

Transparenz am Teller

Wie aus Information Wahlfreiheit wird – Wege zu einer ökologisch sensiblen Gastronomie.

Die Diskussion rund um eine verantwortungsvolle, ökologische Ernährung polarisiert in zwei unversöhnliche Lager. Die Veranstaltung möchte von der Polarisierung wegführen und aufzeigen, was für Chancen in einem informierten Konsum liegen. Wie wir uns ernähren, kann ein Spiegel der Landschaft sein, aus der unsere Nahrung kommt. Ein Spiegel, der auch wieder in die vorhandene Ökologie und Landschaft zurückreflektiert.

Der von «Inspyre – Nestwerk für Nachhaltigkeit» veranstaltete Themenabend möchte diese Gedanken aufnehmen und mit drei Vorträgen das Thema Ernährung in einen breiten Machbarkeitskontext bringen. In der Podiumsdiskussion nehmen dann Landwirtschaft und Gastronomie Stellung dazu.



Inspyre-Podiums-Event 2025

Wann:

Montag, 10. November

Wo: Hörsaal 001,

Universität Basel Kollegiengebäude

Programm

Eröffnung: Prof. Ansgar Kahmen

Vorträge: 18:30 – 19:40 Uhr

- Die Landschaft, die uns ernährt, national, global. Christian Körner (Prof. Univ. Basel, Inspyre)
- Hin zu einer ökologisch verträglichen Ernährung. Florianne Koechlin (Biologin, Münchenstein)
- Auf's Angebot kommt's an. Priska Baur (Agrarökonomin, Zürich)

Podiumsdiskussion: 19:40 – 20:20 Uhr

Teilnehmende:

Stefan Jegge (Berghof Kaisten),
Anet Spengler (Forschungsinstitut für biologischen Landbau, Frick),
Alexandre Kaden (oniro-Groupe und Vorstand Wirte-Verband Basel-Stadt),
sowie die Vortragenden

Netzwerkapéro: 20:20 – 21 Uhr
gestiftet von Inspyre – Basel
(www.inspyre.ch).

Mehr Informationen:
www.inspyre.ch
info@inspyre.ch



Inspyre 
Nestwerk für Nachhaltigkeit