

PAULUS
AKADEMIE
STELLT
FRAGEN
ZUR
ZEIT



Universität
Zürich^{UZH}

dilly Jo

LUNCH
& LECTURE
BRAINFOOD
ZUM ZMITTAG



Bild: iStock

WISSENSCHAFT AUF DEN PUNKT GEBRACHT

VOM LABOR AUF DIE TELLER?
*DIE TECHNISIERUNG UNSERER
ERNÄHRUNG*

Mittwoch, 8. Mai 2024, 12.30 bis 13.30 Uhr
Paulus Akademie, Pfingstweidstrasse 28, 8005 Zürich

WISSENSCHAFT AUF DEN PUNKT GEBRACHT

VOM LABOR AUF DIE TELLER? DIE TECHNISIERUNG UNSERER ERNÄHRUNG

Mittwoch, 8. Mai 2024, 12.30 bis 13.30 Uhr

Die fortschreitende Technisierung unserer Ernährung weckt einerseits grosse Versprechungen: Innovationen ermöglichen eine effizientere Lebensmittelproduktion, führen dank Ressourcenoptimierung zu weniger Verschwendung und bewirken eine bessere Überwachung der Lebensmittelqualität. Andererseits stellen sich Fragen nach der Natürlichkeit unseres Essens, nach gesundheitlichen Risiken durch Convenience Food und dem Verlust traditioneller Esskulturen. Wie viel Technik gehört in unsere Nahrung?

Gast

Prof. Dr. Peter Fischer, Leiter des Laboratory of Food Process Engineering, ETH Zürich

Leitung und Moderation

Dr. Sebastian Muders, Paulus Akademie

Unkostenbeitrag (inkl. Lunch und Getränk von Lilly Jo)
CHF 30 / CHF 20*

* ermässigte Preis für Mitglieder Gönnerverein Paulus Akademie, mit AHV/IV-, KulturLegi- oder Studierenden-Ausweis

Aus organisatorischen Gründen bitten wir um **Anmeldung bis 3. Mai 2024.**

Alle Veranstaltungen auf paulusakademie.ch