

Kopenhagen (Dänemark)

Good Practices bio-regionale Gemeinschaftsverpflegung

Projekt: Regionale Wertschöpfungsnetzwerke der Gemeinschaftsverpflegung für Bio-Gemüse entwickeln „RegioWertGeBen“

Stand: 17.11.2026

Impressum

Autor*innen: Ilka Landgrebe, Maja Widmann, Christian Herzig (Justus-Liebig-Universität Gießen)

Ansprechperson:

Ilka Landgrebe

Justus-Liebig-Universität Gießen

E-Mail: ilka.landgrebe@fb09.uni-giessen.de



RegioWertGeBen

Gefördert durch:

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat

aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

BÖL
BUNDESPROGRAMM ÖKOLOGISCHER LANDBAU

Inhaltsverzeichnis

1 Standortfaktoren 1

1.1 Naturräumliche Bedingungen 1

1.2 Sozioökonomische Bedingungen der Region 1

1.3 Landwirtschaftliche Struktur und vorhandene WSK 2

1.3.1 Landwirtschaft 2

1.3.2 (Groß-) Handel (Bio-Gemüse) 3

2 Beschreibung der Wertschöpfungskette 3

2.1 Akteur*innen der WSK (Betriebe und Organisationen) 4

2.2 Regionale und ökologisch erzeugte Gemüsearten (die genutzt werden) 7

3 Aufbau und Treiber der Wertschöpfungskette 8

3.1 Von wem wurde die Verwendung regional und ökologisch produzierten Gemüses vorangetrieben? 8

3.2 Förderung und Zuschüsse 9

3.3 Erfolgsfaktoren 9

4 Kommunikation 10

4.1 Kommunikation in der Wertschöpfungskette 11

4.2 Wege der Kommunikation 12

4.3 Außenkommunikation der Verwendung von bio-regionalem Gemüse 12

4.3.1 In der Landwirtschaft 12

4.3.2 In der Politik 12

4.3.3 In der Gemeinschaftsverpflegung 12

5 Quellenverzeichnis 14

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Zusammenhänge im Beschaffungsprozess der öffentlichen GV in Kopenhagen zur Förderung einer ökologischen und regionalen Verpflegung; Quelle: eigene Darstellung Maja Widmann 9

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Naturräumliche Bedingungen Kopenhagen und Region 1
Tabelle 2: Sozioökonomische Bedingungen der Region Kopenhagen 1
Tabelle 3: Landwirtschaftliche Struktur in Kopenhagen und Region 2
Tabelle 4: Produktionsmengen Gemüse in Dänemark (2024) 7

Abkürzungsverzeichnis

DKK	Dänische Krone
GV	Gemeinschaftsverpflegung
KMU	kleine und mittlere Unternehmen
WSK	Wertschöpfungskette
NGO	Nichtregierungsorganisation

1 Standortfaktoren

1.1 Naturräumliche Bedingungen

Die Seehafenstadt Kopenhagen liegt an der Ostküste der Insel Seeland (Sjælland) in der Region Öresund. Das Stadtgebiet von Kopenhagen ist über mehrere Inseln verteilt, hat eine Fläche von 86,2 km² und liegt auf einer Höhe von 24 m ü NN.

Der Tabelle 1 sind die Jahresdurchschnittstemperatur, die Sonnenstunden und der Niederschlag pro Jahr für Kopenhagen und die umliegende Region zu entnehmen. Die wärmsten und sonnigsten Monate sind Juni bis September mit durchschnittlich 10 Sonnenstunden pro Tag, der kälteste Monat ist der Januar mit einer Durchschnittstemperatur von 0,8°C. Das Klima ist feucht-gemäßigt, der regenreichste Monat ist der August (Climate Data 2025).

Tabelle 1: Naturräumliche Bedingungen Kopenhagen und Region

Region	Fläche (in Quadratkilometern)	Jahresdurchschnittstemperatur	Sonnenstunden pro Jahr	Niederschlag pro Jahr in mm
Kopenhagen	86,2	8,9°C	2.388	728
Region Hovedstaden	2.563,9	8,6°C	k.A.	768
Seeland	7.031,3	10°C	k.A.	k.A.

Quelle: Danmarks Statistik 2025a, Climate Data 2025

1.2 Sozioökonomische Bedingungen der Region

Kopenhagen ist die Hauptstadt Dänemarks und zählt 667.099 Einwohner*innen (Danmarks Statistik, 2025a). Die Stadt zeichnet sich durch eine urbane, gut ausgebildete und einkommensstarke Bevölkerungsstruktur aus (Danmarks Statistik 2025a). Einwohner*innenzahlen, Bevölkerungsdichte und Erwerbstätigenquote sind Tabelle 2 zu entnehmen.

Tabelle 2: Sozioökonomische Bedingungen der Region Kopenhagen

Region	Einwohner*innenzahl	Bevölkerungsdichte (Personen pro km²)	Erwerbstätigenquote
Kopenhagen	667.099	7.739	68,8 %
Region Hovedstaden	1.930.793	753,1	64,3 %
Seeland	2.409.950	343	57,2 %

Quelle : Danmarks Statistik, 2025a

Als wirtschaftliches Zentrum des Landes weist Kopenhagen eine diversifizierte Erwerbs- und Einkommensstruktur auf, die von öffentlichen Dienstleistungen, Forschung, Bildung, IT und kreativen Branchen geprägt ist (Hoffmann 2025).

Kopenhagen gilt als eine der lebenswertesten Städte weltweit und nimmt eine Vorreiterrolle in der nachhaltigen Stadtentwicklung ein (Hoffmann 2025). Nachhaltige Ansätze wie die Ernährungsstrategie der Stadt (siehe Kapitel 2.1) sollen dabei neben ökologischen Zielen auch konkrete Vorteile für die Bevölkerung schaffen (Thiemann & Stiebler 2025).

Zahlreiche Bildungsinstitutionen tragen zur Förderung nachhaltiger Werte bei und sind zugleich Teil der kommunalen Verpflegungsstruktur. Über 1.000 öffentliche Küchen bereiten täglich mehr als 70.000

Mahlzeiten zu (Københavns Kommune 2023). Dazu gehören Schulen, Kindertagesstätten, Pflegeeinrichtungen, soziale und sportliche Einrichtungen sowie Betriebskantinen.

Über 85 Prozent des jährlichen Beschaffungsbudgets von 40 Millionen Euro werden für nachhaltige Produkte verwendet (Nielsen & Svensson 2023). Der Bioanteil in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung (GV) beträgt 85 Prozent (Københavns Kommune 2023). Landesweit lag dieser 2022 bei 13 Prozent, wobei öffentliche Küchen mehr als ein Drittel des gesamten Bio-Absatzes ausmachten (Ministry of Food, Agriculture and Fisheries of Denmark 2023a). Zwischen 2010 und 2019 verfünffachte sich der Umsatz mit Bio-Produkten im Gastronomiesektor, während die Fläche des ökologischen Landbaus um 70 Prozent zunahm (Holmbeck 2020). Diese Entwicklung entspricht der nationalen Vision einer führenden Rolle in nachhaltiger und ökologischer Produktion, die von der Bevölkerung breit getragen wird (EU CAP Network 2023).

1.3 Landwirtschaftliche Struktur und vorhandene WSK

1.3.1 Landwirtschaft

In der Region Seeland werden über 460.000 Hektar landwirtschaftlich genutzt, womit sie die drittgrößte landwirtschaftliche Region Dänemarks darstellt (Danmarks Statistik 2024). Unter Einbeziehung der Flächen Kopenhagens sowie Nordseelands (Nordsjælland) erhöht sich die landwirtschaftlich genutzte Fläche auf über 515.000 Hektar. Zum Vergleich beträgt die gesamte landwirtschaftliche Nutzfläche Dänemarks 2,6 Millionen Hektar (Danmarks Statistik 2024).

Die Betriebsstruktur ist durch überwiegend mittelgroße Betriebe geprägt, die sowohl Ackerbau als auch Viehzucht betreiben. Der ökologische Landbau spielt dabei eine zunehmende, wenn auch im nationalen Vergleich unterdurchschnittlich starke Rolle. Im Jahr 2022 wurden in Seeland 33.800 Hektar ökologisch bewirtschaftet, was einem Anteil von etwas über sieben Prozent entspricht, während der nationale Durchschnitt bei 11,4 Prozent lag (Karstensen 2023; Miljø- og Ligestillingsministeriet Miljøstyrelsen 2024).

Der Strukturwandel in der Landwirtschaft zeigt sich in einer zunehmenden Spezialisierung und Betriebsvergrößerung, während kleinere Familienbetriebe tendenziell abnehmen. Dennoch bleibt der Garten- und Obstbau, der auf Seeland eine lange Tradition hat, ein bedeutender Wirtschaftszweig (Landbrugsektor.dk 2024). Angebaut werden vor allem Getreide, Zuckerrüben, Kartoffeln und Gemüse; daneben spielt die Viehzucht, insbesondere von Rindern und Schweinen, eine zentrale Rolle.

Förderungen im Bereich des ökologischen Landbaus unterstützen die Umstellung auf nachhaltigere Produktionsweisen und tragen dazu bei, den Anteil ökologisch bewirtschafteter Flächen langfristig zu erhöhen (Miljø- og Ligestillingsministeriet Miljøstyrelsen 2024).

Tabelle 3: Landwirtschaftliche Struktur in Kopenhagen und Region

Region	Anzahl Betriebe*	Anzahl Bio-Betriebe*	Anzahl Gemüsebetriebe Freiland	Gemüsebetriebe unter Dach**	Gemüsebetriebe gesamt	Fläche Bio-Gemüsebetriebe (ha)
Kopenhagen und Nordseeland	1.393	k. A.	93 (45)	k. A.	min. 93	k. A.
Seeland	4.284	k. A.	215 (132)	73	288	k. A.
Dänemark	26.715	3.929	927 (763)	387	1.314	6.554

Quelle : Danmarks Statistik 2025c

*Landwirtschaft und Gartenbau insgesamt (2025)
**nur Betriebe mit min. 1.000 m^2 Fläche erfasst, Daten aus 2023
in Klammern: Betriebe mit Speisekartoffelerzeugung

In Dänemark werden 268.971 Hektar landwirtschaftliche Fläche ökologisch bewirtschaftet (und zertifiziert) von 3.929 landwirtschaftlichen Bio-Erzeugerbetrieben. Diese Betriebe haben einen Anteil von 12,1 Prozent am Gesamtsektor (Styrelsen for Grøn Arealomlægning og Vandmiljø 2025: 8, 11).

In Dänemark werden 6.554 Hektar Fläche für ökologischen Gemüseanbau verwendet, das sind 6,5 Prozent an der Gesamtfläche für Gemüseanbau (Styrelsen for Grøn Arealomlægning og Vandmiljø 2025: 22).

Die meisten ökologisch wirtschaftenden Betriebe befinden sich im Umland von Kopenhagen. Die Anzahl der ökologischen Betriebe ist im Vergleich zum Vorjahr leicht rückläufig (Styrelsen for Grøn Arealomlægning og Vandmiljø 2025: 3f). Tabelle 3 zeigt die Anzahl der Betriebe in Kopenhagen und Umland, in der Region Seeland sowie in ganz Dänemark. Dabei wird in eine Gesamtzahl Landwirtschafts- und Gartenbaubetriebe, Bio-Betriebe im Bereich Landwirtschaft und Gartenbau sowie Gemüsebetriebe (konventionell und ökologisch) in Freiland sowie unter Dach unterschieden. Kartoffelbetriebe werden separat erfasst und sind in Klammern dargestellt (Danmarks Statistik 2025c).

9.369 Hektar Gemüse (ohne Kartoffeln) und 6.149 Hektar Speisekartoffeln werden im Freiland angebaut (Jahr 2025), der Gemüsebau unter Dach weist eine Fläche von 89 Hektar (Jahr 2024) in ganz Dänemark auf (Danmarks Statistik 2025c).

Verarbeitende Betriebe

Es lassen sich keine Daten finden zu Verarbeitungsbetrieben; Statistiken zu (biologischen) landwirtschaftlichen Betrieben beziehen sich i.d.R. ausschließlich auf erzeugende Betriebe (s. Tabelle 3).

1.3.2 (Groß-) Handel (Bio-Gemüse)

In Dänemark gibt es verschiedenste nationale und regionale Großhändler. Die meisten der konventionellen Großhändler bieten auch Bio-Lebensmittel in ihrem Sortiment an. Solhjulet ist ein Beispiel für einen Bio-Großhändler, der ein vollständig ökologisches Sortiment für den B2B-Bereich bzw. Großküchen und Caterer bietet und seine Produkte in Dänemark sowie in Schweden vertreibt (Solhjulet A/S 2025).

Regionalität ist bei vielen Großhändlern nicht eindeutig erkennbar. Solhjulet arbeitet eng mit Landwirt*innen zusammen, darunter auch Erzeugende aus Dänemark (Solhjulet A/S 2025). Der konventionelle Großhandel Dagrofa Foodservice arbeitet auch mit dänischen Produzent*innen zusammen und bietet regionale Produkte an (Dagrofa Foodservice). Zudem will er mit der Initiative „Strengthen the Roots“ den Anteil von dänischem Obst und Gemüse erhöhen (Nielsen 2025).

Grundsätzlich meint „Regionalität“ bei diesen Beispielen das ganze Land Dänemark, und keine kleinere Region.

2 Beschreibung der Wertschöpfungskette

Die GV in Kopenhagen stellt ein exemplarisches Beispiel für eine erfolgreiche nachhaltige Ernährungsstrategie dar und ist insbesondere für ihren seit Jahren hohen Anteil an Bio-Lebensmitteln bekannt. Darüber hinaus gilt Kopenhagen insgesamt als Vorreiter im Bereich der Nachhaltigkeit, was sich sowohl im städtischen Ernährungssystem als auch in den öffentlichen Beschaffungsrichtlinien widerspiegelt. Die Stadt positioniert sich als „Food City“ und verfolgt seit mehreren Jahren Strategien zur Stärkung ihrer Stadt-Land-Beziehungen (City of Copenhagen 2019). Damit ist Kopenhagen auch im Hinblick auf den Aspekt der Regionalität von besonderem Interesse. Politische Zielsetzungen und Maßnahmen haben maßgeblich zur Entwicklung des lokalen Ernährungssystems beigetragen.

2.1 Akteur*innen der WSK (Betriebe und Organisationen)

Stadt Kopenhagen

Kopenhagen gilt als Vorreiterin nachhaltiger Beschaffung (Københavns Kommune o. J.-a) und setzt ihre Bemühungen zur Verbesserung der Lebensmittel- und Verpflegungssituation konsequent fort (City of Copenhagen 2019). Mit der Ernährungsstrategie von 2019 verfolgt die Stadt das Ziel, die Ernährungssysteme bis spätestens Ende 2024 umfassend zu transformieren (City of Copenhagen 2019). Parallel arbeitet Kopenhagen an einem neuen Klimaplan für 2035 (Københavns Kommune o. J.-b).

Die Ernährungsstrategie umfasst fünf Themenfelder, die gesundheitliche, ökologische und soziale Aspekte berücksichtigen. Zentrale Zielsetzungen sind die Reduktion des CO_2-Fußabdrucks um mindestens 25 Prozent pro Kilogramm gekaufter Lebensmittel bis 2025, ein Bio-Anteil von 90 Prozent in der öffentlichen Verpflegung, die Minimierung von Lebensmittelabfällen sowie die Förderung saisonaler und regionaler Produkte (City of Copenhagen 2019). Wesentliche Maßnahmen sind die Reduktion des Fleischkonsums, der verstärkte Einsatz pflanzlicher Proteine und – falls Fleisch verwendet wird – die Bevorzugung von Geflügel oder Fisch zur Emissionsminderung. Bereits die Umstellung auf Bio-Produkte führte zu einer gleichzeitigen Senkung der CO_2-Emissionen (Nielsen & Svensson 2023).

Darüber hinaus soll die Verwendung saisonaler Produkte die Stadt-Land-Beziehungen stärken (City of Copenhagen 2019). Um die Umsetzung dieser Ziele zu gewährleisten, werden kommunale Küchen gezielt geschult und unterstützt. Auch die Beschaffungsrichtlinie trägt zur Umsetzung der Ernährungsstrategie bei, indem sie nachhaltige Mahlzeiten fördert und kulturelle sowie landwirtschaftliche Traditionen berücksichtigt (City of Copenhagen 2019).

Kopenhagen versteht sich als Teil eines lokalen Ernährungssystems mit enger Verbindung zwischen Produktion und Konsum. Die urbane Lebensmittelproduktion ist ein integraler Bestandteil der Strategie zur Positionierung als „Food City“. Ein Beispiel hierfür ist der ØsterGRO, ein 600 Quadratmeter großer, ökologisch bewirtschafteter Dachgarten, in dem Gemüse, Obst, Kräuter und essbare Blumen angebaut werden (Cocoreado 2023). Neben einem Restaurant finden dort Bildungsangebote und Workshops statt. Als solidarische Landwirtschaft organisiert, beliefert die Farm wöchentlich 40 Haushalte und fördert das Bewusstsein für nachhaltige Nahrungsmittelproduktion (Cocoreado 2023).

Langfristig sollen Kooperationen mit regionalen Produzent*innen und die Netzwerke zwischen Stadt und Umland weiter ausgebaut werden, um städtischen Konsum und lokale Produktion stärker zu verknüpfen (City of Copenhagen 2019). Die Förderung der nachhaltigen Lebensmittelwirtschaft soll dabei auch kleinen und mittleren Unternehmen (KMU) den Zugang zu öffentlichen Ausschreibungen erleichtern.

Mit einem jährlichen Beschaffungsvolumen von 15,8 Milliarden DKK (rund 2,1 Milliarden Euro) besitzt Kopenhagen erhebliche Marktmacht (Københavns Kommune o. J.-b). Durch nachhaltige Beschaffungsrichtlinien kann die Stadt gezielt sozial- und umweltverträgliche Produktionsweisen fördern (Københavns Kommune o. J.-a). Die 2023 veröffentlichte, bis 2026 gültige Richtlinie basiert auf fünf Leitwerten: reduzierter Klima-Fußabdruck, ökologische Nachhaltigkeit, Partnerschaften und Innovationen, verantwortungsvolle Arbeitsbedingungen sowie effiziente Beschaffungsprozesse (Københavns Kommune o. J.-a).

Ein Kernbereich ist der nachhaltige Lebensmitteleinkauf. Die „Grüne Enzyklopädie“ (Grønne Opslagsværk) fasst die relevanten Umwelt- und Klimaanforderungen zusammen und bietet Schulungsprogramme für Mitarbeitende an (Københavns Kommune 2025a). Vorgaben umfassen einen Bio-Anteil von 90 Prozent, saisonale Obst- und Gemüseeinkäufe sowie den Einsatz umweltfreundlicher Transportmittel wie Elektro-, Biogas- oder Wasserstofffahrzeuge. Bei Ausschreibungen für Kantinenbetriebe wird ein Umweltzeichen vom Typ I gemäß ISO 14024 verlangt, etwa das nordische Umweltzeichen *Svanemærket*. Ergänzend bestehen Regelungen zu Verpackungen, Lebensmittelabfällen und fairem Handel mit Kaffee, Tee und Kakao.

Die Transformation des Ernährungssystems erfolgt in enger Kooperation zwischen politischen Akteur*innen, der Wertschöpfungskette – von Landwirt*innen bis zur GV – sowie zivilgesellschaftlichen Organisationen, die beratend und vernetzend wirken.

Copenhagen House of Food (Københavns Madhus)

Eine zentrale Rolle bei der Erhöhung des Bio-Anteils in der öffentlichen GV spielte das Copenhagen House of Food (Københavns Madhus). Gegründet 2007 von der Stadt Kopenhagen, wurde die Einrichtung 2013 zu einer unabhängigen Non-Profit-Stiftung, um auch andere Städte beraten zu können (Københavns Madhus o. J.). Ziel war es, eine nachhaltige, gesunde und lebensfrohe Esskultur zu fördern und die Qualität der städtischen Mahlzeiten zu erhöhen (Agger 2017; Københavns Madhus o. J.).

Das House of Food entwickelte den „Kitchen Lift", der das Kopenhagener Modell für die Steigerung des Bio-Anteils bildet (Peyron 2020). Dabei wird der Bio-Anteil auf bis zu 100 Prozent erhöht, ohne die Gesamtkosten zu steigern. Die Methode, die bereits in über 2.000 Küchen in Dänemark angewendet wurde (Changing Food o. J.-b), zielt auf eine umfassende Umstellung ab, die „in Köpfen und Töpfen" wirkt (Agger 2017). Maßnahmen umfassen die Erhöhung von Gemüse, Kartoffeln und Hülsenfrüchten, die Reduktion von Fleisch, den Einkauf saisonaler und frischer Produkte sowie die Zubereitung vor Ort, einschließlich Backwaren. Gleichzeitig werden Lebensmittelabfälle reduziert: Produktionsabfälle sanken um 88 Prozent, Tellerabfälle um 26–50 Prozent (Holmbeck 2020).

Diese Veränderungen senken die Kosten und ermöglichen den Einsatz finanzieller Mittel für Bio-Lebensmittel, wodurch die Qualität der Mahlzeiten steigt und sie gesünder sowie umweltverträglicher werden (City of Copenhagen 2019). Voraussetzung sind gut ausgestattete Küchen und geschultes Personal (Københavns Kommune 2023). Das House of Food unterstützte und motivierte vor allem das Küchenpersonal und eröffnete 2008 die erste öffentliche Kochschule (Københavns Madhus o. J.).

Für die Umsetzung investierte Kopenhagen innerhalb von zehn Jahren etwa 6 Millionen Euro und stellte jährlich rund 100 Küchen um (Agger 2017). Ein bloßes Ersetzen von 90 Prozent der Lebensmittel durch Bioprodukte hätte dieselben Kosten verursacht (Agger 2025). Die Expertise des House of Food wurde über Dänemarks Grenzen hinaus nachgefragt: Berlin orientierte sich beispielsweise am Kopenhagener Modell und arbeitete 2019 im Projekt „Kantine der Zukunft" mit der Stiftung zusammen (Hoffmann 2020).

Meyers A/S

Seit 2016 kooperiert die Stadt Kopenhagen mit dem privaten Unternehmen Meyers A/S, dessen „Meyers Madhus" die Beratung und Schulung der öffentlichen Küchen übernimmt (Meyers A/S o. J.). Eine Ausschreibung erfolgt alle vier Jahre (Københavns Kommune 2023). Laut dem aktuellen Statusbericht zur Umsetzung der Ernährungsstrategie 2020–2025 werden den Einrichtungen je nach Bedarf Beratungskurse von drei, sechs oder zwölf Monaten angeboten (Københavns Kommune 2023). Bis August 2023 wurden 564 Beratungsgespräche begonnen oder abgeschlossen.

Die Beratung wird durch Workshops, Kurse und Präsentationen ergänzt, die überwiegend direkt in den Einrichtungen stattfinden. In Zusammenarbeit mit der Stadt hat Meyers Madhus über 900 klimafreundliche Rezepte und Leitfäden zu verschiedenen Themen entwickelt. Das Angebot wird kontinuierlich angepasst, wobei auf die Einbeziehung der Einrichtungen und deren individuelle Bedürfnisse geachtet wird.

Zur Finanzierung dieser dauerhaften Kompetenzentwicklung wurde ein Fonds für Lebensmittelqualität eingerichtet, der jährlich 10,5 Millionen DKK (ca. 1,4 Millionen Euro) bereitstellt (Københavns Kommune 2023).

Initiative Madland

Madland, 2020 gegründet, entwickelte sich von einem einmaligen Festival zu einem ernährungspolitischen Netzwerk und Community-Treffpunkt (Madland 2025b). Ziel ist es, gemeinsam mit Mitgliedern das Ernährungssystem zu transformieren, mit Schwerpunkt auf resilienten, lokalen Systemen. Hierfür erstellte Madland Leitfäden für Kopenhagen, Aarhus und ganz Dänemark, die lokale Einkaufsmöglichkeiten, Restaurants und weitere Akteur*innen auflisten, die zur Ernährungswende und einem nachhaltigen Ernährungssystem beitragen (Krebs 2024; Madland 2025a, 2025c).

Darüber hinaus initiierte Madland verschiedene Koalitionen, in denen sich acht bis 20 Mitglieder aus unterschiedlichen Bereichen des Ernährungssystems zu spezifischen Themen austauschen und Hürden abbauen (Madland o. J.). Aktuell existiert unter anderem eine Koalition zur Stärkung lokaler Ernährungssysteme und zur Förderung ökologischer und regenerativer Landwirtschaft. Madland beteiligte sich zudem mit Expertise und Netzwerk am Projekt FoodSHIFT 2030, im Rahmen dessen auch der Madland Podcast entstand (FoodSHIFT 2030 2023a).

Line Rise Nielsen

Line Rise Nielsen ist eine zentrale Akteurin bei der Gestaltung des Ernährungssystems in Kopenhagen. Sie war an der Gründung des Copenhagen House of Food beteiligt und übernahm später die Position der Strategiemanagerin für das Kopenhagener Schulspeisungsprogramm EAT (Nielsen o. J.). Zudem sammelte sie Erfahrungen im Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Fischerei und gründete 2014 das unabhängige Beratungsunternehmen FoodCause (Changing Food o. J.-a). Im Food-Startup-Bereich initiierte sie 2017 gemeinsam mit Partner*innen den CPH Food Space und unterstützt seit 2020 mit Changing Food Großküchen dabei, Treiber nachhaltiger Ernährungssysteme zu sein. Außerdem war sie Hauptkoordinatorin des Copenhagen Lab im Projekt FoodSHIFT 2030 und zu Gast im Madland Podcast, wo sie unter anderem die Umstellung auf lokale Produkte in Restaurants und Kantinen erläuterte (Nielsen et al. 2021).

Für Nielsen bedeutet Lokalität weniger die Entfernung, sondern Transparenz und Wissen über Herkunft, Anbauweise und Produzent*innen der Lebensmittel. Sie betont die Notwendigkeit der De-Anonymisierung von Lebensmitteln, die Kontrolle über Rohstoffe sowie die verstärkte Eigenproduktion in Küchen. Essenziell sei zudem der verstärkte Konsum von saisonalem und regionalem Gemüse, ohne jedoch komplett auf bestimmte Produkte verzichten zu müssen, sofern deren nachhaltige Herkunft gesichert ist (Nielsen et al. 2021). In einer weiteren Veröffentlichung weist sie darauf hin, dass Regionalität nach EU-Vergaberichtlinien nicht als Qualitätsmerkmal verpflichtend eingefordert werden kann, da „lokal“ oft unklar definiert ist und nicht automatisch nachhaltige Produktion gewährleistet (Nielsen & Svensson 2023). Entscheidend sei vielmehr die Fokussierung auf jene Bereiche des Ernährungssystems, die den größten Anteil an Umweltbelastungen verursachen.

Zentralküche EAT – Interview

Seit 2009 gibt es in Kopenhagen das Schulverpflegungskonzept EAT (Sylow 2013). Das Konzept wurde von dem Copenhagen House of Food gemeinsam mit dem Kinder- und Jugendausschuss Kopenhagens entwickelt und hat das vorherige Angebot (KØSS) abgelöst. EAT tritt als eigenständige Marke auf und es gibt zudem eine gleichnamige Großküche/Zentralküche. Die neue, größere Küche wurde im Mai 2025 eröffnet (Københavns Kommune 2025b). Sie bietet genügend Kapazitäten, um 15.000 Mahlzeiten pro Tag zu produzieren (Københavns Kommune 2025b). Aktuell werden ca. 6.000 Mahlzeiten pro Schultag zubereitet (EAT 2025). Dabei werden die Gerichte am Vortag von Grund auf in der Großküche zubereitet und am nächsten Tag in den Schulen vor Ort von Schüler*innen und einer Mitarbeiter*in von EAT fertiggestellt. Der Bio-Anteil in der Küche liegt bei mindestens 90 Prozent mit einem Schwerpunkt auf pflanzlichen, frischen und regionalen Zutaten (Københavns Kommune 2025b).

Von lokalen Erzeuger*innen erhält die Küche die Produkte nicht vorverarbeitet bzw. nur gewaschen, die Verarbeitungsschritte wie Schälen und Schneiden werden in der Küche selbst getätigt. Die Anlieferung erfolgt durch die Erzeuger*innen. Von ihrem Hauptlieferanten erhalten sie auch vorverarbeitete Ware. Kommt es zu Ernteausfällen bei den lokalen Erzeuger*innen, so kann EAT auf Produkte des Hauptlieferanten zurückgreifen (EAT 2025).

Bei EAT beträgt die Bestellfrist für ein Essen drei Tage im Voraus und die Bestellung wird über die Webseite von EAT getätigt (Københavns Kommune o. J.-d). Darauf abgestimmt sind die Arbeitsprozesse in der Küche: Je nach Essensbestellungen werden die Lebensmittel eingekauft, welche am Folgetag geliefert werden. Zwei Tage vor dem jeweiligen Essenstag beginnen die Mitarbeitenden mit der Zubereitung der Mahlzeiten. Die Mahlzeiten werden in der Nacht von der Zentralküche in die Schulen gefahren und dort in kleineren Küchen aufbereitet (EAT 2025).

Über die Webseite der EAT sind der Speiseplan und die Zutaten der Gerichte einsehbar. Es ist immer ein vegetarisches Essen und ein Halal-Essen verfügbar, auf spezielle Allergien oder Unverträglichkeiten kann jedoch keine Rücksicht genommen werden. So weit wie möglich werden saisonale Lebensmittel und Produkte aus der Region eingesetzt. Auf Ihrer Webseite schreibt EAT: „Das bedeutet, dass unsere Menüs den Jahreszeiten folgen und immer mehrere Gerichte mit Gemüse der Saison enthalten. Natürlich verwenden wir auch Zutaten aus anderen Teilen der Welt, da wir in Dänemark im Winter eine begrenzte Auswahl an Gemüse haben“ (Københavns Kommune o. J.-d).

2.2 Regionale und ökologisch erzeugte Gemüsearten (die genutzt werden)

In der Hauptstadtregion wird kaum Gemüse angebaut, eher im Umland. Hauptkulturen, die in Dänemark angebaut werden, sind: Karotten, Kohlarten, Wurzelgemüse, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln. Die nachfolgende Tabelle zeigt Produktionsmengen von dänischem Gemüse im Jahr 2024, bezogen auf das ganze Land (Danmarks Statistik 2025b).

Tabelle 4: Produktionsmengen Gemüse in Dänemark (2024)

Gemüseart	Menge in Tonnen
Karotten	87.918
Zwiebel	54.891
Frühlingszwiebeln	14.428
Rotkohl	8.097
Rote Beete	7.842
Blumenkohl	6.557
Eisbergsalat (Freiland)	5.273
Porree	4.658
Brokkoli	3.448
Andere Salate (Freiland)	3.028
Zuckermais	2.766
Knollensellerie	2.757
Erbsen (für menschlichen Verzehr)	2.525
Pastinake	1.524
Topinambur	1.190
Andere Blatt- und Stängelgemüse	1.076
Andere Wurzel-, Knollen-, Zwiebelgemüse	979
Grünkohl	925
Kürbis	909
Sonstiger Kohl	750
Spargel	543
Chinakohl	502
Spinat	420
Rosenkohl	212
Essiggurken	23
Bohnen	k.A.
Gurken (Gewächshaus)	k.A.
Petersilienwurzel	k.A.
Salat (Gewächshaus)	k.A.
Stangensellerie	k.A.
Tomaten (Gewächshaus)	k.A.

Quelle : Danmarks Statistik 2025b

In der GV kommt saisonales Gemüse zum Einsatz, es gibt jedoch keine konkreten Angaben zu dem Anteil regionaler Gemüseprodukte in der dänischen GV. Durch das Projekt wird die Ausweitung des Angebots von regionalem Obst und Gemüse in der GV gefördert. So unterstützt beispielsweise die Organisation Madkulturen bei der Erhöhung des Anteils von regionalem und biologischem Gemüse in der Schulverpflegung (Organic Denmark 2025).

3 Aufbau und Treiber der Wertschöpfungskette

3.1 Von wem wurde die Verwendung regional und ökologisch produzierten Gemüses vorangetrieben?

Die Förderung des Bio-Anteils und regionaler Produkte in der GV in Kopenhagen erfolgte durch ein Zusammenspiel politischer Akteur*innen, privater Initiativen und Expert*innen. Auf nationaler Ebene legte Dänemark früh einen Schwerpunkt auf ökologische Landwirtschaft, unter anderem durch den „Organic Farming Act“ von 1987, staatliche Kontrollen und das Bio-Siegel „Ø“, das heute von 98 Prozent der Bevölkerung als vertrauenswürdig angesehen wird (Ministry of Food, Agriculture and Fisheries of Denmark 2023a; BIO - Das dänische Modell o. J.). Subventionen und Bio-Aktionspläne trugen dazu bei, dass zahlreiche Landwirt*innen auf ökologischen Landbau umstellten und die Anzahl der Betriebe seit 2006 stetig zunahm (EU CAP Network, 2023; Schvartzman & Daugbjerg 2022).

Auf kommunaler Ebene setzte Kopenhagen früh ambitionierte Ziele: 2001 trat die Stadt der Dogma-2000-Kooperation bei, 2007 beschloss der Stadtrat, die ECO-Metropole der Welt zu werden, mit einem Ziel von 90 Prozent Bio-Anteil in öffentlichen Einrichtungen (City of Copenhagen 2007; Københavns Kommune 2002, 2023). Zur Umsetzung gründete die Stadt 2007 das Copenhagen House of Food (Københavns Madhus), das den „Kitchen Lift“ entwickelte – eine Methode, mit der Küchen ihren Bio-Anteil erhöhen können, ohne die Gesamtkosten zu steigern (Københavns Madhus o. J.; Peyron 2020). Ab 2016 übernahm Meyers A/S die Beratung und Schulung der Küchen, unterstützt durch Fonds der Stadt (Meyers A/S o. J.; Københavns Kommune 2023).

Private Akteur*innen spielten ebenfalls eine zentrale Rolle: Line Rise Nielsen leitete das Copenhagen Lab im Projekt FoodSHIFT 2030, initiierte Programme zur Förderung lokaler Beschaffung und entwickelte Tools, um Herkunft, Saisonalität und Regionalität der Lebensmittel transparent zu machen (FoodSHIFT 2030 2023b; Schafer, Nielsen, et al. 2025). Madland und Madfællesskabet ergänzen diese Maßnahmen, indem sie Netzwerke zwischen städtischen Küchen, Landwirt*innen und Verbraucher*innen schaffen und praktische Leitfäden zur Erhöhung regionaler Produkte bereitstellen (Madland 2025a, 2025b; MADFÆLLESSKABET & Food Organisation of Denmark 2021).

Schlüsselfaktoren für den Erfolg der WSK sind nach den Erfahrungen in Kopenhagen:

- **Politische Zielvorgaben** mit langfristiger Förderung und Kontinuität (z. B. Bio-Aktionspläne, städtische Ernährungsstrategien)
- **Institutionelle Unterstützung** durch städtische Einrichtungen wie das Copenhagen House of Food und Großküchenprogramme (z. B. EAT)
- **Private Expertise und Netzwerkbildung** durch Akteur*innen wie Line Rise Nielsen, FoodSHIFT 2030 und Madland
- **Motivation und Sichtbarkeit** der Erfolge durch Kennzeichnungen (Bio-Küchenlabel) und partizipative Maßnahmen in den Küchen
- **Verknüpfung von Bildung, Beschaffung und Praxis**: Schulungen, Leitfäden, digitale Tools und Projekte zur Verbindung von Stadt und Umland fördern die Umsetzung nachhaltiger Beschaffung (FoodSHIFT 2030 2023b; MADFÆLLESSKABET & Food Organisation of Denmark 2021).

Diese Kombination aus politischen Rahmenbedingungen, institutioneller Unterstützung, privater Initiative und partizipativer Einbindung der Mitarbeitenden gilt als entscheidend für die erfolgreiche Implementierung eines hohen Anteils an ökologischen und regionalen Produkten in der Kopenhagener GV.

Die folgende Grafik zeigt die Zusammenhänge im Beschaffungsprozess der öffentlichen GV in Kopenhagen zur Förderung einer ökologischen und regionalen Verpflegung auf.

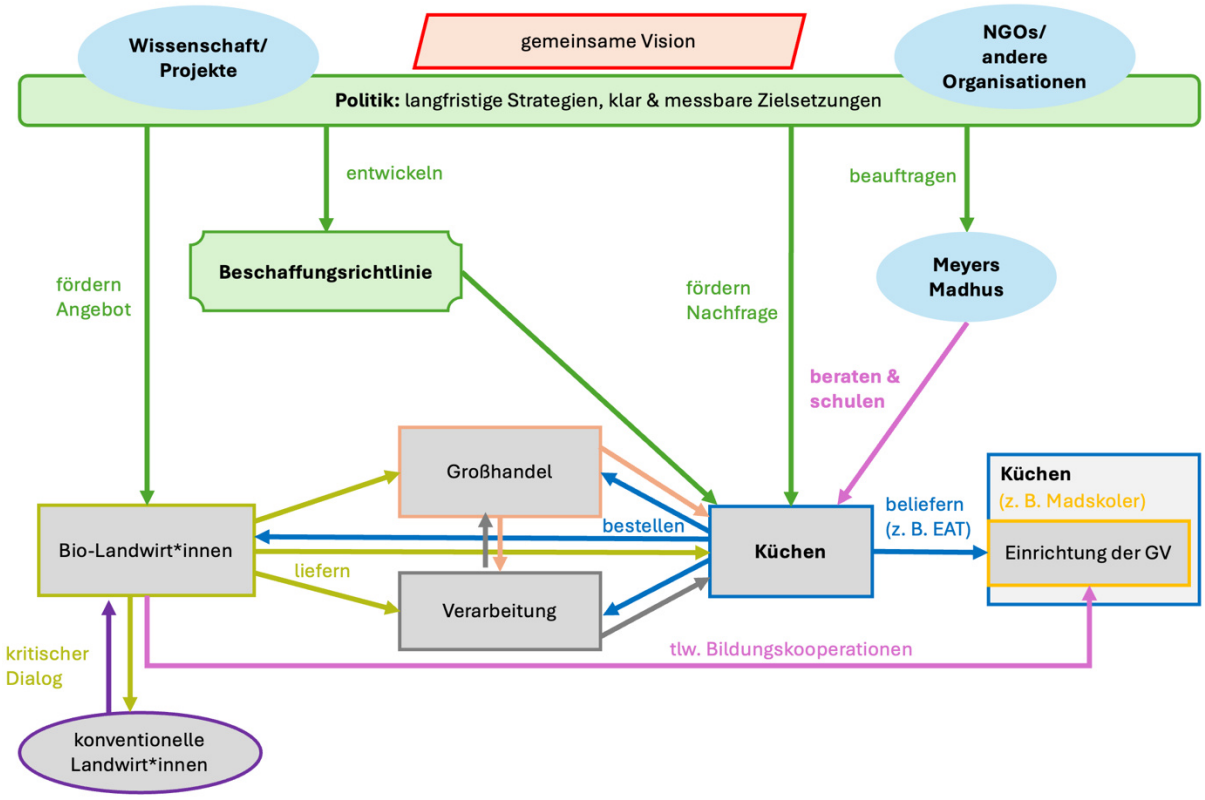

Abbildung 1: Zusammenhänge im Beschaffungsprozess der öffentlichen GV in Kopenhagen zur Förderung einer ökologischen und regionalen Verpflegung; Quelle: eigene Darstellung Maja Widmann

3.2 Förderung und Zuschüsse

In Dänemark liegt die Verantwortung für Schulessen bei den Kommunen. Die Finanzierung der Essen setzt sich durch öffentliche Gelder und einen Beitrag, den die Eltern zahlen, zusammen. Der Beitrag, den die Eltern zahlen, liegt bei 15 bis 25 Dänischen Kronen Euro. Ein Mittagessen von EAT kostet 24,50 Dänische Kronen (umgerechnet ca. 3,28 Euro). Es wird die Idee einer Preissteigerung diskutiert, bei welcher nicht einkommensschwache Eltern einen um +2,50, + 5,00 oder +7,50 Dänische Kronen gesteigerten Preis pro Mahlzeit für ihre Kinder bezahlen (Københavns Kommune 2024).

Seit diesem Jahr läuft auch ein nationaler Pilotversuch, bei welchem verschiedene Modelle ausprobiert werden. So erhalten die Essensgäste in ca. 70 Prozent der Versuchsschulen kostenlose Verpflegung, in ca. 30 Prozent der Versuchsschulen zahlen die Eltern einen Beitrag. Dieser Pilotversuch läuft noch bis zum Jahr 2028 (Department of Nutrition, Exercise and Sports 2025; Møller 2025).

3.3 Erfolgsfaktoren

Es zeigt sich, dass die Implementierung ökologischer, regionaler und nachhaltiger GV von mehreren, ineinandergreifenden Faktoren abhängt. Sechs Schlüsselbereiche bzw. Erfolgsfaktoren können daraus

abgeleitet werden, diese nicht nur für Gemüse-WSK, sondern können auch auf andere Lebensmittelgruppen übertragen werden. Entscheidend ist das Zusammenwirken mehrerer Kriterien, weshalb eine gleichzeitige Förderung in allen Schlüsselbereichen empfohlen wird.

Langfristige, ambitionierte Strategien und politische Einigkeit sind entscheidend für die Umsetzung nachhaltiger GV. Eine klare Vision, finanzielle und personelle Unterstützung sowie die Einbindung aller Akteur*innen der WSK fördern die Akzeptanz und ermöglichen langfristige Planungssicherheit. Politische Vorgaben sollten marktbasiert und pragmatisch sein, klare Ziele definieren, aber gleichzeitig die eigenständige Lösungsentwicklung der Küchen zulassen. Eine aktive Kommunikation der Ziele unterstützt die Motivation und das „Wir"-Gefühl unter den Beteiligten.

Beschaffungsrichtlinien, die Bio- und regionale Kriterien verbindlich vorgeben, wirken als wirksames Instrument zur Veränderung der GV (Københavns Kommune 2025a). Eine schrittweise Zielerreichung während der Vertragslaufzeit ermöglicht praktikable Anpassungen. Die Entwicklung sollte Expert*innen, politische Abteilungen und Praxisakteur*innen einbeziehen, um Machbarkeit, Rechtssicherheit und Marktintegration zu gewährleisten (Madsen & Steffensen 2023b). Beschaffungsrichtlinien dienen somit als Katalysator für ökologische und regionale Umstellungen, müssen jedoch durch Beratung und Bildung unterstützt werden.

Ein umfassender Ansatz betrachtet die WSK als System und geht über reines Produktersetzen hinaus (Agger 2017; City of Copenhagen 2019). Erfolgsfaktoren sind u. a. der erhöhte Einsatz saisonaler Produkte, reduzierte Fleischanteile, Minimierung von Lebensmittelabfällen und Vermeidung stark verarbeiteter Produkte. Neue Küchenabläufe, Speiseplangestaltung, lokale Zubereitung und Schulung des Personals sind dafür notwendig. Ein ganzheitliches Beratungstool unterstützt Monitoring und Entscheidungsprozesse (Schafer, Nielsen, et al. 2025). Dadurch bleiben Kosten stabil, Qualität und Nachhaltigkeit der Mahlzeiten steigen, und soziale sowie Bildungsaspekte werden gefördert.

Die zielgruppenorientierte Weiterbildung des Küchenpersonals, der Köch*innen und Beschaffungsmanager*innen ist zentral, um nachhaltige Umstellungen umzusetzen. Theorievermittlung allein reicht nicht; praktische Fertigkeiten für die Verarbeitung frischer Produkte vor Ort sind ebenso wichtig. Beratung ergänzt die Weiterbildung, indem individuelle Lösungen gemeinsam entwickelt werden. Kostenfreie, gut beworbene Angebote erhöhen die Teilnahme und Motivation. So können Küchen eigenständige, fundierte Entscheidungen treffen und Maßnahmen langfristig implementieren.

Netzwerke zwischen WSK-Akteur*innen sind grundlegend, sowohl zwischen städtischen Einrichtungen, NGOs und Produzent*innen als auch zwischen konventionellen und ökologischen Betrieben (Københavns Madhus o. J.; Schafer, Nielsen, et al. 2025). Institutionen wie das Copenhagen House of Food erleichtern den Austausch, schaffen Vertrauen und unterstützen Kooperationen. Digitale Plattformen und wissenschaftlich begleitete Projekte stärken die Kommunikation, ermöglichen Wissensaustausch und sichern Übertragbarkeit der Erkenntnisse auf andere Regionen (Food Trails o. J.).

Klare, zielgruppenangepasste Kommunikation sensibilisiert Mitarbeitende und Bevölkerung, erklärt Maßnahmen und Fortschritte und erhöht die Motivation. Das Bio-Küchenlabel ist dabei ein wirkungsvolles Instrument zur Sichtbarmachung des Erfolgs. Eine transparente Kommunikation von Vorteilen – z. B. Verbesserung der Qualität, Stärkung der lokalen Wirtschaft – unterstützt die Akzeptanz und Teilhabe. Dies fördert Gemeinschaftsgefühl, Arbeitszufriedenheit und Fachkräftebindung, was die langfristige Umsetzung von Bio- und Regionalmaßnahmen erleichtert.

4 Kommunikation

Das folgende Kapitel bezieht sich hauptsächlich auf die Zentralküche EAT als wichtigen Akteur in der Verpflegung Kopenhagens, es wird die Kommunikation der Küche mit anderen Partner*innen beschrieben. Grundlage dafür bieten die Interviewdaten aus einem Interview mit dem Prozessmanager der EAT.

4.1 Kommunikation in der Wertschöpfungskette

Die Zentralküche kommuniziert mit den verschiedenen Akteur*innen entlang der WSK, darunter lokale Erzeuger*innen, ihr Hauptlieferant, verschiedene Netzwerke und die Stadt. Die Kommunikation erfolgt auf eine strukturierte, kontinuierliche und vertrauensbildende Weise.

Zentral ist der enge Austausch mit den lokalen Erzeuger*innen. Zu Beginn einer neuen Zusammenarbeit findet ein besonders intensiver Abstimmungsprozess statt: Der Prozessmanager erläutert, wie der Küchenbetrieb funktioniert, welche Lebensmittelmengen langfristig benötigt werden und beide Seiten klären ihre Erwartungen. Auf dieser Basis der Möglichkeiten und Grenzen der Erzeuger*innen und der Wünsche der EAT wird festgelegt, wie Lieferungen geplant werden und welche Zuverlässigkeit beide Seiten gewährleisten können (EAT 2025).

Mit fortschreitender Zusammenarbeit wird der Austausch weniger frequent, bleibt aber verbindlich. Die Zentralküche stellt sicher, dass die Landwirt*innen regelmäßig über Lebensmittelmengen, Zeiträume und Bedarfe informiert werden, damit sie ihre Produktion entsprechend ausrichten können. Ein zentrales Element ist die langfristige Planung: Anbau- und Mengenabsprachen werden teilweise fast ein Jahr im Voraus getroffen, sodass Landwirt*innen ihre Produktionsplanungen entsprechend an den Bedarfen der Zentralküche ausrichten können. Die Speisepläne bei EAT werden drei Monate im Voraus erstellt. Zwei Monate im Voraus informiert EAT die lokalen Erzeuger*innen über konkretere Bedarfe an Erzeugnissen und deren Mengen (ebd.).

Die Kommunikation mit dem Hauptlieferanten (Großhändler) gestaltet sich anders: Die Beziehung ist stabil, da klare Vereinbarungen existieren. Der Hauptlieferant liefert regelmäßig Lebensmittel für die Großküche, die nicht lokal beschafft werden können. Darüber hinaus übernimmt er eine Backup-Funktion, falls regionale Produkte aufgrund von Ernteausfällen nicht verfügbar sind. Die Interaktion zwischen EAT und ihrem Hauptlieferanten ist weniger intensiv, da klare Absprachen und eine längere Zusammenarbeit bestehen (ebd.).

Auf strategischer Ebene arbeitet die Zentralküche außerdem eng mit der Beschaffungsabteilung der Stadt Kopenhagen zusammen, die die Nutzung lokaler Produkte politisch unterstützt. Darüber hinaus ist EAT als Akteurin seit 2019 in verschiedenen Netzwerken aktiv und/oder hat diese mit aufgebaut. Anfangs entstanden diese Strukturen über persönliche Kontakte und Hofläden sowie weitere lokale Verkaufsstände von Erzeuger*innen; später wurde eine formellere Kooperation mit einem Unternehmensnetzwerk aufgebaut, das auch eine Online-Plattform für lokale Landwirt*innen entwickelte, um Angebot und Nachfrage füreinander sichtbar zu machen.

Die Kommunikation der Zentralküche basiert auf langfristiger und saisonorientierter Planung, auf Transparenz und auf dem Bemühen, stabile Beziehungen zu regionalen Erzeuger*innen aufzubauen und aufrecht zu erhalten. Diese enge Abstimmung ist notwendig, damit regionale WSK trotz strukturell bedingter Unsicherheiten (z.B. Wetterrisiken oder schwankende Erträge) zuverlässig funktionieren können (ebd.).

Gleichzeitig wird auch eine asymmetrische Beziehung zwischen einer großen öffentlichen Küche und kleinen landwirtschaftlichen Erzeugerbetrieben sichtbar, in der es zu einem Machtgefälle kommen kann. Die Zentralküche verfügt über die Größe und Planungssicherheit, die kleine Erzeuger*innen dringend benötigen, kann dadurch aber auch Druck ausüben, etwa wenn Produzierende ihre Anbaumengen an die Bedarfe der Küche anpassen oder Investitionen tätigen müssen, um den Anforderungen zu entsprechen. Zudem kann eine Großküche auch über den Preis Einfluss nehmen. Das zeigt sich besonders dann, wenn ein regionaler Erzeugerbetrieb nur an einen einzelnen Abnehmenden (z.B. Großküche) liefert und damit wirtschaftlich stark von dieser Beziehung abhängig ist. Die klaren zeitlichen Strukturen und regelmäßigen Abstimmungen tragen somit zwar zum Aufbau kooperativer Partnerschaften bei, gehen jedoch auch mit hohen Erwartungen und Anforderungen an die lokalen Erzeuger*innen einher, die sich diesen Bedingungen anpassen müssen (ebd.).

4.2 Wege der Kommunikation

Zur Kommunikation zwischen EAT und anderen Akteur*innen werden verschiedene Kommunikationsmittel je nach Zweck eingesetzt. Zu Beginn einer neuen Zusammenarbeit mit lokalen Erzeuger*innen finden persönliche Treffen statt, um gegenseitige Erwartungen zu klären, Produktionsmöglichkeiten zu besprechen und Vertrauen aufzubauen (EAT 2025).

Telefonate werden eingesetzt, wenn schnelle Abstimmungen nötig sind oder wenn Landwirt*innen selten E-Mails nutzen**.** Hierüber werden kurzfristige Fragen geklärt, Lieferungen bestätigt oder sichergestellt, dass die getroffenen Absprachen weiterhin gelten. Letzteres wird als besonders wichtig vor der ersten Lieferung einer Saison genannt. Generell erfolgt die Kommunikation per Telefon anlassbezogen. E-Mails dienen hauptsächlich dazu, Vereinbarungen schriftlich festzuhalten und langfristige Prognosen zu übermitteln (ebd.).

Die Großküche ist in verschiedenen Netzwerken und auf einer regionalen Online-Plattform aktiv, welche genutzt werden, um neue Erzeuger*innen zu finden, Kontakte herzustellen und Informationen über regionale Angebote zu erhalten (ebd.).

4.3 Außenkommunikation der Verwendung von bio-regionalem Gemüse

Die Kommunikation über bestimmte Zielsetzungen, wie die Erhöhung des Anteils biologischer oder bio-regionaler Lebensmittel ist wichtig, um die Bevölkerung zu informieren und sensibilisieren. Ziele müssen dafür klar und verständlich formuliert sein. In Dänemark ist v.a. das Bio-Küchenlabel, welches zur Auslobung des Bio-Anteils dient, sehr hilfreich. Des Weiteren ist es wichtig, Vorteile der Maßnahmen mitzukommunizieren und auch über Fortschritte zu berichten (siehe Kapitel 3.3).

In Kopenhagen wird aufgrund der langjährigen Entwicklungen vor allem „bio“ kommuniziert. Regionalität bzw. Bio-Regionalität ist erst seit kurzem stärker im Fokus unter dem Ziel der Stärkung der Beziehungen zwischen Stadt und Land (City of Copenhagen 2019).

4.3.1 In der Landwirtschaft

Der Verband Organic Denmark organisiert Hofbesuche, bei denen Dän*innen Bio-Betriebe besuchen können und Bio-Landbau kennenlernen können (EU CAP Network 2023).

Es liegen keine Informationen dazu vor, inwiefern von landwirtschaftlichen Betrieben über biologisches und/oder bio-regionales Gemüse kommuniziert wird.

4.3.2 In der Politik

In der Politik in Dänemark wird ökologische Landwirtschaft bewusst als ein Teil der Lösung kommuniziert, z.B. im Bereich Umwelt und Tierwohl. Durch dänische Politiker*innen sowie NGOs wird die Nachhaltigkeit von ökologischen Lebensmitteln, und damit auch von Gemüse, hervorgehoben und deren Einsatz in der öffentlichen GV gefördert (s. Kapitel 3.3).

4.3.3 In der Gemeinschaftsverpflegung

In Dänemark allgemein mangelt es an der Kommunikation des Einsatzes biologischer bzw. bio-regionaler Lebensmittel gegenüber den Essensgästen. Bio-Anteile werden jedoch beispielsweise über Bio-Label kenntlich gemacht.

Die Zentralküche EAT aus Kopenhagen (siehe Kapitel 2.1) geht mit gutem Beispiel voran. Sie kommuniziert ihren Bio-Anteil über ihre Webseite: „EAT hat das Bio-Lebensmittellabel in Gold, was bedeutet, dass zwischen 90 und 100 Prozent der von uns verwendeten Produkte biologisch sind.“ (Københavns Kommune o. J.-c).

Des Weiteren schaffen sie Transparenz dafür, dass der vollständige Einsatz von biologischen Zutaten noch nicht erreicht werden kann: „Daher müssen wir manchmal mit konventionellen Rohstoffen ergänzen, wenn z.B. unsere Lieferanten die gewünschten Rohstoffe nicht liefern konnten.“ (Københavns Kommune o. J.-c).

5 Quellenverzeichnis

Agger, A.-B. (2017). The Copenhagen Method. Online verfügbar unter https://www.boelw.de/fileadmin/user_upload/Dokumente/Veranstaltungen/Fachgespraech_2017_Gemeinschaftsverpflegung/Anne-Birgitte_Agger_Berlin_2017.pdf (abgerufen am 23.06.2025).

Agger, A.-B. (2025). CV-EN_Anne-Birgitte-Agger. Online verfügbar unter https://static1.squarespace.com/static/6728c671982a521596f23d72/t/679f6dc3b083f201d38c2023/1738501572841/CV-EN_Anne-Birgitte-Agger_2025.pdf (abgerufen am 23.06.2025).

BIO – Das dänische Modell. (o. J.).: BIO – Das dänische Modell. Online verfügbar unter https://agricultureandfood.dk/media/gzzczxx4/nytow_de_magasinet_net.pdf (abgerufen am 23.06.2025).

Brandt, J. (2019, November 1). Københavns Madhus er gået konkurs [Københavns Madhus ist Konkurs gegangen]. Økologisk - nyt om udviklingen. https://okonu.dk/mad-og-marked/kobenhavns-madhus-er-gaet-konkurs (abgerufen am 23.06.2025).

Changing Food. (o. J.-a). Line Rise Nielsen. Online verfügbar unter https://cphfsc.org/about/line-rise-nielsen/ (abgerufen am 24.05.2025).

Changing Food. (o. J.-b). The Copenhagen Method. Online verfügbar unter https://cphfsc.org/frontpage/internationalt-samarbejde/ (abgerufen am 16.05.2025).

City of Copenhagen. (2007). Copenhagen as the world's ECO-Metropolis. City of Copenhagen. Online verfügbar unter https://kk.sites.itera.dk/apps/kk_pub2/pdf/659_82BJRAzhBF.pdf (abgerufen am 23.06.2025).

City of Copenhagen. (2019). The City of Copenhagen Food Strategy. City of Copenhagen. Online verfügbar unter https://maaltider.kk.dk/sites/default/files/2022-06/The%20City%20of%20Copenhagen%20Food%20Strategy%202019.pdf (abgerufen am 13.11.2025).

Climate Data (2025): Klima Kopenhagen (Dänemark) – Daten und Graphen zum Klima und Wetter in Kopenhagen. Online verfügbar unter https://de.climate-data.org/europa/daenemark/hauptstadtregion/kopenhagen-23/ (abgerufen am 13.11.2025).

Cocoreado. (2023, September 5). Roadmap 11 – ØSTERGRO. Cocoreado. https://cocoreado.eu/roadmap-11-ostergro/ (abgerufen am 23.06.2025).

Coolfood. (o. J.). The Coolfood Pledge. Coolfood. Online verfügbar unter https://coolfood.org/pledge/ (abgerufen am 18.05.2025).

Danish Veterinary and Food Administration. (o. J.). Hvorfor vælge Det Økologiske Spisemærke? Fakta, baggrund og budskaber [Warum das Bio-Siegel für Lebensmittel wählen? Fakten, Hintergründe und Botschaften]. Online verfügbar unter https://foedevarestyrelsen.dk/kost-og-foedevarer/oekologi/det-oekologiske-spisemaerke/om-det-oekologiske-spisemaerke (abgerufen am 24.06.2025).

Danmarks Statistik. (2024). Det dyrkede areal [Die Anbauflächen]. Online verfügbar unter https://www.dst.dk/da/Statistik/emner/erhvervsliv/landbrug-gartneri-og-skovbrug/det-dyrkede-areal (abgerufen am 24.06.2025).

Danmarks Statistik. (2025a). Statistikbanken. Online verfügbar unter https://www.statistikbanken.dk/BY1 (abgerufen am 24.06.2025).

Danmarks Statistik (2025b): Produktion af frugt og grønt efter område, enhed og afgrøde. Online verfügbar unter https://www.statistikbanken.dk/statbank5a/selectvarval/saveselections.asp (abgerufen am 17.11.2025).

Danmarks Statistik (2025c): Erhvervsliv. Online verfügbar unter https://www.statbank.dk/20471 (abgerufen am 01.12.2025).

Dagrofa Foodservice (2025): Frugt og grønt engros. Online verfügbar unter https://dgfs.dk/varesortiment/frugt-og-groent-engros/ (abgerufen am 17.11.2025).

Department of Nutrition, Exercise and Sports (2025): 3,200 children take part in new research project on the impact of school-provided meals. Online verfügbar unter https://nexs.ku.dk/english/news/2025/3200-children-take-part-in-new-research-project-on-the-impact-of-school-provided-meals/ (abgerufen am 17.11.2025).

EAT (Hrsg.). (2022). Shifting Urban Diets: Lessons from Copenhagen. https://eatforum.org/content/uploads/2022/04/EAT_Shifting-Urban-Diets_Project_Report.pdf (abgerufen am 30.09.2025).

EAT (2025): Prozessmanager EAT, Persönliches Interview, 30.09.2025.

EU CAP Network. (2023, März 23). Organic policies in Denmark. Online verfügbar unter https://eu-cap-network.ec.europa.eu/sites/default/files/publications/2023-03/TG%20Organics_Case%20Study%20Denmark_final.pdf (abgerufen am 24.06.2025).

Europäische Kommission. (2024, Juli 29). Food System Hubs Innovating towards Fast Transition by 2030 | H2020 | CORDIS | Europäische Kommission. CORDIS | European Commission. Online verfügbar unter https://cordis.europa.eu/project/id/862716/reporting/de (abgerufen am 24.06.2025).

Europäische Kommission. (2025, April 7). Building pathways towards FOOD 2030-led urban food policies | FOOD TRAILS | Projekt | Results | H2020. CORDIS | European Commission. Online verfügbar unter https://cordis.europa.eu/project/id/101000812/results (abgerufen am 24.06.2025).

Food Trails. (o. J.). Copenhagen. Food Trails - Milan Urban Food Policy Pact. Online verfügbar unter https://foodtrails.milanurbanfoodpolicypact.org/location-map/copenaghen/ (abgerufen am 11.05.2025).

FoodSHIFT 2030. (2023a, Februar 23). Madland & FoodSHIFT setting the stage for the food systems of the future. FoodSHIFT 2030. Online verfügbar unter https://foodshift2030.eu/madland-food-systems/ (abgerufen am 07.05.2025).

FoodSHIFT 2030. (2023b, Dezember 14). Copenhagen's story: Kitchen of tomorrow Lab. FoodSHIFT 2030. Online verfügbar unter https://foodshift2030.eu/copenhagen-story-kitchen-of-tomorrow-lab/ (abgerufen am 07.05.2025).

FoodSHIFT2030 (Hrsg.). (o. J.-a). FoodSHIFT2030-Project Overview. Online verfügbar unter https://foodshift2030.eu/wp-content/uploads/2020/04/FoodSHIFT2030_ProjectOverview-2.pdf (abgerufen am 07.05.2025).

FoodSHIFT2030. (o. J.-b). Transition Toolkit—Copenhagen. Online verfügbar unter https://www.foodshifttoolkit.eu/innovation-cases/by-city/copenhagen (abgerufen am 13.05.2025).

FoodSHIFT2030. (2016, Juli 18). About. FoodSHIFT 2030. Online verfügbar unter https://foodshift2030.eu/about/ (abgerufen am 13.05.2025).

FoodSHIFT2030. (2023, Mai 8). KU Science Canteens Transform Toward more Sustainable Food. FoodSHIFT 2030. Online verfügbar unter https://foodshift2030.eu/ku-science-canteens-sustainable-food/ (abgerufen am 13.05.2025).

Hoffmann, D. (2020, April 29). 6 Monate Kantine Zukunft: Was bisher geschah... Kantine Zukunft. Online verfügbar unter https://kantine-zukunft.de/6-monate-kantine-zukunft-was-bisher-geschah/ (abgerufen am 17.11.2025).

Hoffmann, S. (2025, Juli 3). Ranking: Die lebenswertesten Städte der Welt. geo.de. Online verfügbar unter https://www.geo.de/reisen/die-lebenswertesten-staedte-der-welt-2025--economist-ranking-35816400.html (abgerufen am 17.11.2025).

Holdensen, L. (2022). The Organic Way—The Danish Model. Online verfügbar unter https://eu-cap-network.ec.europa.eu/sites/default/files/2023-03/04_TG2_Lars%20Holdensen.pdf (abgerufen am 24.06.2025).

Holmbeck, P. (2020). Best practice in Organic Public Procurement: The case of Denmark. Online verfügbar unter https://www.organicseurope.bio/content/uploads/2021/06/IFOAMOE_Best-Practice-in-Organic-Public-Procurement_The-case-of-Denmark.pdf (abgerufen am 24.06.2025).

Holmbeck, P. (2023). How Organic Policy & NGO Action drive organic breakthroughs in Denmark. ISAN - IFOAM Southern African Network, 5, 13–15.

Karstensen, M. (2023, Januar 31). Her er det nye økologiske danmarkskort [Hier ist die neue Biokarte von Dänemark]. Økologisk Nu. Online verfügbar unter https://okonu.dk/politik-og-udvikling/her-er-det-nye-okologiske-danmarkskort (abgerufen am 24.06.2025).

Københavns Kommune. (o. J.-a). Ansvarlige og bæredygtige indkøb til gavn for borgere og samfund—Indkøbspolitik 2023-2026 [Verantwortungsvolle und nachhaltige Beschaffung zum Nutzen der Bürger und der Gesellschaft—Beschaffungspolitik 2023-2026]. Københavns Kommune. Online verfügbar unter https://www.kk.dk/sites/default/files/2023-02/KK%20indkøbspolitik%202023-2026.pdf (abgerufen am 26.06.2025).

Københavns Kommune. (o. J.-b). Bæredygtige Indkøb i Københavns Kommune [Nachhaltige Beschaffung in der Stadt Kopenhagen]. Online verfügbar unter https://www.kk.dk/erhverv/indkoeb-og-udbud/leverandoerinformation/baeredygtige-indkoeb (abgerufen am 26.06.2025).

Københavns Kommune (o. J.-c): EAT – Økologi. Online verfügbar unter https://eat.kk.dk/om-eat/eat-oekologi (abgerufen am 18.11.2025).

Københavns Kommune (o. J.-d): Hvad er der i skolemaden? Online verfügbar unter https://eat.kk.dk/om-eat/hvad-er-der-i-skolemaden (abgerufen am 18.11.2025).

Københavns Kommune. (2002, Juni 17). Redegørelse om økologiske fødevarer 2001 [Bericht über ökologische Lebensmittel 2001]. Online verfügbar unter https://www.kk.dk/dagsordener-og-referater/Milj%C3%B8-%20og%20Forsyningsudvalget/m%C3%B8de-17062002/dagsorden/punkt-12 (abgerufen am 26.06.2025).

Københavns Kommune. (2016). Københavns miljøregnskab 2015 [Kopenhagener Umweltbilanz 2015]. Københavns Kommune. Online verfügbar unter https://kk.sites.itera.dk/apps/kk_pub2/pdf/1547_ePvu9nhf4k.pdf (abgerufen am 26.06.2025).

Københavns Kommune. (2023). Mad- og Måltidsstrategi – Status på implementering 2023 [Strategie für Ernährung und Mahlzeiten—Stand der Umsetzung 2023]. Københavns Kommune. Online verfügbar unter https://maaltider.kk.dk/sites/default/files/2023-12/Mad_ogMaltidsstrategi2023_Status_Final-a.pdf (abgerufen am 26.06.2025).

Københavns Kommune. (2025a). Det Grønne Opslagsværk [Die grüne Enzyklopädie]. Københavns Kommune. Online verfügbar unter https://www.kk.dk/sites/default/files/2025-05/Det%20Gr%C3%B8nne%20Opslagsv%C3%A6rk%20%28v.2.0.6%20Maj%202025%29.pdf (abgerufen am 18.11.2025).

Københavns Kommune. (2025b, Mai 20). I dag spiser skoleelever første måltid fra nyt kæmpekøkken [Schulkinder essen heute ihre erste Mahlzeit aus der neuen Riesenküche]. Online verfügbar unter https://www.kk.dk/nyheder/i-dag-spiser-skoleelever-foerste-maaltid-fra-nyt-kaempekoekken (abgerufen am 18.11.2025).

Københavns Kommune (2024): Bilag 9 - Effektiviseringsstrategi 2024: Katalog med forvaltningsspecifikke effektiviseringsforslag. Online verfügbar unter https://www.kk.dk/sites/default/files/agenda/a15aa4b6-e16c-47f0-adb7-ab4c336db38e/82412edc-cb2a-465c-a799-bdbf16fb0913-bilag-9.pdf (abgerufen am 17.11.2025).

Københavns Madhus. (o. J.). Our Story—Copenhagen House of Food. Online verfügbar unter https://kbh-madhus.webflow.io/english/ourstory (abgerufen am 20.11.2025).

Koszyczarek, H. H. (2024, Mai 31). Københavns Kommune har nået klimamål for fødevareindkøb før tid [Kopenhagener Stadtverwaltung hat Klimaziele für die Lebensmittelbeschaffung vorzeitig erreicht]. Økologisk - nyt om udviklingen. Online verfügbar unter https://okonu.dk/mad-og-marked/koebenhavns-kommune-har-naaet-klimamaal-for-foedevareindkoeb-foer-tid (abgerufen am 24.06.2025).

Krebs, A. S. (2024, Dezember 10). Madland Guide: 150+ frontløbere, der gentænker og forandrer København som madby [Madland Guide: 150+ Vorreiter, die Kopenhagen als Lebensmittelstadt neu denken und umgestalten]. Online verfügbar unter https://madland.dk/madland-guide-150-frontloebere-der-gentaenker-og-forandrer-koebenhavn-som-madby/, https://madland.dk/madland-guide-150-frontloebere-der-gentaenker-og-forandrer-koebenhavn-som-madby/ (abgerufen am 24.06.2025).

Landbrugsektor.dk. (2024, Mai 3). Hvor er der mest landbrug i Danmark—Få svaret her [Wo gibt es die meiste Landwirtschaft in Dänemark—Hier finden Sie die Antwort]. Landbrugssektoren.dk. Online verfügbar unter https://www.landbrugssektoren.dk/hvor-er-der-mest-landbrug-i-danmark/ (abgerufen am 24.06.2025).

Madfællesskabet. (o. J.). Vi matcher marker og køkkener! [Wir bringen Felder und Küchen zusammen!]. Madfællesskabet. Online verfügbar unter https://www.xn--madfllesskabet-3ib.dk/ (abgerufen am 27.05.2025).

MADFÆLLESSKABET & Food Organisation of Denmark (Hrsg.). (2021, September). Lokale råvarer i offentlige strorkøkkener [Lokale Produkte in öffentlichen Gastronomiebetrieben]. Online verfügbar unter https://www.xn--madfllesskabet-3ib.dk/media/1213/lokale-raavarer-september-2021.pdf (abgerufen am 27.05.2025).

Madland. (o. J.). Madland Koalitioner [Madland Koalitionen]. Online verfügbar unter https://madland.dk/madlandkoalitioner/ (abgerufen am 24.05.2025).

Madland. (2025a, Januar 16). Madland Guide: Handl lokalt ved 200+ af Danmarks dygtigste producenter og forhandlere [Madland Guide: Kaufen Sie bei 200+ der besten Produzenten und Einzelhändler Dänemarks ein]. Online verfügbar unter https://madland.dk/madland-guide-handl-lokalt-ved-200-af-danmarks-dygtigste-producenter-og-forhandlere/, https://madland.dk/madland-guide-handl-lokalt-ved-200-af-danmarks-dygtigste-producenter-og-forhandlere/ (abgerufen am 24.05.2025).

Madland. (2025b, Januar 27). Velkommen til Madland [Wilkommen bei Madland]. Online verfügbar unter https://madland.dk/velkommen-til-madland/, https://madland.dk/velkommen-til-madland/ (abgerufen am 24.05.2025).

Madsen, B. B., & Steffensen, D. L. O. (2023a). Procurement Policy Checklist (Food Trails, Hrsg.). Online verfügbar unter https://foodtrails.milanurbanfoodpolicypact.org/wp-content/uploads/2024/12/Checklist-Roadmap-procurement-policy_English_CPH_Pilot-1_Food-Trails.pdf (abgerufen am 24.06.2025).

Madsen, B. B., & Steffensen, D. L. O. (2023b). Procurement Policy—Roadmap procurement policy process (Food Trails, Hrsg.). Online verfügbar unter https://foodtrails.milanurbanfoodpolicypact.org/wp-content/uploads/2024/12/Roadmap-procurement-policy_English_CPH_Pilot-1_Food-Trails.pdf (abgerufen am 24.06.2025).

Meyers A/S. (o. J.). Meyers Madhus—Læs mere om vores madhus på Nørrebro [Meyers Madhus—Lesen Sie mehr über unser Lebensmittelhaus in Nørrebro]. Online verfügbar unter https://meyers.dk/om-meyers/meyers-forretningsomraader/teambuilding-madkurser-og-raadgivning/ (abgerufen am 25.06.2025).

Miljø- og Ligestillingsministeriet Miljøstyrelsen. (2024, August 28). Omfanget af økologisk landbrugsareal [Der Umfang der ökologisch bewirtschafteten Flächen]. Danmarks miljøtilstand. Online verfügbar unter https://miljotilstand.dk/arealanvendelse/omfanget-af-oekologisk-landbrugsareal (abgerufen am 24.05.2025).

Ministry of Food, Agriculture and Fisheries of Denmark. (2023a). Strategy for organics. Ministry of Food, Agriculture and Fisheries of Denmark. Online verfügbar unter https://fvm.dk/Media/638524857211344113/Strategy_for_organics_2024.pdf (abgerufen am 24.05.2025).

Ministry of Food, Agriculture and Fisheries of Denmark. (2023b, Dezember 21). Ny model sikrer videreførelse af Det Økologiske Spisemærke [Neues Modell sichert Fortbestand des Bio-Siegels]. Online verfügbar unter https://fvm.dk/nyheder-og-pressemeddelelser/2023/dec/ny-model-sikrer-viderefoerelse-af-det-oekologiske-spisemaerke (abgerufen am 24.05.2025).

Møller, M. E. (2025): Farvel til madpakken: Nu begynder forsøgsordning med skolemad. Danske Kommuner. Online verfügbar unter https://danskekommuner.dk/artikler/nyheder/2025/marts/05/farvel-til-madpakken-nu-begynder-forsoegsordning-med-skolemad (abgerufen am 17.11.2025).

Nielsen, L. R. (o. J.). Foodcause. Online verfügbar unter https://foodcause.dk/om%20foodcause.html (abgerufen am 24.05.2025).

Nielsen, L. R., Kyung-Sook, S., & Jeng, M. S. (2021, November 3). Omstilling til lokale råvarer i restauranter og kantiner med Line Rise Nielsen [Umstellung auf lokale Produkte in Restaurants und Kantinen mit Line Rise Nielsen] [Audio recording]. Online verfügbar unter https://open.spotify.com/episode/1D9l0TTEJAwmSiDc8HHCr6?si=062c517f9df041e1 (abgerufen am 24.05.2025).

Nielsen, L. R., & Svensson, E. (2023, August 31). D4.1 Good practices for sustainable public food procurement. Online verfügbar unter https://cocoreado.eu/wp-content/uploads/2023/10/D4.1-Report-on-good-practices-for-sustainable-public-food-procurement.pdf (abgerufen am 24.05.2025).

Nielsen, H. F. (2025): Nyt initiativ skal løfte andelen af dansk frugt og grønt med 10 pct. inden 2030. Online verfügbar unter https://www.foodprocesfokus.dk/nyt-initiativ-skal-loefte-andelen-af-dansk-frugt-og-groent-med-10-pct-inden-2030/ (abgerufen am 17.11.2025).

Organic Action Plan for Denmark. (2015). Ministry of Food, Agriculture and Fisheries of Denmark. Online verfügbar unter https://en.foedevarestyrelsen.dk/Media/638210421868339874/Organic%20Action%20Plan%20for%20DK.pdf (abgerufen am 25.06.2025).

Organic Denmark. (o. J.). Organic Policy Development. Online verfügbar unter https://www.organicdenmark.com/organic-policy-development (abgerufen am 25.06.2025).

Organic Denmark (2025): Grøn skolemad som motor for grøn omstilling i Danmark. Online verfügbar unter https://okologi.dk/om-os/projekter/sunde-maaltider/groen-skolemad-som-motor-for-groen-omstilling-i-danmark/ (abgerufen am 17.11.2025).

Peyron, E. (2020, Februar). Die Kopenhagen-Methode. Online verfügbar unter https://www.oekomarkt-hamburg.de/humus/wp-content/uploads/2020/05/Zusammenfassung-Copenhagen-House-of-Food.pdf (abgerufen am 24.05.2025).

Schafer, L. J., Anthouli, A., Schmidt, A., Beblek, A., Fruehbeisser, A., Walthall, B., Mingolla, C., Rogozan, C., Petruzzella, D., Wascher, D., Volpe, F., Ruggeri, G., Arciniegas, G., Vicente-Vicente, J. L., Riviou, K., Valta, K., Wenzel, L. M., Labellarte, L., Crivits, M., … Henriksen, C. B. (2024). Transforming European Food Systems with multi-actor networks and Living Labs through the FoodSHIFT Approach. https://doi.org/10.12688/openreseurope.17982.2

Schafer, L. J., Gundorph, A., Mingolla, C., Henriksen, C. B., Lysak, M., Boncheva, R. T., & Crivits, M. (2025). Citizen engagement in public food procurement, a novel choose-your-own-adventure canteen campaign case study. Social Sciences & Humanities Open, 11, 101316. https://doi.org/10.1016/j.ssaho.2025.101316

Schafer, L. J., Nielsen, A. R., Inisan, A., Henriksen, C. B., Welker, E., Kuntzsch, I., Nielsen, L. R., Lysak, M., Arendrup, T., & Swiader, M. (2025). Holistic advisory tool to evaluate and enhance sustainable food procurement practices in professional kitchens. International Journal of Gastronomy and Food Science, 39, 101087. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.101087

Schvartzman, Y., & Daugbjerg, C. (2022). Organic Food and Farming Policy In Denmark: Promoting a Transition to Green Growth. In Succesful Public Policy in the Nordic Country (S. 25–44). Oxford University Press. https://doi.org/10.1093/oso/9780192856296.001.0001

Solhjulet A/S (2025): Food service og catering engross – Økologiske og biodynamiske fødevarer engross. Online verfügbar unter https://www.solhjulet.dk/ (abgerufen am 17.11.2025).

Styrelsen for Grøn Arealomlægning og Vandmiljø (2025): Statistik over økologiske jordbrugsbedrifter 2024 Certificering og Produktion. Ministeriet for Grøn Trepart. Online verfügbar unter https://lbst.dk/Media/638887699763092824/Statistik%20over%20%C3%B8kologiske%20jordbrugsbedrifter%202024.pdf (abgerufen am 13.11.2025).

Sylow, M. (2013). Skolemadssatsningen i KBH EAT 2007—2012 [Die Schulverpflegungsinitiative in KBH EAT 2007—2012] (Københavns Madhus, Hrsg.). Online verfügbar unter https://assets-global.website-files.com/5bd03425d8493fc9417f6568/5c55d3fe7229b8322fa84ec0_Skolemadssatsningen%202013%20KBH%20MH.pdf (abgerufen am 30.09.2025).

Thiemann, M., & Stiebler, C. (Regisseure). (2025). Stadt. Klima. Positiv: Eine Reise in die Zukunft des Bauens - Was machen die Dänen anders? [Video recording]. Online verfügbar unter

https://www.arte.tv/de/videos/115025-001-A/stadt-klima-positiv-eine-reise-in-die-zukunft-des-bauens/ (abgerufen am 13.11.2025).