

# Ernährungsökologie / Welternährung

**Lehrangebot im Sommersemester 2009**  
für Studierende der Ernährungswissenschaft,  
Agrar- und Gartenbauwissenschaften, Consumer Science  
und des Bachelorstudiengangs „Berufliche Bildung -  
Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“  
an der TU München / Freising-Weihenstephan

**Lehrbeauftragter: Dr. oec. troph. Karl von Koerber**  
Assistentinnen: Dipl. troph. Eveline Dasch  
und B.Sc. (Oecotrophologie) Julia Schenkel  
TU München, Fach Nachhaltige Ernährung und  
Beratungsbüro für Ernährungsökologie, München

- Bachelor-Studierende der „Ernährungswissenschaft“ können ohne Prüfung „auf Schein“ (Teilnahme-Zertifikat) teilnehmen.
- Agrar- und Gartenbau-Studierende (B. Sc.) können sich dieses Lehrangebot als Wahlpflichtfach anrechnen lassen (2 SWS, 3 ECTS).
- Studierende der „Consumer Science“ bekommen es als „Interdisziplinäres Fach“ angerechnet (2 SWS, 3 ECTS).
- Für Studierende des Bachelorstudiengangs „Berufliche Bildung - Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ wird es neuerdings als Wahlpflichtmodul anerkannt.

**Inhalte:** Zunächst werden die erweiterten **Dimensionen** vorgestellt, in denen Ernährung im Fachgebiet der **Ernährungsökologie** betrachtet wird: Umwelt, Wirtschaft, Gesellschaft und Gesundheit. Als Bezugsrahmen dient das gesellschaftliche Leitbild der **Nachhaltigkeit**. Die wichtigsten globalen Probleme in diesen Bereichen werden benannt und die jeweiligen Zusammenhänge mit der Art des Ernährungsstils hergestellt. Die weiteren Seminareinheiten beinhalten die **Grundsätze für eine nachhaltige Ernährung**.

**Ort:** Freising-Weihenstephan, Seminarraum S1, Zentrales Hörsaalgebäude, Am Forum 6

**Umlage** für Getränke, Pausenverpflegung usw. (wenn erwünscht)

**Anmeldung für Ernährungswiss.:** Kai Hartwig, [ernaehrung@wzw.tum.de](mailto:ernaehrung@wzw.tum.de), Tel.: 08161/71-3336

**Rückfragen + Anmeldung für alle Anderen:** Karl v. Koerber, 08161/71-2223 oder 089/65102131

**E-Mail:** [koerber@wzw.tum.de](mailto:koerber@wzw.tum.de) - **Homepage:** [www.wzw.tum.de/ne](http://www.wzw.tum.de/ne)

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

# Programm des Wochenend-Blockseminars Ernährungsökologie / Welternährung

## Freitag, 5. 6. 2009, 13.00 (s. t.) – 19.00 Uhr

- 13.00 (s. t.) Begrüßung, Persönliches Kennenlernen, Ablauf des Seminars  
Inhaltliches Nähern ans Thema
- 14.00 **Einführung in die Konzeption der Ernährungsökologie**  
- Vier Dimensionen der Nachhaltigkeit: ökologische, ökonomische, soziale und gesundheitliche Dimension  
- Sieben Grundsätze für eine nachhaltige Ernährung
- 15.00 **Einführung zum Leitbild Nachhaltigkeit**
- 16.00 **Klimafreundliche Ernährung – Ein wichtiger Beitrag zum globalen Klimaschutz**
- 17.45 **Einschätzung des eigenen Ernährungsverhaltens**  
(Arbeitsgruppen)

## Samstag, 6. 6. 2009, 9.00 – 17.00 Uhr

- 9.00 **Grundsatz: Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel**  
**Grundsatz: Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel**
- 11.00 **Lebensmittelqualität im Sinne der Nachhaltigkeit (Referat 1)**
- 11.45 **Das Konzept „Virtuelles Wasser“ im Lebensmittelbereich -**  
die Bedeutung im Hinblick auf die globale Wasserknappheit
- 12.30 **Gemeinsames Brunch** mit selbst mitgebrachten Gerichten (?)  
**Grundsatz: Genussvolle und bekömmliche Speisen**
- 13.45 **Grundsatz: Ökologisch erzeugte Lebensmittel (Referat 2)**  
- Richtlinien der ökologischen Landwirtschaft  
- Kontrolle und Siegel des Öko-Landbaus  
- Verbreitung und Umsatz des Ökolandbaus
- 15.15 **Fakten zu Preisen für Lebensmittel (Referat 3)**
- 16.00 **Film zur ökologischen Landwirtschaft**

## Sonntag, 7. 6. 2009, 9.00 – 13.30 Uhr

- 9.00 **Ernährungssicherung bei wachsender Weltbevölkerung**  
**Lösungsmöglichkeiten des Welthungerproblems**
- 10.45 **Grundsatz: Fair gehandelte Lebensmittel (Referat 4)**  
**Film** zum Fairen Handel
- 12.15 **Grundsatz: Regionale und saisonale Erzeugnisse (Referat 5)**  
- Transporte im Ernährungsbereich  
- Regionale und saisonale Auswahl von Lebensmitteln
- 13.00 **Abschlussdiskussion**  
Einschätzung des Seminars

**Änderungen vorbehalten**