

FAKTEN & HINTERGRUND

„Sag mir, was du isst“

Die Ökotrophologin Sonja Floto-Stammen aus Nieukerk versucht herauszufinden, welche Werte hinter unseren Essensentscheidungen stecken. Dazu hat sie mit einer Forschungsgruppe das „Moral Food Game“ entwickelt.

VON DIRK WEBER

NIUKERK/VENLO Was werden wir in Zukunft essen? Mit dieser Frage beschäftigt sich auch die Ökotrophologin Sonja Floto-Stammen aus Nieukerk. Sie forscht und lehrt zum Thema „nachhaltige Lebensmittelsysteme“ an der Fontys International Business School in Venlo. Ihre Arbeit ist Teil der Forschungsgruppe Business Innovation, die kleine und mittlere Unternehmen aus der Region dabei unterstützt, sich an Trends wie Nachhaltigkeit und Digitalisierung anzupassen.

Ein zentrales Thema in ihrem aktuellen Projekt „Good Food“ ist die „Eiweißwende“ – also der Wechsel von tierischen zu pflanzlichen Proteinen. Ziel ist es, eine nachhaltige Lebensmittelproduktion zu entwickeln, die sowohl für die Konsumenten als auch für die Industrie tragbar ist. Dabei werden auch neue Technologien wie kultiviertes Fleisch, insektenbasierte Proteine und genmodifizierte Pflanzen erforscht. Diese könnten dazu beitragen, die wachsende Weltbevölkerung trotz des Klimawandels weiter zu ernähren. In den USA und Singapur sind kultivierte Fleischprodukte bereits im Handel erhältlich. In Europa hingegen steckt die Marktreife noch in den Anfängen.

„Es geht um den Übergang von einem nicht-nachhaltigen zu einem nachhaltigen Lebensmittelsystem“, erklärt Sonja Floto-Stammen. Ein mögliches Zukunftsszenario könnte sein, dass Kühe nicht mehr geschlachtet werden, sondern lediglich als Zellspender für die Produktion von kultiviertem Fleisch dienen. Auch könnten Bauern künftig neben einer Hühnerzucht auch noch eine Insektenzucht betreiben – als Futtermittel.

Diese Veränderungen erfordern jedoch auch die Bereitschaft der Konsumenten, solche Produkte nachzufragen. Ein wichtiger Bestandteil der Forschung der Fontys-Gruppe ist es daher, die Werte hinter den Essensentscheidungen zu verstehen. „Sag mir, was du isst, und ich sage dir, wer du bist“, fasst Sonja Floto-Stammen ihre Arbeit zusammen.

Um diese Werte besser zu erfassen, haben die Forscher das „Moral Food Game“ entwickelt. Das Brettspiel, bei dem sieben Spieler über die Vor- und Nachteile neuartiger Lebensmittel diskutieren, soll helfen, die Beweggründe hinter Essensentscheidungen offenzulegen. Dabei stehen Fragen im Raum wie: „Wollen wir Insektenburger in der Kantine anbieten?“, „Soll auf dem



Studierende der Fontys Hochschule in Venlo spielen das „Moral Food Game“.

FOTO: SONJA FLOTO-STAMMEN



Zum Forschen gehört auch ausprobieren.

FOTO: SONJA FLOTO-STAMMEN



Gemüse und Obst könnte es in Zukunft hübsch gedruckt aus dem 3D-Drucker geben.

FOTO: FELIXPRINTERS BV

Sportfest ein nachhaltiger Himbeerdrink verkauft werden, der mit genmodifizierten Pflanzen hergestellt wurde?“ oder „Wollen wir den Seminarteilnehmern in der Mittagspause 3D-gedruckte Früchtesnacks anbieten?“.

Auf spielerische Weise wollen die Forscher herausfinden, welche Werte für eine Kaufentscheidung ausschlaggebend sind. Richten wir uns danach, was von der Ge-

sellschaft vorgegeben wird oder überwiegt die persönliche Neugier. Orientieren wir uns an Traditionen oder sind wir offen für Neues, für Innovationen. Auch die Frage nach dem Preis eines Produkts oder dessen Nutzen für die Gesundheit kann die Kaufentscheidung begünstigen oder verhindern.

Das Spiel fördert Diskussionen über kontroverse Themen, ohne dass sich die Teilnehmer gegensei-

tig Vorwürfe machen oder in einseitigen Perspektiven verharren. „Es eignet sich für alle möglichen Gruppen, denn es bietet die Chance, über kontroverse Themen auf Augenhöhe zu sprechen“, erklärt Sonja Floto-Stammen.

Die Forscher hoffen, das Spiel zukünftig auch im Unterricht einsetzen zu können. So könnten Studierende nicht nur ihr eigenes Essverhalten reflektieren, sondern

INFO

Das sind die Partner für das Forschungsprojekt

Zusammenarbeit Für das Forschungsprojekt „Moral Food Game“ arbeitet die Fontys Universität in Venlo mit dem „Food Claims Centre“ der Maastricht Universität sowie den Unternehmen Phytowelt Green Technologies in Nettetal, New Generation Nutrition in 's-Hertogenbosch (Niederlande) und Felix-Printers BV in IJsselstein (Niederlande) zusammen.

Unternehmerfrühstück macht Station in Wankum

WANKUM (RP) Die Wirtschaftsförderung Kreis Kleve führt die Reihe ihrer Unternehmerfrühstücke nun in Kooperation mit der Gemeinde Wachtendonk fort. Für Mittwoch, 6. November, sind Interessierte von 9 bis 11 Uhr zur Autoreparatur Norbert Koenen, Greffrather Straße 29, in Wachtendonk-Wankum eingeladen. Der aktuelle Veranstaltungszyklus beschäftigt sich besonders mit dem Thema „Fachkräftemangel: Herausforderungen und zukunftsweisende Lösungsansätze“. Die Bundesagentur für Arbeit und das Jobcenter zeigen den Unternehmerinnen und Unternehmern vielfältige Unterstützungsmöglichkeiten auf.

Nach einem Willkommenskaffee ab 8.30 Uhr wird das Unternehmerfrühstück um 9 Uhr mit der Präsentation lokaler Wirtschaftsthemen durch Bürgermeister Paul Hoene eröffnet. Regionale Entwicklungen erfahren die Gäste von der Geschäftsführerin der Wirt-

schaftsförderung Kreis Kleve, Brigitte Jansen. Anschließend spricht Barbara Ossyra, die Vorsitzende der Geschäftsführung der auch für den Kreis Kleve zuständigen Agentur für Arbeit Wesel, zu den Gästen. Unter dem Titel „Jobturbo – Förderung beruflicher Weiterentwicklung – Fachkräfteeinwanderungsgesetz – Die Bundesagentur für Arbeit und das Jobcenter stellen sich vor“ geben Sascha Bongertmann und Nils Heuer von der Bundesagentur für Arbeit sowie Max Jürgens vom Jobcenter hilfreiche Impulse. In einer Gesprächsrunde, moderiert durch Andrea Franken, werden sich Gastgeber Norbert Koenen sowie Daniel Bruisten von der G.H. Geerkens GmbH gemeinsam mit Bürgermeister Hoene darüber austauschen, welche Konzepte bei der Bewältigung des Fachkräftemangels helfen können. Anmeldungen nimmt die Wirtschaftsförderung Kreis Kleve gerne online unter www.wfg-kreis-kleve.de entgegen.

Neues Konzept zur Inklusion in Kita

Die Kita St. Michael steht vor einem Wandel. Eltern werden an zwei Terminen informiert.

GELDERN (RP) Die Heilpädagogische Kindertagesstätte St. Michael in Geldern steht vor einem Wandel: Ab April 2025 wird die Einrichtung zu einem inklusiven Ort, an dem Kinder mit und ohne Förderbedarf gemeinsam spielen, lernen und aufwachsen.

Unter der Leitung von Bernadette Baldeau wird die Kita künftig 20 Kinder ab zwei Jahren aufnehmen, die einen KiBiz-Platz (KiBiz steht für Kinderbildungsgesetz) belegen. Gleichzeitig bleibt die bewährte Betreuung von 24 Kindern mit erhöhtem Förderbedarf ab drei Jahren bestehen. „Wir wollen einen Raum schaffen, in dem jedes Kind mit seinen individuellen Stärken und Bedürfnissen gesehen wird“, erklärt Baldeau. „Unser Ziel ist es, ein Umfeld zu bieten, das mehr ist als nur Betreuung – es soll ein Ort sein, an dem sich Kinder und Eltern gleichermaßen wohlfühlen.“ Das Team der Kita St. Michael besteht aus Heilpädagoginnen, Er-

zieherinnen, Heilerziehungspflegerinnen sowie Fachkräften für Logopädie, Motopädie und Physiotherapie. Sie alle arbeiten Hand in Hand, um die Kinder ganzheitlich und altersgerecht zu fördern. „Wir haben ein interdisziplinäres Team, das genau darauf spezialisiert ist, jedes Kind bestmöglich auf seinem Weg zu begleiten“, betont Baldeau.

Interessierte Eltern und Sorgeberechtigte haben die Möglichkeit, die Kindertagesstätte persönlich kennenzulernen. Zwei Besichtigungstermine im Oktober laden dazu ein, die Einrichtung zu erleben und Fragen zu stellen: Donnerstag, 24. Oktober, von 10 bis 12 Uhr: Einblick in den Kita-Alltag oder Freitag, 25. Oktober, von 14 bis 16 Uhr: ruhige Besichtigung ohne Kinder. „Wir laden alle interessierten Eltern herzlich ein, unsere Arbeit und die Atmosphäre in der Kita kennenzulernen“, sagt Baldeau. „An beiden Tagen stehen wir für alle Fragen zur Verfügung.“

auch lernen, wie sie die nachhaltige Transformation der Lebensmittelproduktion unterstützen können.

„Wir wissen, dass wir nachhaltiger werden müssen“, betont Sonja Floto-Stammen. „Was wir noch nicht wissen, ist, wie genau wir dieses Ziel erreichen.“ Das „Moral Food Game“ könnte ein kleiner Baustein auf dem Weg zu einer nachhaltigeren Zukunft sein.

KURZ GEMELDET

Gelderner Wochenmarkt wird vorgezogen

GELDERN (hott) Trotz des Feiertages zu Allerheiligen am Freitag, 1. November, müssen die Kunden des Gelderner Wochenmarktes nicht auf ihren gewohnten Markttag verzichten. Wie die Stadt Geldern mitteilt, wird der Markt am Feiertag um einen Tag vorgezogen. Marktmeister Dominik Nohn: „Die Händler öffnen ihre Stände daher ausnahmsweise bereits am Donnerstag, 31. Oktober, und laden zum herbstlichen Einkaufsumbummel ein.“

Ausstellung „Die Welt ist besser als wir glauben“

WACHTENDONK (hott) Der Naturpark Schwalm-Nette lädt am Mittwoch, den 30. Oktober, zur Eröffnung der Ausstellung „#No Filter – Die Welt ist besser als wir glauben“ ein. Von 9 bis 17 Uhr können Besucherinnen und Besucher die Ausstellung im Naturparkzentrum Wachtendonk, Haus Püllen, Feldstraße 35 in Wachtendonk besuchen. Die Ausstellung ist vom schwedischen Arzt und Professor Hans Rosling inspiriert und beschäftigt sich mit der These, dass die Welt häufig durch einen negativen Filter wahrgenommen wird. Die Ausstellung ist nach Eröffnung bis zum 8. Dezember geöffnet.

Sprechstunde der Issumer SPD

ISSUM (RP) Die nächste Sprechstunde der Issumer SPD ist am Mittwoch, 30. Oktober. In der Zeit von 19 bis 20 Uhr ist Sascha Kujath unter der Telefonnummer 0173 419 3294 zu erreichen.



Total Lokal
AUS MEINER REGION
rp-online.de/app/newsletter

IHR THEMA?

Darüber sollten wir mal berichten? Sagen Sie es uns!

✉ geldern@rheinische-post.de
☎ 02831 139-270

📍 RP Geldern

📧 rp-online.de/messenger

📠 02831 139-229

Sebastian Latzel,

zuständiger

Redakteur für

Kevelaer und

Weeze, ist heute

zwischen 11 und 12

Uhr zu sprechen.

Die Nummer ist

02831 139-285.



Zentralredaktion

Tel.: 0211 505-2880

E-Mail: redaktionssekretariat@rheinische-post.de

[@rheinische-post.de](mailto:redaktionssekretariat@rheinische-post.de)

Leserservice

(Abonnement, Urlaubs- und Zustellservice)

Tel.: 0211 505-1111

Online: www.rp-online.de/leserservice

E-Mail: Leserservice@rheinische-post.de

[@rheinische-post.de](mailto:Leserservice@rheinische-post.de)

Anzeigerservice

Tel.: 0211 505-2222

Online: anzeigen.rp-online.de

E-Mail: mediaberatung@rheinische-post.de

[@rheinische-post.de](mailto:mediaberatung@rheinische-post.de)

ServicePunkte

Geldern: Kopie+Druck Gelderland,
Issumer Str. 51, 47608 Geldern

RHEINISCHE POST

Redaktion Geldern:
Markt 12, 47608 Geldern; Verantwortlich:
Martin van der Putten; Sport: Volker Himmelberg.

Für unverlangte Einsendungen wird keine Gewähr übernommen. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Die Abonnementgebühren sind im Voraus fällig. Abonnementkündigungen werden nur schriftlich beim Verlag oder einem Service Punkt mit einer Frist von 6 Wochen zum Quartalsende entgegengenommen. Freitags mit prisma-Wochenendmagazin zur Zeitung. Zur Herstellung der Rheinischen Post wird Recycling-Papier verwendet.