

DIALOG IM QUARTIER

PROTOKOLL AN DIE STADT LUZERN

Sare Earth zusammen mit dem Zürich-Baseel Plant Science Center, **ETH Zürich** und **Universitäten Zürich und Basel** luden die Luzerner Bevölkerung zum Dialog im Quartier “Lokale und saisonale Nahrungsversorgung mitgestalten” am 08. November 2022 ein. Durch kollektive Veränderungen von Ernährungsgewohnheiten und Strukturen im Quartier einen nachhaltigen Ernährungsalltag entwickeln. Im Gespräch - zusammen mit anderen Quartierbewohner:innen und lokalen Akteur:innen.

Unter Beteiligung von: [SARE.earth](#), [Kulturhof Hinter Musegg](#), [Wild-Rose](#), [Bruch-Store](#) und [Bio Luzern](#).

Unterstützt vom Bundesamt für Umwelt und dem Energiefonds Stadt Luzern unterstützt.

Im Nachgang der Veranstaltung wurden Anliegen von Teilnehmenden und Kooperationspartner:innen protokolliert.

INFRASTRUKTUREN, SOZIALE INNOVATIONEN UND KOLLABORATION IM QUARTIER FÖRDERN, DAMIT NACHHALTIGE ERNÄHRUNG IM QUARTIER MÖGLICH WIRD

LUZERN ÜBERGREIFEND / UMLAND

In und um Luzern: Strukturen und Räume für essbare Landschaften und Naschgärten entwickeln. Ziel: Städte der Zukunft können nur gekühlt werden, wenn natürliche Lösungen z.B. Spalier-/Pergolastrukturen z.B. mit Kiwi in die Stadtlandschaft einbezogen werden. Gleichzeitig setzt ein saisonales, lokales Ernährungssystem auch auf die Stadt als essbare Landschaft und als potentielle Fläche für eine lokale Nahrungserzeugung. Obst- und Nussbäume sollten zum Stadtbild in vielen Quartieren gehören. Potentiell trägt ein Apfelbaum zur Ernährung einer Familie bei.

Organisiert von:

Potentielle Flächen gäbe es viele: Parks, Flächen um Kirchen, Flächen an und um Kindergärten, Schulhäuser, sogar Friedhöfe, die durch Obstbäume, Nussbäume oder Beerensträucher aufgewertet werden können.

Viele gut gemeinte Projekte für Naschgärten, Pflanzenkisten aber auch kleinere Fruchtgärten unter partizipativer Beteiligung scheitern am langfristigen, kontinuierlichen Engagement der Beteiligten. Themen wie die Bewässerung im Sommer oder das zuverlässige Ernten des Obstes sind nur ungenügend gelöst.

AM TISCH WURDEN VERSCHIEDENE ANSÄTZE DISKUTIERT:

- Ein gutes Design bereits bei der Anlage, z.B. Hochbeete, Hügelbeete so aufbauen und anlegen, dass wenig gegossen werden muss. Nachhaltige Bewässerungssysteme von vornherein mitdenken und integrieren. Unterstützung durch die Stadt bei der Konzipierung und Anlage von funktionierenden Systemen.
- Baumpatenschaften, die Arbeitnehmer von sozialen Trägern, IG Arbeit etc. für die Arbeitsleistung bei der Baumpflege bezahlen.
- Innovative Erntesysteme, z.B. Ernten im Abo-System etablieren und Landwirte unterstützen, die solche Frucht-Systeme für die Stadtbevölkerung anbieten wollen.
- Unterstützung durch die Stadt beim Aufbau eines Netzwerks von Kleinproduzenten, die das Obst aus der essbaren Landschaft verarbeiten (siehe Modell Hinter Musegg) oder auch die Bevölkerung bei der Verarbeitung beteiligen.

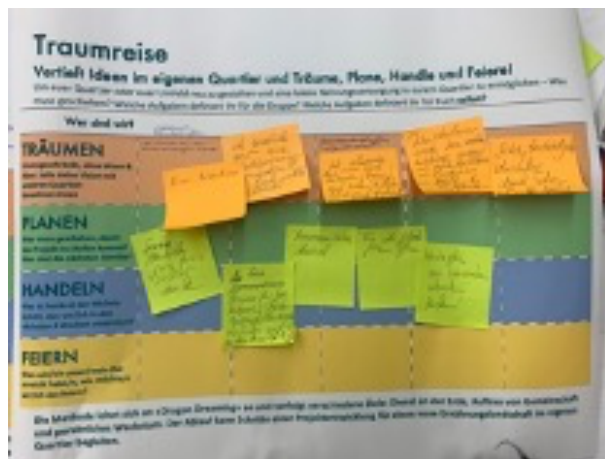
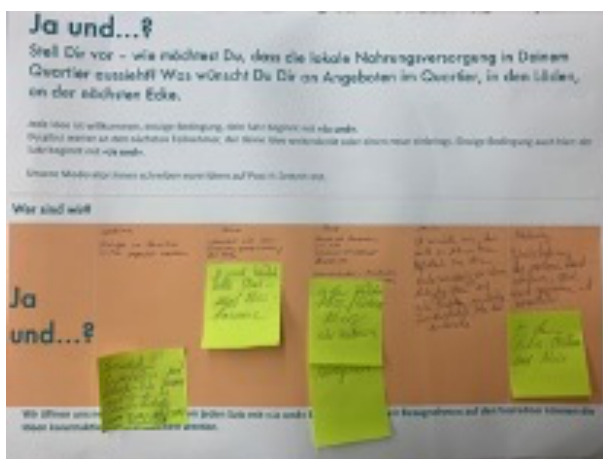
Ausserdem: Gute Modelle und Best Practices teilen. Obstbäume rund um Schulhäuser leisten einen wichtigen Beitrag zur Bildung und Food Literacy der nächsten Generation.

Beispiele aus dem Kanton Luzern: Bei der Essbaren Gemeinde handelt es sich um ein Gestaltungsprinzip für die öffentlichen Grünräume.

“Oberdorf wird erste essbare Gemeinde der Schweiz”
(<https://www.nidwaldnerzeitung.ch/zentralschweiz/nidwalden/auftaktpflanzung-oberdorf-wird-erste-essbare-gemeinde-der-schweiz-ld.2372537>)

Erarbeitet von: Beat (Untergrundhof) / Bernadette Stocker / Julia Beck, Hinter Musegg / Melanie Paschke, ETH Zürich / Sabine Heselhaus, SARE. Earth / Marie Waser, AefU

Organisiert von:



QUARTIERE NEUSTADT, ALTSTADT, TRIBSCHE

Die Stadtbevölkerung wünscht sich ein grosses Angebot und Verfügbarkeit von lokalen und saisonalen Lebensmitteln aus ökologischem Anbau. Sie wünscht sich eine faire Wertschöpfungskette, die Produzenten und Verarbeitende angemessen entschädigt, gleichzeitig aber Lebensmittel und Produkte erzeugt, die für Konsumierende noch erschwinglich bleiben.

Die in Bahnhofsnähe geplante neue Markthalle, in der saisonale und lokale Produkte aus ökologischem Anbau eine Priorität bekommen sollen, ist nur mit Einschränkungen ein Option, da die Wertschöpfung in hohe Mietpreise fliesst und sich dies im Endpreis der ökologischen Produkte niederschlägt, der damit nicht die Produzierenden und Marktfahrenden angemessen für ihre Arbeit entschädigt.

Kleine Quartierläden, die zum Teil bereits existieren und ausgezeichnete Arbeit leisten, sollten gestärkt werden, da sie eine faire Wertschöpfungskette garantieren.

Ein Wunsch einiger Quartierbewohnenden war die 24/7-Verfügbarkeit der ökologischen und saisonalen Lebensmittel, der mehr den heutigen Lebens- und Arbeitsgewohnheiten entspricht und die nahen Wege, nämlich die Möglichkeit des Einkaufens in Fussdistanz ausserhalb von Ladensöffnungszeiten fördert. Depotlösungen sind hier ein Weg, müssen aber sorgfältig konzipiert werden (siehe eigene Veranstaltung und Protokoll zu diesem Thema). Der zweimal in der Woche mitten in der Stadt stattfindende Wochenmarkt erfüllt die Ansprüche an frische, saisonal und regional hergestellte Produkte in Gehdistanz. Ein Teil der Marktfahrenden produziert die angebotenen Produkte selbst. Dadurch ist der direkte Kontakt zwischen Produzenten und Konsumenten gegeben. Da der Wochenmarkt nur an zwei Morgen stattfindet, spricht dieser ein spezifisches Konsumentenspektrum an. Für den täglichen und längeren Zugang zu nachhaltig produzierten Lebensmitteln können Quartierläden eine wichtige Rolle einnehmen, da sie

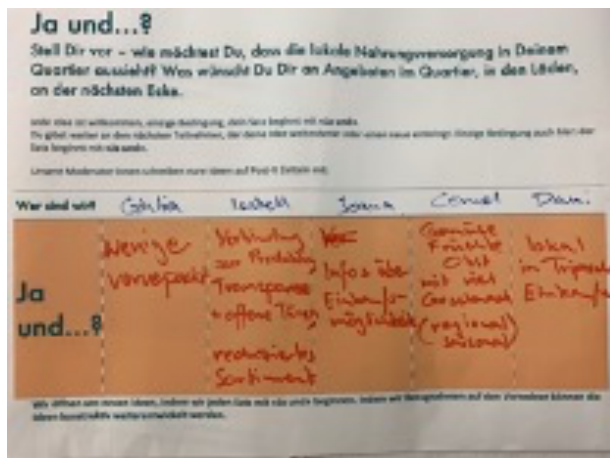
Organisiert von:

einerseits in Laufnähe sind, andererseits auch Quartierdepots für die Direktvermarktung und Abos oder Abholpunkte für die Feinverteilung von Lebensmitteln im Quartier darstellen können.

AM TISCH WURDEN VERSCHIEDENE MASSNAHMEN VORGESCHLAGEN:

- Quartierläden, mit einem guten ökologischen Angebot, welche insbesondere die Grundversorgung abdecken oder mit innovativen Ansätzen bei der Logistik und Feinverteilung der Lebensmittel auch in der städtischen Kommunikation besser sichtbar machen und ihre Leistungen kommunizieren.
- Gemeinsame Werbestrategie und Zusammenstellung von Information über ihr Angebot und ihre Leistungen.
- Die Quartierläden könnten sich als Netzwerk verstehen und bezüglich Angebot und Logistik zusammenarbeiten. Hier können auch Lieferdienste die Lücke zum Konsumierenden schliessen.
- Lücken im Angebot in den Quartieren definieren und prüfen, ob z.B. Lieferdienste in das benachbarte Quartier liefern.
- Die Quartierläden sollten neue Konzepte wie Quartierdepots in ihr eigenes Konzept aufnehmen. Da zusätzliche Lagerfläche dafür freigegeben werden muss, sollten hier Ladenkonzepte geschaffen werden, mit denen dieser Zusatzservice finanziert werden kann.

Erarbeitet von: Guilia Brawand, Stadt Luzern / Isabell Bammert / Cornell Müller / Dani , .../ Christian Galliker, Bio Luzern



Organisiert von:

LUZERN ÜBERGREIFEND / AGGLOMERATION

Auch am 3. Tisch wurde über kurze Wertschöpfungsketten zwischen Produzierenden und Konsumierenden gesprochen und wie diese ökologisch angebaute, saisonale und lokale Lebensmittel für alle zugänglich gemacht werden können.

Prosumtion (Mischwort aus Produktion und Konsum): Produzierende und Konsumierende sollen näher zusammengeführt und die Rolle vom Zwischenhandel auf ein Minimum reduziert werden. Preise können durch die abnehmende Bedeutung vom Zwischenhandel sinken und die Zufriedenheit von allen Beteiligten erhöht werden. Die Gesundheit der Bevölkerung soll gestärkt werden, dafür sollten biologische Lebensmittel erschwinglich bleiben oder werden. Eine präventive Gesundheitsstrategie soll langfristig eine Umschichtung der Subventionen auch nachhaltige und gesunde Lebensmittel ermöglichen. Rollenmodelle in der Stadt sollen ihre Erfahrungen in ihrem Umfeld (Schulen, Familien, Quartier, etc.), auf jeder Ebene, teilen und durch ihr eigenes Handeln die Bevölkerung inspirieren.

EMPFEHLUNGEN:

- Bei Marktfahrer:innen sind die Auswahlkriterien lokal, saisonal, ökologisch und frisch bereits hoch bewertet. Die Marktfahrenden produzieren einen Teil der angebotenen Lebensmittel selbst, wodurch der direkte Kontakt zu den Konsumenten die Vermittlung von viel Fachwissen zu den Produkten ermöglicht. Der Wochenmarkt als wichtige Plattform für den Einkauf von gesunden und nachhaltig produzierten Lebensmitteln könnte durch die Stadt stärker beworben werden. → Diese Kriterien gelten bereits in der Stadt Luzern. Die Stadt überlässt kleinen Familienbetrieben den Vorrang und sorgt für einen guten Mix im Angebot. Für die Auswahl der Marktfahrenden wird das Angebot an ökologisch und saisonal produzierten Lebensmitteln am Stand als Evaluationskriterium herangezogen.
- In Quartierläden und auf dem Markt: Grundbedarf der Bevölkerung an ökologischen LM vor hochpreisigen Spezialitäten decken. Dieser Grundbedarf sollte erschwinglich für alle bleiben. Auch das kann auf dem Markt durch Auswahlkriterien gesteuert werden: z.B. grösseres Angebot an pflanzlichen Eiweissen (Hülsenfrüchte), hochwertigen Ölen, Obst, Gemüse als an tierischen Produkten. Hochwertige Spezialitäten als Ergänzung.
- Foodkooperativen, die kleine Margen auf die Produkte aufschlagen, fördern.
- Transparenz über die Preisgestaltung beim Produkt: Wer bekommt in der Wertschöpfungskette was? Könnte auf dem Preisschild oder im Gespräch sichtbar gemacht werden.
- Klimafreundliche Menüs anbieten für den eigenen Haushalt (Zuhause) oder institutionellen Einrichtungen (MeinRad)

Organisiert von:

- Plattform für Direktvermarktung für verschiedenen Produzierenden, mit einer cleveren Logistik für einen bequemen, einfachen, spontanen und flexiblen Einkauf für den vielbeschäftigten Konsumierenden schaffen. Verschiedene Anbieter (Biomondo etc.) werden sich während der nächsten Veranstaltung vorstellen und berichten über ihre Hürden und Herausforderungen.

DIESE IDEEN KNÜPFEN AN EMPFEHLUNGEN DES BÜRGER:INNENRATS AN:

Transparenz beim Preisschild aus Empfehlungen des Bürger:innenrats 2022, Empfehlung 116: Forderung nach mehr Preistransparenz auf der Verpackung (evtl. über einen QR-Code) über die Verteilung der Kosten und der Margen zwischen Produzenten und Händlern.

Empfehlung 115. Initiativen hervorheben, die in Richtung einer gesunden und nachhaltigen Ernährung gehen.

Nicht diskutiert wurden Anreizsysteme aus den Empfehlungen des Bürger:innenrats, um nachhaltige Lebensmittel günstiger anbieten zu können und sozialen Ungleichheiten beim Konsum vorzubeugen, z.B:

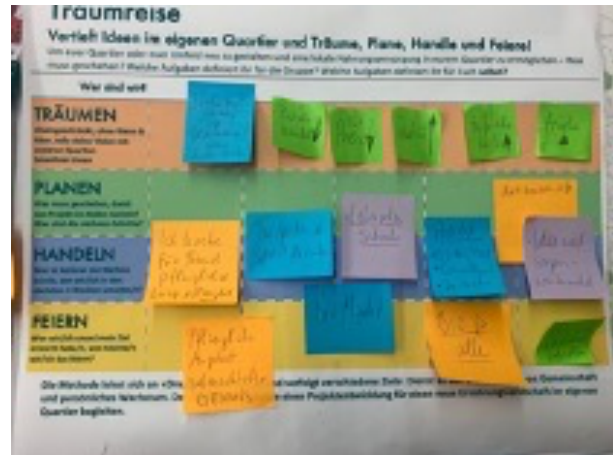
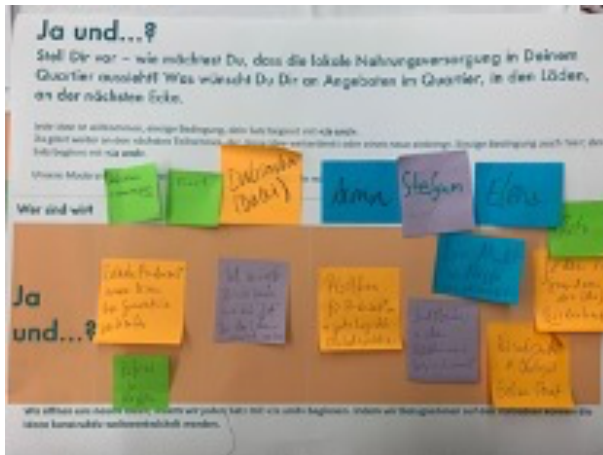
c) Empfehlungen 109. Einführung eines Systems von Lebensmittelgutscheinen / Zuwendungen, die nur für Lebensmittelprodukte verwendet werden können, die als nachhaltig und gesund gelten für Personen, die bereits staatliche Unterstützung erhalten oder sich in einer prekären Situation befinden.

d) Empfehlung 110. Preise an die Nachhaltigkeit der Produkte und ihre Auswirkungen auf die Gesundheit anpassen. Ein übergreifendes Steuersystem einführen, bei dem gesundheitsschädliche oder nicht nachhaltige Produkte bevorzugt besteuert (oder subventioniert) werden, während gesunde und nachhaltige Produkte weniger stark besteuert werden. Dies könnte einen positiven Einfluss auf den Konsum haben, indem es einen «guten» Konsum fördert, ohne zwangsläufig zusätzliche Kosten für den Staat oder den Steuerzahler zu verursachen, da die Steuern untereinander ausgeglichen wären.

Erarbeitet von:

Ernst Erb, Stiftung Gesundheit und Ernährung / Katrin Erb, Stiftung Gesundheit und Ernährung / Armin Häfliger, MeinRad / Reto Frank, SARE.Earth / Elena Lustenberger, Wild-Rose / Stefan Galley, Agroscope / Dubravka Vrdoljak, Plant Science Center

Organisiert von:



IMPRESSUM

Zurich-Basel Plant Science Center

Autor:innen:

Melanie Paschke & Dubravka Vrdoljak

SARE.Earth

Reto Frank & Sabine Heselhaus

REFERENZEN

Bürger:innenrat für Ernährungspolitik (2022). Empfehlungen für die Schweizer Ernährungspolitik: <http://www.buergerinnenrat.ch/de/empfehlungen/>

Organisiert von: