



Medienmitteilung vom 12. Februar 2024

Departement Life Sciences und Facility Management der ZHAW

## **ZHAW Lake Week: Zusammen für besseres Essen**

**Die erste ZHAW Lake Week, die vom 29. Januar bis 3. Februar 2024 in Wädenswil stattfand, stand ganz im Zeichen der Zukunft des Essens und der Lebensmittel von Morgen. Die Veranstaltungswoche mit mehr als 1000 Besucherinnen und Besuchern konnte aufzeigen, dass ein Wandel hin zu nachhaltiger und gesunder Ernährung möglich ist – sofern der Fokus auf dem Genuss liegt, nicht auf dem Verzicht.**

Am Montag, dem International Day, präsentierten Fachleute aus den USA, Brasilien und Europa (unter anderen David Havelick, Harvard University, und Sophie Egan, Stanford Food Institute), gemeinsam mit Expertinnen und Experten der ZHAW in Wädenswil Herausforderungen und Lösungswege der sogenannten Planetary Health Diet: einem Ernährungsplan, der für Menschen gesund ist und gleichzeitig nachhaltig für unseren Planeten. Zentral war die Frage, wie sich dieser Ernährungsplan in das tägliche Leben integrieren lässt. Dabei zeigte sich, dass die Realitäten in den verschiedenen Ländern doch sehr unterschiedlich sind. Gustavo Porpino aus Brasilien betonte, dass in seinem Land das Einkommen entscheidend für die Lebensmittelbeschaffung sei. Katie Stebbins von der Tufts University (USA) legte den Schwerpunkt auf die Gesundheit, denn in ihrem Land sei falsche Ernährung die häufigste Todesursache.

### **Diskussionen vor vollen Rängen**

Sämtliche Events waren sehr gut besucht, so auch die Podiumsdiskussion zum Thema «Lebensmittel – Genuss und Ethik» am Dienstagabend. Der lebhafteste Meinungsaustausch vor vollbesetztem Saal zeigte einmal mehr, dass Essen und Ernährung hoch emotionale Themen sind, vor allem, wenn es dabei potenziell auch um Verzicht geht. Am Mittwoch brachte Jörg Reuter vom Food Campus Berlin im Rahmen der Tagung zur regenerativen Lebensmittelherstellung die Diskussion folgendermassen auf den Punkt: «Verzicht ist keine Option!» Die Ernährungswende, so Reuter, könne nur gelingen, wenn sie rentabel ist. Der Fokus müsse auf dem Genuss liegen, nicht auf dem Verzicht. Selbst die Wortwahl ist wichtig: Nicht hilfreich sei es beispielsweise, von «Fleisch-Ersatzprodukten» zu sprechen. Die Planetary Health Diet suche nicht verbissenen Ersatz für Fleisch, sondern vielmehr Alternativen zu Fleisch, die leicht verfügbar sind, dabei aber gesünder, günstiger und nachhaltiger sind und bestenfalls sogar ein besseres Geschmackserlebnis bieten – sodass sie für Konsumentinnen und Konsumenten ganz automatisch die attraktivere Option darstellen. Denn darin, dass eine vermehrt pflanzenbetonte Ernährung zur Lösung der globalen Ernährungsprobleme beiträgt, waren sich alle Anwesenden einig.

### **Zusammenarbeit weiter fördern**

Ebenfalls bei der Bewältigung der Herausforderungen der Foodbranche helfen können aber auch die vielen Nebenströme der Lebensmittelindustrie. Diese bleiben heute häufig ungenutzt, könnten aber – so zeigen viele ZHAW-Projekte – auch zu geschmackvollen Lebensmitteln verarbeitet werden. Damit aus solchen wissenschaftlichen Projekten marktfähige Produkte werden, ist eine enge Zusammenarbeit mit der Industrie nötig. Diese findet zwar bereits statt, soll aber künftig noch intensiviert werden. Und zwar im neuen «FoodHUB Wädenswil», dessen Gründung im Rahmen der Lake Week feierlich begangen wurde – ein weiterer Höhepunkt des Programms. Mit dem FoodHUB wird ein Ort für Vernetzung, Austausch und Zusammenarbeit geschaffen, um so Innovation voranzutreiben. Gründungspartner des Vereins FoodHUB sind die ZHAW, die Stadt Wädenswil und das Amt für Wirtschaft mit der Standortförderung des Kantons Zürich.

Medienmitteilung und Bilderauswahl: [www.zhaw.ch/lfsfm/medien](http://www.zhaw.ch/lfsfm/medien)

Website Lake Week mit vielen Impressionen: [www.zhaw.ch/lakeweek](http://www.zhaw.ch/lakeweek)

### **Medienkontakt**

Beatrice Huber, Media Relations ZHAW-Departement Life Sciences und Facility Management, 058 934 53 66, [beatrice.huber@zhaw.ch](mailto:beatrice.huber@zhaw.ch)



Bildlegenden:

*1\_Die ZHAW in Wädenswil lud zur ersten Lake Week und die Interessierten kamen zahlreich. Z.B. zur Tagung zu regenerativer Lebensmittelherstellung. @ZHAW, Tevy*

*2\_Globale Perspektiven für lokale Lösungen am International Day: Open Co-Creation Session mit David Havelick, Harvard University, Theresa Hingsammer, Food Campus Berlin, Denise Loga, Moderation, Megan Francis, Rutgers School of Environmental and Biological Sciences, und René Estermann, Umwelt- und Gesundheitsschutz Stadt Zürich @ZHAW, Tevy*

*3\_Lebensmittel und Essen nicht nur als Kopf-Sache: Während der Lake Week bot die «Food Experience» täglich eine Plattform zum Kochen, Erleben, Degustieren. @ZHAW, Frank Brüderli*