

Medienmitteilung

Lifefair Forum: „Nachhaltige Lebensmittel: In der Schweiz produzieren oder importieren?“

Zürich, 6.12.16. Am 25. Lifefair Forum vom Montag, 5. Dezember drehte sich alles um die Nachhaltigkeit von Lebensmitteln und deren Produktion im In- oder Ausland. Die Journalistin Nadine Jürgensen führte die fünf Podiumsteilnehmer von SV Group, Nestlé, Migros, Schweizer Bauernverband und Gebana durch den Abend.

Am Montagabend fand das 25. Lifefair Forum im St. Peter Forum Zürich statt. Die Veranstaltung war mit über 260 Anmeldungen erneut ausverkauft. Es diskutierten Dionys Forster (Nestlé), Patrick Camele (SV Group), André Waltisberg (Migros), Adrian Wiedmer (Gebana) und Urs Schneider (Schweizerischer Bauernverband, Agro-Marketing Suisse). Die Journalistin Nadine Jürgensen führte die Podiumsteilnehmer durch folgende zentrale Fragen:

- Was sind „nachhaltige“ Lebensmittel?
- Welche Punkte sprechen für eine Produktion in der Schweiz, welche für eine Produktion im Ausland?
- Was bedeutet nachhaltige Lebensmittelproduktion in der heutigen Zeit? Gibt es Zielkonflikte?
- Welche Rolle hat die Wirtschaft z.B. die Nahrungsmittelindustrie und die Gastronomie?

Patrick Camele, CEO SV Group, führte in seinem Keynote-Referat den Anwesenden deutlich vor Augen, wie gross der Einfluss der Konsumenten und Gastronomie schon bei der Menuwahl ist: Gemüse aus dem Gewächshaus oder Früchte, die mit dem Flugzeug in die Schweiz transportiert werden, würden in der CO₂-Bilanz sehr schlecht abschneiden. Oft stammten beispielsweise Tomaten aus der Schweiz in der Nebensaison aus einem fossil beheizten Gewächshaus – was zu einem übermässigen CO₂-Ausstoss führe. Die SV Group arbeite beispielsweise mit Bauern zusammen, welche ihre Gewächshäuser konsequent mit alternativen Energien, zum Beispiel Solarpanels, beheizen würden. Seine Empfehlung ans Publikum lautete deshalb, möglichst saisonal und regional einzukaufen – oder nachzufragen, ob das Gemüse in einem CO₂-freien Gewächshaus gewachsen sei. Die SV Group hat ihren Köchen zudem eine Weiterbildung in der vegetarischen Küche ermöglicht und hat damit erreicht, ihren Gästen attraktive fleischlose Menus aus möglichst einheimischer Ware anzubieten.

In der anschliessenden **Podiumsdiskussion** stellten sich die Podiumsteilnehmer den Fragen der Moderatorin Nadine Jürgensen. Folgende Ansätze wurden am 25. Lifefair Forum angesprochen:

- Die wachsende Weltbevölkerung bis 2050 stellt die Nahrungsmittelbranche vor grosse Herausforderungen. Die nachhaltige Produktion von Lebensmitteln für die Zukunft stellt für alle Podiumsteilnehmer keinen Wunsch, sondern eine Realität dar, die erfüllt werden muss.
- Divergierende Ansicht gab es bezüglich des Imports von Produkten, welche sowohl in der Schweiz als auch im Ausland produziert werden: Aus Sicht des Schweizer Bauernverbands soll der bestehende Zollschutz nicht weiter aufgeweicht und die Schweizer Bauern den Marktpreisen von ausländischen Massenbetrieben unterworfen werden. Die teilnehmenden Befürworter einer Marktöffnung argumentierten, dass

Innovationen der Schweizer Bauern durch übermässigen Heimatschutz untergraben würden und inländische Produkte keineswegs immer nachhaltiger seien, gerade auch beim Fleisch, das mit importiertem Futtermittel produziert werde.

- Inwieweit die Marktteilnehmer auf die Nachfrage der Konsumenten reagieren oder die Anbieter von Lebensmitteln ihre Angebote der Nachhaltigkeit anpassen sollten – beispielsweise aussersaisonale Produkte nicht ins Sortiment aufnehmen oder Joghurts mit einem längeren Haltbarkeitsdatum ausstatten – waren sich die Podiumsteilnehmer nicht ganz schlüssig, da Kaufentscheide über verschiedene Kanäle beeinflusst würden, auch über den Preis.

Zitate der Podiumsgäste:

Patrick Camele, CEO der SV Group: „Früchte und Gemüse während der Saison zu geniessen ist gut für die Umwelt und die Gesundheit. Unsere Aufgabe ist es, die Produkte zu genussvollen Menus und Speisen zuzubereiten und gluschtig zu präsentieren.“

Urs Schneider, stv. Direktor beim Schweizer Bauernverband und Präsident von Agromarketing Suisse findet: „Schweizer Bauern brauchen einen angemessenen Grenzschutz und eine verlässliche Abgeltung ihrer gemeinwirtschaftlichen Leistungen, da ihre Produkte mit jenen von Massenbetrieben im Ausland preislich nicht mithalten können.“

André Waltisberg, Leiter des Super- und Verbrauchermarkts der Migros Zürich: „Wir wollen für Kunden in jedem Preissegment qualitativ gute und möglichst nachhaltige Ware anbieten – nicht jeder kann oder will sich Premium oder Bio leisten.“

Adrian Wiedmer, CEO der Gebana AG, findet, den Bauern in Entwicklungsländern soll ihre Chance zu exportieren nicht durch hohe Zölle oder technische Handelshemmnisse der Industrienationen genommen werden.

Die verantwortlichen Akteure für die nachhaltige Herstellung von Lebensmitteln – Bauern, verarbeitende Industrie, Lieferanten von Hilfsmitteln (z.B. Dünger, Pflanzenschutz, Landmaschinen), regulierende Behörden, die Politik und die Wissenschaft, aber auch Detailhandel, Gastronomie und KonsumentInnen – sind gefordert, vernetzt zu denken, in Dialog zu treten und zu entscheiden.

Über Lifefair

Lifefair fördert den offenen Dialog zwischen Politik, Unternehmen und Gesellschaft. Viermal jährlich findet das Lifefair Forum zu einem aktuellen Themenschwerpunkt statt. Jeweils im Herbst veranstaltet Lifefair das Swiss Green Economy Symposium (SGES). Das Swiss Green Economy Symposium ist die wichtigste Plattform des offenen Austauschs über unternehmerisch gelebte Nachhaltigkeit und vereint die Spitzen von Politik, Wirtschaft, Forschung und Umwelt (www.sges.ch).
Lifefair - Die Plattform für Nachhaltigkeit. www.lifefair.ch

Kontakt

Lifefair
Fuhrstrasse 31
8820 Wädenswil
medien@lifefair.ch
076 558 79 73