



MONTAGSKONFERENZ
SOMMERSEMESTER 2024



**UNIVERSITÄT
HEIDELBERG**
ZUKUNFT
SEIT 1386

UNSER TÄGLICHES BROT: WAS ESSEN WIR MORGEN?



EINTRITT FREI

MONTAGS, 16.15 UHR

ALLE VORTRÄGE MIT SIMULTANVERDOLMETSCHUNG
UND IM LIVESTREAM

www.uni-heidelberg.de/de/heionline

hei 
ONLINE

22. April 2024

**Was Sie wirklich über Ihr
tägliches Brot wissen sollten**

Bernd Kütscher,
Geschäftsführer des Deutschen Brotinstituts, Berlin

29. April 2024

**Биохимия Питания: как уровень сахара в крови
влияет на наше здоровье и продуктивность //
Intelligente Ernährung: Wie der Blutzuckerspiegel
unsere Gesundheit und Produktivität beeinflusst**

(auf Russisch)
Tatiana Amtmann,
Ernährungswissenschaftlerin, Berlin

06. Mai 2024

**Nachhaltige Landwirtschaft – Wichtiger
Beitrag zur Ernährungssicherung der Welt!**

Dr. Christian Koch,
Leiter Hofgut Neumühle, Münchweiler a. d. Alsenz

13. Mai 2024

**Rettet den Boden! Warum wir um das Leben
unter unseren Füßen kämpfen müssen**

Florian Schwinn,
Journalist, Autor, Ockholm

27. Mai 2024

**日本のインスタントラーメンとコンビニ
フード // Japanische Instantnudeln und
„Convenience store“-Food (auf Japanisch)**

Nojima Shinichiro,
Youtuber, Foodblogger, Influencer und Autor

03. Juni 2024

**Nachhaltiger Olivenanbau und
Olivenölherstellung in Katalonien**

Farid Merdaci,
Olivenölhersteller

10. Juni 2024

**Alimento para Justiça: movimentos sociais
e solidariedades em torno da comida //
Nahrung für Gerechtigkeit: soziale Bewegungen
und Solidarität rund um die Ernährung**

(auf Portugiesisch)
Prof. Dr. Renata Campos Motta,
HCIAS, Universität Heidelberg

17. Juni 2024

Ist Plant-based das neue Gesund?

Dr. Silke Lichtenstein, Geschäftsführerin der
Dr. Rainer Wild-Stiftung, Oecotrophologin

24. Juni 2024

**Sin gestión de calidad no hay seguridad
alimentaria // Ohne Qualitätsmanagement
keine Lebensmittelsicherheit (auf Spanisch)**

Sonia Mallén, SanLucar Fruits

01. Juli 2024

**Précarité en France; rôle et missions des
«Restaurants du Cœur» // Prekarität in Frankreich;
Rolle und Aufgaben des Vereins „Restaurants du
Coeur“ (auf Französisch)**

Patrick Gruber, Ehrenamtlicher Vorsitzender des
Vereins „Les Restos du Coeur“, Straßburg

08. Juli 2024

**La sostenibilità dei novel food //
Die Nachhaltigkeit von novel foods (auf Italienisch)**

Dr. iur. Emanuela Maio, Universität Parma

15. Juli 2024

**Oats, Water, Salt – The Perfect Porridge //
Haferflocken, Wasser, Salz – Der perfekte
Haferbrei (auf Englisch)**

Adam Kiani und James Leach,
Porridge-Weltmeister 2023