

## Pressemitteilung

24. Januar 2025

### Wie wollen wir leben?

Fachfahrt nach Berlin

*„Zukunft denken. Zukunft gestalten“ – unter diesem Motto stand die Fachfahrt des Landfrauenverbandes (LFV) Hessen, die vom 16. bis 18. Januar 2025 nach Berlin führte. Zukunftsfragen rund um die Themen Leben und Ernährung standen dabei im Fokus.*

Beim Besuch des **Futuriums, dem Haus der Zukünfte**, widmeten sich die 28 hessische Landfrauen der Frage „Wie wollen wir leben?“ Auf einer Ausstellungsfläche von 5.000 Quadratmetern nahmen sie verschiedene Zukunftsperspektiven rund um die Themen Mensch, Natur und Technik unter die Lupe. Der Besuch des Futuriums sowie die dortige Führung regten zum Nachdenken und zum Austausch, beispielsweise zu den Themen Demokratie, Robotik, Konsum und Lebensmittelproduktion, an. Gleichzeitig motiviere es, aktuelle und zukünftige Entwicklungen aufmerksam im Blick zu behalten und diese reflektiert und aktiv mitzugestalten, so das Resümee der Teilnehmerinnen.

#### Wie schmeckt die Zukunft?

Im **Restaurant „Ursprung – eat – drink – dream“ in Dussmann -Das KulturKaufhaus** hatten sie die Gelegenheit kulinarisch zu erleben, wie sich nachhaltiges Handeln und kreatives Kochen verbinden. Die Vision des Restaurants ist, ein Speisenangebot zu gestalten, das sowohl die Gesundheit des Menschen fördert, als auch die Umwelt schützt. Das Restaurant orientiert sich an der Planetary Health Diet, das von der EAT-Lancet-Kommission bestehend aus 37 Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern aus der ganzen Welt berechnet wurde, erläuterte Corinna Matz, Head of Hospitality des Restaurants Ursprung. Vielfalt und Erweiterung des Speiseplans statt Verzicht laute dabei das Credo, so Matz weiter. So bietet das Ursprung neben traditionellen Rezepten und Gerichten auch deren moderne Interpretation mit neuartigen Lebensmitteln, wie z.B. mit Fleisch- und Fischalternativen, Algen, und vielem mehr, an. Bei einem vielfältigen Menü bestehend aus einem Hokkaidokürbis-Salat mit veganem Ziegenkäse, einer Kokos-Currysuppe mit Thaibasilikum, veganen Frühlingsrollen „Pulled Chicken“ und einer Currywurst auf Erbsenproteinbasis erhielten die Teilnehmerinnen kulinarische Einblicke und waren begeistert.

#### Tradition trifft Zukunftsvision

Am zweiten Tag besuchten die Teilnehmerinnen der Fachfahrt die **Internationale Grüne Woche**, die in vielfältigen Themenwelten sowohl Expertinnen und Experten als auch Verbraucherinnen und

Verbrauchern die neusten Innovationen aus Landwirtschaft, Kulinarik und Nachhaltigkeit bietet. Und das bereits seit 1926. Zahlreiche Veranstaltungen und Kongresse komplettieren das Angebot.

### „Zukunft auf dem Teller – Zukunft der Landwirtschaft?“

Den Abschluss der Fachfahrt bildete das **Bäuerinnenforum** des Deutschen Landfrauenverbandes (dlv), das die Frage „Zukunft auf dem Teller – Zukunft der Landwirtschaft?“ in den Mittelpunkt rückte und Chancen und Herausforderungen aktueller Ernährungstrends, wie dem sinkenden Fleischkonsum, dem Boom von Convenience-Produkten und einem steigendem Nachhaltigkeits- und Gesundheitsbewusstsein aufgriff.

„Diese Entwicklungen prägen nicht nur, was, wo und wie wir essen, sondern auch, wie wir Lebensmittel produzieren. Sie fordern uns heraus, unsere landwirtschaftlichen Betriebe neu auszurichten und anzupassen. Dabei gilt es, den Spagat zu schaffen zwischen wirtschaftlicher Rentabilität und der Verantwortung für Umwelt, Klima und Tierwohl“, führte **Petra Bentkämper, Präsidentin des dlv** aus.

**Cem Özdemir, Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft**, richtet sich mit einer Videobotschaft an die Gäste: „Ob alternative Proteinquellen, digitale Technologien oder Kreislaufwirtschaft – es seilen sich innovative Entwicklungen ab und das ist ja auch der Schlüssel zur Zukunft.“ Im weiteren Verlauf betont er: „Seien wir ehrlich miteinander im Land. Nachhaltigkeit ist keine Option, sondern es ist eine Notwendigkeit. Für uns, für unsere Kinder und für den wunderbaren Planeten auf dem wir leben. Ich bin überzeugt, gemeinsam schaffen wir eine Landwirtschaft, die Tradition und Innovation verbindet, die die Umwelt schützt und zugleich gesunde, hochwertige Lebensmittel für alle bereitstellt.“

**Florian Rösler, Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen**, nahm aktuelle und zukünftige Ernährungstrends in den Blick. Während es sich bei Dubai-Schokolade vielmehr um einen Hype handele, lassen sich unter anderem Beyond Food, Nachhaltigkeit und ein veränderter Alltag als (Mega-)Trends unserer Zeit ausmachen. Letztgenannter zeigt sich insbesondere durch veränderte Familienmahlzeiten, mehr Reisen, Homeoffice und Singlehaushalte. Rösler betonte, dass sich oftmals zu jedem Trend ein Gegentrend beobachten lasse.

In den **Praxisberichten** und der **Podiumsdiskussion** gaben **Dorthe Bähns, Schäferei & Ferkelhof Bähns, Anja Kolbe-Nelde, Thüringer Trüffelbau, Dr. Jona Finck, madebymade, und Maarten Heins, JoMaa Mikroalgen**, Einblicke in ihre innovativen Betriebsmodelle. Dabei wurde deutlich, dass die Beweggründe für die jeweilige betriebliche Diversifizierung vielfältig sind, die Leidenschaft für die Landwirtschaft, Innovationsfreude, Mut und Einsatz- und Risikobereitschaft jedoch alle vereint. Die Podiumsgäste teilten die Einschätzung, dass Landwirtschaft in Kreisläufen gedacht werden muss und jeder Betrieb, sei es die Tierhaltung oder auch Nischenprodukte wie Trüffel, Algen oder Insekten einen wichtigen Beitrag zur Zukunft der deutschen Landwirtschaft leistet.

Weitere Einblicke in die Fachfahrt „Zukunft denken. Zukunft gestalten“ und das Bäuerinnenforum gibt es unter [www.landfrauen-bildung.de](http://www.landfrauen-bildung.de) → Aktuelles.

LFV Hessen, dlv