

ARCHITECTURE OF
TERRITORY
Seminar Week Booklet
HS 2020

NEW ECOLOGIES

Agricultural Pioneers

Studio Series
DESIGNING AGRIURBANISMS
FOR METRO ZURICH

NEW ECOLOGIES
Soil, Water, Labour
HS 2020

This seminar week program is produced to accompany students of the design and research studio.

COLLABORATION
The studio series NEW ECOLOGIES is affiliated with the *Agriurbanisms* research program at the Future Cities Laboratory in Zurich, due to commence in the fall of 2020. Cantonal and academic partners, experts, citizens and fellow designers will work with us in the process.

ARCHITECTURE OF TERRITORY
Professor Milica Topalović

Teaching Team:
Muriz Djurdjevic, Dorothee Hahn,
Michael Stünzi, Jan Westerheide
Student Assistants:
Joshua Andres, Matilde Negri

ETH Zurich D-ARCH
ONA G41 Neunbrunnenstrasse 50
8050 Zurich, Switzerland

P +41(0)44 633 86 88
www.topalovic.arch.ethz.ch

Seminar Week Agricultural Pioneers

18.10—24.10.2020

During the seminar week we will focus on experimental and pioneering agriculture. We will explore the field: by foot, by bike, by bus, or by train. We will get to know protagonists that research in the field of agricultural sciences, experimental farmers that work on the field and environmental activists, who fight against climate change and food waste.

These days will be paralleled by individual days of investigation on the research topics and sites in the respective student teams.

Sun, 18.10 — Common Day 1:
Permaculture and Solidarity in Agriculture

Mon, 19.10 — Common Day 2:
Scientific Laboratories of Land Cultivation

Tue, 20.10 — Common Day 3:
Early Morning Markets and Food Activists

Wed, 21.10 — Common Day 4:
The Origins: Pioneers and Innovation

Thu, 22.10 — Day 5
Individual Field Research

Fri, 23.10 — Day 6
Agroscope, Common Dinner & Individual Field Research

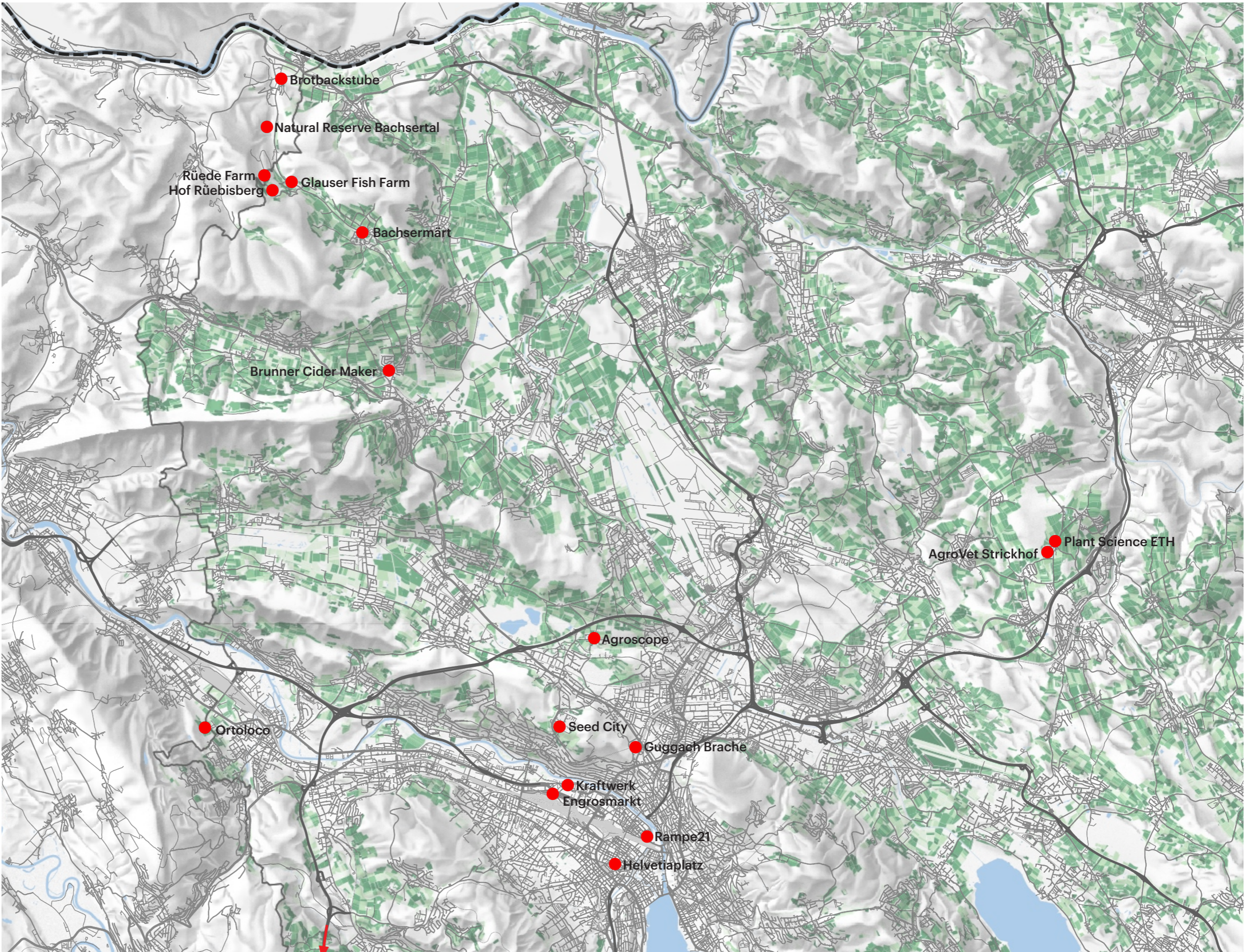
Sat, 24.10 — Day 7
Individual Field Research

Schedule

	DAY 1 Sunday, 18.10	DAY 2 Monday, 19.10	DAY 3 Tuesday, 20.10
	Common Day 1: Permaculture and Solidarity in Agriculture	Common Day 2: Scientific Laboratories of Land Cultivation	Common Day 3: Early Morning Markets and Food Activists
6:00			4:25 meeting at Engrosmarkt
7:00	07:15 bus — Car Station Zurich HB to Ortolocco		ENGROSMARKET 2 Groups 04:30-07:30 Guided tour and breakfast through the biggest fresh vegetable market of Switzerland
8:00	ORTOLOCCO in Dietikon 08:00-9:00 talk with Tina Siegenthaler about Solidarity in Agriculture		KRAFTWERK 1: BOLOBOLO 08:45-9:15
9:00	2h bus ride to Balmeggberg	09:00 train — HB to Strickhof Lindau	1h' walk past Toni-Areal, Pfingstweidpark, Swissmill Silo, Löwenbräu, Markthalle to Limmatplatz
10:00		AGRO-VET/ STRICKHOF LINDAU 10:00-12.15 Walk through the facilities and research laboratories led by Melissa Terranova, coordinator of research activities.	MARKET HELVETIAPLATZ 08:45-9:15
11:00	BALMEGGBERG 11:00-18:30 Walk to the farm, apéro and introduction to permaculture, perception exercises, tour of the farm by Toni Kuchler, president of Permakultur Switzerland		20' walk
12:00			GRASSROOTED 10:00-10.45 Visit of food waste supermarket and talk with Dominic Waser
13:00		12:30-13:30 Lunch at Strickhof	30' bus
14:00	13:30-14:30 vegan lunch at Permaculture Farm	Lindau ETH Pflanzenwissenschaften Forschungsstation 13.30-14.30 Tour by Dr Simone Nanzer, introducing the research in the greenhouses and smart farming	SEEDCITY & EMERSON GARDEN 12:00-13.00 Tour and walk through the gardens of Hönnggerberg
15:00		1h train ride to Zurich	INDIVIDUAL FIELD RESEARCH ↓
16:00		16:00 Back at HB	
17:00		INDIVIDUAL FIELD RESEARCH ↓	30' bus
18:00	2h bus ride to Zurich		
19:00			
20:00	20:30 back at Car Station Zurich HB		

	DAY 4 Wednesday, 21.10	DAY 5 Thursday, 22.10	DAY 6 Friday, 23.10	DAY 7 Saturday, 24.10
	Common Day 4: The Origins - Pioneers and Innovation	Individual Field Research	Individual Field Research Agroscope and Common Dinner	Individual Field Research
6:00		4:25 meeting at Engrosmarkt		
7:00	07:00 train — HB to Kaiserstuhl	ENGROSMARKET 1 Group 04:30-07:30 Guided tour and breakfast through the biggest fresh vegetable market of Switzerland		
8:00	15' walk	INDIVIDUAL FIELD RESEARCH ↓	8:45 meeting at Agroscope	INDIVIDUAL FIELD RESEARCH ↓
9:00	BROTBACKSTUBE 08:30-09.15 Coffee and bread-breakfast, talk with bread-enthusiast Ruth Erne		AGROSCOPE 09.00-12.00 Presentations and tour with Frank Liebisch, Felix Herzog, Thomas Keller, Michael Scheifele, Juliane Hirte	
10:00	30' walk	NATURAL RESERVE 09:45-10.15 Talk by A. Ehrensperger of the local natural protection society		
11:00	40' walk	GLAUSER FISH FARM 11:00-11.30 Tour of trout fish production by Heinz and Irene Glauser		
12:00	25' walk	RÜEDE FARM 12:00-14.00 Lunch with local products at local organic farm accompanied by hot autumn soup	INDIVIDUAL FIELD RESEARCH ↓	
13:00		DEMETER-HOF RÜEBISBERG 14:30-16.30 Guided tour of the farm and the organic-dynamic production of cheese and dairy products by Bernadette Weidmann		
14:00	60' walk	BACHSERMÄRT 17:30		
15:00		17:56 bus to Steinmaur		
16:00		BRUNNER CIDER MAKER 18:15-19.15 Talk w/ R Brunner, cider maker & former member cantonal council	COMMON DINNER / GUGGACH BRACHE 19:30-21.30 talk with Gabriela Bischofberger, food saver & conserve activist, followed by a common vegan dinner and some drinks	
17:00	19:30 train — Steinmaur to HB			
18:00				
19:00				
20:00	20:30 back at HB			

Map



Permaculture Balmeeggberg

Ursina Eichenberger

Betriebsporträt ortoloco – Die regionale Gartenkooperative

ortoloco ist eine selbstverwaltete Gemüsekooperative. Ihre Mitglieder versuchen so zu wirtschaften, dass sie dahinterstehen können – und der Humor dabei nicht auf der Strecke bleibt. Es geht um hochwertige Lebensmittel, faire Arbeitsbedingungen und ökologische Produktionsmethoden. Zudem versteht sich ortoloco als Labor für Wirtschaftsexperimente: ortoloco ist ein Netzwerk von Menschen, die sich gemeinsam Gedanken machen über das gute Leben und sich für lokale und kooperative Wirtschaftsinitiativen den nötigen Raum schaffen. Denn vielleicht stimmt ja das Geschwätz von Kostendruck, Konkurrenzkampf und Wachstumszwang gar nicht?

Orto heisst auf Italienisch Garten und Loco steht für lokal und kooperativ. ortoloco ist als Genossenschaft organisiert. Alle gut 400 Leute, die mitmachen, sind Mitglieder und beteiligen sich mit einem Anteilschein. Mit diesem Eigenkapital wird die Infrastruktur finanziert (Folientunnel, Kühlraum, Maschinen).

Auf 1.4 Hektar bauen die Mitglieder gemeinsam mit drei fest angestellten GemüsegärtnerInnen für den Eigenverbrauch eine grosse

Vielfalt an Gemüse und Kräutern an. Die Ernte wird wöchentlich als Gemüseabo an 220 Haushalte verteilt. Das Gemüseabo läuft jeweils ein Jahr. Die Ackerflächen werden vom Biohof Fondli in Dietikon gepachtet. Hof und Garten sind gut mit Velo oder öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar, die Verteilwege zu den 16 Quartierdepots in Dietikon und Zürich sind kurz.

Die Mitglieder bezahlen nicht das Gemüse, sondern ihren Anteil an den Kosten des gesamten Betriebes. Dieser Betriebsbeitrag wird an der Genossenschaftsversammlung jährlich via Budget festgelegt.

Die gewählte Betriebsgruppe, zu der auch die GärtnerInnen gehören, hat die Möglichkeit, alltägliche Entscheidungen zu treffen. Ausserdem erledigt die Betriebsgruppe einen Grossteil der Administration, Buchhaltung, Kommunikation, Personalwesen. Weitere Personen übernehmen Verantwortung in den verschiedenen Tätigkeitsbereichen wie Ernten, Abpacken, Verteilen – so wird die Verantwortung und das Wissen auf möglichst viele Leute ver-

204

5. Vom Acker auf den Teller

teilt. Insgesamt übernehmen die KonsumentInnen rund 2/3 aller anfallenden Aufgaben und Arbeiten: Ernten und Abpacken, die Verteilfahrten zu den einzelnen Quartierdepots, an Aktionstagen packen um die 20 Personen im Garten mit an, pflanzen, hacken, jäten, Kompost umschaufeln, sensen, Infrastruktur bauen und in Schuss halten.

Die Einsätze werden über eine Online-Plattform organisiert. Die Mitarbeit der GenosschafterInnen ermöglicht viel Handarbeit und aufwendige Kulturen wie Bohnen, die über mehrere Wochen geerntet werden. Weil sich die Aufgaben alle teilen, gibt das durchschnittlich 5 Einsätze pro Person pro Jahr – eine ziemlich gute Bilanz für einen eigenen Garten!

Die Beteiligung der Mitglieder an der Weiterentwicklung des Betriebes wird bei ortoloco aktiv gefördert. An Konferenzen mit Workshop-Charakter können Themen diskutiert und vertieft werden. Projekt- und Arbeitsgruppen initiieren spezielle Bereiche wie Beeren, Beteiligung an einem Rebberg, Seneserl, Brotbacken, Saatgutvermehrung.

ortoloco ist gut vernetzt mit anderen Betrieben und Organisationen, die Selbstverwaltung und alternative Wirtschaftsformen fördern und umsetzen.

205

Betriebsdaten

Ort Dietikon, 10 km von Zürich entfernt
Beschäftigte drei ausgebildete Gemüsefachkräfte (gesamt 150%), zwei PraktikantInnen (März bis Oktober, je 80%)

Mitglieder rund 500 GenosschafterInnen, 220 Haushalte werden mit Gemüse versorgt
Flächen und Produkte: 1.4 ha Gemüse (grosse Vielfalt), davon 900 m² unbeheizte Folientunnel, 500 m² Beeren, Kräuter, Versuche mit Pilzen. Für den Winter Zukauf von Lagergemüse (10–12% des gesamten jährlich verteilten Gemüses). Die Kartoffeln werden in Zusammenarbeit mit dem benachbarten Biohof Im Basi angebaut, wobei die ortoloco-Mitglieder vor allem beim Ernten und Sortieren mithelfen.

Anteil Verteilung über Mitglieder 100%

Beginn Solawi 2010

Webseite www.ortoloco.ch



Für unsere Selbstversorger-Landwirtschaft stehen uns 3 Hektar Wiesland (wovon 1 Hektar den Garten, Obstbäume, Beerensträucher und Pilzkulturen umfasst) und 3 Hektar Wald zur Verfügung. Wir möchten mit unserer Arbeit die grundlegenden Bedürfnisse unseres Alltags so weit wie möglich selber decken. Aus diesem Boden gewinnen wir etwa 30 Prozent unserer Lebensmittel und 60 Prozent unserer Energie.

Die Bewältigung der anstehenden Arbeiten und die Entfaltung der Schönheit auf dem Berg beschäftigt während der schneefreien Zeit von Ende März bis Anfang November 4-5 Personen. Wobei die Arbeitsabläufe da und dort natürlich optimiert werden können. Diese Erfahrungen teilen wir mit interessierten Menschen, die unsere Kurse besuchen oder die als Praktikanten mitwirken. Damit bieten wir für viele Menschen eine Gelegenheit zu einem unmittelbaren Kontakt mit der Natur und zum Erlernen der Handgriffe, die für eine Selbstversorgung notwendig sind.

Weitere Elemente der Selbstversorger-Landwirtschaft sind die Bewirtschaftung der Wälder, die Haltung von Weidetieren und Geflügel, eine Pilzkultur sowie die Brennholzgewinnung.

Durch konsequentes Sammeln von organischem Material bauen wir nach und nach die Humusschicht und damit die Fruchtbarkeit auf. Schliesslich muss es auf 1000 mÜM ein bisschen schnell gehen mit dem Wachsen. Deshalb experimentieren wir auch mit Hügelbeeten (Stichwort Bodenheizung) – was bisher vor allem unsere Mäusekollegen freut, die wenigstens für genügend Durchlüftung im lehmigen Boden sorgen. Dem verlängerten Wachstum dient auch unser Treibhaus, ebenso der Produktion von abgehärteten Setzlingen.

Zum konsequenten Sammeln organischen Materials gehört auch der Kläranlagenkompost. Auch er ruht zuerst 3 Jahre, bis er dann unter die Obstbäume und Beerensträucher darf und wichtige Kreisläufe schliesst. Der Gartenkompost schliesst dann als zweite Schleife an, wo alle verdauten Geschichten wieder durch Rüstabfälle, tierischen Mist und Abraum eine weitere Runde anhängen dürfen. Gewissermassen Sufi-Tänze im Gartenbeet.



Bei AgroVet-Strickhof wird zukunftsgerichtete Forschung im Bereich der Nutztiere betrieben. Die Forschung umfasst sowohl Grundlagenforschung als auch angewandte Forschung.

Die Forschung soll sowohl nationale wie auch internationale Bedeutung haben. Neben angewandten, national ausgerichteten Forschungsschwerpunkten wird sich die internationale Forschung auf den Grundgedanken des Welternährungssystems als eine der Forschungsstrategien für eine nachhaltige Landwirtschaft konzentrieren. Die dabei relevanten strategischen Forschungsgrundsätze sind unter anderem "Ernährungssicherung" und "Lebensmittelsicherheit". Ein weiterer Forschungsschwerpunkt befasst sich mit der Vermeidung von Produktionskrankheiten der Nutztiere, die überwiegend multifaktoriell bedingt sind. Alle drei Institutionen sind in der Forschung tätig, wobei eine Zusammenarbeit inklusive dem Austausch von spezifischem Fachwissen angestrebt wird. Als übergeordnete Forschungsschwerpunkte in den kommenden Jahren sind vorgesehen:

- Ökonomisch und ökologisch nachhaltige, standortangepasste landwirtschaftliche Produktion
- Schonender Umgang mit den Ressourcen Boden, Luft, Wasser und Energie
- Prävention von Nutztierkrankheiten
- Tiergerechte Nutztierhaltung
- Hohe Lebensmittelqualität



Als Verein möchten wir unseren Teil zu einer anderen Gesellschaft, zu einer besseren Welt beitragen. Dies meinen wir ernst, all unsere Bestrebungen, all unser Tun und alle Energie setzen wir dafür ein, einen gesamtgesellschaftlichen Wandel herbeizuführen. Ein Wandel hin zu einer sozialeren, gerechteren und nachhaltigeren Welt ist in unseren Augen dringend nötig, ja notwendig. Wir haben uns mit grassrooted der Landwirtschaft verschrieben, mit allem, was dahinter, aber auch davor steckt. Es geht um die grundlegendste Sache unseres Seins, ohne einen gesunden Boden können keine gesunden Nahrungsmittel kultiviert werden und so werden auch die Menschen nicht gesund sein. Foodwaste ist kein isoliertes Problem, welches so einfach gelöst werden kann, nein, vielmehr müssen wir zu den Wurzeln zurück und dort beginnen, das Problem zu lösen. Unsere Arbeit soll möglichst ganzheitlich geschehen, wir orientieren uns an den Werten der Permakultur. Wir sind der Meinung, dass alle Menschen einen Teil ihrer Zeit als unbezahlte Tätigkeit sehen sollten und nicht alles für Geld zu machen. So sind wir als Verein auf diese unbezahlten Tätigkeiten angewiesen.

Mit grassrooted haben wir etwas ins Leben gerufen, was zu einem Wertewandel hin zu einer ökologischen und solidarischen Zukunft beitragen sollte. Doch alleine kommen wir nicht weit - sei auch du Teil von unserer Vision und werde Mitglied im Verein grassrooted!



Feuer, Glut, Brot und ein richtiger Holzofen: Dafür brenne ich, seit ich denken kann! Und deshalb freue ich mich jeden Tag aufs Neue, wenn es in meiner Holzofen-Brotbackstube ans Einfeuern und Backen geht.

Seit bald 20 Jahren – genau genommen seit 1999 – backe ich mit meinem kleinen, passionierten Team im ehemaligen Milchhüsl von Fisibach AG Holzofenbrot. Auch reine Dinkelbrote sind im Angebot, ausserdem drei verschiedene Zopf-Sorten und einige Brotsorten aus rein biologischem Anbau. Was mich persönlich dabei fasziniert: Brot ist etwas Lebendiges – und nie wirklich gleich. Häufig variieren einzelne Sorten im Geschmack ganz leicht.



1993 zogen wir als junge Familie mit unseren zwei Töchtern nach Bachs. Wir betreiben seither die Forellenaufzucht, zuerst als Pächter und seit ein paar Jahren als Eigentümer. Zuerst haben wir nur Restaurants beliefert. Die Nachfrage frischer CH-Forellen ging aber bei den Wirten leider immer mehr zurück, da immer mehr günstiger Fisch über die Grenze in die Schweiz kam. Der Verkauf an die Privatkundschaft und der Start unserer Hausräucherei hat einen sehr guten Anklang gefunden.



Zu einem Berg gehört ein Tal – zum Rübisberg gehört das Bachsertal, eines der schönsten Täler im nordwestlichsten Zipfel des Kantons Zürich. Zwei Kilometer unterhalb des Dorfes Bachs führt an der nördlichen Talseite ein steiles Strässchen hinauf auf den Rübisberg und hinein in eine andere Welt. Zu hinterst, in einer Natur die noch unberührt scheint, findet man den Biohof Rübisberg. Nur eineinhalb Kilometer Weg und 100 Höhenmeter bedeuten 14 Tage Vegetationsunterschied zum Tal; der Schnee liegt hier deutlich länger.

Der Biohof Rübisberg ist ein Familienbetrieb, geführt von uns drei: Florian, Walter und Sabine Weidmann. Es waren die Vorfahren von Walter, die den Rübisberg erschlossen und die Strasse ins Tal bauten; der Hof wird heute in der sechsten Generation betrieben. Seit 1996 wird konsequent biologisch produziert, mittlerweile nach Richtlinien des biologisch-dynamischen Landbaus (Demeter). Die Kulturlandschaft des Rübisberg hat durch diese schonende Bewirtschaftung und Pflege eine wunderbare Vielfalt hervorgebracht.

Unser Hof ist mit seinen 26 Kühen vor allem ein Milchbetrieb. Wir haben vor Jahren entschieden, unseren wertvollsten Rohstoff – die Milch – direkt auf dem Hof zu verarbeiten. Im 2012 konnten wir mit dem Bau unserer Hofkäserei diese Vision in enger Zusammenarbeit mit dem Dorfladen BachserMärt realisieren.



BachserMärt steht als Unternehmen für eine dem Gemeinwohl dienende Lebensmittelversorgung, die auf Teilhabe, kleine Strukturen und Transparenz baut.

BachserMärt versteht sich als Experimentierfeld und fördert die Auseinandersetzung rund um das gute Lebensmittel.

BachserMärt ist Teil eines regionalen nachhaltigen Netzwerks von Produzierenden, Verarbeitenden, Mitarbeitenden und Konsumierenden und engagiert sich auch global.

BachserMärt ist ein lebendiger und professioneller Arbeits- und Ausbildungsort, in dem gemeinschaftlich und partizipativ gearbeitet wird.

BachserMärt liebt Sortenvielfalt, humusreiche Böden, hochwertige, naturnah produzierte Lebensmittel und das saisonale, genussvolle Essen.



Die Wehntaler Mosterei E. Brunner AG wurde 1910 von Ernst Brunner senior als Erweiterung seines Bauernhofes gegründet. 1961 wurde die Einzelfirma in eine Aktiengesellschaft umgewandelt. Die Aktien befinden sich in Familienbesitz.

Die Firma wird in dritter Generation von Robert und Stefan Brunner geleitet. Acht engagierte und gut ausgebildete Mitarbeiter garantieren eine sorgfältige und speditive Ausführung der Arbeiten.

Die E. Brunner AG besitzt eigene Produktions- und Lagergebäude. Wie zur Gründungszeit, wird nach wie vor das Mostobst aus dem Zürcher Unterland verarbeitet. Hergestellt werden Süssmost pasteurisiert in Bag-in-Box, verschiedene Konzentrate aus Äpfeln und Birnen, z.B. Süssmostkonzentrat, und als Hauptprodukt „Birnel“, die andere Art zu Süssen aus reinem Birnensaft.



Leistungsstarke, an den Standort angepasste Sorten sind die Grundlage eines erfolgreichen und nachhaltigen Pflanzenbaus. Agroscope züchtet neue Sorten von Weizen, Soja, Futterpflanzen und Obst. Diese Sorten sollen wirtschaftlich erfolgreich sein, umweltschonend angebaut werden und qualitativ hochstehende und sichere Produkte liefern. Als Ausgangsmaterial dazu dienen Ökotypen, eigenes Zuchtmaterial, in- und ausländische Züchtungen und Sorten. Diese genetischen Ressourcen werden für folgende Generationen erhalten.

Viele verschiedene Merkmale in einer Sorte zu vereinen ist zeitintensiv. Um Erfolg und Effizienz der Arbeiten weiter zu steigern, erforscht Agroscope mit der ETH und der Uni Zürich neuste molekulare Methoden. Die besten Methoden werden in den Züchtungsprozess integriert.

Im Auftrag des Bundes erforscht Agroscope zudem Nutzen und Risiken von gentechnisch veränderten Pflanzen sowie von neusten Züchtungstechnologien. So wird Knowhow in der Schweiz erarbeitet und das derzeit bestehende Moratorium für den kommerziellen Anbau von gentechnisch veränderten Pflanzen genutzt, um die erworbenen Informationen der Politik, der Landwirtschaft und der Gesellschaft zur Verfügung zu stellen.



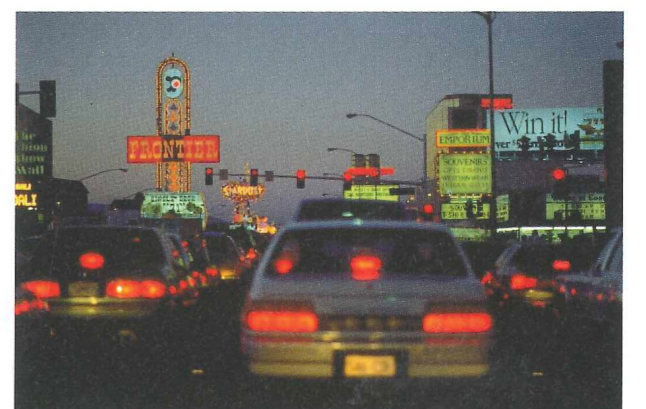
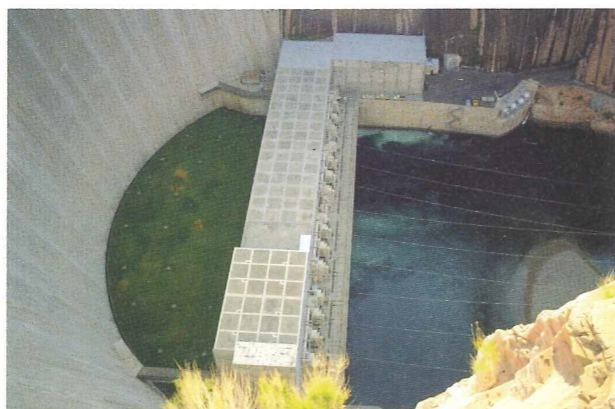
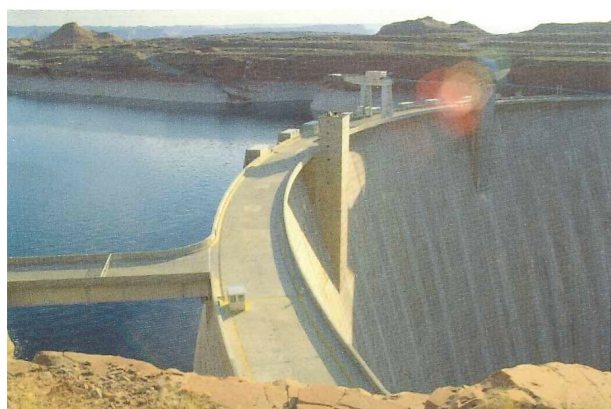
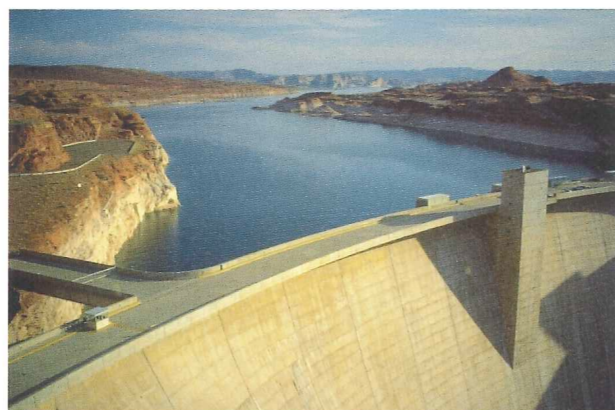
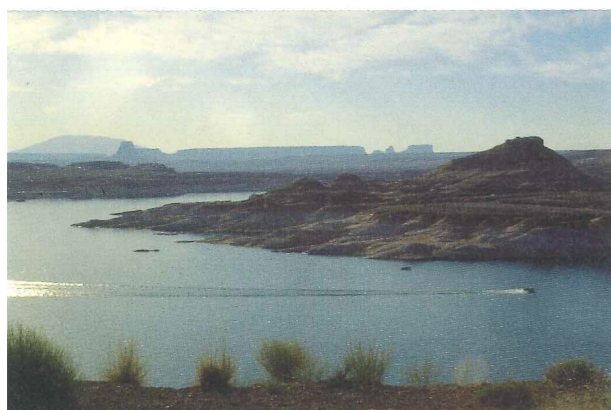
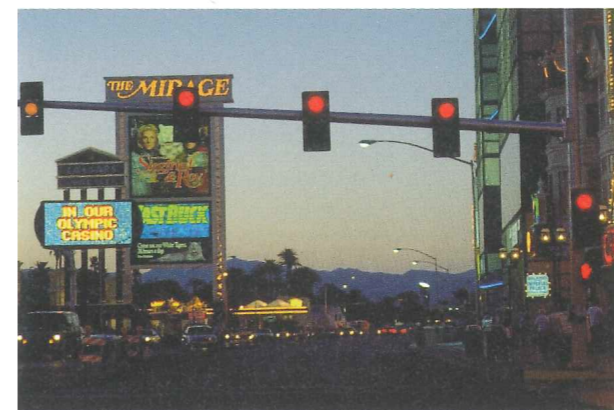
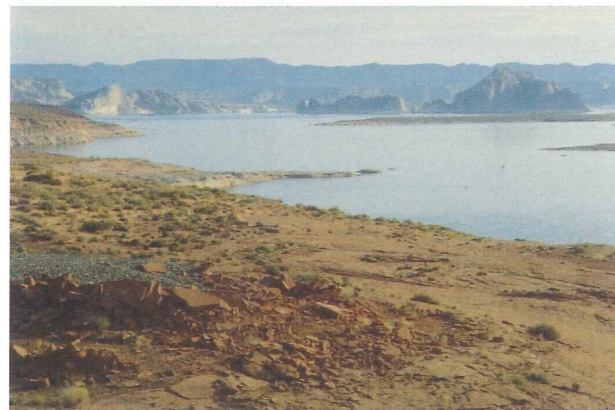
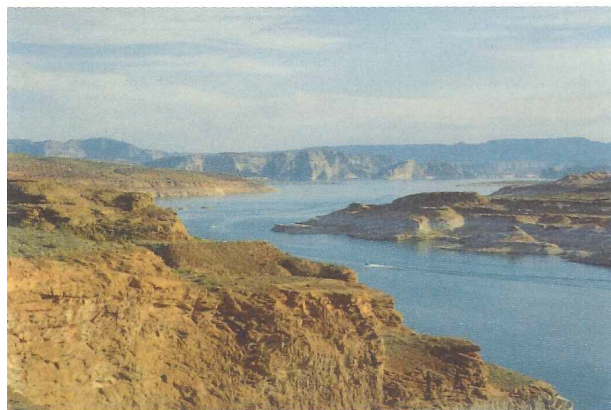
Eine Versorgungsgemeinschaft zu bilden, in welcher Nahrungsmittel von ProduzentInnen, die nach den Erkenntnissen und Richtlinien von BioSuisse arbeiten, bezogen und für Vereinsmitglieder angeboten, sowie konserviert und verkauft werden können.

Den EinwohnerInnen von Zürich einen Ermöglichungs- und Lernraum zu schaffen, um die alten Kulturtechniken des Konservierens und Haltbarmachens zu erlernen, um damit die Verantwortung für ein nachhaltiges Nahrungssystem zu übernehmen und einen autonomen und authentischen Lebensstil selbst erfahren zu können.

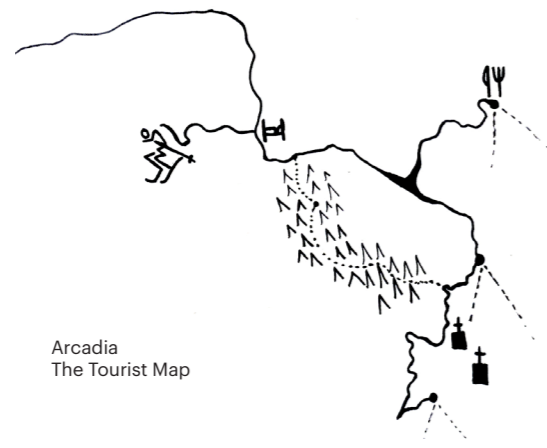
Ziel ist es, dadurch die Nahrungsversorgung, beginnend mit der Nahrungserzeugung, nachhaltig, regional, saisonal, gesund und eigenverantwortlich zu gestalten, sowie sich aktiv gegen FoodWaste zu engagieren. Wert wird darauf gelegt, dass die Produkte vorzugsweise vegetarischen und veganen Richtlinien folgen.

Die Einmachbibliothek ist ein physischer Ort, an dem Einmachwerkzeuge ausgeliehen und/oder genutzt werden können.

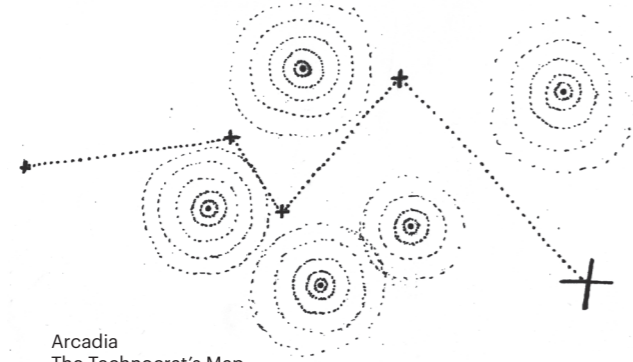




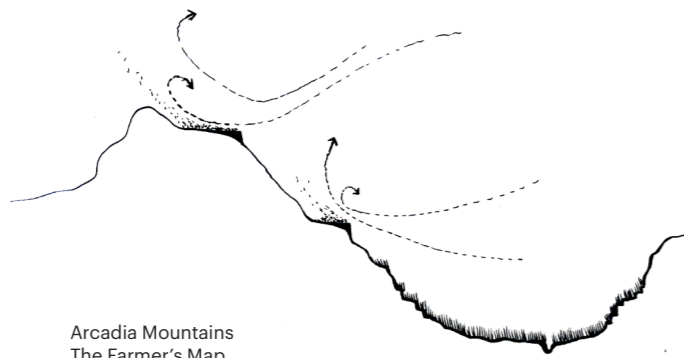




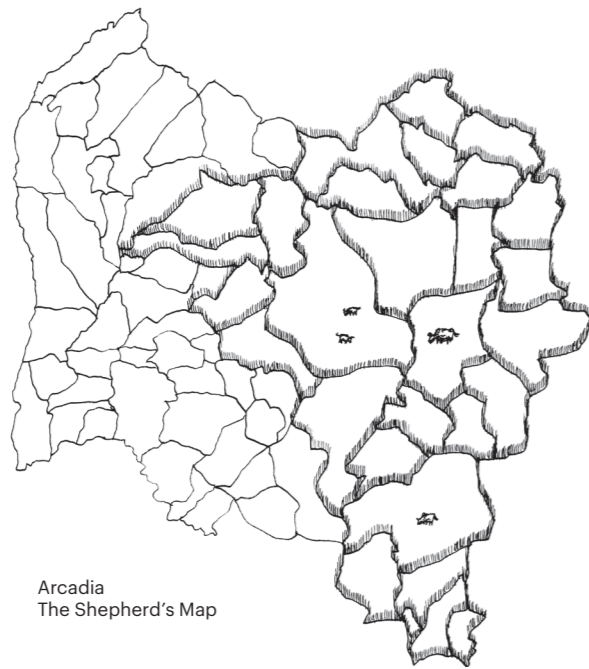
Arcadia
The Tourist Map



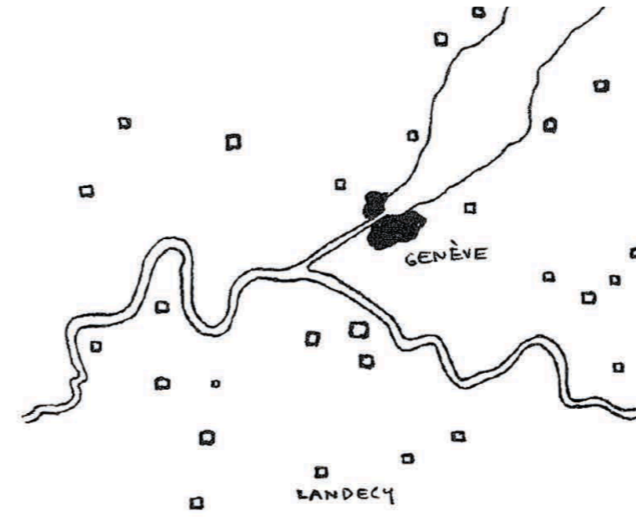
Arcadia
The Technocrat's Map



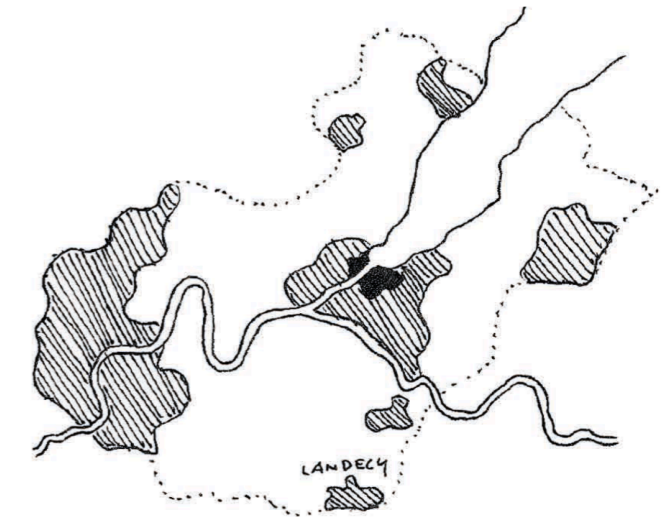
Arcadia Mountains
The Farmer's Map



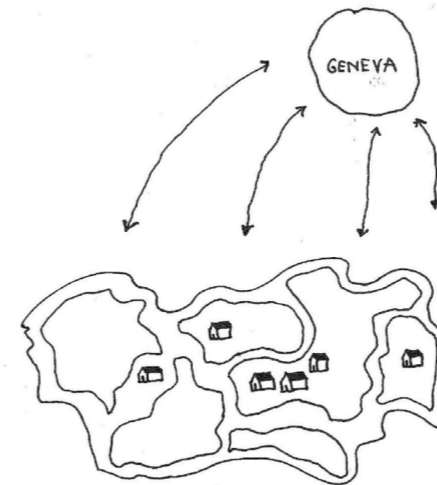
Arcadia
The Shepherd's Map



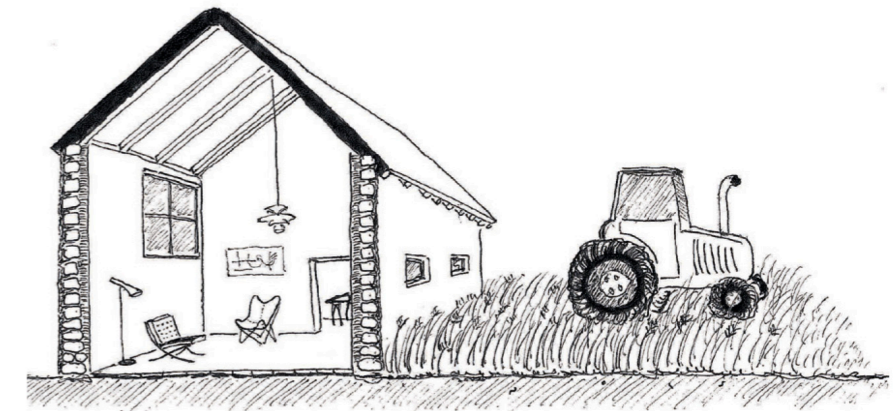
Villas in the Campagne Genevoise



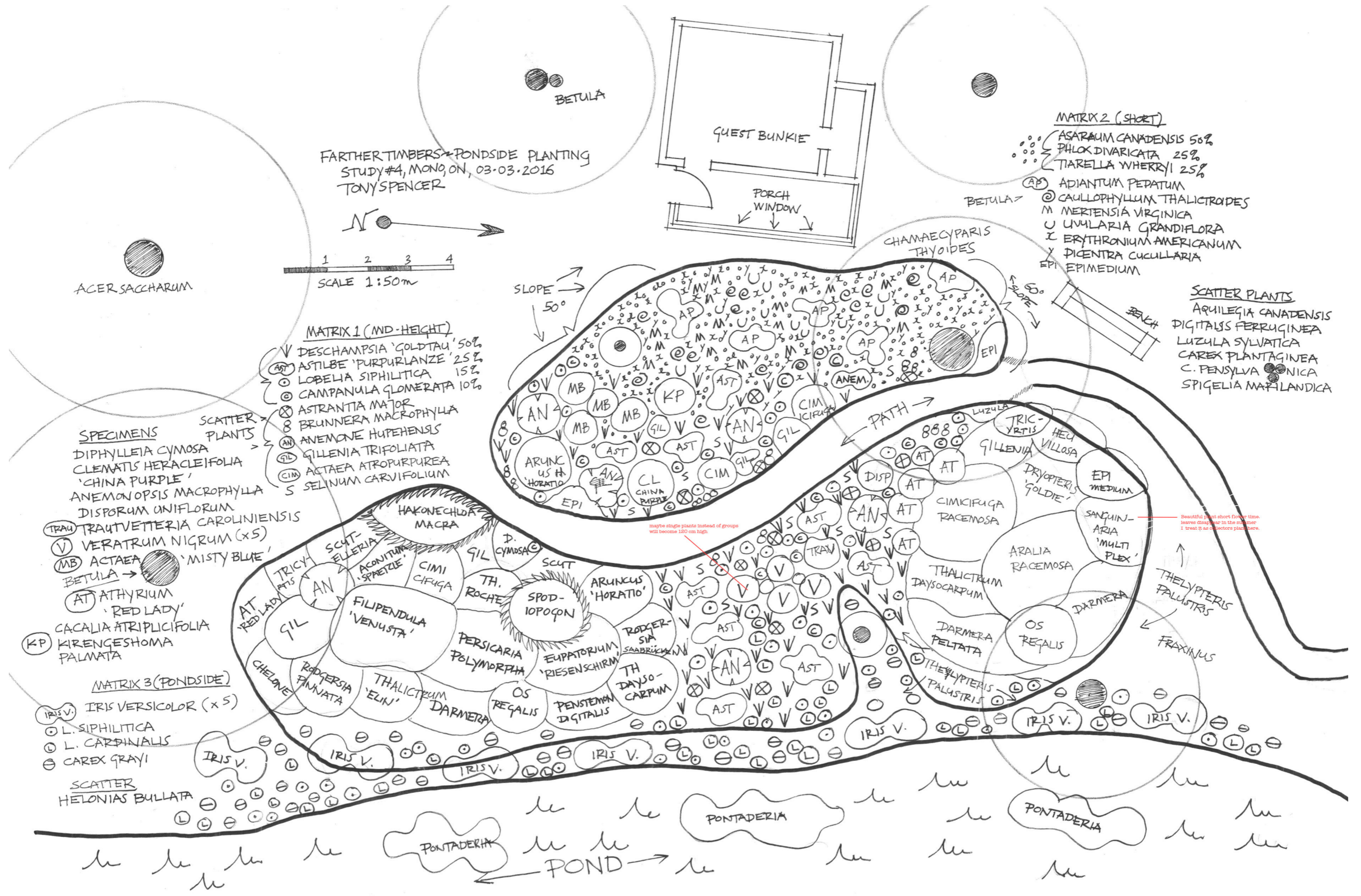
Inclusion of Protestant Possessions, in 1815

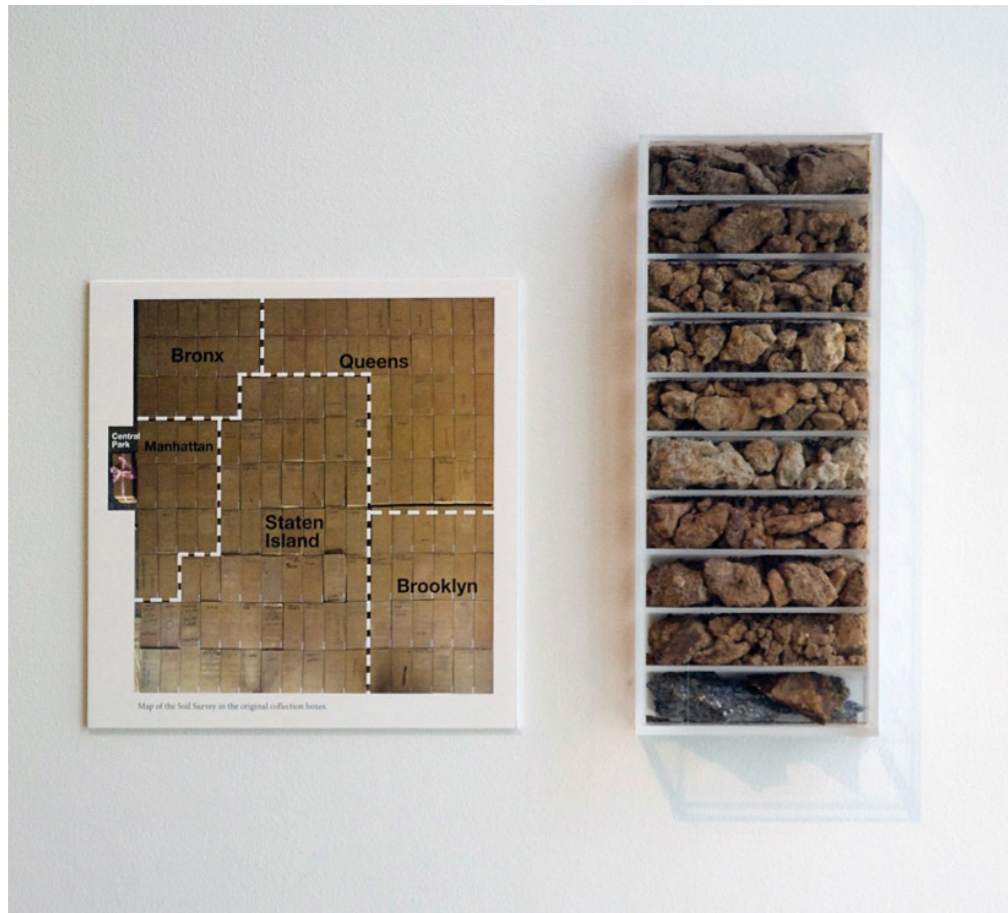


The Last Farmer of the the Campagne Genevoise



Urban Islands in the Countryside







Fieldwork Information

Checklist

- Student identity card
- Credit card / debit card / cash
- Warm and waterproof clothing
- Solid footwear

- Hygiene mask
- Desinfectant
- Install and activate Swiss Covid App

Field Research

- Maps in several copies (as discussed in the groups)
- Questions for possible interview partners
- Digital camera
- Sketch books, pencils, etc.

Fieldtrip Locations

Day 1	Biohof Fondli GmbH / Ortolocco Spreitenbacherstrasse 35 8953 Dietikon	Balmeggberg 3556 Trub +41 34 495 5088
Day 2	AgroVet-Strickhof ETH Zurich Eschikon 27, EHB 8315 Lindau +41 52 354 91 61	ETH-Forschungsstation für Pflanzenwissenschaften Eschikon 27 8315 Lindau +41 52 354 91 61
Day 3	Zürcher Engrosmarkt Markthalle AG Aargauerstrasse 1 8048 Zürich +41 44 444 20 30	Wochenmarkt Helvetiaplatz Helvetiaplatz 8004 Zürich
	grassrooted - Rampe21 Ausstellungstrasse 21 8005 Zürich	Kraftwerk1 Siedlung Hardturm Hardturmstrasse 269 8005 Zürich +41 44 446 40 60
Day 4	Holzofen Brotbackstube Belchenstrasse 117 5467 Fisibach +41 79 293 40 86	Rüede Farm Waldhausen 80 5467 Fisibach +41 44 848 17 29
	Glauser Bio Forellen Bachsertalstrasse 8164 Bachs +41 44 858 09 07	E.Brunner Mosterei AG Hauptstrasse 1 8162 Steinmaur +41 44 853 15 55
	Biohof Rüebisberg Rüebisberg 10 8164 Bachs +41 44 858 22 91	
Day 6	Agroscope Reckenholzstrasse 191 8046 Zürich +41 58 468 71 11	Einmach Bibliothek Guggachbrache, Wehntalerstrasse 109 8057 Zürich mail@einmachbibliothek.ch
Transportation Service	Joker-Bus AG Herbstweg 11 8050 Zürich +41 43 300 99 77	

Contacts

Students

Ronan Crippa
rcrippa@student.ethz.ch
+41 78 717 99 07

Lara Biesser
biesserl@student.ethz.ch
+41 76 454 76 75

Gabriel Bleisch
bleischg@student.ethz.ch
+41 79 852 82 37

Silvie Frei
silfrei@student.ethz.ch
+41 77 448 04 40

Leonie Füssler
leoniefu@student.ethz.ch
+41 76 441 10 98

Julian Häderli
julianha@student.ethz.ch
+41 76 422 94 10

Juliet Ishak
kakurj@student.ethz.ch
+41 76 567 56 54

Rémi Jourdan
rjourdan@student.ethz.ch
+41 76 473 82 79

Ayca Kapicioglu
kayca@student.ethz.ch
+41 78 674 32 99

Marko Mrcarica
mrmarko@student.ethz.ch
+41 79 532 77 43

Ramon Oetterli
oramon@student.ethz.ch
+41 78 946 36 46

Arianit Ramiqi
ramiqia@student.ethz.ch
+41 76 962 80 11

Andres Ruiz
ruandres@student.ethz.ch
+41 76 52 811 79

Airas Sanchez Keller
sairas@student.ethz.ch
+41 79 889 13 70

Ekaterina Scholz
escholz@student.ethz.ch
+41 76 506 79 19

Brandon Schwab Rodriguez
sbrandon@student.ethz.ch
+41 77 257 32 98

Anna-Lea Stalder
staldean@student.ethz.ch
+41 76 378 45 53

Diana Strässle
dianast@student.ethz.ch
+41 78 800 69 08

Emily Tobler
etobler@student.ethz.ch
+41 76 680 24 16

Tolga Tomel
tomelt@student.ethz.ch
+41 76 472 11 21

Yannick Wettstein
yannickw@student.ethz.ch
+41 76 583 93 35

Ella Willemse
wella@student.ethz.ch
+41 78 850 36 50

Patrik Willen
willenp@student.ethz.ch
+41 77 458 90 46

Team

Milica Topalovic
topalovic@arch.ethz.ch

Joshua Andres
andres@arch.ethz.ch
+41 76 221 30 20

Michael Stünzi
stuenzi@arch.ethz.ch
+41 79 379 25 69

Dorothee Hahn
hahn@arch.ethz.ch
+49 178 683 04 66

Jan Westerheide
westerheide@arch.ethz.ch
+41 78 703 50 13

