

# Forschen für volle Teller

Buchweizensorten, die sich für den Anbau in der Schweiz eignen, verbesserte Verpackungen für den Transport von Zitrusfrüchten, Zweinutzungsrasen bei Hühnern. Das sind drei Themen, derer sich die Forschenden der ETH Zürich in den letzten Jahren dank der Unterstützung von Coop angenommen haben. Seit 2013 investierte der Coop Fonds für Nachhaltigkeit insgesamt fünf Millionen Franken in 19 Forschungsprojekte des World Food System Center.

Das Ziel: einen Beitrag zur weltweiten nachhaltigen Ernährungssicherheit leisten. Wichtig bei der Wahl der Projekte war daher, dass sie einerseits relevant für die Gesellschaft und Coop und andererseits wissenschaftlich spannend sind. «Coop konnte uns Impulse aus der Praxis geben, wir steuerten die wissenschaftliche Kompetenz bei», sagt Anna Katarina Gilgen (40), die als Projektmanager die Schnittstelle zwischen beiden Seiten ist. «Die Qualität der Projekte war

stets ein wichtiges Kriterium», betont Jan Heusser (31), Verantwortlicher für den Coop Fonds für Nachhaltigkeit. Die Verknüpfung zwischen Praxis und Theorie sei wichtig, so Gilgen. «Wir wollen Fragestellungen nicht isoliert betrachten. Das Thema Ernährung ist sehr komplex.» Umso wertvoller seien der Dialog und der Austausch mit Partnern. So habe sich ein gegenseitiges Verständnis entwickelt und ein guter Mechanismus bei der Wahl der Projekte.

Per Ende 2019 endet die Finanzierung zwar. Fünf Coop-Projekte laufen derzeit aber noch. Eines davon beschäftigt sich mit der Frage, wie sich moderne Bewässerungstechnik in der Zitrusfrüchteproduktion auf die Wasserressourcen auswirkt. Die letzten Projekte sollen Mitte 2021 abgeschlossen sein. Den Forschenden der ETH wird die Arbeit dennoch nicht ausgehen. Aus den abgeschlossenen Projekten haben sich verschiedene Folgeprojekte ergeben. NKE



## Mehr Bäume, mehr Ökostrom, mehr Klimaschutz

84 Prozent erneuerbare Energie und täglich 133 gepflanzte Bäume zum Klimaschutz: Diese und weitere Zahlen finden sich im Nachhaltigkeitsbericht 2018 von Chocolats Halba/Sunray. 2017 haben die beiden Coop-Produktionsbetriebe fusioniert und produzieren seither gemeinsam hochwertige Schokoladen, Snacks und Backzutaten.

In den Geschäftsjahren 2017/2018 steigerte das Unternehmen die Verkäufe von Produkten mit Nachhaltigkeitslabel um ein Viertel. 98 Prozent der Kakaobohnen und 100 Prozent der Kakaobut-



In die Schoggi von Chocolats Halba kommt fast nur nachhaltiger Kakao.

ter hatten eine Zertifizierung (Bio, Fairtrade, Utz).

Künftig soll der Klimaschutz besonders im Fokus sein. Seit 2011 hat das Unternehmen zur Klimakompensation fast 400 000 Bäume gepflanzt. Diese Zahl soll weiter steigen. «Dazu möchten wir künftig weit über 90 Prozent erneuerbare Energien in unserer Fabrik nutzen», sagt Anton von Weissenfluh (63), CEO von Chocolats Halba/Sunray. NKE

 Der ganze Bericht unter:  
[www.chocolatshalba.ch](http://www.chocolatshalba.ch)



Zweinutzungshuhn, Zitrusfrüchte und Buchweizen standen im Zentrum gemeinsamer Projekte von Coop und Forschenden wie Thijs Defraeye (36) der ETH Zürich.



**TAT NR. 92**

Forschungsergebnisse, die man essen kann

Das World Food System Center (WFSC) setzt sich für die Forschung rund um die nachhaltige Produktion von Nahrungsmitteln ein. Wir unterstützen die Forscher der ETH Zürich, die dem WFSC angeschlossen sind.



Mehr Infos zu dieser Tat sowie viele weitere unter diesem Link.

[www.taten-statt-worte.ch/92](http://www.taten-statt-worte.ch/92)

FOTOS PETER MOSIMANN, ROBERTO CECARELLI, HEINER H. SCHMITT, ZVG

### Wettbewerb: Zeit für Raclette

Raclette ist das perfekte Essen, um es sich drinnen gemütlich zu machen, wenn es draussen kalt und trüb ist.

Auf den Kartoffelpackungen von Coop Naturaplan gibt es jetzt einen Wettbewerb. Wer die drei Fragen richtig beantwortet, hat die Chance auf eines von 20 Raclette-Sets inklusive Raclette-Ofen und Bio-Zutaten wie Käse, Kartoffeln, Essiggurken und Gemüse, Bratspeck und Weisswein für acht Personen.

## Live-Bericht aus Indien

Die Scouts von Taten statt Worte sind aktuell unterwegs in Indien. Dort erleben sie, wie Bio-Baumwolle angebaut und zu Textilien verarbeitet wird, die bei Coop unter Naturaline verkauft werden.

Nach den Besuchen bei Andermatt Biocontrol, dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), auf der Ziegenalp Falla GR und in Ghana, wo faire Trockenfrüchte produziert werden, ist diese Reise der Schlusspunkt. NKE

Bilder und Videos zu allen Reisen: [www.taten-statt-worte.ch/stories](http://www.taten-statt-worte.ch/stories)



Im Sommer waren die Scouts in Ghana (Bild). Derzeit sind sie in Indien.