

# M E D I E N I N F O R M A T I O N

(Story Idea/ 9.12.2020)

**Next Generation: Nachhaltige Initiativen in Kelowna, British Columbia**

**In Kelowna, British Columbia, wird ökologischer Anbau und Nachhaltigkeit großgeschrieben - egal ob im Obst- und Gemüseanbau, bei der Weinproduktion oder der Herstellung kompostierbarer Konsumgüter**

Der Nahrungsmittelexport gehört zu den wichtigsten Wirtschaftszweigen Kanadas. Das Okanagan Valley in British Columbia, Kanadas wichtigstes Weinbau- und Obstanbaugebiet, leistet dazu einen bedeutenden Beitrag. Was dort im 19. Jahrhundert mit einem weinliebenden Priester aus Frankreich begann, ist heute eine robuste, auf innovativen Anbaupraktiken setzende und weltweit renommierte Industrie. Verschiedene Forschungseinrichtungen, wie das bereits 1914 gegründete [Summerland Research and Development Centre](https://profils-profiles.science.gc.ca/en/research-centre/summerland-research-and-development-centre) in Summerland und der Okanagan Campus der UBC in Kelowna arbeiten unermüdlich an Innovationen und Verbesserungen, um Apfelernte, Weinlese, Schädlingsbekämpfung und nachhaltigem Weingut-Management noch effizienter und vor allem noch umweltfreundlicher zu machen.

**Thompson Okanagan, das erste Biosphäre-Ziel auf dem amerikanischen Kontinent:** Dieses [Zertifikat](https://www.biospheretourism.com/en/blog/thompson-okanagan-becomes-the-first-biosphere-destination-in-the-americas/130#%253A%257E%253Atext%253DThompson%2520Okanagan%2520becomes%2520the%2520first%2520Biosphere%2520Destination%2520in%2520the%2520Americas%252C-31st%2520October%25202017%2526text%253DThe%2520Biosphere%2520Destination%2520certification%2520is%252Cthe%2520Global%2520Sustainable%2520Tourism%2520Council) wird von dem mit der UNESCO verbundenen Responsible Tourism Institute vergeben und würdigt die in einer Region praktizierte Nachhaltigkeit sowie das dort ausgeübte soziale Engagement. Doch TOTA´s Einsatz für nachhaltigen Tourismus hört damit nicht auf. Hier sind sechs für die Region beispielhafte Unternehmen im Kurzporträt:

**Die Frucht sehen, schmecken, trinken:** [Farming Karma](https://www.farmingkarma.ca/) ist ein Familienunternehmen in Kelowna und nach Karma McGill benannt. Nach drei Jahrzehnten als erfolgreiche Obstbauern wollten der Landwirt und seine Frau Kuku ihrer Gemeinde etwas zurückgeben. Sie begannen mit der Produktion qualitativ hochwertiger, gesunder Obstsäfte und bauten zusammen mit ihren Kindern ein agrotouristisches Unternehmen auf, das inzwischen aus für Besucher einsehbaren Produktionsräumen, einem Verkostungsraum, einem Kirschgarten und einem Wohnmobilpark besteht. Die "Do Good“-Initiative, bei der das Farming Karma-Team mit dem Do-Good-Mobil die Region bereist und lokale Wohltäter für ihre guten Taten belohnt, hat bereits über das Thompson-Okanagan hinaus Aufsehen erregt und inspiriert.

**Seit 120 Jahren auf dem Acker:** So lange bestellen die [Day's Century Growers](https://www.dayscenturygrowers.ca/) im Okanagan schon ihr Land! Heute sind drei Generationen der Day Family auf der 136 Hektar großen Farm aktiv. Die ungewöhnlich lange und innige Verbindung zum Land führte zu einem tiefen Verständnis von Boden und Mikroklima und begünstigte schon früh eine nachhaltige Nahrungsmittelproduktion. Heute liefern die Days eine ganze Palette nachhaltiger Produkte, darunter Bartlett-, Boscs-, Green D'Anjou- und Red D’Anjou-Birnen sowie frisches Gemüse und ihren im ganzen Valley beliebten Mais, der durch Qualität und Geschmack hervorsticht. Erzielt werden derart gute Ergebnisse durch die konsequente Anwendung erprobter Techniken wie eine Fruchtfolge, bei der die Bodenfruchtbarkeit nachhaltig erneuert wird, sowie Kompostierung von Bio- und Grüngut. Dies ist nicht nur der Gesundheit des Bodens zuträglich, sondern reduziert auch den Einsatz von Düngemitteln und Pestiziden deutlich.

**Landwirte, die nächste Generation:** Die [Wise Earth Farm](https://www.wiseearthfarm.com/) ist Bauernhof und Klassenzimmer in einem. Lebensmittel werden dort auf natürliche Weise angebaut. Wer wissen will, wie das funktioniert, kann an den Programmen der CAFE (Culinary Arts and Farm Education) teilnehmen. Wise Earth wurde 2011 gegründet und ist eine zwei Hektar große städtische Gemüsefarm, die regenerative Landwirtschaft betreibt und Pestizide und Kunstdünger ablehnt. 2019 ging Wise Earth eine Partnerschaft mit dem [Start Fresh Project](http://www.startfreshproject.com/) ein. Start Fresh zeigt interessierten Bürgern nicht nur, wie eine Farm nachhaltig bewirtschaftet wird, sondern bietet auch Kochkurse an mit dem Ziel, das Gemeinschaftsgefühl in der Community zu stärken und angehende Chefs und Landwirte während ihrer Ausbildung zu unterstützen und zu inspirieren.

**Nur das Beste ins Glas:** So lautet das Motto von [Upside Cider](https://www.upsidecider.com/). Produktionsanlage und Verkostungsraum befinden sich auf dem eigenen zertifizierten Biohof. Dort wird unter Verwendung der besten biologischen Apfelsorten ein besonders komplexer Bio-Apfelwein produziert. Die anschließende, unter streng kontrollierten Bedingungen erfolgende Lagerung erreicht jenes Aroma, das die Apfelweine von Upside Cider so einzigartig macht.

**Weinbau, natürlich:** Die 1986 gegründete [Summerhill Pyramid Winery](https://www.summerhill.bc.ca/) ist das meistbesuchte Weingut in British Columbia und das [erste zertifizierte Bio-Weingut](https://www.summerhill.bc.ca/Story/Organic-Biodynamic). Besonders beliebte Summerhill-Weine sind Cipes Brut und der Baco Noir, ein schwerer, aromatischer Rotwein. Einen Namen machte sich das Weingut mit seiner vierstöckigen Pyramide, in der die Weine besonders gut reifen sollen. Summerhill´s Bio-Weine haben internationale Anerkennung erhalten. Die IWSC (International Wine and Spirit Competition) in London kürte die Summerhill Pyramid Winery sogar zum kanadischen Weinproduzenten des Jahres.

**Kompostierbare Konsumartikel:**  Mit biologisch abbaubaren Telefongehäusen, Uhrenarmbändern und Sonnenbrillen hilft [Pela](https://pelacase.com/) Verbrauchern, die Herstellung von 500 Millionen Kilo Plastik zu verhindern. Jeremy Lang und sein Team sind die weltweit ersten Hersteller kompostierbarer Telefongehäuse. Air-Pod-Gehäuse und viele andere Accessoires gehören ebenfalls zur Angebotspalette vom Pela. Pela-Telefongehäuse sind zu 100 Prozent kompostierbar und frei von Blei, Kadmium, BPA und anderen Giftstoffen. Im Oktober 2019 investierte Marcy Ventures, ein verbraucherorientierter VC-Fonds, der von dem Rapper JAY-Z mitbegründet wurde, fünf Millionen Dollar in das Unternehmen.

***Informationen für Medien:***

*Bildmaterial findet sich* [***hier***](https://www.dropbox.com/sh/wpgca0tsluok12a/AABGSna5uSvZ2bMR6-SqIh7Ja?dl=0)

*Aktuelle Informationen zu Reisen nach Kanada finden sich* [***hier***](https://urldefense.proofpoint.com/v2/url?u=http-3A__www.canada.ca_en_public-2Dhealth_services_diseases_2019-2Dnovel-2Dcoronavirus-2Dinfection_canadas-2Dreponse.html-23ta&d=DwMFAw&c=r8AYv1KBpRdwodyZdSWS-06P7uRGsfZwEmbT7OGRGjg&r=nRB-tB_z84pu_2V4t-qNG6GNVnC0pgom1kWlkbQyLRMjZfd5D-l_fhkM6w4VLDsE&m=GtNVR24KsHvJJ_F9jfPXI0JipcA_6YeJIf7ffEwqBiQ&s=PJN9TYyN3u4E1F4ucSSnNLWjFJEj4skS3uaIqmITRKw&e=)

***Über Destination Canada***

*Destination Canada ist das offizielle kanadische Marketing-Unternehmen für den Tourismus. Wir möchten die Welt dazu inspirieren, Kanada zu entdecken. Gemeinsam mit unseren Partnern in der Tourismusbranche und den Regierungen der Territorien und Provinzen von Kanada bewerben und vermarkten wir Kanada in elf Ländern weltweit, führen Marktforschungen durch und fördern die Entwicklung der Branche und ihrer Produkte.*

*Schauen Sie auf unserer Media-Webseite* [*www.kanada-presse.de*](http://www.kanada-presse.de) *vorbei, besuchen Sie uns auf Facebook, verfolgen Sie das Neueste von uns auf Twitter oder abonnieren Sie unseren YouTube-Kanal. Weitere Informationen gibt‘s unter* [*www.canada.travel/corporate*](http://www.canada.travel/corporate)

**Pressekontat:**

**Destination Canada**

*proudly [re]presented by*

**The Destination Office**

**KIRSTEN BUNGART**

SENIOR PUBLICIST/ MANAGER PR & MEDIA

Lindener Str. 128, D-44879 Bochum, Germany

Phone: +49 (0) 234 324 980 75, Fax: +49 (0) 234 324 980 79

[kirsten@destination-office.de](mailto:kirsten@destination-office.de) , [www.kanada-presse.de](http://www.kanada-presse.de/), [www.keepexploring.de](http://www.keepexploring.de/)

**Find us on Facebook:** [www.facebook.com/entdeckekanada](http://www.facebook.com/entdeckekanada)

**Follow us on Twitter:** [www.twitter.com/entdeckekanada](http://www.twitter.com/entdeckekanada)

**Canada Videos on YouTube:** [www.youtube.com/entdeckeKanada](http://www.youtube.com/entdeckeKanada)

**Canada on Pinterest:** [www.pinterest.com/ExploreCanada](http://pinterest.com/ExploreCanada)

**Explore Canada on Instagram:** [www.instagram.com/kanada\_entdecken](http://instagram.com/kanada_entdecken)

***Use #ExploreCanada in all channels, and we’ll share our favorites with our followers.***