



12.05.2026

PRESSEMITTEILUNG

Einladung PRESSE-Rundgang: „Alltagsthemen, in denen viel Forschung steckt“ auf Landesgartenschau Ellwangen

**20.5.2026, 11 Uhr: Rektor und Dekane der Uni Hohenheim führen durch Ausstellung:
Landwirtschaft, Natur, Ernährung, Lebensmittelproduktion, KI & Arbeit – und wie das alles
zusammenhängt**

**Im Anschluss: Begehung der Ausstellung „Frauen.Leben.Landwirtschaft“ des
LandFrauenverbandes Baden-Württemberg**

Veranstaltungs-Ort:

Treffpunkt BaWü, Brückenpark, Jugendkulturzentrum, Mühlgraben 26, 73479 Ellwangen

PRESSEFOTOS unter www.uni-hohenheim.de

Ein Ladenregal biegt sich unter Lebensmitteln, futuristische Waben zeigen Essen aus dem 3D-Drucker und Maultaschen aus Bierhefe, auf Stelen stehen Modelle von Streuobstwiesen und Biogasanlagen, dazwischen ein Büroarbeitsplatz. Auf übersichtlichen Texttafeln erzählt jeder Gegenstand in der kompakten Ausstellung der Universität Hohenheim auf der Landesgartenschau Ellwangen eine Geschichte. Und alle haben sie mit Forschung zu tun. Die Ausstellung läuft von 20. bis 31. Mai 2026. Sie wird am ersten Tag um 11 Uhr eröffnet mit einer Presseführung durch Universitätsrektor Prof. Dr. Christoph Schneider und den Dekanen der Universität Hohenheim eröffnet. Im Anschluss lädt Tanja Maurer, Vizepräsidentin im LandFrauenverbandes Württemberg-Baden in die Ausstellung „Frauen.Leben.Landwirtschaft“ mit Text- und Bildporträts von Frauen in der Landwirtschaft und einer interaktiven Mitmach-Skulptur ein.

Anmeldung bitte bis 19. Mai 2026 an presse@uni-hohenheim.de

Gute Lebensmittel können unsere Gesundheit enorm fördern und sogar Krebstherapien unterstützen. Doch dabei sind sie auf eine schonende Produktion und gesunde Verarbeitung angewiesen. Umgekehrt werden die positiven Effekte einer gesunden Ernährung geschwächt, wenn unsere Lebens- und Arbeitsweise verhindert, dass sich ihr Einfluss entfalten kann.

Diese Zusammenhänge zwischen Ernährung, Landwirtschaft, Lebensweise und Gesundheit sind zentraler Bestandteil des One-Health-Ansatzes. Hinzu kommen der Erhalt einer gesunden Natur-

und Kulturlandschaft und neue Ansätze für eine schonende Lebensmittelproduktion. Die Universität Hohenheim lebt diesen Anspruch dadurch, dass Agrar-, Natur-, Wirtschafts- und Sozialwissenschaften eng vernetzt zusammenarbeiten. So auch in dieser Ausstellung.

Gesundheit beginnt im Alltag als eine der Kernbotschaften

„Im Mittelpunkt stehen drei Kernbotschaften“, erläutert der Rektor der Universität Hohenheim. „Erstens: Nachhaltige Lebensmittelproduktion ist mit Unterstützung der Forschung und mutigen Innovationen möglich. Zweitens: Verbraucherinnen und Verbraucher haben Einfluss auf die Entwicklung von Nahrungsmitteln – Forschung schafft die Optionen dafür, diese Impulse verantwortlich aufzunehmen.“

Die dritte Kernbotschaft ist vielleicht die wichtigste: „Gesundheit beginnt im Alltag“, so der Rektor. „Ein zentraler Hebel für mehr Wohlbefinden sind eine bewusste Ernährung und Selbstfürsorge. Dies kann durch neue Technologien unterstützt werden.“

Maultaschen aus Bierhefe & Essen aus dem 3D-Drucker

Deutlich wird dies an der Ausstellungswand zum Thema Lebensmittelproduktion und -wirkung: Die Exponate zeigen neue Lebensmittel, wie Essen aus dem 3D-Drucker, vegane Fleisch- und Käse-Alternativen oder natürliche Aromen, die durch Fermentation aus Pilzen gewonnen werden.

Die Ausstellung zeigt außerdem, wie Inhaltsstoffe wirken und wie Gesundheit bei der Produktion von Lebensmitteln beginnt: „Nur durch eine schonende Produktion erhalten wir Lebensmittel mit Inhaltsstoffen, die unsere Gesundheit stärken und Krankheiten vorbeugen können“, erläutert Prof. Dr. Jan Frank, Dekan der Fakultät Naturwissenschaften.

„An der Universität Hohenheim erforschen wir nicht nur neue, schonende Verfahren, sondern auch, wie Nährstoffe vom Körper aufgenommen und bestmöglich verwertet werden können. Wichtig ist auch, die komplexen Interaktionen von Nährstoffen mit dem menschlichen Organismus zu verstehen, um Ernährungskonzepte bis hin zur Unterstützung von Therapien entwickeln zu können.“

Daneben illustriert z.B. ein Plexiglaswürfel voll Maultaschen mit Protein aus Bierhefe einen weiteren Forschungszweig: Lebensmittel aus Ausgangsstoffen, die derzeit meist noch weggeworfen werden – obwohl ihre Inhaltsstoffe dazu eigentlich viel zu wertvoll sind.

Neue Kulturlandschaften mit Bäumen mitten im Weinberg

„Für die Produktion gesunder Lebensmittel ist unsere Gesellschaft jedoch auf eine vielseitige, zukunftssichere Landwirtschaft angewiesen“, betont Prof. Dr. Ralf Vögele, Dekan der Fakultät Agrarwissenschaften. „Dabei erforschen wir neue Ansätze zwischen konventioneller und biologischer Landwirtschaft, die ohne chemisch-synthetischen Pflanzenschutz auskommen.“

Modelle von Kulturlandschaften mit Baumreihen zwischen Äckern oder in Weinbergen weisen auf weitere neue Wege hin: „Ein weiterer wichtiger Baustein der Forschung sind neue Anbausysteme wie Agroforst oder der Einsatz neuer Techniken wie Agrardrohnen. So arbeiten wir an Agrarlandschaften, die dem Klimawandel standhalten und langfristig Erträge sichern.“

New Work und Wege, wie diese gesundheitsfördernd gestaltet werden kann

Auch die beste Ernährung könne ihre Wirkung jedoch nur dann entfalten, wenn das Alltags- und Arbeitsumfeld die gesundheitsfördernden Effekte unterstützen, so die Überzeugung von Prof. Dr. Benjamin Jung, Dekan der Fakultät Wirtschafts- und Sozialwissenschaften. Anhand eines Büroarbeitsplatzes illustriert die Ausstellung deshalb auch mehrere Forschungsprojekte zu diesem Themenfeld.

„Hier erforschen wir zum Beispiel, wie wir digitale Hilfsmittel so einsetzen, dass sie die Gefahr von Technostress durch intelligentes Management verringern. Andere Projekte beschäftigen sich damit, wie wir vor allem in sozialen Berufen psychische Belastungen besser managen können und welche New-Work-Konzepte es für systemrelevante Berufe gibt, in denen Präsenz notwendig ist.“

Weitere Exponate illustrieren das Thema Außer-Haus-Verpflegung und wie sie sich weiterentwickeln müsse, um Gesundheit und Wohlbefinden stärker zu fördern.

Apps setzen auf Bürger:innen und Schwarmintelligenz

Am spannendsten seien die Exponate zu Themen, bei denen die drei Fakultäten der Universität Hohenheim ihr Wissen verzahnten, urteilt Rektor Prof. Dr. Schneider. Häufig kämen dabei digitale Technologien zum Einsatz – wie zum Beispiel bei einem Projekt zur smarten Bewässerung von Stadtgrün.

Mehrere Exponate zeigen auch Projekte, bei denen Bürgerinnen und Bürger als Citizen Scientists mitmachen. Ein Beispiel dafür ist ein Projekt zu mehr Artenschutz, das digitale Tools nutzt, um Wissen über Arten für alle zugänglich zu machen. Ein anderes eine App, die Crowd-Intelligenz nutzt, um Mindesthaltbarkeitsdaten von Lebensmitteln besser einzuschätzen.

Auswahl bedeutet Verantwortung – für sich und für den Planeten

All diese Inhalte sind in einem Ladenregal zusammengefasst, das sich unter dem Gewicht der verschiedenen Lebensmittel biegt. Zu sehen sind Getreide, Hülsenfrüchte, Käse aus Milch, Fleisch und vegane Produkte aus pflanzlichen Rohstoffen, Obst, Gemüse, Saft, Bier und Wein sowie Koch- und Backbücher. Sie alle tragen kurze Erläuterungen zu der damit verbundenen Forschung.

„In all diesen Produkten steckt Forschung der Universität Hohenheim“, betont Dr. Evelyn Reinmuth, Leiterin der Geschäftsstelle Bioökonomie der Universität Hohenheim. Gemeinsam mit Philipp Scheurich, einem Team von Studierenden und dem Hochschulmarketing hat sie die Ausstellung in wochenlanger Arbeit konzipiert und wird sie die meiste Zeit vor Ort betreuen.

„In den meisten der hier gezeigten Lebensmittel steckt jahrzehntelange Züchtung, zahlreiche Versuche auf unserer Versuchsstation und das Fachwissen von Landwirt:innen und Verarbeitenden entlang der gesamten Wertschöpfungskette“, erklärt Dr. Reinmuth. „Viele von ihnen haben dieses Wissen in Hohenheim erworben. All diese Leistungen sieht man nicht, wenn man Mehl, Linsen oder Kartoffeln kauft. Gerade deshalb möchten wir zeigen, wie vielfältig der Beitrag der Universität Hohenheim zu unseren Grundnahrungsmitteln ist.“

Das Regal zeige jedoch auch den immensen Einfluss von Käuferinnen und Käufern. „Mit jeder

Kaufentscheidung beeinflussen wir, wie Landwirtschaft aussieht und wie gesund unsere Ernährung ist. Wahlfreiheit bedeutet Verantwortung – und wir in Hohenheim arbeiten daran, dass Auswahl auch in Zukunft erhalten bleibt und sogar noch breiter wird“, ergänzt Rektor Prof. Dr. Schneider.

HINTERGRUND: Agri-Food-Health Hub

Die Ausstellung auf der Landesgartenschau Ellwangen versteht sich als Schaufenster des Agri-Food-Health Hubs der Universität Hohenheim in Stuttgart. Dabei handelt es sich um eine fakultätsübergreifende Initiative der Universität Hohenheim, die von über 100 Fachgebieten aus den Bereichen Agrar-, Natur- und Wirtschafts- und Sozialwissenschaften getragen wird. Ziel des Hubs ist die Gestaltung nachhaltiger Agri-Food-Health-Systeme. „Der Begriff „Health“ steht dabei für einen Ansatz, der weit über die individuelle menschliche Gesundheit hinausgeht. Vielmehr steht er für die Gesundung des gesamten Ernährungssystems – vom Boden bis zur Gesellschaft. Auf dieser Basis trägt der Agri-Food-Health Hub dazu bei, planetare Grenzen zu respektieren, die Resilienz globaler Ernährungssysteme zu stärken und nachhaltige Transformationspfade evidenzbasiert zu gestalten.

Agri-Food-Health Hub: <https://foodsystmsresearch-hub.uni-hohenheim.de/>

Text: Klebs

Kontakt für Medien:

Dr. Evelyn Reinmuth, Universität Hohenheim Geschäftsstelle Bioökonomie ,
0711-459 22827, 0173-8006203 (während Landesgartenschau), Evelyn_Reinmuth@uni-hohenheim.de