



D'où viennent nos  
aliments?


---

Dans quelles conditions  
ont-ils été produits?

Forum de l'alimentation de Zurich, Anita Leuthold

Conférence nationale «Alimentation durable dans les villes et les communes», 5 novembre  
2019



A large indoor event space, likely a market or exhibition hall, with many people gathered. In the foreground, a group of people is seated at a table with plates of food and glasses. In the background, a large booth for Jaeger AG is visible, featuring the company logo and website address. The booth is decorated with green and orange colors. The overall atmosphere is busy and social.

# Forum de l'alimentation de Zurich en tant que plateforme

- Échanger, aborder des sujets
- Encourager les cultures alimentaires durables
- Utiliser la marge de manœuvre
- Créé en mars 2018 avec 100 membres

Forum de l'alimentation de Zurich, Anita Leuthold



# Structure de l'association

- Secrétariat (taux d'occupation à 50 %)
- Comité avec co-présidence



ANITA LEUTHOLD



UELI ANSORGE



CHRISTINE BROMBACH



CHARLOTTE HAUPT



JUDITH KREPPER



MAJA WRONOWSKY



MANUEL\_LEHMANN



MICHEL ROUX

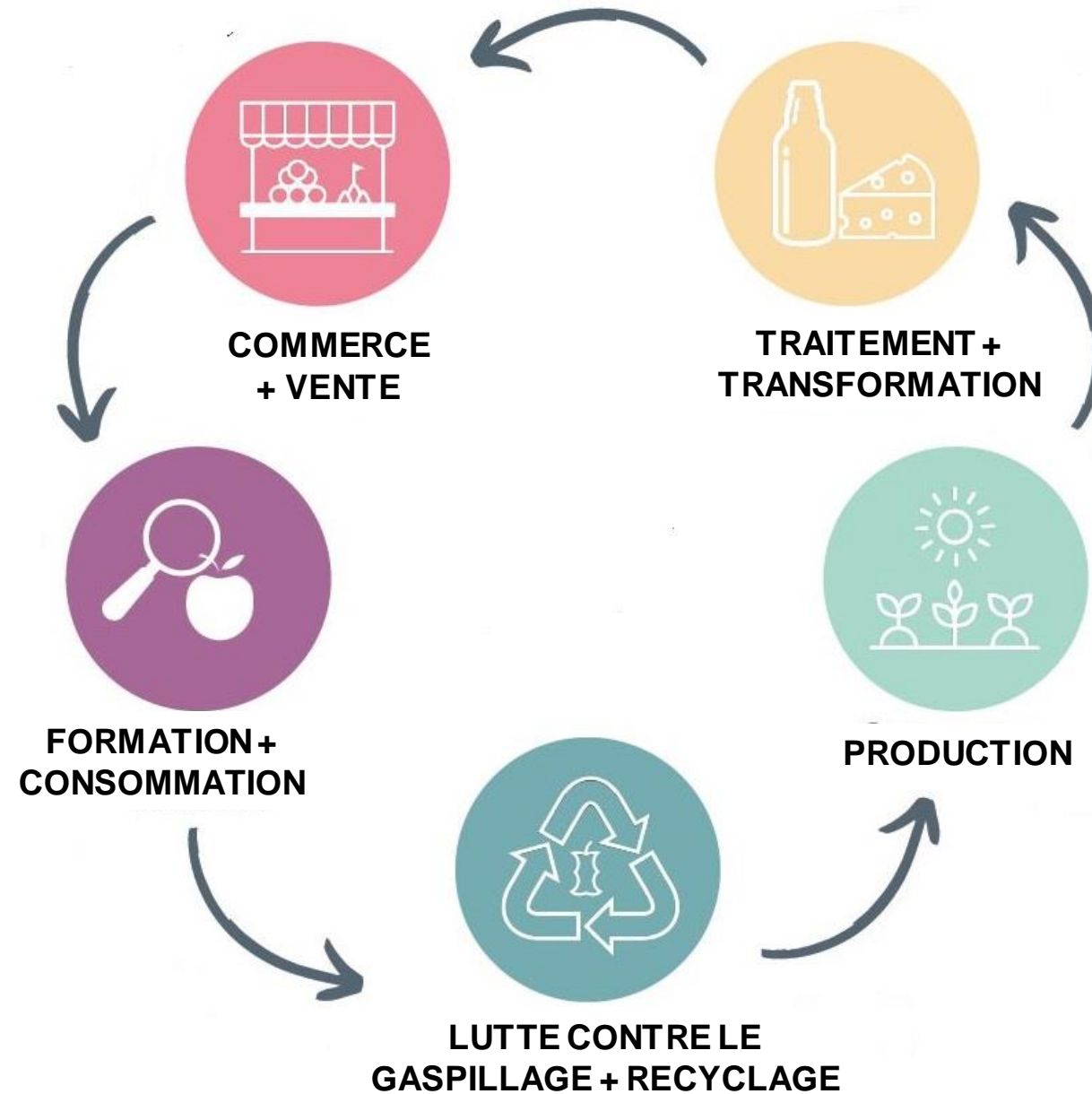


FRED SCHAERLIG



FABIENNE VUKOTIC

# Qui?



# Qui?



- + **Recherche et formation** (ZHAW Wädenswil, FiBL, Museum Mühlerama, Gemüseackerdemie, ...)
- + **Conseil** (NahHaft, RethinkResource GmbH, Eaternity, ...)
- + **Médias** (marmite, agarinfo.ch, ...)
- + **Groupes d'intérêts** (Slow Food Schweiz, Swissveg, Food Packaging Forum, Cuisine sans frontières, ...)

# Vision



La ville de Zurich dispose d'un système alimentaire équitable, durable et innovant qui tient compte des besoins des êtres humains, des animaux et de la protection de l'environnement.



# Comment travaillons-nous?





# Cercles de travail



- Production alimentaire dans la ville et les environs
- Éducation alimentaire et restauration scolaire
- Restauration collective



# Sensibilisation du public



Conférence nationale «Alimentation durable dans les villes et les communes», 5 novembre 2019

Forum de l'alimentation de Zurich, Anita Leuthold



# Podiumsdiskussion

- **Christine Brombach** | Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation ZHAW
- **Markus Daniel** | Menu and More AG
- **Iris Haberkorn** | ETH Zürich, Nachhaltige Lebensmittelverarbeitung
- **Jann Hoffmann** | Spitzenkoch, Cafe Boy

Moderation: **Esther Kern** | Leaf to Root, Beirätin Ernährungsforum Zürich



ERNÄHRUNGS  
**FORUM**  
ZÜRICH





←→ SBB CFS

COCOA

Cocoa fruit juice

FOOBY  
WE LOVE FOOD

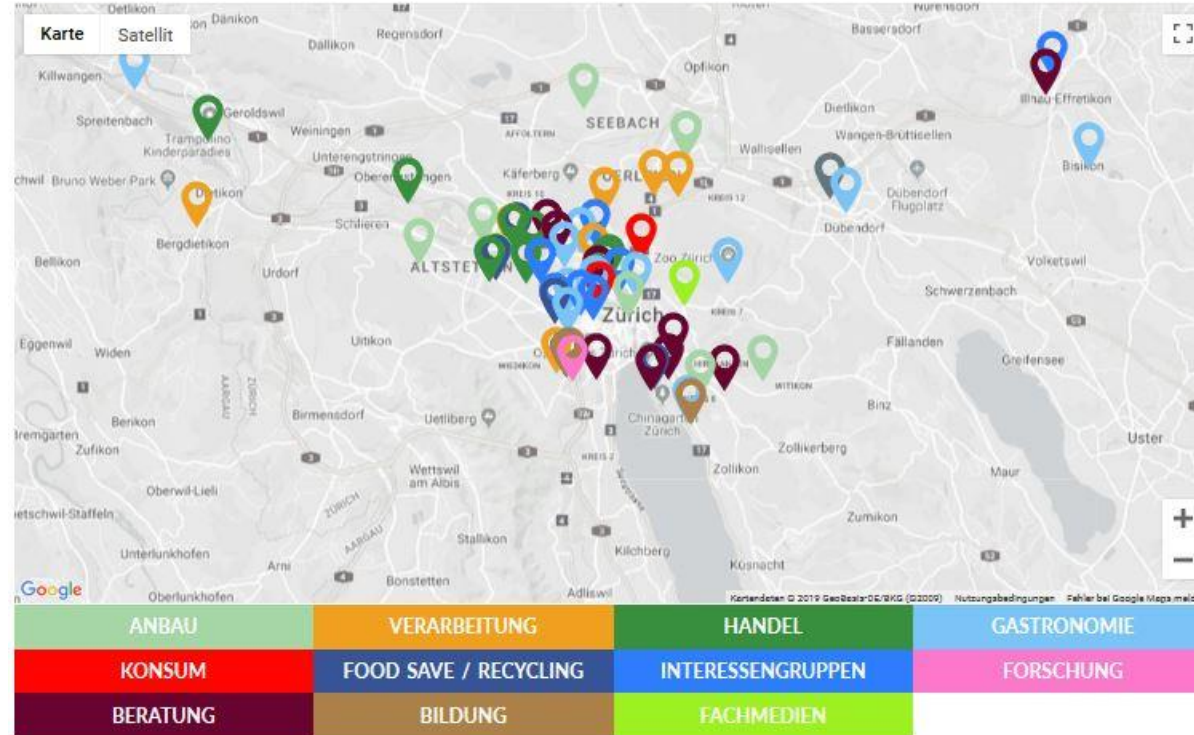
KOMPOTI





# UNSERE MITGLIEDER

Unsere Mitglieder reichen von Lebensmittel-ProduzentInnen über GastronomInnen bis hin zu Personen aus Forschung und Bildung, Konsumenten und Food Waste-Organisationen. Sie sind aktiver Teil des Ernährungssystems und gestalten es mit!  
Unten aufgeführt sind die rund 90 Mitglieder-Firmen und -Organisationen – filterbar nach Kategorien. Weitere rund 50 Mitglieder sind Privatpersonen.



## MITGLIEDERLISTE

**AGRARINFO.CH**  
[agrarinfo.ch](https://agrarinfo.ch)

Gesunde Ernährung in der Wachstumswirtschaft?  
Diese Herausforderung erfordert gegenseitiges Verständnis zwischen Produzent\*innen, Konsument\*innen, Verarbeiter\*innen, Politiker\*innen.  
Wir wollen helfen, die dafür nötigen Brücken zu bauen und versuchen, möglichst ganzheitliche Information zu verbreiten und zu diskutieren - mit Artikeln, Newslettern, Konferenzen.  
Klicken Sie sich auf <https://agrarinfo.ch> rein, schreiben Sie uns, diskutieren Sie mit! Gleich jetzt on-line :-).

**PROFIL EINBLENDEN**

### EARLYBIRD FOOD AG

Aargauerstrasse 1  
8048 Zürich

[earlybird.ch](http://earlybird.ch)



Thomas Bösch  
Marketing

«Nach Bestellschluss kaufen wir frische Zutaten in der Zürcher Markthalle ein und bereiten damit das Essen zu. Alle Produkte werden über Nacht frisch zubereitet. Somit entsteht kein Food-waste.»

Unsere Mission ist es, qualitativ hochwertiges Essen zu kochen und dieses für einen fairen Preis zu verkaufen. Mit Earlybird möchten wir deinen Tag positiv mitgestalten. Wöchentlich wechselnde Menus bringen Abwechslung in den Arbeitsalltag und ermöglichen es, sich bei der Arbeit ausgewogen zu ernähren. Wir betreiben das Food Delivery, liefern Früchteboxen und organisieren Business Caterings.



BEREICH

VERARBEITUNG

PROFIL SCHLIESSEN

### ESSENTO

Aargauerstrasse 3  
8048 Zürich

[essento.ch](http://essento.ch)

Wir von Essento widmen uns seit 2013 dem vielfältigen Geschmackspotenzial von essbaren Insekten. Wir entwickeln, produzieren und vermarkten Spezialitäten aus essbaren Insekten und setzen uns für die Sensibilisierung über Heuschrecken & Co. ein. Darum organisieren Kochkurse für Private und Küchenchefs, Team-Events, Workshops und Input-Vorträge für Schulen und Firmen.

Wir von Essento widmen uns seit 2013 dem vielfältigen Geschmackspotenzial von essbaren Insekten. Wir entwickeln, produzieren und vermarkten Spezialitäten aus essbaren Insekten und setzen uns für die Sensibilisierung über Heuschrecken & Co. ein. Darum organisieren Kochkurse für Private und Küchenchefs, Team-Events, Workshops und Input-Vorträge für Schulen und Firmen.

PROFIL EINBLENDEN

### HUWILER SILVANAS SPEISEN

Binzstrasse 12  
8045 Zürich

[silvanasspeisen.ch](http://silvanasspeisen.ch)



Silvana Huwiler

«Ich nutze meine Kreativität in der Küche, indem ich aus allen vorhandenen Lebensmitteln leckere Speisen kreiere ohne food waste zu begehen.»

Huwiler Silvanas Speisen produziert verschiedene Likör Variationen aus 100% nachhaltigen und möglichst lokalen Zutaten. Die Produkte können sowohl pur als auch als Cocktailzutat konsumiert werden.

S

SILVANAS SPEISEN

BEREICH

VERARBEITUNG

PROFIL SCHLIESSEN







#### 06. NOVEMBER

Mittwoch, 18:00 Uhr

📍 MUSEUM MÜHLERAMA,  
SEEFELDSTRASSE 231, 8008  
ZÜRICH

#### DINKEL UND GRÜNKERN / KOCHKURS UND KULTURGESCHICHTE

Dinkel gilt als aromatischer und leichter verdaulich als Weizen. Es gibt jedoch unzählige Sorten, die sich teils erheblich voneinander unterscheiden. Oberkulmer Rotkorn und Ostro heissen zwei ursprüngliche Schweizer Dinkelvarietäten, die nie mit modernem Weizen gekreuzt wurden. Das Label UrDinkel bürgt für deren Sortenreinheit. Als Grünkern bezeichnet man einen Dinkel, der in der Milchreife (also leicht unreif) geerntet und getrocknet wird. In diesem Kurs zeigt Susanne Vögeli die Vielseitigkeit von UrDinkel und Urdinkel Grünkern auf. Unter ihrer Anleitung bereiten Sie Cracker, Bulgur, Kernotto, Küchlein, Crespelle und Cantuccini zu. Ausserdem erfahren Sie einiges über die Kulturgeschichte, Inhaltsstoffe und küchentechnische Eigenschaften dieser wertvollen Nahrungsmittel. Nach dem Workshop werden alle Gerichte aufgetischt und gemeinsam gekostet.

**Leitung** Susanne Vögeli, <https://raum-acht.li>

**Kosten** CHF 135.00 Ein Glas Wein oder ein Bier gehört zum genussvollen Abend dazu.

▸ [weitere Infos...](#)



#### 09. NOVEMBER

Samstag, 10:00 Uhr

📍 STADTGÄRTNEREI ZÜRICH

#### MARTINIMARKT

Am Martinimarkt fördert die Grün Stadt Zürich Ideen für geschlossene Kreisläufe, kurze Transportwege im Bereich der Produktion von Nutzpflanzen und dies insbesondere bei den Nahrungsmitteln.

Bereits zum zweiten Mal findet in der Stadtgärtnerei Zürich ein Martinimarkt mit lokalen Produkten statt: Obst, Gemüse, Milchprodukte und Fleisch von nahegelegenen Bauernhöfen oder von der Alp. Tofu, Brot und Gebäck. Nicht normiertes Gemüse, Blumen und Holzobjekte. Vorwiegend lokal produzierte Getränke wie Fruchtsäfte, Sirup, Bier, Wein und Gin. Honig aus der Stadt. Handgemachte Schokoladen, Kaffee und Brotchips. Edellebenskosmetika. Eingemachtes und Anleitungen dazu, bis zum veredelten Lokaldünger Aurin.

Unter den Marktteilnehmern befinden sich auch neun Mitglieder des Ernährungsforums Zürich!

# Coopération avec la Ville de Zurich



- Échanges réguliers
- Collaboration envisagée dans la mise en œuvre de la «Stratégie pour une alimentation durable»
  - Organisation de tables rondes
  - Collaboration en matière de communication



# Effets



- Interlocuteur et réseau de compétences
- Visibilité des membres
- Sensibilisation
- Partenaire-s





ERNÄHRUNGS  
**FORUM**  
ZÜRICH



# Interlocuteur / Contact



Anita Leuthold

[anita@ernaehrungsforum-zueri.ch](mailto:anita@ernaehrungsforum-zueri.ch)

<https://www.ernaehrungsforum-zueri.ch/>