

16. August 2018

Science Cafés zu Ernährungsthemen: Wie werden wir in Zukunft essen? Von Selbstversorgung, Fermentation und Bienen

Veranstaltungsreihe vom EU-Projekt BigPicnic am Botanischen Garten Berlin | 24. August bis 22. September 2018



Grafik: Gesine Grotrian

Wie werden wir in Zukunft essen? Werden wir auch in Zukunft mit ausreichenden und gesunden Nahrungsmitteln versorgt? Müssen wir unsere eigenen Konsumgewohnheiten hinterfragen oder bessere und nachhaltigere Formen landwirtschaftlicher Produktion finden? Diese Frage können Interessierte in vier Science Cafés mit unterschiedlichsten Experten wie einem Sternekoch, einer Ernährungswissenschaftlerin oder einem Landwirt diskutieren. Workshops vermitteln zudem ganz praktische und alltagstaugliche Kenntnisse über Fermentation oder bienenfördernde Maßnahmen für alle. Das am Botanischen Garten Berlin angesiedelte EU-Projekt BigPicnic veranstaltet vier Science Cafés zu verschiedenen Ernährungsthemen mit Kooperationspartnern an verschiedenen Orten der Hauptstadt vom 24. August bis 22. September 2018.

Science Cafés – Veranstaltungsdetails

Vier Science Cafés zu Ernährungsthemen: Wie werden wir in Zukunft essen? Diskutieren Sie mit!

24. August 2018

Freitag

17:30 bis 19 Uhr

Einwecken, Fermentieren, Räuchern ... – Nur ein Trend oder mehr?

Science Café

Ernährungsbewusste Bürger entdecken traditionelle Kulturtechniken wieder, Sterneköche entwickeln neue Rezepte, soziale Einrichtungen bieten Workshops an. Lebensmittel selbst haltbarzumachen liegt gerade im Trend. Aber was kann Selbermachen überhaupt bewirken? Ändert sich unsere Einstellung zu Nahrungsmitteln, wenn wir sie selbst herstellen, oder können wir uns so nachhaltiger ernähren?

Ort: Food Markt der Ausstellung food revolution 5.0. auf dem Kulturforum (Matthäikirchplatz, 10785 Berlin)

Eintritt: frei, aber Anmeldung bis zum 23.8.2018 erbeten: a.humm@bgbm.org

Veranstaltung des Botanischen Gartens Berlin in Kooperation mit dem Kunstgewerbemuseum.

1. September 2018 Bienen und Biodiversität in Stadt und Land

Samstag
14-18 Uhr

Science Café mit verschiedenen Aktivitäten rund um die Biene – geeignet für Familien

Müssen wir in Zukunft unsere Apfelbäume von Hand bestäuben? Die Nachricht vom dramatischen Rückgang der Insekten ging vor kurzem durch die Medien. Damit verbunden ist die Befürchtung, dass damit nicht nur die biologische Vielfalt bedroht ist. Der Verlust blütenbestäubender Insekten gefährdet auch die landwirtschaftliche Produktion und damit unsere Versorgung mit Nahrungsmitteln. Welche Möglichkeiten haben wir, dem entgegenzuwirken?

Ort: Museumsdorf Düppel, Clauerstraße 11, 14163 Berlin

Eintritt: 3,50 Euro; Anmeldung erbeten unter: a.humm@bgbm.org oder info@dueppel.de

Veranstaltung des Botanischen Gartens Berlin in Kooperation mit dem Museumsdorf Düppel.

8. September 2018 Mehr Ernährungssouveränität: Lebensmittel mit Fermentation haltbarmachen

Samstag
14:30 bis 17 Uhr

Science Café mit Fermentationsworkshop

Eine der ältesten Kulturtechniken, um Lebensmittel zu konservieren, ist die Fermentation. Diese verwandelt Nahrungsmittel mithilfe von Mikroorganismen so, dass sie nicht nur haltbar, sondern oft auch bekömmlicher sind. Im Fermentationsworkshop stellen die Besucher fermentiertes Gemüse her und diskutieren mit Experten, ob wir uns mit selbst haltbar gemachten Lebensmitteln souveräner und gesünder ernähren können. Die Teilnehmer werden gebeten, ein Gemüsemesser, ein Brettchen und ein Glas mit Schraubverschluss mitzubringen.

Ort: Botanischer Garten und Botanisches Museum Berlin, Treffpunkt: Garteneingang Königin-Luise-Platz

Eintritt: frei, aber Anmeldung bis zum 7.9.2018 erbeten: a.humm@bgbm.org

Veranstaltung des Botanischen Gartens Berlin in Kooperation mit der Denkwerkstatt Nahrungswandel

22. September 2018 Essbares in der Stadt selbst anbauen

Samstag
15 bis 16:30 Uhr

Science Café

Ob Urban Gardening, die Renaissance der Schrebergärten, Essbare Stadt oder Tomaten auf dem Balkon: Lebensmittel in den Städten zu produzieren, ist bei Großstädtern gerade sehr angesagt. Wie ist diese neue Bewegung zu bewerten? Was kann die Nahrungsmittelerzeugung in den Städten leisten und wie kann sie zur Ernährung von heute und morgen beitragen? Können wir uns durch selbst hergestellte Lebensmittel möglicherweise nachhaltiger ernähren? Eröffnet uns der Gemüseanbau einen anderen Umgang mit Nahrungsmitteln, der von mehr Wertschätzung und Souveränität geprägt ist?

Ort: Geschäftsstelle des Bezirksverbands der Gartenfreunde Pankow, Quickborner Str. 12, 13158 Berlin

Eintritt: frei. Keine Anmeldung erforderlich.

Veranstaltung des Botanischen Gartens Berlin in Kooperation mit dem Bezirksverband der Gartenfreunde Pankow e.V.

Zum EU-Projekt BigPicnic

Das EU-Projekt BigPicnic, an dem insgesamt 15 Botanische Gärten in ganz Europa und Uganda beteiligt sind, beschäftigt sich noch bis April 2019 mit der Frage, wie die wachsende Menschheit auch morgen mit ausreichend Nahrung versorgt werden kann. BigPicnic wendet sich an die Öffentlichkeit und will ein Bewusstsein für Fragen der künftigen Ernährung wecken. Diskussionen sollen eine Reflexion anregen, in welcher Weise dieses Thema uns selbst und unsere eigene Gesellschaft betrifft. Im Rahmen des Projektes BigPicnic veranstaltet der Botanische Garten Berlin Science Cafés und Workshops und produziert eine online-Ausstellung und Bildungsmaterialien zum Thema nicht nur für den schulischen Einsatzbereich.

Weitere Informationen

www.bgbm.org/bigpicnic – zu den BigPicnic-Aktivitäten des Berliner Botanischen Gartens
www.bigpicnic.net - zum EU-Projekt (englischsprachig)

Kontakt:

Dr. Antonia Humm, Projekt BigPicnic
Botanischer Garten und Botanisches Museum Berlin
Freie Universität Berlin, Königin-Luise-Str. 6–8, 14195 Berlin
Tel. 030 / 838 61 688, E-Mail: a.humm@bgbm.org

Der Botanische Garten und das Botanische Museum Berlin ist einer der drei bedeutendsten Botanischen Gärten weltweit und der größte in Deutschland. Das Gartendenkmal mit einer Vielfalt von 20.000 Pflanzenarten auf dem 43 Hektar großen Gelände zeigt die „Welt in einem Garten“. Als Knotenpunkt der internationalen Biodiversitätsforschung und Wissenschaftseinrichtung mit über 300-jähriger Tradition beschäftigt er über 200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Forschung und Lehre. Mehr als 400.000 Besucher pro Jahr belegen die Bedeutung des Botanischen Gartens als wichtigen Erholungs- und Bildungsort der Hauptstadt. Mit dem Botanischen Museum verfügt er über Deutschlands einzige museale Einrichtung, die sich der Vielfalt der Pflanzenwelt, ihrer Bedeutung und der Darstellung ihrer Kultur- und Naturgeschichte widmet. Seit 1995 gehört die Einrichtung zur Freien Universität Berlin.