

Medienmitteilung

Liestal/Sissach, 16. November 2017

Podiumsdiskussion am Landwirtschaftlichen Zentrum Ebenrain in Sissach

Nachhaltige Ernährung – Luxus oder Notwendigkeit?

Sind nachhaltig produzierte Lebensmittel ein Luxus-Thema der reichen Schweiz? Oder geht es in Zukunft gar nicht anders als nachhaltig? Persönlichkeiten aus Landwirtschaft, Gastronomie, Werbung und Ernährungswissenschaft diskutieren am Donnerstag, 23. November, ab 19.30 Uhr in der Aula des LZE unter der Leitung von Dieter Kohler, Radio SRF. Das Podium ist öffentlich und lädt zu engagierter Diskussion ein.

Nachhaltige Ernährung heisst: saisonal und regional einkaufen, ressourcenschonend produziert, möglichst naturbelassene und wenig verarbeitete Lebensmittel konsumieren, tierische Lebensmittel verantwortungsvoll und in Massen konsumieren sowie Foodwaste minimieren. Diese Umschreibung nachhaltiger Ernährung basiert auf der Brundlandt-Definition von 1987, welche besagt: Eine nachhaltige Entwicklung entspricht den Bedürfnissen der heutigen Generation, ohne die Möglichkeiten künftiger Generationen zu gefährden, ihre eigenen Bedürfnisse zu befriedigen und ihren Lebensstil zu wählen.

Befürworter einer nachhaltigen Ernährung argumentieren, dass diese sowohl die eigene Gesundheit als auch die Gesundheit der Umwelt sichert und bereichert. Wissenschaftler zeigen auf, dass ein Umdenken hin zu einem sparsameren Umgang mit den Erdressourcen stattfinden muss, da diese nicht unbegrenzt zur Verfügung stehen.

Kritiker führen ins Feld, dass Nachhaltigkeits-Label/regionale Marken ein Marketinggag seien und vor allem ein Argument für hohe Verkaufspreise darstellten. Auf Produzentenseite führen Kritiker ins Feld, dass die Erträge nachhaltig produzierter Erzeugnisse kleiner ausfallen würden und die Welt damit nicht zu ernähren sei.

Diskussion am Ebenrain

Welches sind Stärken und Schwächen einer nachhaltigen Lebensmittelproduktion aus Sicht der Landwirtschaft? Werden Werbekampagnen für nachhaltige Produkte anders aufgezoogen als für herkömmlich produzierte? Sind nachhaltig produzierte Lebensmittel gesünder als andere? Welche Argumente sprechen dafür, ein Personalrestaurant mit Fourchette Verte oder mit der Bio-Knospe zertifizieren zu lassen? Diese und weitere Fragen diskutieren ausgewählte Experten unter der Leitung von Dieter Kohler ab 19.30 Uhr in der Aula des Landwirtschaftlichen Zentrums Ebenrain.

Sie sind eingeladen, sich aktiv mit Ihren Fragen und Vorschlägen zu beteiligen an diesem Podium. Im Anschluss an die Diskussion haben Sie die Möglichkeit, sich mit den Podiumsgästen und den Besucherinnen und Besucher bei einem kleinen Umtrunk auszutauschen. Kommen Sie vorbei - Wir freuen uns auf Sie!

Für Rückfragen:

Barbara Suter, Leiterin Ernährung, Hauswirtschaft und Gastronomie, Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain, VGD, Telefon 061 552 21 30