

# Städte : Treiber für nachhaltige Ernährungssysteme

Autor(en): **Hürlimann, Christine**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge**

Band (Jahr): **77 (2022)**

Heft 4

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1035057>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

weit über die Region und weit über Demeter hinaus in der Landwirtschaft und Gesellschaft und für die **Weiterentwicklung der Landwirtschaft** generell.» Reiber sagte, die biodynamische Landwirtschaft schaffe eine Widerstandsfähigkeit gegen die Umstände ihrer Zeit.

Auf diesem Hof begann 2012 ein Projekt für Zweinutzungshühner (Inga Günther, K+P 4/2016). Sie haben eine mobile Hofschlachting und die 1978 gegründete «freie Landbauschule» für die **Landwirtschaftsausbildung**. Seit 1987 bot diese ein «landwirtschaftliches Grundjahr» an, das bis zu einem Generationenwechsel im Jahr 2007 bestand. Auch die Saatgutzüchtung wurde mithilfe

eines der zugekauften Nachbarhöfe ausgebaut. In den 1980er Jahren entstand der Hofladen und seit den 1990ern ein anthroposophisches Altersheim nebenan. Der Gemüsekettenvertrieb im Abo (und mit Milch und Käse und vielem Weiterem) startete 1996; heute hat der Hof 154 Hektaren Eigenflächen und 111 ha Pachtland. Walter Sorms beschreibt den seit 1990 beschleunigten Zukauf von Flächen als «Sicherung des Hofes für die kommenden Generationen». Im gleichen Sinne wurde die Photovoltaik massiv ausgebaut.

Sorms hat dieses Jahr im Untergrund einen Kuppelkeller gebaut, nach seinen Plänen bauen lassen. Im Längenverhältnis 1:4 wurde die Raumstruktur des ersten, nach Rudolf Steiners

Entwurf in Dornach 1920 eröffneten (1923 abgebrannten) Goetheanums unterirdisch nachgebaut. Oben drauf wurde ein neues Werk-, Forschungs- und Veranstaltungsbäude, das **«Humuszentrum»**, gebaut. Die biodynamischen Präparate zur Verlebendigung und Harmonisierung des Erdbodens sollen bald unter den Erdkuppeln fermentierend reifen und lagern – die weitere Nutzung dieses verborgenen Raumes mit breitem rundem Zugangsstollen ist noch offen.

Was für eine Hofgeschichte allein schon in der kurzen Zeit seiner letzten 90 Jahre! Es scheinen so einige Gegensätze, Konflikte durch. Menschen halt. Ergriffene. Wirtschaftende. Kreative. ●

## Städte: Treiber für nachhaltige Ernährungssysteme

Rückblick auf die Trilogie zum Welternährungstag 2022<sup>1</sup>

**Christine Hürlimann.** Gut die Hälfte der Menschheit lebt in städtischen Gebieten. Sie verbrauchen 70% der Lebensmittel und 80% der menschenverfügbaren Energie. Von drei Konferenzen die erste fand im «Vorzeige-Öko-Quartier» Les Vergers in **Meyrin** (GE) statt, einem «Reallabor» für ein anderes Ernährungssystem. Es gab spannende Vorträge und eine sehr offene, sachliche und respektvolle Diskussion. Ergebnis: Wir müssen die Veränderung unserer diversen Ernährungssysteme selber in die Hand nehmen, die Macht über unsere eigene Ernährung zurückgewinnen. Dazu brauchen wir eine transparente Rechnung mit den tatsächlichen Kosten für Umwelt, Gesundheit, Arbeit, und Energie. Nur mit Unterstützung von Administration und Politik können wir dem Druck der Giganten standhalten.

In **Basel** berichtete alt Nationalrat **Josef Ziswyadis** von Ideen und Plänen des Netzwerks der Genussstädte. Im Durchschnitt wird in einem Schweizer Haushalt eine gute halbe Stunde pro Tag Essen zubereitet. Die Kinder würden zu Hause nicht mehr kochen lernen, gemeinsame Mahlzeiten würden immer seltener. Ein Stück Kultur sei am Untergehen. Die gewählten und administrativen Gremien der Städte müssten und dürften nicht warten, bis ihnen die kantonale oder Bundespolitik den Weg ebnet, sie können auch selber die Initiative ergreifen und die **Veränderungen vorantreiben**. Die Genussstädte (wie sich nun international einige

Orte nennen) sind schon etwas mehr sensibilisiert fürs Thema, da könnte man weitermachen mit breiterer Kommunikation und Ernährungsbildung.

In **Zürich** unterstrich **Christine Brombach** die Dringlichkeit, unsere Essgewohnheiten zu ändern und auf eine Ernährung umzustellen, die für uns und die Umwelt gesund ist, und Franziska Stöckli berichtete von ihrem «Greentopf» Erfolg mit einer Schulklasse, die, ausgehend vom Kochunterricht, ihre ganze Ernährungskultur kritisch und kreativ neu definierte. Kann das Manko an Ernährungsbildung zu Hause durch andere Institutionen wettgemacht werden? Franziska sagt, es brauche mehr, und erzählt, wie ihre SchülerInnen zu InfluencerInnen wurden in

ihrer Schule. Kann Franziskas Erfolgsrezept im Netzwerk der Genussstädte multipliziert werden, um dem Ziel nachhaltiger Ernährungssysteme in den Städten näherzukommen?

Gemeinsam mit unseren ReferentInnen wollen wir an diesen Ideen weiterarbeiten. Wer macht mit? Wir würden uns freuen, bald von Ihnen zu hören! ●

<sup>1</sup> Die Vorträge sind als Folien und auf Youtube verfügbar über <https://welternahrungstag.ch>

<sup>2</sup> Mehr über die Genussstädte und die Genusswoche auf <https://gout.ch/de>

<sup>3</sup> Planetary Health Diet: <https://eatforum.org/eat-lancet-commission/the-planetary-health-diet-and-you/>

<sup>4</sup> Greentopf Projekte: <https://greentopfprojects.ch/>



Podiumsdiskussion in Genf. Dominique Burgeon (FAO), Gaétan Morel (Stadt Genf), Rudolf Lüth (Helvetas), Sara de Maio (Ma-Terre), Martijn Sonneveld (CNS-FAO/ETHZ), Alwin Kopse (BLW), Valentina Hemmeler Maiga (OCAN).  
Foto: Michel Roux