

#### Seiten-Adresse:

https://www.biooekonomie-bw.de/fachbeitrag/pm/ausstellunginnovationen-zur-zukunft-unserer-ernaehrung-im-deutschenlandwirtschaftsmuseum

# Ausstellung "Innovationen zur Zukunft unserer Ernährung" im Deutschen Landwirtschaftsmuseum

Essbare Eislöffel, innovative Aqua-Kulturen und kostenlose Bildungsprogramme: mit einer Ausstellung zur Zukunft unserer Lebensmittel und neuen Wegen für eine nachhaltige Landwirtschaft präsentiert sich EIT Food, das größte Innovations-Netzwerk in Europa in Sachen Ernährung, im Deutschen Landwirtschaftsmuseum. 16 verschiedenen Themenwänden informieren ab 16.5. über die Ideen von erfolgreichen Startups aus dem Ernährungsbereich, die neusten Innovationen für die Landwirtschaft und die kostenlosen Bildungsangebote der von der Europäischen Union gegründeten Innovations-Initiative. Die Sonderausstellung befindet sich im Eingangsgebäude des DLM-Museumsstandorts Filderhauptstraße 179. Der Eintritt ins Museum beträgt 3 EUR.

Dr. Georg Schirrmacher, Geschäftsführer des Innovationshubs für Deutschland, Österreich und die Niederlande, zur Ausstellung: "Wir freuen uns sehr auf diesem Wege über neue Ideen im Ernährungsbereich zu informieren, denn es passiert sehr viel: Startups bringen Essbare Eislöffel heraus, innovative Aqua-Kulturen ergeben völlig neue Möglichkeiten für die Landwirtschaft, aber auch Projekte für eine gezielte Ernährung gegen den Muskelschund bei Krebspatienten zeigen, wie viele Innovationen schon heute möglich sind. EIT Food bringt dabei die Menschen in Europa zusammen, damit unser Lebensmittelsystem noch gesünder und vor allem noch nachhaltiger wird."

Die Ausstellung im Deutschen Landwirtschaftsmuseum gibt auf 16 Themenwänden Aufschluss, wie EIT Food diese Ziele in dem Dreieck von Wissenschaft, Bildung und Unternehmensgründung erreichen will. Alle Wände haben einen Q&R Code, damit sich Interessierte schnell, kontaktlos und unkompliziert auch die gewünschten Infos mitnehmen können.

Die Universität Hohenheim ist Kernpartner Partner vom paneuropäischen Netzwerk EIT Food. Die Mitgliedschaft ermöglicht es Forschenden, Projektanträge direkt bei EIT Food zu stellen.

## Europäische Innovations-Offensive

Beeindruckende Zahlen, wenn auch von der Öffentlichkeit vielfach noch nicht wirklich wahrgenommen, gibt es bereits: über 200 Partner verbergen sich hinter EIT (European Institute of Innovation and Technology) Food, darunter die großen Lebensmittelkonzerne, die führenden Universitäten in Sachen Ernährung und Landwirtschaft in Europa, aber auch die europäischen Digitalunternehmen.

Im Jahr 2020 wurden beispielsweise europaweit 180 Startups im Lebensmittelbereich von EIT Food gefördert, rund 16 Millionen Menschen mit Informationen zu Ernährungs-Innovationen erreicht, über 3500 Kursteilnehmer in den verschiedensten Online-Bildungsangeboten gezählt und 35 neue innovative Produkte in Zusammenarbeit mit Startups und VerbraucherInnen erfolgreich an den Markt gebracht.

## Gründungsförderung, Innovationen für gesunde Böden, Bildungsprogramme

Auf den Stellwänden werden auch Programme für junge Unternehmensgründer:innen vorgestellt: mit dem "Seedbed Incubator" werden für junge Gründer:innen in Zusammenarbeit mit den führenden europäischen Universitäten und Bildungsträgern Programme angeboten, um den innovativen Ideen den nötigen Schub und die richtigen Komponenten für einen Start als Unternehmen zu vermitteln. Mit dem "Accelerator Network (EIT FAN)" erhalten erfolgsversprechenden Startups die Möglichkeit, sich mit den wichtigen Industriepartnern zu vernetzen und Unterstützung bei der Forschung zu Innovationsideen zu erhalten. Und mit den "RisingFoodStars" bringt EIT Food herausragende Ideen aus der Startup-Szene auf die große Bühne des europäischen Nahrungsmittel-Marktes.

Auf den Wänden zu den Innovationen erfährt der Besucher u.a. Wissenswertes zu gesunden Böden und den Möglichkeiten, mit Software den Ertrag und die Qualität der Ernte genauer vorherzusagen. Dabei kann zudem so der Einsatz von Dünger und Schädlingsbekämpfungsmitteln erheblich reduzieren werden.

Der Bildungsbereich von EIT Food bietet zudem Infos zu den kostenlosen Bildungsprogrammen, die es sowohl für interessierte Verbraucher gibt wie aber auch in anderen Levels mit wissenschaftlichen Tutorials, die sogar mit anerkannten Abschlüssen angeboten werden. Auch die gerade erst in Zusammenarbeit mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung gegründete Gruppe "ACTinEITFood" speziell für den deutschen Fokus erläutert in der Ausstellung ihre Ziele: Besonders für kleine und mittlerer Unternehmen aber auch für Initiativen im Ernährungsbereich will die Gruppe die richtigen Vernetzungen schaffen und die neusten Ergebnisse der europäischen Forschung nach Deutschland transferieren.

Besonderes Augenmerk legt EIT Food auf den Start der neuen Verbraucher-Plattform "Foodunfolded.de". "Wir wollen hier zum Nachdenken anregen, aber nicht mit dem erhobenen Zeigefinger. Foodunfolded versteht sich als völlig unabhängige Info-Plattform, aber wir belegen alle Artikel und Hintergründe mit Verweisen auf die Wissenschaft. Uns kann man trauen!", sagt die Chefredakteurin von Foodunfolded, Jane Liu.

Die finanzielle Unterstützung der EU durch EIT Food garantiert redaktionelle Unabhängigkeit in Bezug auf alle Inhalte. FoodUnfolded nutzt diese redaktionelle Freiheit, um Geschichten neutral und ohne Werbung auf der Plattform erzählen zu können.

Ebenso stellt sich ein europaweiter EIT Food Podcast vor und es gibt auch Informationen zum gemeinsamen Projekt von EIT Food und EIT Health: "Food4Health" unterstützt im Moment zwei großangelegte Studien, um mit gezielter Ernährung zum Beispiel dem Muskelabbau bei Krebspatienten effektiver entgegenzuwirken.

### Hintergrundinformation

EIT Food ist das größte Innovationsnetzwerk in Europa zum Thema Ernährung, Lebensmittel und Landwirtschaft. EIT Food wird von der EU gefördert und hat das Ziel, den Ernährungs-, Lebensmittel- und Agrarsektor transparenter und nachhaltiger zu gestalten. Aufgabe von EIT Food, mit deutschem Sitz am Wissenschaftszentrum Weihenstephan im bayerischen Freising bei München, ist es, als Transformator das gesamte Food-System mit Innovationen für die Zukunft fit zu machen. Dabei sind Nachhaltigkeit, gesunde Ernährung aber auch neue Wege bei der Ausbildung an den Universitäten die entscheidenden Faktoren der europäischen Zusammenarbeit.

#### Pressemitteilung

17.05.2022

Quelle: Universität Hohenheim

#### Weitere Informationen

- Universität Hohenheim
- ► EIT Food