



Woher kommen unsere
Lebensmittel?

Wie sind die
Bedingungen, unter
denen sie hergestellt
werden?

Ernährungsforum Zürich, Anita Leuthold

Tagung "Nachhaltige Ernährung in Schweizer Städten und Gemeinden", 5. November 2019



Ernährungsforum Zürich als Plattform

- Austausch, Themen auf den Tisch bringen
- Nachhaltige Esskulturen fördern
- Handlungsspielraum nutzen

- Gründung März 2018 mit 100 Mitgliedern

Ernährungsforum Zürich, Anita Leuthold

Vereins-Aufbau

- Geschäftsstelle (50%-Pensum)
- Vorstand mit Co-Präsidium



ANITA LEUTHOLD



UELI ANSORGE



CHRISTINE BROMBACH



CHARLOTTE HAUPT



JUDITH KREPPER



MAJA WRONOWSKY



MANUEL_LEHMANN



MICHEL ROUX

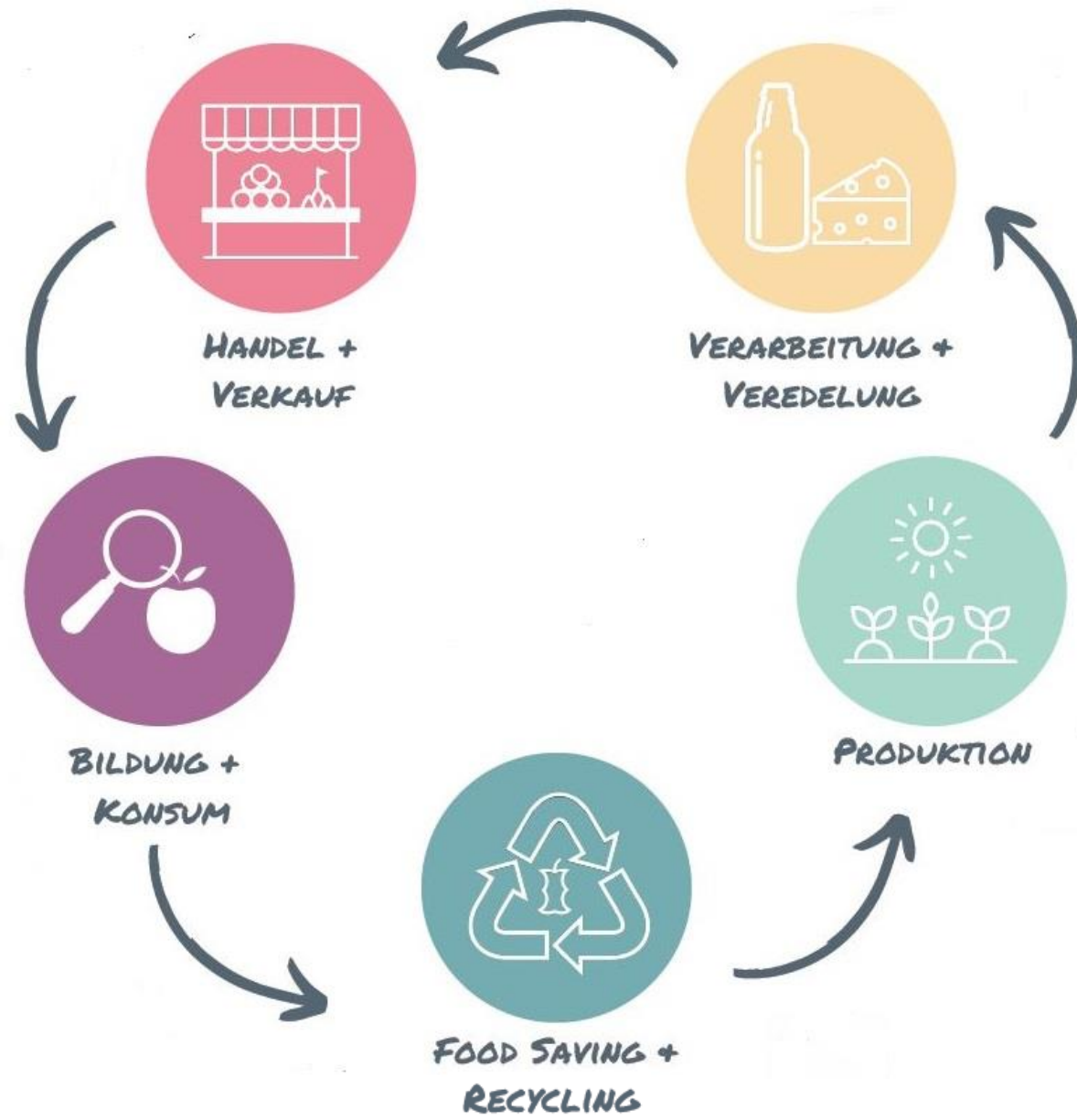


FRED SCHAERLIG



FABIENNE VUKOTIC

Wer?



Wer?



- + **Forschung und Bildung** (ZHAW Wädenswil, FiBL, Museum Mühlerama, Gemüseackerdemie, ...)
- + **Beratung** (NahHaft, RethinkResource GmbH, Eaternity, ...)
- + **Medien** (marmite, agarinfo.ch, ...)
- + **Interessensorganisationen** (Slow Food Schweiz, Swissveg, Food Packaging Forum, Cuisine sans frontières, ...)

Vision



Die Stadt Zürich hat ein gerechtes, zukunftsfähiges und innovatives Ernährungssystem, das den Bedürfnissen von Menschen, Tieren und dem Umweltschutz gerecht wird.



Wie arbeiten wir?



Arbeitskreise



- Lebensmittelproduktion in der Stadt und Umgebung
- Ernährungsbildung & Schulverpflegung
- Gemeinschaftsgastronomie



Sensibilisierung der Öffentlichkeit



Podiumsdiskussion

- **Christine Brombach** | Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation ZHAW
- **Markus Daniel** | Menu and More AG
- **Iris Haberkorn** | ETH Zürich, Nachhaltige Lebensmittelverarbeitung
- **Jann Hoffmann** | Spitzenkoch, Cafe Boy

Moderation: **Esther Kern** | Leaf to Root, Beirätin Ernährungsforum Zürich



ERNÄHRUNGS
FORUM
ZÜRICH



SBB CFS

COCOA

CocoA fruit juice

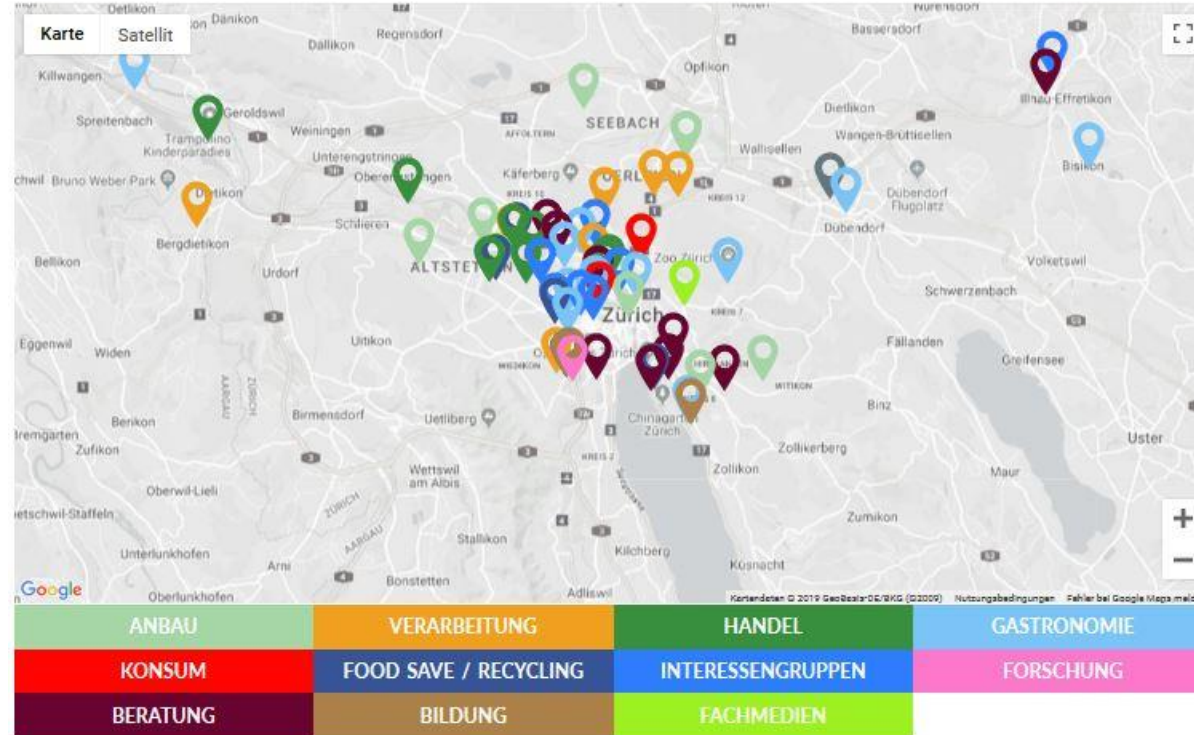
FOOBY
WE LOVE FOOD

KOMPOTI



UNSERE MITGLIEDER

Unsere Mitglieder reichen von Lebensmittel-ProduzentInnen über GastronomInnen bis hin zu Personen aus Forschung und Bildung, Konsumenten und Food Waste-Organisationen. Sie sind aktiver Teil des Ernährungssystems und gestalten es mit!
Unten aufgeführt sind die rund 90 Mitglieder-Firmen und -Organisationen – filterbar nach Kategorien. Weitere rund 50 Mitglieder sind Privatpersonen.



MITGLIEDERLISTE

AGRARINFO.CH
agrarinfo.ch

Gesunde Ernährung in der Wachstumswirtschaft?
Diese Herausforderung erfordert gegenseitiges Verständnis zwischen Produzent*innen, Konsument*innen, Verarbeiter*innen, Politiker*innen.
Wir wollen helfen, die dafür nötigen Brücken zu bauen und versuchen, möglichst ganzheitliche Information zu verbreiten und zu diskutieren - mit Artikeln, Newslettern, Konferenzen.
Klicken Sie sich auf <https://agrarinfo.ch> rein, schreiben Sie uns, diskutieren Sie mit! Gleich jetzt on-line :-).

PROFIL EINBLENDEN

EARLYBIRD FOOD AG

Aargauerstrasse 1
8048 Zürich

earlybird.ch



Thomas Bösch
Marketing

«Nach Bestellschluss kaufen wir frische Zutaten in der Zürcher Markthalle ein und bereiten damit das Essen zu. Alle Produkte werden über Nacht frisch zubereitet. Somit entsteht kein Food-waste.»

Unsere Mission ist es, qualitativ hochwertiges Essen zu kochen und dieses für einen fairen Preis zu verkaufen. Mit Earlybird möchten wir deinen Tag positiv mitgestalten. Wöchentlich wechselnde Menus bringen Abwechslung in den Arbeitsalltag und ermöglichen es, sich bei der Arbeit ausgewogen zu ernähren. Wir betreiben das Food Delivery, liefern Früchteboxen und organisieren Business Caterings.



BEREICH

VERARBEITUNG

PROFIL SCHLIESSEN

ESSENTO

Aargauerstrasse 3
8048 Zürich

essento.ch

Wir von Essento widmen uns seit 2013 dem vielfältigen Geschmackspotenzial von essbaren Insekten. Wir entwickeln, produzieren und vermarkten Spezialitäten aus essbaren Insekten und setzen uns für die Sensibilisierung über Heuschrecken & Co. ein. Darum organisieren Kochkurse für Private und Küchenchefs, Team-Events, Workshops und Input-Vorträge für Schulen und Firmen.

Wir von Essento widmen uns seit 2013 dem vielfältigen Geschmackspotenzial von essbaren Insekten. Wir entwickeln, produzieren und vermarkten Spezialitäten aus essbaren Insekten und setzen uns für die Sensibilisierung über Heuschrecken & Co. ein. Darum organisieren Kochkurse für Private und Küchenchefs, Team-Events, Workshops und Input-Vorträge für Schulen und Firmen.

PROFIL EINBLENDEN

HUWILER SILVANAS SPEISEN

Binzstrasse 12
8045 Zürich

silvanasspeisen.ch



Silvana Huwiler

«Ich nutze meine Kreativität in der Küche, indem ich aus allen vorhandenen Lebensmitteln leckere Speisen kreiere ohne food waste zu begehen.»

Huwiler Silvanas Speisen produziert verschiedene Likör Variationen aus 100% nachhaltigen und möglichst lokalen Zutaten. Die Produkte können sowohl pur als auch als Cocktailzutat konsumiert werden.

S

SILVANAS SPEISEN

BEREICH

VERARBEITUNG

PROFIL SCHLIESSEN





06. NOVEMBER
 Mittwoch, 18:00 Uhr

📍 MUSEUM MÜHLERAMA,
 SEEFELDSTRASSE 231, 8008
 ZÜRICH

DINKEL UND GRÜNKERN / KOCHKURS UND KULTURGESCHICHTE

Dinkel gilt als aromatischer und leichter verdaulich als Weizen. Es gibt jedoch unzählige Sorten, die sich teils erheblich voneinander unterscheiden. Oberkulmer Rotkorn und Ostro heissen zwei ursprüngliche Schweizer Dinkelvarietäten, die nie mit modernem Weizen gekreuzt wurden. Das Label UrDinkel bürgt für deren Sortenreinheit. Als Grünkern bezeichnet man einen Dinkel, der in der Milchreife (also leicht unreif) geerntet und getrocknet wird. In diesem Kurs zeigt Susanne Vögeli die Vielseitigkeit von UrDinkel und Urdinkel Grünkern auf. Unter ihrer Anleitung bereiten Sie Cracker, Bulgur, Kernotto, Küchlein, Crespelle und Cantuccini zu. Ausserdem erfahren Sie einiges über die Kulturgeschichte, Inhaltsstoffe und küchentechnische Eigenschaften dieser wertvollen Nahrungsmittel. Nach dem Workshop werden alle Gerichte aufgetischt und gemeinsam gekostet.

Leitung Susanne Vögeli, <https://raum-acht.li>

Kosten CHF 135.00 Ein Glas Wein oder ein Bier gehört zum genussvollen Abend dazu.

▸ [weitere Infos...](#)



09. NOVEMBER
 Samstag, 10:00 Uhr

📍 STADTGÄRTNEREI ZÜRICH

MARTINIMARKT

Am Martinimarkt fördert die Grün Stadt Zürich Ideen für geschlossene Kreisläufe, kurze Transportwege im Bereich der Produktion von Nutzpflanzen und dies insbesondere bei den Nahrungsmitteln.

Bereits zum zweiten Mal findet in der Stadtgärtnerei Zürich ein Martinimarkt mit lokalen Produkten statt: Obst, Gemüse, Milchprodukte und Fleisch von nahegelegenen Bauernhöfen oder von der Alp. Tofu, Brot und Gebäck. Nicht normiertes Gemüse, Blumen und Holzobjekte. Vorwiegend lokal produzierte Getränke wie Fruchtsäfte, Sirup, Bier, Wein und Gin. Honig aus der Stadt. Handgemachte Schokoladen, Kaffee und Brotchips. Edellebenskosmetika. Eingemachtes und Anleitungen dazu, bis zum veredelten Lokaldünger Aurin.

Unter den Marktteilnehmern befinden sich auch neun Mitglieder des Ernährungsforschungs Zürich!

Kooperation mit der Stadt Zürich



- Regelmässiger Austausch
- Angestrebte Zusammenarbeit bei der Umsetzung «Strategie nachhaltige Ernährung»
 - Organisation Runde Tische
 - Zusammenarbeit in der Kommunikation

Wirkung



- Ansprechperson & Kompetenznetzwerk
- Sichtbarkeit der Mitglieder
- Sensibilisierung
- Partner

A close-up photograph of a spider web on a dark branch. The web is illuminated from the side, creating a shimmering effect. In the center of the web, there is a colorful, multi-layered graphic that resembles a rainbow or a spectrum of colors, transitioning from purple and blue on the left to green and yellow on the right. The background is a soft-focus green, suggesting foliage.

ERNÄHRUNGS
FORUM
ZÜRICH

Ansprechperson / Kontakt



Anita Leuthold

anita@ernaehrungsforum-zueri.ch

<https://www.ernaehrungsforum-zueri.ch/>