

Newsletter Nachhaltige Ernährung / Ernährungsökologie Nr. 6/2010 – 16. 7. 2010

Liebe Interessentinnen und Interessenten,

heute können wir Ihnen eine erfreuliche Mitteilung machen: Die **Ausstellung des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF)** mit dem Titel „**Nachhaltige Ernährung: Essen für die Zukunft**“ ist jetzt fertig gestellt! Sie besteht derzeit aus sieben Plakaten und einer Begleitbroschüre mit fachlichen Zusammenhängen. Eine Erweiterung mit interaktiven Anschauungsobjekten zur Visualisierung ist in Umsetzung. Alles soll als Wanderausstellung auszuleihen sein.

Die **fachliche Konzeption** übernahmen wir als MitarbeiterInnen des Beratungsbüros für Ernährungsökologie bzw. des Faches „Nachhaltige Ernährung“ an der Technischen Universität München: Karl v. Koerber, Eveline Dasch, Andreas Beier und Lukas Hindinger.

Die Ausstellung umfasst die **vier Dimensionen der Nachhaltigkeit**, nämlich die ökologische, ökonomische, soziale und gesundheitliche Dimension. Diese Systematik zieht sich durch alle Plakate bzw. Kapitel durch. Zur Lösung der weltweit existierenden jeweiligen Problemfelder werden sechs Handlungsbereiche aufgezeigt, wobei die Vorschläge jeweils positiv formuliert und kompakt begründet sind:

- Verantwortungsvolle Lebensmittelauswahl (pflanzliche/tierische Lebensmittel)
- Nachhaltige Landwirtschaft (Bio-Lebensmittel)
- Regionale und saisonale Erzeugnisse
- Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel
- Fair gehandelte Lebensmittel
- Energieeffizienz und Ökostrom im Haushalt, Mobilität, Verpackung.

Diese aktuelle Ausstellung knüpft an der Ausstellung zu Klimaschutz und Ernährung an, die wir vor drei Jahren mit dem gleichen Referat „Grundsatzangelegenheiten der Ernährung“ unter Leitung von Frau Hildegard Rust konzipierten (damals noch im Bayerischen Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz). Frau Rust ging kürzlich in den wohl verdienten Ruhestand (<http://www.bayern.de/Pressemitteilungen-.1255.10306796/index.htm>) – nochmals an dieser Stelle herzlichen Dank für die jahrelange sehr erfreuliche Kooperation!

Hier der **Ankündigungstext** der Ausstellung auf der **Homepage des Ministeriums** (im Bereich Ernährung: www.ernaehrung.bayern.de):

„Das "Konzept Ernährung in Bayern" umfasst auch die Thematik „Bewusstseinsbildung über die Konsequenzen des Verbraucherverhaltens beim Lebensmitteleinkauf“. Dazu wurde eine Plakatausstellung "Nachhaltige Ernährung - Essen für die Zukunft" bestehend aus sieben Plakaten erstellt. Eine Begleitbroschüre zur Ausstellung erläutert die Plakate und gibt Hintergrundinformationen. Anlass für die Konzeption der Ausstellung war die Tatsache, dass sich seit den 1950er Jahren das, was, wie, wo und wie viel wir essen, grundlegend geändert hat. Essen wird immer weniger selbst zubereitet und geschieht oft nebenbei. Selten kennen wir die „Geschichte“ eines Nahrungsmittels. Wir wissen wenig über den Herstellungsprozess, die Transportwege und die Handelsbedingungen. Dabei hat Essen und Esskultur erheblichen Einfluss auf Umwelt, Wirtschaft, Gesellschaft und Gesundheit. Dies gilt regional und global. Zielgruppen für die Ausstellung sind Schulklassen sowie alle Verbraucherinnen und Verbraucher, die mehr über Essen im Kontext „Nachhaltigkeit“ erfahren möchten. Die Plakate eignen sich auch für die Präsentation in Räumen mit Laufkundschaft, wie z. B. Foyers von Behörden, Banken etc.“

Die **Plakate** und die **Begleitbroschüre** zur Ausstellung sind kostenlos herunterzuladen unter www.stmelf.bayern.de/ernaehrung/39064/. Sie können auch in Papierform kostenlos beim StMELF bestellt werden. Die Abgabemenge pro Bestellung ist auf 1 komplette Plakatserie (Größe A0) und max. 20 Stück der Begleitbroschüre (Größe A5, 32 Seiten) beschränkt. Bestellungen sind per E-Mail unter info@stmelf.bayern.de oder per Fax unter 089/2182-2688 möglich – mit Angabe von Anschrift und Verwendungszweck.

Die Ausstellung wurde bereits im Mai vorab auf der UGB-Tagung in Gießen und auf dem Ökumenischen Kirchentag in München gezeigt. Die nächste öffentliche Präsentation erfolgt im Rahmen der bayerischen Landesgartenschau in Rosenheim vom 30. 9 - 1. 10. 2010.

Wir würden uns freuen, wenn diese Materialien auf fruchtbaren Boden (und in kreative Küchen) fallen – und eine möglichst weite Verbreitung in den verschiedensten Organisationen, Bildungseinrichtungen und Initiativen finden, besonders auch für die nachwachsenden Generationen!
Für Rückmeldungen sind wir dankbar.

Noch ein Hinweis auf eine **Tagung „1. green-travelclub Tag“** am 27. 7. 2010 im Hotel „Alter Wirt“ in Grünwald / München. Hier geht es um Ressourcenverbrauch, Umweltschutz und Nachhaltigkeit in der **Hotellerie** - und deren Zertifizierung. Unter anderem hält Karl v. Koerber einen Vortrag zu „Klimaschutz mit Messer und Gabel“. Näheres siehe angehängte pdf-Datei.

Schließlich schicken wir noch eine **Stellenausschreibung des Naturland- Verbandes** in Gräfelfing bei München mit. Diese Stelle im Bereich Qualitätsmanagement von Bio-Lebensmitteln dürfte für viele unserer bisherigen SeminarteilnehmerInnen interessant sein. Näheres siehe angehängte pdf-Datei.

Mit nachhaltigen Grüßen und guten Wünschen für einen weniger heißen Sommer!

Karl von Koerber, Eveline Dasch, Andreas Beier, Lukas Hindinger und Sonja Selent

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

Karl von Koerber, Dr. oec. troph.
Beratungsbüro für ErnährungsÖkologie
Mutter-Teresa-Str. 20, D-81829 München-Riem
Tel. 089/65102131, Fax 089/65102132
E-Mail: koerber@bfeoe.de
Homepage: www.bfeoe.de

UND: Technische Universität München
Wissenschaftszentrum Weihenstephan für Ernährung, Landnutzung und Umwelt
Forschungsdepartment für Ökologie und Ökosystemmanagement
Lehrstuhl für Wirtschaftslehre des Landbaues
Fach Nachhaltige Ernährung
Blumenstraße 16, D-85354 Freising/Weihenstephan
Tel. 08161/71-2223, Fax 08161/71-2246
E-Mail: koerber@wzw.tum.de
Homepage: www.wzw.tum.de/ne
Homepage: www.nachhaltigeernaehrung.de