



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

SOIL TO SOUL: EIN SYMPOSIUM FÜR NACHHALTIGE UND GENUSSVOLLE ERNÄHRUNG

Zürich – 1. September 2021 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 PartnerInnen, 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 Ernährung 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 in Sihlcity wurde vom Programmleiter [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 [Nobelhart & Schmutzig](#) in Zürich anzutreffen sein.

Billy Wagner kommt sogar mit seiner Crew nach Zürich und ist zwei Abende lang als [Gastkoch](#) tätig; der Schweizer Newcomer [Dominik Hartmann](#) (2**) vom [Magdalena](#) in Rickenbach gibt ebenfalls ein Gastspiel in der Rüsterei. Ein weiteres Programm-Element sind Filme zum Thema Boden und Ernährung; Valentin Thurn, der Regisseur vom Film [Taste the Waste](#) ist für eine anschließende Diskussionen vor Ort.

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 und Keynotes ergänzen sich deshalb mit einem [Soil Food Market](#), an dem bodenbewusste ProduzentInnen aus der Schweiz ihre Produkte vorstellen und verkaufen.

Soil to Soul, 16.-18. September 2021, Sihlcity.

Programmdetails unter sotoso.com

Soil to Soul ist eine Veranstaltung im Rahmen von [FOOD ZÜRICH](#).

Icon FB /soiltosoulch

Icon IG @soiltosoulch

#soiltosoul21

