich durchgesetzt • nachhaltige Beschaffung von Lebensmittel • A-Milch und A-Fleisch als Exportprodukt mit Nachhaltigkeitsprofil • Nose-to-Tail Gastronomie	minus 75% Fleischkonsum, minus 14% Milchkonsum, minus 50% Lebensmittelabfälle	• gesundheitliche und ökologische Aspekte der Lebensmittel stehen im Vordergrund • genetisch basierte Ernährung • persönliches Wohlbefinden hat höchsten Stellenwert • Berücksichtigung individueller Nährstoffbedürfnisse • frische, saisonale und ausgewogene Ernährung als Gesundheitsprävention von klein auf • Bonuszahlung der Krankenkasse für Gesundheit am Bauernhof • ressourceneffiziente Ernährung • höherer Anteil an Gemüse, Obst, Hülsenfrüchten, Nüssen und Getreideprodukten, Körner • Nutzung von Technologien für perfekte Ration • Lebensmittelverschwendung stark gesunken • Krankheitsausgaben sinken
Wissen und Bildung	(Ess-) Kultur und kulinarisches Kulturgut	• Wissen zu Ernährung und Landwirtschaft wird über Kultur vermittelt, analog und digital; kulinarisch-kulturelle Veranstaltungen	Unterrichtsfach und Angebote der Erwachsenenbildung „Ernährung und Konsum“, Schule am Bauernhof	• Bildung ist zentral für alle Beteiligten • „Allwissende Mitte“ = Wissensvermittlung in Genossenschaft, „geschlossener Kreislauf“, Schwarmintelligenz	Unterrichtsfach und privatinitiierte Ernährungs- und Konsumbildung (Schulbildung, Erwachsenenbildung)	• Bauernhof als Ort der Ernährungs- und Konsumbildung • umfangreiches Wissen in der Bevölkerung zu persönlichem Wohlbefinden (Körper, Geist, Seele) in gesunder Umwelt

		• Landwirt:innen und Köch:innen, die ihre Geschichten teilen • Nutzung von Geschichten, Mythen und Legenden, um die Beziehung zwischen Kultur, Ernährung und Landwirtschaft zu illustrieren • Einbindung von Ernährungs- und Landwirtschaftsthemen in bestehende kulturelle Festivals • Kunstausstellungen und musikalischen Aufführungen, die sich auf landwirtschaftliche/Ernährungs-Themen konzentrieren • Weiterbildung für bewusstes Essen • Kultur • Kinder werden miteinbezogen, offene Stalltür für Schulkinder • „Alm-Kultur“, „Weide-Kultur“ • Wissen zu gesunder, regionaler und saisonaler Ernährung wird vermittelt und aufgebaut • Wissen zu richtiger Lagerung von Lebensmitteln ist vorhanden und zur Verwertung von Resten		durch viele Akteure in der Genossenschaft, Produzent:in und Konsument:in unterstützt durch KI, • Transparenz für alle Beteiligten, • Ausbildung der Fachkräfte in der Region • Bauer/Bäuerin (Angestellte in der Genossenschaft /Kooperation) managen die Technik und die Schnittstelle→ haben entsprechende Ausbildung • Konsument:in trifft Finanzierungsentscheidungen (in der Genossenschaft/in den regionalen Kreisläufen) auf Grund von nachhaltiger Ernährungsbildung Ernährung, Konsumbildung kulinarische Bildung in Schulen • landwirtschaftliche Themen werden im Unterricht berücksichtigt • jede:r Schüler:in besucht im Laufe ihrer/seiner Schulzeit einen Bauernhof • Programme zur Verbraucherbildung schärfen das Bewusstsein für die Bedeutung von Tierwohl, Umweltauswirkungen und regionalen Produkten •		• Bildungsstätten entlang der Betriebe in der Kette, wo man gerne hingeht und gerne arbeitet • regelmäßige Gesundheits-Checks und Vorsorgeuntersuchungen, Ernährungsberatung und Unterstützung • Schüler kommen zum Landwirtschafts- und Ernährungsunterricht auf den Bauernhof • vermehrt (Schul-) Praktika, Freiwilligenarbeit und Zivildienst auf Bauernhöfen • verstärkte Aufklärung über die Auswirkungen der Ernährung auf Umwelt, Gesundheit und soziale Aspekte • Bauernhof und Schulhof um zu lernen, wie Lebensmittel vom Feld auf den Teller kommen • Vermittlung eines realistischen Bildes der Landwirtschaft und der Lebensmittelproduktion
Soziale Medien und Werbung	Chi-Chi, Authentizität, Marketing, Story-Telling	• Soziale Medien spielen in der öffentlichen Informationsverbreitung als auch im Wissensaustausch zwischen den Akteuren entlang der Lebensmittelproduktion eine steigende Rolle • Marketing-und Social Media-Profis • Reglementierung der sozialen Medien erfolgt über die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel zum Betrieb	Starke Reglementierung, kaum kommerzielle und irreführende Informationen zu tierischen Produkten und Ersatzprodukten	• verpflichtende Offenlegung von Produktionsmethoden, Inhaltsstoffen und ökologischen Auswirkungen • Werbung, die ethische Tierhaltung und nachhaltige landwirtschaftliche Methoden sowie Verarbeitungsmethoden unterstützt und fördert • Verbote von visuellen Elementen in der Werbung, die potenziell irreführend sein könnten (z. B. täuschende Verpackungsbilder) • Vertrauen in Herkunft und Regionalität wird gestärkt	Starke Reglementierung, kaum kommerzielle und irreführende Informationen zu tierischen Produkten und Ersatzprodukten	• Farmfluencer auf TikTok • Bauer/Bäuerin hat eigenen Podcast in dem er den Leuten die Landwirtschaft erklärt • Akteure selbst als Influencer • Fokussierung auf gesundheitliche Aspekte Berücksichtigung von Fakten und wissenschaftlichen Erkenntnissen • Fake News gibt es nicht mehr, keine irreführenden Werbungen erlaubt • Beschränkung/Verbot der Werbung für stark verarbeitete oder als ungesund geltende Lebensmittel, um die Verbraucher zu einem

		• Soziale Medien stellen sicher, dass die Info über das Produkt stimmt • Akteure als Influencer • Zusammenarbeit mit Influencern, die authentisch über Produkte informieren und ihre Reichweite nutzen, um objektive Informationen zu verbreiten • #foodporn • netzwerkbasierter Charakter von Gruppen in sozialen Medien, die sich einem spezifischen Thema widmen • Homemade und Do-it-yourself Trends • Positive Berichterstattung über Bäuer:innen und Unternehmen, die sich für Tierwohl und Umweltschutz + Klimaschutz einsetzen		• Förderung von umweltfreundlichen Praktiken • KI • Erkennbare Kennzeichnung von Werbung on social media		gesundheitsbewussteren Konsum zu ermutigen • Betonung der Nährstoffvorteile oder potenziellen Gesundheitsrisiken • Einbeziehung der Öffentlichkeit in den Regulierungsprozess, um sicherzustellen, dass Werberichtlinien die Bedürfnisse und Erwartungen der Verbraucher widerspiegeln
Neudeutung Produkt- und Prozessqualität	Die Interpretation von Produktions- und Prozessqualität ist abhängig von der Bedeutung von Gesundheit, Tierwohl, Umwelt und Ernährungssicherheit	• Genusswert, Prozessqualität (weidebasiert) und Regionalität stehen im Vordergrund und sind kaufentscheidend • regionale Smart specialisation in der Produktion • hochwertige Lebensmittel • Dezentrale produzentenfokusierte Verarbeitungsstrukturen nachhaltige Produktion (bio und konventionell) • Investitionen mit höchstem Tierwohl • Trend wieder hin zu nachhaltigem Fleisch • Nahrungsmittelverschwendung wird ausnahmslos vermieden • Supermärkte rutschen stärker in die Rolle des Logistikers und in die Bereitstellung der Infrastruktur (Herkunft von Milch und Fleisch ist sichtbar, stabile Preise, keine importierten Milch- und Rindfleischprodukte)	Gesunde, geschmacksvolle, umwelt- und sozialverträgliche, ökologisch wertvolle Lebensmittel, Tierwohl	• Tierwohl und Tiergesundheit wichtig (Weide, Bürste, Streicheleinheiten) – Konsument:in hat Einblick in Höfe • Prozessqualität eines Lebensmittels wird bewertet • Konsument ist in die Prozesse involviert • Fütterung bedient sich regionaler Quellen • Rückverfolgbarkeit eines Produktes ist einfach zu überprüfen • solidarische (Vor-)Finanzierungsmodelle (Abos, Einkaufsgemeinschaften, …) • Lebensmittelindustrie muss Kosten übernehmen, wenn durch sie Abfall entsteht •	Gesunde, geschmacksvolle, umwelt- und sozialverträgliche, ökologisch wertvolle Lebensmittel	• ernährungsphysiologische Qualität steht im Vordergrund • One Welfare Ansatz wird betont • gemeindebasierte Lebensmittel und Ernährungsinitiativen vernetzen verschiedene Akteure (öffentliche Akteure, Bildungsakteure, Freiwillige, BürgerInnen und Handelsunternehmen) • Allergie-Prophylaxe am Bauernhof • Das Tier als Partner/ fühlendes Mitgeschöpf (wegen Einklang mit Körper, Geist und Seele- Spirituell)

		• (ähnlich Herkunftsgemeinschaften in Frankreich)				
Labels und Produktionsstandards	Nationale Strategie zur Vielfalt in Österreich und Einrichtung einer nationalen Stelle zur Unterstützung, Ausverhandlung und Sicherung der Milch- und Rindfleischqualitäten sowie Tierhaltungsstandards und Tierwohl (nicht mit nationalen Standards) (neue nationale Behörde wird dafür geschaffen, diese kontrolliert die Kontrolleure)	• Herkunftskennzeichnung (kommt von dem Betrieb) • Berücksichtigung sensorischer Qualitäten • Regionsspezifische Standards (Tierhaltung, Umwelt, Produktion, … Qualität breit verstanden) werden von Produzentengemeinschaften festgelegt und von externer Stelle kontrolliert • Standards sind öffentlich zugänglich und einsehbar • Kennzeichnung in der Gastro • Exportstrategie basierende auf Qualitätsstandards • Kulinarisches Erbe • Qualität wird umfassend verstanden	Nationale Gesetze und Kontrollen garantieren hohe Tierwohl- und Umweltstandards, Vertrauen, Nähe, Beziehung	• Klare nationale Vorgaben zur Reduktion von THG und CO_2 Senken, Standards werden definiert, regionale Umsetzung ist frei wählbar • verpflichtende Offenlegung von Produktionsmethoden, Inhaltsstoffen und ökologischen Auswirkungen • Brauche kein Label, dass mir die Vorgaben garantiert, da der Konsument in die regionalen Kreisläufe eingebunden ist und zur Produktion von sich aus Nähe, Vertrauen und Beziehung hat • Staat reguliert so, dass viele kaufkräftige Bewohner:innen die sich das Ganze auch leisten • Vorgaben zu Regionalität und Tierwohl • können (zB bei der Sozialhilfe) • Verschwendung der Lebensmittel muss entlang der gesamten Nahrungsmittelkette verhindert werden	Nationale und EU Gesetze garantieren hohe Standards Weitere Standards werden über staatlich kontrollierte Labels (wenige Labels) kommuniziert Staat gibt viel vor, Konsument kann auswählen	• Bauer/Bäuerin hat eine eigene Marke • multidimensionale Labels kennzeichnen Gesundheitsstandards und definieren die Produktion • hohe Standards der Milch- und Rindfleischprodukte (gelten auch für Importe) • staatliche, kontrollierte, multidimensionale Labels • Beispiel Green Care Zertifizierung (Therapietiere) für den Betrieb
Image und Status von Arbeit in der Agrar- und Ernährungswirtschaft	Hochgeschätzte Arbeit in der Agrar- und Ernährungswirtschaft, das Lebensmittel in der Bevölkerung einen hohen Wert haben	• die Versorgung mit authentischen und hochwertigen Lebensmitteln zu wird von der Bevölkerung hochgeschätzt • Handwerksberufe rund um Lebensmittel wie z.B. Schlachter, Fleischer, Käser haben wieder mehr Ansehen wie auch die Direktvermarkter • Akteure der Wertschöpfungskette, die innovative Technologien nutzen, um ihre sensorische Qualität zu steigern und gleichzeitig nachhaltige Praktiken zu fördern, werden geschätzt	Hochgeschätzte Arbeit in der Agrar- und Ernährungswirtschaft, das Lebensmittel in der Bevölkerung einen hohen Wert haben	• Konsument:innen vertrauen ihren Bäuer:innen und der Wertschöpfungskette durch Kontakt und Nähe • Bäuer:innen, die lokale Erzeugnisse produzieren und dadurch die lokale Wirtschaft unterstützen, werden als wichtige Akteure in der Gemeinschaft hochgeschätzt, auch weil sie als Vernetzer in der Region aktiv sind und eine wichtige sektorübergreifende regionale Rolle einnehmen • Zivilgesellschaft steht für gleichberechtigten Zugang zu Lebensmitteln und Arbeitsplätzen die für Mensch, Tier und Umwelt gesund/nachhaltig sind	Hochgeschätzte Arbeit in der Agrar- und Ernährungswirtschaft, da gesunde Lebensmittel in der Bevölkerung einen hohen Wert haben	• Bäuer:innen und andere Akteure entlang der Wertschöpfungskette, die sich für Bildung und Aufklärung über nachhaltige Landwirtschaft und gesunde Ernährung einsetzen, werden als wichtige Akteure für die Förderung von Ernährungsbewusstsein in der Bevölkerung hoch geschätzt • Bäuer:innen achten mehr auf ihr ganzheitliches Wohlbefinden (Vorbildwirkung) • Bauernhof als Familienbetrieb • Bauernhof als Erholungsort, wo mitgearbeitet wird um Ausgleich vom Alltag und von der Büroarbeit zu haben und Zugang zur Natur zu haben

		• Handwerk entlang der Kette (Quereinsteiger, da Branche hochgeschätzt)		• Work-Life-Balance (Bäuer:innen, neue Arbeitsorganisation, geteilte Verantwortung) • Landwirt:in mit Freude und Stolz • Milchproduktion ist sexy geworden		
Rechtliche und politische Vorgaben	Mehr Zivilgesellschaft und Wirtschaft bei Aushandlung wünschenswerter Herkunfts-Standards und staatliche Förderung von kulinarischer Diversität	• über Gesetze und Transparenz werden regionale Herkunft und (Tierwohl-, soziale und Umwelt) Standards kommuniziert (regional sehr unterschiedlich) • Freiwillige Selbstverpflichtungen der Wirtschaftstreibenden tragen dazu bei, Verantwortung zu übernehmen und das Vertrauen der Verbraucher zu stärken • Gesetzliche Vorschriften fördern die Transparenz und Rückverfolgbarkeit in der Lieferkette • regionale Produzentengruppen (inkl. Verarbeitungsbetriebe, Unternehmen, Forschungseinrichtungen, Landesregierungen) werden aktiv in die nationale Qualitätsstrategie einbezogen • durch gezielte Förderung unterstützt der Staat die heimische weidebasierte (!!!) Produktion von Milch und Rindfleisch • Förderungen von Staat unter Einbindung der Zivilgesellschaft, regional, gegenseitige Unterstützung, dass profitabel • Nationale, EU- Gesetze und produzentenbasierte Labels • Wirtschaft fördert Investitionen in Technologien, die die Umweltauswirkungen reduzieren und Tierwohl verbessern • Sozialbeihilfe und Arbeitslosengeld sind die Lebensmittelsätze so angesetzt,	Mehr Zivilgesellschaft bei Aushandlung nationaler ergebnisorientierter Standards (z.B. max. Lahmheit in der Herde 5%, ansonsten werden Förderungen teilw. nicht ausbezahlt); Anreize zur Selbstorganisation für innovative regionale Ansätze zur Zielerreichung	• Digital unterstütztes Tierwohlmonitoring 24/7 • nationalen Gesetze legen klare und strenge Zielvorgaben für die Tierhaltung und Umweltauswirkungen in der Milch- und Rindfleischproduktion fest, die Umsetzung wird den regionalen Kooperationen überlassen • der Staat fördert die regionalen Kooperationen zur Produktion von Milch und Rindfleisch • durch Dialoge und Konsultationen werden gemeinsame Standards geschaffen, die sowohl die Interessen der Verbraucher:innen als auch der Produzenten:innen berücksichtigen • Förderung für Landschaftspflege • Verpflichtende Weidehaltung von Wiederkäuern • CO_2 Speicherung wird belohnt • steuerliche Begünstigung bestimmter Finanzierungsmodelle • Besteuerung von Abfall (Industrie) • Subsidiaritätsprinzip zur Umsetzung in den Regionen • Ergebnisorientierte Agrarumweltprogramme • Starker Staat + genossenschaftliche Organisation, Vernetzung Milch und Fleisch • Regionale Abnahme (z.B. Gastro muss aus Umkreis von x km abnehmen, sonst wird Produkt teurer- ähnl. Tabaksteuer)	Mehr Staat: Regulation wünschenswerter Standards und Förderungen verantwortungsvollen Konsums	• ungesundes Essen wird „besteuert“ • gesundes Essen wird steuerlich begünstigt • Gestaltung eines gesunden Ernährungsumfelds (zB keine Cola-Automaten in der Schule, U-Bahnstation) • Reglementierung von Lebensmittelwerbung im Sinne gesellschaftlicher Interessen (Nachhaltigkeit) • Inanspruchnahme von Fördermitteln und Subventionen für nachhaltige Praktiken oder Effizienzsteigerungen • Kindergärten und Schulen bieten gratis gesundes Essen an

		dass man sich gesund ernähren kann ● regionales Essen in Schulen				
Produkt- und Prozessinnovationen	Dezentrale sozio-institutionelle Innovationen für regionsspezifische Produktionssysteme und Verarbeitungstraditionen	● verstärkte Nutzung von Technologien, Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln (blockchain Lieferkettengesetz, Herkunft und regionale (Umwelt- und Tierwohl-) Standards als Garant für Qualität) ● nachhaltige Bewirtschaftung von Weideflächen, um die Gesundheit des Bodens und das Tierwohl zu fördern (Verbote/Restriktionen für Futtermittel außerhalb der Region, oder max. Besatzdichten pro ha Grünland) ● Abkehr/Rückgang von verarbeiteten Lebensmitteln ● Rückbesinnung auf und Neuinterpretation alter Rezepturen und Verfahren für die Verwertung von Nebenströmen der LM-Verarbeitung ● Supermärkte stellen Infrastruktur (Geschäfte), Logistik und Verteilung als Dienstleistung bereit (Herkunft von Milch und Fleisch ist sichtbar, stabile Preise, keine (importierte) Ware ohne Herkunftsinformation) ● Revitalisieren und Modernisieren traditioneller Verarbeitungsmethoden ● einzigartige Lebensmittel und Kenntnisse um Rezepturen für Restl-Produkte reduzieren Abfall	Dezentrale sozio-institutionelle Innovationen für regionsspezifische Produktionssysteme und Verarbeitungstraditionen	● regionalen Verarbeitungsgemeinschaften und Kooperation ● genossenschaftliche Produzent:innen-Konsument:innen-Initiativen ● geschlossener Kreislauf ● Förderung von Kreislaufwirtschaftskonzepten, effiziente Verwendung/Recycling landwirtschaftlicher Nebenprodukte und Abfallvermeidung ● Betriebe investieren in gemeinschaftlich genutzte Systeme ● Gemeinschaftsbasierte Kooperativen, um Landwirt:innen in einer bestimmten Region den Zugang zu Ressourcen wie Finanzierung, Technologie und Märkten zu erleichtern ● Precision Lifestock Farming, Ausnutzen der Vorteile von Technologien, jedoch ohne die Bindung zum Tier zu verlieren, Tierkontakt und Tierbeobachtung haben hohe Priorität ● energieautark ● e-Transport ● effiziente Verarbeitung im Werk ● Weidetierhaltung (ausgewogene Balance zwischen den Bedürfnissen der Tiere, der Umwelt und den ethischen Prinzipien) ● Wesentliche Reduktion der Produktionskosten, des Methan- und CO_2-Ausstoßes, des Energie- und Wasserverbrauchs ● Transparente Lieferketten mittels Blockchain ● Innovative Ansätze zur individuellen Tierbetreuung und	Dezentrale sozio-institutionelle Innovationen für regionsspezifische Produktionssysteme und Verarbeitungstraditionen	● Transformation von Lebensmitteln durch Bakterien, Pilze und Hefen (zB traditionelle Fermentation) (auch mithilfe genetisch veränderter Bakterien und pflanzlicher Nährstoffe wachsen rekombinante Proteine, die bisher nur von tierischen Lebewesen erzeugt werden konnten) ● innovative Produktionssysteme ● grundsätzliche Veränderung der Wertschöpfungskette: Quereinsteiger aus dem Gesundheitsbereich, Angebote für individualisierte Mikrobiom-fokussierte Ernährung ● individualisiert angepasste Produkte mit Vitaminen, Hormonen, spezifischen Aminosäuren oder Fettsäuren ausgestattet sind ● regionale Gesundheits-Ernährungszentren mit individualisierten Angeboten (Essen als Therapie/Medizin, Vorsorge) ● neue intersektorale Organisationen, die Ernährungs- und Gesundheitsangeboten bündeln ● Verstärkung der regionalen Versorgung mit bäuerlichen Selbstbedienungsläden ● hohe gesundheitsförderliche Standards der Milch- und Rindfleischprodukte (gelten auch für Importe) ● Burn-out Prophylaxe durch Entschleunigung mit Therapiekuh ● stressfreie Haltung und Schlachtung im Sinne von one-welfare

				Krankheitsprävention (Sensoren, …) ● effiziente Verwendung/Recycling landwirtschaftlicher Nebenprodukte, um Abfall zu minimieren und Ressourcen besser zu nutzen ● regionale Logistiksysteme, die sicherstellen, dass das was gerade in der Region gebraucht wird, auch rechtzeitig verfügbar ist ● Schaffung von lokalen Märkten und Vertriebskanälen kann die direkte Verbindung zwischen Erzeugern und Verbrauchern stärken		
Verlagerung der Machtverhältnisse in Versorgungsketten	Verschiebung der Machtkonzentration an die Kettenränder: Diversifizierung innerhalb der Kettenglieder	● Vielfalt an regionsspezifischen Qualitätsstandards von Produzentengruppen dezentral definiert (auf Basis gesetzlicher Standards und darüberhinausgehend) ● Solidarität/Loyalität der Vermarkter und Konsumenten mit regionalen Produzenten → Kettenränder werden gestärkt ● auf die Nachfrage von Konsumentinnen abgestimmt	Verschiebung der Machtkonzentration an die Kettenränder: Diversifizierung innerhalb der Kettenglieder	● grundsätzliche Veränderung der Wertschöpfungskette ● Schwarmintelligenz durch viele Akteure in der Genossenschaft ● Kooperation mit sämtlichen anderen Akteuren – dank Digitalisierung Kontakt mit Konsument:innen in der Stadt ● Produktion ist dezentral in geschlossenen Kreisläufen ● Landwirte schließen sich zu Kooperativen zusammen, um gemeinsam ihre Produkte zu vermarkten und zu verarbeiten ● Genossenschaft und Technik, Logistik, Technologie entlang der Kette ● Produzent, Konsument unterstützt durch KI, Transparenz für alle Beteiligten, Ausbildung der Fachkräfte in der Region ● Gastronomie richtet sich nach dem Angebot (nicht nach Nachfrage) ● Genossenschaftlich organisierter Konsum – Direktvermarktung ● Preistransparenz – true costs ● keine großen Einzelhändler mehr ● lokale Verarbeitungs-gemeinschaften und Küchen	Verschiebung der Machtkonzentration zu neuen Akteuren (Biotechnologie- und Gesundheitsunternehmen) und gesundheits-bewussten KonsumentInnen, die nach individuellen Lösungen für eine gesunde Ernährung suchen	● Transparenz entlang der Kette hinsichtlich Kosten, Finanzierungen, Machtstrukturen, Abhängigkeiten (z.B. über Technologie: Blockchain oder z.B. über Regulierung: Lieferkettengesetz, oder z.B: über Wissen der Konsumentinnen, die überzeugt davon sind, dass die Produkte nur dann gesund für sie sind, wenn ihre Produzenten und Tiere nicht gestresst/ausgebeutet wurden) ● diversifizierter Betrieb ● gibt Klima-/Nachhaltigkeitsrat = Gremium aus Bürger:innen und Akteuren der gesamten Kette, der wichtige Fragen hinsichtlich Nachhaltigkeit auf verschiedenen Ebenen (sozial, ökologisch, ökonomisch) diskutiert und an die Öffentlichkeit bringt

				• Schaffung und Vermarktung regional ausgerichteter Produktlinien, Diversifizierung abseits von standardisierten Massenprodukten		
Unternehmensstrategien	Regionale Spezialisierung auf Leitprodukte Vertiefung in der Wertschöpfung auf den landwirtschaftlichen Betrieben, dh. nicht nur Produktion, sondern auch Verarbeitung und Vermarktung	• Identifizieren jener Schlüsselbereiche, in denen eine Region besondere Stärken und Wettbewerbsvorteile hat • Spezialisierung auf die Verarbeitung von Milch- und Rindfleischprodukten mit höherem Mehrwert (spezielle Käsesorten, hochwertige Fleischprodukte) • Regionen erstellen eine spezielle Forschungs- und Innovationsstrategie für intelligente Spezialisierung, die ihre Prioritäten und Entwicklungsziele festlegt • corporate responsibility im Fokus	Ökonomische Verbundvorteile: Multifunktionalität durch Kombination verschiedener Angebote	• Zusammenarbeit mit lokalen Unternehmen (Gastronomie, Lebensmittelverarbeiter:innen) • Integration ökologischer Landwirtschaftspraktiken und Naturschutzmaßnahmen auf dem Betrieb (Fördermittel /Prämien für umweltfreundliche Landbewirtschaftung); Integration von Energieproduktion und LM-Produktion, von Biomasseproduktion für Bauwirtschaft, Chemische und andere Industrie und LM-Produktion • Gemeinschaftliche Nutzung von Ressourcen (Maschinen, Geräte oder Arbeitskräfte) • gemeinsame Vermarktung von Milch- und Rindfleischprodukten	Skaleneffekte außerhalb der Landwirtschaft, Spezialisierung in der Landwirtschaft wie zum Beispiel auf individualisierte Gesundheitsangebote	• Agrartourismus-Angebote (Führungen auf dem Bauernhof, Übernachtungsmöglichkeiten) • Landwirtschaftliche Bildungsangebote • Green care • Kombination der Milch- und (kaum) Fleischproduktion mit Direktvermarktung von Milch- und (kaum) Fleischprodukten (Herstellung eigener Käsesorten, Milch- und Fleischspezialitäten für den regionalen Verkauf → höhere Erlöse, direkter Kundenkontakt)
Technisierung, Spezialisierung, Konzentration	Fortschreitende Technisierung auf Betriebsebene plus Spezialisierung & Konzentration Kommunikation über soziale Medien	• Nutzung moderner Technologie: Mechanisierung, Maschinisierung, Automatisierung und geographische Konzentration von Betrieben mit gleicher Spezialisierung • noch schlagkräftigere Maschinen, Erhöhung durchschnittlicher Schlaggrößen (leichter Trend zu autonomen Maschinen und precision farming) • nachhaltige Intensivierung (Steigerung der Ernteerträge bei verbessertem Schutz der Ökosysteme) • Implementierung von digitalen Datenmanagement-Systemen; Rückverfolgbarkeit, damit Herkunft auch bei international gehandelten Spezialitäten	Re-Diversifizierung in der Region und De-Konzentration durch angepasste Technisierung, Marketingwissen, Spezielle Techniken für Kreislaufwirtschaft und Stoffströme	• Kooperation mit sämtlichen anderen Akteuren – dank Digitalisierung Kontakt mit Konsument:innen in der Stadt • Re-Integration der Rinder in Marktfruchtbetriebe • Deutliche Zunahme von Melk-, Fütterungs- und Entmistungsrobotern, Zunahme von Robotern in Futterbau/Feldwirtschaft • Bäuer:innen schließen sich zusammen und gründen kooperative Initiativen, um gemeinsam Marketing- und Vertriebsstrategien zu entwickeln • regenerative Energiequellen • starke neue Technologien (Kreislaufwirtschaft, Abfallvermeidung), die von Personen entlang der Kette finanziert werden	Re-Diversifizierung am Betrieb und De-Konzentration durch angepasste Technisierung Gesundheitswissen	• Konzentration auf die Produktion von qualitativ hochwertigem Fleisch und Milch, das durch gesundheitsbewusste Praktiken und artgerechte Tierhaltung gekennzeichnet ist • One-Health, ist das Tier gesund und die Bäuerin entspannt, tut auch mir das Lebensmittel gut • Nutzung von Technologien wie Apps oder Tracking-Tools, um den Ernährungsstatus zu überwachen und individuelle Anpassungen vorzunehmen • regenerative Landwirtschaft • autonome und kleinere Maschinen neben größeren und schlagkräftigeren Maschinen → Precision farming; tw. erhöhte, aber auch nach wie vor kleine Schläge • Integriertes Management von Ökosystemdienstleistungen

		nachgewiesen/eingeklagt werden kann ● Smart specialisation in der Produktion ● Förderung des Wissensaustauschs in Bezug auf gemeinsames Marketing ● in der Region mehrere Spezialbetriebe mit Rinderhaltung, in Kooperation mit regionalen Stromproduzent:innen, Gemüseproduzent:innen, etc., bestens ausgebildet ● Bildung von größeren landwirtschaftlichen Betrieben, die mehrere Aspekte der Produktion integrieren		● technologische Innovationen haben gezielt Arbeitsschritte verbessert ● Tierbetriebe als Veredler von Reststoffen bzw. Koppelprodukten ● Multifunktionale lw. Flächen, u.a. zusätzlich zur Kohlenstoffbindung ● Förderung des Wissensaustauschs in Bezug auf gemeinsame Logistiksysteme ● smart farming ● Recycling ● Viele (Rinder-) Betriebe erzeugen selbst Energie (PV-Anlagen) ● Sinnvoller Einsatz der Robotertechnologien für das Melken und die Versorgung der Tiere ● Zero Plastic in der Landwirtschaft (zB Silofolien)		● Förderung des Wissensaustauschs in Bezug auf Vernetzung und Gesundheitseinrichtungen
Kosten- und Preisentwicklung	Erzeugerpreise Fleisch, 20%ige Steigerung bei Output-Preisen, 20%ige Senkung bei Input-Preisen	● Produktion von hochwertigen Milch- und Fleischprodukten ● Reale Preissteigerung bei Milch und Fleisch; Senkung bei Futterkosten (wegen low-input/weidebasierten Systemen und regionalen Qualitätsstandards wird weniger importiertes Kraftfutter eingesetzt und Energie gebraucht) ● Einführung regionsspezifischer, landwirtschaftlicher Praktiken und Technologien und Verarbeitungstechnologien	Parallele Entwicklung für Out- und Inputpreise	● Preistransparenz ● Kooperationen mit anderen Bäuer:innen, um gemeinsam Vermarktungsstrategien zu entwickeln, Erleichterung des Zugangs zu größeren Abnehmern (Schulen, Krankenhäuser, Einkaufszentren, Kasernen) ● Implementierung nachhaltiger Ressourcennutzung (effiziente Nutzung von Wasser und Energie) führt zu Kosteneinsparungen	Erzeugerpreise Fleisch, 20%ige Steigerung bei Output-Preisen, 20%ige Senkung bei Input-Preisen	● Landwirt:innen, die umweltfreundliche und nachhaltige Praktiken anwenden, können ihre Produkte zu höheren Preisen vermarkten ● Reale Preissteigerung bei Milch und Fleisch; Senkung bei Kraftfutter und Energie ● Landwirt:innen verkaufen ihre Produkte direkt an Verbraucher (Hofläden, Bauernmärkte, Abonnementprogramme) und erzielen höhere Margen
Rinderzucht	Standortangepasste, regionsspezifische Rassen bei wenig Kraftfutter aus der Region	● traditionelle, regionstypische und regionsangepasste weidefokussierte Rassen und Zweinutzungsrinder (extensive Rassen) oder besondere Fleischqualitäten aufweisen - “gefährdete Rassen” Unterstützung? ● Kommen ohne Futtermittelimporte aus ● gezielte Spezialisierung der Zucht für bestimmte Merkmale ● längere Nutzungsdauer	bessere Gesundheit und (Klima-) Effizienz, weidegerechte Genetik, weniger Kraftfuttereinsatz	● Zweinutzung und Mehrfachnutzung (Fleisch, Milch, Carbon -Farming mit Mob-grassing, Biodiversitätspflege) ● Kühe mit guter genetischer Veranlagung zu Klimaeffizienz gezüchtet ● kleinere Rinder ● Laktationen verlängert ● Genetische Selektion für Extensivität	standortangepasste, weidefähige Genetik mit geringerer (Milch- und Fleisch) Leistung bei wenig Kraftfuttereinsatz	● Züchtung auf bestimmte gesundheitsförderliche Inhaltsstoffe/Zusammensetzung der Milch/Fleisch (z. B Zuchtziel A2 Milch) ● Gen-Editing: hitzeresistente Kuh

Nachfrage nach gepflegter Kulturlandschaft mit Weidehaltung	Tourismus, Energieproduktion und öffentliche Gelder erhalten Kulturlandschaft mit Weide	• Rinderhaltung vor allem als Almen- und Weidewirtschaft in Ungunstlagen • Verbindung von Weidewirtschaft mit regionalen Produkten wie Milch und Fleisch fördert kulinarische Tourismusangebote • Kooperationen der Landwirtschaft mit (sanftem) Tourismus, naturverträglicher Energieproduktion & öffentliche Gelder ermöglichen den Schutz der Kulturlandschaft mit Weide (Skipisten-Klimawandel) • Geschlossener Kreislauf	Tourismus, Energieproduktion und öffentliche Gelder erhalten Kulturlandschaft mit Weide	• Nutzung von tierischen Abfällen aus Nebenströmen/ Kreislaufwirtschaft zur Biogasproduktion trägt zur erneuerbaren Energiegewinnung bei • Fördermittel für Umweltschutzprojekte, die auf die Erhaltung von Weidelandschaften abzielen • Biodiversitätsflächen • Kohlenstoff-Bindung im Grünland (Holzkohle, Mob-Grazing, Holzvergasung) • Weidetierhaltung verpflichtend (Berücksichtigung ökologischer, sozialer und ökonomischer Aspekte) • Landschaftspflegerin Kuh/Rind • im Sinne von nose-to-tail wird alles verarbeitet, inkl. Haut-Leder	Tourismus, Energieproduktion und öffentliche Gelder erhalten Kulturlandschaft mit Weide	• Höfe, die Weidewirtschaft betreiben, bieten Agrotourismusaktivitäten an (Besichtigungen, geführte Wanderungen oder Unterkünfte auf dem Bauernhof) • Therapie- und Gesundheitsangebote • Grüne Oasen der Gesundheit (Rasten, Bildung, Tier- und Naturbegegnungen) Weidehaltung trägt dazu bei, Ökosystemleistungen und eine gesunde Natur zu erhalten → in manchen Regionen Voraussetzung für den Erhalt öffentlicher Gelder • Agro-PV/Windkraft (One welfare)
Druck auf landwirtschaftliche Flächen durch industrielle Flächennutzung, Verkehrswesen und Besiedelung	4 Hektar Bodenverbrauch täglich	• Vorrangflächen für landwirtschaftliche Produktion (zB Substitution der Futtermittelimporte)	0 Hektar Bodenverbrauch, zero land take	• bestehende landwirtschaftliche Flächen werden geschützt und keine zusätzlichen Flächen für nicht-landwirtschaftliche Zwecke verwendet • rechtliche Vorgabe, zu landwirtschaftliche Vorrangflächen, die so bemessen sind, dass jede Region ihre eigenen Bewohner:innen und jene angrenzender Städte versorgen kann, teilweise Rückbau von Industrieflächen für Gemüseanbau/vertikal Farming/Aquaponik etc. • Neuverbauung von Böden vermeiden • Wiederverwertung von bereits verbautem Land maximal nutzen • keiner fährt mehr mit dem Auto zum Supermarkt • Förderung einer nachhaltigen Landnutzung • Verbesserung der Humuswirtschaft • Intersektorale, dezentrale Logistikzentren und	0 Hektar Bodenverbrauch, zero land take	• Förderung einer nachhaltigen Landnutzung (da Ernährung zentral für unsere Gesundheit ist, wollen wir national die Flächen erhalten) • politische Zuständigkeiten und Steuern wurden reformiert

				Zustellsysteme, genossenschaftliche Orte der Kulinarik		
Milch- und Rindfleisch-Ersatzprodukte Markanteil 2050	Milchersatzprodukt ≤ 10%, Fleischersatzprodukt ≤ 10%	• Steigerung des Konsums von Pflanzenmilchalternativen • Nase voll von Kunstfleisch (man will kein clean meat) • sehr viel Gemüse, Hülsenfrüchte, Getreide, Nüsse, weitgehend unverarbeitet	Milchersatzprodukt ≤ 10%, Fleischersatzprodukt ≤ 10%, wenig verarbeitete Produkte	• sehr viel nicht industriell verarbeitetes Gemüse, Hülsenfrüchte, Getreide, Nüsse	Milchersatzprodukt 25%, Fleischersatzprodukt 25%	• viele verarbeitete pflanzliche Ersatzprodukte • Präzisionsfermentierung (Bio-Precision Fermentation, Gentechnik im Endprodukt nicht nachweisbar) • Gezüchtetes Laborfleisch • Förderung von Insekten als proteinreiche Quelle •
Bei allen drei Szenarien	Renaturierung (Feuchtflächen), Verwaldung, Rohstoffe für Bioökonomie werden erzeugt (Bioplastik, Baustoffe, …), Retentionsflächen für Starkregenereignisse, Energieproduktion/Agro-PV					