



Medienmitteilung vom 29. Januar 2024

Departement Life Sciences und Facility Management der ZHAW

ZHAW Lake Week: Ganz im Zeichen der Zukunft der Lebensmittel

Wie entsteht unser Essen von Morgen? Was heisst regenerative Lebensmittelherstellung? Woran wird geforscht, damit sich auch künftige Generationen nachhaltig ernähren können? An der Lake Week vom 29. Januar bis 3. Februar 2024 an der ZHAW in Wädenswil bieten Fachtagungen, Workshops, Podiumsdiskussionen, Events für die Startup-Szene und vieles mehr einen breiten Einblick. Das Programm ist auf grosses Interesse gestossen und zahlreiche Veranstaltungen sind ausgebucht.

Am Montag bildet der «International Day» den Start in die Lake Week. Diese Tagung in englischer Sprache steht unter dem Motto «Planetary Health Diet – turning global visions into local actions». Neben Vorträgen u.a. von Sophie Egan vom Stanford Food Institute/USA und David Havelick von der Harvard University können Teilnehmende in einem Co-Creation-Prozess mitarbeiten an Lösungen rund um Klimawandel, wachsende Weltbevölkerung und begrenzte Ressourcen.

Am Mittwoch dreht sich alles um die Frage, wie eine regenerative Lebensmittelherstellung Ökosysteme stärken und so für eine abwechslungsreiche Ernährung sorgen kann. Mit dabei sind u.a. Christian Consoni (fenaco), Martin Henck (Hilcona), und Jörg Reuter (Food Campus Berlin).

Bei der Tagung am Freitag geht es um Themen rund um Food Services und Food-Service-Innovationen für Gesundheit und Umwelt, um Care Catering/Senior Living und um Facility Management in Gesundheitswesen und Hotellerie. In der Keynote wird Christian Hamerle, Gründer des Food Service Innovation Lab in Berlin, seine Perspektive und Vision präsentieren. In der anschliessenden Podiumsdiskussion sowie in den BarCamp Sessions ist Gelegenheit, mit Expert:innen aktuelle und künftige Herausforderungen zu diskutieren.

Angebote für das breite Publikum

Während der ganzen Woche gibt es zudem Ausstellungen, z.B. «DIGIFood Technology – was bringt die Zukunft» oder «Learning and Career Opportunities in Food», aber auch geführte Rundgänge durch das neue Laborgebäude der ZHAW. Jeweils über Mittag können sich Neugierige im Programmpunkt «Food Experience» auf eine aussergewöhnliche Reise durch die Welt der Sinne begeben.

Verschiedene Podiumsdiskussionen und Workshops zur Zukunft der Nahrungsmittelproduktion sowie das Symposium «Modelle und Szenarien biologischer und veganer Ernährungssysteme» zeigen Lösungsansätze und bieten Raum zum Austausch, auch mit aktuellen Studierenden. Am Dienstagabend diskutiert die Philosophin Barbara Bleisch mit Gästen Grundfragen und Werte der Ernährung der Zukunft.

Zum Abschluss der Woche findet am Samstag der Event «Welcome back to a new home» für die Alumni statt. Sie können das neue Gebäude in Wädenswil entdecken und ihre Vernetzung mit den ZHAW-Expert:innen verstärken.

Medienmitteilung: www.zhaw.ch/lsvm/medien

Website Lake Week: www.zhaw.ch/lakeweek

Medienkontakt

Beatrice Huber, Media Relations ZHAW-Departement Life Sciences und Facility Management, 058 934 53 66, beatrice.huber@zhaw.ch