

Wie werden wir in Zukunft essen? Diskutieren Sie mit! Die Science Cafés des EU-Projekts BigPicnic zu Ernährungsthemen

Das am Botanischen Garten Berlin angesiedelte Projekt BigPicnic veranstaltet im August und September 2018 vier Science-Cafés an verschiedenen Orten der Stadt.

THEMA HALTBARMACHEN



Foto: Matthias Fritsch

24.8.2018, 17:30 bis 19:00 Uhr

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

Ort: Food Markt der Ausstellung food revolution 5.0. auf dem Kulturforum

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

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?

Die Veranstaltung ist eine Kooperation mit dem Kunstgewerbemuseum.

8.9.2018, 14:30 bis 17 Uhr

Mehr Ernährungssouveränität: Lebensmittel mit Fermentation haltbarmachen

Science Café mit Fermentationsworkshop

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

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.

Die Veranstaltung ist eine Kooperation mit der Denkwerkstatt Nahrungswandel.

THEMA NAHRUNGSMITTELPRODUKTION



Foto: Antonia Humm

1.9.2018, 14 bis 18 Uhr

Bienen und Biodiversität in Stadt und Land

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

Ort: Museumsdorf Düppel, Clauertstraße 11, 14163 Berlin

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

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?

Die Veranstaltung ist eine Kooperation mit dem Museumsdorf Düppel.

22.9.2018, 15 bis 16:30 Uhr

Essbares in der Stadt selbst anbauen

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

Eintritt: frei

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?

Die Veranstaltung ist eine Kooperation mit dem Bezirksverband der Gartenfreunde Pankow e.V.