

WORLD FOOD FORUM. Einblicke, Schlussfolgerungen, Perspektiven

Die Weltbevölkerung wächst ständig. Die UNO erwartet mit Stand 2010 bei mittlerer Projektion bis 2025, 8,2 Milliarden und bis 2100, 10,9 Milliarden Menschen. Dabei sind niedrigste Zuwachsraten in Industrieländern und stärkstes Wachstum in den Entwicklungsländern zu verzeichnen. Darüber hinaus werden extreme Urbanisierung und Bevölkerungsverdichtung in Ländern mit niedrigem Lebensstandard erwartet. Zu verzeichnen ist eine demografische Verschiebung besonders in entwickelten Ländern. Ebenso beobachten wir eine duale Gesellschaftsstruktur mit sozialen Gradienten, einer steigenden Kaufkraft für gesunde, nachhaltig produzierte Lebensmittel einerseits und eine inadäquate Versorgung/Mangelernährung andererseits.

QUALITATIVE LEBENSMITTEL SIND KEIN LUXUS, SONDERN EIN GRUNDRECHT FÜR ALLE. Es ist eine moralische Verpflichtung höher entwickelter Gesellschaften, dieses Grundrecht auch für Menschen aus sich entwickelnden Volkswirtschaften sicherzustellen.

Mehr Menschen werden mehr Lebensmittel nachfragen. Der Lebensmittelmarkt wird einer der am schnellsten wachsenden Zukunftsmärkte sein. Entsprechend stark werden die Innovationsanreize sein; vor allem im Bereich der nachhaltigen Produktion, der Qualitätsverbesserung und der flächendeckenden Verteilung.

Eine unabhängige, nur wissenschaftlichen Grundsätzen gehorchende neutrale Institution im Bereich Lebensmittelsicherheit und Versorgung ist gefordert. Das WORLD FOOD FORUM verbindet Wissenschaft, Technologie und Innovation. Interdisziplinarität in der Entwicklung und Bewertung lässt umfassende Schlussfolgerungen und davon abgeleitete Perspektiven zu. Wissenschaftliche Fragen „Was ist technisch machbar?“, Ethische Bewertungen „Was ist moralisch vertretbar?“ aber auch wirtschaftliche Einschätzungen „Was ist ökonomisch sinnvoll?“ stehen hierbei im Fokus.

Als systemisch und interdisziplinär agierender Think Tank hat das WORLD FOOD FORUM den Anspruch, Vordenker rund um das Thema Lebensmittel zu sein. Eine wissenschaftlich weitsichtige Bewertung lässt dabei eine valide Risiko- und Nutzenabwägung zu.

Ein großes Themenfeld für das WORLD FOOD FORUM sind ökologische, ökonomische sowie politische Abhängigkeiten in Beschaffungs- und Absatzketten. Leistet Subventionspolitik der Entstehung von Monokulturen Vorschub? Welche Auswirkungen hat das für die Flächennutzung und die Verfügbarkeit bestimmter Lebensmittel heute und in 10/15 Jahren? Konsumenten legen immer mehr Wert auf Regionalität und Nachhaltigkeit der Produkte, die sie einkaufen. Welche Auswirkungen hätte es auf die Öko-Bilanz, wenn wir nur Inlands-Produkte verzehren und Lebensmittel mit internationalen Beschaffungsketten wie beispielsweise Südfrüchte von unserem Speiseplan streichen?

Je länger die Prozesskette der Lebensmittelproduktion ist, desto mehr Chancen bieten sich für kriminelle Machenschaften. Der Pferdefleischskandal ist das bekannteste Beispiel, anhand dessen die Wertschöpfungsketten der Nahrungsmittelproduktion im Fokus des öffentlichen Interesses standen. Ist daraus die Schlussfolgerung abzuleiten, dass Lebensmittel „Made in Germany“ weniger anfällig für Täuschungen sind?

Im Rahmen der ISEAC39, einer internationalen Tagung zum Umwelt- und Lebensmittelmonitoring, findet die Gründung des WORLD FOOD FORUMs an der Universität Hamburg statt. Das Auftaktthema in diesem Zusammenhang lautet „FOOD PRODUCTION IN UNDERDEVELOPED NATIONS: CHALLENGES FOR AUTHORITIES, FOOD INDUSTRY AND ANALYTICAL STRATEGIES“. Lebensmittelproduktion nicht in Deutschland, Europa oder USA, sondern in unterentwickelten Ländern und Folgen, die sich daraus ableiten. Motivationen und Hintergründe, aber auch Fragen wie „Wie kommt man an die benötigten Rohstoffe?“ oder Fragen zur Infrastruktur, zu Sicherheitsstandards sowie zum nachhaltigen Umgang mit Mensch, Tier und Umwelt werden erörtert.

Das WORLD FOOD FORUM, eine Initiative von Prof. Dr. Markus Fischer, wird am Donnerstag, den 21. Juli 2016 von Frau Elke Badde, Hamburger Staatsrätin der Behörde für Gesundheit und Verbraucherschutz, an der Universität Hamburg eröffnet. Eingeladen sind hierzu Prof. Dr. Reiner Wittkowski, Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), Berlin, Dr. Djien Liem, Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA), Parma, Italien, Dr. Steven M. Musser, US Food and Drug Administration (FDA), Washington DC, Frau Betina Jahn, SGS Germany, Hamburg, Frau Beate Kettlitz, FoodDrinkEurope, Brussels, Belgien, Dr. Dietmar Laudert, DSM, Delft, Niederlande und Herr Yves Rey, Groupe Danone, Frankreich. Moderiert wird der Think Tank von Anselm Elles, AFC Consulting Group AG, Bonn.

Die HAMBURG SCHOOL OF FOOD SCIENCE (HSFS) wurde 2011 gegründet. Das Kompetenzzentrum entwickelt Strategien und wissenschaftliche Standards zur Sicherstellung der Authentizität von Lebensmitteln und der Verbesserung der globalen Lebensmittelsicherheit. Die HSFS ist seit kurzem offizieller wissenschaftlicher Partner der amerikanischen Lebensmittelüberwachungsbehörde. Die US-amerikanische *Food and Drug Administration* (FDA) ist eine der größten Einrichtungen für Lebensmittelkontrolle weltweit und arbeitet erstmals mit einer deutschen Universität zusammen. Initiator und Direktor ist Prof. Dr. Markus Fischer, Direktor des Institutes für Lebensmittelchemie an der Fakultät für Mathematik, Informatik und Naturwissenschaften der Universität Hamburg.

ISEAC (*International Symposium on Environmental Analytical Chemistry*) ist eine ursprünglich rein auf umweltanalytische Fragestellungen spezialisierte internationale Fachtagungsserie. Seit 2014 werden im Rahmen der ISEAC auch Lebensmittel behandelt. Der Food- und Innovations-Bereich von ISEAC wird von Prof. Dr. Markus Fischer geleitet. ISEAC-Konferenzen werden seit 40 Jahren von der IAEAC (International Association of Environmental Analytical Chemistry) betreut.

Für Rückfragen:

Prof. Dr. Markus Fischer
Universität Hamburg
Hamburg School of Food Science
Tel.: 040 42838-4357
E-Mail: markus.fischer@chemie.uni-hamburg.de
Webseite: <http://www.iseac-conferences.org>