

Newsletter Nachhaltige Ernährung / Ernährungsökologie Nr. 3/2014 – 18. 8. 2014

Liebe Interessentinnen und Interessenten,

schon seit einigen Monaten bekamen Sie keinen Newsletter mehr von uns, da sich Veränderungen für unsere Arbeitsgruppe „Nachhaltige Ernährung“ ergeben haben. Diese ist seit Juni 2014 nicht mehr an der Technischen Universität München angesiedelt, nachdem sich die TUM nicht in der Lage sah, unsere über 16 Jahre weitestgehend aus selbst eingeworbenen Drittmitteln finanzierten Stellen in feste Dauerstellen umzuwandeln. Wir möchten uns ausdrücklich und herzlich bei allen Sponsoren bedanken, die 1998 den Anfang und später den weiteren kontinuierlichen Ausbau ermöglichten! Die Liste der Unterstützer ist einsehbar unter www.nachhaltigeernaehrung.de/Unsere-Unterstuetzer.21.0.html.

Wir sind froh und dankbar, in dieser Zeit vieles innerhalb der TUM und darüber hinaus erreicht zu haben. Neben zahlreichen Lehrveranstaltungen sind folgende Meilensteine zu nennen: die Auszeichnung als „Offizielles Projekt der UN-Weltdekade Bildung für nachhaltige Entwicklung“ durch die UNESCO, die Verleihung des „Qualitätssiegels Umweltbildung.Bayern“ durch das Bayerische Umweltministerium und die Verleihung des „Münchener Umweltpreises“ durch die Landeshauptstadt München. Wir freuten uns über die vielen guten Rückmeldungen, besonders von den Studierenden, die das Lehrangebot besuchten und ihre Abschlussarbeiten in unserer Arbeitsgruppe anfertigten! Ein Dank geht auch an die KollegInnen und Studierenden, die uns in den letzten Monaten unterstützten!

Die Tätigkeiten der „Arbeitsgruppe Nachhaltige Ernährung“ und damit der Einsatz für eine gesellschaftliche Weiterentwicklung im Sinne der Nachhaltigkeit gehen kontinuierlich weiter. Wir freuen uns über die zunehmenden, inzwischen etwa wöchentlichen Einladungen zu Vorträgen auf Tagungen, Kongressen und Fortbildungen im ganzen deutschsprachigen Raum, ebenso über viele Anfragen von FachkollegInnen, Zeitschriften, Buchverlagen und anderen Medien. Dies zeigt uns, dass Nachhaltigkeit auch im Ernährungsbereich in vielen gesellschaftlichen Kreisen eine immer größere Bedeutung erlangt. In diesem Sinne sind wir offen für neue Herausforderungen, gerne auch an einer anderen Hochschule, wo das Anliegen der Nachhaltigkeit bereits tiefer verankert ist.

Die neue Homepage der Arbeitsgruppe lautet: www.nachhaltigeernaehrung.de.

Neue Mail-Adressen:

Dr. Karl von Koerber: koerber@nachhaltigeernaehrung.de.

Nadine Bader: bader@nachhaltigeernaehrung.de.

Stefan Haupt: haupt@nachhaltigeernaehrung.de

Nationale Fachtagung „Ernährung und Nachhaltigkeit“ der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (SGE)

21. 8. 2014 in Bern, 8.30 - 17.00 Uhr

Sehr erfreulich ist, dass die SGE sich in Zukunft verstärkt für die Anliegen der Nachhaltigkeit einsetzen wird. Sie hat dazu umfangreiche Empfehlungen und Begründungen erarbeitet, wobei auch unsere Konzeption einbezogen wurde: <http://www.sge-ssn.ch/de/ich-und-du/essen-und-trinken/ausgewogen/foodprints/>. Die geplanten Aktivitäten der SGE für Nachhaltige Ernährung werden auf der Tagung der Öffentlichkeit ausführlich vorgestellt. Den Eröffnungsvortrag hält Karl von Koerber zum Thema „Nachhaltige Ernährung: Dimensionen und Grundsätze“.

Programm und Anmeldung: <http://www.sge-ssn.ch/de/ich-und-du/die-sge/events/>

22. Aachener Diätetik Fortbildung des Verbands für Ernährung und Diätetik (VFED)

19. 9. bis 21. 9. 2014 in Aachen

Beim Symposium „**Ernährung der Zukunft**“ am **20. 9. 2014** von 14.15 - 17.10 Uhr ist Karl von Koerber als Referent zum Thema „Nachhaltige Ernährung“ und Teilnehmer des Roundtable beteiligt.

Programm und Anmeldung: http://www.vfed.de/media/medien/22.-adf-hauptprogramm_b33db.pdf

Oberösterreichischer Umweltkongress 2014 „Essen wir die Welt gesund!“

23. 9. 2014 in Linz, 9.00 – ca. 20.00 Uhr

Einen der Eröffnungsvorträge hält Karl von Koerber zum Thema „Nachhaltige Ernährung als Lösungsbeitrag für globale Herausforderungen wie Klimaschutz und Welternährung“.

Weitere Informationen und Anmeldung: http://www.land-oberoesterreich.gv.at/cps/rde/xchg/ooe/hs.xsl/130067_DEU_HTML.htm

Tagung „Bürgerbeteiligung und Lernkultur - Schlüssel zur nachhaltigen Entwicklung ländlicher Räume“ der Ökologischen Akademie Linden

13. 11. - 14. 11. 2014 in Bad Alexandersbad

Weitere Informationen: <http://www.neu.oeko-akademie.de/index.php/aktuelles>

Neue spannende Studie der Universität Bonn: „Leverage points for improving global food security and the environment“ in der Fachzeitschrift Science.

Sie zeigt wesentliche Ergebnisse zur globalen Ernährungssicherung auf. Fleischkonsum, Bioenergie, umweltfreundlichere Agrarproduktion und Lebensmittelverschwendung wurden im Kontext Welternährung untersucht.

Kostenpflichtiger Download unter: <http://www.sciencemag.org/content/345/6194/325>

Die folgenden drei Literatur-Empfehlungen beinhalten Broschüren zur praktischen Umsetzung der Konzeption „Nachhaltige Ernährung“:

Broschüre „Nachhaltige Ernährung – Handreichung zur schulischen und außerschulischen Bildungsarbeit“

von Thomas Ködelpeter und Katharina Fichtner
Diese Broschüre gibt Ihnen spannende Anregungen für den pädagogischen Bereich mit Projekten und Lernspielen rund um das Thema Nachhaltige Ernährung (pdf-Dokument im Anhang).

Broschüre „Mit Genuss und Verantwortung – Praxisbeispiele zu nachhaltiger Ernährungsbildung im Kreisjugendring München-Land“.

Herausgeberinnen sind Anke Schlehofer und Mareike Goetz.
Diese Broschüre zeigt zahlreiche Jugendprojekte in verschiedenen Settings auf. In den Projekten geht es beispielsweise um den Umgang mit Lebensmitteln oder das Kennenlernen unserer Vielfalt an Lebensmitteln durch gemeinsames Kochen, um Schulgärten oder den Besuch auf einem Biohof.
Download unter: <http://www.naturerlebniszentrum.org/projekte.html>

Dokumentation des Projekts „Nachhaltige Esskultur in bayerischen Tagungs- und Bildungshäusern“ der Ökologischen Akademie Linden

Projektleitung und Beratung: Thomas Ködelpeter und Katharina Fichtner.
In diesem Projekt war das Ziel, in bayerischen Bildungsstätten eine Esskultur im Sinne der Nachhaltigkeit zu fördern und dass diese zum Vorbild für andere Einrichtungen werden.
Weitere Informationen: <http://www.neu.oeko-akademie.de/index.php/schwerpunkte/nachhaltige-esskultur>

Der Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung e. V. (UGB) hat den Betrieb eines Seminarzentrums und -hotels in Bringhausen am Edersee übernommen. Der UGB verfolgt seit Jahrzehnten die gleichen Anliegen und ich bin dem UGB und seinen LeiterInnen und MitarbeiterInnen seit dem Bestehen persönlich eng verbunden und wünsche ihnen für das neue mutige Projekt viel Erfolg und Zuspruch auf allen Ebenen! Da Sie möglicherweise einen solchen besonderen Ort für Ihre Seminare, zur Teilnahme an dortigen Kursen oder einfach zum Erholen und Auftanken suchen, gebe ich gerne den Ankündigungstext des UGB weiter:

„Seminarhotel mit vegetarischer Vollwert-Ernährung

Fortbildungen, Seminare und lernen in wunderschöner Natur: Das **Seminarhotel fünfseenblick** ist eine Bildungseinrichtung rund um die Themen nachhaltige Lebensweise und Vollwert-Ernährung. Neben Seminarräumen mit einer Kapazität für 10-120 Teilnehmer bietet es eine für die Vollwertküche komplett ausgestattete Lehrküche. Gruppen, die nicht selbst kochen, erwartet ein abwechslungsreiches vegetarisches Speisenangebot – auf Wunsch auch vegan. Gemüse, Obst und Kräuter kommen soweit verfügbar aus der eigenen Bio-Gärtnerei und einem regionalen

Naturkostgroßhändler. Gäste übernachten in ansprechend ausgestatteten Einzel-, Doppel- und Mehrbettzimmern in unterschiedlichen Preiskategorien. Gut erreichbar in der Mitte Deutschlands liegt das Seminarhotel inmitten des Nationalparks Kellerwald-Edersee. Weite, leuchtend grüne Buchenwälder stehen für unberührte Natur. Der zum **UNESCO-Weltnaturerbe** ernannte Nationalpark und der nahe gelegene Edersee bilden einen idealen Rahmen, um seinen Erfahrungshorizont in ungestörter Ruhe zu erweitern. www.seminarhaus-edersee.de

Betreiber des Seminarzentrums ist der **Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung e. V. (UGB)**. Seit 30 Jahren bietet die UGB-Akademie am Edersee Seminare zur Vollwert-Ernährung in Theorie und Praxis an. Die Aus- und Fortbildungen sind sowohl für spezielle Berufsgruppen konzipiert als auch für Menschen, die persönlich an einer nachhaltigen und gesunden Lebensweise interessiert sind. Neben den Seminaren und Fachsymposien des UGB warten noch viele weitere Veranstaltungen mit ihren Programmen auf: Von Ausbildungen zur ganzheitlichen Körperarbeit über Coaching- und Achtsamkeitstraining bis zu Weiterbildungen zur systemischen Aufstellungsarbeit. www.ugb.de

Auch **Urlaubsgäste** sind herzlich willkommen. Vom Haus erhalten Gäste die MeineCardPlus geschenkt und haben damit freien Eintritt zu über 90 Freizeitangeboten in der beliebten Ferienregion: z. B. zum Wildtierpark Edersee, dem Baumkronenweg „Tree Top Walk“ oder verschiedenen Badeparadiesen und Bergbahnen. Inklusiv ist zudem ein Ticket für das regionale Bus- und Bahnnetz in ganz Nordhessen. Angebote mit Übernachtung und Frühstück gibt es für Feriengäste schon ab 45 €. www.fuenf-seen-blick.de

Viele sommerliche Grüße aus München!

Karl von Koerber, Nadine Bader, Stefan Haupt

Falls Sie unsere vorherigen Newsletter verpasst haben oder erst neuerdings AbonnentIn 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*



www.bne-portal.de



www.umweltbildung.bayern.de

Münchener Umweltpreis
2013 Auszeichnung der
Landeshauptstadt München

www.muenchen.de/umweltpreis