Zürich isst umwelt-freundlich

Mit konsequent ökologischer Lebensmittelbeschaffung, Vegi-Tagen in den Alters- und Pflegezentren oder einer «essbaren Terrasse» in der Personalcafeteria wirkt die Stadt Zürich dem hohen Ressourcenverbrauch entgegen. Und sie zeigt Alternativen: Mit dem Erlebnismonat «Zürich isst» rund um Ernährung, Umwelt & Genuss.

Sonja Gehrig
Co-Gesamtprojektleiterin «Zürich isst»

Cordelia Oppliger
Redaktion

Umwelt- und Gesundheitsschutz
Stadt Zürich
Walchestrasse 31,
Postfach, 8021 Zürich
Telefon 044 412 50 59
sonja.gehrig@zuerich.ch
www.stadt-zuerich.ch/ugz
www.zuerich-isst.ch

Den ganzen September lang steht Zürich unter dem Motto: «Zürich isst».

Rund ein Drittel der Umweltbelastungen und knapp 20 Prozent der CO_2-Emissionen unseres Konsums entfallen auf die Ernährung[1]. Generell basiert unser Essen im Durchschnitt auf einem hohen Anteil an Fleisch und Milchprodukten. Indem wir uns vermehrt saisonal mit frischen Produkten und aus der Region verpflegen sowie den Konsum von tierischen Produkten reduzieren, könnte die Umwelt- und Klimabelastung durch die Ernährung bereits um rund 45 Prozent reduziert werden.
Aber nicht nur, was wir essen ist relevant für die Klimabilanz, sondern auch, was wir nicht essen: In der Schweiz landet ein Drittel der Lebensmittel im Abfall, 45 Prozent davon stammen aus den Haushalten[2].

Ernährung soll weniger Energie verbrauchen

Das Potenzial, bei der Ernährung Ressourcen einzusparen, ist also riesig und entsprechend auf dem Weg zur 2000-Watt-Gesellschaft ein zentrales Anliegen. Ziel der Stadt Zürich ist es, bis 2050 den CO_2-Ausstoss von heute 5.2 auf 1 Tonne zu reduzieren. Den für die Ernährung eingesetzten Energieverbrauch von heute 750 soll auf 250 Watt pro Person sinken. Wie packt sie das an? Mit einem nachhaltigen Beschaffungsleitbild, Ernährungsrichtlinien für Schulen und Horte, Sensibilisierungsmassnahmen – und im September 2015 mit «Zürich isst» (siehe Kasten Seite 30) sowie mit der Intention, es nicht beim Erlebnismonat zu belassen. Der Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich (UGZ) als städtisches Kompetenzzentrum bleibt jedenfalls dran.
Im Anschluss folgen einige Beispiele zum städtischen Engagement in der nachhaltigen Ernährung.

Verweise auf Aktivitäten während «Zürich isst» sind in blauer Schrift gesetzt.

Auftrag zur nachhaltigen Beschaffung

2007 hat der Zürcher Stadtrat mit einem Beschaffungsleitbild beschlossen, Güter und Dienstleistungen einzukaufen, die über den gesamten Lebensweg hohen wirtschaftlichen, ökologischen und sozialen Anforderungen genügen.
Eine koordinierte Beschaffung ermöglicht klare Vorgaben an die Lieferantinnen

1 Jungbluth / WWF Footprintrechner 2012, Energieforschung Stadt Zürich 2012
2 www.foodwaste.ch

Im September 2015 wird nachhaltig aufgetischt

Die Stiftung Mercator Schweiz und der Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich (UGZ) organisieren gemeinsam «Zürich isst» – Der Erlebnismonat rund um Ernährung, Umwelt & Genuss. Zusammen mit Dienstabteilungen der Stadt Zürich, Nichtregierungsorganisationen, Wissenschaft, Gewerbe, Restaurants, Lebensmittelproduzenten sowie Kultur- und Jugendorganisationen tischen sie ein reichhaltiges Programm-Buffet auf. Die Bevölkerung wird angeregt, die eigenen Essgewohnheiten zu reflektieren und genussvoll, aber auch kritisch über den eigenen Tellerrand hinaus zu schauen.

Eröffnung am 5. September 2015

An der offiziellen Eröffnung von «Zürich isst» können Besucherinnen und Besucher am Street-Food-Festival nicht nur Hausgemachtes schlemmen, sondern sich auch praxisnah mit dem Essens- und Verpackungsabfall auseinandersetzen. Dem Eröffnungsevent folgen ein Stadt-Tomaten-Fest von ProSpecieRara, Ausstellungen über die Welternährung, Führungen zu urbanen Gärten, Filmvorführungen, Kochkurse, Tavolatas, Vorträge – und das «Zürich isst»-Tram führt entlang der neuen Genusslinie durch die Themen der nachhaltigen Produktion und Konsumation in der Stadt Zürich.

www.zuerich-isst.ch

«Zürich isst» – und was isst du?

«Zürich isst» sucht das Lieblingsessen der Zürcherinnen und Zürcher. Ob selbst gekocht, frisch ab Baum gepflückt oder im Restaurant bestellt – mit dem Hashtag «#ZHisst» kann ein Foto auf Twitter, Instagram, facebook.com/zuerichisst oder auf zuerich-isst.ch/wettbewerb gepostet werden. Laufend werden Preise verlost, Ende August vergibt eine Jury den Hauptgewinn nach den Kriterien Innovation, Nachhaltigkeit und Optik.

und Lieferanten: Beim Einkauf beachtet die Stadt Zürich, dass mindestens fünf Prozent der Lebensmittel aus biologischem Anbau stammen – aktuell werden über sieben Prozent erreicht. Die Stadt Zürich bevorzugt FOS-, MSC-, Fairtrade- oder weitere Labels, die ökologische und soziale Mehrleistungen gewährleisten und achtet auf die Optimierung bei der Logistik und dem Transport. Ausserdem werden die Lieferantinnen und Lieferanten durch die Vorgaben auf ökologische Ansprüche sensibilisiert und investieren in das Recycling der Verpackungen.

Naturerlebnisse in der Stadt

Grün Stadt Zürich ermöglicht ein vielfältiges und naturnahes Erleben im urbanen Raum: Etwa mit städtischen Naturschulen, wo jedes Jahr mehr als 10 000 Schulkinder einen Tag in der Natur verbringen. Oder auf den städtischen Bauernhöfen, die jährlich von 100 Schulklassen besucht werden. Die Gesellschaft für Schülergärten ermöglicht in gut 20 Gärten jährlich etwa 600 Kindern eine regelmässige Gartentätigkeit, und in den 60 Schulgärten können Lehrpersonen mit ihren Klassen ein Stück Erde bewirtschaften. Diese Angebote bieten ideale Erlebnis- und Lernorte.

Kleingärten gehören auch in Zürich zum Stadtbild. 5500 Parzellen stehen zur Verfügung. Das Interesse, sein eigenes Gemüse im gemeinschaftlich betriebenen Garten anzupflanzen, zu pflegen und schliesslich zu geniessen, nimmt stark zu. Bei den temporären Zwischennutzungen erlangen manche sogar überregionale Bekanntheit wie z. B. die private Industriebrache Frau Gerolds Garten. Bei ihr werden in 60 Hochbeeten Kräuter, Salate und Gemüse für das eigene Restaurant angebaut. Andere bepflanzbare Grünflächen sind die Stadionbrache des ehemaligen Hardturm-Fussballstadions oder der Merkurgarten beim Kreuzplatz. Neben Zwischennutzungen gibt es dauerhafte Gemeinschaftsgärten und -äcker wie den Pflanzplatz Dunkelhölzli oder der Quartierhof Weinegg, wo rund 300 Familien sich an einem Verein zur gemeinsamen Nutzung des Gartens, zur Verwertung von Obst und für die Haltung von Hühnern, Schafen oder Schweinen beteiligen.

Die Ausstellung «Aufgetischt: Von hängenden Gärten und Pilzgaragen» in der Stadtgärtnerei vermittelt einen Einblick ins urbane Gärtnern früher und heute sowie einige Visionen für die Zukunft. Ausserdem werden die bewährten Kartoffelkurse und -degustationen sowie Tomaten- und Gemüsesetzlingsmärkte weitergeführt.

Die NahReisen, jährlich rund zwanzig Ausflüge in die Natur und Gärten der Stadt, stehen 2015 im Zeichen der Lebensmittelproduktion. An «Zürich isst» können ausserdem am Stadt-Tomaten-Fest vom 6. September 2015 auf dem Bürkliplatz 80 ProSpecieRara-Tomaten degustiert werden.

www.stadt-tomaten.ch/fest/
www.nahreisen.ch/15/
www.stadt-zuerich.ch/stadtgaertnerei

Beim Gärtnern lernen Gross und Klein die Natur kennen und die hier gewachsenen Lebensmittel schätzen.
Quelle: Fotolia

Schulkinder werden gesund und nachhaltig verpflegt

Kinder und Jugendliche, die in einer Schule der Stadt Zürich essen, sollen eine ausgewogene und kindergerechte Verpflegung erhalten – das hat die Präsidentenkonferenz der Schule bereits 2007 beschlossen. Daraufhin erstellten die Schulgesundheitsdienste Ernährungsrichtlinien für eine gesunde Verpflegung in Schulen und Horten.

Neben den gesundheitlichen Aspekten gewannen in den letzten Jahren mit den Zielen der 2000-Watt-Gesellschaft die Umweltaspekte zunehmend an Bedeutung: Die Stadt Zürich legt Wert auf frische, saisonale Früchte und Gemüse, die im Freiland oder unbeheizten Treibhaus gewachsen sind. Biologische Nahrungsmittel werden bevorzugt, tierische Produkte kommen nur so oft auf den Tisch, wie sie für eine ausgewogene Ernährung sinnvoll sind. Die Verpflegungsanbieterin Menu and More AG, die die Horte der Stadt Zürich beliefert, richtet ihr Angebot ebenfalls an diesen

Gut, gesund und ökologisch: Mittagessen in einem Hort der Stadt Zürich.
Quelle: André Ducry

Kriterien aus und macht so die Umsetzung für Schulen und Horte einfach und unkompliziert.

Während «Zürich isst» stehen den Schulen eine Vielzahl von Angeboten zum Thema Ernährung zur Verfügung, (vgl. dazu Seite 33 → Artikel «Nachhaltige Ernährung im Fokus der Stadtzürcher Schulen» von Christine Bächtiger)

www.stadt-zuerich.ch/sg → Ernährungsrichtlinien
www.menuandmore.ch

«Menu Plus» – ein Plus fürs Klima

Ernährung und Umweltbelastung – wie hängt das zusammen? 2012 hat die Stadt Zürich mit dem Verein eaternity für die Personalcafeterias ein «Menu Plus» entwickelt, das weniger als die Hälfte der Treibhausgase vergleichbarer Mahlzeiten verursacht. Der Grund: Es besteht aus frischen, regional produzierten Zutaten und wenig Fleisch.
Nach einer dreimonatigen Testphase wurde das «Menu Plus» dauerhaft in das Angebot der städtischen Personalcafeterias aufgenommen, die täglich über 500 Gäste verpflegen.

Vom «Menu Plus» zur «essbaren Terrasse»

Eine Weiterentwicklung des klimaschonenden Menüs ist die «essbare Terrasse» der Personalcafeteria im Amtshaus an der Lindenhofstrasse 19. Lange war diese mit Buchsbäumen verstellt, im Frühjahr 2014 nahmen die Sozialen Einrichtungen und Betriebe zusammen mit dem Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich und Grün Stadt Zürich die Umgestaltung an die Hand. Bald schon begannen in den Töpfen Beeren, Kräuter und Gemüse zu spriessen (Foto Seite 32).
Die «essbare Terrasse» ist ein in sich geschlossenes System: Die gewonnenen Lebensmittel werden vor Ort verarbeitet und serviert. Der Grünabfall wird an Ort und Stelle kompostiert und der entstandene Humus unmittelbar wieder eingesetzt.

Während «Zürich isst» finden auf der «essbaren Terrasse» geführte Rundgänge statt. Nach einem klimaschonenden Mittagessen kann man zwischen den Hochbeeten promenieren oder das Urban-Gardening-Profi-Quartett spielen. Die zehn Cafeterias und Restaurants der Sozialen Einrichtungen und Betriebe bieten im September je eigene Wochenmenüs an zu Themen wie beispielsweise «Leibgerichte aus der Kindheit», «glutenfrei» oder «vegetarisch/vegan».

www.stadt-zuerich.ch/essbare-terrasse
stadt-zuerich.ch/menu-plus

Klimaschonende Menüs auch im Triemli

Die Stadtspitäler achten ebenfalls auf eine nachhaltige Ernährung. Im September 2014 konnten die Besuchenden und das Personal des Triemlispitals zwischen Menüs mit einer hohen oder einer tiefen CO_2-Belastung auswählen. Alle Menüs waren entsprechend gekennzeichnet, die Gäste wurden dadurch für klimaschonende Menüs sensibilisiert.

An «Zürich isst» organisiert das Stadtspital Triemli vier Themenwochen: Besuchende und das Personal können ein Menü zu «Zürich isst gesund», «Zürich isst ökologisch», «Zürich isst genussvoll» oder «Zürich isst nachhaltig» auswählen oder am regionalen Käsebuffet schlemmen.

Auf der «essbaren Terrasse» der Personalcafeteria an der Lindenhofstrasse gibts jetzt statt Buchsbäume Hochbeete mit Mais, Kartoffeln und vielem mehr.
Quelle: Lukas Handschin

Restenrezepte gegen «Foodwaste» in Alterszentren
Wo gegessen wird, gibt es auch Abfall. Doch was ist normaler Abfall, was ist Verschwendung? Die 25 Alterszentren gehen dem Thema «Food Waste» auf den Grund. Als Erstes kreierten Küchenchefinnen und -chefs Rezepte und Tipps für die Restenverwertung. Daraus entstanden Rezeptkarten, die an Weiterbildungsveranstaltungen verteilt wurden. Und aktuell ist man daran zu erfassen, wie viele Lebensmittel überhaupt verschwendet werden.
Doch nicht nur die Lebensmittelverschwendung, sondern generell die nachhaltige Ernährung ist in den Alterszentren ein Thema, z. B. im «Wolfswinkel». Die Bewohnenden haben hier täglich die Auswahl zwischen drei Menüs, eines davon ist immer vegetarisch. Montag und Donnerstag sind ganz Vegi-Tage. Gemüse, Früchte, Beeren und Süssmost werden saisongerecht von einem Bauernhof in der Region bezogen. Und zum Trinken wird ein Krug «Züri-Wasser» aufgetischt.

Auch die Pflegezentren verpflegen umweltfreundlich
Die Pflegezentren der Stadt Zürich setzen seit Längerem auf eine umweltfreundliche Verpflegung der über 1600 Bewohnerinnen und Bewohner. Neben dem täglichen Vegi-Menü zur Auswahl und regelmässigen Vegi-Tagen für Bewohnende und Personal achten sie auf saisonale Menüpläne, kaufen wann immer möglich regionale Produkte ein, bieten Bio-Milch an, verwenden Take-away-Geschirr aus ökologischem Material und vermeiden Essensreste: bei den Bewohnenden mit individuellen Portionengrössen und beim Personal mit einem Buffet-System.

Wie umweltfreundlich esse ich?
Wie hoch ist eigentlich der persönliche Energieverbrauch im Bereich Ernährung? Dazu hat der Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich (UGZ) die Energiestation entwickelt, eine interaktive Ausstellung, die an fünf Modulen durch die Bereiche Wohnen, Mobilität, Elektrogeräte, Konsum und eben Ernährung führt. Mit klugen Fragen und handfesten Antworten. «Welcher Energietyp sind Sie?» Die persönliche Etikette am Schluss gibt – mit einem Augenzwinkern – über den Energiebedarf des individuellen Lebensstils, unter anderem der Ernährung, Auskunft.

Die Energiestation ist zur spielerischen Sensibilisierung eines breiten Publikums in und um Zürich unterwegs, so auch an «Zürich isst» vom 5. bis 25. September 2015 im ShopVille. Zur vertieften Wissensvermittlung werden Kochkurse sowie Speed-Datings mit Fachleuten angeboten.

Zürich an der Expo Milano 2015
«Nutrire il Pianeta. Energia per la Vita» ist das Motto der Weltausstellung, die bis am 31. Oktober 2015 in Mailand stattfindet. Stadt und Kanton Zürich sowie Zürich Tourismus sind vom 17. Juni bis 12. September 2015 präsent und zeigen im Schweizer Pavillon welche Auswirkung sauberes Wasser auf die Innovationskraft und Lebensqualität einer Region hat.

Zürcher Engagement

Interessieren Sie sich, wo sich die Stadt Zürich zum Thema Ernährung auch noch engagiert? → www.stadt-zuerich.ch/umweltpolitik und www.stadt-zuerich.ch/2000Watt.