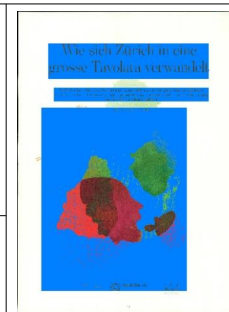


DIE GENUSSWOCHE

Association pour la Promotion du Goût
1000 Lausanne 6
041/ 21 601 58 03
www.gout.ch

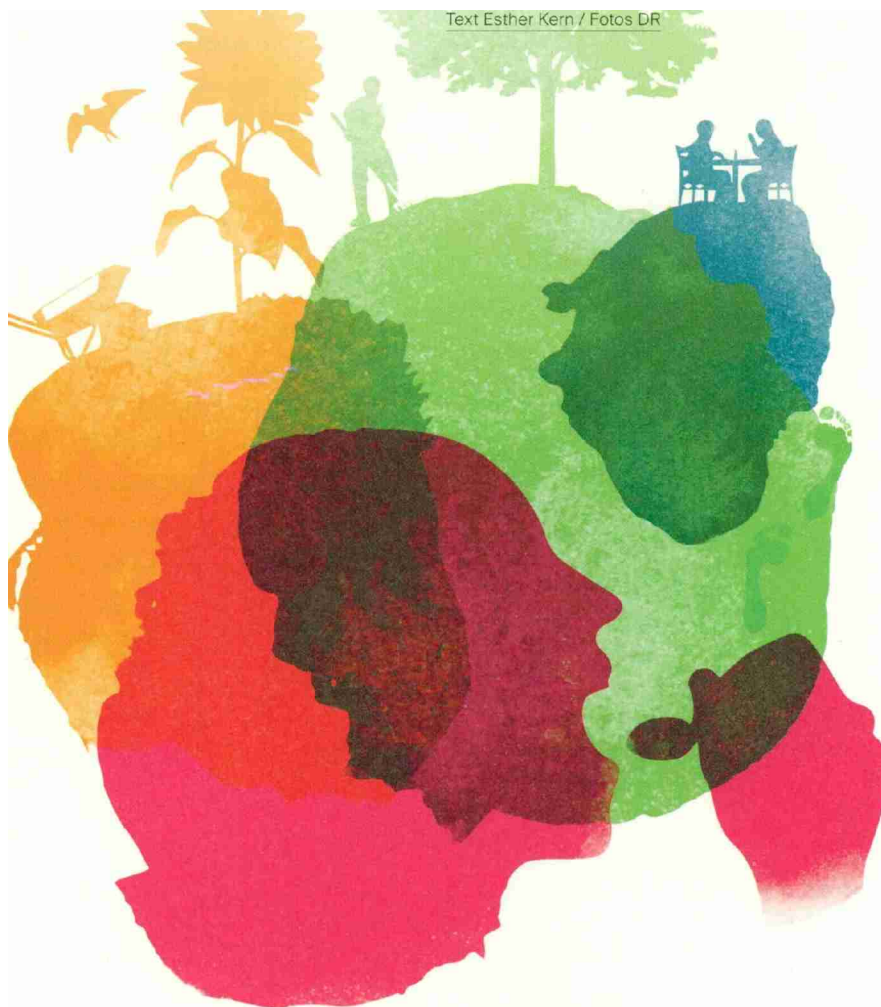
Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 45'000
Erscheinungsweise: jährlich



Themen-Nr.: 808.003
Abo-Nr.: 1069181
Seite: 50
Fläche: 103'282 mm²

Wie sich Zürich in eine grosse Tavolata verwandelt

Im September findet der Erlebnismonat „Zürich isst“ statt. Er bringt nicht nur die städtische Ernährungskultur mit vielen verschiedenen Projekten auf den Tisch, sondern serviert auch frische Denkanstösse zur Nachhaltigkeit.



ein Projekt von:

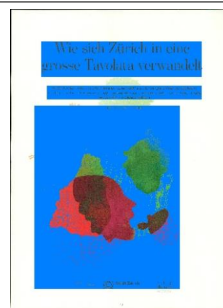


Stadt Zürich



Stiftung
Mercator

DIE GENUSSWOCHE



Association pour la Promotion du Goût
1000 Lausanne 6
041/ 21 601 58 03
www.gout.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 45'000
Erscheinungsweise: jährlich

Themen-Nr.: 808.003
Abo-Nr.: 1069181
Seite: 50
Fläche: 103'282 mm²



Wie isst eine Stadt? Natürlich wird man diese Frage nie beantworten können. Denn Essen ist so individuell, dass keine zwei Menüpläne identisch sind. Trotzdem versucht der Erlebnismonat „Zürich isst“ im September eine Annäherung. Dutzende von Events laden zum Schlemmen, Austauschen, Informieren – und zeigen anschaulich, was nachhaltige Ernährung bedeutet. Auf dem Programm stehen etwa Kochkurse, Exkursionen, Gartenbesichtigungen, Vorträge und Tavolatas (siehe auch Box).

„Zürich isst“ dient dabei als Plattform, an die sich Private, Stiftungen oder auch Firmen andocken können. So zeigt „Zürich isst“ die Vielfalt an Projekten, Menschen, Ideen, die sich in der Stadt mit dem Thema Ernährung befassen. „Zürich isst“ lebt vom Engagement der beteiligten Partner.

Bedingung für Partnerschaftsprojekte ist ein nachhaltiger Ansatz. „Das Potenzial einer nachhaltigen Ernährung in Bezug

auf den Ressourcenverbrauch ist riesig und auf dem Weg zur **2000-Watt-Gesellschaft** ein zentrales Anliegen“, sagt Bruno Hohl, Direktor **Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich (UGZ)**. Die Stadt beteiligt sich am Erlebnismonat „Zürich isst“, aus gutem Grund. Hohl: „Unser Ziel ist es, bis 2050 den CO₂-Ausstoss von heute 5.2 auf 1 Tonne zu reduzieren. Der für die Ernährung eingesetzte Energieverbrauch von heute 750 soll auf 250 Watt pro Person sinken.“

Initiiert wurde der Erlebnismonat von der Stiftung Mercator Schweiz, die auch die gesamte Koordination finanziert. Diese möchte damit unter anderem zeigen, wie jede und jeder einen Beitrag leisten kann, um wichtige Herausforderungen wie die Sicherung der Welternährung und den Schutz der natürlichen Ressourcen anzupacken. „Zürich isst“ deckt mit Projekten das ganze Spektrum der nachhaltigen Ernährung ab: Saatgut ist etwa ebenso The-

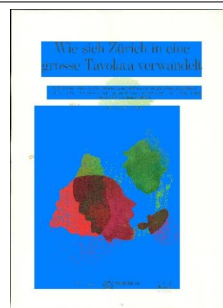
ma wie nachhaltige Landwirtschaft oder auch Foodwaste. Und natürlich können sich Besucherinnen und Besucher bei manchen Projekten auch ganz einfach auf eine genussvolle Zeit freuen.

Zur Frage, warum der Erlebnismonat gerade in Zürich stattfindet, sagt Nadine Felix, Co-Gesamtprojektleiterin und Mercator-Geschäftsführerin: „Die Stiftung Mercator Schweiz ist in Zürich zuhause. Und wir haben im **UGZ** der Stadt Zürich einen engagierten Mitträger für das Projekt gefunden. Das war zentral, um den Erlebnismonat in Zürich zu organisieren.“

Die Stadt agiert dabei nicht nur im Hintergrund, sondern ist auch selber mit mehreren Projekten präsent:

→ Die Organisation „NahReisen“, von der Stadt Zürich mitfinanziert, organisiert jährlich rund zwanzig Ausflüge in die Natur und in Gärten der Stadt. 2015 stehen diese Angebote im Zeichen der

DIE GENUSSWOCHE



Association pour la Promotion du Goût
1000 Lausanne 6
041/ 21 601 58 03
www.gout.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 45'000
Erscheinungsweise: jährlich

Themen-Nr.: 808.003
Abo-Nr.: 1069181
Seite: 50
Fläche: 103'282 mm²

Lebensmittelproduktion.

→ Die Stadt Zürich legt bei der Verpflegung der Schülerinnen und Schüler Wert auf frische, saisonale Früchte und auf Gemüse, das im Freiland oder unbeheizten Treibhaus gewachsen ist. Während „Zürich isst“ stehen den Schulen eine Vielzahl von Angeboten zum Thema Ernährung zur Verfügung: anpflanzen des eigenen Gemüses, Filme, Spiele, Theater, Vorträge, Workshops, Kochkurse und vieles mehr.

→ 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. Eine Weiterentwicklung des klimaschonenden Menüs ist die „essbare Terrasse“ der Personalcafeteria im Amtshaus an der Lindenhofstrasse 19, welche Mais, Kartoffeln und vieles mehr für die eigene Küche produziert. Während „Zürich isst“ finden dort geführte Rundgänge statt.

→ Die Stadtspitäler sowie die Alters- und Pflegezentren achten ebenfalls auf nachhaltige Ernährung. Die Alterszentren haben wöchentliche Vegitage eingeführt. Das Triemlispital organisiert im September vier Themenwochen zur nachhaltigen Ernährung.

→ Gastrobetriebe haben während „Zürich isst“ die Möglichkeit, auf der „Gastrokarte“ von zuerich-isst.ch zu erscheinen: mit einem Klimamenu, einem Bio-Suisse-Produkt oder einer eigenen nachhaltigen Gastro-Idee. Über ein Dutzend von der Stadt Zürich betriebene und viele weitere Cafeterias und Restaurants beteiligen sich mit ökologischen Menükreationen im September an dieser Aktion.

→ Um zu zeigen, wie hoch der persönliche Energieverbrauch im Bereich Ernährung ist, hat die Stadt Zürich die Energiestation

entwickelt, eine interaktive Ausstellung, die an fünf Modulen durch die Bereiche Wohnen, Mobilität, Elektrogeräte, Konsum und eben Ernährung führt. Im Rahmen von „Zürich isst“ ist diese vom 5. bis 25. September 2015 im ShopVile des Hauptbahnhofs zu Gast.

Was möchte die Stadt bei ihren Einwohnerinnen und Einwohnern hinterlassen? „Wir wollen zum Nachdenken anregen und zeigen, wie wenig es braucht, im Alltag hinsichtlich nachhaltiger Ernährung etwas zu verändern“, sagt UGZ-Mitarbeiterin Sonja Gehrig, Co-Gesamtprojektleiterin von „Zürich isst“. „Und natürlich soll der Erlebnismonat auch mit Düften, Gerüchen und genussvollen Momenten in Erinnerung bleiben.“

Dass die Foodszene in Zürich sehr aktiv ist, zeigte das Interesse von Partnerinnen und Partnern. Dutzende Initiantinnen und Initianten erklärten sich umgehend bereit, für „Zürich isst“ Projekte zu lancieren. „Zürcherinnen und Zürcher finden in unserer Stadt bereits viele Orte und Events, an denen es Inspiration für einen genussvollen, umweltbewussten Lebensstil gibt“, sagt Sonja Gehrig. „Der Erlebnismonat macht viele bestehende Projekte sichtbar und wird im Zeichen der Nachhaltigkeit bestimmt auch Startpunkt sein für neue Initiativen.“ Insofern verwandelt „Zürich isst“ die Stadt während eines Monats in eine grosse Tavolata, die einlädt zum Essen, Austauschen und Experimentieren.●

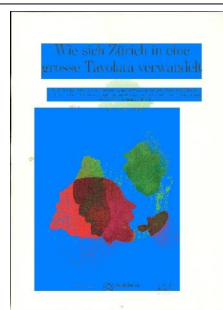
EXPO MILANO

„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.
www.zuerich.ch

DIE GENUSSWOCHE



Association pour la Promotion du Goût
1000 Lausanne 6
041/ 21 601 58 03
www.gout.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 45'000
Erscheinungsweise: jährlich

Themen-Nr.: 808.003
Abo-Nr.: 1069181
Seite: 50
Fläche: 103'282 mm²

„Koch Pascal Haag hat sich auf die Kreation vegetarischer Gerichte spezialisiert; wer beim Fotowettbewerb von #ZHisst mitmacht, kann einen Kochkurs bei ihm gewinnen.“



ZÜRICH ISST HIGHLIGHTS



„Zürich isst“ dient als Plattform für Projekte zum Thema der nachhaltigen Ernährung. Während des ganzen Monats finden zahlreiche Veranstaltungen im Rahmen von „Zürich isst“ statt, etwa Tavolatas, Vorträge, Kochkurse, Filme, Führungen und Ausstellungen. „Zürich isst“ sorgt zudem selber für Programm-Highlights:

→ Das beliebte Street Food Festival Zürich vom **3.-5. September** findet in Zusammenarbeit mit dem Erlebnismonat statt. Besucherinnen und Besucher

können sich nicht nur an mobilen Ständen mit hausgemachten Schlemmereien eindecken, sondern sich auch praxisnah mit dem Thema Waste (Essens- und Verpackungsabfall) auseinandersetzen.

→ Am Stadt-Tomaten-Fest vom **6. September 2015** können Tomaten von 80 verschiedenen ProSpecieRara-Sorten gekostet werden. Zudem gibts eine grosse Saatgut-Tauschbörse. Und: Gesprächsrunden zum Thema „Wem gehört das Saatgut?“, moderiert von Mona Vetsch.

→ Wer seine Stadt etwas besser kennenlernen möchte, setzt sich ins „Zürich isst“-Tram – kuratiert von Slow Food Youth – und lässt sich entlang der neuen Genusslinie durch die Themen der

nachhaltigen Produktion und Konsumation in der Stadt Zürich chauffieren. Oder man kauft sich den Führer „Zürich by Food“, der Landwirte, Produzenten, Gartenkooperativen und Läden vorstellt. Bereits im Vorfeld des Erlebnismonats laden die Initianten Zürcherinnen und Zürcher dazu ein, bei einem Online-Fotowettbewerb mit Hashtag #ZHisst ihre Lieblingsrezepte zu posten. Zu gewinnen gibt es etwa Schlemmkörbe aus dem Marktladen Berg und Tal, einen Kochkurs mit Vegi-Chef Pascal Haag oder eine Tafelrunde mit Anna Pearson.

Weitere Informationen:
www.zuerich-isst.ch