

Ankündigung | Länge: 750 Zeichen, Erstellt: Juli 2024, aktualisiert im September 2024

Inspirierende Perspektiven rund um die Zukünfte der Ernährung

Am 14. Oktober 2024 findet zum zweiten Mal der Futures of Food Kongress in Dortmund statt.

Mit einem vielfältigen Programm erkundet der Kongress entlang der drei Fragen „Was essen wir in Zukunft? – Wo essen wir in Zukunft? – Und was gibt es heute zum Mittagessen?“ mit lokalen und internationalen Speaker*innen aus vielen Fachrichtungen unterschiedliche Zukünfte und Perspektiven der Ernährung. In gemütlicher Atmosphäre werden Impulse gegeben und zur Diskussion angeregt. Neben Vorträgen, Küchengesprächen, Diskussionen & Marktständen erwartet die Besuchenden auch ein Fermentations-Workshop mit Stefan Frank (etz**, Nürnberg) und ein alkoholfreies Tasting mit Nicole Klauß (alkoholfreie Sommelière) und Anneli Käsmayr (Künstlerin).

Datum: Montag, 14. Oktober 2024 | 09 – 18 Uhr

Ort: Pulsschlag, Bürgerhaus Dortmund-Dorstfeld

Tickets & Infos: <https://futures-of-food.de>

Ankündigung | Länge: 2000 Zeichen, Erstellt: Juli 2024, aktualisiert im September 2024

Ein Kongress für alle Sinne: Futures of Food eröffnet inspirierende Perspektiven rund um die Zukünfte der Ernährung

Was essen wir in Zukunft?

Wo essen wir in Zukunft?

Und was gibt es heute zum Mittagessen?

Entlang dieser drei Fragen beschäftigt sich im Oktober der Futures of Food Kongress mit möglichen Zukünften und Perspektiven der Ernährung. In Zeiten zunehmender Urbanisierung spielen innovative Ansätze in der Lebensmittelproduktion und -versorgung eine entscheidende Rolle. Städte werden zu Schlüsselakteurinnen in der Gestaltung nachhaltiger Ernährungssysteme, die nicht nur die Bedürfnisse der wachsenden Bevölkerung erfüllen, sondern auch ökologisch verantwortlich und sozial inklusiv sind.

Die erste Ausgabe des Kongresses fand 2022 statt und seitdem hat sich viel getan. In diesem Jahr hat der Initiator und Veranstalter Ferdinand Grah – selbst Vorstandsmitglied im Ernährungsrat Dortmund – daher einen besonderen Fokus auf die Vielfalt des Programms gelegt. Futures of Food nähert sich über die Bereiche Wissenschaft, Gastronomie, Stadtentwicklung, innovative Food Start-ups und Design Visionen an, wie Zukünfte der Ernährung aussehen können. In einem so umfassenden Feld wie der Ernährung wird es wohl kaum den einen richtigen Weg geben.

Neben lokalen Speaker*innen werden beim Kongress auch internationale Akteur*innen Impulse geben, Wissen vermitteln und zum Austausch anregen. Neben Vorträgen, Küchengesprächen, Diskussionen & Marktständen haben die Besuchenden die Möglichkeit an einem Fermentations-Workshop und einem alkoholfreiem Tasting teilzunehmen. Der Workshop Eine kulinarische Reise der Fermentation mit Stefan Frank – ** -Restaurant etz in Nürnberg – gibt Einblicke in eine Vielzahl von Fermentationsverfahren und -methoden. Zu dem Tasting ERDE PILZ WALD – ein rauer Herbstspaziergang im Glas laden Nicole Klauß – alkoholfreie Sommelière und Autorin – und Anneli Käsmayr – Künstlerin – ein. In drei Räumen werden bei diesem Kongress in gemütlicher Atmosphäre Erlebnisse geschaffen, die alle Sinne ansprechen.

Und zumindest für diesen Tag lässt sich schon eine der drei Fragen beantworten: Zum Mittagessen gibt es Catering vom Labsal in Dortmund, das sich auf moderne schwäbische Küche spezialisiert hat.

Datum: Montag, 14. Oktober 2024 | 09 – 18 Uhr

Ort: Pulsschlag, Bürgerhaus Dortmund-Dorstfeld

Tickets & Infos: <https://futures-of-food.de>