

## BEI UNS ERWARTET SIE

Bildung **plus** Begegnung

- Unser Seminar- und Tagungszentrum liegt im Grünen in Herrsching am Ammersee.
- Hier finden Sie Zeit für gute Gespräche, Netzwerke und interessante Kontakte – und Zeit für sich selbst.
- Sie treffen Experten und erhalten persönliche Unterstützung und Beratung rund um die Landwirtschaft.
- Mit unserer Agrarhistorischen Bibliothek und wechselnden Ausstellungen und Veranstaltungen bieten wir Kunst und Kultur vor Ort.
- Wir verwöhnen Sie mit unserer guten Küche und bieten Möglichkeiten für Sport und Erholung.



Haus der bayerischen  
Landwirtschaft **Herrsching**

Rieder Straße 70 | 82211 Herrsching  
Tel. 08152-938 000 | Fax 08152-938 224  
info@hdbl-herrsching.de

[www.hdbl-herrsching.de](http://www.hdbl-herrsching.de)  
[www.facebook.com/hdbl-herrsching](https://www.facebook.com/hdbl-herrsching)

© fotolia



## Die Zukunft der Ernährung zwischen Natur und Hightech

Herrschinger Zukunftswerkstatt

29.01.2020, 19.30 Uhr



Haus der bayerischen  
Landwirtschaft **Herrsching**

# Zukunft der Ernährung zwischen Natur und Hightech

Herrschinger Zukunftswerkstatt

Seminar Nr. 16280

Mit unserer Reihe „Herrschinger Zukunftswerkstatt“ sprechen wir Menschen an, die innovativ denken, Landwirtschaft im Kontext gesellschaftlicher und weltpolitischer Entwicklungen sehen und bereit sind, das Pro und Contra kritisch zu diskutieren. Hier greifen wir Themen auf, die den ländlichen Raum vor neue Herausforderungen stellen und unseren Landwirtinnen und Landwirten Chancen in der künftigen Ausrichtung bieten können. In der „Werkstatt“ werfen namhafte Referenten und Experten den Blick in die Zukunft, diskutieren mit Ihnen Trends und stellen sich Ihren Fragen.

Mittwoch, 29. Januar 2020, 19:30 Uhr

Essen und Trinken, Ernährung und auch die damit verbundene Erzeugung von Lebensmitteln werden auch in Zukunft ein Trend- und Megathema bleiben. Dabei werden zahlreiche Faktoren auf der Produktions- und auf der Konsumtionsseite berücksichtigt werden müssen: Ökologie, hochmoderne Technik, Transparenz, Gesundheit, Tierwohl, Moral, Ökonomie, Kultur und nicht zuletzt Genuss. Die Ernährungskultur wird weniger durch simple *Entweder-oder-Entscheidungen* als vielmehr durch die geschickte Verbindung von *Sowohl-als-auch-Wegen* geprägt sein. Es geht zum Beispiel nicht um entweder Ökologie oder um Technik, sondern das Gespür für Nachhaltigkeit geht mit der Nutzung technischer Innovation einher. Die Verbindung von traditionellem Ernährungshandwerk und neuen technologischen Lösungen wird die Zukunft bestimmen. Dies kann man exemplarisch am Beispiel „Fleisch essen“ bzw. „Fleisch-Verzicht“ analysieren, wo hochwertiges Fleisch aus bäuerlicher Landwirtschaft mit Clean Meat aus dem Labor sowie vegetarisch-veganen Ersatzprodukten oder zum Verzehr geeigneter Insekten auf dem Ernährungsmarkt konkurrieren wird.



**Referent: Dr. Daniel Kofahl**

Dr. Daniel Kofahl ist Ernährungssoziologe und leitet das *Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur (APEK)*. Er ist zudem Dozent für Ernährungssoziologie an der Universität Wien und forscht an der TU Berlin im Citizen-Science-Projekt zur "Praxis und Ästhetik des Essens".