



## **FUTURE FOOD. UNSERE ERNÄHRUNG ZWISCHEN GELD, MACHT UND GENUSS**

**vom 8. April bis 15. Juli 2020, immer mittwochs, 19 Uhr**

**Deutsches Hygienemuseum Dresden, Lingnerplatz 1, 01069 Dresden**

Eine Veranstaltungsreihe des Deutschen Hygienemuseum Dresden und der tuuwi - TU Umweltinitiative bestehend aus Vorträgen, Diskussionen, Exkursionen, einer Dinner-performance, Koch- und Mitmachaktionen

Eintritt frei

Was und wie werden wir morgen essen? Wer entscheidet, was auf unsere Teller kommt? Gibt es eine Ernährungsform, die ökologisch vertretbar und gesund gleichermaßen ist? Diesen und anderen Fragen widmet sich diese Veranstaltungsreihe. Sie thematisiert das Essen als individuelles Bedürfnis, soziales Ereignis und politischen Akt gleichermaßen. Expert\*innen aus der Agrarwissenschaft, Ernährungspsychologie, Ethnologie, den Kulturwissenschaften, dem Food-Design und Lebensmittelhandel, der Landwirtschaft, Medizin und Biologie suchen Antworten auf die großen Herausforderungen der Zukunft: Wie können globale Ernährungssicherheit, gesundes Essen für alle und die ressourcenschonende Produktion von bezahlbaren Lebensmitteln zusammen gedacht werden?

**8. April 2020, Mittwoch, 19 Uhr**

### **Gesellschaft ist, was sie isst. Essen als Spiegel sozialer Zusammenhänge**

Kaum ein Bereich des Alltags wird derzeit medial und gesellschaftlich stärker diskutiert als unsere Ernährung. Die Themen reichen dabei von gesundheitlichen Aspekten über Nachhaltigkeit bis hin zu Nahrungsmittelskandalen und zur Bedeutung aktueller Esskulturtrends wie Veganismus oder Slow Food. Wie entstehen solche Trends und Konjunkturen? Welche historischen Prozesse gehen diesen gegenwärtigen Phänomenen voraus und welche gesellschaftlichen Zustände liegen ihnen zugrunde? Wie beeinflusst Kultur unser tägliches Essverhalten?

Referentin:

**Dr. Esther Gajek**, Kulturwissenschaftlerin, Uni Regensburg

**15. April 2020, Mittwoch, 19 Uhr**

### **Essen wir die Erde auf? Herausforderungen für ein Ernährungssystem mit Zukunft**

Prognosen zeigen, dass wir bei weiterhin wachsender Weltbevölkerung und der derzeitigen Art der Lebensmittelproduktion mit globaler Nahrungsmittelknappheit rechnen müssen. Wie bekommen wir bald 10 Milliarden Menschen satt, ohne gravierende Auswirkungen auf soziale, ökologische oder ökonomische Strukturen zu verursachen? Dies soll im Kontext des Bevölkerungswachstums, des Klimawandels und der Nachhaltigkeit diskutiert werden. Gemeinsam mit drei Expert\*innen wollen wir die aktuelle und zukünftige Situation diskutieren und zueinander in Beziehung setzen.

Referent\*innen:

**Prof. Dr. Edeltraud Günther**, Professorin für Betriebswirtschaftslehre, Nachhaltigkeitsmanagement und Betriebliche Umweltökonomie an der TU Dresden / Direktorin der UNU-FLORES Dresden

**Prof. Dr. Dr. Felix Ekardt**, Professor für Öffentliches Recht an der Universität Erfurt und Universität Rostock / Leiter der Forschungsstelle Nachhaltigkeit und Klimapolitik in Leipzig und Berlin

**Prof. Dr. Michael Opielka**, Professor für Sozialpolitik an der Ernst-Abbe-Hochschule Jena / Geschäftsführer und Vorstand des Instituts für Sozialökologie

Moderation: **Jana Lintz**, Studentin der Wirtschaftswissenschaften mit Schwerpunkt auf Umwelt- und Nachhaltigkeitsmanagement, aktives Mitglied der tuuwi - TU Umweltinitiative

**22. April 2020, Mittwoch, 19 Uhr**

### **Natürlich essen: Geht die Zukunft der Ernährung ohne Gentechnik?**

Klimawandel, Nahrungsmittel- und Ressourcenknappheit - für einige der großen Herausforderungen des Ernährungssystems der Zukunft versprechen gentechnische Eingriffe in Nutzpflanzen Lösungen: bessere Anpassung an Dürre und Hitze, geringerer Wasserbedarf, Resistenz gegen Krankheitserreger oder höherer Nährstoffgehalt. Seit jeher gibt es heftige Debatten nicht nur zwischen Politik, Agrarkonzernen, Wissenschaft und Umweltverbänden bezüglich der richtigen Bewertung von Chancen und Risiken von Grüner Gentechnik für Gesundheit und Umwelt. Einer Studie des Bundesamtes für Naturschutz zufolge lehnten auch 2018 noch 78% der deutschen Verbraucher den Einsatz von Gentechnik in der Landwirtschaft ab. Neue Verfahren wie CRISPR-Cas9 haben die Zielgenauigkeit der Eingriffe in das Pflanzengenom weiter optimiert. Sind die Ängste der Verbraucher und ist die Skepsis von Umweltverbänden trotzdem berechtigt? Oder fehlt für die Akzeptanz solcher Verfahren lediglich das nötige Wissen? Welche möglichen Interessen sind wiederum bei Befürwortern der Verfahren aus Wissenschaft, Politik und Agrarwirtschaft im Spiel? Verhindert eine einseitige Fokussierung auf Gentechnik die Suche nach anderen Wegen zur Lösung des Welternährungsproblems?

Es diskutieren:

**Robert Hoffie**, Biotechnologe, Leibniz-Institut für Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung Gatersleben  
und

**Dr. Margret Engelhard**, Leiterin des Fachgebiets "Bewertung gentechnisch veränderter Pflanzen/Gentechnikgesetz" im Bundesamt für Naturschutz (BfN)

Moderation: **Christiane Grefe**, Journalistin, Die ZEIT

**29. April 2020, Mittwoch, 19 Uhr**

**Die Zukunft der Landwirtschaft: Zurück in die Vergangenheit oder auf dem Weg ins High-Tech-Labor?**

Die landwirtschaftliche Produktion von Nahrungsmitteln ist einer der Haupteinflussfaktoren auf das Klima und das Ökosystem. Einerseits steht die Landwirtschaft auch angesichts schwankender Marktpreise unter hohem Effizienzdruck, um sowohl die Welt als auch die Landwirte zu ernähren. Andererseits werden Erwartungen und Auflagen bezüglich nachhaltiger Bodennutzung, geringem Ressourcenverbrauch und Tierschutz immer höher. Wie sieht angesichts solch widerstreitender Ansprüche die Zukunft der Landwirtschaft aus? Brauchen wir mit Blick auf Umwelt- und Tierschutz mehr ökologischen Landbau oder kann nur konventionelle Landwirtschaft ausreichend Nahrungsmittel produzieren? Welchen Beitrag können neueste Technologien aus Robotik und Künstlicher Intelligenz für eine Verbindung von Effizienz und Umweltschutz leisten?

Referent: **Prof. Dr. Hermann Lotze-Campen**

Landwirt und Agrarwissenschaftler, Leiter des Forschungsbereichs II „Klimawirkung und Vulnerabilität“ am Potsdam-Institut für Klimafolgenforschung (PIK), Professor für Nachhaltige Landnutzung und Klimawandel an der Humboldt-Universität zu Berlin

**6. Mai 2020, Mittwoch, 19 Uhr**

**Bioladen, Genossenschaften und Co. - Nachhaltig handeln?**

Supermarkt, Bioladen, Genossenschaft - es gibt in Dresden viele Möglichkeiten, gutes Essen einzukaufen. Wir werfen einen Blick auf verschiedene Geschäftsmodelle im Lebensmittelhandel und kommen mit Menschen ins Gespräch, die hinter diesen Unternehmen stehen. Wie berücksichtigen sie in ihrer Geschäftsstrategie die Aspekte von sozialer, ökologischer und ökonomischer Nachhaltigkeit? Wo sind die größten Herausforderungen in ihrem Geschäftsfeld und welche Unterstützung wird benötigt, um diese zu meistern?

Referent\*innen:

**Frank Großkopf**, Inhaber von Nahrungsquell, einem der letzten inhabergeführten Bioladen in Dresden

**Anne Graf**, Mitglied des zick-zack-Kollektivs, das hinter der Herstellung und dem Vertrieb von Kolle-Mate und Zotrine-Brausen steht

**Claudia Greifenhahn**, Mitinhaberin des Ladencafès „a-ha“ und von Stadtkaffee Dresden

**Roger Ulke**, Vorstand Konsum Dresden

Moderation: **Julia Mertens**, Sukuma arts e.V.

**13. Mai 2020, Mittwoch, 9-16 Uhr**

**Exkursion: Hingehen, wo es herkommt!**

Exkursion zu *deinHof* (Solidarische Landwirtschaft), Niederwarthaer Straße, Radebeul:

Bauer oder Bäuerin für einen Tag: Auf dem Hof der Solidarischen Landwirtschaft „DeinHof“ kann man dieses Experiment wagen. Wie sieht die tägliche Arbeit auf dem Feld und im Gewächshaus aus? Welche Arbeiten fallen an? Welche Herausforderungen sind zu meistern? Und wie funktioniert eigentlich Landwirtschaft solidarisch? All das wollen wir bei dieser ganztägigen Exkursion erfahren. Und wir packen mit an!

Die Anreise erfolgt gemeinsam mit dem Fahrrad oder ÖPNV.

Anmeldung erforderlich: [future-food@tuuwi.de](mailto:future-food@tuuwi.de), Ansprechperson: Manuela Jacobs

**20. Mai 2020, Mittwoch, 19 Uhr**

**Global Food: Wie gerecht is(s)t die Welt?**

Tomaten aus Marokko, Kaffee aus Honduras oder Lachs aus Norwegen: Ein Blick in die Regale der Supermärkte zeigt, dass die Globalisierung unsere Ernährung längst mitbestimmt. Aber das Netzwerk zwischen Produzent\*innen, politisch-wirtschaftlichen Interessen und dem Handel ist für uns schwer durchschaubar. Aber wie genau funktioniert das globale Geschäft mit Lebensmitteln? Welche politischen Mechanismen greifen bei ihrer weltweiten Verteilung? Wer entscheidet darüber, was, wie und warum auf unseren Tellern landet und welchen Anteil haben internationale Handelsabkommen daran? Und über welche Maßnahmen müsste nachgedacht werden, um gerechter zwischen Produktion und Konsum zu vermitteln und eine ethische Kaufentscheidung zu ermöglichen?

Referentin: **Dr. Sarah Ruth Sippel**, Wirtschaftsethnologin, Universität Leipzig

**27. Mai 2020, Mittwoch, 19 Uhr**

**Gesund und nachhaltig essen: Geht das zusammen?**

Aktuelle wissenschaftliche Studien zeigen, dass unsere Ernährung der wirkungsvollste Hebel sowohl für unsere körperliche und geistige Gesundheit als auch für Umwelt und Klima ist. Immer mehr Menschen schenken deshalb ihrer Ernährung eine erhöhte Aufmerksamkeit. Was heißt das aber nun konkret für unseren täglichen Ernährungsplan: Was dürfen und sollten wir essen, um Krankheiten vorzubeugen und dabei zugleich den Planeten und die Umwelt zu schonen? Brauchen wir Fleisch? Wie viel Zucker ist gesund? Welchen Einfluss hat gelegentliches Fasten? Antworten auf diese und andere Fragen geben:

**Dr. Benjamin Bodirsky**, Agrarökonom, Potsdam- Institut für Klimafolgenforschung  
und

**Prof. Dr. Andreas Michalsen**, Internist, Ernährungsmediziner und Fastenarzt, Professor für Klinische Naturheilkunde der Charité, Chefarzt der Abteilung Innere Medizin und Naturheilkunde des Immanuel Krankenhauses Berlin

**10. Juni 2020, Mittwoch, 19 Uhr**

**Zwischen Statussymbol und satt werden: Was ist uns(er) Essen wert?**

Essen soll zuallererst Hunger stillen. Doch für viele Menschen bedeutet der Konsum von Nahrungsmitteln noch viel mehr: kulinarische Kultur, soziale Zugehörigkeit und Ausdruck des individuellen Lebensstils. Aber wer kauft was und was wollen wir anderen Menschen mit unserem Konsum sagen? Und bedeutet mehr Geld zu haben auch gleichzeitig, dass wir uns besser und gesünder ernähren? Und was tun wir, wenn wir nur sehr wenig Geld zur Verfügung haben? Der Konsumsoziologe Dr. Peter Fischer gibt Antworten auf diese Fragen und wertet in seinem Vortrag auch ein von Studierenden durchgeführtes Einkaufsexperiment aus.

Referent: **Dr. Peter Fischer**, Soziologe und Konsumforscher, Technische Universität Dresden

**17. Juni 2020, Mittwoch, 19-22 Uhr**

**Wüstendinner. Eine spekulative Dinner-Performance**

In einem partizipativen Wüstendinner, das Perspektiven aus der Wissenschaft und spekulative Szenarien aus dem Design einbindet, erkunden die Teilnehmenden unter anderem durch die eigene Zusammenstellung eines Menüs, welche Auswirkungen eine zunehmende Trockenheit auf unseren alltäglichen Speiseplan und darüber hinaus haben könnten.

Maximale Teilnehmerzahl: 120, Anmeldung unter: [veranstaltungen@dhmd.de](mailto:veranstaltungen@dhmd.de)

**24. Juni 2020, Mittwoch, 16-21 Uhr**

**Von der Landwirtschaft zur Stadtwirtschaft? Anbauen und Ernten in Dresden (Teil 1)**

ab 16 Uhr, Radtour mit Stationen in drei Dresdner Gemeinschaftsgärten

Start auf Vorplatz DHMD, Ende der Tour: 18:30 Uhr im Gemeinschaftsgarten Wurzelwerk, Heidestr. 2, 01127 Dresden

Anmeldung unter: [future-food@tuuwi.de](mailto:future-food@tuuwi.de), Ansprechperson: Manuela Jacobs

**Von der Landwirtschaft zur Stadtwirtschaft? Anbauen und Ernten in Dresden (Teil 2)**

19 Uhr im Gemeinschaftsgarten Wurzelwerk, Heidestraße 2

Lokal produzierte Lebensmittel haben kürzere Transportwege und sind deswegen besser, frischer und ökologischer! Und selbst geerntet schmeckt sowieso am besten. Also her mit der urbanen Landwirtschaft: Möhrenfelder und Heidelbeeren statt Blumenbeete im Vorgarten!

Aber ist die Stadt der Zukunft essbar? Wo kann was angebaut werden? Brauchen wir den Platz nicht dringender für Spielplätze, Wohnungen und Parkhäuser? Wir diskutieren im Fishbowl-Format über die Möglichkeiten und Grenzen einer städtischen Agrarkultur.

Moderation: **Julia Leuterer**, Lokale Agenda 21 / Mitglied im Ernährungsrat Dresden

**1. Juli 2020, Mittwoch, 19 Uhr**

**Insekten, Algen und Fleisch aus dem Labor: Sieht so unser Future Food aus?**

Nur noch 30 Ernten und dann müssen in 2050 zehn Milliarden Menschen satt werden. Gerade bei der Versorgung mit Proteinen wird sich die Lage zuspitzen. Welche Alternativen haben wir in Zukunft? Wird Astronautennahrung unsere Teller füllen? Im Jahr 2013 hat die WHO/FAO dazu aufgerufen, verstärkt Insekten als Nahrungsquelle zu nutzen. Doch ist das für uns in Deutschland eine nachhaltige Alternative? Können wir Insekten überhaupt in eine gesunde und nachhaltige Ernährung einbauen? Welche Hürden sind zu nehmen und welche anderen Proteinquellen haben wir noch zu Verfügung? Wie könnte die Ernährung der Zukunft aussehen und wird uns das auch schmecken?

Prof. Dr. Guido Ritter beleuchtet dieses spannende Thema aus verschiedenen wissenschaftlichen Blickwinkeln. Mit einem Ausflug in die Welt der Geschmacksentwicklung und einer Verkostung nähert er sich dem Thema und überrascht am Ende mit einem Menüvorschlag für das Jahr 2030.

Referent: **Prof. Dr. Guido Ritter**, Ökotrophologe und Leiter des food-lab der Fachhochschule Münster

**8. Juli 2020, Mittwoch, 19 Uhr**

**Soulfood. Über die unbewussten Motive unserer Ernährungsentscheidungen**

Essen ist mehr als satt werden und es gibt einen Hunger, den kein Essen stillen kann. Die meisten von uns wissen sehr gut, was eine gesunde Ernährung und welches Essen physiologisch wertvoll ist. Und doch entscheiden wir uns häufig für weniger gesunde Alternativen. Welche vielfach unbewussten Faktoren bestimmen unsere Ernährungsentscheidungen, welche Rolle spielen familiäre oder kulturelle Vorprägungen, welchen Einfluss haben momentane Lebensumstände, Arbeitsrhythmen, das soziale Umfeld, mit dem ich das Essen einnehmen oder eben auch gesellschaftliche Körperbilder und Normvorstellungen? Die Veranstaltung ergründet die Ursachen für das schlechte Gewissen, das uns beim Essen manchmal befällt.

Referentinnen:

**Eva Maria Endres**, Ernährungspsychologin und Ökotrophologin, *Diderot. Kultur&Essen*, Berlin und

**Dr. Nina Mackert**, Kulturwissenschaftlerin mit dem Schwerpunkt Fat Studies und Geschichte der Kalorie, Universität Leipzig

**15. Juli 2020, Mittwoch, 19-23 Uhr**

**Einladung zum nachhaltigen Genießen**

Zum Abschluss unserer Veranstaltungsreihe möchten wir gern zum nachhaltigen Genießen einladen. Wir verführen mit Gaumenschmaus aus der Lebensmittelrettung und praktischen Beispielen nachhaltiger Ernährungsweisen. Dabei stellen wir unterschiedliche Organisationen vor, die sich dem Thema verschrieben haben und vor Ort zeigen, wie man die Gerichte und Getränke zubereiten kann. Neben der kulinarischen Sensation bieten wir einen Kurzfilmabend zum Thema Future Food, Ernährung und deren Auswirkungen.

Gäste: Anima e.V., "Zur Tonne" Containerrestaurant, Dresdner Tafel e.V., aha - anders handeln e.V.