



**Grusswort von Gemeinderat Reto Nause, Direktor für Sicherheit,
Umwelt und Energie, anlässlich der Eröffnung des «KULINATA Fair Food
Festivals», 08. September 2018©**

(Es gilt das gesprochene Wort)

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Gäste
Liebe Marlies Budmiger/ Lieber Franz Hofer von der Ökonomischen
Gemeinnützigen Gesellschaft Bern
Werter Alt-Nationalrat Joseph Zisyadis
Werter Thomas Pfister
Liebe Veranstalterinnen und Veranstalter der KULINATA
Liebe Foodies, Hobbyköche und Ernährungswissenschaftler

Ich begrüsse Sie auch von meiner Seite her recht herzlich zur Eröffnung
des «KULINATA Food Festivals» hier in Bern.

Nachhaltige Ernährung liegt im Trend

Während der Planung des Festivals hat sich gezeigt: Nachhaltige Ernährung
liegt im Trend. Das ursprüngliche Ziel, während zwei Wochen 30
Veranstaltungen anzubieten, wurde mehr als erreicht: es sind mehr als 80
Einzelveranstaltungen.

65 Organisationen, Vereine, Restaurants und Privatpersonen sind dem Aufruf
vom AfU gefolgt. Das ist schon jetzt eine grosse Freude.

Die an der «KULINATA» aufgetischten Speisen und Getränke erfüllen verschiedene Kriterien in Bezug auf die Nachhaltigkeit. Zum Beispiel:

- Alle Früchte und Gemüse sind regional und saisonal.
- Tierische Produkte stammen zu 100 % aus regionaler und biologischer oder speziell tierfreundlicher Produktion.
- Übriggebliebene Lebensmittel werden weitergegeben oder anderweitig verwendet, um Food Waste zu vermeiden.

Wichtig, dass es nicht DIE nachhaltige Ernährung gibt, sondern sehr viele Facetten. Das ist gleichzeitig auch die grosse Chance, jeder und jede von uns kann sicherlich noch etwas verbessern ohne die eigenen Essgewohnheiten gleich total auf den Kopf zu stellen.

Die nächsten beiden Wochen ermöglichen die Veranstalterinnen und Veranstalter Einblicke in ihre Nachhaltigkeitsansätze.

Genuss und Geschmack

- Unzählige Möglichkeiten, gemeinsam zu geniessen. Mittagessen auf dem Waisenhausplatz, Kochkurse, Tavolatas und Degustationen.
- Wer sich für Lebensmittel interessiert, gerne isst oder neue Dinge entdecken will, ist hier richtig.
- Qual der Wahl zwischen einem veganen Kochkurs, dem Wurstkurs oder dem Insektenkochkurs.
- Verschiedene Einkaufsmöglichkeiten entdecken: regional, unverpackt, frisch von gestern oder krumm und frisch.

Handarbeit oder lieber geistige Nahrung?

Wer lieber selber Hand anlegt kann Gärtnern oder selber auf dem Feld Hand anlegen. Verschiedene Bauernhöfe und Kooperativen zeigen, wie sie produzieren. In und um die Stadt herum.

Auch theoretischer Hintergrund wird geliefert. Mehrere Veranstalter, von der Uni bis zum foodwaste.ch bieten Informations- und Diskussionsrunden an.

Danksagung

Ohne die Tatkräftige Unterstützung von ganz unterschiedlichen Seiten wäre die «KULINATA» nicht realisierbar gewesen. Ein grosses Dankeschön an unsere Partnerinnen und Partner.

Verschiedene Stellen und Abteilungen aus allen Direktionen der Stadt Bern haben uns unterstützt:

- Stadtgrün hat den Waisenhausplatz zur grünen Oase gemacht
- Die Stadtkanzlei hat ihr grosses Wissen mit der Projektleitung geteilt
- Entsorgung und Recycling und das Sportamt haben Plakatständer zur Verfügung gestellt
- Das Alters- und Pflegeheim Kühlewil hat eigene Veranstaltungen eingebracht
- Das Kompetenzzentrum Arbeit hat bei der Zeltdeko mitgeholfen
- Die Präsidialdirektion und verschiedene weitere haben die «KULINATA» bei der Kommunikation unterstützt
- Carvelo 2 Go stellt für die gesamte Veranstaltungszeit 3 Velos zur Verfügung
- Gastro Stadt Bern hat die Ausschreibung an alle Hotels weitergeleitet
- Wälchifeste Kursaal Bern und Oswald Catering sind unsere Zelt- und Küchenpartner
- Bern Tourismus, die «Semaine du Goût» und «Wake up and run» unterstützen die «KULINATA» bei der Kommunikation,
- Die NMS und Impact Hub stellen Räume für Veranstaltungen zur Verfügung
- Und Modernlight sorgt dafür, dass ich und andere hier gehört werden.

Herzliches Dankeschön zum Schluss an Marlies Budmiger von der OGG und Adrian Stiefel vom Amt für Umweltschutz, die das Projekt im Lenkungsausschuss begleitet haben, Marilena Schumann für die spontane Unterstützung der Projektleitung im Endspurt und zu guter Letzt Dank an Lea Eugster und Natalie Schäfer vom Amt für Umweltschutz, sie haben die Fäden zusammengehalten.

Vielen Dank!