

Bericht zum Stand des Faches 2008

Im Wintersemester 2008/09 haben wir mit dem Aufbau des neuen „Faches Nachhaltige Ernährung“ an der Technischen Universität München/Weihenstephan begonnen!

Nach zwei Jahren intensiver Bemühungen ist es uns gelungen, einen Stifterkreis aufzubauen. Die eingeworbenen Mittel reichen aus, um zunächst in bescheidenem Umfang mit der Arbeit zu beginnen. Hierzu gehören:

- eine halbe Stelle als Wissenschaftlicher Assistent für [Dr. Karl von Koerber](#)
- und eine Teilzeitstelle für eine/n Wissenschaftliche/n Mitarbeiter/in mit einigen Stunden pro Woche.

Wir werden uns um weitere finanzielle Unterstützer bemühen, um die Finanzierung auch für die nächsten Jahre zu sichern, den Zeitumfang zu erweitern und möglichst weitere MitarbeiterInnen und DoktorandInnen beschäftigen zu können. Also Bereitschaftserklärungen und Tipps sind hoch willkommen!

Das neue Fach Nachhaltige Ernährung ist verankert am „[Lehrstuhl für Wirtschaftslehre des Landbaues](#)“ von [Prof. Dr. Dr. hc. Alois Heißenhuber](#). Mit den bisherigen MitarbeiterInnen ergeben sich förderliche Synergien auf verschiedenen Tätigkeitsfeldern rund um Landwirtschaft und Ernährung. Von hier aus werden unsere Aktivitäten administrativ betreut. Die nötige Infrastruktur wie Räume, Mobiliar, Computer, Kopierer, Telefonanlage, Bibliothek usw. werden von Seiten der Universität gestellt, so dass wir die eingeworbenen Drittmittel weitgehend für Personalkosten und zum geringen Teil für Sachmittel einsetzen können. Wir haben zwei Räume in der Blumenstraße 16 in Freising-Weihenstephan bezogen.

Unsere Aktivitäten werden zu Beginn im Wesentlichen folgende Tätigkeiten umfassen – eine Ausweitung ist entsprechend den zukünftigen finanziellen und personellen Möglichkeiten geplant:

Lehrveranstaltungen für Studierende der Studiengänge:

- Ernährungswissenschaft (M.sc.), Wahlpflichtfach mit Prüfung, 4 SWS
- Agrar- und Gartenbauwissenschaften (B.Sc.), Wahlpflichtfach mit Prüfung, 4 SWS
- Consumer Science (M.sc.)
- Lehramt an Beruflichen Schulen

Das Lehrangebot wird voraussichtlich in Form von Blockseminaren durchgeführt. Zusätzlich sind Exkursionen zu ökologisch orientierten Betrieben sowie Gastvorträge vorgesehen.

Forschung

Kernthemen:

- Kriterien der verschiedenen Dimensionen der Nachhaltigkeit im Ernährungssystem
- entlang der Wertschöpfungskette: Erzeugung, Verarbeitung, Handel und Konsum (interdisziplinäre Systembetrachtungen einschließlich Abwägungen bei Zielkonflikten)

Forschungsschwerpunkte:

- Klimaschutz und Ernährung (Maßnahmen für klimafreundliche Ernährung)
- Wasserbedarf für die Lebensmittelherstellung („Virtuelles Wasser“)

- Flächenbedarf für die Nahrungsproduktion / Welternährungssicherung (u. a. Flächennutzungskonkurrenzen mit „Agrosprit“)
- Ökologischer Fußabdruck von Lebensmitteln / Ernährungsstilen

Weiterhin sollen Kooperationen mit anderen Forschungsinstitutionen angestrebt werden zu Fragestellungen wie:

- Anwendungsbarrieren nachhaltiger Ernährung und deren Überwindung
- Verbraucherverhalten und Ernährungskommunikation
- Systeme zur Transparenzerhöhung und Kennzeichnung (z. B. „Nachhaltigkeits-Siegel“)
- Ausgestaltung praktischer Umsetzungsprojekte

Die Betreuung von Projekt-, Bachelor-, Master- und Doktorarbeiten ist möglich. Ebenso die Mitarbeit als PraktikantIn, gerne auch von anderen Hochschulen.

Wissenstransfer

Kooperationen mit Unternehmen, Verbänden und anderen Institutionen aus:

- Landwirtschaft
- Lebensmittelverarbeitung
- Lebensmittelhandel
- Ernährungskommunikation
- Bildungsinstitutionen
- Medien
- Politik

Nachdem wir in den vergangenen zehn Jahren unsere Aktivitäten in Weihenstephan unter dem Begriff „Fach Ernährungsökologie“ durchführten, haben wir uns jetzt für den Begriff „Nachhaltige Ernährung“ entschieden. Er ist mittlerweile in vielen Fachkreisen, sowie in Wirtschaft, Beratung und Politik eingeführt, allerdings in der breiten Öffentlichkeit noch nicht befriedigend bekannt. Er eignet sich für verschiedene Ebenen: für den Lehr- und Forschungsgegenstand des neuen Faches, für die anzustrebende Form der Nahrungsversorgung - und auch für die Ernährungsweise, die die einzelnen VerbraucherInnen selber durchführen können. Den bisherigen Begriff „Ernährungsökologie“ halten wir für nicht ideal, da häufig nur die ökologischen Aspekte der Ernährung darunter verstanden werden.

Die Zeit für das „Fach Nachhaltige Ernährung“ ist offenbar reif: Auf der Internet-Startseite des „Wissenschaftszentrums Weihenstephan für Ernährung, Landnutzung und Umwelt“ (WZW) findet sich folgende Einführung:

„Ernährung, Landnutzung und Umwelt zählen zu den bedeutendsten Zukunftsthemen des 21. Jahrhunderts. Entsprechend der Leitthemen „Gesundheit“ und „Nachhaltigkeit“ arbeiten die Wissenschaftler am Wissenschaftszentrum Weihenstephan daran, die Qualität und Quantität der Ernährung für die Menschheit zu garantieren und die ökologischen, ökonomischen und sozialen Lebensräume zu erhalten. - The Entrepreneurial University“.

Der Start des Faches „Nachhaltige Ernährung“ an der TU München wird durch folgende Stifter ermöglicht, bei denen wir uns auch an dieser Stelle ausdrücklich bedanken (derzeitiger Stand, Oktober 2008):

- [Werner-und-Elisabeth-Kollath-Stiftung](#), Bad Soden
- [Eden-Stiftung](#), Bad Soden
- [Erich-Rothenfuß-Stiftung](#), München

- [Zukunftsstiftung Landwirtschaft](#), Osnabrück
- Bodenhausen-Stiftung, Arolsen
- [Fa. Isana Naturfeinkost / bio-verde](#), Eresing
- [Fa. Hofpfisterei](#), München
- [Fa. Andechser Molkerei Scheitz](#), Andechs
- [Fa. Life Food / Taifun](#), Freiburg
- [Klinik Buchinger am Bodensee](#), Überlingen
- [Bioland e. V.](#), Mainz
- [Naturland e. V.](#), Gräfelfing

In den letzten zehn Jahren freuten wir uns über die Unterstützung beim Aufbau des vorangegangenen Faches „Ernährungsökologie“ und der Aktivitäten des Beratungsbüros für Ernährungsökologie (das seine Aktivitäten auch zukünftig fortsetzen wird). Nachträglich noch mal ein vielfaches Dankeschön an alle bisherigen Sponsoren:

- [Stoll VITA Stiftung](#), Waldshut
- [Schweisfurth-Stiftung](#), München
- [Werner-und-Elisabeth-Kollath-Stiftung](#), Bad Soden
- [Eden-Stiftung](#), Bad Soden
- [Erich-Rothenfuß-Stiftung](#)
- [Gregor-Louisoder-Umweltstiftung](#), München
- [Selbach-Umweltstiftung](#), München
- Bodenhausen-Stiftung, Arolsen
- [Fa. Eden-Waren](#), Lüneburg
- [Fa. Isana Naturfeinkost / bio-verde](#), Eresing
- [Fa. Chiemgauer Naturkosthandel](#), Gmein

Nun gehen wir mit Schwung und hoher Motivation an die Arbeit, immer wieder gefördert durch das Interesse und die positiven Rückmeldungen von Studierenden und KooperationspartnerInnen. Einige Projekte mit Bachelor-, Master- und Doktorarbeiten entstehen bereits. Wir hoffen, damit einige Beiträge zu mehr Nachhaltigkeit im Ernährungsbereich leisten zu können!

Über weitere Rückmeldungen, Anregungen oder Kooperationsideen würden wir uns sehr freuen!