

Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge

Herausgeber: Bioforum Schweiz

Band: 77 (2022)

Heft: 4

Artikel: Städte : Treiber für nachhaltige Ernährungssysteme

Autor: Hürlimann, Christine

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1035057>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 28.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

weit über die Region und weit über Demeter hinaus in der Landwirtschaft und Gesellschaft und für die **Weiterentwicklung der Landwirtschaft** generell.» Reiber sagte, die biodynamische Landwirtschaft schaffe eine Widerstandsfähigkeit gegen die Umstände ihrer Zeit.

Auf diesem Hof begann 2012 ein Projekt für Zweinutzungshühner (Inga Günther, K+P 4/2016). Sie haben eine mobile Hofschlachtung und die 1978 gegründete «freie Landbauschule» für die **Landwirtschaftsausbildung**. Seit 1987 bot diese ein «landwirtschaftliches Grundjahr» an, das bis zu einem Generationenwechsel im Jahr 2007 bestand. Auch die Saatgutzüchtung wurde mithilfe

eines der zugekauften Nachbarhöfe ausgebaut. In den 1980er Jahren entstand der Hofladen und seit den 1990ern ein anthroposophisches Altersheim nebenan. Der Gemüsekistenvertrieb im Abo (und mit Milch und Käse und vielem Weiterem) startete 1996; heute hat der Hof 154 Hektaren Eigenflächen und 111 ha Pachtland. Walter Sorms beschreibt den seit 1990 beschleunigten Zukauf von Flächen als «Sicherung des Hofes für die kommenden Generationen». Im gleichen Sinne wurde die Photovoltaik massiv ausgebaut.

Sorms hat dieses Jahr im Untergrund einen Kuppelkeller gebaut, nach seinen Plänen bauen lassen. Im Längenverhältnis 1:4 wurde die Raumstruktur des ersten, nach Rudolf Steiners

Entwurf in Dornach 1920 eröffneten (1923 abgebrannten) Goetheanums unterirdisch nachgebaut. Oben drauf wurde ein neues Werk-, Forschungs- und Veranstaltungsgebäude, das **«Humuszentrum»**, gebaut. Die biodynamischen Präparate zur Verlebendigung und Harmonisierung des Erdbodens sollen bald unter den Erdkuppeln fermentierend reifen und lagern – die weitere Nutzung dieses verborgenen Raumes mit breitem rundem Zugangsstollen ist noch offen.

Was für eine Hofgeschichte allein schon in der kurzen Zeit seiner letzten 90 Jahre! Es scheinen so einige Gegensätze, Konflikte durch. Menschen halt. Ergriffene. Wirtschaftende. Kreative. ●

Städte: Treiber für nachhaltige Ernährungssysteme

Rückblick auf die Trilogie zum Welternährungstag 2022¹

Christine Hürlimann. Gut die Hälfte der Menschheit lebt in städtischen Gebieten. Sie verbrauchen 70% der Lebensmittel und 80% der menschenverfügbaren Energie. Von drei Konferenzen die erste fand im «Vorzeige-Öko-Quartier» Les Vergers in **Meyrin** (GE) statt, einem «Reallabor» für ein anderes Ernährungssystem. Es gab spannende Vorträge und eine sehr offene, sachliche und respektvolle Diskussion. Ergebnis: Wir müssen die Veränderung unserer diversen Ernährungssysteme selber in die Hand nehmen, die Macht über unsere eigene Ernährung zurückgewinnen. Dazu brauchen wir eine transparente Rechnung mit den tatsächlichen Kosten für Umwelt, Gesundheit, Arbeit, und Energie. Nur mit Unterstützung von Administration und Politik können wir dem Druck der Giganten standhalten.

In **Basel** berichtete alt Nationalrat **Josef Zis-yadis** von Ideen und Plänen des Netzwerks der Genussstädte. Im Durchschnitt wird in einem Schweizer Haushalt eine gute halbe Stunde pro Tag Essen zubereitet. Die Kinder würden zu Hause nicht mehr kochen lernen, gemeinsame Mahlzeiten würden immer seltener. Ein Stück Kultur sei am Untergang. Die gewählten und administrativen Gremien der Städte müssten und dürften nicht warten, bis ihnen die kantonale oder Bundespolitik den Weg ebnet, sie können auch selber die Initiative ergreifen und die **Veränderungen vorantreiben**. Die Genussstädte (wie sich nun international einige

Orte nennen) sind schon etwas mehr sensibilisiert fürs Thema, da könnte man weitermachen mit breiterer Kommunikation und Ernährungsbildung.

In **Zürich** unterstrich **Christine Brombach** die Dringlichkeit, unsere Essgewohnheiten zu ändern und auf eine Ernährung umzustellen, die für uns und die Umwelt gesund ist, und Franziska Stöckli berichtete von ihrem «Greentopf» Erfolg mit einer Schulkasse, die, ausgehend vom Kochunterricht, ihre ganze Ernährungskultur kritisch und kreativ neu definierte. Kann das Manko an Ernährungsbildung zu Hause durch andere Institutionen wettgemacht werden? Franziska sagt, es braucht mehr, und erzählt, wie ihre SchülerInnen zu InfluencerInnen wurden in

ihrer Schule. Kann Franziskas Erfolgsrezept im Netzwerk der Genussstädte multipliziert werden, um dem Ziel nachhaltiger Ernährungssysteme in den Städten näherzukommen?

Gemeinsam mit unseren ReferentInnen wollen wir an diesen Ideen weiterarbeiten. Wer macht mit? Wir würden uns freuen, bald von Ihnen zu hören! ●

¹ Die Vorträge sind als Folien und auf Youtube verfügbar über <https://welternahrungstag.ch>

² Mehr über die Genussstädte und die Genusswoche auf <https://gout.ch/de>

³ Planetary Health Diet: <https://eatforum.org/eat-lancet-commission/the-planetary-health-diet-and-you/>

⁴ Greentopf Projekte: <https://greentopfprojects.ch/>



Podiumsdiskussion in Genf. Dominique Burgeon (FAO), Gaétan Morel (Stadt Genf), Rudolf Lüth (Helvetas), Sara de Maio (Ma-Terre), Martijn Sonneveld (CNS-FAO/ETHZ), Alwin Kopse (BLW), Valentina Hemmeler Maiga (OCAN).

Foto: Michel Roux