

Nachhaltige Ernährung – was macht die Stadt Zürich?

Beat von Felten / Sonja Gehrig
Wissenschaftliche Mitarbeiter
Umwelt- und Gesundheitsschutz (UGZ)
Stadt Zürich

Inhalt der Präsentation

➤ Umweltrelevanz der Ernährung

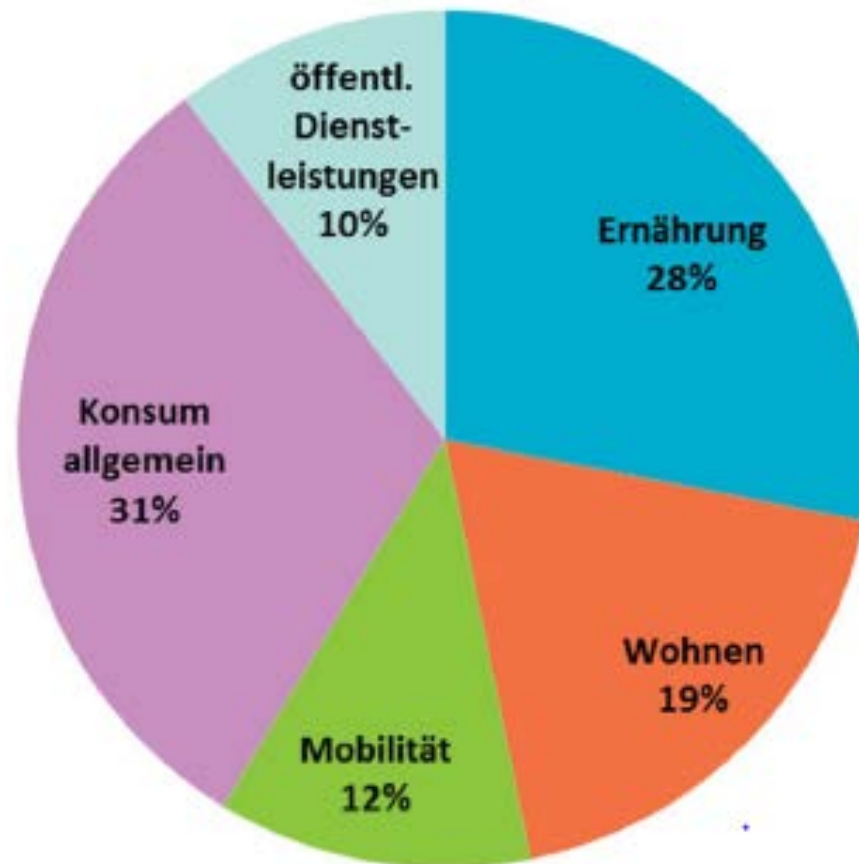
➤ Beispiele



im September 2015








Persönliche Umweltbelastung in der Schweiz



Quelle: Jungbluth, ESU-Services / WWF Footprintrechner
2012

Persönlicher Energiebedarf von 6500 Watt runter auf 2000 Watt

				
Wohnen	Mobilität	Ernährung	Konsum	Infrastruktur
2000-Watt-Pfad: von 1800 Watt auf 500 Watt (Soll)	2000-Watt-Pfad: von 1700 Watt auf 450 Watt (Soll)	2000-Watt-Pfad: von 750 Watt auf 250 Watt (Soll)	2000-Watt-Pfad: von 750 Watt auf 250 Watt (Soll)	2000-Watt-Pfad: von 1500 Watt auf 550 Watt (Soll)

Essbare Stadt

Maurice Maggi, Juliette Chrétien



Im Buch blättern



- ▶ Wildwuchs auf dem Teller Rezepte mit Pflanzen aus der Stadt.
- ▶ Einfach-originelle Rezepte mit Wildpflanzen aus der Stadt.
- ▶ Das erste Buch des Guerilla-Gardening-Pioniers.

ISBN: 978-3-03800-777-7

Einband: Gebunden

Umfang: 319 Seiten

Gewicht: 1467 g

Format: 19.5 cm x 26.5 cm

Lieferbar in 3-5 Arbeitstagen

49.90 CHF



In den Warenkorb



Stadt Zürich

Umwelt- und Gesundheitsschutz

Supurbfood - Beispiele Stadt Zürich zur nachhaltigen Ernährung 15-1-2015

GESCHMORTE RANDEN MIT ORANGEN UND SANDDORN

Vorspeise im Herbst und Winter oder als Farbtupfer auf einem Buffet.

2–3 rote Rinden (Rote Bieten, gewöhnliche rote oder Chinggia)
2 unbehandelte Orangen
grobes Meersalz
Pimentkörner, zerstoßen
etwas Schwarzkümmel
2 EL milder Apfelessig
1 EL Sanddornbeeren oder -saft
3 EL Rapsöl
Pfeffer aus der Mühle
etwas Schnittlauch, in Röllchen geschnitten, zum Garnieren

Die Rinden schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
Die Schale von 1 Orange fein abreiben. Beide Orangen
sorgfältig filetieren. Die Rindenscheiben auf Alufolie legen
und mit Meersalz, Pimentkörnern, Orangenschale,
Schwarzkümmel und dem Apfelessig marinieren. Die Folie
über den Rindenscheiben gut verschließen und die
Rinden im Ofen bei 160 Grad etwa 20 Minuten schmoren.

Die Rinden dekorativ auf Tellern auslegen. Die Orangenfilets
und Sanddornbeeren oder -saft darauf verteilen. Mit
dem Rapsöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer abschmecken
und mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

200 HERBST



ISSUI



Menu Plus



- Entwicklung klima-optimiertes Wochen-Menu für städtische Cafeterias
 - wenig tierische Produkte
 - Saisonal / regional / bio
 - Nicht aus beheizten Gewächshäusern
 - kein Flugtransport
- Pilotprojekt Herbst 2011
- Heute Dauerangebot
- Grosses Interesse in Medien und Fachkreisen

Jahresangebot in Cafeterias der SEB

Menu	Woche	Monat											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Tofuburger	1												
Hirsebällchen mit Rotkohlsalat	2												
Schwarzwurzel-Kürbistorte mit Sauerkrautsalat	3												
Rosenkohlstrudel mit Karottendip	4												
Hausgemachte Linsburger	5												
Plunder mit Poulethack und Rotkabissalat	6												
Maiskroketten mit Schwarzwurzelsalat	7												
Kichererbsenbratlinge	8												
Lauchpuffer	9												
Sesam-Karottenschnitzel	10												
Topinambur Blinis mit Kräuterquark	11												
Chicoréewähe mit getrockneten Tomaten	12												
Kartoffel-Sellerieplätzchen	13												
Gemüsemosaik mit Linsensalat	14												
Vollkornbagel mit Spargelmousse	15												
Kartoffel-Karottenrösti mit Bärlauchpesto	16												
Gebratene Spinatknödel	17												
Gebratene Malfati mit Spinat	18												
Speckknödelscheiben auf Gemüsesalat	19												
Bündner Sushi	20												
Spargelmuffins	21												
Sauerkrautstrudel mit Karottensalat	22												
Saitanspiessli mit Couscoussalat	23												
Kartoffel-Kräuter Plätzchen	24												
Karottenmuffin mit Fenchelsalat	25												
Ratatouilleterrine mit CousCoussalat	26												
gefüllte Auberginenröllchen	27												
Mediterraner Salat mit Dinkelbrötchen	28												
Randenköpfli mit Chutney	29												
Calzone asiatische Art mit Saisonsalat	30												
Brotcakescheiben	31												

 Menu hat Saison
 Terminvorschlag

Essbare Terrasse SEB



Kantine ewz Pilot „One Two We“ der SVGroup

ONE TWO WE Für Unternehmen DE FR EN

**ONE
TWO
WE**

PROGRAMM

PARTNER

REFERENZEN

KONTAKT

FILM

ONE TWO WE

4:02 / 4:02

Möchten auch Sie in eine klimafreundliche Zukunft starten?
Wir beraten Sie gerne.

Fleischlose Tage in Zürcher Altersheimen

Dienstag, 5. März 2013, 7:30 Uhr, aktualisiert um 10:04 Uhr

Martina Schnyder

f 2 | t | g+ 1 | 5

23 Kommentare

Ab Sommer wird in den Altersheimen der Stadt Zürich ein Mal pro Woche nur vegetarisches Essen aufgetischt. Das ist eine Premiere in der Schweiz. Umfragen hätten gezeigt, dass immer mehr Bewohner auf Fleisch verzichten möchten. «Espresso» sagt, was andere Kantinebetreiber von der Idee halten.



Koordinierte Beschaffung Gesundheits- und Umweltdepartement

Diverse Nachhaltigkeitskriterien

- 2013 wurden z.B. Bio-Lebensmittel im Wert von über einer Million CHF eingekauft
- Weniger Pestizide in Böden, Gewässer und Nahrungsmittel



Ernährungsrichtlinien für die Schulen der Stadt Zürich



Zusätzliche Kriterien (in den Listen grundsätzlich berücksichtigt)

- Saisongerechte, regionale, biologisch angebaute Produkte bevorzugen
- Sozialverträgliche Produkte wählen
- Auf wenig und umweltfreundliche Verpackung achten, Abfall rezyklieren

3

Verpflegung Schulen und Horte

Submission Verpflegungsangebot (2011)

- 300 Standorte, 8000 Kinder
- 90 % Kaltanlieferung (Regenerierküche)
- Ökologie und Nachhaltigkeit
 - Zuschlagskriterium 10 % (Herkunft / Verpackung)
 - Diverse Muss-Kriterien
 - 25 % Nahrungsmittel regional und saisonal
 - Fleisch aus CH
 - Fisch aus nachhaltigen Fangmethoden
 - Exotische Früchte / Bananen in Fair Trade Qualität
 - Keine GVO-Produkte



Grünes Wissen



Pflanzplatz Dunkelhölzli



Sammlung biogener Abfälle



ERLEBNISMONAT
RUND UM ERNÄHRUNG,
UMWELT & GENUSS
SEPTEMBER 2015



Ein Projekt von:



ZÜRICH
ISST



ZÜRICH
ISST



ZÜRICH
ISST



ZÜRICH
ISST



ZÜRICH
ISST

«Zürich isst» - Der Erlebnismonat rund um Ernährung, Umwelt und Genuss Sept. 2015



Ziele

«Zürich isst» will generell die Zielgruppen genussreich zu nachhaltiger Ernährung informieren und sensibilisieren sowie die Vernetzung, nachhaltiges Handeln und gesellschaftliches Engagement im Umgang mit natürlichen Ressourcen fördern.

Strategie

«Zürich isst» vernetzt PartnerInnen und bestehende Veranstaltungen, nutzt Synergien, bietet den PartnerInnen eine Plattform und der Bevölkerung eine Bühne mit koordinierten, gebündelten Informationen.

Botschaften

Tatbeweis zeigen

Die Stadt Zürich ist dabei!
Zürich erkennt die Bedeutung der Ernährung als Teil einer nachhaltigen Entwicklung.

Information, Sensibilisierung

Wir alle brauchen Nahrung zum Leben. Nachhaltige Ernährung liegt im Trend.

Partizipation fördern

Ich bin Teil von «Zürich isst». Mein Beitrag zählt.
Der Erlebnismonat macht Spass, bringt Genuss und schafft Mehrwert.

2000-Watt-Gesellschaft

Ernährung ist ein wesentlicher Teil einer nachhaltigen Entwicklung.
Nachhaltige Ernährung kann und muss einen Beitrag zu den Zielen der 2000-Watt-Gesellschaft leisten.



ZÜRICH
ISST





**AG
Umwelt &
Gesundheit
Schulen**

- > Angebote für Schulen
- > Ernährungsrichtlinie

**AG
Verpflegung
mit Schulen**

- > menu and more kommuniziert zu nachh. Ernährung für Horte



**AG
GUD-Verpfle-
gungsangebote**

- > GUD-Ziel: Red. CO₂-Emissionen Verpflegung
- > SWZ, STZ, PZZ, AZZ

**Stadtinterne Aktivitäten
mit Bezug zum Thema
Ernährung - «Zürich
isst»**

**AG
Gastronomie**

- > Gastro Zürich, Cafetier/Hotelier Suisse
- > Eaternity, Bio Suisse, myblueplanet, Max Havelaar, GSZ, UGZ

GSZ Projekte

- > Ausstellung Stadtgärtn.
- > Schulgärten
- > Kartoffelprojekt
- > Stadttomaten
- > Produkte von städt. Bauernhöfen
- > NahReisen



Andere DA


- > PRD: SSZ, KTR, STEZ
- > FD: LVZ
- > DIB: VBZ
- > SSD: SAM, SG, SA, Viventa
- > SD: SDS, SEB
- > Weitere: ERZ, GZ, OJA...



Beispiele Gastronomie für «Zürich isst»

- Information und Sensibilisierung Gastrobetriebe zu Mitmachangebot «Zürich isst»-Menü für Gastrobetriebe
- Angebote in eigenen Cafeterias und Verpflegungsbetrieben



Menu-Angebot Restaurants  22.09.-28.09.2014

	Personalrestaurant / 11.30 - 13.30 Uhr		Cafeteria / 16.30 - 19.30 Uhr
	Leicht & fit	Vegetarisch	Tageshit Triemli
Montag	Broccofloresuppe+ (Gäste Fr. 1.80 / MA Fr. 1.20) Limousin Rindsburger Sensauce Farbige Nudeln Karotten Salat 3250g Co2	Taleggio-Risotto mit getrockneten Tomaten und Rucola Karotten Salat 600 Co2	Paniertes Schnitzel* Pommes Frites Salat 1700g Co2
Dienstag	Apfel-Ingwersuppe+ (Gäste Fr. 1.80 / MA Fr. 1.20) Welschfilet pochiert an Dillsauce Salzkartoffeln Blattspinat Salat 1200g Co2	Auberginen-Piccata Tomatensauce Spaghetti Salat 500g Co2	Kalbspiccata Tomatensauce Spaghetti Salat 2650g Co2
Mittwoch	Käsefondesuppe (Gäste Fr. 1.80 / MA Fr. 1.20) Pouletgarnituren Currysauce Gemüsesalat 900g Co2	Safrannudeln mit Zucchini an Mascarpone- und Pistazien Salat 450g Co2	Kalbsbratwurst* Zwiebelsauce Rösti Salat 1350g Co2
Donnerstag	Bio-Rindsentrecôte Kräutersüßkartoffeln Broccoli Salat 4200g Co2	Samosa mit Gemüsefüllung Sweet and Sour Sauce Reis Salat 500g Co2	Äpfelmagronen* mit Apfelmus Salat 1350g Co2
Freitag	Curry-Risotto (Gäste Fr. 1.80 / MA Fr. 1.20) Kalbsbratwurst Paprikasauce Penne Pak Choi Salat 2900g Co2	Kichererbsen- Hirseküchlein auf Sommersalat 350g Co2	Zander im Blierteig Sauce Tartaar Petersilienkartoffeln Salat 700g Co2
Samstag	Limonenoremsuppe (Gäste Fr. 1.80 / MA Fr. 1.20) Asiatische Pouletbrust mit Sesam Krautstiel Bratkartoffeln Salat 350g Co2	Emmentaler Brätschnitzel* Ketchup-Kräutersauce Müschelteilwaren Salat	Chili con Carne (mexikanisches Gericht mit Rindfleisch, Peperoni und roten Bohnen) Reis Salat
Sonntag	Bouillon Andalusischer Art (Gäste Fr. 1.80 / MA Fr. 1.20) Schweinsvossen* Spinatnudeln Blumenkohl Salat	Glasiertes Bio-Kalbskarreesbraten Estragonjus Rheintaler Ribelmajonaisse Salat	Rindsgeschnetzeltes an Spinatfondesauce Spätzli Gedämpfte Tomate

Angebot Cafeteria Frauenklinik
* mit Schweinefleisch
+ Suppe vegetarisch
Wir verarbeiten Schweizer Fleisch, Ausnahmen sind vermerkt.

Co2 Äquivalent = belastend
Co2 Äquivalent = mittel
Co2 Äquivalent = niedrig

Stadt Zürich
Stadtpital Triemli

Menükarte

Restaurant Ochsen

Menu 1

Vegetarische Lasagne




Menu 2

Orientalische Pasta



Menu 3

Bio-Rindsmedallion auf Safrangemüse



 **AKTIONSMONAT**
SEPTEMBER

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Nam nibh. Nunc varius facilisis eros. Sed erat. In in volut quis arcu ornare laoreet. Curabitur adipiscing luctus massa.



Menu Plus

**Gut für mich.
Gut fürs Klima.**

Genusswochen
in den Cafeterias Walche,
Amtshaus IV, Amtshaus V
und Stadthaus.

26. September bis
23. Dezember 2011



Besten Dank für Ihre Aufmerksamkeit

➤ Weitere Informationen:

www.stadt-zuerich.ch

beat.vonfelten@zuerich.ch / sonja.gehrig@zuerich.ch

