

FOODTROPOLIS –

Verändern Städte unsere Wahrnehmung von Essen und Natur?

Pressemitteilung

Global Food Summit 2019: „Wenn wir Lebensmittel neu denken, können wir die Welt verändern“

München, 22. März 2019: Zum Global Food Summit am 20. und 21. März 2019 in München, erklärt Stephan Becker-Sonnenschein, Head and Founder des Global Food Summits, auch im Namen des Kuratoriums:

„Wir wollen der Zukunft der Lebensmittel eine Stimme geben. Wir brauchen nämlich eine ‚Next Generation Lebensmittel‘, wenn wir 2050 neun Milliarden Menschen, die vorwiegend in Städten leben werden, nachhaltig ernähren wollen. Dabei geht es nicht nur mit Verzichts-Szenarien, sondern es erfordert auch Innovationen, wie wir sie hier in München gesehen haben, und es verlangt nach globaler Vernetzung und Wissensaustausch. Und genau dafür stehen wir,“ fasst Stephan Becker-Sonnenschein, Head and Founder des Global Food Summit 2019 die zweitägige Konferenz zusammen.

Der Global Food Summit 2019 fand erstmals in München statt, auf Einladung der Bayerischen Staatsregierung, vertreten durch das Cluster Ernährung Bayern. Bislang war die Veranstaltung in Berlin beheimatet. Das Thema der diesjährigen Konferenz am 20. und 21. März 2019, war: „Foodtropolis - Verändern Städte unsere Wahrnehmung von Essen und Natur?“

Rund 250 Teilnehmer aus Asien, Afrika, Amerika und Europa, Wissenschaftler, Start-ups, Verbände und Unternehmen, trafen sich in der Münchner Residenz zum Erfahrungsaustausch. Partnerland der diesjährigen Konferenz war Kanada, vertreten durch die Botschaft von Kanada in Berlin.

„Bislang haben wir Lebensmittelproduktion in linearen Abläufen gedacht, wir müssen aber dahin kommen, in Kreisläufen zu denken“, so Barbara Swartzentruber, Executive Director der kanadischen Stadt Guelph. Barbara Swartzentruber hat die offizielle kanadische Delegation aus Wissenschaftlern, Start-ups und Abgeordneten der Stadt und Verbänden aus Guelph auf dem Global Food Summit 2019 angeführt.

Guelph hat in seiner Präsentation ein bislang einzigartiges Konzept für die weltweit erste „Circular Food Community“ vorgestellt. „Wenn wir Lebensmittel neu denken, können wir die Welt verändern“, so Barbara Swartzentruber. Das Konzept der Kanadier könnte Vorbild werden für weitere Städte, die einen ähnlichen Ansatz verfolgen. Für den zirkulären Economy-Ansatz von Guelph arbeitet die Stadt eng mit ihrem Umland zusammen. Ziel des Konzeptes ist es, die Bewohner gesünder zu ernähren, weniger Abfall zu produzieren und letztendlich durch einen konzentrierten Wissenschaftsstandort mit dazugehöriger Wirtschaft- und Start-up-Szene rund um Lebensmittelinnovationen weitere Arbeitsplätze zu schaffen.

Höhepunkt des ersten Tages, am 20. März 2019, waren die Begrüßung durch die Bayerische Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Michaela Kaniber, und die Keynote-Rede Ihrer Exzellenz, Mariam Al-Mehairi, Ministerin für Ernährungssicherheit und EXPO 2020 in den Vereinigten Arabischen Emiraten (VAE). Die VAE wollen bis 2051 im Bereich Ernährungssicherheit weltweit die Nummer Eins werden.

Gewinner des Publikumspreises, des "Start-up People's Choice Award", wurde das israelische Start-up „Redefine Meat“. Es stellt „Fleisch“ aus pflanzlichen Produkten her. Redefine Meat machte das Rennen knapp vor dem Münchner Start-up Noyanum, das mit Hilfe von künstlicher Intelligenz Lebensmittelabfälle reduzieren will. Professor Klaus Josef Lutz, Vorstandsvorsitzender der BayWa AG, eröffnete die Session mit der Aufforderung, Start-ups zu fördern, um mehr Neugründungen zu ermöglichen.

Auch aus den Niederlanden war eine offizielle Delegation auf dem Global Food Summit in München mit Vertretern des Amsterdam Metropolitan Solution Institute (AMS) sowie der Botschaft der Niederlande in Deutschland.

Den zweiten Tag eröffnete Bernhard Krüskens, Generalsekretär des Deutschen Bauernverbandes. Sein Ansatz war Urban Farming und klassische Landwirtschaft in friedlicher Koexistenz und gegenseitiger Ergänzung zu verstehen. Bernhard Kowatsch vom World Food Programme der United Nations stellte einfache, aber wirkungsvolle Ideen aus Afrika vor. So hilft das Projekt H2Grow Flüchtlingen im Tschad, mit einfachen hydroponischen Behältern frisches Tierfutter für ihre Ziegen anzupflanzen, und somit die Milchproduktion im Flüchtlingslager um 250 Prozent zu steigern.

Dr. Michael Binder von EVONIK stellte das Projekt „Veramaris“ vor, bei dem Zucht-Lachse alle benötigten Nahrungsstoffe bekommen, die aber aus rein pflanzlichem Protein stammen. Bislang waren zwei Kilo Wildfischfang nötig, um nur ein Kilogramm Zuchtfisch zu produzieren. Mit diesem Projekt will EVONIK einen Weg aus der Überfischung der Meere aufzeigen. Allerdings werden bei der Produktion der pflanzlichen Proteine für die Fischnahrung Energie aufgewendet und Co2 freigesetzt. Dieser anfallende Ressourcenaufwand steht den Errungenschaften für das „Nachhaltigkeitsziel 14, Leben unter dem Wasser“, gegenüber.

Das traditionsreiche Bergbauunternehmen K+S KALI GmbH in Kassel, stellte auf dem Global Food Summit in München seine neue Urban Farming App vor. Die Urban Farming App umfasst sechs Kategorien: Events, Wochenmärkte, Restaurants, Farms, Urban Farms und Stores. Bei den Events wird auch der Global Food Summit 2019 angezeigt.

Der Global Food Summit wird zweimal im Jahr durchgeführt. Einmal als wissenschaftlicher Workshop im Rahmen des International Executive Program (IEP) an der Universität Berkeley, und einmal als Konferenz in Deutschland, München.

Der nächste Global Food Summit in Deutschland wird vom 24. - 26. März 2020 in München stattfinden.

Hier gibt's mehr Informationen: www.globalfoodsummit.com.

Videomaterial mit Interviews, unter anderem mit der Bayerischen Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Michaela Kaniber, und Ihrer Exzellenz, Mariam Al-Mehairi, Ministerin für Ernährungssicherheit und EXPO 2020 in den Vereinigten Arabischen Emiraten, finden Sie unter www.food.newsmarket.com.

Ansprechpartnerin für die Presse:

Isabella Pfaff
isabella.pfaff@globalfoodsummit.com
(+49) 30 21 96 05 21

Global Food Summit – Der Zukunft der Lebensmittel eine Stimme geben

In wachsenden Metropolregionen erwartet die Gesellschaft gesund älter werden zu können und fordert, entlang der Lebensmittelkette die Nachhaltigkeitsziele 2030 zu berücksichtigen. Mit neuen Methoden und Technologien können diese Ziele erreicht werden, aber sie verändern dramatisch, was und wie wir essen.

Der Global Food Summit bringt jährlich Experten aus Wissenschaft, Unternehmen, Verbände, Politik und Medien zusammen um zu diskutieren, wie neue Technologien die Lebenskette verändern werden. Eine Zusammenarbeit von University of California, Berkeley, Universität Wageningen, Staatsregierung Bayern und Global Food Summit.

www.globalfoodsummit.com

 Follow us

Follow the [Global Food Summit](https://twitter.com/globalfoodsummit) on Twitter for regular updates.