

Eggiwiler Symposium 2017

Marktteilnehmende

Mein Küchenchef

Bringt mit seinem Küchenkonzept «no food waste» Produzenten und Konsumenten zusammen. Dank den feinen Kreationen, die Mein Küchenchef zaubert, erhalten die Produzenten vom Koch und vom Gast Wertschätzung für Ihre Produkte, auch wenn diese ästhetisch nicht perfekt sind. www.mein-kuechenchef.ch

Äss-Bar

Die Äss-Bar ist ein Beispiel dafür, wie mit nicht verkauften Lebensmitteln ein kreatives Geschäftsmodell betrieben werden kann: Nach dem Motto «frisch von gestern» verkauft das Geschäft Backwaren vom Vortag. Das Unternehmen erreicht so, dass auch Produkte, die sonst beim Tier oder in der Energieproduktion landen würde, vom Menschen gegessen werden und fördert gleichzeitig die Sensibilisierung der Konsumenten für die Thematik Food Waste.

Gmüesesel

Thomas Wieland vom Gmüesesel versteht es wie kein anderer, die Verarbeitung von Primärprodukten zu veranschaulichen. Dabei tritt das Thema des Energieaufwands in der Verarbeitung von Lebensmitteln in den Vordergrund. Sei es bei den Fitnessgeräten, mit denen Rapsöl oder Polenta hergestellt wird oder bei der solarbetriebenen Dörrmaschine. www.gmüesesel.ch

Stiftsgarten

Der Stiftsgarten ist eine grüne Oase mitten in der Altstadt von Bern. Im Nutz- und Schaugarten unterhalb der Münsterplattform begegnen sich Menschen und kommen in unmittelbaren Kontakt mit der Natur und der Lebensmittelproduktion. Garten und Gärtnern wird hier durch gemeinsames Wirken erfahrbar, inspirierend und sinnstiftend. www.stiftsgarten.ch

MUDA rejuice

MUDA ist ein junges Unternehmen von vier Studierenden der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften. Früchte- und Gemüseteile, die in der Lebensmittelindustrie als Abfall gelten, verarbeitet das junge Team zu feinen und qualitativ hochstehenden Fruchtsäften. www.mudasoft.ch

radiesli

Die Vertragslandwirtschaft hat eine wichtige Funktion in der Wiederherstellung der Verbindung zwischen Produktion und Konsum. Eine solche Initiative ist das radiesli mit seinem stadtnahen Hof in Worb. Der Konsument ist hier Prosument: Er besucht den Hof nicht nur, sondern arbeitet in der Produktion mit. Der Name des Gemüseabos spricht für sich: «Dein Gemüse kennt dich». www.radiesli.org

Aemme Shrimp

Aemme Shrimp beweist, dass Innovation auch Mut und Offenheit für Neues bedingt: Eine Bauernfamilie aus Burgdorf leistet Pionierarbeit und ersetzt die Schweinemast durch eine Produktion von Crevetten: Aemme Shrimp bietet dem Konsumenten fangfrische, regionale Meeresfrüchte, ohne Antibiotika und Zusatzstoffe produziert. www.aemmeshrimp.ch

Flora

Eine Direktvermarktungsplattform für Fleisch mit Ursprung im Emmental. Die Plattform nutzt moderne Kommunikations- und Vermarktungsmethoden und ermöglicht regionalen Familienbetrieben den Vertrieb und Konsumenten den Genuss von lokal verarbeitetem Fleisch von glücklichen Tieren. www.flora.ch

Naschgarten Luzern (Sybille Lehmann, Agentur Umsicht)

Einheimische Pflanzen mit essbaren Früchten ersetzen in öffentlichen Grünanlagen Zierpflanzen und werden so zum Erlebnisort für die Sinne. Jung und Alt beobachten, wie die Früchte heranreifen und können diese kostenlos ernten und geniessen. Die Naschgärten werden im Rahmen einer öffentlich-private Partnerschaft von Quartiervereinen, Initiativen und Institutionen in Zusammenarbeit mit der öffentlichen Hand organisiert.

dahlia

Die Institution bietet an drei Standorten im Emmental für rund 250 Personen umfassende Dienstleistungen in den Bereichen Wohnen, Betreuen, Pflegen. Bei der Verpflegung wird auf ein nachhaltiges Konzept gesetzt: Ein Teil des Gemüses wird im eigenen Garten produziert, andere Produkte werden über langfristige Verträge mit Abnahmegarantie direkt von regionalen Bauern bezogen. Und bei der Verarbeitung der Produkte die Bewohnerinnen und Bewohner miteinbezogen.