

GREENPEACE

Greenpeace Member Nr. 2/26



Debatte
Die Aufgabe
der Politik
S. 31

Auf dem Teller

Infografik
Die Macht des
Detailhandels
S. 28

Für grünere Regale

Fordern Sie mit uns, dass bis 2035 mindestens 60 Prozent der verkauften Proteine im Schweizer Detailhandel pflanzlich sind. Unterschreiben Sie die Petition an Coop und Migros.



greenpeace.ch/de/handeln/proteinshift-petition

Editorial

Vor vielen Jahren, liebe Leserinnen und Leser, habe ich mich nicht für pflanzliche Ernährung interessiert. Denn alle veganen Menschen, die ich mehrheitlich von der Uni her kannte, schwärmten nur von einem: Hummus. Tagtäglich tunkten meine Kommiliton:innen während Vorlesungen ihr «Körnli-Brot» in die gelbliche Masse im Karma-Becherlein. Mir aber schmeckte Hummus so gar nicht. Mittlerweile bin ich sieben Jahre bei Greenpeace – und ein Stück schlauer. Auch wenn ich Hummus noch immer nicht mag, weiss ich jetzt, dass pflanzliche Ernährung so viel mehr sein kann als nur pürierte Kichererbsen. Zum Beispiel leckere Bulgur-Bällchen. Oder einfach nur ein guter Burger.

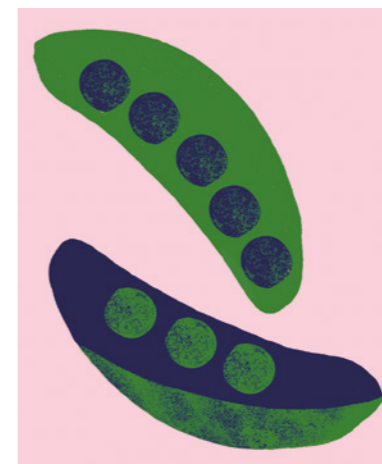
Wenn wir anschauen, was hierzulande auf den Tisch kommt, scheint es vielen heute noch so zu gehen wie mir damals: Das Wissen darüber, was pflanzliche Proteine sind und alles können (S. 27), ist klein und tierische Proteine dominieren unsere Ernährung (S. 8). Dazu tragen auch die Politik (S. 13) und der Detailhandel massgeblich bei (S. 28). Greenpeace möchte das ändern und hat deshalb eine Zukunftsvision erstellt, in der unsere Proteine hauptsächlich von Hülsenfrüchten und Getreide kommen und Fleisch eine seltene Beilage ist. Eine Vorstellung, die wir mit vielen Menschen teilen (S. 14). Auch mit Ihnen?

Danielle Müller
Redaktionsleitung

PS: Bitte schicken Sie mir keine Hummus-Rezepte, ich habe schon alles probiert. Wirklich.

Inhaltsverzeichnis

Unsere Vision



Dossier

Der Anteil von pflanzlichen Proteinen in den Regalen der Schweizer Detailhändler liegt gerade mal bei 10 Prozent. Das wollen wir ändern. Und mit uns viele weitere engagierte Menschen.

S. 14

International

Eine grosse Schweinerei

S. 8

Das steckt dahinter

Eine kleine Proteinheldin

S. 27

IMPRESSUM GREENPEACE MEMBER 2/26

**Herausgeberin/
Redaktionsadresse:**
Greenpeace Schweiz
Badenerstrasse 171
8036 Zürich
Telefon 044 447 41 41
redaktion@greenpeace.ch
greenpeace.ch

Redaktionsteam:
Danielle Müller (Leitung),
Franziska Neugebauer
(Bildredaktion)
Korrektorat/Faktencheck:
Marco Morgenthaler,
Danielle Lerch Süess
Texte: Fabienne Wich, Katharina
Wehrli, Michelle Sandmeier,
Roland Gysin
Fotos: Selene Magnolia
Illustrationen: Alice Kolb, Janine
Wiget, Jörn Kaspuhl, Raffinerie
Gestaltung: Raffinerie
Bildbearbeitung: Marjeta Morinc
Druck: Stämpfli AG, Bern

Papier, Umschlag und Inhalt:
100 % Recycling
Druckauflage: d 70 000, f 13 000
Erscheinungsweise:
viermal jährlich

Das Magazin Greenpeace geht an alle Mitglieder (Jahresbeitrag ab Fr. 84.–). Es kann Meinungen enthalten, die nicht mit offiziellen Greenpeace-Positionen übereinstimmen.

Stimmt Ihre Adresse noch? Planen Sie einen Umzug? Wir nehmen Änderungen gerne entgegen: schweiz@greenpeace.org oder 044 447 41 41

Spenden:
CH07 0900 0000 8000 6222 8
Online-Spenden:
greenpeace.ch/spenden

Aktion	4
Fortschritt	6
Engagement	7
International	8
Aktuell	12
Zahlen & Fakten	13
Dossier	14
Das steckt dahinter	27
Infografik	28
DIY	30
Debatte	31
Testament	33
Rätsel	34
Schlusswort	35
Spotlight	36

Greenpeace Italien kritisiert mit einem Video das Sponsoring der Olympischen Winterspiele Milano Cortina 2026 durch den Öl- und Gasriesen Eni. Bis 2028 werden in Italien über die Hälfte der geeigneten Standorte aufgrund der Klimakrise, vorangetrieben durch Unternehmen wie Eni, so schneearm sein, dass sie nicht mehr in der Lage wären, Olympische Winterspiele auszurichten.

Italien
3. Februar 2026





Recht auf biologische Vielfalt

Bahnbrechendes Urteil: Ein Gericht in Kenia erklärte den Austausch von Saatgut unter Landwirt:innen für legal, womit ein wichtiger Schritt in Richtung Ernährungssouveränität in Afrika getan wurde. Mit dem Urteil wird die Kontrolle von Agrochemiekonzernen über landwirtschaftliche Ressourcen und traditionelle Anbaumethoden eingegrenzt. Ein bedeutender Sieg für die jahrelange «Seed is sovereign»-Kampagne («Saatgut ist souverän») von Greenpeace Afrika, mit der sich die Organisation für die Rechte der Kleinbauern und -bäuerinnen und die biologische Vielfalt einsetzt.

Bild: © Greenpeace

Recht auf Klimaschutz



In Grossbritannien hat die Regierung ein Verbot für neue Öl- und Gaslizenzen in der Nordsee beschlossen. Ein Entschluss, der einst unmöglich schien und zu dem Greenpeace – zusammen mit Aktivist:innen, die sich in arktischen Stürmen an Bohrseln festklammerten, und Anwäl:innen, die vor Gericht gegen Regierungsbeschlüsse vorgingen – durch Jahrzehnte des Kampfes massgeblich beigetragen hat. Grossbritannien ist nun aktuell die grösste Volkswirtschaft mit einem solchen Verbot. Weitere Nationen folgen hoffentlich bald.

Bild: © Suzanne Plunkett/Greenpeace

Recht auf Protest



Nachdem Greenpeace Brasilien im April 2025 friedlich vor dem Hauptsitz des Fleischproduzenten JBS in São Paulo für den Schutz der Umwelt protestiert hatte, verklagte das Unternehmen die Organisation. Doch das Gericht stellte klar, dass die Proteste von Greenpeace auf einem Anliegen von öffentlichem Interesse beruhen, und der Richter selbst betonte in seinem Urteil gar die verfassungsmässige Pflicht, «die Umwelt für alle gegenwärtigen und zukünftigen Generationen zu erhalten und zu schützen». Ein Sieg für alle, die auf die Strasse gehen, wann und wo immer Unrecht geschieht.

Bild: © Greenpeace

Jetzt braucht es Druck für Konzernverantwortung

Ein Bericht zeigte unlängst: Im Rahmen des Nachhaltigkeitsprogramms von Lindt & Sprüngli wurden über Jahre hochgiftige Pestizide an Kakaobäuerinnen und -bauern vermarktet. Bis heute werden sie in der Kakaoproduktion für den Konzern eingesetzt, obwohl sie in der Schweiz und Europa verboten sind. Viele Bäuerinnen und Bauern berichten von Hautreizungen, Atemnot und brennenden Augen nach dem Versprühen der Pflanzenschutzmittel. Professionelle Schutzkleidung ist kaum verfügbar oder für die Betroffenen nicht erschwinglich.

Es kommen auch Pestizide, die als «Bienenkiller» gelten, zum Einsatz. In Ghana gibt es nun sogar ein nationales Programm zur Handbestäubung von Kakaoblüten, weil die natürlichen Bestäuber so drastisch unter Druck kommen. Viele der in Ghana eingesetzten hochgiftigen Pestizide stammen vom Basler Chemiemulti Syngenta und seiner Tochterfirma Adama, die es unproblematisch finden, Spritzmittel, die in Europa verboten sind, nach Afrika zu verkaufen.

Deshalb ist die Konzernverantwortungsinitiative wichtig

Das Beispiel zeigt einmal mehr, weshalb es endlich verbindliche Regeln für Konzerne zum Schutz von Menschenrechten und Umweltstandards braucht. Die im Januar 2025 lancierte Konzernverantwortungsinitiative will sicherstellen, dass Konzerne wie Lindt & Sprüngli oder Syngenta, die ihren Sitz in der Schweiz haben, dafür geradestehen müssen, wenn sie von Menschenrechtsverletzungen oder Umweltzerstörung profitieren. Ein breites Komitee aus Politik, Wirtschaft und Zivilgesellschaft steht hinter der Initiative. Die Unterschriften wurden innerhalb kurzer Zeit gesammelt und erfolgreich eingereicht.

Aktuell läuft die Vernehmlassung über einen möglichen Gegenvorschlag des Bundesrats. Doch eine Analyse zeigt: Dieser bleibt in vielen Fällen, in denen Schweizer Konzerne Probleme verursachen, wirkungslos. Trotzdem versucht die Konzernlobby jeden Schritt der Schweiz in Richtung Konzernverantwortung zu torpedieren. Also haben wir einen offenen Brief an den Bundesrat lanciert. Je mehr Menschen unterschreiben, desto grösser wird der Druck, einen wirksamen Vorschlag vorzulegen, der echte Konzernverantwortung garantiert.

Jetzt offenen Brief unterzeichnen und griffige Konzernverantwortung einfordern!



konzernverantwortung.ch/offener-brief/?sce=GP




















ETWAS IST FAUL



Auch die einst kleine industrielle Schweinefarm im Dorf Baarup hat sich mittlerweile zu einer grossen Industrieanlage entwickelt.



Bente Joergensen und Soeren Hansen sehen vom Fenster ihres Hauses auf die nur 100 Meter entfernte Schweinefabrik Vandvaerksgaarden. Seit mehr als 25 Jahren leben die beiden in diesem alten Landhaus im Dorf Tingerup in unmittelbarer Nähe der Massentierhaltungsanlage.

Bilder: © Greenpeace/Wildlight/Selene Magnolia

Dänemark ist weltweit eines der Länder mit der höchsten Pro-Kopf-Fleischproduktion. Daran möchte Greenpeace Dänemark dringend etwas ändern. Wie schwierig das ist, erklärt Landwirtschafts-Campaigner Christian Fromberg.

Interview: Danielle Müller, Greenpeace Schweiz

Christian Fromberg, wie mächtig ist die dänische Fleischindustrie?

Sehr mächtig. Allen voran die Schweineindustrie. Diese ist in den letzten Jahren so ausser Kontrolle geraten, dass wir hierzulande jährlich fünf bis sechs Schweine pro Kopf für den Verzehr und Export produzieren, was rund 340 Kilogramm Fleisch entspricht. Das zeigt, welchen erheblichen politischen

Einfluss die Lobby der Schweineindustrie hierzulande hat.

Und welche Unternehmen stecken hinter diesem Fleischboom?

Danish Crown und Arla sind die grössten Unternehmen in Dänemark, wenn es um Fleisch-, aber auch Milchproduktion geht. Politisch besonders einflussreich ist jedoch der «Danish Agriculture & Food Council». Diese Dachlobbyorganisation hat mehr feste Sitze in politisch besetzten Gremien

als jede andere Organisation und nimmt laut Untersuchungen von Forscher:innen eine zentrale Stellung in der dänischen Machtelite ein.

Ist die Fleischproduktion denn ein wichtiger Sektor für die Wirtschaft Dänemarks?

Eben nicht. Tatsächlich macht der gesamte Agrarsektor gerade mal 1,5 Prozent unseres Bruttoinlandsprodukts aus. Die Branche hat also

einen Einfluss, der in keinem Verhältnis zu ihrer Grösse steht. Im Gegenzug aber ist sie für einen grossen Teil der dänischen Klimagasemissionen und für die Verschmutzung des Trinkwassers verantwortlich.

Wie wirkt sich dieser Einfluss auf die dänische Natur aus?

«Etwas ist faul im Staate Dänemark», heisst es in Shakespeares «Hamlet». Heute ist das wortwörtlich der Fall. Die Menge an Gülle, die auf Dänemarks Felder ausgebracht wird, ist so gross, dass enorme Mengen Stickstoff in die Fjorde und Seen gelangen. Das führt jedes Jahr im Herbst zu Algenblüten, Sauerstoffmangel und Fäulnis. In unseren Fjorden ist es mittlerweile so tot, dass wir Beerdigungen für sie abhalten. Das ist unbeschreiblich deprimierend.

Das passt aber so gar nicht in das grüne, idyllische Bild, das Dänemark nach aussen hin vermittelt.

Tatsächlich halten wir in der EU den Negativrekord in Sachen Naturschutzleistung und stehen hinsichtlich des Zustands unserer Natur neben Belgien an letzter Stelle. Wir sehen uns jedoch sehr gerne als grüne Vorreiter. Bitte sagen Sie uns nichts anderes ...

Versteht die dänische Bevölkerung den Zusammenhang zwischen Fleischproduktion und zerstörter Natur?

Gerade weil die Fleischproduktion so viele immer sichtbarer werdende Folgen hat, haben wir einen Wendepunkt in der öffentlichen Meinung erreicht. In den letzten Jahren hat die Aufmerksamkeit für die negativen Folgen der industriellen Tier-

produktion deutlich zugenommen, und eine grosse Mehrheit der Dän:innen möchte, dass wir Tiere mit viel mehr Würde behandeln, unser Trinkwasser schützen und das Leben in unseren Meeren und Seen regenerieren. Was aber den Fleischkonsum angeht, haben wir noch einen langen Weg vor uns. Denn was wir essen, ist eine sehr persönliche Angelegenheit und eng mit unserer Identität verbunden. Es ist oft schwierig, darüber zu sprechen. Da für uns Fleisch konsumieren Alltag ist, steht uns ein grosser kultureller Wandel bevor.

Hat Dänemark nationale Pläne, die den Umstieg auf pflanzliche Proteine fördern?

Es gibt positive Entwicklungen – sowohl private Investor:innen als auch die Regierung stellen mehr Geld zur Verfügung, um eine umweltfreundlichere Ernährung zu fördern. Und auch wir von Greenpeace fordern, dass wir uns in Dänemark viel pflanzlicher ernähren sollten. Wir haben eigentlich gute Ernährungsempfehlungen, und wenn wir uns daran halten würden, wären wir nicht nur viel gesünder, sondern würden auch mit einer viel geringeren Umweltbelastung essen. Allerdings braucht diese Veränderung Zeit. Denn aktuell wird Tierproduktion in Dänemark immer noch um ein Vielfaches stärker subventioniert als diejenige von pflanzlichen Lebensmitteln.

Wie reagieren Landwirt:innen auf die Forderungen nach einer Proteinwende?

Wenn es uns gelänge, ein System aufzubauen, in dem es für Landwirt:innen tatsächlich rentabel wäre, mehr pflanzliche Produkte anzubauen, würden wir meiner Meinung nach viel mehr Offenheit für eine Umstellung der Produktion

sehen. Aber das derzeitige System begünstigt eine pflanzlich basierte Produktion leider nicht.

Wenn es nach Ihnen ginge: Wie sähe es in Dänemark in 40 Jahren aus?

Grossartig! Anstatt fast unsere gesamte landwirtschaftliche Fläche für den Anbau von Futtermitteln für Tiere zu nutzen, haben wir wieder begonnen, Gemüse und Obst anzubauen. Dadurch konnten wir viel Land für mehr Natur freimachen. Zudem haben mehr Menschen angefangen, in der Landwirtschaft zu arbeiten, wodurch in vielen ländlichen Gebieten wieder Leben eingekehrt ist. Und wir konnten unser Trinkwasser retten.



Der Kadaver eines toten Ferkels ragt aus einer kaputten Abfalltonne vor der industriellen Schweinefarm Vandværksgaarden.



Annette Palshøj lebt seit über 35 Jahren zwischen den drei Schweinezuchtbetrieben Edalgundegaard, Vandværksgaarden und Bolettesminde und hat zahlreiche Artikel über die Umweltverschmutzung durch die drei Massentierhaltungsbetriebe gesammelt.



WIR HABEN

Unsere Esstradition ist stark von Fleisch und Milchprodukten geprägt – und belastet darum unser Klima und verschmutzt Böden und Gewässer. Das muss nicht sein. Wie ein zukunftsfähiges Ernährungssystem aussehen könnte und was es dafür braucht.

Autorin: Michelle Sandmeier, Greenpeace Schweiz
Illustrationen: Alice Kolb

EINE VISION

Stellen Sie sich vor, Sie beobachten einen Menschen. Auf dem Tisch vor ihm liegen vier Gedecke, vier volle Teller. Die Person isst einen Teller leer, packt alle Teller zusammen, leert die vollen in den Kompost, bevor sie sich daran macht, die Teller abzuwaschen. Was für eine absurde Verschwendung. Nur: So verschwenderisch ist ein wichtiger Teil unserer Lebensmittelproduktion. Jedes Jahr verfüttern wir Unmengen an pflanzlichen Proteinen an Tiere, anstatt sie selbst zu essen. Beim Schwein gehen so über drei Viertel der verfütterten Proteine verloren. Wir verschwenden drei von vier Proteinportionen.

Diese Ineffizienz verbraucht Ackerland, Energie und Wasser und verschärft zugleich den Klimawandel, unsere Abhängigkeit von Importen und das Tierleid. Sie ist massgeblich dafür verantwortlich, dass Schweizer Seen seit über 40 Jahren belüftet werden müssen, um zu verhindern, dass die Ökosysteme in den Seen kollabieren und die Fische sterben. Die Lösung liegt auf der Hand: weniger Tierprodukte essen und stattdessen stärker auf Pflanzen setzen, um den Proteinbedarf zu decken. Würden wir alle unseren Konsum an der Schweizer Ernährungspyramide (App: «My Swiss Food Pyramid») ausrichten, könnten wir die daraus entstehenden Umweltschäden bereits mehr als halbieren.

PLANT: Unsere Vision für das Ernährungssystem der Zukunft

Wir von Greenpeace haben eine Vision, wie ein solches Ernährungssystem im Jahr 2050 aussehen könnte: Wir essen hauptsächlich ökologisch produziertes, regionales und saisonales Gemüse, Hülsenfrüchte und Getreide, die für alle Menschen erschwinglich sind. Milchprodukte kommen seltener auf den Teller, Fleisch nur als Beilage bei besonderen Gelegenheiten.

Die Schweizer Landwirt:innen sind stolz darauf, dass sie eine grosse Vielfalt an Pflanzen für die menschliche Ernährung anbauen, die ihnen ein sicheres Auskommen ermöglichen. Das Saatgut von klimatisch angepassten Sorten wird patentfrei in der Schweiz gezüchtet.

Nutztiere werden nur noch mit Nebenprodukten der Lebensmittelverarbeitung und Raufutter wie Heu, Gras und Stroh gefüttert. Als Folge davon sinkt die Tierzahl deutlich. Die Tiere leben in artgerechten Gruppen; Massentierhaltung ist ein Konzept der Vergangenheit. Die Überdüngung von Boden und Wasser und die Klimagase aus der Landwirtschaft schrumpfen dank der Umstellung in den kommenden Jahrzehnten stark. Die Qualität des Trinkwassers steigt.

Unsere Vision zeigt, wie eine zukunftsfähige, kooperative und kreislauforientierte Ernährungswirtschaft aussehen könnte – pflanzlich, lokal, ausgewogen, nachhaltig und tiergerecht.

Die Chance für den Wandel

Doch die Umsetzung ist nicht ganz einfach: Das Schweizer Ernährungssystem ist stark auf Fleisch und Milchprodukte ausgerichtet. Die Politik unterstützt Tierprodukte viel stärker als die pflanzliche Produktion. 2024 hat der Bund 2,8 Milliarden Franken in die Nahrungsmittelproduktion gesteckt; 82 Prozent davon flossen in die Produktion von Fleisch, Milch und anderen Tierprodukten. Landwirt:innen, die hauptsächlich pflanzliche Proteine produzieren möchten, müssen dafür auf staatliche Unterstützung verzichten. Der fehlende Grenzschutz macht es zudem schwierig, mit importierten Produkten zu konkurrieren – Abnehmer für Schweizer Hülsenfrüchte zu finden, ist kein Zuckerschlecken.

Auch die Detailhändler richten sich stark an Tierprodukten aus. Wir haben das Verhältnis von Tier- und Pflanzenproteinen im Angebot von Migros und Coop analysiert. Das Ergebnis offenbart ein krasses Ungleichgewicht: Bei beiden Grossverteilern sind gerade einmal 10 Prozent des Proteinsortiments pflanzlich. Ähnlich sieht es bei den Aktionen aus: Rund 90 Prozent davon gibt es auf Fleisch, Fisch, Eier und Milchprodukte.

Politisch bietet sich aktuell eine grosse Chance, um diese Rahmenbedingungen zu ändern: Das Bundesamt für Landwirtschaft erarbeitet einen Vorschlag, wie die Schweizer Landwirtschaft in Zukunft aussehen soll. Die Agrarpolitik 2030+ wird bestimmen, welche Regeln und Förderungen zum Beispiel beim Einsatz von Dünger, beim Klimaschutz oder bei Direktzahlungen in Zukunft gelten. Unabhängig von der Politik können die Detailhändler ihren Teil dazu beitragen, indem sie ihr Sortiment so anpassen, dass bis 2035 mindestens 60 Prozent der verkauften Proteine von Pflanzen stammen.

Und auch in anderen Bereichen gibt es Hoffnung auf einen Wandel: Bereits heute engagieren sich zahlreiche Menschen für ein Ernährungssystem, das auf Pflanzen setzt – in der Bildung, der Landwirtschaft, der Verarbeitung oder der Gastronomie. Ihren Geschichten und Visionen möchten wir nun Platz geben.

Unsere Vision



[greenpeace.ch/de/
magazin/vision-plant](https://greenpeace.ch/de/magazin/vision-plant)



Zineb Hattab,
Gastronomin

«Ich heisse Zineb Hattab, aber alle nennen mich Zizi. Früher habe ich als Software-Ingenieurin gearbeitet. Dann habe ich gemerkt, das passt nicht. Jetzt bin ich Köchin, habe in Zürich drei vegane Restaurants und bin zufrieden.

Ich habe nichts gegen Fleischersatzprodukte, wie sie beim Grossverteiler im Kühlregal liegen. Sie sind für Menschen mit wenig Zeit oder solche, die nicht wissen, wie man mit frischen Zutaten kocht. Auch meine Mitarbeiter:innen wollen manchmal Nuggets essen, die wie Nuggets aussehen und nicht wie Quinoa.

Pflanzliche Ernährung ist vollwertig und gesund. Auf der japanischen Inselgruppe Okinawa leben viele Hundertjährige. Ihre Ernährung basiert auf Süsskartoffeln und Algen. Sie essen auch Fleisch und Fisch, aber nicht jeden Tag. Ich bin in Spanien als Kind marokkanischer Eltern aufgewachsen. Fleisch war immer etwas Besonderes. Meine Mutter hat es aufgetischt, wenn Freunde auf Besuch waren.

Wir sind an einem Punkt angelangt, an dem wir wenig wertschätzen, woher unser Essen kommt. Wir wissen nicht mehr, dass das Chicken-Nugget einmal ein Huhn war.

Eine gute Köchin respektiert die Arbeit der Menschen, die

«Ob Agroforst, Mosaiklandwirtschaft oder Keyline Design; zahlreiche mutige Landwirt:innen probieren neue Verfahren, um möglichst nachhaltig Lebensmittel zu produzieren. Das stimmt mich zuversichtlich.»

Nicole Egloff, freie Journalistin und Autorin von «Das Radiesli stimmt mich zuversichtlich. Zwölf Bauernhöfe denken Landwirtschaft neu»

Gemüse anbauen. Sie weiss, es reicht nicht, wenn das Essen schön aussieht und gut schmeckt. Eine gute Köchin weiss, Essen ist Politik und über das Essen kommunizieren wir mit der Welt.

«Michelin»-Sterne und «Gault Millau»-Auszeichnungen führen dazu, dass Gäste zu uns kommen, die sonst nicht gekommen wären. Das ist gut so. Doch wäre ich auf Trophäen aus, würde ich nicht vegan kochen.

Früher war mein Gaumen an die heilige Dreifaltigkeit gewöhnt: Speck, Eier und Käse. Heute möchte ich Menschen mit Liebe inspirieren, beim Essen andere Entscheide zu treffen. Ich scheitere lieber, als dass ich mit etwas Erfolg habe, an das ich nicht glaube.

Wenn die Gäste kommen, müssen wir bereit sein. Jeder Abend ist anders. Es spielt keine Rolle, was gestern war. Manchmal ist das Wetter gut für Erbsen, also gibt es Erbsen, aber noch keine Beeren. Wir müssen im-

provisieren. Mit einigen Bauern habe ich eine Whatsapp-Gruppe. So erfahre ich, was auf den Feldern los ist. Das hilft.

Ob Frauen anders kochen? Ich habe in sehr weissen, von Cis-Männern dominierten Küchen gearbeitet – testosterongesteuert, wettbewerbsorientiert und aggressiv. In New York habe ich jeden Morgen Tiere zerlegt. Mein Berufsalltag waren Tierleichen. Solch eine Umgebung macht etwas mit einem. Abschalten funktioniert dabei nur bedingt. Irgendwann stellte sich die Frage: Was mache ich an einem solchen Ort? Es sind die Umgebung und die Produkte, die ausmachen, wie wir kochen. Das hat nichts mit dem Geschlecht zu tun.

Ich schätze Harmonie und brauche den Austausch. Im Idealfall sind wir in der Küche wie der Schatten des anderen. Wir vertrauen einander.»

Autor: Roland Gysin,
Greenpeace Schweiz



**Kevin Schmid,
Unternehmer**

Bakery Bakery ist mittlerweile aus der Deutschschweiz fast nicht mehr wegzudenken. Seit der Gründung vor sieben Jahren hat die pflanzenbasierte Bäckerei

allein in der Bundesstadt bereits vier Filialen eröffnet: am Breitenrain, in der Länggasse, im Bollwerk und an der Uni Bern. Aber auch in Zürich betreibt das Team rund um Gründer Kevin Schmid aktuell drei Standorte, dazu kommen je einer in Basel, Winterthur und Luzern. Ergo: Die veganen Backwaren scheinen uns zu munden. Und das, obwohl sie als solche auf den ersten Blick gar nicht zu erkennen sind. «Wir haben vegan bewusst aus dem Logo genommen», sagt Kevin Schmid, «denn wir wollen nicht in eine Schublade gesteckt werden.»

Die Menschen, die pflanzlich leben, kämen sowieso in die Bäckerei, erzählt der gelernte Koch weiter. Es seien diejenigen ausserhalb der Bubble, die

«Ich bin der Überzeugung, dass es hilft, wenn sich die Menschen austauschen, zusammen Visionen schöpfen und gemeinsam konkrete Dinge anpacken. So können wir mit Mut und Begeisterung Neues wagen und die Angst davor, den alten <sicheren Weg> zu verlassen, schmälern.»

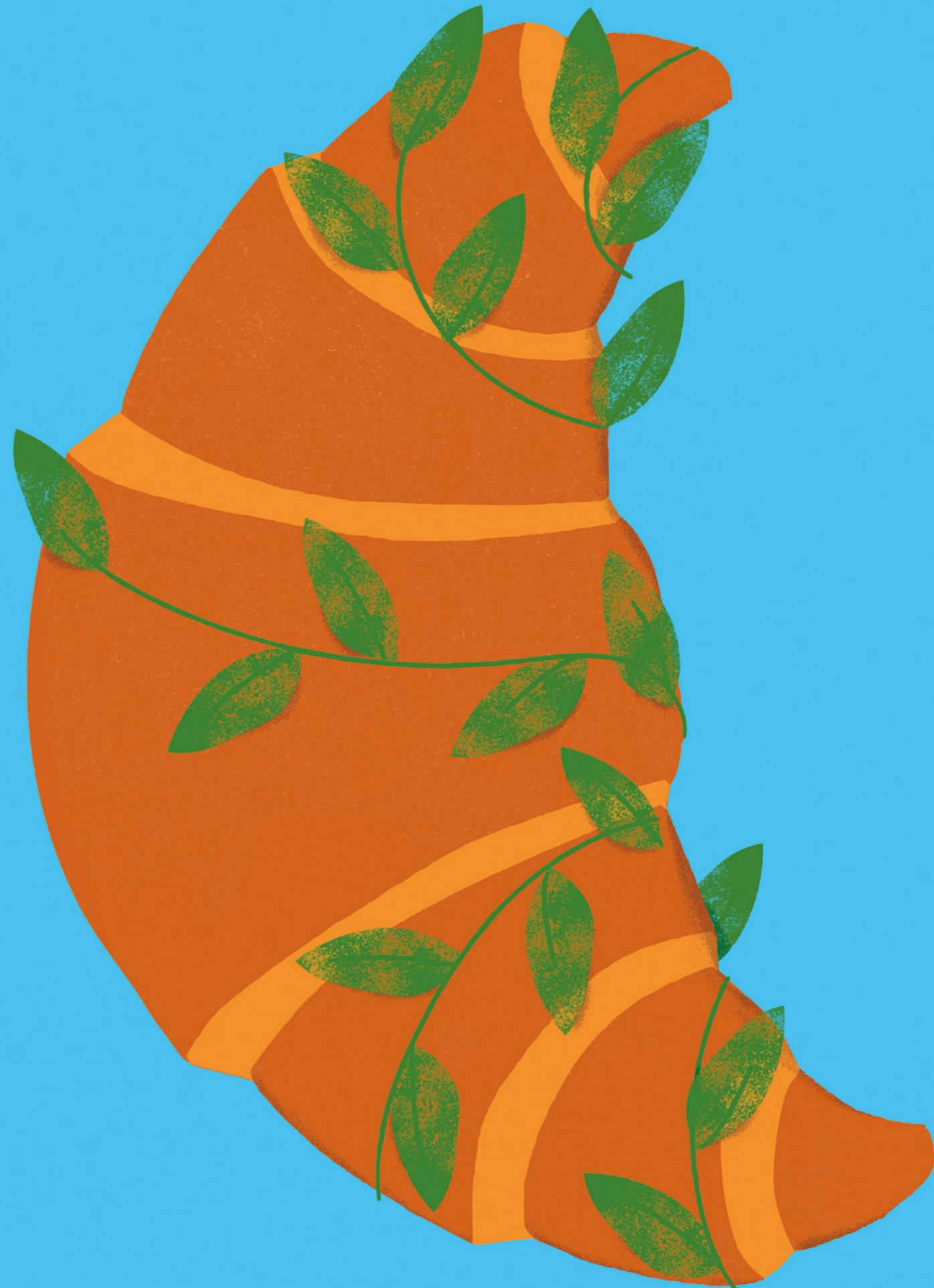
**Bettina Stampfli,
Betriebsbäuerin auf dem solidarischen
Landwirtschaftshof «Radiesli»**

Bakery Bakery erreichen wolle. «Mit einfach guten Produkten, hinter denen zusätzlich starke Werte stecken.» Das dürfte wohl auch der Grund sein, wieso das Start-up in seinen Läden und seiner Identität auf die Farbe Pink setzt – und eben nicht auf Grün.

Verantwortungsvollen Konsum zugänglich machen ist die Idee hinter Bakery Bakery. Und dabei einen coolen Brand aufbauen, der pflanzenbasierte Produkte Mainstream macht, um es in den Worten Kevin Schmid zu sagen. «Denn viele denken bei vegan beispielsweise noch immer an einen Burger mit Randen-Patty, Sprossen und Brot mit irgendwelchen Körnern», erläutert er lachend, «dabei kann vegan heutzutage genauso ein Burger mit leckerem, pflanzenbasiertem Käse und Speck sein, auf den man auch nach drei Bier noch Bock hat.»

Deswegen sieht der 33-Jährige da auch eine Verantwortung der Gastronomie im gesellschaftlichen Wandel: Sie müsse dazu beitragen, dass vegan schmackhaft wird und sich die Wahrnehmung ändert. Dass dies einfacher gesagt als getan ist, weiss auch Kevin Schmid. Die Hürden sieht der Veganer vor allem in der Politik und der Wirtschaft. «Dort versuchen sie, den Wandel mit aller Kraft abzuwehren», ist er sicher, «weil das Geld aktuell noch an einem anderen Ort liegt: bei den traditionellen Fleischesser:innen.» Für Kevin Schmid hingegen gibt es nichts Besseres als ein richtig gutes «Schoggigipfeli» – von A bis Z ohne tierische Produkte, notabene.

Autorin: Danielle Müller,
Greenpeace Schweiz





**Chantal Senn,
Studentin**

Ab 2030 soll die Mensa der Uni Basel vegan werden – zumindest wenn es nach den Studierenden geht. Diese haben nämlich in einer Urabstimmung Ende Oktober 2025 mit einer knappen Mehrheit dafür gestimmt, nachdem sich der Studienrat schon im April zuvor für eine pflanzenbasierte Kantine ausgesprochen hatte. Dagegen wurde das Referendum ergriffen, es kam zur Abstimmung. Massgeblich an diesem Sinneswandel beteiligt war Chantal Senn, die gerade ihren Bachelor in Biologie und

Soziologie in Basel macht und sich bei der Initiative «Plant-Based Universities» engagiert. Die Bewegung hat es sich zum Ziel gesetzt, universitäre Mensen in ganz Europa auf vegane Kost umzustellen. «Weil wir Studierenden auch eine lebenswerte Zukunft wollen», erklärt Chantal Senn. «Und um die zu erreichen, sagt die Wissenschaft ganz klar, dass wir auch unser Ernährungssystem angehen müssen.»

Dass gerade Universitäten ein geeigneter Ort sind, um am Status quo zu rütteln, zeigt die Geschichte. Bekanntestes Beispiel: die 68er-Bewegung, als weltweit Student:innen für mehr Bürger:innenrechte, gegen den Vietnamkrieg und für einen demokratischen Sozialismus auf die Strasse gingen. «Unis waren dabei schon immer Pionierinnen», so Chantal Senn, «deshalb haben sie aber auch eine Vorbildfunktion.» Und genau diese möchten sich die Mitglieder von «Plant-Based Universities» zunutze machen: Indem wir Uni-Mensen auf 100 Prozent pflanzenbasiert umstellen, erklärt die 26-Jährige, können wir das The-

ma in der Gesellschaft anstossen und Menschen auf dem Weg zum Ernährungswandel bei der Hand nehmen.

Apropos 100 Prozent – wie so geht die Initiative so radikal vor? «Weil wir eine dringende Klimakrise haben, die effizientes Handeln verlangt», erläutert Chantal Senn pragmatisch. Und: weil es machbar sei. Da geben ihr diverse nationale und internationale Beispiele recht. Wie die Uni Wien, die sich zur Transformation hin zur pflanzenbasierten Verpflegung verpflichtet hat. Oder die Uni Neuchâtel, die seit 2024 nur noch vegane Menüs in ihrer Mensa serviert. Ob es in vier Jahren an der Uni Basel tatsächlich auch so aussieht, ist noch offen. Denn am Ende haben nicht die Studierenden und der Studienrat das letzte Wort, sondern das Rektorat. Und das kann immer noch Nein sagen. Doch selbst davon würde sich Chantal Senn in ihrem Streben nach einer pflanzenbasierten Zukunft nicht abschrecken lassen.

Autorin: Danielle Müller,
Greenpeace Schweiz

«Klimaschutz gelingt nicht per Direktzahlungen. Unsere Bauern müssen nachhaltig wirtschaften wollen – aus Überzeugung, nicht auf Befehl der Politik. Der Wandel kommt von innen. Und Konsument:innen müssen ihn an der Ladentheke zeigen, nicht an der Urne.»

**Simone Barth,
Chefredaktorin der «Bauernzeitung»**

«Qualität steht bei uns an erster Stelle. Auf unserem 220 Jahre alten Familienbetrieb nutzen wir keine Chemikalien. Wir arbeiten im Einklang mit der Natur, schützen Bodenleben und Biodiversität. Mit Getreidesorten wie Sorghum passen wir uns dem Klimawandel an.»

Alexandre Mestral, Landwirt auf dem Hof «Domaine Le Pontet», domaine-le-pontet.ch



Andreas Handke, Koch und Dozent

Im Gespräch mit Andreas Handke merkt man sofort: Stillstand ist nichts für ihn. Der Koch redet schnell und lacht viel. Wir sind in der «Cuisine», einem genossenschaftlich organisierten Raum in Zürich-Altstetten, wo sich alles um zukunftsfähige Ernährung dreht. Es ist ein Ort, der

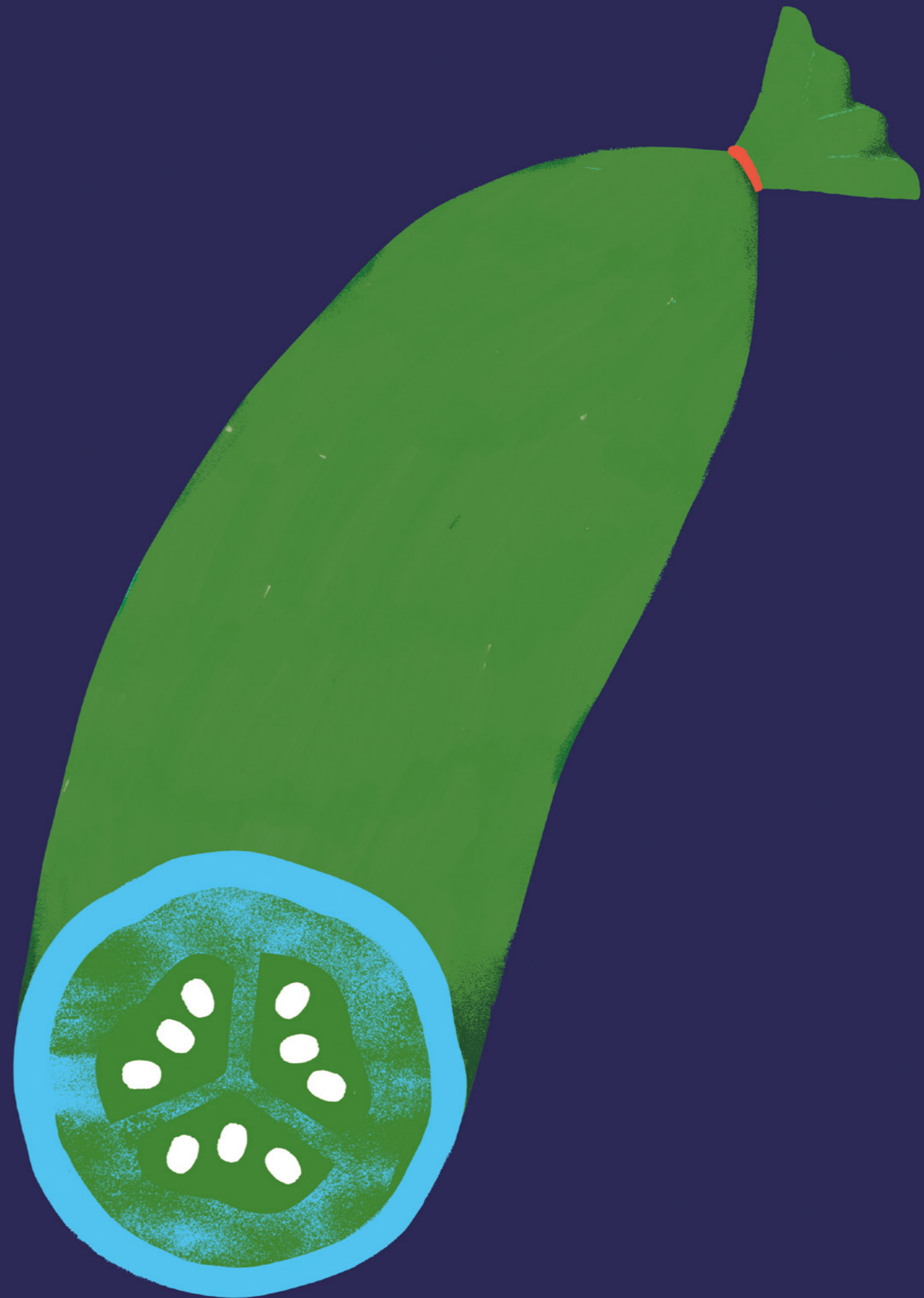
bündelt, was den Visionär antreibt: frische Lebensmittel, eine Küche voller Lernender, soziales Engagement, Zusammenkommen – und die feste Überzeugung, dass mit unserem Ernährungssystem etwas grundlegend schiefläuft.

Essen war für Andreas Handke schon als Kind mehr als nur Nahrungsaufnahme. Während sein Vater jagte und fischte, führte seine Mutter ein Restaurant mit Stammtisch. So lernte er früh, wo Essen herkommt und dass es verbindet. Das prägte ihn. Kurz nach seiner Kochlehre in den 90er-Jahren lernte der 45-Jährige dann aber das Gegenteil kennen: die dekadente Realität der Luxushotels in St. Moritz. Kaviar aus dem Iran und Fisch aus Hawaii – je weiter ein Produkt reiste, desto besser. «Da hat sich innerlich alles in mir verkrampft», erinnert er sich.

Seine nächste Station im Restaurant Neuhof im Bachsertal hat seine Freude am Kochen und vor allem am Vermitteln wiederbelebt und ihm neue Perspektiven eröffnet. Dort hat er gelernt, das Essverhalten über Genuss, Erleben und Freude zu verändern. Heute prägt Andreas Handke als Gründer des Praxisnetzwerks Gastrofutura das Ernährungssystem Schweiz mit, indem er beispielsweise Gastronom:innen dazu inspiriert, «ein Menü nicht vegan zu nennen, sondern einfach ein geiles Gericht zu kochen». Auch an diversen seiner Event-Formate wie der «Soirée Végétale» macht der heutige Geschäftsführer des Restaurants Babette für seine Gäste Wissen erlebbar und sieht dabei, wie ein Denkwandel stattfindet. Denn Köch:innen, so Andreas Handke, seien ein Bindeglied zwischen Feld, Küche und Konsument:innen. Sie tragen eine verantwortungsvolle Schlüsselrolle.

Als Lehrer an der Berufsschule Zürich erlebt der Dozent tagtäglich, wie wenig Wissen über die Zusammenhänge im Ernährungssystem vorhanden ist. Es macht ihn wütend, wenn er im Unterricht über die SDGs (Sustainable Development Goals) redet und nur ganz wenige wissen, wovon er spricht. Oder wenn Apéro-Plättchen immer noch mit Salamiröschchen dekoriert werden. Da ruft auch er mal aus – womit er sich nicht nur beliebt macht. Doch durch den Austausch mit den Lernenden weiss Andreas Handke: Es bleibt definitiv etwas hängen, wenn er mit seiner wohlwollend penetranten Art aufzeigt, was die ganze «Avocadofresselei» mit unserer Erde macht oder welche Folgen es hat, wenn man billiges brasilianisches Pouletfleisch verarbeitet. Das motiviert ihn nur noch mehr, im System auch mal anzuecken.

Autorin: Fabienne Wich, Greenpeace Schweiz



«Ich stelle mir ein vielfältigeres Ernährungssystem vor – sowohl was die biologische Vielfalt auf dem Feld und Teller betrifft, aber auch die von Organisationen und Organisationsformen, die unsere Nahrungsmittel herstellen, verarbeiten, vertreiben und zubereiten.»

Isabel Jaisli, Professorin für Agrarökologie und Ernährungssysteme an der ZHAW



Gabriel Stäger, Produzent

Wer die Website von Legu Vegu besucht, wird von fröhlich tanzen- den, violetten Wolken begrüsst. Genauso freundlich ist der Empfang im Gespräch: Gabriel, oder Gäbu, hat ein offenes, fröhliches Lächeln. Er spricht langsam, wählt seine Worte mit Bedacht.

Legu Vegu, das ist eine junge Genossenschaft aus Bern, die lokale Sojaprodukte von Hand herstellt: Tofu, Sojajoghurt und Okara-Aufstriche. Ein bunter Haufen Menschen seien sie, sagt Gabriel, verbunden durch die

Freude an gutem, lokalem und pflanzlichem Essen. Gemeinsam produzieren sie jede Woche an zwei Tagen Tofu und Sojajoghurt. Rund 7 Tonnen Sojabohnen verarbeitete Legu Vegu letztes Jahr zu 12 Tonnen Tofu. Den grössten Teil liefern sie direkt aus – an Gastrobetriebe, kleinere Läden in der Region oder an Menschen, die ein Tofu-Abo haben.

Gabriel ist das Miteinander und das Lokale wichtig. Am liebsten würde er die Bohnen direkt auf dem Hof verarbeiten, wo die Sojapflanzen wachsen. Er möchte mit Legu Vegu zeigen, dass es auch ohne Industrie geht; dass sich Lebensmittel auch lokal, in Handarbeit und ohne Kredite produzieren lassen. Doch die Herstellung von Tofu auf dem Bauernhof erwies sich als komplizierter als gedacht. Eine separate Produktionsstätte musste her. Fündig wurde Legu Vegu im Werkhof Egelsee.

Der persönliche Kontakt mit der Community von Legu Vegu ist ebenfalls wichtig für Gabriel. Wenn er über die Menschen spricht, die sie unterstüt-

zen, breitet sich das Lachen über das ganze Gesicht aus. Er erzählt von Gesprächen an den lokalen Festivals und Märkten, von vielen wertschätzenden Rückmeldungen, aber auch konstruktiven Feedbacks zu neueren Produkten wie dem Sojajoghurt.

Die direkten Kontakte, das Handwerkliche, die Konzentration auf Bern: All das kommt gut an, bei den Menschen, in der Gastronomie. So hat sich Legu Vegu entschieden, an einen grösseren Produktionsstandort umzuziehen und die Genossenschaft zu öffnen. Tofu-Abonnent:innen und andere Interessierte können ihr nun beitreten und einen Beitrag leisten, damit Legu Vegu wachsen kann. Dennoch will die Genossenschaft in Bern verankert bleiben. Bio-Soja aus der Region gibt es genügend – ebenso wie Menschen, die den Tofu gerne essen, und Gastronomiebetriebe, die ihn gern servieren.

Autorin: Michelle Sandmeier, Greenpeace Schweiz

Das steckt dahinter

Sojabohne

Protein-Power

Gewusst?

Gesundheit!

15 Jahre

7479 Tonnen

Protein-Power

Die Sojabohne ist eine wahre Eiweiss-Heldin: Je nach Sorte enthält die Hülsenfrucht bis zu 45 Prozent Protein. Auch gekocht hat sie immer noch rund doppelt so viel Eiweiss wie alle anderen Bohnensorten und kommt so den tierischen Proteinquellen am nächsten. Ausserdem besteht eine Sojabohne zu 20 Prozent aus Ballaststoffen und ist reich an Kalium und Magnesium, hat aber weniger als zehn Prozent Kohlenhydrate.

Gewusst?

Dass Tofu aus Soja besteht, gehört fast schon zum Allgemeinwissen. Und woraus Sojamilch, Sojajoghurt und Sojaöl gemacht werden, liegt auf der Hand. Aber haben Sie gewusst, dass Edamame ebenfalls Sojabohnen sind? Ja, die grünen Bohnen, die es vor allem in asiatischen Restaurants zur Vorspeise gibt, werden einfach jung gepflückt. Wieder mal was gelernt.

Gesundheit!

Sojabohnen halten den Körper nicht nur fit, sie schützen ihn auch vor Krankheiten. Wer statt Fleisch mehr Soja und andere Hülsenfrüchte konsumiert, reduziert das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Typ-2-Diabetes und Darmkrebs, weil die Ernährung mehr Ballaststoffe und nützliche Nährstoffe und weniger gesättigte Fettsäuren enthält.

7479 Tonnen

In der Schweiz werden jährlich rund 7500 Tonnen Soja angebaut. Das meiste davon landet als Futtermittel in Trögen. Weltweit sind es rund 75 Prozent der produzierten Sojabohnen, die an Nutztiere verfüttert werden. Das brachte die Hülsenfrucht in einen schlechten Ruf, da für den Anbau vor allem in Südamerika Regenwald abgeholzt wird. Was bei uns an Soja direkt auf den Tellern landet, kommt jedoch aus Europa und der Schweiz – ohne Abholzung.

15 Jahre

Die geringe Produktionsmenge in der Schweiz ist unter anderem darauf zurückzuführen, dass die Sojabohne ursprünglich aus dem Nordosten Chinas stammt und den klimatischen Bedingungen hierzulande weniger gut trotzen kann. Dem wirkt seit 1981 ein Soja-Züchtungsprogramm von Agroscope entgegen, das laufend Sojasorten unterschiedlicher Herkunft miteinander kreuzt und auf dem Feld testet. Aber: Für die Zulassung einer neuen Sorte braucht es jeweils 15 Beobachtungsjahre.

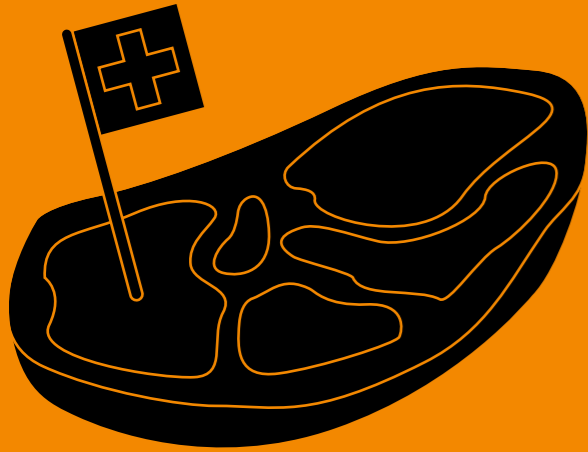
Bild: © Le Thuy Do, Dreamstime.com

Quellen: agroscope.admin.ch/agroscope/de/home/themen/pflanzenbau/ackerbau/kulturarten/soja/soja-zuechtung.html; fi.bl.org/fileadmin/documents/shop/1023-biosoja.pdf; pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/39631999/; sge-ssn.ch/media/jhzizvij/steckbrief-layout-soja.pdf; wwf.ch/sites/default/files/doc-2024-10/WWF_Future-Foods_Guide_web_einzelseiten_final.pdf

Text: Danielle Müller, Greenpeace Schweiz

Die Macht des Detailhandels

Der Schweizer Detailhandel hat grossen Einfluss auf unsere Ernährungsweise. Doch Coop, Migros und Co. wälzen ihre Verantwortung nur allzu gerne auf die Konsument:innen ab.

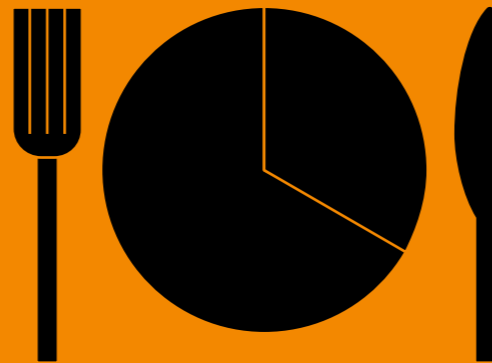


Die Menschen in der Schweiz essen rund dreimal so viel Fleisch wie vom Bund und der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung empfohlen. Dabei wäre die Umstellung auf einen höheren Konsum pflanzlicher Proteine der wichtigste Hebel, um die negativen Auswirkungen auf die Umwelt zu verringern. Dies bestätigte eine Studie des FiBL, die ausserdem zeigte, dass dadurch auch der Selbstversorgungsgrad der Schweiz auf über 60 Prozent steigen würde.

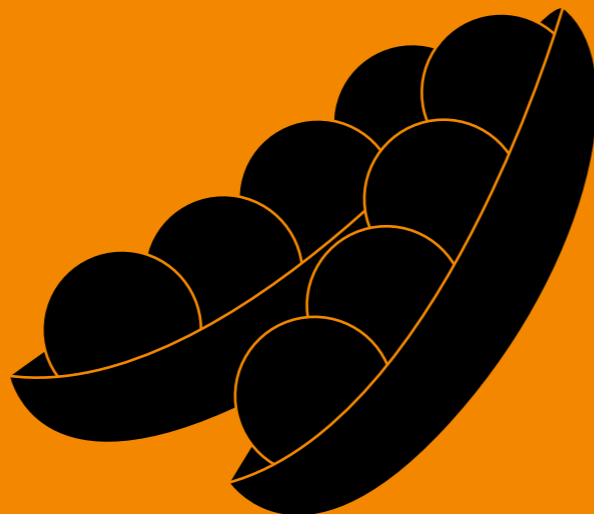


Im Lebensmittelsektor haben Coop und Migros einen Marktanteil von über 80 Prozent – und besitzen somit viel Macht. Diese spielen sie mit ihrem Sortiment, ihren Preisen und Rabatten aus und beeinflussen damit die Produktwahl der Konsument:innen stark. Angesichts des Duopols spricht der Preisüberwacher von einem «mindestens eingeschränkten Wettbewerb».

Der Bundesrat hat sich zum Ziel gesetzt, dass bis 2050 – also in 24 Jahren – die Treibhausgasemissionen im Bereich Landwirtschaft gegenüber 1990 um 40 Prozent reduziert werden. Gemäss eigener Klimastrategie liesse sich der CO₂-Fussabdruck der Ernährung pro Einwohner:in gegenüber 2020 um zwei Drittel drosseln, wenn sich die Bevölkerung gesund und ausgeglichen ernähren würde.



Wie es gehen könnte, zeigen die Niederlande: Dort haben sich elf Detailhändler, darunter Albert Heijn, Aldi und Lidl, freiwillig das Ziel gesetzt, bis 2030 einen Anteil von 60 Prozent pflanzlicher Proteine in den Regalen zu haben. Ausserdem fördert die niederländische Regierung den Wandel: Sie möchte, dass die Proteinversorgung der Bevölkerung bis 2030 zu mindestens 50 Prozent von Pflanzen kommt.



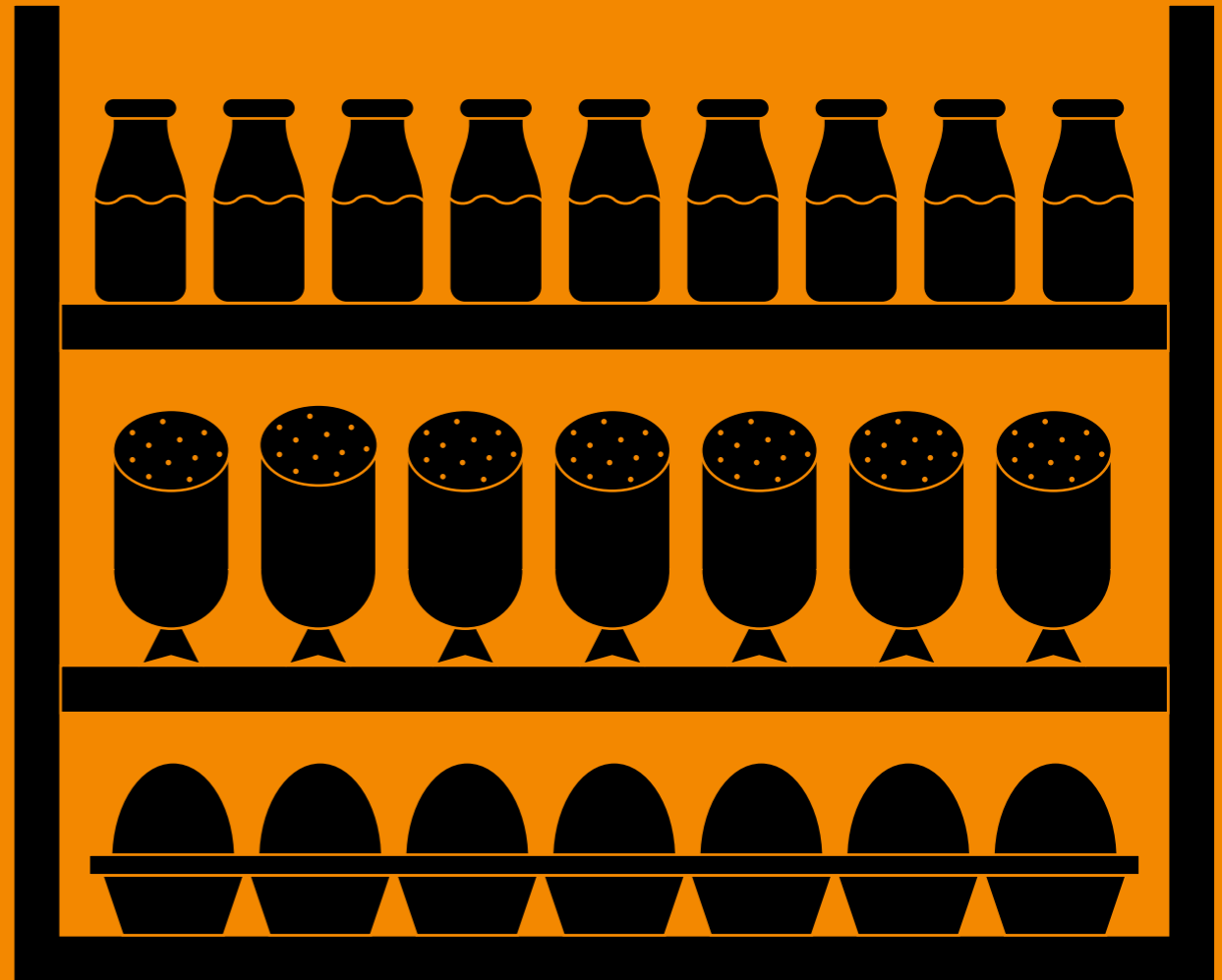
Coop und Migros verfolgen selbst Klimaziele, bis 2050 möchten sie netto null bei ihren direkten und indirekten Emissionen erreichen. Doch aktuell machen tierische Lebensmittel einen bedeutenden Prozentsatz der Gesamtemissionen der Migros- und Coop-Gruppe aus. Wenn die beiden Detailhändler weiterhin so grosse Mengen Fleisch, Fisch, Milchprodukte und Eier verkaufen, erreichen sie ihre Ziele niemals.

Auf die Kluft zwischen ihren Zielen und ihrem Angebot angesprochen, reagieren Coop und Migros mit Ausreden – und schieben den Konsument:innen die Schuld in die Schuhe. So sagte beispielsweise Coop bei einer Rückfrage einer Zeitung: «Mit unserem Angebot richten wir uns nach den Bedürfnissen unserer Kundinnen und Kunden und bieten ihnen die Wahlfreiheit.» Deswegen hat Greenpeace bereits im November 2024 bei den beiden Detailhändlern eine Petition mit über 30 000 Unterschriften eingereicht, die die beiden orangen Riesen dazu aufforderte, Rabatte und Werbung für Tierprodukte abzuschaffen. Doch bis heute haben Coop und Migros nichts verändert.



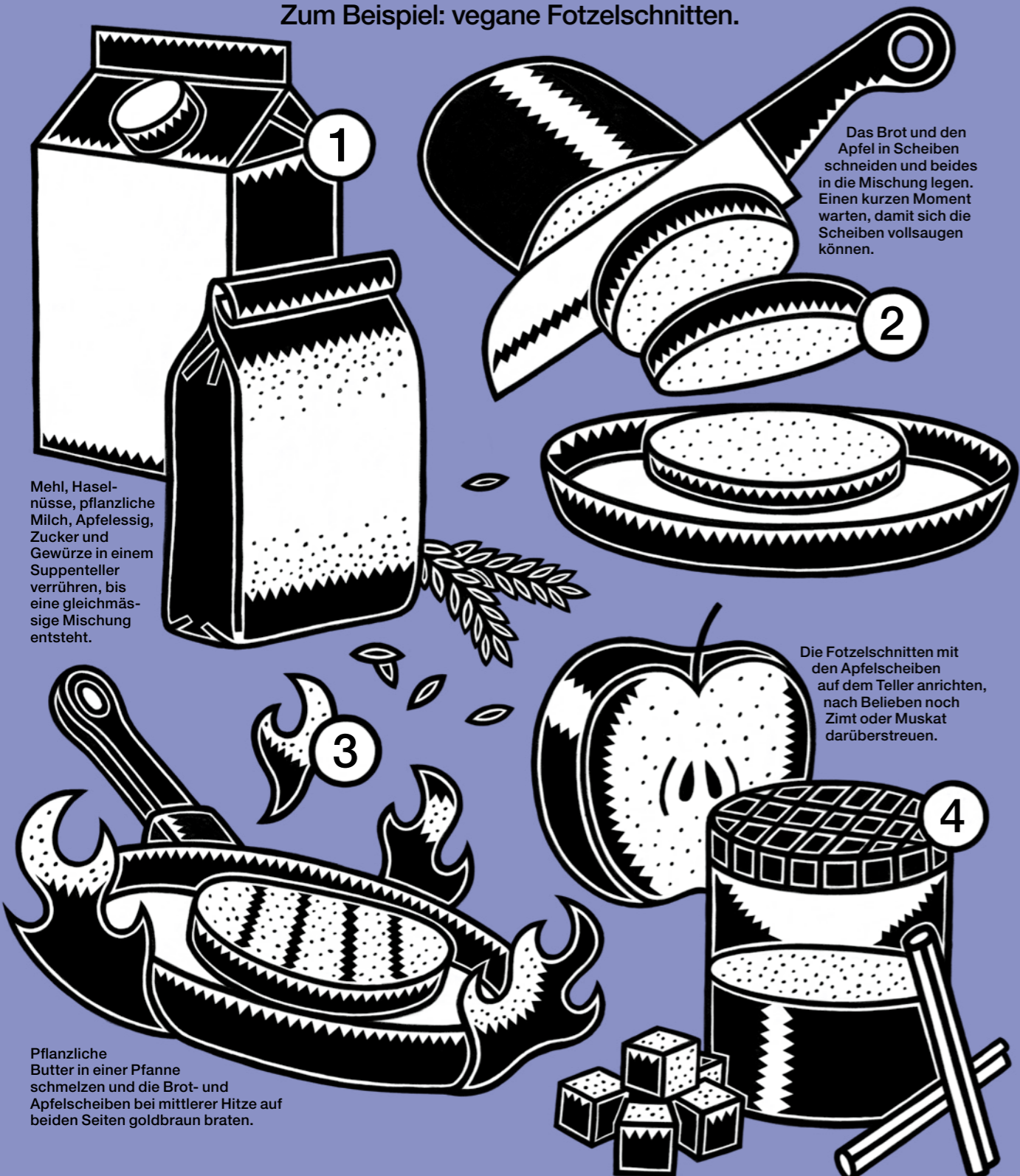
Ihre Produkte erhalten Coop und Migros unter anderem von rund 48 000 Schweizer Landwirtschaftsbetrieben. Die bekommen im Gegenzug aber nicht viel Geld dafür: Seit Beginn des 20. Jahrhunderts sinkt der Gewinnanteil der Landwirtschaft am Nahrungsmittelmarkt. Durchschnittlich verdienen Bauern und Bäuerinnen 12 Prozent an einem Lebensmittel, der Transport und Handel hingegen 51 Prozent.

Quellen: «9 zu 1: Tierproteine dominieren das Angebot der Supermärkte», Greenpeace Schweiz, Februar 2026; infosperber.ch/wirtschaft/auf-der-niederalp-gibt-es-heidelbeeren-aus-peru/; «PLANT. Das Ernährungssystem der Zukunft», Greenpeace Schweiz, März 2026.



Vegane Fotzelschnitte

Bewohner:innen der Schweiz werfen jährlich 170 000 Tonnen Brot weg. Dabei kann man aus alten Backwaren noch so viel Leckeres machen. Zum Beispiel: vegane Fotzelschnitten.



1

Mehl, Haselnüsse, pflanzliche Milch, Apfelessig, Zucker und Gewürze in einem Suppenteller verrühren, bis eine gleichmässige Mischung entsteht.

Das Brot und den Apfel in Scheiben schneiden und beides in die Mischung legen. Einen kurzen Moment warten, damit sich die Scheiben vollsaugen können.

2

Die Fotzelschnitten mit den Apfelscheiben auf dem Teller anrichten, nach Belieben noch Zimt oder Muskat darüberstreuen.

3

Pflanzliche Butter in einer Pfanne schmelzen und die Brot- und Apfelscheiben bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten.

4

Für Fotzelschnitten eignen sich Brot, Brötchen und Toast. Auch aus speziellen Brotsorten wie beispielsweise Safranbrot lassen sich Varianten mit besonderer Geschmacksnote machen.

- Das brauchts:
- 30g Mehl
 - 2 EL Haselnusskerne (gemahlen)
 - 250ml pflanzliche Milch
 - 1 TL Apfelessig
 - 1 EL Zucker
 - Zimt
 - Muskat (frisch gerieben)
 - Brot vom Vortag
 - 1 Apfel
 - 2 EL pflanzliche Butter

Illustration: Raffinerie

Eine grosse Herausforderung

Will die Schweizer Landwirtschaft ihre Umweltbelastung verringern, muss sie auf ihren Ackerflächen weniger Tierfutter und mehr für die menschliche Ernährung anbauen, beispielsweise Protein-Pflanzen wie Soja, Erbsen oder Lupinen. Was es für diese Umstellung braucht, erklären Sabrina Schlegel und Kilian Baumann im Interview.

Autorin: Katharina Wehrli



Kilian Baumann, Biobauer, Nationalrat der Grünen, Präsident Kleinbauern-Vereinigung

Sabrina Schlegel, Agronomin, Milchproduzentin, Präsidentin Verein Mittelland Milch

Frau Schlegel, Sie leiten einen Landwirtschaftsbetrieb mit intensiver Milchproduktion. Wäre es für Sie möglich, auf Ackerbau umzustellen?
 SS: Wir haben 65 Kühe und bewirtschaften rund 30 Hektaren Land. Davon sind 24 Hektaren sehr gutes Ackerland, auf dem wir Futter produzieren. Wenn wir darauf nur Pflanzen für die menschliche Ernährung anbauen würden, könnten wir nicht genug Wertschöpfung erzielen, um den Betrieb zu halten. Wir haben sehr hohe Strukturkosten wegen der Investitio-

nen, die wir bei der Übernahme des Hofes getätigt haben.
 Und wie sieht es bei Ihrem Betrieb aus, Herr Baumann?
 KB: Ich habe den Hof von meinen Eltern übernommen, und wir haben eigentlich immer schon für die menschliche Ernährung produziert: ein bisschen Gemüse- und Ackerbaukulturen. Wir haben auch Tiere, Weiderinder, aber die sind auf Flächen, die wir nicht ackerbaulich nutzen können.

Wir könnten nicht genug Wertschöpfung erzielen.

Sabrina Schlegel

Was braucht es denn generell, damit die Umstellung der Schweizer Landwirtschaft gelingt?

SS: Eigentlich ist es ganz einfach: Wenn Nachfrage und Preis stimmen, dann erfolgt die Anpassung relativ schnell.

KB: Ja, für die Schweizer Bäuerinnen und Bauern wäre es gut möglich, mehr für die menschliche Ernährung zu produzieren – wenn der Markt dafür da wäre und eine Wertschöpfung, die mindestens gleich hoch wäre wie bei der Futtermittelproduktion.

Sie beide sprechen den Preis respektive die Wertschöpfung an. Wie sieht es denn aktuell bei den Protein-Pflanzen aus?

SS: Da konkurriert man mit viel billigeren Produkten aus dem EU-Raum. In der Schweiz sind die Kosten – Bodenpreise, Löhne – hoch und die Landwirtschaftsbetriebe eher klein, deshalb sind wir gegenüber dem Ausland nicht konkurrenzfähig. Ein Beispiel: Mein Nachbar hat Lupinen produziert und wollte sie für die menschliche Ernährung verkaufen, aber es ging nicht. Schliesslich wurden sie als Futter verwendet. Der Preis für konventionelle Lupinen ist so niedrig, dass sich ein Anbau nicht lohnt.

Wie liesse sich das Problem lösen?

SS: Eigentlich müsste man den Grenzschutz erhöhen, bei den Protein-Pflanzen wie Soja oder Lupinen fehlt er im Moment komplett. Ohne Zollschutz bleiben wir auf unseren Produkten sitzen, denn die Bevölkerung ist im Allgemeinen nicht bereit, diese Mehrkosten zu bezahlen.

Und Subventionen?

KB: Ja, mit Direktzahlungen können wir darauf hinsteuern, dass es interessanter wird, etwa mit Einzelkulturbeiträgen. Mit Zollschutz und Direktzahlungen liesse sich im Mittelland sicher eine Reduktion der Futtermittelproduktion und eine Steigerung des Anbaus für die menschliche Ernährung erreichen. Nur hat man dann die Probleme bezüglich Klima und Umwelt noch nicht gelöst.

Warum nicht?

KB: Solange sich die Ernährungsgewohnheiten nicht verändern und die Schweizer Bevölkerung gleich viel Fleisch isst wie bis anhin, müsste man entweder mehr Fleisch oder mehr Futtermittel importieren.

Ich erhoffe mir, dass der Bund alle in die Pflicht nimmt.

Kilian Baumann

Ohne Zollschutz bleiben wir auf den Produkten sitzen.

Sabrina Schlegel

Wie lassen sich Ernährungsgewohnheiten verändern? Braucht es da die Politik?
KB: Ja. Grundsätzlich erhoffe ich mir, dass der Bund Ernährungspolitik macht und alle in die Pflicht nimmt: von den vorgelagerten Stufen über die Landwirtschaft und den Handel bis zu den Konsumentinnen und Konsumenten.

Was müsste denn der Detailhandel tun, um die Umstellung voranzubringen?

SS: Er könnte beispielsweise bei den Protein-Pflanzen konsequent auf Schweizer Produkte setzen. Dann gäbe es eine gewisse Preisentwicklung. Aber das ist nicht realistisch, solange es nicht vorgeschrieben ist. Wir sehen das heute beim Mozzarella, dem meistkonsumierten Käse in der Schweiz: Der grösste Teil wird importiert, weil das am günstigsten ist.

KB: Man müsste für den Handel viel stärkere Rahmenbedingungen festlegen. Beispielsweise bei den Halb-Preis-Aktionen: Heute machen die Detailhändler Aktionen – etwa mit Importfleisch aus Südamerika –, um die Leute in die Läden zu locken. Das könnte man ganz verbieten oder nur noch bei einheimischen Produkten zulassen, dort, wo Überschüsse bestehen.

Zum Schluss würde mich interessieren, wie denn Ihre Vision für die Schweizer Landwirtschaft aussieht.

SS: Ich wünsche mir, dass der Staat die Landwirtschaft in erster Linie über Zielsetzungen steuert und weniger detaillierte Vorgaben macht, beispielsweise wann genau eine Wiese gemäht werden muss. Es braucht natürlich Grundanforderungen, etwa beim Gewässer- oder Tierschutz, aber sonst sollte mehr in den Händen der Branche liegen. Auch fände ich es super, wenn man Zusammenarbeitsformen wie das Abtauschen von Flächen fördern könnte, für eine effiziente Nutzung des knappen Kulturlands.

KB: Mir ist sehr wichtig, dass man die landwirtschaftliche Produktion in der Schweiz erhält und dabei auf Klasse anstatt Masse setzt. Damit können wir uns bezüglich Tierwohl- und Umweltstandards von der ausländischen Konkurrenz abheben. Auch setze ich mich dafür ein, das Hofsterben aufzuhalten. So lässt sich die Vielfalt der Landwirtschaftsbetriebe und der Produktion erhalten.

Illustration: Jörn Kaspuhl, kaspuhl.com

Testament



MUT VERÄNDERT DIE WELT

Ein Vermächtnis für Greenpeace ist ein Zeichen der Verbundenheit mit der Natur und der Hoffnung, kommenden Generationen einen grünen Planeten zu hinterlassen. Legate und Erbschaften sind von zentraler Bedeutung für die Stabilität und Nachhaltigkeit unserer Organisation. Sie ermöglichen es, langfristige Projekte und Kampagnen umzusetzen und auch in herausfordernden Zeiten handlungsfähig zu bleiben. Greenpeace Schweiz ist als Stiftung von der Erbschaftssteuer befreit. Jedes Vermächtnis fliesst in unsere Kampagnen. Wir schätzen diese Unterstützung als Geste des Vertrauens und danken allen Menschen für ihre Zuwendungen.

Bild: © Jussi Kamijoki / Greenpeace

Jetzt informieren



[greenpeace.ch/legate](https://www.greenpeace.ch/legate)

Mit einem Vermächtnis an Greenpeace tragen Sie Ihre Ideale weiter. Bestellen Sie unseren kostenlosen Testament-Ratgeber. Bei Fragen steht Ihnen Claudia Steiger, Verantwortliche Erbschaften, gerne zur Verfügung: 044 447 41 79, claudia.steiger@greenpeace.org

Das Rätsel rund ums Greenpeace-Magazin

1 Welchem Fabelwesen ähnelt der Kammolch?

K: Gnom
P: Drache
U: Greif

2 Wie hiess die Saatgut-Kampagne von Greenpeace Afrika?

R: «Seed is sovereign»
M: «Seed is superior»
A: «Seed is supreme»

3 Was ist das «Ocean Treaty»?

L: Ein Mittelmeerübereinkommen
D: Ein Tiefseebergbaumoratorium
O: Ein Hochseeschutzabkommen

4 Welchen Anteil an pflanzlichen Proteinen fordert Greenpeace vom Schweizer Detailhandel?

T: 60 %
C: 50 %
S: 70 %

5 Wie heisst ein grosser Fleischproduzent in Dänemark?

M: Danish Farm
N: Danish Meat
E: Danish Crown

6 Wie viel Brot wird in der Schweiz jährlich in den Abfall geworfen?

M: 450 000 Tonnen
I: 170 000 Tonnen
K: 830 000 Tonnen

7 Womit beeinflussen Migros und Coop die Konsument:innen am meisten?

J: Mit Durchsagen in den Geschäften
B: Mit Dekorationen
N: Mit Preisen und Rabatten

8 Wie lange dauert die Beobachtungsphase einer neuen Sojasorte in der Schweiz?

E: 15 Jahre
P: 7 Jahre
H: 21 Jahre

Lösungswort:

Wir verlosen zehn Mal das T-Shirt «Protect Amazonia – Protect Life». Der Amazonas-Regenwald ist ein atemberaubendes Naturwunder voller Leben und Farben. All dies spiegelt das lebendige Design unseres neuen T-Shirts aus weicher Bio-Baumwolle wider. Konsequent nachhaltig vom Stoff bis zu den Nähten.

Senden Sie das Lösungswort inklusive Ihrer Adresse bis zum 21. Juni 2026 per E-Mail an redaktion@greenpeace.ch oder per Post an Greenpeace Schweiz, Redaktion Magazin, Stichwort Ökorätsel, Postfach, 8036 Zürich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Über die Verlosung wird keine Korrespondenz geführt.



Das Lösungswort des Rätsels aus dem Magazin 4/25 lautet: Umdenken

Schlusswort

Essen ist politisch!

«Essen ist Privatsache!» – «Wir lassen uns nicht diktieren, was auf unseren Teller kommt.» Das Thema Ernährung erhitze in Sekunden die Gemüter und wird gerne genutzt, um Greenpeace Ideologie, Bevormundung und Einschränkung der persönlichen Freiheit vorzuwerfen. Ideologie? Schauen wir auf die Fakten: Ernährung ist politisch, denn politische Rahmenbedingungen wie unsere Agrarpolitik, Subventionen oder Handelsabkommen steuern, was bei uns auf den Teller kommt. Politik regelt auch, ob gesunde Lebensmittel verfügbar, erschwinglich und attraktiv sind, und damit, ob das Menschenrecht auf Zugang zu angemessener, ausreichender und gesunder Nahrung eingehalten wird.

Auch unsere Detailhändler:innen haben einen massiven Einfluss auf unsere Ernährung. Durch Strategien wie Aktionen und Produktplatzierungen steuern sie etwa unseren Einkauf.

Ernährung ist eine gesellschaftliche Angelegenheit, die über die persönliche Wahl hinausgeht, denn sie ist ein wesentlicher Faktor bei Treibhausgasemissionen und Biodiversitätsverlust. Der Hebel liegt in der Veränderung der Proteinquelle unserer Ernährung: Kichererbse, Bohne und Co. anstatt Cervelat. Die Wirkung wäre riesig! Anstatt Futter für Tiere könnten wir stattdessen Hülsenfrüchte, Beeren, Weizen und Roggen anbauen und damit Menschen ernähren. Wir würden unsere CO₂-Emissionen senken, die Artenvielfalt stärken, wären weniger abhängig von Importen aus dem Ausland und würden unserer Gesundheit guttun.

Lassen Sie uns Position beziehen, wenn in unserem Umfeld mal wieder die Ideologie-Keule geschwungen wird. Die Zeit für die Wende ist reif.



Ihre Iris Menn
Geschäftsführerin
Greenpeace Schweiz

Spotlight

Nördlicher Kammolch (Triturus cristatus)

Merkmale

Bei den Nördlichen Kammolchen sticht das Männchen mit seinem schwarzen Kamm hervor. Das markante Merkmal säumt seinen Rücken und Schwanz und lässt ihn wie einen Drachen aussehen. Die Amphibie ist mehrheitlich dunkelbraun bis schwarz gefärbt und hat am ganzen Körper schwarze runde Flecken. Bei den Weibchen hingegen fehlen der Kamm und die Flecken. Was sie aber mit den Männchen gemein haben, ist ein gelber bis orangefarbener Bauch mit schwarzen Punkten. Wobei sich das Muster von Tier zu Tier unterscheidet.

Vorkommen

Der Nördliche Kammolch ist fast in ganz Mitteleuropa anzutreffen. In der Schweiz hat er sich vor allem auf der Alpennordseite bis auf eine Höhe von 1100 Metern über Meer niedergelassen. In der West- und Zentralschweiz findet man ihn nur noch selten.

Als Lebensraum bevorzugt die Amphibie Altwasserarme und Kiesgrubentümpel. Die Gewässer sollten nicht tiefer als einen halben Meter und mit dichter Unterwasservegetation bewachsen sein. Der Kammolch mag es ausserdem, wenn ab und zu die Sonne durch das Wasser scheint.

Gefährdung

In den letzten 25 Jahren ist rund die Hälfte der bekannten Vorkommen des Nördlichen Kammolchs in der Schweiz verschwunden, weswegen die Amphibienart als stark gefährdet (EN) eingestuft wurde. Der Hauptgrund für den Rückgang ist die Verschmutzung und Zerstörung von Gewässern. Damit Hand in Hand geht das Verschwinden von Feuchtgebieten in der Schweiz, was den Kammolch weiter bedroht.

Um die Amphibie zu schützen, reicht es nicht, einzelne neue Teiche anzulegen, die nicht mit anderen Gewässern verbunden sind – das zieht den Kammolch nicht an. Viel mehr würde es ihm helfen, wenn ganze Landschaftsräume mit einer hohen Dichte an Gewässern unter Schutz gestellt würden.

Quelle: infofauna.ch/de/beratungsstellen/amphibien-karch/die-amphibien/arten/noerdlicher-kammolch-und-italienischer

Illustration: Janine Wiget ist gelernte Grafikdesignerin und Hochbauzeichnerin. Die Zürcherin arbeitet als freischaffende Illustratorin in verschiedensten Themenbereichen.

Empfangsschein

Konto / Zahlbar an
CH07 0900 0000 8000 6222 8
Greenpeace Schweiz
Badenerstrasse 171
8036 Zürich

Zahlbar durch (Name/Adresse)

Zahlteil



Konto / Zahlbar an
CH07 0900 0000 8000 6222 8
Greenpeace Schweiz
Badenerstrasse 171
8036 Zürich

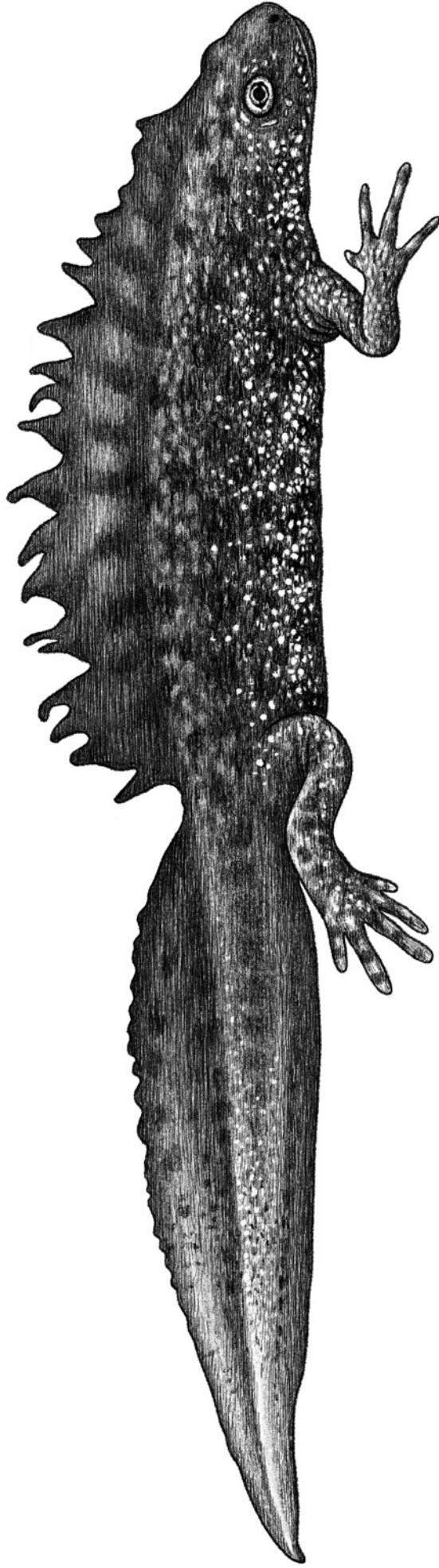
Zusätzliche Informationen
400000000033269

Zahlbar durch (Name/Adresse)

Währung Betrag []
CHF []

Währung Betrag []
CHF []

Annahmestelle



AZB

CH-8036 Zürich

PP/Journal

Post CH AG

20. November 2025 – «Blick»

«WIR FORDERN
EIN GESETZ GEGEN
FAST FASHION»

16. Januar 2026 – «Zuger Zeitung»

«GREENPEACE
FORDERT PRIVATJET-
VERBOT FÜRS WEF»

31. Januar 2026 – «Tages-Anzeiger»

«GREENPEACE FORDERT
MEHR SICHERHEIT BEIM
AKW GÖSGEN»