

Michelle Grant, Geschäftsführerin *World Food System Center* an der ETH Zürich



Im Jahr 2011 gründete die ETH Zürich das *World Food Systems Center* (WFSC) und setzte damit den Fokus auf Fragen der nachhaltigen Nahrungsmittelproduktion. In diesem Kompetenzzentrum sind die Aktivitäten von 39 Forschungsgruppen aus sieben Departementen und der Eawag eingebunden. Die Aktivitäten sind an die Frage gekoppelt, wie die Welt ernährt werden kann, damit die menschliche Gesundheit, die ökologische Nachhaltigkeit und das soziale Wohlbefinden gewährleistet sind. Das Zentrum gliedert sich in die Tätigkeitsbereiche Forschung, Ausbildung sowie Wissenstransfer. Geschäftsführerin des Zentrums ist Michelle Grant, Sie arbeitet in einem fünfköpfigen Team, zusammen mit einem Lenkungsausschuss von zehn Professorinnen und Professoren unter der Leitung von Prof. Nina Buchmann.

Aus welchem Anlass wurde das WFSC gegründet und welchen Themen widmet es sich?

Im Jahre 2011 erkannte die ETH Zürich ihre Verantwortung, einen Beitrag zu den drängenden Fragen im Welt-ernährungssystem zu leisten. Das Thema wurde ein strategischer Schwerpunkt der ETH. Es wurden neue Ressourcen investiert und neue Professuren geschaffen. Das WFSC wurde als ein Teil dieser Initiative mit dem Ziel gegründet, Aktivitäten im Bereich des Ernährungssystems international und national besser zu vernetzen. Zudem sollte das WFSC neue Wege im Wissensaustausch ermöglichen, sowohl zwischen verschiedenen Disziplinen als auch zwischen Forschung und Praxis. So wurden beispielsweise die Professuren für Nachhaltige Agrarökosysteme, Nachhaltige Nahrungsmittelverarbeitung oder Agrarökonomie und -politik geschaffen. Mit diesen und 36 weiteren Pro-

fessuren und Forschungsgruppen geht das WFSC die Herausforderungen im Bereich der Herstellung von gesunden, nachhaltigen, sicheren und nahrhaften Lebensmitteln an. Das WFSC wurde als Kompetenzzentrum zum Thema Ernährungssystem aufgebaut. Die Ziele unserer Arbeit sind es, neue wissenschaftliche Erkenntnisse mit gesellschaftlicher Relevanz zu generieren und der Praxis und der Politik zur Verfügung zu stellen. Des Weiteren werden zukünftige Entscheidungsträgerinnen und Entscheidungsträger in ihrem Erfahrungsaufbau und der professionellen Entwicklung unterstützt. Ausserdem bauen wir strategische Partnerschaften auf, die über Sektorengrenzen hinausreichen. Unser Kompetenzzentrum agiert als erster Ansprechpartner für Fragen zum Welternährungssystem an der ETH Zürich. In der Geschäftsstelle unterstützen wir unsere Mitglieder und Partner aus der Praxis beim Initialisieren neuer Forschungsprogramme und Projekte. Dabei werden wir vom wissenschaftlichen Beirat und von Industriepartnern unterstützt. Zudem helfen wir Forschenden, ihre Ansprechpartner bei Regierungen und Nichtregierungsorganisationen zu finden, welche beim Wissensgewinn und beim Umsetzen der Lösungen von Bedeutung sein könnten.

Welche Art Forschung unterstützt das WFSC?

Das WFSC unterstützt interdisziplinäre, lösungsorientierte Forschung in einem weiten Spektrum von Fragestellungen im Bereich des Welternährungssystems. Über die von uns gegründete *WFS Grants Platform* unterstützen wir Doktorierende und Postdoktorierende in den beiden Bereichen Nachhaltige Nahrungsmittelwertschöpfungsketten und Biologische Produktionssysteme. Bisher haben wir 22 Forschungsprojekte in unterschiedlichsten Gebieten unterstützt. Die Themen reichten dabei von Methoden zur Biofortifikation von Weizen mit Zink, über konservierende Bodenbearbeitung bis hin zu neuartigen Ansätzen zur biologischen Kontrolle von Keimen auf Gemüse. Zudem initiierten wir verschiedene Vorzeigeprojekte. Das erste davon befasst sich mit der Resilienz von Ernährungssystemen. Unsere Ernährungssysteme sind ständig verschiedenen externen Schocks ausgesetzt, sei es wetterbedingter, ökonomischer oder sozialer Art. Zudem ist das Welternährungssystem sehr komplex und viele Akteure, Wertschöpfungsketten und Prozesse interagieren miteinander. Dadurch ist das Aufbauen von Resilienz in einem solchen System eine grosse Herausforderung, und Forschung zum Thema ist dringend nötig. Es müssen neue Ansätze und Methoden zur Bewertung und Erhöhung der Resilienz gefunden werden. Dieser Bereich ist für viele Beteiligte der Land- und Ernährungswirtschaft sehr relevant, und wir versuchen, möglichst

viele dieser Akteure in die Fallstudien und Bewertungsgremien einzubinden. Dieses Projekt befasst sich mit spezifischen Wertschöpfungsketten einzelner Kulturen, wie beispielsweise von Teff (Zwerghirse), Kakao oder Palmöl, aber auch mit Wertschöpfungsketten in einem breiteren Kontext, das heisst im internationalen Kontext, aber auch in der Schweiz.

Wie gestaltet sich die Einbindung des WFSC in die Ausbildung?

Das Zentrum ergänzt Vorlesungen mit einem weiten Spektrum von zusätzlichen Veranstaltungen, um der zukünftigen Generation von Entscheidungsträgerinnen und Entscheidungsträgern zusätzliches Rüstzeug mitzugeben. Wir vermitteln den Studierenden Fähigkeiten im Bereich des kritischen Denkens aber auch fach- und kulturübergreifendes Arbeiten. Eine Schlüsselrolle kommt dabei der Summer School zu, an der ETH-Studierende mit Studierenden aus der ganzen Welt zusammenkommen und gemeinsam Projekte bearbeiten. Wir unterstützen zudem die Absolventinnen und Absolventen dieser Programme durch unser Alumni Netzwerk. Heute, nur wenige Jahre nach der Gründung, sind bereits etwa 150 Personen aus 40 verschiedenen Ländern vernetzt.

Wie ist das Kompetenzzentrum in den Wissenstransfer eingebunden?

Das Zentrum nutzt eine Reihe von Methoden, um Forschungsergebnisse in Praxis und Ausbildung einzubringen. Während der ersten Phase führten wir ungefähr 20 verschiedene Veranstaltungen durch, an denen über 2200 Personen teilnahmen, beispielsweise Workshops, eine Konferenz, Veranstaltungen für Firmengründer oder öffentliche Aktivitäten wie Filmvorführungen oder «Wissenschaft auf Deinem Teller»-Apéros. Zusätzlich betreiben wir eigene Kommunikationskanäle, wie Blogs, Facebook-Seiten, Newsletter und Webseiten und publizieren Merkblätter und Berichte.

Wir sind gerade dabei, neue Projekte wie das Programm «Forschung zum Aufessen» zu starten. Dabei fliessen eine Reihe von Ergebnissen unserer Forschung in Lehrmethoden für Zürcher Schulkinder ein. In einem renovierten Gewächshaus mitten in Zürich wird es Veranstaltungen für Lehrpersonen mit ihren Schulklassen geben, um den Schülerinnen und Schülern Eindrücke von Pflanzen und Nahrungsmitteln aus erster Hand zu ermöglichen und damit das Verständnis für die Produktion und den Konsum von Nahrungsmitteln, aber auch deren Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit oder die Umwelt zu erklären. ■

Brigitte Dorn und Hannes Hübner, ETH Zürich

www.worldfoodsystem.ethz.ch