

Ideenschmiede „Future Food“: Aktionstage von MIK und Hochschule Osnabrück

Samstag, 14. Mai 2022, geöffnet von 10-18 Uhr



10 - 18 Uhr	MIK-Supermarkt – Interaktive Einkaufssimulation Forschungsprojekt mit dem Food Future Lab der Hochschule Osnabrück	MIK Haseschachtgebäude Fürstenauer Weg 171 Ebene 3 (vor der Ideenschmiede)
14 und 16 Uhr	Kurzvortrag von Prof. Dr. Ulrich Enneking und Prof. Dr. Jens Westerheide: „Qual der Wahl oder Suche nach Abwechslung? Zur Psychologie des Einkaufens“ Sowie laufend Begleitung der Einkaufssimulation durch Studierende und Hochschulangehörige	
14.30 - 15.00 Uhr	Unser Essalltag heute und morgen – zwischen Verantwortung und Genuss Vortrag von Prof. Dr. Dorothee Straka, Hochschule Osnabrück Welche Lebensmittel wir wählen, wie wir unsere Mahlzeiten zubereiten, ist nicht nur eine Frage der Verfügbarkeit von Nahrung. Die eigene Ernährungskompetenz und der persönliche Geschmack sind ebenso wichtig wie die Einflüsse unserer Kultur, Familie, Freunde und der öffentlichen Meinung. Wie aber können wir mit veränderten Anforderungen an unsere täglichen Essentscheidungen umgehen und wie wirken sich diese auf unsere Zukunft aus?	MIK Haseschachtgebäude Fürstenauer Weg 171 Ebene 2
15.45 - 16.45 Uhr und 17.00 - 18.00 Uhr	Workshop: Mahlzeit 2050 – gut für die Menschen und den Planeten Prof. Dr. Dorothee Straka und Mitarbeiterinnen des WABE-Zentrums Wie sieht die Mahlzeit 2050 aus? Wissenschaftler*innen der Hochschule haben für die Ausstellung „Future Food“ einen kreativen Vorschlag gestaltet. Wie könnten nicht nur das Essen, sondern auch der Essplatz nachhaltig gestaltet sein? Im gemeinsamen Gespräch sollen Lösungen und individuelle Vorstellungen zusammengetragen und diskutiert werden. So werden auf Postern Mahlzeiten kreiert, mit denen wir uns schon heute auf den Weg in die Zukunft machen könnten. Abschließend werden ausgewählte, möglicherweise zukunftsweisende Zutaten der „Mahlzeit 2050“ verkostet.	MIK Haseschachtgebäude Fürstenauer Weg 171 Ebene 3 (in der Ideenschmiede)

<p>10 - 18 Uhr</p>	<p>Gemüseverluste vermeiden – Regrow your veggies Infostand, Kurzworkshop und Pflanzaktion mit Prof. Dr. Diemo Daum und Alexander Friemann Welchen Beitrag kann jede*r selbst dazu leisten, damit weniger Gemüse im Abfall landet? „Regrowing“ ist ein toller Ansatz hierzu. Überbleibsel von Salatköpfen, Lauch und anderen Gemüsearten können wieder austreiben und mit geringem Aufwand nachgezogen werden. Bei der Aktion werden die Grundlagen des Regrowing gezeigt und hierfür geeignete Pflanzen vorgestellt. Wer Lust hat, kann dies gleich einmal ausprobieren und seinen „Nachwuchs“ zur Pflanzung mit nach Hause nehmen.</p>	<p>MIK Haseschachtgebäude Fürstenauer Weg 171, Erdgeschoss (Schachthalle)</p>
<p>10 - 18 Uhr</p>	<p>Marktforschungsstudie – Testen Sie Produkte junger regionaler Start-ups! Infostände und Verköstigung der Firmen Campusbier, Frudist, Salifaktur und Selstar</p>	<p>MIK Haseschachtgebäude Fürstenauer Weg 171 Erdgeschoss (Schachthalle)</p>
<p>10 - 18 Uhr</p>	<p>Pflanzaktion zu Sortenzüchtung mit Prof. Dr. Werner Dierend Es wird in natura gezeigt, wie eine Apfelsorte entsteht: Blühende Apfelbäume (Muttersorte), deren Blüten mit Pollen der Vatersorte per Hand bestäubt werden. Kleine Sonnenblumen können von Kindern in Töpfe gepflanzt werden und mit nach Hause genommen werden.</p>	<p>MIK Magazingelände Süberweg 50a (am Pferdestall)</p>
<p>11 - 12 Uhr und 14.30 - 15.30 Uhr</p>	<p>Ausstellungsführung „Future Food. Essen für die Welt von Morgen“</p>	<p>MIK, Magazingebäude Süberweg 50a</p>

Internationaler Museumstag! Sonntag, 15. Mai 2022, geöffnet von 10-18 Uhr

<p>10 - 18 Uhr</p> <p>14 und 16 Uhr</p>	<p>MIK-Supermarkt – Interaktive Einkaufssimulation Forschungsprojekt mit dem Food Future Lab der Hochschule Osnabrück</p> <p>Kurzvortrag von Prof. Dr. Ulrich Enneking: „Qual der Wahl oder Suche nach Abwechslung? Zur Psychologie des Einkaufens“ Sowie laufend Begleitung der Einkaufssimulation durch Studierende und Hochschulangehörige</p>	<p>MIK Haseschachtgebäude Fürstenauer Weg 171 Ebene 3 (vor der Ideenschmiede)</p>
<p>10 - 18 Uhr</p>	<p>Gemüseverluste vermeiden – Regrow your veggies Infostand, Kurzworkshop und Pflanzaktion mit Prof. Dr. Diemo Daum und Alexander Friemann Welchen Beitrag kann jede*r selbst dazu leisten, damit weniger Gemüse im Abfall landet? „Regrowing“ ist ein toller Ansatz hierzu. Überbleibsel von Salatköpfen, Lauch und anderen Gemüsearten können wieder austreiben und mit geringem Aufwand nachgezogen werden. Bei der Aktion werden die Grundlagen des Regrowing gezeigt und hierfür geeignete Pflanzen vorgestellt. Wer Lust hat, kann dies gleich einmal ausprobieren und seinen „Nachwuchs“ zur Pflanzung mit nach Hause nehmen.</p>	<p>MIK Haseschachtgebäude Fürstenauer Weg 171 Erdgeschoss (Schachthalle)</p>
<p>10 - 18 Uhr</p>	<p>Marktforschungsstudie – Testen Sie Produkte junger regionaler Start-ups! Infostände und Verköstigung der Firmen Campusbier, Frudist, Salifaktur und Selstar</p>	<p>MIK Haseschachtgebäude Fürstenauer Weg 171 Erdgeschoss (Schachthalle)</p>
<p>10 - 18 Uhr</p>	<p>Pflanzaktion zu Sortenzüchtung mit Prof. Dr. Werner Dierend Es wird in natura gezeigt, wie eine Apfelsorte entsteht: Blühende Apfelbäume (Muttersorte), deren Blüten mit Pollen der Vatersorte per Hand bestäubt werden. Kleine Sonnenblumen können von Kindern in Töpfe gepflanzt werden und mit nach Hause genommen werden.</p>	<p>MIK, Magazingelände Süberweg 50a (am Pferdestall)</p>
<p>11 - 12 Uhr und 14.30 - 15.30 Uhr</p>	<p>Ausstellungsführung „Future Food. Essen für die Welt von Morgen“</p>	<p>MIK Magazingebäude Süberweg 50a</p>