

Sonntag, 25. März 2012

Ort: Science City, ETH Hönggerberg, HCI

Zeit: 11.00 – 16.00 Uhr



DAS WELTERNÄHRUNGSSYSTEM

Welternährungssystem – so nennen wir das komplexe globale Netzwerk, in dem unsere Grundnahrungsmittel angebaut, geerntet, gehandelt, transportiert, verarbeitet, verteilt und verzehrt werden. Wie funktioniert dieses System heute? Welche Pflanzen bilden die Grundlage der Welternährung? Wer baut sie an? Wer verteilt sie und mit welchem Erfolg? Und – was isst die Welt?

Vorlesungen	
11.00 – 11.45 und 14.00 – 14.45 Hörsaal J3	Pflanzen, die die Welt ernähren Pflanzen sind die Grundlage unserer Ernährung. Ohne die erstaunliche Leistungsfähigkeit weniger, ausgewählter Pflanzenarten wäre unser Leben nicht denkbar. Welche Pflanzen sind dies? Welche Eigenschaften verleihen ihnen diese besondere Stellung? Achim Walter zeigt Ihnen, wie der Mensch einige wenige Kulturpflanzen seinen Bedürfnissen anpasste und mit welchen Fragen sich Agrarwissenschaftler heute beschäftigen, um Nutzpflanzen in verschiedenen Regionen der Welt nachhaltig und effizient zu produzieren. Achim Walter ist Professor für Kulturpflanzenwissenschaften an der ETH Zürich.
11.00 – 11.45 und 14.00 – 14.45 Hörsaal J7	Agrarhandel und Hunger Seit Menschen Ackerbau betreiben, handeln sie mit Nahrungsmitteln. Die biblische Geschichte von Josef und den sieben fetten und mageren Jahren in Ägypten illustriert, wie Agrarmärkte seit Jahrtausenden funktionieren und welche Rolle die Politik dabei spielt. Waren früher eher die Anbieter marktbestimmend, liegt die Marktmacht in unserer modernen globalen Nahrungsmittelkette auf der Seite der Nachfrager. Philipp Aerni zeigt, wie Agrarmärkte spielen und wie Fehlanreize der Politik und der Rückgang von Investitionen in der Landwirtschaft zur Nahrungsmittelkrise führen. Philipp Aerni ist Dozent für Agrarökonomie und Forscher an der ETH Zürich und der Universität Bern.
12.00 – 12.45 und 15.00 – 15.45 Hörsaal G3	Von Kleinbauern bis zu Mega-Farm In einem Punkt sind sich alle einig: Die Landwirtschaft muss mehr produzieren, um die wachsende Weltbevölkerung zu ernähren, zugleich aber die natürlichen Ressourcen erhalten. Welche Art von Landwirtschaft eignet sich dazu am besten? Welche Rolle kommt den Kleinbauern in Asien, Lateinamerika und Afrika zu? Welche Bedeutung haben Grossfarmen in Australien, Kanada oder Argentinien? Robert Huber und Christian Flury zeigen Ihnen, woher unsere Agrarrohstoffe heute kommen, welche Betriebe diese produzieren und welche Form der Landwirtschaft dieser Produktion zu Grunde liegt. Robert Huber und Christian Flury sind Agrarökonomien und arbeiten bei Flury&Giuliani GmbH, einem Beratungsunternehmen im Bereich der Agrar- und Regionalwirtschaft.

Sonntag, 25. März 2012

Ort: Science City, ETH Hönggerberg, HCI

Zeit: 11.00 – 16.00 Uhr



12.00 – 12.45 und 15.00 – 15.45 Hörsaal J4	Was isst die Welt Die Ernährung der Welt ist von Widersprüchen geprägt. In den Entwicklungsländern ist Mangelernährung ein Risiko, in den Industrieländern die Überernährung. In den letzten Jahren ist der Konsum von Convenience Produkten und Fast Food enorm gestiegen. Gleichzeitig verlangen Konsumentinnen und Konsumenten nach natürlichen Lebensmitteln. Die Nahrungsmittelproduktion soll möglichst nachhaltig sein. Der Fleischkonsum und die Lebensmittelabfälle steigen aber weltweit. Michael Siegrist präsentiert Ihnen Fakten und Forschungsergebnisse zu den Widersprüchen rund ums Essen. Er ist Professor für Konsumentenverhalten an der ETH Zürich.
13.00 – 13.45 Vorlesung in Englisch Hörsaal J6	Agriculture in a changing climate Climate change implies significant impact on the water availability on land, in particular in some major agricultural areas such as Europe and North America. On the other hand, agricultural practices are themselves a potential driver for changes in climate, through impacts on land moisture inputs to the atmosphere, in particular in irrigated areas. Sonia Isabelle Seneviratne will discuss with you these complex interactions and on-going research, including avenues for the quantification of current changes in drought occurrence and land water availability. She is professor for Land-Climate Interactions at ETH Zürich.

Ausstellung / Demonstration

11.00 – 16.00 Uhr HCI Foyer	Das Gewächshaus der Welt Pflanzenwissenschaftlerinnen- und Wissenschaftler der ETH Zürich haben ein Dutzend der wichtigsten Kulturpflanzen der Welt für Sie angepflanzt. Sie präsentieren Ihnen die frisch gewachsenen Pflanzen und erzählen Ihnen Wissenswertes rund um Vorkommen, Wachstum und Nutzung. Raten Sie, welche Pflanze zu welchem Nahrungsmittel wird und erfahren Sie die richtige Antwort. Die Ausstellung lässt Sie das, was Sie in der Vorlesung von Achim Walter hören, vor Ort erfahren und erleben. <i>Mit Rainer Messmer sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Gruppe für Kulturpflanzenwissenschaft, ETH Zürich.</i>
	Pflanzenbilder – selbst gemacht Stellen Sie einen Druck Ihrer Lieblings-Nutzpflanze her. Sie bannen Ihre Pflanze mittels Sonnenlicht auf spezielles Fotopapier und nehmen das Bild dann nach Hause. Ein Experiment zwischen Wissenschaft und Kunst. <i>Mit Juanita Schläpfer-Miller, Künstlerin und Wissenschaftskommunikatorin, ETH Zürich und Zürcher Hochschule der Künste.</i>

Degustation


11.45 – 14.00 Uhr	Gerichte der Welt - Afrika Clarisse Hildinger Tchouga kocht typisches Gerichte aus ihrer Heimat Kamerun und lädt Sie ein, die Küche dieses westafrikanischen Landes zu entdecken.
-------------------	---

Sonntag, 25. März 2012

Ort: Science City, ETH Hönggerberg, HCI

Zeit: 11.00 – 16.00 Uhr



Science City Junior	
<p>11.00-16.00 Uhr</p>  <p>HCI Cafeteria</p>	<p>Lebensmittel neu entdeckt</p> <p>Kannst Du gut riechen? Mach mit beim Ratespiel um Gerüche. Lerne die Getreidearten der Welt kennen und gestalte damit Dein eigenes Bild. Auch Osterhasen werden an diesem Tag entstehen.</p> <p><i>Werkstatt: für Kinder ab 5 Jahren</i></p>
<p>11.00/12.00/14.00/ 15.00 Uhr</p> <p>Atelier I Raum E 2</p> <p>Atelier II Raum E 8</p>	<p>Du lernst, wie man aus Lebensmitteln Farbe herstellt und was man damit anstellen kann. Und Du erfährst viel Neues rund ums Ei. Welche Farben lassen sich aus Hagebuttentee und Rotkohl gewinnen? Welche Lebensmittel kann man zum Färben verwenden? Wann schwimmt ein Ei und wann geht es unter? Ihr macht spannende Experimente und bastelt Euer eigenes Osternest.</p> <p><i>Atelier I: für Kinder von 7-9 Jahren</i> <i>Atelier II: für Kinder ab 10 Jahren</i></p> <p>Beide Ateliers: Tickets erforderlich, erhältlich am Welcomedesk</p>
<p>13.00-13.45 Uhr</p> <p>Hörsaal G7</p>	<p>Die Banane – ein krummes Ding!?</p> <p>Ausgerechnet Bananen! Um welche Art von Pflanze es sich dabei handelt, wo sie vorkommt, was es Verwunderliches über sie zu erzählen gibt, wie sie schmeckt und was Fair Trade mit Bananen zu tun hat, all das erfährst Du von Nora Lieske, Biologin, M.A. Umwelt & Bildung.</p> <p><i>Kindervorlesung: für Kinder ab 7 Jahren</i></p>