



THE SPIRIT OF BERN

Medienmitteilung, 24. August 2023

The Spirit of Bern 2023 zum Thema «Ernährung – Probleme, Trends und Innovationen»

Am diesjährigen Spirit of Bern diskutierten Fachleute aus Wissenschaft, Wirtschaft und Politik im Kursaal Bern, wie die Lücke zwischen Gesundheit, Umwelt und Nahrungsmittelproduktion überwunden werden kann. Von technologischen Innovationen bis hin zu einem veränderten Konsumverhalten wurden Lösungsansätze diskutiert, um das Ernährungssystem zukunftsfähig zu gestalten.

Das Grundproblem des heutigen Ernährungssystems liegt in der Diskrepanz zwischen den Anforderungen an Gesundheit, Umweltschutz und Nachhaltigkeit einerseits und den vorherrschenden Produktions-, Konsum- und Handelspraktiken andererseits. Dies führt zu Gesundheitsproblemen, Umweltschäden und sozialen Ungleichheiten, die eine Transformation des Ernährungssystems dringend erforderlich machen. So lautete auch der Appell von Bundesrat Guy Parmelin, der als Gastredner die diesjährige Austragung im Kursaal Bern eröffnete.

In der Session 1 zum Thema «Genügend Nahrung auf einem gesunden Planeten» haben sich dazu verschiedene Expertinnen und Experten geäussert und ausgetauscht.

Dabei betonte beispielsweise Christine Schäfer vom Gottlieb Duttweiler Institut: «Der Weg zu einem zukunftsfähigen, nachhaltigen Ernährungssystem ist noch lang. Aber er ist reich an neuen Chancen für alle Beteiligten.» Ein Systemwechsel sei möglich, denn die Probleme seien erkannt. Allerdings: «Obwohl der Einfluss der Ernährung auf die Umwelt bekannt ist, fehlt oft noch das Bewusstsein und der Wille dafür».

In der Session 2 ging es um die «Ernährung von morgen». Lukas Fesenfeld von der Universität Bern und der ETH Zürich sprach über mögliche Wege in diese Zukunft und plädierte für mehr politischen Mut auf diesem Weg. Es gelte, nicht nur die Probleme zu betonen, sondern auch die Chancen zu sehen.

Bruno Stadelmann, Bauer aus Willisau, zeigte auf, wie dieser Weg für ihn aussehen könnte. Er hält heute 8000 Legehennen, er kann sich aber vorstellen, diese Zahl in Zukunft zu reduzieren. Damit das funktioniert, braucht es aus seiner Sicht «Investorinnen, die mehr mit dem Herzen statt mit dem Portemonnaie denken». Ausserdem sei es wichtig, in die Bildung der Jungen zu investieren, damit sie lernen, «wie Lebensmittel produziert werden».

Zum Abschluss von Session 2 stellten die Start-ups Luya Foods AG und New Roots AG ihre neu entwickelten Lebensmittelprodukte vor.

Wissenschaftspartner:



Leading-Partner:

die Mobiliar





THE SPIRIT OF BERN

Session 3 war dem Einfluss der Ernährung auf die Gesundheit gewidmet. Chronische, nicht übertragbare Krankheiten wie Adipositas und neue Behandlungsmöglichkeiten wurden beleuchtet. So wurde beispielsweise die Spritze gegen Übergewicht vorgestellt, die laut Lia Bally vom Inselspital Bern hilft: «Es gehört aber immer auch eine Lebensstiländerung dazu. Das ist ein Erfolgskriterium für die längerfristige Gewichtsreduktion.»

In der Paneldiskussion zum Thema «Gesundheitliche Aspekte der neuen Nahrung der Zukunft» diskutierten Renato Pichler von Swissveg, Paolo Colombani von Consulting Colombani, Steffen Theobald von der Berner Fachhochschule und Melanie Mettler von den Grünliberalen über die Macht der Gewohnheit sowie über falsche Anreize in der Ernährungspolitik und -industrie. Die Starköche William Gordon von «The Cambrian Hotel Adelboden» und Fabian Raffener vom Restaurant ZOE rundeten die letzte Session mit kulinarischen Ausblicken auf die Gastronomie der Zukunft ab.

Vor dem Hauptprogramm präsentierten Schweizer Startups im Rahmen einer Breakout-Session eindrucksvolle Wege für nachhaltige Ernährung und Umweltschutz. Dabei wurden Ansätze für die Foodwaste-Reduktion und pflanzliche Genüsse mit Nährwert aufgezeigt. In der parallel dazu stattfindenden Breakout-Session stellten Fachpersonen zum Thema «Innovationen für Menschen mit Diabetes» neue und innovative Technologien vor, die Menschen mit Diabetes mehr Selbstbestimmung ermöglichen.

Das Konferenzhighlight mit gewohnt hybridem Auftritt

Anlässlich der achten Ausgabe des Spirit of Bern empfing der Kursaal Bern rund 500 Gäste und bot eine ideale Plattform, um mit Expertinnen und Experten aus Wirtschaft, Wissenschaft und Politik und mit Praktikerinnen und Praktikern in einen Austausch zu treten.

Wie in den vergangenen Jahren wurde die Veranstaltung von Sonja Hasler und Andrea Vetsch gekonnt moderiert. Wer nicht vor Ort teilnehmen konnte, hatte die Möglichkeit, das Hauptprogramm auf «Blick.ch» und «Die Handelszeitung» mitzuverfolgen. Zusätzlich wird die Aufzeichnung ab dem Folgetag kostenlos auf dem Youtube-Channel der Stiftung «The Spirit of Bern» kostenlos zur Verfügung gestellt.

Wissenschaftspartner:



Leading-Partner:





THE SPIRIT OF BERN

«The Spirit of Bern» ist als breit abgestützte Stiftung organisiert. An der einmal jährlich stattfindenden Veranstaltung versammeln sich Vertreterinnen und Vertreter, Führungspersonen sowie Meinungsmacherinnen und Meinungsmacher aus Wirtschaft, Wissenschaft und Politik. Die eintägige Veranstaltung fördert den Dialog zwischen den drei Bereichen und ergründet, wie unsere Gesellschaft mit grossen Fragestellungen umgeht – heute und in Zukunft. Alle Interessierten sind eingeladen, am Anlass teilzunehmen.

Bildmaterial:

<https://we.tl/t-P3ZLbDx8lu>

Bildquelle: zVg / spiritofbern.ch

Website:

<https://www.spiritofbern.ch/>

Kontakt

Prof. em. Dr. Daniel Buser
Stiftungsratspräsident «The Spirit of Bern»
Telefon: +41 79 476 42 25
E-Mail: buser@spiritofbern.ch

Medien

Benjamin Blaser
Kommunikation «The Spirit of Bern»
Telefon: +41 78 684 17 13
E-Mail: benjamin.b@newsroom.co

Kongressorganisator

c/o Bern Congress Organiser BCO
Taubenstrasse 8
3011 Bern
Telefon: +41 31 312 43 17
E-Mail: info@spiritofbern.ch

Wissenschaftspartner:



Leading-Partner:

die Mobiliar

