BERN WIRTSCHAFTS-RAUM

In dieser Rubrik finden Sie Beiträge zu den Themen Wirtschaft und Gesellschaft, wenn immer möglich mit Bezug zur Region Bern.

Bleiben Sie auf dem Laufenden mit unserem vierteljährlich erscheinenden Newsletter. Hier geht es zur Anmeldung.

Regional, saisonal, biologisch

Beim Wirtschaftsapero vom Montagabend 22. August setzte der WIRTSCHAFTSRAUM BERN besonders auf Nachhaltigkeit. Spürbar wurde es am Buffet – erstmals gab es am Anlass kein Fleisch zu essen. Um Food Waste zu verhindern, konnten am Schluss des Events die Essensreste in Schalen nach Hause genommen werden.

Von Reto Liniger

In Zusammenarbeit mit dem Berner Caterer «Bonapp & so» trimmte der WIRTSCHAFTSRAUM BERN den diesjährigen Wirtschaftsapero auf mehr Nachhaltigkeit – Auswirkungen hatte dies insbesondere am Buffet. Doch auch bereits beim Flyer für den Event wurde ausschliesslich FSC zertifiziertes Papier verwendet. Das Zertifikat bescheinigt, dass das verwendete Holz aus nachhaltiger und umweltgerechter Waldbewirtschaftung stammt.

Wie wir uns ernähren, hat einen entscheidenden Einfluss auf die Umwelt. Studien kommen zum Schluss: Ein Drittel der gesamten Umweltbelastung wird von unserer Ernährung verursacht. Dabei liegen Lösungen, um die Umweltbelastung zu reduzieren, auf dem Tisch: weniger Fleisch, weniger Butter und Käse, weniger Food Waste, mehr saisonales und regionales Gemüse, mehr Obst.

Forelle aus regionaler Zucht

Diesen Grundsätzen wurden beim diesjährigen Event Rechnung getragen. Erstmals gab es am diesjährigen Wirtschaftsapero kaum Fleisch; serviert wurde Forelle aus der regionalen Zucht in Belp. «Für unser gesamtes Angebot verwenden wir möglichst regionale und frische Produkte. Ein besonderes Augenmerk richten wir auf die Saisonalität», schreibt der Caterer Bonapp.

Nachhaltig und gut - das Essen am diesjährigen Wirtschaftsapero

Das Obst und das Gemüse am Wirtschaftsapero stammten aus regional und saisonalem Anbau, es wurden keine Südfrüchte angeboten.

Wein, Bier und Kaffee

Wo immer möglich wurden biologische Produkte eingesetzt – so auch bei den Getränken. Der Wein lieferte der Weinvertrieb Delinat. Das Delinat-Gütesiegel wurde mehrmals als bestes Bio-Label ausgezeichnet. Bier gab es von der Felsenau Brauerei, der Kaffee lieferte Blasercafé. Der Kaffee Verde ist eine Espressomischung aus 100 Prozent biologisch angebauten und Fairtrade-zertifizierten Kaffees aus Honduras und Tansania.

Site by WeServe