

## Anhang II. Ranking der Betriebe

Bewertungskategorien	G	Waidhof		Am Hönggerberg		Landheim Brüttisellen		Biohof Hermikon		Tannenhof		Gutsbetrieb Juchhof		Wiesengrundhof		Schipferhof	
		W	G x W	W	G x W	W	G x W	W	G x W	W*	G x W	W	G x W	W	G x W	W	G x W
Entfernung	3.0	3.0	9.0	2.0	6.0	2.0	6.0	2.0	6.0	2.0	6.0	2.0	6.0	2.0	6.0	1.0	3.0
Produktionsweise	2.0	2.5	5.0	2.5	5.0	2.5	5.0	2.5	5.0	2.5	5.0	1.0	2.0	2.5	5.0	2.5	5.0
Angebotsflexibilität	2.0	3.0	6.0	0.0	0.0	1.5	3.0	0.0	0.0	2.0	4.0	1.0	2.0	2.0	4.0	1.0	2.0
Produktionsvolumen	1.0	3.0	3.0	2.0	2.0	1.0	1.0	3.0	3.0	2.5	2.5	3.0	3.0	2.5	2.5	1.0	1.0
Energie	3.0	2.0	6.0	2.0	6.0	2.0	6.0	2.0	6.0	6.0	18.0	2.0	6.0	5.0	15.0	3.0	9.0
Soziales	2.0	1.0	2.0	0.0	0.0	1.0	2.0	0.0	0.0	1.0	2.0	2.0	4.0	3.0	6.0	0.0	0.0
Paralandwirtschaft	2.0	1.0	2.0	1.0	2.0	1.0	2.0	0.5	1.0	3.0	6.0	2.0	4.0	3.0	6.0	1.0	2.0
Beweglichkeit	3.0	3.0	9.0	0.5	1.5	2.0	6.0	0.0	0.0	2.5	7.5	1.0	3.0	2.5	7.5	1.0	3.0
		<b>42.0</b>		<b>22.5</b>		<b>31.0</b>		<b>21.0</b>		<b>51.0</b>		<b>30.0</b>		<b>52.0</b>		<b>25.0</b>	

Bewertungskategorien	G	Brüederhof		Gemüsehof Müller		Ziegenfarm		Maximalpunktzahl	
		W	G x W	W	G x W	W	G x W	W	G x W
Entfernung	3.0	1.0	3.0	0.5	1.5	0.5	1.5	3.0	9.0
Produktionsweise	2.0	2.5	5.0	2.5	5.0	2.5	5.0	3.0	6.0
Angebotsflexibilität	2.0	2.0	4.0	2.0	4.0	3.0	6.0	3.0	6.0
Produktionsvolumen	1.0	2.0	2.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
Energie	3.0	6.0	18.0	3.0	9.0	3.0	9.0	9.0	27.0
Soziales	2.0	1.0	2.0	3.0	6.0	1.0	2.0	3.0	6.0
Paralandwirtschaft	2.0	2.0	4.0	3.0	6.0	2.0	4.0	3.0	6.0
Beweglichkeit	3.0	2.5	7.5	1.0	3.0	3.0	9.0	3.0	9.0
		<b>45.5</b>		<b>37.5</b>		<b>39.5</b>		<b>72.0</b>	

**Legende:**

G = Gewicht (1 bis 3)

W = Wert (0-3, Vergabe nach Ranking-Schlüssel)

## Anhang III. Excel-Tabellen Mengenerrechnungen

### Anhang III. a) Annäherung eines durchschnittlichen Quartierbewohners

	Verzehrs- schätzung SBV [kg/Kopf/Jahr]	Bemerkung/ Annäherung	Verzehr korrigiert [kg/Kopf/Jahr]	Lokale Produktion grundsätzlich möglich	Pro-Kopf-Bedarf lokale Produkte [kg/Kopf/Jahr]	Bezug über Bio- Grosshandel [kg/Kopf/Jahr]	Annahmen/Kommentare
<b>Frisches Gemüse</b>	<b>76.1</b>		<b>76.1</b>		<b>76.1</b>	<b>0.0</b>	Quelle: SZG 2011. Angabe SBV: Gemüse frisch: 71.1 kg.
Salate <sup>1</sup>	16.7		16.7	ja	16.7		Da die lokale Produktion praktisch aller Gemüse möglich ist, und die Aufzählung eher einer Gruppierung als einzelnen Gemüsen entspricht, wurde die Kompensation aussersaisonaler Gemüse durch lokale/saisonale nicht beachtet. Annahme: Die Konsumenten richten sich auf das Angebot der lokalen Produzenten ein. Durch die Gemüseproduktion im gedeckten Anbau kann die Saison ausserdem gestreckt werden und eine Ergänzung des Sortiments durch Zukauf im Grosshandel ist nicht nötig.
Tomaten	11.0		11.0	ja	11.0		
Karotten	8.6		8.6	ja	8.6		
Kohlarten <sup>2</sup>	7.9		7.9	ja	7.9		
Lauchgewächse <sup>3</sup>	7.1		7.1	ja	7.1		
Gurken, Zucchetti	6.2		6.2	ja	6.2		
Peperoni <sup>4</sup>	4.9		4.9	ja	4.9		
Sellerie, Fenchel	3.6		3.6	ja	3.6		
Rüben, Rettich <sup>5</sup>	2.2		2.2	ja	2.2		
Randen, Spinat <sup>6</sup>	1.7		1.7	ja	1.7		
Spargeln	1.4		1.4	ja	1.4		
Auberginen	0.9		0.9	ja	0.9		
Hülsenfrüchte <sup>7</sup>	0.8		0.8	ja	0.8		
Kräuter <sup>8</sup>	0.5		0.5	ja	0.5		
anderes Gemüse	2.6		2.6	ja	2.6		
<b>Frische Früchte</b>	<b>72.9</b>		<b>71.9</b>		<b>44.1</b>	<b>27.8</b>	Für alle Früchte gilt: Einerseits ist der Konsum von Importfrüchten (ausserhalb der CH-Saison) abzuziehen, andererseits ist davon auszugehen, dass exotische Früchte zu einem gewissen Teil durch den Konsum von mehr lokalen Früchten (in der Saison) kompensiert wird. Es wurde versucht beides in sinnvollem Masse miteinzubeziehen. Offene Frage: Gibt es eine nennenswerte, quartiersinterne Obstproduktion?
Äpfel	15.7	erhöhter Konsum	18	ja	18		
Birnen	3.4	erhöhter Konsum	3.9	ja	3.9		
Kirschen	0.6		0.6	ja	0.6		
Zwetschgen, Pflaumen	1.2		1.2	ja	1.2		
Aprikosen	1.6		1.6	ja	1.6		
Beeren	6.5	erhöhter Konsum	7.5	ja	7.5		
Trauben	4.7	abzgl. aussers. Verzehr	3.8	ja	3.8		

	Verzehrs- schätzung SBV [kg/Kopf/Jahr]	Bemerkung/ Annäherung	Verzehr korrigiert [kg/Kopf/Jahr]	Lokale Produktion grundsätzlich möglich	Pro-Kopf-Bedarf lokale Produkte [kg/Kopf/Jahr]	Bezug über Bio- Grosshandel [kg/Kopf/Jahr]	Annahmen/Kommentare
Pfirsiche	3.7		3.3	ja	3.3		
Bananen	9.5		8.6	nein	0	8.6	
Orangen, Mandarinen	12.2	teilw. durch Verzehr	11	nein	0	11.0	
Zitronen, Grapefruits	3.1	lokaler Früchte ersetzt	2.8	nein	0	2.8	
andere Früchte	10.7		9.6	teils <sup>9</sup>	4.2	5.4	Annahme: 2/3 der anderen Früchte sind exotisch, 15% davon können durch lokalen Verzehr ersetzt werden.
<b>Getreide</b>	<b>59.4</b>		<b>59.4</b>		<b>53.9</b>	<b>5.5</b>	in Mehl berechnet (ausser Reis)
Weichweizen	46.1	plus 2/3 Mischel	46.5	ja	46.5		
Dinkel	2.6		2.6	ja	2.6		
Roggen	1	plus 1/3 Mischel	1.7	ja	1.7		
Mischel	1.1	aufgeteilt auf Weiz&Rog		-			
Gerste	1		1	ja	1		
Hafer	0.6		0.6	ja	0.6		
Mais	1.5		1.5	ja	1.5		
Reis, geschält	5.5		5.5	nein	0	5.5	
<b>Kartoffeln</b>	<b>46.7</b>		<b>39.8</b>		<b>39.4</b>	<b>0.4</b>	
Kartoffeln	46.3	abzgl. Kartoffelprodukte	39.4	ja	39.4		
Stärke	0.4		0.4	nein		0.4	Industrielle Herstellung
<b>Fleisch</b>	<b>53.5</b>		<b>52.2</b>		<b>52.2</b>	<b>0</b>	
Rindfleisch	10.8	plus Naturabeef	13.5	ja	13.5		
Kalbfleisch	2.7	ersetzt durch Naturabeef		-			
Schweinefleisch	24		24	ja	24		
Schaffleisch	1.3	erhöhter Konsum	1.5	ja	1.5		Annahme: Da Schaf- und Ziegenfleisch aus nächster Nähe angeboten werden kann, darf von einem leicht erhöhten Konsum ausgegangen werden (+15%)
Ziegenfleisch	0.1	erhöhter Konsum	0.2	ja	0.2		
Geflügel	10.9		10.9	ja	10.9		
Pferdefleisch	0.7	nicht berücksichtigt		-			Annahme: Ein Angebot von Rind, Schwein, Schaf, Ziege und Geflügel im Laden ist ausreichend
Kaninchen	0.3	nicht berücksichtigt		-			

	Verzehrs- schätzung SBV [kg/Kopf/Jahr]	Bemerkung/ Annäherung	Verzehr korrigiert [kg/Kopf/Jahr]	Lokale Produktion grundsätzlich möglich	Pro-Kopf-Bedarf lokale Produkte [kg/Kopf/Jahr]	Bezug über Bio- Grosshandel [kg/Kopf/Jahr]	Annahmen/Kommentare
Wild	0.6	nicht berücksichtigt		-			
Organteile	2.1		2.1	ja	2.1		
<b>Eier</b>							
Eier	10.7	abzgl. Eikonserven	9.1	ja	9.1		
<b>Fisch und Schalentiere</b>							
	<b>8.6</b>		<b>7.7</b>		<b>2.5</b>	<b>5.2</b>	
Frisch und gefroren	3.9		3.9	teils	2.5	1.4	Annahme: Die Nachfrage nach frischem, einheimischem Fisch ist höher als im CH-Durchschnitt.
Konserven	4.7	Frischkonsum bevorzugt	3.8	nein		3.8	
<b>Milch und Milchprodukte<sup>10</sup></b>							
	<b>145.6</b>		<b>138.7</b>		<b>138.7</b>	<b>0.0</b>	
Konsummilch	56.1		56.1	ja	56.1		Ein breites Angebot an lokalen Produkten ist auf jeden Fall notwendig um die Nachfrage zu befriedigen.
Joghurt	26.6		26.6	ja	26.6		
Käse und Quark	17.3		17.3	ja	17.3		
Rahm	6.6		6.6	ja	6.6		
Butter	4.2		4.2	ja	4.2		
Dauermilchwaren	34.9	Frischkonsum bevorzugt	27.92	ja	27.9		
<b>Öle</b>							
	<b>18.9</b>		<b>18.6</b>		<b>12.8</b>	<b>5.8</b>	
Olivenöl	1.6		1.6	nein	0	1.6	Annahme: Durch das Angebot eines lokal hergestellten Rapsöls, können 75% des Ölkonsums gedeckt werden. Der Rest entfällt auf Spezialöle und Margarine.
übrige pfl. Öle und Fette	17		17	teils	12.8	4.2	
Schweineschmalz	0.1	nicht berücksichtigt		-			
Rinderfett	0.2	nicht berücksichtigt		-			
<b>Süsstoffe</b>							
	<b>43.4</b>		<b>43.4</b>		<b>1.2</b>	<b>42.2</b>	
Zucker	42.2		42.2	nein	0	42.2	Industrielle Herstellung (Zuckermühle Ruppertswil)
Honig	1.2		1.2	ja	1.2		
<b>Hülsenfrüchte und Nüsse</b>							
	<b>5.7</b>		<b>5.7</b>		<b>1.8</b>	<b>3.9</b>	
Hülsenfrüchte	1.9		1.9	nein	0	1.9	
Erdnüsse	0.4		0.4	nein	0	0.4	

	Verzehrs- schätzung SBV [kg/Kopf/Jahr]	Bemerkung/ Annäherung	Verzehr korrigiert [kg/Kopf/Jahr]	Lokale Produktion grundsätzlich möglich	Pro-Kopf-Bedarf lokale Produkte [kg/Kopf/Jahr]	Bezug über Bio- Grosshandel [kg/Kopf/Jahr]	Annahmen/Kommentare
Mandeln	1.2		1.2	nein	0	1.2	
Kastanien	0.4		0.4	nein	0	0.4	
Baumnüsse, Haselnüsse	1.8		1.8	ja	1.8		
<b>Getränke</b>	<b>129.5</b>		<b>97.9</b>		<b>65.2</b>	<b>32.7</b>	
Wein	37.1		37.1	teils	25	12.1	
Obst- und Branntwein	4.6		4.6	teils	2.3	2.3	Annahme: Im Bereich Spirituosen herrscht eine ziemlich starke Markentreue. Durch ein Angebot von lokalen Bränden (z.B. Wynegg-Brände) kann jedoch die Hälfte der Nachfrage gedeckt werden.
Bier	57.4	abzgl. Konsum ausser Haus (-55%) <sup>11</sup>	25.8	ja	25.8		Annahme: Die Zusammenarbeit mit einer städtischen Kleinbrauerei ermöglicht das Angebot verschiedener Biersorten. Die Quartierbewohner bevorzugen dieses Bier gegenüber anderen Marken für den heimischen Konsum.
Kaffee	10.7		10.7	nein	0	10.7	
Tee	0.3		0.3	teils	0.2	0.1	Annahme: Die Nachfrage nach importierten Teesorten wie Grüntee kann nicht vollständig durch lokale Kräutertees ersetzt werden.
Fruchtsäfte	12.2	teilweiser Ersatz exotischer Säfte durch einheimische	12.2	teils	9	3.2	
Sirup (Konzentrat)	2.9		2.9	ja	2.9		Annahme: Bei ausreichend vielfältigem Angebot kann die gesamte Nachfrage durch lokale Produkte gedeckt werden.
Kakao (Pulver)	4.3		4.3	nein	0	4.3	
<b>Verarbeitete Produkte</b>	<b>37.6</b>		<b>32.9</b>		<b>22.3</b>	<b>10.6</b>	
Teigwaren	10.6	≅ Hartweizenkonsum	10.6	nein	0	10.6	
Gemüsekonserven	23.5	Frischkonsum bevorzugt	18.8	ja	18.8		Annahme: Bei den 20% handelt es sich um Tiefkühlgemüse. Der Rest ist Eingemachtes wie Pickled Vegetables, Sugo, usw.
Obstkonserven	3.5		3.5	ja	3.5		Annahme: Es handelt sich vor allem um Eingemachtes wie Apfelmus, etc. Eine reduzierte Nachfrage ist daher nicht sehr wahrscheinlich.

Verzehrs- schätzung SBV [kg/Kopf/Jahr]	Bemerkung/ Annäherung	Verzehr korrigiert [kg/Kopf/Jahr]	Lokale Produktion grundsätzlich möglich	Pro-Kopf-Bedarf lokale Produkte [kg/Kopf/Jahr]	Bezug über Bio- Grosshandel [kg/Kopf/Jahr]	Annahmen/Kommentare
--	--------------------------	--------------------------------------	---	--	--	---------------------

<b>TOTAL</b>	<b>708.6</b>	<b>653.4</b>	<b>519.3</b>	<b>134.1</b>	
in Prozent vom Gesamtbedarf:		100%	79%	21%	

**Umrechnungsschlüssel:**

teilweise durch Verzehr lokaler Früchte ersetzt = -10%  
abzgl. aussersaisonaler Verzehr = -20%  
höherer Konsum lokaler Produkte = +15%  
abzgl. verarbeitete Produkte = -15%  
nicht berücksichtigt = wird nicht im Laden angeboten  
Frischkonsum bevorzugt = -20%

**Anmerkungen:**

- 1 Lactuca sativa-Varietäten (Kopfsalat (Eisberg, Batavia), Schnittsalat (Eichblatt, Lollo), Lattich), Cichorium endivia-Varietäten (Endivie und Frisée, Chicorée, Cicerino rosso, Trevisana, Zuckerhut), Nüsslisalat (Valerianella), Gartenmelde (Atriplex hortensis)
- 2 sämtliche Brassica oleracea-Sorten
- 3 Zwiebel (Frühlings, Bund- und Gemüsezwiebel), Lauch, Knoblauch
- 4 inkl. andere Capsicum-Arten
- 5 Brassica rapa-Varietäten (Teltower Rübe, Rabe, Chinakohl, Pak Choi) und Raphanus-Arten (Radies, Radieschen, Rettich)
- 6 Fuchsschwanzgewächse (Beta vulgaris (Randen, Mangold, Futter- und Zuckerrübe) und Spinacia oleracea (Spinat))
- 7 nur frisch verzehrte Hülsenfrüchte: Bohnen, Erbsen, Kefen
- 8 Petersilie, Schnittlauch, Kresse, Löwenzahn und andere
- 9 Möglich sind beispielsweise Kiwis
- 10 Die Kategorienbildung bei den Milchprodukten in der Verzehrsstatistik war nicht zweckmässig für diese Arbeit, es wurden daher die Kategorien der Milchstatistik (SBV 2009b) verwendet und die anteilmässigen Mengen am Gesamtverzehr (laut Verzehrsstatistik) berechnet.
- 11 Quelle: The Brewers of Europe 2010

Anhang III. b) Bedarf an lokalen Produkten

	Pro-Kopf-Bedarf lokale Produkte [kg/Kopf/Jahr]	Marktkapazität [Personen]	Volleinkäufer	Teileinkäufer	Bedarfsdeckung Teileinkäufer[%]	Marktvolumen Total [Personen à 100%]	Jahresbedarf [kg]	Wöchentlicher Bedarf [kg]	Kommentare
<b>Frisches Gemüse</b>									
		<b>1100</b>							
Salate	16.7		550			550	<b>9'174</b>	176	
Tomaten	11.0		550			550	<b>6'031</b>	116	
Karotten	8.6		550			550	<b>4'715</b>	91	
Kohlarten	7.9		550			550	<b>4'325</b>	83	
Lauchgewächse	7.1		550			550	<b>3'912</b>	75	
Gurken, Zucchetti	6.2		550			550	<b>3'436</b>	66	
Peperoni	4.9		550			550	<b>2'695</b>	52	
Sellerie, Fenchel	3.6		550			550	<b>1'958</b>	38	
Rüben, Rettich	2.2		550			550	<b>1'202</b>	23	
Randen u.ä.	1.7		550			550	<b>922</b>	18	
Spargeln	1.4		550			550	<b>789</b>	15	
Auberginen	0.9		550			550	<b>513</b>	10	
Leguminosen	0.8		550			550	<b>464</b>	9	
Kräuter	0.5		550			550	<b>298</b>	6	
anderes Gemüse	2.6		550			550	<b>1'410</b>	27	
<b>Frische Früchte</b>									
		<b>1100</b>							
Äpfel	18		550			550	<b>9'900</b>	190	
Birnen	3.9		550			550	<b>2'145</b>	41	
Kirschen	0.6		550			550	<b>330</b>	6	
Zwetschgen, Pflaumen	1.2		550			550	<b>660</b>	13	
Aprikosen	1.6		550			550	<b>880</b>	17	
Beeren	7.5		550			550	<b>4'125</b>	79	
Trauben	3.8		550			550	<b>2'090</b>	40	
Pfirsiche	3.3		550			550	<b>1'815</b>	35	
andere Früchte	4.2		550			550	<b>2'310</b>	44	

	Pro-Kopf-Bedarf lokale Produkte [kg/Kopf/Jahr]	Marktkapazität [Personen]	Volleinkäufer	Teileinkäufer	Bedarfsdeckung Teileinkäufer[%]	Marktvolumen Total [Personen à 100%]	Jahresbedarf [kg]	Wöchentlicher Bedarf [kg]	Kommentare
<b>Getreide</b> <span style="float: right;"><b>1100</b></span>									
Weichweizen	46.5		550			550	<b>25'575</b>	492	Davon sollten 25% in Form von Mehl, der Rest in Form von Brot und Gebäck angeboten werden. Hafer wird vor allem in Form von (Müesli-)Flocken konsumiert (Quelle: SBI 2009)
Dinkel	2.6		550			550	<b>1'430</b>	28	
Roggen	1.7		550			550	<b>935</b>	18	
Gerste	1		550			550	<b>550</b>	11	
Hafer	0.6		550			550	<b>330</b>	6	
Mais	1.5		550			550	<b>825</b>	16	
<b>Kartoffeln</b> <span style="float: right;"><b>1100</b></span>									
Kartoffeln	39.4		550			550	<b>21'670</b>	417	
<b>Fleisch<sup>1</sup></b> <span style="float: right;"><b>770</b></span>									
Rindfleisch	13.5		385			385	<b>5'198</b>	100	Annahme: Von den Quartierbewohnern sind 30% Vegis (Schweizer Durchschnitt: 9% (Quelle: Walter et al. 2006)). Siehe auch Blatt "Vegis".
Schweinefleisch	24		385			385	<b>9'240</b>	178	
Schafffleisch	1.5		385			385	<b>578</b>	11	
Ziegenfleisch	0.2		385			385	<b>77</b>	1	
Geflügel	10.9		385			385	<b>4'197</b>	81	
Organteile	2.1		385			385	<b>809</b>	16	
<b>Eier<sup>1</sup></b> <span style="float: right;"><b>1100</b></span>									
Eier	9.1		550	165	50	632.5	<b>5'756</b>	111	Teileinkäufer = Vegis. Ein 24h Automat könnte das Marktvolumen erheblich steigern.
<b>Fisch und Schalentiere<sup>1</sup></b> <span style="float: right;"><b>1100</b></span>									
Frisch und gefroren	2.5		385			385	<b>963</b>	19	Annahme: Von den Quartierbewohnern sind 30% Vegis.
<b>Milch und Milchprodukte<sup>1</sup></b> <span style="float: right;"><b>1100</b></span>									
Konsummilch	56.1		550			550	<b>30'855</b>	593	Ein 24h Automat könnte das Marktvolumen erheblich steigern.
Joghurt	26.6		550	165	50	632.5	<b>16'825</b>	324	Teileinkäufer = Vegis
Käse und Quark	17.3		550	165	50	632.5	<b>10'942</b>	210	
Rahm	6.6		550	165	50	632.5	<b>4'175</b>	80	
Butter	4.2		550	165	50	632.5	<b>2'657</b>	51	
Dauermilchwaren	27.9		550	165	50	632.5	<b>17'659</b>	340	



	Pro-Kopf-Bedarf lokale Produkte [kg/Kopf/Jahr]	Marktkapazität [Personen]	Volleinkäufer	Teileinkäufer	Bedarfsdeckung Teileinkäufer[%]	Marktvolumen Total [Personen à 100%]	Jahresbedarf [kg]	Wöchentlicher Bedarf [kg]	Kommentare
<b>Öle</b>		<b>1100</b>							
Rapsöl	12.8		550			550	<b>7'040</b>	135	
<b>Süsstoffe</b>		<b>1100</b>							
Honig	1.2		550			550	<b>660</b>	13	
<b>Hülsenfrüchte und Nüsse</b>		<b>1100</b>							
Baumnüsse, Haselnüsse	1.8		550			550	<b>990</b>	19	
<b>Getränke</b>		<b>1100</b>							
Wein	25		550			550	<b>13'750</b>	264	
Obst- und Branntwein	2.3		550			550	<b>1'265</b>	24	
Bier	25.8		550			550	<b>14'190</b>	273	
Tee	0.2		550			550	<b>110</b>	2	
Fruchtsäfte	9		550			550	<b>4'950</b>	95	
Sirup (Konzentrat)	2.9		550			550	<b>1'595</b>	31	
<b>Verarbeitete Produkte</b>		<b>1100</b>							
Gemüsekonserven	18.8		550			550	<b>10'340</b>	199	
Obstkonserven	3.5		550			550	<b>1'925</b>	37	
<b>TOTAL</b>	<b>519.3</b>						<b>284'157</b>	<b>5'465</b>	

**Anmerkungen:**

1 Annahme: Die Vegetarier kompensieren das Fleisch durch den Konsum von 50% mehr Eier, Milchprodukte und Hülsenfrüchte. Siehe auch Anhang III. g).

Anhang III. c) Bedarf Importware (mit Anmerkungen zu möglichen Bezugsquellen)

	Bezug über Bio-Grosshandel [kg/Kopf/Jahr]	Marktkapazität [Personen]	Volleinkäufer	Teileinkäufer	Bedarfsdeckung Teileinkäufer[%]	Marktvolumen Total [Personen à 100%]	Jahresbedarf [kg]	Wöchentlicher Bedarf [kg]	Kommentare
<b>Frische Früchte</b>									
	<b>1100</b>								
Bananen	8.6		550			550	<b>4'730</b>	91	Prinzipiell ist der Anbau in einem z.B. mit Abwärme beheizten Treibhaus möglich. → Tropenhäuser Wolhusen und Frutigen (www.tropenhaus.ch). Möglicher Lieferant für Zitrusfrüchte wäre auch Casa del Mas (siehe Datensatz 53).
Orangen, Mandarinen	11.0		550			550	<b>6'050</b>	116	
Zitronen, Grapefruits	2.8		550			550	<b>1'540</b>	30	
andere Früchte	5.4		550			550	<b>2'970</b>	57	
<b>Getreide</b>									
	<b>1100</b>								
Reis, geschält	5.5		550			550	<b>3'025</b>	58	Direktbezug aus dem Tessin wäre denkbar. → Kontakt: Renato Altrocchi, Terreni alla Maggia.
<b>Kartoffeln</b>									
Stärke	0.4		550			550	<b>220</b>	4	
<b>Fisch und Schalentiere</b>									
	<b>1100</b>								
Frisch und gefroren	1.4		385			385	<b>539</b>	10	Die Zusammenarbeit mit einem Aquaponic-Betrieb, der tropische Fische in Kreislaufwirtschaft mit Energie aus Abwärme produziert wäre die idealste Lösung. Nähere Informationen könnte die Fachhochschule Wädenswil geben.
Konserven	3.8		385			385	<b>1'463</b>	28	
<b>Öle</b>									
	<b>1100</b>								
Olivenöl	1.6		550			550	<b>880</b>	17	Bezug z.B. über Casa del Mas aus Spanien (oder von einem nähergelegenen Betrieb in Italien)
übrige pfl. Öle und Fette	4.2		550			550	<b>2'310</b>	44	Der Anbau von Sonnenblumen durch einen lokalen Betrieb wäre vielleicht möglich, um das Angebot an lokalem Öl zu erweitern. Spezialöle werden in so kleinen Mengen benötigt, dass der Bezug über bspw. Biofarm sinnvoller erscheint.
<b>Süsstoffe</b>									
	<b>1100</b>								
Zucker	42.2		550			550	<b>23'210</b>	446	Ein Bezug von Schweizer Bio-Rübenzucker direkt bei der Mühle scheint die naheliegendste Lösung. Es handelt sich immerhin um fast eine halbe Tonne pro Woche!

	Bezug über Bio-Grosshandel [kg/Kopf/Jahr]	Marktkapazität [Personen]	Volleinkäufer	Teileinkäufer	Bedarfsdeckung Teileinkäufer[%]	Marktvolumen Total [Personen à 100%]	Jahresbedarf [kg]	Wöchentlicher Bedarf [kg]	Kommentare
--	---	---------------------------	---------------	---------------	---------------------------------	--------------------------------------	-------------------	---------------------------	------------

**Hülsenfrüchte und Nüsse**

1100

Hülsenfrüchte	1.9		550	165	50	633	1'202	23	Angebot im Laden ist wichtig für Vegis. Einige Arten/Sorten könnten auch lokal produziert werden, sofern sich ein williger Produzent findet.  Direktbezug aus dem Tessin wäre denkbar. Siehe z.B. Pura Vita Hof im Misox.
Erdnüsse	0.4		550			550	220	4	
Mandeln	1.2		550			550	660	13	
Kastanien	0.4		550			550	220	4	

**Getränke**

1100

Wein	12.1		550			550	6'655	128	Durch ein relativ breites Angebot an guten Schweizer Bioweinen kann der Einkauf von Importweinen verhindert werden. Mehrere mögliche Adressen sind in der Datenbank aufgeführt. Lokal (<15 km konnten leider nur zwei IP Weinbauern aufgefunden werden. In einem Radius von 50 km findet sich aber bereits ein gutes Angebot von Bioweinen (z.B. Cultiva (Datensatz 45).
Obst- und Branntwein	2.3		550			550	1'265	24	
Kaffee	10.7		550			550	5'885	113	
Tee	0.1		550			550	55	1	
Fruchtsäfte	3.2		550			550	1'760	34	
Kakao (Pulver)	4.3		550			550	2'365	45	

**Verarbeitete Produkte**

1100

Teigwaren	10.6		550			550	5'830	112	Denkbar wäre die Teigwarenproduktion mit Weichweizen. Siehe z.B. GranAlpin (Teigwaren aus dem Graubünden)
-----------	------	--	-----	--	--	-----	-------	-----	---

**TOTAL** 134.1

73'054 1'405

Anhang III. d) Bedarf lokale Produkte – Produktionsmittelbedarf

	Jahres- bedarf Netto [kg]	Annäherung/Ausbeute	Jahres- bedarf Brutto [kg]	Ertrag [Einheit]	Produktionsmittel- bedarf [Einheit]	Kommentare
<b>Frisches Gemüse</b>	<b>41'845</b>		<b>41'845</b>			
Salate	9'174		9'174			Gesamtertrag Gemüsebau 230kg/a: Bei dieser Zahl handelt es sich um eine Mischrechnung des SBV (2009e). Es ist als sehr grober Annäherungswert zu verstehen. Das Ertragsniveau wurde auf 66% der Angaben vom SBV geschätzt (Abzug für Bioanbau).
Tomaten	6'031		6'031			
Karotten	4'715		4'715			
Kohlarten	4'325		4'325			
Lauchgewächse	3'912		3'912			
Gurken, Zucchini	3'436		3'436			
Peperoni	2'695		2'695			
Sellerie, Fenchel	1'958		1'958	230 kg/a	182 Aren	
Rüben, Rettich	1'202		1'202			
Randen u.ä.	922		922			
Spargeln	789		789			
Auberginen	513		513			
Leguminosen	464		464			
Kräuter	298		298			
anderes Gemüse	1'410		1'410			
<b>Frische Früchte</b>	<b>24'255</b>		<b>36'300</b>			
Äpfel	9'900	Ausbeute Tafelobst <sup>1</sup> : 50%	19'800	240 kg/Baum	83 Bäume <sup>2</sup>	Das Ertragsniveau wurde auf 90% der Angaben vom SBV (2009d) geschätzt (Abzug für Bioanbau, Angabe von A. Häseli, Obstbau-Fachmann beim FiBL). <sup>3</sup> Quelle Ertrag: ACW 2009 (Durchschnitt von ungepflanzten und wenig gepflegten Hochstämmern (in Anlehnung an den Vergleich der Angaben bei Äpfeln und Birnen mit den Zahlen des SBV (2009d))).
Birnen	2'145	Ausbeute Tafelobst <sup>1</sup> : 50%	4'290	160 kg/Baum	27 Bäume	
Kirschen	330		330	265 kg/Baum	2 Bäume	
Zwetschgen, Pflaumen	660		660	53 kg/Baum	13 Bäume	
Aprikosen	880		880	95 kg/Baum	10 Bäume	
Beeren	4'125		4'125	140 kg/a	29 Aren	Ertrag: Mischrechnung aus Durchschnittserträgen der verschiedenen Beerenkulturen inkl. Abzug für Bioanbau (Quelle: SBV 2009d)

	Jahres- bedarf Netto [kg]	Annäherung/Ausbeute	Jahres- bedarf Brutto [kg]	Ertrag [Einheit]	Produktionsmittel- bedarf [Einheit]	Kommentare
Trauben	2'090		2'090	80 kg/a	26 Aren	Das Ertragsniveau wurde auf 90% der Angaben vom SBV (2009e) für Weintrauben geschätzt (Abzug für Bioanbau, Angabe von A. Häseli). Es konnten keine Ertragszahlen für Tafeltrauben gefunden werden.
Pfirsiche	1'815		1'815			keine Angaben gefunden
andere Früchte	2'310		2'310			
<b>Getreide<sup>4</sup></b>	<b>29'645</b>		<b>34'441</b>			
Weichweizen	25'575	Mehlausbeute (Ruchmehl): 85%	30'088	44 dt/ha	6.8 ha	Quelle Ertrag: ART 2011, Quelle Ausmahlungsgrade: Wikipedia 2011
Dinkel	1'430	Mehlausbeute (Ruchmehl): 85%	1'682	29 dt/ha	0.6 ha	Das Ertragsniveau wurde auf 75% der Angaben vom SBV (2009e) geschätzt (Abzug für Bioanbau, in Anlehnung an den Ertragsunterschied von Weizen).
Roggen	935	Mehlausbeute (Vollkorn): 98%	954	48 dt/ha	0.2 ha	
Gerste	550	Mehlausbeute (Vollkorn): 98%	561	48 dt/ha	0.1 ha	
Hafer	330		330	41 dt/ha	0.1 ha	
Mais	825		825	75 dt/ha	0.1 ha	
<b>Kartoffeln</b>						
Kartoffeln	21'670		21'670	255 dt/ha	0.8 ha	Das Ertragsniveau wurde auf 66% der Angaben vom SBV (2009e) geschätzt (Abzug Biolandbau).
<b>Fleisch</b>	<b>20'097</b>		<b>27'911</b>			
Rindfleisch	5'198	Schlachtausbeute: 65%	7'996	280 kg/Tier	29 Rinder	Ertrag = kg Schlachtkörpergewicht/Tier, Quelle: Fleischbilanz (SBV 2009c)
Schweinefleisch	9'240	Schlachtausbeute: 74%	12'486	87 kg/Tier	144 Schweine	
Schafffleisch	578	Schlachtausbeute: 75%	770	20 kg/Tier	39 Lämmer	
Ziegenfleisch	77	Schlachtausbeute: 76%	101	11 kg/Tier	10 Gitzi	
Geflügel	4'197	Schlachtausbeute: 64%	6'557	1.5 kg/Tier	4'372 Hähnchen	
Organteile	809	Nebenprodukt der Fleischerzeugung				
<b>Eier</b>						
Eier	5'756	gerechnet in Eiern, 1 Ei = 55 g	104'650	250 Eier/Henne	419 Hühner	Legeleistung von Sussex Hybrid Hennen (Quelle: Clerc und Maurer 2011)
<b>Fisch und Schalentiere</b>						
Frisch und gefroren	963	keine Berechnungen <sup>5</sup>				Naheliegender wäre der Bezug von Fisch aus dem Zürisee oder von Glauser (Datensatz 43).

	Jahres- bedarf Netto [kg]	Annäherung/Ausbeute	Jahres- bedarf Brutto [kg]	Ertrag [Einheit]	Produktionsmittel- bedarf [Einheit]	Kommentare
<b>Milch und Milchprodukte</b>	<b>83'112</b>		<b>202'752</b>			
Konsummilch	30'855	nur Vollmilch, Ausbeute:	100%	30'855		
Joghurt	16'825	Ausbeute:	122%	13'791		
Käse und Quark	10'942	Ausbeute:	12%	91'185	5'000 kg/Kuh	41 Kühe
Rahm	4'175	Ausbeute:	26%	16'056		
Butter	2'657	Ausbeute:	8%	33'206		
Dauermilchwaren	17'659	Ausbeute:	100%	17'659		
<b>Öle</b>						
übrige pfl. Öle und Fette	7'040	in kg Raps. Ölausbeute:	30%	23'467	15 dt/ha	15.6 ha
Quelle Ertrag: Bioaktuell 2011 (Durchschnittsertrag 2010, Erträge jedoch stark schwankend), Quelle Ausbeute: Pflanzenoel.ch AG 2012						
<b>Süsstoffe</b>						
Honig	660	keine Berechnungen	660	20 kg/Volk	33 Völker	Quelle Ertrag: SBV 2009f, jedoch starke Schwankungen von Jahr zu Jahr.
<b>Hülsenfrüchte und Nüsse</b>						
Baumnüsse <sup>6</sup>	495	Ausbeute Kerne:	40%	1'238	250 kg/Baum	5 Bäume
Haselnüsse <sup>6</sup>	495	keine Berechnungen				
<b>Getränke</b> <i>keine Berechnungen</i>						
Wein	13'750					
Obst- und Branntwein	1'265					
Bier	14'190					Mögliche Brauereien in der Nähe: Amboss (Stadt Zürich), Turbinenbräu (Stadt Zürich), Hirnibräu (Stadt Zürich), Brüllbier (Effretikon), Brauerei Uster, Brauwerk GmbH (Oberweiningen), Wädenswiler/Wädibräu (BIO), Stammheimer Hopfentropfen (Unterstammheim)
Tee	110					
Fruchtsäfte	4'950					aus dem Nicht-Tafelobst fallen etwa 3000 l Apfel-Birnen-Saft an.
Sirup (Konzentrat)	1'595					

Jahres- bedarf Netto [kg]	Annäherung/Ausbeute	Jahres- bedarf Brutto [kg]	Ertrag [Einheit]	Produktionsmittel- bedarf [Einheit]	Kommentare
------------------------------------	---------------------	-------------------------------------	------------------	--	------------

**Verarbeitete Produkte**

**keine Berechnungen**

Gemüsekonserven	10'340				
Obstkonserven	1'925				Teilweise gedeckt durch Nicht-Tafelobst-Anfall

**Anmerkungen:**

- 1 Die Ausbeute an Tafelobst wurde sehr tief angesetzt, da angenommen wird, dass die Bäume nicht gespritzt werden. Quelle Ausbeute Tafelobst Äpfel: ANL 2002. Für die Birnen wurde die gleiche Ausbeute angenommen.
- 2 Der Produktionsmittelbedarf bei Bäumen und Tieren wurde jeweils auf eine ganze Einheit aufgerundet.
- 3 Neben dem Tafelobst fallen 5 t Äpfel und 1 t Birnen zur Verarbeitung sowie 2500 l Apfelsaft und 500 l Birnensaft (Saftertrag knapp 50%, Quelle: ANL 2002) an.
- 4 Es wurde mit dem Gesamtgetreidebedarf gerechnet, das Getreide, welches in Form von Brot konsumiert wird, ist bei diesen Zahlen also auch eingerechnet. Bei den Ausmahlungsgraden wurde angenommen, dass Roggen und Gerste primär als Vollkornmehl konsumiert wird, Weizen und Dinkel dagegen auch zu grossen Mengen als Halbweissmehl, weshalb Ruchmehl als "Mittelding" eingesetzt wurde.
- 5 keine Berechnungen = es wurden keine Berechnungen der Angebotsseite vorgenommen. Hinweise/Infos, welche im Laufe der Recherche in Erfahrung gebracht wurden, werden trotzdem genannt.
- 6 Baumnüsse werden lokal bereits angebaut, für Haselnüsse müssten noch Produzenten gefunden werden. Es wurde angenommen, dass sich der Bedarf je zur Hälfte auf Baum- und Haselnüsse verteilt.

Anhang III. e) Gegenüberstellung von Bedarf des Quartiers und der Produktion der Favoriten

Produktionsmittel- bedarf [Einheit]	Produktionsmittelangebot					
	Waidhof	Am Hönggerberg	Landheim Brüttsellen	Biohof Hermikon	Tannenhof	Juchhof

**Frisches Gemüse**

Salate	182 Aren					2-3 ha möglich	
Tomaten							
Karotten							
Kohlarten							
Lauchgewächse							
Gurken, Zucchini							
Peperoni							
Sellerie, Fenchel							
Rüben, Rettich							
Randen u.ä.							
Spargeln				1 Are			
Auberginen							
Leguminosen				Erbsen und Bohnen			
Kräuter							
anderes Gemüse							

**Frische Früchte**

Äpfel	83 Bäume <sup>2</sup>				240 Bäume (v.a. Apfelbäume)	1 ha; wie viel genau von welchen Früchten?	vielleicht
Birnen	27 Bäume						
Kirschen	2 Bäume						
Zwetschgen, Pflaumen	13 Bäume						
Aprikosen	10 Bäume					60 Aren	
Beeren	29 Aren						
Trauben	26 Aren						vielleicht
Pfirsiche						wie viel genau von welchen Früchten?	
andere Früchte							

**Getreide**

Weichweizen	6.8 ha	5 ha	ca. 40-50 t	1-2 ha		ca. 10 t	
Dinkel	0.6 ha	vielleicht	vielleicht	vielleicht		ca. 10 t	
Roggen	0.2 ha			1 ha		vielleicht	



	Produktionsmittel- bedarf [Einheit]	Produktionsmittelangebot					
		Waidhof	Am Hönggerberg	Landheim Brüttsellen	Biohof Hermikon	Tannenhof	Juchhof
Gerste	0.1 ha			vielleicht			
Hafer	0.1 ha	vielleicht	vielleicht	vielleicht		vielleicht	
Mais	0.1 ha						

**Kartoffeln**

Kartoffeln	0.8 ha	30a, mehr möglich	vielleicht				vielleicht
------------	--------	-------------------	------------	--	--	--	------------

**Fleisch**

Rindfleisch	29 Rinder	4 Kälber		10-15 Rinder	wie viele Tiere?		8000 kg
Schweinefleisch	144 Schweine	300 Schweine		30-40 Schweine			1200 Schweine
Schafffleisch	39 Lämmer						
Ziegenfleisch	10 Gitzi						
Geflügel	4'372 Hähnchen						

**Eier**

Eier	419 Hühner	500 Hühner möglich		100 Hühner			
------	------------	-----------------------	--	------------	--	--	--

**Milch und Milchprodukte**

Konsummilch	41 Kühe	35 Kühe	wie viel genau?			400-500 Liter/Tag (ca. 32 Kühe)	wie viel genau?
Joghurt							
Käse und Quark							
Rahm							
Butter							
Dauermilchwaren							

**Öle**

Rapsöl	15.6 ha	1 ha, mehr möglich	vielleicht	vielleicht	vielleicht	vielleicht	80 t*
--------	---------	--------------------	------------	------------	------------	------------	-------

**Zusätzliches Angebot der Betriebe:**

Honig
Baumnüsse

Honig
Dörrbohnen

Heilkräuter	Wein
Obst- +Gemüsekonserven	Süssmost Dörrfrüchte

**Anmerkungen:**

\*Flächenerträge bei IP sind um ein Vielfaches höher, deshalb Mengenangabe in Tonnen.

Farblegende ist weiter unten!

Produktionsmittel- bedarf [Einheit]	Produktionsmittelangebot				
	Wiesengrundhof	Schipferhof	Brüederhof	Gemüsehof Müller	Ziegenfarm

**Frisches Gemüse**

Salate	182 Aren			3 ha	40 ha		
Tomaten							
Karotten							
Kohlarten		Lagerkohl					
Lauchgewächse							
Gurken, Zucchetti							
Peperoni							
Sellerie, Fenchel		Sellerie					
Rüben, Rettich		Räben, Chinakohl					
Randen u.ä.		Randen					
Spargeln							
Auberginen							
Leguminosen		Erbsen und Bohnen					
Kräuter							
anderes Gemüse							

**Frische Früchte**

Äpfel	83 Bäume <sup>2</sup>		teilweise (wie viel eigene Bäume?)	was genau und wie viel?		
Birnen	27 Bäume					
Kirschen	2 Bäume					
Zwetschgen, Pflaumen	13 Bäume					
Aprikosen	10 Bäume					
Beeren	29 Aren				wie viel & welche?	
Trauben	26 Aren					
Pfirsiche						
andere Früchte			100 kg Kiwis			

**Getreide**

Weichweizen	6.8 ha	vielleicht		vielleicht		
Dinkel	0.6 ha					
Roggen	0.2 ha					vielleicht
Gerste	0.1 ha					
Hafer	0.1 ha					vielleicht

	Produktionsmittel- bedarf [Einheit]	Produktionsmittelangebot				
		Wiesengrundhof	Schipferhof	Brüederhof	Gemüsehof Müller	Ziegenfarm
Mais	0.1 ha	vielleicht		vielleicht		

**Kartoffeln**

Kartoffeln	0.8 ha	2.5 ha		4 ha		
------------	--------	--------	--	------	--	--

**Fleisch**

Rindfleisch	29 Rinder	wie viele Tiere?	16 Rinder	wie viele Tiere?		
Schweinefleisch	144 Schweine			8 Schweine		
Schafffleisch	39 Lämmer			20 Schafe	35-60 Lämmer	350 Schafe
Ziegenfleisch	10 Gitzi					200 Ziegen
Geflügel	4'372 Hähnchen					

**Eier**

Eier	419 Hühner		200 Legehennen	100 Legehennen		
------	------------	--	----------------	----------------	--	--

**Milch und Milchprodukte**

Konsummilch	41 Kühe	in Zukunft: 200-300'000 Liter		40 Kühe		
Joghurt						
Käse und Quark						
Rahm						
Butter						
Dauermilchwaren						

**Öle**

Rapsöl	15.6 ha	vielleicht		vielleicht	vielleicht	
--------	---------	------------	--	------------	------------	--

**Zusätzliches Angebot der Betriebe:**

Strausseneier und -fleisch
-------------------------------

Biogas	Gemüsekonserven Orchideen	Ziegenmilchprodukte Sanddornprodukte
--------	------------------------------	---

**Legende:**

- Bedarf kann durch diesen Betrieb vollständig gedeckt werden.
- Keine genaue Angaben des Betriebsleiters, aufgrund der bekannten Betriebsstruktur kann jedoch angenommen werden, dass der Bedarf vollständig gedeckt werden könnte.
- Bedarf kann durch diesen Betrieb nur teilweise gedeckt werden.
- Keine genaue Angaben des Betriebsleiters, aufgrund der bekannten Betriebsstruktur kann jedoch angenommen werden, dass der Bedarf teilweise gedeckt werden könnte.
- Das Produkt wird von diesem Betrieb nicht angeboten. Eine zukünftige Produktion scheint auch aufgrund der bekannten Betriebsstruktur nicht sehr wahrscheinlich.