

Newsletter Nachhaltige Ernährung / Ernährungsökologie Nr. 5/2017 – 8. 6. 2017

Liebe Interessentinnen und Interessenten!

Es gibt wieder einige interessante Veranstaltungen mitzuteilen:

Spannende **Diskussionsveranstaltung** unseres Vereins für Nachhaltigkeit e. V.
Wachstum und Umweltethik – mit hochkarätiger Besetzung:

- Dr. Christian Barth, Amtschef des Bayerischen Umweltministeriums
- Erwin Huber, Mitglied des Bayerischen Landtags
- Prof. Dr. Markus Vogt, Inhaber des Lehrstuhls für Christliche Sozialethik an der LMU

Termin: Montag, **19. 6. 2017**, 18-20 Uhr

Ort: Ludwig-Maximilians-Universität München

Programm: http://nachhaltigkeit-ev.de/images/artikel/flyer_workshop_WachstumUmweltethik.pdf

**1st Global Conference of the Sustainable Food Systems Programme:
“Sustainable Food Systems for All - Catalyzing Change through Multi-Stakeholder Action”** in Pretoria, Südafrika

Diese erste globale Konferenz zu Nachhaltigen Ernährungssystemen hat zum Ziel, Akteure weltweit miteinander zu vernetzen und eine Austauschplattform zu schaffen, um den Wandel zu nachhaltigen Ernährungssystemen zu forcieren. Sie wird innerhalb des „10-Jahres-Rahmenprogramms für nachhaltigen Konsum und nachhaltiges Wirtschaften“ der Vereinten Nationen durchgeführt, unter Beteiligung der UN-Institutionen UNEP und FAO.

Dr. Karl von Koerber wird dort unseren neuen Online-Video-Kurs "Nachhaltigkeit in der Ernährung" vorstellen. Dieser erhielt im Februar 2017 die Anerkennung als „affiliated project of the Sustainable Food Systems Programme“

(<http://www.scpclearinghouse.org/sustainable-food-system/affiliated-projects-sfs-programme>).

Termin: **21. 6. bis 23. 6. 2017**

Ort: Pretoria, Südafrika

Näheres: <http://www.scpclearinghouse.org/sustainable-food-system/1st-global-conference-10yfp-sustainable-food-systems-programme>

Sustainable Diets in the Context of Sustainable Food Systems – A contribution to the Decade of Action on Nutrition 2016-2025 – A technical Workshop in the FAO Headquarters, Rome

Bei diesem weltweiten Workshop werden Methoden, Strategien, Auswirkungen der Ernährung auf Ernährungssysteme und Fallstudien von Wissenschaftler*innen und Multiplikator*innen präsentiert.

Dr. Karl von Koerber und Nadine Bader werden bei dieser Veranstaltung des Sustainable Food Systems Programme bei der FAO in Rom unser Konzept „Nachhaltige Ernährung“ vorstellen ("Holistic concept of “Sustainable Nutrition” with five dimensions and seven action-oriented principles").

Termin: **12. 7. bis 13. 7. 2017**

Ort: Rom, Italien, FAO

Näheres zum Sustainable Food Systems Programme:

<http://www.unep.org/10yfp/programmes/sustainable-food-systems-programme>

Seminar „Hunger, ein Exportschlager aus Deutschland?“

mit Referent*innen von FIAN

Aus der Ankündigung: Weltweit hungern 795 Millionen Menschen, 90 Prozent von ihnen hungern chronisch. Die Gründe dafür liegen in Politiken und Strukturen, durch die bestimmte Bevölkerungsgruppen ausgegrenzt und benachteiligt werden. Ihnen wird der Zugang zu Nahrung und den Ressourcen zu ihrer Herstellung, wie Land, Saatgut und Wasser, verwehrt. Häufig geschieht das durch Privatisierungen im Interesse internationaler Agrarkonzerne, Banken oder Pensionskassen. Auch die Politik der Bundesregierung führt zu Hunger im Ausland. Beispiele dafür finden sich unter anderem in der Entwicklungspolitik und der EU-Agrarpolitik. Durch die zunehmende Einbindung von Unternehmen in die staatliche Entwicklungszusammenarbeit, werden deren Profitinteressen oft stärker bedient als die Menschenrechte der Hungernden. Durch die starke Ausrichtung der Landwirtschaft auf den Export werden Familienbetriebe im globalen Süden in den wirtschaftlichen Ruin getrieben.

Veranstalter: Bayerisches Seminar für Politik e. V.

Seminarleitung: Getrud Falk (FIAN Deutschland) und Marlies Olberz (FIAN Deutschland)

Termin: **23. 6. bis 25. 6. 2017**

Ort: Kochel am See

Anmeldung und Näheres: <https://www.fian.de/mitmachen/termine/detailansicht/2017-06-23-kochel-am-see-hunger-ein-exportschlager-aus-deutschland/>

Weitere Termine für Workshops der **Kampagne „Bio kann jeder“** in Bayern:

- Essen für Kinder: Mehr Nachhaltigkeit und Qualität in der Gemeinschaftsverpflegung
Termin: **6. 7. 2017**
Ort: Buchenberg
- Bio-Essen in der Gemeinschaftsverpflegung: Mit gutem Beispiel voran!
Termin: **10. 7. 2017**
Ort: Glonn
- Caterer-Workshop, Veranstaltung 1: Bio kann jeder – Gemeinschaftsverpflegung in Kita und Schule: gesund, schmackhaft und finanzierbar
Caterer-Workshop, Veranstaltung 2: Der „Bio-Speiseplanmanager“
Termin: **21. 7. 2017**
Ort: Berching

Einladung, Programm und Anmeldung unter <http://www.kinderleichtmuenchen.de/>

Kinostart des neuen Films von Bertram Verhaag (seit 1. Juni): **Code of Survival - Die Geschichte vom Ende der Gentechnik** (90 Minuten)

Aus der Ankündigung: Millionen Tonnen von Monsantos „Roundup“, mit seinem Hauptwirkstoff Glyphosat, werden Jahr für Jahr weltweit auf Felder ausgebracht. Diese Giftwaffe wird jedoch stumpf, denn die Natur bildet resistente Unkräuter, die sich in biblischen Ausmaßen vermehren und nun ein Superwachstum an den Tag legen, das Nutzpflanzen überwuchert und abtötet. Dieser Form der zerstörerischen Landwirtschaft setzen wir drei nachhaltige Projekte entgegen:

- Die Teeplantage AMBOOTIA in Indien
- Das Projekt SEKEM des alternativen Nobelpreisträgers Ibrahim Abouleish in Ägypten
- Der unbeugsame Bayer FRANZ AUNKOFER.

In der eindrucklichen Montage konfrontieren wir die heilende Kraft der ökologischen Landwirtschaft mit den Auswirkungen des giftgestützten Anbaus. Wir werfen die Frage auf: In welcher Art von Landwirtschaft liegt der CODE OF SURVIVAL auf unserem Planeten.

Näheres und Trailer: <http://www.denkmalfilm.tv/index.php?page=Filme&l=de>

Stellenangebote bei Bioland für den Standort Visselhövede

- 1) Bioland-Fachberater/in Gastronomie (0,75 Stelle), ab Herbst
- 2) Trainee Außer-Haus-Markt, ab November

Näheres: <http://www.bioland.de/stellenmarkt/stellenangebote-bioland-ev.html>

Nach den „News“ aus den USA wächst das Motto: JETZT ERST RECHT!

Viele fröhsommerliche Grüße aus München

Karl von Koerber, Nadine Bader, Julian Waldenmaier

Falls Sie unsere vorherigen Newsletter verpasst haben oder erst neuerdings Abonent*in sind, finden Sie die früheren Ausgaben auf unserer Homepage unter „Newsletter Archiv“ <http://www.nachhaltigeernaehrung.de/Newsletter-Archiv.35.0.html>

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

Karl von Koerber, Dr. oec. troph.

Arbeitsgruppe Nachhaltige Ernährung
Beratungsbüro für Ernährungsökologie
Mutter-Teresa-Str. 20, 81829 München-Riem
Tel. 089/65102131, Fax 089/65102132
E-Mail: koerber@nachhaltigeernaehrung.de
Homepage: www.nachhaltigeernaehrung.de

Offizielles Projekt der UN-Weltdekade Bildung für nachhaltige Entwicklung: www.bne-portal.de
Qualitätssiegel Umweltbildung.Bayern: www.umweltbildung.bayern.de
Umweltpreis 2013 der Landeshauptstadt München: www.muenchen.de/umweltpreis



2013 Münchner Umweltpreis
Auszeichnung der
Landeshauptstadt München