

Wie essen wir morgen?

Eine Tagung zur Zukunft unserer Ernährung



21.11.2018 9:30-16:30 Uhr
Morgensternhaus der W-E-G in Fulda

Essen ist Genuss, Essen regt die Sinne an und beschert uns Gaumenfreuden. Wir dürfen uns heute so vielfältig wie nie ernähren. Wir haben alle Möglichkeiten, ausgewogen zu essen. Aber nicht alle Menschen können oder wollen diese Chancen nutzen. Viele haben verlernt, was es heißt, sich gesund und vollwertig zu ernähren. Stattdessen leiden die Menschen zum Beispiel an Übergewicht, Diabetes oder sind mangelernährt. Aber nicht nur der individuelle Konsum, sondern auch die Produktion und der Vertrieb unserer Nahrungsmittel ist weder ressourcenschonend noch klimaverträglich. Das wollen wir ändern!

Um das Ernährungssystem in seiner Gänze zu begreifen und weiterentwickeln zu können, müssen wir einen Blick auf die Lebensmittelqualität und Nachhaltigkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette werfen. Dazu rufen wir alle Akteure der Lebensmittelproduktion und -wirtschaft, sowie die Vertreter der Verbraucher, der Politik und Wissenschaft auf, gemeinsam über die Zukunft unserer Ernährung zu sprechen. Wir wollen die Ernährung ganzheitlich begreifen. Das bedeutet: von der agrarischen Produktion bis hin zu den individuellen Ernährungsstilen. Wenn wir das geschafft haben, können wir über eine Ernährungswende nachdenken, die ökologisch und nachhaltig ist. Und damit gut für unsere Umwelt und den Menschen. Seien Sie dabei und bringen Sie Ihre Ideen und Anregungen ein!

Tagungsprogramm

- 9:00 Uhr Ankommen/Anmeldung mit Kaffeeempfang
- 9:30 Uhr **Begrüßung und Einführungsgespräch**
Dr. Alexander Beck, Dr. Isabell Hildermann und Dr. Ursula Hudson
- 9:45 Uhr **Politisches Grußwort**
Maria Noichl, Mitglied des Europäischen Parlaments
- 10:05 Uhr **Gaumen-Freuden? Ernährung zwischen Convenience, Orthorexie und sinnlicher Lust**
PD Dr. Monika Kritzmöller, Institut «Trends und Positionen», Uni St. Gallen
- 11:05 Uhr Pause
- 11:20 Uhr **Können wir die Welt noch retten? Über unsere Ernährung und die Macht des Verbrauchers**
Friedbert Förster, Hopffisterei
- 12:00 Uhr **Unsere Ernährung dynamisch betrachtet. Vom Nährstoff zum Kreuz der Ernährung**
Dr. Jasmin Peschke, Goetheanum
- 13:00 Uhr Mittagsimbiss
- 14:00 Uhr **Open Space Format: „Wie ernähren wir uns morgen?“**
An 5 Stationen sind die Tagungsteilnehmer eingeladen, ihre Impulse und ihr Wissen über die Transformation unseres Ernährungssystems einzubringen.
1. Wirtschaftliche Beziehungen
2. Produktion und Qualität
3. Ernährungsstil und Ernährungskultur
4. Transparenz/ Bildung/ Wissen
5. Genuss und Verantwortung
- 15:00 Uhr Kaffeepause
- 15:30 Uhr **Vorstellung der Ergebnisse mit den Open Space Moderatoren**
- 16:00 Uhr **Abschlussgespräch mit den Veranstaltern: Was sind Ansätze zur Transformation? Welche Handlungsbefähigung ergibt sich aus der Veranstaltung?**
Dr. Alexander Beck, Dr. Isabell Hildermann und Dr. Ursula Hudson
- 16:30 Uhr Ende der Veranstaltung

Referenten:

Dr. Alexander Beck: Geschäftsführender Vorstand AÖL e V.

Friedbert Förster: Ehemaliger Marketingleiter der Hofpfisterei GmbH

Dr. Isabell Hildermann: Aufsichtsrätin des Demeter e.V.

Dr. Ursula Hudson: Vorsitzende Slow Food Deutschland e. V.

Privatdozentin (PD) Dr. Monika Kritzmöller, Forschungs- und Beratungsinstitut „Trends + Positionen“/ Dozentin für Soziologie an der Universität St. Gallen

Maria Noichl, Fraktion der Progressiven Allianz der Sozialdemokraten im Europäischen Parlament, Mitglied im Ausschuss für Landwirtschaft und Ländliche Entwicklung

Dr. Jasmin Peschke, Internationale Koordination Ernährung am Goetheanum