



# ESSEN 4.0



Einladung: 22. März 2016, Stuttgart, Haus der Wirtschaft  
»Nachhaltiger Konsum:  
Essen 4.0 – wie essen wir in der Zukunft?«



Landesinnungsverband  
für das Württembergische  
Bäckerhandwerk e.V.



MUSEUM DER  
BROTKULTUR  
ULM



Baden-Württemberg


MINISTERIUM FÜR UMWELT, KLIMA UND ENERGIEWIRTSCHAFT



Akademie für Natur- und Umweltschutz  
Baden-Württemberg



# »Nachhaltiger Konsum: Essen 4.0 – wie essen wir in der Zukunft?«

 **Auftaktsymposium zum Jahresthema »Essen 4.0« der Umweltakademie Baden-Württemberg in Zusammenarbeit mit der Universität Hohenheim, dem Museum der Brotkultur Ulm, dem Landesinnungsverband für das Württembergische Bäckerhandwerk e. V., dem Landesverband Obstbau, Garten und Landschaft Baden-Württemberg e. V. (LOGL) und im Dialog mit dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg.**

Eines ist sicher: Essen und trinken müssen wir alle, sonst können wir nicht weiterleben. Aber wie wir essen und was wir essen hat vielschichtige Auswirkungen auf Klima, Böden und Gewässer. Wie wir essen und was wir essen hat aber auch tiefgreifenden Einfluss auf unsere Gesundheit, auf Natur und Kultur. Und dies regional, national und international.

Themen rund um das Kochen sind zwar im Trend. Kochsendungen boomen. Zeitschriften zur Kulinaristik erzielen ebenso wie Garten- und Landschaftsmagazine Höchstauflagen. Doch es gibt eine große Diskrepanz zwischen Food-Entertainment einerseits und der Entwicklung in Landschaft, Umwelt und Küche andererseits.

Wir entwickeln uns nämlich zunehmend zu einem Volk von Koch-analphabeten. Kinder meinen, dass Fischstäbchen im Meer schwimmen und Kühe lila sind. Viele Menschen kennen heute mehr Handy-Apps als Wildblumen oder Vogelstimmen. Die Wissenserosion in Sachen Natur, Ernährung, Landwirtschaft, Landschaft und Klimaschutz ist zu einem Großteil für die in die Milliarden gehenden, ernährungsbedingten Kosten im Gesundheitswesen verantwortlich.

Hinzu kommen: ein dramatischer Schwund an früher weit verbreiteten Tier- und Pflanzenarten sowie die kollektive Verarmung unseres uralten, kulturellen Wissens.

Das Symposium rückt unter dem Motto »Essen 4.0« die Suche nach dem Wie und dem Was des Essens im Zeitalter der Digitalisierung in den Mittelpunkt. Nach dem Auftakt mit generellen Problem- und Fragestellungen wird am Nachmittag in speziellen Foren vertiefend beleuchtet, welche Herausforderungen die Ernährung im Schnittpunkt der Ressourcen Boden, Wasser, Luft und Energie mit sich bringt, welche modellartigen Lösungen es schon gibt und welche dringender denn je entwickelt werden müssen. 🦁

### Schwerpunkte

- Zukunftsperspektiven nachhaltiger Ernährung;
- Essen aus Sicht der verschiedenen Fachwissenschaften;
- Verknüpfung von Ernährung, Umwelt, Gesundheit, Kultur und verantwortungsvoller Technologieanwendung;
- Wege und Chancen zukunftsfähiger Ernährung und die Rolle der Nachhaltigkeitsbildung.





# Programm Dienstag, 22. März 2016

Moderation: **Werner Eckert**, Leiter der SWR-Fachredaktion Umwelt und Ernährung

**10.00 Uhr**

Registrierung

**10.30 Uhr**

**Eröffnung und Begrüßung**

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

**Grußworte/Statements**

**Dr. Susanne Eisenmann**, Bürgermeisterin für Kultur, Bildung, Sport der Landeshauptstadt Stuttgart | **Prof. Dr. Stephan Dabbert**, Rektor der Universität Hohenheim | **Dr. Isabel Greschat**, Direktorin des Museums der Brotkultur (Ulm) | **Christiane Manthey**, Abteilungsleiterin Lebensmittel und Ernährung der Verbraucherzentrale Baden-Württemberg | **Dr. Gerhard Bronner**, Vorsitzender des Landesnaturschutzverbands Baden-Württemberg

**11.00 Uhr**

**Essen 4.0: Nachhaltiger Konsum – Herausforderung für Wasser, Boden, Klima, Kreislaufwirtschaft und Biodiversität**

**Helmfried Meinel**, Ministerialdirektor im Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft Baden-Württemberg

---

**11.20 Uhr**

**Essen 4.0: Was kann das Land Baden-Württemberg tun, um ein Volk von Kochanalphabeten zu vermeiden?**

**Jürgen Maier**, Leiter der Abteilung Verbraucherschutz und Ernährung im Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg



**11.40 Uhr**

**Essen 4.0 – eine Frage des Instinkts  
oder des Intellekts?**

Dr. Manuel Trummer, Universität Regensburg,  
Institut für Information, Medien, Sprache und Kultur

---

**12.00 Uhr**

**Essen 4.0 – wie kommen nachhaltige Lebens-  
mittelerzeugung, Transport, Energieeinsparung,  
nachhaltiger Konsum und Technikkinnovation  
zusammen? Zur Neudefinition des Kochens und  
besseren Chancen für regionale Lebensmittel!**

Max Maier, Inhaber der Firmengruppe Eisfink Max  
Maier GmbH & Co. KG (Ludwigsburg) / Rieber  
GmbH & Co. KG (Reutlingen)

---

**12.20 Uhr**

**Essen 4.0 – eine Frage des Klimas?!**

Dr. Karl von Koerber, Leiter des Beratungsbüros  
für Ernährungsökologie und Mitarbeiter  
der Technischen Universität München im Fach  
„Nachhaltige Ernährung“

---

**12.35 Uhr**

**Auf dem Boden der Tatsachen:  
Was haben Agrarproduktion und  
Artenschwund in Europa mit Essen zu tun?**

Dr. Rainer Oppermann, Leiter des Instituts für  
Agrarökologie und Biodiversität (Mannheim)

---

**12.50 Uhr**

**Essen 4.0 – eine Frage der Gesundheit?!**

Prof. Dr. med. Stephan C. Bischoff, Leiter des  
Fachgebiets Ernährungsmedizin/Prävention und  
Genderforschung der Universität Hohenheim

---

**13.10 Uhr**

Diskussion

---

**13.20 Uhr**

Mittagspause: Essen aus der Region

---

**14.20 Uhr**

**Essen im lokalen und globalen Fokus  
von „Erde, Feuer, Wasser, Luft“:  
Herausforderung Nachhaltigkeit!  
Präsentation und Einführung zu den  
Fachforen**





**14.30 Uhr**

**Forum 1: Essen 4.0 und Erde (Boden)**

Moderation: **Werner Eckert**, SWR –  
Leiter der Fachredaktion Umwelt und Ernährung

---

Impulsstatements

**Boden, Bulldog, Backstube: Neue Wege zu mehr Vielfalt in Landwirtschaft und Küche**

**Gerhard Walter**, Vorsitzender der Erzeugergemeinschaft Hohenloher Höfe (Geißelhardt, Landkreis Schwäbisch Hall)

**Neue Wege im Weidemanagement und der Vermarktung: Das Beispiel Hinterwälder Rinder im Nordschwarzwald**

**Gerold Wein**, Weidebetrieb Gerold Wein (Alpirsbach, Landkreis Freudenstadt)

**14.30 Uhr**

**Forum 2: Essen 4.0 und Wasser (Trinkwasser)**

Moderation: **Fritz-Gerhard Link**,  
Umweltakademie

---

Impulsstatements

**Klimawandel, Trockenzeiten, Trinkwasser global – Grundwasser lokal: Was kommt auf uns zu?**

**Dr. Ursula Eid**, ehem. Vorsitzende des Beraterkreises Wasser und Sanitärversorgung des UN-Generalsekretärs und Mitglied im Hochschulrat der Universität Hohenheim

**Trinkwasser: Lebensmittel Nr. 1 und die unsichtbaren Gefahren im Wasserkreislauf**

**Martina Bauer**, Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Referat Lebensmittelwesen, Lebensmittel-, Wein- und Trinkwasserüberwachung

**14.30 Uhr**

**Forum 3: Essen 4.0 und Luft (Klima)**

Moderation: **Dr. Karin Blessing**,  
Stv. Leiterin der Umweltakademie

---

Impulsstatements

**Ernährung ohne Nebenwirkungen und neue Wege zum klimaverträglichen Essenskonsum. Welche Rolle spielt der CO<sub>2</sub>-Fußabdruck im Lebensmittelsektor?**

**Dr. Jenny Teufel**, Öko-Institut (Freiburg)

**Wege und Wagnisse: Essen aus der Region und die Rolle der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg (VNS-BW)**

**Prof. Dr. Peter Grimm**, Geschäftsführer der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), Sektion Baden-Württemberg (Esslingen)

**14.30 Uhr**

**Forum 4: Essen 4.0 und Feuer  
(Energie)**

Moderation: **Brigitte Schindzielorz**,  
Umweltakademie

---

Impulsstatements

**Umweltschonende und energieeffiziente  
Erzeugung von Gemüse am Beispiel von Paprika  
und Tomaten aus der Region**

**Gerhard Kiemle**, Kiemle Gemüse GmbH  
(Bietigheim-Bissingen)

**Ernährungsweisen und Energieverbrauch**

**Prof. Dr. Karin Zachmann**, Professur für  
Technikgeschichte, Technisches Museum (München)



**14.30 Uhr**

**Forum 5: Essen 4.0:  
Globale Herausforderung: Welternährung**

Moderation: **Johanna Lembens-Schiel**, Leiterin  
Marketing und Veranstaltungen der Universität  
Hohenheim

---

Impulsstatements

**Der versteckte Hunger?!**

**Prof. Dr. med. Hans Konrad Biesalski**, Universität  
Hohenheim, Institut für Biologische Chemie und  
Ernährungswissenschaft

**Die Rolle von Kleinfamilien und Bildung in  
Entwicklungsländern im Kampf gegen den Hunger  
in Zeiten des Klimawandels**

**Prof. Dr. Friedhelm Göltenboth**, Stiftung  
NatureLife-International (Ludwigsburg)  
**Ann-Kathrin Hartter**, Internationale Diakonie,  
Landesstelle Brot für die Welt, Abteilung Migration  
und Internationale Diakonie (Stuttgart)

**14.30 Uhr**

**Forum 6: Essen 4.0. Weg vom Wegwerfen –  
zur Lebensmittelverschwendung in Deutschland**

Moderation: **Martin Kneisel**, Leiter des Referats  
Kommunale Kreislaufwirtschaft, Abfalltechnik, beim  
Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft  
Baden-Württemberg

---

Impulsstatements

**Essen ohne Reste? Entstehung und Dimension  
von Lebensmittelabfällen in Haushalten sowie  
Ansätze zur Vermeidung**

**Prof. Dr.-Ing. Martin Kranert**, Institut für  
Siedlungswasserbau, Wassergüte- und Abfallwirtschaft  
der Universität Stuttgart

**Neue Strategien und Ansätze zur besseren Nut-  
zung von Lebensmitteln entlang der gesamten  
Herstellungs- und Verbrauchskette**

**Christina Zübert**, Projektmanagerin beim  
Forschungszentrum für Bioökonomie der Universität  
Hohenheim | **Johannes Freihart**, Studierendengruppe  
FRESH (Food Revitalization and Eco-Gastronomic  
Society of Hohenheim)



**16.00 Uhr**

**Plenum: Essen 4.0 –  
Erde-Feuer-Wasser-Luft –  
ganzheitlich gesehen. Vorstellung  
der Ergebnisse aus den Foren, Fazit  
und Diskussion**

---

**17.00 Uhr**

Ende des Symposiums

---

**Den ganzen Tag über:  
Markt der Möglichkeiten**

Die Art und Weise des Essens von morgen, der Erzeugung, Verarbeitung und dem Vertrieb von Nahrungsmitteln wird schon heute entwickelt. Einblicke hierzu bietet der Markt der Möglichkeiten (Meidinger Saal)



[www.umweltakademie.baden-wuerttemberg.de](http://www.umweltakademie.baden-wuerttemberg.de)

**Teilnehmerhinweise**

**Termin**

Di., 22. März 2016, 10.00 Uhr

**Ort**

70174 Stuttgart, Haus der Wirtschaft,  
Bertha-Benz-Saal,  
Willi-Bleicher-Str. 19

**Teilnehmerkreis**

Verbraucher, Vertreter von Verbraucher- und Naturschutzorganisationen, der Land- und Ernährungswirtschaft, des Ernährungshandwerks, von Bildung, Landwirtschaft, Forschung und Lebensmittelüberwachung, von Stadt- und Wasserwerken, Mineralwasserunternehmen sowie Obst- und Gartenbauvereine, Imker, Fischer, Landfrauen, und alle sonstigen Interessierten

**Tagungskoordination**

Fritz-Gerhard Link, Akademie  
für Natur- und Umweltschutz  
Baden-Württemberg  
Johanna Lembens-Schiel,  
Universität Hohenheim

**Tagungsgebühr**

€ 40,- (einschließlich Tagungsverpfehlung), Studenten gegen Vorlage Studentenausweis frei.

**Anfahrt mit öffentlichen  
Verkehrsmitteln**

Das Haus der Wirtschaft liegt im Zentrum der Landeshauptstadt Stuttgart und ist zu Fuß vom Hauptbahnhof, der S-Bahn-Haltestelle „Stadtmitte“ oder der Stadtbahn(U-Bahn)-Haltestelle „Berliner Platz“ bestens erreichbar.

**Anfahrt mit dem Auto**

Nächste Parkmöglichkeit **P** Hofdienergarage (710 Plätze) in der Schloßstraße. Zufahrt über Schellingstraße.

**Anmeldung**

**Zwingend erforderlich!** Bitte bis spätestens 10. März 2016 mit der Anmeldekarte (Tagung Nr. 18 FGL), per E-Mail oder Fax-Anmeldung bei der **Akademie für Natur- und Umweltschutz Baden-Württemberg beim Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft**  
Postfach 10 34 39  
70029 Stuttgart  
Telefon 0711/126-2816  
Telefax 0711/126-2893  
[umweltakademie@um.bwl.de](mailto:umweltakademie@um.bwl.de)

## VERANSTALTUNGSHINWEISE

23. März 2016

### Essen 4.0 Aktionstag

Stuttgart, Haus der Wirtschaft (19 BL)

[www.umweltakademie.baden-wuerttemberg.de](http://www.umweltakademie.baden-wuerttemberg.de)

---

Essen 4.0 warum?

Mehr unter: [www.essen-4-0.de](http://www.essen-4-0.de)

### Terminvorschau zur Schwerpunktreihe

„Nachhaltiger Konsum: Essen 4.0:

Wie essen wir in der Zukunft?“, 2016



Anmeldung jeweils unter

Angabe der Seminarnummer an:

Umweltakademie beim Ministerium für Umwelt,  
Klima und Energiewirtschaft Baden-Württemberg

Kernerplatz 9, 70182 Stuttgart

E-Mail: [umweltakademie@um.bwl.de](mailto:umweltakademie@um.bwl.de)

Fax: 0711/126-2893

28. April

### Autopsie Brot

**18 Uhr** Stuttgart, Clubhaus des  
Württembergischen Automobilclubs (WAC)  
(35 SLZ)

---

9. Juni

### Autopsie Trinkwasser

**18 Uhr** Stuttgart, Akademiehaus (58 FGL)

---

15. Juni

### Sonntagsbraten, Sonntagsspaziergang, Son- dierung Natur – Landschaftsraum Albhochfläche

**11-15 Uhr** St. Johann-Gächingen  
(Lkr. Reutlingen, 62 SLZ)

---

30. Juni

### Autopsie Milch

**18 Uhr** Stuttgart, Universität Hohenheim (65 FGL)

---

**GESTALTUNG** Design-Agentur ARNE  
**BILDNACHWEIS**

Fotolia: MovingMoment (Brot),  
saschanti (Äpfel), denio109 (Fleisch),  
Grecaud Paul (Gemüse).

**Inhalt gedruckt auf Recyclingpapier**  
aus 100 % sauerstoffgebleichtem  
Altpapier mit Blauem Engel und  
klimaneutral.

10. Juli

### Sonntagsbraten, Sonntagsspaziergang, Sondierung Natur – Landschaftsraum Albvorland

**11-15 Uhr** Beuren (Lkr. Esslingen, 70 SLZ)

---

27. September

### Autopsie Honig

**18 Uhr** Stuttgart, Linden-Museum (84 SLZ)

---

7.–12. November

### Konsum mit Köpfchen – dargestellt am Spätlingsmarkt Ludwigsburg

Ludwigsburg (97 TE)

---

16. November

### Nachhaltiger Konsum. Essen 4.0: Wie essen wir in der Zukunft? Essen wir die Weltmeere leer?

**Wie weit darf Kultur Kulinaristik beeinflussen?**  
Stuttgart, Linden-Museum (99 TE)

---

