

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

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

- 20:00 - 23:30 **Jeong Kwan Seunim** Die Seon-Nonne zeigt die naturnahe und harmonische Klosterküche.
- 20:00 - 23:30 **Miss-Erfolgswahl: Stories of failure.** Drei Geschichten über unternehmerisches Scheitern und eine Misswahl.
- 20:30 - 22:00 \* **Chef's Table Folge mit Jeong Kwan Seunim** Jeong Kwan Seunim erzählt ihre Geschichte.

## FR 16. SEPTEMBER

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

## SA 17. SEPTEMBER

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

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

## SO 18. SEPTEMBER

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



TICKETS