

Referenten und Moderatoren

	Prof. Dr. Regina Birner Lehrstuhl Sozialer und Institutioneller Wandel in der landwirtschaftlichen Entwicklung, Universität Hohenheim
	Prof. Dr. Hannelore Daniel TUM-Lehrstuhl für Ernährungsphysiologie, Z I E L-Abteilung Biochemie
	Dr. Frank Dannenberg Leiter Forschung und Entwicklung, Unternehmensgruppe Theo Müller GmbH & Co. KG
	Marion Fürst Director Public Affairs, Sustainability and Science, DANONE GmbH, Haar
	Prof. Dr. Martin Grunow TUM-Lehrstuhl für Betriebswirtschaftslehre – Produktion und Supply Chain Management
	Prof. Dr. Dirk Haller TUM-Lehrstuhl für Biofunktionalität der Lebensmittel, Z I E L-Abteilung Biofunktionalität
	Prof. Dr. med. Hans Hauner TUM-Lehrstuhl für Ernährungsmedizin, Z I E L-Abteilung Klinische Ernährungsmedizin
	Prof. Dr. Dr. h.c. Alois Heißenhuber TUM-Lehrstuhl für Wirtschaftslehre des Landbaus, Hans Eisenmann-Zentrum
	Prof. Dr. Andreas Hensel Präsident des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR), Berlin
	Prof. Dr. Kurt-Jürgen Hülsbergen TUM-Lehrstuhl für Ökologischen Landbau und Pflanzenbausysteme, Hans Eisenmann-Zentrum

Programm Mittwoch, 28. März 2012

9.00 – 9.30	Grußworte Prof. Dr. Alfons Gierl, Dekan Wissenschaftszentrum Weihenstephan Martin Neumeyer, Amtschef Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
9.30 – 11.00	Ernährungssicherung: Herausforderungen global und regional Moderation: Prof. Dr. Justus Wesseler
9.30 – 10.00	Welternährung im Spannungsfeld von Klimawandel und Energiemärkten – ein Ausblick bis 2050 und darüber hinaus <i>Dr. Josef Schmidhuber</i>
10.00 – 10.30	Nachhaltiges Wirtschaften – Kriterien und Umsetzungsstrategien <i>Prof. Dr. Alois Heißenhuber</i>
10.30 – 11.00	Podiumsdiskussion
11.00 – 11.30	Kaffeepause
11.30 – 13.00	Grenzen und Möglichkeiten agrarischer Nahrungsmittelerzeugung Moderation: Prof. Dr. Urs Schmidhalter
11.30 – 12.00	Pflanzenforschung – Höhere Erträge bei vermindertem Ressourcenbedarf <i>Prof. Dr. Chris-Carolin Schön</i>
12.00 – 12.30	Nutztierfütterung ohne Nahrungsmittelkonkurrenz <i>Prof. Dr. Wilhelm Windisch</i>
12.30 – 13.00	Podiumsdiskussion
13.00 – 14.30	Mittagspause + Kaffee
14.30 – 16.00	Perspektiven zur ressourcenschonenden industriellen Nahrungsmittelverarbeitung Moderation: Dr. Frank Dannenberg
14.30 – 15.00	Energie- und ressourcenschonende Verarbeitung von Nahrungsmitteln durch geschlossene Stoffströme und moderne Verfahrenstechnik <i>Prof. Dr. Ulrich Kulozik</i>
15.00 – 15.30	Interdisziplinarität als Grundlage nachhaltiger Wertschöpfungsketten <i>Prof. Dr. Martin Grunow</i>
15.30 – 16.00	Podiumsdiskussion
16.00 – 16.30	Kaffeepause
16.30 – 18.00	Gesellschaftspolitische Konflikte Moderation: Prof. Dr. Hannelore Daniel
16.30 – 17.00	Lebensmittel sind auch in Zukunft die Grundlage des internationalen Handelns: Ein Diskurs <i>Prof. Dr. Andreas Hensel</i>
17.00 – 17.30	„Land Grabbing“ – eine Gefahr für die Ernährungssicherung? <i>Prof. Dr. Regina Birner</i>
17.30 – 18.00	Podiumsdiskussion
ab 18.30	Abendveranstaltung mit Impulsvortrag Warum die Zukunft nicht nachhaltig ist. Szenarien einer Esskultur von morgen. Prof. Dr. Gunther Hirschfelder

Programm Donnerstag, 29. März 2012

9.00 – 10.30	Ökologische Bewertung Moderation: Prof. Dr. Sören Schöbel-Rutschmann
9.00 – 9.30	Umwelt- und Nachhaltigkeitsmanagement in Wertschöpfungsketten landwirtschaftlicher Produkte <i>Prof. Dr. Kurt-Jürgen Hülsbergen</i>
9.30 – 10.00	Wertschöpfungsketten einer multifunktionalen Landschaft als Verknüpfung von Ökologie und Ökonomie <i>Prof. Dr. Johannes Kollmann</i>
10.00 – 10.30	Podiumsdiskussion
10.30 – 11.00	Kaffeepause
11.00 – 12.30	Verbraucherverhalten: Anspruch und Wirklichkeit im Handeln Moderation: Marion Fürst
11.00 – 11.30	Produktkennzeichnung – Chancen und Risiken der Verbraucherinformationspolitik <i>Prof. Dr. Jutta Roosen</i>
11.30 – 12.00	Nachhaltigkeit und Ernährung – Verbrauchereinstellungen und -handeln <i>Dr. Karl von Koerber</i>
12.00 – 12.30	Podiumsdiskussion
12.30 – 14.00	Mittagspause und Kaffee
14.00 – 15.30	Ernährungswissenschaftliche und -medizinische Fragestellungen Moderation: Prof. Dr. Dirk Haller
14.00 – 14.30	Ernährung und Prävention von Adipositas und Typ 2 Diabetes – wo liegen die Chancen? <i>Prof. Dr. med. Hans Hauner</i>
14.30 – 15.00	Lebensmittel, Ernährung, Gesundheit. Was geht wie? <i>Prof. Dr. Hannelore Daniel</i>
15.00 – 15.30	Podiumsdiskussion
15.30 – 15.45	Schlußwort Prof. Dr. Ulrich Kulozik
Wissenschaftliche Leitung: Prof. Dr. Dr. h.c. Johann Bauer, Prof. Dr. Dr. h.c. Alois Heißenhuber, Prof. Dr. Ulrich Kulozik	

Referenten und Moderatoren

	Dr. Karl von Koerber TUM-Lehrstuhl für Wirtschaftslehre des Landbaus, AG Nachhaltige Ernährung, Hans Eisenmann-Zentrum
	Prof. Dr. Johannes Kollmann TUM-Lehrstuhl für Renaturierungsökologie
	Prof. Dr. Ulrich Kulozik TUM-Lehrstuhl für Lebensmittelverfahrenstechnik und Molkereitechnologie, Z I E L-Abteilung Technologie
	Prof. Dr. Jutta Roosen TUM-Lehrstuhl für Betriebswirtschaftslehre – Marketing und Konsumforschung, Hans Eisenmann-Zentrum
	Prof. Dr. Urs Schmidhalter TUM-Lehrstuhl für Pflanzenernährung, Hans Eisenmann-Zentrum
	Dr. Josef Schmidhuber Deputy Director Statistics Division, FAO, Rom
	Prof. Dr. Sören Schöbel-Rutschmann TUM-Fachgebiet für Landschaftsarchitektur regionaler Freiräume
	Prof. Dr. Chris-Carolin Schön TUM-Lehrstuhl für Pflanzenzüchtung, Hans Eisenmann-Zentrum
	Prof. Dr. Justus Wesseler TUM-Lehrstuhl für Agrar- und Ernährungswirtschaft, Hans Eisenmann-Zentrum
	Prof. Dr. Wilhelm Windisch TUM-Lehrstuhl für Tierernährung, Hans Eisenmann-Zentrum



Das **Hans-Eisenmann-Zentrum** für Agrarwissenschaften vereinigt als zentrale Einrichtung der Technischen Universität München alle agrarwissenschaftlich orientierten Professuren. Zu seinen Aufgaben gehören die Vernetzung der agrarwissenschaftlichen Forschung, die Initiierung gemeinsamer Forschungsvorhaben und die Förderung der agrarwissenschaftlichen Fortbildung.

Das **Z I E L Zentralinstitut für Ernährungs- und Lebensmittel-forschung** als zentrale Einrichtung der Technischen Universität München vereint Forschungskompetenz an der Schnittstelle von Lebensmittel-, Ernährungs- und Gesundheitswissenschaften. Im Mittelpunkt stehen die gesundheitliche Unbedenklichkeit und nutritive Qualität von Lebensmitteln im Kontext von Verarbeitung, Ernährung und Gesundheit.

Im Rahmen von Fortbildungsprogrammen greifen beide Zentralinstitute aktuelle Fragestellungen auf und bilden somit bedeutende Schnittstellen zwischen Wissenschaft, Industrie und Praxis.

Die Veranstaltung wird unterstützt von:



Veranstaltungsort

Hörsaal 16, Zentrales Hörsaalgebäude
Maximus-von-Imhof-Forum 6
85350 Freising-Weihenstephan

Anmeldung

Bitte unter www.akademie.ziel.tum.de

Kosten

	Frühbucher bis 29.2.2012	Spätbucher ab 1.3.2012
Teilnehmer	€ 150	€ 170
Mitarbeiter der TUM	€ 30	€ 40
Abendveranstaltung	€ 35	€ 35

Für Studenten steht ein limitiertes Kontingent für eine kostenfreie Teilnahme zur Verfügung.



Kontakt

Technische Universität München
Z I E L-TUM-Akademie
Johanna Thalhuber
Telefon: ++49 (0) 8161-71 2832
Email: ziel-tum-akademie@wzw.tum.de



Technische Universität München
Hans Eisenmann-Zentrum
Christel Volkhart
Telefon: ++49 (0) 8161-71 3464
Email: hans-eisenmann-zentrum@wzw.tum.de

NAHRUNGSMITTEL- PRODUKTION FÜR DAS 21. JAHRHUNDERT

Nachhaltig? Sicher? Gesund?

28. und 29. März 2012



Hans Eisenmann-Zentrum



Z I E L
Zentralinstitut für Ernährungs- und
Lebensmittelforschung



Nachhaltige Landwirtschaft – ausreichende Nahrungsmittelversorgung für alle – Produktion gesunder, sicherer Lebensmittel mit geringem Ressourceneinsatz – das sind die großen Herausforderungen für die Agrar-, Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften der kommenden Dekaden.

Nach Schätzung der UNO werden im Jahr 2050 etwa 9 Milliarden Menschen auf der Erde leben. Infolge der wachsenden Weltbevölkerung müsste das verfügbare Angebot an Nahrungsmitteln bis 2050 um mindestens 70 Prozent steigen.

Die natürlichen Ressourcen Boden und Wasser sind begrenzt, die fossilen Energiequellen werden immer weniger. Aufgrund der globalen Erwärmung geht durch Versteppung und Verwüstung immer mehr produktive Agrarfläche verloren. Dies sind nur einige Schlagworte zu den zu erwartenden Veränderungen.

Mit der Veranstaltung „Nahrungsmittelproduktion für das 21. Jahrhundert – Nachhaltig? Sicher? Gesund?“ greift die Technische Universität München diese Themen auf und schafft ein Forum des offenen, sachlichen und wissensbasierten Dialogs. Hochrangige Referenten adressieren die verschiedenen Problemfelder im Kontext ökologischer, wirtschaftlicher und gesellschaftlicher Belange und zeigen Lösungsansätze sowie Forschungsperspektiven auf. Wir freuen uns, Sie zu dieser Veranstaltung in Weihenstephan begrüßen zu dürfen.

Prof. Dr. Dr. h. c. Johann Bauer

Prof. Dr. Siegfried Scherer

Geschäftsführender Direktor
Zentralinstitut Hans Eisenmann-
Zentrum für Agrarwissenschaften

Geschäftsführender Direktor
Z I E L Zentralinstitut für Ernährungs-
und Lebensmittelforschung