

Newsletter Nachhaltige Ernährung / Ernährungsökologie Nr. 4/2013 – 10. 9. 2013

Liebe Interessentinnen und Interessenten!

Wir hoffen, Sie haben einen guten Sommer verbracht – leider hatten wir es vorher nicht mehr geschafft, unseren anstehenden Newsletter zu versenden.

Jetzt können wir endlich die **Neuerscheinung** eines weiteren Buches vermelden: Unser Ratgeber „Nachhaltig genießen – Rezeptbuch für unsere Zukunft“ aus dem TRIAS-Verlag wurde ins Englische übersetzt. Der Titel lautet „**The Joy of Sustainable Eating**“ und erschien im Thieme Verlag. Autoren sind wie bei der deutschen Ausgabe Dr. Karl von Koerber und Hubert Hohler, Chefkoch der Klinik Buchinger in Überlingen.

Das Buch enthält einen Theorieteil am Anfang und vor allem am Ende des Buches, der die gesamte Konzeption der Nachhaltigen Ernährung laienverständlich aufbereitet. In der neuen Ausgabe, die vor allem für den US-amerikanischen und britischen Markt bestimmt ist, wurden die Aussagen, Zahlen, Logos usw. entsprechend angepasst bzw. erweitert. Die etwa 100 Rezepte wurden auf in diesen Ländern erhältliche Zutaten zugeschnitten.

Rezensionsexemplare können beim Thieme-Verlag in Stuttgart angefordert werden.

Flyer zum Buch:

http://ne.wzw.tum.de/index.php?eID=tx_nawsecured1&u=0&file=fileadmin/Publikationen/Flyer_The_Joy_of_Sustainable_Eating_-_Koerber-Hohler.pdf&t=1378913906&hash=a90cd8b6c6c54dd7318669114f6378408ef859b4

Die englische Ausgabe ist zu bestellen unter:

<https://www.thieme.de/shop/Ernaehrung-allgemein/von-Koerber-Hohler-The-Joy-of-Sustainable-Eating-9783131724519/p/000000000278880101?text=joy+of>

Die deutsche Ausgabe ist zu bestellen unter:

<https://www.thieme.de/shop/Kochbuch/von-Koerber-Hohler-Nachhaltig-geniessen-9783830460534/p/000000000272140101?subject=BOOK&text=nachhaltig>

Seminar „**Nachhaltigkeit in der Hochschule aufstellen! Gute Wege in einem schwierigen Gelände**“: 2. Modul: Welche Barrieren und Treiber wirken im organisationalen Lernprozess für Nachhaltigkeit?

Zielgruppe: Nachhaltigkeits-KoordinatorInnen und Mitarbeitende von Arbeitsgruppen mit dem Schwerpunkt Nachhaltigkeit.

18./19. September 2013 in Achim bei Bremen

Veranstalter: Prof. Dr. Georg Müller-Christ und Dr. Anna Katharina Liebscher, Universität Bremen

Näheres: <http://www.mc-managementaufstellungen.de/>

Programm und Anmeldung: http://www.bne-hochschulnetzwerk.de/fileadmin/subsites/8x-0018-t-01/Fortbildung_Nachhaltigkeitskoordinator_Uni_Bremen.pdf

4. Tagung der AG Hochschule und Nachhaltigkeit der Deutschen UNESCO-Kommission

„**Bildung für nachhaltige Entwicklung an Hochschulen: Vom Projekt zur Struktur**“

20. September 2013 an der Universität Bremen

Die TeilnehmerInnen der Tagung haben die Gelegenheit, ihre Projekte vorzustellen und sich über die Verstetigungsformen auszutauschen.

Programm und Anmeldung: http://www.wiwi.uni-bremen.de/gmc/aktuell_pdf/BNE_Einladung2013.pdf

Von dieser AG gibt es eine neue **Broschüre** „**Hochschulen für eine nachhaltige Entwicklung. Ideen zur Institutionalisierung und Implementierung.**“

Download: <http://www.bne->

portal.de/fileadmin/unesco/de/Downloads/Dekade_Publikationen_national/2013_Hochschul-Broschuere.pdf

Neue Ausstellung im Deutschen Museum in München „**Das Gelbe vom Ei – eine Ausstellung über das Essen**“

Laufzeit: bis 6. Januar 2014

Ort: Deutsches Museum, Zentrum Neue Technologien, Museumsinsel 1, 80538 München

Öffnungszeiten: täglich von 9 bis 17 Uhr

Die Sonderausstellung im Deutschen Museum zeigt die Vielfalt der Ernährung anhand von interaktiven Installationen. Die Themen reichen von Ernährung und Gesundheit über Konservierungsmethoden bis hin zu einer Großinszenierung eines 46-Gänge-Menüs mit präparierten Exponaten auch zu Welternährungs- und Nachhaltigkeitsthemen. Wir waren bei der Eröffnung im Juli dabei und sehr angetan. Eine frühere Teilnehmerin unserer Seminare gehört zu den hauptamtlichen MitarbeiterInnen der Ausstellung, was an diversen Aussagen und Exponaten feststellbar ist.

Näheres: <http://www.deutsches-museum.de/ausstellungen/sonderausstellungen/2013/das-gelbe-vom-ei/>

Pressemitteilung zur Ausstellungseröffnung:

<http://www.deutsches-museum.de/presse/presse-2013/das-gelbe-vom-ei/>

Im April 2013 wurde die „**Nachhaltigkeitsstrategie für Bayern**“ von der Bayerischen Staatsregierung verabschiedet. Sie enthält auch ein Kapitel über Ernährung.

Download: www.nachhaltigkeit.bayern.de/nachhaltigkeitsstrategie (Kurz- und Langfassung)

Hierzu gibt es eine ausführliche Stellungnahme des „Bündnis Nachhaltigkeit Bayern“, einem Zusammenschluss von etwa 20 Organisationen im Bereich Nachhaltigkeit:

<http://www.buendnis-nachhaltigkeit.de/> (3. Beitrag auf Startseite)

Unsere studentische Mitarbeiterin, Theresa Mühlthaler, von der Fachhochschule Joanneum in Bad Gleichenberg in Österreich hat ihre Mitarbeit zum Sommer wie vorgesehen beendet. Wir bedanken uns für ihre tatkräftige Unterstützung und wünschen ihr viel Erfolg für ihre Abschlussprüfung und ihren Start ins weitere Masterstudium!

Viele Grüße aus München und einen weiteren schönen Spätsommer!

Karl von Koerber, Marie-Christine Scharf, Theresa Mühlthaler

Falls Sie unsere vorherigen Newsletter verpasst haben oder erst neuerdings AbonnentIn sind, finden Sie die früheren Ausgaben auf unserer Homepage unter „Newsletter Archiv“

<http://ne.wzw.tum.de/index.php?id=35>.

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

Karl von Koerber, Dr. oec. troph.

Technische Universität München

Wissenschaftszentrum Weihenstephan für Ernährung, Landnutzung und Umwelt

Lehrstuhl für Wirtschaftslehre des Landbaues

Arbeitsgruppe Nachhaltige Ernährung

Alte Akademie 14, 85350 Freising/Weihenstephan

Tel. 08161/71-2223, Fax 08161/71-2246

E-Mail: karl.koerber@tum.de

Homepage: www.ne.wzw.tum.de