

★ INFORMATIONSBULLETIN ZUR NACHHALTIGEN ENTWICKLUNG UND KANTONALEN AGENDA 21



Gemeinschaftsgastronomie soll auf regional umstellen

Der Kanton Wallis ist ein Grossproduzent von Lebensmitteln. Wenn wir die Verwendung unserer lokalen Produkte in öffentlichen Einrichtungen, wie Alters- und Pflegeheimen, Spitälern, Kindertagesstätten und Freizeitanlagen, fördern, fördern wir damit auch direkt

unsere Landwirte. Manche Betriebe versorgen sich bereits bei Walliser Produzenten, aber noch nicht alle.

Darum hat die Dienststelle für Landwirtschaft ein Projekt entwickelt zur Förderung der Verwendung von Walliser Landwirtschaftserzeugnissen in der Gemeinschaftsgastronomie. Das Projekt fügt sich nahtlos in die Beschaffungs- und Nachhaltigkeitsstrategie staatlicher und halbstaatlicher Einrichtungen ein.

Die Initiative sollte auch unser eigenes Konsumverhalten beeinflussen, so dass wir beim Kauf von Nahrungsmitteln vermehrt auf deren Herkunft, Rückverfolgbarkeit und Qualität achten.

Unterstützen wir also unsere lokale Wirtschaft, tragen wir zum Schutz unserer Umwelt bei und erhalten wir erst noch unsere Gesundheit dabei.

Manche Lösungen sind doch zu einfach: Also, nicht mehr länger warten - lokal einkaufen!

Jacques Melly

MELLY Jacques, Staatsrat und Vorsteher des DVBU

Highlights...

Zusammen mit interessierten Kreisen des Baugewerbes hat der Staat Wallis eine «Praxishilfe zur Verwendung mineralischer Recyclingbaustoffe» herausgegeben. Zweck dieser Hilfe ist es, Abfälle zu verwerten, natürliche Ressourcen einzusparen durch Recycling der Bauabfälle vor Ort, was zudem rentabler ist als die Ablagerung der Abfälle auf einer Deponie.

www.vs.ch/srtce

Alle vier Jahre aktualisiert der Bund seine Strategie für die Nachhaltige Entwicklung, in welcher der Bundesrat die politischen Schwerpunkte für die nachhaltige Entwicklung mittel- bis langfristig setzt. Ziel der Strategie ist, eine kohärente Politik für die nachhaltige Entwicklung der Schweiz zu gewährleisten.

www.are.admin.ch

Start des Programms «Wasserforscher» in der Romandie 2016!

Dieses internationale und mehrsprachige Programm will, dass sich 8- bis 14-jährige Schüler mit den zahlreichen Fragen über das Wasser in einem der vorgegebenen 4 «Missionsbereiche» befassen: Wertvolles Wasser; Saubereres Wasser; Unsichtbares Wasser; Globales Wasser. Das Projekt besteht in einer Internetplattform, von welcher sämtliche Informationen und Materialien bezogen werden können. Das Besondere daran: es ist ein Gemeinschaftsprojekt in 7 Sprachen und soll Kinder aus 11 Ländern erreichen. «Wasserforscher» wird in der Romandie von der Stiftung für die nachhaltige Entwicklung der Bergregionen koordiniert, dabei leistet sie den jungen Forscherteams Starthilfe oder hilft ihnen bei der Durchführung von Workshops oder anderen Veranstaltungen zum Thema.

www.wasserforscher.ch



Mehr lokale Produkte für unsere Gemeinschaftsgastronomie

Wir belasten die Umwelt immer mehr, und eine der wichtigsten Ursachen dafür liegt in unseren Nahrungsmitteln und deren landwirtschaftlicher Produktionsweise. Wie lässt sich das ändern? Mit Hilfe der Gemeinschaftsgastronomie, lautet darauf die Antwort der Kantonalen Dienststelle für Landwirtschaft, die vor kurzem ein Förderprojekt für die Verwendung lokaler Produkte in den Restaurants öffentlicher Einrichtungen, wie Alters- und Pflegeheimen, Krippen, Tagesstätten, Freizeitanlagen und Spitälern, eingeführt hat.

Entgegen gängiger Vorstellungen sind nicht die Mobilität (12 %) oder das Wohnen (19 %) für die grösste Umweltbelastung verantwortlich, sondern die Ernährung ist es, welche 28 % der Umweltbelastung ausmacht¹. Die Ökobilanzen zeigen, dass die Produktionsweise von Fleisch, Obst und Gemüse (Bio, I-P, Gewächshaus) eine der Hauptursachen dafür ist. Somit sind die Art und Weise der Produktion, der Verarbeitung, des Transports und des Vertriebs der Lebensmittel die Schlüsselbereiche, in denen der Hebel zur Reduktion unserer Klimabelastung anzusetzen ist.

Im Haushalt können uns Labels Entscheidungshilfe leisten, um unsere Konsumgewohnheiten zu ändern. Um unsere lokalen Produkte mit noch grösserer Hebelwirkung zu fördern, hat der Kanton sich entschlossen, im Bereich der Gemeinschaftsgastronomie aktiv zu werden, wo im Wallis nämlich pro Jahr 6 Millionen Mahlzeiten verzehrt werden².



Ziel des von der Kantonalen Dienststelle für Landwirtschaft angestossenen Projekts zur Förderung lokaler Produkte in der Gemeinschaftsgastronomie ist es, dass Koch und Lieferant mittels eines Pflichtenhefts beidseits verbindliche Abmachungen treffen. Der Koch richtet seine Küche so ein, dass er darin Rohprodukte verarbeiten kann, und er streicht nach Möglichkeit vorverarbeitete Produkte von seiner Einkaufsliste, zugunsten saisonaler Lebensmittel aus dem Wallis oder der Schweiz. Die Leiter von Gemeinschaftsgastronomiebetrieben werden also durch Unterzeichnung eines Pflichtenhefts, auf freiwilliger Basis, zur

Einführung einer Qualitätssicherung angeregt. Der Lieferant verpflichtet sich seinerseits, Walliser und Schweizer Produkte in seinem Sortiment zu führen.

In der Pilotphase des Projekts konnte in drei Einrichtungen (APH, die auch mit Krippen oder KITA zusammenarbeiten) weiter an der Idee gefeilt werden: in den Alters- und Pflegeheimen Les Crêtes in Grimisuat, Gravelone in Sitten und im Les Fleurs du Temps in Fully. Danach erging ein Schreiben an alle staatlichen und halbstaatlichen Einrichtungen im Kanton, an Lieferanten sowie an Gemeindebehörden und Krippen- und KITA-LeiterInnen. Das Ziel ist ehrgeizig:

innert zweier Jahre soll die Hälfte der Betriebe das Pflichtenheft unterzeichnet haben.

Aufgrund der in der Pilotphase erzielten Ergebnisse wurde ein Aktionsplan entwickelt, der in erster Linie erreichen will, dass die Betriebe sich für Partnerschaften öffnen und untereinander vernetzen. Die Dienststelle für Landwirtschaft arbeitet auch an der Publikation einer Lieferantenliste sowie an der Entwicklung eines Ausbildungsangebots für Küchenchefs und Einkäufer. Das Projekt ist voller pragmatischer Ideen, welche die Küchenchefs in Zukunft davon überzeugen sollen, lokalen Produkten den Vorzug zu geben und aus diesen nachhaltige und qualitativ hochstehende Gerichte zu kreieren.

¹ ESU Services 2014

² OFS 2009

Mehr Information...

- [Dienststelle für Landwirtschaft](#)



Im Gespräch

GILLES FRAGNIÈRE, KÜCHENCHEF IM ALTERS- UND PFLEGHEIM LES CRÊTES IN GRIMISUAT

Welche Rolle spielte Ihr Alters- und Pflegeheim beim Förderprojekt für regionale Produkte?

Wir haben seither neue Arbeitsmethoden eingeführt und achten beim Einkauf vermehrt auf Lieferanten, die bereit sind, auf unsere Bedürfnisse einzugehen. Auf hiesigem Boden wächst ja nicht nur, was man auf unseren Obstplantagen sieht, vielmehr liefert er uns auch wunderbare Produkte, die leider oft von Lebensmitteln verdrängt werden, nur weil diese leichter zu produzieren sind.

Was waren die Beweggründe für Les Crêtes, bei diesem Projekt mitzumachen?

Durch die Zusammenarbeit mit Aussenstehenden brachte das Projekt neuen Schwung in unsere Küche. Dadurch haben wir unsere Lieferanten neu beurteilt, einige gewechselt und neue hinzugewonnen. Ausserdem deckten sich manche unserer Praktiken sowieso schon mit der Projektphilosophie, von daher erhielten wir vom Projekt eine Bestätigung für unsere Entscheidungen, und unser Know-how als Köche erhielt eine Anerkennung.

Welche Vorteile erwarten Sie sich für ihren Betrieb?

Ich sehe nur Vorteile in diesem Projekt! Es legt Synergien zwischen Köchen, Lieferanten, Produzenten und anderen Betrieben frei und ist zum Beispiel ein ideales Mittel, um in Krippen und KITA, mit denen wir zusammenarbeiten, das Bewusstsein für eine gesunde und nachhaltige Ernährung zu fördern. Der Betriebsleitung dient es zur Imageförderung, und das unter Wahrung des finanziellen Gleichgewichts. Und letztlich werden sich die im Sortiment der Lieferanten angebotenen Waren sicher immer mehr an die Nachfrage anpassen.



Und was der Staat dazu meint...

LUDOVIC DELALOYE, KÜCHENCHEF IN DER WALLISER LANDWIRTSCHAFTSSCHULE (WLS)

Konzipiert hat die Dienststelle für Landwirtschaft ihr Projekt anhand der gemachten Erfahrungen und üblichen Betriebspraxis in den Küchen der Walliser Landwirtschaftsschule (WLS). Ludovic Delaloye, Küchenchef der Schule, ist zugleich auch Leiter des Projekts zur Förderung lokaler Produkte in der Gemeinschaftsgastronomie. Auch wenn die ökologischen Überlegungen natürlich von Anfang an im Zentrum des Projekts standen, waren es die sich bei Projektumsetzung einstellenden ökonomischen Vorteile, die ihn letztlich überzeugten.

Lokale Produkte verteuern die Mahlzeiten nämlich nicht, weil man ja auf grundsätzlich teurere, vorverarbeitete Produkte (sog. Convenience Food) verzichtet. Ausserdem ist man in den Gemeinschaftsgastronomieküchen heute besser für die Verarbeitung von Rohprodukten eingerichtet, dank verbesserter Geräte, welche die Arbeiten (Waschen, Schneiden, Schälen, Kochen) ohne zusätzliches Personal schneller erledigen.

Mit dem richtigen Arbeitsgerät kann der Koch auch mit mehr Rezepten arbeiten und erhält so wieder mehr Gestaltungsfreiheit in seiner Küche, wird vom Befehlsempfänger wieder zu einem eigentlichen Küchenchef, der Lebensmittel in hausgemachte und qualitativ hochwertige Gerichte verwandelt. Letztlich lassen sich bei Verwendung von Rohprodukten Rezepte auch leichter nachkochen und auf ihre Qualität überprüfen, weil Rohprodukte keine Geschmackverstärker oder Zusatzstoffe enthalten, ohne die Convenience-Food-Produkte oft nicht auskommen.

Rhone 3 - ein Beispiel für nachhaltige Entwicklung



Nicolas Mettan ist seit 2013 stellvertretender Chef der Dienststelle für Raumentwicklung (DRE). Als ausgebildeter Ökonom arbeitete er davor für die «CEAT», der Studiengemeinschaft für Raumentwicklung an der ETHL, und danach als Raumplaner für die DRE am Projekt der 3. Rhonekorrektur.

Bei der DRE befasst er sich mit deren strategischer Ausrichtung, der Führung und Vertretung der Dienststelle gegen aussen. Nicolas Mettan ist auch eng in die Ausarbeitung und Umsetzung des Projekts «Raumentwicklung 2020» eingebunden, mit dem die Instrumente der Raumplanung auf kantonaler Ebene neu geordnet werden sollen.

"Für mich ist die 3. Rhonekorrektur ein beispielhaftes Projekt für nachhaltige Entwicklung, das von Beginn weg auf Integralität und Nachhaltigkeit ausgelegt war. Neben

der Sicherheitsfrage, die im Zentrum des Projekts steht, geht es auch um die möglichst naturnahe Funktionsweise des Gewässers, unter Rücksicht auf die übrigen Interessen (Wirtschaftswachstum, Landwirtschaft, Landschaft, Wasserkraft, Grundwasser, Freizeit und Erholung etc.). Das Rhone-Projekt ist auch eine Chance, kommenden Generationen den Fluss neu als öffentlichen Raum anzubieten, und eine Gelegenheit, die man sich zur qualitativen Erhöhung der räumlichen Gestaltung der Talebene nicht entgehen lassen sollte."

Der Abschnitt "Energie-Umwelt"

Energie-
Umwelt.ch

Läden schliessen und Storen runterlassen über Nacht

Fenster sind ein Schwachpunkt in der Gebäudeisolation, und zwar nicht nur bei nicht sanierten Altbauten mit Einfachverglasung, sondern auch bei modernen Gebäuden mit Doppel- oder Dreifachverglasung, wengleich mehrfachverglaste Fenster den Energieverlust 5 bis 6-mal verringern. Im Winter sinkt die Temperatur nach Einbruch der Dunkelheit stark und kühlt die Fensterscheiben ab.

Je schlechter die Verglasung, umso stärker wirken sich geschlossene Fensterläden auf die Wärmedämmung aus: bestenfalls ca. 30 % bei Einfachverglasung, 15 % bei zwanzigjährigen Doppelverglasungen und 5 % bei einer modernen Doppel- oder Dreifachverglasung.

Indem man die Läden schlecht isolierter Fenster schliesst, verhindert man, dass die Innenflächen der Scheiben abkühlen. So wird man auch nicht wegen der unangenehmen Kälte in Fensternähe dazu schreiten, die Heizung aufzudrehen.

www.energie-umwelt.ch

Auf dem Programm - innerhalb und ausserhalb des Kantons

Kurse und Seminare:

- **20 Oktober 2016:** Eventgastronomie - gesund, ökologisch, wirtschaftlich, einfach nachhaltig!, Basel, www.sanu.ch
- **8 November 2016:** Tourismus - ganz natürlich! Module I, Biel, www.sanu.ch

Ereignisse und Veranstaltungen:

- **Von 3. bis 13. November 2016:** Ausstellung SMArt Bithal Remli, Vernissage 2. November, Espace Maxxx, Sierre, sustainablemountainart.ch

PRÉ-D'AMÉDÉE 17 - 1950 SION

TÉL. 027 607 10 80 - FDDM@FDDM.VS.CH

[WWW.FACEBOOK.COM/FDDMvs](https://www.facebook.com/FDDMvs)

WWW.FDDM.CH



Stiftung für die nachhaltige Entwicklung
der Bergregionen