

OiSHii!

おいしい

ESSEN iN JAPAN

Wirtschaftliche Bedeutung der japanischen Lebensmittelindustrie und aktuelle Trends

Die japanische Küche gehört zum UNESCO Weltkulturerbe, und Japaner haben eine besonders hohe Lebenserwartung. Dies lässt auf ganz besondere Ernährungsgewohnheiten schließen. Gaumenfreude gepaart mit Ästhetik, Gesundheitsbewusstsein und einem hohen Qualitätsanspruch, waches Interesse an allem Neuen, und ein unstillbares Informationsbedürfnis – vor diesem Hintergrund hat sich im High-Tech-Land Japan, das im Mittel nur 40 % seines Bedarfs an Nahrungsmitteln im Land decken kann, eine sehr eigenständige Lebensmittelindustrie entwickelt, die mit vielen innovativen Produkten eine alternde Gesellschaft versorgt und dabei auch die Modernisierung der japanischen Landwirtschaft vorantreibt.

Referent: Prof. Dr. Rolf Schmid, Bio4Business, Stuttgart

Wann? Freitag, 03.März 2017, 18:30 Uhr
Wo? Linden-Museum Stuttgart, Hegelplatz 1, Stuttgart
Eintritt? € 3.- / ermäßigt 2.-
Veranstalter: Linden-Museum
Deutsch-Japanische Gesellschaft Baden-Württemberg
Gesellschaft für Erd- und Völkerkunde