

FARM TO TABLE

ZFV, ZHAW, ZHDK

saisonal - regional - nachhaltig
kulinarisches Forschungsprojekt
30.10. - 24.11. 2023



FORSCHUNGSBERICHT

IMPRESSUM

Abschlussbericht zum Projekt FARM TO TABLE –
ein kulinarisches Formschungsprojekt

Herausgeber:innen:

ZHdK Zürcher Hochschule der Künste

ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte
Wissenschaften

Genossenschaft ZFV-Unternehmungen

Autor:innen:

ZHAW: Francesco Bortoluzzi, Swen Kühne,
Claudia Müller, Cathérine Hartmann, Silvan Wanner

ZHdK: Michael Krohn, Karin Zindel,
Milena Giordano, Bamna Dadashzhadeh Ghasabeh

ZFV: Madeleine Tinnirello, Mark Voser,
Natalie Rotschi

Layout: Carina Fischer

Korrektorat: Sandro Spadini

Erscheinungsjahr: 2024

Erscheinungsort: Zürich

VORWORT

Urs Hilber

HSL-Beauftragter Nachhaltige Entwicklung, ZHAW



Die Frage, ob wir zehn Milliarden Menschen ernähren können auf dieser Welt, beantwortet die EAT-Lancet-Kommission mit «Ja, aber». Ja, wir werden alle Menschen auf dieser Welt ernähren können, auch zehn Milliarden, aber nicht so, wie wir heute essen. Der Art und Wissenschaft, die Planetary Health Diet von einer globalen Vision in eine lokale Wirklichkeit zu verwandeln, nähern wir uns in Living Labs, sprich Reallaboren an. Real, aber für den Moment noch mit Laborcharakter! Labore sind uns vertraut, sie sind die Umgebung, in der wir innovieren, in der wir unsere Lösungen von morgen für gesellschaftliche Herausforderungen von heute entwickeln. Ich höre immer wieder von Besuchenden, dass sie die intrinsische Motivation unserer Mitarbeitenden und Studierenden in unseren Laboren spüren, wenn sie bei uns zu Gast sind. Offenbar haben wir Freude an unserer Laborarbeit. Auch während der vier Wochen, in denen wir, was unser Essen angeht, in die Zukunft geschaut haben, waren wir innovativ und intrinsisch motiviert.

Wir haben die grosse Expertise unserer Hochschulen und unseres Wirtschaftspartners erlebbar gemacht, die globale Vision lokal im Toni ausprobiert, und es war ein Erfolg! Das innovative, kreative Format hat geholfen, wichtige Nachhaltigkeitsthemen positiv erlebbar zu machen, und es hat bei vielen Studierenden und Mitarbeitenden eine kleinere oder grössere Verhaltensänderung bewirkt. Die Welt und unsere Gesundheit haben

profitiert, das zeigen die Daten der wissenschaftlichen Begleituntersuchungen. Mein grosser Dank geht an alle, die Schritt für Schritt dazu beitragen, die Vision der Planetary Health Diet mit Spass und Genuss lokal umzusetzen, damit auch die Kinder unserer Kinder noch mit Freude an unseren Hochschulen studieren dürfen; ganz besonders in unseren Reallaboren.

Michael Eidenbenz

Leiter Dossier Nachhaltigkeit und Mitglied der Hochschulleitung, ZHdK



Ein auf Nachhaltigkeit ausgerichteter Betrieb einer Hochschule hat die Gastronomie zu beachten. Deren relevanter Einfluss auf die gesamte CO₂-Bilanz wird regelmässig in Berichten belegt. Klimaschutzende Verpflegung muss nicht Verzicht und Entbehrung bedeuten, sofern Fantasie, Wissen und Kreativität eingesetzt werden: das Kerngeschäft einer Kunsthochschule also, weshalb die ZHdK eine Verpflichtung darin sieht, Nachhaltigkeit nicht nur zu leben, sondern auch attraktiv darzustellen und zu vermitteln.

Vier Wochen lang kulinarisch und ästhetisch über den Tellerrand des Gewohnten hinauszublicken, wurde zum lehrreichen Experiment. ZHdK, ZHAW und ZFV haben sich zusammengetan, um in der Mensa des Toni-Areals zu erkunden, auf welchen Anklang dezidiert saisonale, regionale, klimabewusste Ernährung im quirligen Mittagsbetrieb einer Hochschule stossen wird. Die Erkenntnis: Es funktioniert. Gutes Essen ist immer auch eine Verführung. Aber nicht notwendigerweise eine Verführung zum sinnlosen Verschleiss, sondern zum sinnreichen Genuss, der letztlich ganzheitlich sättigt und Sinne und Verstand befriedigt.

Dario Notaro

Chief Business Development Officer, ZFV



Wie sieht die Mensa der Zukunft aus? Diese Frage beschäftigt uns als Gastronomiebetreiberin diverser Bildungsinstitute tagtäglich. Wie gestalten wir die Verpflegung? Wie die Räumlichkeiten? Was passiert digital und was in persönlicher Interaktion? Mit der strategischen Massnahme – ZFV Living Labs – wollen wir neue, innovative Ansätze gemeinsam mit Partner:innen vor Ort in bestehenden Mensen testen und dabei angewandte Forschung betreiben, gemeinsam lernen und die Einführung von nachhaltigen Gastronomiekonzepten beschleunigen.

Das Forschungsprojekt «FARM TO TABLE» hat uns als solches Living Lab wertvolle Inputs geliefert, wie die Mensa der Zukunft aussehen könnte, und einmal mehr die Wichtigkeit aller drei Nachhaltigkeitsdimensionen aufgezeigt. Ihr Angebot soll schmecken, ausgewogen und fair produziert sein.

Einen Wandel hin zu einer nachhaltigen Veränderung des Essverhaltens schaffen wir nur gemeinsam mit unseren Partner:innen, Auftraggebenden und den Gäst:innen vor Ort. Uns als Betreiberin sehe ich hierbei genauso in der Pflicht, unsere Gäst:innen für die Thematik zu sensibilisieren, wie unsere Partner:innen, die beiden Hochschulen.

Gemeinsam haben wir mit diesem Projekt einen ersten Schritt in Richtung Hochschulgastronomie der Zukunft gemacht. Nun geht es darum, die Erkenntnisse zu vertiefen und schrittweise umzusetzen. Wir freuen uns auf den Weg.

INHALT

1.	Aufbruch in eine neue Ära der Hochschulgastronomie	4
1.1	Klima- und Nachhaltigkeitsziele des Kantons Zürich und der Hochschulen ZHAW und ZHdK	4
1.2	Status quo der Klima- und Umweltbilanzen, insbesondere der Gastronomie	5
1.3	Kontext und Relevanz nachhaltiger Hochschulgastronomie	6
1.4	Vision, Ziele und Programm des «FARM TO TABLE»-Projekts	7
1.5	Beteiligte Institutionen: ZHAW, ZHdK, ZFV – Rollen und Beiträge	8
1.6	Zielpublikum und Testgruppe	8
1.7	Methoden, Forschungsansatz und Forschungsfragen	9
2.	Geschmackvolle Transformation: Ein Erlebniskonzept	10
2.1	Inszenierung, Branding und Information	10
2.2	Interaktive Feedbackwand	12
2.3	Roots Revealed: Begegnungen mit den Produzent:innen	13
2.4	Begleitende Workshops und Events	14
3.	Vom Acker auf den Teller: Menügestaltung und -optimierung	15
3.1	Menü- und Angebotsplanung	15
3.2	Methoden der Messung und der Bewertung	16
3.3	Nachhaltigkeits- und Gesundheitsbewertung der Menüs	17
3.4	Vergleich vor und während des Projekts: Umweltauswirkungen und Ernährungsausgleich	18
3.4.1	Umweltauswirkungen	18
3.4.2	Ernährungsphysiologische Ausgewogenheit	19
3.5	Empfehlungen zur weiteren Optimierung der Speisepläne	20
4.	Geschmackswandel und Wahrnehmung	22
4.1	Umfrageanalyse: Verhaltensmuster, Wahrnehmung der Menüveränderungen, deren Akzeptanz und Zufriedenheit der Gäst:innen	22

4.2	Einfluss auf das Essverhalten und die Menüauswahl	23
4.3	Verständnis und Interpretation von Nachhaltigkeitsdeklaration und -informationen	24
4.4	Futuring-Workshop und Tavolata «Die Mensa der Zukunft»	25
4.4.1	Formate für unkonventionelle Gespräche und Visionen	25
4.4.2	Futuring-Workshop: Eine Reise in alternative Zukünfte	26
4.4.3	Tavolata: Inszenierung und Konsolidierung der Szenarien	28
4.4.4	Szenarien und Aktivitäten	28
4.4.5	Auswertung Diskussionen und Interviews	32
4.4.6	Fazit Workshop und Tavolata «Die Mensa der Zukunft»	35
5.	Empfehlungen für eine genussvolle, nachhaltige Zukunft	36
5.1	Rahmenbedingungen für nachhaltige Menüs in der Hochschulgastronomie, Sicht der Gastronomie und der Services	36
5.2	Empfehlungen für die künftige Kommunikationsstrategie und Verbesserungen im Projektansatz	36
5.3	Potenzial für Erweiterungen und zukünftige Forschung	37
6.	Fazit: Die Reise zu nachhaltigem Genuss	38
6.1	Zusammenfassung der Hauptkenntnisse und -ergebnisse	38
6.2	Bedeutung des Projekts für die Zukunft der Hochschulgastronomie	38
6.3	Empfehlungen und mögliche weitere Schritte	39
7.	Anhang: Vertiefende Informationen	40
7.1	Autorinnen und Autoren	40
7.2	Tabellen, Grafiken	43
7.3	Bildnachweise	43
7.4	Weiterführende Literatur	44
7.5	Podcastfolgen zu «FARM TO TABLE»	44

Wie schmeckt eigentlich Nachhaltigkeit?

Das «**FARM TO TABLE**»-Projekt

1. Aufbruch in eine neue Ära der Hochschulgastronomie

1.1 Klima- und Nachhaltigkeitsziele des Kantons Zürich und der Hochschulen ZHAW und ZHdK

Wie alle anderen kantonalen Einrichtungen müssen auch die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) und die Zürcher Hochschule der Künste (ZHdK) die Klimaziele des Kantons Zürich verfolgen. Das Ziel ist «netto null» Treibhausgasemissionen auf Kantonsgebiet möglichst bis 2040, spätestens aber bis 2050 ([siehe langfristige Klimastrategie](#)). Eine Halbierung wird schon auf 2030 angestrebt. Dazu sind verschiedene [Massnahmen](#) in unterschiedlichen Bereichen nötig. Die beiden Hochschulen sind der Bildungsdirektion des Kantons unterstellt, welche die Erreichung der selbst formulierten individuellen Ziele überprüft.

Für die ZHdK ist formuliert:

«Die ZHdK hat eine ambitionierte Dekarbonisierung des Hochschulbetriebs beschlossen. Bis 2030 sieht sie eine Reduktion der Treibhausgasemissionen um 50 Prozent gegenüber 2018 vor. Ab 2022 werden noch unvermeidbare Treibhausgasemissionen der ZHdK gemäss Bilanz des Vorjahres durch natürliche oder technische Senken ausgeglichen. Die Zielsetzungen und Handlungsfelder sind im [Nachhaltigkeitsbericht](#) dokumentiert.»

Und für die ZHAW:

«Die ZHAW entwickelt ein [Green Impact Book](#) für den nachhaltigen Hochschulbetrieb. Aus den im Datenmonitoring ermittelten Kennzahlen leitet die ZHAW konkrete Massnahmen ab, um den Ausstoss von Treibhausgasen durch den Hochschulbetrieb in den Bereichen Mobilität, Energie und Ressourcen zu reduzieren.»

1.2 Status quo der Klima- und Umweltbilanzen, insbesondere der Gastronomie

Die Genossenschaft ZFV-Unternehmungen (ZFV) betreiben für die ZHdK und die ZHAW am Standort Toni-Areal eine umfassende Gastronomie, welche zwei Mensen (Chez Toni und Molki) sowie Cafeterias und weitere Verpflegungsmöglichkeiten umfasst. Ergänzt wird dieses Angebot durch wöchentliche Foodtruck-Angebote ausserhalb des Gebäudes. Die Verpflegungsmöglichkeiten im Toni-Areal stehen nicht nur Angehörigen der ZHdK und der ZHAW, sondern auch externen Gäst:innen zur Verfügung – einzig der Preis wird unterschiedlich berechnet. Um langfristig wirtschaftlich zu arbeiten, hat der ZFV einen mehrjährigen Vertrag, welcher sicherstellt, dass er innerhalb des Toni-Areals nicht konkurrenziert wird. Dieser wird am Ende der Vertragsfrist erneut öffentlich ausgeschrieben.



1.3 Kontext und Relevanz nachhaltiger Hochschulgastronomie

Die ZHAW und die ZHdK steuern in der Betriebskommission des Toni-Areals die Zusammenarbeit mit dem ZFV. Die ZHdK hält dazu in ihrer Teilstrategie betriebliche Nachhaltigkeit fest:

«Das Handlungsfeld Gastronomie umfasst alle regelmässigen Verpflegungsangebote auf dem Campus: Mensa, Bistro, Cafés, Foodtrucks, Caterings und Automaten, die von externen Unternehmen betrieben werden. Die Campus-Gastronomie bietet einen wesentlichen Hebel zur Erreichung der Ziele «Klimaneutralität und Dekarbonisierung» sowie «Natürliche Ressourcen und Biodiversität», insbesondere durch die Wahl der Gastronomieunternehmen und der entsprechenden Vereinbarungen. Verantwortung: Facility Management.»

Der Kontext dieser Aussage ist insofern von Interesse, als ein nicht unwesentlicher Teil der Emissionen des Toni aus der Gastronomie stammt (rund 13,3%). In Zusammenarbeit mit dem ZFV versuchen die ZHAW und die ZHdK diese Emissionen stetig zu senken. Dabei soll nicht auf Zwang (z. B. nur noch Angebote vegetarischer Verpflegung), sondern auf ein angepasstes Angebot und bessere Informationen für die Gäst:innen gesetzt werden. Dies fusst allerdings immer auf einer wirtschaftlichen Betrachtung des ZFV, innerhalb derer die eigene Angebotsstrategie kostendeckend sein muss und auch zukünftige Investitionen tragen soll. In diesem Sinne ist der wirtschaftliche Handlungsspielraum für den ZFV eingeschränkt. Letztlich bedeutet dies, eine Balance zu finden zwischen Nachfrage, Preis und Emissionen.

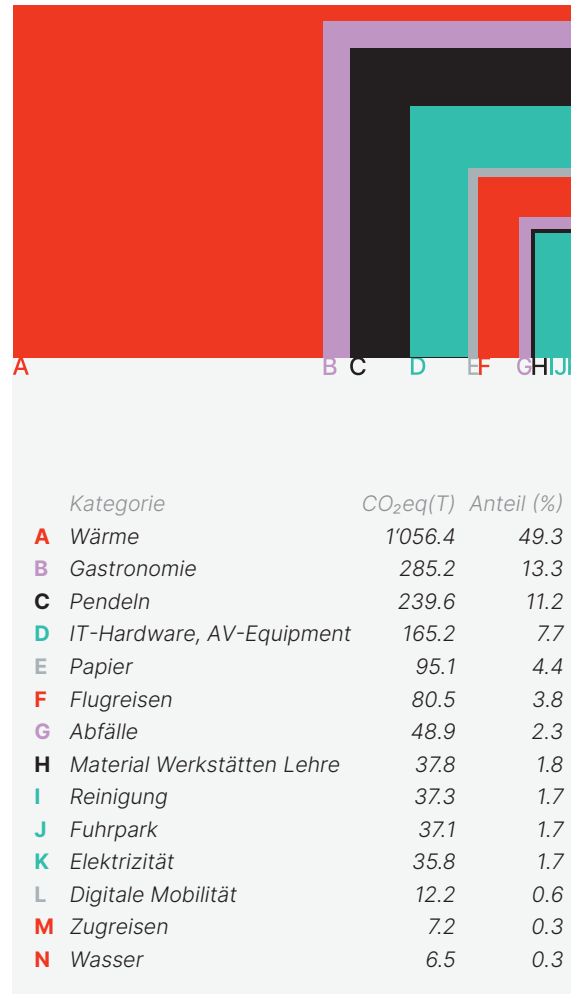
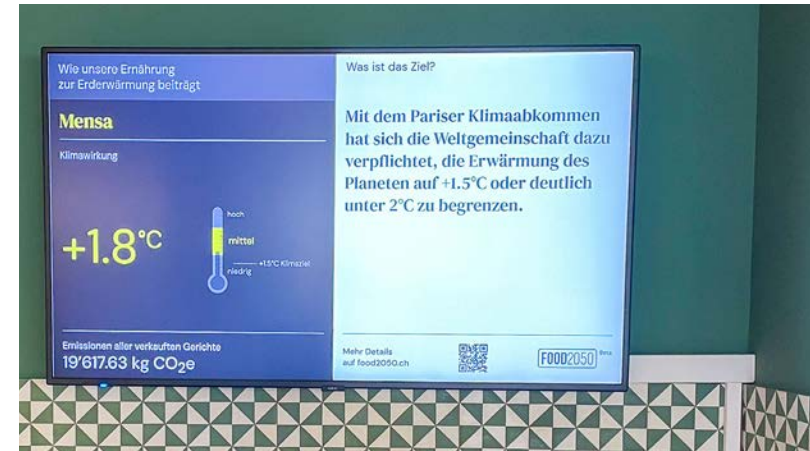


Abb. 01: Nachhaltigkeitsbericht ZHdK 2020–2021



Zwecks transparenter Information über die durch eine Menüwahl entstehenden Emissionen kooperiert der ZFV mit FOOD2050 und übernimmt deren wissenschaftlich fundierte Messung der CO₂-Emissionen. Er publiziert diese in der Mensa, on- und offline. Damit sollen die Gäst:innen darüber informiert werden, welche Klimaauswirkungen ihre Menüwahl hat.

1.4 Vision, Ziele und Programm des «FARM TO TABLE»-Projekts

Nun sind die Verpflegungseinrichtungen der beiden Hochschulen wohl nicht die grössten Treiber des CO₂-Ausstosses, andererseits werden sie täglich von zahlreichen Studierenden, Mitarbeitenden und Gäst:innen frequentiert und haben damit eine hohe Sichtbarkeit, einen Wiederholungs- und Skalierungseffekt wie auch eine Vorbild- oder zumindest eine Trendfunktion. Die Zufriedenheit mit dem Gastronomieangebot wird dabei jährlich unter den Hochschulangehörigen der ZHAW und der ZHdK in einer [Umfrage](#) ermittelt.

Insgesamt gibt der ZFV im Toni 144'000 Menüs pro Jahr aus, welche, nicht nur, aber grösstenteils, zum CO₂-Ausstoss der Gastronomie beitragen. Eine angestrebte Reduktion des CO₂-Ausstosses durch eine gezieltere Auswahl und Zubereitung des Verpflegungsangebots kann in der Gastronomie, im Gegensatz zu anderen Bereichen des Toni, exemplarisch umgesetzt werden, da:

- die Kundschaft und deren Verhalten bekannt sind;
- die Kundschaft die Angebote der Mensa regelmässig nutzt;
- die Preise und die Angebotsauswahl über das ganze Jahr beständig sind;
- die Faktoren Preis, Menge und CO₂-Emission in der Produktion bekannt sind;
- Angebote und Konsum in Mensa und Cafeteria einfach kontrolliert werden können.

Um erste Erfahrungen mit einer Umstellung auf ein noch nachhaltigeres und CO₂-reduziertes Verpflegungsangebot zu sammeln und die Resultate wissenschaftlich auszuwerten, initiierten die ZHAW, die ZHdK und der ZFV im November 2023 ein Realprojekt mit dem Titel «FARM TO TABLE», in welchem das Angebot prototypisch in Richtung CO₂-Reduktion, gleichzeitig aber auch mit der Leitidee «Saisonal, regional, schmackhaft und gesund» verändert werden soll. In der Konzeption des anwendungsorientierten Forschungsprojekts wurden die folgenden Leitlinien zu den Verpflegungsangeboten während der vier Wochen entwickelt.

Angebote, die:

- einen deutlich geringeren Treibhausgasausstoss haben;
- mit saisonalen und regionalen Lebensmitteln zubereitet sind;
- ein schmackhaftes und gesundes Angebot für die Zielgruppen darstellen;
- einen Bezug zu den Produzent:innen schaffen;

- wirtschaftlich für die Betreiberin funktionieren;
- eine begleitende Information und Aufklärung bieten;
- das Potenzial für eine (Ess-/Konsum-) Verhaltensänderung haben;
- forschend ausgewertet werden können.

Aufgrund dieser Ausgangslage soll das Projekt:

- über vier Wochen dauern (die minimale Dauer, um die Ergebnisse wissenschaftlich auswerten zu können);
- von einem markanten Branding und einer ansprechenden Kommunikation begleitet werden;
- den Lieferant:innen des ZFV die Möglichkeit geben, sich vorzustellen;
- wissenschaftlich ausgewertet werden.

Einbezogen wurden die Mensa Molki und alle Cafeterias. Nicht einbezogen wurden das Bistro Chez Toni und die Foodtruck-Angebote, da diese von vielen Externen besucht werden und dies die Auswertung verfälscht hätte.

Der Anstoss für das Projekt kommt von den Hochschulen, welche die Ergebnisse anschliessend evaluieren. Der ZFV ist Partner und unterstützt die Durchführung des Projekts aktiv. Die Ergebnisse werden vom ZFV für eine mögliche langfristige Umsetzung berücksichtigt, sind aber weder für den ZFV noch für die Hochschulen verbindlich. Das Konzept wurde der Betriebskommission Toni-Areal zur Bewilligung vorgelegt; es wurde in Abstimmung mit den Hochschulen zur Umsetzung im November 2023 freigegeben.

1.5 Beteiligte Institutionen: ZHAW, ZHdK, ZFV – Rollen und Beiträge

Die Umsetzung startete am 30. Oktober 2023 und dauerte bis zum 24. November 2023, insgesamt also vier Wochen. Die Projektgruppe wird durch Vertreter:innen der drei Institutionen gebildet:

- Madeleine Tinnirello, ZFV
- Francesco Bortoluzzi, ZHAW
- Michael Krohn, ZHdK

Die Rollen der einzelnen Unternehmen und Institutionen waren:

ZFV: Auswahl und Planung des Angebots, Kontakt mit den Produzent:innen, Produktion des Angebots, Wirtschaftlichkeit, Rezeptideen für vier Wochen entwickeln, Risikoabsicherung/Exit-Szenario definieren.

ZHAW: Umweltpsychologie, Nachhaltigkeit von Lebensmitteln, Klimabilanz, forschende Begleitung.

ZHdK: Narration, Kommunikation, Information und Inszenierung, forschende Begleitung.

Exit-Szenario: Dem ZFV wird ein Exit-Szenario eingeräumt, sollte absehbar sein, dass sich das Angebot in den vier Wochen ökonomisch nicht trägt bzw. der Umsatz um 20 Prozent sinkt.

Information: Die beiden beteiligten Hochschulen informieren ihre Studierenden und ihre Mitarbeitenden über das Leuchtturmprojekt im Voraus. Ein spezifisches Branding grenzt die vier Leuchtturmwochen vom Normalbetrieb ab.

Räumliches: Während der vier Projektwochen wird in einer zu definierenden Fläche im Eingangsbereich des Toni ein Ort für Information, Ausstellung der Produzent:innen und Aufklärung genutzt.

Begleitende Veranstaltungen: Ein thematisches Rahmenprogramm zu Ernährung im Allgemeinen, Nahrungsmittelproduktion und Hochschulverpflegung im Besonderen begleitet die vier Wochen.

1.6 Zielpublikum und Testgruppe

Die Restaurationsbetriebe des Toni-Areals können zwar von Aussenstehenden besucht werden, in der Realität sind es aber vor allem Hochschulangehörige, die sich in den Betrieben verpflegen. Die Hauptmahlzeiten in der Mensa verteilen sich dabei auf 61 Prozent Studierende, 29 Prozent Mitarbeitende und 10 Prozent Externe. Gut 70 Prozent der Hochschulangehörigen nutzen die Gastronomie im Toni-Areal ein- bis zweimal pro Woche oder öfter.

1.7 Methoden, Forschungsansatz und Forschungsfragen

Das gesamte Projekt wurde durch ein Forschungsinteresse geleitet, ob und allenfalls wie Hochschulgastronomie so konzipiert werden könnte, dass:

- die Verpflegungsangebote genuss-, gesundheits- und nachhaltigkeitsorientiert sind;
- eine messbare Reduktion der CO₂-Emissionen entsteht;
- regionale und saisonale Produkte eingesetzt werden können;
- Erlebnisse geboten werden, die zu einer Verhaltensänderung in Richtung Klimaneutralität beitragen;
- Die Gäst:innen über den Effekt ihrer Verpflegungswahl informiert werden.

Unsere Hypothese ist, dass eine Reduktion der schädlichen Klimaemissionen in den Verpflegungseinrichtungen auch ohne Vorschriften und Zwang geschehen kann und dass dazu vermehrt

lokale und saisonale Produkte genutzt werden können, welche zu schmackhaften Menüs und Angeboten zusammengestellt werden.

Die Leitfragen zur Forschung wurden im Vorfeld mit allen Beteiligten entwickelt und entsprechend formuliert. Im Spezifischen wurde untersucht:

- Welche Aspekte, die über die Gestaltung des Angebots hinausgehen, sollten berücksichtigt werden (u. a. Lieferketten, soziale und wirtschaftliche Leistbarkeit, Compliance, öffentliche Ausschreibungsgesetze usw.)?
- Wie sollen diese Veränderungen im Angebot der Hochschulgastronomie kommunikativ begleitet werden, um wirksam zu sein?
- Wie wird der Einfluss auf die Verhaltensänderung in der Hochschulgastronomie und die Erreichung der Klimaneutralität gemessen?
- Wie kann die Beziehung zwischen Hochschulen, Caterern und Kund:innen im Sinne der Nachhaltigkeit gestaltet werden?

- Welche konkreten Kriterien sollten im Bereich der Hochschulgastronomie in Zukunft definiert werden?
- Wie sollen die Angebote inszeniert werden, damit das Gastronomieerlebnis als nachhaltig, gesund und sinnvoll erlebt werden kann?

Das Forschungsmodell stützt sich auf Methoden der Beobachtung, der Messung und der Befragung. Nicht unwesentlich waren dabei auch visuelle Methoden zur Recherche. Das In-Bezug-Setzen von Angebot, Konsumation und Messung von CO₂-Emissionen führte zu Erkenntnissen dazu, ob es einen Zusammenhang zwischen jenen Menüs gibt, die auf Anklang stossen, und jenen, die möglichst tiefe Klimaemissionen haben. Letztlich sollten Antworten gegeben werden, ob eine veränderte, CO₂-emissionsärmere Ernährung eine Einschränkung für die Konsument:innen bedeuten würde oder sie im Gegensatz sogar als Qualitätssteigerung wahrgenommen wird.

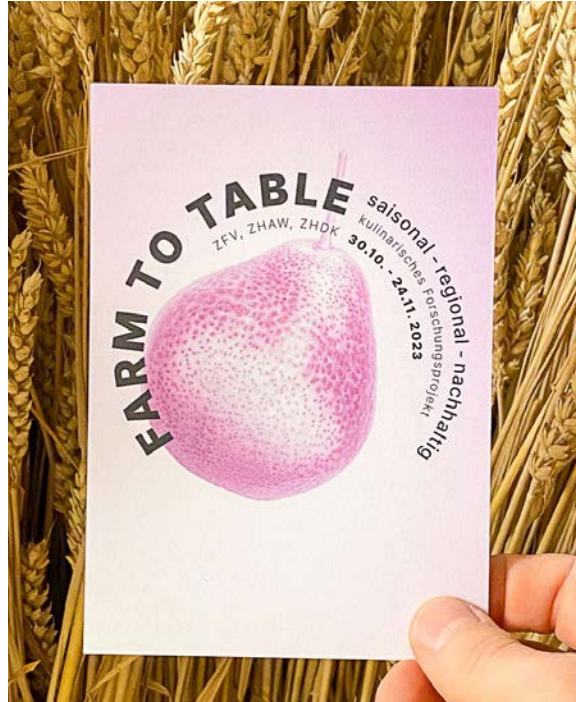


2. Geschmackvolle Transformation: Ein Erlebniskonzept

2.1 Inszenierung, Branding und Information

Um die «FARM TO TABLE»-Wochen intern und extern zu kommunizieren und dem Projekt damit einen sichtbaren Rahmen zu geben, wurde von der ZHdK (Carina Fischer, Lukas Baumgartner, [KreativKonsum](#)) ein einfaches Corporate Design entwickelt, in welches alle Kommunikationsmassnahmen eingebunden waren. Dies baute auf einem Visual mit einem Gemüse/Obst in einer violetten Farbgebung auf. Mit diesem Corporate Design wurden sämtliche Print- und Onlineprodukte gestaltet. Dies waren Flyer und Informationsbrochüren zum gesamten «FARM TO TABLE»-Anlass. Der ZFV schaltete zusätzlich eine [Microsite](#) mit weiter gehenden Informationen auf. Die Mitarbeitenden des ZFV trugen während der vier Wochen einen Badge an ihrer Berufskleidung. «FARM TO TABLE»-Warenangebote in den Cafeterias wurden mit einem entsprechenden Sticker gekennzeichnet.

Vor der Mensa befand sich ein mobiler und modularer Stand mit einem Bildschirm, der das Informationsmaterial bereithielt und den die ausstellenden Produzent:innen als Präsentationsfläche nutzen konnten.





2.2 Interaktive Feedbackwand

Beim Bezahlen der Konsumation in der Mensa erhielten die Gäst:innen eine kleine Filzkugel, mittels welcher sie beim Ausgang ihre Meinung zum gerade konsumierten Angebot abgeben konnten. Sie waren aufgefordert, dem Statement entsprechend ihre Filzkugel in eine der vier vorbereiteten Vasen zu werfen. Die vier Vasen waren mit einfachen Plus- und Minuszeichen versehen, wobei ++ bedeutete «stimme sehr zu», + «stimme zu», - «stimme nicht zu», -- «stimme gar nicht zu». Die Statements waren darauf abgestimmt, den Konsument:innen das zu entlocken, was den ZFV am meisten interessierte: Wird das Angebot als originell, vielfältig und abwechslungsreich wahrgenommen?

Statement Woche 1 zu «Add-on Meat»:

««FARM TO TABLE» bietet eine vielfältige und abwechslungsreiche Auswahl.»

Statement Woche 2 zu «Vegan»:

««FARM TO TABLE» bietet eine originelle Auswahl.»

Statement Woche 3 zu «Tradition Goes Vegan»:

««FARM TO TABLE» bietet eine vegane, vielfältige und abwechslungsreiche Auswahl.»

Statement Woche 4 zu «Totally Seasonal»:

««FARM TO TABLE» bietet eine originelle saisonale Auswahl.»

Durch diese einfache und intuitive Abstimmungsweise, deren Resultat in den Vasen sichtbar war, ergaben sich zahlreiche Gespräche über Qualität und Wert des Angebots. Am Ende der Woche wurden die Vasen geleert, und in der folgenden Woche wurden sie mit einer neuen Frage versehen und wieder von den Gäst:innen mit den Filzkugeln befüllt.

2.3 Roots Revealed: Begegnungen mit den Produzent:innen

Um den hinter den «FARM TO TABLE»-Nahrungsmitteln stehenden Produzent:innen eine Möglichkeit zu geben, sich zu präsentieren, wurden vier lokale Lieferant:innen des ZFV eingeladen, sich vor der Mensa mit ihren Produkten und Produktionsprozessen zu präsentieren. In vielen Fällen wissen die Konsument:innen heute nicht mehr, wo und wie ihre Lebensmittel erzeugt und weiterverarbeitet wurden. Da die «FARM TO TABLE»-Wochen mit ihren Menüs explizit lokale Produzent:innen berücksichtigten, war eine Präsentation naheliegend.

Die lokalen Produzent:innen stehen alle für eine biologische und naturnahe Produktion, ihre Produkte stellen in allen vier Fällen ein sehr spezifisches, oft experimentelles Angebot an Nahrungsmitteln dar. Die vier Wochenmenüs in der Mensa wurden auf die Produzent:innen abgestimmt, sodass in der Mensa das gegessen werden konnte, was vor der Mensa präsentiert wurde. Ziel war es, zu testen, ob dieses neue Verständnis von Nahrungsmitteln einerseits vermittelt werden kann und andererseits auf Interesse stößt. Eingeladen waren:

- [Saumhof Künten](#): Produkte direkt ab Hof
- [PIYA Premium Beef](#): Geschmackserlebnisse vom Feinsten
- [YUMAME](#): Pilze und Fermentation
- [New Roots](#): Vegane Molkerei

An den Ständen war reges Interesse seitens der Gäst:innen der Mensa Molki zu beobachten. Es ergaben sich interessante Dialoge zwischen ihnen und den Produzent:innen, welche das Wissen über die Produkte vertiefen und Vorurteile über Produkte und Produktionsweisen durch Informationen entkräften konnten.





2.4 Begleitende Workshops und Events

Die beiden Hochschulen organisierten während der «FARM TO TABLE»-Wochen ein Rahmenprogramm, welches Interessierten internen und externen Gäst:innen einen tieferen Einblick in die Themen Ernährung und Verhalten gab. Dies waren einerseits Fachvorträge zu Ernährung und Nachhaltigkeit, andererseits explorative Workshops und eine Tavolata zum Abschluss der «FARM TO TABLE»-Wochen. Namentlich waren das:

- **Vom ökologischen Footprint zum Handprint: Lebenszyklus und wirkungsvoller Konsum**
Donnerstag, 16. November 2023
(Gaming Session)
- **Food-Trends: Wie wird eine nachhaltigere Zukunft schmecken?**
Dienstag, 21. November 2023
- **Futuring-Workshop «Die Mensa der Zukunft»**, Ausblick
Freitag, 24. November 2023
- **Tavolata «Die Mensa der Zukunft»**, Rückblick
Freitag, 12. Januar 2024

Die Workshops wurden von Expert:innen zu den entsprechenden Themen geplant, abgehalten und waren gut besucht.

3. Vom Acker auf den Teller: Menügestaltung und -optimierung

3.1 Menü- und Angebotsplanung

Mit den Lebensmitteln, welche in den Gerichten der «FARM TO TABLE»-Wochen angeboten und verarbeitet wurden, kann ein direkter Einfluss auf den Konsum genommen werden. Dies kann zu einer bewussten, nachhaltigen und ausgewogenen Ernährung inspirieren mit Gerichten, die gut schmecken. Im Rahmen der «FARM TO TABLE»-Wochen wurden vier Themen geplant, welche aufzeigen, dass nachhaltige und saisonale Ernährung geschmacklich und gesundheitlich überzeugen kann. Die Themen waren:

Woche 1: «Add-on Meat» mit Premium-Fleischprodukten von PIYA Fine Food.

Woche 2: «Vegan», wo das gesamte Angebot vegan ist, unter anderem mit Produkten von Yumame.

Woche 3: «Tradition Goes Vegan» mit Menüs wie veganem Raclette von New Roots.

Woche 4: «Totally Seasonal» – Herbstzeit heisst Wild, Spätzli, Obst vom Saumhof und mit allem, was Saison hat.

In der Mensa Molki gibt es drei täglich wechselnde Menülinien: «Exquisit», «Daily» und «Simply Good».

Die Auswertung der vier Themenwochen zeigt, dass gewisse Menüs sehr gut, andere weniger gut ankamen. Zu berücksichtigen ist dabei, dass die Frequenzen in den Toni-Gastronomiebetrieben während der vier Wochen grundsätzlich unterschiedlich waren.



Beliebtstes Menü:
Äpler-Magronen mit Bergkäse und Apfelmus



Menü, das am wenigsten verkauft wurde:
«PIYA Premium Beef» – gebratenes Flanksteak,
Chimichurri, mit Ofenkartoffel und Sauerrahm





3.2 Methoden der Messung und der Bewertung

Zur Bewertung des Verpflegungsangebots im Toni-Areal im Zeitraum vom 30. 10. bis zum 23. 11. 2023 wurde der Menü-Nachhaltigkeits-Index[1] der ZHAW (ein webbasiertes Tool) eingesetzt. Es wurden die Umweltbelastung sowie die ernährungsphysiologische Ausgewogenheit der Gerichte der drei Menülinien «Simply Good», «Daily» und «Exquisit» ausgewertet.

Als Referenzwochen für den Vorher-nachher-Vergleich der Gesundheitsbewertung (= ernährungsphysiologische Ausgewogenheit) wurden die Kalenderwochen 44 bis 47 des ZFV-Angebots aus dem Jahr 2022 herangezogen. Die Auswertung dieser Menüs wurde vom ZFV direkt übermittelt (Berechnung anhand des MNI in einer älteren Version). Für diese Wochen liegen keine Verkaufszahlen je Menü und keine CO₂-Werte vor. Aus diesem Grund wurde für die Berechnung der Referenzwochen des CO₂-Fussabdrucks das Menüangebot einer Schweizer Universität aus dem Jahr 2022 herangezogen. Da jene Menüs nicht exakt dem ZFV-Standardangebot entsprechen, sind die Zahlen zum Vergleich des CO₂-Fussabdrucks mit gewissen Unsicherheiten behaftet und als Annäherung zu betrachten.

[1] <https://www.zhaw.ch/de/lsfm/forschung/formen-der-zusammenarbeit/menue-nachhaltigkeits-index/>

3.3 Nachhaltigkeits- und Gesundheitsbewertung der Menüs

Die Bewertung aller mit dem Klimawandel zusammenhängenden Emissionen erfolgte nach der Methode IPCC 2021 GWP 100a des Intergovernmental Panel on Climate Change[1]. Die potenzielle Klimawirkung von Treibhausgasen wird mit der Klimawirkung von CO₂ verglichen und in CO₂-Äquivalenten ausgedrückt.

Zur Bewertung der Ausgewogenheit wurden die ernährungsphysiologischen Balancepunkte (EBP) berechnet.[3] Das Modell der EBP orientiert sich am Nährwertprofilierungsmodell der Food Standard Agency.[4] Die Ausgewogenheit der Menüs wird dabei anhand der Balance zwischen vier disqualifizierenden und vier qualifizierenden Nährstoffelementen bewertet. Unter «disqualifizierend» werden diejenigen Nährstoffelemente verstanden, die bei übermäßigem Konsum eher zu negativen gesundheitlichen Folgen führen (Energie, Salz, Zucker, Fett). «Qualifizierend» sind hingegen diejenigen Nährstoffelemente, die eher positiv auf die Gesundheit wirken (ungesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Proteine, Obst/Gemüse). Im EBP-Modell werden für die disqualifizierenden Nährstoffelemente je nach Menge im Menü Punkte von 0 (wenig enthalten) bis 10 (sehr viel enthalten) vergeben, während bei den qualifizierenden Nährstoffelementen eine Maximalpunktzahl von 5 erreicht werden kann. Die Punktevergabe erfolgt je nach Abweichung zu den empfohlenen Referenzwerten. 5 Punkte entsprechen jeweils der empfohlenen Menge in einer Mittagsmahlzeit. Die Referenzwerte beziehen sich dabei auf eine optimale Mittagsmahlzeit mit 700 kcal. Nach Bestimmung der jeweiligen Punktezahl errechnet sich der «Endscore» (EBP-Wert) für ein Menü nach folgender Formel:

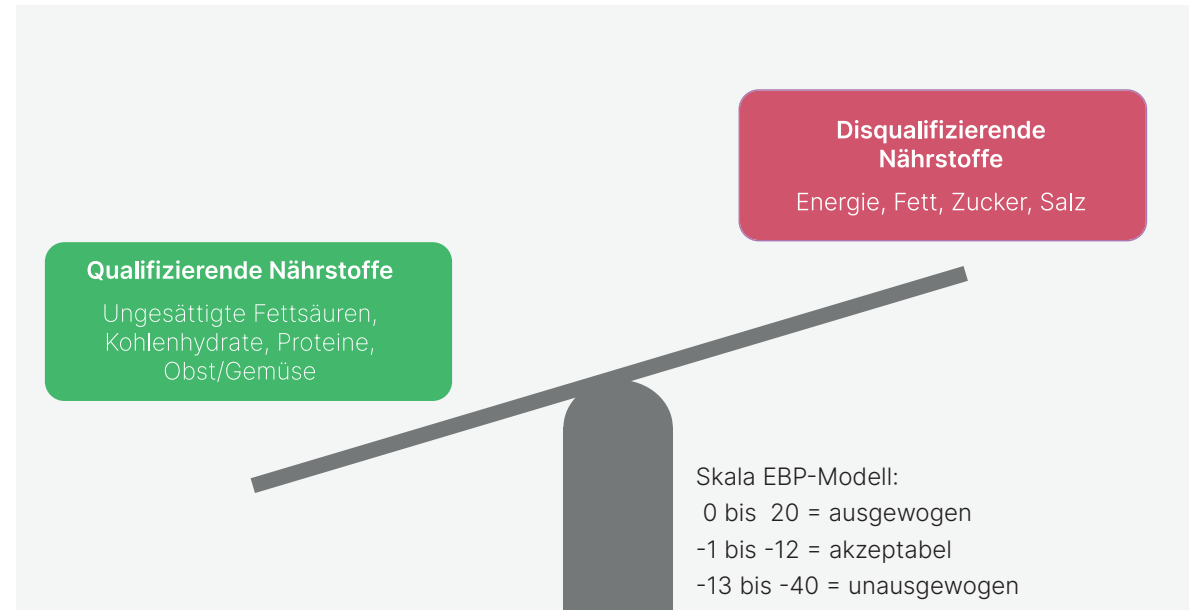


Abb. 02: Schematische Darstellung des EBP-Modells inkl. Skalierung

fizierenden Nährstoffelemente je nach Menge im Menü Punkte von 0 (wenig enthalten) bis 10 (sehr viel enthalten) vergeben, während bei den qualifizierenden Nährstoffelementen eine Maximalpunktzahl von 5 erreicht werden kann. Die Punktevergabe erfolgt je nach Abweichung zu den empfohlenen Referenzwerten. 5 Punkte entsprechen jeweils der empfohlenen Menge in einer Mittagsmahlzeit. Die Referenzwerte beziehen sich dabei auf eine optimale Mittagsmahlzeit mit 700 kcal. Nach Bestimmung der jeweiligen Punktezahl errechnet sich der «Endscore» (EBP-Wert) für ein Menü nach folgender Formel:

$$\text{EBP} = \Sigma \text{ Punkte qualifizierende Nährstoffe} - \Sigma \text{ Punkte disqualifizierende Nährstoffe}$$

[2] IPCC 2021. Climate Change 2021:

<https://www.ipcc.ch/report/ar6/wg1/>

[3] Müller, C., & Berger, V. (2018). Der Menü-Nachhaltigkeits-Index: Bewertungsgrundlage und Kommunikationsansätze. In P. Teitscheid, N. Langen, M. Speck, & H. Rohn (eds.), Nachhaltig außer Haus essen: von der Idee bis auf den Teller (pp. 226–241). oekom verlag. <https://doi.org/10.21256/zhaw-3409>

[4] Department of Health (2011): Nutrient Profiling Technical Guidance [assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/216094/dh_123492.pdf]; 03. 06. 2018].

3.4 Vergleich vor und während des Projekts: Umweltauswirkungen und Ernährungsausgleich

3.4.1 Umweltauswirkungen

Der gewichtete Mittelwert der CO₂-eq pro Menü der Referenzwochen 2022 liegt bei 1,48 kg. Das Angebot bestand dabei zu 34 Prozent aus vegetarischen Menüs, 66 Prozent enthielten Fleisch/Fisch. Beim optimierten Angebot wurde der Anteil fleischhaltiger Menüs reduziert: Rund 75 Prozent der Menüs waren vegetarisch oder vegan, 25 Prozent enthielten Fleisch. Mit durchschnittlich 1,86 kg CO₂-eq haben fleischhaltige Menüs einen deutlich höheren CO₂-Fussabdruck als fleischlose Menüs (0,75 kg CO₂-eq).

Das Resultat des angepassten Angebots war deutlich: Der CO₂-Fussabdruck pro Menü konnte um rund 37 Prozent auf 0,93 kg CO₂-eq gesenkt werden. Im Vergleich zum Referenzangebot konnten so rund 6 Tonnen CO₂ eingespart werden.

Besonders in der «Exquisit»-Linie besteht noch Optimierungspotenzial. Mit durchschnittlich 1,56 kg CO₂-eq verursacht diese Menülinie durchschnittlich deutlich höhere Treibhausgasemissionen als die Menülinien «Daily» (0,78 kg CO₂-eq) und «Simply» (0,62 kg CO₂-eq). Dies liegt v. a. am höheren Fleischanteil in der «Exquisit»-Linie.

Wie bereits oben angemerkt sind diese Resultate mit gewissen Unsicherheiten behaftet, da kein direkter Vergleich des ZFV-Angebots (2022 versus 2023) durchgeführt werden konnte und sich die Referenzwerte auf das Mensaangebot einer anderen schweizerischen Hochschule beziehen. Die Strukturen, die Angebotsgestaltung sowie die Gästeklientel sind sich aber sehr ähnlich.

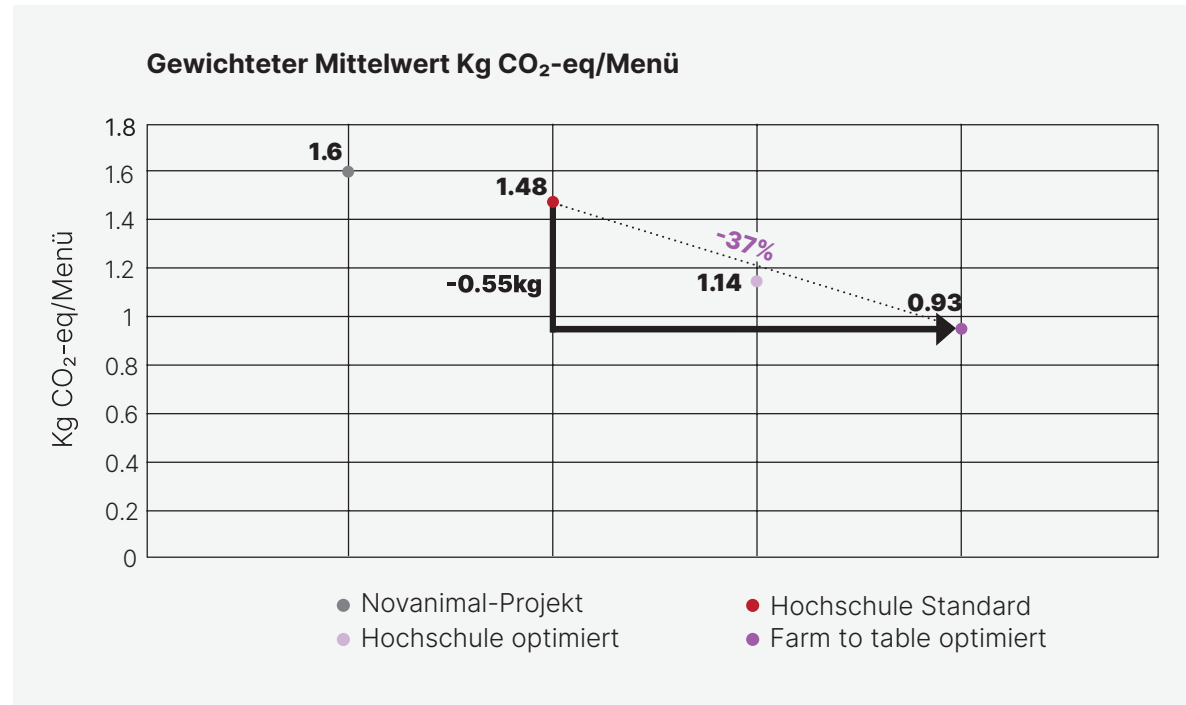


Abb. 03 :Gewichteter Mittelwert des CO₂-Fussabdrucks verschiedener Mensaangebote

3.4.2 Ernährungsphysiologische Ausgewogenheit

Im Vergleich zu den Referenzwochen 2022 ist die Anzahl ausgewogener Menüs um 89 Prozent gestiegen (von 9 auf 17). Die Anzahl unausgewogener Menüs konnte um 18 Prozent (von 22 auf 18) und die Anzahl akzeptabler Menüs um 13,8 Prozent (von 29 auf 25) gesenkt werden (Abbildung 04). Insgesamt schneidet das Angebot (60 Menüs) in den Interventionswochen mit einem durchschnittlichen EBP-Wert von -7 «akzeptabel» ab. Im Vergleich zu den Referenzwochen mit einer durchschnittlichen Menübewertung von -10 EBP konnte die Ausgewogenheit um 3 EBP-Punkte verbessert werden.

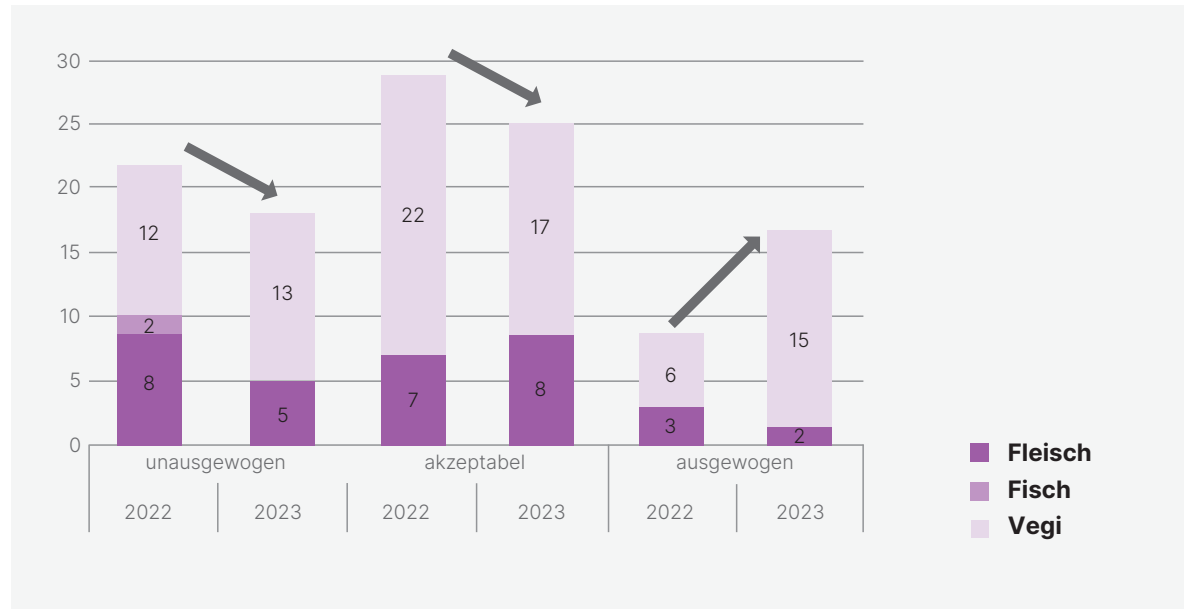


Abb.04: Vergleich der angebotenen Menüs in den Interventionswochen (2023) und den Referenzwochen (2022)

Auf der «Exquisit»-Linie sind die grössten Änderungen ersichtlich (Abbildung 05). Der EBP-Wert verbessert sich hier von durchschnittlich -12 (2022) auf -6 (2023). Dies lässt sich v. a. dadurch erklären, dass das vegetarische Menü «Blumenkohl-Kürbis-Curry mit Reis», welches in der zweiten Interventionswoche 5-mal auf der «Exquisit»-Linie angeboten wurde, mit einem EBP-Wert von 3 sehr gut abschneidet.

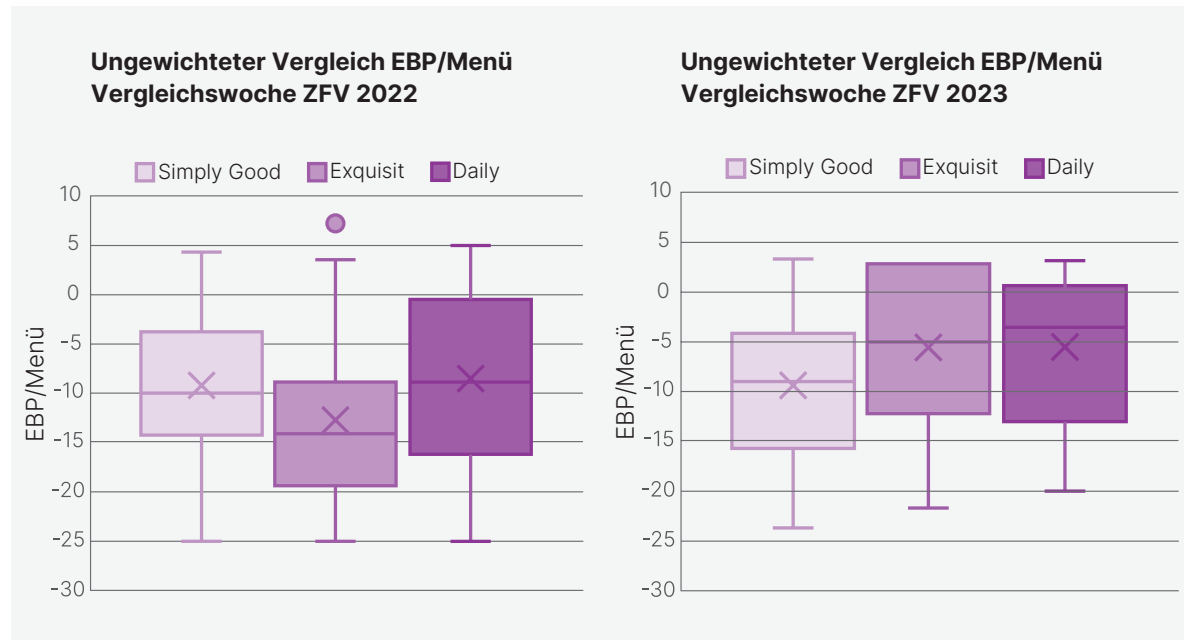


Abb. 05: EBP-Werte der Menüs auf den drei untersuchten Menülinien für die Referenz- (links) sowie die Interventionswochen (rechts) ohne Berücksichtigung der Verkaufszahlen

3.5 Empfehlungen zur weiteren Optimierung der Speisepläne

Das Projekt «FARM TO TABLE» zeigt auf, dass es möglich ist, das Menüangebot sowohl aus ernährungsphysiologischer Perspektive zu optimieren als auch die Umweltbelastung deutlich zu reduzieren. Trotz Anpassung des Angebots gab es noch Menüs, deren CO₂-Fussabdruck deutlich über dem Mittelwert lagen (siehe Abbildung 06). Um eine weitere Optimierung des Menüangebots zu erreichen, empfiehlt es sich, Menüs in den rot und orange markierten Feldern aus dem Angebot zu entfernen und mit nachhaltigeren Menüs zu ersetzen. Insbesondere Ausreisser (Nr. 2: Kalbs-Saltimbocca mit Risotto und Blattspinat / Nr. 3: Green Mountain Fleischkäse mit Kartoffelsalat und Bürli / Nr. 4: Kalbsschnitzel mit Pommes und Karotten) sollten möglichst optimiert oder aus dem Angebot entfernt werden.

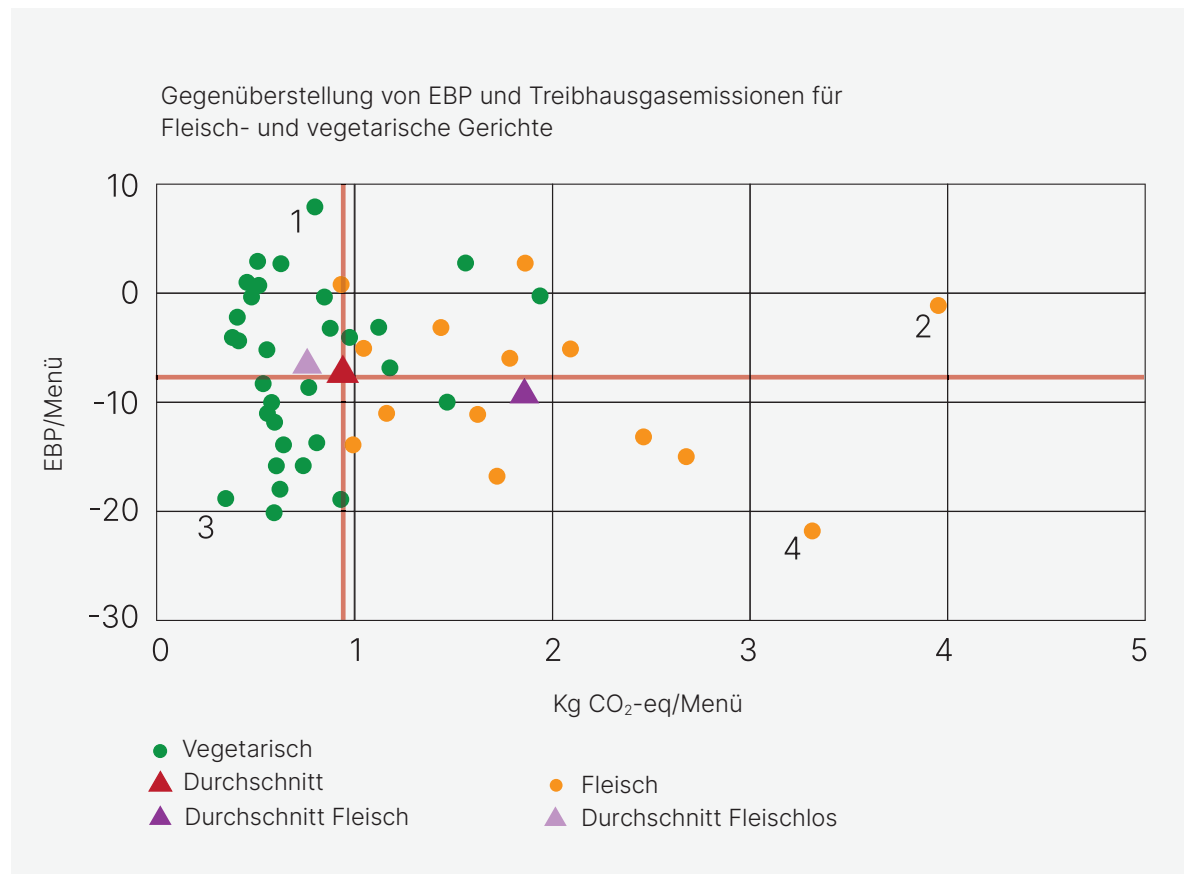


Abb. 06: Gegenüberstellung der ernährungsphysiologischen (EBP) und von Umweltaspekten (CO₂-eq) des optimierten Menüangebots

Auswertung Interventionswochen			
GWP	UBP	EBP	Menüname (alle Menüs werden nur 1-mal aufgeführt, auch wenn sie an mehreren Tagen angeboten wurden)
0.78	4196	8	Daily_Planted Chicken mit Penne und Gemüse
0.49	3395	3	Exquisit_Blumenkohl-Kürbiscurry mit Jasmin Reis
0.6	3208	3	Daily_Linsen-Curry mit Tofu
1.54	5587	3	Simply good_Ramen Bowl
1.85	5623	3	Exquisit_Kalbsragout mit Gemüse und Pilawreis
0.44	3345	1	Daily_Gnocchi mit Tomaten-Harissasauce
0.5	2448	1	Daily_Hörnli, Soja-Gehacktes, Apflemus
0.5	2419	1	Simply good_Wild Bowl
0.92	4156	1	Exquisit_Poulet Stroganoff
0.46	5263	0	Daily_Planted Riz Casimir
0.84	2464	0	Daily_Pilz Stroganoff mit Spätzli
1.92	5798	0	Daily_Pommes mit Linsenragout
3.98	7258	-1	Exquisit_Kalbs Saltimboca, Risotto, Blattspinat
0.39	2678	-2	Simply good_Gnocchi, Rotkraut, Rosenkohl und Steinpilzsaue
0.86	2778	-3	Daily_Auberginen mit Reis und Dukkah
1.11	4905	-3	Daily_Champignon-Kürbiscragout mit Quinoa
1.42	6866	-3	Exquisit_Rehgeschnetztes
0.38	2068	-4	Simply good_Total Seasonal Bowl
0.95	2368	-4	Daily_Tofu, Wildreis und Pak Choi
0.54	2494	-5	Daily_Urdinkel Spiralen mit Gemüse und Tomatensauce
1.02	4946	-5	Exquisit_Pouletgeschnetztes Zürcher Art
2.08	8626	-5	Exquisit_Kalbsbraten mit Gemüse, Polenta und Waldpilzen
1.78	8820	-6	Exquisit_PIYA Burger mit Ofenkartoffeln und Peperonata
1.16	4812	-7	Daily_Capuns mit Salzkartoffeln
0.52	4050	-8	Simply good_Pommes Atelier
0.75	5308	-8	Simply good_Mezze Bowl
0.55	3097	-10	Simply good_Falafel mit Kartoffelstock, Randen, Spinat und Baumnüssen
1.45	5082	-10	Daily_Herbst Risotto
0.54	1822	-11	Daily_Soja Bratwurst mit Rösti vegan
1.15	5517	-11	Exquisit_Schweins Cordon Blue, Schupfnudeln, Erbsen und Karotten
1.61	7885	-11	Exquisit_PIYA Rindsburger
0.57	6672	-12	Simply good_Casimir Bowl
2.46	7770	-13	Exquisit_Kalbsragout, Butternudeln, Rosenkohl
0.62	2958	-14	Daily_Spätzli, vegane Hackbällchen und Ofengemüse
0.78	5820	-14	Simply good_Pulled Planted mit Gemüse
0.96	4657	-14	Exquisit_Wildschweinragout
2.66	9390	-15	Exquisit_Rinds Entrecote, Kartoffelgratin, Broccoli
0.59	5177	-16	Daily_Soja Nuggets mit Pommes
0.72	3533	-16	Simply good_Chili Cheese Nuggets mit Süsskartoffel-Pommes und Salat
1.72	8348	-17	Exquisit_Rinds Burger, Coleslaw, Röstikroketten
0.6	4282	-18	Simply good_New Roots Raclette Bowl
0.33	3487	-19	Daily_Green Mountain Fleischkäse
0.91	4002	-19	Daily_Äpler Magronen
0.57	4425	-20	Daily_Planted Chicken mit Spätzli und Champignonsauce
3.32	11015	-22	Exquisit_Kalbsschnitzel, Pommes, Karotten

Abb. 07: Auswertung der Interventionswochen nach der Ausgewogenheit, Umweltbilanzpunkten (UBP) und Ernährungsbilanzpunkten (EBP) der Menüs.

4. Geschmackswandel und Wahrnehmung

4.1 Umfrageanalyse: Verhaltensmuster, Wahrnehmung der Menüveränderungen, deren Akzeptanz und Zufriedenheit der Gäst:innen

Um mehr über die Menüpräferenzen, Essgewohnheiten und die Akzeptanz der «FARM TO TABLE»-Aktionen der Gäst:innen der Toni-Mensa zu erfahren, wurden zwei umfassende Befragungen durchgeführt. Es wurden in der Woche vor dem Projektstart und direkt nach Abschluss der letzten «FARM TO TABLE»-Woche an alle Angehörige der beiden Hochschulen, die auf dem Toni-Areal arbeiten oder studieren, Onlineumfragen versendet. Durch die Daten der Befragungen lassen sich statistische Vorher-nachher-Vergleiche anstellen, welche damit die Auswertung der Nachhaltigkeits- und Ernährungsbewertungen mit dem Erleben und Verhalten aus Sicht der Gäst:innen ergänzen.

Methodisches: Die Pre-Befragung (vor den «FARM TO TABLE»-Wochen) beendeten 168 Personen und die Post-Befragung (nach den «FARM TO TABLE»-Wochen) 240 Personen. Da an der ZHdK und der ZHAW jeweils die Studierenden- und Mitarbeitendenzahlen in einem unterschiedlichen Verhältnis zueinander stehen und die Rücklaufquote unterschiedlich war, wurden für die Auswertung die Daten jeweils nach Zielgruppe (Mitarbeitende ZHdK oder ZHAW, Studierende ZHdK oder ZHAW) gewichtet analysiert. Dadurch lassen sich gewisse Verzerrungen im Rücklauf korrigieren und die Vergleichbarkeit der Messzeitpunkte erhöhen. Die dargestellten Ergebnisse der Pre-Post-Analyse beziehen sich also auf diese gewichteten Berechnungen. Da die Labels schon vor den «FARM TO TABLE»-Wochen implementiert wurden, wurde deren Wahrnehmung nur in der Pre-Umfrage befragt; diese Ergebnisse sind nicht gewichtet.

Mensa-Besuchsmuster: Die statistischen Analysen zeigten keine signifikante Veränderung in der selbst berichteten Häufigkeit der Mensa-besuche oder in der selbst berichteten Häufigkeit

der gegessenen vegetarischen/veganen Menüs vor und nach den «FARM TO TABLE»-Wochen. Genaue Besuchertrends müssten natürlich über einen längeren Zeitraum gemessen werden, aber es scheint keinen Hinweis zu geben, dass die befragten Personen weniger oft in die Mensa gekommen sind aufgrund der angebotenen Menüs.

Wahrnehmung und Zufriedenheit: Die Mensa wird generell schon als eher nachhaltig und ansprechend wahrgenommen. Die Wahrnehmung der Mensa hat sich generell auch kaum verändert in den «FARM TO TABLE»-Wochen. Es konnte jedoch ein leichter Rückgang in der Zufriedenheit und der wahrgenommenen Ausgewogenheit der Menüs, insbesondere bei Omnivoren, gefunden werden. Da die objektive Ausgewogenheit (siehe oben) der Menüs zugenommen hat, steht das im Widerspruch zur subjektiven Wahrnehmung einiger Personen. Allenfalls könnten spezifische Massnahmen helfen, beispielsweise die Ausgewogenheit der vegetarischen Angebote hervorzuheben. Weniger überraschend ist, dass die Aussage «Es gibt ansprechende fleischhaltige Menüs» auf weniger Zustimmung stiess, da das Fleischangebot reduziert war in diesen Wochen.

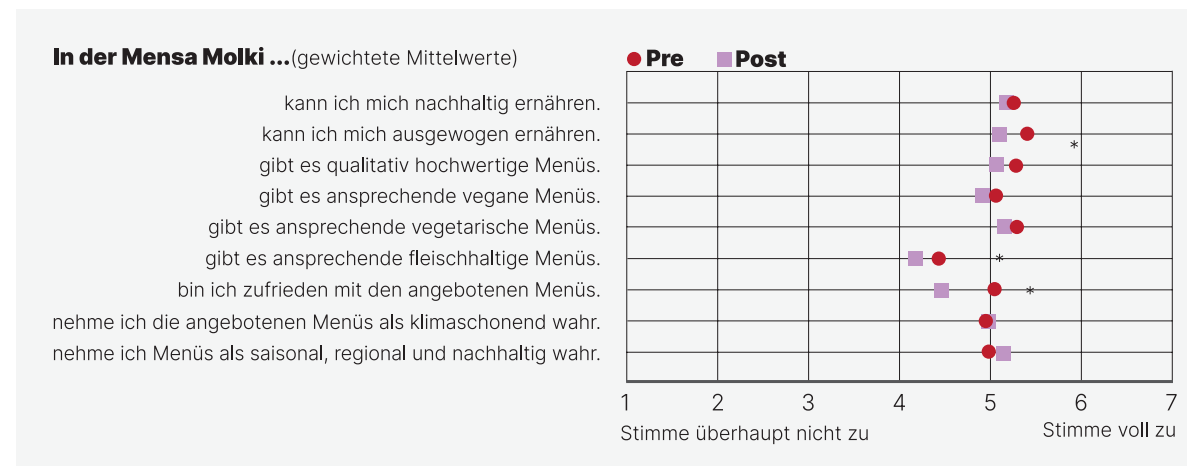


Abb. 08: Wahrgenommene Ausgewogenheit, Qualität und Ansprechbarkeit von Menüpräferenzen.

4.2 Einfluss auf das Essverhalten und die Menüauswahl

Menüänderungen und Kommunikation: Die Einführung der neuen Menüs in den «FARM TO TABLE»-Wochen wurde von den meisten bemerkt und überwiegend positiv aufgenommen. Andere Änderungen wie Kommunikation und Events wurden unterschiedlich stark wahrgenommen; Informationsstände wurden eher wahrgenommen als die «FARM TO TABLE»-Website.

Grundsätzlich waren Geschmack/Aussehen und Gesundheit die wichtigsten Kriterien für die Menüauswahl. Nachhaltigkeit, Saisonalität und Regionalität waren weniger wichtig, vor allem für Omnivoren. Diese Ergebnisse decken sich grundsätzlich mit der Literatur im Ernährungskontext, ausser dass der Preis in der Literatur als eine der wichtigsten Komponenten aufgeführt ist, in der Umfrage aber als weniger wichtig angegeben wurde. Dies liegt möglicherweise am Mensakontext und an den generell eher tiefen Preisen der Menüs.

Ich habe die neuen lokal-regional-nachhaltigen Menüs als ...(gewichtete Mittelwerte)

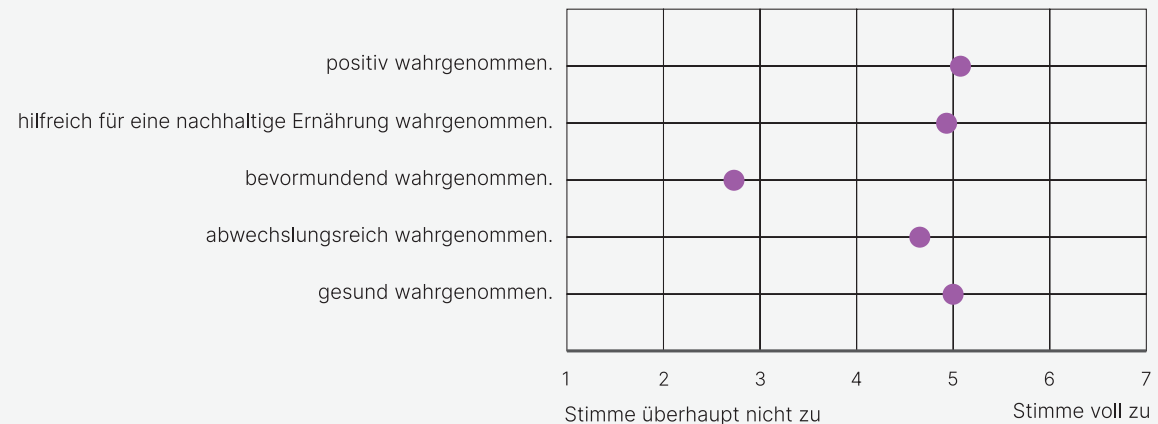


Abb. 09: Wahrnehmung der Änderungen an den Menüs des Alternativangebots während des Projekts.

4.3 Verständnis und Interpretation von Nachhaltigkeitsdeklaration und -informationen

Rund die Hälfte der Teilnehmenden gab an, dass sie das FOOD2050-Menüleitsystem bisher nicht oder eher nicht wahrgenommen hat in der Mensa. Diejenigen, welche die Labels wahrgenommen haben, finden sie eher positiv, und etwa 35 Prozent gaben an, dass ihre Menüwahl durch die Labels (eher) beeinflusst werde. In den qualitativen Antworten sagten einige, dass sie die Labels nicht verstünden, was sich auch in der Multiple-Choice-Befragung bezüglich der exakten Aussage von zwei Labelvarianten ergab. Hier gaben fast sämtliche Personen ein falsches Antwortmuster an (falsch oder nicht vollständig). Beim Label mit dem roten Kreis wird beispielsweise das nicht vorhandene «Ausgewogen»-Zeichen (grauer Teller mit Y-Teilung) nicht als solches bedacht. Konkret heisst das: Es wird nicht bedacht, dass das ein Hinweis ist, dass das Menü eben nicht ausgewogen ist. Wenn das «Ausgewogen»-Zeichen vorhanden ist, wird es von einigen als vegan oder vegetarisch missverstanden. Hier gibt es einig-
 es an Potenzial, um die Labels verständlicher zu machen.

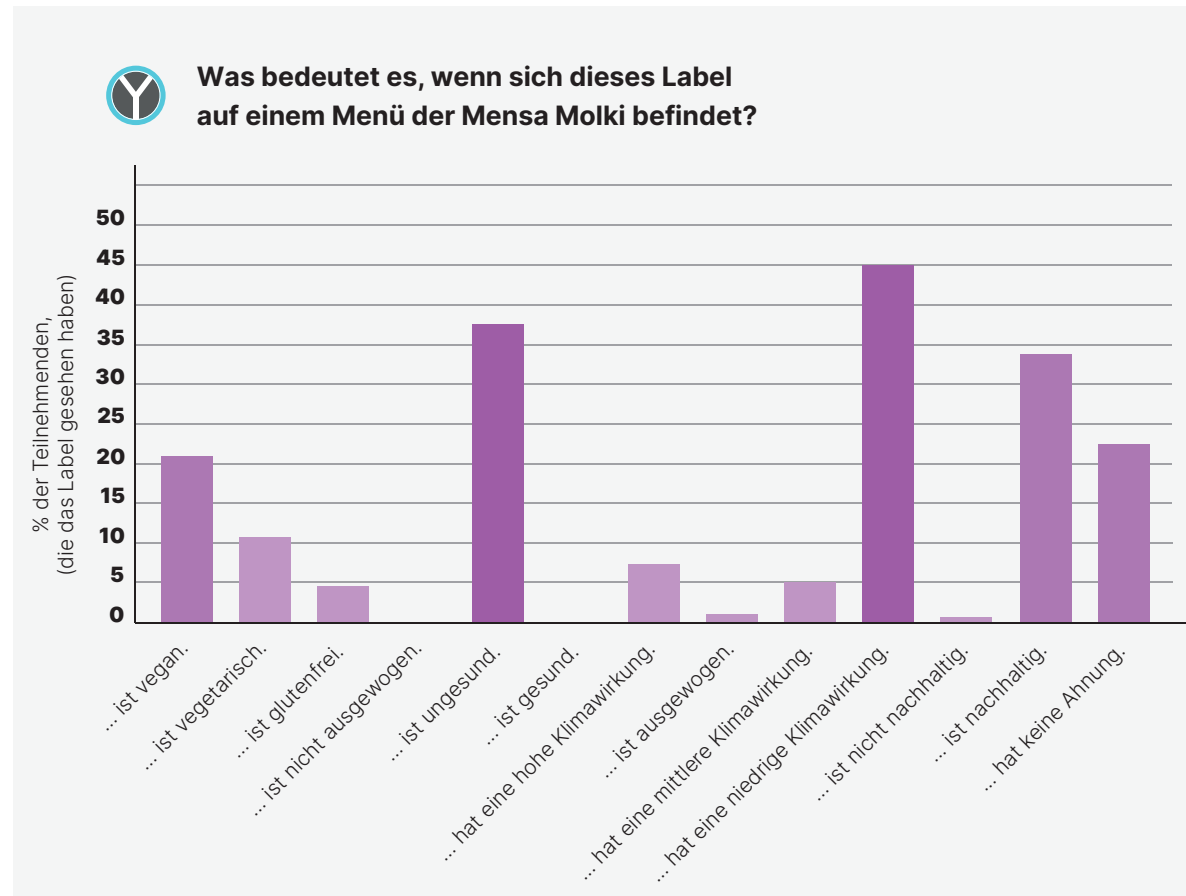


Abb. 10: Verstehen der Labels, die verwendet werden, um Art und Qualität des gastronomischen Angebots zu signalisieren.

4.4 Futuring-Workshop und Tavolata «Die Mensa der Zukunft»

4.4.1 Formate für unkonventionelle Gespräche und Visionen

Im Rahmen des Reallabors wurde das Fachwissen beider Hochschulen in Form von Veranstaltungen und Workshops geteilt und praktiziert. Mit dem Futuring-Workshop und der Tavolata «Die Mensa der Zukunft» bot die ZHdK eine Plattform, um über das Thema Ernährung an einer Hochschule zu reflektieren und zu experimentieren. An der Schnittstelle zwischen Co-Creation, Imagination und Partizipation wurden Teilnehmende aus verschiedenen Bereichen (Bildung, Wissenschaft, Gastgewerbe, Industrie, Beratung, Politik) und Disziplinen (Psychologie, Ernährungswissenschaft, Agronomie, Soziologie, Künste, Design u. a.) eingeladen, sich auf eine Reise in alternative Zukunftsszenarien einer Mensa zu begeben. Die multisensorische Reise und Begegnung verband imaginatives Denken mit konkreten Momenten der Erfahrung.

In der ersten Veranstaltung, dem Futuring-Workshop, wurden die Teilnehmenden gebeten, in Gruppen unterschiedliche Szenarien und die dazugehörigen Gerichte für eine Mensa der Zukunft zu kreieren. Die Szenarien und Gerichte bildeten die Grundlagen für die zweiten Veranstaltung, die Tavolata. Beide Formate ermöglichten es Menschen aus verschiedenen Bereichen, sich auszutauschen, ungewöhnliche Gespräche zu führen und Visionen für eine alternative Zukunft zu teilen.



4.4.2 Futuring-Workshop: Eine Reise in alternative Zukünfte

Unter der Anleitung der Transformationsforscherin Eva-Maria Spreitzer und der Künstlerin Sonja Schenkel wurden Methoden des Futuring[1] angewandt, die eine imaginäre Reise in neue Welten und Dimensionen ermöglichten. Im Mittelpunkt des Workshops stand die Frage: Wie kann eine Hochschulgastronomie gestaltet werden, die den aktuellen Nachhaltigkeitsanforderungen entspricht und gleichzeitig als Inspiration und Raum für neue Beziehungen zu Lebensmitteln, Ernährung und Bewirtung als soziale Praxis der Transformation dient?

Hochschulen sind Orte der Wissensproduktion, des Dialogs für kritisches Denken und bieten Raum für Experimente und Innovationen. In einem dreistündigen Workshop wurden verschiedene Interessengruppen und Studierende dazu ange-regt, über die Zukunft der Ernährung an der Hochschule nachzudenken und alternative Szenarien zu entwickeln. Die Mensa der Zukunft ist ein komplexes Gefüge aus sozialen, ökologischen, ökonomischen und emotionalen Aspekten, die nicht nur imaginiert und diskutiert, sondern auch gestaltet und erlebt werden müssen – jenseits

dessen, was heute (un)vorstellbar ist. Im Workshop wurden mithilfe von multisensorischen Experimenten in der Gegenwart Zukünfte erschaffen. Dabei wurde nicht nur der Verstand eingesetzt, sondern vor allem auch der spielerischen Fantasie und den kreativen Fähigkeiten freien Lauf gelassen. Imagination sowie das Erschaffen und Eintauchen in solche Zukünfte mit allen Sinnen können bei diesem Prozess helfen. Wie schmeckt, riecht und fühlt sich die Zukunft der Ernährung an einer Hochschule an? Fünf Szenarien wurden entworfen, wie das aussehen könnte: Food-Tech, Regenerativ, Selbstversorgung, Zirkularität und Wellbeing.

Das Format beruht auf dem Wissen der «Futures Literacy»[2] und befähigt Gruppen von Menschen, auf spielerische und fiktive Weise Ideen oder Lösungsansätze für bestehende Fragen zu entwickeln. Der Workshop ist eine Co-Creation-Methode, die sich besonders für Teilnehmende eignet, die gemeinsam Prozesse der kreativen Ideenfindung erkunden wollen.

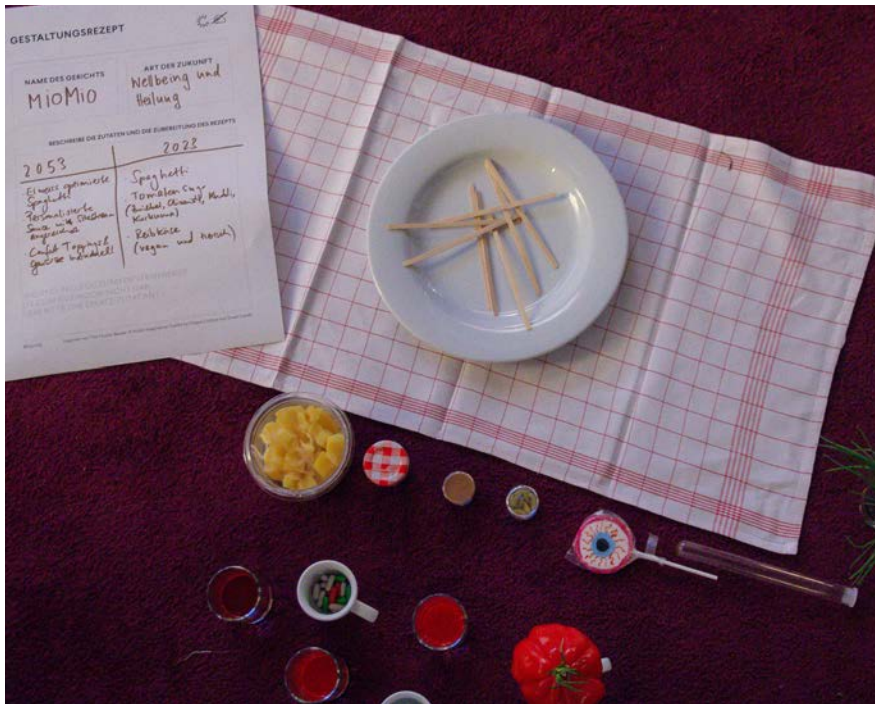
[1] Inspiriert von *The Futures Bazaar*:

A Public Imagination Toolkit, von Filippo Cuttica und Stuart Candy

[2] *Futures Literacy: A Catalytic Proficiency for Our Times*, Riel Miller, UNESCO, 2018.

Diese Publikation behandelt das Konzept der «Zukunfts-kompetenz» als Schlüsselkompetenz für den Umgang mit einer ungewissen Zukunft. Sie stellt verschiedene Instrumente und Methoden vor, um mögliche Zukünfte zu erforschen und zu verstehen. Obwohl sie sich nicht nur auf eine einzige Methode konzentriert, bietet sie wertvolle Einblicke in den Ansatz der UNESCO zur Zukunftsforschung.





4.4.3 Tavolata: Inszenierung und Konsolidierung der Szenarien

Nach dem Futuring-Workshop und zu Jahresbeginn fand die Tavolata in der Mensa Molki statt. Drei der fünf Szenarien bzw. eine Kombination davon mit den dazugehörigen Gerichten aus dem Workshop wurden in einem interaktiven Erlebnis inszeniert. Neben den Zukunftsgerichten wurden am Abend des Anlasses auch die bestverkauften Gerichte aus den Forschungswochen «FARM TO TABLE» im Rahmen eines 7-Gang-Menüs verkostet. Im Wechselspiel zwischen Inputpräsentationen, Szenarienvorstellungen, Diskussionen und Verkostung erfuhren die Gäst:innen die Ergebnisse der Voruntersuchungen des Forschungsprojekts, diskutierten die Themen und Inhalte der Veranstaltung und teilten ihre Perspektiven für eine wünschenswerte Zukunft. Inmitten von Fakten und Zahlen wurden die Gäst:innen dazu animiert, die Szenarien mit allen Sinnen zu entdecken und in sie einzutauchen.

Aus den ausgewählten Szenarien, welche die Visionen der Teilnehmenden des Workshops repräsentieren, wurden eine Reihe von gemein-

samen Faktoren identifiziert. Dazu gehörten unter anderem technologische Einflüsse wie die zunehmende Optimierung von Nahrungsmitteln, gesellschaftliche Bedürfnisse wie der Wunsch nach gemeinschaftlichen Aktivitäten im Zusammenhang mit der Produktion und dem Konsum von Nahrungsmitteln. Ausserdem gab es einen Wandel hinsichtlich der Art und Weise, wie Menschen in Zukunft in einer Mensa essen werden, beispielsweise durch verschiedene Sitzplatzoptionen, darunter Picknickbereiche mit Kochmöglichkeiten. Die Tatsache, dass die Debatte über den Verzehr von tierischen Produkten nach wie vor ein Spektrum unterschiedlicher Meinungen und Präferenzen umfasst, wurde auch bei der Entwicklung der Szenarien deutlich. Gleichzeitig hatte jedes ausgewählte Szenario eigenständige Aspekte und formale Darstellungen, die sich auf bestimmte Elemente konzentrierten.

4.4.4 Szenarien und Aktivitäten

Der Tavolata-Anlass kombinierte drei Stationen, an denen bestimmte Elemente, Lebensmittel und Aktivitäten der Szenarien räumlich und mit Artefakten erkundet werden konnten. In der Haupthalle der Mensa standen zwei lange Tische, an denen alle Gerichte serviert und gemeinsam verspeist wurden – und in einer sorgfältig inszenierten Atmosphäre wurden narrative Welten geschaffen.

Szenario 1: Wellbeing

Tradition unterliegt einem technologischen Wandel. Wellbeing beschreibt eine Situation, die von Ambiguität geprägt ist. Die traditionellen Spaghetti Napoli bilden die Grundlage für alle Gäst:innen dieser alternativen Mensa. Gleichzeitig wird das Gericht in diesem Szenario optimiert. Das Essen wird mit technologischen Mitteln an das Mikrobiom der einzelnen Person angepasst und

mit einer gezielten Auswahl an Nährstoffen versehen. Tierische Produkte waren in dieser Mensa ein absoluter Luxus. Käse gab es höchstens einmal im Jahr zu den Spaghetti.

Bei der szenografischen Umsetzung des Erlebnisses im Rahmen der Tavolata wurde dies als eigenständige Station inszeniert. Hier wurden die Gäst:innen gebeten, beim Eintritt ein «Check-in» vorzunehmen. Während des Check-in wurden sie symbolisch «gescannt». Dieser Scanvorgang diente als sinnbildliche Darstellung eines technologischen Prozesses, damit sich die Gäst:innen den Kontext des Menüs besser vorstellen konnten und auf die Atmosphäre der Veranstaltung eingestimmt wurden. Darauf folgend erhielten sie verschiedene Gewürzmischungen in Form von Kapseln in einem Reagenzglas. Neben der Optimierung der Nährstoffe stand auch der Gemeinschaftsaspekt im Vordergrund. Inspiriert von kulinarischen Versammlungen, orientierten sich die formalen Komponenten des Szenarios an der traditionellen Ästhetik der italienischen Küche, mit karierten Tischtüchern und vertrautem Gemüse wie Tomaten.



Szenario 2: Food-Tech/Tech-Food

Science-Fiction-Gefühle führen zu einer Entfremdung von der Natur. Food-Tech/Tech-Food beschreibt eine künstliche Welt, in der Nahrungsmittel nicht mehr auf den Feldern produziert werden. Die Mehrzahl aller Nahrungsmittel wird in Laboren oder Gewächshäusern abseits der Siedlungsräume hergestellt. Um trotzdem einen Bezug zur Natur zu bewahren, werden auf dem Dach der Mensa Kräutergärten angelegt. Abgesehen von der Effizienz und der Sterilität in diesem Zukunftsszenario ist das Essen durchaus genussvoll und wird als Erlebnis wahrgenommen. Tierische Proteine werden durch pflanzliche Produkte wie Tempeh oder verschiedenste Pilzsorten ersetzt und auf eine visuell äusserst ansprechende Art und Weise serviert. In dieser Mensa gibt es kein Tierleid, stattdessen werden Replikatoren verwendet, um tierische Produkte künstlich herzustellen. Allerdings ist der Geschmack nicht so überzeugend, obwohl sie alle notwendigen Mikronährstoffe enthalten.

Die szenografische Umsetzung dieser Welt im Rahmen der Tavolata sorgte für eine Laboratmosphäre. Auf den Tischen standen Leuchtkästen und eine Art grosser Reagenzgläser mit allen möglichen Kräutern und Pilzen. Blauviolett schummrige Licht verstärkte das Gefühl einer Science-Fiction-Kulisse. Die Gäst:innen der Veranstaltung wurden dazu ermutigt, während des Essens Kräuter an dieser Station zu holen.



Szenario 3: Regeneration und Zirkularität

Von der Natur geschaffen für die Natur: In einer Mensa der Regeneration und Zirkularität gibt es keinen Wochenplan, das Angebot richtet sich vielmehr nach den vorhandenen lokalen und saisonalen Produkten. Das Essen ist nicht nur rein vegetarisch, sondern auch reich an tierischen Proteinen. An einem Tag gibt es viel Gemüse und Samen, an einem anderen Tag mehr Fleisch und Milchprodukte. Pilze spielen in dieser alternativen Zukunft auch eine sehr wichtige Rolle. Gäst:innen bringen ihre eigenen Pilze mit, die als Grundlage für ihr Essen dienen. Sie tauschen Pilze aus und bestimmen, worauf sie gerade Lust haben. Hier wird überall gegessen, gekocht und gepflanzt, und es gibt unterschiedliche Sitzmöglichkeiten. Die Teller und Tablett sind einteilige Schalen aus Kokosfasern, die kompostierbar sind. Reste werden zu Dünger oder zum Nährboden für neue Pflanzen und Gemüse. In dieser Mensa gibt es auch frische oder unverarbeitete Lebensmittel zu kaufen. Sie können vor Ort verarbeitet oder nach Hause mitgenommen werden. Im Rahmen der Tavolata wurde ein Verkaufsstand mit Früchten, Gemüse und Pilzen eingerichtet, an dem die Gäst:innen sich nach dem Essen versorgen und wo sie diese Situation erfahren konnten. Das Essen, das bei der Tavolata serviert wurde, war sozusagen Fingerfood. Die Gäst:innen nahmen die Endivien mit Karottentatar und Linsen mit den Händen zu sich.

Herzlichen Dank an Werner Abt von der Parfumerie Spitzenhaus in Zürich für seine grosszügige Unterstützung bei der Bereitstellung der Duftstoffe, die das olfaktorische Erlebnis der Tavolata bereichern haben.



4.4.5 Auswertung Diskussionen und Interviews

Zusätzlich zu den Diskussionen während der Tavolata wurden die Gäst:innen gebeten, ihr individuelles Feedback zu den Szenarien und Themen schriftlich zu geben. Im Anschluss an die Veranstaltung wurden zudem Interviews mit Personen aus der Forschung, Bildung und Industrie geführt, die ihre Erfahrungen, Wünsche und Bedenken über die Zukunft einer nachhaltigen Ernährung mitteilten. Die Zusammenstellung aller relevanten Daten wurde dann in Themen gegliedert, die als Chancen oder Risiken kategorisiert wurden, um zu identifizieren, welche dieser Themen als wünschenswert oder unerwünscht angesehen werden. Das Resultat wird hier als Stimmungsbarmeter der Teilnehmenden der Tavolata vorgelegt und ist nicht als fundierte Auswertung zu verstehen. Es kann allerdings eine wertvolle Grundlage für weitere Diskussionen bieten.

« [Kulinarischer] Genuss betrifft nicht nur das Essen, sondern das gesamte Ambiente. [...] Die Mensa ist nicht nur ein Ort, um den biologischen Bedarf der Nahrungseinnahme zu decken, sondern auch ein Begegnungsort. Es geht also auch um psychosoziale, psychologische und viele weitere Bedürfnisse, die [bei der gesamten Gestaltung und Organisation einer Mensa] verstanden und berücksichtigt werden müssen.»

Aus dem Interview mit Prof. Dr. Christine Brombach, ZHAW Life Sciences und Facility Management, Forschungsgruppe für Lebensmittel-Sensorik

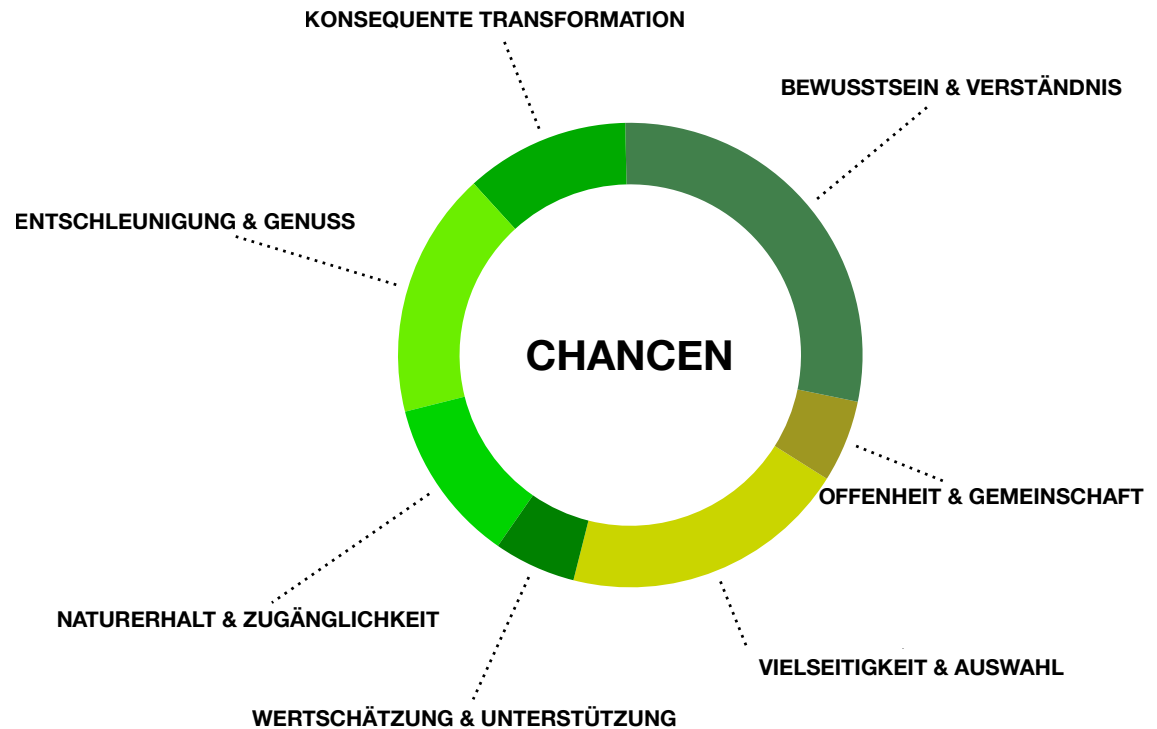


Abb. 11: Zusammenfassung heutiger und künftiger Chancen
Basierend auf Feedback-Antworten und Diskussion im Plenum des Tavolata-Anlasses am 12.01.2024

BEWUSSTSEIN & VERSTÄNDNIS

Die Zusammenhänge zwischen den Lebensmitteln, die konsumiert werden, und den damit verbundenen Prozessen sollen Hersteller:innen, Produzent:innen, Gastronomiebetrieben und Konsument:innen zugänglicher kommuniziert werden.

VIELSEITIGKEIT & AUSWAHL

Die Tabuisierung von Lebensmitteln soll nicht als Lösung dienen. Die Auswahl an verschiedenen Lebensmitteln soll weiterhin bestehen bleiben. Die Gastronomie soll kreativ und vielfältig sein und Experimente zulassen, die Menschen, Tiere und Umwelt langfristig schonen.

ENTSCHLEUNIGUNG & GENUSS

Ein entschleunigter und genussvoller Umgang mit Essen und Kulinarik soll nicht in den Hintergrund geraten, sondern Teil einer gesunden Ernährung, einer respektvollen Esskultur und nachhaltiger Produktionsprozesse werden.

NATURERHALT & ZUGÄNLICHKEIT

Ein rein technologischer Ansatz zur Lösung von Problemen wie dem Überkonsum von tierischen Produkten ist nicht wünschenswert. Stattdessen sollen pflanzliche Produkte vermehrt zugänglich gemacht und in verschiedene Bereiche der Esskultur integriert werden.

OFFENHEIT & GEMEINSCHAFT

Diskussionen über Ernährungsthemen sollen bestehen und angeregt werden. Offenheit und Neugierde sollen neben gemeinschaftlichen Erfahrungen anerkannt werden, sodass Prozesse verbessert werden können, um sicherzustellen, dass verschiedene Akteur:innen am gleichen Strang ziehen.

WERTSCHÄTZUNG & UNTERSTÜTZUNG

Pionierarbeit soll vermehrt ermöglicht werden. Raffinierte Produktionsverfahren, pflanzliche Ernährung, biologisch hergestellte Lebensmittel, welche die Biodiversität und den Bodenerhalt schützen, sollten so weit entwickelt und gefördert werden, dass sie breiter skalierbar und zugänglich werden.

KONSEQUENTE TRANSFORMATION

Nachhaltigkeitsbestrebungen, auch wenn sie in kleinem Massstab erfolgen, sollen durch konkrete Massnahmen unterstützt und gemessen werden. Eine kontinuierliche Transformation erfordert Überzeugungsarbeit, um Umdenken und Verhalten zu fördern und die gesetzten Ziele zu erreichen.

«Es ist wahrscheinlich sinnvoll, nach Einfachheit und Machbarkeit zu streben, statt nach absoluten Lösungen. Nichts ist absolut und somit gibt es auch keine absolute Ernährungsform, die für alle Konsumierenden und Stakeholder funktioniert. [...] Es lohnt sich mit kleineren Schritten zu beginnen, die konsequent umgesetzt werden können. Dies kann beispielsweise der Bezug eines einzigen Produkts, wie Karotten, bei einem lokalen Produzierenden sein. Eine solche Umstellung, kann langfristig gesünder und nachhaltiger sein als der Status Quo eines Betriebes. [...] Wenn solche Massnahmen dann erweitert und skaliert werden, können die Prozesse hierfür auch effizienter und ökonomischer gestaltet werden.»

Aus dem Interview mit Anna Guenat, Founders Associate HofLabor, Mosaik Design AG

IGNORANZ & INTRANSPARENZ

Eine zusammenhanglose Herangehensweise an die Produktion und den Konsum von Lebensmitteln kann dazu führen, dass aktuelle Probleme nicht gelöst werden können. Wenn es an Transparenz mangelt, ist die Bereitschaft zum Wandel begrenzt. Lebensmittel müssen in einen Kontext gestellt werden.

GENUSSLOSE FUNKTIONALITÄT

Funktion geht Hand in Hand mit Bedürfnisbefriedigung. Ernährung soll jedoch nicht nur rein funktional sein, sondern zudem experimentell, kreativ und abwechslungsreich. Nachhaltige Ernährung soll nach wie vor Genuss und Freude beinhalten und diese Eigenschaften nicht einbüßen.

ZWANG STATT ÜBERZEUGUNG

Die Tendenz geht hin zu pflanzlichen Lebensmitteln. Der Wandel soll jedoch nicht durch Verbote vorangetrieben werden. Die Umstellung auf nachhaltige Prozesse und Ernährung soll aus Überzeugung erfolgen, und vertraute Lebensmittel wie tierische Produkte sollen nicht tabuisiert, sondern eher reduziert werden.

HIGHTECH

Neue Technologien können nachhaltige Lösungen bieten – gerade, wenn es um Ersatzprodukte geht, die den Konsum von tierischen Lebensmitteln reduzieren. Der reine Fokus auf Technologien birgt jedoch das Risiko, dass sich Menschen von ihrer natürlichen Umwelt entfremden.

AUSBEUTERISCHE PROZESSE

Profitorientiertes Denken und Handeln auf Kosten von Biodiversität, Bodenerhaltung, Menschen und Tieren bietet keine Lösung, sondern verstärkt die heutigen Probleme, die nicht nur ökologisch, sondern zudem gesundheitlich und gesellschaftlich inakzeptabel sind.

«Gesundes Essen ist ein existenzielles Bedürfnis, das leider oft mit ausbeuterischen Prozessen einhergeht. Wir wissen aber, dass uns die Ressourcen für ein solches Konsumverhalten ausgehen werden. Es braucht also eine Bereitschaft, wieder mehr in Grundbedürfnisse zu investieren. Dazu gehört eben gesundes, nachhaltiges und unschädliches Essen [...] und wir Menschen müssen verstehen, dass wir Teil derselben Natur sind, die wir paradoxerweise daran sind zu zerstören.»

Aus dem Interview mit Erich Züger, Business-Manager Eaternity AG

INDIVIDUELLE ISOLATION

Bedürfnisgerechte Ernährung und Gastronomieansätze sind zwar willkommen, aber sie sollten nicht zu Isolation und Verlust von gemeinschaftlichen, kulturellen Komponenten der Gastronomie führen.

STAGNIEREN & AUFGEBEN

Wandel ist dringend nötig. Das Festhalten am Status quo ist keine Option, vielmehr muss der Wandel Schritt für Schritt auf verschiedenen Ebenen und durch konsequente Massnahmen aller Beteiligten umgesetzt werden.

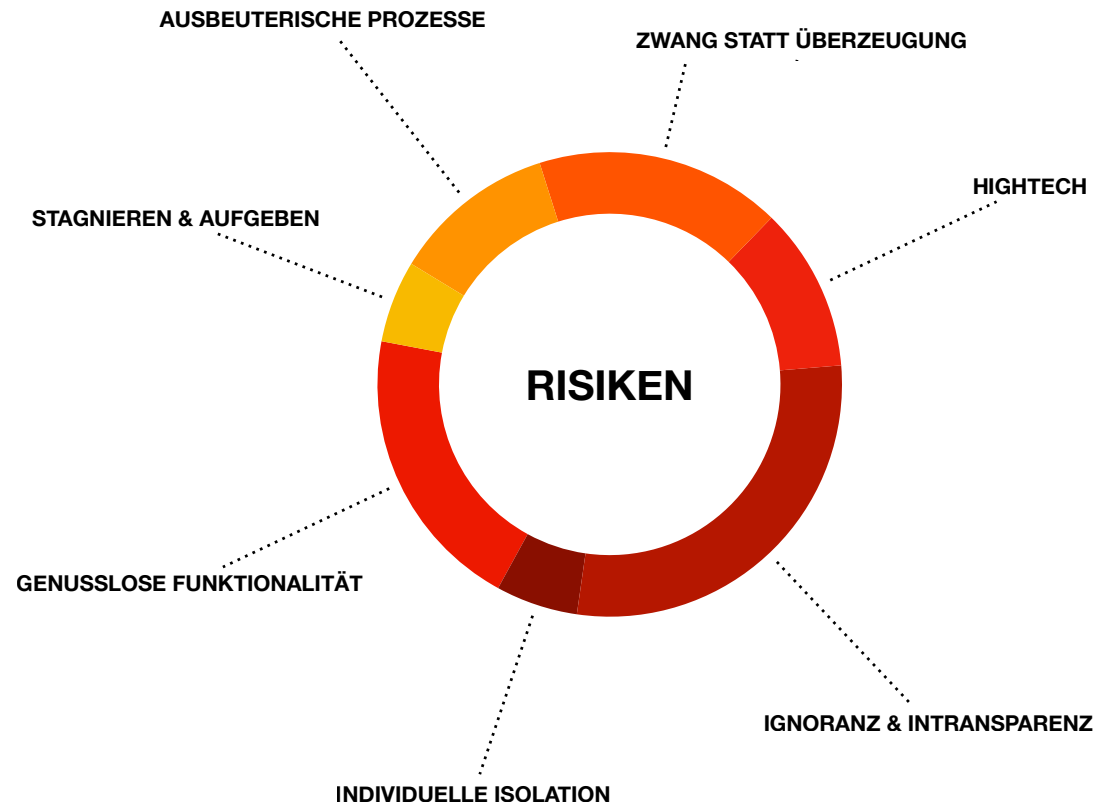
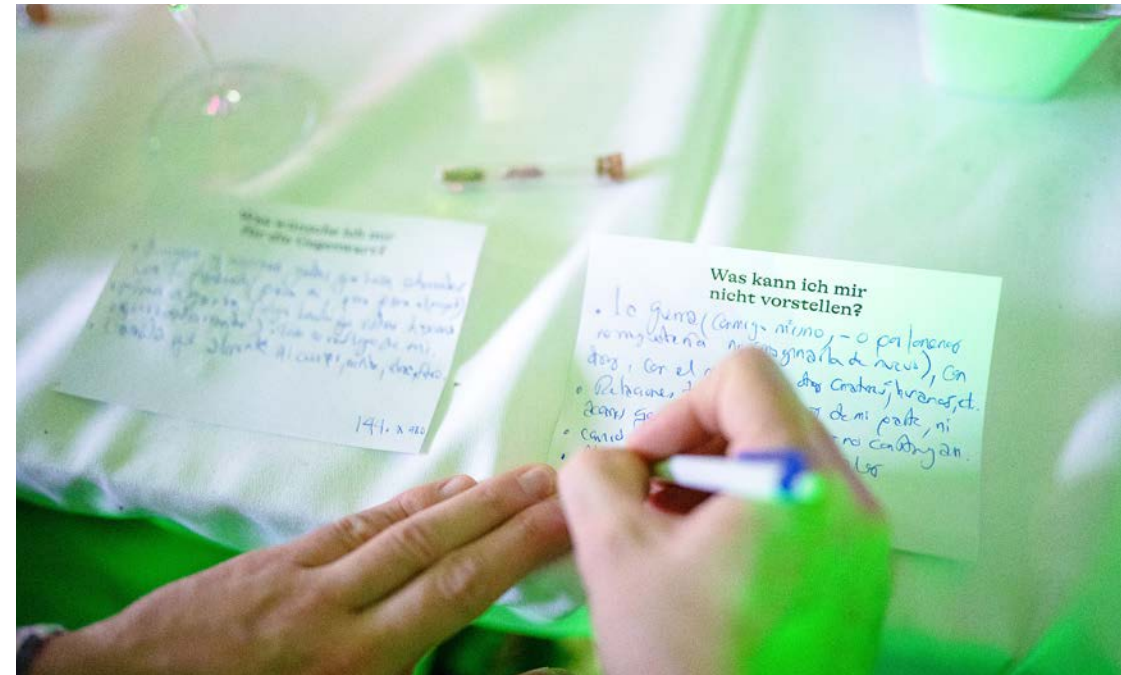


Abb. 12: Zusammenfassung heutiger und künftiger Risiken
Basierend auf Feedback-Antworten und Diskussion im Plenum des Tavolata-Anlasses am 12.01.2024

4.4.6 Fazit Workshop und Tavolata «Die Mensa der Zukunft»

Der Futuring-Workshop und die Tavolata boten den Teilnehmenden eine Plattform, um neue Dialoge und Zukunftsvisionen zu erkunden. Gemeinsam die Zukunft zu imaginieren (ohne die Erfahrungen aus der Vergangenheit zu vergessen), sich aktiv mit ihr auseinanderzusetzen, anpassungs- und widerstandsfähiger zu werden und damit besser gerüstet zu sein, um die Welt positiv zu verändern, ist dringend notwendig. Die Zukunft ist ein Konstrukt, das von uns allen gemeinsam geschaffen werden muss. Wie wir in Zukunft leben werden, muss schon heute möglich gemacht werden. Die Künste und das Design können dabei helfen, Visionen in die Realität zu übertragen und Wünsche greifbar zu machen. Denn Kunst stiftet Sinn, gibt Impulse und kann neue Wege aufzeigen.



5. Empfehlungen für eine genussvolle, nachhaltige Zukunft

5.1 Rahmenbedingungen für nachhaltige Menüs in der Hochschulgastronomie, Sicht der Gastronomie und der Services

Wichtig ist, dass die Gäst:innen nicht zu einer Verhaltensänderung gezwungen werden. Vielmehr müssen alle Beteiligten zusammenarbeiten. Auch brauchen die Veränderungen des Ernährungsverhaltens Zeit, und die Bedürfnisse der Gäst:innen müssen bei der Angebotsgestaltung berücksichtigt werden. Der grösste Zielkonflikt besteht in den tiefen Preisen, welche ohne Subventionen eingehalten werden müssen, und den höheren Kosten für die Nachhaltigkeit, welche alle Dimensionen (ökologische, ökonomische und soziale) berücksichtigt. Hier sind das Schaffen von Verständnis und die Information an die Gäst:innen zentral.

5.2 Empfehlungen für die künftige Kommunikationsstrategie und Verbesserungen im Projektansatz

«Die Augen Essen mit» ist ein oft gehörter Satz, wenn es um die Kommunikation von Gastronomieangeboten geht. Das «FARM TO TABLE»-Projekt versuchte den Gäst:innen der Mensa und der Cafeterias das tägliche Angebot der Ernährung nicht nur kulinarisch, sondern auch in Bezug auf Nachhaltigkeit zu vermitteln, um für ein entsprechendes Verhalten bei der Auswahl zu sensibilisieren. Dazu nutzen wir typischerweise gestalterisch-inszenatorische Elemente für die erwähnten Ereignisse und Informationen. Während einige Gäst:innen meinten, sie hätten kaum einen Unterschied zu «normalen» Wochen in der Mensa bemerkt, waren andere nicht nur gut informiert, sondern setzten sich in Gesprächen und den Veranstaltungen auch mit dem Thema auseinander.

- Als Fazit der «FARM TO TABLE»-Wochen und der daraus resultierenden Forschungsanalyse der Auswirkungen auf Nachhaltigkeit, Ernährung und Verhalten kann man festhalten:

- Eine Anpassung der Menüs hin zu mehr Ausgewogenheit und Nachhaltigkeit kann ein effektiver Weg sein, um die Ernährungsweise der Gäst:innen zu verändern und deren Fussabdruck in der Mensa zu reduzieren.
- Transparente Informationen, welche eine bewusste Veränderung der Ernährungsgewohnheiten unterstützen, sollten – um effektiv zu sein – länger als vier Wochen vermittelt werden (idealerweise während eines Semesters).
- Zwang bzw. Bevormundung durch Einschränkungen kommt nicht gut an bei den Gäst:innen. Vielmehr müssten die Qualität und die positive Wirkung durch spannende und ansprechende Alternativen vermittelt werden.
- Die Inszenierung und die Präsentation der Speisen und der Nachhaltigkeit dürfen nicht unterschätzt werden, gerade auch wenn es um lokale und regionale Zutaten geht. Ebenso die Sichtbarmachung der Verbindung zu lokalen Produzent:innen.
- Sind die Informationen zu Gesundheit und Nachhaltigkeit nicht intuitiv zu verstehen, werden sie nicht genutzt. Hier besteht u. a. Bedarf bei der Gestaltung der Labels.

5.3 Potenzial für Erweiterungen und zukünftige Forschung

Mit dem «FARM TO TABLE»-Projekt wurde ein erster Versuch gemacht, auf empirischer Basis Wissen über das Verhalten der Belegschaft des Toni-Areals zu erlangen, wenn die Ernährung in Richtung Nachhaltigkeit umgestellt wird. Die verschiedenen Parameter, die dazu beobachtet, untersucht und ausgewertet wurden, können nun die Grundlage für weitere Forschungs- und Reallaborprojekte sein. Die Tatsache, dass der ZFV als Caterer sowohl für die ZHdK als auch die ZHAW tätig ist, wobei Letztere über deutlich mehr Standorte im Kanton Zürich als nur das Toni-Areal verfügt, bietet die Chance, das Reallabor in anderen Kontexten und mit unterschiedlichen Zielgruppen zu replizieren. Zum Beispiel in Wädenswil mit Umweltingenieur:innen und Lebensmitteltechnolog:innen oder in Winterthur mit Wirtschafts- und Technikstudierenden. Dies sollte weitere Erkenntnisse darüber liefern, ob Reallabore wie «FARM TO TABLE» eine Verhaltensänderung in Richtung Gesundheit und Nachhaltigkeit in der Gastronomie der Hochschulumgebung und darüber hinaus bewirken können und ob sie skalierbar sind. Dies müsste im Einklang mit der Nachhaltig-

keitsstrategie der Hochschulen stehen wie auch im Interesse des Caterers liegen und könnte zur Erreichung der allgemeinen gesellschaftlichen und nachhaltigen Ziele beitragen.

Zusätzlich könnte die persönliche nachhaltige Ernährung über eine längere Periode und sogar mit gamifizierten Ansätzen verfolgt werden (z. B. mittels einer App, welche über Monate die CO₂-Bilanz addiert).

Spannend wäre ein solches Projekt auch unter dem Fokus «Gesundheit», da dies für die Gäst:innen das wichtigste Entscheidungskriterium war. Hier könnte getestet werden, ob wir mit dem Fokus auf die Gesundheit und somit einem anderen Framing die Nachhaltigkeit vorantreiben können. Auch könnten Versuche mit sanftem Nudging gemacht werden, anstatt das gesamte Angebot anzupassen. Dies müsste allerdings über einen längeren Zeitraum getestet werden. Ein spannender Ansatz könnten zudem sogenannte Living Labs sein, in welchen visionäre Konzepte zur Unterstützung einer Veränderung des Konsumentenverhaltens fortlaufend entwickelt und getestet werden.

6. Fazit: Die Reise zu nachhaltigem Genuss

6.1 Zusammenfassung der Haupteckdaten und -ergebnisse

Das Projekt «FARM TO TABLE» hat erfolgreich einen nachhaltigen Wandel in der Hochschulgastronomie demonstriert, indem es sich auf die CO₂-Reduktion, ernährungsphysiologisch ausgewogene Menüs und die Förderung lokaler und saisonaler Produkte konzentrierte. Zu den wichtigsten Ergebnissen gehören eine Reduktion des CO₂-Fussabdrucks pro Menü um 37 Prozent, eine deutliche Verbesserung der Ausgewogenheit der Menüs sowie ein hohes Engagement und ein positives Feedback der Teilnehmenden zu den neuen Menüoptionen und dem Gesamtkonzept.

Trotz einiger Herausforderungen wie z. B. der Skepsis von Omnivoren gegenüber einer Änderung der Angebotsgestaltung trug der informative und partizipative Ansatz des Projekts dazu bei, das Bewusstsein für die Auswirkungen der Wahl der Speisen auf Nachhaltigkeit und Gesundheit zu stärken.

Neben den positiven Auswirkungen auf die CO₂-Emissionen und die Ausgewogenheit gilt es allerdings auch zu beachten, dass die Warenkos-

ten um 15 Prozent gestiegen sind, was langfristig nicht tragbar ist. Zudem hat besonders die vegane Woche stark polarisiert, und der Umsatz war in dieser Woche das einzige Mal leicht negativ, besonders im Nebenangebot wie Sandwichs. Herauszuheben ist die tolle Zusammenarbeit der beiden Hochschulen und des ZFV, ohne die ein solches Projekt nicht möglich gewesen wäre.

Eine Steigerung der Warenkosten von 20 bis 30 Prozent bei der Umstellung auf ein nachhaltigeres Angebot in der Gemeinschaftsverpflegung (z. B. bedingt durch einen höheren Anteil an Bioprodukten) konnte auch in Kopenhagen festgestellt werden. Hier wurde 2001 an einer Bürgerversammlung beschlossen, dass bis 2015 die öffentlichen Küchen der Stadt 90 Prozent ihrer Rohstoffe aus biologischem Anbau beziehen sollten. Zur Unterstützung dieses Vorhabens wurde 2007 die Stiftung Copenhagen House of Food gegründet mit dem ambitionierten Ziel, die Qualität der Mahlzeiten in städtischen Einrichtungen zu verbessern, ohne das bestehende Budget zu erhöhen. Die Stiftung entwickelte eine interdisziplinäre Reorganisationsmethode, um Qualität und Ökologie zu steigern, ohne Mehrkosten für die Rohstoffe zu generieren. Diese Methode, «KüchenLift» genannt, wurde in Zusammenarbeit mit Expert:innen entwickelt und hat dazu beigetragen, dass sich nicht nur die Zubereitung der Mahlzeiten, sondern auch die Denkweise in den Küchen verändert hat (Copenhagen House of Food, 2000; Peyron, 2020)³. Eine finanzielle Unterstützung (= Subventionierung) der Gastronomiebetriebe in der Anfangsphase der Umstellung auf ein nachhaltigeres Angebot ist sehr wichtig, um die anfänglichen Mehrkosten abzufedern und eine langfristige «Reorganisation» zu ermöglichen. Die finanzielle Unterstützung kann dazu genutzt werden, das Küchenpersonal zu befähigen, ein Netz neuer Rohstofflieferant:innen aufzubauen sowie die Strukturen in der Küche entsprechend dem neuen Angebot anzupassen.

6.2 Bedeutung des Projekts für die Zukunft der Hochschulgastronomie

Dieses Projekt ist ein wichtiger Schritt auf dem Weg zur Integration von Nachhaltigkeit in den Kernbereich der Verpflegung an der Hochschule und für die Bestätigung oder Widerlegung von Annahmen hinsichtlich nachhaltiger Ernährung. Das Projekt zeigt, dass eine Reduktion des CO₂-Ausstosses und eine Verbesserung der gesunden Ernährung ohne Einbußen bei der Zufriedenheit möglich sind, und setzt damit neue Maßstäbe für die Verpflegung an Hochschulen. Das Projekt unterstreicht, wie wichtig es ist, Nachhaltigkeit in die Lebensmittelkette einzubinden, vom Bauernhof bis zum Tisch, und zeigt auf, dass die institutionelle Verpflegung eine zentrale Rolle bei der Förderung des Umweltschutzes, der Gesundheitsförderung, der Unterstützung der lokalen Landwirtschaft und der Förderung einer Kultur der bewussten Ernährung unter den Hochschulangehörigen spielen kann. Das Testen von innovativen Ansätzen beschleunigt deren Weiterentwicklung und die Entstehung neuer Innovationen. Es bildet eine fundierte Basis für die Weiterentwicklung und die Erkennung von zukünftigen Ernährungstrends und -konzepten.

Die Ergebnisse und Methoden dieses Projekts sind ein nachahmenswertes Modell für andere Hochschulen und Institutionen, die auf eine nachhaltigere Gastronomie umstellen wollen, und können so einen breiteren Wandel in der gesamten Gastronomiebranche bewirken. Spannend ist auch das Zusammenwirken der Hochschulen und der Gastronomie: Allen Institutionen fällt eine Rolle zu, und es müssen alle an einem Strang ziehen.

6.3 Empfehlungen und mögliche weitere Schritte

Um auf dem Erfolg von «FARM TO TABLE» aufzubauen, sollten Mechanismen zur kontinuierlichen Einbindung und Rückmeldung geschaffen werden, sodass die Hochschulangehörigen in die laufende Entwicklung der Nachhaltigkeitsbemühungen im Bereich der Verpflegung einbezogen werden können.

Die «FARM TO TABLE»-Wochen haben das Potenzial der CO₂-Reduktion in der Gastronomie deutlich aufgezeigt.

Die Elemente:

- Angebot
- Information
- Inszenierung
- Rückmeldung

sollen weiterverfolgt und verfeinert werden. Weitere Projekte mit ähnlichem oder gleichem Forschungscharakter können auf der Basis von «FARM TO TABLE» erfolgen. Interessant wäre auch der Ansatz, dieses Projekt auf eine weitere Hochschulmensa zu übertragen, um zu untersu-

chen, ob dort eine ähnliche Wirkung entsteht. Die anderen Standorte der ZHAW im Kanton Zürich (Wädenswil und Winterthur), deren Mensas vom ZFV betrieben werden, könnten eine gute Testplattform für weitere Reallabore sein.

Elemente aus «FARM TO TABLE» können sowohl in die Ausschreibung des Gastronomieangebots wie auch in den täglichen Menüplan einfließen. Eine schrittweise Veränderung des Angebots, ohne Bevormundung, scheint aufgrund der Forschungsergebnisse zielführender als eine abrupte Veränderung. Nicht zu unterschätzen ist auch die Information über die Entstehung und die Verarbeitung der Lebensmittel, welche in «FARM TO TABLE» mittels der Besuche der Produzent:innen erfolgte. Diese Nähe der Konsument:innen zu den Produkten muss nicht zwingend mittels Besuchen hergestellt werden, sie kann auch über Informationen und Inszenierung entstehen. Auch ein näherer Kontakt zur Küche wäre positiv. Hierzu gibt es bereits Erkenntnisse, die zeigen, dass dies die Wertschätzung gegenüber den Köch:innen steigert und somit auch dazu führt, dass ein angepasstes Angebot eher akzeptiert wird.

Aus dem Projekt sind weiterführende Ideen wie der Living-Lab-Gedanke und neue Suchfelder (Einfluss der Gesundheit als Anreiz für Nachhaltigkeit) entstanden, die in neuen Projekten umgesetzt werden können. Auch bilden die Erkenntnisse eine gute Basis für die gemeinsame Definition von Nachhaltigkeitszielen durch die ZHAW, die ZHdK und den ZFV. Die Anpassung des Angebots soll nun auf den Ergebnissen basieren und kontinuierlich erfolgen. Das Angebot an tierischen Produkten wird stetig reduziert, und die pflanzenbasierte Food-Kompetenz wird weiterentwickelt und kreativer gestaltet. Daneben wird der Fokus auf die Vermeidung von Food-Waste geschärft, da dies ebenfalls ein Treiber von CO₂-Emissionen ist.



7. Anhang: Vertiefende Informationen

7.1 Autorinnen und Autoren

ZHAW

**Francesco Bortoluzzi,
Leiter Nachhaltigkeitsprogramme, ZHAW,
Rektorat**

Francesco Bortoluzzi hat breite Erfahrung mit Innovationsprogrammen und internationalen Beziehungen im Hochschulbereich. Seit 2020 leitet er die Nachhaltigkeitsprogramme an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW). Er hat Kommunikationswissenschaften (USI) und Internationale Beziehungen (University of Edinburgh) studiert und war bereits bei Swissnex in Boston & New York und an der Università della Svizzera Italiana (USI) als Programmmanager tätig.



**Sven Kühne,
Dozent, Co-Leiter FG Umwelt- und Nachhaltigkeitspsychologie, PI, ZHAW,
Angewandte Psychologie**

Dr. Sven J. Kühne, promovierter Umwelt- und Entscheidungspsychologe, erforscht seit Jahren den Einfluss der Umwelt auf menschliches Verhalten. Sein Spezialgebiet liegt in der Erforschung von Barrieren und Treibern von umweltfreundlichem Verhalten, insbesondere im Ernährungs- und Energiekontext. Er ist Co-Leiter der Fachgruppe Umwelt- und Nachhaltigkeitspsychologie an der ZHAW.



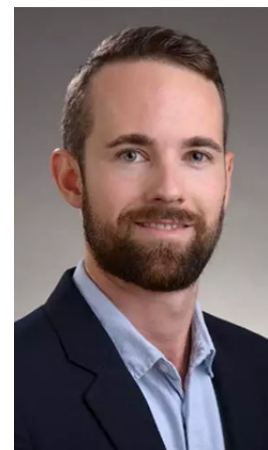
**Claudia Müller,
Dozentin FG Lebensmitteltechnologie, ILGI,
ZHAW, Life Sciences und Facility Management**

Dr. Claudia Müller, promovierte Ernährungswissenschaftlerin, lehrt und forscht seit vielen Jahren zum Thema nachhaltige Ernährung sowie nachhaltige Lebensmittelwertschöpfungsketten. Ihre Forschung konzentriert sich insbesondere auf nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung und die Reduzierung von Food Waste. Sie arbeitet als Dozentin an der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovationen in der Forschungsgruppe Lebensmitteltechnologie.



**Cathérine Hartmann,
Dozentin, Co-Leiterin FG Umwelt- und Nachhaltigkeitspsychologie, PI, ZHAW, Angewandte Psychologie**

Cathérine Hartmann ist Umweltpsychologin und arbeitet seit 2015 an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW), wo sie die Fachgruppe Umwelt- und Nachhaltigkeitspsychologie am Psychologischen Institut co-leitet. Sie forscht und lehrt im Bereich der Förderung von nachhaltigkeitsrelevanten und umweltfreundlichen Verhaltensweisen. Seit 2021 ist sie zudem für das Zurich Knowledge Center for Sustainable Development (ZKSD) tätig.



**Silvan Wanner,
Wissenschaftlicher Mitarbeiter, FG Ökobilanzierung,
IUNR, ZHAW, Life Sciences und Facility Management**

Silvan Wanner ist seit Februar 2022 als wissenschaftlicher Mitarbeiter in der Fachgruppe Ökobilanzierung am Institut für Umwelt und Natürliche Ressourcen (IUNR) der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) tätig. Er hat einen Master of Science in Umwelt und natürliche Ressourcen von der ZHAW und einen Bachelor of Applied Science in Value Network & Process Management von der Hochschule Luzern. Seine Forschung konzentriert sich auf die Ökobilanzierung und die Bewertung der Biodiversitätsauswirkungen, insbesondere in der Lebensmittelproduktion.

ZHdK

Michael Krohn, Co-Leiter re-source | Sustainability in the Arts

Michael Krohn hat Industriedesign studiert und ist in Lehre, Praxis und Forschung zu verschiedenen Nachhaltigkeitsthemen an der ZHdK aktiv. Er hat zahlreiche Forschungs- und Lehrprojekte zum Thema entwickelt und publiziert regelmässig darüber. Ein Spezialgebiet ist "Social Design", die nachhaltig-gesellschaftliche Entwicklung mittels Designmethoden.



Milena Giordano, Wissenschaftliche Mitarbeiterin re-source | Sustainability in the Arts

Milena Giordano, studierte Kunstpädagogin, befasst sich mit dem Transformationspotential der Künste für nachhaltige Entwicklung. An der Zürcher Hochschule der Künste ist sie als wissenschaftliche Mitarbeiterin im Dossier Nachhaltigkeit tätig und beschäftigt sich mit der Vermittlung von Wissen und Praktiken aus Lehre und Forschung. Neben ihrer Tätigkeit an der ZHdK ist sie als freiberufliche Projektleiterin und Beraterin tätig, wobei sie sich auf soziale Partizipation, Digitalisierung und gesellschaftliche Innovation konzentriert.



Karin Zindel, Co-Leiterin re-source | Sustainability in the Arts

Karin Zindel hat Produkt Design, Kunst- und Designgeschichte und -theorie in England, Italien und der Schweiz studiert. Ihre Arbeit umfasst die Entwicklung von Bildungsprogrammen, Lehrtätigkeiten sowie die Durchführung von internationalen Ausstellungen, Konferenzen und Forschungsprojekten. Ihre Forschung konzentriert sich auf die Schnittstelle zwischen Kunst und Design und auf die Frage, wie kreative und spekulative Prozesse und Methoden zu transformativen Veränderungen beitragen und wie diese durch transdisziplinäre Kollaborationen in Bildung und Praxis wirksam genutzt werden können.



Bamna Dadashzadeh Ghasabeh, Wissenschaftliche Mitarbeiterin re-source | Sustainability in the Arts

Bamna Dadashzadeh (B.A. Industrial Design, M.A. Interaction Design) untersucht seit 2018 die gesellschaftlichen Auswirkungen von rasant wachsenden Technologien und nutzt Design als Sprache, um komplexe Inhalte für ein breites Publikum verhandelbar zu machen. Zuvor arbeitete sie an der Schnittstelle zwischen Research, Projektmanagement und Vermittlung in Think Tanks und Agenturen im Finanzsektor und in der Beratung. Seit Dezember 2023 entwickelt sie im Dossier Nachhaltigkeit Inhalte und Inszenierungen mit Fokus auf «Experience Design».

ZFV

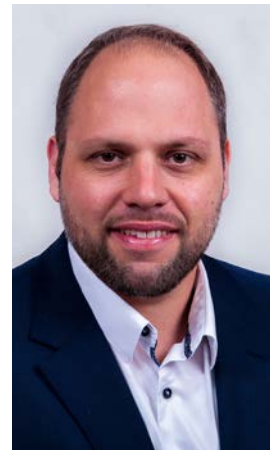
Madeleine Tinnirello, Projektleiterin Business Development

Madeleine Tinnirello ist diplomierte Hotelière und Betriebsökonomin und verfügt über ein internationales MBA der GLOBIS University (Japan's No 1 MBA-School). Seit zwei Jahren arbeitet sie beim ZFV und ist für Ausschreibungen, die strategische Weiterentwicklung der Kund:innen im Bereich Bildung, diverse Projekte (wie z.B. das FARM TO TABLE) und von Kooperationspartner:innen verantwortlich.



Mark Voser, Leiter Mandat Bildung

Mark Voser ist gelernter Koch und diplomierter Gastronomie-Unternehmer. Beim ZFV ist er seit 10 Jahren tätig und verantwortet 15 Betriebe darunter Hochschulen wie die ZHAW und ZHdK sowie diverse Privatschulen.



Natalie Rotschi, PR- & Kommunikationsmanagerin

Natalie Rotschi hat nach ihrem Bachelorabschluss in Kommunikation und Journalismus das Kommunikationsteam eines Start-ups aufgebaut und geleitet und arbeitet heute in der Kommunikationsabteilung der Genossenschaft ZFV-Unternehmungen mit dem Fokus auf Medienarbeit und Interne Kommunikation. Daneben absolviert sie ihren MBA an der HSLU mit Vertiefung in Personal- und Organisationsentwicklung.



7.2 Tabellen, Grafiken

Abb. 01: Nachhaltigkeitsbericht ZHdK 2020–2021/ Seite 8

Abb. 02: Schematische Darstellung des EBP-Modells inkl. Skalierung/ Seite 19

Abb. 03 :Gewichteter Mittelwert des CO₂-Fussabdrucks verschiedener Mensaangebote/ Seite 20

Abb.04: Vergleich der angebotenen Menüs in den Interventionswochen (2023) und den Referenzwochen (2022)/ Seite 21

Abb. 05: EBP-Werte der Menüs auf den drei untersuchten Menülinien für die Referenz- (links) sowie die Interventionswochen (rechts) ohne Berücksichtigung der Verkaufszahlen/ Seite 21

Abb. 06: Gegenüberstellung der ernährungsphysiologischen (EBP) und von Umweltaspekten (CO₂-eq) des optimierten Menüangebots/ Seite 22

Abb. 07: Auswertung der Interventionswochen nach der Ausgewogenheit, Umweltbilanzpunkten (UBP) und Ernährungsbilanzpunkten (EBP) der Menüs/ Seite 23

Abb. 08: Wahrgenommene Ausgewogenheit, Qualität und Ansprechbarkeit von Menüpräferenzen/ Seite 24

Abb. 09: Wahrnehmung der Änderungen an den Menüs des Alternativangebots während des Projekts/ Seite 25

Abb. 10: Verstehen der Labels, die verwendet werden, um Art und Qualität des gastronomischen Angebots zu signalisieren/ Seite 26

Abb. 11: Zusammenfassung heutiger und künftiger Chancen
Basierend auf Feedback-Antworten und Diskussion im Plenum des Tavolata-Anlasses am 12.01.2024/ Seite 34

Abb. 12: Zusammenfassung heutiger und künftiger Risiken
Basierend auf Feedback-Antworten und Diskussion im Plenum des Tavolata-Anlasses am 12.01.2024/ Seite 36

7.3 Bildnachweise

Seite 5, 6: Milena Giordano

Seite 10, 11: Carina Fischer, KreativKonsum

Seite 12: Milena Giordano

Seite 13: Carina Fischer, KreativKonsum

Seite 15: Milena Giordano

Seite 15 Menübilder ZFV

Seite 25: Jasmin Frei

Seite 26, 27: Neda Hofer

Seite 29: Jasmin Frei

Seite 35: Jasmin Frei

Seite 15: Milena Giordano

Seite 40, 41, 42: Portraits von den Institutionen zur Verfügung gestellt

7.4 Weiterführende Literatur

EAT. (2023). The EAT-Lancet Commission on Food, Planet, Health—EAT Knowledge. EAT. <https://eatforum.org/eat-lancet-commission/>

Edringer, C., Roehl, R., Stengel, E., Strassner, C., John, R., Pelke, N., Rückert-John, J., & Eberle, U. (2023). Besser essen in Kantinen und Mensen – Analyse der Anbieter- und Nachfrageseite anhand von Beispielen guter Praxis und Handlungsempfehlungen. Umweltbundesamt.

Fesenfeld, L., Mann, S., Meier, M., & Nemecek, T. (2023). Wege in die Ernährungszukunft der Schweiz: Leitfaden zu den grössten Hebeln und politischen Pfaden für ein nachhaltiges Ernährungssystem. <https://doi.org/10.5281/zenodo.7543576>

Teitscheid, P., Langen, N., Speck, M., & Rohn, H. (Hrsg.). (2018). Nachhaltig ausser Haus essen: Von der Idee bis auf den Teller. oekom verlag, Gesellschaft für ökologische Kommunikation GmbH.

Copenhagen House of Food
<https://kbh-madhus.webflow.io/english/aboutus>

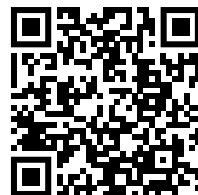
Menus of Change
<https://www.menusofchange.org>

StratKIT Project
<https://www.stratkit.eu/de/project/>

7.5 Podcastfolgen zu «FARM TO TABLE»



Podcastfolge «Pflanzen essen und CO₂ einsparen»
von TONI TALKS



<https://open.spotify.com/episode/49uBSxVtbrRit-WoGcslXYo>

Podcastfolge «FARM TO TABLE» von Hörpunkt
Nachhaltigkeit



<https://open.spotify.com/episode/5PZNIO3Lx2At-TIFS8gctlo>

