



Essen 4.0

ESSEN
4.0



Einladung: 22. März 2016, Stuttgart, Haus der Wirtschaft
»Nachhaltiger Konsum:
Essen 4.0 – wie essen wir in der Zukunft?«



Landesinnungsverband
für das Württembergische
Bäckerhandwerk e.V.



MUSEUM DER
BROT KULTUR
ULM



Baden-Württemberg


MINISTERIUM FÜR UMWELT, KLIMA UND ENERGIEWIRTSCHAFT



Akademie für Natur- und Umweltschutz
Baden-Württemberg



»Nachhaltiger Konsum: Essen 4.0 – wie essen wir in der Zukunft?«

 **Auftaktsymposium zum Jahresthema »Essen 4.0« der Umweltakademie Baden-Württemberg in Zusammenarbeit mit der Universität Hohenheim, dem Museum der Brotkultur Ulm, dem Landesinnungsverband für das Württembergische Bäckerhandwerk e. V., dem Landesverband Obstbau, Garten und Landschaft Baden-Württemberg e. V. (LOGL) und im Dialog mit dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg.**

Eines ist sicher: Essen und trinken müssen wir alle, sonst können wir nicht weiterleben. Aber wie wir essen und was wir essen hat vielschichtige Auswirkungen auf Klima, Böden und Gewässer. Wie wir essen und was wir essen hat aber auch tiefgreifenden Einfluss auf unsere Gesundheit, auf Natur und Kultur. Und dies regional, national und international.

Themen rund um das Kochen sind zwar im Trend. Kochsendungen boomen. Zeitschriften zur Kulinaristik erzielen ebenso wie Garten- und Landschaftsmagazine Höchstauflagen. Doch es gibt eine große Diskrepanz zwischen Food-Entertainment einerseits und der Entwicklung in Landschaft, Umwelt und Küche andererseits.

Wir entwickeln uns nämlich zunehmend zu einem Volk von Koch-analphabeten. Kinder meinen, dass Fischstäbchen im Meer schwimmen und Kühe lila sind. Viele Menschen kennen heute mehr Handy-Apps als Wildblumen oder Vogelstimmen. Die Wissenserosion in Sachen Natur, Ernährung, Landwirtschaft, Landschaft und Klimaschutz ist zu einem Großteil für die in die Milliarden gehenden, ernährungsbedingten Kosten im Gesundheitswesen verantwortlich.

Hinzu kommen: ein dramatischer Schwund an früher weit verbreiteten Tier- und Pflanzenarten sowie die kollektive Verarmung unseres uralten, kulturellen Wissens.

Das Symposium rückt unter dem Motto »Essen 4.0« die Suche nach dem Wie und dem Was des Essens im Zeitalter der Digitalisierung in den Mittelpunkt. Nach dem Auftakt mit generellen Problem- und Fragestellungen wird am Nachmittag in speziellen Foren vertiefend beleuchtet, welche Herausforderungen die Ernährung im Schnittpunkt der Ressourcen Boden, Wasser, Luft und Energie mit sich bringt, welche modellartigen Lösungen es schon gibt und welche dringender denn je entwickelt werden müssen. 🦁

Schwerpunkte

- Zukunftsperspektiven nachhaltiger Ernährung;
- Essen aus Sicht der verschiedenen Fachwissenschaften;
- Verknüpfung von Ernährung, Umwelt, Gesundheit, Kultur und verantwortungsvoller Technologieanwendung;
- Wege und Chancen zukunftsfähiger Ernährung und die Rolle der Nachhaltigkeitsbildung.





Programm Dienstag, 22. März 2016

Moderation: **Werner Eckert**, Leiter der SWR-Fachredaktion Umwelt und Ernährung

10.00 Uhr

Registrierung

10.30 Uhr

Eröffnung und Begrüßung

Senator e.h. **Claus-Peter Hutter**, Leiter der Akademie für Natur- und Umweltschutz Baden-Württemberg

Grußworte/Statements

Dr. Susanne Eisenmann, Bürgermeisterin für Kultur, Bildung, Sport der Landeshauptstadt Stuttgart | **Prof. Dr. Stephan Dabbert**, Rektor der Universität Hohenheim | **Dr. Isabel Greschat**, Direktorin des Museums der Brotkultur (Ulm) | **Christiane Manthey**, Abteilungsleiterin Lebensmittel und Ernährung der Verbraucherzentrale Baden-Württemberg | **Dr. Gerhard Bronner**, Vorsitzender des Landesnaturschutzverbands Baden-Württemberg

11.00 Uhr

Essen 4.0: Nachhaltiger Konsum – Herausforderung für Wasser, Boden, Klima, Kreislaufwirtschaft und Biodiversität

Helmfried Meinel, Ministerialdirektor im Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft Baden-Württemberg

11.20 Uhr

Essen 4.0: Was kann das Land Baden-Württemberg tun, um ein Volk von Kochanalphabeten zu vermeiden?

Jürgen Maier, Leiter der Abteilung Verbraucherschutz und Ernährung im Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg



11.40 Uhr

**Essen 4.0 – eine Frage des Instinkts
oder des Intellekts?**

Dr. Manuel Trummer, Universität Regensburg,
Institut für Information, Medien, Sprache und Kultur

12.00 Uhr

**Essen 4.0 – wie kommen nachhaltige Lebens-
mittelerzeugung, Transport, Energieeinsparung,
nachhaltiger Konsum und Technikinnovation
zusammen? Zur Neudefinition des Kochens und
besseren Chancen für regionale Lebensmittel!**

Max Maier, Inhaber der Firmengruppe Eisfink Max
Maier GmbH & Co. KG (Ludwigsburg) / Rieber
GmbH & Co. KG (Reutlingen)

12.20 Uhr

Essen 4.0 – eine Frage des Klimas?!

Dr. Karl von Koerber, Leiter des Beratungsbüros
für Ernährungsökologie und Mitarbeiter
der Technischen Universität München im Fach
„Nachhaltige Ernährung“

12.35 Uhr

**Auf dem Boden der Tatsachen:
Was haben Agrarproduktion und
Artenschwund in Europa mit Essen zu tun?**

Dr. Rainer Oppermann, Leiter des Instituts für
Agrarökologie und Biodiversität (Mannheim)

12.50 Uhr

Essen 4.0 – eine Frage der Gesundheit?!

Prof. Dr. med. Stephan C. Bischoff, Leiter des
Fachgebiets Ernährungsmedizin/Prävention und
Genderforschung der Universität Hohenheim

13.10 Uhr

Diskussion

13.20 Uhr

Mittagspause: Essen aus der Region

14.20 Uhr

**Essen im lokalen und globalen Fokus
von „Erde, Feuer, Wasser, Luft“:
Herausforderung Nachhaltigkeit!
Präsentation und Einführung zu den
Fachforen**



14.30 Uhr

Forum 1: Essen 4.0 und Erde (Boden)

Moderation: **Werner Eckert**, SWR –
Leiter der Fachredaktion Umwelt und Ernährung

Impulsstatements

Boden, Bulldog, Backstube: Neue Wege zu mehr Vielfalt in Landwirtschaft und Küche

Gerhard Walter, Vorsitzender der Erzeugergemeinschaft Hohenloher Höfe (Geißelhardt, Landkreis Schwäbisch Hall)

Neue Wege im Weidemanagement und der Vermarktung: Das Beispiel Hinterwälder Rinder im Nordschwarzwald

Gerold Wein, Weidebetrieb Gerold Wein (Alpirsbach, Landkreis Freudenstadt)

14.30 Uhr

Forum 2: Essen 4.0 und Wasser (Trinkwasser)

Moderation: **Fritz-Gerhard Link**,
Umweltakademie

Impulsstatements

Klimawandel, Trockenzeiten, Trinkwasser global – Grundwasser lokal: Was kommt auf uns zu?

Dr. Ursula Eid, ehem. Vorsitzende des Beraterkreises Wasser und Sanitärversorgung des UN-Generalsekretärs und Mitglied im Hochschulrat der Universität Hohenheim

Trinkwasser: Lebensmittel Nr. 1 und die unsichtbaren Gefahren im Wasserkreislauf

Martina Bauer, Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Referat Lebensmittelwesen, Lebensmittel-, Wein- und Trinkwasserüberwachung

14.30 Uhr

Forum 3: Essen 4.0 und Luft (Klima)

Moderation: **Dr. Karin Blessing**,
Stv. Leiterin der Umweltakademie

Impulsstatements

Ernährung ohne Nebenwirkungen und neue Wege zum klimaverträglichen Essenskonsum. Welche Rolle spielt der CO₂-Fußabdruck im Lebensmittelsektor?

Dr. Jenny Teufel, Öko-Institut (Freiburg)

Wege und Wagnisse: Essen aus der Region und die Rolle der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg (VNS-BW)

Prof. Dr. Peter Grimm, Geschäftsführer der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), Sektion Baden-Württemberg (Esslingen)

14.30 Uhr

**Forum 4: Essen 4.0 und Feuer
(Energie)**

Moderation: **Brigitte Schindzielorz**,
Umweltakademie

Impulsstatements

**Umweltschonende und energieeffiziente
Erzeugung von Gemüse am Beispiel von Paprika
und Tomaten aus der Region**

Gerhard Kiemle, Kiemle Gemüse GmbH
(Bietigheim-Bissingen)

Ernährungsweisen und Energieverbrauch

Prof. Dr. Karin Zachmann, Professur für
Technikgeschichte, Technisches Museum (München)



14.30 Uhr

**Forum 5: Essen 4.0:
Globale Herausforderung: Welternährung**

Moderation: **Johanna Lembens-Schiel**, Leiterin
Marketing und Veranstaltungen der Universität
Hohenheim

Impulsstatements

Der versteckte Hunger?!

Prof. Dr. med. Hans Konrad Biesalski, Universität
Hohenheim, Institut für Biologische Chemie und
Ernährungswissenschaft

**Die Rolle von Kleinfamilien und Bildung in
Entwicklungsländern im Kampf gegen den Hunger
in Zeiten des Klimawandels**

Prof. Dr. Friedhelm Göltenboth, Stiftung
NatureLife-International (Ludwigsburg)
Ann-Kathrin Hartter, Internationale Diakonie,
Landesstelle Brot für die Welt, Abteilung Migration
und Internationale Diakonie (Stuttgart)

14.30 Uhr

**Forum 6: Essen 4.0. Weg vom Wegwerfen –
zur Lebensmittelverschwendung in Deutschland**

Moderation: **Martin Kneisel**, Leiter des Referats
Kommunale Kreislaufwirtschaft, Abfalltechnik, beim
Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft
Baden-Württemberg

Impulsstatements

**Essen ohne Reste? Entstehung und Dimension
von Lebensmittelabfällen in Haushalten sowie
Ansätze zur Vermeidung**

Prof. Dr.-Ing. Martin Kranert, Institut für
Siedlungswasserbau, Wassergüte- und Abfallwirtschaft
der Universität Stuttgart

**Neue Strategien und Ansätze zur besseren Nut-
zung von Lebensmitteln entlang der gesamten
Herstellungs- und Verbrauchskette**

Christina Zübert, Projektmanagerin beim
Forschungszentrum für Bioökonomie der Universität
Hohenheim | **Johannes Freihart**, Studierendengruppe
FRESH (Food Revitalization and Eco-Gastronomic
Society of Hohenheim)

16.00 Uhr

**Plenum: Essen 4.0 –
Erde-Feuer-Wasser-Luft –
ganzheitlich gesehen. Vorstellung
der Ergebnisse aus den Foren, Fazit
und Diskussion**

17.00 Uhr

Ende des Symposiums

**Den ganzen Tag über:
Markt der Möglichkeiten**

Die Art und Weise des Essens von morgen, der Erzeugung, Verarbeitung und dem Vertrieb von Nahrungsmitteln wird schon heute entwickelt. Einblicke hierzu bietet der Markt der Möglichkeiten (Meidinger Saal)



www.umweltakademie.baden-wuerttemberg.de

Teilnehmerhinweise

Termin

Di., 22. März 2016, 10.00 Uhr

Ort

70174 Stuttgart, Haus der Wirtschaft,
Bertha-Benz-Saal,
Willi-Bleicher-Str. 19

Teilnehmerkreis

Verbraucher, Vertreter von Verbraucher- und Naturschutzorganisationen, der Land- und Ernährungswirtschaft, des Ernährungshandwerks, von Bildung, Landwirtschaft, Forschung und Lebensmittelüberwachung, von Stadt- und Wasserwerken, Mineralwasserunternehmen sowie Obst- und Gartenbauvereine, Imker, Fischer, Landfrauen, und alle sonstigen Interessierten

Tagungskoordination

Fritz-Gerhard Link, Akademie
für Natur- und Umweltschutz
Baden-Württemberg
Johanna Lembens-Schiel,
Universität Hohenheim

Tagungsgebühr

€ 40,- (einschließlich Tagungsverpfehlung), Studenten gegen Vorlage Studentenausweis frei.

**Anfahrt mit öffentlichen
Verkehrsmitteln**

Das Haus der Wirtschaft liegt im Zentrum der Landeshauptstadt Stuttgart und ist zu Fuß vom Hauptbahnhof, der S-Bahn-Haltestelle „Stadtmitte“ oder der Stadtbahn(U-Bahn)-Haltestelle „Berliner Platz“ bestens erreichbar.

Anfahrt mit dem Auto

Nächste Parkmöglichkeit **P** Hofdienergarage (710 Plätze) in der Schloßstraße. Zufahrt über Schellingstraße.

Anmeldung

Zwingend erforderlich! Bitte bis spätestens 10. März 2016 mit der Anmeldekarte (Tagung Nr. 18 FGL), per E-Mail oder Fax-Anmeldung bei der **Akademie für Natur- und Umweltschutz Baden-Württemberg beim Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft**
Postfach 10 34 39
70029 Stuttgart
Telefon 0711/126-2816
Telefax 0711/126-2893
umweltakademie@um.bwl.de

VERANSTALTUNGSHINWEISE

23. März 2016

Essen 4.0 Aktionstag

Stuttgart, Haus der Wirtschaft (19 BL)

www.umweltakademie.baden-wuerttemberg.de

Essen 4.0 warum?

Mehr unter: www.essen-4-0.de

Terminvorschau zur Schwerpunktreihe

„Nachhaltiger Konsum: Essen 4.0:

Wie essen wir in der Zukunft?“, 2016



Anmeldung jeweils unter

Angabe der Seminarnummer an:

Umweltakademie beim Ministerium für Umwelt,
Klima und Energiewirtschaft Baden-Württemberg

Kernerplatz 9, 70182 Stuttgart

E-Mail: umweltakademie@um.bwl.de

Fax: 0711/126-2893

28. April

Autopsie Brot

18 Uhr Stuttgart, Clubhaus des
Württembergischen Automobilclubs (WAC)
(35 SLZ)

9. Juni

Autopsie Trinkwasser

18 Uhr Stuttgart, Akademiehaus (58 FGL)

15. Juni

**Sonntagsbraten, Sonntagsspaziergang, Son-
dierung Natur – Landschaftsraum Albhochfläche**
11-15 Uhr St. Johann-Gächingen
(Lkr. Reutlingen, 62 SLZ)

30. Juni

Autopsie Milch

18 Uhr Stuttgart, Universität Hohenheim (65 FGL)

GESTALTUNG Design-Agentur ARNE
BILDNACHWEIS

Fotolia: MovingMoment (Brot),
saschanti (Äpfel), denio109 (Fleisch),
Grecaud Paul (Gemüse).

Inhalt gedruckt auf Recyclingpapier
aus 100 % sauerstoffgebleichtem
Altpapier mit Blauem Engel und
klimaneutral.

10. Juli

**Sonntagsbraten, Sonntagsspaziergang,
Sondierung Natur – Landschaftsraum Albvorland**
11-15 Uhr Beuren (Lkr. Esslingen, 70 SLZ)

27. September

Autopsie Honig

18 Uhr Stuttgart, Linden-Museum (84 SLZ)

7.–12. November

Konsum mit Köpfchen – dargestellt
am Spätlingsmarkt Ludwigsburg
Ludwigsburg (97 TE)

16. November

Nachhaltiger Konsum. Essen 4.0: Wie essen wir
in der Zukunft? Essen wir die Weltmeere leer?
Wie weit darf Kultur Kulinaristik beeinflussen?
Stuttgart, Linden-Museum (99 TE)

