

## Protokoll «Lokale Nahrungsversorgung im Quartier Riesbach mitgestalten»

28. 06. 2022

Das **GZ Riesbach** und der **Quartierverein Riesbach** zusammen mit dem [Zürich-Basel Plant Science Center](#), **ETH** und **Universität Zürich** lud die Bevölkerung dazu ein, die lokale Nahrungsversorgung im Quartier aktiv mitzugestalten.

***Wie soll euer nachhaltiges Quartier mit genussreichen und nachhaltigen Angeboten und Mitwirkungsmöglichkeiten ausschauen? In einer Imaginationsreise lernen wir Bestehendes kennen, bringen unsere eigenen Ideen und Wünsche ein, vernetzen uns und setzen einige der angedachten Ideen um oder wirken mit. Alle Teilnehmenden gehen mit einer Handlung oder Idee nach Hause, die sie/er weiterverfolgen werden.***

Unter Beteiligung von: Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich (UGZ), GZ Riesbach, Quartierverein Riesbach, kochevents.ch, Cook Eat, Technikum Urbane Agrarökologie, Pura Verdura, Kulturareal Mühle Tiefenbrunnen und das Ernährungsforum Zürich.

Unterstützt von: UGZ und grosszügigen Lebensmittelspenden von der Äss-bar.

Es wurden verschiedene Anliegen aufgenommen, die für die Mitwirkenden von Interesse waren. Aus den Anliegen sind konkrete Projektideen entstanden, die nun Mitwirkende suchen. Jede:r Bewohner:in von Zürich ist willkommen, bei diesen Projekten mitzuwirken. Sie sind nicht auf das Quartier Riesbach beschränkt. Bitte meldet euch bei den jeweiligen Kontaktpersonen, wenn ihr an den entstehenden Projekten mitwirken wollt.

Das Protokoll wird auch dem UGZ überreicht, welche die Entwicklung der Ernährungsstrategie der Stadt Zürich begleitet.

### **Projekt «Tavolate und Tauschmarkt im GZ Riesbach - Riesbachmarkt»**

**Datum: Samstag 24.09.22, 11 – 13 Uhr**

#### **Was ist es?**

Lebensmittel tauschen, gemeinsam Essen und Infos und Beispiele zu einem nachhaltigen Konsum geben.

Vereine, Quartierbewohner:innen kommen zu einem offenen Community-Tauschmarkt und einer Tavolata zusammen. Jede:r, der kommt, bringt ein nachhaltiges Gericht mit. An den Marktständen können nachhaltige Lebensmittel getauscht werden: Eingemachtes, Kräuter, Gemüse aus dem eigenen Garten oder selbst gemachte Produkte.

Ein möglicher Ort wäre das GZ Riesbach. Die Stadt Zürich hat für den Spätsommer eventuell ein stadtweites Projekt geplant, in das sich das Konzept auch gut einfügen würde.

Kontakt: Miriam Monari, [info@kochevents.ch](mailto:info@kochevents.ch) und Violanta de Salis, [violanta@ernaehrungsforum-zueri.ch](mailto:violanta@ernaehrungsforum-zueri.ch)

## Ja und...?

Stell Dir vor – wie möchtest Du, dass die lokale Nahrungsversorgung in Deinem Quartier aussieht? Was wünschst Du Dir an Angeboten im Quartier, in den Läden, an der nächsten Ecke.

Jede Idee ist willkommen, einzige Bedingung, dein Satz beginnt mit «Ja und».  
Du gibst weiter an den nächsten Teilnehmer, der deine Idee weiterdenkt oder eine neue einbringt. Einzige Bedingung auch hier: der Satz beginnt mit «Ja und».

Unsere Moderator:innen schreiben eure Ideen auf Post-It Zetteln mit.

Wer sind wir?	Niriam (Kochevents)	August	ViolaLana	Markus (in Riesbach)	Bettina (RuralUrban)	ELA <sup>+</sup> Cook Eat
Ja und...?	Markt für Private (Lokation)	Mittagstisch im GZ Riesbach	Tavolata privat	Tausch- markt Ware ↔ Talent (non monetary)	Genossenschaftler Wissensantausch Tavolata	Portionen a la Cook Eat anbieten

Wir öffnen uns neuen Ideen, indem wir jeden Satz mit «Ja und» beginnen. Indem wir Bezugnehmen auf den Vorredner können die Ideen konstruktiv weiterentwickelt werden.

## Traumreise

Vertieft Ideen im eigenen Quartier und verbindet sie mit anderen, um sie zu realisieren – Was muss geschehen? Welche Aufgaben definiert ihr für die Gruppe? Welche Aufgaben definiert ihr für Euch selbst?

Um euer Quartier oder euer Umfeld neu zu gestalten und eine lokale Nahrungsversorgung in eurem Quartier zu realisieren – Was muss geschehen? Welche Aufgaben definiert ihr für die Gruppe? Welche Aufgaben definiert ihr für Euch selbst?

Wer sind wir?

TRÄUMEN	Markus mit Tavolata in GZ Riesbach				
PLANEN	Anmelden Jeder der kommt Essen für	Riesbachmarkt → Essen Tausch → zusammen essen → Infos geben	Stundenlohn = Preissetzung Gemeinschaft	Markus macht's möglich (in GZ Riesbach)	
HANDELN	Samstag Sept. 24.9 Oktober - Sonntag Mittag 11-15 Uhr	Cook Eat unterstützt mit Kommunikation		Binationale	
FEIERN		Wir feiern am Event	Nachhaltig	Genuss	

Die Methode lehnt sich an «Dragon und persönliches Wachstum. Der Al...» an.

Erde, Aufbau von Gemeinschaft  
Nahrungslandschaft im eigenen

Wissen  
Treffen  
vernetzen  
Lernen  
Spass

Vorine  
Störker  
vernetzen

## Projekt «Einmachen im Quartier»

**Nächste Schritte:** Einen ersten Piloten, der allen Abonnenten von Gemüseabos bei Pura Verdura offen steht, findet im Herbst statt (Datum noch nicht bekannt). Für diese Pionier-Veranstaltungen werden auch Interessenten, in den beteiligten Organisation gesucht, die ihr Einmachwissen aufbauen und vertiefen möchten, damit sie in weiteren Veranstaltungen Teilnehmende anleiten können.

### Was ist es?

Ein Netz von Einmachköch:innen und Wissen etablieren, die im Quartier überschüssiges Gemüse und Obst verarbeiten. Gemeinsames Verarbeiten von «schwierigem» Gemüse, Karottengrün, Wildfrüchten etc., weil es gemeinsam einfacher ist und Ressourcen sparen hilft.

Das Kulturareal Mühle Tiefenbrunnen (Michael) stellt Infrastruktur für diese Einmachaktivitäten zur Verfügung. Pura Verdura (Kathrin) kann Überschüsse für einem einmaligen Einmachabend liefern. Einmachköchin (<http://einmachkoechin.ch>) kann mit Wissen inspirieren und weiter Multiplikator:innen aufbauen. Der Fokus sollte u.a. darauf liegen, dass Prozesse und Abläufe für das effiziente Haltbarmachen gemeinsam eingeübt werden.

Kontakt: Michael Wehrli, [michael.wehrli@muehle-tiefenbrunnen.ch](mailto:michael.wehrli@muehle-tiefenbrunnen.ch)



## Ja und...?

Stell Dir vor – wie möchtest Du, dass die lokale Nahrungsversorgung in Deinem Quartier aussieht? Was wünschst Du Dir an Angeboten im Quartier, in den Läden, an der nächsten Ecke.

[illegible][illegible]

# Traumreise

**Vertieft Ideen im eigenen Quartier und Träume, Plane, Handle und Feiere!**

Um euer Quartier oder euer Umfeld neu zu gestalten und eine lokale Nahrungsversorgung in eurem Quartier zu ermöglichen – Was muss geschehen? Welche Aufgaben definiert ihr für die Gruppe? Welche Aufgaben definiert ihr für Euch selbst?

Wer sind die Michael

# TRÄUM

Uneingeschränkt,  
Aber, teile deine V  
anderen Quartier-  
bewohner:innen

## PLANE

Was muss geschehen, damit das Projekt ins Rollen kommt?  
Was sind die notwendigen Voraussetzungen?

Ver

Was ist  
Schritt,  
nächste

FEIE

Wen wir/ich unser/mein Ziel erreicht habe/n, wie möchte/n wir/ich das feiern?

Die Methode lehnt sich an «Dragon Dreaming» an und verfolgt verschiedene Ziele: Dienst an der Erde, Aufbau von Gemeinschaft und persönliches Wachstum. Der Ablauf kann Schritte einer Projektentwicklung für einen neuen Ernährungslandschaft im eigenen Quartier begleiten.

## **Projekt «Lebens.Mittel.Punkt. in GZs»**

**Datum: Für zukunftstaugliche Stadtentwicklung**

### **Nächste Schritte:**

Für die Schaffung von «Lebens.Mittel.Punkte.» (LMP) in den GZs muss ein Projektkonzept ausgearbeitet werden, für ein oder mehrere konkrete Pilotprojekte in GZs, entsprechend den Interessen und Bedürfnissen der GZs. Die LMPs in GZs sollen Anlaufstellen für alle sein, die Informationen und Zugang suchen zu: regionalen, saisonalen Angeboten der Ernährung im Quartier; Flächen oder Räume für neue Projekte der nachhaltigen Lebensmittelproduktion, -verarbeitung und -Konsum; Flächen und Räume für genussvolle und weiterbildende Anlässe; Übersicht über und Vernetzung mit lokalen Initiativen und Projekte im Bereich nachhaltige Lebensmittelproduktion und Ernährung.

Die Teilnehmer:innen wünschen sich von der Stadt, dass der Aufgaben- und Leistungsbereich der GZs ausgeweitet wird auf die nachhaltige Ernährung (und entsprechend, dass GZs zusätzliche finanzielle Mittel hierfür erhalten).

### **Was ist es?**

Die Idee ist ein Netzwerk mit einem «Lebens.Mittel.Punkt.» (LMP) in jedem Quartier einer Stadt zu schaffen. Das Konzept LMP stammt aus Deutschland und wird dort bereits in mehreren Städten umgesetzt. In Berlin ist das Netzwerk von LMP Bestandteil der Ernährungsstrategie und wird im Rahmen dessen wird der Aufbau des L.M.P-Netzwerks auch finanzielle gefördert. Ziel ist, dass mittels LMP-Netzwerk eine Art Institution des innerstädtischen Ernährungssystems entsteht.

Webseite: <https://ernaehrungsrat-berlin.de/lebensmittelpunkte/>

Ein L.M.P. ist ein offener Ort, an dem regionale, hochwertige Nahrungsmittel gehandelt, gelagert, verarbeitet, gekocht und gemeinsam gegessen werden. Er ist Treffpunkt, ein Lern- und Austauschort für verschiedenste Menschen vor allem aus dem jeweiligen Quartier. Ein Ort, wo L.M.P. entstehen könnten um die dort bereits laufenden Projekte im Bereich nachhaltige Ernährung zu stärken und weiter zu entwickeln sind die GZs. Vorteil wäre, dass über die GZs nachhaltige Ernährung nicht nur für Menschen aus der «Bubble» sondern auch für eine breite Bevölkerung niederschwellig erlebbar und zugänglich wird. Neben den GZs fungieren in Zürich auch POTs als L.M.P.s (aktuell läuft das Upscaling von POT, also Lebensmitteldepot respektive Mitgliederladen über mehrere Quartiere in Zürich).

Kontakt: Johanna Herrigel, herrigel.johanna@gmail.com



## Ja und...?

Stell Dir vor – wie möchtest Du, dass die lokale Nahrungsversorgung in Deinem Quartier aussieht? Was wünschst Du Dir an Angeboten im Quartier, in den Läden, an der nächsten Ecke.

Jede Idee ist willkommen, einzige Bedingung, dein Satz beginnt mit «Ja und».  
Du gibst weiter an den nächsten Teilnehmer, der deine Idee weiterdenkt oder eine neue einbringt. Einzige Bedingung: der nächste Satz beginnt mit «Ja und».

Unsere Moderator:innen schreiben eure Ideen auf Post-It Zetteln mit.

Wer sind wir? M T A U

Ja und...?

keine Verpackungsabfälle  
↳ Unverpackt Läden

Anlaufstelle für Fragen

frei zugängliche Flächen mit Wildpflanzen & Kochtipps

Kurse zu essbaren Wiesen

24/7 zugänglich

QR-Code & App

nachhaltige Mittags-Lunch

Wir öffnen uns neuen Ideen konstruktiv

Jeden Satz mit «Ja und»

Bezu

Moderator:innen können

## Traumreise

Vertieft Ideen im eigenen Quartier und Träume, Plane, Handle und Feiere!

Um euer Quartier oder euer Umfeld neu zu gestalten und eine lokale Nahrungsversorgung in eurem Quartier zu ermöglichen – Was muss geschehen? Welche Aufgaben definiert ihr für die Gruppe? Welche Aufgaben definiert ihr für Euch selbst?

Wer sind wir?

**TRÄUMEN**  
Uneingeschränkt, ohne Wenn & Aber, teile deine Vision mit anderen Quartierbewohner:innen

**PLANEN**  
Was muss geschehen, damit das Projekt ins Rollen kommt? Was sind die nächsten Schritte?

**ERLEBEN**  
Was wird geschehen? Wie wird es umgesetzt? Wie wird es erlebt? Wie wird es genutzt?

Lebensmittel-Punkte

Ort/Raum finden  
Unkosten und davor Stadt

Anfrage in die Ernährungsstrategie

GE als vorhandener Ort

Träger: -Verfahren -Sammlung -...?

Schulung → Beratung

Subventionen

Verordnung vom unteren Akkord

Projekt-Team

Pilotbetrieb

Konzept ausarbeiten

Ordnung stellen bei der Stadt

Eröffnung fest

Wildpflanzen Salat / Suppe

...nach 100, wenn Kosten gespart werden

Schiedene Ziele: Dienst an der Erde, Aufbau von Gemeinschaft, Entwicklung für eine neue Ernährungslandschaft im eigenen

## **Projekt «Noch wenige Gemüseabos auf dem neuen Gemüseacker von Pura Verdura»**

**Datum: sofort**

### **Was ist es?**

Die Genossenschaft Pura Verdura wurde am 26. Oktober 2019 gegründet. Zusammen mit erfahrenen Gärtnerinnen bauen die Mitglieder ihr eigenes Gemüse im Kreis 8 an. Seit April 2020 werden 170 Genossenschafter:innen mit frischem Gemüse versorgt. Mithilfe und Ernteanteile auf dem neuen Acker gibt es noch für 6 Abonnent:innen (bzw. nur noch für 5, denn eine Anmeldung sollte bereits unterwegs sein ;-)

Kontakt: Bettina Schlatter & Kathrin Marmet, [info@puraverdura.ch](mailto:info@puraverdura.ch)

Anmelden für die letzten Ernteanteile: <https://www.puraverdura.ch/gemueseabo-zuerich/>

## **Projekt «Offene Backstube im Quartier»**

**Datum: Erstmalig WANN?**

Was ist es? Im Kulturareal Tiefenbrunnen mit dem Mühlerama gibt es die notwendige Infrastruktur, nämlich einen grossen Backofen, damit einmal in der Woche zusammen der Sauerteig zum Brot gebacken werden kann. Jeder bringt seinen Teig, dann wird gegen einen Unkostenbeitrag gebacken. Warum zusammen: Weil ein grosser, voll ausgelasteter Ofen natürlich viel energiesparender ist.

Es muss sich aber eine Koordinationsgruppe aus dem Quartier oder aus Zürich finden zusammenfinden, die den Ofen am Backabend selbständig bedient. Wer ist dabei?

Kontakt: Michael Wehrli, [michael.wehrli@muehle-tiefenbrunnen.ch](mailto:michael.wehrli@muehle-tiefenbrunnen.ch)

## **Projekt «Zämme Ässe»**

**Datum:** Jederzeit anmelden und das eigene private Essen teilen oder ein feines Essen in der Nachbarschaft einkaufen.

**Nächste Schritte:** Auf [cookeat.ch](https://cookeat.ch) anmelden, Profil ausfüllen und gemeinsam essen und den Planeten retten. ;)

### **Was ist es?**

Mit dem offenen Onlinemarktplatz für selber gekochtes Essen reduziert Cook Eat Foodwaste, spart Ressourcen und Verpackungsmüll und senkt den Konsum von Fleisch sowohl auf Gastgeber- wie auch auf Gastseite. Kochen weniger Privatpersonen nur für sich selbst und andere dafür gar nicht, sondern essen mit, kann die totale Umweltbelastung durch CO<sub>2</sub>-Emissionen um bis zu 14 % reduziert werden.

Jetzt anmelden und mehr übers CO<sub>2</sub>-Sparen durch das gemeinsam essen lernen.

[Dialog im Quartier](#) – Quartier Riesbachisst nachhaltig

Kontakt: Ela Hanley und Matthew Brandt, [ela@cookeat.ch](mailto:ela@cookeat.ch)

**Andere Anliegen:**

- Alternativen im Quartier fürs nachhaltige Einkaufen, fürs unverpackte Einkaufen, für die lokale Nahrungsversorgung besser sichtbar machen.
- In allen Läden wöchentlich eine Tafel aufhängen, die anzeigt was gerade saisonal ist.