

Input: Ernährungswende & Ess-Kultur

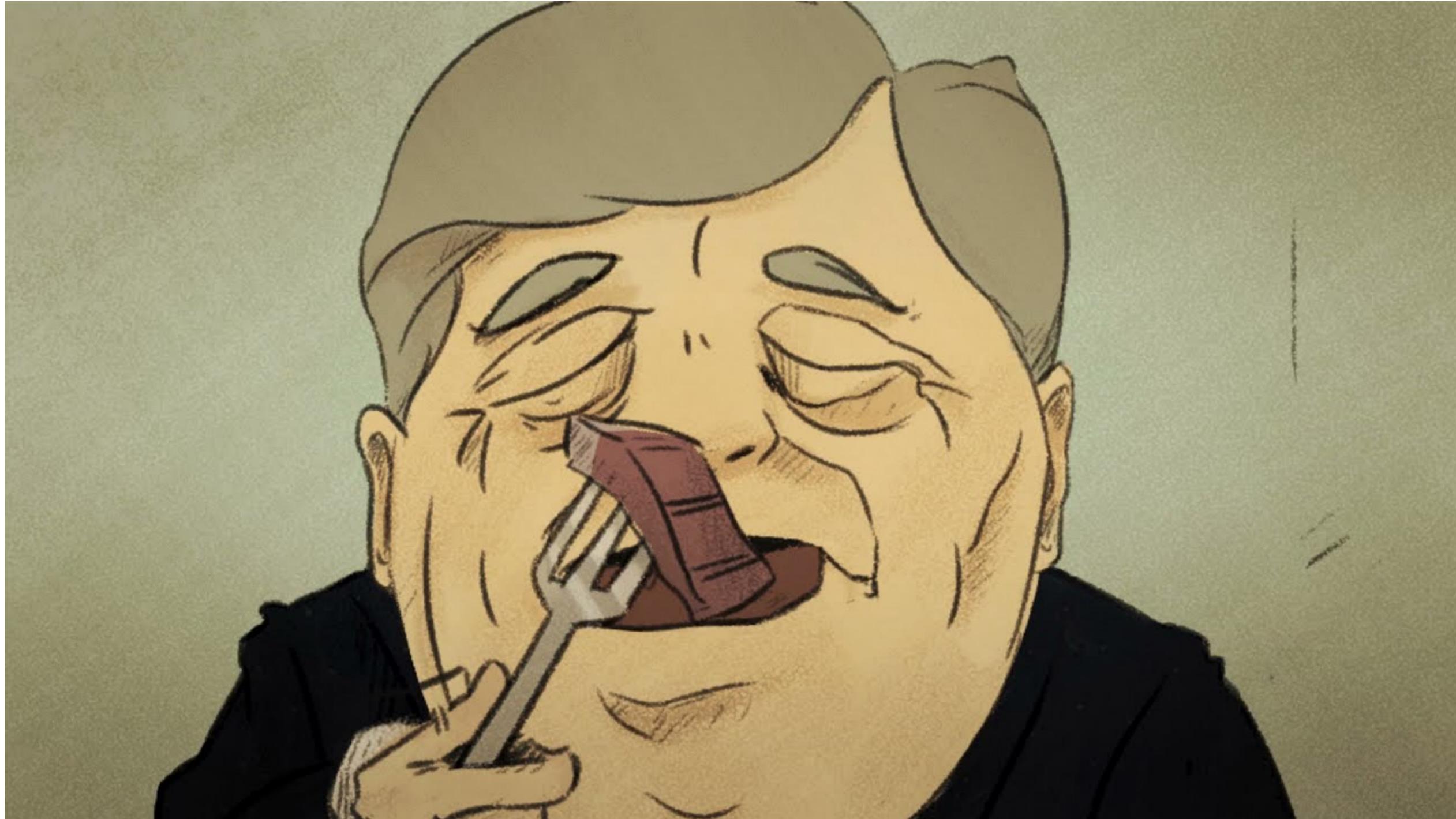
Daniel Hellmann & Zoé Kilchenmann, Januar 2023



TASTY FUTURE

FÜR EINE ZUKUNFTSFROHE ESSKULTUR

Intro: The cow in the room...



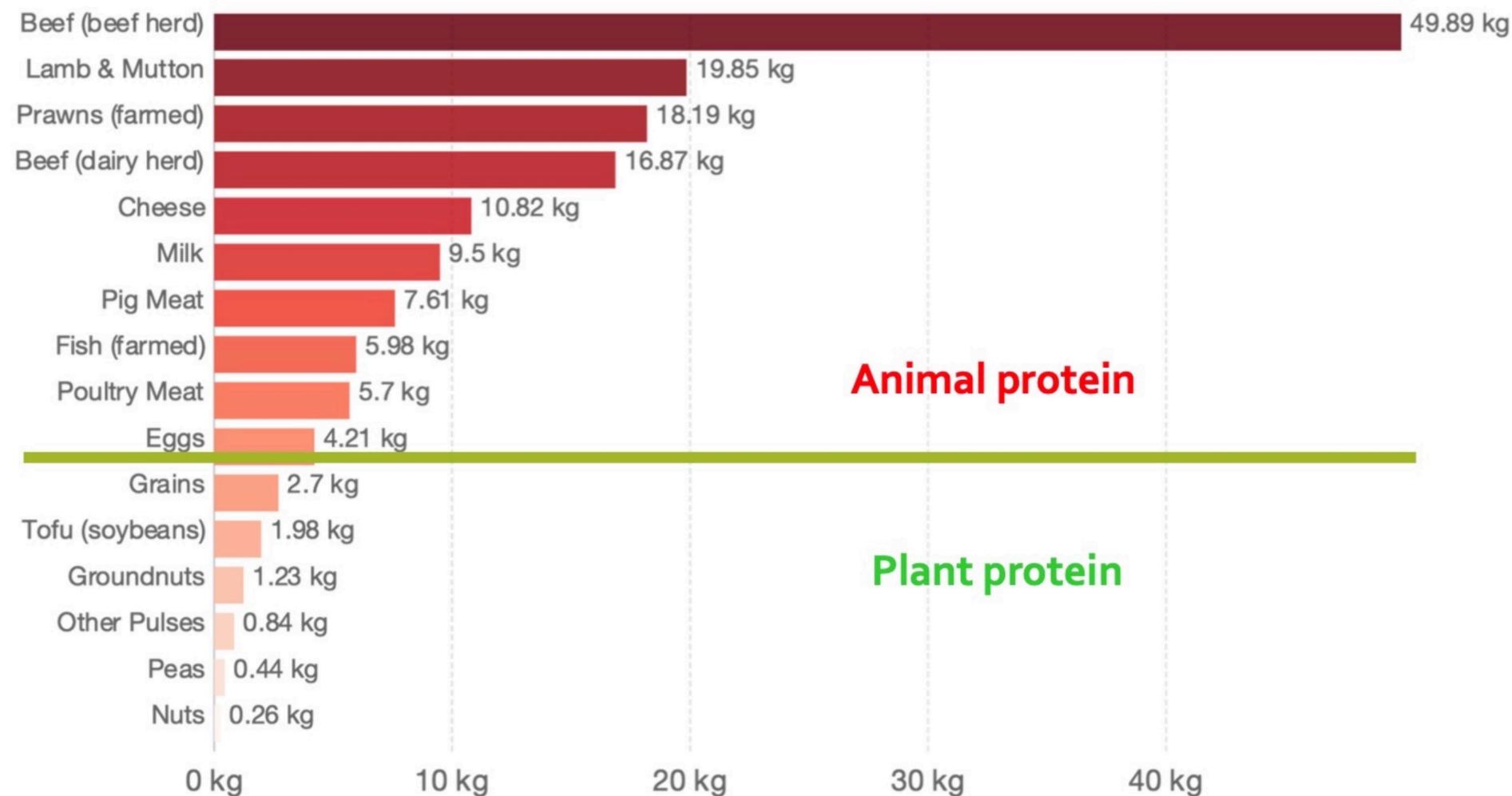
Quelle: HSI.org, Animal Agriculture is the Cow in the Room, 2021

Grafik: Treibhausgase pro 100 Gramm Protein

Greenhouse gas emissions per 100 grams of protein

Greenhouse gas emissions are measured in kilograms of carbon dioxide equivalents (kgCO₂eq) per 100 grams of protein. This means non-CO₂ greenhouse gases are included and weighted by their relative warming impact.

Our World
in Data



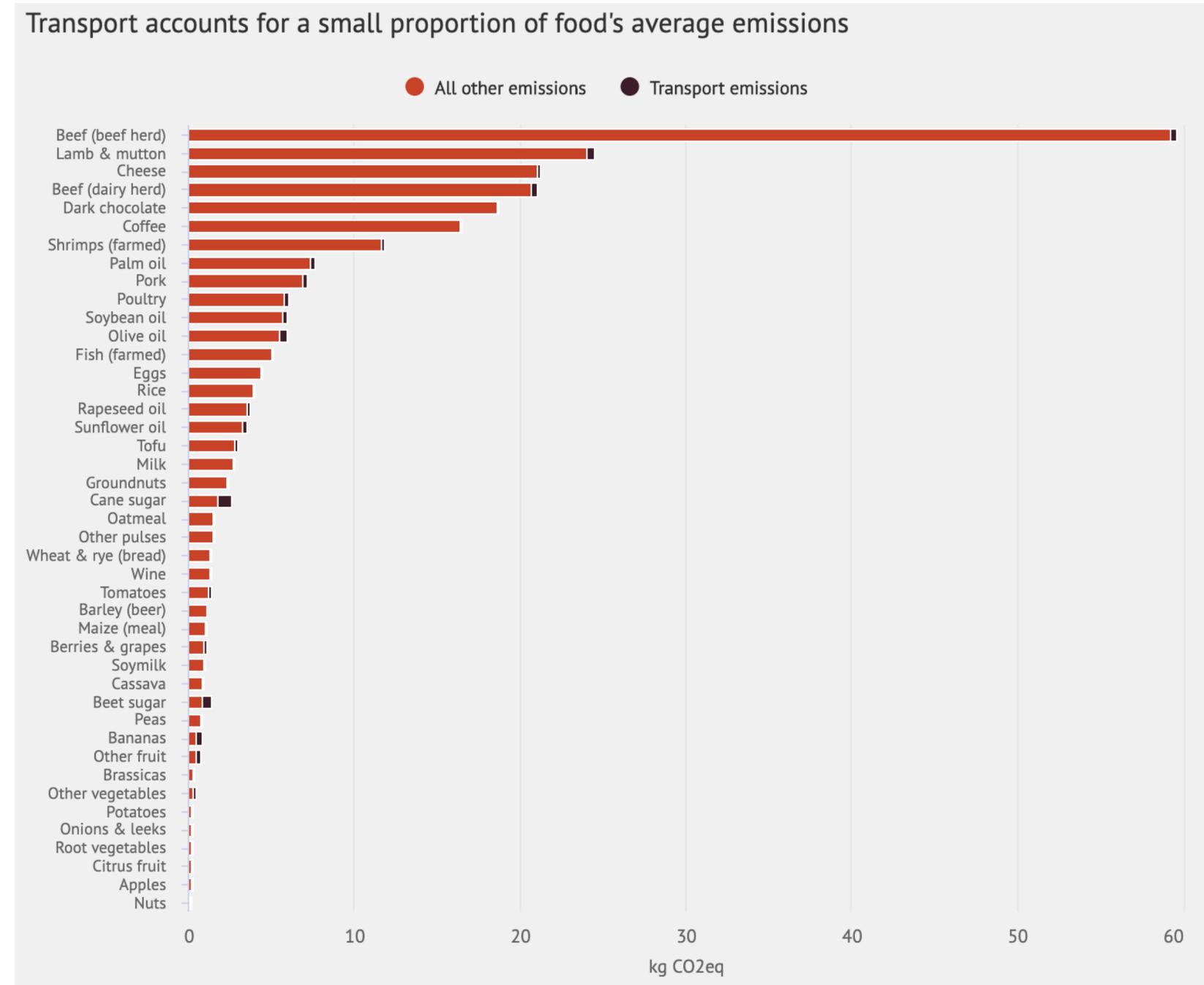
- eindeutige Zahlen
- Landwirtschaft global ca. 16-26% der GHG-Emissionen
- Pflanzliche Lebensmittel durchschnittlich 10-50x weniger Emissionen als Tierprodukte
- 80% der weltweiten Landwirtschaftsflächen für Tierprodukte, produzieren nur 20% der gesamten Kalorien
- UBP der Nutztierhaltung auch katastrophal (Überdüngung, Luft-, Wasserverschmutzung, Wasserknappheit, Artensterben, etc.)

Source: Poore, J., & Nemecek, T. (2018). Additional calculations by Our World in Data.

Note: Data represents the global average greenhouse gas emissions of food products based on a large meta-analysis of food production covering 38,700 commercially viable farms in 119 countries.

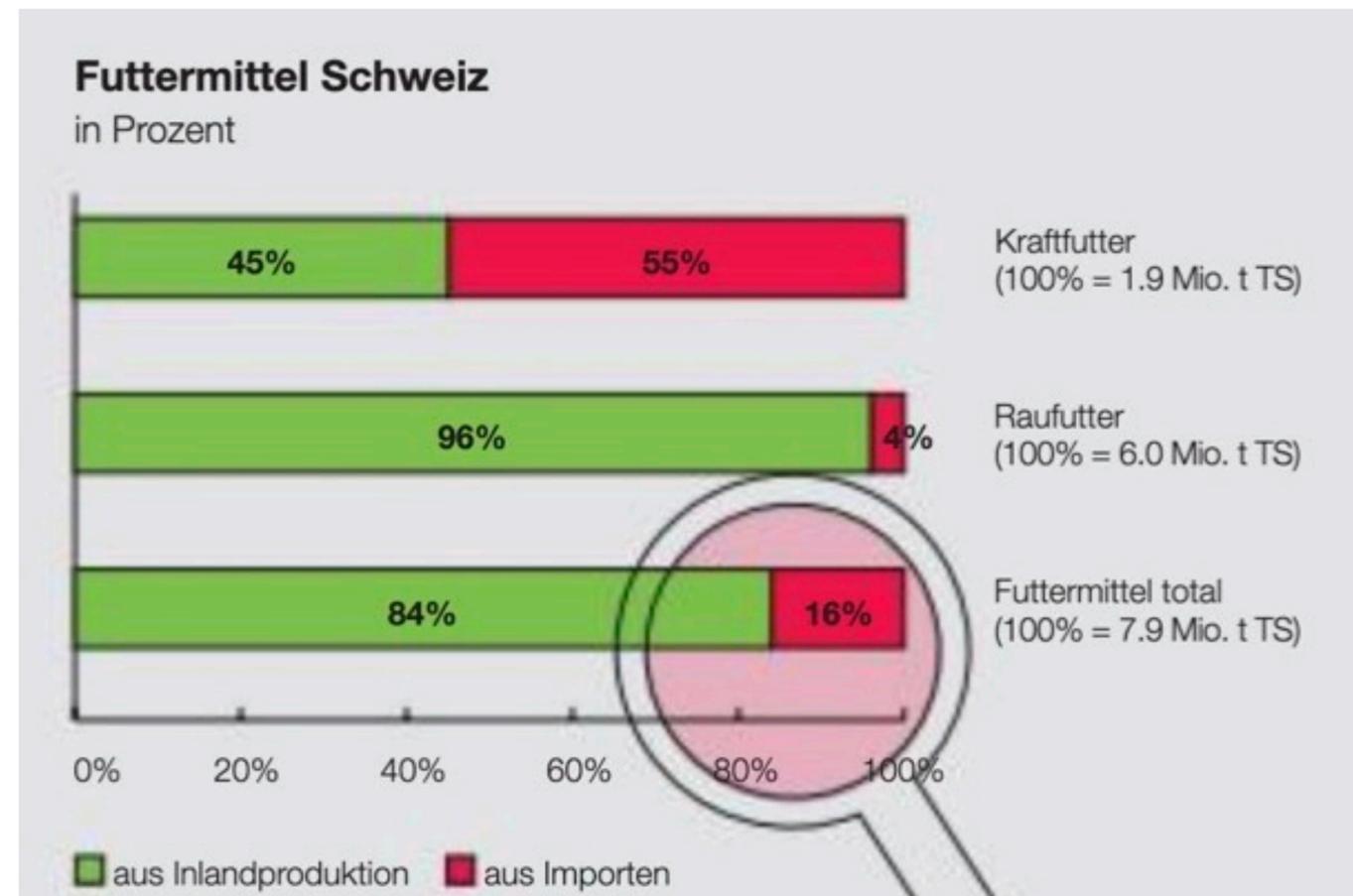
OurWorldInData.org/environmental-impacts-of-food • CC BY

Grafik: Anteil vom Transport bei Treibhausgas-Emissionen



- Emissionen durch Transport viel kleiner als sonstige Emissionen in der Lebensmittelproduktion
- Fokus auf pflanzlich bedeutend effektiver als Fokus auf lokal
- Primärer Fokus auf Produkte, nicht auf Herkunft (neben Tierprodukten sind auch Kaffee, Schokolade und Palmöl problematisch)
- Sekundärer Fokus: Bio und saisonale Lebensmittel, möglichst wenig Flugtransporte, Food Waste, Verpackungen, etc.

Grafik: Futtermittel-Importe in der Schweiz



Quelle: Greenpeace, Der Futtermittel-Schwindel, 2021

- 55% vom Hühner- und Schweinefutter importiert, also mehr als Hälfte von Schweizer Eiern oder Würsten, de facto nicht lokal
- neben Klima- und Umweltschäden, auch ein Problem bezüglich Menschenrechten, Landkonflikten und globaler Gerechtigkeit
- je weniger Tierprodukte = desto mehr frei werdende Flächen für Wiederbewaldung, CO₂-Speicher, Biodiversität, usw.

Ernährung und Landwirtschaft als System anschauen



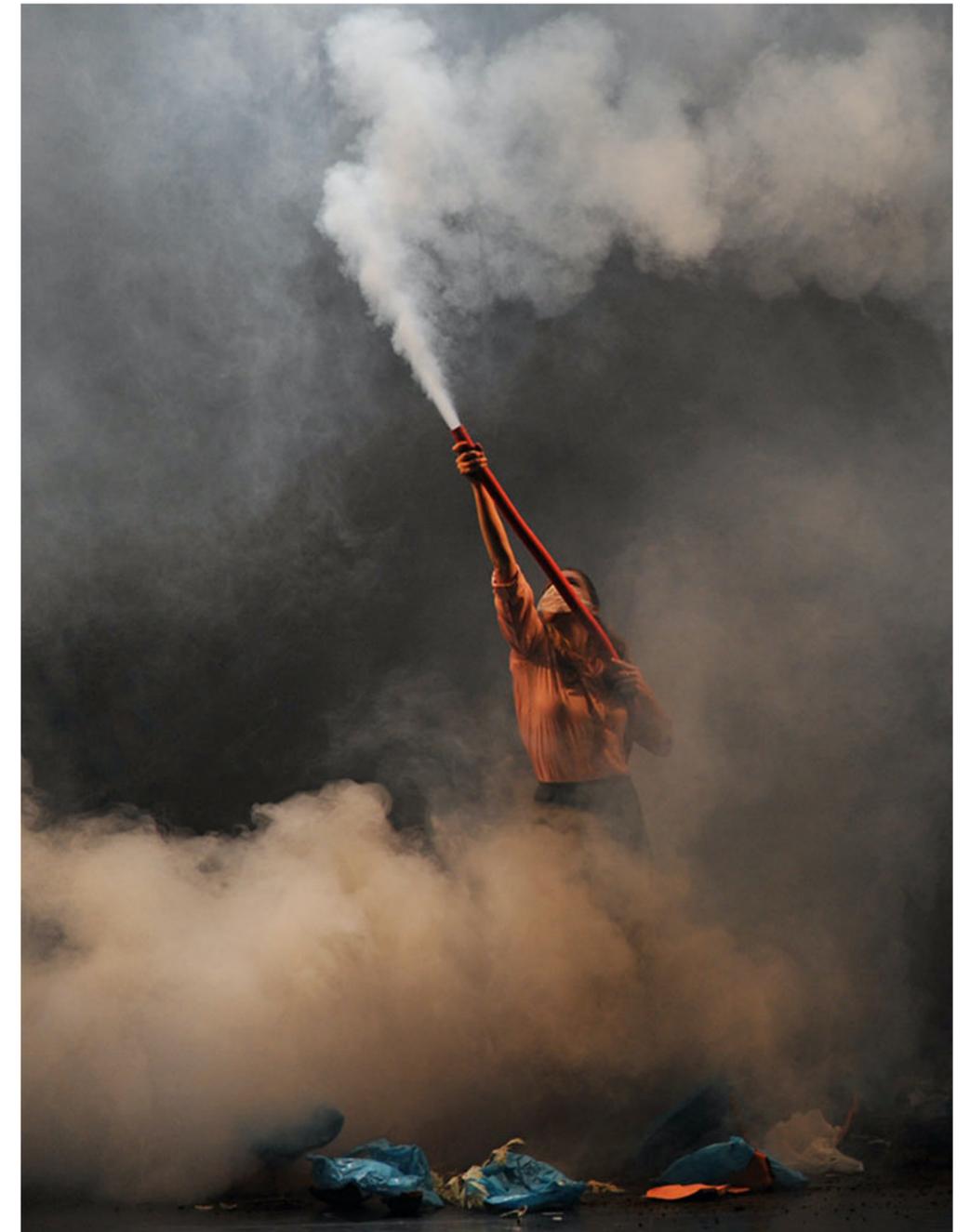
Logging does not kill forests

Food kills forests

- Abholzung von Wäldern für Weideland & Tierfutter-Anbau – mit ökologischer und sozialer Nachhaltigkeit nicht vereinbar
- Nur 29% der Menschen halten Nutztierhaltung für eine wichtige Ursache der Klimakrise
- Enormer Handlungsbedarf UND enormes Handlungspotential

Aktueller Zustand in Kultur

- Bewusstsein für Problematik der Klimakrise ist weitgehend da
- Inhaltlich sehr präsent in den Projekten, jedoch nicht in der gelebten Praxis
- Häufig Blind Spot bei Ernährung & Gastronomie
- Massnahmen müssen schnell und einfach umsetzbar sein
- Oft reicht eine mutige Entscheidung



Ontroerend Goed / Photo: Mirjam Devriendt

Ansatz von Tasty Future



- Impulse geben
 - Transformationsprozesse begleiten und beschleunigen
 - Unterstützung von künstlerischer und betrieblicher Leitung, Vorständen, Gastro-Betreiber:innen und Förderstellen, um sinnvolle Massnahmen zu entscheiden, umzusetzen und ggf. nach aussen zu kommunizieren
 - Aufbau einer Community für eine zukunftsfrohe Ess-Kultur
 - Aktuelle Mitglieder: auawirleben Theaterfestival Bern, fanfaluca – Jugend Theater Festival Schweiz, far° festival des arts vivants Nyon, Gessnerallee Zürich, Kaserne Basel, m4music, Migros-Kulturprozent Tanzfestival Steps, One Of A Million Festival Baden, Schweizer Theatertreffen, Tanzfestival Winterthur, Tanzhaus Zürich, Zürich Tanzt
- Unterschiedliche Szenarien:
 - per sofort pflanzlich
 - per sofort fleischlos
 - nur noch 2x pro Woche Fleisch
 - Default Veg
 - Fokus Food Waste
 - Umstellung auf vegan als Default bei Veranstaltungen wie Premierenfeiern, Saison-Abschlussparty, Vermietungen, Weihnachtsessen, etc.
 - Neuer Anlauf 6 Monate später...

Einwände & Widerstände aus unserer Arbeit mit Häusern und Festivals

Wir machen
eh schon
sooo viel!

Wir wollen dem
Publikum nichts
vorschreiben.

Ich kann das
nicht machen, ich
esse ja selber ab
und zu Fleisch.

Unsere
Techniker:inn
en wollen
einfach
Wurst!

Unserem
Catering-Team
fehlt das Know-
How!

?

Aber die
Avocado und
das ganze
Soja...!

Wir haben
KEINE Zeit!

Wir kaufen
Fleisch vom
lokalen Bio-Hof!

Unsere freiwilligen
Helfer:innen wollen
keine veganen
Sandwiches.
Sonst kommen sie
nicht mehr!

Die Lieferanten
haben keine
guten
Alternativen im
Angebot!

Wir wissen nicht,
was wichtiger ist.
Plastik vermeiden
oder bio oder lokal
oder saisonal?

Unser Wirt arbeitet
schon so lange hier
und er will das nicht
mitmachen.

Mögliche Lösungen, Antworten und Rückfragen

Das stärken,
was es schon
gibt.

DefaultVeg =
Nichts
vorschreiben,
aber anders
gewichten.

Mit institutionellen
Veränderungen
kannst Du viel mehr
bewirken als mit
Privatkonsum!

Notfall-Wurst
versteckt hinter
dem Tresen, alle
anderen werden
es überleben

Wir vermitteln
gerne einen
Workshop oder
eine Rezept-
Sammlung

!

80% vom Soja
wird zu
Tierfutter...

Mutige
Entscheidungen
brauchen nicht
viel Zeit!

Bio-Fleisch leider
noch
schädlicher fürs
Klima als
konventionelles.

Eure freiwilligen
Helfer:innen wollen
vor allem GUTE
SANDWICHES, egal
was drin ist.

Meldet ihnen
zurück, wovon
ihr mehr im
Angebot wollt!

Kein entweder oder:
So pflanzlich, vegan,
lokal, bio, saisonal und
plastikfrei wie heute für
Euch möglich...

Können wir direkt
mit dem Wirt
sprechen?

A „New Normal“

Wie können Kultur-Institutionen und -Förderer dazu beitragen?

- Fleischlose oder ganz pflanzliche Ernährung als neue Normalität etablieren
- Ernährungswende ins Zentrum der Nachhaltigkeitsbemühungen rücken
- Ziel: gutes & nachhaltiges Essen für Alle
- Schöner Pluspunkt: pflanzliches Essen ermöglicht das Zusammenkommen verschiedener sozialer Gruppen. Menschen, welche aus religiösen oder ethischen Gründen z.B. kein Schweinefleisch oder aufgrund von Intoleranzen keine Laktose konsumieren (75 % der erwachsenen Weltbevölkerung!), können gemeinsam essen.

Was könnt Ihr in Eurer Funktion beitragen?

- Es ist verhältnismässig unwichtig, was Du als Individuum und privat machst
- Viel mehr Impact, wenn eine Einzelperson z.B. die Festival-Kantine mit 2000 Mahlzeiten umstellt, als nur das eigene Konsumverhalten.
- Ihr seid aufgefordert als Projektleitende, Förderer, Weichensteller:innen und Multiplikator:innen innerhalb der Kulturlandschaft da zu wirken, wo Eure Hebel am Grössten sind
- Braucht Gesamtkonzept, welches mit Prinzipien von Klimagerechtigkeit, menschlicher und planetarer Gesundheit vereinbar ist
- Ernährungswende mutig vorleben in Hinblick auf das Ziel der Klimaneutralität

Bekämpfen wir die Klimakrise – Biss für Biss!
Danke, dass Du pflanzlich isst.

Combattons la crise climatique – morce par morce!
Merci de manger végétal.

Let's fight the climate crisis – bite for bite!
Thank you for eating plant-based.

TASTY FUTURE
tastyfuture.ch