


## «Zürich isst» in aller Munde



**Der September 2015 steht im Zeichen von Ernährung, Umwelt und Genuss. Verschiedene Akteure bieten Ausstellungen, Vorträge und Workshops, unter anderem auch für Schulen. Doch wie ist «Zürich isst» entstanden und was bietet der Erlebnismonat für Schulen?**

Die Initialzündung für «Zürich isst» gab die Stiftung Mercator Schweiz, die Projekte in den Bereichen Wissenschaft, Kinder und Jugendliche sowie Mensch und Umwelt fördert oder initiiert. Sie fragte den Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich (UGZ) an, ob die Stadt Zürich bereit wäre, im Jahr 2014 eine Aktion zum Thema nachhaltige Ernährung mitzutragen. Die Stiftung stiess beim UGZ auf offene Ohren, einerseits weil das Thema Ernährung aufgrund der hohen Umweltbelastung von fast einem Drittel unseres Konsums bereits als wichtig erachtet wurde, andererseits auch, weil die Stiftung Mercator Schweiz die Finanzierung einer Koordinationsstelle und der Rahmenkommunikation in Aussicht stellte. Neue Aktivitäten sollten den StadtzürcherInnen den Weg zur 2000-Watt-Gesellschaft aufzeigen. So vereinbarten der UGZ und die Stiftung Mercator Schweiz im Jahr 2015 den Erlebnismonat Ernährung gemeinsam durchzuführen, erklärt Christine Bächtiger vom UGZ. Die wissenschaftliche Mitarbeiterin unterstützt die Co-Leitung von «Zürich isst» und koordiniert die Angebote für Schulen. Der UGZ trage mit personellen Ressourcen zur Gesamtprojektleitung bei und habe diverse städtische und externe Akteure eingeladen, die Plattform [«Zürich-isst»](#) zu bespielen, sagt die Fachfrau und meint: «Innovative Organisationen, die für Nachhaltigkeit eintreten, können sich hier untereinander vernetzen und Synergien nutzen.»

Entstanden sind auch niederschwellige Angebote: Im «ShopVille» kann man an der «Wasserbar» pausieren oder in einem 15-minütigen Parcours seinen ökologischen Fussabdruck berechnen. Am «Foodwaste»-Stand erfährt man die kleinen Heldentaten im Alltag, die dazu beitragen, dass wir weniger Lebensmittel wegwerfen – indem man beispielsweise aus  **Radieschen-Kraut Pesto** zaubert. Wer Foodwaste vermeidet, macht also einen grossen Schritt Richtung 2000-Watt-Gesellschaft, denn mehr als ein Drittel der Umweltbelastung ist auf die Ernährung zurückzuführen.

Was die Angebote für Schulen anbelangt, wurden nach einer ersten Einschätzung der Mitglieder des Stadtkonvents lediglich von Wettbewerben und Games abgesehen. Die zahlreichen namhaften grossen und kleinen Organisationen, haben dann für einen bunten Strauss attraktiver Angebote gesorgt. So reisen SekundarschülerInnen im «Wir essen die Welt»-Parcours von HELVETAS (PH ZH-Gebäude) durch acht Länder und begegnen Menschen, die mit unserer Nahrung in Berührung kommen. Die Naturschulen bieten einen Tag auf dem Bauernhof an oder den Workshop «vom Korn zum Brot», der sich gut mit einem Besuch im Mühlerama kombinieren lässt. Im «Slowmobil», einer umgebauten Wohnwagenküche, die von Schule zu Schule fährt, wird gemeinsam nachhaltig gekocht. Hier weist Christine Bächtiger auf die Synergien mit den Hauswirtschaftslehrpersonen hin und erklärt:

«Meine 13-jährige Tochter saugt auf, was ihre Hauswirtschaftslehrerin sagt, da sind meine Thesen sekundär.» Es komme nicht nur auf das Was, sondern ebenso auf das Wer an. Eine interessante Zusammenarbeit hätte sich daher mit der offenen Jugendarbeit (OJA) ergeben, die das Thema besser an die Jugendlichen bringe: OJA kocht mit Jugendlichen outdoor auf dem Bullingerplatzfest, lädt zum Kinoabend «More than honey» ein oder nimmt Jugendliche hinter die Theke von Mac Donald mit.

So unterschiedlich wie die Angebote selber, seien auch die Rückmeldungen, ob sie bei den Schulen Anklang fänden, sagt die UGZ-Fachfrau. Grundsätzlich seien bekannte Organisationen bzw. Anlässe, die sich beim Schulpersonal schon etabliert hätten, gut gebucht, so zum Beispiel «WWF», «Pusch» oder das «Filme für die Erde-Festival», welches zum 5. Mal stattgefunden habe.

«Was aus «Zürich isst» hervorgeht, ist noch nicht abschliessend klar», sagt Christine Bächtiger und fügt hinzu, dass Pilotprojekte mit der «Erklärung von Bern» oder «myblueplanet» möglich wären. Sie sieht vor allem im Weiterbildungsbereich Potenzial, aber auch bei den Restaurantbetrieben. Aufgrund der Lebensmittelhygiene und -kontrollen sind diese mit dem UGZ bereits in Kontakt. Christine Bächtiger streicht heraus, dass viele grosse Verpflegungsorganisationen bereits vorbildlich seien, so auch die «Menu and More AG» (Caterer der städtischen Betreuungseinrichtungen), der die ökologischen Kriterien und gesunde Ernährung hoch gewichte.

Als UGZ-Mitarbeiterin ist Christine Bächtiger generell für Umweltthemen sensibilisiert. Sie hat diesen Sommer mit ihrer Familie überproportional viele Beeren gegessen, kauft aber aus Prinzip keine Erdbeeren aus Spanien. Einerseits, weil diese mit dem Flieger hergeflogen werden und andererseits, weil das Wasser in den Früchten dann den Menschen vor Ort fehlt. Das sei übrigens nicht nur bei Lebensmitteln so, sondern auch bei Blumen aus Israel und Iran, was vielen nicht bewusst sei, sagt Christine Bächtiger. Sie selber nimmt den Erlebnismonat zum Anlass, mehr Hülsenfrüchte oder Bohnenrezepte auszuprobieren. «Einigen reicht dafür ein Kochbuch. Ich bevorzuge einen Kochkurs – für mehr Wirksamkeit und Nachhaltigkeit nehme ich meine älteste Tochter dann gleich mit», schmunzelt die Fachfrau.

KOMMENTARE: