

DAS FEST DER SINNE

Samstag, 21. September 2019, 11–22 Uhr
Bahnhofplatz und Berner Generationenhaus

Hören. Sehen. Riechen. Schmecken. Fühlen. Und staunen. An der zweiten Ausgabe der KULINATA erwarten dich kulinarische Abenteuer rund um die Sinne. Immer mit Genuss, immer nachhaltig, regional und fair. Hast du Lust, etwas Neues zu probieren? Dich mit anderen auszutauschen? Gutes Essen und Trinken zu geniessen? Über 40 Organisationen nehmen dich mit auf eine Entdeckungsreise und lassen den Tag zu einem kulinarischen Highlight werden. Was für ein Programm!

Initiiert durch das Amt für Umweltschutz der Stadt Bern,
unterstützt durch den Verein Forum Sensorik.



**Mehr Details
auf kulinata.ch**

TAGESPROGRAMM

Hier kommst du auf den Geschmack
Wenn der Bahnhofplatz zum Esszimmer wird

Berner Quinoa? Vegane Burritos? Fleischbrot und Brotbier? Aber sicher! Auf dem Bahnhofplatz präsentieren Anbieterinnen und Anbieter aus der Region überraschende, frisch zubereitete Leckereien. Verschiedene Sitzgelegenheiten und eine lange Tafel laden kleine und grosse Gourmets zum gemeinsamen Schlemmen. Geniesse vielseitiges und nachhaltig produziertes Essen, probiere selbst gemachte Süssigkeiten, koste besten Biowein. Freu dich auf ausgefallenes Fingerfood, das dich herausfordert, deinen Sinneshorizont zu erweitern. Bereit?

WANN 11–18 Uhr wo Bahnhofplatz Bern

BIOHOFACKER | Delinat AG | Die Unfassbar | Freibank – Speis & Trank | Hotelfachschule Thun | Hunabku Vegan | Königs Biohof | Petit Couteau | Wanderer (Eventmakers) | 70er Kollektivgesellschaft

Lustwandeln
Der etwas andere Rundgang

Ein Spaziergang voller Gerüche, Farben und Vergnügen: Die Göttin Hedone weiss, was schmeckt und gefällt! Lass dich von ihr über die beiden Veranstaltungsplätze führen und staune, was Bern an nachhaltigem Essen und Trinken zu bieten hat. Erhasche einen Blick hinter die Kulissen und lausche den spannenden Geschichten der Menschen, die hinter der KULINATA stehen und sich täglich für eine nachhaltigere Ernährung in und um Bern engagieren.

WANN Stündlich 11–17 Uhr **DAUER** Ca. 40 min **SPRACHE** Berndeutsch
wo Infosäule Bahnhofplatz (Treffpunkt Lustwandeln) **KOSTENLOS**

**STÜNDLICH
UND
KOSTENLOS**

Reise der Sinne
Neues entdecken, Sinne kitzeln und Wissen erweitern

Im Innenhof des Berner Generationenhauses nehmen wir dich mit auf einen Sinnesparcours und lassen dich in die Welt der Sensorik eintauchen. Nimm dir Zeit zum Kosten, Riechen und Ertasten; lerne Neues kennen und staune über die ungeahnte Vielfalt aus der Welt der Kulinarik. An den Marktständen kannst du nachhaltige Köstlichkeiten erwerben und gewinnst Einblick in die Arbeit von engagierten Menschen aus der Region. Eine Ausstellung lässt dich Alltägliches aus der Ferne neu erleben. Damit garantiert niemand hungrig den Platz verlässt, gibt's an der Bar frische Frucht- und Gemüsesäfte, Bier, Kaffee, salzige Gebäcke und feine Desserts.

WANN 11–18 Uhr wo Innenhof, Berner Generationenhaus

Äss-Bar | Barbière Bern | Biolokal | Brunner Eichhof | claro-Weltladen – Paulus | Fisch vom Hof | Food for souls | foodwaste.ch | gmüesgarte | GRUNDSTOCK | Imkerei Höhener | OGG Bern | Ojo de Café | Palette – Unverpackt Einkaufen | radiesli | Stiftsgarten | Ur.Sprüngelech

Unsere Partner



Stadt Bern



ABENDPROGRAMM

Das Ohr genießt mit
Häppchen und Getränke serviert mit Livemusik

Komm auf einen Apéro oder Schlummertrunk im Berner Generationenhaus vorbei und genieße dazu frische Foodsave-Häppchen und stimmungsvolle Livemusik. Lass dich von einem exklusiven Getränkeangebot beflügeln: Slow Coffee, naturbelassene Weine, Bier aus Emmentaler Wildhefe und vom Glücksrad gezauberte Drinks. Prost auf einen geselligen Abend mit wunderbarem Ambiente!

WANN 18–22 Uhr wo Berner Generationenhaus

Brauerei Blackwell | Burgerbar Bern | Madame Frigo | Ojo de Café | TRALLALA – Freie Weine & viel Liebe

Der Esstisch
Ein Dinner für alle Sinne

Im Innenhof des Berner Generationenhauses serviert «Die Köchin» alias Antonia Erni an einer langen Tafel, was die nähere Berner Umgebung hergibt. Die Ohren lauschen, Musikklänge ertönen, Blumen legen sich ins knackige Salatgrün, Kürbis und Lauch lassen sich von der Nidle umschmeicheln. Und wenn zuletzt die weinseligen Zwetschgen den Pastinaken den Honig ums Maul streichen, bist du um eine wunderbare, kulinarische Erfahrung reicher.

WANN 19–22 Uhr wo Berner Generationenhaus **WER** Die Köchin
KOSTEN 45.– (3 Gänge, exkl. Getränken)
AUF ANMELDUNG info@diekoechin.ch



**Entdecke die Workshops
auf der Rückseite**

WORKSHOPS & VORTRÄGE

Das frischeste Gemüse der Stadt

Selbstversorgung im urbanen Raum: ein Selbstversuch

12.45–14 H
17–18.15 H

WER Anja Fonseka, edible.ch wo Raum Nr. 028, BEGH
KOSTEN 10.– ANMELDUNG post@anjafonseka.ch

Mit allen Sinnen zur nachhaltigen Ernährung

Erkenntnisse aus der Kultur- und Umweltsociologie

14.30–
15.45 H

WER Dietmar Wetzel, Universität Basel, Institut für Soziologie | Evelyn Markoni, Berner Fachhochschule – Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL wo Raum Nr. 028, BEGH
KOSTENLOS ANMELDUNG evelyn.markoni@bfh.ch

Blondes Bützchen, goldene Physalis, gerippte Tomaten

Sortenvielfalt entdecken, kosten, bewahren

11–12 H
18.30–19.30 H

WER Agnès Bourqui, CPC-SKEK | Robert Zollinger, Hortiplus wo Raum Nr. 028, BEGH KOSTEN 20.–
ANMELDUNG info@cpc-skek.ch

Von der Kakaobohne bis zur Schokolade

Eine sensorische Reise mit der Bean-to-Bar-Manufaktur Garçoa

12.45–13.30 H

WER Fränzi Akert, Garçoa Chocolate wo Raum Gärtnerei, BEGH
KOSTEN 15.– ANMELDUNG info@garcoa.ch

Met – der vergessene Honigwein

Auf den Spuren des ältesten Weins

15.30–16.15 H

WER Alexander Eckert, Metsiederei Eckert wo Raum Gärtnerei, BEGH
KOSTEN 10.– OHNE ANMELDUNG

Purer Kakaogenuss

Wie nachhaltige Schokolade berauschen kann

16–16.45 H

WER Fränzi Akert, Garçoa Chocolate wo Raum Nr. 028, BEGH
KOSTEN 15.– ANMELDUNG info@garcoa.ch

Von Zürich über Spiez nach Genf

Die Schweiz als vielseitiges Weinland entdecken

16.30–17.30 H

WER Sara De Giorgi, APÉRO mit Schweizer Wein wo Raum Gärtnerei, BEGH KOSTEN 20.– ANMELDUNG apero@mit-schweizer-wein.ch

Achtsam essen, bewusst leben

Mit allen Sinnen entspannt geniessen

11–12.30 H
13.45–15.15 H
17.45–19.15 H

WER Annette Lefèvre und Florence Testorelli, acht-sam-keit.ch
wo Raum Gärtnerei, BEGH KOSTEN 20.–
ANMELDUNG annette.lefevre@bluemail.ch

Gong Fu Cha

Eine chinesische Teezeremonie

11–11.20 H
12–12.20 H
16.30–16.50 H

WER Mark Drenhaus, Länggass-Tee wo Treffpunkt Infostand, Innenhof BEGH KOLLEKTE OHNEANMELDUNG

Die Sinnlichkeit des Apfels

Ein meditatives Experiment

13–13.20 H
14–14.20 H
15–15.20 H
16–16.20 H

WER Angela Losert, Stiftungsgarten
wo Treffpunkt Infostand, Innenhof BEGH KOSTEN 5.–
OHNE ANMELDUNG

Brotaufstriche für Klein und Gross

Einmach-Workshop für Kinder ab 7 Jahren

14–18 H

WER Nicole Weisswange, Lila Karotte | Kevin Nobs, Skepping
wo Bahnhofplatz Bern KOSTEN 25.– ANMELDUNG info@kulinata.ch

Unsere Veranstalterinnen

Mit ihrem Engagement für nachhaltige Ernährung machen sie die KULINATA 2019 möglich – und zu einem grossen Fest der Sinne.

- acht-sam-keit.ch
- APÉRO mit Schweizer Wein
- Äss-Bar
- Barbière Bern
- Berner Fachhochschule, HAFL
- BIOHOFACKER
- Biolokal
- Brauerei Blackwell
- Brunner Eichhof
- Burgerbar Bern
- claro-Weltladen – Paulus
- CPC-SKEK
- Delinat AG
- Die Köchin
- Die Unfassbar
- edible.ch
- Fisch vom Hof
- Food for souls
- foodwaste.ch
- Freibank – Speis & Trank
- Garçoa Chocolate
- gmüesgarte
- GRUNDSTOCK
- Hortiplus
- Hotelfachschule Thun
- Hunabku Vegan
- Imkerei Höhener
- Königs Biohof
- Länggass-Tee
- Lila Karotte
- Madame Frigo
- Metsiederei Eckert
- OGG Bern
- Ojo de Café
- Palette – Unverpackt Einkaufen
- Petit Couteau
- radiesli
- skepping
- Stiftungsgarten
- TRALLALA – Freie Weine & viel Liebe
- Universität Basel, Institut für Soziologie
- Ur.Sprüngelech
- Wanderer (Eventmakers)
- 70er Kollektivgesellschaft

Erfahre mehr auf
kulinata.ch

@kulinata.bern



KULINATA

21. SEPT. 19

DAS FEST DER SINNE

11–22 UHR
BAHNHOFPLATZ UND
BERNER GENERATIONENHAUS

MEHR
INFOS AUF
KULINATA.CH

VORTRAG MIT DISKUSSION VORTRAG, DISKUSSION & DEGUSTATION WORKSHOP BEGH = Berner Generationenhaus

