

# NOVANIMAL

Innovations for a future-oriented consumption and animal production

Projektbeschreibung

## INNOVATIONEN FÜR ZUKUNFTSORIENTIERTE ERNÄHRUNG UND LEBENSMITTELPRODUKTION

**Die Menschen essen weltweit immer mehr Fleisch und Milchprodukte. Ernährungsbedingte Umweltbelastungen und Gesundheitsrisiken nehmen zu. Auch die Schweizer Esskultur ist von Milchprodukten und Fleisch geprägt. Das Projekt sucht entlang der Wertschöpfungsketten nach Innovationen, um unerwünschte Folgen von Produktion und Konsum tierischer Nahrungsmittel zu verringern. Zusammen mit Praxispartnern werden Strategien und Empfehlungen für eine gesunde und nachhaltige Schweizer Esskultur und für mehr Kreativität und Vielfalt auf dem Teller erarbeitet.**

### HINTERGRUND

Die Menschen essen weltweit immer mehr Fleisch und Milchprodukte. Dieser Trend hängt eng mit dem wachsenden Wohlstand zusammen. Für die Produktion von tierischen Nahrungsmitteln braucht es mehr Boden, Wasser und Energie. Auch die Umweltbelastungen sind höher als bei der pflanzlichen Produktion. Zudem sind tierische Nahrungsmittel energiedicht und können zu Übergewicht und entsprechenden Folgeerkrankungen beitragen. Manche Fleischsorten stehen im Verdacht, das Risiko für Krebs- und Herz-Kreislaufkrankheiten zu erhöhen. Ein anderer globaler Trend ist die zunehmende Ausser-Haus-Verpflegung. Die Schweiz ist Abbild dieser beiden weltweiten Muster: Der Pro-Kopf-Konsum an tierischen Produkten ist in der Schweiz klar höher als im globalen Durchschnitt. Bereits heute wird ein grosser Teil der Hauptmahlzeiten auswärts eingenommen.

### ZIELE

Im Fokus des Forschungsprojekts stehen die Wertschöpfungsketten für Milchprodukte und Fleisch von

der Produktion auf dem Landwirtschaftsbetrieb, über die Verarbeitung in der Lebensmittelindustrie bis zur Gastronomie und zu den Konsumentinnen und Konsumenten. Die forschungsleitenden Fragen sind: Welche Innovationen entlang der Wertschöpfungsketten tragen dazu bei, den Ressourcenverbrauch und die Umweltbelastungen zu senken und die gesundheitlichen Risiken zu vermindern? Welche Innovationen sind besonders wirksam? Welches sind die relevanten Treiber von Innovationen? Welches sind die hauptsächlichen Hemmnisse und wie können sie überwunden werden? Ziel des Projektes ist es, Strategien und Empfehlungen zu entwickeln, wie Innovationen für eine zukunftsorientierte Ernährung und Lebensmittelproduktion und für mehr Kreativität und Vielfalt auf dem Teller gefördert werden können.

### BEDEUTUNG

Das Projekt erarbeitet zusammen mit Praxispartnern Antworten auf zwei ökologisch und gesundheitlich relevante globale Trends. Es sind dies der steigende Verbrauch tierischer Nahrungsmittel und die zunehmende Ausser-Haus-Verpflegung. Wenn der Pro-Kopf-Ressourcenverbrauch der Ernährung durch eine ressourcenschonendere Produktion und einen verminderten Konsum von Milch- und Fleischprodukten in der Schweiz zurückgehen würde, könnte sie zu einem interessanten Innovationsmodell werden: Wie mit wachsendem Wohlstand, zunehmender Bildung und auf der Basis von Eigenverantwortung und Wahlfreiheit die Produktion tierischer Nahrungsmittel ökologisch nachhaltiger, das Lebensmittelangebot vielfältiger und die Ernährung gesünder werden können.

# NOVANIMAL

Innovations for a future-oriented consumption and animal production

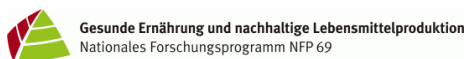
Verantwortliche Personen und Institutionen	Projektdauer	Kontakt
<p><b>Dr. Jürg Minsch</b> ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften</p> <p><b>Dr. Priska Baur</b> ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften</p> <p><b>Dr. Christoph Hugi</b> Fachhochschule Nordwestschweiz FHNW</p> <p><b>MSc Thomas Gross</b> Fachhochschule Nordwestschweiz FHNW</p> <p><b>Dr. Markus Lips</b> Agrarforschung des Bundes Agroscope</p> <p><b>Dr. Marie Brechbühler-Pešková</b> Berner Fachhochschule BFH</p> <p><b>Dr. Isabelle Schluep</b> Center for Corporate Responsibility and Sustainability CCRS</p> <p><b>Dr. Matthias Meier</b> Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL</p> <p><b>Dr. David Fäh</b> Universität Zürich UZH</p>	<p>01.09.2016 – 31.12.2018</p>	<p><b>Dr. Priska Baur</b> Institut für Umwelt und Natürliche Ressourcen IUNR ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften Campus Grüental, GD 309 CH 8820 Wädenswil</p> <p>Telefon +41 (0)58 934 52 85 E-Mail: priska.baur@zhaw.ch</p>

Zürich, Februar 2017 // Juni 2018 Priska Baur und Jürg Minsch

Unterstützt vom Schweizerischen Nationalfonds



Im Rahmen des Nationalen Forschungsprogramms NFP 69



[WWW.NOVANIMAL.CH](http://WWW.NOVANIMAL.CH)

Ein Forschungsprojekt des Schweizerischen Nationalfonds im NFP 69 «Gesunde Ernährung und nachhaltige Lebensmittelproduktion»