



2. 03.06.2026

## **Unser Essen unter der Lupe: Wie Qualität und Sicherheit entstehen**

**Prof. Katharina Riehn**

Fakultät Gesundheit, Hochschule für Angewandte Wissenschaften (HAW), HAMBURG

### ***Abstract:***

Lebensmittel sollen nicht nur gut schmecken, sondern auch sicher und von verlässlicher Qualität sein. Doch Qualität und Sicherheit entstehen nicht an einem einzigen Punkt, sondern entlang vieler Schritte – von der landwirtschaftlichen Erzeugung über Verarbeitung und Handel bis hin zu den Verbraucherinnen und Verbrauchern. Der Vortrag zeigt, wie Risiken frühzeitig erkannt, Daten sinnvoll eingeordnet und geeignete Maßnahmen entwickelt werden können, um Lebensmittel sicherer zu machen. Zudem gibt er Einblicke in Forschungs- und Transferprojekte der HAW Hamburg und zeigt, wo sich Chancen für Austausch und Kooperation ergeben.



**Die Sprecherin:**

Als Fachtierärztin für Lebensmittelsicherheit und Fleischhygiene und Professorin für Lebensmittelhygiene und Lebensmittelsicherheit ist Prof. Katharina Riehn seit 20 Jahren an Schnittstellenpositionen der Lebensmittel- und Landwirtschaft tätig und hat zahlreiche praxisrelevante Forschungsvorhaben auf nationaler und internationaler Ebene erfolgreich abgeschlossen. Diese Erfahrung kann sie seit 2019 auch in ihre ehrenamtliche Tätigkeit als Vizepräsidentin der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG e.V.) und Vorsitzende des Fachzentrums Landwirtschaft und Lebensmittel der DLG erfolgreich einbringen. Ihr besonderes Interesse liegt dabei in der Analyse der Zukunftstendenzen der einzelnen Wertschöpfungsstufen der Food-Supply-Chain insbesondere vor dem Hintergrund der Digitalisierung und der Verlagerung der relevanten Themen in Richtung Ökologie, Tierwohl und Nachhaltigkeit.