

Professur Günther Vogt
Wahlfach Herbstsemester 2013

WORKBOOK

Urban Food

Prof. Günther Vogt
David Rademacher, Assistent, rademacher@arch.ethz.ch

Institut für Landschaftsarchitektur
ONA J 41
Neunbrunnenstrasse 50
8050 Zürich-Oerlikon
+41 (0) 44 633 29 65
vogt@arch.ethz.ch
www.vogt.arch.ethz.ch

„Die Art ihrer Ernährung beeinflusst das Schicksal der Nationen
entscheidend“

Jean Anthelme Brillat-Savarin

INHALT

ORGANISATION S. 5

Semesterprogramm S. 6

Blockwoche S. 7

Anforderungen S. 9

THEMA S. 11

Aufgabenstellung S. 12

TEXTSAMMLUNG S. 17

Lokal S. 19

Regional S. 135

Global S. 255

INDEX S. 361

Quellenangaben S. 362

Literaturverzeichnis S. 364

ORGANISATION

SEMESTERPROGRAMM

Wahlfach

10-14.02.14	08:00-19:00	Blockwoche Winterschool
31.03.14	13:30 - 18:00	Präsentation Common Knowledge

Wahlfacharbeit

20.02.14		Anmeldungsfrist Wahlfacharbeit
03.03.14	13:30 - 18:00	Besprechungstermin mit Assistent. Abgabe Common Knowledge
31.03.14	13:30 - 18:00	Zwischenkritik Präsentation historische Analyse & Common Knowledge
14.04.04	13:30 - 18:00	Optionale Besprechungsmöglich- keit mit Assistent
05.05.14	13:30 - 18:00	Besprechungstermin mit Assistent
19.05.14	13:30 - 18:00	Schlusskritik Präsentation Vertiefungsarbeit
06.06.14		Abgabe Wahlfacharbeit (Anpassungen Layout)

Sofern nicht anders vermerkt finden die Tischkritiken im Büro der Professur Vogt im HIL H 43.2 statt.

BLOCKWOCHE

Montag. 10. Feb. - Produktion

08:30 - 09:30	Frühstück
09:30 - 10:30	Einführung Urban Food
10:30 - 11:00	Gruppeneinteilung
11:00 - 11:45	Einführung der Aufgabe
11:45 - 12:45	Mittagspause (individuelle Verpflegung)
12:45 - 13:45	Abfahrt ONA --> Glarus (Mietbusse)
14:00 - 16:15	Führung bei Schabziger Glarus (inkl. Tasting)
16:15 - 17:15	Rückfahrt Glarus --> Zürich ONA (Mietbusse)
17:15 - 18:00	Einrichtung der Arbeitsplätze
18:00 - 19:00	Vorlesung & Diskussion Prof. Dr. Peter Rieder - Agrarökonom

Dienstag 11. Feb. - Verarbeitung

08:30 - 09:05	Abreise ONA --> Zürich Flughafen (ÖV)
09:15 - 11:45	Führung bei Gate Gourmet (inkl. Tasting)
11:45 - 12:30	Rückreise Zürich Flughafen --> ONA (ÖV)
12:30 - 13:30	Mittagspause (individuelle Verpflegung)
13:30 - 18:00	Projektarbeit in Gruppen - Food System Schweiz
18:00 - 19:00	Vorlesung & Diskussion Die Rolle des Staates im Schweizer Nahrungssystem Herr C. Briner - Bundesamt für Landwirtschaft BLW

Mittwoch. 12. Feb. - Logistik

08:30 - 09:30	Abfahrt ONA --> Gossau (Mietbusse)
09:30 - 12:30	Führung bei Migros Frischeplattform / Verteilzentrum
12:30 - 13:30	Mittagessen im Migros Restaurant Gossau (individuelle Verpflegung)
13:30 - 14:30	Rückfahrt Gossau --> Zürich ONA (Mietbusse)
14:30 - 18:00	Projektarbeit in Gruppen - Food System Schweiz
18:00 - 19:00	Vorlesung & Diskussion Felix Günther - IRL Institut für Raum- und Landschaftsentwicklung ETH Zürich

Donnerstag 13. Feb. - Konsum

08:20	Treffen in der Bar HILTL (Sihlstrasse 28, Zürich)
08:30 - 09:40	Führung bei HILTL (inkl. Kaffee)
09:40 - 10:00	Spaziergang HILTL--> Hauptbahnhof
10:00 - 11:15	Führung bei Candrian Catering, HB Zürich
11:15 - 11:45	Fahrt HB Zürich --> Markthalle 'Im Viadukt' (ÖV)
11:45 - 12:15	Führung durch Markthalle 'Im Viadukt'
12:15 - 13:15	Mittagspause (individuelle Verpflegung) Individuelle Rückreise ins ONA (ÖV)
13:15 - 18:00	Projektarbeit in Gruppen - Food System Schweiz
18:00 - 20:00	Vorlesung, Diskussion & gemeinsames Kochen Maurice Maggi, die essbare Stadt

Freitag 14. Feb. - Entsorgung

08:15 - 09:00	Anfahrt ONA --> Nesselbach (Mietbusse)
09:00 - 11:00	Führung bei Recycling Energie AG
11:00 - 11:45	Rückfahrt Nesselbach --> ONA (Mietbusse)
11:45 - 12:45	Mittagspause (individuelle Verpflegung)
12:45 - 18:00	Projektarbeit in Gruppen - Food System Schweiz
18:00 - ...	Apéro & Schlussbesprechung der Recherchephase

ANFORDERUNGEN

Wahlfach

Während der Blockwoche ist in Zweiergruppen eine Recherche zu erarbeiten, die sich mit einer bestimmten Phase des Lebensmittelzyklus innerhalb des Schweizer Food-Systems auseinandersetzt. Alle gesammelten Informationen werden in Form von Texten, Statistiken und Bildern von jeder Gruppe an Stellwänden in der Koje aufgehängt und bilden als Portrait des Schweizer Lebensmittelsektors die `Common Knowledge` und Diskussionsgrundlage für den Kurs. Die Recherche-Arbeit ist nach der Blockwoche in ein vorgegebenes Layout zu übertragen, um eine einheitliche Lesbarkeit und einen projektübergreifenden Vergleich zu ermöglichen.

Wahlfacharbeit

In der Wahlfacharbeit werden in Zweiergruppen verschiedene Schweizer Städte auf ihr historisches Food-System untersucht und in eine vorgegebene Recherche-Karte übertragen. Auf Basis dieser Untersuchung erfolgt eine spezifische Themawahl für eine darauf aufbauende Vertiefungsarbeit, welche einen selbst gewählten, Aspekt des Food-Systems in seiner Beziehung zur heutigen Stadt untersucht.

Zwischenkritik

Die Zwischenkritik besteht aus zwei Präsentationsteilen: Die ‚Common Knowledge‘ aus dem Wahlfach sowie die historische Analyse aus der Wahlfacharbeit.

Schlusskritik

Die Schlusskritik umfasst die Präsentation der Vertiefungsarbeit im Kontext der gesamten Recherchearbeit.

Die Einschreibung für die Kritiken mit Prof. Vogt wie auch für die freiwilligen Tischkritiken erfolgt über die Webseite www.vogt.arch.ethz.ch. Auf dem Server "vogt-stud" fp://vogt-server.ethz.ch sind die Layout-Vorlagen für die beiden Recherche-Arbeiten abgelegt.

THEMA

AUFGABENSTELLUNG

Urban Food

Einleitung

Die Produktion, Verarbeitung, Verteilung sowie der Konsum und die Entsorgung von Lebensmitteln prägen seit jeher die Beziehung zwischen Stadt und Land und somit das Territorium der urbanisierten Landschaft. Umgekehrt werden logistische Systeme und das Konsumverhalten stark durch Urbanisierungsprozesse beeinflusst. Diese komplexe Wechselwirkung zwischen Ernährungsform und gebauter Struktur steht im Zentrum des Kurses ‚Urban Food‘.

Hintergrund

Die Art und Weise, wie sich Städte ernähren, war und ist bis heute von geografischen, klimatischen und politischen Faktoren abhängig und prägt die Identität des urbanisierten Raumes physisch, ökonomisch und kulturell. Mit der Entwicklung der globalen Lebensmittelindustrie hat sich das Nahrungssystem im letzten Jahrhundert jedoch drastisch verändert, wobei sich das klassische dichotome Verhältnis zwischen Stadt und Land weitgehend aufgelöst hat. War die Produktion von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln über lange Zeit Teil des historischen Straßenbildes, hat sie sich mit den veränderten Arbeitsprozessen, verhältnissen und hygienischen Normen zusehends aus der Stadt zurückgezogen. Heute ist es die Verstrickung von globalen und lokalen Food-Systemen, die auf direkte und indirekte, sichtbare und unsichtbare Weise die Stadt strukturiert und ihre Identität formt. So sind innerstädtische öffentliche Räume heutzutage fast ausschliesslich auf den Konsum ausgerichtet, während die peri-urbanen Zonen als logistische Systeme fungieren.

Als kritische Antwort auf dieses vorherrschende Food-System und seine Auswirkung auf die Qualität der städtischen Räume entstehen seit einigen Jahren zahlreiche ‚Urban Farming‘-Projekte. Diese neue Form der städtischen Landwirtschaft ist im Kontext der gesamten Produktionskette zwar quantitativ unbedeutend, besitzt jedoch auf lokaler Ebene für die Stadtquartiere durchaus Relevanz. Die kleinmaßstäbliche Struktur dieser Urban-Farming-Netzwerke ermöglicht es, kurzfristig auf gesellschaftliche

Anforderungen zu reagieren und individuelle Bedürfnisse zu befriedigen. Darüber hinaus besitzen Projekte dieser Art einen hohen sozialen Stellenwert als Freiräume, Treffpunkte und Rückzugsorte.

Die Schweiz ist aufgrund ihrer geografischen Lage, ihrer kleinen Landfläche und ihrer ausgeprägten Topographie ein primäres Import- und Transitland, das stark vom globalen Markt abhängig ist. Trotz politisch geschützter Binnenmärkte und einer tief verankerten landwirtschaftlichen Tradition basiert die Schweizer Lebensmittelwirtschaft hauptsächlich auf dem Import und der Weiterverarbeitung von Lebensmitteln. Die für die Produktion, Verarbeitung, Verteilung und Entsorgung von Lebensmitteln notwendigen großmaßstäblichen Infrastrukturen (Strassen- und Schienennetze, Flughäfen, Lagerplätze und -hallen, Verarbeitungs- und Logistikzentren, Entsorgungs- und Recyclinganlagen) haben dabei weitreichende raumgliedernde und formbildende Konsequenzen, die das heutige Territorium der Schweiz maßgeblich organisieren und charakterisieren.

Eine zusätzliche Ursache mit weitreichenden Konsequenzen für die Schweizer Landschaft ist der Verlust der landwirtschaftlichen Bedeutung des ehemaligen städtischen Hinterlands durch die globalen und liberalisierten Agrarmärkte. So droht den alpinen Territorien, die ihre produktive Bedeutung verloren haben, zunehmend die Verbrachung. Mit landwirtschaftlichen Fördermaßnahmen (Direktzahlungen) versucht man auf Bundesebene Gegensteuer zu geben, doch stellt sich unweigerlich die Frage nach der Identität dieser Räume. In den Metropolitanregionen, wo die landschaftlichen Ressourcen durch die Zersiedelung bedroht werden, ist zum Beispiel die kulturelle Bedeutung der Landwirtschaftsflächen äußerst zentral geworden. So zielen auch politische Vorstöße wie die Kulturlandinitiative, die freie Kulturlandflächen vor Überbauung schützen will, mehr auf das kulturelle Erbe eines bestimmten Landschaftsbildes denn auf die nachhaltige Ernährungssicherung.

Aufgabe

Wahlfach

Das Wahlfach ‚Urban Food‘ begreift die einzelnen Phasen der Lebensmittel-Zyklen als räumliches System und zeigt deren städtebauliche Relevanz auf. Dabei steht die Frage im Zentrum, wie das Food-System Schweiz als Import- und hoch spezialisiertes Verarbeitungsland mit einer kulturell tief verankerten Landwirtschaft in räumlicher, funktionaler, ökonomischer und politischer Hinsicht funktioniert.

Im Rahmen einer kompakten Blockwoche untersuchen die Studierenden in Zweiergruppen die räumliche Wechselwirkung zwischen dem nationalen Food-System und dem urbanen Territorium Schweiz im städtischen und ländlichen Kontext. Diese Recherchearbeit bildet den Hintergrund für Diskussionen und Gespräche und dient später als ‚kollektives Verständnis‘ während der Wahlfacharbeit. Exkursionen zu Großunternehmen aus den Bereichen Produktion, Verarbeitung, Logistik, Konsum und Entsorgung/Recycling sensibilisieren die Studierenden auf die Probleme und Potentiale der Nahrungsmittelketten. Begleitend stellen Experten aus der Politik, Wirtschaft und Praxis ihre Arbeit und Haltung zum Food-System Schweiz vor.

Wahlfacharbeit

In der Wahlfacharbeit befassen sich die Studierenden mit der gewachsenen Struktur von unterschiedlichen Schweizer Städten und deren Territorien aus der Sicht der Food-Systeme. Die schriftliche Arbeit besteht aus einer historischen Analyse und einer darauf aufbauenden Vertiefung. Im Maßstab der Stadtregion wird eine kritische Auseinandersetzung mit spezifischen städtischen Räumen und ihrer territorialen Beziehung zum Hinterland in historischer und aktueller Hinsicht angestrebt.

Sowohl die historische Analyse als auch die Vertiefungsarbeit werden in Zweiergruppen bearbeitet. Ziel der Vertiefungsphase ist es, eine selbstständige Arbeit zu erstellen, wobei das ‚kollektive Verständnis‘ der Food-System-Analyse als Basis dient, um die durch Nahrungszyklen geprägten Urbanisierungsprozesse kritisch zu hinterfragen. Das Thema und die Form der Vertiefungsarbeit sind aus dem Prozess zu entwickeln und werden an der Zwischenkritik bestimmt.

Alpenkräuter-Käse

Marke Tödi



ADOLF & ARNOLD GRÜNSTINGER & CIE.
NÄFELS

A. TRÜB & CO. AARAU