

Landwirtschaft und Ernährung: die Verbindungen stärken

Oktober 2026

Bulletin der Beratung im ländlichen Raum

e-asyl





Wissen für das Ernährungssystem der Zukunft

Wie sehen Landwirtschaft und Ernährung der Zukunft aus? Wer bestimmt, was künftig auf den Teller kommt, was auf dem Feld wächst und welche Tiere im Stall stehen? Schon diese Fragen zeigen, dass es nur gemeinsam geht. Weder können Konsumentinnen und Konsumenten den Landwirtschaftsbetrieben vorschreiben, was sie produzieren sollen, noch können diese bestimmen, was auf den Teller kommt.

Landwirtschaft und Ernährung müssen sich künftig stärker verbinden, denn die Komplexität steigt: Immer mehr Menschen müssen mit immer weniger Agrarland ernährt werden. Betriebe müssen mit knapperen Ressourcen auskommen sowie Kulturen und Nutztiere vor neuen Krankheiten und Schädlingen schützen. Gleichzeitig führen Hitze, Trockenheit und Extremniederschläge zu Ertragseinbussen. Das erfordert Anpassungen: Betriebe müssen in das Wassermanagement investieren, werden auf trockenheitstolerante Sorten und Kulturen setzen, vielleicht andere Tierarten halten. Neue Produktionsweisen müssen zugleich wirtschaftlich tragfähig sein und auf eine entsprechende Nachfrage treffen.

Die Agridea beteiligt sich an der Erarbeitung und Vermittlung von Wissen für eine nachhaltige Produktion und Ernährung. Dazu braucht es ein gemeinsames Verständnis davon, was die Landwirtschaft künftig produzieren kann und wie sie Böden, Wasser, Pflanzen und Tiere fruchtbar und gesund erhält. Ebenso wichtig ist die Frage, was für die Menschen gesund und genussvoll ist. Mit dem Aufbau und Transfer von Wissen und Handlungskompetenzen sowie Erfahrungsaustausch möchte die Agridea zum Ernährungssystem der Zukunft beitragen.

Lukas Kilcher, Direktor Agridea



Landwirtschaft, Märkte und Ernährung miteinander verbinden

Die landwirtschaftliche Beratung steht im Mittelpunkt des Auftrags der Agridea. Doch damit ist ihre Rolle noch nicht erschöpft. Eine nachhaltige Ernährung, die auf den Schweizer Produktionsbedingungen basiert, muss die landwirtschaftlichen Realitäten mit den Erwartungen der Konsumentinnen und Konsumenten in Einklang bringen. Die Agridea setzt sich dafür ein, dass die Landwirtschaft angemessen auf Marktveränderungen reagieren kann.

Dies geschieht in erster Linie durch die Bereitstellung von Wissen und die Beobachtung der Funktionsweise und Entwicklung der Märkte. Die Agridea verfolgt die Entwicklungen und Herausforderungen der wichtigsten Schweizer Agrar- und Lebensmittelmärkte. Dabei berücksichtigt sie auch Wertschöpfungsketten mit Potenzial, insbesondere für Nischenkulturen, die an die klimatischen Bedingungen angepasst sind. Vom Feld bis auf den Teller werden diese Entwicklungen so weit wie möglich dokumentiert, in Zusammenarbeit mit Akteurinnen und Akteuren aus Forschung, Beratung, den Kantonen und dem BLW.

An der Schnittstelle von Landwirtschaft und Ernährung verdienen auch die Arbeiten der Bundes- und Kantonsbehörden mehr Aufmerksamkeit. Dazu zählen beispielsweise die Klimastrategie Landwirtschaft und Ernährung 2050 des Bundes sowie die kantonalen Strategien im Zusammenhang mit Gemeinschaftsgastronomie und Ernährung. Auch sie bieten der Landwirtschaft zahlreiche Chancen.

Mehr dazu erfahren Sie in dieser Ausgabe.

Magali Estève, Stellvertretende Direktorin Agridea

**Liebe Leserin, lieber Leser,
Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Lesen!**

Vielfalt statt Einfalt: Ackerflächen für die Ernährung der Zukunft

Wir haben Roman Grüter und Hanna Della Casa (ZHAW) gefragt, wie die Schweiz den Anbau von Kulturpflanzen für die menschliche Ernährung weiter ausbauen kann und welche Hebel die Verbindungen zwischen Landwirtschaft, Ernährung und Konsum stärken.

Roman Grüter und Hanna Della Casa (ZHAW)

Warum sollte man sich für den Anbau von Kulturen zur menschlichen Ernährung interessieren?

Rund 60 Prozent der Schweizer Ackerflächen dienen heute der Futtermittelproduktion. Bei konsequent standortangepasster, graslandbasierter Tierhaltung nach dem Feed-no-Food-Prinzip liesse sich ein Teil dieser Ackerflächen für die direkte menschliche Ernährung freigeben. Genau hier setzt die Forschungsgruppe **Geography of Food (IUNR, ZHAW)** an.

Welche Kulturen bieten Potenzial für die Ernährung von morgen?

Im Projekt **Future Foods** identifizierte das Team im Auftrag des WWF Schweiz 30 pflanzliche Lebensmittel mit Potenzial für Anbau, Ökologie, Ernährung und Markt – von Federkohl über Süsskartoffel bis Lupine. Damit diese Vielfalt auf den Betrieben ankommt, braucht es den Austausch von Erfahrungen und Praxiswissen zwischen Landwirtinnen und Landwirten.

Was sind heute die grössten Hindernisse für die Diversifizierung des Anbaus?

Eine landwirtschaftliche Umfrage im Projekt **AgroPionier** zeigt: Die grössten Hürden sind unsichere Absatzmärkte, hohe Anbaurisiken und fehlendes Anbauwissen.

Wie können Landwirtinnen und Landwirte, die sich diversifizieren möchten, konkret unterstützt werden?

Vertrauen besteht vor allem unter Landwirtinnen und Landwirten selbst sowie gegenüber innovationsorientierter Beratung. Hier setzt AgroPionier an: Die mit dem Strickhof und der Universität Zürich entwickelte App vernetzt nach dem Farmer-Science-Ansatz Betriebe, die Nischenkulturen wie Linsen,



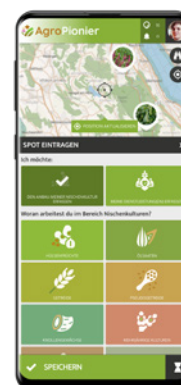
Die 30 identifizierten Future Foods
(© WWF Schweiz / Fabian Höfeli).

Emmer oder Ackerbohnen anbauen. Dort können sie sich zu Sorten, Standort und Ertrag austauschen und von Gleichgesinnten lernen.

Was braucht es, um die Verbindungen zwischen Landwirtschaft und Ernährung zu stärken?

Damit vermehrt Kulturen für die menschliche Ernährung in der Schweiz angebaut werden, braucht es Konsumentinnen und Konsumenten, die diese Produkte nachfragen. Diversifizierung gelingt nur im Zusammenspiel von Produktion, Vermarktung und Konsum – wir entwickeln dafür als ZHAW gemeinsam mit Vertreterinnen der gesamten Wertschöpfungskette praxistaugliche Lösungen.

Die Diversifizierung kann nur durch ein Zusammenspiel von Produktion, Vermarktung und Konsum gelingen.



Die **AgroPionier** App
(© SPOTTERON Citizen Science)

Klimastrategie Landwirtschaft und Ernährung 2050

Wie gelingt der Wandel zu einem klimafreundlichen Ernährungssystem? Daniel Felder, wissenschaftlicher Mitarbeiter beim Fachbereich Agrarumweltsysteme und Nährstoffe beim Bundesamt für Landwirtschaft BLW gibt Einblick in Ziele, Fortschritte und Herausforderungen der Klimastrategie 2050.

Daniel Felder, Wissenschaftlicher Mitarbeiter, BLW

Worin besteht die Klimastrategie Landwirtschaft und Ernährung 2050, und welche Veränderungen soll sie in der Praxis bewirken?

Die **Klimastrategie Landwirtschaft und Ernährung 2050** der Schweiz wird von den Bundesämtern für Landwirtschaft (BLW), Umwelt (BAFU) und Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) getragen. Sie zielt darauf ab, das Ernährungssystem nachhaltiger auszurichten. So soll die Schweizer Landwirtschaft durch eine standortangepasste Produktion auch unter künftigen Klimabedingungen mindestens die Hälfte des Nahrungsmittelbedarfs der Bevölkerung decken können. Gleichzeitig sollen die Treibhausgasemissionen der landwirtschaftlichen Produktion gegenüber 1990 um 40 Prozent und der Treibhausgas-Fussabdruck der Ernährung pro Kopf gegenüber 2020 um zwei Drittel reduziert werden.

Zur Umsetzung der Oberziele setzt die Strategie an verschiedenen Stellen des Ernährungssystems an – von der landwirtschaftlichen Produktion über Verarbeitung und Handel bis zum Konsum. Die insgesamt acht Teilziele und die dazugehörigen Massnahmen betreffen die Themen Konsummuster, Lebensmittelverluste, Handel, Produktionsportfolios, Nährstoffe, Wasser, Boden und Energie. Damit verbindet die Strategie eine Verringerung der Treibhausgasemissionen sowie die Anpassung an den Klimawandel mit dem Ziel einer ressourcenschonenden und langfristig resilienten Lebensmittelversorgung.

Welche Rolle spielt die Ernährung in dieser Strategie, und welche zentralen Massnahmen betreffen den Ernährungsbereich?

Die Ernährung spielt eine Schlüsselrolle. Angebot und Nachfrage bzw. Produktionsportfolios und Konsummuster beeinflussen sich gegenseitig. Es ist deshalb auch notwendig, bei der Ernährung anzusetzen, um die Ziele zu erreichen. Dabei geht es im Wesent-

lichen darum, die bestehenden Rahmenbedingungen so zu verändern, dass vermehrt pflanzliche Nahrungsmittel nachgefragt werden und Food Waste vermieden wird.

Zentrale Elemente sind die Schweizer Ernährungsstrategie und die Ernährungsempfehlungen sowie der Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung. Weitere Massnahmen setzen bei der Bildung und Sensibilisierung an, durch Stärkung der Ernährungskompetenzen in Schule und Berufslehre sowie über die Anpassung der Absatzförderung. Zudem sollen über die Zusammenarbeit mit dem Detailhandel sowie der Gemeinschaftsgastronomie ressourcenschonende Konsummuster im Alltag verankert werden.

Was wurde bisher bereits umgesetzt, und welche ersten Ergebnisse lassen sich feststellen?

Seit der Veröffentlichung der Strategie 2023 wurde bereits einiges umgesetzt. Um bei der Ernährung zu bleiben: Die aktualisierten Schweizer Ernährungsempfehlungen inklusive der Lebensmittelpyramide verbinden erstmals Gesundheit mit ökologischer Nachhaltigkeit. Sie wurden 2024 vom Bund und der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE herausgegeben. Im Bereich Wasser wurde beispielsweise ein Forum für nachhaltiges Wassermanagement in der Landwirtschaft aufgebaut und ein Leitfaden für die Planung, Beurteilung und Realisierung von Bewässerungsinfrastrukturprojekten veröffentlicht. Das Forum nachhaltiges Wassermanagement in der Landwirtschaft fördert den Erfahrungsaustausch und betreibt eine Wissensplattform. Der Leitfaden findet Anwendung in der Praxis. Im Bereich Energie wurden die rechtlichen Rahmenbedingungen für den Bau von Agri-Photovoltaikanlagen geschaffen. Zudem werden nicht-fossil angetriebene Traktoren seit 2025 gefördert, die Inanspruchnahme von Beiträgen ist bisher jedoch gering.

Wir erfassen den Stand der Massnahmenumsetzung jährlich und veröffentlichen die Ergebnisse auf der BLW-Webseite zur Klimastrategie. Daneben zeigen wir alle zwei Jahre den Stand der Zielerreichung bei den Ober- und Teilzielen auf.



© BLW

Wie können Kantone und Beratungsstellen diese Strategie umsetzen beziehungsweise wie setzen sie diese bereits heute um?

Die Kantone sind sehr wichtige Akteure für die Umsetzung der Strategie. Die obige Frage stand im Mittelpunkt einer eigens dafür veranstalteten Fachtagung der KOLAS und der Agridea. Wir hatten dabei festgestellt, dass die Kantone bei fast allen Massnahmen direkt oder indirekt einen Beitrag leisten können, von der Gemeinschaftsgastronomie bis zur Humusberatung.

Viele Kantone verfügen bereits über eigene Klimastrategien und Aktionspläne, die sich an «unserer» Strategie orientieren. Sie können und sollen entsprechend ihrer Zuständigkeiten Grundlagen übernehmen und Projekte im Rahmen bestehender Fördergefässe des Bundes umsetzen. Sie können darüber hinaus weitergehende Anreize schaffen und Standards etablieren. Beratungsstellen spielen eine wichtige Rolle dabei, übergeordnete Ziele in konkrete Lösungen für die Praxis zu übersetzen. Gemeinsam mit Kantonen und Beratungsstellen soll zum Beispiel ein Angebot für eine betriebliche Klimaberatung entwickelt werden.

Welche Akteure ausserhalb der Landwirtschaft sind in die Umsetzung der Strategie eingebunden?

Das oben zu den Kantonen Gesagte gilt grundsätzlich für alle Akteure im Ernährungssystem. Der Massnahmenplan beschreibt zwar Massnahmen in der Zuständigkeit der drei beteiligten Bundesämter. Es ist aber klar, dass es für die Zielerreichung das Engagement aller braucht. Entsprechend sind weitere

Akteure in die Umsetzung eingebunden, wie etwa der Detailhandel und die Gemeinschaftsgastronomie.

Was sind die nächsten Schritte, und welchen Herausforderungen begegnen Sie dabei?

Wir sind daran, den Massnahmenplan weiterzuentwickeln. Dazu werden wir weitere gestartete Aktivitäten der Ämter aufnehmen, die zu den Zielen der Strategie beitragen. Darüber hinaus möchten wir an der geplanten Fachtagung am 6. April 2027 zusätzliche Vorschläge entgegennehmen und diskutieren. Dabei soll es insbesondere darum gehen, bestehende Lücken zu identifizieren und dort zusätzliche Akzente zu setzen, wo die bisherigen Entwicklungen noch nicht ausreichen, um die langfristigen Ziele zu erreichen.

Eine zentrale Herausforderung besteht darin, nicht nur einzelne Massnahmen umzusetzen, sondern tatsächlich eine Wirkung im Ernährungssystem zu erzielen. Zudem müssen Lösungen politisch umsetzbar, wirtschaftlich tragfähig und in der Praxis anwendbar sein. **Klimaschutz, Anpassung an den Klimawandel und Ernährungssicherheit müssen dabei gemeinsam gedacht werden.** Für die nächsten Jahre wird deshalb entscheidend sein, erfolgreiche Ansätze dauerhaft in Politik und Praxis zu verankern und die Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft, Lebensmittelwirtschaft, Kantonen, Forschung, Beratung und weiteren Akteuren weiter zu stärken.

Gemeinschaftsgastronomie: Die Kantone bringen Nachhaltigkeit auf den Tisch

Die öffentliche Gemeinschaftsgastronomie umfasst die Verpflegung in Schulen, Kindertagesstätten, Spitälern, Alters- und Pflegeheimen, öffentlichen Verwaltungen sowie Justizvollzugsanstalten. Aufgrund ihrer Reichweite ist sie ein wichtiger Hebel in der Sozial- und Ernährungspolitik. Vor diesem Hintergrund haben mehrere Schweizer Kantone in den vergangenen Jahren Strategien entwickelt, die eine stärkere Ausrichtung auf regionale, biologische und saisonale Lebensmittel fördern und gleichzeitig den Nachhaltigkeitszielen Rechnung tragen.

Franziska Hoffet und Gregory Métrailler, Agridea

Klimaziele als treibende Kraft

Die in dreizehn Kantonen umgesetzten konkreten Massnahmen stützen sich auf Klimastrategien, Landwirtschaftsgesetze oder Strategien zur Nachhaltigkeit, die oft miteinander kombiniert werden.

Sechs Kantone setzen auf Freiwilligkeit, ohne dass dies ihre Ergebnisse sichtbar beeinträchtigt. Andere, wie das Wallis oder der Kanton Waadt, schreiben verbindliche Regeln vor für subventionierte Einrichtungen oder die kantonale Verwaltung. Zürich kombiniert verbindliche, empfohlene und freiwillige Massnahmen.

Unterschiedliche Wege, ähnliche Ziele

Obwohl die Kantone unterschiedliche Ansätze verfolgen, lassen sich vier gemeinsame Prioritäten erkennen:

- **Lokal und Saisonal**, manchmal mit konkreten Vorgaben;
- **Reduktion der Treibhausgase**, oft implizit, da die Massnahmen aus den Klimaplänen hervorgehen;
- **zertifizierte Produkte** (Bio, IP-Suisse), auch wenn dies mit dem Ziel der Regionalität in Konflikt geraten kann;
- **Kampf gegen Lebensmittelverschwendung**, der klimatische und finanzielle Vorteile bringt.

Was die Projekte voranbringt

Was die wiederkehrenden Einflussfaktoren angeht, steht der zwischenmenschliche Kontakt an erster Stelle: Der direkte Austausch mit Küchenverantwortlichen ist effizienter, als Regeln vom Schreibtisch aus zu formulieren. Danach folgt die Vernetzung bestehender Initiativen, wie zum Beispiel das

Label «Fourchette verte», das in 18 Kantonen aktiv ist. Kantone, die Fortschritte erzielen, setzen zudem auf schrittweise und realistische Ziele – mit ausreichender Flexibilität für die Vielfalt der Betriebe – und beziehen die Partner schon bei der Konzeption mit ein. Schliesslich wird ein zweckgebundenes und langfristig gesichertes Budget immer wieder als zentrale Voraussetzung für eine erfolgreiche Umsetzung genannt.

Die wichtigsten Herausforderungen

Die Finanzierung zählt zu den grössten Schwierigkeiten: Regional produzierte Lebensmittel sind teurer, und die Budgets sind oft zu knapp bemessen. Die Beschaffung bei kleinen Produzentinnen und Produzenten mit geringen und schwankenden Mengen erweist sich oft als schwierig. Der Personalmangel und zusätzliche Aufgaben ohne weitere Ressourcen erschweren ebenfalls die Umsetzung. Schliesslich fehlt zum Teil die gesellschaftliche Akzeptanz: Vegetarische Menüs oder saisonale Produkte im Winter lösen manchmal negative Reaktionen aus oder führen sogar zu einem Rückgang der Besucherzahlen.

Eine breitere Bewegung

Diese kantonalen Initiativen sind Teil einer Bewegung, die auch der Bund mit seiner Klimastrategie für Landwirtschaft und Ernährung 2050 sowie die Schweizer Städte mit der im März 2025 lancierten Charta für nachhaltige Ernährung vorantreiben. Diese Dynamik, die von Kanton zu Kanton sehr unterschiedlich ist, zeugt von einem vielversprechenden gemeinsamen Elan, und man darf gespannt sein, wie es weitergeht.

Eine Chance für den Schweizer Land- und Ernährungswirtschaft

Die Erfahrungen in den Kantonen zeigen, dass eine nachhaltigere Ernährung entlang der gesamten Wertschöpfungskette aufgebaut wird. Aufgrund der grossen Zahl täglich servierter Mahlzeiten und ihres Einflusses auf die Konsumgewohnheiten ist die Gemeinschaftsgastronomie dazu berufen, eine entscheidende Rolle bei der Annäherung von Produktion und Konsum sowie bei der Transformation des Schweizer Ernährungssystems zu spielen.

Entdecken Sie jetzt die Plattform auf Agripedia 

Star'Terre: Brücken bauen zwischen Landwirtschaft und Ernährung

Urs Zaugg, Mitglied des Star'Terre-Lenkungsausschusses, Vertreter des Kantons Freiburg und wissenschaftlicher Berater am DIAF

Die Landwirtschaft steht heute vor Herausforderungen, die weit über die Produktion hinausgehen: Nachhaltigkeit, Klimawandel, Wertschöpfung, Ernährungssicherheit oder veränderte Konsumgewohnheiten betreffen das gesamte Ernährungssystem. Lösungen brauchen daher neue Formen der Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel, Gastronomie, Forschung und öffentlicher Hand.

Genau an dieser Schnittstelle positioniert sich **Star'Terre**. Die Plattform bringt Akteure aus unterschiedlichen Bereichen zusammen, unterstützt innovative Projekte und fördert den Austausch entlang der Wertschöpfungskette. Ihre Stärke liegt in ihrer Fähigkeit, Unternehmerinnen und Unternehmer aus Produktion, Verarbeitung und Vermarktung mit Konsumentinnen und Konsumenten zusammenzubringen, damit konkrete Projekte entstehen.

Dieser Ansatz verändert auch die landwirtschaftliche Beratung. Neben der Vermittlung von Fachwissen übernehmen Beratungspersonen zunehmend die Aufgabe, Menschen zu vernetzen, Prozesse zu begleiten und die gemeinsame Entwicklung von Innovationen zu fördern. Damit werden sie zu Bindegliedern zwischen verschiedenen Fachgebieten.

Der wichtigste Beitrag von Star'Terre besteht darin, Unternehmerinnen und Unternehmer zu unterstützen und die Akteure aus Landwirtschaft und Ernährung einander näherzubringen. Indem die Plattform Begegnungen, Kooperationen und die Entstehung wertschöpfender Projekte fördert, schafft sie die notwendigen Voraussetzungen für die Entwicklung nachhaltigerer, widerstandsfähigerer und stärker in den regionalen Gegebenheiten verankerter Ernährungssysteme.

Der eigentliche Mehrwert entsteht erst dann, wenn aus Kontakten konkrete Projekte, marktfähige Produkte oder neue Geschäftsmodelle entstehen. Öffentliche Unterstützung lässt sich langfristig nur rechtfertigen, wenn daraus ein erkennbarer Nutzen für Landwirtschaft, Wirtschaft oder Gesellschaft resultiert.



PFAS: eine neue Herausforderung für Landwirtschaft, Behörden und Lebensmittelwirtschaft

PFAS stellen Landwirtschaft, Behörden und Lebensmittelbranche vor neue Herausforderungen. Mit der PFAS-Plattform und dem dazugehörigen Beratungsleitfaden stellt Agridea Beratungspersonen und Landwirtschaftsbetrieben praxisnahes und direkt anwendbares Wissen zur Verfügung. Die Plattform bündelt aktuelle Erkenntnisse, Praxisbeispiele sowie Informationen zu Monitoring, Probenahme und zum Vorgehen bei positiven Befunden.

PFAS betreffen auch die Ernährung, da sie über Böden, Wasser, Futtermittel oder bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse in die Lebensmittelkette gelangen können.

Gleichzeitig entwickelt die Agridea gemeinsam mit den Kantonen St. Gallen, Appenzell Ausserrhoden und Appenzell Innerrhoden sowie Agrofutura ein Projekt zur Erarbeitung eines schweizweit anwendbaren Case-Management-Konzepts für Landwirtschaftsbetriebe, die von PFAS-Belastungen betroffen sind.

Mehr Informationen 

Solothurn: Landwirtinnen und Landwirte sowie Konsumentinnen und Konsumenten testen gemeinsam die Ernährung von morgen

Im Rahmen des BLW-Ressourcenprojekts «Agrarökologische Transformation von Landwirtschaft und Ernährung» erproben zehn Solothurner Landwirtschaftsbetriebe neue, nachhaltigere Praktiken. Gleichzeitig untersuchen 150 Konsumentinnen und Konsumenten ihre Ernährungsgewohnheiten, insbesondere im Umgang mit Lebensmittelverschwendung. Das Projekt will die Nachhaltigkeit und Resilienz des Ernährungssystems stärken, indem es Produktion und Konsum durch gemeinsames Erproben und Lernen näher zusammenbringt. Das Projekt wird von der Agridea begleitet.

Mehr Informationen 



Frankreich: Mehr Hülsenfrüchte auf den Tellern von morgen

Im Rahmen des Plans «**Frankreich 2030**» werden 2,3 Milliarden Euro für landwirtschaftliche Projekte bereitgestellt, die auf eine gesündere, nachhaltigere und rückverfolgbare Ernährung abzielen. Zu den Prioritäten gehört die Entwicklung pflanzlicher Proteine, insbesondere aus Hülsenfrüchten, deren Vorteile in Bezug auf Nachhaltigkeit und Ernährungssouveränität auf wachsendes Interesse stossen. Um die Herausforderungen und Perspektiven dieses Sektors besser zu verstehen, haben wir zwei Projekte unter die Lupe genommen: **Letsproseed** und **Soystainable**.

*Amélie Peuteuil, Projektleiterin **Letsproseed**, INRAE*

«Die Herausforderung bei der verstärkten Nutzung von Hülsenfrüchten besteht darin, das richtige Gleichgewicht zwischen Ertrag und sensorischen Eigenschaften zu finden.»

Hülsenfrüchte weisen hervorragende ernährungsphysiologische Vorzüge auf und tragen zu einer gesünderen und nachhaltigeren Ernährung bei. Dennoch stösst ihre Verbreitung in der menschlichen Ernährung auf drei grosse Hindernisse: oft unzureichende Erträge, von den Konsumentinnen und Konsumenten als unbefriedigend empfundene Geschmacks- und Texturmerkmale sowie Allergierisiken. Letsproseed ist daher bestrebt, die ernährungsphysiologischen und sensorischen Eigenschaften von Hülsenfrüchten mithilfe der Genetik und schonender Verarbeitungsverfahren zu verbessern. Das Projekt bringt Forscherinnen und Forscher sowie Akteure auf verschiedenen Ebenen der Wertschöpfungskette zusammen, um Sorten zu entwickeln, die besser auf die Bedürfnisse der Produktion und des Marktes angepasst sind.

*Jean-Malo Couzigou, Forschungsbeauftragter am CNRS und Koordinator des Projekts «**Soystainable**».*

«Wer hätte vor fünfzig Jahren gedacht, dass die lokal produzierte Kiwi so schnell auf dem Markt Fuss fassen würde? Auch Soja verfügt über alle Eigenschaften, die erforderlich sind, damit sich der lokale Anbau und Konsum durchsetzen können.»

Für Jean-Malo Couzigou bleibt das Potenzial von Soja in Europa noch weitgehend ungenutzt. Als Forscher am CNRS und wissenschaftlicher Leiter des Projekts «Soystainable»

beschäftigt er sich seit vielen Jahren mit dieser Hülsenfrucht. Obwohl Soja in Europa schon seit mehreren Jahrhunderten bekannt ist, blieb sein Anbau angesichts der massiven Importe aus dem amerikanischen Kontinent nach dem Zweiten Weltkrieg eine Randerscheinung. Heute, in einem Kontext, der von den Herausforderungen der Nachhaltigkeit, der Eiweissautarkie und der Regionalisierung der Lieferketten geprägt ist, gewinnt das Interesse an einer europäischen Sojaproduktion wieder an Bedeutung.

Ähnlich wie das Projekt Letsproseed konzentriert sich Soystainable ausschliesslich auf Sorten, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind. Sein Ziel ist es, zur Entwicklung der Branche beizutragen, indem es an zwei Schwerpunkten ansetzt: die Einführung geeigneter Sorten durch Forschung zu Saatgut, symbiotischen Bakterien (wie *Bradyrhizobium*) und Anbaumethoden zu fördern; besser auf die Erwartungen des Marktes einzugehen, indem attraktive Sorten für verarbeitende Betriebe, Konsumentinnen und Konsumenten und die Gastronomie entwickelt werden.

Hülsenfrüchte erweisen sich somit als vielversprechender Hebel für die Entwicklung nachhaltigerer Ernährungssysteme, die Eiweissautarkie, die Erwartungen der Konsumentinnen und Konsumenten sowie die Aufwertung der lokalen Produktion in Einklang bringen



Forschung vor Ort für hochwertige Böden

Robin Krischer, Leiter der Versuchsstation Landwirtschaftliche Böden

Die Qualität unserer Lebensmittel beginnt im Boden. Auf dieser Überzeugung beruht insbesondere die neue **Versuchsstation Landwirtschaftliche Böden in Moudon**. Die Station wurde im Februar 2026 von der Landwirtschaftsdirektion des Kantons Waadt in Zusammenarbeit mit Agroscope und Prométerre ins Leben gerufen. Sie bringt Forschung und Praxis näher zusammen und rückt den Boden wieder in den Mittelpunkt der Agronomie, in der er lange Zeit zu wenig Beachtung fand. **Dabei erweist sich der Boden heute als wertvoller Verbündeter, um die landwirtschaftliche Produktion gegenüber klimatischen Herausforderungen widerstandsfähiger zu machen und die Nährstoffqualität der Lebensmittel zu fördern.**

Die Versuchsstation verfolgt den «One Health»-Ansatz, der Bodengesundheit, Nährstoffqualität und menschliche Gesundheit miteinander verbindet. Ein Beispiel dafür ist der Omega-3-Gehalt von Produkten, die aus lebendigen Böden stammen. Eine zentrale Rolle spielt dabei die organische Substanz. Laut einer aktuellen Studie der HEPIA nimmt deren Gehalt in den Waadtländer Böden jedoch ab, unter anderem aufgrund des rückläufigen Tierbestands im Kanton. Erosion und Bodenverdichtung vervollständigen dieses besorgniserregende Bild.

Sol Vie Vaud bildet das praxisorientierte Fundament der Versuchsstation. Der kürzlich gegründete Verein von rund vierzig Bäuerinnen und Bauern fasst sein Vorgehen wie folgt zusammen: «Unser gemeinsames Ziel ist es, möglichst ohne Bodenbearbeitung und ohne Betriebsmittel auszukommen. Allein schafft das niemand. Deshalb gehen wir diesen Weg gemeinsam!»

Die Mitglieder bringen ihre Prioritäten aus der Praxis ein. Eine Arbeitsgruppe aus Agroscope, der Agridea, Proconseil und dem Kanton Waadt entwickelt daraus konkrete Versuchsprotokolle. Die Versuchsstation profitiert somit von der Erfahrung des Netzwerks, das verschiedene Anbaumethoden vereint: biologischen und konventionellen Anbau ebenso wie Direktsaat und reduzierte Bodenbearbeitung.

Der erste Versuch, der dieses Jahr gestartet ist, untersucht den Umbruch von Gründüngung: Wie wirken sich die verschiedenen Verfahren auf die organische Substanz und die Mineralisierung aus? Im Versuchszentrum von Moudon werden vier Methoden verglichen, wobei vereinfachte Versuchsvarianten direkt auf den Betrieben von Mitgliedern des Vereins Sol Vie Vaud getestet werden. Erste Ergebnisse werden am nächsten **Tag der Ackerkultur und des Grünlandbaus**, am 11. Juni 2027 vorgestellt. Für das Frühjahr 2027 ist ein weiterer Versuch geplant, bei dem geeignete Arten und Sorten für die Aussaat in eine dauerhaft bestehende Pflanzendecke untersucht werden. Im kommenden Jahr soll zudem Lein für die Tierfütterung angebaut werden. Damit soll das Verhältnis von Omega-6- zu Omega-3-Fettsäuren in den tierischen Produkten des Versuchsbetriebs erhöht werden. Gleichzeitig wird mit Lein eine bodenfördernde Kultur wieder in die Fruchtfolge integriert.

Über die Versuche hinaus möchte die Versuchsstation auch den Austausch rund um das Thema Boden fördern, etwa mit Konferenzen und Workshops. Auch die Landwirtschaftsschule Grange-Verney profitiert vom Projekt: Sie erhält Zugang zum gebündelten Fachwissen von Expertinnen und Experten aus Forschung und Praxis.

Vor allem aber macht die Versuchsstation deutlich, dass die Qualität unserer Ernährung nicht erst auf dem Teller entsteht, sondern bereits in den Böden, auf denen unsere Kulturpflanzen wachsen und die Grundlage für die Tierfütterung bilden.



Vom Bauernhof auf den Teller: Instrumente zur Nachhaltigkeit vernetzen sich

Wie lässt sich die Nachhaltigkeit eines landwirtschaftlichen Betriebs, eines Lebensmittelunternehmens oder unserer Ernährung messen? Es gibt zahlreiche Instrumente, die diese Frage aus unterschiedlichen Blickwinkeln beleuchten. Im Jahr 2025 brachte Agridea etwa fünfzehn Entwicklerinnen und Entwickler und Verantwortlichen für diese Instrumente in Bern zusammen, um den Austausch untereinander zu fördern.

Die Veranstaltung bot vor allem die Gelegenheit, Akteure und Akteurinnen miteinander in Kontakt zu bringen, die an sich ergänzenden Aspekten der Nachhaltigkeit arbeiten. Produktion, Umwelt, Handelsbeziehungen, Agrarökologie, Preise oder Ernährung: Die Methoden unterscheiden sich, doch die Fragestellungen überschneiden sich. Diese Vernetzung fördert den Austausch und die Zusammenarbeit.

Diese Dynamik setzte sich auf Agripedia fort, wo Agridea gemeinsam mit den Verantwortlichen der verschiedenen Instrumente ein Portal entwickelt hat, auf dem diese übersichtlich präsentiert werden. Die auf der Grundlage eines gemeinsamen Fragebogens erstellten Datenblätter bieten einen Überblick über zwölf Ansätze. Die zusammengestellten Instrumente decken sehr unterschiedliche Dimensionen der Nachhaltigkeit ab, von der landwirtschaftlichen Produktion bis hin zum Konsum; hier einige Beispiele.

Im Bereich der Produktion berechnet **AgroCheck**, das aus einem Pilotprojekt des BAFU hervorgegangen ist, die Nettoproduktivität eines Betriebs. Es zeigt auf, inwieweit Kraftfutter die Nettoproduktion von Milch und Fleisch verringert und wie viele Menschen der Betrieb nach dem «Feed-no-Food»-Prinzip ernährt oder ernähren könnte. Agroscope erstellt mit **SALCAfuture** Ökobilanzen von landwirtschaftlichen Erzeugnissen und Lebensmitteln.

Mehrere Instrumente analysieren die Wechselwirkungen zwischen den verschiedenen Gliedern der Wertschöpfungskette. Der **Fairness-Self-Check** bewertet die Fairness der Handelsbeziehungen. **B-ACT**, entwickelt von Biovision, stuft Unternehmen der Agrar- und Lebensmittelbranche nach den Prinzipien der Agrarökologie ein.

Auch die Konsumentinnen und Konsumenten spielen dabei eine Rolle. **Confoedera** ermöglicht es Kundinnen und Kunden im Direktverkauf, das Niveau an Biodiversität, Klimaschutz und bäuerlicher Vergütung zu wählen, das sie für gerecht halten, und anschliessend den entsprechenden Preis zu erfahren. An der EPFL versucht **TCAF-Calc**, die tatsächlichen Kosten des Schweizer Ernährungssystems und dessen Auswirkungen auf die Gesundheit zu beziffern. Das aus Frankreich stammende und an den lokalen Kontext angepasste Instrument **«Diagnostic agriculture paysanne»** befasst sich mit der Qualität und dem Geschmack der Produkte.

Die Vielfalt dieser Instrumente zeigt, wie facettenreich das Thema Nachhaltigkeit aus verschiedenen, sich ergänzenden Blickwinkeln betrachtet werden kann. Der in Bern initiierte und auf der Plattform Agripedia fortgesetzte Austausch ermöglicht es den Akteuren, ihre jeweiligen Ansätze besser kennenzulernen, die Zusammenarbeit zu stärken und ihre Instrumente für potenzielle Nutzerinnen und Nutzer zugänglicher zu machen. **Vom Bauernhof bis auf den Teller lässt sich Nachhaltigkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette messen und sollte gemeinsam gestaltet werden.**

Entdecken Sie unser Portal für **Nachhaltigkeitsinstrumente**.



Brücken bauen zwischen Landwirtschaft und Ernährung

Kerstin Zuk, Leiterin Ernährung und Tagungsstätte Ebenrain

Das Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung in Sissach, BL, richtet sein Angebot im Bereich Ernährung und Hauswirtschaft seit mehreren Jahren konsequent an den heutigen Bedürfnissen aus – nicht nur jener der Bäuerinnen und Bauern, sondern der gesamten Bevölkerung. Daraus ist ein attraktives Angebot entstanden, das aktuelle Ernährungsthemen aufgreift und praxisnah vermittelt. Was andernorts oft Theorie bleibt, wird am Ebenrain konkret gelebt. Im Kurzinterview erklärt Kerstin Zuk, Leiterin Ernährung und Tagungsstätte, wie das Zentrum Brücken zwischen Landwirtschaft, Ernährung und Konsum schlägt.

Frau Kerstin Zuk: Wie versteht der Ebenrain seine Rolle bezüglich Ernährung?

Der Ebenrain hat zum Ziel, eine Brücke zu bauen zwischen Produzenten und Konsumenten. Traditionell sind die Fachbereiche Ernährung und Landwirtschaft relativ stark voneinander getrennt. Hier wollen wir ansetzen und das gegenseitige Verständnis fördern.

Welche Angebote erfreuen sich besonders guter Nachfrage?

Insbesondere unsere Kochkurse sind beliebt und mehrheitlich ausgebucht. Mit unseren öffentlich zugänglichen Rezepten auf **Ebenrain** wird klimafreundliche, regionale Ernährung aktiv umgesetzt.

Wie sieht das in der Umsetzung aus? Gibt es eine Best Practice für diese Brückenbildung?

Wir wollen die Kochkompetenzen niederschwellig und praxisnah vermitteln. Wenn ich selbst koche, weiss ich, was drin ist und wo die Rohstoffe herkommen. Rezepte können auch nach Saison angepasst werden. Schlussendlich müssen die Grundkompetenzen beim Kochen vorhanden sein. Dafür bieten wir die Kochkurse und die **ebenfein-Rezepte** an.

Des Weiteren sind Kommunikationsmassnahmen wichtig. Wir greifen dabei spannende Themen auf wie «Nachhaltiger Apéro» oder «Bewusst einkaufen» und geben dazu Hintergrundwissen und praktische Tipps.

Und wie sieht Ihre Kundschaft aus?

Teilnehmende sind querbeet aus der Bevölkerung, immer mehr junge Menschen, auch Männer, melden sich an.

Was können Sie anderen landwirtschaftlichen Instituten oder auch Schulen raten?

Eine verantwortungsvolle und klimafreundliche Ernährung ist ein sehr aktuelles und gesellschaftlich wichtiges Thema. Sämtliche Akteure können aktiv werden und ihren Beitrag für eine Brückenbildung zwischen Ernährung und Landwirtschaft leisten.



Von der Produktion bis auf den Teller

Geschmacksrichtungen zum Kombinieren

Von Sauerteigbrot über Fleischkonserven bis hin zu Strategien zur Selbstversorgung – dieser Nachschlageordner vereint Rezepte, Methoden und praktische Hilfsmittel zum Transformieren und Veredeln landwirtschaftlicher Produkte.



Konfitüren, Gelees und Brotaufstriche

Dieses kostenlose Merkblatt stellt die Eigenschaften von Konfitüren, Gelees und Brotaufstrichen sowie die neuesten gesetzlichen Anforderungen an diese Produkte vor.

Branntweine und Liköre für die Direktvermarktung

Eine Publikation für alle, die die Verarbeitung und Vermarktung von handwerklich hergestellten Getränken mit hohem Mehrwert ausbauen oder professionalisieren möchten.



Besser im Direktverkauf

Selbstkontrolle für die Gastronomie und die Direktvermarktung

Dieses aktualisierte Dossier unterstützt Betriebe, die Direktvermarktung oder Gästebetreuung auf dem Bauernhof betreiben. Es enthält die Verfahren, Formulare und rechtlichen Grundlagen, die für die Umsetzung der Selbstkontrolle erforderlich sind.



Direktvermarktung von Fleisch

Diese Publikation stellt die rechtlichen, technischen und wirtschaftlichen Grundlagen vor, die für den erfolgreichen Aufbau einer Direktvermarktung von Fleisch erforderlich sind.

Berechnungsformulare für die Direktvermarktung

Einfache Hilfsmittel zur Berechnung der Produktionskosten, zur Festlegung der Verkaufspreise und zur Evaluation der Rentabilität direkt vermarkteter Produkte.



Restaurieren, bewirten, weitergeben

Gästebewirtung auf dem Bauernhof

Wie legt man seine Preise fest? Wie berechnet man seine Kosten? Wie beurteilt man die Rentabilität eines gastronomischen oder agrotouristischen Angebots? Die Berechnungstools der Agridea erleichtern die Planung und das Management der Gastronomie auf dem Bauernhof.

Agrotourismus

Der Agrotourismus stärkt die Verbindungen zwischen Landwirtschaft und Gesellschaft und trägt gleichzeitig zur Diversifizierung der betrieblichen Aktivitäten bei. Diese Publikation unterstützt Personen, die ein Angebot für Besuche, Übernachtungen oder Aktivitäten auf dem Bauernhof entwickeln möchten.



Nicht vergessen

Austauschtag zur Gemeinschaftsverpflegung

17. November 2026

Ein Treffen, das sich den guten Praktiken, der Nachhaltigkeit in der Beschaffung und der Annäherung zwischen Landwirtschaft und Gemeinschaftsverpflegung widmet.

Schweizer Gipfel der Ernährungssysteme

27. März 2027

Nationale Veranstaltung zur Zukunft der Ernährungssysteme und zur Zusammenarbeit zwischen Produktion, Verarbeitung, Vertrieb und Konsum.



Entdecken Sie eine Auswahl an Agridea-Weiterbildungen, die darauf abzielen, Kompetenzen zu stärken und den Wandel im Agrar- und Lebensmittelsektor zu begleiten.

Beraten unter Druck: PFAS in der Landwirtschaft

09.11. bis 11.11.2026 (2,5 Kurstage) | Deutsch | Salenstein TG

Herdenschutz Aktuell 2026

26.11.2026 | Deutsch | Köniz BE

Lehrgang gesamtbetriebliche Biodiversitätsberatung in der Landwirtschaft

26.01. bis 18.05.2027 (8,5 Kurstage) | Deutsch
An verschiedenen Orten

Moderationstraining

16.03 bis 18.03.2027 | Deutsch | Walkringen BE

Schweinefachtagung

22.06.2027 | Deutsch | Sursee LU

www.agridea.ch • info@agridea.ch

Lindau Eschikon 28 • 8315 Lindau • +41 52 354 97 00
Lausanne Jordils 1 • CP 1080 • 1001 Lausanne • +41 21 619 44 00
Bern Belpstrasse 26 • 3007 Bern • +41 52 354 97 00
Cadenazzo A Ramél 18 • 6593 Cadenazzo • +41 91 858 19 66

Impressum

Redaktion und Layout	Agridea, 2026
-------------------------	------------------