



Einladung zur Online-Veranstaltung

Kulinarik im 21. Jahrhundert: Wie kann ein modernes, nachhaltiges Agrar- und Ernährungssystem gelingen?

Am 21. Januar 2022, 14:00 Uhr bis 16:00 Uhr

Die EU-Kommission hat mit dem „Grünen Deal“ und der Strategie „Vom Hof auf den Tisch“ sehr positive Signale zum nachhaltigen Umbau der Wirtschaft gesendet und damit mutige und visionäre Papiere vorgelegt. Die europäische Wirtschaft muss sich neu ausrichten und Nachhaltigkeit, Kreislaufgedanken und ein zukunftsfähiges Agrar- und Ernährungssystem etablieren. Doch wie kann das gelingen? Welche Potenziale stecken in der Strategie „Vom Hof auf den Tisch“ und was leistet sie für eine Kulinarik des 21. Jahrhunderts?

Tagesordnung

14:00 Uhr **Begrüßung durch Sarah Wiener und Martin Häusling**, Mitglieder des Europäischen Parlaments

Wahre Kosten als Treiber für ein zukunftsfähiges Agrar- und Ernährungssystem

14:10 Uhr **F2F umsetzen: „wahre Preise“ als wesentlicher Hebel**
Amelie Michalke, Wissenschaftlerin der Universität Greifswald

14:25 Uhr **Eine Vision: Die Transformation unseres Agrar- und Ernährungssystems**
Dr. Alexander Beck, Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AÖL)

14:35 Uhr **Diskussionsrunde** mit MdEP Martin Häusling, Dr. Alexander Beck, Amelie Michalke und Parlamentarische Staatssekretärin im BMEL Dr. Ophelia Nick

Moderne Ernährung durch Nährwertkennzeichnung und verändertes Konsumverhalten

15:05 Uhr **Kulinarik des 21. Jahrhunderts und wie sie entsteht**
Prof. Dr. Carola Strassner, Fachhochschule Münster

15:15 Uhr **Essen aus Gewohnheit? Eine Idee zur Änderung des Konsumverhaltens**
Prof. Dr. Britta Renner, Universität Konstanz

15:25 Uhr **Diskussionsrunde** mit MdEP Sarah Wiener, Prof. Dr. Carola Strassner, Prof. Dr. Britta Renner und Andreas Swoboda, Geschäftsführer „Bio Breadness“

15:55 Uhr **Schlussrunde** und Gelegenheit für Feedback
16:00 Uhr Ende der Veranstaltung

Moderation: Anne Baumann, AÖL

Anmeldungen erfolgen formlos an isabell.gerr@aoel.org. Die Veranstaltung wird über Zoom stattfinden. Wir senden Ihnen die Zugangsdaten rechtzeitig vor Beginn der Veranstaltung zu.