

Exkursionsbericht Netto-Null in der Stadt Zürich, 6. Oktober 2023

Für die letzte Kurzexkursion des Jahres 2023 trafen sich 15 Teilnehmende am Freitagnachmittag um 15:30 beim Zollhaus in Zürich. Begrüsst wurden wir von Theresa Fuchs, Senior Projektleiterin Klima beim Amt für Umwelt- und Gesundheitsschutz der Stadt Zürich. Mit ihr bestritten wir während zwei Stunden den sogenannten «Netto-Null Spaziergang» der Stadt. Es handelt sich dabei um ein Format, um der Bevölkerung das Thema Netto-Null näher zu bringen anhand verschiedener relevanter Themen wie Ernährung, Mobilität, Energie, Entsorgung und Kreislaufwirtschaft. Anhand von Beispielen im Raum werden die Themen erklärt, aufgezeigt was die Stadt macht, um Netto-Null zu erreichen und was die Bevölkerung selbst tun kann.

Theresa Fuchs erzählte zu Beginn, wann und warum sich die Stadt das Netto-Null Ziel gesetzt hat, und zeigte ein Plakat mit dem Slogan «Nichts wegwerfen. Ausser alte Gewohnheiten.» Als Einstieg ins Thema liess sie uns in Gruppen verschiedene Themen sortieren anhand deren CO₂-Emissionen. Die Einordnung und Abgrenzung fielen gar nicht mal so leicht, obwohl tlw. viel Vorwissen bestand. Die tatsächliche Reihenfolge der direkten und indirekten Treibhausgasemissionen ist wie folgt (in tCO₂-eq/Einwohner pro Jahr):

- Gebäude: 3.8, davon 2.1 indirekt
- Mobilität: 2.2, davon 1.5 indirekt
- Ernährung: 2, alles indirekt
- Übriger Konsum: 1.5, alles indirekt
- Flugverkehr: 1.4, alles indirekt
- Textilien: 1.2, alles indirekt
- Entsorgung: 0.5, alles direkt
- Industrie- und Gewerbeprozesse: 0.3, davon 0.1 indirekt

Weiter gings über den Negrellisteg in Richtung Kasernenareal. In der Kräuelgasse beschäftigten wir uns anschliessend mit Ernährung. Auch hier durften wir wieder raten, welchen Einfluss verschiedene Entscheidungen beim Konsum- und Ernährungsverhalten auf die Umwelt haben. Wir lernten, dass die grundsätzliche Ernährungsweise und Ausgewogenheit der Lebensmittel am wichtigsten sind, da vor allem Fleisch und tierische Produkte eine grosse Auswirkung auf die Umwelt haben. Ebenfalls enorm ist die Auswirkung von Foodwaste. Die Entwicklung geht zum Glück bereits in eine bessere Richtung, da viel Sensibilisierungsarbeit zu diesem Thema gemacht wird. Weitere zu berücksichtigende Faktoren sind Saisonalität und Labels wie Bio, wobei deren Einfluss deutlich kleiner ist. Transporte haben nur einen kleinen Einfluss. Kaum einen Einfluss auf die Umwelt hat interessanterweise die Verpackung von Lebensmitteln. Hier muss man also kein schlechtes Gewissen haben oder sich ärgern, dass die Bio-Gurke in Plastik verpackt ist.

Da Gebäude die grössten Emissionen verursachen, verfügt die Stadt Zürich über ein kostenloses Beratungsangebot für energetische Haussanierungen beim Klimabüro. Zudem werden nachhaltige Bauweisen angestrebt, wie beim Tamedia Bürogebäude beim Bahnhof Selnau. Hier wurde mit einer Holzkonstruktion gearbeitet, die sehr beständig ist und so CO₂ speichert. Den Abschluss des Spaziergangs machten wir am Schanzengraben nahe Sihlstrasse. Dies ist eine kleine Oase neben der sonst hektischen und von Verkehr geprägten Innenstadt. Hier zeigte uns Theresa, welchen Einfluss das Mobilitätsverhalten auf die Umwelt hat. Wenn die Herstellung, Antriebsform und Unterhalt eines Fahrzeuges miteinberechnet werden, ist das Motorrad pro Kilometer und Person am schlimmsten, dicht gefolgt von Personenwagen mit Verbrenner- und Elektromotor. Bei letzterem hat die Herstellung den Hauptanteil für die schlechte CO₂-Bilanz. Auch bei hybrid und Erdgas-betriebenen PKWs sieht die Bilanz ähnlich aus. Bei E-Scootern sind wir bei einem Drittel der

Emissionen eines Motorrads, während E-Bike und Bahn nur sehr kleine Umweltbelastungen haben und das Fahrrad beinahe keine.

Im zweiten Teil der Kurzexkursion fuhren wir mit Tram und Velo nach Altstetten und trafen uns bei DieCuisine auf dem FOGO Areal. Das Areal am Vulkanplatz kombiniert Wohnraum für Geflüchtete und junge Erwachsene in Ausbildung mit innovativer Gastronomie, Kleingewerbe, Kultur- und Bildungsangeboten. Johanna Geisenhainer begrüßte uns bei DieCuisine. Sie ist Köchin und erzählte uns etwas zu ihren Visionen und Tätigkeiten. Die Cuisine ist eine Innovationsgenossenschaft für nachhaltige Ernährung. Die Genossenschaft organisiert einen wöchentlichen Foodsave Markt, kocht für die Suppenküche von Schwester Ariane und führt in ihren Seminar- und Kochräumen Workshops und Veranstaltungen zu nachhaltiger Ernährung durch. Johanna erklärte uns kurz, was die Planetary Health Diet ist – nämlich, dass wenn sich die gesamte Bevölkerung zu 50% mit Gemüse und nur wenigen tierischen Produkten ernähren würde, man eine gesunde und nachhaltige Ernährung für alle sicherstellen könnte. Basierend darauf wurden wir anschliessend zum Apéro végétal eingeladen und erhielten eine Portion Ofengemüse mit leckeren Dips und Sauerteig Bagels. So liessen wir den Abend ausklingen und tauschten uns dazu aus, wie wir unser Leben noch nachhaltiger gestalten können, um ebenfalls zum Netto-Null Ziel beitragen zu können.

Organisation und Bericht: Corin Meier