



«Zürich isst» – auch in unseren Betrieben

Das Thema Ernährung ist so bedeutend wie aktuell: Wie können wir die wachsende Weltbevölkerung ernähren? Welche Rolle spielt dabei die ökologische Landwirtschaft? Wie kann jede und jeder Einzelne seinen oder ihren ökologischen Fussabdruck im Bereich des Lebensmittelkonsums verbessern und damit einen Beitrag zur 2000-Watt-Gesellschaft leisten? Was bedeuten der Schutz und Erhalt natürlicher Lebensgrundlagen sowie der schonende Umgang mit natürlichen Ressourcen im Zusammenhang mit der Ernährung und unseren Essgewohnheiten? Aus verschiedenen Blickwinkeln sucht «Zürich isst» Antworten auf diese Fragen.

Unsere Wochenmenüs

Die Gastronomiebetriebe der Sozialen Einrichtungen und Betriebe nutzen die Gelegenheit, sich aktiv am Erlebnismonat «Zürich isst» zu beteiligen und ihr Engagement im Umgang mit natürlichen Ressourcen und nachhaltigem Handeln in diesem Kontext aufzuzeigen. Jeder der zehn Betriebe fokussiert auf ein bestimmtes Thema, wie beispielsweise Vegetarismus oder Nachhaltigkeit, und kocht im September wöchentlich ein «Zürich isst»-Menü. Einen Teil dieser Rezepte finden Sie in diesem Booklet, um sie zuhause nachzukochen.

Wir wünschen «en Guete!»

Ihre Gastronomiebetriebe der Sozialen Einrichtungen und Betriebe

Stadt Zürich, Soziale Einrichtungen und Betriebe, Gastronomie
Seilergraben 55, 8001 Zürich, Telefon 044 412 87 50

Sozialdepartement





Klima, Nachhaltigkeit und Ernährung

Produktionsküche Gemeinnütziger Frauenverein Zürich

An einem kleinen Beispiel lässt es sich aufzeigen, wie die Ernährung von einst sich sehr stark an den Begebenheit der aktuellen Situation angepasst hat.

In der Zeit des ersten Weltkriegs achte man, aufgrund der Ressourcenknappheit, im Speziellen darauf wie und was gekocht wurde. So gab es in der Stadt Zürich im Jahre 1916 an der Volkshochschule Kochkurse für zeitgemäßes Kochen von Mais, Reis und Gemüse sowie auch für energiesparendes Kochen. Dies wirkte sich auch auf die Ernährung von Kleinkindern aus. Es wurden hauptsächlich kartoffelhaltige Eintöpfe mit warmer Milch serviert. Als es nicht mehr genügend Kartoffeln gab, wurden Käse und Schokolade als Ersatz für die Kinder eingesetzt.

Ein Projekt von:

