

FOOD 2030: Internationaler Kongress erörtert Ernährungssysteme der Zukunft

5.-6. September 2018: Kongress FOOD 2030 „Towards sustainable agri-food systems“ / PRESSE: Möglichkeit zu Einzel-Interviews / Otto Rettenmaier Audimax, Uni Hohenheim

Von Gesundheitsaspekten über nachhaltige Lebensmittelproduktion bis hin zur Bioökonomie - um die großen Probleme im Agrar- und Ernährungsbereich zu lösen, muss man Ernährungssysteme als Ganzes betrachten. Das ist der Ansatz des Forschungsprogramms FOOD 2030 der Europäischen Kommission. Die Universität Hohenheim in Stuttgart greift diesen Ansatz auf und lädt am 5. und 6. September zum internationalen Kongress „FOOD 2030: Towards sustainable agri-food systems“ ein. Die Anmeldung ist bis 3. September über food2030.uni-hohenheim.de möglich. Medienvertreter sind ebenfalls willkommen - es besteht die Möglichkeit zu Einzelgesprächen mit den Experten.

Gesundes Essen für alle Menschen, nachhaltig und unter Schonung der Umwelt produziert – das sind die großen Ziele im Agrar- und Ernährungsbereich. Wie man diesen Zielen näherkommen kann, diskutieren Expertinnen und Experten am 5.-6. September 2018 beim internationalen Kongress „FOOD 2030: Towards sustainable agri-food systems“ an der Universität Hohenheim.

Der Kongress thematisiert, welchen Beitrag die Forschung zur notwendigen Transformation der Ernährungssysteme leisten kann – und greift dazu die Diskussionen der Europäischen Kommission auf. Sie hat in einem dreijährigen Prozess die Grundidee für ein Forschungsprogramm unter dem Titel Food 2030 entwickelt. Das Programm geht davon aus, dass ein Systemansatz nötig ist: Alle Aspekte – vom Anbau der Nahrungsmittel über die Weiterverarbeitung und den Handel bis hin zum Konsumenten und das politische und gesellschaftliche Umfeld – muss man in den Blick nehmen, um Lösungsansätze zu finden.

Zum Kongress FOOD 2030 laden gemeinsam das Forschungszentrum für globale Ernährungssicherung und Ökosysteme, das Forschungszentrum für Gesundheitswissenschaften, das Food Security Center und das Institut für Tropische Agrarwissenschaften (Hans-Ruthenberg-Institut) der Universität Hohenheim ein sowie die Landesgeschäftsstelle des Forschungsprogramms Bioökonomie Baden-Württemberg, die ebenfalls an der Universität Hohenheim angesiedelt ist.

Bis zu 300 Teilnehmer erwarten die Veranstalter an den beiden Tagen. Eine Anmeldung ist bis 3. September 2018 möglich, die Teilnahmegebühr beträgt 80 Euro. Registrierung unter: <https://food2030.uni-hohenheim.de/en/program>

FÜR PRESSEVERTRETER: Angebot zu Einzelgesprächen

Eine Pressekonferenz findet am Kongress nicht statt, doch das Organisationsteam vermittelt gern Interviews mit den Rednern, beispielsweise mit

Dr. John Bell, Leiter der Abteilung Bioökonomie in der Generaldirektion Forschung und Innovation, Europäische Kommission (Belgien) oder

Dr. John Ingram, Environmental Change Institute, Universität Oxford (Großbritannien).

Kurzporträts aller Redner sind unterhalb des Programms auf <https://food2030.uni-hohenheim.de/en/program> zu finden.

Journalisten werden gebeten, sich – unter Nennung von Gesprächswünschen für bestimmte Themen oder Personen und unter Angabe der Mobilnummer – bis 4. September 2018 bei Carolin Callenius, carolin.callenius@uni-hohenheim.de anzumelden.

FOOD 2030 will Ernährungssysteme neu gestalten

Ein Ziel des Kongresses ist die europäischen Forschungsprioritäten FOOD 2030 auch in Deutschland bekannt zu machen, erklärt die Geschäftsführerin des Forschungszentrums für Globale Ernährungssicherung und Ökosysteme Carolin Callenius. „Wir wollen die Inhalte mit deutschen und europäischen Forschungsinstitutionen diskutieren und außerdem in den Sessions einzelne Themen aus wissenschaftlicher Sicht weiter vertiefen.“

Themenbereich 1: Gesundheit und Ernährung

In Europa ist Fettleibigkeit eines der größten Gesundheitsprobleme. Prof. Dr. Stephan Bischoff, Ernährungsmediziner an der Universität Hohenheim, ist überzeugt, dass dieses Problem nur gelöst werden kann, wenn alle Disziplinen zusammenarbeiten.

„Das beginnt damit, was für individuelle Bedürfnisse ein Mensch hat und was er oder sie über die Nahrungsmittel weiß“, so der Experte. „Es spielt aber auch eine Rolle, was die Person vor Ort an unverarbeiteten und verarbeiteten Nahrungsmitteln kaufen kann oder wie eine nachhaltige Ernährung politisch unterstützt wird.“ Dieser sogenannte Food-System-Ansatz sehe die Verbraucher als eine der treibenden Kräfte für eine Neugestaltung des Ernährungssystems.

Themenbereich 2: Nachhaltige Lebensmittelproduktion

Um die Ziele der Vereinten Nationen für Nachhaltige Entwicklung und die Klimaziele im Agrar- und Erfahrungsbereich zu erreichen, müssen viele Punkte verbessert werden. „Das fängt bei der Art der Landwirtschaft an. Sie muss sich sowohl an den Klimawandel anpassen als auch ihre Emissionen verringern“, sagt Prof. Dr. Regina Birner vom Hans-Ruthenberg-Institut an der Universität Hohenheim.

„Da das Ganze aber natürlich einer gesunden Ernährung aller Menschen dienen soll, muss man auch die Wertschöpfungsketten anpassen und nicht zuletzt die hohen Verluste reduzieren. Hier gibt es viele ungelöste Forschungsfragen“, erklärt sie.

Themenbereich 3: Bioökonomie und Nahrungsmittelproduktion

Die Europäische Ernährungsindustrie habe noch viel Potenzial für Innovationen, um auf die Herausforderungen zu reagieren, hebt der Lebensmittelwissenschaftler Prof. Dr. Jochen Weiss von der Universität Hohenheim hervor. „Hier braucht es Programme, die Wissenschaft und Industrie zusammenbringen, wie beispielsweise das europäische Kooperationsprogramm CORNET oder EIT Food.“

CORNET („Collective Research Networking“) ist ein Netzwerk, das nationale Förder- und Forschungseinrichtungen in einem transnationalen Projekt zusammenbringt. Ziel ist es, damit Synergien über Ländergrenzen hinweg zu schaffen. Von den Ergebnissen sollen kleine und mittlere Unternehmen profitieren.

Im Verbundprojekt „EIT Food“ der Europäischen Union haben sich 50 Universitäten, Unternehmen und Forschungseinrichtungen zusammengeschlossen, um den Lebensmittel-Sektor kundenorientierter, ökologischer und wettbewerbsfähiger zu gestalten. Das Ziel des Vorhabens: Bildung, Forschung und 350 Startups für neue Technologien, gesunde Ernährung, weniger Lebensmittelabfälle und weniger Treibhausgas-Emissionen bei der Produktion.

Auch nationales Engagement muss auf FOOD 2030 folgen

Carolin Callenius ist sich sicher, dass das europäische Forschungsprogramm einen großen Schritt nach vorne bedeutet. „Nun muss dem Engagement der Europäischen Union auch ein Engagement auf nationaler Ebene folgen“, fordert sie.

„Der Kongress in Hohenheim ist eine exzellente Gelegenheit, mit Vertretern der Europäischen Kommission, mit Wissenschaftlern, Entscheidungsträgern und Vertretern aus Wirtschaft und Zivilgesellschaft die großen Herausforderungen im Agrar- und Ernährungsbereich zu diskutieren“, fügt sie der Einladung der Universität Hohenheim hinzu.

Das vollständige Programm des Kongresses ist unter <https://food2030.uni-hohenheim.de/en/program> einsehbar.

HINTERGRUND: Food 2030

Die Europäische Kommission hat mit der Weltausstellung Expo 2015 in Mailand begonnen, die Forschungsprioritäten FOOD 2030 zu entwickeln. Sie tragen dazu bei, die Ernährungssysteme so umzugestalten, dass die Ziele für nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen (Sustainable Development Goals, SDGs) und die Klimaziele der UN-Klimakonferenz in Paris erreicht werden können. Diese seither diskutierten Prioritäten werden nun in das neue EU-Rahmenprogramm „Horizont Europa“ im Themenschwerpunkt „Nahrungsmittel und natürliche Ressourcen“ eingehen.

Im Fokus von FOOD 2030 stehen:

Ernährung: Nachhaltige produzierte und gesunde Lebensmittel sollen verfügbar, zugänglich und bezahlbar für alle sein, damit Hunger und Mangelernährung reduziert werden.

Klima: Intelligente und umweltverträgliche Ernährungssysteme sollen natürliche Ressourcen (Wasser, Boden, Land und Meere) schonen und den Ausstoß von Klimagasen reduzieren.

Kreislaufwirtschaft und Ressourceneffizienz: Nachhaltige, ressourceneffiziente Ernährungssysteme, die die Prinzipien der Kreislaufwirtschaft berücksichtigen, können den ökologischen Fußabdruck verringern und Lebensmittelverluste und -verschwendung minimieren.

Innovationen: Neue Geschäftsmodelle, Produkte und Dienstleistungen sollen die Bedürfnisse der Gesellschaft auf verantwortungsvolle und ethische Weise erfüllen.