

Newsletter Nachhaltige Ernährung / Ernährungsökologie Nr. 1/2019 – 7. 1. 2019

Liebe Interessentinnen und Interessenten!

Zunächst wünschen wir allen ein gutes neues Jahr, in dem wir hoffentlich gemeinsam mit vielen weiteren Akteuren wichtige Schritte in Richtung Nachhaltigkeit vorankommen!

Buchbeitrag von Karl von Koerber erschienen:

„Nachhaltigkeit in der Ernährung: Bezugsrahmen und Programme der Vereinten Nationen, in Europa und Deutschland – UN-Ziele für nachhaltige Entwicklung (SDGs)“

Im Dezember 2018 erschien der **Sammelband „Nachhaltig außer Haus essen. Von der Idee bis auf den Teller“**. Herausgeber*innen sind Petra Teitscheid, Nina Langen, Melanie Speck und Holger Rohn.

Aus der Ankündigung: „Immer mehr Menschen essen regelmäßig außer Haus, eine rasch verfügbare und flexible Ernährung gehört zu unserem modernen Lebensstil mittlerweile einfach dazu. Den Kundinnen und Kunden ist jedoch nicht nur diese Flexibilität wichtig, sondern zunehmend auch eine hohe ökologische und gesundheitliche Qualität der Angebote. Sie wünschen sich attraktive, genussreiche und zugleich nachhaltige Speisen. Und sie wollen darauf vertrauen können, dass ihr Essen entsprechend klar definierter ökologischer und sozialer Anforderungen hergestellt wurde. Der Schlüssel dazu sind Innovationen im Speisenangebot, bei der Beschaffung, Zubereitung, Kennzeichnung – und bei den Darbietungsformen. Die über 50 Autorinnen und Autoren dieses Buches arbeiten alle in Wissenschaft und Praxis für eine nachhaltige Entwicklung des Ernährungssystems. Hier stellen sie die im Forschungsprojekt NAHGAST und weiteren Projekten erarbeiteten Ansätze für eine nachhaltige Transformation des Außer-Haus-Marktes zur Diskussion. Das Buch „Nachhaltig außer Haus essen“ ist im Rahmen des NAHGAST-Projektes entstanden und wurde vom Bundesministerium für Bildung und Forschung gefördert.“

Das **NAHGAST-Projekt** dient der „Entwicklung, Erprobung und Verbreitung von Konzepten zum nachhaltigen Produzieren und Konsumieren in der Außer-Haus-Gastronomie und zielt auf die Initiierung, Unterstützung und Verbreitung von Transformationsprozessen zum nachhaltigen Wirtschaften in der Außer-Haus-Gastronomie.“

Website: <https://www.nahgast.de/>

Kostenloser Download des Buchbeitrags in Vollversion:

<https://www.nachhaltigeernaehrung.de/Publikationen-chronologisch.85.0.html>

Verlagsseite und Bestellung: <https://www.oekom.de/nc/buecher/fachbuch/konsum-ernaehrung/buch/nachhaltig-ausser-haus-essen.html>

Startseite des oekom-Verlags mit zahlreichen Büchern und Zeitschriften zur Nachhaltigkeit: www.oekom.de

Vorankündigung einer Naturland-Veranstaltung auf der **BIOFACH** (13. - 16. 2. 2019), an der wir beteiligt sind:

Bio ist gesünder, für wen oder was? Umfassende Nachhaltigkeits-Kommunikation über Bio und Fair: Unterstützung der SDGs

Termin: Freitag, **15. 2. 2019**, 12.00-13.30 Uhr

Ort: Raum Istanbul, NCC Ost

Nähere Informationen folgen im nächsten Newsletter und im Kongressprogramm der BIOFACH (www.biofach.de).

EILMELDUNG: in drei Tagen in München!

Vortrags- und Diskussionsabend im Rahmen des **Münchener Forum Nachhaltigkeit** mit Prof. Dr. Markus Vogt:
„Angst vor dem Wandel? Nachhaltige Entwicklung zwischen Katastrophendiskurs und Zukunftshoffnung.“ Mit einer Veranschaulichung für das Themenfeld „Landwirtschaft & Ernährung“ durch Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald

Aus der Ankündigung: „So stellt sich – drängender denn je – die Frage, was uns individuell wie kollektiv dazu befähigen könnte, dem ökosozialen Burn-out unserer Zivilisation wirksam entgegenzutreten? Wie können wir dabei die nötige Balance zwischen Optimismus und Pessimismus, zwischen Zuversicht und Einsicht, zwischen Beharrung und Wandel, zwischen Aktivismus und Gelassenheit bewahren? Auf diese Fragen wird Prof. Dr. Markus Vogt, Lehrstuhlinhaber für Christliche Sozialethik der LMU München, in seinem Vortrag näher eingehen und Antworten aus Sicht einer „Ethik des Anthropozäns“ geben. Im Anschluss wird Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald, Vorstand der Schweisfurth-Stiftung, exemplarisch über nachhaltige Transformationsprozesse (und deren Blockaden) bei Landwirtschaft und Ernährung berichten.“

Termin: Donnerstag, **10. 1. 2019**, 19 Uhr

Ort: *münchener zukunftssalon*, oekom e. V., Waltherstraße 29 (Rückgebäude, II. Stock), München

Anmeldung: anmeldung@oekom-verein.de

Näheres: <https://www.oekom-verein.de/veranstaltung/vortrag-von-prof-dr-markus-vogt/>

Filmvorstellung und Expertendiskussion zu „Die schädlichen Folgen unserer Agrarexporte nach Afrika – Wie Europa Afrikas Agrarmärkte überschüttet“

Aus der Ankündigung: „Die Filmemacherin Katharina Schilling stellt drei Filme vor, Experten nehmen Stellung. Die Agrarmärkte Ost- und Westafrikas sind überschüttet mit europäischen Agrarprodukten, die Supermarktregale dort quellen über mit Tüten und Dosen unserer Agrarwirtschaft. Z.T. sind es Produkte, die auch von der einheimischen Landwirtschaft gut erstellt werden könnten. Ob Hähnchenrumpfe oder Schweinepfoten, ob Milchpulver oder Brotmehl, ob Tomaten oder Zucker – alles Nahrungsmittel, bei denen Afrika mal selbstversorgend war, werden nun importiert. Und die einheimischen Bauern finden keinen Absatz mehr. Das ist das sichere Programm der Entwicklung der Unterentwicklung. Die Filmemacherin Katarina Schickling ist im Auftrag des ZDF verschiedenen Fällen nachgegangen und hat sie gut dokumentiert. Sie stellt Ausschnitte ihrer Filme vor. Mitarbeiter von Brot für die Welt, die an der Entstehung der Filme beteiligt waren, stehen für die Aussprache zur Verfügung. Ein namhafter Wissenschaftler, der für das Bundesministerium dem Wahrheitsgehalt der Story nachgehen sollte, wird seine Sicht der Dinge darstellen.“

Termin: Mittwoch/Donnerstag, **23. - 24. 1. 2019**

Ort: Schloss Kirchberg/Jagst bei Schwäbisch-Hall

Näheres: <https://www.schloss-kirchberg-jagst.de/index.php/akademie-schloss-kirchberg/vortraege-seminare>

Anmeldung: bildung@besh.de oder telefonisch (07954) 9 2118-80

Kongress „SUSTAIN – 1. Münchner Nachhaltigkeitskongress“

Aus der Ankündigung: „Die Münchner Initiative Nachhaltigkeit (MIN) organisiert mit aktiver Beteiligung von Zivilgesellschaft, Wissenschaft und Wirtschaft den ersten Münchner Nachhaltigkeitskongress. Der Kongress zeigt das bisherige vielfältige Engagement auf und ist ein wichtiger Meilenstein für die Ausweitung einer vertrauensvollen Zusammenarbeit zwischen Akteur*innen, die sich für eine nachhaltige Stadtgesellschaft einsetzen.“

Termin: Montag, **4. 2. 2019**, 8.30 - 18.00 Uhr
Ort: Alte Kongresshalle, München

Auftaktveranstaltung am Vorabend: „**Time is Honey – Nachhaltige Zeitkultur und die Grenzen der Natur**“ mit Vorträgen von Prof. Dr. Harald Lesch, Prof. Dr. Karlheinz Geißler und Jonas Geißler

Termin: Sonntag, **3. 2. 2019**, 18.00 - 20.00 Uhr

Anmeldung und Näheres: www.m-i-n.de

Viele verschneite Grüße aus Bayern

Karl von Koerber, Nadine Bader, Julian Waldenmaier, Maike Carlsburg

Falls Sie unsere vorherigen Newsletter verpasst haben oder erst neuerdings Abonnent*in sind, finden Sie die früheren Ausgaben auf unserer Homepage unter „Newsletter Archiv“ <http://www.nachhaltigeernaehrung.de/Newsletter-Archiv.35.0.html>

P. S.: Wenn Sie diesen Newsletter nicht mehr weiter erhalten möchten, schicken Sie ihn uns bitte einfach zurück.

Karl von Koerber, Dr. oec. troph.

Arbeitsgruppe Nachhaltige Ernährung
Beratungsbüro für Ernährungsökologie
Mutter-Teresa-Str. 20, 81829 München-Riem
Tel. 089/65102131, Fax 089/65102132
E-Mail: koerber@nachhaltigeernaehrung.de
Homepage: www.nachhaltigeernaehrung.de

Offizielles Projekt der UN-Weltdekade Bildung für nachhaltige Entwicklung: www.bne-portal.de
Qualitätssiegel Umweltbildung.Bayern: www.umweltbildung.bayern.de
Umweltpreis 2013 der Landeshauptstadt München: www.muenchen.de/umweltpreis



2013 **Münchner Umweltpreis**
Auszeichnung der
Landeshauptstadt München