

Newsletter Nachhaltige Ernährung / Ernährungsökologie Nr. 3/2015 – 4. 5. 2015

Liebe Interessentinnen und Interessenten,

nach einer längeren Pause möchten wir Sie gerne auf folgende Veranstaltungen und Publikationen aufmerksam machen.

Fachtagung des Zentrums für Umwelt und Kultur Benediktbeuern „Wertschätzung von Lebensmitteln – Impulse, Projekte und Ideen für die pädagogische Praxis“

Aus der Ankündigung: Zentrale Fragen der Tagung sind: Was ist Essen wert? Welche Auswirkungen haben die Herstellung von Lebensmitteln und unser Essenskonsum auf Umwelt und Gesellschaft? Wie können wir Kindern und Jugendlichen den Wert und die Bedeutung von Lebensmitteln begreifbar, erlebbar und genießbar machen? Schulgärten und Gemeinschaftsgärten stehen besonders im Fokus, als wichtige Orte pädagogischer Umsetzung.

Dr. Karl v. Koerber hält das Eingangsreferat „Nachhaltige Ernährung - Essen mit Genuss und Verantwortung“

Termin: **7. - 8. 5. 2015**

Ort: Zentrum für Umwelt und Kultur Benediktbeuern, Zeilerweg 2, 83671 Benediktbeuern (südlich von München)

Näheres: www.zuk-bb.de

Buch „Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie - Anforderungen | Umsetzungsprobleme | Lösungskonzepte“. Herausgegeben von Volker Peinelt und Jens Wetterau. Band 1 und 2: 1540 Seiten. Rhombos-Verlag, 2015. ISBN: 978-3-944101-54-5 (120,00 Euro inkl. Versand)

Aus der Pressemitteilung: Die Gemeinschaftsgastronomie ist eine dynamisch wachsende Branche. Entsprechend vielfältig sind die Anforderungen. Damit diese erfüllt werden können, benötigen Fachkräfte verlässliche und umfangreiche Hintergrund-Informationen. Diese liegen nun in Form eines zweibändigen Handbuchs vor, das von der Hochschule Niederrhein herausgegeben wird. Über 60 Autorinnen und Autoren haben das aktuelle Wissen der Branche zusammengefasst, wobei auch Umsetzungsprobleme sowie Lösungskonzepte beschrieben wurden.

Das Grundsatzkapitel zu Nachhaltiger Ernährung steuerte Dr. Karl v. Koerber bei.

Näheres: <http://www.rhombos.de/shop/buecher/handbuch-der-gemeinschaftsgastronomie-gesamtausgabe.html>

Bereits ausführlich berichteten wir in unserem Newsletter 2/2014 über das „Ernährungs-Heftl“ für Kinder **„Kühe, Körner und Kakao“**. Dieses Umsetzungsprojekt zur Nachhaltigen Ernährung wurde herausgegeben von Ökoprodukt MobilSpiel e. V. sowie der Münchner Kinder- und Jugendfarm e. V./Ramersdorf. Hierzu ist jetzt ein begleitendes **Praxishandbuch** für MultiplikatorInnen erschienen.

Aus der Ankündigung: Wie kann Kindern das komplexe Thema der Nachhaltigen Ernährung nahe gebracht werden? Grundlage sind die sieben Grundsätze einer Nachhaltigen Ernährung von Dr. Karl von Koerber [Schirmherr des Projekts], die in einem

Kooperationsprojekt rund um nachhaltige Ernährung für Kinder umgesetzt wurden. Ziel des Praxishandbuches ist es nun, Lehrer_innen und Pädagog_innen der außerschulischen Bildung zur Durchführung von Projekten der nachhaltigen Ernährung zu ermuntern.

Kostenloser Download: <http://www.oekoprojekt-mobilspiel.de/service/downloads> (unter „Praxismaterialien zum Thema Ernährung“). Umfang 96 Seiten A 4, 17,3 MB.

Buch „**Was der Mensch essen darf - Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen und globale Konflikte**“. Herausgegeben von Gunther Hirschfelder, Angelika Ploeger, Jana Rückert-John und Gesa Schönberger. Verlag Springer VS, 2015, ISBN 978-3-658-01464-3 (49,99 Euro)

Aus der Ankündigung: Der Sammelband befasst sich mit Aspekten von Moral, Ethik und Nachhaltigkeit in der Ernährung des 21. Jahrhunderts. Im Fokus steht das Huhn, das als globalster Lieferant fettarmen Fleisches für den weltweiten Wandel von Nahrungsproduktion und Esskultur beispielhaft ist. Neben Natur-, Sozial- und Kulturwissenschaftlern kommen Journalisten und NGO-Vertreter zu Wort. So eröffnet dieser Band neue Forschungsperspektiven einer Ernährungsethik und stellt Handlungsorientierungen für die beteiligten Akteure zur Diskussion.

Näheres: <http://www.springer.com/us/book/9783658014643>

Buch „**Die Null-Grenzkostengesellschaft**“ von Jeremy Rifkin.
Campus Verlag, 2015, ISBN: 978-3593399171 (27,00 Euro)

Aus der Ankündigung: Der Kapitalismus geht zu Ende? Eine gewagte These! Doch wer könnte eine solch spannende Zukunftsvision mit Leben füllen? Jeremy Rifkin - Regierungsberater, Zukunftsvisionär und Bestsellerautor. Kurz: "einer der 150 einflussreichsten Intellektuellen der Welt" (National Journal). Rifkin ist überzeugt: Das Ende des Kapitalismus kommt nicht von heute auf morgen, aber dennoch unaufhaltsam.

Näheres: http://www.campus.de/buecher-campus-verlag/gesellschaft-wirtschaft/politik/die_null_grenzkosten_gesellschaft-8482.html

Viele fröhliche Grüße aus München!

Karl von Koerber, Nadine Bader, Stefan Haupt

Falls Sie unsere vorherigen Newsletter verpasst haben oder erst neuerdings AbonnentIn 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

