

Gute Lösungen für die Klimazukunft

Der Swiss Overshoot Day fiel 2023 auf den 13. Mai und nicht auf den 24. Juli, würde die Schweiz die Pariser Klimaziele umsetzen. Lebensmittel können dabei das Datum wesentlich beeinflussen. Swiss Food Research engagiert sich mit seinen Mitgliedern dafür, den notwendigen Wandel in die Praxis umzusetzen.

► PETER JOSSI

Würden weltweit alle Menschen wie die Einwohnerinnen und Einwohner der Schweiz konsumieren, wäre am 13. Mai schon alles verbraucht gewesen, was die Ökosysteme unseres Planeten in einem ganzen Jahr erneuern können. Es bräuchte also die Regenerationskapazität von fast drei Erden, um den Schweizer Konsum zu ermöglichen.

Würde die Schweiz ihre Treibhausgasemissionen bis 2030 im Vergleich zu 1990 halbieren, wie dies das Pariser Abkommen vorsieht, würde sich der Swiss Overshoot Day um 72 Tage auf den 24. Juli verschieben. Zielkonflikte in den Diskussionen zu politischen Lösungen bremsen die Fähigkeit der Schweiz massiv, in der von Klimawandel und Ressourcenbeschränkungen geprägten Zukunft erfolgreich zu bleiben. Wie kann sich die Schweiz an Ressourcensicherheit ausrichten? Kontinuierlicher Overshoot führt uns in eine Zukunft, die von verstärktem Klimawandel und zunehmender Ressourcenverknappung geprägt ist. Dies gilt für jedes denkbare Szenario.

Ausserdem kommt diese Zukunft schneller auf uns zu, als sich unsere Städte, Unternehmen, die Energieinfrastruktur und Ernährungssysteme darauf anpassen können. Es ist daher nachteilig, langsam zu reagieren.

Gute Lösungen gemeinsam entwickeln

Die Schweiz hat viele innovative Initiativen, die den Swiss Overshoot Day zu verzögern helfen. Trotzdem reichen die Anstrengungen der Schweiz nicht aus. Sie setzt damit ihre eigene Zukunft aufs Spiel. Tatsächlich gibt es in der Schweiz viele zukunftsweisende Initiativen, die auf den Overshoot-Trend reagieren. Und es gibt noch viele mehr. Trotz all dieser innovativen Bemühungen, so inspirierend sie auch sind, ist die Schweizer Wirtschaft als Ganzes bei Weitem nicht auf Klimawandel und Ressourcenknappheit vorbereitet. Die Schweiz lebt immer noch von mehr als viermal so viel, wie die Schweizer Ökosysteme erneuern können. Infolgedessen ist die Schweiz wachsenden Ressourcenrisiken ausgesetzt.

Um diese Herausforderungen sichtbar zu machen, Lösungsmöglichkeiten aufzuzeigen und auf die bisherigen noch geringen Anstrengungen der Schweiz hinzuweisen, spannen Soil to Soul, das FiBL, das Gottlieb Duttweiler Institut, #MoveTheDate Switzerland, Swiss Food Research und Global Footprint Network zusammen. Im Rahmen der Soirée «Taste the Future» tauschten sie mit geladenen Gästen aus den Organisationen und darüber hinaus Ideen und konkrete Praxiserfahrungen aus.

Marina Helm Romaneschi, Verantwortlich für Marketing & Strategy bei Swiss Food Research, im Rückblick auf den gemeinsamen Vernetzungsabend: «Neben den anregenden Gesprächen zu den Strategien, wie man den Overshoot Day nach hinten schieben könnte, war für mich das Menü von «Taste the Future» ein absolutes Highlight. Vor allem habe ich mich sehr für unsere Mitglieder gefreut, deren innovative Produkte den Abend zum Apéro und im Menü bereichert haben. Die Menügestaltung durch Future Cuisine von Lauren Wildbolz bot eine kulinarische Anwendung und der Abend eine Tasting-Gelegenheit vor einem engagierten Publikum. Es zeigte sich einmal mehr: Food kann definitiv mit Genuss das Datum schieben. Mein Motto: «Let Food Move the Date!»

Overshoot stoppen – für Wirtschaft matchentscheidend

Die Zukunft war noch nie so vorhersehbar wie heute. Wir wissen, dass die Menschen essen und schlafen werden. Auch wollen sie in der Zukunft mobil sein, sich sicher fühlen und es lustig haben. Zudem wissen wir, dass wir in einer Welt leben

Packaging & Processing of

FOOD



Sicher. Nachhaltig.
Aus einer Hand.

Portionieren, slicen und verpacken Sie Frischfleisch, Wurst, Schinken und Käse effizient und prozesssicher. Gesteuert über die zentrale MULTIVAC Line Control und mit digitaler Unterstützung der MULTIVAC Smart Services. Unser Engineering-Know-how eröffnet Ihnen über die ganze Prozesskette hinweg weitere Einsparpotenziale: z. B. beim Zuführen, Beladen, Kennzeichnen, Prüfen und Kartonieren. Mit nur einem Ansprechpartner für Beratung, Projektierung, Wartung, Service und Schulung.

www.multivac.com





**Grosser Zusammenhang:
Menüplanung und Klima-
ziele.** MARINA HELM ROMAN-
ESCHI, SWISS FOOD RESEARCH

werden, in der Klimawandel voranschreitet und es weniger Ressourcen gibt – in jedem sich ausdenkenden Szenario. Ausserdem rückt diese Zukunft schneller auf uns zu, als sich unsere Städte, Unternehmen, Energieinfrastrukturen und Ernährungssysteme darauf einstellen können. Ressourcensicherheit wird daher ein immer zentralerer Parameter. Das verdeutlicht auch der anhaltende Krieg in der Ukraine.

Das macht Ressourcensicherheit zu einem zentralen Treiber der wirtschaftlichen Resilienz. Die dadurch verursachten Unterbrechungen der Ressourcenversorgung sind ein Beispiel dafür. Der Krieg hat unsere fragile Abhängigkeit von fossilen Brennstoffen gezeigt. Massive Anstrengungen haben uns geholfen, uns von der russischen Versorgung abzukoppeln, aber unsere Abhängigkeit von fossilen Brenn-

stoffen ist immer noch enorm. Eine rasche Energie- und Ressourcenumstellung wird die Welt mit weniger extremem Klimawandel und die Akteure mit einer weitaus verlässlicheren Ressourcenlage belohnen. Man bedenke nur, dass die Schweiz heute 4,4-mal mehr verbraucht, als ihre eigenen Ökosysteme regenerieren können.

Verlängern wir unsere Abhängigkeit von fossilen Brennstoffen, so erhöht sich das Risiko, dass wir auf einer weniger nützlichen (und schliesslich gestrandeten) Energie- und Mobilitätsinfrastruktur sitzen. Auch sind wir mehr globalen Spannungen und politischen Unruhen ausgeliefert. Die Ernährungssicherheit wird weltweit besonders kritisch, und auch das hat Auswirkungen auf die global integrierte Wirtschaft der Schweiz.

Klimaziele mit Praxisinnovationen erreichen



Lokal angebaute Hülsenfrüchte für nährstoffreiche Lebensmittel



Schmackhafte Fleischalternativen auf pflanzlicher Basis für Haushalte und Gastronomie



Öffentliche Kühlschränke zum Teilen von Essensresten



Backwaren von gestern ein zweites Leben geben



Lebensmittelabfälle vermeiden mit Know-how



Nährhaftes Mikrogrün – mit Indoor-Wassertanks die natürlichen Kreisläufe imitieren



Swiss Overshoot Day 2023 – Earth Overshoot Day



Switzerland Fact Sheet – Global Footprint Network

TRAWOSA

IHR PARTNER FÜR FRUCHT-, GEMÜSEPULVER UND FLEISCHPRODUKTE



Alexandra Trittenbass
Product Manager
tel. 071 844 98 43 (direkt)
trittenbass@trawosa.ch

TRAWOSA AG
Poststrasse 15, 9000 St.Gallen
tel. 071 844 98 40
www.trawosa.ch