

PROGRAMM

SYMPOSIUM 2022
SIHL CITY, ZÜRICH



SOIL
TO
SOUL

* ENGLISCH
TICKETS KAUFEN

KEYNOTE
PODIUMS-
DISKUSSION
GENUSS-EVENT
SCREENING

MASTERCLASS
TALK
SOIL FOOD MARKET
FERMENTISTA
FESTIVAL

DO 15. SEPTEMBER

- 12:00 - Ivo Adam kocht Terramay
14:00 Ivo Adam kocht mit Produkten der regenerativen Farm Terramay.
- 14:30 - Jeong Kwan Seunim
15:30 Es dreht sich alles um die über tausend Jahre alte Tradition des Fermentierens.
- 16:00 - Eaternity: Der Fussabdruck deines Essens
17:00 Unsere Zukunft mit nachhaltiger Ernährung schon heute!
- 18:00 - * Gather: Dok-Film über Ernährungssouveränität
20:00 Ein Dokumentarfilm über das Zurückgewinnen der einstigen Ernährungssouveränität.
- 18:00 - Genuss-Film-Event mit globalem Spitzenkoch
23:30 Ein kulinarischer Abend mit James Baron, kombiniert mit dem Screening von Gather.
- 18:30 - * Tom Hunt: Essen für Genuss, Mensch & Umwelt
19:30 Klimaküche: Wie kann nachhaltiges Essen lecker schmecken?

FR 16. SEPTEMBER

- 10:00 - Soil Food Market
20:00
- 10:30 - Back into the future
11:30 Wie Präzisionsfermentation die Zukunft unserer Lebensmittel verändern wird.
- 12:00 - Nachhaltige Ernährung im Alltag
14:00 Soil to Soil x Klima à la carte zeigen auf, wie genussvoll klimafreundliches Essen ist.

- 13:00 - * Doburoku: Japans Sake-Rebellion
14:00 Doburoku, als Ursprung der Sake-Herstellung in wildester und lebendigster Form.
- 14:00 - Sounding Soil
16:00 Der Boden tönt! Gehen Sie auf eine akustische Entdeckungsreise im Wald.
- 14:30 - Franz Keller: Farm to Table auf dem Falkenhof
15:30 Die ganzheitliche Sicht auf das Leben und Kochen in schönstem Rahmen.
- 15:30 - Kakao und Fermentation: So geht das
16:30 Die Fermentation von Kakao für den Geschmack der Schokolade.
- 16:30 - Tun wir mehr für den Boden, tut er mehr für uns
17:30 Benedikt Bösel spricht über Beyond Farming – Landnutzung vom Boden aus denken.
- 18:00 - Würzen mit Koji: Die Magie des Superpilzes
21:00 Was der Koji-Pilz alles zu bieten hat.
- 18:30 - Vom Import zur Selbstversorgung
19:30 Diskussion zu den Potenzialen und Grenzen der Landwirtschaft in der Schweiz.
- 19:00 - * Schwarzer Knoblauch
20:00 Über die Geheimnisse des schwarzen Knoblauchs und sein kulinarisches Potenzial.
- 20:00 - Scalottas Lenzerheide-Terroir in Reinkultur
23:30 Koch und Bauer - ein kulinarisch harmonisches Team und ein ultraregionaler Abend.
- 20:00 - Jeong Kwan Seunim
23:30 Die Seon-Nonne zeigt die naturnahe und harmonische Klosterküche.
- 20:00 - Miss-Erfolgswahl: Stories of failure.
23:30 Drei Geschichten über unternehmerisches Scheitern und eine Misswahl.
- 20:30 - * Chef's Table Folge mit Jeong Kwan Seunim
22:00 Jeong Kwan Seunim erzählt ihre Geschichte.

SA 17. SEPTEMBER

- 10:00 - Soil Food Market
20:00
- 9:30 - Fermentieren für die Familie feat. Suur
10:30 Geheimnisse und Tipps für die Fermentation im Alltag.
- 10:00 - Fermentation Backstage
11:00 Ein Einblick in die Fermentista-Szene. Was passiert zurzeit weltweit?
- 10:30 - Wieviel Charme hat mein Darm?
12:00 Erfahre mehr über den Gesundheitszustand deines Innenlebens.
- 11:00 - Kimchi selbstgemacht
11:30 Lerne, wie man Chinakohl-Kimchi einfach zuhause herstellen kann.
- 11:00 - Fermentieren für die Familie feat. Suur
12:00 Geheimnisse und Tipps für die Fermentation im Alltag.
- 12:00 - Fermentista-Lunch
14:00 Eine Reise durch die Welt der Fermentation.
- 13:00 - 1001 Sauerkraut
16:00 Ein Sauerkraut-Workshop mit Kochideen.
- 13:30 - Entdeckt: Thailands Fermentationskultur
14:30 Wie man durch Fermentation Aromen vereint und die Verdaulichkeit verbessert.
- 14:00 - Sounding Soil
16:00 Der Boden tönt! Gehen Sie auf eine akustische Entdeckungsreise im Wald.
- 14:30 - * Die unsichtbare Kraft
15:30 Geschichten über Fakten des Bodenlebens, Bodengesundheit, Bodenmikrobiom.
- 15:00 - Kimchi selbstgemacht
15:30 Lerne, wie man Chinakohl-Kimchi einfach zuhause herstellen kann.

- 15:00 - * Sake: Die Bedeutung Japans Nationalgetränk
16:00 Das Wissen um die Herstellung und zahllosen Variationen von Sake.
- 16:30 - Kimchi selbstgemacht
17:00 Lerne, wie man Chinakohl-Kimchi einfach zuhause herstellen kann.
- 16:30 - * Sandor Katz
17:30 Entmystifizierung der Fermentation
- 17:30 - * Atom Sarkar: Denken mit dem Darm
18:30 Der Zusammenhang zwischen Gesellschaft, Boden und Erinnerung.
- 18:00 - Fermentieren für die Märkte von heute
19:00 Patrick Marxer: Die Reise in die geheime Welt der Miso und der Bezug in die CH Produktion.
- 18:30 - * Table of Salim: Organic Fermentation
23:30 Farm to Table mit etwas längerem Anfahrtsweg, aber umso spannenderen Lebensmitteln.
- 19:30 - * Fermentierte Lebensmittel & ihre Auswirkungen
20:30 Eine Reise zum menschlichen Mikrobiom.
- 20:00 - * Albanische Spitzenküche zu Gast
00:00 Albanische Küche als kulinarischer Abschluss des Symposiums.

SO 18. SEPTEMBER

- 20:00 - * Ein erinnerungswürdiger Abend
23:30 Ein Abend, bei dem die Kindheit auflebt: Sven Wassmer kocht, Atom Sarkar erzählt.



TICKETS