

REGION
zuTISCH

Lokal denken im Säuliamt

Prof. Dr. Isabel Jaisli
26.2.2026 // Frühlingstreff
Knonauer Amt



Region zu Tisch

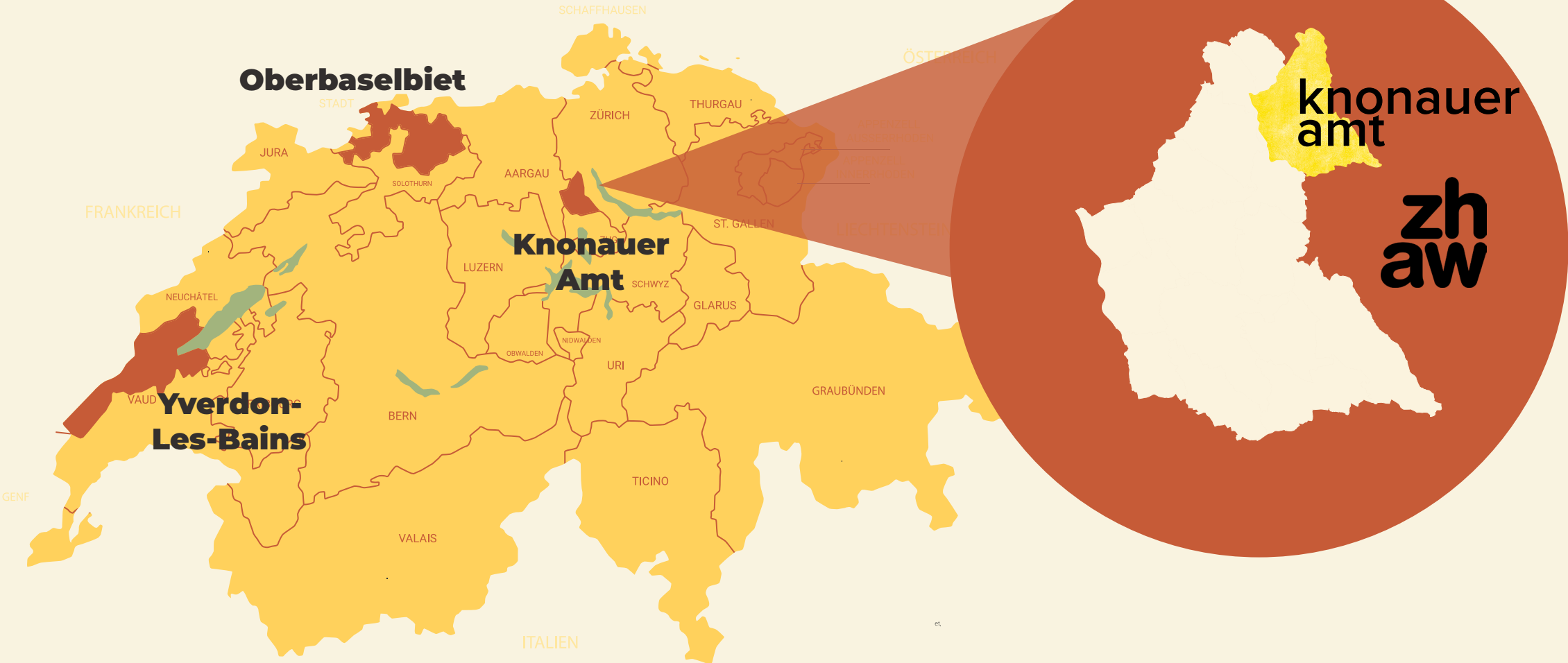
Region zu Tisch will Schweizer Regionen darin unterstützen, Wege zu einem zukunftsfähigen Land- und Ernährungswirtschaft zu entwickeln.



Fachhochschule Nordwestschweiz
Hochschule für Soziale Arbeit



Projektregionen



Das Ernährungssystem

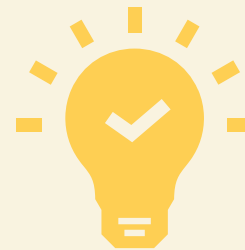
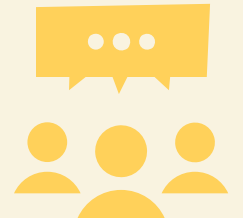
Von Feld zu Tisch lokal gedacht



Projektziele



Vernetzung innerhalb des Ernährungssystems



Ausarbeitung und Initiierung von Projekten und Initiativen, die zu einer nachhaltigen Entwicklung beitragen

Wie sollen die Projekte wirken?



Projekttablauf



2025



2026



2027

Ist-Analyse

Wo stehen wir?

**Vision &
Handlungsfelder**

Wo wollen wir hin?

**Projekte identifizieren &
initiieren**

Wie kommen wir dort
hin?

Einbezug von Akteur:innen der Land- und Ernährungswirtschaft und Entscheidungstragenden der Region

Zusammenarbeit in der Region

Kerngruppe

→ gestaltet aktiv mit

Akteur:innen

→ arbeiten in Arbeitsgruppen

Gemeinden

→ Austausch in Planung

Bevölkerung

→ beteiligt sich an öffentlichen
Anlässen



Was kommt als nächstes?

Heute



Frühlingstreff

Projektvorstellung

Lernen Sie das Projekt kennen und tauschen Sie sich mit uns aus.

5. Mai



Vision & Szenarien Workshop

Für Akteur:innen der Land- und Ernährungswirtschaft

Wo soll es mit dem Ernährungssystem hingehen?

16. Mai



Mülitag

Für Familien und Kinder

Slow Food bietet Aktivitäten rund um Essen und Regionalität.

Möchten Sie mitwirken
oder mehr erfahren?
Haben Sie Anregungen,
Fragen oder wollen
weiter informiert bleiben?
Senden Sie uns eine kurze
Nachricht:



Mitwirken?

Region zu Tisch:

Gestern,
Heute,
Morgen

*Eine Ausstellung zur
Geschichte, Gegenwart
und Zukunft des Knonauer
Ernährungssystem*

2026 ● Gegenwart

2008 ● Der **Milchstreik** wird im Säuliamt ausgerufen. Als Antwort darauf wird die Faire Milch Säuliamt gegründet.

2001 ● Die **OVA** schliesst nach 80 Jahren – das **Ende einer Erfolgsgeschichte**. Anfang der 2000er Jahre schliesst auch die letzte Käseerei in Maschwanden.



1950er ● Die Tage der Hochstammobstbäume nähern sich dem Ende. Abholzungen beginnen.

1940er ● Im **Zweiten Weltkrieg** leistet die Nahrungsmittelfabrik Affoltern mit der Produktion von Dörrobst und Konserven einen wichtigen Beitrag zur Versorgung der Armee.

1921 ● Gründung der Obstverwertungs-Genossenschaft Affoltern (**OVA**) mit 210 Mitgliedern.



1906 ● Fabrikangestellte der Nahrungsmittelfabrik Affoltern a.A.



1880 ● Albert Schneebeili & Johann Vollenweider gründen die **Nahrungsmittelfabrik** Affoltern a. A. Ab jetzt wird hier Paniermehl, Mehl und später Teigwaren hergestellt.



19. Jh. ● Mit der Erfindung der Dampfmaschine verlieren viele Bauernfamilien ein wichtiges Nebeneinkommen durch Textilheimarbeit.

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit



Prof. Dr. Isabel Jaisli

Leiterin Forschungsbereich Nachhaltigkeitstransformation und
Ernährungssysteme

Tel. +41 58 934 54 61

E-Mail: isabel.jaisli@zhaw.ch

ZHAW Zürcher Hochschule für
Angewandte Wissenschaften
Grüntal, Postfach, CH-8820
Wädenswil