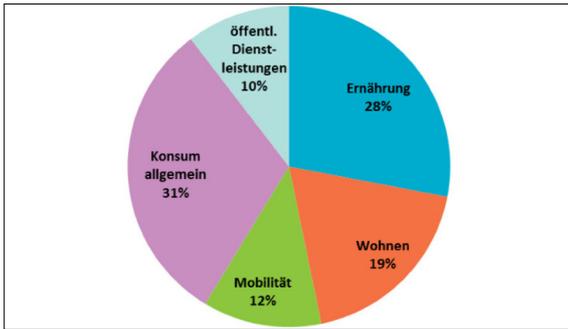




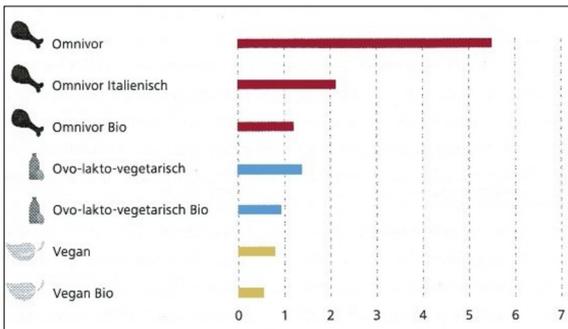
Livia Buchmann

Studentin	Livia Buchmann
Examinator	Prof. Dr. Dominik Siegrist
Themengebiet	Raumentwicklung und Landschaftsarchitektur

## Landschaft essen



Umweltbelastung in der Schweiz. (Quelle: WWF 2016)



Umweltbelastung von Ernährungsweisen in verschiedenen Anbauvarianten (Umweltbelastungspunkte). (Quelle: Schlatter)



Rangierung von Menueigenschaften durch die Umfrageteilnehmenden. (Quelle: eigene Erhebung)

**Ausgangslage:** Essen begleitet uns: Von morgens bis abends, von der Kindheit bis zum Tod. Doch was die Auswirkungen davon sind, ist oft zweitrangig – es herrschen grosse Wissensunterschiede. Die Ernährung ist für 28% der in der Schweiz verursachten Umweltbelastung verantwortlich. Es herrscht ein grosses Ungleichgewicht auf unserem Planeten und die Politik ist nicht auf die Umwelt dieses zu kippen. Die Industriestaaten ernähren sich unausgeglichen und umweltschädlich, wobei die Entwicklungsländer immer weiter „aufholen“. Die Schweizer Ernährungspolitik setzt auf Eigenkompetenz. Und die Schweizer Landwirtschaftspolitik auf das Direktzahlungssystem.

**Problemstellung:** Um die immer mehr hungrigen Mäuler zu stopfen und vor allem ihren steigenden Ansprüchen nach Fleisch und anderen „Luxusprodukten“ gerecht zu werden, wird massenhaft produziert. Häufig wird dabei nicht auf die Umwelt Rücksicht genommen, da schliesslich noch genügend Profit herausspringen soll. Es sind jedoch auch Gegentrends zu beobachten – auch wenn diese noch eher verhältnismässig zurückhaltend erscheinen. Die stark fleischlastige Ernährung erweist sich als die umweltschädlichste, eine biologische Bewirtschaftung als langzeitlich sinnvoll und die Regionalität als weniger relevant als erwartet. Es ist so, dass durch die Ernährung Böden langfristig geschädigt sind, eine riesige Fläche Wald bereits zerstört wurde, die Biodiversität leidet und Wasser ohne Rücksicht eingesetzt wird. Die Landschaftsästhetik spielt dabei eine untergeordnete Rolle. Es gilt, sie stets mit anderen Aspekten abzuwägen. Die Frage ist, was bringt eine optisch schöne Landschaft, wenn dafür die Umwelt leidet? Zudem gehen diese Aspekte oft Hand in Hand.

**Ergebnis:** Der SV Service, der die HSR Mensa führt, präsentiert sich mit einer modellhaften Herangehensweise an die Nachhaltigkeit und ist führend in der Gastronomie. Das Unternehmen versucht, die Nachhaltigkeit mit anderen Geschäftsfeldern zu koordinieren und ihr damit mehr Gewicht zu geben. Die HSR Mensa ist noch nicht im Nachhaltigkeitsprogramm des SV Service „ONE TWO WE“. Dennoch erfüllt sie viele Nachhaltigkeitskriterien. In einer Umfrage an der HSR Mensa ergaben sich aufschlussreiche Resultate, darunter die Wichtigkeit von Saisonalität, Regionalität, Geschmack des Essens und einer tierfreundlichen Haltung, die für die Teilnehmer besonders wichtig sind. Auch eine Preiserhöhung zugunsten der Nachhaltigkeit käme laut Umfrage in Frage. Als Ergebnis werden Empfehlungen formuliert, darunter die aufgearbeiteten Themen, wie das Informieren der Gäste, Foodwastevermeidung und Saisonalität.