

## Wie wir unsere Nahrungsversorgung durch Vielfalt nachhaltiger gestalten können

### Internationales Forscherteam unter Federführung der Universität Gießen untersucht Ernährungssysteme – Nachhaltige Entwicklungsziele im Blick

Nicht erst durch die Corona-Pandemie ist die Nachfrage an regional angebauten und nachhaltig erzeugten Lebensmitteln stark angestiegen. Lebensmittel sollen nicht nur gesund sein, sondern auch möglichst umweltfreundlich produziert, verarbeitet und ohne Tierleid erzeugt worden sein. Wie kann die Vielfalt von Ernährungskultur und Ernährungsgewohnheiten, von Lebensmittelversorgungsketten sowie von politischen Rahmenbedingungen und Interventionen zu einer nachhaltigen Nahrungsversorgung beitragen? Dieser Frage geht das Team von Prof. Dr. Stefan Wahlen, Professur für Ernährungssoziologie an der Justus-Liebig-Universität Gießen (JLU), in dem neuen internationalen Verbundprojekt FOODIVERSE nach. Das Projekt wird durch das EU-Programm ERA-NET (SUSFOOD / CORE Organic) im Rahmen von Horizont 2020 mit rund einer Million Euro gefördert, die JLU erhält davon rund 200.000 Euro. Beteiligt an FOODIVERSE sind neben der federführenden JLU die Universität Coventry (Großbritannien), die Oslo Metropolitan Universität (Norwegen), die Universität Trento (Italien) und die Jagiellonian-Universität in Krakau (Polen).

„Vielfalt ist in einigen Bereichen bereits wissenschaftlich untersucht und als zentraler Bestandteil für die Widerstandsfähigkeit verschiedener Systeme anerkannt. Ein bekanntes Beispiel dafür ist die Biodiversität“, erläutert Prof. Wahlen, der das Projekt koordiniert. „Wie die Nahrungsversorgung widerstandsfähiger werden kann, ist jedoch noch wenig untersucht. Diese Lücke möchten wir durch FOODIVERSE schließen.“ Das Projekt läuft von 2021 bis 2023.

Die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler untersuchen lokale, nachhaltige und ökologische Ernährungssysteme in fünf europäischen Ländern: Norwegen, Großbritannien, Polen, Italien und Deutschland. Ernährungssysteme umfassen alle Akteurinnen und Akteure sowie Aktivitäten, die die Produktion, Verarbeitung, Beschaffung, Konsum und Entsorgung von Lebensmitteln betreffen: vom Feld bis auf den Tisch. Das Ziel des Projektes ist es, zu analysieren, was ein vielfältiges Konsum-, Versorgungs- und Produktionssystem im Lebensmittelbereich in den jeweiligen Regionen auszeichnet. Darüber hinaus sollen Einflussfaktoren bestimmt werden, die zu einem sozialen, wirtschaftlich und ökologisch nachhaltigen Ernährungssystem beitragen können.

Akteurinnen und Akteure unterschiedlicher Bereiche des Ernährungssystems – aus der Landwirtschaft über die Verarbeitung bis zum Vertrieb und Verbrauch – treten im Rahmen des FOODIVERSE-Projektes in Reallaboren in den Dialog miteinander und entwickeln Ideen und Innovationen zur Förderung eines widerstandsfähigeren Ernährungssystems. „Hessen als Ökomodellland in Deutschland eignet sich für das Projekt besonders gut“, so Prof. Wahlen.

Mit dem Projekt greifen die Forscherinnen und Forscher gleich mehrere der 17 Ziele für eine nachhaltige Entwicklung auf, die die Vereinten Nationen in der Agenda 2030 festgelegt haben: „Kein Hunger“, (Ziel Nr. 2), „Nachhaltiger Konsum und Produktion“ (Ziel Nr. 12) sowie Ziel Nr. 15 „Leben an Land“, das unter anderem mit dem Schutz von Böden und Landökosystemen in den Blick nimmt.

#### **Weitere Informationen**

[www.uni-giessen.de/FOODIVERSE](http://www.uni-giessen.de/FOODIVERSE)

#### **Kontakt**

Prof. Dr. Stefan Wahlen

Ernährungssoziologie

Telefon: 0641 99-39310

E-Mail: [stefan.wahlen@uni-giessen.de](mailto:stefan.wahlen@uni-giessen.de)

Die 1607 gegründete **Justus-Liebig-Universität Gießen** (JLU) ist eine traditionsreiche Forschungsuniversität, die rund 28.000 Studierende anzieht. Neben einem breiten Lehrangebot – von den klassischen Naturwissenschaften über Rechts- und Wirtschaftswissenschaften, Gesellschafts- und Erziehungswissenschaften bis hin zu Sprach- und Kulturwissenschaften – bietet sie ein lebenswissenschaftliches Fächerspektrum, das nicht nur in Hessen einmalig ist: Human- und Veterinärmedizin, Agrar-, Umwelt- und Ernährungswissenschaften sowie Lebensmittelchemie. Unter den großen Persönlichkeiten, die an der JLU geforscht und gelehrt haben, befindet sich eine Reihe von Nobelpreisträgern, unter anderem Wilhelm Conrad Röntgen (Nobelpreis für Physik 1901) und Wangari Maathai (Friedensnobelpreis 2004). Seit dem Jahr 2006 wird die Forschung an der JLU kontinuierlich in der Exzellenzinitiative bzw. der Exzellenzstrategie von Bund und Ländern gefördert.