Stadt Bern
Direktion für Sicherheit
Umwelt und Energie

Grusswort von Gemeinderat Reto Nause, Direktor für Sicherheit, Umwelt und Energie, anlässlich der Eröffnung «3. KULINATA - Festival für nachhaltige Ernährung», 12. September 2020 ©

(Es gilt das gesprochene Wort)

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Gäste
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.

KULINATA zum Dritten

Die KULINATA findet dieses Jahr zum dritten Mal statt. Über 50 Organisationen machen dieses Jahr wieder mit. Das zeigt, dass das Thema Nachhaltige Ernährung keine Eintagsfliege ist und viele Personen in und um Bern sich schon länger für dieses Thema engagieren.

KULINATA - jedes Jahr ein bisschen anders:

- 2018: über zwei Wochen, mit einem Festivalzentrum auf dem unteren Waisenhausplatz
- 2019: ein Tag, Berner Generationenhaus und Bahnhofplatz

Dieses Jahr: KULINATA dauert eine Woche lang und startet mit dem heutigen Eröffnungsfest – quasi als Amuse Bouche, macht Lust auf alles was noch kommt!

Besondere Umstände

Und doch unterscheidet sich diese dritte Ausgabe auch noch in anderer Hinsicht von den beiden ersten Jahren.

Nicht zu übersehen; Veranstaltende tragen Masken, überall Desinfektionsmittel, das ist momentan unsere Realität. Eine neue Realität. Die Durchführung der KULINATA stand immer wieder auf der Kippe.

Schlussendlich haben wir uns entschieden, die Veranstaltung durchzuführen – Schutzkonzepte wurden implementiert, Sicherheitsmassnahmen sind getroffen worden, wir können die KULINATA auch während dieser speziellen Situation verantworten. Und es zeigt sich einmal mehr; In solchen Zeiten ist es umso wichtiger, ein feines Essen zu geniessen und gemeinsam anzustossen.

→Zusammenkommen zu können – wenn auch mit Abstand

Wir danken allen Besuchenden, dass sie sich an das Schutzkonzept halten, damit alle Leute den Anlass sicher geniessen können.

Bedeutung einer lokalen Ernährungswirtschaft

Das Thema der diesjährigen KULINATA ist „Was esse ich heute?“

Diese Frage, welche wir uns täglich stellen, hat während und nach dem Lockdown eine neue Bedeutung erhalten.

Die Restaurants waren geschlossen, Märkte abgesagt und man hat mehr zu Hause selber gekocht, vielleicht auch viel Neues ausprobiert und entdeckt, bewusster entschieden und gegessen.

Mit der Kampagne #itzerschrächt haben wir versucht, auf die vielfältigen Angebote und Initiativen des KULINATA-Netzwerks aufmerksam zu machen, die auch während des Lockdowns nachhaltiges Essen angeboten haben und weiter anbieten: dank Lieferdiensten erhielt man jederzeit frisches Gemüse oder feine Kuchen direkt nach Hause geliefert. Neu konnte man Produkte über Webshops bestellen oder Restaurants wurden zu Quartierläden und Take-Aways umfunktioniert.

Diese Zeit hat uns wieder aufgezeigt, wie wichtig das lokale Gewerbe ist und welchen Wert regionale Produkte haben, die wir heute noch mehr schätzen.

Die KULINATA ist eine gute Gelegenheit, die lokalen Lebensmittelproduzentinnen, Restaurantbetreiber oder regionalen Bauernhöfe besser kennenzulernen. Denn das Angebot in Bern ist gross und Bern hat viel zu bieten für eine nachhaltige und gesunde Esskultur.

Ohne die tatkräftige Unterstützung von verschiedenen Personen und Organisationen hätte die KULINATA dieses Jahr nicht stattfinden können. Ein ganz grosses Dankeschön geht an alle Organisationen, die trotz dieser unsicheren Lage Inhalte und Veranstaltungen fürs Wochenprogramm geplant und auf die Beine gestellt haben.

Danke an unsere Partner, ohne die die KULINATA nicht die KULINATA wäre:

- Ans Projekt Lunchidee für die inhaltliche Zusammenarbeit beim KULINATA-Zmittag
- An die offene Kirche Bern für die Organisation des Foodsave-Banketts, welches dieses Jahr in ein «Foodsave zum mitnäh» umgewandelt wurde
- An die Initiative «Save Food, Fight Waste», die Semaine du Goût, die Kleinbauernvereinigung mit der Regio Challenge und Bern Welcome für die Unterstützung bei der Kommunikation
- An den Verein Bioabi, der sein 10-Jahre-Jubiläum feiert und uns heute am Eröffnungsfest mit Helferinnen und Helfern unterstützt.

Vielen Dank an das Tiefbauamt sowie Triktek für das Projekt «Sockel», welches wir hier auf dem Waisenhausplatz mitbenützen dürfen; danke auch an die umliegenden Restaurants, insbesondere Il Grissino, für die Flexibilität und Zusammenarbeit.

Danke ans Kompetenzzentrum Arbeit für die handwerkliche Unterstützung, Flurina Schuler für die tollen graphischen Arbeiten und Stefan Arnold für die Webprogrammierung.

Herzlichen Dank an Andrea Schorro von der Agentur «Locomotiva», sie hat das Projekt auch in diesen turbulenten Zeiten auf Kurs gehalten und an Michèle Begert für die tolle Unterstützung. Nicht zuletzt danke ich meinen Top-Leuten im Amt für Umweltschutz der Stadt Bern; der Projektleiterin Rafaela Schmid sowie Andrea Wirth, Natalie Schäfer und Adrian Stiefel: Merci!

Geniessen Sie den Abend; Ä Guete!