

Medienmitteilung

Salenstein / Weinfelden, 23. Januar 2024

Food Forum: Robust, renitent, resilient und revolutionär

Das Ostschweizer Food Forum am Donnerstagnachmittag, 7. März 2024, in Weinfelden, beleuchtet die Land- und Ernährungswirtschaft aus ganz unterschiedlichen Blickwinkeln. Den vier Kernthemen ist in diesem Jahr lediglich der Anfangsbuchstabe «R» gemein. Die fachkundigen Referierenden erzählen von robusten Sorten, über die Herausforderungen bei renitenten Keimen, weshalb Resilienz auch bei den Bäuerinnen und Bauern wichtig ist und über eine revolutionäre Möglichkeit Fleisch zu produzieren.

«Das diesjährige Programm ist sehr vielfältig, weshalb es für jeden neue Inputs bietet», erklärt Co-Organisatorin Simone May, Agro Marketing Thurgau AG. Unter dem Motto «Sorten für Morgen» präsentiert Benno Neff von der Tobi Seeobst AG die Entwicklung bei den Äpfeln hin zu robusten Sorten, die weniger auf Wetterkapriolen und Krankheiten reagieren. Er beschreibt den langen Weg der neuen robusten Apfelsorten von der Entwicklung, über den Anbau bis hin zum Verkaufsregal, wo sie hoffentlich zu Lieblingen avancieren. Ganz klar keine Lieblinge sind renitente Bakterien wie Listerien. Sie haben das Potential, ganz Produktionsstätten lahmzulegen. Patrick Wirth von der BAMOS AG erklärt in seinem Referat, was man zur Vorbeugung alles tun kann.

Um Prävention dreht sich auch der nächste Themenblock «Burnout in der Land- und Ernährungswirtschaft: Bloss keine Schwäche zeigen». Bürokratie, Preisdruck, Umwelteinflüsse, politische Forderungen und familiäre Ansprüche: der tägliche Druck auf Landwirtinnen und Landwirte steigt an vielen Fronten. Psychologin und Coach Stephan Scherrer zeigt konkrete Tipps und Tricks für den Alltag.

Ein Food Forum wäre kein Food Forum, ohne Themenvortrag zu revolutionären Entwicklungen in der Land- und Ernährungswirtschaft. Was vor ein paar Jahren noch unvorstellbar war, ist heute auch in der Schweiz angekommen; Fleisch im Labor zu kultivieren. Anna Bünter von Sallea, einem Start-up aus Zürich, erzählt von ihrer Arbeit und lässt sich auf die Diskussion darüber ein.

Die Themenvorträge sind jeweils mit Diskussionsrunden verknüpft und auch der gemütliche Ausklang mit Austausch bietet spannende Möglichkeiten für neue Inspirationen und Erkenntnisse. «Wir empfehlen den Nachmittag mit dem Besuch der Schlaraffia abzurunden, wo zahlreiche Aussteller mit neuen und altbekannten Produkten aufwarten», sagt Co-Organisator, Frank Burose, vom Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft AG.

11. Ostschweizer Food Forum

«Robust, renitent, resilient, revolutionär»

Wann: 07. März 2024

Zeit: 13.30 – 17.00 Uhr mit anschliessendem Apéro; Übergang zur Schlaraffia

Wo: Gasthaus zum Trauben, Weinfelden

Anmeldung: foodforum.ch

Agro Marketing Thurgau AG
Simone May
Arenenberg 8
CH-8268 Salenstein
058 346 05 50

Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft AG
Frank Burose
Thomas-Bornhauser-Strasse 14
CH-8570 Weinfelden
071 626 05 15