

15.11.2017, Nr. 113/2017

Lebensmittel der Zukunft Was essen wir morgen?

Prof. Dr. Stefan Töpfl referiert zu zukunftsfähiger Ernährung – 23. November, 18.30 Uhr, in der DBU

Osnabrück. Proteinreich soll sie sein, Vitamine liefern, möglichst wenig Zucker enthalten, schnell zuzubereiten, lange haltbar, möglichst einfach auch unterwegs zu genießen und dennoch umwelt- und naturverträglich sein: Die Ansprüche an unsere Ernährung sind vielfältig. „Um zukünftig zehn Milliarden Menschen satt zu bekommen, muss weiter an neuen Technologien zur ressourcenschonenden Herstellung sicherer Lebensmittel geforscht werden“, sagt Prof. Dr. Stefan Töpfl, Fachbereich Lebensmittelverfahrenstechnik, Hochschule Osnabrück. Dazu gehörten beispielweise effizientere Produktionsprozesse und eine nachhaltigere Energienutzung. Am Donnerstag, 23. November, referiert Töpfl in der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) zum Thema „Was werden wir in Zukunft essen? Nachhaltige Technologien für gesunde Lebensmittel“.

Technische Innovationen für das Herstellen ressourcenschonender und sicherer Lebensmittel

Das Herstellen von Lebensmitteln, insbesondere von tierischen Produkten, gehe mit hohem Flächen-, Energie- und Wasserverbrauch einher. Der Einsatz moderner Verfahren ermögliche es, den Energie- und Wasserverbrauch bei der Produktion zahlreicher Lebensmittel wesentlich zu verringern. Zugleich könnten neue Verfahren die Produktausbeute erhöhen. Länger haltbare Smoothies und Kürbischips seien da nur einige Beispiele der möglichen technischen Innovationen. Als alternative Eiweißquellen würden künftig Algen und Insekten eine wichtige Rolle spielen, so Töpfl weiter, der auch als Geschäftsführer der ELEA GmbH fungiert, einer Ausgründung des Deutschen Instituts für Lebensmitteltechnik in Quakenbrück. Er wird am Vortragsabend Lösungsansätze aus laufenden Forschungsvorhaben und Innovationen der Zukunft präsentieren und mit den Besuchern diskutieren.

Ansprechpartner

Franz-Georg Elpers
- Pressesprecher -
Kerstin Schulte

Kontakt DBU

An der Bornau 2
49090 Osnabrück
Telefon: 0541|9633-521
0171|3812888
Telefax: 0541|9633-198
presse@dbu.de
www.dbu.de

Gesunde und ausgewogene Ernährung sichern

Eine gesunde und ausgewogene Ernährung zu sichern, gehört sowohl zu den aktuellen Nachhaltigkeitszielen der Vereinten Nationen als auch zur Nachhaltigkeitsstrategie der Bundesregierung. Es ist eine globale Herausforderung, zu der auch die DBU ihren Beitrag leistet, zum Beispiel über die aktuelle Ausstellung „ÜberLebensmittel“. Sie bietet in acht Bereichen und über 16 Mitmachstationen Lösungsansätze für eine nachhaltige Landwirtschaft und eine gesunde, ausgewogene Ernährung.

Führung durch die Ausstellung „ÜberLebensmittel“

Vor dem Abendvortrag besteht um 17.45 Uhr die Möglichkeit, die aktuelle Ausstellung im Rahmen einer öffentlichen Führung zu erleben. Sie ist bis zum 9. Februar in der DBU zu sehen (montags bis donnerstags von 8 bis 17 Uhr und freitags von 8 bis 13 Uhr). Für Schülerinnen und Schüler gibt es zielgruppengerechte [pädagogische Programme](#). Weitere Informationen zur Ausstellung, zum pädagogischen Programm und zu weiteren Vortragsveranstaltungen finden sich unter www.ausstellung-ueberlebensmittel.de.

Lead 817 Zeichen mit Leerzeichen
Resttext 2005 Zeichen mit Leerzeichen

Fotos nach IPTC-Standard zur kostenfreien Veröffentlichung unter www.dbu.de