



Kritische Nachhaltigkeitsforschung
Geographisches Institut, Universität Bern

Bachelorarbeit

Nachhaltige Ernährungssysteme im Lötschental

Möglichkeiten der besseren Integration der Grundsätze des UNESCO Welterbe-
Gebietes Swiss Alps Jungfrau-Aletsch bezüglich nachhaltiger Entwicklung im
Lötschentaler Ernährungssystem

verfasst von

Yanara Giachino

19-109-867

Leitung: Theresa Tribaldos

Betreuung: Alessandra Lochmatter

18. Januar 2022

« Das Tal hier kann sich selbst nicht mehr ernähren, aber das hat es mal getan und das ist noch nicht so lange her und das Wissen wäre noch da, man darf das nicht verloren gehen lassen. »

Anton Rieder, Landwirt und Inhaber der Käserei Lötschen

« Den grössten Handlungsbedarf... Ja es ist natürlich auch das Bewusstsein von den Menschen, aber ich glaube, die Pandemie hat da schon auch viel beigetragen. Also die Leute machen sich schon Gedanken, was sie essen, woher dass es kommt... »

Esther Bellwald, Gastgeberin des Hotels Nest- und Bietschhorn

« Weisst du, der Schlüssel zum Erfolg ist die Zusammenarbeit, oder die Kooperation. Weisst du, wenn zwei Mitbewerber arbeiten, zusammenarbeiten, Synergien nutzen, Kräfte bündeln, die könnten unglaublich von dem profitieren. »

Jean Christophe Lehner, Gemeindepräsident von Blatten

Abstract

Die im Jahr 2001 unterzeichnete «Charta vom Konkordiaplatz» bildet die Grundlage für eine nachhaltige Entwicklung im UNESCO-Welterbe-Gebiet Swiss Alps Jungfrau-Aletsch. Das Ernährungssystem einer Region kann eine nachhaltige Regionalentwicklung in diversen Bereichen fördern, weshalb die Potenziale der Systeme ausfindig gemacht und ausgeschöpft werden müssen.

Die vorliegende Bachelorarbeit zeigt am Beispiel des Lötschentals, als Welterbe im Kleinen, wie stark Nachhaltigkeit im Ernährungssystem eingebunden ist und wie diese gefördert werden kann. Um einen Überblick über das System zu schaffen sind unterschiedliche Perspektiven nötig. Verschiedene Akteur*innen des Lötschentaler Ernährungssystems wurden miteinbezogen: aus der Landwirtschaft, der lokalen Verarbeitung, der Hotellerie, des Verkaufs und der Gemeinde. Mittels dem «Food Sustainability» Konzept wurde der momentane Zustand des Ernährungssystems im Lötschental evaluiert. Zudem wurden die Herausforderungen und Handlungsmöglichkeiten aus der Sicht der Akteur*innen identifiziert. Diese zeigen Chancen auf, die Grundsätze des Welterbes bezüglich nachhaltiger Entwicklung besser in das regionale Ernährungssystem zu integrieren.