

Medienmitteilung – Ressorts: Leben, Gesundheit, Wirtschaft, Genuss, Klima

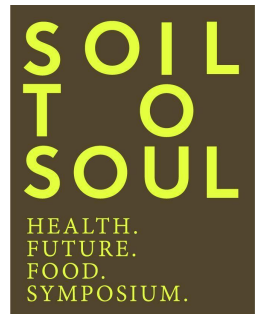
SOIL TO SOUL - ERFOLGREICHE ERSTE DURCHFÜHRUNG UND VORFREUDE AUF 2022

Am ersten Wochenende des Festivals FOOD ZÜRICH ging eine erstmals durchgeführte Partnerveranstaltung über die Bühne: Das Symposium Soil to Soul. Beim Planungsteam des dreitägigen Treffens mit den Themen Ernährung, Gesundheit und Zukunft hat die Planung der nächsten Ausgabe bereits begonnen.

Am Abend des zweiten Symposiumstages trug das Team von [Dominik Hartmann](#) ein phänomenales Flying Dinner auf; Ort der Handlung war die Rüsterei, ein angesagtes Lokal im Zürcher Einkaufszentrum Sihlcity. Dominik Hartmann ist ein Newcomer der Kulinarik-Szene, der in seinem Restaurant Magdalena mit wenig Fleisch und Gemüse im Vordergrund leichthändig zwei Sterne von Michelin erkocht hat.

Ein vielköpfiges Team hat dafür gesorgt, dass die Idee einer Veranstaltung zum Thema Boden und Ernährung Wirklichkeit wurde – und dies, obwohl sich eine weltweite Pandemie in den Weg stellte. Am bekanntesten dürfte Programmdirektor Andrin Willi sein, den man von der Kochsendung Beef-Club auf Sat1 genauso kennt wie von seiner mehrjährigen Tätigkeit als Chefredaktor der Esskulturzeitschrift Marmite. Initiant ist Unternehmer und Kulturveranstalter Thomas Sterchi.

Als Highlights der zweitägigen Veranstaltung dürfen die Keynotes der kochenden Polit-Aktivistin [Sarah Wiener](#) und des Foodwaste-Vordenkers [Douglas McMaster](#) gelten. Sarah Wiener spricht unangenehme Wahrheiten aus, was den Vegan-Trend und die Fleischersatz-Industrie angeht; Douglas McMaster zeigt mit seinem Londoner Restaurant Silo, dass «No Waste» ein realistisches Ziel ist. Spannend auch der Lunch im Zeichen der ganzheitlichen Küche von VIVAMAYR, die vom stellvertretenden ärztlichen Leiter des gleichnamigen Kurinstituts in Altaussee erklärt wurde. Die MAYR-Küche ist eine musterhafte Denkplattform hinsichtlich des Kreislaufgedankens, der bei unserer Ernährung wie bei der Produktion unserer Lebensmittel in den Hintergrund gedrängt wurde.



In der Breite wohl am meisten beachtet, weil direkt unter den Augen der Besucherinnen und Besucher des Sihlcity platziert: Der [Soil Food Market](#) mit zahlreichen engagierten Produzentinnen und Produzenten. So manche Sihlcity-Besucherin dürfte dank diesen Marktständen das allererste Mal darüber nachgedacht haben, einen von Würmern «betriebenen» Wormup-Komposter in ihrer Küche aufzustellen statt ihre Grünabfälle einfach der Abfuhr zu übergeben! «Solche Kontakte sind beispielhaft für unser Ziel, den Boden für eine eigentliche Ernährungsrevolution zu bereiten», sagt Initiant Thomas Sterchi dazu.

Das Team von Soil to Soul arbeitet bereits an der Planung der nächsten Ausgabe und verspricht bereits jetzt, dass Soil to Soul 2022 noch zugänglicher und genussreicher wird. Nochmals Thomas Sterchi: «Wir sind überzeugt, dass der Themenkreis vom Boden zum Darm in nächster Zukunft an Aktualität noch um ein Vielfaches zulegen wird.»

Wöchentlich aktualisierte Webseite zum Symposium: www.sotoso.com

Für Schnell-LeserInnen

- Soil to Soul, das Health. Future. Food. Symposium findet 2022 wieder in **Sihlcity Zürich** statt.
- Soil to Soul umfasst einen ganzen Fächer von Genuss- und Bildungsmomenten und schafft mit Masterclasses, Keynotes, Podiumsdiskussionen, einem ProduzentInnenmarkt und einem fokussierten Filmprogramm Bewusstsein für die Zusammenhänge zwischen **Lebensmittelproduktion, Bodenqualität/Klimawandel und der menschlichen Gesundheit.**
- Soil to Soul ist Teil der Dachveranstaltung **FOOD ZÜRICH.**