



Startschuss für das food4future-Experiment zum Mitforschen „Was essen wir in Zukunft?“

Berlin – 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 heute gestellt. Das Forschungskonsortium food4future arbeitet genau daran und sucht MitforscherInnen, BürgerwissenschaftlerInnen und Interessierte für das Online-Mitforsch-Experiment „Was werden wir in Zukunft essen?“: www.experiment-food4future.de.

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

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

Was die TeilnehmerInnen 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. Elf Verbundpartner aus Wissenschaft und Wirtschaft 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 5 Jahre angelegte Verbundprojekt als Teil der Förderlinie „Agrarsysteme der Zukunft“ mit rund 5,8 Millionen Euro vom Bundesministerium für Bildung und Forschung.



food4future
Experiment

Freie Universität  Berlin

SPONSORED BY THE



Federal Ministry
of Education
and Research