

Innovationsraum NewFoodSystems – Neue Lebensmittelsysteme

Klimawandel, wachsende Bevölkerungszahlen und die menschengemachten Umweltbelastungen stellen die Lebensmittelproduktion vor große Herausforderungen. Gemeinsam gilt es neue Wege zu gehen und nachhaltige Lösungen für die Ernährung von morgen zu erarbeiten. Der Innovationsraum NewFoodSystems will hierzu einen Beitrag leisten.

Über 70 Partner aus Wissenschaft und Wirtschaft erforschen und entwickeln daher in verschiedenen Projekten neue, marktreife Produktionsweisen und Anbauverfahren für Lebensmittel.

Dabei hat sich der Innovationsraum einer ganzheitlichen Bewertung der Verfahren und Produkte verpflichtet, die sich neben der Qualität und Sicherheit, auch ihrer Rechtskonformität, der Wirtschaftlichkeit, Marktfähigkeit, ökologischen Nachhaltigkeit und der Verbraucherakzeptanz widmet und dies in die Bewertung der Wertschöpfungsketten von Anfang an einbringt. NewFoodSystems wird vom Bundesministerium für Bildung und Forschung im Rahmen der „Nationalen Forschungsstrategie BioÖkonomie 2030“ gefördert.



Programm und
ausführliche Informationen

#newfoodsystemsday

Aktionstag NewFoodSystems Day

Wir laden Sie ein zum NewFoodSystems Day am 28. September 2024. Im und vor dem Deutschen Museum Nürnberg präsentieren wir unsere Forschungsthemen und beantworten Ihre Fragen!

Wie kann man mit Licht die Inhaltsstoffe von Pflanzen beeinflussen? Woraus könnten essbare Verpackungen bestehen? Welche Nährstoffe stecken in neuen Lebensmitteln? Welche Rolle könnten Insekten in der Ernährung spielen?

Wir machen zukünftige Ernährung erfahrbar und bringen Bioökonomie auf den Teller!

Veranstaltungsort:

Deutsches Museum Nürnberg
Augustinerhof 4
90403 Nürnberg

Öffnungszeiten: 10:00 – 18:00 Uhr

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

NewFoodSystems Day

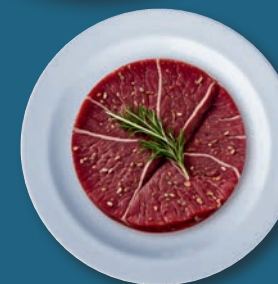
#newfoodsystemsday

Wie schmeckt
die Zukunft?

SAMSTAG

28. SEPTEMBER 2024

FREIER EINTRITT!



NewFoodSystems
Neue Lebensmittelsysteme

Deutsches Museum
NÜRNBERG



DAS ZUKUNFTS
MUSEUM



Programm

FORUM

- 12:45 Uhr **Begrüßung**
Marion Grether,
Museumsdirektorin
und Sabine Kulling,
Kordinatorin Innovationsraum
NewFoodSystems
- 13:00 – 14:00 Uhr Im Spotlight:
**Bakterien – uralte Helfer
in der Lebensmittel-
Herstellung**
- 14:30 – 15:30 Uhr Im Spotlight:
**Speise-Insekten auf
unseren Tellern**
- 16:00 – 17:00 Uhr Im Spotlight:
Steak aus dem Labor



BESUCHERLABOR 1

Workshop: **Kleine Bakterien ganz groß**
11:00 – 12:00 Uhr | 15:30 – 16:30 Uhr

Workshop: **Pilze in Aktion**
12:30 – 13:30 Uhr | 14:00 – 15:00 Uhr

BESUCHERLABOR 2

Workshop: **Proteine in aller Munde**
11:00 – 11:30 Uhr | 12:00 – 12:30 Uhr
14:00 – 14:30 Uhr | 15:00 – 15:30 Uhr

ZUKUNFTSWERKSTATT

Workshop: **Frische Algen erleben**
12:00 – 13:00 Uhr | 15:00 – 16:00 Uhr

AUSSTELLUNG, SYSTEM ERDE

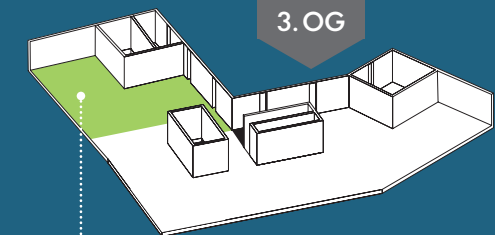
Talking Point: **Neuartige Lebensmittel**
11:15 Uhr | 12:15 Uhr | 14:15 Uhr
15:45 Uhr | 16:45 Uhr

SONDERAUSSTELLUNGSFLÄCHE

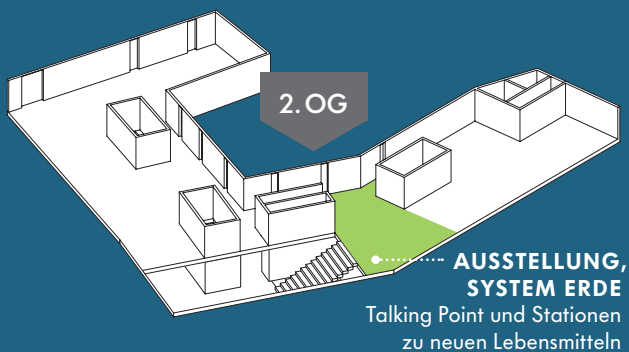
Projektstände
Einblicke in die Forschung von NewFoodSystems
10:00 – 18:00 Uhr

VORPLATZ

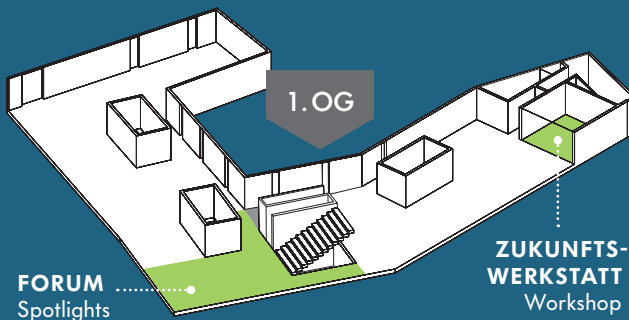
Verkostungsstände
NewFoodSystems und Food-Start-ups
stellen sich vor
10:00 – 18:00 Uhr



SONDERAUSSTELLUNGSFLÄCHE
mit allen Projektständen

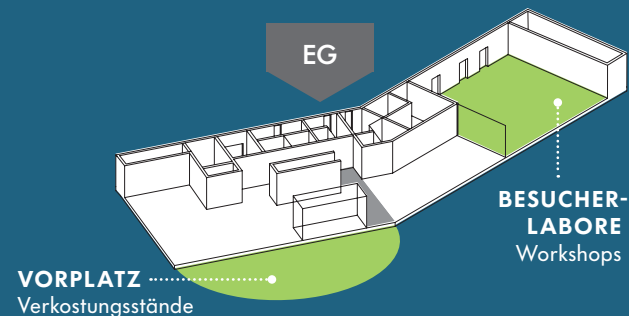


**AUSSTELLUNG,
SYSTEM ERDE**
Talking Point und Stationen
zu neuen Lebensmitteln



FORUM
Spotlights

**ZUKUNFTS-
WERKSTATT**
Workshop



VORPLATZ
Verkostungsstände

**BESUCHER-
LABORE**
Workshops