

\*Newsletter Nachhaltige Ernährung / Ernährungsökologie Nr. 5/09\*

Liebe Interessentinnen und Interessenten!

Inzwischen ist das erste Semester seit dem Start unseres neuen Faches Nachhaltige Ernährung an der Technischen Universität München erfolgreich abgeschlossen. Wir konnten erreichen, dass unser Lehrangebot in fünf verschiedenen Studienordnungen der TU München verankert ist bzw. die Aufnahme beantragt wurde. Im Forschungsbereich starten eine Doktor- und eine Masterarbeit über Nachhaltigkeitskriterien bzw. Ökologischer Fußabdruck im Ernährungsbereich. Zahlreiche Vorträge, Fortbildungen und Publikationen laufen im Bereich Wissenstransfer. Einzelheiten sind dem angehängten Bericht zu entnehmen (siehe pdf-Datei).

---

Auch in diesem Sommersemester werden wir Blockseminare für Studierende der Ernährungswissenschaft, Agrar- und Gartenbauwissenschaften, Consumer Science sowie des Lehramtsstudiengangs Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaften an der Technischen Universität München/Weihenstephan anbieten. Sie können dieses Angebot gerne an Ihnen bekannte Studierende weitergeben, auch als GasthörerInnen anderer Hochschulen.

\*Titel der Lehrveranstaltung: Ernährungsökologie / Welternährung\*

Einführung: Mittwoch, 13. 5. 2009

Wochenenden: Freitag, 5. 6. bis Sonntag, 7. 6. 2009

Freitag, 26. 6. bis Sonntag, 28. 6. 2009

Die genauen Themen, wie auch die Zeiten und Räume können Sie dem beigefügten Programm entnehmen (Word-Datei).

---

Weiterhin möchten wir Sie auf zwei interessante Veranstaltungen Mitte Mai in München hinweisen.

Freitag, 15. 5. 2009, 14.30 - 18.30 Uhr

Veranstalter: Münchner Kompetenzzentrum Ethik (MKE),

Ludwig-Maximilians-Universität München, Geschwister-Scholl-Platz 1, Raum M 118 im 1. OG (U3 oder U6 Universität)

\*Thema: Prinzip Nachhaltigkeit: ethische Fragen im interdisziplinären Diskurs\*

Die ethisch-politische Architektur der Moderne ist ins Wanken geraten. Eine klimaverträgliche Transformation des Fortschrittsbegriffs, ein globalisierungsfähiges Modell von Wohlstand und eine Integration von Markt und Moral sind wesentliche Bedingungen für eine gerechte Weltgesellschaft. Die Suche hiernach bündelt sich in dem Prinzip Nachhaltigkeit.

Programm unter:

[http://www.kompetenzzentrumethik.lmu.de/veranstaltungen/veranst\\_tagungen.html](http://www.kompetenzzentrumethik.lmu.de/veranstaltungen/veranst_tagungen.html)

---

Dienstag, 19. 5. 2009, 18.15 Uhr

Technische Universität München, Arcisstr. 21 (U2 Königsplatz oder Theresienstraße)

Veranstalter: Die Umwelt-Akademie e.V., in Kooperation mit der Carl von Linde-Akademie der Technischen Universität München und den Hochschulgemeinden

\*Thema: Unternehmerisches Handeln in einer ökosozialen Marktwirtschaft  
Referent: Prof. Dr. Dr. F. J. Radermacher, Universität Ulm\*

Prof. Radermacher wird die internationale Entwicklung vor dem Hintergrund der rasch wachsenden Weltbevölkerung und dem zunehmenden Konflikt um Ressourcen sowie der Problematik immer größerer Umweltbelastungen beleuchten. Die Ausführungen werden verdeutlichen, dass zukünftige Entwicklungen durch drei mögliche Konstellationen geprägt sein werden: Kollaps, Ökodiktatur/Brasilianisierung und eine weltweite Ökosoziale Marktwirtschaft. Nur der letzte Weg ist mit Nachhaltigkeit kompatibel. Für die Frage, welchen dieser Wege wir wählen werden, spielt auch die aktuelle Weltwirtschaftskrise eine zentrale Rolle.

Weitere Infos unter: <http://www.die-umwelt-akademie.de/> (Veranstaltungen)

---

Zum Schluss noch ein Aufruf bzgl. eines innovativen Bio-Projekts in München – in der Hoffnung, dass eine(r) von Ihnen einen Kontakt zu interessierten Menschen vermitteln kann. In einer großen genossenschaftlichen Wohnanlage mit über 100 Wohnungen in Niedrigenergie-/Passivhäusern mit zahlreichen Gemeinschaftsräumen soll als Herzstück ein Bio-Cafe-Restaurant mit etwa 70 Sitzplätzen entstehen. Da das Beratungsbüro für Ernährungsökologie (und auch meine Privatwohnung) dorthin verlegt werden, setze ich mich sehr für das Finden geeigneter Pächter/Köche ein. Die Suchanzeige lautet:

„Wir suchen Existenzgründer mit unternehmerischem Geist zum Aufbau eines Gastro-Teams für die Leitung eines Bio-Café-Restaurants mit Bio-Lebensmittelverkauf für unser genossenschaftliches Mehrgenerationenprojekt in München/Messestadt Riem. Auch einzelner Koch mit Erfahrung bzgl. ökologischer/regionaler/fairer Lebensmittel. Wohnungen für Familien verfügbar. Weitere Infos unter [www.wagnis.org](http://www.wagnis.org) <<http://www.wagnis.org>> oder Tel. 089/18 91 16 50, Mail: [elisabeth.hollerbach@wagnis.org](mailto:elisabeth.hollerbach@wagnis.org)“

---

Mit besten Grüßen und Wünschen

Karl von Koerber,  
Julia Schenkel (Praktikantin) und  
Eveline Dasch (Wissenschaftliche Mitarbeiterin)

---

Wenn Sie diesen Newsletter nicht mehr erhalten möchten, schicken Sie ihn bitte einfach zurück.

-----  
Karl von Koerber, Dr. oec. troph.  
Beratungsbüro für Ernährungsökologie (BfEÖ)  
Entenbachstraße 37, D - 81541 München  
Tel. 089/65102131, Fax 089/65102132  
E-Mail: [koerber@bfeoe.de](mailto:koerber@bfeoe.de)  
Homepage: [www.bfeoe.de](http://www.bfeoe.de)

NEU: Technische Universität München  
Wissenschaftszentrum Weihenstephan für Ernährung, Landnutzung und Umwelt  
Forschungsdepartment für Ökologie und Ökosystemmanagement  
Lehrstuhl für Wirtschaftslehre des Landbaues  
Fach Nachhaltige Ernährung  
Blumenstraße 16, D - 85354 Freising/Weihenstephan  
Tel. 08161/71-2223, Fax 08161/71-2246  
E-Mail: [koerber@wzw.tum.de](mailto:koerber@wzw.tum.de)  
Homepage: [www.wzw.tum.de/ne](http://www.wzw.tum.de/ne)