

 **Food Science Dialog**  
Hamburg 2016

**19. - 22.09.2016**

**Tierwohl und  
Nachhaltigkeit im Fokus**

Die moderne Nutztierhaltung garantiert den Menschen in Deutschland und Europa einen hohen Versorgungsgrad mit qualitativ hochwertigen Produkten wie Fleisch, Milch und Eiern. Dennoch gibt es derzeit zahlreiche gesellschaftliche Diskussionen und Kritik an modernen Tierhaltungssystemen und den geltenden Tierschutzstandards. Verbraucherinnen und Verbraucher legen messbar immer größeren Wert auf tierische Lebensmittel, die unter Berücksichtigung verbesserter Standards im Bereich des Tierwohls erzeugt wurden. Durch die Zunahme des internationalen Handels und der weltweit steigenden Nachfrage nach Fleisch, Milch, Eiern und Fisch stehen die Nutztierhaltung aber auch die nachgelagerten Verarbeitungsstufen tierischer Lebensmittel, wie beispielsweise Transport und die Schlachtung, vor neuen Herausforderungen im Hinblick auf die Einhaltung und stetige Verbesserung dieser Standards. Neben rechtsverbindlichen Regelungen gibt es heute zahlreiche freiwillige Kennzeichnungselemente, die für verbesserte Tierschutz- und Tierwohlstandards in der Lebensmittelproduktion stehen. Für Käufer ist dabei häufig nur schwer zu durchschauen, welche konkreten Bedingungen und Maßnahmen hinter den Angaben stehen und ob sie oberhalb der gesetzlichen Mindestanforderungen zur Tierhaltung liegen.

Der jährlich stattfindende Food Science Dialog Hamburg bietet ein Forum, um sich diesen aktuellen Fragestellungen aus dem Blickwinkel verschiedener fachlicher Disziplinen zu nähern. Experten aus Wissenschaft, Behörden, Rechtsberatung und Unternehmen der Lebensmittelbranche treten mit Ihnen in einen offenen Dialog über die aktuellen Entwicklungen in diesem Bereich.

Unter dem Titel „Tierwohl und Nachhaltigkeit“ steht in diesem Jahr eine abwechslungsreiche Mischung von nationalen und internationalen Fachvorträgen, eine Exkursion zu den Alsterschwänen Hamburgs sowie ein Sensorikseminar der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft e.V. (DLG) auf dem Programm, um eine enge Verzahnung von Theorie und Praxis zu schaffen. Ein besonderer Schwerpunkt wird dabei auf der Vorstellung neuer und innovativer Verfahren zur Verbesserung des Tierwohls entlang der Lebensmittelkette liegen. Darüber hinaus soll durch die Vorstellung von Konzepten zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung die enge Verbindung von Tierwohl und Nachhaltigkeit im Rahmen der Ethik von Nutztierhaltung und der Produktion tierischer Lebensmittel aufgezeigt werden.





# Programm 2016

Veranstaltungsort:  
HAW Hamburg,  
Fakultät Life Sciences / Food Science,  
Raum 1.07 a/b  
Ulmenliet 20, 21033 Hamburg

## Montag 19.9.2016

09:00-09:30	Ankommen & Kaffee
09:30-10:15	Wie passen Ethik und Lebensmittelmarketing zusammen? (Prof. Dr. Christoph Wegmann, HAW)
10:30-11:15	Tierschutzprobleme in der konventionellen Schweinehaltung (Jörg Altemeier, Fa. Tönnies)
11:15-11:30	Pause
11:30-12:30	Die Determinanten des Antibiotikaeinsatzes in Nutztierbeständen (Prof. Dr. Thomas Blaha, TiHo Hannover)
12:30-13:15	Mittagessen
13:15-14:00	Tierwohlabelling (Sarah Kühl, Universität Göttingen)
14:00-14:45	Untersuchungen zur Qualität konventioneller und ökologischer Aquakulturfischarten, (Monika Manthey-Karl, Max Rubner Institut)
14:45-15:15	Kaffee
15:15-16:00	Geflügelhaltung Privathofkonzept Wiesenhof (Dr. Bachmeier, Brüterei Weser Ems GmbH)
16:00-16:45	Aquakultur – Betrachtung unter tierschutzrechtlichen Gesichtspunkten (Dr. Anke Höfer, Verbraucherschutzamt Hamburg-Nord)

## Dienstag 20.9.2016

09:00-09:30	Ankommen & Kaffee
09:30-10:15	Verbraucherkompetenz und Lebensmittelkennzeichnung: Was braucht der Mensch beim Lebensmittelkauf? (Simone Schiller, DLG Frankfurt)
10:30-11:15	Aktuelle Vorhaben im Bereich des Tierschutzes in Deutschland und der EU (Dr. Katharina Kluge, BMEL)
11:15-11:30	Pause
11:30-12:30	Aspekte des Tierschutzes bei der Betäubung und Schlachtung von Fischen (Dr. Dirk Kleingeld, LAVES)
12:30-13:15	Mittagessen
13:15-14:45	Sensorik Grundlagenseminar (Simone Schiller, DLG Frankfurt)
14:45-15:15	Kaffee
15:15-16:45	Sensorik Grundlagenseminar (Simone Schiller, DLG Frankfurt)

## Mittwoch 21.9.2016

09:00-09:30	Ankommen & Kaffee
09:30-12:30	Exkursion zum „Schwanenvater“ (Olaf Nieß) Zentralstelle „Schwanenwesen“ max. 15-20 Personen (vorgesehen für Teilnehmer aus Hamburg)
12:30-13:15	Mittagessen
13:15-14:00	Tierschutz und Lebensmittelverschwendung - Wie lassen sich moralische Wertungen ethisch rekonstruieren? (Prof. Dr. Luy, INSTET GmbH)

14:00-14:45	Vermeidung der Schlachtung hochtragender Tiere - Aktuelle Aspekte zur Umsetzung der Ländervereinbarungen und Kooperationsmöglichkeiten im Rahmen des Forschungsvorhabens „SiGN“ (Dr. Cornelia Dildei, Nds. ML)
14:45-15:15	Kaffee
15:15-16:00	Tierwohlindikatoren in der Nutztierhaltung (Jeannette Lange, Universität Kassel)
16:00-16:45	Rechtliche Beurteilung von Salmonellenbefunden auf Eierschalen (Prof. Dr. Martin Holle, HAW)

## Donnerstag 22.9.2016

09:00-09:30	Ankommen & Kaffee
09:30-10:15	Lebensmittelhygiene und Vermeidung von Lebensmittelabfällen - ein Konfliktfeld? (Prof. Dr. Friedrich-Karl Lücke, Hochschule Fulda)
10:30-11:15	Verankerung der Vermeidung von Lebensmittelabfällen in den Leitlinien für eine gute Hygienepraxis (Dr. Sieglinde Stähle, BLL)
11:15-11:30	Pause
11:30-12:30	Vermarktungsnormen - Lebensmittelverschwendung (Dr. Ulrike Bickelmann, BLE)
12:30-13:15	Mittagessen
13:15-14:00	Lebensmittelverschwendung vermeiden - Lösungstransfer von der Wissenschaft in die Praxis (Christina Strotmann, FH Münster, Institut für Nachhaltige Ernährung)
14:00-14:45	Lebensmittelabgabe an soziale Verpflegungssysteme am Beispiel der Fa. Beiersdorf (Frank Döblitz, AfÖG Düsseldorf)
14:45-15:15	Kaffee
15:15-16:00	Vorstellung Schülerprojekt: „Teller statt Tonne“ (Lotte Herrschop, Slow Food e.V.)

Der Food Science Dialog Hamburg 2016 wird von der HAW Hamburg, der Behörde für Gesundheit und Verbraucherschutz (BGV) und der Behörde für Wissenschaft, Forschung und Gleichstellung (BWFG) organisiert und durchgeführt.



Der Hamburger Food Science Dialog ist von der Akademie für Tierärztliche Fortbildung (20 ATF-Stunden) anerkannt.



**Bitte beachten Sie, dass für eine Teilnahme eine vorherige Anmeldung erforderlich ist.**

property  
idea  
beliefs  
under  
spec  
prot  
men  
vocates  
an cultural  
logical  
ionist

HAW Hamburg  
Fakultät Life Sciences / Food Science  
Raum 1.07 a/b  
Ulmenliet 20  
21033 Hamburg

Ansprechpartner:  
Prof. Dr. Martin Holle  
Mobil: +152.34363589  
Telefon: +49.40.428 75-6288  
martin.holle@haw-hamburg.de