

Nachhaltige Ernährung

Lehrangebot im WS 2009/10
für Studierende der „Agrarwissenschaften und
Gartenbauwissenschaften“ sowie „Agrarmanagement“
an der TU München / Weihenstephan

Lehrbeauftragter: Dr. oec. troph. Karl von Koerber
AssistentInnen: Dipl. troph. Eveline Dasch
und Mag. Lukas Hindinger, Ernährungswiss. -
Fach Nachhaltige Ernährung, TU München und
Beratungsbüro für ErnährungsÖkologie, München

Das Lehrangebot „Nachhaltige Ernährung“ erfolgt im Rahmen der Wahlpflichtmodule des Bachelor-Studiengangs „Agrarwissenschaften und Gartenbauwissenschaften“, des Master-Studiengangs „Agrarmanagement“ oder anderer Studiengänge an der TUM (4 SWS, 5 ECTS). Die Teilnahme ist auch ohne Prüfung „auf Schein“ möglich.

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 und deren Umsetzbarkeit*

Ort: Seminarraum S1, Zentrales Hörsaalgebäude, Wissenschaftszentrum Weihenstephan in Freising

Eventuell Umlage für Getränke, Pausenverpflegung usw.

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

Homepage: www.wzw.tum.de/ne

E-Mail: koerber@wzw.tum.de

Diese Veranstaltungen werden von mehreren Stiftern unterstützt: siehe <http://www.wzw.tum.de/ernaehrungsoekologie/weihenstephan/index.shtml>

1. Wochenend-Blockseminar Nachhaltige Ernährung

Freitag, 15. 1. 2010, 15.00 (s. t.) – 20.00 Uhr

- 15.00 (s. t.) Begrüßung, Organisatorisches, Persönliches Kennenlernen, Inhaltliches Näheren ans Thema
- 17.00 **Einführung in die Konzeption der Nachhaltigen Ernährung**
- Vier Dimensionen der Nachhaltigkeit: ökologische, ökonomische, soziale und gesundheitliche Dimension
- Sieben Grundsätze für eine Nachhaltige Ernährung
- 18.00 **Einführung zum Leitbild Nachhaltigkeit**
- 19.00 **Einschätzung des eigenen Ernährungsverhaltens**
(Arbeitsgruppen)

Samstag, 16. 1. 2010, 9.00 – 18.00 Uhr

- 9.00 **Klimafreundliche Ernährung – Ein wichtiger Beitrag zum globalen Klimaschutz**
- 11.00 **Grundsatz: Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel**
- 12.00 **Grundsatz: Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel – reichlich Frischkost**
- 13.00 ***Gemeinsames Brunch*** mit selbst mitgebrachten Gerichten (?)
Grundsatz: Genussvolle und bekömmliche Speisen
- 14.30 **Grundsatz: Ökologisch erzeugte Lebensmittel**
- Richtlinien der ökologischen Landwirtschaft (**Referat 1**)
- Kontrolle und Siegel des Öko-Landbaus (**Referat 2**)
- 16.30 **Film zur ökologischen Landwirtschaft**

Sonntag, 17. 1. 2010, 9.00 – 14.00 Uhr

- 9.00 **Einschätzung der ökologischen Landwirtschaft**
- Ökologische, ökonomische, soziale und gesundheitliche Aspekte
- Verbreitung und Umsatz des Öko-Landbaus
- 11.00 **Grundsatz: Regionale und saisonale Erzeugnisse**
- Transporte im Ernährungsbereich (**Referat 3**)
- Regionale und saisonale Auswahl von Lebensmitteln (**Referat 4**)
- 13.00 **Abschlussdiskussion**
Einschätzung des Seminars

Änderungen vorbehalten

2. Wochenend-Blockseminar Nachhaltige Ernährung

Freitag, 29. 1. 2010, 13.00 (s. t.) – 19.00 Uhr

- 13.00 (s.t.) **Der „Ökologische Fußabdruck“ der Ernährung**
(Referentin: Katie Meinhold)
- 14.00 **Das Konzept „Virtuelles Wasser“ im Lebensmittelbereich**
- Bedeutung im Hinblick auf die globale Wasserknappheit (Referentin angefragt)
- 15.00 **Ernährungssicherung bei wachsender Weltbevölkerung**
- Einführung ins Thema Welternährung
- 17.00 **Film zur Welternährung**

Samstag, 30. 1. 2010, 9.00 – 18.00 Uhr

- 9.00 **Lösungsmöglichkeiten des Welthungerproblems**
- Einführung
- Flächenbedarf unterschiedlicher Ernährungsstile
- 11.00 **Problematik der Kinderarbeit**
- Einführung
- Was können wir als VerbraucherInnen tun? (**Referat 5**)
- 12.30 **Gemeinsames Brunch** mit selbst mitgebrachten Gerichten (?)
Grundsatz: Genussvolle und bekömmliche Speisen
- 14.00 **Grundsatz: Fair gehandelte Lebensmittel (Referat 6)**
- 15.00 **Nachhaltige Landwirtschaft in sog. Entwicklungsländern (Referat 7)**
- 16.30 **Film zum Fairen Handel**

Sonntag, 31. 1. 2010, 9.00 – 14.00 Uhr

- 9.00 **Fakten zu Preisen für Lebensmittel (Referat 8)**
Hemmende und fördernde Faktoren bei der Umsetzung einer nachhaltigen Ernährung (Referat 9)
- 10.45 Erarbeitung eines „Nachhaltigen Einkaufsführers“
(Arbeitsgruppen)
- 12.15 Vorstellung der Ergebnisse der Arbeitsgruppen
Empfehlungen für die Lebensmittelauswahl (Diskussion, Fragen)
- 13.30 **Abschlussdiskussion** - Einschätzung des Seminars

Änderungen vorbehalten