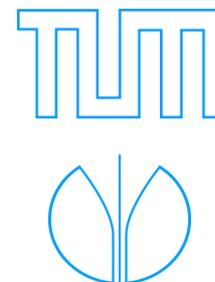


Nachhaltige Ernährung / Ernährungsökologie und Welternährung



Lehrangebot im Sommersemester 2013

für den Studiengang Berufliche Bildung, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft
an der Technischen Universität München

Lehrbeauftragter: Dr. oec. troph. Karl von Koerber

Assistentin: Marie-Christine Scharf, M.Sc.

Praktikantin: Theresa Mühlthaler, Studentin der Diätologie

Arbeitsgruppe Nachhaltige Ernährung, TU München/Weihenstephan

Lehrstuhl für Wirtschaftslehre des Landbaues

Dieses Lehrangebot erfolgt im Rahmen der Wahlpflichtmodule des o. g. Studiengangs. TN-Zahl: 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 bzw. als Lehrkräfte nachhaltig zu handeln und die Zusammenhänge zu vermitteln

Verbindliche Einführung: Mittwoch, 24. 4. 2013, 13.00 – 19.15 Uhr

Start	Inhalt
13.00	Begrüßung, Vorgeschichte Vorstellung Arbeitsgruppe, Tagesablauf
13.30	Kennenlernen der Gruppe
14:15	<i>Pause</i>
14.30	Leitbild Nachhaltige Entwicklung
15.15	Einführung in die Konzeption Nachhaltige Ernährung/ EÖ - Fünf Dimensionen der Nachhaltigen Ernährung: ökologische, ökonomische, soziale, gesundheitliche und kulturelle Dimensionen - Globale Herausforderungen im Zusammenhang mit Ernährung - Sieben Grundsätze für eine Nachhaltige Ernährung
16.15	<i>Pause</i>
16.30	Organisatorisches, Referate-Vergabe, Tutorium
17.15	Film „Die Zukunft pflanzen – Wie können wir die Welt ernähren?“
19.00	Tagesabschluss

Ort: Raum 113, Lothstr. 17, 80335 München

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, 10. 5. 2013, 13.00 – 19.15 Uhr

Start	Inhalt
13.00	Begrüßung, Tagesablauf, Organisatorisches
13.15	Inhaltliches Nähern (Domino-Spiel)
14.15	<i>Pause</i>
14.30	Klimafreundliche Ernährung – ein wichtiger Beitrag zum globalen Klimaschutz (inkl. Gruppenarbeit)
16.30	<i>Pause</i>
17.00	Einschätzung des eigenen Ernährungsverhaltens
17.45	Film „Weil ich länger lebe als du“
18.45	Puffer, Tagesabschluss (einfache Runde)

Samstag, 11. 5. 2013, 9.00 – 19.15 Uhr

Start	Inhalt
09.00	Begrüßung, Tagesablauf, Organisatorisches
09.05	Grundsatz: Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel
10.00	<i>Pause</i>
10.15	„Ökologischer Fußabdruck“ der Ernährung
10.45	<i>Pause</i>
11.00	Grundsatz: Ökologisch erzeugte Lebensmittel - Richtlinien der ökolog. Landwirtschaft (Referat 1)
11.45	- Kontrolle und Siegel des Öko-Landbaus (Referat 2)
12.30	<i>Pause - Mittagessen</i>
13.45	Grundsatz: Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel – reichlich Frischkost
14.30	<i>Pause – ab 14.45 Aufbau Hauber</i>
15.00	Nachhaltiger Fischfang und nachhaltige Aquakultur Dr. Melanie Hauber, Naturland e. V.
16.45	<i>Pause</i>
17.00	Weltweiter Wassermangel – Virtuelles Wasser (Referat 3)
17.45	Verbreitung und Umsatz des Öko-Landbaus
18.00	Film zur ökologischen Landwirtschaft (aid)
19.00	Tagesabschluss

Sonntag, 12. 5. 2013, 9.00 – 14.15 Uhr

Start	Inhalt
09.00	Begrüßung, Tagesablauf, Organisatorisches
09.05	Grundsatz: Regionale und saisonale Erzeugnisse - Transporte im Ernährungsbereich (Referat 4)
09.50	- Regionale und saisonale Auswahl von Lebensmitteln (Referat 5)
10.35	<i>Pause</i>
11.00	Kultur der Nachhaltigkeit – Betrachtungen zur Ernährungskultur
12.00	<i>Pause</i>
12.20	Grundsatz: Ressourcenschonendes Haushalten
12.50	Film „Essen im Eimer“ + Arbeitsgruppen
13.50	Puffer, Tagesabschluss, Blitzlicht, Ausblick

2. Wochenend-Blockseminar

Nachhaltige Ernährung / Ernährungsökologie und Welternährung

Freitag, 7. 6. 2013, 13.00 – 19.15 Uhr

Start	Inhalt
13.00	Begrüßung, Tagesablauf, Organisatorisches
13.15	Wiederholung bisheriger Themen/Rückschau
14.00	Welthungersituation – Ausmaß, Ursachen und Folgen der Unterernährung
15.15	<i>Pause</i>
15.45	Film „Die Welthungerkrise“
16.15	Lösungsansätze für die Welthungersituation
17.05	<i>Pause</i>
17.20	Menschenrechte (4 Kurzfilme)
17.50	<i>Pause</i>
18.00	Film zur Welternährung „Hunger“
19.00	Tagesabschluss

Samstag, 8. 6. 2013, 9.00 – 19.15 Uhr

Start	Inhalt
09.00	Begrüßung, Tagesablauf, Organisatorisches
09.15	Verbesserung der Weltwirtschaftsbedingungen
10.15	Stärkung der Bildung und Verbesserung des Status von Frauen
10.45	<i>Pause</i>
11.00	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>
15.30	Eine-Kuh-Politik in Ruanda
15.45	Praktische Beispiele des Fairen Handels (Gruppenarbeit)
16.30	Problematik der Kinderarbeit – Handlungsmöglichkeiten
17.30	<i>Pause</i>
17.45	Filme „Kostproben aus dem Fairen Handel“
18.45	Puffer, Tagesabschluss

Sonntag, 9. 6. 2013, 9.00 – 14.15 Uhr

Start	Inhalt
09.00	Begrüßung, Tagesablauf, Organisatorisches
09.05	Fakten zu Preisen für Lebensmittel (Referat 7)
09.50	Hemmende und fördernde Faktoren bei der Umsetzung einer nachhaltiger Ernährung (Referat 8)
10.35	<i>Pause</i>
10.50	Erarbeitung eines „Nachhaltigen Einkaufsführers“ (Arbeitsgruppen) Vorstellung der Ergebnisse Empfehlungen für die Lebensmittelauswahl (Diskussion, Fragen)
13.00	<i>Pause</i>
13.15	Zusammenfassung
13.30	Abschlussdiskussion, Feedback, Evaluierung

Änderungen vorbehalten