

Dialog im Quartier – Quartier Riesbach isst nachhaltig

Protokoll «**Lokale Nahrungsversorgung im Quartier Riesbach mitgestalten**»

28. 06. 2022

Das **GZ Riesbach** und der **Quartierverein Riesbach** zusammen mit dem **Zurich-Basel Plant Science Center**, **ETH** und **Universität Zürich** lud die Bevölkerung dazu ein, die lokale Nahrungsversorgung im Quartier aktiv mitzustalten.

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, Kulturreal Mühle Tiefenbrunnen und das Ernährungsforum Zürich.

Unterstützt von: UGZ und grosszügigen Lebensmittel spenden 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 und Violanta de Salis, violanta@ernaehrungsforum-zueri.ch

Dialog im Quartier – Quartier Riesbach isst nachhaltig

Ja und...?

Stell Dir vor – wie möchtest Du, dass die lokale Nahrungsversorgung in Deinem Quartier aussieht? Was wünscht 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 einen neuen 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	Violanta	Markus (in Riesbach)	Bettina (traumkunst)	ELA* Cook Eat
Ja und...?	Markt für Private (Lokation)	Mittagstisch im GZ Riesbach	Tavolata privat	Tausch-Markt Waren <=> Talent (non monetizing)	Genossenschaft Wissensanstau Tavolata	Portionen auf Cook Eat anbieten

We open up new ideas by starting each sentence with «Ja und». By referring to the previous speaker, the ideas can be developed constructively.

Traumreise

Vertieft Ideen im eigenen Quartier u
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
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?

HANDELN
Was ist konkret der Nächste Schritt, den wir/ich in den nächsten 4 Wochen umsetzen?/n?

FEIERN
Von w/ir unser/mein Ziel erreicht habe/n, wie möchte/n dir/ich das feiern?

The method is based on «Dragon and personal growth». The AI

Wer sind wir?	Markt mit Tavolata in GZ Riesbach	Oktobertag mit Stadt Zürich → verbinden nicht konkreten lane, Handeln	Wissen vernetzen lernen Spass	Vorine stärker vernetzen
TRÄUMEN	Anmelden Jeder der kommt Essen für	Riesbachmarkt → Essen tauschen → zusammen essen → Infos geben	Stunduhrahn = Preisbereich	Markus macht's möglich (in GZ Riesbach)
PLANEN	Samstag 24.9.1 Oktobertag - Sonntag Mittag 11 - 15 Uhr	Cook Eat unterstützt mit Kommunikation	Binationalah	
HANDELN				
FEIERN				

Erde, Aufbau von Gemeinschaftsnährungslandschaft im eigenen



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-Vereasntaltungen 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 Kulturreal Mühle Tiefenbrunnen (Michael) stellt Infrastruktur für diese Einmachaktivitäten zur Verfügung. Pura Vedura (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

[Dialog im Quartier](#) – Quartier Riesbach isst nachhaltig

Ja und...?

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

Jede Idee ist willkommen. Du gibst sie weiter an. Satz mit «Ja und» beginnend, dein Satz beginnt mit «Ja und». Ein Teilnehmer, der deine Idee weiterdenkt oder einen neuen einbringt. Einzelne Post-its auf Post-its.

Qualien - Ja und
Etwas für alle anderen

Eine und nur für mich
mit Qualität und Geschmack

Ja und Etwas in die
Laden einzubringen
Qualität machen

Ja und ich
möchte im Winter etwas
Leckerliches machen

Ja und mehr
Leckeres in den Läden, die
unverpackt ausblicken

Plakat im Laden, die
Zeigen was schonmal
ist.

Welche Sorten
gibt es so
hier und
der Überblick

Die ACAs
haben zum
Qualität
kommen

Mehr Raum für
die Läden, die
unverpackt ausblicken

Ja und wir
haben mehr
Informationen
für alle Verkäufer

Ja und wir
haben mehr
Weiterentwicklung
der lokalen
Nahrungsversorgung

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

Dialog im Quartier – Quartier Riesbach isst nachhaltig

Ja und...?

Stell Dir vor – wie möchtest Du, dass die lokale Nahrungsversorgung in Deinem Quartier aussieht? Was wünscht 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 einen neuen einbringt. Einzig der Satz beginnt mit «Ja und».

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

Wer sind wir?

M
kein Verpackungsabfall
↳ Unverpackt-Läden

T
Anlaufstelle für Fragen

A
frei zugängliche Flächen mit Wildpflanzen & Kochtipps

U
Kurse zu essbaren Wiesen

Ja und...?
24/7 zugänglich

Wir öffnen uns neu. Ideen konstruktiv werten.

Bezüglich jeder Idee kann man weiterreden 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

Lebensmittel-Punkte.

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

Zweckst. Personen wird benötigt, die für einen nachhaltigen Erwerb sorgen. Zeitplan? Akteure?

Ort/Raum finden, Umgestaltung durch Stadt

Antnahme in die Ernährungsstrategie

GZ als vorläufiger Ort

Träger: Verein, Gemeinde, ...?

Schaffung → Bereitstellung

Subventionierung

EICKIN
Die Erde und Qualität reicht aus.

Erfahrung fest Tavolokta

Wildpflanzen Salat / Suppe

Projektteam

Pilotbetrieb

Konzept ausarbeiten

Outplay Stellen bei der Stadt

schiedene Ziele: Dienst an der Erde, Aufbau von Gemeinschaft, Entwicklung für einen neuen Ernährungslandschaft im eigenen



Dialog im Quartier – Quartier Riesbach isst nachhaltig

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 Abbonent:innen (bzw. nur noch für 5, denn eine Anmeldung sollte bereits unterwegs sein ;-)

Kontakt: Bettina Schlatter & Kathrin Marmet, info@puraverdura.ch

Anmelden für die letzten Ernteanteile: <https://www.puraverdura.ch/gemueseabozuerich/>

Projekt «Offene Backstube im Quartier»

Datum: Erstmalig WANN?

Was ist es? Im Kulturreal 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 ein Koordinationsgruppe aus dem Quartier oder aus Zürich finden zusammenfinden, die den Ofen am Backabend selbstständig bedient. Wer ist dabei?

Kontakt: Michael Wehrli, 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 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 CO₂-Emissionen um bis zu 14 % reduziert werden.

Jetzt anmelden und mehr übers CO₂-Sparen durch das gemeinsam essen lernen.

[Dialog im Quartier](#) – Quartier Riesbach isst nachhaltig

Kontakt: Ela Hanley und Matthew Brandt, 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.