

kulinata.ch
facebook.com/kulinata.bern

präsentiert von
BERNER PLATTE 2.0

VERANSTALTER

Unsere Veranstalterinnen und Veranstalter haben die Anlässe der KULINATA kreiert und damit die Hauptstadt um ein nachhaltiges Food Festival bereichert. Gemeinsam bilden sie das Netzwerk Berner Platte 2.0.

- Aemme Shrimp
- Allmend Abendmarkt
- Alpines Museum der Schweiz
- Alters- und Pflegeheim Kühlewil
- Äss-Bar
- #bärenhunger
- Bern isst Bern
- Blue Community Bern / Ab-
teilung Aussenbeziehungen und
Statistik
- BOGA (Botanischer Garten der
Universität Bern) & Café Fleuri
- Brookly Bar
- Casa Novo – Restaurants &
Vinoteca
- Chinderchübu
- Choba Choba
- essblatt
- Essento
- Eva's Apples
- Filme für die Erde
- Food for Souls
- Foodoo GmbH
- foodsave bern
- foodwaste.ch
- Freibank Speis & Trank
- freistil
- gebana AG
- gmüesgarte
- gourmetkitchen
- GreenBuzz Bern
- Grünes Bündnis Bern
- Grünes Klassenzimmer
- Hotelfachschule Thun
- Interdisziplinäres Zentrum für
Nachhaltige Entwicklung &
Umwelt, Universität Bern
- Kaffeebus
- KG Gastrokultur GmbH
- Kita weissenbühl
- Kollektiv Farm-to-Table
- Kreislauf Bern
- Kursaal Bern
- La Boulotte
- La Ribollita
- LERNfeld
- LOLA Lorraineladen
- Matthias Gunsch
- OGG Bern
- Pädagogische Hochschule
FHNW
- Palette – unverpackt einkaufen
- Petit Couteau
- PubliFarm
- Q-Laden
- Restaurant Barbière
- Root Food – radikal gut essen
- RootsCamp
- skepping GmbH
- Slow Food Youth
- Stiftunggarten
- Stiftung Biovision
- Süri – Solidarisches Gemüse
- TaPatate!
- Teikeicoffee
- TIF Tier im Fokus
- Unique Hotel Innere Enge
- Uniterre
- Verein Forum Sensorik
- Vini Cappelletti AG
- Wanderer
- 17. Eat. Here. Now.

ÜBER DIE KULINATA

Die KULINATA – das vielfältige Food Festival in und um Bern vereint Genuss und Nachhaltigkeit. 65 Veranstalterinnen und Veranstalter geben Einblick in ihre tägliche Arbeit und zeigen dir an mehr als 80 Veranstaltungen, wie Lebensmittel produziert, zubereitet und richtig gelagert werden.

An der KULINATA kannst du Neues probieren. Du lernst regionale Gerichte kennen – vom Mehlwurm über vegane und vegetarische Köstlichkeiten bis zum Aaretaler Duroc-Säuli. An Führungen, Kochkursen und an vielen weiteren Veranstaltungen erhältst du Informationen aus erster Hand über den nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln.

Der untere Waisenhausplatz wird während der KULINATA zum Treffpunkt: Im und ums KULINATA-Zelt finden täglich mehrere Veranstaltungen statt.

BESUCHE
UNSER
ZELT

Initiiert wurde die KULINATA vom Amt für Umweltschutz der Stadt Bern in Zusammenarbeit mit der Oekonomischen Gemeinnützigen Gesellschaft Bern.

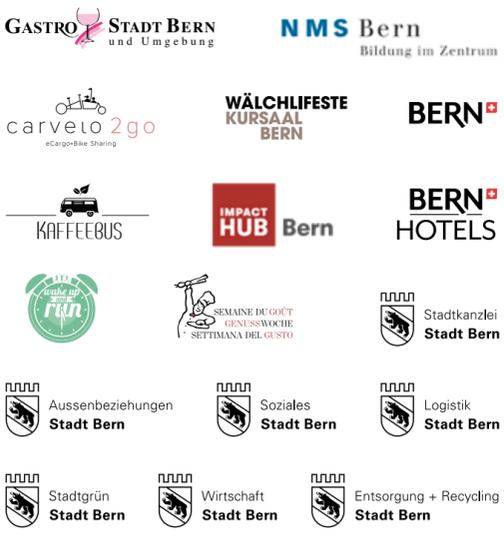


Alle Details zum Programm findest du auf kulinata.ch

Hintergrundgeschichten, Rezepte, Tipps und Tricks auf facebook.com/kulinata.bern

UNSERE PARTNER

Gute Ideen brauchen Unterstützung. Unsere Partner teilen ihre Erfahrungen mit uns und unterstützen uns bei der Organisation, Umsetzung und Kommunikation. Sie stellen uns Material, Räume und Velos zur Verfügung und tragen so zum Gelingen der KULINATA bei.



TÄGLICHE VERANSTALTUNGEN

Mittagstisch

MITTAGS-
MENU
FÜR 10.-

Auf dem unteren Waisenhausplatz kochen 11 Teams von Montag bis Samstag 11 Tage lang 11 Mittagsmenus für 10 Franken – fair, frisch und regional.

Dazu gibt es Kaffee und kalte Getränke, Gespräche mit Köchen, Produzentinnen, Expertinnen und Händlern aus der Region.

Essen & Trinken

Öffentliche Kühlschränke Eine Schnitzeljagd durch Bern zum Thema «Foodwaste»	8-22 H
WER Bern isst Bern	wo KULINATA-Zelt, Bern
Kaffee bei Charlotte dem Kaffeebus Geniessen, Wissen testen und Kaffee gewinnen	MO-SA AM 21.9. 10-20 H BIS 14 H
WER Kaffeebus, freistil	wo KULINATA-Zelt, Bern
Brotbier, Bierbrot & Co. Apéro im Breitsch	MO-SA 11.30-23.30 H
WER Restaurant Barbière	wo Breitenrainplatz 40, Bern
«Gsotnigs» ir Freibank* 3-Gänge-Menu aus regionalen Produkten	MO-FR MO-MI 11.30-14 H 17.30-21 H
WER Freibank Speis & Trank	wo Stauffacherstrasse 82, Bern
Mittagessen bei Josephine Kulinarisch & gesund	AB 13.9. TÄGLICH 11.30-14 H
WER Unique Hotel Innere Enge	wo Engestrasse 54, Bern

TrinkBar Berner Hahnenburger mit Gewinnspiel	MO-SA 11.30-14 H
WER Blue Community Stadt Bern / Blue Communities der Berner Kirchgemeinden	wo KULINATA-Zelt, Bern

Einkaufen

Gemeinsam unverpackt einkaufen So nah wie noch nie	MO-FR SA 7.30-12.30 H 15.30-19 H 7.30-16 H
WER LOLA Lorraineladen	wo Lorrainestrasse 23, Bern
Foodsave Gemüse, Früchte & Co. Nachhaltig, bewusst und günstig einkaufen	MO-FR SA 10-19 H 9.30-17 H
WER gmüesgarte	wo Marktgasse 19, Bern
Eva's Apples Der vegane Laden in Bern	DI-FR SA 10.30-18.30 H 9-17 H
WER Eva's Apples	wo Kramgasse 63, Bern

Q-Laden Fair und Bio	MO-FR SA SO 7.30-12.30 H 16-18 H 7.30-16 H 8-13 H
WER Q-Laden	wo Quartierhof 1, Bern

Palette Unverpackt einkaufen	DI DO FR SA 8-13 H 15-20 H 15-19 H 9-15 H
WER Palette	wo Münstergasse 18, Bern

Äss-Bar Frisch von gestern	MO-FR SA 9-19 H 9-17 H
WER Äss-Bar	wo Marktgasse 19, Bern

Ausstellungen

Clever Spielend intelligent einkaufen	MO-FR SA 12-17.30 H 10-17 H
WER Stiftung Biovision	wo PHMediothek, Helvetiaplatz 2, Bern

Ernährungssouveränität – Heute handeln, um morgen gut essen zu können	MO-FR SO 11-18.30 H 13-17 H
WER Uniterre, foodsave bern	wo Heiliggeistkirche, Spitalgasse 44, Bern

Weiteres

Ernährungssouveränität – Blick aus der Praxis Landwirte & Landwirtinnen zeigen ihre Perspektive	DI-FR SO 11-18.30 H 13-17 H
WER Uniterre	wo KULINATA-Zelt, Bern

SA 8.9.

ERÖFFNUNGSFEST

Die Personen hinter der KULINATA und ihre Angebote kennenlernen, gemütlich gemeinsam Essen und Trinken oder selber aktiv werden: Wir laden euch ein!

Festprogramm	
10-14 H	Brunch mit Leckereien unserer Veranstalterinnen
10-18 H	Das KULINATA-Zelt dekorieren und in der Foodoo Factory Gemüse rüsten
14-17 H	Selber Most & Öl machen
16-20 H	Apéro, Abendessen und Degustationen mit unseren Veranstaltern
18.15 H	Offizielle Eröffnung mit Gemeinderat Reto Nause
18.30 H	Vorstellung Siegerprojekte #bärenhunger-Manifest und Berner Platte 2020
AB 18.45 H	Slam Poetry, Musik & anstossen
WER KULINATA	wo KULINATA-Zelt, Unterer Waisenhausplatz, Bern

WEITERES AM SA 8.9.

Bist du chlorophil? Degustiere Saft aus Getreidegras	8-12.30 H
WER essblatt	wo Münstergasse am Münstergassmarkt

Vegan Pop-up-Café and -Bakery Backwaren ohne Butter, Eier und Milch	9-16 H
WER Eva's Apples	wo Kramgasse 63, Bern

Foodoo-Factory Fave the veggies	10-18 H
WER Foodoo GmbH	wo KULINATA-Zelt, Bern

Meridiano-Kochkurs mit Albula-Bergkartoffeln* Kartoffel ist nicht gleich Kartoffel	10-14.30 H
WER Kursaal Bern	wo Restaurant Meridiano, Kornhausstrasse 3, Bern

Brookly Bar auf dem Waisenhausplatz Rich Cocktails for Humble People	20-22 H
WER Brookly Bar	wo KULINATA-Zelt, Bern

SO 9.9.

Eat-In im Stiftunggarten Gemeinsam essen	11.30-19 H
WER Slow Food Youth, Stiftunggarten	wo Stiftunggarten, Badgasse 40, Bern

«Les Terroirs» und der Burgunder* Ein Essen mit Burgunder-Naturweinen	12-15.30 H
WER Verein Forum Sensorik	wo Tri tra trallala, Neubrückeplatz 133p, Bern

Ein Nachmittag im Garten Mithelfen im Permakultur-Garten	14-17 H
WER Food for Souls	wo Beim ehemaligen Zieglerspital, Morillonstr. 77, Bern

La Madeleine de Proust* Workshop für eine kreative Lebensmittelsensorik	15-17 H
WER Verein Forum Sensorik	wo BOGA, Altenbergrain 21, Bern

meet roots & meat* Ein feuriges Farm-to-Table-Dinner auf Kobels Hof	16.30-22 H
WER Kollektiv Farm-to-Table	wo Kleinhöchstetten 115, Rubigen

MO 10.9.

Mittagstisch Mediterraner Brot-Gemüsesalat mit oder ohne Mehlwürmer	11.30-14 H
WER Kreislauf Bern	wo KULINATA-Zelt, Bern

Wie Lebensmittel richtig lagern & verarbeiten?* Lerne es vom Küchenchef!	19-20 H
WER Casa Novo – Restaurants & Vinoteca	wo Läuferplatz 6, Bern

DI 11.9.

Mittagstisch Orientalische Platte	11.30-14 H
WER gourmetkitchen	wo KULINATA-Zelt, Bern

Einheimische Wildfrüchte Lunchnführung im Garten	12.15-12.45 H
WER BOGA & Café Fleuri	wo Altenbergrain 21, Bern

Süsses Mosten im Chinderchübu Eigenen Most aus Berner Äpfeln herstellen	13.30-17.30 H
WER Chinderchübu	wo Sulgenbachstrasse 5a, Bern

Leaf to Root im Stiftunggarten Ein Abend mit Esther Kern	18-21 H
WER Stiftunggarten	wo Stiftunggarten, Badgasse 40, Bern

Pub Quiz: KULINATA Edition* Mit Fragen rund um Ernährung	9.15-21.30 H
WER Slow Food Youth	wo MARTA Cafe, Kramgasse 8, Bern

Stammzelle des Vereins Forum Sensorik Weindegustation & Microgreens	19.30-21 H
WER Verein Forum Sensorik, essblatt	wo Tri tra trallala, Neubrückeplatz 133p, Bern

MI 12.9.

Apfel, Kuh und Regenwurm – selber forschen! Schulklassen auf dem städtischen Bauernhof in der Stäge	8-10 H 10-12 H
WER LERNfeld, PubliFarm	wo Stegenweg 20, Bern

Mittagstisch Seitankebab mit Biogemüse, Knoblauchsauce & Chutney	11.30-14 H
WER Root Food – radikal gut essen	wo KULINATA-Zelt, Bern

PubliFarm zu Gast im Clever Shop Zusammenhänge zw. Biodiversität und Landwirtschaft	12-17.30 H
WER PubliFarm – Nachhaltigkeit, Forschung und Dialog, Stiftung Biovision	wo Helvetiaplatz 2, Bern

Apfel, Kuh und Regenwurm – selber forschen! Für alle auf dem städtischen Bauernhof In der Stäge	13-17 H
WER LERNfeld, PubliFarm	wo Stegenweg 20, Bern

Süsses Mosten im Chinderchübu Eigenen Most aus Berner Äpfeln herstellen	13.30-17.30 H
WER Chinderchübu	wo Sulgenbachstrasse 5a, Bern

Der Weg zu einem nachhaltigen Ressourcenhandel Was können wir als Konsumentinnen beitragen?	17-19 H
WER RootsCamp	wo KULINATA-Zelt, Bern

Berge essen* Eine kunsthistorische Tavolata	18-21 H
WER Alpines Museum der Schweiz	wo Restaurant las alps, Helvetiaplatz 4, Bern

Berner Platte 2020 – Nachhaltiger Weinbau* Eine Tavolata zu Genuss und Nachhaltigkeit	18.30-22 H
WER KG Gastrokultur GmbH	wo Restaurant Marzer, Brückenstrasse 12, Bern

Do 13.9.

Marktstand gmüesgarte und Äss-Bar chrummy u früsch sowie frisch von gestern	10-16 H
WER gmüesgarte, Äss-Bar	wo KULINATA-Zelt, Bern

Mittagstisch Zweiter Sommer	11.30-14 H
WER Matthias Gunsch	wo KULINATA-Zelt, Bern

FORTSETZUNG DO 13.9.

PubliFarm zu Gast im Clever Shop Zusammenhänge zw. Biodiversität und Landwirtschaft	12-17.30 H
WER PubliFarm – Nachhaltigkeit, Forschung und Dialog, Stiftung Biovision WO Helvetiaplatz 2, Bern	

Einheimische Wildfrüchte Lunchführung im Garten	12.15-12.45 H
WER BOGA & Café Fleuri WO Altenbergrain 21, Bern	

Süßes Mosten im Chinderchübu Eigenen Most aus Berner Äpfeln herstellen	13.30-17.30 H
WER Chinderchübu WO Sulgenbachstrasse 5a, Bern	

Barbière auf dem Waisenhausplatz Apéro	16-19 H
WER Restaurant Barbière WO KULINATA-Zelt, Bern	

Erntefest im Stiftsgarten* Herbstanlass der Gemüsetruhe	17.30-20.30 H
WER OGG Bern, Stiftsgarten WO Stiftsgarten, Badgasse 40, Bern	

Gemeinsames Kochen ohne Foodwaste* Inspiration für ein genussvolles Leben	17.30-22 H
WER Petit Couteau WO Monbijoustrasse 6, Bern	

Allmend-Abendmarkt In der Alten Feuerwehr Viktoria	18-19 H
WER Allmend Abendmarkt WO Viktoriastrasse 70, Bern	

Magic Mushrooms* Wunderwelt der Pilze	18-23 H
WER Vini Cappelletti AG WO Zikadenweg 6, Bern	

Root Food Kochkurs* Vegane Basics aus hiesigen, unverpackten Lebensmitteln	18-21 H
WER Root Food – radikal gut essen WO Schulküche NMS, Langmauerweg 110a, Bern	

Urban Gardening im Herbst* Mach deinen Stadtgarten fit für den Winter	18-20 H
WER skepping GmbH WO Wasserwerkergasse 3, Bern	

Solidarökonomie, Direktvermarktung & Biolandbau Landwirtschaft und Stadt kommen sich (wieder) näher	18.30-20 H
WER Interdisziplinäres Zentrum für Nachhaltige Entwicklung und Umwelt, Universität Bern WO Schanzeneckstrasse 1, Uni S, Raum 101, Bern	

Mehr Details & Anmeldung auf kulinata.ch

Eine Anmeldung ist nur bei Veranstaltungen mit * erforderlich.

FR 14.9.

Marktstand gmüesgarte und Äss-Bar chrumm u früsch sowie frisch von gestern	10-16 H
WER gmüesgarte, Äss-Bar WO KULINATA-Zelt, Bern	

Mittagstisch Kulinarisches Berner Oberland	11.30-14 H
WER Hotelfachschule Thun WO KULINATA-Zelt, Bern	

PubliFarm zu Gast im Clever Shop Zusammenhänge zw. Biodiversität und Landwirtschaft	12-17.30 H
WER PubliFarm – Nachhaltigkeit, Forschung und Dialog, Stiftung Biovision WO Helvetiaplatz 2, Bern	

Süßes Mosten im Chinderchübu Eigenen Most aus Berner Äpfeln herstellen	13.30-17.30 H
WER Chinderchübu WO Sulgenbachstrasse 5a, Bern	

Gluschtiges aus Beeren und Samen Familien und Kinder bereiten ein Dessert zu	14-17 H
WER Grünes Klassenzimmer WO Beim Wildwechselwagen, nahe Sinnerstr. 8, Bern	

Rezeptebazar und Sonnendörren Gute alte Rezepte für deinen Gemüsekorb	14-20 H
WER TaPatate! WO KULINATA-Zelt, Bern	

Die etwas andere Stallvisite* Offene Hoftüren bei Aemme Shrimp	14.30-15.30 H
WER Aemme Shrimp WO EyHof, Ey 6, Burgdorf	

Barbière auf dem Waisenhausplatz Apéro	16-19 H
WER Restaurant Barbière WO KULINATA-Zelt, Bern	

Kühlewiler Zibelechüechli Herbstlicher Genuss	16-21 H
WER Alters- und Pflegeheim Kühlewil WO KULINATA-Zelt, Bern	

Podium Ernährungssoveränität: Welche Landwirtschaft wollen wir? Mit Konzert von Pink Pedarazzi & Mike Bischof	18.15-22 H
WER Uniterre, Alters- und Pflegeheim Kühlewil WO KULINATA-Zelt, Bern	

Früchte, Beeren & Samen im Quartier* Rundgang für Erwachsene	18.15-19.30 H
WER Wildwechsel – Stadtnatur für alle WO nahe Sinnerstr. 8, 3008 Bern	

Magic Mushrooms* Wunderwelt der Pilze	18-23 H
WER Vini Cappelletti AG WO Zikadenweg 6, Bern	



SA 15.9.

Birchermüesli im Apfel Zmorge auf dem Waisenhausplatz	8-11 H
WER Alters- und Pflegeheim Kühlewil WO KULINATA-Zelt, Bern	

Bist du chlorophil? Degustiere Saft aus Getreidegras	8-12.30 H
WER essblatt WO Münstergasse am Münstergassmarkt	

Vom Acker bis in die Küche* Begleite uns einen Tag auf den Acker	8.45-16 H
WER Q-Laden WO Genossenschaft Süri, Süri 54, Rosshäusern	

Erdbeeren statt Farn? Trübeli statt Kirschlorbeer?* Kinder pflanzen einen Naschgarten	9-17 H
WER Kita Weissenbühl WO Friedheimweg 18, Bern	

Gemeinsames Gärtnern Mit Anbau, gemeinsamem Mittagessen und Workshop	10-16 H
WER Food for Souls WO Beim ehemaligen Zieglerspital, Morillonstr. 77, Bern	

Kochkurs Null-Resten-Küche* Lustvoll ankochen gegen Food Waste	10-13.30 H
WER OGG Bern WO Schulküche NMS, Langmauerweg 110a, Bern	

Marktstand gmüesgarte und Äss-Bar chrumm u früsch sowie frisch von gestern	10-16 H
WER gmüesgarte, Äss-Bar WO KULINATA-Zelt, Bern	

Rezeptebazar und Sonnendörren Gute alte Rezepte für deinen Gemüsekorb	10-16 H
WER TaPatate! WO KULINATA-Zelt, Bern	

Die etwas andere Stallvisite* Offene Hoftüren bei Aemme Shrimp	10.30-11.30 H
WER Aemme Shrimp WO EyHof, Ey 6, Burgdorf	

Kalbereien und Sauereien* Diverse währschafte Gerichte aus Grosis Notizen	11-14 H
WER Alters- und Pflegeheim Kühlewil WO Kühlewilstrasse 2, Englisberg	

Food der Zukunft?* Führung durch die Mehlwurmwucht	11-17 H
WER Kreislauf Bern WO Viktoriastrasse 70, Bern	

Mittagstisch Yaki Udou	11.30-14 H
WER 17.Eat.Here.Now WO KULINATA-Zelt, Bern	

Druck- und Nähwerkstatt im Palette-Keller Verschönere deinen unverpackten Einkauf	13-16 H
WER Palette – unverpackt einkaufen WO Münstergasse 18, Bern	

Die etwas andere Stallvisite* Offene Hoftüren bei Aemme Shrimp	13.30-14.30 H
WER Aemme Shrimp WO EyHof, Ey 6, Burgdorf	

Barbière auf dem Waisenhausplatz Apéro	16-19 H
WER Restaurant Barbière WO KULINATA-Zelt, Bern	

Gemeinsam kochen und geniessen* Inspiriert vom bunten Septembergarten	18-21.30 H
WER Q-Laden WO Gemeinschaftsküche, Quartierhof 2, Bern	

Wurst-Kurs* Wir wursten rum und zwar mit euch	19-22 H
WER La Boulotte WO Breitenrainplatz 38, Bern	

So 16.9.

Rezeptebazar und Sonnendörren Gute alte Rezepte für deinen Gemüsekorb	10-16 H
WER TaPatate! WO KULINATA-Zelt, Bern	

La Madeleine de Proust* Workshop für eine kreative Lebensmittelsensorik	15-17 H
WER Verein Forum Sensorik WO BOGA, Altenbergrain 21, Bern	

MO 17.9.

Mittagstisch Seeländer Linsen und Aaretaler Duroc-Säuli	11.30-14 H
WER Freibank Speis & Trank WO KULINATA-Zelt, Bern	

Einheimischer Superfood Lunchführung im Garten	12.15-12.45 H
WER BOGA & Café Fleuri WO Altenbergrain 21, Bern	

Fair-Food Initiative Schmeckt fair besser?	18-22 H
WER Grünes Bündnis Bern WO KULINATA-Zelt, Bern	

Wurst-Kurs* Wir wursten rum und zwar mit euch	18-21 H
WER La Boulotte WO Breitenrainplatz 38, Bern	

Ein Abend mit Slow Food Bern Gut – sauber – fair	19-21.30 H
WER Stiftsgarten WO Stiftsgarten, Badgasse 40, Bern	

Geschichten, Rezepte, Tipps & Tricks auf facebook.com/kulinata.bern

DI 18.9.

Mittagstisch Supersoup-Eintopfgericht	11.30-14 H
WER La Ribollita WO KULINATA-Zelt, Bern	

Süßes Mosten im Chinderchübu Eigenen Most aus Berner Äpfeln herstellen	13.30-17.30 H
WER Chinderchübu WO Sulgenbachstrasse 5a, Bern	

Berge essen* Eine kunsthistorische Tavolata	18-21 H
WER Alpines Museum der Schweiz WO Restaurant las alps, Helvetiaplatz 4, Bern	

Root Food Kochkurs* Vegane Basics aus hiesigen, unverpackten Lebensmitteln	18-21 H
WER Root Food – radikal gut essen WO Schulküche NMS, Langmauerweg 110a, Bern	

Von Food Waste zu Food Save* Ideenworkshop zur Umsetzung einer Mitmach-Challenge	18-21 H
WER foodwaste.ch WO Impact Hub Bern, Spitalgasse 28, Bern	

Stammzelle des Vereins Forum Sensorik Weindegustation & Microgreens	19.30-21 H
WER Verein Forum Sensorik, essblatt WO Tri tra trallala, Neubrückestrasse 133p, Bern	

MI 19.9.

Mittagstisch Sesamofenkartoffeln mit Saisongemüse aus dem Wok	11.30-14 H
WER TIF Tier im Fokus WO KULINATA-Zelt, Bern	

Süßes Mosten im Chinderchübu Eigenen Most aus Berner Äpfeln herstellen	13.30-17.30 H
WER Chinderchübu WO Sulgenbachstrasse 5a, Bern	

Wer kocht das beste Essen aus Resten? Gemeinderat Reto Nause & Benel Kallen (Gewinner Männerküche 2016) fordern heraus – Gegner gesucht!	17-20 H
WER KULINATA, Bern isst Bern WO KULINATA-Zelt, Bern	

Einkaufen und geniessen ohne Plastikmüll Tag der offenen Tür	17.30-20 H
WER Palette – unverpackt einkaufen WO Münstergasse 18, Bern	

Kochkurs Null-Resten-Küche* Lustvoll ankochen gegen Food Waste	18-21.30 H
WER OGG Bern WO Schulküche NMS, Langmauerweg 110a, Bern	

Kochkurs Root to Leaf Gemüse von der Wurzel bis zum Blatt	18-21.30 H
WER skepping GmbH WO Wasserwerkergasse 3, Bern	

Kann Genuss Sünde sein? Nachhaltiger Konsum von Importprodukten	18.30-21 H
WER GreenBuzz Bern, Teikeicoffee, Choba Choba, gebana AG WO Impact Hub Bern, Spitalgasse 28, Bern	

Ernährungssoveränität & fairer Handel in der Schweiz Beiträge zur Reform des globalen Ernährungssystems?	20-21.30 H
WER Interdisziplinäres Zentrum für Nachhaltige Entwicklung und Umwelt, Universität Bern WO Kongresszentrum Kreuz, Zeughausgasse 41, Bern	

Do 20.9.

Mittagstisch Potpourri aus Herbstgemüse mit Frischkäse und geröstetem Brot	11.30-14 H
WER Wanderer WO KULINATA-Zelt, Bern	

Süßes Mosten im Chinderchübu Eigenen Most aus Berner Äpfeln herstellen	13.30-17.30 H
WER Chinderchübu WO Sulgenbachstrasse 5a, Bern	

Berner Platte Gaumenschmaus im Brotteig	16-21 H
WER Alters- und Pflegeheim Kühlewil WO KULINATA-Zelt, Bern	

Solawi? Was ist das? Wir zeigen den Film «Die Strategie der krummen Gurken»	16-18 H
WER Q-Laden WO Gemeinschaftsküche, Quartierhof 2, Bern	

Allmend-Abendmarkt In der Alten Feuerwehr Viktoria	17-19 H
WER Allmend Abendmarkt WO Viktoriastrasse 70, Bern	

Gemeinsames Kochen ohne Foodwaste* Inspiration für ein genussvolles Leben	17.30-22 H
WER Petit Couteau WO Monbijoustrasse 6, Bern	

Chutney, Kimchi, Sauerkraut & Co* Ein Abend rund ums Fermentieren und Haltbarmachen	18-21 H
WER OGG Bern WO Schulküche NMS, Langmauerweg 110a, Bern	

Berner Platte 2020 – Genusstraining Eine Tavolata zu Genuss und Nachhaltigkeit	18.30-22 H
WER KG Gastrokultur GmbH WO Le Beizli, Könizstrasse 161, Liebefeld	

Köstlich eingemacht Konservieren von leckeren Köstlichkeiten	18.30-20.30 H
WER skepping GmbH WO Wasserwerkergasse 3, Bern	

