



Universität Hamburg

DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG

FOOD & HEALTH ACADEMY

LEBENSMITTEL

Was esse ich da überhaupt?



Öffentliche
Vorträge

Mittwochs 17:00 – 18:00 Uhr, Martin-Luther-King-Platz 6, Hörsaal B

- 27.05.2026** **AKTUELLES AUS DER LEBENSMITTELÜBERWACHUNG:
Lebensmittelsicherheit und Authentizität**
Prof. Dr. Ulrich BUSCH
Bay. Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL),
OBERSCHLEIßHEIM
- 03.06.2026** **UNSER ESSEN UNTER DER LUPE: Wie Qualität und Sicherheit
entstehen**
Prof. Dr. Katharina RIEHN
Fakultät Gesundheit
Hochschule für Angewandte Wissenschaften (HAW), HAMBURG
- 10.06.2026** **NUTRI-SCORE - ein verlässlicher Kompass im Supermarkt?**
Prof. Dr. Maria BUCHWEITZ
HAMBURG SCHOOL OF FOOD SCIENCE (HSFS)
Universität Hamburg (UHH), HAMBURG
- 17.06.2026** **SCHÜTZT DAS PRODUKT, BELASTET DIE UMWELT?
Nachhaltige Verpackungen für Lebensmittel**
Prof. Dr. Kerstin KUCHTA
Institut für Circular Resources Engineering & Management
TU Hamburg (TUHH), HAMBURG
- 24.06.2026** **WAS TUN MIT ALL DEN DATEN? Statistik und
Maschinelles Lernen in der Lebensmittelanalytik**
Prof. Dr. Stephan SEIFERT
HAMBURG SCHOOL OF FOOD SCIENCE (HSFS)
Universität Hamburg (UHH), HAMBURG

Sie haben sich sicherlich schon oft gefragt, was esse ich da überhaupt oder wer sorgt eigentlich dafür, dass es schmeckt und nicht krank macht?

Mit dieser Ringvorlesung möchten wir Sie erneut herzlich einladen, mit uns in die faszinierende Welt der Lebensmittel (und was so dazu gehört...) einzutauchen!

ExpertInnen erklären Ihnen, was es Aktuelles aus der amtliche Lebensmittelüberwachung gibt, wie Qualität mit Sicherheit zusammenhängt und wie eine einfache Farb- und Buchstabenskala eine Einschätzung zur Nährwertqualität bietet oder wo deren Grenzen zu sehen sind. Einige Lebensmittel können Sie zwar frisch kaufen, aber bei den meisten Produkten braucht man eine Verpackung, sei es eine einfache Papiertüte oder auch komplexere Verpackungssysteme, die möglicherweise nicht nur Vorteile mit sich bringen. Um das alles beurteilen zu können müssen ganz viele Daten experimentell erhoben und dann auch verarbeitet werden.

Wir wünschen Ihnen sehr viel Freude bei den Vorträgen!

Koordination:
Prof. Dr. Markus Fischer
Prof. DI Dr. Agnes Weiß
HAMBURG SCHOOL OF FOOD SCIENCE

www.chemie.uni-hamburg.de



Vortrags-Abstracts



understanding food