



Einladung

Kulinarik im 21. Jahrhundert: Wie kann ein modernes, nachhaltiges Agrar- und Ernährungssystem gelingen?

Am 21. Januar 2022, 14:00 Uhr bis 16:00 Uhr

Online-Veranstaltung

Die EU-Kommission hat mit dem „Grünen Deal“ und der Strategie „Vom Hof auf den Tisch“ sehr positive Signale zum nachhaltigen Umbau der Wirtschaft gesendet und damit mutige und visionäre Papiere vorgelegt. Die europäische Wirtschaft muss sich neu ausrichten, Nachhaltigkeit, Kreislaufgedanken und ein zukunftsfähiges Agrar- und Ernährungssystem. Doch, wie kann das gelingen? Welche Potenziale stecken in der „Farm to Fork“ Strategie und was leistet sie für die Kulinarik des 21. Jahrhunderts?

Tagesordnung

14:00 Uhr Begrüßung durch das Europäische Parlament

Wahre Kosten als Treiber für ein zukunftsfähiges Agrar- und Ernährungssystem

14:10 Uhr **F2F umsetzen: „wahre Preise“ als wesentlicher Hebel**
Amelie Michalke, Wissenschaftlerin der Universität Greifswald

14:25 Uhr **Eine Vision: Die Transformation unseres Agrar- und Ernährungssystems**
Dr. Alexander Beck, Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AÖL)

14:35 Uhr Diskussionsrunde mit MdEP Martin Häusling, Dr. Alexander Beck, Amelie Michalke und die Staatssekretärin des BMEL Dr. Ophelia Nick (angefragt)

Moderne Ernährung durch Nährwertkennzeichnung und verändertes Konsumverhalten

15:05 Uhr **Kulinarik des 21. Jahrhunderts und wie sie entsteht**
Philipp Hengstenberg, ehemal. Präsident dt. Lebensmittelverband

15:15 Uhr **Essen aus Gewohnheit? Eine Idee zur Änderung des Konsumverhaltens**
Professorin Dr. Britta Renner, Universität Konstanz (angefragt)

15:25 Uhr Diskussion mit MdEP Sarah Wiener, Philipp Hengstenberg, Prof. Britta Renner und Andreas Swoboda (Bio Breadness)

15:55 Uhr Schlussrunde und Gelegenheit für Feedback
16:00 Uhr Ende der Veranstaltung