

Medienmitteilung: Ressorts Gesundheit, Wirtschaft, Lifestyle, Agrikultur, Garten, Ernährung, Food

SOIL TO SOUL: EIN SYMPOSIUM FÜR NACHHALTIGE UND GENUSSVOLLE ERNÄHRUNG

Zürich – 6. August 2020 Zwischen der Produktion unserer Lebensmittel, dem globalen Klima und unserem Körper gibt es zahlreiche Wechselwirkungen. Das Health. Future. Food. Symposium. Soil to Soul bringt KonsumentInnen mit ExpertInnen aus Landwirtschaft, Forschung und Gastronomie zusammen. Das Ziel: Eine bodenbewusste und genussvolle Ernährung als neuen Standard zu setzen.

Ins Leben gerufen vom Zürcher Unternehmer [Thomas Sterchi](#) und einer Reihe von Partnern, bringt das Symposium Soil to Soul ExpertInnen zu den Themen Bodenbewirtschaftung, Genuss und Verdauung zusammen. Thomas Sterchi, Besitzer einer Farm in Portugal, will mit der Veranstaltung den vernetzten Auswirkungen von Bodenproblemen auf die Umwelt und auf die Gesundheit von Mensch und Tier zu mehr Aufmerksamkeit verhelfen.

Verfolgt wird dabei ein holistischer Ansatz: Nur eine Landwirtschaft ohne Raubbau erhält ihre eigenen Grundlagen und damit auch den Menschen und sein komplexes Innenleben auf lange Sicht gesund. Ohne unsere Partnerschaft mit Abermilliarden von Bakterien in unserem Darm – unserem Mikrobiom – könnten wir unsere Nahrung nicht verwerten. Aber auch der Erdboden ist auf sein eigenes Mikrobiom angewiesen, um Pflanzen und Tieren hochwertige Nahrung zu bieten. Diese Mikroorganismen können überdies CO₂ binden und sind deshalb zentral bei der Eindämmung der Erhitzung unserer Atmosphäre.

Die Liste von ExpertInnen und ReferentInnen am ersten Symposium wurde von Genuss-Aktivist und Kulinarik-Autor [Andrin Willi](#) zusammengestellt. Eingeladen sind z.B. der Kasseler Ernährungssoziologe [Daniel Kofahl](#) oder die deutsche Aktivistin [Sarah Wiener](#), ausserdem [Reto Knutti](#) von der ETH Zürich. Aus der progressiven Kulinarik-Szene werden [Douglas McMaster](#) vom Restaurant Silo in London als Referent und als Podiumsteilnehmer [Billy Wagner](#) vom Berliner Speiselokal Nobelhart & Schmutzig in Zürich anzutreffen sein. Der Gastronom kommt sogar mit seiner Crew nach Zürich und ist zwei Abende lang als Gastgeber des Pop up Nobelhart & Schmutzig tätig. Ein weiteres Programm-Element sind Aufführungen von Filmen zum Thema Boden und Ernährung; einige Regisseure der Filme sind jeweils für anschliessende Diskussionen anwesend. Die Filme werden präsentiert vom Zurich Film Festival.

Nach dem Vorbild von Slow Food mit seinem Fokus auf Artenvielfalt setzen Thomas Sterchi und seine Mitstreiter darauf, dass der Genuss hochwertiger Nahrung der beste Beweggrund ist, sich für bedrohte Güter einzusetzen. Deshalb befasst sich Soil to Soul zu einem Teil mit der Wissenschaft, legt aber auch grosses Gewicht auf den Genuss, welchen ein intakter Boden erst möglich macht. Podiumsdiskussionen, Masterclasses und Keynote Speeches ergänzen sich deshalb mit Tastings, Genuss-Events und einem Soil Food Market, an dem bodenbewusste ProduzentInnen aus der Schweiz ihre Produkte vorstellen und verkaufen.

Soil to Soul, 30. und 31. Oktober 2020, Sihlcity

Programmdetails unter soil-to-soul.org

Soil to Soul ist eine Veranstaltung im Rahmen von Food Zurich
#soiltosoul20



Erste Welle APG Plakatkampagne, KW 33 & 34