



## Wie viel Ernährungsfläche brauchen Zürich und andere Städte?

Wie viel landwirtschaftliche Fläche braucht es, um eine Stadt mit den wichtigsten Lebensmitteln zu versorgen? Wie selbstversorgend kann eine Stadt sein? Welchen Einfluss haben Ernährungsweise und Produktionssysteme (Bio und Nicht-Bio)? Was geht uns das an?

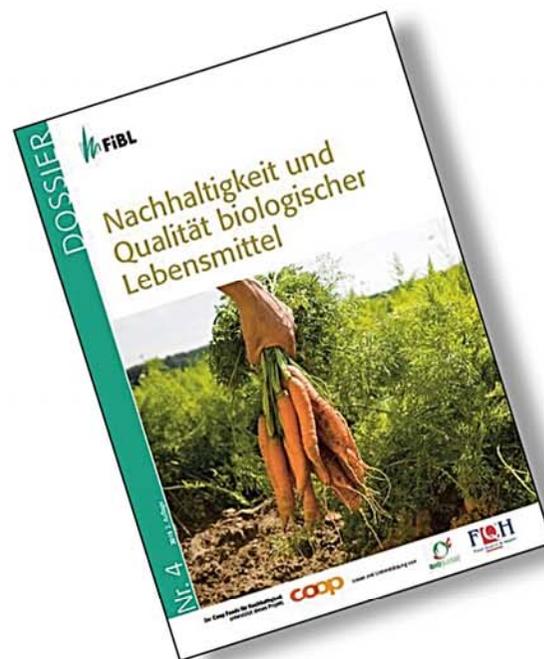
Frau Dr. Catherine Darrot (Agrocampus de Rennes) präsentiert Forschungsergebnisse aus den Städten Strassburg und Rennes (auf Englisch). Otto Schmid (FiBL) und Adrian Moser stellen Studien aus den Städten Basel und Zürich vor. Danach gibt es die Möglichkeit zur Diskussion mit dem Publikum. Die Studien sollen einen Denkanstoss geben, welche Bedeutung das Thema Ernährungssouveränität für eine Stadt hat.

**3. September 2015 19.30 – 21.30 Uhr,  
Seminarraum Allium, Stadtgärtnerei,  
Sackzelg 27, 8047 Zürich**

### Ernährungssysteme in Städten

Lebensmittelversorgung und Ernährung werden zum Handlungsfeld von Städten – insbesondere das Thema Nachhaltigkeit. Referate von Dr. Heidrun Moschitz und Otto Schmid, Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), anschliessend Diskussion.

**23. September 2015 19.30 – 21.30 Uhr,  
Seminarraum Allium, Stadtgärtnerei,  
Sackzelg 27, 8047 Zürich**



### Im FiBL-Shop finden Sie noch mehr geistige Nahrung

Haben unsere Veranstaltungen Ihr Interesse an biologischer Ernährung geweckt? In unserem Shop haben wir eine ganze Reihe von Publikationen, die Sie online kostenlos herunterladen oder als Printversion für ein bescheidenes Entgelt bestellen können.

Aktuell empfehlen wir Ihnen unser neu aufgelegtes Dossier zur «Nachhaltigkeit und Qualität biologischer Lebensmittel». Die Autorin und der Autor des Dossiers beleuchten anhand eines zeitgemässen, ganzheitlichen Konzepts und vielen Beispielen die Qualität biologischer und herkömmlicher Lebensmittel. Ihre Erläuterungen zeigen, dass Qualität und Nachhaltigkeit eng miteinander verwoben sind und Lebensmittel mehr sind als die Summe ihrer Inhaltsstoffe.

[www.shop.fibl.org](http://www.shop.fibl.org)

# Das FiBL kocht mit bei



# ZÜRICH ISST

Im September 2015 steht ganz Zürich im Zeichen von Ernährung, Umwelt und Genuss. Die Veranstaltungsreihe «Zürich isst» bietet vielfältige Gelegenheiten, sich genussvoll und kritisch mit Fragen der nachhaltigen Ernährung auseinanderzusetzen. Mit dabei ist auch das FiBL, das sich seit Jahrzehnten mit diesen Fragen und der Suche nach den Antworten darauf beschäftigt. In diesem Flyer finden Sie unsere Veranstaltungen kompakt gebündelt. Guten Appetit!

**1. September bis 1. Oktober 2015**  
[www.zuerchisst.ch](http://www.zuerchisst.ch)



### Labelsalat

Vortrag zusammen mit Bio Suisse

Wir zeigen den Unterschied auf zwischen Bioprodukten und konventionellen Produkten. Welches Label sagt was aus: ist Pro Montagna tatsächlich aus den Bergen? Was ist an der Knospe anders als an M-Bio? Was ist das Besondere an Demeter? Und was steckt hinter dem Terra Suisse Label? In einer Labelübung mit Degustation testen Sie selber Ihr Wissen.

**Am 4. September 2015, 19 – 20.30 Uhr, PHZH, Lagerstrasse 2, 8090 Zürich**

### Qualität von Lebensmitteln: Ist Bio besser?

Vortrag zusammen mit Bio Suisse

Wir zeigen, was an biologischen Lebensmitteln besser ist! Wir präsentieren eine Übersicht von Studien zur Qualität von Biolebensmitteln im Vergleich zu nicht-biologisch produzierten Lebensmitteln. Im Weiteren nehmen wir die Besonderheiten der Verarbeitung von Bioprodukten unter die Lupe. Was heisst «schonende Verarbeitung»? Warum werden auch bei Bioprodukten Zusatzstoffe verwendet? Sind Aromen und Konservierungsstoffe erlaubt? Mit einer Degustation zeigen wir die sensorischen Unterschiede, z.B. zwischen Wurst mit und ohne Pökelsalz.

**18. September 2015, 19 – 20.30 Uhr, PHZH, Lagerstrasse 2, 8090 Zürich**

### Wieviel Verpackung braucht Bio?

Vortrag zusammen mit Bio Suisse

Bio-Gemüse und Früchte im Grossverteiler sind meistens vorverpackt. Wenn sie offen angeboten werden, werden sie mit einem Kleber versehen. Wir erklären, weshalb dies so ist. Wir beschreiben Umweltrelevanz und Funktion der Verpackung vom Feld bis zum Privathaushalt. Und auf welchen Stufen was getan wird, um die Verpackung zu minimieren. Aus den Verpackungen können unerwünschte Stoffe in die Lebensmittel wandern. Wir zeigen anhand von Beispielen, wie wir uns als KonsumentInnen vor zu vielen Fremdstoffen schützen können.

**11. September 2015, 19 – 20.30 Uhr, PHZH, Lagerstrasse 2, 8090 Zürich**



### Science in the garden

Mit dem interdisziplinären Projekt 'BetterGardens' untersuchen das FiBL und die Eidgenössische Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft (WSL) die Bodenqualität, die Biodiversität und den sozialen Wert städtischer Kleingärten, Familiengärten und Pflanzplätze in Zürich.

Auf einem Rundgang mit drei Stationen zeigen Forscherinnen und Forscher der interessierten Bevölkerung, wie sie mit komplexen Fragestellungen umgehen und erläutern erste Zwischenergebnisse zu den Umweltauswirkungen der gegenwärtigen Gartenpraxis. Das Publikum erhält Gelegenheit, direkte Erfahrungen bei der Bestimmung von Bodenqualität und Biodiversität zu machen.

**8. und 9. September 2015, je 19 – 20.30 Uhr, Treffpunkt: Haltestelle Schweighof, 8055 Zürich**