

Newsletter Nachhaltige Ernährung / Ernährungsökologie Nr. 9/2012 – 26. 9. 2012

Liebe Interessentinnen und Interessenten,

heute können wir Ihnen eine erfreuliche Mitteilung in eigener Sache verschicken: Innerhalb der von den Vereinten Nationen ausgerufenen **Dekade "Bildung für nachhaltige Entwicklung"** (BNE - www.bne-portal.de) werden bestimmte Projekte und Beiträge ausgezeichnet. Da im laufenden Jahr 2012 das Schwerpunktthema „Ernährung“ ist, haben wir zwei unserer Publikationen eingereicht. Wir freuen uns sehr, dass beide kürzlich von der Deutschen UNESCO-Kommission als „Offizielle Beiträge zur UN-Dekade Bildung für nachhaltige Entwicklung“ anerkannt wurden! Wir empfinden dies dankbar als hohe Anerkennung unserer langjährigen und teilweise auch mühsamen Arbeit.

Die Auszeichnung erhielt zum einen das Lehrbuch „**Vollwert-Ernährung - Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung**“ (Haug-Verlag, Stuttgart, 11. Auflage, 420 S., 2012). Autoren sind Dr. Karl von Koerber, Thomas Männle und Prof. Dr. Claus Leitzmann, alle früher an der Universität Gießen tätig – außerdem arbeiteten an der jetzigen Auflage 17 weitere Personen mit bzw. erstellten Kapitelbeiträge. Dieses Buch erschien 1981 in erster Auflage und hat schon damals die Zusammenhänge von Ernährung mit Gesundheit, Umwelt, Wirtschaft und Gesellschaft thematisiert – viele Jahre bevor 1992 das politische Leitbild „Nachhaltigkeit“ auf der UN-Konferenz für Umwelt und Entwicklung in Rio de Janeiro beschlossen wurde. Mittlerweile ist das Buch in 11. Auflage erschienen und ist zum Standardwerk in Ernährungswissenschaft, -beratung und -bildung geworden. Es wird auch auf der Homepage der UNESCO unter „Lehrmaterialien“ empfohlen (www.bne-portal.de).

Nähere Angaben und Links zum Verlag sowie Flyer: <http://ne.wzw.tum.de/index.php?id=84>

Zum anderen wurde unser neues Buch „**Nachhaltig genießen - Rezeptbuch für unsere Zukunft**“ als offizielles Projekt zur UN-Dekade anerkannt (TRIAS-Verlag, Stuttgart, 2012). Autoren sind Dr. Karl von Koerber und Hubert Hohler, Küchenchef der Klinik Buchinger in Überlingen. Das Buch vermittelt verbraucherverständlich die Prinzipien einer Nachhaltigen Ernährung und verbindet diese mit inspirierenden Rezeptköstlichkeiten. Alle Beteiligten im Verlag und die Autoren waren darauf bedacht, dass dieses Buch zu Beginn des diesjährigen Schwerpunktthemas erscheint – und es wurde auch sehr gut in der Bildungsarbeit aufgenommen. Nähere Angaben und Links zum Verlag sowie Flyer: <http://ne.wzw.tum.de/index.php?id=84>

Sehr schön ist auch, dass kommendes Wintersemester unsere (seit nunmehr 15 Jahren laufende) **Lehrveranstaltung „Nachhaltige Ernährung/Ernährungsökologie und Welternährung“** für **Weihenstephaner Studierende** des Agrar- und Ernährungsbereichs wieder stattfinden kann. Wir konnten leider unser Lehrangebot im vergangenen Sommersemester nicht aufrecht erhalten, da wir aufgrund unzureichender Finanzierung die Tätigkeiten einschränken mussten – obwohl eine Reihe von Stiftungen, Unternehmen und Verbänden unsere Arbeit dankenswerterweise seit vielen Jahren unterstützt (<http://ne.wzw.tum.de/index.php?id=21>). Aufgrund des starken Engagements der Studierenden übernahm jetzt die TU München bzw. die Fakultät „Wissenschaftszentrum Weihenstephan für Ernährung, Landnutzung und Umwelt“ eine halbe Stelle für Karl v. Koerber als Leiter der Arbeitsgruppe – allerdings nur befristet für 1,5 Jahre. Wir setzen uns natürlich weiter intensiv für eine Verstetigung mehrerer Vollzeit-Stellen durch die TUM ein, was im Zuge der stark wachsenden gesellschaftlichen Bedeutung des Leitbilds Nachhaltigkeit dringend ansteht – und bemühen uns weiter stark um die Einwerbung zusätzlicher Drittmittel, um unsere Aktivitäten nicht beenden zu müssen.

Den aktuellen Planungsstand der Lehrveranstaltung hängen wir als pdf-Datei an – er ist noch in Entwicklung. Diese Termine sind leider nicht für Studierende des **Studiengangs Berufliche Bildung, Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaften** möglich. In dieser Fakultät laufen aber intensive Bemühungen der Studierenden, noch im kommenden

Wintersemester die Finanzierung für eine gesonderte Lehrveranstaltung in München zu realisieren.

Weiterhin möchten wir Sie gerne auf das derzeit laufende **Bayerische Zentral-Landwirtschaftsfest** in München aufmerksam machen. 2012 feiert das ZLF sein 125. Jubiläum. Vom **22. bis 30. September** veranstaltet der Bayerische Bauernverband die traditionelle Land- und Forstwirtschaftsausstellung direkt neben der „Wiesn“ (von Preußen „Oktoberfest“ genannt) auf der Theresienwiese. Es gibt zahlreiche Veranstaltungen und ein eigenes Zelt für Ökologischen Landbau und Bio-Lebensmittel.

Programm: <http://media.repro-mayr.de/95/551795.pdf>

Bereits zum sechsten Mal findet demnächst der **Münchner Klimaherbst** statt. Vom **10. bis 26. Oktober** möchte die Veranstaltungsreihe mit einigen Dutzend Terminen möglichst viele Bürgerinnen und Bürger Münchens, Jung wie Alt, für das Thema „**Ernährung – Zukunft auf dem Tisch**“ sensibilisieren. Der Themenschwerpunkt wird jedes Jahr entsprechend der UN-Dekade Bildung für nachhaltige Entwicklung gewählt - mit den Hauptaspekten Klimaschutz, Welternährungssicherung, Fleischverzehr u. a. Beteiligt sind zahlreiche Institutionen aus dem Großraum München.

Ich freue mich, zu vier dieser Veranstaltungen als Referent eingeladen zu sein (und ich wurde auch in den Programmbeirat gebeten):

11. 10. 2012, 20.00 Uhr: Filmvorführung „Food Inc.“ mit Diskussion (Veranstaltung Nr. 03, S. 25), Vortragssaal der Bibliothek im Gasteig, Rosenheimer Str. 5, 81667 München

15. 10. 2012, 18.00 Uhr: „Viel zu viel Vieh! Wie unsere ‚Fleischeslust‘ das Klima und die Sicherung der Welternährung bedroht“ (Veranstaltung Nr. 12, S. 26)

Black Box im Gasteig, Rosenheimer Str. 5, 81667 München

17. 10. 2012, 11.00 Uhr: „Wissenschaft und Schule im Gespräch – Klimaschutz aus der Küche? Gerechtigkeit auf dem Grill?“ (Veranstaltung Nr. 18, S. 27)

Münchner Volkshochschule, Stadtbereich Ost, Severinstr. 6, 81541 München

26. 10. 2012, 18.00 Uhr: „Heute für morgen essen – Think more about“ (Veranstaltung Nr. 40, S. 32), Schweisfurth-Stiftung, Südliches Schlossrondell 1, 80638 München

Programm und Veranstalter: <http://www.klimaherbst.de/klm12/events/bevorstehend/>

Für manche Veranstaltungen ist eine Anmeldung erforderlich, z. T. schon ausgebucht.

Viele Grüße aus München und einen bunten Herbst!

Karl von Koerber, Marie-Christine Scharf

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
Homepage: www.nachhaltigeernaehrung.de*

*UND: Beratungsbüro für ErnährungsÖkologie
Mutter-Teresa-Str. 20, 81829 München-Riem
Tel. 089/65102131, Fax 089/65102132
E-Mail: koerber@bfeoe.de
Homepage: www.bfeoe.de
Skype: [karl.koerber](https://www.skype.com/user/karl.koerber)*