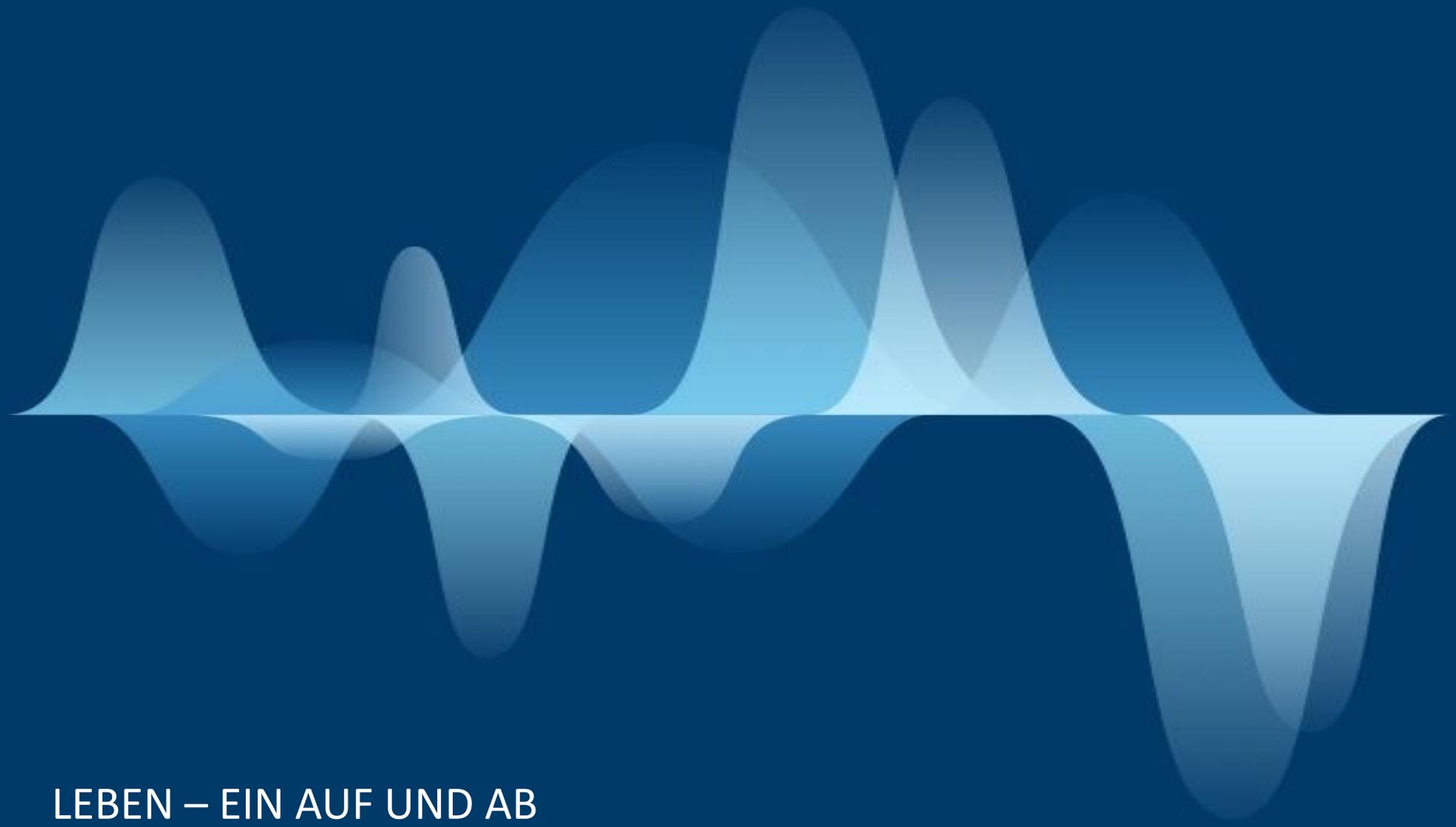


AUFBRUCH in die kulinarische Zukunft

Klimastrategie Landwirtschaft und Ernährung 2050 der Bundesämter
BLW, BAFU und BLV zielt auf Veränderung der Essgewohnheiten

Michel ROUX, Dr. sc. ETH und Agrarökonom

- Co-Präsident Ernährungsforum Zürich
- Präsident Qualitätskomitee AG-SH-ZH der Schweizer Genusswoche



LEBEN – EIN AUF UND AB

SEHNSUCHT



WOHLSEIN



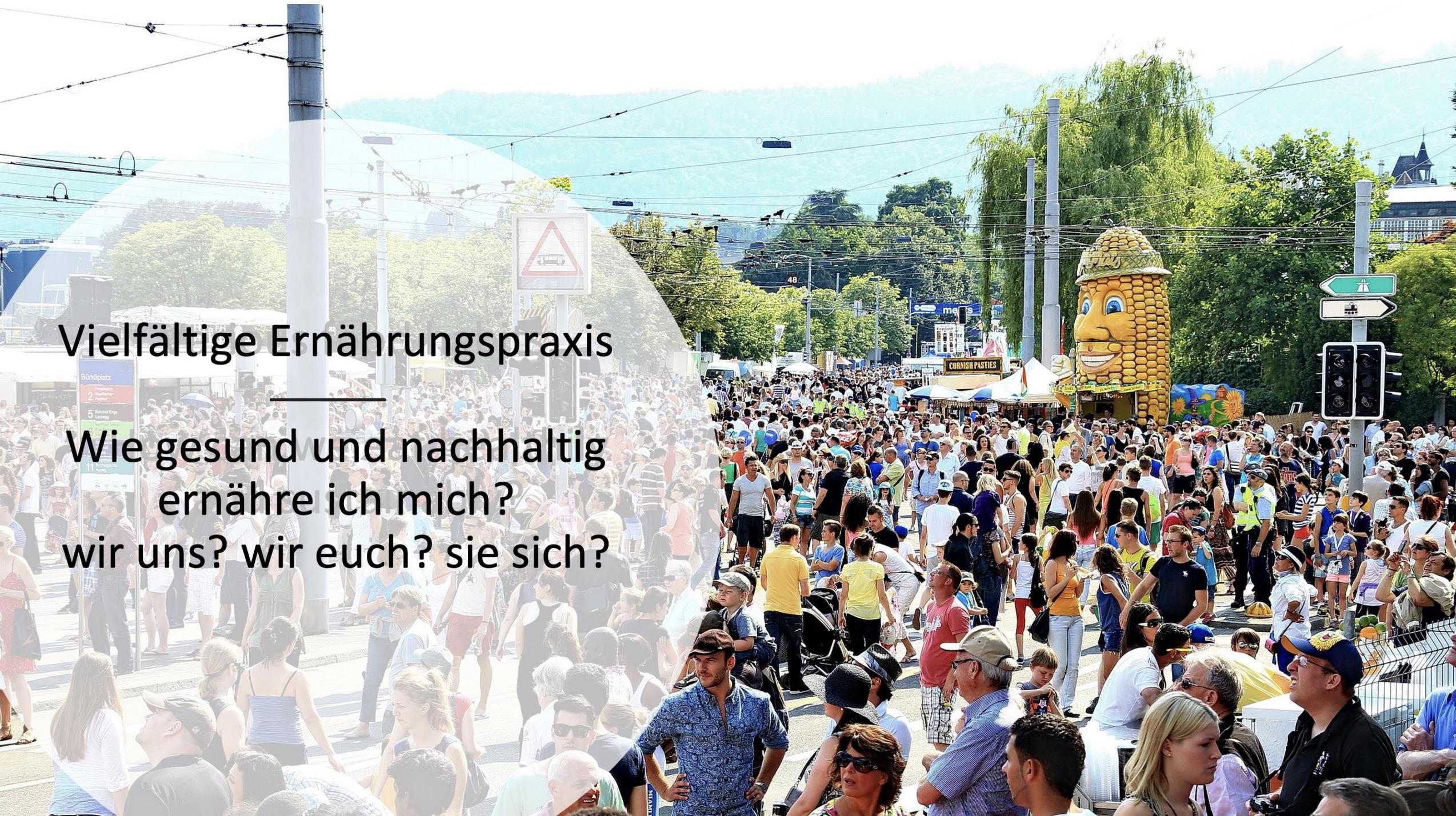
Aufbruch in die kulinarische Zukunft

Vision Ernährungsforum Zürich (2018)

«ZÜRICH ISST GUT– gut für Mensch, Tier und Umwelt»

Bedürfnis dahinter

«WOHLSEIN – im Frieden mit sich und der Welt sein»

A large crowd of people is gathered on a city street for a festival. In the background, a large, smiling corn character float is visible. The scene is bright and sunny, with green hills in the distance. A semi-transparent white circle is overlaid on the left side of the image, containing text.

Vielfältige Ernährungspraxis

Wie gesund und nachhaltig
ernähre ich mich?
wir uns? wir euch? sie sich?



Vielfältiges Lebensmittelangebot

Was wissen wir über die
Lebensmittel, die wir
uns einverleiben?

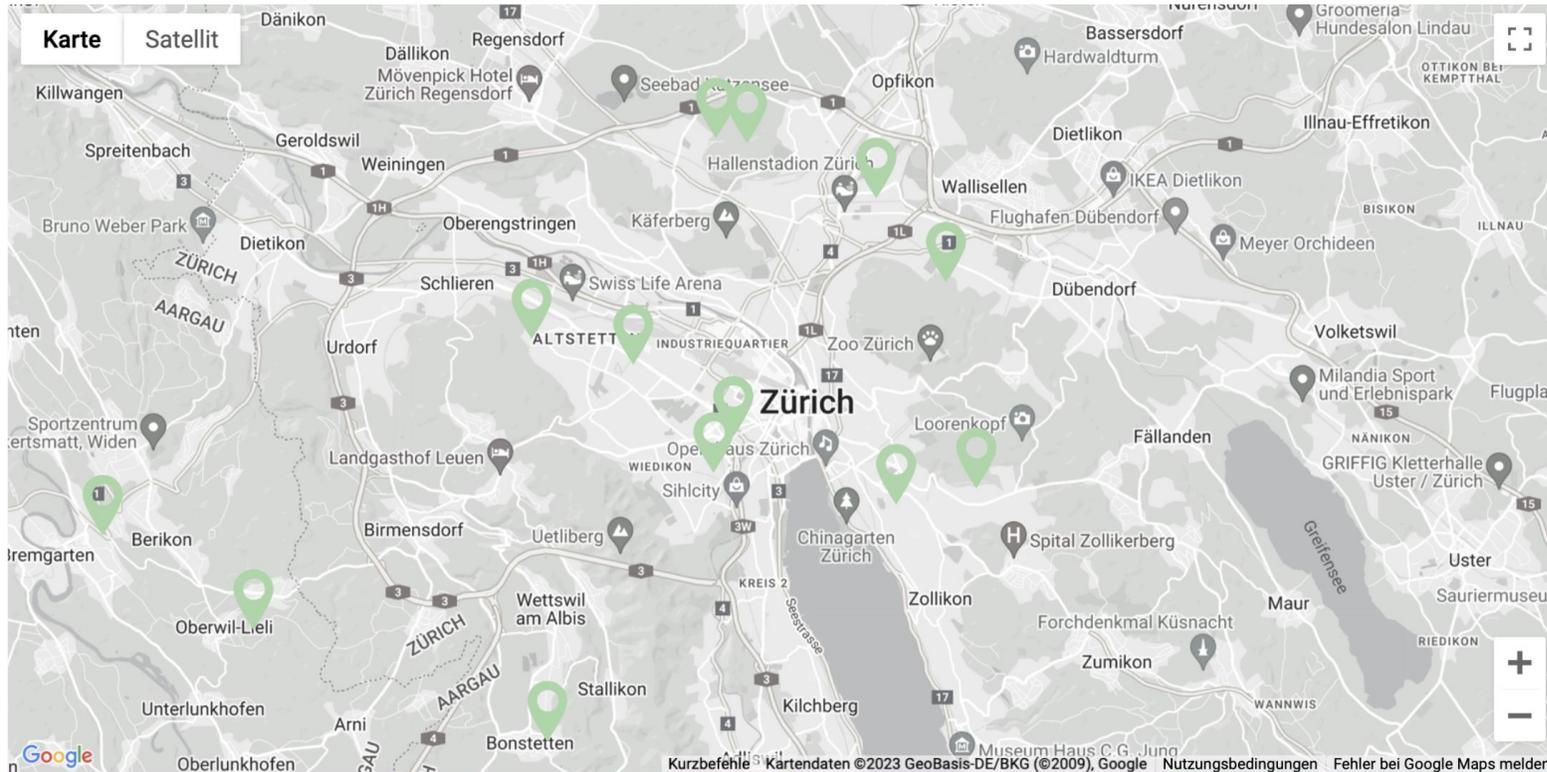


Ernährungsforum Zürich

Plattform der Akteure / Kompetenz-Netzwerk
Austausch, Themen auf den Tisch bringen
Nachhaltige Esskulturen fördern
Handlungsspielräume nutzen und erweitern
in Kooperation mit allen Interessierten

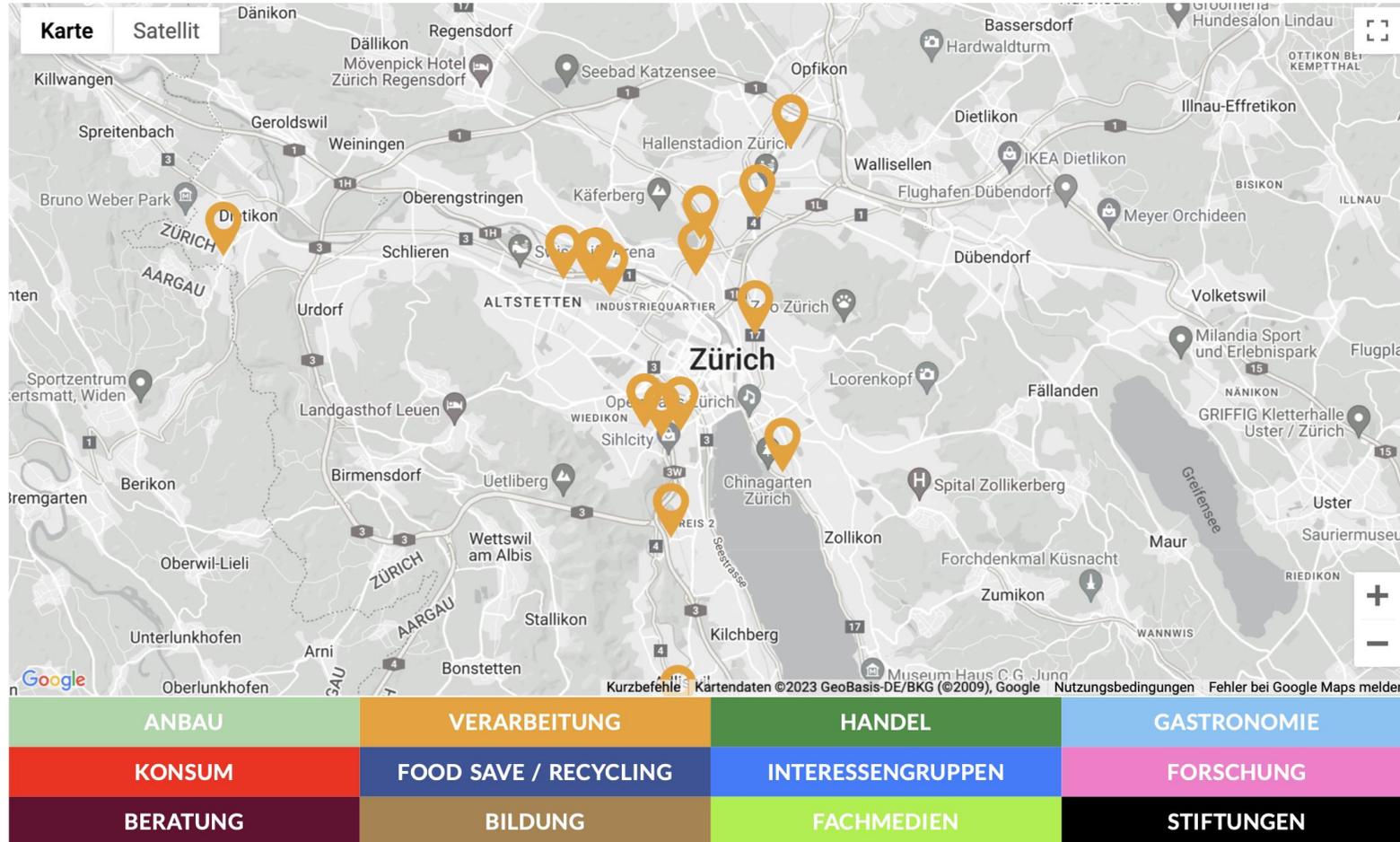
Gründung März 2018 mit 100 Mitgliedern
aktuell 230 Mitglieder,
davon 130 juristische Personen (Firmen, NGOs)

Anbau von Lebensmitteln

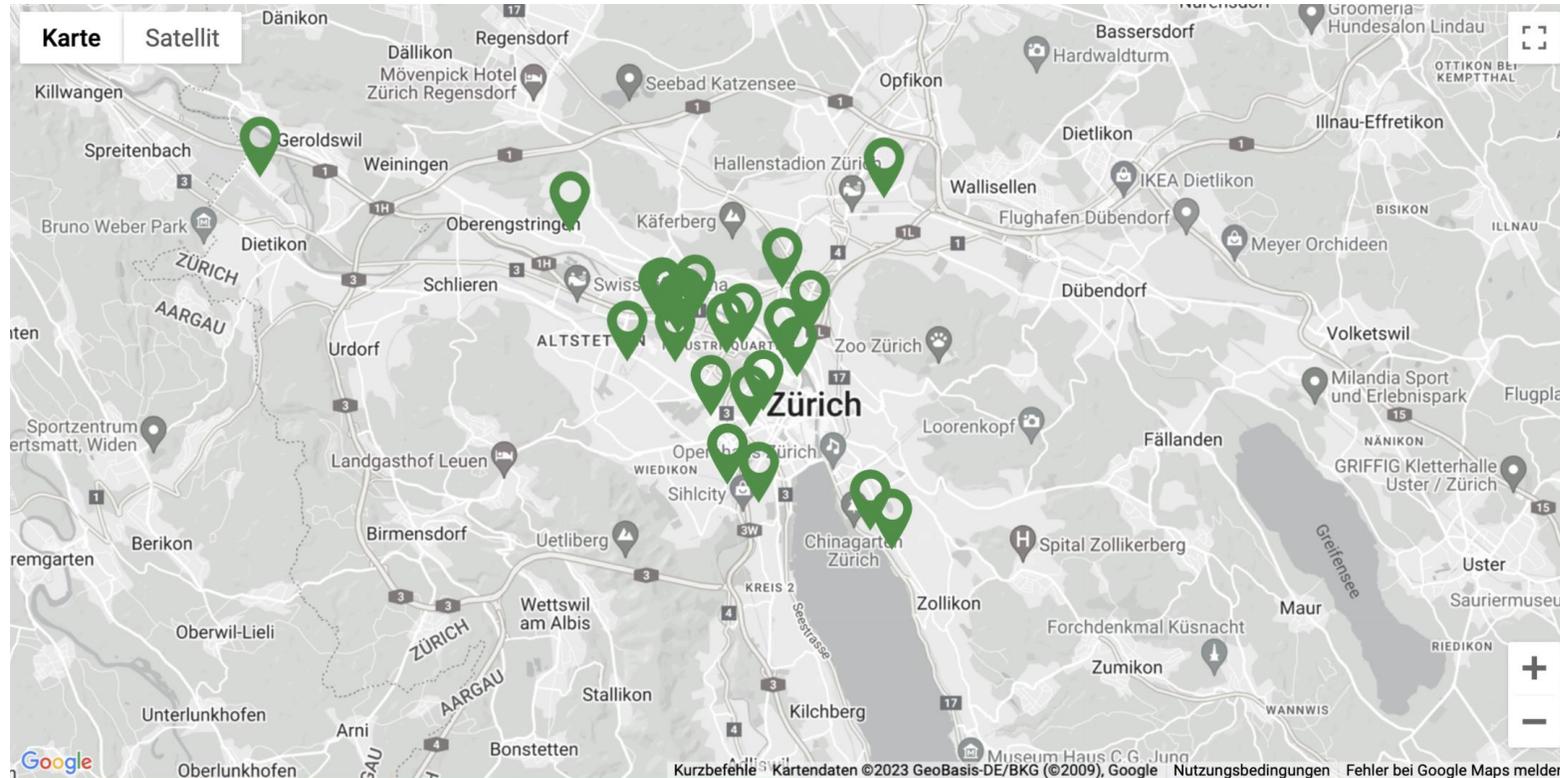


ANBAU	VERARBEITUNG	HANDEL	GASTRONOMIE
KONSUM	FOOD SAVE / RECYCLING	INTERESSENGRUPPEN	FORSCHUNG
BERATUNG	BILDUNG	FACHMEDIEN	STIFTUNGEN

Verarbeitung von Lebensmitteln

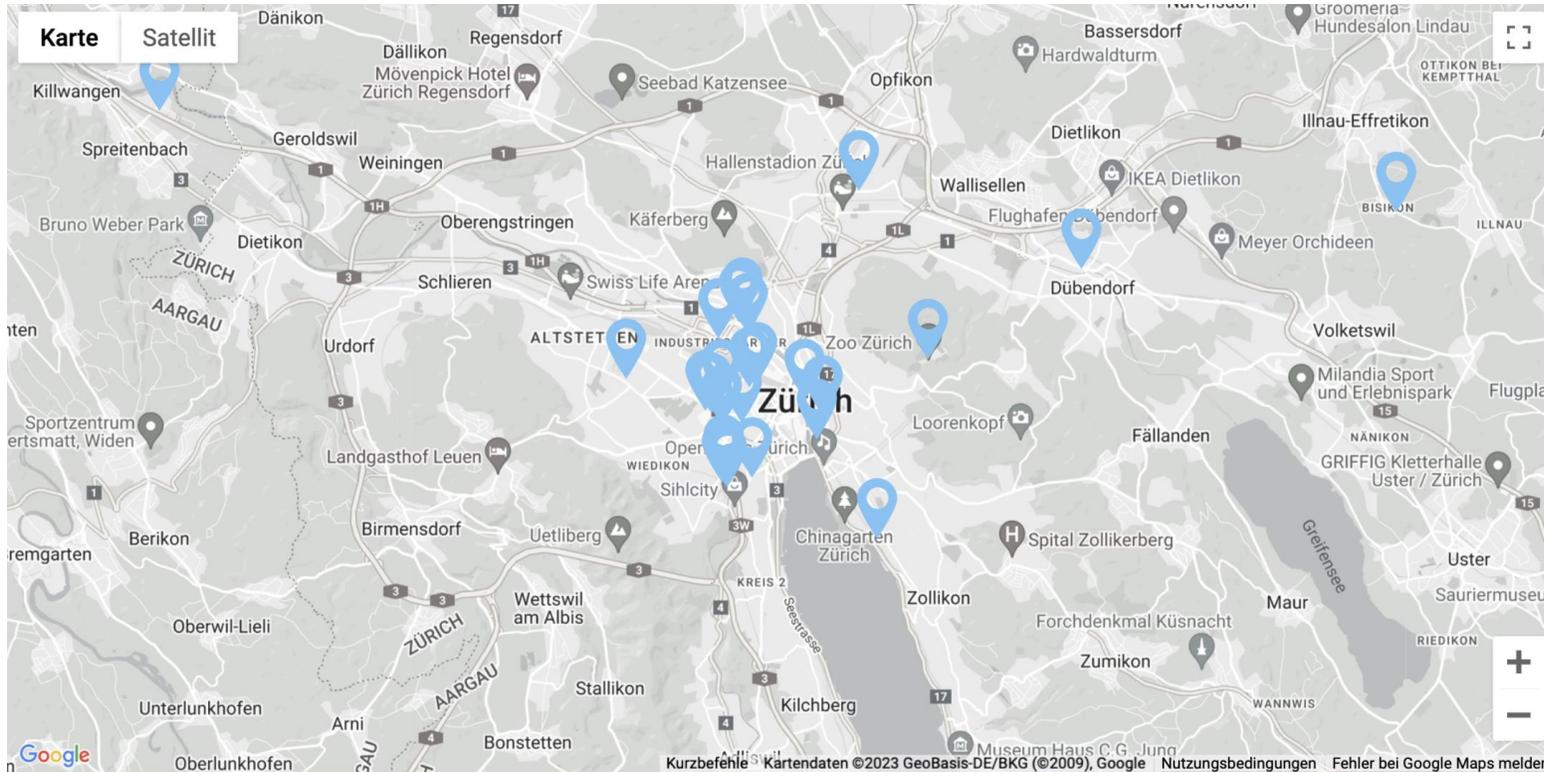


Handel mit Lebensmitteln



ANBAU	VERARBEITUNG	HANDEL	GASTRONOMIE
KONSUM	FOOD SAVE / RECYCLING	INTERESSENGRUPPEN	FORSCHUNG
BERATUNG	BILDUNG	FACHMEDIEN	STIFTUNGEN

Gastronomie



ANBAU	VERARBEITUNG	HANDEL	GASTRONOMIE
KONSUM	FOOD SAVE / RECYCLING	INTERESSEGRUPPEN	FORSCHUNG
BERATUNG	BILDUNG	FACHMEDIEN	STIFTUNGEN

Welternährungstag 2022

**STÄDTE -
TREIBER FÜR
NACHHALTIGE
ERNÄHRUNG**

13-16 Oktober 2022
Genf | Basel | Zürich

www.welternaehrungstag.ch

Städte – Treiber für nachhaltige Ernährung

International



Milan Urban Food Policy Pact

More than 50% of the world's population currently lives in urban areas, a proportion that is projected to increase to almost 70% by 2050.

National

Agenda 2030

Strategie Nachhaltige Entwicklung mit Schwerpunkt für die Umsetzung

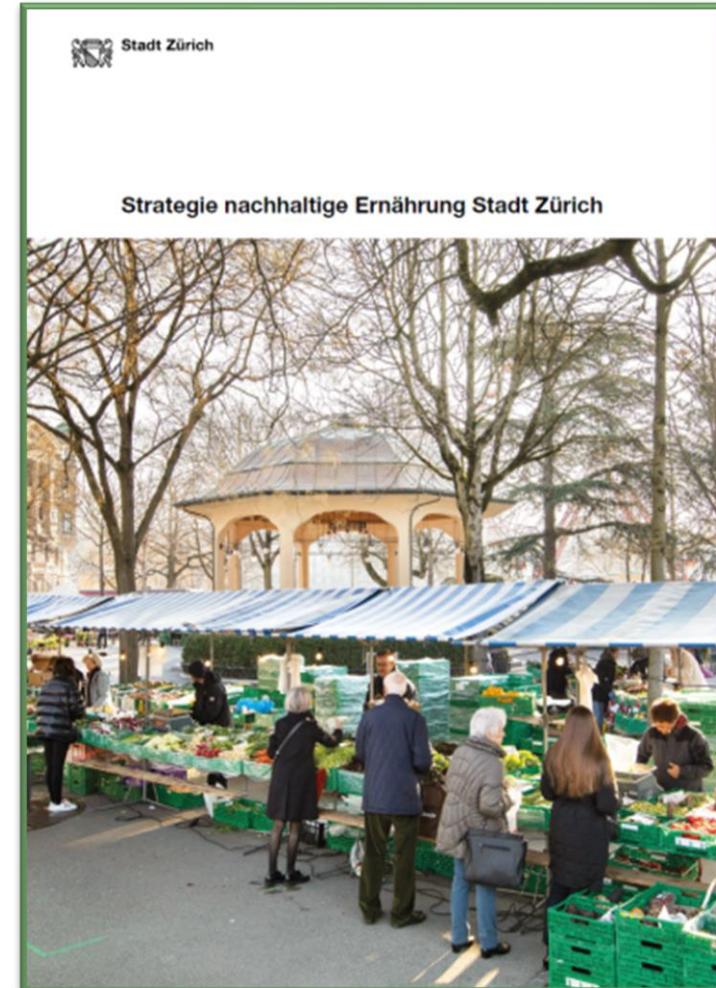
Nachhaltiger Konsum und nachhaltige Produktion



Stadt Zürich

Ernährungsstrategie 2019 mit folgenden Zielen:

1. **Vorbildrolle leben:**
Konkrete Ziele für 450 Verpflegungsbetriebe
2. **Nachhaltige Beschaffung:**
Förderung nachhaltige Produktion,
Zusammenarbeit regionaler Akteure, Verteilung
mittels kurzer Wege
3. **Nachhaltige Ernährung für alle:**
Information der Öffentlichkeit über die
Auswirkungen der Ernährung auf die Umwelt
und das globale Klima.
Zugang zu nachhaltiger Ernährung für alle bei.



Quantitative Ziele 2030 für städtische Verpflegungsbetriebe



Food Waste
< 10%

Ausgewogenes
Angebot nach
Lebensmittelpyramide



Nachhaltige
Produkte
> 50%

Umwelt-
Fussabdruck
- 30%



Vorbild Stadt macht Schule: Food2050



Mit dem Ziel ihren Gästen mehr Transparenz zu bieten, weist **ZFV** mit einem innovativen ganzheitlichen Menüleitsystem **FOOD2050** seit 2022 die Klimawirkung ihrer Menüs aus.



«Klima à la carte» in Zürcher Restaurants

Diese Gastrobetriebe waren 2023 dabei.



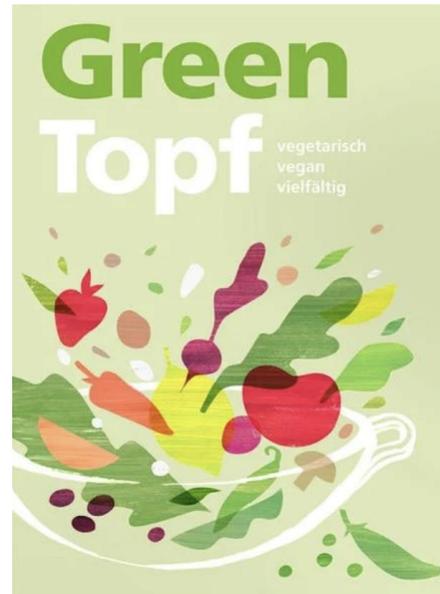
Über 100 Restaurants, Kantinen und Cafeterias boten 2023 einen Monat lang inspirierende Klima-Menüs an, die Lust auf mehr klimafreundliches Essen machten.



ERNÄHRUNG

Was soll ich nur kochen? Einfache Rezepte aus dem Greentopf

Eine Auswahl an schnell zubereiteten, vegetarischen Alltagsgerichten aus dem Greentopf für wählerische Kindergaumen.



ERNÄHRUNG

Frau Stöckli, wie geht vegi ohne Zeigefinger?

Franziska Stöckli entwickelte mit ihren Schülerinnen und -schülern das Kochbuch «Greentopf» – die vegetarische Ergänzung zum Kochschul-Klassiker «Tiptopf».

KLIMATOPF Projekt-Präsentation

2. Dezember 2022 · Hiltl Akademie, Zürich



www.klimatopf.ch

- Wie geht zukunftsfähiges Kochen?
- Wie wirken sich Lebensmittel auf das Klima aus?
- Wie lässt sich eine nachhaltige und gesunde Ernährungsweise in die Haushalte und an den Familientisch bringen?

Dafür gibt es den »Klimatopf«. Das Kochbuch sorgt für klimafreundlichere Mahlzeiten in der Alltagsküche.

Alle Rezepte beruhen auf dem Speiseplan der »Planetary Health Diet« und enthalten wissenschaftlich fundierte Nährwert- und CO₂-Berechnungen.



Agro-Food Ökosystem Zürich

Quelle: Workshop Innovationspark April 2021 von:



Kanton Zürich

Leitbild vom Oktober 2022 mit folgenden Handlungsfeldern:

1. **Vorbildfunktion** der eigenen Verpflegungs- und Landwirtschaftsbetriebe
2. **Zielgruppenspezifische Information** und Sensibilisierung
3. **Aus- und Weiterbildung** auf allen Stufen
4. **Forschung und Innovation** im Bereich nachhaltige Ernährung
5. **Stärkung der regionalen Wertschöpfung** für eine nachhaltige Ernährung und Förderung der nachhaltigen Produktion von Lebensmitteln



Schweiz

Der Bund setzt mit der **Klimastrategie Ernährung und Landwirtschaft 2050** vom September 2023 auf Einsicht und Eigenverantwortung, um das Ernährungssystem klimaverträglich zu gestalten.

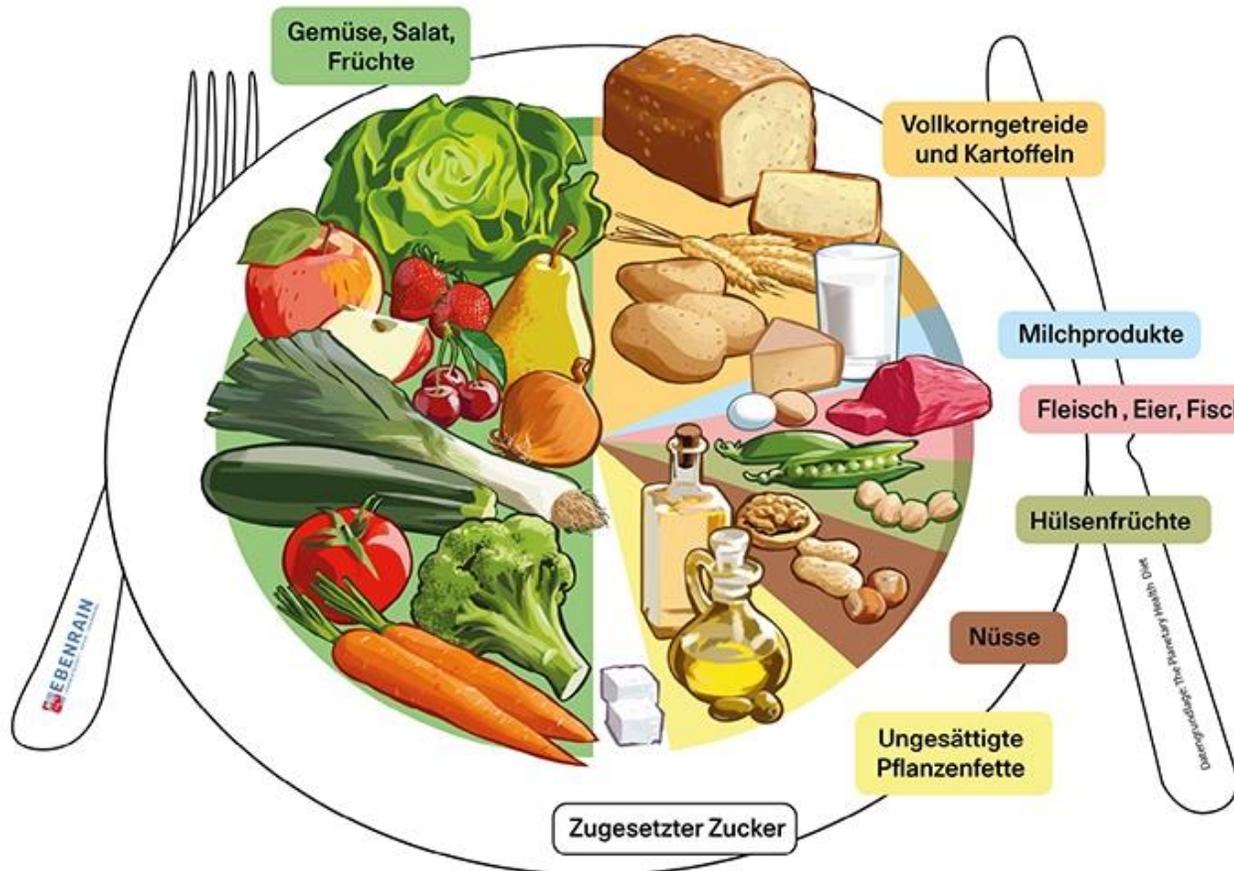
Ziel zur Ernährung:

- Die Bevölkerung soll sich «gesund und ausgewogen» ernähren und so **bis 2050 den Klimagas-Fussabdruck der Ernährung pro Kopf um zwei Drittel gegenüber 2020 senken.**

PS. Zwei weitere Ziele gelten für die Landwirtschaft.



Teller der kulinarischen Zukunft



Darstellung verwendet am Ebenrain, Sissach BL

Planetary Health Diet EAT-Lancet, 2019

Perfekt für Flexitarier*innen:
Damit die Grenzen des Planeten eingehalten werden, müsste der Konsum von Obst und Gemüse, Hülsenfrüchten und Nüssen ungefähr verdoppelt werden, der Verzehr von Fleisch und Zucker dagegen halbiert.

Veränderung der Ernährungsgewohnheiten

Eine zentrale Stossrichtung der «Klimastrategie Ernährung und Landwirtschaft 2050» besteht in der **Veränderung der Konsummuster bzw. der Ernährungsgewohnheiten**.

Die «Genussstadt Zürich 2026» lädt die Menschen zielgruppenspezifisch dazu ein, durch eine genussvolle, gesunde und ausgewogene Ernährung den Klimagas-Fussabdruck ihrer Ernährung zu senken.

Tabelle: Massnahmenübersicht nach Teilzielen: ( = neu,  = bereits eingeleitet)

	 Wissen erweitern	 Beteiligung stärken	 Politik weiterentwickeln
 Konsummuster	<ul style="list-style-type: none">  K-05 Klimakennzeichnung  K-06 Zielvereinbarungen Detailhandel  K-07 Prüfung Kostenwahrheit 	<ul style="list-style-type: none">  K-02 Ernährungsempfehlungen  K-03 Gemeinschaftsgastronomie  K-08^a Ernährungskompetenzen  K-08^b Ernährungskompetenzen 	<ul style="list-style-type: none">  K-01 Aktualisierung Ernährungstrategie  K-04 Revision Absatzförderung

Charta der Schweizer Genusswoche

Gut für Mensch, Tier und Umwelt

Die **Schweizer Genusswoche** und ihr „**Netzwerk der Genussstädte**“ haben sich ab 2022 zum Ziel gesetzt, auf die Entwicklung nachhaltiger, inklusiver, resilienterer, sicherer und vielfältiger **Ernährungssysteme** hinzuarbeiten (**Charta Januar 2022**).

Diese **Ernährungssysteme** müssen

1. gesunde und erschwingliche Lebensmittel für alle bereitstellen,
2. die Menschen- und Tierrechte respektieren,
3. die Lebensmittelverschwendung minimieren,
4. die Biodiversität sowie die Boden- und Gewässerqualität erhalten,
5. substantiell zur Reduktion der Treibhausgasemissionen beitragen,
6. sich dem Klimawandel anpassen,
7. die wichtige Rolle des traditionellen und innovativen Handwerks vom Feld bis zum Tisch anerkennen.

FIN & MERCI

