

## Newsletter Nachhaltige Ernährung / Ernährungsökologie Nr. 3/2017 – 28. 4. 2017

Liebe Interessentinnen und Interessenten!

---

In dieser Woche wurde ein **Live-Vortrag von Dr. Karl von Koerber „Energiewende auf der Speisekarte“** auf dem YouTube-Kanal „zukunfterde“ online gestellt (derzeit an erster Stelle). Das Anschauen des Videos mit den gezeigten Folien ist kostenlos:  
<https://www.youtube.com/channel/UCTG24Z7PQDU-uEf7K1oMVQQ/featured>.

Dieser Kanal wird betrieben vom bekannten Astrophysiker und Philosoph Prof. Dr. Harald Lesch, vom Wissenschaftsjournalisten Klaus Kamphausen und dem Verlag KOMPLETT-MEDIA. Auf diesem sehr empfehlenswerten Kanal und auf der zugehörigen Homepage [www.zukunfterde.net](http://www.zukunfterde.net) finden sich zahlreiche interessante und motivierende Videos, Interviews und Begleittexte zu den wichtigsten globalen Herausforderungen und deren Lösungsansätzen. Als Grundlage dient deren äußerst spannendes und aufrüttelndes Bestseller-Buch „Die Menschheit schafft sich ab – Die Erde im Griff des Anthropozän“ (eine Rezension unsererseits folgt im nächsten Newsletter).

Der rund einstündige Vortrag von Karl von Koerber fand am 26. 1. 2017 in München im Zukunftssalon statt, auf Einladung der **Umwelt-Akademie München** und **Slow Food Deutschland**.

---

Nachdem wir unseren neuen **Online-Video-Kurs „Nachhaltigkeit in der Ernährung“** am 30. 3. 2017 freischalten konnten, erhielten wir viele positive Rückmeldungen von verschiedenen Institutionen und Personen. Darüber freuen wir uns natürlich sehr – vielen Dank!

Ein erster Durchgang des Online-Video-Kurses findet bereits ab diesem Sommersemester an der Pädagogischen Hochschule in Schwäbisch Gmünd statt, als Kombination der Online-Lerneinheiten mit einer Live-Einführung und einer Live-Abschlussveranstaltung mit Karl von Koerber. Entsprechende Lehrveranstaltungen sind unter anderem am Rachel Carson Center for Environment and Society an der LMU München sowie an den Hochschulen in Eichstätt-Ingolstadt, Fulda und Heidelberg in Planung. Wenn Sie an Ihren Institutionen Möglichkeiten für einen Einsatz zu Aus- oder Fortbildungszwecken sehen, können Sie gerne auf uns zukommen.

Es gibt ganz frisch einen **Flyer** zu unserem Online-Video-Kurs. Diesen finden Sie als pdf-Anhang und als Download unter [http://nachhaltigeernaehrung.de/fileadmin/Online-Video-Kurs/Projektbeschreibung/Flyer\\_Online-Video-Kurs\\_Nachhaltigkeit\\_in\\_der\\_Ernaehrung\\_-\\_Koerber\\_-\\_Bildschirm.pdf](http://nachhaltigeernaehrung.de/fileadmin/Online-Video-Kurs/Projektbeschreibung/Flyer_Online-Video-Kurs_Nachhaltigkeit_in_der_Ernaehrung_-_Koerber_-_Bildschirm.pdf). Bei Bedarf können wir gerne auch gedruckte Exemplare zuschicken.

Wir würden uns nach wie vor sehr freuen, wenn Sie die Links auf unsere Homepage (<http://www.nachhaltigeernaehrung.de/ONLINE-VIDEO-KURS-Nachhaltigkeit.97.0.html>) bzw. auf den YouTube-Kanal ([https://www.youtube.com/channel/UCIaxfPuvIGVmJ2FNM6u\\_pZw](https://www.youtube.com/channel/UCIaxfPuvIGVmJ2FNM6u_pZw)) in Ihren Netzwerken per Mail, Facebook oder Homepage-Eintrag bekannt geben würden – bzw. unseren neuen Flyer weiterleiten. Außerdem wäre sehr hilfreich, wenn Sie den Kanal auf YouTube „abonnieren“ würden, weil ab einer bestimmten Abonnent\*innen-Anzahl nutzerfreundliche Zusatzoptionen zur Verfügung gestellt werden können. Bitte denken Sie bei einer Nutzung daran, dass wir zu freiwilligen solidarischen Spenden aufrufen, um die hohen Erstellungskosten finanzieren zu können. Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung!

---

Unsere **englischsprachige Publikation „Wholesome Nutrition: an example for a sustainable diet“** (Autor\*innen Karl von Koerber, Nadine Bader, Claus Leitzmann, in der Fachzeitschrift „Proceedings of the Nutrition Society“) wurde erfreulicherweise als Ressource **„Contributing to the SFSP“** anerkannt (<http://www.spcclearinghouse.org/sustainable-food-system/portfolio-work?type=resources>).

Kostenloser Download von unserer Homepage:

[http://www.nachhaltigeernaehrung.de/fileadmin/Aktuelles/PNS\\_Wholsome\\_Nutrition\\_-\\_an\\_example\\_for\\_a\\_sustainable\\_diet\\_-\\_Koerber-Bader-Leitzmann\\_2016\\_1600061.pdf](http://www.nachhaltigeernaehrung.de/fileadmin/Aktuelles/PNS_Wholsome_Nutrition_-_an_example_for_a_sustainable_diet_-_Koerber-Bader-Leitzmann_2016_1600061.pdf).

Das „Sustainable Food Systems Programme“ ist Teil des „Zehn-Jahres-Rahmenprogramms zur Förderung nachhaltiger Konsum- und Produktionsmuster“ (10YFP) der Vereinten Nationen. Wie schon mitgeteilt, wurde unser **Online-Video-Kurs**, schon vor der Freischaltung als **„An affiliated project of the SFSP“** anerkannt und ist jetzt auf deren Homepage gelistet (<http://www.spcclearinghouse.org/sustainable-food-system/affiliated-projects-sfs-programme>).

---

**„FACHTAG NUDGING – Von der Kunst, Essen geschickt zu platzieren – Strategien für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie“** in **Rosenheim** und **Innsbruck**

Mit im Programm ist ein Vortrag zu **„Bio, Regio, Fair - Nachhaltigkeit auf dem Teller“** von Dr. Karl von Koerber

Organisation: Agnes Streber, KinderLeicht e. V., München in Kooperation mit fhg – Zentrum für Gesundheitsberufe Tirol GmbH

- **Mittwoch, 17. 5. 2017**, 13 - 17 Uhr in **Rosenheim** (kostenfreie Teilnahme)  
Anmeldung bis 10. 5. 2017 unter:  
[http://nachhaltigeernaehrung.de/fileadmin/Wissenstransfer/Einladung\\_Nudging\\_Fachtag\\_Rosenheim\\_17-05-2017.pdf](http://nachhaltigeernaehrung.de/fileadmin/Wissenstransfer/Einladung_Nudging_Fachtag_Rosenheim_17-05-2017.pdf)
- **Freitag, 19. 5. 2017**, 13 - 17 Uhr in **Innsbruck** (kostenfreie Teilnahme)  
Anmeldung bis 12. 5. 2017 unter:  
[http://nachhaltigeernaehrung.de/fileadmin/Wissenstransfer/Einladung\\_Nudging\\_Fachtag\\_Innsbruck\\_19-05-2017.pdf](http://nachhaltigeernaehrung.de/fileadmin/Wissenstransfer/Einladung_Nudging_Fachtag_Innsbruck_19-05-2017.pdf)

---

**Diskussionsveranstaltung „Print Your Food? Neue Strategien für eine nachhaltige Welternährung“** - Eine Veranstaltung im Rahmen der Podiumsreihe Blickwechsel – Zukunft gestalten

Mit Carolin Schulze, Daniela Born-Schulze, Dr. oec. troph. Karl von Koerber und Simone Welte.

Veranstalter: Museum Angewandte Kunst, Frankfurt

Termin: Donnerstag, **11. 5. 2017**, 19 Uhr

Ort: Museum Angewandte Kunst, Frankfurt, Schaumainkai 17

Aus der Ankündigung: Nachhaltige Ernährung setzt das gesellschaftliche Leitbild einer „Nachhaltigen Entwicklung“ für den Ernährungsbereich um. Ein erheblicher Teil der bekannten Umweltprobleme beruht auf der Art der Erzeugung, Verarbeitung, Vermarktung und Zubereitung von Lebensmitteln sowie der Entsorgung von Verpackungsmüll und organischen Abfällen. Nach der Studie „Zukunftsfähiges Deutschland“ des Wuppertal-Instituts für Klima, Umwelt und Energie beansprucht der Ernährungsbereich etwa 20 % der in Deutschland genutzten Primärenergie und ist für gut 20 % des in Deutschland vorhandenen Gesamtausstoßes von Treibhausgasen verantwortlich. Auch die Produktionsprozesse und die Warenströme sind in hohem Maße für Hunger und Armut in den Entwicklungsländern zuständig. Auf dieser Veranstaltung soll diskutiert werden, welche Folgen aus neuen Stadt-

Land-Beziehungen entstehen, welche Auswirkungen auf regionale Produktion (global betrachtet) globale Abkommen (wie z.B. TTIP) haben können und wie die Konkurrenz zwischen Großkonzernen und Kleinbauern hier und in Entwicklungsländern unsere Ernährung und Hunger beeinflussen.

Näheres: [www.museumangewandtekunst.de/de/kalender.html](http://www.museumangewandtekunst.de/de/kalender.html) (unter 11. Mai)

---

**Vortrag "Insekten-Burger to go, Algen-Rohkost oder Schweinsbraten aus dem Labor – wie ernähren wir uns in 15 Jahren?",**

Referentin: Mag. Hanni Rützler, Foodtrendforscherin und Pionierin der Ernährungswissenschaft, Wien

Veranstalter: Umwelt-Akademie München  
Termin: Donnerstag, **11. 5. 2017**, 19 Uhr  
Ort: GLS-Bank München, Bruderstr. 5a

---

**Tagung „Ernährung aktuell“ des Verbands für Unabhängige Gesundheitsberatung (UGB)**

Termin: **12. - 13. 5. 2017**  
Ort: Aula der Universität Gießen  
Näheres und Anmeldung: <https://www.ugb.de/tagungen-symposien/tagung-2017/>

---

Weitere Workshop-Termine der **Kampagne „Bio kann jeder“** in Bayern

- Bio-Essen für Kinder in Praxis und Theorie  
Termin: **4. 5. 2017**  
Ort: Passau
- Bio-Essen in der Gemeinschaftsverpflegung: vom Feld bis auf den Teller!  
Termin: **29. 5. 2017**  
Ort: Ingolstadt
- Bio-Essen in der Gemeinschaftsverpflegung: Mit gutem Beispiel voran!  
Termin: **10. 7. 2017**  
Ort: Glonn

Einladung, Programm und Anmeldung unter <http://www.kinderleichtmuenchen.de/>

---

**Broschüre und Folder „Nachhaltiger Warenkorb“ des Rates für Nachhaltige Entwicklung**

Dieses Material wollen wir Ihnen sehr empfehlen. Es zeigt nachhaltige Konsumalternativen auf und liefert Faustregeln für konkrete Konsumententscheidungen. Derzeit umfasst es 16 Themenbereiche und informiert u. a. zu Lebensmitteln, Reisen, Mobilität, Wohnen und Bauen usw. Das Material (App, Printbroschüre und sechs verschiedene themenspezifische Ratgeber) ist auf der Website downloadbar.

Näheres und Bestellung von Materialien: [www.nachhaltiger-warenkorb.de](http://www.nachhaltiger-warenkorb.de).

---

**Stellenausschreibung** für eine(n) wissenschaftliche Mitarbeiterin/wissenschaftlichen Mitarbeiter (Teilzeit, 50 %): an der Professur für Kommunikation und Beratung in den Agrar-, Ernährungs- und Umweltwissenschaften der **Justus-Liebig-Universität Gießen** (s. pdf-Anhang).

---

Einen kleinen aber sehr aussagekräftigen und anregenden Rückblick zur **Versorgung mit Fleisch vor 70 Jahren** im Nachkriegs-Deutschland aus der Süddeutschen Zeitung möchten wir Ihnen zum Schluss noch mit auf den Weg geben. Die darin zitierte Fleischration von „300 Gramm IM MONAT“ wird heute in ähnlicher Menge von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung PRO WOCHE gegeben (300-600 g Fleisch(waren) pro Woche). Der tatsächliche Durchschnittsverzehr von Fleisch(waren) in Deutschland liegt dagegen bei 850 g pro Woche – also etwa 12-mal so hoch wie die Fleischration im Jahr 1947... (s. Anhang).

---

Viele - nach einem erstaunlichen „Frühsommer“ plötzlich wieder winterliche - Grüße mit frischem Schnee aus München

Karl von Koerber, Nadine Bader, Julian Waldenmaier

---

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](mailto:koerber@nachhaltigeernaehrung.de)  
Homepage: [www.nachhaltigeernaehrung.de](http://www.nachhaltigeernaehrung.de)

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

