

Ein Gipfel und ein Symposium für die Biowelt von morgen

Im November finden mit dem Bio-Gipfel und dem Bio-Symposium zwei Events statt, die der Frage nachgehen: Was kann Bio für ein nachhaltiges Ernährungssystem leisten?

Der Bio-Gipfel findet jährlich statt und geht am 3. November 2023 in die dritte Runde. Er fokussiert auf das Thema Nebenströme. «Wir fragen uns, wie aus Abfällen Innovationen entstehen können», erklären Sabine Vogt und Fabian Sennhauser, welche die Tagung zusammen am HAFL in Zollikofen BE organisieren. Es geht um Nebenströme, die in der Herstellung von menschlicher und von tierischer Nahrung anfielen. Ein Beispiel ist der Treber, der beim Bierbrauen übrigbleibt. Diese Masse, die oft entsorgt oder kompostiert wird, besteht aus dem ungelösten Anteil des Gersten- oder Weizenmalzes. Sie kann ins Tierfutter gemischt oder auch fürs Backen von Broten und anderes mehr verwendet werden. Ähnlich verhält es sich mit den Resten, die beim Pressen von Sonnenblumenöl anfallen und ebenfalls noch reichlich Nährstoffe aufweisen.

Wie sich solche Nebenströme besser nutzen lassen, diskutieren die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Bio-Gipfels aus unterschiedlicher Warte. Das Publikum besteht aus Aktivistinnen und Akteuren der gesamten Biowertschöpfungskette und stammt aus allen Landesteilen.

Inputs aus Praxis, Politik und Forschung

«Die Transformation des Ernährungssystems Richtung Nachhaltigkeit ist eines der grossen Themen der Stunde. Nur: Wo bleibt Bio in diesem Diskurs?» Diese Frage steht im Zentrum des Bio-Symposiums, das am 30. November 2023 in Bern zum vierten Mal durchgeführt wird. Am Symposium wird das Thema nachhaltige Ernährungssysteme und die Rolle von Bio aus verschiedenen Perspektiven beleuchtet; es geht um Ernährungsphysiologie, Agronomie, Psychologie sowie Innovation. Diese Ansätze können aktiv am Podium diskutiert werden. Angeregt wird die Diskussion durch Input-Referate

von Praktikerinnen und Praktikern aus Verarbeitung, Handel und Forschung. Darunter befindet sich Bettina Höchli von der Universität Bern, die auf die Möglichkeiten und Einflüsse von Verhaltensänderungen eingeht. Niklaus Iten, Leiter Qualitätsmanagement beim Mueslifabrikanten Bio-Familia und Präsident der Interessengemeinschaft Bio Schweiz (IG Bio), wird auf das Spannungsfeld zwischen einer gesunden und nachhaltigen Ernährung eingehen. Lorenz Pfrunder von der Stadtzürcher Manufaktur Suur zeigt auf, wie man auf innovative und zugleich traditionelle Art Food Waste vermeiden kann. Am Podium nehmen alle Input-Gäste sowie die Ernährungswissenschaftlerin Christine Brombach teil. Vertiefung je nach Sachgebiet steht am Nachmittag auf dem Programm; es gibt Parallel-Sessions zu Verarbeitungstechnologien, Ernährungssystemen und zur Rolle der Biobranche.

Das Symposium bringt Interessierte aus Produktion, Verarbeitung, Handel, Forschung, Konsum und Politik zusammen. Entsprechend breit ist die Trägerschaft: Sie umfasst neben dem FiBL mit Tagungsleitung und Kurssekretariat auch Bio Inspecta, bionetz.ch, Bio Suisse, Demeter und die IG Bio. Die Lebensmittelingenieurin Ursula Kretzschmar hat die Tagung seitens FiBL organisiert. Sie präzisiert, welche Herausforderungen auf die Branche warten: «Wir müssen ein nachhaltiges Ernährungssystem schaffen, das die Menschen ernähren kann – und dabei Bio explizit miteinbezieht.» Beat Grossrieder •



Zweifaches Stelldichein der Biozukunft

Bio-Gipfel: FR 3. November 2023, 9–17 Uhr, Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL, Zollikofen BE. Ticketverkauf über die Website.

www.bio-gipfel.ch

Bio-Symposium: DO 30. November 2023, 8.30–16 Uhr, Kursaal Bern. Sprache: Deutsch, mit Simultanübersetzung auf Französisch. Anmeldung via FiBL-Kurssekretariat.

www.bioaktuell.ch > Aktuell > Agenda >
30.11.2023: Bio-Symposium 2023



Nachhaltig wirkender Event: Das Hauptthema des Bio-Gipfels 2022 bleibt brisant: «Bio auf meinem Teller – Fakt oder Fake?» Bild: zVg