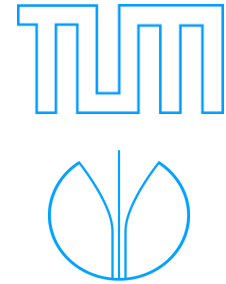


Nachhaltige Ernährung / Ernährungsökologie und Welternährung



Lehrangebot im Wintersemester 2013/14
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.
Mitarbeiter/in: Nadine Bader, Stefan Haupt
Arbeitsgruppe Nachhaltige Ernährung, TU München/Weihenstephan
Lehrstuhl für Wirtschaftslehre des Landbaues

Dieses Lehrangebot erfolgt im Rahmen der Wahlpflichtmodule de o. g. Studiengänge. TN-Zahl: max. 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*
- *Lernen, als zukünftige Akteure in der Lebensmittel-Wertschöpfungskette nachhaltig zu handeln*

Verbindliche Einführung: Freitag, 8. 11. 2013, 13.00 – 19.15 Uhr

Start	Inhalt
13.00	Begrüßung, Vorgeschichte, Vorstellung AG, Tagesablauf
13.30	Kennenlernen der Gruppe
14.00	Einführung in die Konzeption Nachhaltige Ernährung/ Ernährungsökologie - Fünf Dimensionen der Nachhaltigen Ernährung: ökologisch, ökonomisch, sozial, gesundheitlich, kulturell - Globale Herausforderungen im Zusammenhang mit Ernährung - Sieben Grundsätze für eine Nachhaltige Ernährung
15.30	<i>Pause</i>
15.45	Einschätzung des eigenen Ernährungsverhaltens
16.30	<i>Pause</i>
16.35	Film „Die Zukunft Pflanzen – Wie können wir die Welt ernähren?“
18.05	Organisatorisches und Referate-Vergabe
18.50	Puffer, Tagesabschluss

Ort: Seminarraum S1, Zentrales Hörsaalgebäude, Maximus-von-Imhof-Forum 6, Freising

Anmeldung: TUMonline

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

E-Mail: 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, 29. 11. 2013, 13.00 – 19.15 Uhr

Beginn	Inhalt
13.00	Begrüßung, Tagesablauf, Organisatorisches
13.10	Inhaltliches Nähern (Rückmeldungen zum Fragebogen)
13.40	<i>Pause</i>
13.50	Klimafreundliche Ernährung – ein wichtiger Beitrag zum globalen Klimaschutz (inkl. Gruppenarbeit)
15.50	<i>Pause</i>
16.15	Einführung zum Leitbild Nachhaltigkeit – was bedeutet Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft? Prof. Dr. Dr. h.c. Alois Heißenhuber <i>ehem. Lehrstuhl für Wirtschaftslehre des Landbaues</i>
18.00	<i>Pause</i>
18.15	Film „Weil ich länger lebe als du“
19.00	Tagesabschluss

Samstag, 30. 11. 2013, 9.00 – 19.15 Uhr

Beginn	Inhalt
9.00	Begrüßung, Tagesablauf, Organisatorisches
9.05	Grundsatz: Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel
10.00	„Ökologischer Fußabdruck“ der Ernährung
10.45	<i>Pause</i>
11.00	Grundsatz: Ökologisch erzeugte Lebensmittel - Richtlinien der ökologischen Landwirtschaft (Referat 1)
11.45	- Kontrolle und Siegel des Öko-Landbaus (Referat 2)
12.30	Verbreitung und Umsatz des Öko-Landbaus
12.45	<i>Pause - Mittagessen</i>
14.00	Grundsatz: Ressourcenschonendes Haushalten
14.30	Film „Essen im Eimer“ + Arbeitsgruppen
15.30	<i>Pause</i>
16.00	Nachhaltiger Fischfang und nachhaltige Aquakultur Melanie Hauber, Naturland e. V.
17.45	<i>Pause</i>
18.00	Film zum Ökolandbau
19.00	Tagesabschluss

Sonntag, 1. 12. 2013, 9.00 – 14.15 Uhr

Beginn	Inhalt
9.00	Begrüßung, Tagesablauf, Organisatorisches
9.05	Grundsatz: Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel - reichlich Frischkost
9.50	Kultur der Nachhaltigkeit – Betrachtungen zur Ernährungskultur
10.35	<i>Pause</i>
10.50	Grundsatz: Regionale und saisonale Erzeugnisse - Transporte im Ernährungsbereich (Referat 3)
11.35	- Regionale und saisonale Auswahl von Lebensmitteln (Referat 4)
12.20	Film-Ausschnitt „Essen auf der Überholspur“
12.35	<i>Pause</i>
13.00	Weltweiter Wassermangel – Virtuelles Wasser (Referat 5)
13.45	Tagesabschluss, Blitzlicht, Ausblick

2. Wochenend-Blockseminar

Nachhaltige Ernährung / Ernährungsökologie und Welternährung

Freitag, 13. 12. 2013, 13.00 – 19.15 Uhr

Beginn	Inhalt
13.00	Begrüßung, Tagesablauf, Organisatorisches
13.10	Wiederholung bisheriger Themen/Rückschau
13.40	Welthungersituation – Ausmaß, Ursachen und Folgen der Unterernährung
15.10	<i>Pause</i>
15.25	Film „Die Welthungerkrise“
15.45	Lösungsansätze für die Welthungersituation
16.55	<i>Pause</i>
17.10	BNE / Menschenrechte
17.40	<i>Pause</i>
17.45	Film zur Welternährung „Hunger“
18.45	Puffer, Tagesabschluss

Samstag, 14. 12. 2013, 9.00 – 19.15 Uhr

Beginn	Inhalt
9.00	Begrüßung, Tagesablauf, Organisatorisches
9.15	Verbesserung der Weltwirtschaftsbedingungen
10.00	Stärkung der Bildung und Verbesserung des Status von Frauen
10.30	<i>Pause</i>
10.45	Erkenntnisse des Weltagrарberichts
12.15	<i>Pause - Mittagessen</i>
13.30	Grundsatz: Fair gehandelte Lebensmittel
14.15	Akteure und Siegel im Fairen Handel (Referat 6)
15.00	<i>Pause</i>
15.15	Eine-Kuh-Politik in Ruanda
15.30	Praktische Beispiele des Fairen Handels (Gruppenarbeit)
16.30	Problematik der Kinderarbeit - Handlungsmöglichkeiten
17.15	<i>Pause</i>
17.30	Filme „Fairtrade“ + Diskussion
18.45	Puffer, Tagesabschluss

Sonntag, 15. 12. 2013, 9.00 – 14.15 Uhr

Beginn	Inhalt
9.00	Begrüßung, Tagesablauf, Organisatorisches
9.05	Fakten zu Preisen für Lebensmittel (Referat 7)
9.50	Hemmende und fördernde Faktoren bei der Umsetzung einer nachhaltigen Ernährung (Referat 8)
10.35	<i>Pause</i>
11.00	Erarbeitung eines „Nachhaltigen Einkaufsführers“ (Arbeitsgruppen)
12.00	Vorstellung der Ergebnisse: Empfehlungen für die Lebensmittelauswahl (Diskussion, Fragen)
13.00	<i>Pause</i>
13.15	Zusammenfassung
13.30	Abschlussdiskussion, Feedback, Evaluierung

Änderungen vorbehalten