

food4future-Experiment zum Mitforschen

Forschungs-Team der Freien Universität Berlin will im Verbund food4future herausfinden, wie die Zukunft des Essens aussehen könnte.

Was wird die Nahrung der Zukunft? Wo wird sie angebaut? Und von wem? Wie können wir genügend Proteine für alle produzieren? Welche Technologien helfen dabei? Ist die urbane Lebensmittelproduktion die Zukunft? Was für extremen Veränderungen muss eine sichere Nahrungsversorgung in Zukunft standhalten? Und: Essen wir in Zukunft vielleicht Quallen? Die Antworten auf diese Fragen liegen weit in der Zukunft – aber die Weichen dorthin werden bereits heute gestellt. Das Forschungskonsortium food4future arbeitet genau daran und sucht Mitforschende, Bürgerwissenschaftler*innen und Interessierte für das Online-Mitforsch-Experiment „Was werden wir in Zukunft essen?“.

Ziel ist es, mit möglichst vielen, diversen Stimmen die Zukunft der Nahrung gemeinsam zu erforschen, die Forschungsinhalte von food4future mit einer breiten Öffentlichkeit – von Schüler*innen bis zu Vorständ*innen – zu teilen, zu diskutieren und Anregungen zu bekommen, welche weiteren Fragen in Zukunft wichtig werden könnten und Antworten aus der Wissenschaft brauchen.

Was die Teilnehmer*innen erwartet: Partizipation in Forschung und Wissenschaft – Teilhabe an aktueller Forschung und futuristischen Forschungsinhalten. Rund 15 Minuten Experimentier-Dauer. Impulse direkt in ein Forschungskonsortium zu geben, ohne Umwege, direkt, ungefiltert und unkompliziert. Neues über aktuelle Forschung im Bereich Nahrung und ihre Produktion erfahren. Und zum Abschluss eine Antwort auf die Frage: Was würdest Du selbst in Zukunft essen?

Über food4future

food4future – Nahrung der Zukunft (f4f) (www.food4future.de/de/home) befasst sich mit radikalen Innovationen für eine nachhaltige und solide Lebensmittelversorgung in der Zukunft. Neun

Verbundpartner aus Wissenschaft und Wirtschaft unter der Leitung von Prof. Monika Schreiner (Leibniz- Institut für Gemüse und Zierpflanzenbau, IGZ) arbeiten an der Frage, wie zukünftige Generationen mit ausreichend gesunden Lebensmitteln versorgt werden können und welche Technologien dafür notwendig sind. Extremszenarien wie „Kein Land“ und „Kein Handel“ und deren Kongruenz in "Novel Society" helfen dabei in eine Zukunft bis 2050 und darüber hinaus zu denken. Gefördert wird das in der ersten Phase auf fünf Jahre angelegte Verbundprojekt als Teil der Förderlinie „Agrarsysteme der Zukunft“

(<https://www.agrarsysteme-der-zukunft.de/>) mit rund 5,8 Millionen Euro vom

Bundesministerium für Bildung und Forschung

Links

food4future <https://www.food4future.de/de/home>

Experiment food4future <https://www.experiment-food4future.de/startsurvey>

Kontakt

Prof. Monika Schreiner, Koordinatorin

Telefon: +49 33701 - 78 304

E-Mail: schreiner@igzev.de

Julia Vogt, Projektmanagerin

Telefon: +49 33701 - 78 163

E-Mail: vogt@igzev.de

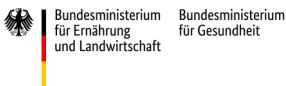
Das Experiment wurde erarbeitet und realisiert vom Team der Professur für Innovationsmanagement der Freien Universität Berlin

www.wiwiss.fu-berlin.de/fachbereich/bwl/management/dreher/index.html

Ansprechpersonen: Dipl.Kffr./M.A. Myriam Preiss und Prof. Dr. Carsten Dreher. Für Fragen zum Mitforsch-Experiment stehen sie gerne zur Verfügung (Telefon: +49 30 838 52121, E-Mail: m.preiss@fu-berlin.de)

Quelle: Pressemitteilung food4future vom 2. Dezember 2020

Alle Meldungen anzeigen



Link zur Webseite:

<https://in-form.de/in-form/aktuelles/aktuelles-detail/>