

Agri-Kultur-Tag Rapsöl oder Palmöl?

Kaltgepresstes Rapsöl gilt als äusserst gesund und ideal für die kalte Küche. Es ist reich an ungesättigten Fettsäuren und weist zudem ein besonders ungünstiges Verhältnis von Omega-3- zu Omega-6-Fettsäuren auf. Neue sogenannte HOLL-Rapssorten eignen sich zum Braten und Frittieren.

Wie unterscheiden sich Raps- und Palmöl in der Qualität und in der Nachhaltigkeit? Solche Fragen diskutieren wir mit Ernährungs- und Landwirtschaftsfachleuten.

Speziellen Einblick erhalten wir in die sozialen und ökologischen Folgen des Palmölanbaus. Zudem ergründen wir wie nachhaltig die Produktion von Schweizer Rapsöl im Vergleich zum umstrittenen Palmöl ist und ob Rapsöl oder andere Öle das Palmöl ersetzen können.

Mit

Dominik Imhof, Leiter Kunstvermittlung ZPK

Katrin Kopf, Lebensmittelwissenschaftlerin, Berner Fachhochschule, HAFL

Sabine Lerch, Biologin, Biovision

Harald Menzi, Agrarökologe und FRUCHTLAND-Berater ZPK

Ausstellungseintritt

Sie finden uns auch auf: www.zpk.org/Fruchtland



Zentrum Paul Klee

Monument im Fruchtland 3, 3006 Bern

Tel +41 (0)31 359 01 01, info@zpk.org

Öffnungszeiten

Di – So 10:00 – 17:00