

Aus dem Boden auf den Teller

Regionale Lebensmittel liegen im Trend – nicht nur seit Corona. In Städten wie Wädenswil, in denen die landwirtschaftliche Produktion noch einen hohen Stellenwert hat, ist das Potenzial für ein lokales Ernährungssystem mit kurzen Lieferketten besonders gross. Dies zeigten auch die Zukunftsvisionen, die am 1. Wädenswiler Ernährungstisch im letzten Jahr entwickelt wurden.

Initiiert von der Klimaidee, ein Projekt von Transition Wädenswil und der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) fand der 1. Wädenswiler Ernährungstisch im Juni letzten Jahres auf dem Schluchtalhof statt. Frauen und Männer aus der Ernährungsproduktion, -verarbeitung, -vermarktung, Forschung, Politik und Konsum erarbeiteten erste «Visionen für ein nachhaltiges Wädenswiler Ernährungssystem». Wie auch die graphische Umsetzung der Ergebnisse durch den Künstler Mathias Zimmermann zeigt (siehe Abbildung), stand für viele die Förderung lokaler Verarbeitungsmöglichkeiten, kurzer Lieferketten und regionaler Produkte in der heimischen Gastronomie und Detailhandel im Fokus.

Begeisterung für lokale Produkte steigt

Dieses Bedürfnis entspricht einem Trend: In einer immer stärker globalisierten Welt, in der billige Lebensmittel von überall her auf dem Teller landen, begeistern sich Konsumentinnen und Konsumenten für frische Produkte von Bauernhöfen aus der Umgebung. Dies zeigt sich in der Vielzahl und Vielfalt von Marken, Labels und Initiativen für lokale Lebensmittel, die in und um Wädenswil und an vielen Orten in der Schweiz zu finden sind. Forschende der ZHAW befassen sich mit der Frage, wie Gesellschaft, Umwelt und Wirtschaft von der Förderung lokaler Ernährungssysteme profitieren

und welche Massnahmen hierfür erforderlich sind. Untersuchungen haben die Vorteile kurzer Lieferketten gezeigt: Sie stellen eine Verbindung zwischen Verbraucher/-innen und Lebensmittelproduktion her, welche die Menschen darin unterstützt, sich mit ihren kulturellen Wurzeln zu verbinden und dazu beiträgt, alte Sorten, Traditionen und Rezepte zu erhalten. Über den Einkauf lokaler Lebensmittel können gezielt nachhaltige Produktionen unterstützt werden, die auf den übermässigen Einsatz von Pflanzenschutzmitteln verzichten oder einen Beitrag zur Biodiversitätsförderung leisten.

Beziehungen zu lokalen Produzenten aufbauen

Allerdings: Die Annahme, lokal einkaufen sei grundsätzlich gut für die Umwelt, trifft nicht immer zu. Studien zu den ökologischen Auswirkungen zeigen, dass der Transport von Lebensmitteln von der Produktionsstätte ins Regal in der Regel nur einen sehr geringen Anteil an den Treibhausgasemissionen von Lebensmitteln hat. Für das Klima und die Umwelt ist es entscheidender, was wir konsumieren und wie diese Produkte hergestellt werden. Das bedeutet, dass Konsumentinnen und Konsumenten in Bezug auf die Umstellung auf ein ökologischeres Lebensmittelsystem eine sehr wichtige Rolle spielen. Sich bewusst zu machen, was vor Ort produziert wird und wie, Beziehungen zu den Produzenten aufzubauen und aktiv in alternativen Netz-



Die Vision für Wädenswil ist das Ergebnis der Diskussion vom 1. Wädenswiler Ernährungstisch. (Mathias Zimmermann)

werken, wie dem lokalen Markt und lokalen Geschäften einzukaufen, sind sehr gute erste Schritte.

Tipps für den ökologisch guten Einkauf

Diese Bemühungen lassen sich durch einige Konsumgewohnheiten ergänzen, um eine lokal und ökologisch sinnvolle Produktion zu gewährleisten: Kaufen Sie lokal angepasste und saisonale Sorten. Erledigen Sie Ihre Einkäufe mit dem Bus, dem Fahrrad oder zu Fuss, anstatt mit dem Auto. Verwenden Sie alle Lebensmittel, die Sie kaufen, und kaufen Sie nur so viel, wie Sie benötigen. Die Verschwendung von Lebensmitteln hat enorme Auswirkungen; mehr dazu erfahren Sie in unserem Artikel im Juli. Reduzieren Sie den Konsum tierischer Produkte und bevorzugen Sie lokale Gemüse- und Obstsorten sowie Kartoffeln und Getreide, die in der Region produziert werden (z.B. den Wädi Cider). Wenn es sich dabei um biologische und lokale Sorten handelt, die gleichzeitig unsere Bauernhöfe finanziell unterstützen, dann sind wir auf einem guten Weg in Richtung

eines nachhaltigen und widerstandsfähigen lokalen Lebensmittelsystems. Informationen, wo Sie lokal produzierte und verarbeitete Lebensmittel erhalten können, finden Sie unter www.totallokal.ch. Der Wädenswiler Verein «Total Lokal» publiziert jährlich einen unabhängigen Einkaufsführer für lokal produzierte und verarbeitete Lebensmittel: eine Schatzkarte der nahen Genüsse.

Regionale Entwicklung – lokales Ernährungssystem

Der 1. Wädenswiler Ernährungstisch war der Startschuss für konkrete Initiativen zur Förderung eines lokalen Ernährungssystems. 2022 konnte als weiterer Schritt die Vorabklärungsphase für ein Projekt zur regionalen Entwicklung (PRE) gestartet werden. Dieses Instrument des Bun-

des fördert die Wertschöpfung in der Landwirtschaft und die regionale Zusammenarbeit.

Das PRE-Projekt in Wädenswil ist eine Kooperation der Biogenossenschaft Zwibol, der Klimaidée und der Stadt und wird vom Institut für Umwelt und natürliche Ressourcen der ZHAW begleitet. Es zielt darauf ab, die einheimischen Wertschöpfungsketten nachhaltiger und klimafreundlicher zu machen und die Zusammenarbeit zwischen Akteuren im Ernährungssystem Wädenswil zu stärken, um gemeinsam eine erhöhte Wertschöpfung und verbesserte Kreislaufwirtschaft zu erreichen. So profitieren von einem lokalen Ernährungssystem die Gesellschaft, die Umwelt und die Wirtschaft.

Emilia Schmitt und
Isabel Jaisli / ZHAW, Institut
für Umwelt und Natürliche
Ressourcen, Wädenswil

Die ZHAW engagiert sich in Forschung und Lehre für nachhaltige Ernährungssysteme. In einer 3-teiligen Serie berichten Forschende der ZHAW in Wädenswil von ihren Projekten und zeigen, wie auch Du einen Beitrag für ein nachhaltigeres Wädenswil leisten kannst.

Teil 1: Regionale Ernährung (Mai)

Teil 2: Klimafreundliche Landwirtschaft (Juni)

Teil 3: Vermeidung von Foodwaste (Juli)