

# DIALOG IM QUARTIER



Version  
14.Mai 2022

## Projektbeschreibung

Dialog im Quartier bietet ein geeignetes, adaptierbares Gefäss, um gesellschaftliche Transformation für nachhaltige Ernährungssysteme mit einem interprofessionellen Ansatz, der u.a. auch die Gesundheitsbereiche, Arbeit, Bildung, Umwelt etc. miteinbezieht, in Luzerner Quartieren voranzutreiben. Ein Hauptzweck von Dialog im Quartier ist u.a. die Verbreitung und Gewinnung von Informationen zur Erreichung von Nachhaltigkeitszielen unmittelbar mit der Stadtbevölkerung. Für das Startprojekt im Jahr 2022 in der Stadt Luzern mit den Quartier- und Bauernverbänden, Umweltschutzorganisationen, Bildungsträgern und Gesundheitsbereichen, bitten wir um finanzielle Unterstützung und stellen der Stadt Luzern folgenden

# Dialog im Quartier

## PROJEKT BESCHREIBUNG

### INHALT

|   |          |
|---|----------|
| <b>PROJEKTVERANTWORTLICHE .....</b>   | <b>2</b> |
| <b>AUSGANGSLAGE.....</b>  | <b>2</b> |
| <b>DIALOG IM QUARTIER .....</b>   | <b>3</b> |
| Was ist es?.....  | 3        |
| Partizipative Anlässe.....  | 3        |
| Vernetzung relevanter Stakeholder .....   | 3        |
| Workshops mit Schwerpunktthemen .....   | 4        |
| 1. Workshop: Meine Ernährung, mein gesunder Planet => Planetary Health Diet .4                                  |          |
| 2. Workshop: Lokale Nahrungsversorgung mitgestalten – Bedürfnisse der Konsumenten und Modelle guter Praxis..... | 5        |
| 3. Workshop: Kollektiv und digital – neue Einkaufs- und Vertriebsmöglichkeiten ...6                             |          |
| 4. Workshop: Essen ohne Food Waste => Anknüpfung UNISECO im Seetal.....   | 7        |
| Verbindung zur Bildung.....   | 8        |
| Was ist das Ziel der Dialogreihe.....   | 9        |
| Gewünschte Wirkung.....   | 9        |
| Ziele auf der Ebene Stadt- und Quartierentwicklung.....   | 9        |
| Ziele auf der Ebene Ernährungsforum Stadt und Land.....   | 9        |
| Ziele auf der Ebene Multiplikator:innen .....   | 10       |
| Ziele auf der Ebene Quartierbevölkerung und einzelne Haushalte .....  | 10       |
| Ziele auf Ebene der Lernenden der Gestalterischen Berufsmaturität .....   | 10       |

## PROJEKTVERANTWORTLICHE

Das Projekt wird in Kooperation mit Plant Science und SARE (Ernährungsforum) im Jahr 2022 im zweiten Halbjahr durchgeführt.

Die Gesamtleitung des Projektes übernimmt Plant Science Center. Die Aufgaben sind entsprechend unterschiedlich ausgestattet.

| <b>Plant Science Center:</b>  | <b>SARE (Ernährungsforum)</b>   |
|---|---|
| <b>Dr. Melanie Paschke</b><br>Veranstalter, Gesamtprojektleitung<br><br>Telefon: +41 44 632 60 22<br><a href="mailto:paschkme@ethz.ch">paschkme@ethz.ch</a><br><br><b>Dubravka Vrdoljak</b><br>Projektmitarbeit, Koordination und Moderation<br><br>Telefon: +41 44<br><a href="mailto:dubravka.vrdoljak@usys.ethz.ch">dubravka.vrdoljak@usys.ethz.ch</a><br><br><u>Zürich-Basel Plant Science Center: ein gemeinsames Kompetenzzentrum der ETH Zürich und der Universitäten Zürich und Basel (<a href="https://www.plantsciences.uzh.ch/de.html">https://www.plantsciences.uzh.ch/de.html</a>)</u> | <b>Dr. med. Sabine Heselhaus</b><br>Veranstalter, Partner und Kommunikation<br><br>Telefon: +41 79 129 03 64<br><a href="mailto:sabine.heselhaus@me.com">sabine.heselhaus@me.com</a> ; <a href="mailto:info@sare.earth">info@sare.earth</a><br><br><b>Reto Frank</b><br>Veranstalter, Partner und Bildung<br><br>Telefon: +41 78 804 07 07<br><a href="mailto:reto.frank@sare.earth">reto.frank@sare.earth</a><br><br><u>Willkommen bei SARE Sustainable Alliance for Resilience and Evolvability: <a href="http://www.sare.earth">www.sare.earth</a></u> |

## AUSGANGSLAGE

Der steigende Energiebedarf mit Beginn der Industrialisierung vor über 150 Jahren wurde im Wesentlichen mit fossilen Brennstoffen gedeckt. In der Folge nahm im gleichen Masse die Eintragung von Klimagasen in die Atmosphäre zu. Die Wirkung zeigt sich im Klimawandel, der erst mit der Ab- lösung des Kyoto-protokolls im Jahre 2015 mit dem *Pariserabkommen* ernsthaft angegangen wird.

Mit der Befassung der Problematik von der Politik und schon länger von der Wissenschaft offenbart sich, dass neben der Senkung von Treibhausgasen und der Adaption an die Auswirkungen des Klimawandels vielmehr auch Handlungsbedarf in allen Lebensbereichen besteht und erst eine ganzheitliche Betrachtung nachhaltige Lösungen hervorbringt.

So beschäftigen wir uns heute bei der Erarbeitung nachhaltiger Lösungen von Problemen beispielsweise im Bereich Ernährung gleichermassen auch mit der Gesundheit, der Bildung, der Landwirtschaft etc. mit einem ganzheitlichen Ansatz. Das Leben ist per se vernetzt und erfordert deshalb auch ganzheitliche Lösungen.

Mit dem **Projekt Dialog im Quartier** steht die Nachhaltige Ernährung und immer auch nachhaltiges Handeln im Umgang mit der Umwelt (abiotische Faktoren) im Fokus. Wir wollen alle Stakeholder aktivieren, wie die Produzenten, die Lieferanten, die Konsumenten, die Bildungsinstitutionen, die Gesundheitsberufe etc. und diese in das Projekt integrieren, damit die Erwartungen und Herausforderungen allen Beteiligten transparent und verständlich gemacht werden können. Gleichzeitig wollen wir mit Workshops nicht nur Informationen verbreiten, sondern auch Informationen von allen Akteuren gewinnen, damit nachhaltige Lösungen generiert werden können. Dialog im Quartier ist nicht ein einmaliges Projekt, sondern soll adaptiert in verschiedenen Projekten (z.B. den «Aktionsplan Biolandbau») im Zusammenhang mit nachhaltiger Ernährung, Landwirtschaft, Gesundheitsförderung etc. angewendet werden.

## DIALOG IM QUARTIER

### Was ist es?

#### Partizipative Anlässe

In vier partizipativen Anlässen sollen die Quartierbevölkerung der Stadt Luzern in enger Zusammenarbeit mit den Quartiersvereinen <https://dialogluzern.ch/assemblies/vqsl> und Akteur:innen aus dem Luzerner Ernährungssystem sowie aus einem interprofessionellen Netzwerk, gemeinsam den Zusammenhang zwischen Ernährung, Klimawandel und Nachhaltigkeit beleuchten. Sie sollen ermächtigt werden, ihre Rolle in der Entwicklung eines nachhaltigen Ernährungssystems zu erkennen und zu gestalten. Die Veranstaltungsreihe vermittelt Handlungswissen, um Konsumverhalten und Ernährungsstil im eigenen Haushalt und in der Gesellschaft nachhaltig zu verändern und zur Gewohnheit werden zu lassen, aber auch die Akteur:innen aus dem Luzerner Ernährungssystem auf eine ganzheitliche Transformation in der Gesellschaft (in Anwendung und durch Umsetzung des Nachhaltigkeitssiegels) zu sensibilisieren.

#### Vernetzung relevanter Stakeholder

Die Veranstaltungsreihe aktiviert alle relevanten Stakeholder für einen breit(er) geführten Dialog über ein nachhaltiges Ernährungssystem. Dabei soll insbesondere die Verbindung der Quartiere mit dem ländlichen Raum hergestellt und verstärkt werden. Neben Akteur:innen und Institutionen aus dem Ernährungssystem sowie aus dem interprofessionellen Netzwerk werden auch Entscheidungsträger der Stadt und des Kantons Luzern sowie die breite Bevölkerung miteinbezogen. Das Ernährungsforum Stadt & Land ist zusammen mit dem Zurich-Basel Plant Science Center (ETH Zürich, Universitäten Zürich und Basel) Träger der Dialoge.

#### Ernährungsforum Stadt & Land

Das Ernährungsforum Stadt & Land findet erstmalig in der Zusammenarbeit für das Projekt "Dialog im Quartier" eine gemeinsame Plattform. So wie zuvor in der Stadt Zürich [Ernährungsforum Zürich \(ernaehrungsforum-zueri.ch\)](http://ernaehrungsforum-zueri.ch) und in der Stadt Basel [Home - Ernährungsforum Basel \(efbasel.ch\)](http://efbasel.ch) soll das Ernährungsforum Stadt & Land den regionalen Bedürfnissen rund um das Thema Nachhaltige Ernährung der Einwohner der Stadt Luzern, erweiternd aber auch der Bevölkerung auf dem Land und in der Agglomeration nachkommen. Dabei wird vor allem berücksichtigt, dass Luzern in eine durch die Landwirtschaft und den Tourismus geprägte Region Zentralschweiz eingebettet ist. Bereits fest eingebunden in die Zusammenarbeit sind der Dachverband der Quartiersvereine <https://dialogluzern.ch/assemblies/vqsl>, das Berufsbildungszentrum Bau und Gewerbe - Fachschaft Technik und Umwelt, der [Kulturhof Hinter Musegg Luzern \(hinter-musegg.ch\)](http://hinter-musegg.ch), die Regionalgruppen Zentralschweiz der Ärztinnen und Ärzte für Umweltschutz [Aktuell \(aefu.ch\)](http://aefu.ch) und Slow Food [Slow Food Schweiz: Convivium Zentralschweiz](http://Slow Food Schweiz: Convivium Zentralschweiz), sowie die Umweltberatung Luzern [Umweltberatung Luzern \(umweltberatung-luzern.ch\)](http://umweltberatung-luzern.ch), die Stiftung Gesundheit und Ernährung [Gesundheit und Ernährung - Stiftung G+E \(diet-health.info\)](http://Gesundheit und Ernährung - Stiftung G+E (diet-health.info) und weiteren VertreterInnen von Produzenten, Gastronomie, Vertrieb und andere Verbände/ Institutionen wie Kirchen und Umweltverbände, die im Thema Nachhaltigkeit engagiert sind.

## Workshops mit Schwerpunktthemen

### 1. Workshop: Meine Ernährung, mein gesunder Planet => Planetary Health Diet

**KW43 / 26.10.2022 im Kulturhof Hintermusegg**

**Apéro und Eintreffen 17.30 bis 18.30 Uhr,**

**Vorträge und Workshop 18.30 bis 21.00 Uhr**

#### **Input Vorträge/ Moderatorinnen:**

1. Dr. med. Sabine Heselhaus: Co-Präsidentin Ärztinnen und Ärzte für Umweltschutz ZS

2. Regula Hasler: kath. Kirche Luzern, Projektleitung «Planet A», Quartier Garten Michael

#### **Moderatorinnen/ Moderatoren:**

Julia Beck: Ernährungsberaterin, Hofladen Hintermusegg

Ernst Erb: Gründer Stiftung Gesundheit und Ernährung Schweiz

Marie-Isabelle Bill: Präsidentin Slow Food Convivium Zentralschweiz

Dr. med. Ralph Guggenheim, Hausarzt, AefU

Dr. med. Maria Waser, Rheumatologin

Marcel Schürmann, Founder App Food-secrets

Dr. med. Andrés Bircher: Leiter medizinisches Zentrum Bircher-Benner

Michael Weber: Pharmazeut, Stiftung Gesundheit und Ernährung Schweiz

Denis Pfeiffer: Co-Founder und Präsident PAN Switzerland (Physicians Association for Nutrition)

Was bedeutet den Teilnehmenden gesunde und nachhaltige Nahrung? Welche Kriterien für ihre Auswahl von Lebensmitteln möchten sie in ihr Leben integrieren, um eine Veränderung zu bewirken? Dialog im Quartier beantwortet Fragen zu einer aktuellen Interpretation der Ernährungspyramide, zur Planetary Health Diet und zur CO<sub>2</sub>-Bilanz von Lebensmitteln. Anhand verschiedener Leitfragen werden die Teilnehmenden sich über Werte, Überzeugungen und Bedürfnisse beim Essen klar. Sie formulieren eine umsetzbare Handlung für ihren Haushalt und entwerfen eigene Entscheidungskriterien. Dabei erkennen sie die Co-Benefits einer pflanzenbasierten, saisonalen und regionalen Ernährung für ihre eigene Gesundheit und einer gesunden Umwelt<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Zusammenarbeit mit den Ärztinnen und Ärzten für Umweltschutz AefU, Slowfood, Stiftung Gesundheit und Ernährung, Dr. Andres Bircher, Food secrets, PAN Switzerland.

## **2. Workshop: Lokale Nahrungsversorgung mitgestalten – Bedürfnisse der Konsumenten und Modelle guter Praxis**

***KW45 / 08.11.2022 im Kunstpavillon***

***Apéro und Eintreffen 17.30 bis 18.30 Uhr,***

***Vorträge und Workshop 18.30 bis 21.00 Uhr***

***Input Vorträge/ Moderatorinnen:***

- 1. Dr. Lukas Fesenfeld: Wissenschaftler ETH Zürich, Ernährungsstrategie*
- 2. Julia Beck: Quartierladen Kulturhof Hintermusegg*

***Moderatorinnen und Moderatoren aus dem Bereich:***

*Quartierläden*

*Urban Gardening / Stadtgrün Luzern*

*Solidarische Landwirtschaft*

*GemüseAckerdemie*

*Foodcoops*

*«Gemüsetasche»*

*Slow Food*

Die Quartierbewohner:innen begeben sich mit uns auf eine Imaginationsreise und stellen sich anhand verschiedener Leitfragen vor, wie sie sich in Zukunft ihr nachhaltiges Ernährungssystem im Quartier und auf dem Land vorstellen. Daraus leiten sie Handlungen für sich selbst, für ihr Quartier, für die Landwirtschaft (Produzent), für die Landbevölkerung sowie für den Vertrieb ab. Mit Einbezug von Lernenden der Berufsmaturität des Berufsbildungszentrums Bau und Gewerbe Luzern werden Innovationen, Lösungsansätze und Fragen zur Umgestaltung aller Lebensbereiche rund um ein künftiges Ernährungssystem im Sinne der Nachhaltigkeitsziele erarbeitet und von den interprofessionellen Akteuren (wie im Nachhaltigkeitssiegel nach SARE abgebildet) in Workshops mit der Bevölkerung aus den Quartieren und vom Land ergänzt und aufbereitet. Die Ergebnisse fliessen schliesslich in verschiedene Projekte zur Neugestaltung eines nachhaltigen Ernährungssystems.

### **3. Workshop: Kollektiv und digital – neue Einkaufs- und Vertriebsmöglichkeiten KW47 / 23.11.2022 im Kunstpavillon**

**Apéro und Eintreffen 17.30 bis 18.30 Uhr,**

**Vorträge und Workshop 18.30 bis 21.00 Uhr**

#### **Input Vorträge/ Moderatorinnen:**

1. LAWA Kanton Luzern
2. Jan Landert: Forschungsinstitut für biologischen Landbau FIBL, UNISECO Seetal
3. Urs Fanger: CEO RegioFair Agrovision Zentralschweiz AG
4. Vertreterin/ Vertreter BioLuzern

#### **Moderatorinnen und Moderatoren aus dem Bereich:**

*Luzerner Bäuerinnen- und Bauernverband LBV*

*BioLuzern*

*Slow Food*

*Kulturhof Hintermusegg*

*Conrad Wagner: [natuerlichnidwalden.ch](http://natuerlichnidwalden.ch)*

*Niklaus Iten: Präsident IG Bio, Leiter Qualitätsmanagement bio familia AG*

*Humuswirtschaft/ regenerative Landwirtschaft*

Regional, saisonal und ökologisch – aber woher? Für Quartierbewohner:innen, die wissen möchten, wie sie sich aktiv an einer lokalen Lebensmittelversorgung beteiligen können und welche Alternativen es zu Grossverteilern gibt. Aktiv im eigenen Quartier eine eigene Lebensmittelverteilung zusammen mit den Produzenten auf die Beine stellen? Innovative Organisationen, Produzierende und Direktvermarkter stellen sich vor. Gemeinsam denken die Beteiligten über ihre Bedürfnisse bei der Verteilung der Lebensmittel nach und wie Stadt und Land in den Austausch kommen können. Gute Direktvermarktungsansätze werden vorgestellt.

**4. Workshop: Essen ohne Food Waste => Anknüpfung UNISECO im Seetal  
KW50 / 14.12.2022 im Laboratorium (mit Neugarten)**

**Apéro und Eintreffen 17.30 bis 18.30 Uhr,**

**Vorträge und Workshop 18.30 bis 21.00 Uhr**

**Input Vorträge/ Moderatorinnen:**

1. Dr. Jeanine Amman: Agroscope, Einstellungen, Wahrnehmungen und Verhaltensmuster
2. Laszlo Csoma: RestEssBar Ebikon [www.restessbar.ch](http://www.restessbar.ch)

**Moderatorinnen und Moderatoren aus dem Bereich:**

*Neugarten*

*Foodsafe*

*Ässbar*

**Restessbar:** [ebikon@restessbar.ch](mailto:ebikon@restessbar.ch)

*Rafael Järmann* [Fermentieren.ch](http://Fermentieren.ch)

Der Workshop zeigt Praxisbeispiele und konkrete Strategien, um Food Waste beim Einkaufen, Planen und Lagern zu vermeiden und die Lebensdauer von Lebensmitteln durch Konservieren zu verlängern. An verschiedenen Posten lernen interessierte Quartierbewohner:innen Strategien und Ansätze im Haushalt kennen, um den Food Waste zu minimieren.

Vorhandene Lösungen und Projekte werden vorgestellt und mit einbezogen, wie z.B. der Foodsafe-Stadtplan Luzern [WEBversion foodsafe stadtplan luzern.pdf \(foodwaste.ch\)](#) und Urban Gardening Neugarten [Food Save Luzern | Neugarten](#).

An jedem Tisch sitzt ein Moderator mit spezifischem Fachwissen. Dazu braucht er 1 h Vorbereitung und 3 – 4 h Einsatzzeit am Tisch.



## Verbindung zur Bildung

An diesen Anlässen wird in Luzern die Bevölkerung und die Lernenden der Gestalterischen Berufsmaturität am Berufsbildungszentrum Bau und Gewerbe in Luzern mit verschiedenen Massnahmen, Aktivitäten und Methoden dazu eingeladen, ihre Ernährungskompetenz und ihr eigenes Essverhalten zu reflektieren, um nachhaltige Ernährung auf einfache Art und Weise in das tägliche Ess- und Trinkverhalten zu integrieren.

In den Veranstaltungen binden wir Akteur:innen im Partnernetzwerk als Träger des Ernährungswandels ein und vernetzen sie mit der Quartier- und Landbevölkerung. Wir geben ihnen und den Lernenden zur Erreichung ihrer Lernziele Inhalte und Werkzeuge in die Hand, um den Wandel auf der Haushaltsebene und in der Gesellschaft nach den Veranstaltungen, resp. nach dem Unterricht zu begleiten und stärken ihre Kompetenzen als Multiplikator:innen.

Insbesondere erhalten Lernende der Gestalterischen Berufsmaturität im Berufsbildungszentrum Bau und Gewerbe Luzern durch den Unterricht verbunden mit einem kleinen Gruppenprojekt sowie durch die Einbindung in den Dialog im Quartier die Möglichkeit, sich mit dem Thema praxisnah auseinander zu setzen.

Dabei werden im Unterricht in einer ersten Phase Innovationen, Ideen und Fragen generiert und diese in die Workshops in den Quartieren eingebracht. Dadurch entsteht eine Interaktion zwischen den Teilnehmern der Workshops und den Lernenden, die dann die Reflektion aus den Workshops im Unterricht und in einer Projektarbeit wieder aufnehmen und zu Lösungsvorschlägen und Massnahmen, allenfalls mit weitergehenden Fragen verarbeiten. Die Schüler leisten somit einen Beitrag zur Transformation des Ernährungssystems unter Berücksichtigung des Rahmenlehrplans.

Die Ergebnisse aus den Workshops gehen zur Weiterverarbeitung an die Stadt Luzern.

## Was ist das Ziel der Dialogreihe.

### Gewünschte Wirkung

Damit Verhaltensänderungen schon bei den Jugendlichen herbeigeführt werden können, sind Ansätze des transformativen Lernens zu berücksichtigen: Nachhaltige Ernährungs- und Konsummuster müssen erfahrbar sein und in den Alltag integriert werden können. Der Fokus liegt weniger auf der reinen Wissensvermittlung als vielmehr auf Mitmachaktionen, Parcours, Workshops verbunden mit Umsetzungsschritten im eigenen Haushalt und im Unterricht auf einer kleinen Projektarbeit. Hintergrundinformationen zu Produktherkunft, Wissen über die Wertschöpfungskette der Produkte und wissenschaftliche Erkenntnisse zur nachhaltigen Ernährung werden im Kontext integriert und auf leicht verständliche Weise vermittelt. Die Freude und die Selbstwirksamkeitserfahrung aller Teilnehmenden stehen im Zentrum.

### Ziele auf der Ebene Stadt- und Quartierentwicklung

- ✓ Während der Veranstaltung zur lokalen Ernährung (Veranstaltung 1) findet eine Imaginationsreise statt: alle Ideen, Bedürfnisse, Vorschläge werden gesammelt, zusammengefasst (inkl. jene der Lernenden) und protokolliert.
- ✓ Stadtteilkarten, die während der Veranstaltungen entstehen, dienen als Visualisierung von Bestehenden & Fehlenden Strukturen. Die Angebote und Möglichkeiten im Quartier für eine nachhaltige Lebensmittelversorgung werden identifiziert und sichtbar gemacht.
- ✓ Die Anliegen aus den Quartier- und Landgesprächen werden in einem Protokoll zusammengefasst, mit allen Teilnehmer:innen, den Quartiervorständen, den Lernenden der Berufsmaturität im Unterricht und dem Ernährungsforum Stadt und Land konsolidiert.
- ✓ Das Protokoll wird an die Stadt, dem Kanton und partizipierenden Organisationen weitergegeben, damit sie dort bei der weiteren Ausgestaltung zu einem nachhaltigen Leben in der Stadt und auf dem Land präsent sind und für die Weiterentwicklung genutzt werden können.
- ✓ Die nächsten Schritte, um diese Anliegen aufzunehmen und weiterzutragen: Ernährungsforum Stadt und Land wird einige der Anliegen der Quartier- und Landbewohnerinnen sowie der Jugendlichen auf die eigene Agenda der nächsten Jahre setzen.

### Ziele auf der Ebene Ernährungsforum Stadt und Land

- ✓ Ideen eines Ernährungsforum für Stadt und Land, kann bei allen Akteur:innen verankert werden. Die Veranstaltungen machen das Ernährungsforum bei der Quartierbevölkerung, aber auch bei der Landbevölkerung und bei den Jugendlichen bekannt.
- ✓ Das Ernährungsforum etabliert ein Dialogformat, um zwischen den Bedürfnissen von Produzierenden (vor allem aus der Landwirtschaft und den verarbeitenden Betrieben) und Konsumierenden (vor allem bei der Quartier- und Landbevölkerung sowie bei den Jugendlichen) zu vermitteln (insbesondere Veranstaltung 2).
- ✓ Als Werkzeug zur Entwicklung eines nachhaltigen Ernährungssystems soll das Nachhaltigkeitsiegel von SARE dienen.
- ✓ Die Veranstaltungen unterstützen die Förderung des Biolandbaus im Bereich der Produktion und des Konsums.
- ✓ Lösungsansätze und die Veranstaltung an sich können zur Förderung nachhaltiger Aspekte für die Region Seetal dienen.

### Ziele auf der Ebene Multiplikator:innen

- ✓ Multiplikator:innen haben wirkungsvolle Anreize und Werkzeuge, um individuelle Verhaltensänderungen anzuregen, zu begleiten und zu beobachten. **Verhaltensveränderung:** Alle Multiplikator:innen kennen den funktionierenden Methodenkasten und setzen diesen in eigenen Veranstaltungen ein.
- ✓ Das Nachhaltigkeitssiegel von SARE und die Agenda 2030 werden bekannt gemacht, die Akzeptanz erhöht und geeignete Massnahmen bei Akteur:innen, Quartierbevölkerung angestossen.

### Ziele auf der Ebene Quartierbevölkerung und einzelne Haushalte

Viele der Teilnehmenden sind bereits sensibilisiert für das Thema. Sie benötigen «Nudges», um zum Handeln animiert zu werden, Erinnerungen, am Thema dranzubleiben. Ideen und Vernetzung und kontinuierlich das Gefühl auf dieser Reise nicht allein zu sein. Diesen Ansprüchen wird Dialog im Quartier als ein vernetzendes Format mit fundierten Methoden sehr gut gerecht. Das Ernährungsforum Stadt und Land hält den Dialog mit den Akteur:innen, den Quartieren, der Stadt- und Landbevölkerung sowie mit den Jugendlichen aufrecht.

- ✓ Alle Teilnehmenden kennen die Dienstleistungen und die Infrastrukturen in ihrem eigenen Quartier oder Umgebung. **Verhaltensveränderung:** Alle Teilnehmenden nutzen in zunehmenden Masse Angebote im Quartier und in ihrem Umfeld, die saisonalen, regionalen und nachhaltig produzierten Lebensmittel anbieten.
- ✓ Alle Teilnehmenden sind sich bewusst, welche individuellen Werte und Normen ihre Ernährungsgewohnheiten bestimmen und wie sie diese Überzeugungen nutzen können, um ihre Ernährungsgewohnheiten zu ändern. **Verhaltensveränderung:** Alle Teilnehmenden reflektieren ihre Entscheidungen und entwerfen Entscheidungskriterien, die bestimmen, welche Lebensmittel konsumiert werden.
- ✓ Alle Teilnehmenden haben Handlungswissen zu lokalen Ernährungssystemen, Food Waste und nachhaltige Ernährungsgewohnheiten aus den Veranstaltungen mitgenommen, z.B. Verminderung des eigenen Food Waste, Wissen und Kompetenzen zur richtigen Einkaufsplanung, Lagerung im Kühlschrank, Wissen zum Haltbarkeitsdatum, Reflektion und Wahrnehmung des Veränderungspotentials bei den eigenen problematischen Gewohnheiten (z.B. Umgang mit Food Waste Fallen), Handlungswissen über das Einkaufen, Kochen und Verarbeiten von saisonalen Gemüse- und Obstsorten und Anwendungen der Planetary Health Diet in der eigenen Küche. **Verhaltensveränderung:** Alle Teilnehmenden wenden dieses Handlungswissen an.
- ✓ Alle Teilnehmenden haben für sich mindestens eine machbare Handlung abgeleitet **Verhaltensveränderung:** Alle Teilnehmenden probieren mindestens eine neue Handlung aus und werden durch Dialog im Quartier niederschwellig unterstützt (Postkarte an mich selbst, Newsletter, Challenge etc.).

### Ziele auf Ebene der Lernenden der Gestalterischen Berufsmaturität

- ✓ Lernende der Berufsmaturität der Gestalterklassen werden im Unterricht Technik und Umwelt für die Themen lokale Nahrungsversorgung, Gesundheit, Food Waste, Ernährung und Umwelt vorbereitet. Die in diesem Projekt definierten Lernziele entsprechen denen im Rahmenlehrplan für Maturitätsschulen des Jahres 2012 zum Themenbereich Technik und Umwelt (siehe Lernziele am Ende dieses Papiers). Theorie und Praxis werden durch kleinere Projektarbeiten miteinander in den Schulen verknüpft. Ziel ist es die eigenen Erfahrungen im Projekt zu integrieren, Lösungsansätze zu generieren, offene Fragen aufzulisten und dies den Teilnehmenden im Dialog zur weiteren Verarbeitung zu überlassen. Die erarbeiteten Unterlagen werden durch die Lehrperson oder durch eine dafür vorgesehene Person in die Quartiere getragen. Die in den Quartieren in Workshops verarbeiteten Unterlagen werden den Lernenden zurückgegeben und in deren Projektarbeiten integriert. Die Lernenden

- ✓ erleben sich als selbstwirksam in der Wahl ihres eigenen Ernährungsverhalten und ihrem Beitrag zum Klimaschutz.
- ✓ Wir stärken bei den Beteiligten die folgenden BNE-Kompetenzen:
  - Ich verstehe wie Ernährung zur Klimaerwärmung und Umweltbelastung beiträgt. Insbesondere werde ich vertraut mit Ansätzen wie die Planetary Health Diet und der Food Waste-Thematik.
  - Ich verstehe, dass meine Ernährungsgewohnheiten die Gestaltung von Ernährungssystemen und deren Nachhaltigkeit bestimmen. Ich definiere für mich wie ich meine Ernährungsgewohnheiten verändern möchte.
  - Ich kann für mich selbst vorausschauend denken und handeln und durch meine eigene Ernährungsgewohnheiten Ernährungssysteme klimaneutraler gestalten.
  - Ich kommuniziere an die Quartierbevölkerung über nachhaltige Ernährung und ihre Auswirkungen auf das Klima, setze mich mit meinen eigenen und den Werten der Teilnehmenden auseinander und bringe mich in den gesellschaftlichen Prozess und das Verhandeln über einen Ernährungswandel ein.
  - Ich definiere Handlungsspielräume für mich selbst, mein soziales Umfeld und als Input für die Quartier- und Landbewohner:innen für eine nachhaltigere und klimafreundlichere Ernährung, indem ich in meiner Projektarbeit Ansätze und Massnahmen skizziere, die ich der Quartier- und Landbevölkerung zum Diskutieren, Ergänzen und Weiterbearbeiten überlasse.
  - Die Lernenden und Teilnehmenden werden in der Nutzung des Nachhaltigkeitsiegels von SARE eingeführt, um damit die Nachhaltigkeit und die Ganzheitlichkeit vor Augen zu führen und ihr Bewusstsein dafür zu wecken. Dabei werden, neben orts- und problemspezifischen Zielen, auch die Nachhaltigkeitsziele (17 SDGs) der Agenda 2030 vertieft.
  - Der Unterricht gestaltet sich mehr und mehr im Rahmen von Integraler Bildung für Nachhaltige Entwicklung, IBNE.
- ✓ Nachstehende, bereits mit Gestalterklassen behandelte Lernziele aus dem Rahmenlehrplan für Berufsmaturitätsschulen vom Jahr 2012 werden durch die Projektarbeit vertieft:

#### *Das Ökosystem und die Umweltbereiche (Atmosphäre, Boden, Wasser, Biosphäre)*

- wichtige chemische Elemente, Verbindungen und Reaktionen sowie biologische Prozesse nennen und ihre Bedeutung an Beispielen erklären
- die vier Umweltbereiche beschreiben und ihre Funktion im Ökosystem erklären
- wichtige Kreisläufe und Stoffflüsse wie Kohlenstoff- und Wasserkreislauf oder Energiefluss beschreiben

#### *Vernetzte Systeme*

- Elemente und Beziehungen in Systemen an Beispielen verstehen und darstellen
- Folgen von Eingriffen in vernetzte Systeme abschätzen (Luftschadstoffe, CO<sub>2</sub> und Klima, Rodung des Regenwalds)
- Probleme und Zusammenhänge mit geeigneten Verfahren wie Messung oder Dokumentenanalyse selbstständig erarbeiten
- Die erforderlichen naturwissenschaftlichen und technischen Grundkenntnisse nutzen bzw. erarbeiten
- Wechselbeziehungen und Rückkoppelungen in ein bis zwei Systemen erkennen

### *Material- und Stoffflüsse*

- Erneuerbare und nichterneuerbare Ressourcen unterscheiden und Beispiele nennen
- Den Unterschied zwischen Recycling und Downcycling erklären
- Den Weg vom Rohstoff bis zur Entsorgung (Produktlebenszyklus) an Beispielen beschreiben
- Die ökologischen und sozialen Auswirkungen der Rohstoffgewinnung und -nutzung (Anbau und Gewinnung, Transport, Verarbeitung, Entsorgung) an Beispielen beurteilen

### *Energie und Energieflüsse*

- Chemische, thermische, kinetische und elektrische Energieformen nennen
- Unterschiedliche Formen der Energiegewinnung beschreiben
- Den Energieerhaltungssatz erklären
- Grundbegriffe und Einheiten verstehen und richtig anwenden
- die historische Entwicklung des Energieverbrauchs und der Energieabhängigkeit sowie deren Auswirkungen auf die Umwelt beschreiben
- Vor- und Nachteile der unterschiedlichen Energieformen abwägen

### *Umwelteinwirkungen*

- Wichtige globale und lokale Umwelteinwirkungen nennen
- Die naturwissenschaftlichen Grundlagen von Umwelteinwirkungen und deren Folgen erklären
- Umweltdaten auswerten, interpretieren und Schlüsse ziehen

### *Konzept der nachhaltigen Entwicklung*

- Das Konzept der nachhaltigen Entwicklung erklären
- ökologische, soziale und ökonomische Kriterien einer nachhaltigen Entwicklung nennen
- Anhand von Nachhaltigkeitskriterien Fallbeispiele beurteilen (Agrotreibstoffe, Tourismusprojekte, Holzwirtschaft, Car-Sharing, Entwicklungsprojekte)
- Umwelteinwirkungen mit geeigneten Methoden wie ökologischer Fussabdruck, Ökobilanz oder Ökosozialprodukt beurteilen

### *Lösungsansätze*

- Nationale und globale Instrumente des Umweltschutzes wie Klima- und Artenschutzabkommen, Umweltrecht und Kostenwahrheit darlegen
- Die Begriffe Effizienz und Suffizienz unterscheiden und erklären
- Das Cradle-to-Cradle-Prinzip an Beispielen erklären
- technische Produkte und Verfahren einer nachhaltigen Entwicklung (alternative Energien, Cleantech) verstehen und beurteilen
- Wirtschaftliche und politische Massnahmen wie Subventionen, Ökolabels, Handelsbegrenzungen, Verkehrspolitik oder Energiepolitik auf ihren Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung beurteilen
- Nano-, Gen-, Kommunikations- und weitere aktuelle Technologien erklären und bezüglich ihres Beitrags zu einer nachhaltigen Entwicklung beurteilen
- Persönliche Möglichkeiten einer nachhaltigen Entwicklung und zukunftsfähigen Lebensführung entwerfen

- ✓ Die Lernenden werden in den folgenden überfachlichen Kompetenzen besonders und in diesem Projekt stärker gefördert:
  - Reflexive Fähigkeiten: selbstorganisiert lernen (das eigene Lernen planen und auswerten); sich in neue Themengebiete einarbeiten; Kritik anbringen und annehmen; Informationen und Meinungen kritisch hinterfragen; nichtlinear, vernetzt und systemisch denken
  - Sozialkompetenz: im Team ergebnisorientiert arbeiten; Verantwortung wahrnehmen; die eigene Meinung hinterfragen
  - Sprachkompetenz: sich schriftlich und mündlich gewandt ausdrücken; Sachtexte verstehen und zusammenfassen; Arbeitsergebnisse präsentieren
  - Arbeits- und Lernverhalten: zielgerichtet recherchieren; Quellen korrekt zitieren; Initiative und Selbstvertrauen entwickeln
  - Interessen: für Neues offen sein; andere Sichtweisen und Kulturen verstehen