

VORTRAGENDE

Dr.-Ing. Roman Bosl Werner, Managing Director, TUM Venture Lab Food / Agro / Biotech, München
Lukas Dillinger, Innovation Director, TUM Venture Lab Food / Agro / Biotech, München
Dr. Eva-Maria Endres, Geschäftsführerin und wissenschaftliche Beraterin, Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur APEK
Ursula Heinzelmann, Foodhistorikerin, Fachautorin und Kuratorin
Jun.-Prof. Dr. Christian Krupitzer, Leiter des Fachgebiets für Lebensmittelinformatik, Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie, Universität Hohenheim
Prof.in Dr.in Katja Lotz, Leitung Lehre und Forschung Personalisierte Ernährung, Duale Hochschule Baden-Württemberg, Heilbronn
Dr. Stephan Lück, Ernährungswissenschaftler, Bereichsleitung Ernährungsbildung & Gemeinschaftsverpflegung, Kompetenzzentrum für Ernährung, Kulmbach
Prof. Dr. Vincent C. Müller, Lehrstuhl für Theorie und Ethik der Künstlichen Intelligenz, Friedrich-Alexander-Universität, Erlangen-Nürnberg
Dr. Ernst-Friedrich Markus Vorrath, Geschäftsführer HandsOn Robotics GmbH, Dresden

TAGUNGSLEITUNG UND MODERATION

Dr. Stephan Schleissing, Leiter des Programmbereichs „Ethik in Technik und Naturwissenschaften“, Zentrum TTN der LMU München
Hendrik Haase, Publizist, freier Kommunikationsdesigner und Moderator

KOOPERATIONSPARTNER



Zentrum Technik-Theologie-Naturwissenschaften
Ludwig-Maximilians-Universität München

Evangelische Akademie Tutzing / Schlossstraße 2+4 / 82327 Tutzing
www.ev-akademie-tutzing.de / www.schloss-tutzing.de



ORGANISATION & INFORMATION

Cornelia Spehr, E-Mail: spehr@ev-akademie-tutzing.de;
Tel. 08158 251-126. Ihre Anfragen zu der Veranstaltung erreichen uns in der Zeit von Montag bis Freitag von 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr.

Anmeldung

Ihre Anmeldung erbitten wir über das Online-Formular auf unserer Homepage (s. auch QR-Code). Sie wird von uns bestätigt, ist verbindlich und Voraussetzung für die Teilnahme.

Anmeldeschluss ist der 23. Februar 2026.

Abmeldung

Sollten Sie an der Teilnahme verhindert sein, bitten wir bis spätestens **26. Februar 2026** um entsprechende schriftliche Benachrichtigung. Unsere Stornobedingungen entnehmen Sie unserer Homepage.

Preise pro Person für die gesamte Veranstaltungsdauer (in Euro):

Vortragsgebühr 55.–
(zzgl. Kaffee/Tee/Kuchen auch bei Teilnahme ohne Verpflegung)

Vollpension	
– im Einzelzimmer	118.50
– im Zweibettzimmer	96.50
– im Zweibettzimmer als EZ	130.50
Verpflegung (ohne Übernachtung/Frühstück)	50.–



Wir bitten um Begleichung bei Anreise durch Barzahlung oder EC-Karte. Bestellte und nicht in Anspruch genommene Einzelleistungen können nicht rückvergütet werden.

Die Tagung wird zu einem erheblichen Teil aus Kirchensteuermitteln finanziert.

STIPENDIEN

Der Freundeskreis der Evangelischen Akademie Tutzing fördert junge Menschen mit wenig Geld durch Bildungsstipendien, die eine kostenlose Teilnahme ermöglichen. Bei Interesse melden Sie sich bitte bei der zuständigen Studienleitung.

Preisnachlass

Auszubildende, Schüler:innen, Student:innen (bis zum 30. Lebensjahr) und Arbeitsuchende erhalten **eine Ermäßigung von 50 Prozent**. Journalist:innen wird der Teilnahmebeitrag erlassen, wenn ein aktueller Presseausweis einer ausstellungsberechtigten Organisation zusammen mit dem Auftrag zur Berichterstattung vorliegt. Eine Kopie Ihres Ausweises schicken Sie uns bitte mit Ihrer Anmeldung zu.

Weitere Informationen zu

Schlosseuro / Datenschutz / AGB / E-Mobilität und umweltfreundlicher Anreise finden Sie unter dem Titel der Tagung auf unserer Homepage: www.ev-akademie-tutzing.de (s. auch QR-Code)

Veranstaltungsnummer: 0342026

Bildnachweis: © (c) Sora/OpenAI, Promptdesign Hendrik Haase

Programmänderungen vorbehalten.

Stand 02.10.2025



EVANGELISCHE AKADEMIE
TUTZING

Künstliche kulinarische Intelligenz

KI, Ethik und Esskultur

02./03. März 2026

In Kooperation mit dem Zentrum Technik-Theologie-Naturwissenschaften (TTN) der Ludwig-Maximilians-Universität München

BEHALTEN WIR IN DER DIGITALEN WELT DIE KONTROLLE ÜBER UNSER ESSEN?

Die digitale Revolution ist auf unseren Tellern angekommen. Egal ob Lieferapps, selbstfahrende Erntemaschinen oder unser Abendessen auf Instagram, digitale Technologie bestimmt heute nicht nur, wie wir zu unserem Essen finden, sondern auch wie Lebensmittel angebaut, geliefert und gekocht werden.

Wie verändert Künstliche Intelligenz die Art, wie wir Lebensmittel erzeugen, konsumieren und erleben? Was bedeutet es, wenn Algorithmen Rezepte schreiben, Maschinen Geschmack interpretieren oder Ernährung individualisiert wird? Und wie lässt sich dieser Wandel so gestalten, dass kulturelle Vielfalt, Genuss und ethische Verantwortung erhalten bleiben?

Unser Thema der „künstlichen kulinarischen Intelligenz“ adressiert aber auch weitergehende Fragen, die es zu besprechen gilt: Welche Rolle spielt der Mensch im digitalen Ernährungssystem der Zukunft – als Konsument, Produzent oder Datenquelle? Wie verändert sich unser Verständnis von Genuss, Natürlichkeit und Kulinarik, wenn Maschinen mitentscheiden, was auf den Teller kommt? Und wie lässt sich algorithmische Effizienz mit kultureller Tiefe und Sinnlichkeit verbinden?

Auf der Tagung diskutieren wir mit kompetenten Vertretern aus den Wissenschaften, der digitalen Wirtschaft und der kulinarischen Esskultur. Unser Ziel ist es, interdisziplinär ins Gespräch zu kommen – über Chancen, Risiken und die ethischen Dimensionen eines digitalen Wandels der Ernährungssysteme und unserer Konsumpraxis.

Zur Diskussion dieser und weiterer Fragen laden wir Sie herzlich ein!

Pfr. Udo Hahn

Direktor der Evangelischen Akademie Tutzing

Hendrik Haase und Dr. Stephan Schleissing

Zentrum TechnikTheologie-Naturwissenschaften (TTN)
der LMU München

PROGRAMM

Montag, 2. März 2026

	Anreise ab 12.30 Uhr	
13.00 Uhr	Imbiss	
14.00 Uhr	Begrüßung und Einführung Hendrik Haase & Dr. Stephan Schleissing	
14.15 Uhr	Künstliche Intelligenz menschenzentriert gestalten Prof. Dr. Vincent C. Müller	09.45 Uhr
15.00 Uhr	Wie KI die Produktion von Lebensmitteln revolutionieren wird Jun.-Prof. Dr. Christian Krupitzer	11.00 Uhr
15.45 Uhr	Kaffeepause	11.30 Uhr
16.15 Uhr	Personalisierte Ernährung und Gesundheit Prof.in Dr.in Katja Lotz	
17.00 Uhr	Zur Kommunikation von Esskultur in Social Media Dr. Eva-Maria Endres	12.30 Uhr
18.00 Uhr	Abendessen	
19.30 Uhr	Kochen, Essen – Leben! Mit Bescheidenheit, Respekt – Genuss und KI? Hendrik Haase im Gespräch mit Ursula Heinzemann	
20.30 Uhr	Begegnungen und Gespräche in den Salons	

Dienstag, 3. März 2026

07.45 Uhr	Morgenandacht in der Schlosskapelle
08.00 Uhr	Frühstück
09.00 Uhr	Zur Rolle von Startups in Innovationsökosystemen im Food-Agro-Tech-Bereich Dr.-Ing. Roman Bosl Werner & Lukas Dillinger
09.45 Uhr	Food / Agro / Biotech Startups – ausgewählte Beispiele Dr. E.-F. Markus Vorrath N.N., Yield Experts N.N., Differential Bio
11.00 Uhr	Kaffeepause
11.30 Uhr	Was bedeutet Genuss, wenn Maschinen mitentscheiden, was auf den Teller kommt? Dr. Stephan Lück und Hendrik Haase
	Ende der Tagung mit dem Mittagessen