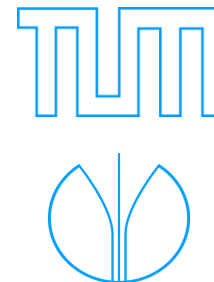


Nachhaltige Ernährung / Ernährungsökologie und Welternährung



Lehrangebot im Sommersemester 2013
für die Studiengänge Ernährungswissenschaft (B. Sc., M. Sc.),
Nutrition and Biomedicine (M. Sc.),
Agrarwissenschaften (M. Sc.), Agrarmanagement (M. Sc.),
Agrar- und Gartenbauwissenschaften (B. Sc.),
Sustainable Resource Management (M. Sc.), Consumer Affairs (M. Sc.) u. a.
an der Technischen Universität München/Weihenstephan

Lehrbeauftragter: Dr. oec. troph. Karl von Koerber
Assistentin: Marie-Christine Scharf, M.Sc.
Praktikantin: Theresa Mühlthaler, Studentin der Diätologie
Arbeitsgruppe Nachhaltige Ernährung, TU München/Weihenstephan
Lehrstuhl für Wirtschaftslehre des Landbaues

Dieses Lehrangebot erfolgt im Rahmen der Wahlpflichtmodule des o. g. Studiengangs. TN-Zahl: 24

Inhalte:

- *Die erweiterten Dimensionen, in denen Ernährung vor dem Hintergrund der Nachhaltigkeit betrachtet wird: Umwelt, Wirtschaft, Gesellschaft, Gesundheit, Kultur*
- *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 fünf Dimensionen der Nachhaltigkeit und deren Umsetzbarkeit*

Ziele:

- *Verstehen von Zusammenhängen im Ernährungsbereich im Rahmen der Nachhaltigkeit*
- *Lernen, als zukünftige Akteure in der Lebensmittel-Wertschöpfungskette nachhaltig zu handeln*

Verbindliche Einführung: Mittwoch, 5. 6. 2013, 13.00 – 19.15 Uhr

Start	Inhalt
13.00	Begrüßung, Vorgeschichte, Vorstellung der AG, Tagesablauf
13.30	Kennenlernen der Gruppe
14.00	Einführung in die Konzeption Nachhaltige Ernährung/ Ernährungsökologie - Fünf Dimensionen der Nachhaltigen Ernährung: ökologisch, ökonomisch, sozial, gesundheitlich, kulturell - Globale Herausforderungen im Zusammenhang mit Ernährung - Sieben Grundsätze für eine Nachhaltige Ernährung
15.30	<i>Pause</i>
15.45	Einschätzung des eigenen Ernährungsverhaltens
16.30	<i>Pause</i>
16.35	Film „Die Zukunft Pflanzen – Wie können wir die Welt ernähren?“
18.05	Organisatorisches und Referate-Vergabe
18.50	Puffer, Tagesabschluss

Ort: Einführung: Seminarraum 52, Gregor-Mendel-Str. 2(4224), 2.OG, WEs: Seminarraum S1, Zentrales Hörsaalgebäude, Maximus-von-Imhof-Forum 6, Freising

Anmeldung: TUMonline

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

E-Mail: karl.koerber@tum.de – **Homepage:** <http://ne.wzw.tum.de> (*hier ggf. Änderungen beachten!*)

Diese Veranstaltung wird von mehreren Sponsoren unterstützt: <http://ne.wzw.tum.de/index.php?id=21>

1. Weekend-Blockseminar

Nachhaltige Ernährung / Ernährungsökologie und Welternährung

Freitag, 21. 6. 2013, 13.00 – 19.15 Uhr

Beginn	Inhalt
13.00	Begrüßung, Tagesablauf, Organisatorisches
13.10	Inhaltliches Nähern (Domino-Spiel)
13.50	<i>Pause</i>
14.00	Klimafreundliche Ernährung – ein wichtiger Beitrag zum globalen Klimaschutz (inkl. Gruppenarbeit)
15.50	<i>Pause</i>
16.20	Grundsatz: Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel - reichlich Frischkost
17.05	Kultur der Nachhaltigkeit – Betrachtungen zur Ernährungskultur
17.45	<i>Pause</i>
18.00	Film „Weil ich länger lebe als du“
19.00	Tagesabschluss

Samstag, 22. 6. 2013, 9.00 – 19.15 Uhr

Beginn	Inhalt
09.00	Einführung zum Leitbild Nachhaltigkeit – was bedeutet Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft? Prof. Dr. Dr. h.c. Alois Heißenhuber , <i>Lehrstuhl für Wirtschaftslehre des Landbaues</i>
10.45	<i>Pause</i>
11.00	Grundsatz: Ökologisch erzeugte Lebensmittel - Richtlinien der ökologisch Landwirtschaft (Referat 1)
11.45	- Kontrolle und Siegel des Öko-Landbaus (Referat 2)
12.30	Verbreitung und Umsatz des Öko-Landbaus
12.45	<i>Pause - Mittagessen</i>
14.00	Grundsatz: Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel
14.45	„Ökologischer Fußabdruck“ der Ernährung
15.30	<i>Pause</i>
16.00	Nachhaltiger Fischfang und nachhaltige Aquakultur Melanie Hauber , <i>Naturland e. V.</i>
17.45	<i>Pause</i>
18.00	Film „BioPioniere erzählen - Sechs Leben für die Zukunft“
19.00	Tagesabschluss

Sonntag, 23. 6. 2013, 9.00 – 14.15 Uhr

Beginn	Inhalt
09.00	Begrüßung, Tagesablauf, Organisatorisches
09.05	Grundsatz: Regionale und saisonale Erzeugnisse - Transporte im Ernährungsbereich (Referat 3)
09.50	- Regionale und saisonale Auswahl von Lebensmitteln (Referat 4)
10.35	Film-Ausschnitt „Essen auf der Überholspur“
10.50	<i>Pause mit Bewegung</i>
11.05	Weltweiter Wassermangel – Virtuelles Wasser (Referat 5)
11.50	<i>Pause</i>
12.15	Grundsatz: Ressourcenschonendes Haushalten
12.45	Film „Essen im Eimer“ + Arbeitsgruppen
13.45	Tagesabschluss, Blitzlicht, Ausblick

2. Wochenend-Blockseminar

Nachhaltige Ernährung / Ernährungsökologie und Welternährung

Freitag, 5. 7. 2013, 13.00 – 19.15 Uhr

Beginn	Inhalt
13.00	Begrüßung, Tagesablauf, Organisatorisches
13.10	Wiederholung bisheriger Themen/Rückschau
13.40	Welthungersituation – Ausmaß, Ursachen und Folgen der Unterernährung
14.55	<i>Pause</i>
15.05	Film „Die Welthungerkrise“
15.25	Lösungsansätze für die Welthungersituation
Start 18.00	<i>Prof. Dr. Nico Paech, Uni Oldenburg</i> „Wege aus der Wachstumsfalle“ 16.45 Bus zum Bhf -> 17.10 RE 4077 Gleis 2 nach München -> Fußweg ca. 15 min. HVB Forum, Prannerstr. / Ecke Kardinal-Faulhaber-Str. 1

Samstag, 6. 7. 2013, 9.00 – 19.15 Uhr

Beginn	Inhalt
09.00	Begrüßung, Tagesablauf, Organisatorisches
09.15	Verbesserung der Weltwirtschaftsbedingungen
10.00	Stärkung der Bildung und Verbesserung des Status von Frauen
10.30	<i>Pause</i>
10.45	Erkenntnisse des Weltagrарberichts
12.15	<i>Pause - Mittagessen</i>
13.30	Grundsatz: Fair gehandelte Lebensmittel
14.15	Akteure und Siegel im Fairen Handel (Referat 6)
15.00	<i>Pause</i>
15.15	Eine-Kuh-Politik in Ruanda
15.30	Praktische Beispiele des Fairen Handels (Gruppenarbeit)
16.30	Problematik der Kinderarbeit - Handlungsmöglichkeiten
17.15	<i>Pause</i>
17.30	Filme „Fairtrade Filme“ + Diskussion
18.45	Puffer, Tagesabschluss

Sonntag, 7. 7. 2013, 9.00 – 14.15 Uhr

Beginn	Inhalt
09.00	Begrüßung, Tagesablauf, Organisatorisches
09.05	Fakten zu Preisen für Lebensmittel (Referat 7)
09.50	Hemmende und fördernde Faktoren bei der Umsetzung einer nachhaltigen Ernährung (Referat 8)
10.35	<i>Pause</i>
11.00	Erarbeitung eines „Nachhaltigen Einkaufsführers“ (Arbeitsgruppen)
12.00	Vorstellung der Ergebnisse: Empfehlungen für die Lebensmittelauswahl
13.00	<i>Pause</i>
13.15	Zusammenfassung
13.30	Abschlussdiskussion, Feedback, Evaluierung

Änderungen vorbehalten