

Schweizer Agrarmedien GmbH
8408 Winterthur
052/ 222 77 27
www.bauernzeitung.ch

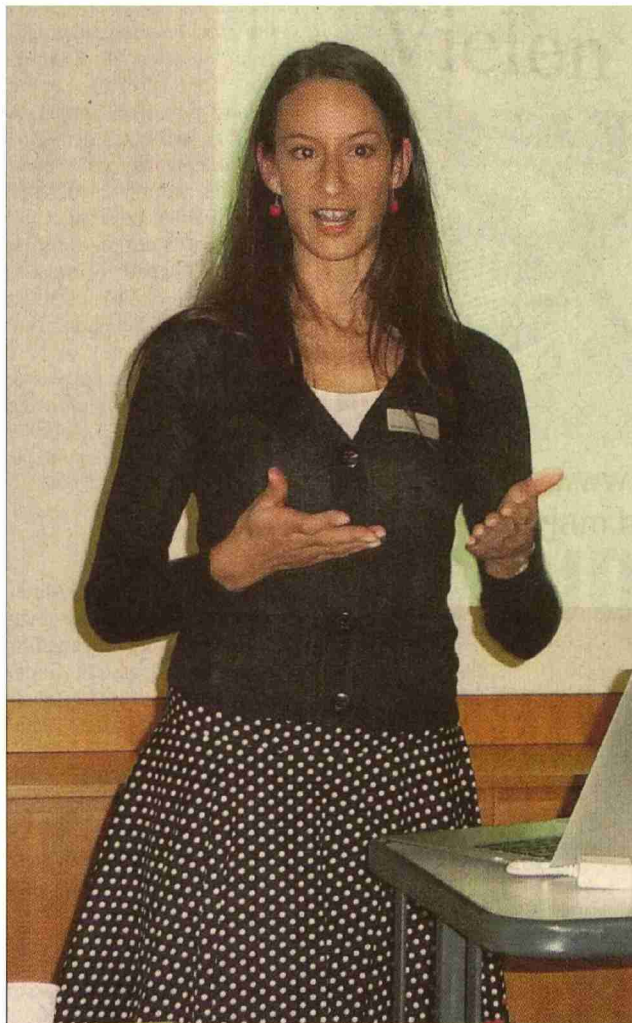
Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 8'354
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 540.3
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 15
Fläche: 65'693 mm²

Ernährung: Trends widersprechen sich

Strickhof-Ernährungstag / Fachleute, Produzenten und Konsumenten erkundeten aktuelle und zukünftige Entwicklungen.



Mirjam Hauser, Gottlieb Duttweiler Institut, fesselte die Teilnehmenden mit ihrem Eröffnungsreferat über die Food-Trends. (Bild: mir)



Gespannt verfolgen die Teilnehmer die Erläuterungen über die Ernährungssituation.



Degustationsvergleich: Rote Öpfelringli der Sorte «roter Weiach» und daneben die in Südafrika industriell hergestellten Öpfelstückli.

Schweizer Agrarmedien GmbH
8408 Winterthur
052/ 222 77 27
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 8'354
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 540.3
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 15
Fläche: 65'693 mm²

ZÜRICH ■ Strickhof-Direktor Ueli Voegeli begrüßte vergangene Woche im Technopark Zürich ein bunt gemischtes Publikum aus der Lebensmittelverarbeitungsbranche zum Strickhof-Ernährungstag. Gekommen waren auch Konsumenten, Produzenten und Lernende aus verschiedenen Lehrgängen. Referenten und Teilnehmer gingen aktuellen und künftigen Ernährungstrends nach: Mit Augen, Ohren und Gaumen.

Mal hochwertige Bioprodukte, mal soll es billig sein

Die Konsumentenschaft wird heterogener und handelt multi-optional – einmal werden hochwertige Bioprodukte eingekauft, am anderen Tag soll es einfach billig sein, egal woher und wie produziert. Diese Diskrepanz zwischen eigenem Handeln und den vermeintlichen persönlichen Bedürfnissen hat auch eine breit angelegte Befragung von Konsumenten durch das Gottlieb Duttweiler Institut ergeben. Mirjam Hauser ging auf die Details dieser Studie ein und kommt zum Schluss, dass viele Konsumenten eine verzerrte Wahrnehmung haben. «Sie möchten gerne an vergangene, schöne Zeiten anknüpfen, als die Lebensmittel noch ursprünglich waren und die Preise fair. Im Laden entscheiden sie sich dann doch für Convenience-Produkte, für fertig zubereitete und darum teure Gerichte – die Zusammensetzung ist komplex, die Preise sind nicht nachvollziehbar.»

Frisch – natürlich – lokal und sozial

Mirjam Hauser zeigte an vielen Beispielen, wie diese Widersprüche auch neue Chancen eröffnen und Projekte spriessen lassen: So gibt es Gruppen, die gemeinsam nicht mehr ganz einwandfreies Gemüse rüsten und einen grossen Topf Suppe für die Nachbarschaft kochen. Es gibt Leute, die gemeinsam einen Garten bepflanzen, oder andere, die bei einem Vertragsbauern Gemüse ernten oder ein Schwein mästen lassen. Kochende Männer und Frauen laden Bekannte und Unbekannte zu sich zum Mittag- oder Nachtessen ein. Viele dieser Angebote kommen über das Internet, über Twitter und Facebook, zustande, sind so gesehen also top modern.

Oft bilden sich als Reaktionen auf (negative) Trends der letzten Jahre neue Angebote: Praktisch wie Fastfood, aber hochwertig, genussvoll wie Bioprodukte; Genuss und Gemeinschaft statt schnelles und unpersönliches Essen; Reduktion von Zutaten statt Emulgatoren, E-Nummern, Farbstoffe und andere Zusatzstoffe. Beispiele sind Glace oder Joghurt.

Wert und Preis der Lebensmittel waren die Stichworte der anschliessenden Diskussion. Vertrauensverluste bei Lebensmitteln drücken auf die Preise und umgekehrt. Eine grosse Differenz zwischen ausländischen Produkten zu sehr tiefen Preisen und Hochpreisigem aus der Schweiz verwirren die Konsumenten.

Rundgang durch die Gastronomie des Quartiers

Verpflegungsunternehmen in der Umgebung des Technoparks

gewährten einen kurzen Einblick in ihre Betriebsphilosophie und –entwicklung. Die Kette Hitzberger etwa hat in den letzten Jahren acht Betriebe in Zürich und weitere in Basel und Bern eröffnet. Bei der Produktauswahl wird eine Ernährungsberatung beigezogen. Das Credo lautet: Fastfood gesund und natürlich. Wo möglich und sinnvoll werden Bioprodukte verarbeitet; die Kunden bekommen viele Informationen zum Essen: Der Energiegehalt ist auf dem Kassenzettel ersichtlich. Caspar Wenk, Professor für Ernährungsphysiologie an der ETH, zeigte Zusammenhänge der globalen Ernährung auf. Er ist überzeugt, dass die Weltbevölkerung auch 2050 ernährt werden könne, die Lebensmittelproduktion müsse aber effizienter werden. Herausforderungen seien der steigende Bedarf an tierischen Lebensmitteln, die Gefahr von Pilzkrankheiten, die Klimaveränderung, aber auch das Land-Grabbing und der Bedarf an Mais und Zuckerrohr für Biodiesel.

Rückgang des Fruchtekonsums konnte nicht gestoppt werden

Auf die Schweiz bezogen findet es Wenk bemerkenswert, dass hierzulande gemäss Ernährungsbericht der Konsum von Früchten und Gemüse in den vergangenen Jahren markant zurückgegangen ist, und dies trotz grossen Geldsummen, die in die Prävention geflossen sind. «Offenbar fehlt es der Bevölkerung immer mehr an fundiertem Ernährungswissen.»

Margreth Rinderknecht

Datum: 19.04.2013

BAUERNZEITUNG

OSTSCHWEIZ/ZÜRICH



 **Baudirektion
Kanton Zürich**

Schweizer Agrarmedien GmbH
8408 Winterthur
052/ 222 77 27
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 8'354
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.3
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 15
Fläche: 65'693 mm²

Ein Standort auch am Technopark

Einer der fünf Standorte des Strickhofs befindet sich im Technopark, mitten in Zürich. Hier lassen sich Studierende zu Bereichsleitern und -leiterinnen Hotellerie-Hauswirtschaft BP und zu diplomierten Leitenden in Facility-Management HFP ausbilden. Beide Ausbildungsgänge umfassen die Fachgebiete des technischen Gebäudemanagements, des Immobilien-Managements und des Aufbaus von Konzepten für Verpflegung, Reinigung und textile Versorgung. Weitere Informationen: www.strickhof.ch, Stichworte Weiterbildung, Facility-Management. *mri*