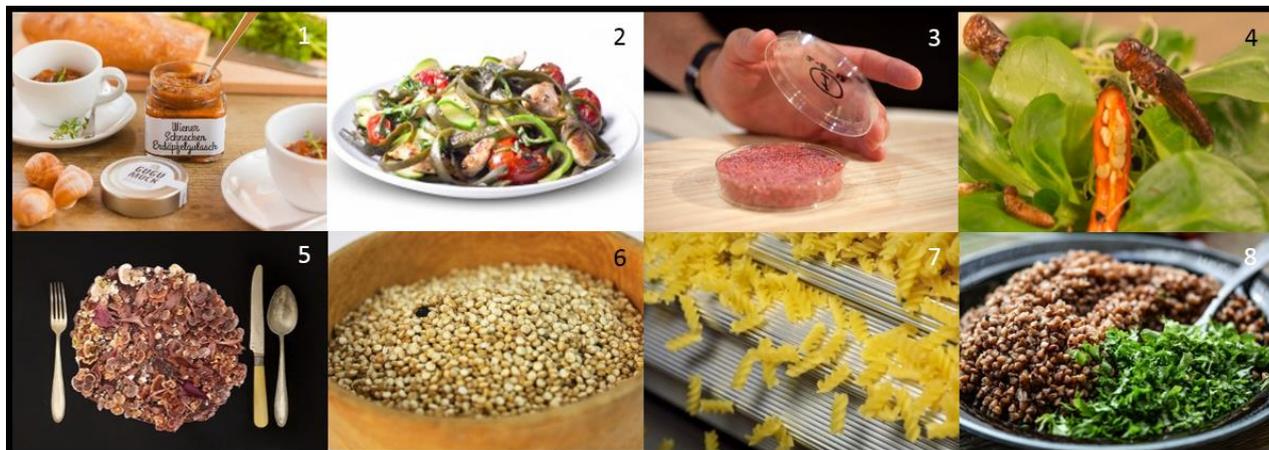


## 15. September 2016: Informationsveranstaltung / Wissenschaftstagung *Erschliessung neuer Ernährungsquellen*

Zu Donnerstag, 15. September 2016, 09.00 - 16.45 Uhr, laden die [Stiftung molecuisine](#), [Swiss Food Research](#), das [Institute of Food, Nutrition and Health der ETH Zürich](#), das [Zürich-Baseel Plant Science Center](#) und das [Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft](#) zur Tagung «Erschliessung neuer Ernährungsquellen» an die ETH nach Zürich ein.



Bildquellen / Copyright: Wiener Schneckenmanufaktur e.U. (1), I Sea Pasta (2), MosaMeat B.V. (3), Essento Food AG (4), Blog: Anonyme Köche (5), pixabay (6), Bühler AG (7), pixabay (8)

Diese international ausgerichtete Tagung gibt einerseits mittels Vorträgen Informationen zum aktuellen Stand der Forschung in diesem sehr breit ausgerichteten Themenfeld «neuer Ernährungsquellen». So fokussiert der Anlass bspw. auf neue Erkenntnisse aus Wissenschaft und Technik, aus Pflanzen-, Holz-, Boden- und Meereswissenschaften, Wasserpflanzen, Schnecken, Insekten sowie Fleisch aus dem Reagenzglas und die Weiterentwicklung bestehender Ressourcen. Andererseits erhalten Unternehmen und Institutionen die Möglichkeit, ihre Produkte und Dienstleistungen an einer Tischmesse auszustellen. Gerne unterbreiten wir Ihnen das Angebot, sich im Rahmen der Veranstaltung mit dem Thema *Erschliessung neuer Ernährungsquellen* in Verbindung zu bringen und an der **Tischmesse** auf Ihre Produkte / Dienstleistungen aufmerksam zu machen ([Details für Aussteller](#)).

**Datum:** Donnerstag, 15. September 2016

**Ort:** ETH Zürich, Rämistrasse 101, Raum HG D 5.2 ([Anreise](#))

**Dauer:** 09.00 – 16.45 Uhr

**Programm** (Änderungen vorbehalten):

- |                   |   |
|-------------------|---|
| ab 09.00 Uhr      | Eintreffen  |
| 09.30 – 09.40 Uhr | Begrüssung und Eröffnung: Dr. Frank Burose, Geschäftsführer<br>Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft                   |
| 09.40 – 10.10 Uhr | Grundsatzreferat: Neue Erkenntnisse aus Wissenschaft und Technik, Prof.<br>Dr. E. Windhab, IFNH / ETH Zürich            |
| 10.10 – 10.30 Uhr | Neue Erkenntnisse aus den Pflanzenwissenschaften, Frau Dr. Manuela<br>Dahinden, Zurich-Baseel Plant Science Center      |
| 10.30 – 10.55 Uhr | Pause   |
| 10.55 – 11.15 Uhr | Erkenntnisse aus den Holzwissenschaften, Dr. Oliver Kläusler, Empa /<br>ETH Zürich                                      |
| 11.15 – 11.35 Uhr | Neue Erkenntnisse aus den Bodenwissenschaften, Dr. David Dubois,<br>Agroscope   |
| 11.35 – 12.05 Uhr | Praxisbeispiel aus der Wirtschaft: Future Farm mit Schneckenzucht,<br>Andreas Gugumuck, Wiener Schneckenmanufaktur e.U. |
| 12.05 – 13.30 Uhr | Mittagspause (Innovativer Stehlunch)  |

13.30 – 14.00 Uhr	Die zukünftige Ernährung: Neue Quellen und neue Technologien, Dr. Beatrice Conde-Petit, Bühler AG
14.00 – 14.30 Uhr	Marine Aquakultur – aber gerne: Chancen und Risiken einer nachhaltigen Produktion von Fisch & Co., Prof. Dr. Bela H. Buck, Alfred-Wegener-Institut Helmholtz-Zentrum für Polar- und Meeresforschung (AWI)
14.30 – 14.50 Uhr	Essbare Insekten - Wie das Morgen zum Heute wird, Christian Bärtsch, Essento Food AG
14.50 – 15.15 Uhr	Pause
15.15 – 15.35 Uhr	Spaghetti mit Mehrwert vom Meeresboden, Markus Schreiber, I Sea Pasta / primofood ag
15.35 – 16.05 Uhr	«Meat the future», Peter Verstrate, MosaMeat B.V.
16.05 – 16.30 Uhr	Wiederentdeckung und Weiterentwicklung bestehender Ressourcen, Béla Bartha, Pro Specie Rara
16.45 Uhr	Ende der Veranstaltung

**Moderation:** Prof. Dr. André Bernard (Stiftung molecuisine) und Dr. Peter Braun (Swiss Food Research)

**Zielpublikum:** Anspruchsvolle Köche, Gastronomen, Wissenschaftler und Anwender / Verarbeiter / Produzenten aus der Land- und Ernährungswirtschaft

**Ziel der Veranstaltung:** Informationsanlass, Förderung des Austausches und der Zusammenarbeit von Wirtschaft und Wissenschaft, Eruierung von Forschungsbedarf im Themenkomplex «Neue Ernährungsquellen»

**Tagungsgebühren:**

Mitglieder der Förderkreise / [Supporter](#) der organisierenden Institutionen profitieren von einer Reduktion der Teilnahmegebühr und vergünstigten Ausstellungskosten.

Teilnehmende: CHF 230.- (reduziert: CHF 150.-) und CHF 50.- für Studierende (Studentenbescheinigung). Bitte beachten Sie, dass die Anzahl Teilnehmender limitiert ist.

**Anmeldung:**

Via Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft, [E-Mail](#) oder Tel. 071 626 05 15. Die Platzzahl ist beschränkt.

**Aussteller:** Sie haben Interesse, Ihre Produkte und Dienstleistungen an einem Infostand zu präsentieren: [Details für Aussteller](#)

**Folgende Aussteller und Food-Sponsoren freuen Sie auf Ihre Teilnahme:**

- [Stiftung molecuisine](#)
- [Zurich-Basel Plant Science Center](#)
- [Essento Food AG](#)
- [Vitarbo AG](#)
- [Swiss Food Research](#)
- [I Sea Pasta / primofood ag](#)
- [Wiener Schneckenmanufaktur - Future Farm](#)
- [Eurofins Scientific AG](#)
- [Mosterei Möhl AG](#)
- [Ethno & Company AG](#)
- [Biotta AG](#)
- [Meyerhans Mühlen AG](#)
- [Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft](#)

