



Liebe Mitstreiter und Interessierte von Zukunftsspeisen,

*Zur Veranstaltung „Was werden wir in Zukunft speisen?“ und zum gemeinsamen Essen laden wir euch ganz herzlich am **4. April 2023 um 16 bis 20 Uhr in den Julius-Kühn-Hörsaal HS E.02, Theodor-Lieser-Str. 9 (Campus Heide-Süd), 06120 Halle (Saale)** ein.*

„Tragen Agroforst und Pflanzenkohle zur Klimaanpassung bei? Welche Kulturen werden in Zukunft hier auf dem Acker wachsen? Wie sieht klimafreundliche Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung aus?“ Diese Fragen beschäftigen uns seit vier Jahren im EIP agri-Projekt „Zukunftsspeisen-Superfood aus Sachsen-Anhalt“.

Mit Eurer Hilfe und Unterstützung, in enger Zusammenarbeit mit der Martin-Luther-Universität legten wir Versuche und Zukunftsgärten an, bonitierten, beprobten, entwickelten und kochten für den Klimaschutz. Mit dieser Veranstaltung möchten wir uns bedanken für eure Mitarbeit, eure Anregungen, euer Mitdenken und eure Visionen. Wir wollen mit euch Speisen der Zukunft genießen und darüber ins Gespräch kommen. Eingeladen sind weitere EIP-Projekte, die innovative Kost aus Sachsen-Anhalt mitbringen.

Über eine kurze Rückmeldung zur besseren Planung bis 27.3.23 unter post@zukunftsspeisen.de oder per Telefon unter 0157 71196875 wären wir dankbar.

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen, einen gemeinsamen Austausch und die Möglichkeit zur Vernetzung!

Euer Zukunftsspeisen-Team

Programm

16.00 Uhr New Sweeteners - Vorspeisen und Begrüßung

16.15 Uhr Less is More - Informative Häppchen

Prof. Bruno Glaser „Klimawandel- Was bedeutet das für die Landwirtschaft?“

Urte Grauwinkel & Team „Zukunftsspeisen-Superfood aus Sachsen-Anhalt“ - Rückblick und Vorschau

Initiative Zukunftsmensa „Was werden wir in Zukunft speisen?“-Umfrage auf dem Campus

17.15 Uhr New Glocal - Kicherkafee und Quinoa-Plätzchen

Innovative Produkte aus Sachsen-Anhalts Landwirtschaft: EIP-Projekte im Fokus (Jumpfood u. a.),

Info-Walk: Vorstellung von Versuchsergebnissen und Abschlussarbeiten,

Neuestes aus der Zukunftsspeisen-Produktentwicklung

Moor-, Insektenatlas und Zukunfts-Rezepte von der Heinrich-Böll-Stiftung ST

18.00 Uhr Rund-Tisch-Gespräch (Moderation Rebecca Plassa, Heinrich-Böll-Stiftung ST)

mit Landwirt*innen, Wissenschaftler*innen und Köch*innen

19.00 Uhr Vegan meets Tradition

Zukunftsspeisen-Burger-Bar und Hot dogs in verschiedenen Variationen

Nachspeise: Leckere Zukunftsspeisen-Desserts und thanks gifts

