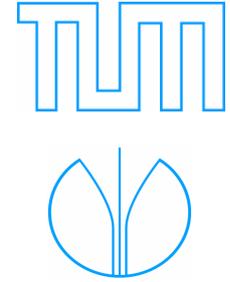


Nachhaltige Ernährung / Ernährungsökologie und Welternährung



Lehrangebot im Wintersemester 2011/2012
für die Studiengänge „Ernährungswissenschaft“ (B. Sc., M. Sc.),
„Agrarwissenschaften“ (M. Sc.), Agrarmanagement“ (M. Sc.),
„Agrar- und Gartenbauwissenschaften“ (B. Sc.) und
„Berufliche Bildung, Fachrichtung Ernährungs- und
Hauswirtschaftswissenschaft“ (B. Ed.) (höhere Semester bevorzugt)
an der Technischen Universität München

Lehrbeauftragter: Dr. oec. troph. Karl von Koerber
Assistentin: Dipl. oec. troph. FH Christina Wagner
Lehrstuhl für Wirtschaftslehre des Landbaues
Arbeitsgruppe Nachhaltige Ernährung, TU München

*Dieses Lehrangebot erfolgt im Rahmen der Wahlpflichtmodule der o. g. Studiengänge
oder für andere Studierende an der TUM.*

HöchsteilnehmerInnenzahl: 30 (~ 15 Ernährungs-/Agrarwissenschaften, ~ 15 Berufliche Bildung)

Inhalte:

- *Die erweiterten Dimensionen, in denen Ernährung vor dem Hintergrund der Nachhaltigkeit betrachtet wird: Umwelt, Wirtschaft, Gesellschaft, Gesundheit*
- *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 vier Dimensionen der Nachhaltigkeit und deren Umsetzbarkeit*

Verbindliche Einführung: Freitag, 18. 11. 2011, 14.30 (s. t.) – 18.30 Uhr

- **Einführung in die Konzeption Nachhaltige Ernährung / Ernährungsökologie**
 - Vier Dimensionen der Nachhaltigkeit: ökologische, ökonomische, soziale und gesundheitliche Dimensionen
 - Sieben Grundsätze für eine Nachhaltige Ernährung
- **Klimafreundliche Ernährung – ein wichtiger Beitrag zum globalen Klimaschutz**
- Organisatorisches für die weiteren Lehrveranstaltungen und Referate-Vergabe

Ort: Seminarraum S3 (Untergeschoss), Zentrales Hörsaalgebäude,
Wissenschaftszentrum Weihenstephan in Freising, Maximus-von-Imhof-Forum 6

Anmeldung: TUMonline

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

E-Mail: karl.koerber@tum.de – **Homepage:** <http://www.wzw.tum.de/ne> (*hier ggf. Änderungen beachten!*)

Diese Veranstaltungen werden von mehreren Sponsoren unterstützt: Siehe:

<http://www.wzw.tum.de/ernaehrungsoekologie/unterstuetzer/unterstuetzer.shtml>

1. Wochenend-Blockseminar

Nachhaltige Ernährung / Ernährungsökologie und Welternährung

Freitag, 2. 12. 2011, 13.00 – 19.00 Uhr

- 13.00 (s. t.) Begrüßung, Organisatorisches , Persönliches Kennenlernen, Inhaltliches Nähern
- 15.00 **Die Gießener Vollwert-Ernährungs-Studie (Referat 1)**
- 15.45 **Grundsatz: Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel**
- 17.00 **Einführung zum Leitbild Nachhaltigkeit – was bedeutet Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft?**
Prof. Dr. Dr. h.c. Alois Heißenhuber, Lehrstuhl für Wirtschaftslehre des Landbaues
- 18.45 Blitzlicht

Samstag, 3. 12. 2011, 9.00 – 17.30 Uhr

- 9.00 (s. t.) **Einschätzung des eigenen Ernährungsverhaltens (Arbeitsgruppen)**
- 10.15 **Grundsatz: Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel - reichlich Frischkost**
- 11.15 **Grundsatz: Ökologisch erzeugte Lebensmittel**
- Richtlinien der ökologischen Landwirtschaft (**Referat 2**)
- Kontrolle und Siegel des Öko-Landbaus (**Referat 3**)
- 12.45 **Gemeinsames Mittagessen** mit selbst mitgebrachten Gerichten (?)
Grundsatz: Genussvolle und bekömmliche Speisen
- 14.00 **Nachhaltiger Fischfang und nachhaltige Aquakultur**
Dr. Stefan Holler, Naturland e. V.
- 16.00 **Verbreitung und Umsatz des Öko-Landbaus**
- 16.30 **Filme zur ökologischen Landwirtschaft**

Sonntag, 4. 12. 2011, 9.00 – 14.00 Uhr

- 9.00 (s. t.) **Grundsatz: Regionale und saisonale Erzeugnisse**
- Transporte im Ernährungsbereich (**Referat 4**)
- 10.00 - Regionale und saisonale Auswahl von Lebensmitteln (**Referat 5**)
- 11.15 **Der „Ökologische Fußabdruck“ der Ernährung**
- 12.00 **Weltweiter Wassermangel – Virtuelles Wasser (Referat 6)**
- 13.00 **Lebensmittel im Müll (Referat 7)**
- 13.45 **Abschlussdiskussion**
Einschätzung des Seminars

Änderungen vorbehalten

Dienstag, 10. 1. 2012, 18.30 – 20.00 Uhr

Vorlesungsreihe der Münchner Hochschulen

„Leitbild Nachhaltigkeit: Hoffnung – Handlung – Wandlung“

Thema: **Nachhaltige Landnutzung und Ernährung: klimafreundliche Landwirtschaft und globale Nahrungssicherung?**

Referenten: *Prof. Dr. Thomas Knoke*, Fachgebiet Waldinventur und nachhaltige Nutzung, TUM

Dr. Karl von Koerber, Arbeitsgruppe Nachhaltige Ernährung,
Lehrstuhl für Wirtschaftslehre des Landbaues, TUM

Ort: Amerika Haus e. V.
Karolinenplatz 3
80333 München-Schwabing

U-Bahn: U2 Königsplatz, U4/5 Karlsplatz (Stachus), U 3/6 und 4/5 Odeonsplatz

S-Bahn: Karlsplatz (Stachus)

Tram: 27 Karolinenplatz

2. Wochenend-Blockseminar

Nachhaltige Ernährung / Ernährungsökologie und Welternährung

Freitag, 13. 1. 2012, 13.00 – 19.00 Uhr

- 13.00 (s. t.) **Welthungersituation – Ursachen und Folgen der Unterernährung**
- 14.45 **Film zur Welthungerkrise**
- 15.15 **Globale Nahrungssicherung für eine wachsende Weltbevölkerung**
- 16.30 **Problematik der Kinderarbeit**
- Einführung (separater Vortrag) *Victoria Hölzl*
- 17.15 - Was können wir als VerbraucherInnen tun? (**Referat 8**)
- 18.15 **Film zur Welternährung**

Samstag, 14. 1. 2012, 9.00 – 17.30 Uhr

- 9.00 (s. t.) **Lösungsansätze für die Welthungersituation** *Sophia Dürr*
- 10.30 **Der Welthunger und der Versuch, ihn zu stillen – der Weltagrarbericht**
PD Dr. Kurt-Peter Merk, Privatdozent für Politikwissenschaft,
Ludwig-Maximilians-Universität und Hochschule für Politik, München
- 12.00 ***Gemeinsames Mittagessen*** mit selbst mitgebrachten Gerichten (?)
Grundsatz: Genussvolle und bekömmliche Speisen
- 13.30 **Grundsatz: Fair gehandelte Lebensmittel** *Angelie Hofmann, Stefan Haupt*
- 14.15 **Film zum Fairen Handel**
- 15.30 **Fakten zu Preisen für Lebensmittel** (**Referat 9**)
- 16.30 **Bodendegradation und Biodiversität** (**Referat 10**)

Sonntag, 15. 1. 2012, 9.00 – 13.30 Uhr

- 9.00 (s. t.) **Hemmende und fördernde Faktoren bei der Umsetzung einer nachhaltigen Ernährung** (**Referat 11**)
- 10.15 Erarbeitung eines „Nachhaltigen Einkaufsführers“
(Arbeitsgruppen)
- 11.15 Vorstellung der Ergebnisse der Arbeitsgruppen
Empfehlungen für die Lebensmittelauswahl (Diskussion, Fragen)
- 12.45 **Abschlussdiskussion**
Einschätzung des Seminars