



uniterre

LE MENSUEL AGRICOLE INDEPENDANT
DIE UNABHÄNGIGE BÄUERLICHE ZEITUNG

Hommage an die Gemeinschaft, die uns ernährt



Wir sind nicht mehr daran gewöhnt, unsere Lebensmittel anzufassen. Was wir kennen, ist plastifizierte, doppelt und geruchsdicht verpackte, vorgeschnittene, in Schalen gefüllte Industrienahrung. Das geht so weit, dass unsere Kinder nicht mehr wissen, was woher kommt. Wo ist beim Fischstäbchen der Kopf? Wo bei der Milch aus dem Karton die Kuh?

Mit solch traurig seelenlosen Nahrungsmitteln kommt uns der Sinn des Lebens abhanden. Eines der verrücktesten Ziele dieser Industrie der denaturierten Nahrungsmittel: Sie will uns so abhängig machen, dass wir das Kochen verlernen. Wir sollen abhängige Konsumenten werden. Basta.

Die Genusswoche ist aus dem Widerstand gegen diese Ernährungsindustrie entstanden. Aus dieser Herausforderung. Was wäre wenn wir unsere Ernährung wieder selbst in die Hände nähmen? Wenn wir uns zuerst einmal zum Vergnügen des gemeinsamen Essens bekennen würden?

Es ist höchste Zeit, dass wir die Menschen, die uns ernähren, wieder kennen lernen, die Landwirte, Metzger, Fischer, Winzer, Köche und alle Produzenten, alle Mitglieder der Gemeinschaft, die uns ernährt. Mit uns Essern zusammen bilden sie ein Genussnetz, das nicht bereit ist, unser kulinarisches Erbe zu vergessen.

Die 13. Ausgabe der Genusswoche ist die Manifestation dieses fröhlichen, landesweiten Widerstandsnetzes. Nicht zufällig ist Slow Food Schweiz Partner dieser nationalen Veranstaltung geworden. Doch es gibt auf dieser Plattform noch zahlreiche Verein und Organisationen, die aktiv dazu beitragen, ein Land des guten Essens zum Leben zu erwecken.

Nehmen wir uns Zeit, unser Land zu bereisen, auf der Via Storia (unserem Genussnetz des Jahres). Gehen wir auf Produzenten und Landwirte zu. Das macht das Leben menschlich reicher. Und nehmen wir unsere Kinder an die Hand, um mit ihnen kulinarisches Glück zu erleben. Bauen wir eine gute, saubere und gerechte Welt.



Josef Zisyadis,
Präsident der Schweizer Genusswoche

Catherine David,
Koordinatorin



Seite 2

RVL im verleich zum
Grossverteiler



Seite 3

Die Brotherstellungskette
kontrollieren



Seite 4

Agenda
Die Genusswoche

REGIONALE VERTRAGLANDWIRTSCHAFT IM VERGLEICH ZUM GROSSVERTEILER

Clevere Kundinnen und Kunden machen Vertraglandwirtschaft!

Seit einigen Jahren nimmt die Anzahl der Projekte für Regionale Vertragslandwirtschaft (RVL) in der Romandie stetig zu, insbesondere, weil sich die Kundinnen und Kunden vermehrt für saisonale Produkte aus der Region interessieren und weil sie die lokale Wirtschaft unterstützen wollen. Dabei geht ein Aspekt der RVL regelmässig vergessen: der Umweltschutz. Eine Masterarbeit der Universität Lausanne zeigt Vorteile der RVL auf im Vergleich zu Gemüse und Früchten aus dem Inland,

die über „konventionelle“ Verkaufskanäle vertrieben werden.

Die Studie vergleicht die Verteilung von Gemüse und Früchten aus der Schweiz, die in der Stadt Lausanne entweder vom Grossverteiler oder per RVL verkauft werden. In der Verteilung inbegriffen sind der Transport, die Lagerung und die nötige Verpackung von Gemüse und Früchten für den Transport vom Produktionsort bis zum Konsumenten.

Die Untersuchungen zeigen, dass die

Verteilung von Gemüse und Früchten in der RVL die Umwelt im Allgemeinen bis zu dreimal weniger belastet als beim Grossverteiler. Die guten Ergebnisse der RVL sind von mehreren Faktoren abhängig, z. B. braucht die RVL weniger Verpackungsmaterial, um Früchte und Gemüse von A nach B zu transportieren. Auch ist das Verpackungsmaterial der RVL – Tüten aus Maisstärke oder Papier – weniger umweltschädlich als die Plastikbeutel der Grossverteiler.

Daneben verfügt die RVL in der Regel nur über minimale Lagerräume (Keller, Kühlzellen usw.), die jedoch energieeffizienter sind als die Lager der Grossverteiler. Ein weiterer Vorteil der RVL sind die eindeutig kürzeren Transportwege für Gemüse und Früchte.

Die Arbeit weist auch auf andere Gesen hin, die besonders umweltfreundlich sind. So ist die Verwendung von Tüten aus Maisstärke oder Papier derjenigen von Plastiksäcken vorzuziehen. Für den Transport wird die Verwendung von Mehrzwecktaschen aus Polypropylen (rechteckige, solide Plastiktaschen) empfohlen. Es ist auch wichtig, alle

Taschen, Tüten und Beutel zu benützen, bis sie unbrauchbar geworden sind.

Der Transportweg von Gemüse und Früchten sollte möglichst kurz sein. Die verwendeten Transportmittel (Lastwagen, Lieferwagen usw.) müssen optimal beladen sein. Letztlich sollten Konsumentinnen und Konsumenten den Langsamverkehr (Velo, zu Fuss) oder die öffentlichen Verkehrsmittel bevorzugen, anstatt ihre Einkäufe mit dem motorisierten Individualverkehr (Auto, Scooter) zu transportieren.

Sowohl Bäuerinnen und Bauern als auch Konsumentinnen und Konsumenten können ihre Umwelt mehr oder weniger stark beeinträchtigen. Individuelle Gesten können die Umweltschäden verringern. Doch auch der Lebensmitteltransport ist nur ein Rädchen im Getriebe von Produktion und Konsum. In der Schweiz entspricht er 10% unseres ökologischen Fussabdrucks. Es braucht viele kleine Schritte, um unsere Umwelt weniger zu beeinträchtigen.

Pauline Déléze, Faculté des Géosciences et de l'Environnement, Université Lausanne



Distribution de paniers d'ACP

VISION 2035.CH
STADT ERHALTEN NACHHALTIG DURRIR LAVILLE
TAGUNG FÜR LOKALE UND NACHHALTIGE STRATEGIEN
RENCONTRE POUR DES STRATEGIES LOCALES ET DURABLES
20.9.2013 / 9-18 H
WYTTENBACHHAUS
JAKOB-ROSIUS 1, BIEL/BIENNE

VISION 2035 / GRUNE PARTEI BIEL / TERREVISION / ATTAC BIENNE JURA / NEUSTART SCHWEIZ / SYNDICAT UNITERRE / URBANAGRICULTURE BASEL

VELO voyage sàrl

vous propose 2 Circuits dans Genève, 3 Balades dans la campagne genevoise et 2 caravanes cyclables :

- Circuits et balades : 70 CHF les 3-4h
Retour de chariot après 4h
Visite, collation et enseignement cycliste compris.
- Caravanes cyclables : 10 CHF aller-retour
- Inscription : velovoyage@netcourrier.com
076 203 22 24

Circuit Cyclodécouverte
Locavore Pâquis
Jeudi 19 septembre
17h30 - 21h

Circuit Cyclodécouverte
Locavore Acacias-Carouge
Vendredi 20 septembre
17h30 - 21h

Balade des déchets récupérables
VéloTour des espaces de récupération de Meyrin
Samedi 21 septembre
14h - 16h30

Balade Carouge - Neydens
A la rencontre de Dame Chaffard
Dimanche 15 septembre
14h - 17h30

Balade Plainpalais - Bernex
Le long de l'aire et les environs du Signal
Samedi 28 septembre
14h - 17h30

uniterre
PRO VELO GENEVE

DIE GENUSSWOCHE

Vom Korn zum Brot



60% der landwirtschaftlichen Fläche Genf werden mit Ackerbaukulturen bestellt und davon ist Weizen die Wichtigste. Die Weizenproduktion deckt einen Drittel des Bedarfs der Bevölkerung. Aber die Bauern werden nur noch 53Rp/kg bezahlt, einen Preis, der die Produktionskosten bei Weitem nicht deckt. Die Nahrungsmittelindustrie kontrolliert bald schon die gesamte Branche.

Im Rahmen der Genussswoche, organisieren am Samstag, den 21. September, verschiedene aktive Bäuerinnen und Bauern, Müller, Bäcker und essende Bürger im Hof, an der Route de Fémé

33 in Landecy, Aktivitäten und Degustationen rund um die Brotherstellung und die regionale Vertragslandwirtschaft. Weil die Bauern nicht mehr fair bezahlt werden verschwinden in der Schweiz täglich 4 Betriebe. So verlieren wir vermehrt unsere Bestimmung über die Ernährung und den Bezug zur Produktionsrealität. Um aktive bäuerliche und nichtbäuerliche Bürger einander näher zu bringen, schlagen wir Ihnen vor, Netze zur Wiederaneignung unserer Ernährung zu entwickeln. Am 17. April 2010 haben die Produzenten der « Affaire Tourne-Rêve » das erste den Produzenten fair bezahlte, 1.21 Fr./kg

(Bio) mit Genfer Weizen hergestellte Brot, auf den Markt gebracht. Seither entwickeln sich zahlreiche bäuerliche Brotherstellungsprojekte in Genf.

Wir wollen wiederentdecken, was wir bei uns anbauen können und unsere Ernährung so bereichern. Es ermöglichen, kleine Verarbeitungsstrukturen zu entwickeln, welche ohne Herstellungsgeheimnisse arbeiten und ihr Wissen teilen. Eine Esskultur lebendig erhalten, welche alle Partner einer Herstellungskette vereint. Um diese Ziele zu erreichen erwarten wir Sie am 21. September zahlreich.

Rudi Berli, Uniterre



Frisches Vollkornbrot



Stand von l'Affaire TourneRêve

ASSOCIATION DE DEVELOPPEMENT DU NORD-VAUDOIS

Essen ohne Verschwendung!



Die Ernährung – nicht als Kalorienquelle, sondern als Energie verbrauchende Produktion – ist das Thema einer Konferenz, die am 18. September in Orzens von 17.30-19.30 Uhr stattfindet. Die Konferenz wird im Rahmen der Genussswoche von der Association pour le Développement du Nord Vaudois (ADNV) organisiert. Denn – ist es nicht komisch, dass uns die Ernährung zwar oft beschäftigt, aber nicht der zu ihrer Herstellung notwendige Energieaufwand?

Die Nahrungskette besteht von der Produktion und der Lagerung über den Handel, den Vertrieb, den Kauf bis hin zum Aufbewahren, Kochen und Verwerten aus Etappen, die alle einen ungeahnt hohen Energieaufwand benötigen. Zum Glück haben die Konsumentinnen und Konsumenten bei jeder Etappe die Wahl! Die Konferenz stellt am Beispiel verschiedener, schmackhafter Menus vor, wie sie energieeffizienter in den Teller gelangen können.

Beispielsweise brauchen die biologische Produktion und die regionale Versorgung durch Vertragslandwirtschaft weniger Produktionsmittel und die Transportwege sind kürzer. Nicolas Bezençon wird die Vorteile der Vertragslandwirtschaft präsentieren. Pauline Delèze, die ihr Diplom an der Fakultät für Geowissenschaften und Umwelt an der Universität Lausanne gemacht hat,

vergleicht die Ökobilanz der regionalen Vertragslandwirtschaft mit derjenigen des Grosshandels. Auch hier können Konsumentinnen und Konsumenten Einfluss nehmen, beispielsweise durch die Wahl ihrer Transportmittel beim Einkauf.

In der Küche spielt beim Energieverbrauch die alltägliche Ausrüstung eine Rolle, zum Beispiel der Kühlschrank, die Kühltruhe, der Kochherd und andere gängige Geräte. Hier ist die Energieetikette sehr hilfreich – aber leider nicht unfehlbar. Es gibt jedoch zahlreiche Tipps und Tricks, wie man auch beim Kochen Energie sparen kann (richtiger Pfannendurchmesser für passende Herdplatten usw.). Martin Reeve, Verantwortlicher für Information und Aufklärung der breiten Bevölkerung und Jugend bei Sorane SA, erklärt an der Konferenz die Grundsätze des funktionellen und

energiesparenden Kochens.

Markus Hurschler des Vereins foodwaste.ch berichtet über die Lebensmittel- und Energieverluste. Eine kürzlich veröffentlichte Studie von zwei Wissenschaftlern der ETH und der Uni Basel, Claudio Beretta und Joao Almeida, hat ans Licht gebracht, dass in der Schweiz nicht weniger Lebensmittel verschwendet werden, also im weltweiten Durchschnitt: Rund ein Drittel aller in der Schweiz produzierten Lebensmittel landen im Abfall, das entspricht fast einer ganzen Mahlzeit pro Tag und Person! Nebst den Gründen dieser unglaublichen Verlustmenge an Lebensmittel und Energie zeigt M. Hurschler auch auf, wie wir diesen Trend umkehren können.

Wie gewohnt kann das Publikum die Redner in der anschliessenden Diskussionsrunde befragen. Die Konferenz wird mit einem Apéro abgerundet.

Filme

**Sous les Arches du Grand Pont
Auf dem Place de l'Europe,
Lausanne**

vom 12. bis 18. September 2013

Agriculteurs malgré tout

von Mélanie Pitteloud
jeweils um 11.00 Uhr
13, 14, 17 und 18 September

Au cœur de la proximité

von Nicole Petitpierre
jeweils um 11.15 Uhr
13, 14, 17 und 18 September

Vers un crash alimentaire

von Y. Billy und R. Prost
13. Septembre um 14.00 Uhr
18. Septembre um 14.00 Uhr

Raising resistance

von B. Borgfeld und D. Bernet
13. September um 16.00 Uhr
17. September um 20.30 Uhr
18. September um 16.00 Uhr

La nourriture à la poubelle

von V. Thurn
14. September um 14.00 Uhr
17. September um 16.00 Uhr

Planète à vendre

von A. Marant
14. September um 16.00 Uhr
17. September um 14.00 Uhr

Permanente Ausstellungen

3 Milliarden Bauern ernähren die Welt, Jardins de Cocagne
Auslagen von **Marché Paysan**
Stand der **Jardins du Flon**, Jardins d'Ouchy und Jardins du Nord

Degustationen von alten
Tomatenvarianten und Bauernbrot



**Planet zum Verkauf,
Documentation zu Landgrabbing**

Die Produkte stammen aus der lokalen Organisation für Vertragslandwirtschaft Yverdon und Umgebung. Die Teilnahme an der Konferenz ist gratis, aber aus organisatorischen Gründen ist eine Anmeldung unerlässlich. Details finden Sie in der Agenda auf www.uniterre.ch.

Christine Leu

*Association pour le Développement
du Nord vaudois*

DIE GENUSSWOCHE 2013

INFORMATIONEN

Veranstaltungen Uniterre

www.uniterre.ch/semaine2013



Direktvermarktung, Genuss auf Ihren Tellern - Konferenz, Apéro von Marché Paysan und Filmvorführungen

Donnerstag, 12 Sept. ab 18.45 Uhr
Sous les Arches du Grand Pont,
Auf dem Place de l'Europe, Lausanne



Brunch auf dem Hof (mittags)

13. Sept. auf dem Hof HEP, Salavaux
Reservation: 026 677 44 44 / info@hep.ch

21. Sept. Ferme du Nord, Ferlens
Reservation: 079 669 42 33 alexdelisle78@yahoo.fr

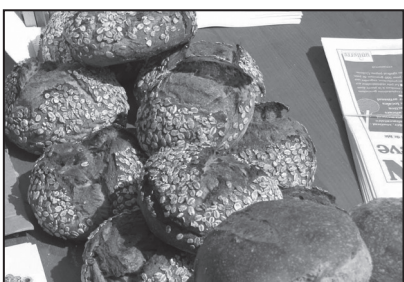


Herausforderungen-Bodenverbunden: Bäuerliche Sichtweise aus Nord und Süd
Runder Tisch, Apéro und Film
Dienstag, 17. Sept. ab 18.30 Uhr
Sous les Arches du Grand Pont,
Auf dem Place de l'Europe, Lausanne



Sich ernähren ohne Verschwendung
Runder Tisch danach Apéro von
l'Association Terre Ferme

Mittwoch, 18. Sept., 17.30-19.30 Uhr
Grosser Saal, Orzens
Information und Anmeldung: 024 425 55 21



Vom Korn zum Brot - Veranstaltung rund ums Brot organisiert von der Association TourneRêve, les Ares et vous, les Jardins des Charrotons, les Jardins de Cocagne et les Cueillettes de Landecy
Samstag, 21. Sept., ab 14.00 Uhr
Information: 078 707 78 83



Der Apfel von A à Z
Rundgang Obstgarten: 11.00 Uhr, 12.45 Uhr, 13.30 Uhr
Degustation: 11.00-16.00 Uhr
Restauration ab 12.00 Uhr
Sonntag, 22. Sept.
Verger de St-Loup, Versoix
Information: 078 610 98 05

L'AGENDA

ÜBERBRÜCKUNG
Donnerstag, 12. Sept.
17.00-19.30 Uhr

Die Vereinigung Les Jardins du Flon lüftet ihre Geheimnisse. Lieferung von Hofprodukten, à la Place Chaudron, Lausanne. Info: 076 543 00 79

ZAUBERTRANK
Dienstag, 17. Sept. 17.00-20.00 Uhr

Lieferung von Hofprodukten, Simplon Strasse (Lausanne). Info: 076 543 00 79

ALTE GEMÜSESORTEN
Samstag, 14. und 21. Sept. 10.00-16.00 Uhr

Besuch der Kulturen auf unserem kleinen Betrieb basierend auf natürlicher Produktion. Ferme des Pralies Les Pralies 2 Arnex sur Nyon Info: 079 744 64 53

STADT ERNÄHREN – Tagung für lokale und nachhaltige Strategien
20. September 9.00-18.00 Uhr

Wyttenbachhaus Rue du Rosius 1, Bienne www.vision2035.ch

Mehr Info: www.uniterre.ch > Agenda

Aufruf zur Unterstützung

Um die Arbeit zur Information der Bevölkerung zu stärken und um Lobbying gegenüber den bäuerlichen Institutionen in der Schweiz zu betreiben, benötigt Uniterre Ihre Unterstützung.

Ein grosses Merci für Ihre Hilfe.

Uniterre p.a. Mme Aline Franel
Le Crépont, 2105 Travers
Banque Raiffeisen Basse-Broye Vully
Compte Uniterre No 28496.55
IBAN CH50 8012 3000 0028 4965 5
CCP Raiffeisen 17-6872-4