



## **Obst und Gemüse: vielfältig und gesund**

**Thementage vom 26. bis 28. Oktober 2021 jeweils online von 17:00 Uhr bis 18:00 Uhr**

2021 wird weltweit das Internationale Jahr für Obst und Gemüse gefeiert. Aus diesem Anlass lädt das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) zu drei Themennachmittagen ein. Seien Sie mit dabei!

Erfahren und diskutieren Sie live mit Expertinnen und Experten, warum Obst und Gemüse für unsere Ernährung, unsere Gesundheit und unseren Planeten so wichtig sind.

Die Teilnahme ist unter folgenden Links möglich:

1. **Themen-  
nachmittag:** <https://ble.webex.com/ble/onstage/g.php?MTID=e9413717e4f3a6e834671e0666c0800b4>
2. **Themen-  
nachmittag:** <https://ble.webex.com/ble/onstage/g.php?MTID=e2fb01fb703a90d3f97db6440a1abd4ce>
3. **Themen-  
nachmittag:** <https://ble.webex.com/ble/onstage/g.php?MTID=e8cb0cbf28f1597a91268b56d4282e4c5>

Holen Sie sich diese wichtigen Informationen und Tipps für Ihren Alltag! Stellen Sie Ihre Fragen im Chat – die Fachleute beantworten sie gerne!

### **Mehr Informationen zum Programm**

Das internationale Themenjahr soll weltweit dazu beitragen, das Bewusstsein für die vielfältige Bedeutung von Obst und Gemüse zu stärken:

- für die Gesundheit,
- für Klima und Umwelt und
- für die Sicherung auch der zukünftigen Ernährung.

Hierzu greift die Veranstaltung folgende Themen auf:

## **„Obst und Gemüse – Helden der Nachhaltigkeit“**

### **1. Themennachmittag am 26. Oktober 2021 von 17:00 – 18:00 Uhr**

Der erste Tag steht unter dem Motto „Obst und Gemüse – Helden der Nachhaltigkeit“. Federführend hat Prof. Dr. Monika Schreiner vom Leibniz-Institut für Gemüse und Zierpflanzen aus Großbeeren ein interessantes Programm zusammengestellt. Wir zeigen auf und diskutieren mit Ihnen

- warum ein „Mehr“ an Obst und Gemüse in unserer Ernährung nicht nur gut und gesund für uns Menschen ist, sondern auch für unseren Planeten;
- wie nachhaltig Obst und Gemüse schon heute sind und welche Möglichkeiten es in Zukunft noch geben kann;
- wie eng nachhaltige Produktion mit nachhaltigem Konsum der Verbraucherschaft verwoben sind und
- was jede(r) Einzelne für die eigene Gesundheit und die Gesundheit unseres Planeten machen kann.

Vier Wissenschaftlerinnen und eine Fachfrau aus der Praxis beantworten Ihre Fragen gerne.

**Event-Adresse für Teilnehmer:** <https://ble.webex.com/ble/onstage/g.php?MTID=e9413717e4f3a6e834671e0666c0800b4>

## **„Obst und Gemüse: Essen mit Effekt - An apple a day keeps the doctor away?!“**

### **2. Thementag am 27. Oktober von 17:00 Uhr – 18:00 Uhr**

„Obst und Gemüse: Essen mit Effekt - An apple a day keeps the doctor away?!“ ist das zweite Thema, das wir mit Ihnen diskutieren.

Unter der Leitung von Prof. Dr. Sabine Kulling vom Max-Rubner-Institut in Karlsruhe erfahren Sie,

- welche neuen Forschungsergebnisse es zur gesundheitsfördernden Wirkung von Obst und Gemüse gibt und welchen Nutzen wir hieraus für uns ziehen können;
- wieviel und welches Obst und Gemüse wir in Deutschland essen und welche wissenschaftlich fundierten Empfehlungen es gibt
- mit welchen Methoden Lebensmittel heute untersucht werden: Wissenschaftler gewähren uns dazu einen Einblick in ihr Labor und zeigen die Vielfalt der Inhaltsstoffe
- welche Rolle Schadstoffe wie Schimmelpilzgifte spielen und die Maßnahmen dagegen.

Die Experten und die Expertin stehen eine Stunde lang für Ihre Fragen bereit.

**Event-Adresse für Teilnehmer:** <https://ble.webex.com/ble/onstage/g.php?MTID=e2fb01fb703a90d3f97db6440a1abd4ce>

## **„Obst und Gemüse: So geht Zukunft – technische Ideen, die begeistern.“**

### **3. Thementag am 28. Oktober von 17:00 bis 18:00 Uhr**

Am dritten Thementag wird es technisch und sehr praktisch: „Obst und Gemüse: So geht Zukunft – technische Ideen, die begeistern.“

Dr. Martin Geyer vom Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie hat dazu Experten eingeladen, die Ihnen zeigen,

- was heute schon im Anbau und bei der Ernte von Obst und Gemüse an neuester Technik zum Einsatz kommt und wie schonend sie sich auf die Qualität der Früchte auswirkt;
- wie Drohnen zur Pflanzenpflege beitragen können;
- welche zukunftsweisenden Anbausysteme es auf kleinstem Raum gibt;
- wozu Obst und Gemüse verpackt werden, was wir vermeiden können, was besser nicht und welche alternativen Verfahren zur Qualitätserhaltung es gibt;

- wie wir Obst und Gemüse optimal lagern, so dass die Qualität lange erhalten bleibt.

Holen Sie sich Tipps und stellen Sie Ihre Fragen.

**Event-Adresse für Teilnehmer:** <https://ble.webex.com/ble/onstage/g.php?MTID=e8cb0cbf28f1597a91268b56d4282e4c5>

Durch die drei Thementage führt Sie Dr. Marianne Altmann, CO CONCEPT.

---