

Allgemeine Hinweise

Termin

Donnerstag, 30. Juni 2016, 18.00 Uhr

Veranstaltungsort

70593 Stuttgart, Universität Hohenheim, Schloss, Aula

Kreis der Teilnehmerinnen und Teilnehmer

Vertreter der Landes- und aus der Kommunalpolitik, Verbraucher- und Naturschutzorganisationen, der Ernährungswirtschaft, von Bildung, Forschung und Lebensmittelüberwachung, von Stadt- und Wasserwerken sowie Landfrauen, Obst- und Gartenfreunde und alle sonstigen Interessierten

Tagungskoordination

Fritz-Gerhard Link, Umweltakademie Baden-Württemberg
Johanna Lembens-Schiel, Universität Hohenheim

Tagungsgebühr

entfällt

Anmeldung

Bitte bis möglichst 27. Juni 2016 mit der Anmeldekarte (Tagung Nr. 65 FGL), per E-Mail oder Fax-Anmeldung

bei der

Akademie für Natur- und Umweltschutz

Baden-Württemberg

Postfach 10 34 39

70029 Stuttgart

Telefon 0711/126-2816

Telefax 0711/126-2893

E-Mail: fritz-gerhard.link@um.bwl.de

<http://umweltakademie.baden-wuerttemberg.de>

www.umweltakademie-blog.com



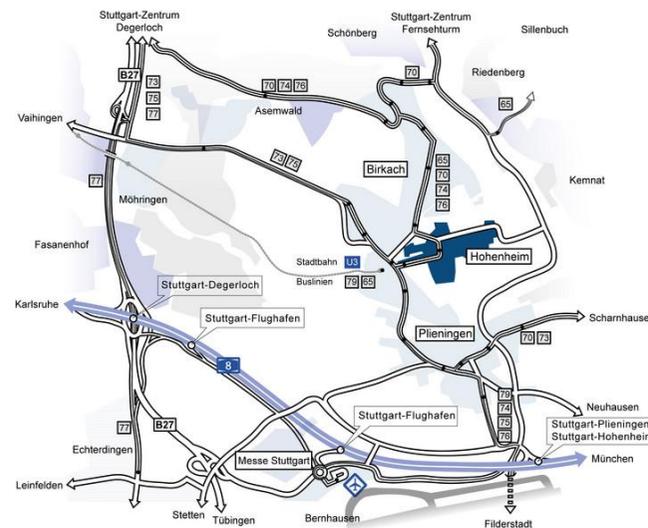
Essen 4.0 warum?

Mehr unter: www.essen-4.0.de



Anfahrt

Die Universität Hohenheim liegt im Süden von Stuttgart - in der Nähe des Flughafens und der Messe Stuttgart. Die Universität ist rund 10 km vom Stadtzentrum entfernt und in 30 Minuten mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar.



Stuttgart, 30. Juni 2016, 18 Uhr

»Nachhaltiger Konsum. Essen 4.0

Wie essen wir in der Zukunft? – Autopsie Milch«

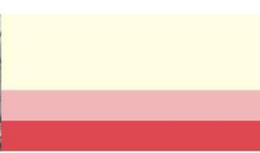
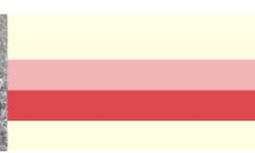
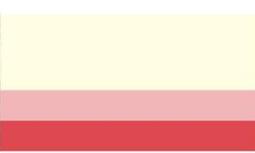
Akademie für Natur- und Umweltschutz
Baden-Württemberg

UNIVERSITÄT HOHENHEIM



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR UMWELT, KLIMA UND ENERGIEWIRTSCHAFT



Thema

»Nachhaltiger Konsum. Essen 4.0: Wie essen wir in der Zukunft? – Autopsie Milch«

Stuttgarter Akademiegespräch zum Jahresthema der Umweltakademie in Zusammenarbeit mit der Universität Hohenheim, dem Museum für Brotkultur Ulm und dem Milchwirtschaftlichen Verein Baden-Württemberg e. V.

Der Milchpreis ist auf einen Tiefstand gesunken. Die Bauern zahlen vielfach drauf, wenn sie ihre Milch verkaufen. So werden weitere bäuerliche Betriebe schließen müssen und weitere Wiesentäler mangels Grünlandnachfrage zuwachsen. Doch wie kommt es, dass der Milchpreis nicht mehr zum Leben der Mittelgebirgsbauern und zur Offenhaltung der Tourismuslandschaft ausreicht? Wie wichtig ist es, dass die Verbraucher höhere Preise für die Milcherzeugnisse bezahlen? Werden wir ohne Butter und die Käsevielfalt auf dem Brot auskommen müssen?

Anscheinend haben sich die Verbraucher an die Ungereimtheiten bei der Erzeugung und Vermarktung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen wie der Milch gewöhnt. Dank der hohen Produktion der heutigen Leistungskühe besteht ja auch kein Versorgungsmangel. Doch unterschätzen viele damit nicht den drohenden Kollaps einer jahrhundertlang eingespielten Balance von Nutztier und Nutzen für die Küche, von Beweidung und Kulturlandschaft, von Natur und Kultur? Die vielfältigen Aspekte des Themas Milch fordern Politik, Wirtschaft, Gesellschaft und Verbraucher gleichermaßen heraus.

Schwerpunkte

- Entwicklung der Lebensmittelerzeugung und des Essverhaltens mit Schwerpunkt Milch;
- Erzeugung und Verarbeitung der Rohmilch und Entstehung der Milchprodukte;
- Zusammenhänge zwischen Beweidung, Tierhaltung und Klima.

Programm

Donnerstag, 30. Juni 2016

18.00 Uhr **Begrüßung zum 59. Stuttgarter Akademiegespräch**
Prof. Dr. Stephan Dabbert,
Rektor der Universität Hohenheim

Senator e. h. Claus-Peter Hutter,
Leiter der Akademie für Natur- und Umweltschutz
Baden-Württemberg

Impulse zum Schwerpunktthema Autopsie Milch

18.15 Uhr **Klimaschutz mit Kuh & Co. auf der Weide – Potenziale für Bodenfruchtbarkeit und Welt-ernährung**
Dr. Anita Idel,
Mediation & Projektmanagement Agrobiodiversität

18.50 Uhr **Milch und Milchprodukte: gestern – heute – morgen**
Prof. Dr. Jörg Hinrichs,
Leitung des Fachgebietes Milchwissenschaft und -technologie der Universität Hohenheim

19.30 Uhr Empfang mit Gelegenheiten zum Erfahrungsaustausch

20.30 Uhr Ende der Veranstaltung

