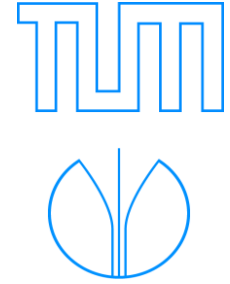


# Nachhaltige Ernährung / Ernährungsökologie und Welternährung



## Lehrangebot im Wintersemester 2012/2013

für die Studiengänge Ernährungswissenschaft (B. Sc., M. Sc.),  
Nutrition and Biomedicine (M. Sc.),  
Agrarwissenschaften (M. Sc.), Agrarmanagement (M. Sc.),  
Agrar- und Gartenbauwissenschaften (B. Sc.),  
Sustainable Resource Management (M. Sc.), Consumer Affairs (M. Sc.) u. a.  
an der Technischen Universität München/Weihenstephan

Lehrbeauftragter: Dr. oec. troph. Karl von Koerber  
Assistentin: Marie-Christine Scharf, M.Sc.  
Lehrstuhl für Wirtschaftslehre des Landbaues  
Arbeitsgruppe Nachhaltige Ernährung, TU München

*Dieses Lehrangebot erfolgt im Rahmen der Wahlpflichtmodule der o. g. Studiengänge.  
HöchstteilnehmerInnenzahl: 24*

### **Inhalte:**

- *Die erweiterten Dimensionen, in denen Ernährung vor dem Hintergrund der Nachhaltigkeit betrachtet wird: Umwelt, Wirtschaft, Gesellschaft, Gesundheit, Kultur*
- *Die wichtigsten globalen Probleme in diesen Bereichen und die jeweiligen Zusammenhänge mit der Lebensmittelerzeugung, -verarbeitung und -vermarktung bzw. des Ernährungsstils*
- *Sieben Grundsätze für eine Nachhaltige Ernährung, deren komplexe Begründungen aus den fünf Dimensionen der Nachhaltigkeit und deren Umsetzbarkeit*

### **Ziele:**

- *Verstehen von Zusammenhängen im Ernährungsbereich im Rahmen der Nachhaltigkeit*
- *Fähigkeit erlernen, als zukünftige Akteure in der Lebensmittel-Wertschöpfungskette nachhaltig zu handeln*

## **Verbindliche Einführung: Mittwoch, 31. 10. 2012, 13.00 – 17.00 Uhr**

13.15	Einführung in die Konzeption Nachhaltige Ernährung / Ernährungsökologie <ul style="list-style-type: none"><li>• Fünf Dimensionen der Nachhaltigkeit: ökologische, ökonomische, soziale, gesundheitliche und kulturelle Dimensionen</li><li>• Globale Herausforderungen im Zusammenhang mit Ernährung</li><li>• Sieben Grundsätze für eine Nachhaltige Ernährung</li></ul>
14.45	Einschätzung des eigenen Ernährungsverhaltens (Arbeitsgruppen)
16.00	Organisatorisches und Referate-Vergabe

**Ort:** Einführung: Seminarraum S2, Wochenenden: Seminarraum S1, Zentrales Hörsaalgebäude, Wissenschaftszentrum Weihenstephan in Freising, Maximus-von-Imhof-Forum 6

**Anmeldung:** TUMonline

**Rückfragen:** Dr. Karl v. Koerber, 08161/71-2223 oder 089/65102131

**E-Mail:** [karl.koerber@tum.de](mailto:karl.koerber@tum.de) – **Homepage:** <http://ne.wzw.tum.de> (*hier ggf. Änderungen beachten!*)

*Diese Veranstaltung wird von mehreren Sponsoren unterstützt: <http://ne.wzw.tum.de/index.php?id=21>*

# 1. Wochenend-Blockseminar

## Nachhaltige Ernährung / Ernährungsökologie und Welternährung

### Freitag, 16. 11. 2012, 13.00 – 19.15 Uhr

- 13.15 Begrüßung, Organisatorisches, Persönliches Kennenlernen
- 13.45 Inhaltliches Nähern
- 15.15 **Klimafreundliche Ernährung – ein wichtiger Beitrag zum globalen Klimaschutz**
- 17.00 **Einführung zum Leitbild Nachhaltigkeit – was bedeutet Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft?**  
*Prof. Dr. Dr. h.c. Alois Heißenhuber, Lehrstuhl für Wirtschaftslehre des Landbaues*
- 18.45 Tagesrückblick

### Samstag, 17.11. 2012, 9.00 – 18.00 Uhr

- 9.15 **Grundsatz: Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel**
- 10.00 **Grundsatz: Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel - reichlich Frischkost**
- 11.15 **Grundsatz: Ökologisch erzeugte Lebensmittel**  
- Richtlinien der ökologischen Landwirtschaft (*Referat 1*)  
- Kontrolle und Siegel des Öko-Landbaus (*Referat 2*)
- 12.45 **Gemeinsames Mittagessen** mit selbst mitgebrachten Gerichten (?)  
**Grundsatz: Genussvolle und bekömmliche Speisen**
- 13.00 **Kultur der Nachhaltigkeit – Betrachtungen zur Ernährungskultur**
- 14.00 **Nachhaltiger Fischfang und nachhaltige Aquakultur**  
*Dr. Stefan Holler, Naturland e. V.*
- 16.15 **Verbreitung und Umsatz des Öko-Landbaus**
- 16.45 **Filme zur ökologischen Landwirtschaft**
- 17.45 Tagesrückblick

### Sonntag, 18. 11. 2012, 9.00 – 14.00 Uhr

- 9.15 **Grundsatz: Regionale und saisonale Erzeugnisse**  
- Transporte im Ernährungsbereich (*Referat 3*)
- 10.00 - Regionale und saisonale Auswahl von Lebensmitteln (*Referat 4*)
- 11.15 **Der „Ökologische Fußabdruck“ der Ernährung**
- 11.45 **Weltweiter Wassermangel – Virtuelles Wasser (*Referat 5*)**
- 12.45 **Film zu Landwirtschaft/Lebensmittelverarbeitung**
- 13.30 **Abschlussdiskussion**  
Einschätzung des Seminars

## 2. Wochenend-Blockseminar

### Nachhaltige Ernährung / Ernährungsökologie und Welternährung

#### Freitag, 7. 12. 2012, 13.00 – 19.15 Uhr

- 13.15            **Wiederholung bisheriger Themen**
- 13.45            **Welthungersituation – Ausmaß, Ursachen und Folgen der Unterernährung**
- 15.15            **Film zur Welthungerkrise**
- 16.00            **Menschenrecht auf Nahrung: unsere gemeinsame Verpflichtung – Erkenntnisse des Weltagrарbericht**  
*Inge Wittenzellner*, Menschenrechtsorganisation FIAN Deutschland e. V.
- 18.00            **Film zur Welternährung**
- 19.00            Tagesrückblick

#### Samstag, 8. 12. 2012, 9.00 – 18.00 Uhr

- 9.15            **Lösungsansätze für die Welthungersituation**  
- Verbesserung der Weltwirtschaftsbedingungen, *Sophia Dürr*, BA Berufliche Bildung  
- Stärkung der Bildung und Verbesserung des Status von Frauen
- 11.15            **Globale Nahrungssicherung für eine wachsende Weltbevölkerung**
- 12.00            **Problematik der Kinderarbeit – Handlungsmöglichkeiten**  
*Victoria Hölzl*, Bachelorarbeit (BA) Berufliche Bildung
- 13.00            ***Gemeinsames Mittagessen* mit selbst mitgebrachten Gerichten (?)**  
**Grundsatz: Genussvolle und bekömmliche Speisen**
- 14.15            **Grundsatz: Fair gehandelte Lebensmittel**, *Stefan Haupt*, BA Berufliche Bildung
- 14.45            **Akteure und Siegel im Fairen Handel (Referat 6)**
- 15.45            **Praktische Beispiele des Fairen Handels** (Gruppenarbeit)
- 17.00            **Filme zum Fairen Handel**
- 17.45            Tagesrückblick

#### Sonntag, 9. 12. 2012, 9.00 – 14.00 Uhr

- 9.15            **Fakten zu Preisen für Lebensmittel (Referat 7)**
- 10.00            **Hemmende und fördernde Faktoren bei der Umsetzung einer nachhaltigen Ernährung (Referat 8)**
- 11.00            Erarbeitung eines „**Nachhaltigen Einkaufsführers**“  
(Arbeitsgruppen) und Vorstellung der Ergebnisse  
**Empfehlungen für die Lebensmittelauswahl** (Diskussion, Fragen)
- 13.15            **Abschlussdiskussion**  
Einschätzung des Seminars, Anregungen fürs nächste Mal

**Änderungen vorbehalten**