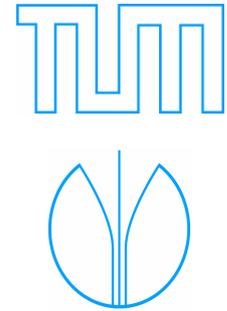


Nachhaltige Ernährung/ Ernährungsökologie



Lehrangebot im WS 2010/11

für die Studiengänge „Berufliche Bildung, Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“, der „Agrarwissenschaften und Gartenbauwissenschaften“ sowie „Agrarmanagement“ an der Technischen Universität München

Lehrbeauftragter: Dr. oec. troph. Karl von Koerber
Assistentinnen: Dipl. troph. Eveline Dasch
und Dipl. oec. troph. Birgit Widhopf -
Lehrstuhl für Wirtschaftslehre des Landbaues,
Arbeitsgruppe Nachhaltige Ernährung, TU München

Das Lehrangebot „Nachhaltige Ernährung / Ernährungsökologie“ erfolgt im Rahmen der Wahlpflichtmodule der Studiengänge „Berufliche Bildung, Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ (B. Ed. - 5. Semester bevorzugt), der „Agrarwissenschaften und Gartenbauwissenschaften“ (B. Sc.), „Agrarmanagement“ (M. Sc.) oder anderer Studiengänge an der TUM.
Die HöchstteilnehmerInnenzahl liegt bei 30 (~ 15 Berufliche Bildung, ~ 15 Agrar).

Inhalte:

- Die erweiterten Dimensionen, in denen Ernährung vor dem Hintergrund der Nachhaltigkeit betrachtet wird: Umwelt, Wirtschaft, Gesellschaft, Gesundheit
- Die wichtigsten globalen Probleme in diesen Bereichen und die jeweiligen Zusammenhänge mit der Lebensmittelerzeugung, -verarbeitung und -vermarktung bzw. des Ernährungsstils
- Sieben Grundsätze für eine nachhaltige Ernährung, deren komplexe Begründungen aus den vier Dimensionen und deren Umsetzbarkeit

Verbindliche Einführung: Freitag, 17. 12. 2010, 15.00 – 19.00 Uhr

- Einführung in die Konzeption der Ernährungsökologie / Nachhaltige Ernährung
- Vier Dimensionen der Nachhaltigkeit: ökologische, ökonomische, soziale und gesundheitliche Dimension
- Sieben Grundsätze für eine Nachhaltige Ernährung
- Klimafreundliche Ernährung – Ein wichtiger Beitrag zum globalen Klimaschutz
- Organisatorisches für die weiteren Lehrveranstaltungen und Referate-Vergabe

Ort für die Einführung: Seminarraum S3 (Untergeschoss), Zentrales Hörsaalgebäude, Wissenschaftszentrum Weihenstephan in Freising, Maximus-von-Imhof-Forum 6

Ort für die Wochenenden: Seminarraum S1 (Fr) + S3 (Sa, So), Zentrales Hörsaalgebäude, Wissenschaftszentrum Weihenstephan in Freising, Maximus-von-Imhof-Forum 6

Anmeldung: TUM online

Rückfragen: Dr. Karl v. Koerber, 08161/71-2223 oder 089/65102131

E-Mail: koerber@wzw.tum.de - **Homepage:** www.wzw.tum.de/ne

Diese Veranstaltungen werden von mehreren Sponsoren unterstützt: siehe <http://www.wzw.tum.de/ernaehrungsoekologie/weihenstephan/index.shtml>

1. Wochenend-Blockseminar

Nachhaltige Ernährung / Ernährungsökologie

Freitag, 14. 01. 2011, 13.00 (s. t.) – 19.00 Uhr – S1

- 13.00 (s. t.) Begrüßung, Organisatorisches, Persönliches Kennenlernen, Inhaltliches Nähern
- 15.00 **Grundsatz: Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel**
- 16.00 **Die Gießener Vollwert-Ernährungs-Studie (Referat 1)**
- 17.00 **Einführung zum Leitbild Nachhaltigkeit – was bedeutet Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft?**
Prof. Dr. Dr. h.c. Alois Heißenhuber, Lehrstuhl für Wirtschaftslehre des Landbaues

Samstag, 15. 01. 2011, 9.00 – 17.00 Uhr – S3

- 09.00 (s. t.) **Einschätzung des eigenen Ernährungsverhaltens** (Arbeitsgruppen)
- 10.00 **Grundsatz: Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel - reichlich Frischkost**
- 11.00 **Grundsatz: Ökologisch erzeugte Lebensmittel**
- Richtlinien der ökologischen Landwirtschaft (**Referat 2**)
- Kontrolle und Siegel des Öko-Landbaus (**Referat 3**)
- 12.45 **Gemeinsames Brunch** mit selbst mitgebrachten Gerichten
Grundsatz: Genussvolle und bekömmliche Speisen
- 14.00 **Einschätzung der ökologischen Landwirtschaft**
- Ökologische, ökonomische, soziale und gesundheitliche Aspekte
- Verbreitung und Umsatz des Öko-Landbaus
- 16.00 **Filme zur ökologischen Landwirtschaft**

Sonntag, 16. 01. 2011, 9.00 – 13.30 Uhr – S3

- 09.00 (s. t.) **Grundsatz: Regionale und saisonale Erzeugnisse**
- Transporte im Ernährungsbereich (**Referat 4**)
- Regionale und saisonale Auswahl von Lebensmitteln (**Referat 5**)
- 11.00 **Der „Ökologische Fußabdruck“ der Ernährung**
- 12.00 **Das Konzept „Virtuelles Wasser“ im Lebensmittelbereich (Referat 6)**
- 13.00 **Abschlussdiskussion**
Einschätzung des Seminars

Änderungen vorbehalten

2. Wochenend-Blockseminar Nachhaltige Ernährung / Ernährungsökologie

Freitag, 28. 01. 2011, 13.00 (s. t.) – 19.00 Uhr – S1

- 13.00 (s. t.) **Welthungersituation – Ursachen und Folgen der Unterernährung**
- 14.30 **Film zur Welthungerkrise**
- 15.00 **Globale Nahrungssicherung für eine wachsende Weltbevölkerung**
- 16.00 **Problematik der Kinderarbeit**
- Was können wir als VerbraucherInnen tun? (*Referat 7*)
- 18.15 **Film zur Welternährung**

Samstag, 29. 01. 2011, 9.00 – 17.00 Uhr – S3

- 09.00 (s. t.) **Lösungsansätze für die Welthungersituation**
- 11.15 **Grundsatz: Fair gehandelte Lebensmittel (*Referat 8*)**
- 12.00 ***Gemeinsames Brunch*** mit selbst mitgebrachten Gerichten (?)
Grundsatz: Genussvolle und bekömmliche Speisen
- 13.30 **Der Weltagrarbericht**
- 14.15 **Nachhaltige Landwirtschaft in sog. Entwicklungsländern (*Referat 9*)**
- 15.15 **Fakten zu Preisen für Lebensmittel (*Referat 10*)**
- 16.15 **Film zum Fairen Handel**

Sonntag, 30. 01. 2011, 9.00 – 13.30 Uhr – S3

- 9.00 (s. t.) **Hemmende und fördernde Faktoren bei der Umsetzung einer nachhaltigen Ernährung (*Referat 11*)**
- 10.15 Erarbeitung eines „**Nachhaltigen Einkaufsführers**“
(Arbeitsgruppen)
- 11.15 Vorstellung der Ergebnisse der Arbeitsgruppen
Empfehlungen für die Lebensmittelauswahl (Diskussion, Fragen)
- 12.30 **Abschlussdiskussion**
Einschätzung des Seminars
- 14.30 **Klausur**

Änderungen vorbehalten