

ETH-Gastronomie nachhaltig gestalten

Wie wir uns ernähren, beeinflusst Umwelt, Tierwohl und unsere eigene Gesundheit. Ein Gemeinschaftsprojekt mit den Caterern will die Restaurants auf dem Campus ökologisch, gesundheitlich und sozialetisch auf Kurs bringen.

Text Michael Keller Illustration Oculus Illustration

Kaum ein Konsumbereich hat weitreichendere Konsequenzen als unsere Ernährung. Was wir essen, ist nicht nur für die eigene Gesundheit relevant, sondern wirkt sich direkt auf Klima, Biodiversität und natürliche Ressourcen aus. Unser Speiseplan beeinflusst zudem das Tierwohl und die Arbeitsbedingungen der Menschen am Anfang von Lieferketten in fernen Ländern.

Die ETH Zürich verfolgt bis 2030 das Ziel von Netto-Null Treibhausgasen. Das betrifft auch den Bereich Ernährung, der in der Nachhaltigkeitsstrategie der Hochschule eine zentrale Rolle spielt. «Die tägliche Essenswahl ist eines der effektivsten Mittel, um die Lebensgrundlagen zu schonen und soziale sowie gesundheitliche Schäden zu vermeiden», sagt Isabelle Castagna, die bei ETH Sustainability den Bereich Gastronomie betreut. Castagna bringt Forschende und Praktiker an einen Tisch.

ETH Sustainability arbeitet schon länger mit den Cateringbetrieben SV Group und Compass Group sowie mit dem Team Koordination Partnerorganisationen zusammen, um die Restaurants auf dem Campus klimafreundlicher zu betreiben – seit 2018 im ETH-Klimaprogramm. Darin verpflichteten sich die beiden Caterer, ihre CO₂-Emissionen in drei Jahren um zehn Prozent zu senken.

Ende Jahr läuft das Klimaprogramm aus. «Aller Voraussicht nach werden die Caterer die Verpflichtungen erreichen», freut sich Castagna. Doch ihre Ambitionen gehen weiter. «Schon länger diskutieren wir Ansatzpunkte, um die Nachhaltigkeit zusätzlich zu steigern», sagt sie.

Vom Klimaprogramm zur nachhaltigen Gastronomie

Zusammen mit dem ETH-Spin-off Eaternity und in engem Austausch mit Marcel Zurbuchen, Sektionsleiter Partnerorganisationen, hat Castagna in den letzten Monaten ein

Folgeprojekt entwickelt. Das Projekt «Nachhaltige Gastronomie» wird das bisherige Klimaprogramm ab Januar 2022 nahtlos ablösen und inhaltlich erweitern. Das Ziel: die ETH-Gastronomie umfassend nachhaltig gestalten.

Laut Castagna erlaubt das neue Projekt einen breiteren Blick, der über den Fussabdruck des Warenkorb der Caterer hinausgeht. Dazu wurde die ganze Wertschöpfungskette analysiert und relevante Aspekte in den Dimensionen Umwelt, Gesundheit und Ethisch-Soziales als Leistungskriterien definiert.

Enge Kooperation mit Caterern

Nachhaltigkeit lässt sich aber nicht einfach verordnen. Aus diesem Grund haben Castagna und Zurbuchen von Beginn weg eng mit den Gastrobetrieben kooperiert. «Wir haben den Caterern nicht einfach ein fixfertiges Programm vorgelegt, sondern sie in die gesamte Entwicklung involviert», hält Castagna fest.

So wurden die Inhalte des Projekts auf partizipative Weise erarbeitet. Die konkreten Massnahmen entstanden in drei gemeinsamen Workshops mit fachlichem Support zahlreicher ETH-Forschender. Eine Steuerungsgruppe um Michael Siegrist, ETH-Professor für Consumer Behavior, begleitete den gesamten Entwicklungsprozess.

Ein wissenschaftsbasiertes Werkzeug

Das Resultat ist ein wissenschaftlich fundierter Katalog von 16 Nachhaltigkeitskriterien mit konkreten, für die Caterer umsetzbaren Zielen. ETH-Professor Michael Siegrist erklärt: «Jedes Kriterium bedeutet ein Projekt, das die Betriebe angehen können. Ein Punktesystem gewichtet die Kriterien nach wissenschaftlicher Relevanz.» Vier Kriterien sind Pflicht, zwölf frei wählbar. Die Caterer können selbst entscheiden, wie sie die nötige Gesamtpunktzahl erreichen.

So berücksichtigt der Kriterienkatalog neben dem Klimaschutz neu weitere Umweltaspekte wie nachhaltigen Fischfang, zertifiziertes Soja oder ökologische Produktion. Die Dimension Ethisch-Soziales umfasst fair gehandelte Südprodukte oder Fleisch aus artgerechter Tierhaltung. Bei der Gesundheit geht es um erhöhte Anteile von Nüssen, Vollkornprodukten, Gemüse und ungesättigten Fetten.

Einige Ziele erfordern zertifizierte Produkte und bedeuten Mehrkosten für die Caterer. Die im Herbst eingeführten Preiserhöhungen insbesondere bei Fleischmenüs reflektieren neben gestiegenen Warenkosten auch den Nachhaltigkeitsanspruch. «Wir gehen davon aus, dass die Gäste aufgrund der differenzierten Preiserhöhung künftig vermehrt vegetarisch wählen», erklärt Zurbuchen.

Klimafaktor Fleisch

Beim Klimaschutz knüpft das Instrumentarium direkt an die zehnprozentige CO₂-Reduktion im Klimaprogramm an und

führt diese weiter: In den nächsten drei Jahren sollen die Emissionen um weitere zehn Prozent sinken. Darin verbirgt sich ein klares Reduktionsziel für Fleisch. «Die Fleischreduktion ist ein zentraler Bestandteil des Projekts. Eine hohe Qualität von Menüs ist auch mit weniger oder ohne Fleisch erreichbar», sagt Siegrist.

Das Nachhaltigkeitsprojekt wird für die Gastrobetriebe kein Spaziergang werden. Siegrist sieht neben den Caterern auch die Konsumierenden in der Pflicht: «Mit ihrer täglichen Wahl des Menüs beeinflussen sie das Angebot massgebend.»

SV Group und Compass Group beteiligen sich freiwillig am neuen Projekt. Das ist nicht selbstverständlich. «Die Caterer sind seit bald zwei Jahren mit grossen Herausforderungen konfrontiert und haben finanziell gelitten. Umso mehr ist es ihnen anzurechnen, dass sie für dieses Projekt zugesagt haben», anerkennt Zurbuchen. ■

www.ethz.ch/nachhaltige-gastronomie →

