

Infoblatt: Nachhaltige Verpflegung

Die Kulinata organisieren wir nach den Grundsätzen des nachhaltigen Eventmanagements. Dies beinhaltet insbesondere auch die Verpflegung.

Eine Antwort auf die Frage, wie man sich nachhaltig ernähren kann, lässt sich pauschal nicht finden. Das Betrachten aus unterschiedlichen Sichtwinkeln kann das Verständnis für nachhaltige Ernährung stärken, es bleibt jedoch eine spezifische Herausforderung für jeden Menschen, jedes Produkt und jede Situation. An der Kulinata möchten wir das Bewusstsein für die eigene Umwelt sowie die Freude am nachhaltigen und genussvollem Umgang mit unseren Lebensmitteln wecken und fördern. Wir sind uns der Vielschichtigkeit von nachhaltiger Ernährung bewusst und heben einige ihrer Facetten hervor. Nachhaltige Aspekte deklarieren und kommunizieren wir. Auf dieser Grundlage können Diskussionen geführt und Verhaltensmuster gestärkt, hinterfragt oder durchbrochen werden.

Veranstalterinnen und Veranstalter entscheiden eigenverantwortlich, wie sie die verschiedenen Nachhaltigkeitsaspekte gewichten (z.B.: Standortgerecht und sozial nachhaltig produzierter Käse aus dem Berner Oberland versus Transportdistanz). Alle Veranstaltungen der Kulinata berücksichtigen die folgenden Grundsätze:

a. Essen

- Tierische Produkte sind zu 100 % aus regionaler bio oder speziell tierfreundlicher Produktion. Wir geniessen sie als etwas Besonderes und setzen sie bewusst und mit Mass ein.
- Früchte und Gemüse sind zu 100 % regional und saisonal (aus unbeheizten Gewächshäusern, vorzugsweise aus biologischem Anbau).
- Sättigungsbeilagen und Hülsenfrüchte sind, wenn immer möglich, regional (bewusster Umgang mit Reis, Teigwaren, Kichererbsen, Bulgur usw.).
- Bei Hauptzutaten verzichten wir auf Ware aus Übersee (Gewürze wie Pfeffer gehören nicht zu den Hauptzutaten).
- Importprodukte sind zu 100 % biologisch produziert und wenn vorhanden mit Fair Trade-Label ausgezeichnet. Wir verzichten wo immer möglich auf Flugtransporte.
- Zur Vermeidung von Food Waste sollen Warenüberschüsse oder Resten an der Kulinata Verwendung finden.

b. Trinken

- Säfte, Sirupe und Bier werden von regionalen Produzenten bezogen.
- Der Wein stammt aus der Schweiz.
- Der Kaffee ist biologisch produziert und fair gehandelt.
- Auf den Ausschank von abgefülltem Wasser sowie industriell abgefüllten Erfrischungsgetränken wie beispielsweise Coca Cola, Sprite, Ice Tea verzichten wir.

Begriffsdefinition **Regionalität**: Als regional gelten Produkte, die in einem **Umkreis von rund 35 km** Luftlinie produziert und verarbeitet wurden.