

Pressemitteilung

Kulinarik des 21. Jahrhunderts im Mittelpunkt

Biofach 2023: AöL rückt Ernährungswende in den Fokus

Nürnberg, 24.02.2023. Bio als best practice für die Ernährungswende, lautete der Tenor der Veranstaltungen der Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V. (AöL) zur Biofach 2023 in Nürnberg. Erstmals mit eigenem Stand im Rahmen der Erlebniswelt VEGAN vertreten, bildeten die Öko-Lebensmittelhersteller und -Herstellerinnen die Brücke zwischen der Relevanz pflanzlicher Ernährung für eine zukunftsfähige Ernährungsweise und dem Fokus auf hochwertige tierische Produkte als unerlässlichem Teil eines nachhaltigen Ernährungssystems.

Die Lebensmittelproduktion trägt ihren Teil zu aktuellen gesellschaftlichen Herausforderungen bei, ist aber immer auch Teil der Lösung. Dafür ist eine nachhaltige Verbesserung der Ernährungswirtschaft und Ernährungssysteme grundlegend. Die Podiumsdiskussion der AöL stellte daher im Kongressprogramm die Frage „Wie kommen wir zur Ernährungswende?“. Sarah Wiener, Mitglied des Europaparlaments, Andreas Swoboda, Geschäftsführer der Bio Breadness GmbH und Vorstand der AöL sowie Lea Leimann, Vorständin von Slow Food Deutschland, diskutierten dazu vor mehr als 60 Zuhörerinnen und Zuhörern. Von der Gerechtigkeit in den Wertschöpfungsketten über wahre Preise als Hebel für umfassendere Qualitätsbewertungen bis hin zu den Verbrauchenden als – bisher oft vermeintlich – gestaltenden Akteur:innen einer Ernährungswende reichten die angesprochenen Maßnahmen und Diskussionspunkte.

„Wir sind alle auf einem gemeinsamen Weg und sollten ein klares Bild davon haben, wo Bio nachhaltig ist und wo noch Luft nach oben besteht. Aber manchmal ist es auch an der Zeit, aufzuhören über die Dinge zu sprechen und anzufangen sie zu tun.“, resümierte Lea Leimann zum Abschluss der Runde.

Ein gemeinsames, integratives Bild der Kulinarik des 21. Jahrhunderts zu schaffen, deren Basis und gelebte Praxis Bio ist, das war die Motivation der AöL für die Mitgestaltung der Erlebniswelt VEGAN. Als Partner für Bio verstehen sich die Öko-Lebensmittelhersteller und -Herstellerinnen stets als Bindeglied zwischen pflanzlicher und tierischer Lebensmittelproduktion. Denn neben der pflanzlichen Ernährung sind vor allem hochwertige tierische Produkte, sowie eine stetige Unterstützung zukunftstauglicher Haltungs- und Produktionsformen in der Verarbeitung tierischer Lebensmittel fester Bestandteil einer Kulinarik des 21. Jahrhunderts.

Material

Das Positionspapier „Transformation der Ernährung – auf dem Weg zu einer Kulinarik des 21. Jahrhunderts“ steht [hier zum Download](#) bereit.



Fotomaterial zur AöL-Präsenz auf der Biofach 2023 finden Sie [hier zum Download](#) (am Ende des Abschnitts „Bilder aus dem Verband“).

AöL Presseinfo * Veröffentlichung honorarfrei * Um einen Beleg wird gebeten * 2345 Zeichen

Die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V. (AöL) repräsentiert die Interessen der verarbeitenden Lebensmittelindustrie im deutschsprachigen europäischen Raum. Das Aufgabengebiet der AöL umfasst die politische Interessensvertretung sowie die Förderung von Austausch und Kooperation unter den Mitgliedern. Die über 120 AöL-Unternehmen, von klein- und mittelständischen bis hin zu international tätigen Betrieben, erwirtschaften einen Umsatz von über 4 Milliarden Euro mit biologischen Lebensmitteln. Die AöL ist in sämtlichen Belangen der ökologischen Lebensmittelverarbeitung Gesprächspartner für Politik, Wirtschaft, Wissenschaft und Medien.

Pressekontakt:

Lisa Mann | Anne Baumann

Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V.

Untere Badersgasse 8 | 97769 Bad Brückenau | Tel: +40 (0) 9741 938 733 4

lisa.mann@aoel.org | anne.baumann@aoel.org | www.aoel.org