

## Pressedienst

---

Pressemitteilung 177/2018

### Essen der Zukunft: Vielfältig, nachhaltig, anders

#### „Forschung made in Niedersachsen“ diskutierte an der Universität Vechta – Mit Food-Court und Kochshow

Am Mittwoch, 28. November 2018, machte die Veranstaltungsreihe „Forschung made in Niedersachsen“ des Niedersächsischen Ministeriums für Wissenschaft und Kultur Halt in der Universität Vechta. Thema des Abends: „Gutes Essen für alle?! Ernährung der Zukunft.“ Über 250 Gäste lauschten auf Einladung von Wissenschaftsminister Björn Thümler den Impulsvorträgen und der Diskussion niedersächsischer Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler aus Soziologie, Lebensmitteltechnik, Wirtschaft und Ethik sowie Physik und Sensorik. Mit allen Sinnen erleben konnten die Gäste bei der anschließenden wissenschaftlichen Mini-Kochshow des Vereins CookUOs e. V. und im Food-Court mit regionalen Ausstellern, die ihre kulinarischen Innovationen anboten.

Nach einer Begrüßung durch den Hausherrn, Universitätspräsident Prof. Dr. Burghart Schmidt, erläuterte Minister Björn Thümler im Gespräch mit Moderator Jan-Martin Wiarda das Konzept der Veranstaltungsreihe „Mit ‚Forschung made in Niedersachsen‘ möchten wir darüber informieren, wie stark der Wissenschaftsstandort Niedersachsen ist und welche Chancen er bietet. Vielen Niedersachsen ist gar nicht bewusst, welche Innovationen hier entstehen“, so der Minister. Ein norddeutsches Understatement sei unnötig, wenn es um Grundlagen- oder Spitzenforschung gehe.

#### „Mit der Wissenschaft im Gespräch“

Aus eben dieser Forschung berichteten anschließend vier Wissenschaftler\_innen niedersächsischer Hochschulen. Prof. Dr. Arno Ruckelshausen, Professor für Physik und Sensorik an der Fakultät Ingenieurwissenschaften und Informatik an der Hochschule Osnabrück, zeigte an Beispielen wie bildgebenden Sensorsystemen oder Einzelpflanzenbewässerungstechnik, welche technischen Möglichkeiten es für die Agrar- und Ernährungswirtschaft gebe. „Die Transformation muss das Ziel haben, Ökonomie und Ökologie zu verbinden“, so Ruckelshausen.

Wie Forschungsverbünde und Innovationsmotoren auf europäischer Ebene funktionieren können, erläuterte Dr. Peter Holl, Deputy Head of Brussels Office, Senior Manager EU Programmes, EIT Food, Europäische Wissens- und Innovationsgemeinschaft für einen zukunftssicheren Lebensmittelsektor, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik (DIL). Ziel von EIT Food ist, Forschungsergebnisse schneller in marktfähige Technologien, Produkte und Dienstleistungen umzusetzen. In der auf acht Jahre angelegten Zusammenarbeit werden u. a. Start Ups gefördert oder neue Studiengänge konzipiert.

Ein Heimspiel bestritt Prof. Dr. Nick Lin-Hi, Professor für Wirtschaft und Ethik an der Fakultät I – Bildungs- und Gesellschaftswissenschaften der Universität Vechta. Er veranschaulichte das Konzept des „Nudging“, um Verhaltensänderungen bei Verbraucherinnen und Verbrauchern zu erreichen. Kleine Denkanstöße und Erleichterungen eines bestimmten Verhaltens seien nachhaltiger und sinnvoller als Verbote, so Lin-Hi. So könne man die Differenz zwischen geäußerten Verhaltensabsichten und faktischem Verhalten verringern.

Zuletzt sprach Prof.in Dr. Eva Barlösius, Professorin für Makrosoziologie und Sozialstrukturanalyse am Institut für Soziologie der Gottfried Wilhelm Leibniz Universität Hannover. Alles, was Menschen entwickelt haben, sei aufs Engste mit Essen verknüpft, sagte die Soziologin. In, durch und mit Essen seien Grundregeln für Essen angelegt. Dies erkläre auch, warum Diskurse darüber immer eine Wertung enthielten und mitunter mit viel Vehemenz geführt würden.

In der folgenden Gesprächsrunde konnte auch das Publikum Fragen einbringen. So war u. a. Thema, ob die Gesellschaft global gesehen noch Zeit hätte für freiwillige Verhaltensänderungen, oder ob angesichts der schwindenden Ressourcen Verbote nicht sinnvoller wären. Auch Fragen von Moral und Ethik versus Profit bei Privatisierung von Wasser oder anderen Ressourcen wurden aufgeworfen. Abschließend führte die Runde aus, was für sie gutes Essen für alle und in Zukunft ausmacht: Mäßig und abwechslungsreich müsse es sein, proteinhaltig mit einer guten Ökobilanz und gesund. Verbraucher\_innen sollten mutiger werden, auch Unbekanntes zu testen.

## Wissenschaftliche Mini-Kochshow

Den Übergang von Theorie zu Praxis gestalteten Thomas Bühner, mit drei Michelin-Sternen dekoriertes Spitzenkoch aus Osnabrück und PD Dr. med. Thomas Ellrott, Leiter des Instituts für Ernährungspsychologie an der Georg-August-Universität Göttingen. „Vom veganen All-in-Meal-Replacement bis zur Sterneküche der Zukunft – eine wissenschaftliche Mini-Kochshow“ lautete der Titel ihrer Präsentation, bei der am Ende schmackhaftes Reh, Rotkohl- und Sellerie-Creme von den Saalgästen verkostet werden durfte.

## Kulinarische Innovationen auf dem Food-Court

Wer bei der Kochshow nicht hatte probieren können, konnte beim Food-Court regionaler Aussteller auf seine Kosten kommen. Die PHW-Gruppe, zu der die Firma Wiesenhof gehört, präsentierte den „Beyond Meat Burger“ aus Erbsenprotein. Er wurde erst letzte Woche erstmals in Deutschland an Burger-Restaurants geliefert. Einen Insektenburger aus Buffalowürmern mit Bio-Soja hatte die Bugfoundation GmbH aus Osnabrück im Angebot. Der vegane Kürbisburger des Studentenwerks Osnabrück kam dagegen fast klassisch daher, fand aber ebenfalls regen Absatz. Rügenwalder Mühle bot ihr vegetarisches Sortiment aus Würstchen und Mini-Frikadellen an, der Erzeugergroßmarkt Langfördernd-Oldenburg eG überzeugte mit frischen Obst- und Gemüsesalaten. Das bunte Bentheimer Schwein konnten die Gäste in verschiedenen Varianten – als Wurst, Schinken oder Bacon Jam – bei der Kalieber GmbH verkosten. Das Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL) aus Quakenbrück präsentierte u. a. Algenflips. Backwaren konnten die Besucher\_innen bei der veganen Keks-Bäckerei Kvegks und der Landbäckerei Diekhaus testen, die unter dem Motto „Mit Urgetreide zurück in die Zukunft“ unter anderem Waldstaudenroggenbrot, eine nur selten angepflanzte Roggensorte, anboten.



(v.l.) Thomas Bühner, PD Dr. med. Thomas Ellrott, Minister Björn Thümler, Dr. Peter Holl, Prof. in Dr. Eva Barlösius, Jan-Martin Wiarda, Prof. Dr. Nick Lin-Hi und Prof. Dr. Arno Ruckelshausen. (Foto: KFoto/Kokenge)



Der Hörsaal B1 an der Universität Vechta war Ort von „Forschung made in Niedersachsen“. (Foto: KFoto/Kokenge)

Vechta, 30. November 2018

### Pressekontakt:

Sabrina Daubenspeck

Universität Vechta

Präsidialbüro, Marketing und Kommunikation

Fon +49 (0) 4441.15 520

Fax +49 (0) 4441.15 523

E-Mail [pressestelle@uni-vechta.de](mailto:pressestelle@uni-vechta.de)