

Tätigkeitsbericht 2008 - 2010

der Arbeitsgruppe Nachhaltige Ernährung

am Lehrstuhl für Wirtschaftslehre des Landbaues



Technische Universität München



Lehrstuhl für Wirtschaftslehre
des Landbaues
Prof. Dr. Dr. h.c.
Alois Heißenhuber

Dr. Karl von Koerber
Arbeitsgruppe Nachhaltige
Ernährung
Alte Akademie 14
85350 Freising-Weißenstephan
Germany

Tel +49.8161.71.2223
Fax +49.8161.71.2246

karl.koerber@tum.de
www.wzw.tum.de/ne

Der Start unserer [Arbeitsgruppe Nachhaltige Ernährung](#) war im Wintersemester 2008/09, also vor drei Jahren. Sie ist Teil des [Lehrstuhls für Wirtschaftslehre des Landbaues](#) von Prof. Dr. Dr. h.c. Alois Heißenhuber. Der Lehrstuhl gehört zum *Forschungsdepartment für Ökologie und Ökosystemmanagement des Wissenschaftszentrums Weißenstephan für Ernährung, Landnutzung und Umwelt*, das wiederum ein Fachbereich der [Technischen Universität München](#) (TUM) ist. Durch diese vielfältige Einbindung ergeben sich innerhalb des Lehrstuhls und mit den angrenzenden Fachgebieten Möglichkeiten der Zusammenarbeit auf verschiedenen Tätigkeitsfeldern rund um Landwirtschaft, Ernährung und Konsumforschung.

Lehre

Das **Lehrangebot „Nachhaltige Ernährung/Ernährungsökologie“** konnten wir inzwischen als Wahlpflichtfach in sechs Studiengänge der *TUM* einführen:

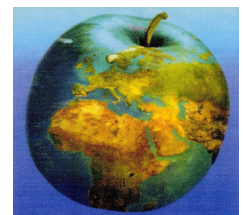
- Ernährungswissenschaft (B. Sc. und M. Sc.)
 - Agrarwissenschaften und Gartenbauwissenschaften (B. Sc.)
 - Agrarwissenschaft (M. Sc.)
 - Agrarmanagement (M. Sc.)
 - Berufliche Bildung, Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft (Lehramtsstudiengang, B. Ed.)
 - Consumer Science (M. Sc., Studiengang läuft aus)
- (B. Sc./B. Ed.: Bachelor-Abschluss; M. Sc.: Master-Abschluss).

Häufig nahmen auch Studierende angrenzender Studiengänge der *TUM* oder auch anderer deutscher Hochschulen als Gasthörer teil. Im kürzlich begonnenen Wintersemester ist die Nachfrage erfreulicherweise mit über 70 Anmeldungen so hoch wie nie – aber über die Hälfte davon und alle auswärtigen InteressentInnen mussten wir leider aus Kapazitätsgründen auf später vertrösten.

Forschung

Aus den Lehrveranstaltungen ergeben sich meist Anfragen für Abschlussarbeiten, die wir personell derzeit nur vereinzelt berücksichtigen können, da unsere Arbeitsgruppe trotz des stetigen Wachstums noch nicht groß genug ist. Bislang haben wir im Rahmen laufender Forschungsfragen **Bachelor- bzw. Masterarbeiten** zu folgenden Themenbereichen vergeben, teilweise an anderen Hochschulen:

- Klimarelevanz der Ernährung
- Virtueller Wasserbedarf im Ernährungsbereich
- Ökologischer Fußabdruck von Lebensmitteln
- Welternährungssicherung
- Ansätze der Nachhaltigkeitsbewertung in der Lebensmittelwirtschaft.



Diese Arbeiten sind teilweise bereits auf unserer Homepage herunterzuladen:
<http://www.bfeoe.de/aktiv/klimaschutz/index.shtml#Masterarbeiten>.

Im Zentrum unserer Forschungsaktivitäten steht die **Doktorarbeit** von Eveline Dasch, die über ein Stipendium der [Hans-Böckler-Stiftung](#) finanziert wird. Ihr Thema lautet: „Bewertung der Nachhaltigkeit von Lebensmitteln“, wobei die Nachhaltigkeitsbewertung in der deutschen Lebensmittelwirtschaft im Fokus steht. Zunächst erfolgte eine Zusammenstellung von Möglichkeiten der Nachhaltigkeitsbewertung aus der wissenschaftlichen Literatur.

Ein wichtiger Baustein ist das **Forschungsprojekt** „Förderung der Nachhaltigkeit in der bayerischen Lebensmittelwirtschaft und der Verbreitung nachhaltiger Produkte“. Dieses wird mit finanzieller Unterstützung des [Cluster Ernährung](#) des [Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten](#) durchgeführt und läuft über 14 Monate bis Juni 2011. Hierbei wurde im ersten Schritt recherchiert, welche praktischen Ansätze zur Nachhaltigkeitsbewertung in der bayerischen Lebensmittelwirtschaft bereits existieren. Demnächst werden ausgewählte bayerische Firmen genauer zu ihren Erfahrungen mit Nachhaltigkeitsbewertungen in der Praxis befragt. Geplant ist die Einbeziehung der ökologischen und der konventionellen Lebensmittelbranche.

Aus den gewonnenen Daten soll ein **Konzept zur umfassenden Nachhaltigkeitsbewertung von Lebensmitteln** abgeleitet werden, mit Fokus auf die Anwendbarkeit in der Praxis. Eine grundlegende Bedeutung hat dabei die Betrachtung aller vier Dimensionen der Nachhaltigkeit (Umwelt, Gesellschaft, Wirtschaft und Gesundheit).

Wissenstransfer

Uns erreicht eine stark steigende Zahl von Anfragen für **Vorträge, Fortbildungen, Zeitschriftenartikel, Bücher, Interviews** etc. Sie finden eine Aufstellung unserer Aktivitäten, die teilweise über das *Beratungsbüro für Ernährungsökologie* laufen, auf der Homepage www.bfeoe.de/aktiv/index.shtml. Auch in unserem Newsletter haben wir darüber informiert. Hervorzuheben sind z. B.

- Vorträge und Fortbildungen im Rahmen der Kampagne „Verbraucher fürs Klima“ des [Bundesumweltministeriums](#) bzw. des [Bundesverbands der Verbraucherzentralen](#) (www.verbraucherfuersklima.de). Diese Kampagne wird leider nicht verlängert!
- Strategie-/Fortbildungsveranstaltungen z. B. für die *Verbraucherzentralen*, die [Bundesarbeitsgemeinschaft der Senioren-Organisationen](#) und den [LandFrauenverband Württemberg-Baden](#)
- Auftaktveranstaltung der zukünftigen Kampagne zu Nachhaltigkeit und Ernährung für die Schulen in ganz Niedersachsen (30. 11. 2010 in Hannover), durchgeführt von der [Deutschen Umwelthilfe e. V.](#)
- diverse Lehrer-Fortbildungen mit unterschiedlichen Bildungsträgern.

Bedauerlicherweise können wir einem erheblichen Teil der zahlreichen Anfragen aufgrund zeitlicher bzw. personeller Engpässe nicht nachkommen und leiten diese an andere Personen oder Institutionen weiter. So mussten wir auch einige Vorträge im Ausland absagen, z. B. in Italien/Südtirol, Österreich, Luxemburg und den USA.

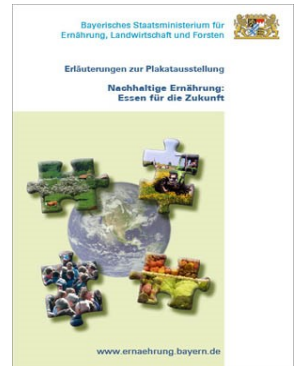
Aktiv beteiligt sich Karl v. Koerber an dem innerhalb der Münchener Hochschulen neu gegründeten *Verein für Nachhaltigkeit e. V.* (www.nachhaltigkeit-ev.de) sowie am *Bündnis Nachhaltigkeit Bayern*, einem in Gründung befindlichen Zusammenschluss zahlreicher Nachhaltigkeits-Initiativen. Darüber hinaus sind wir in die Planung des Jahres-Schwerpunkts 2012 „Ernährung“ im Rahmen der **UN-Dekade Bildung für nachhaltige Entwicklung** involviert (www.bne-portal.de).



Ein zentrales Umsetzungs- und Bildungsprojekt unserer Arbeitsgruppe war im vergangenen Jahr die fachliche Konzeption einer **Ausstellung** im Auftrag des *Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten* (<http://www.stmelf.bayern.de>). Sie trägt den Titel „**Nachhaltige Ernährung: Essen für die Zukunft**“ und besteht aus sieben A0-Plakaten und einer Begleitbroschüre mit fachlichen Erläuterungen, in denen die Plakate in Kleinformat enthalten sind. Eine Erweiterung mit interaktiven Anschauungsobjekten zur Visualisierung ist in Arbeit, ebenfalls eine Bauanleitung.

Die Ausstellung umfasst systematisch die ökologische, ökonomische, soziale und gesundheitliche Dimension der Nachhaltigkeit. Zur Lösung der weltweit existierenden Problemfelder im Bereich Ernährung werden sechs Handlungsbereiche aufgezeigt (jeweils positiv formuliert):

- Verantwortungsvolle Lebensmittelauswahl (pflanzliche/tierische Lebensmittel)
- Nachhaltige Landwirtschaft (Bio-Lebensmittel)
- Regionale und saisonale Erzeugnisse
- Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel
- Fair gehandelte Lebensmittel
- Energieeffizienz und Ökostrom im Haushalt, Mobilität, Verpackung.



Die Plakate und die Begleitbroschüre zur Ausstellung sind kostenlos herunterzuladen unter www.stmelf.bayern.de/ernaehrung/39064. Dort kann die Broschüre auch in Papierform kostenlos bestellt werden. Die gedruckten Plakatsätze waren schon nach kurzer Zeit vergriffen.

Die Ausstellung ist als ausleihbare Wanderausstellung konzipiert und wurde bereits auf unterschiedlichen Veranstaltungen gezeigt, u. a.:

- Mai 2010: UGB-Tagung in Gießen und *Ökumenischer Kirchentag* in München
- September 2010: *Agrarwissenschaftliches Symposium* der TUM in Freising
- September/Oktober 2010: *Bayerische Landesgartenschau* in Rosenheim
- geplant für die [BioFach 2011](#) in Nürnberg, Vortrag dazu am 17. 2. 2011, 12 Uhr.

Diese aktuelle Ausstellung knüpft an die Ausstellung zu *Klimaschutz und Ernährung* an (www.bfeoe.de/aktiv/klimaschutz/index.shtml#Projekte), die wir vor drei Jahren für das *Bayerische Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz* konzipierten.

Eine Publikation, an der wir beteiligt waren, ist „**Das Klima-Kochbuch**“ der *BUND-Jugend* (www.das-klimakochbuch.de). Dieses ehrenamtliche Projekt ist sehr lebendig und motivierend von der Jugend für die Jugend geschrieben und gestaltet. Wir übernahmen die Durchsicht des Rezeptteils und steuerten einige klimafreundliche Rezepte sowie ein Fachkapitel und das Geleitwort bei.



Im Auftrag des [aid-infodienst](#) ist Karl v. Koerber Mitautor für die Unterrichtsmaterialien „**Was hat mein Essen mit dem Klima zu tun?** für die Klassen 9 und 10 an Haupt-, Real- und Gesamtschulen“. Aus der Ankündigung des *aid*: „Es erklärt, wie Klima und Nahrungsmittel zusammenhängen, welche Lebensmittel besonders klimarelevant sind und warum der wachsende Fleischkonsum die Erde bedroht“. Bestellbar unter:

www.aid.de/ernaehrung/essen_klima.php?orderno=3659.

Auf dieser Basis gibt es auch ein neues Quiz zu „Klima und Ernährung“: http://www.talkingfood.de/lehrer_special/spiele_fuer_den_unterricht/static-lebensmittel_millionaer.



Eine Auswahl weiterer **Publikationen** unserer Arbeitsgruppe finden sie unter www.bfeoe.de/publikationen/index.shtml.

Ausblick

Wir bedanken uns bei Prof. Heißenhuber und den MitarbeiterInnen am Lehrstuhl für die Ermöglichung des Aufbaus unserer Arbeitsgruppe. Wir freuen uns auf einen weiteren intensivierten Austausch und eine fruchtbare Kooperation.

Unser Ziel ist, nach der Phase der Anschubfinanzierung durch unterschiedliche Sponsoren eine **Verstetigung unserer Stellen** zu erreichen, indem diese von der *Technischen Universität München* bzw. vom *Freistaat Bayern* als Dauerstellen übernommen werden. Erste Gespräche fanden schon statt.

An dieser Stelle möchten wir uns bei den **Sponsoren** ausdrücklich bedanken, die uns aktuell finanziell unterstützen bzw. in den letzten drei Jahren unterstützten - und damit den Start überhaupt ermöglichten: [Werner-und-Elisabeth-Kollath-Stiftung](#), [Eden-Stiftung](#), [Zukunftsstiftung Landwirtschaft](#), [Bodenhausen-Stiftung](#), [Erich-Rothenufer-Stiftung](#), [Fa. Isana Naturfeinkost / bio-verde](#), [Fa. Hopfisterei](#), [Fa. Andechser Molkerei Scheitz](#), [Fa. Life Food / Taifun](#), [Klinik Buchinger am Bodensee](#), [Bioland e. V.](#) und [Naturland e. V.](#)

Zusätzlich haben uns in den Anfangsjahren folgende Sponsoren unterstützt: [Stoll VITA Stiftung](#), [Schweisfurth-Stiftung](#), [Selbach-Umweltstiftung](#) (weiterhin Unterstützung bei ausgewählten Veranstaltungen), [Gregor-Louisoder-Umweltstiftung](#), [Fa. Eden-Waren](#) und [Fa. Chiemgauer Naturkosthandel](#).

Für die finanzielle Unterstützung unserer Forschungsaktivitäten gilt unser Dank dem [Cluster Ernährung](#) des [Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten](#) sowie der [Hans-Böckler-Stiftung](#).

Für den Fortbestand und den Ausbau unserer Aktivitäten sind wir auf die Einwerbung zusätzlicher Drittmittel angewiesen, da wir noch keine Personal- und Sachmittel seitens der *Technischen Universität München* erhalten – die Infrastruktur (Räume, Verwaltung, Bibliothek ...) wird von der *TUM* gestellt.



Karl von Koerber
Dr. oec.troph.

karl.koerber@tum.de



Eveline Dasch
Dipl. troph.

eveline.dasch@tum.de



Andreas Beier
Dipl. oecotroph.

andreas.beier@tum.de

Hinweis:

Dieser Tätigkeitsbericht ist online (mit allen aktiven Links) verfügbar unter:
www.wzw.tum.de/nachhaltigeernaehrung/weihenstephan/Taetigkeitsbericht2008-2010.pdf