

Der Wert des Brotbackens

Text: Federica Ammaturo, Mitarbeit: Felix Müller



Die Provinz Salerno in Süditalien ist die Heimat einer innovativen Gemeinschaft, die mit alternativer Landwirtschaft und traditionellem Handwerk die konventionelle Agrarwirtschaft herausfordert. Dabei handelt sie Vorstellungen von Wert laufend neu aus. Der Blick auf Wert und Bewertung kann dabei helfen, die Wirkungen von sozialen Innovationen besser zu verstehen: Nicht das Endergebnis ist entscheidend, sondern die praktischen Erfahrungen mit neuen Werten, die im Lauf der Zeit gesammelt werden.

Jedes Jahr am 25. April, dem Tag der Befreiung von der faschistischen Diktatur, kommen Menschen aus ganz Italien und darüber hinaus nach Atena Lucana, ein Dorf in der Provinz Salerno südlich von Neapel, um zu feiern. Viele davon bringen ihre eigenen Sauerteigkulturen mit. Auf dem Dorfplatz versammeln sie sich an langen Holztischen und vermischen ihre Sauerteige miteinander. In ausgelassener Stimmung knetet die Festgemeinschaft Brotteig mit Mehl aus lokalen Getreidesorten. Die oft ungenutzten Holzöfen des Dorfs werden an diesem Tag für alle geöffnet und darin gemeinsam Brot gebacken. Das Fest heißt „**La terra mi tiene**“ (wörtlich „Die Erde hält mich“). Das Ritual des gemeinschaftlichen Brotbackens symbolisiert eine Befreiung von der Macht von Saatgutkonzernen und Nahrungsmittelindustrie; von einer Wirtschaftsweise, die Umwelt und Menschen schadet.

In der Provinz Salerno gibt es eine lebendige Gemeinschaft von Engagierten, die einheimische Getreidesorten kultivieren und auf traditionelle Weise Brot backen. Sie setzen sich für den Erhalt von Biodiversität, für Klimaanpassung in der Landwirtschaft und für einen bewussteren Konsum von Nahrungsmitteln ein. „La terra mi tiene“ ist nur eine von zahllosen Aktivitäten. Ich erforsche diese Gemeinschaft als Teil meines Dissertationsprojekts in Wirtschaftsgeographie. Sie steht für mich als Beispiel für gemeinschaftsbasierte soziale Innovation in einer ländlichen Region. Als Forscherin interessiere ich mich dafür, wie sich solche Wandlungsprozesse wissenschaftlich erfassen lassen, und wie sie in ihren räumlichen Kontext eingebettet sind.

Wie wirken soziale Innovationen?

Vielleicht ist es irritierend, dass ich die Wiederentdeckung traditioneller Handwerkspraktiken und Anbauweisen als Innovation bezeichne. Viele würden bei diesem Wort eher an satellitengestützte Präzisionslandwirtschaft oder etwas ähnliches denken. Ich interessiere mich aber für soziale Innovationen, für die nicht nur Technologien entscheidend sind, sondern ein gesellschaftliches Problem, das auf neue Art definiert und angegangen wird. Dabei können neue wirtschaftliche Geschäfts- und Verwertungsmodelle entstehen, ökonomischer Profit ist aber nicht das Hauptziel.

Die Landwirtschaft prägt ländliche Räume bis heute. Sie kultiviert oft lokales Wissen und ist eng mit Vorstellungen von Tradition und Authentizität assoziiert. Gerade Stadtmenschen romantisieren die Landwirtschaft deshalb. Auf der anderen Seite haben Landwirte den Ruf, wenig flexibel und eher innovationsfeindlich zu sein. Mir geht es darum, jenseits solcher stereotypen Zuschreibungen zu verstehen, wie in einem ländlichen Kontext verschiedene Arten von Wissen zusammengebracht werden, und wie dadurch etwas Neues entsteht – so wie bei den Sauerteigkulturen. Wie bei diesen kommt das dafür notwendige Wissen aus verschiedenen Quellen und Orten. Ich möchte nicht nur den Prozess dieser sozialen Innovation verstehen, sondern auch, welche Auswirkungen er auf die lokale Gemeinschaft und – potenziell – die Gesellschaft allgemein hat.

In der Wirtschaftsgeographie fehlt uns dafür allerdings noch die passende analytische Brille. Zwar werden soziale Innovationen, gerade im ländlichen Raum, intensiv erforscht und auch als Lösung für typische Probleme wie den Verlust von Nahversorgung gesehen. Aber hier liegt auch das Problem: Wir betrachten die Wirkung und Bedeutung sozialer Innovationen hauptsächlich vom Endergebnis her. In diesem Fall könnten die (gewünsch-

ten oder realisierten) Ziele beispielsweise in einem verbesserten Zugang zu gesunder Nahrung und einem vielfältigeren Agrarökosystem bestehen.

Wer sich mit sozialer Innovation beschäftigt, weiß aber, dass innovative Aktivitäten an sich auch eine Wirkung auf die direkt Beteiligten wie auch auf die Menschen im Umfeld haben. Das gilt unabhängig davon, ob ein Ziel schon erreicht ist, oder ob es je erreicht wird. Nur gibt es für solche Effekte keine etablierte Metrik. Wie messen wir also die Wirkung eines laufenden sozial-innovativen Prozesses in einem ländlichen Raum, dessen Effekte teils nicht einfach greif- oder zählbar sind? Diese Frage führte mich in das Dorf Calvanico.

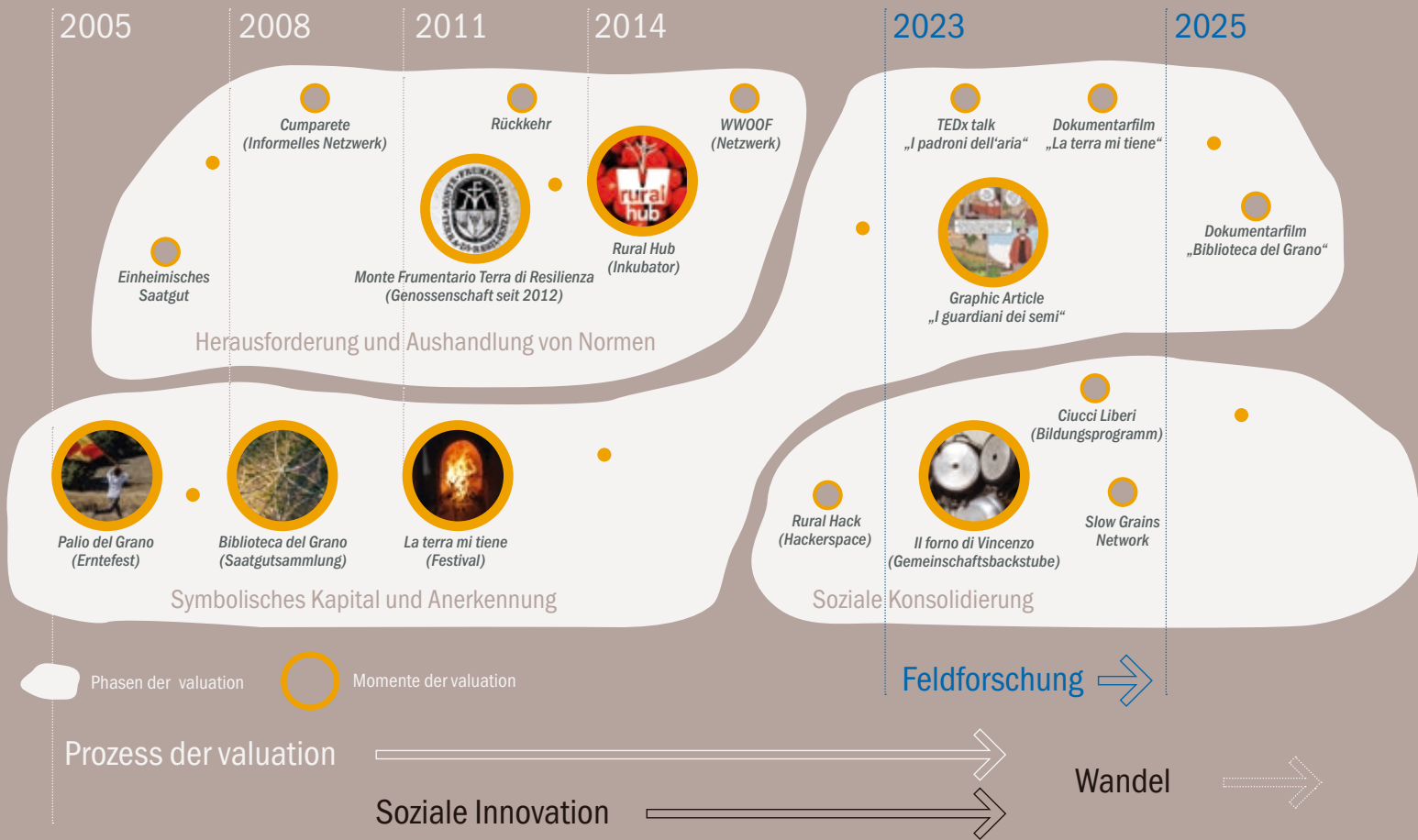
Wie eine innovative Gemeinschaft entstand

Calvanico hat etwa 1.400 Einwohner und gehört zur Provinz Salerno in der Region Kampanien. Kampanien ist für seine hügelige Landschaft und felsige Küste bekannt. Calvanico ist kein übliches Reiseziel, obwohl es nah an stark touristischen Gebieten liegt. Das Dorf ist ruhig, Fremde fallen auf. Es hat einen kleinen Ortskern, der zwischen bewaldeten Bergen mit Kastanien- und Haselnussainen liegt. Die Universität Salerno ist nicht weit, doch Calvanico hat von dieser Nähe wirtschaftlich noch nicht sehr profitiert. Der Ort ist ein wichtiges Zentrum für die Gemeinschaft, die sich in der Region seit den frühen 2000er-Jahren etabliert hat, und eine gemeinsame Agenda verfolgt: die Normalität von industrieller Agrarproduktion und gedankenlosem Nahrungskonsum aufzubrechen und so eine lokale Gemeinschaft wiederzubeleben, die unter dem herrschenden agrarökonomischen Paradigma verloren gegangen war.

Hinter dieser gemeinsamen Mission stehen Menschen mit ganz unterschiedlichen Hintergründen – Landwirt*innen, Unternehmer*innen, Wissenschaftler*innen, Intellektuelle und viele weitere. Ihre Aktivitäten lassen sich nicht auf ein Projekt oder eine Organisation reduzieren. Sie besteht aus zahlreichen Netzwerken, Organisationen und Personen über mehrere Orte verteilt. Diese Vielfalt von Aktivitäten und Aktiven unter dem Dach einer gemeinsamen Werthaltung und Mission bezeichne ich als **collaborative community**. Sie ist sozial innovativ, weil sie neue Produktions- und Konsumpraktiken etabliert, neues Wissen generiert, neue Wertschöpfungsbeziehungen aufbaut und Selbstverständlichkeiten hinterfragt.

Doch wie kommt eine solche innovative Gemeinschaft zustande? Wie in der Fachliteratur oft beschrieben, ging die Initiative auch in diesem Fall von Rückkehrenden aus. Von Menschen also, die aus der Region kommen, anderswo Erfahrungen sammelten und mit der Motivation etwas zu ändern in ihre Heimat zurückkehrten. Da

Prozess der valuation: Auf dem Weg zu neuen Werten



Prozess der valuation angewendet auf die Fallstudie

ist zum Beispiel Michele. Michele lebte in Rom und arbeitete im Marketing. Doch er vermisste seine Herkunftsregion. Er sehnte sich nicht nur nach dem Ort, sondern nach etwas, das er sich dort vorstellen konnte, das es aber noch nicht gab: eine lebendige, regional verwurzelte Gemeinschaft. Zu Beginn der 2010er-Jahre zog er zurück in sein Heimatdorf Calvanico. Er pachtete ein altes Farmhaus mit Land. Mit seiner Familie begann er, ökologisch Getreide, Haselnüsse und Gemüse anzubauen.

Doch dabei blieb es nicht. Im Jahr 2013 startete in seinem Farmhaus der „Rural Hub“: Ein öffentlich geförderter Innovationsinkubator, bei dem Wissenschaftler*innen, „Makers“ und Menschen aus der Industrie in Sommerschulen zusammenkamen, um ländliche soziale Innovationen zu diskutieren. Noch im alten Job hatte Michele Alex getroffen, der zwischen Mailand und Rom lebte. Auch Alex stammt aus der Region Kampanien und

auch er hatte einen beruflichen Bezug zu Marketing und Management – sowohl als Gründer einer Marketing-Agentur als auch als Experte für soziale Innovation und Agrartechnologie. Die beiden teilten den Drang, neue Wege zu gehen. Alex zog ebenfalls zurück. An der Universität Neapel setzte er seine akademische Karriere fort und ist heute Professor für Marketing und digitale Transformation. Alex entwickelte den Rural Hub gemeinsam mit Michele und koordinierte ihn. Der Hub selbst wurde eingestellt, aber er hinterließ viele neue Kontakte und gemeinsame Erfahrungen. Heute koordiniert Alex das Projekt „Rural Hack“ im Rahmen des SocietingLAB der Universität Neapel – ein Projekt zur Förderung der Verbreitung von Agrartechnologie und sozialen Innovationen.

Ein weiterer wichtiger Akteur ist Antonio aus der Kleinstadt Caselle in Pittari, ebenfalls in der Provinz Salerno. Er ist Soziologe und zog zum Arbeiten in die Toskana,



Gemeinschaftsmitglieder Carmelo (links) und Vincenzo (rechts) backen gemeinsam Brot.

blieb seiner Heimat aber verbunden und engagierte sich aus der Ferne. So etablierte er den „**Palio del Grano**“, ein Kultur- und Erntefest, bei dem die acht Ortsteile (Rioni) von Caselle im Wettbewerb miteinander Weizen ernten – von Hand. Auch er zog schließlich zurück und trieb weitere Initiativen voran. Er gründete eine Genossenschaft, die für die Community zu einem zentralen Anker wurde, und wirkt bis heute an der „**Biblioteca del Grano**“ („Bibliothek des Getreides“) mit, die alte lokale Getreidesorten sammelt und kultiviert. Ivan aus Atena Lucana kehrte nach dem Studium in Florenz ebenfalls zurück nach Salerno. Wie Michele gründete er eine Farm, auf der er alte Obst- und Getreidesorten anbaut. Zu seinem Hof gehören eine Bäckerei, ein Restaurant und ein Gästehaus. Ivan initiierte in Atena Luca das eingangs beschriebene Fest „La terra mi tiene“. Biographische Erfahrungen wie diese haben mir viele weitere Menschen berichtet.

Mobilität von Menschen und Ideen einerseits und ein fester räumlicher Anker andererseits waren für die Entstehung der collaborative community entscheidend. Und in gewisser Weise bin ich selbst Teil dieses dynamischen Mobilitätsnetzwerks. Denn ich erhielt den Kontakt nach Calvanico durch meine Mitgliedschaft im Netzwerk WWOOF. Die Abkürzung steht für „World Wide Opportunities on Organic Farms“. Diese Organisation vermittelt Freiwillige an nach ökologischen Standards arbeitende Farmen in verschiedenen Ländern. Über WWOOF fand ich Michele's Farm in Calvanico. Im Jahr 2023 war ich für etwa einen Monat in der Region. Durch meine Mitarbeit lernte ich die anderen Mitglieder der Gemeinschaft kennen, beobachtete ihre Aktivitäten und interviewte sie. Da ich selbst Italienerin bin und aus einer Nachbarprovinz komme, erschlossen sich mir auch die Nuancen der Gespräche, so dass ich tief in die lokalen Verhältnisse eintauchen konnte.



Abbildung des Erzengels (Sankt) Michael in einem Feld vor dem Ort Caselle in Pittari. Schachbrettformig sind um die Figur herum 120 Sorten von Zweikorn, Gerste, Roggen und Weizen angepflanzt. St. Michael wird in dem Ort verehrt. Die Abbildung soll den Gegensatz zwischen gut und böse, Frieden und Krieg, Brot und Hunger symbolisieren. Sie entstand im Rahmen der Biblioteca del Grano 2025.

Normen herausfordern, neue Werte aushandeln

Bei der Interpretation meiner Beobachtungen half mir der Begriff **valuation**. Dabei geht es um vielfältige Prozesse der Bewertung, in denen kulturelle und soziale Wertvorstellungen implizit oder explizit wirken. Ich betrachtete die Aktivitäten und lokalen Wirkungen der innovativen Community gleichermaßen als Prozesse der Aushandlung von Wert und der Neubewertung von Gütern, Arbeit und Profit. Über die Jahre spielten sich nach meinen Beobachtungen drei unterscheidbare Phasen der Wertaushandlung ab. Sie überlappen sich teils zeitlich, doch inhaltlich bauen sie aufeinander auf.

In der ersten Phase wurden **bestehende Werte und Normen des gängigen agrarökonomischen Paradigmas herausgefordert**. So entstand Raum für die Aushandlung neuer Regeln. Die junge Gemeinschaft arbeitete daran, die Agrarwirtschaft von innen heraus zu verändern. Dabei kristallisierte sich heraus, dass die Arbeit sich um eine neue Definition von Gewinn drehte. Als unternehmerischen Gewinn verstand die Gemeinschaft nicht mehr einen rein finanziellen Profit, sondern die Vielfalt von Möglichkeiten, die durch Kooperation, Reziprozität und den Austausch von Wissen entstehen – einschließlich neuer Einnahmequellen. Menschliche Arbeit und Naturgüter erfuhren eine neue Wertschätzung, ebenso wie das Engagement für die Region, mit der die Akteure sich identifizieren.

Dieses alternative Verständnis von Gewinn zeigt sich auch in der Hinwendung zu Getreide und Brot. In der globalisierten Agrarwirtschaft, in der wenige Konzerne den größten Teil des Saatguts und der Nahrungswertschöpfungskette kontrollieren, ist Weizen für Kleinbauern nicht besonders profitabel. Die Akteure in der Provinz Salerno fokussierten sich trotzdem auf den Anbau von Weizen (und anderen Getreidesorten), das Mahlen von Mehl und das Backen von Brot, weil sie so unmittelbar an den Zielen arbeiten konnten, die sie als gewinnbringend ansahen: den Erhalt der biologischen Vielfalt, die Gesundheit von Boden und Menschen sowie die Bewahrung des kulturellen Erbes.

Diese Herausforderung des Status Quo hatte eine materielle und eine diskursive Seite. Die Akteure begannen, traditionelle einheimische Getreidesorten anzubauen, das Saatgut zu kultivieren und es weiterzuentwickeln. Sie setzten dabei auf Vielfalt und Anpassung an lokale Gegebenheiten bei Boden und Klima. So verbanden sie die Themen Biodiversität und Klimaanpassung miteinander. Ihre evolutionär weiterentwickelten Saatgut-Populationen nannten sie bezeichnenderweise „Getreidesorten der Zukunft“.

Die Community begann, aktiv neue Narrative voranzutreiben, was sie bis heute tut. Dabei hat sie allerdings keine zentrale Kommunikationsstrategie. Die Mitglieder kommunizieren dezentral, über Events, direkten Kontakt und individuelle Online-Aktivitäten. Sie widersprechen etablierten und oft politisch motivierten Narrativen, die

das Land romantisieren, es als außergewöhnlich authentisch oder auch als dramatisch benachteiligt darstellen. Dem stellen sie eine Sprache des selbstbestimmten lokalen Handelns gegenüber. Die Gemeinschaftsmitglieder suchen bewusst nach den passenden kulturellen Referenzen und Konzepten. Sie finden diese beispielsweise in historischen Formen von Solidarität und kollektiver Resilienz. Dabei passen sie sich immer wieder an. So erzählte mir Antonio, dass „Resilienz“, ein ursprünglich wichtiges Konzept für die Community, mittlerweile abgedroschen sei und Eingang in Mainstream-Politikdiskurse gefunden habe, wobei es jeden Bezug zu konkreten Orten und menschlicher Solidarität verloren habe. Auch der Begriff „alte Getreidesorten“ werde zunehmend von der konventionellen Agrarwirtschaft zum Greenwashing benutzt.

Ein besonders eindrückliches Beispiel für die Neubewertung von Arbeit ist aus meiner Sicht der Weg, auf dem Vincenzo zum Backen kam. Vincenzo ist ein junger Mann mit dem X-Fragile-Syndrom. Diese seltene genetisch bedingte Erkrankung macht es Betroffenen oft unmöglich, eine unabhängige Zukunft aufzubauen. Auf Michelles Bauernhof lernte Vincenzo das Brotbacken und verliebte sich in die Tätigkeit. Zugleich fand er Menschen, die ihn begleiten und unterstützen. Carmelo, ein Community-Mitglied und Restaurantbesitzer in Eboli, gab ihm die Möglichkeit, seinen Ofen zu nutzen und während der Restaurant-Schließzeiten Brot zu backen. Mit der Solidarität der Gemeinschaft gelang es Vincenzo, einen Beruf zu erlernen und ihm selbstbestimmt nachzugehen.

Symbolisches Kapital aufbauen

Eine zweite Bewertungsphase lässt sich als **Akkumulation von symbolischem Kapital**, also von Sichtbarkeit und Reputation beschreiben. Während meiner Forschung beobachtete ich verschiedene Veranstaltungen und öffentliche Kommunikationsaktivitäten, die darauf abzielen, Symbole und Traditionen neu zu deuten und mit neuen Bedeutungen aufzuladen. Sie werden in der Community oft als Rituale bezeichnet. Sie bringen neue Narrative rund um das traditionelle ländliche Erbe hervor und stellen Verbindungen zwischen Geschichte, Gegenwart und Zukunft her. So wird das ländliche Erbe als etwas Lebendiges sichtbar und nicht nur als Erinnerung an die Vergangenheit.

Das Festival „La terra mi tiene“ ist ein besonders aussagekräftiges Beispiel dafür. Der Name ist einem Gedicht von Rocco Scotellaro entnommen. Der Schriftsteller, Politiker und Dichter setzte sich in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts für Agrarreformen und Demokratisierung ein. So wird ein klarer symbolischer Bezug hergestellt, der den Sinn des rituellen Brotbackens deutlich macht: Befreiung von der Übermacht der Saatgut- und Lebens-

mittelkonzerne, vom Missbrauch der natürlichen lokalen Ressourcen und vom Verlust lokaler Saatgut-Vielfalt. Die Veranstaltung bietet auch die Gelegenheit, Geschichten und Erfahrungen aus ganz Italien und darüber hinaus auszutauschen. Geselligkeit, gutes Essen und Sinnstiftung verleihen einer solchen Veranstaltung Wert. Sie ist ein Ort und ein Anlass für Menschen, die sich für eine Transformation landwirtschaftlicher und gesellschaftlicher Praktiken engagieren, ihre Bemühungen gegenseitig anzuerkennen und deren Legitimität zu stärken.

Der **Dokumentarfilm „la terra mi tiene“** der Journalistinnen Sara Manisera und Arianna Pagani zeigt nicht nur das gleichnamige Festival, sondern auch die Arbeit der Community und die mit der Region verwobenen Familiengeschichten von Ivan und Sara. Sara Manisera schrieb auch einen Artikel über das Bemühen der Gemeinschaft, lokale Getreidesorten zu kultivieren. Der Artikel wurde von der Illustratorin Elena Mistrello illustriert und erschien als graphic article in der Zeitschrift *La Revue Dessinée*. Diese Beiträge gaben der Gemeinschaft eine Sichtbarkeit weit über die Region hinaus.

Konsolidierung neuer Werte

Die dritte Phase lässt sich als **Konsolidierung** beschreiben. Darin wurde den bisherigen Einzelaktivitäten eine stabilere Form gegeben. Partnerschaften wurden institutionalisiert, spontane Gruppen in formale Organisationen überführt und wiederkehrende Projekte verstetigt. So begannen einige Engagierte aus dem jährlichen „Palio del Grano“ heraus, sich in einem Netzwerk kontinuierlich zu organisieren. Daraus entstand die Genossenschaft **„Monte Frumentario Terre di Resilienza“** (in etwa „Monte Frumentario Land der Resilienz“). Ihre Gründung im Jahr 2012 war ein wichtiger Meilenstein der Konsolidierung. Die Genossenschaft ist benannt nach den monti frumentari: ländlichen Banken, Getreidemärkten und Lagerhäusern, die im 15. Jahrhundert gegründet wurden, um Bauern in Not zu helfen. Diese Institutionen basierten auf Kooperation, Solidarität und gegenseitiger Unterstützung unter Landwirten, gerade in Krisenzeiten.

Der heutigen Genossenschaft gehören Landwirte, aber auch viele andere Aktive an. Ihre Mitglieder kultivieren traditionelle Getreidesorten und bauen sie nachhaltig an. Dabei wird die traditionelle kleinbäuerliche Landwirtschaft mit Methoden zur Klimaanpassung und agroökologischen Praktiken kombiniert. Beispielsweise testen die Mitglieder, wie verschiedene Saatmischungen auf die Folgen des Klimawandels reagieren. Das Getreide wird in einer genossenschaftseigenen Steinmühle zu Mehl verarbeitet und an die Mitglieder zum Backen von Brot verteilt, das dann auf Märkten und in den Betrieben der Mitglieder oder für soziale Projekte verkauft wird.



Der Ort Caselle in Pittari in der Provinz Salerno

Monte Frumentario etabliert so neben einem sozial-unternehmerischen Geschäftsmodell auch neue Form der Koordination und Ressourcenbündelung. In einer Region mit fragmentierten Landbesitzverhältnissen und vielen kleinen Gemeinschaften entsteht so mehr Zusammenhalt. Nach außen wirkt die Genossenschaft durch Bildungsarbeit und die öffentliche Vertretung ihrer Ziele. Ihre Aktivitäten, zum Beispiel in der ökologischen Landwirtschaft und der Klimaanpassung, dienen dabei als Anschauungsbeispiele. Andere Landwirte können so lernen, wie sich die lokale Saatgutvielfalt, Biodiversität und Bodengesundheit erhalten lassen.

Die Genossenschaft steht in enger Verbindung mit einem weiteren Element der Konsolidierung: der oben bereits genannten „Biblioteca del Grano“ in Caselle in Pittari. Seit 2008 sammelt sie lebendiges Saatgut, wobei die Sammlung jährlich erneuert und weiterentwickelt wird. Die Biblioteca verbindet Forschung, landwirtschaftliche Praxis, Kultur und Bildung. Schulen und Wissenschaftler*innen besuchen sie regelmäßig, um sich über nachhaltige Getreidekultivierung zu informieren. Jedes Jahr werden neue Getreidemischungen ausgesät. In einem ausgewählten Feld wird dabei jedes Mal ein großflächiges Bild angelegt, das symbolisch für einen Aspekt der Arbeit der Sammlung steht.

2023 wurde schließlich die neue Gemeinschaftsbackstube „*Il forno di Vincenzo*“ („Vincenzos Ofen“) eröffnet. Der Ofen steht für die Community offen und bietet zugleich einen stabilen Arbeitsort für Vincenzo. Das gelang mit der (nicht nur finanziellen) Unterstützung von Organisationen, Menschen, lokalen Behörden, Vincenzos Familie, sowie alten und neuen Freunden.

Erfahrbar statt messbar

In der Provinz Salerno wuchs, getragen von einer Gemeinschaft und initiiert von wenigen Schlüsselakteuren, eine alternative Form von Landwirtschaft, Nahrungsproduktion und -konsum. Rein quantitativ befindet sie sich immer noch in einer Nische. Über alle Entwicklungsphasen hinweg hatte diese soziale Innovation aber immer Wirkungen auf ihr Umfeld: durch das Wachsen einer Gemeinschaft, durch Diskurse und Information, durch gemeinsame Rituale wie auch durch direkt erfahrbare materielle Praktiken. Die Neuaushandlung von Wert ist zum einen im Kern sozialer Innovationsprozesse und zugleich die Art, wie Innovationsakteure sich mit ihrer sozialen und örtlichen Umgebung auseinandersetzen.

Was aus dieser Geschichte allerdings nicht hervorgeht, ist eine objektive Bemessung der entstandenen Werte. Mir half die Auseinandersetzung mit dieser Fallstudie, neu auf meine eigene Forschung zu schauen. Im Verlauf des Prozesses änderte sich nach und nach mein

Herangehen und auch meine zentrale Forschungsfrage: von „Wie messen wir die Effekte sozialer Innovationen?“ zu „Wie spüren wir die Wirkungen sozialer Innovationen, die lebendige, offene Prozesse sind und sich objektiver Bewertung entziehen?“ Im Mittelpunkt steht die erlebte Wirkung und nicht die gemessene Wirksamkeit.

Das Promotionsprojekt wurde im Rahmen des Marie-Sklłodowska-Curie Innovative Training Network (MSCA-ITN) „CORAL“ gefördert.



Autor*innen

Federica Ammaturo ist assoziierte Wissenschaftlerin des Forschungsschwerpunkts „Ökonomie und Zivilgesellschaft“ und Doktorandin an der Humboldt-Universität zu Berlin.

Dr. Felix Müller ist Referent für Wissenschaftskommunikation am IRS.

Publikation

Ammaturo, Federica, & Schmidt, Sunitje (2024).

Valuation in Rural Social Innovation Processes: Analysing Micro-Impact of a Collaborative Community in Southern Italy. *Societies*, 14(6), 76.

Zum Weiterlesen:

Giordano, Alex & Ardivison, Adam (eds.) (2018):

Rural Social Innovation Manifesto

www.ruralhack.org