



Kosmopolitics mit dem Ernährungsforum Zürich

Essen als Ideologie? Warum essen heute nicht mehr einfach ist.

Über das Ernährungsforum Zürich

Das Ernährungsforum Zürich setzt sich für ein nachhaltiges Ernährungssystem in Zürich ein. Die Mitglieder des Vereins sind Gestalter und Förderer des Ernährungssystems – von Produzenten über Verarbeiter und Gastronomen, bis hin zu Personen aus Forschung und Bildung, Konsumenten und Food Waste-Organisationen.

Im Rahmen der Kosmopolitics Reihe werden verschiedene Aspekte des Ernährungssystems beleuchtet und diskutiert. Dabei wird Transparenz geschaffen und versucht aufzuzeigen, wie in einer Stadt das Ernährungssystem besser gestaltet und positiv beeinflusst werden kann.

Der Übertitel der Veranstaltungen lautet «Essen als Ideologie? Warum essen heute nicht mehr einfach ist» und ist auch Titel der ersten Veranstaltung am 18. Februar.

Über Kosmopolitics – die Montagsreihe im KOSMOS

Kosmopolitics, nomen est omen, handelt von der Welt. Vieles liegt im Argen, doch es gibt auch Grund zur Hoffnung. In Kosmopolitics werden gesellschaftliche, politische, soziale und wissenschaftliche Themen behandelt, Fragen die uns beschäftigen. Informieren, gemeinsam analysieren und diskutieren: unverkrampft, aber engagiert, analytisch, aber mit Herz, diskursiv, aber hoffentlich auch intuitiv. Mit dieser Absicht lädt KOSMOS verschiedene Partner oder Hosts ein, die inhaltliche Schwerpunkte setzen und ihren Teil zum Abend beitragen.

Daten:

- | | |
|-------------------------|--|
| 18. Februar 2019 | Essen als Ideologie? Warum essen heute nicht mehr einfach ist. |
| 18. März 2019 | Lebensmittel retten – macht das Sinn? |
| 15. April 2019 | Auswärtsessen: Weiss ich, was da auf meinem Teller liegt? |
| 13. Mai 2019 | Mehr Geschmack – auch ohne Fleisch |

Details zu den einzelnen Veranstaltungen

18. Februar 2019, 20.00h

Essen als Ideologie? Warum essen heute nicht mehr einfach ist.

Mit dem Thema Ernährung bewegen wir uns heute in einem Minenfeld: Wenn wir über Essen und Ernährung reden, geht es nicht mehr nur um guten Geschmack und Kalorienzufuhr. Je nach Kultur, sozialem Umfeld und persönlichen Werten ist die tägliche Nahrungszufuhr an viele Grundsätze und Prinzipien geknüpft. Manche begreifen Essen als (politische) Ideologie. Vor diesem Hintergrund möchten wir in dieser Kosmopolitics-Reihe verschiedene Themen der Ernährung diskutieren, kritische Fragen stellen und Antworten finden. Dabei soll das «politics» der Ernährung nicht vergessen gehen: Inwiefern kann und muss der Staat beim Thema Essen handeln? Und wo können und müssen die Unternehmen und Bürger*innen anpacken?

Einleitung und Begrüssung von [Michel Roux](#), Co-Präsident des Ernährungsforum Zürich

Inputreferat von [Christine Brombach](#), Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation ZHAW

Anschliessende Podiumsdiskussion mit

- Yvonne Lötscher, Stadt Zürich, [Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich](#)
- Judith Krepper, [Menu and More AG](#)
- Lukas Fesenfeld, ETH Zürich & [NAHhaft institute for sustainable food strategies](#)
- Tiziano Marinello, [MARINELLO + CO AG](#)

18. März 2019, 20.00h

Lebensmittel retten – macht das Sinn?

Lebensmittel wegwerfen will niemand - trotzdem landet, betrachtet über die gesamte Wertschöpfungskette, jedes dritte Nahrungsmittel nicht auf dem Teller. Da liegt es nahe, durch vielfältige Food Save-Aktionen die Lebensmittel vor der Tonne zu retten. Aber ist dies in jedem Fall zielführend? Ändern solche Aktionen das System oder ist es nur Pflasterli-Politik? Setzt es gar falsche Anreize? Falls ja, wie müsste denn ein besseres System aussehen – eines, in dem Food Waste nicht oder kaum entsteht? Welche Rolle sollte der Staat, die Unternehmen und die Bürger*innen zur effektiven Reduktion der Lebensmittelabfälle spielen?

Podiumsdiskussion mit

- Dominik Waser, [Grassrooted](#)
- Claudio Beretta, [Foodwaste.ch](#)
- [Mathias Binswanger](#), Professor für Volkswirtschaftslehre und Glücksforscher
- Produzentin (in Abklärung)

Moderiert von [Monika Schärer](#), Moderatorin und Podiumsleiterin

15. April 2019, 20.00h

Auswärtsessen: Weiss ich, was da auf meinem Teller liegt?

Rund 40 % der Schweizer Bevölkerung konsumieren täglich Speis und Trank ausserhalb der eigenen vier Wände. Damit gehört die Ausserhaus-Verpflegung für viele von uns zum Alltag. Woher stammen die Lebensmittel, die wir in Restaurants konsumieren? Wie können wir uns als Gast darüber informieren und welchen Einfluss können wir auf das Angebot nehmen? Welche Rollen spielen Produzent*innen, Lieferanten*innen und Gastronom*innen und welchen Einfluss übt dabei die Politik aus? Fachpersonen diskutieren über nachhaltigen Auswärtskonsum, Labels und die Gewohnheiten der Stadtzürcher Bevölkerung.

Inputreferate und Podiumsdiskussion mit

- Marianne Dubs, [Alinnova](#)
- Ivo Müller, [Restaurant Rosso](#)
- Alois Waser, [SGG Waser AG](#)
- Andrin Willi, [Marmite](#)

Moderation von Karin Frei, CommonGround GmbH & ehem. Leiterin und Moderatorin «SRF Club»

13. Mai 2019, 20.00h

Mehr Geschmack – auch ohne Fleisch

Es steht fest: Wir müssen unseren Fleischkonsum reduzieren. Aber wie geht das, wenn uns der Heisshunger überkommt, wenn wir am Wurststand vorbei gehen? Und wenn im Hort die Kinder bereits eine «Tofu-Überdosis» beklagen? Wir diskutieren darüber, wie aus pflanzlicher Kost ein Geschmack herausgeholt werden kann, der uns hinreisst. Wie es möglich wird, die Masse mit Gemüse & Co abzuholen, damit es selbstverständlich wird, wenig(er) Fleisch zu essen. Sollte der Staat Massnahmen ergreifen, um den Fleischkonsum zu senken? Und wenn ja, welche – sollten Alternativen gefördert oder Fleisch höher besteuert werden? Welche Ansätze zur Reduktion des Fleischkonsums werden durch die Bürger*innen akzeptiert und sind politisch realistisch umsetzbar?

Podiumsdiskussion mit

- Jann Hoffmann, [Cafe Boy](#)
- Christine Brombach, [Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation ZHAW](#)
- Markus Daniel, [Menu and More AG](#)
- und weiteren

Moderation von Esther Kern, Journalistin und Autorin / [Leaf to Root](#), und Anna Hofmann, [Cuisine sans frontières](#).
