

A close-up photograph of a vibrant green salad, likely made of shredded green beans or similar vegetables, garnished with small yellow seeds. The salad is served on a white plate.

**Was werden wir in Zukunft essen?
Nachhaltige Technologien für gesunde Lebensmittel**

Kostenloser Abendvortrag am

Donnerstag, den 23.11.2017

um 18:30 Uhr

im DBU Zentrum für Umweltkommunikation
An der Bornau 2
49090 Osnabrück

Ab 17:45 Uhr: Führung durch die
Ausstellung »ÜberLebensmittel«

Wie bekommen wir in Zukunft bis zu zehn Milliarden Menschen satt? Die Ernährungssicherung erfordert hierzu eine Steigerung der Erträge, innovative Verarbeitungstechnologien und vor allem ein verändertes Verbraucherverhalten.

Der Einsatz moderner Verfahren ermöglicht es, Energie- und Wasserverbrauch wesentlich zu verringern und Produktverluste in der Lebensmittelwirtschaft zu reduzieren. Insbesondere tierische Produkte weisen einen hohen Flächen-, Energie- und Wasserbedarf auf. Hier sind Strategien für einen Ersatz erforderlich. Neue Verfahren ermöglichen dies auf der Basis von Pflanzeneiweiß, Algen oder Insekten.

Prof. Dr. Stefan Töpfl, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V., stellt Lösungsansätze aus laufenden Forschungen beispielhaft vor und diskutiert mit Ihnen die Innovationen der Zukunft.

Weitere Informationen unter: www.ausstellung-ueberlebensmittel.de



Ausblick:

Donnerstag, 7. Dezember 2017, 18:30 Uhr

Andreas Brinker,

Katholische LandvolkHochschule Oesede

»Ich wollt ich wär (k)ein Huhn?! – Vom vielfältigen
Leben eines Huhnes beim Bauern«