



Technische Universität München

Tätigkeitsbericht 2011 bis Anfang 2012 der Arbeitsgruppe Nachhaltige Ernährung am Lehrstuhl für Wirtschaftslehre des Landbaues



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

Dieser Tätigkeitsbericht ist eine Fortschreibung des vorherigen Berichts über den Zeitraum 2008 bis 2010 (siehe Extra-Dokument). Seit dem Start unserer **Arbeitsgruppe Nachhaltige Ernährung** im Wintersemester 2008/09 sind die Aktivitäten in den drei Bereichen Lehre, Forschung und Wissenstransfer kontinuierlich gewachsen. Die steigende Zahl der InteressentInnen an unserem Lehrangebot und an Bachelor- und Masterarbeiten sowie die zunehmenden Anfragen nach Vorträgen, Zeitschriftenartikeln, Interviews usw. zeigt das starke Interesse an Fragen der Nachhaltigkeit im Ernährungsbereich.

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

Tel +49.8161.71.2223
Fax +49.8161.71.2246

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

Lehre

Das inzwischen in jedem Semester stattfindende **Lehrangebot „Nachhaltige Ernährung/Ernährungsökologie und Welternährung“** erfreut sich steigender Nachfrage, die das Platzangebot um mehr als das Doppelte übersteigt. So entstehen lange Wartelisten, die wir auf nachfolgende Semester vertrösten müssen. Hinzu kommen außer den fünf Kernstudiengängen im Bereich der Ernährungswissenschaft und Agrarwissenschaft weitere Studierende der Wald- und Forstwirtschaft sowie von „Sustainable Resource Management“.

13. 2. 2012

Forschung

Aus den Lehrveranstaltungen ergaben sich vier neue **Bachelor-** und drei neue **Masterarbeiten** (davon zwei Studierende aus Österreich). Sie beschäftigen sich mit den Themen Welternährungssicherung, Fairer Handel und Kinderarbeit sowie mit der Implementierung von ökologischen und sozial-ethischen Aspekten in die Ernährungsberatung und Gemeinschaftsverpflegung. Abgeschlossene Arbeiten sind teilweise auf unserer Homepage herunterzuladen: <http://www.bfeo.de/aktiv/klimaschutz/index.shtml#Masterarbeiten>.



Im Zentrum unserer Forschungsaktivitäten steht nach wie vor 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.

Ein wichtiger Baustein war das **Forschungsprojekt** „Förderung der Nachhaltigkeit in der bayerischen Lebensmittelwirtschaft und der Verbreitung nachhaltiger Produkte“. Dieses wurde mit finanzieller Unterstützung des [Clusters Ernährung](#) des [Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten](#) durchgeführt. Hierbei wurde im ersten Schritt recherchiert, welche praktischen Ansätze zur Nachhaltigkeitsbewertung in der bayerischen Lebensmittelwirtschaft bereits existieren. Anschließend wurden ausgewählte bayerische Firmen und Verbände genauer zu ihren Erfahrungen mit Nachhaltigkeitsbewertungen in der Praxis befragt. Hierbei wurden Unternehmen der



Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

ökologischen und der konventionellen Lebensmittelbranche einbezogen. In diesem Zusammenhang wurde eine Bachelor-Arbeit erfolgreich durchgeführt. Der Abschlussbericht liegt inzwischen vor.



Aus den gewonnenen Daten soll ein **Konzept zur umfassenden Nachhaltigkeitsbewertung von Lebensmitteln** abgeleitet werden, mit Fokus auf der Anwendbarkeit in der Praxis. Eine grundlegende Bedeutung hat dabei die gleichrangige 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/Buchbeiträgen, Interviews, Fernsehsendungen** etc. Ein wichtiger Grund hierfür ist, dass im Rahmen der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ im Jahr 2012 der Themenschwerpunkt „Ernährung“ ist und sich viele Institutionen hierauf vorbereiten (www.bne-portal.de). Sie finden eine ausführliche Aufstellung unserer Aktivitäten, die teilweise über das *Beratungsbüro für Ernährungsökologie* laufen, auf der Homepage www.bfeoe.de/aktiv/index.shtml. Auch in unserem Newsletter „Nachhaltige Ernährung / Ernährungsökologie“ haben wir darüber informiert (Newsletter-Archiv unter www.bfeoe.de, Startseite unten).

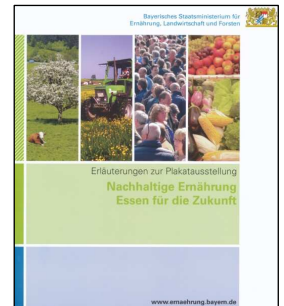
Hervorzuheben sind z. B.

- BioFach-Kongress 2011 in Nürnberg: Vortrag „Nachhaltige Ernährung: Essen für die Zukunft“
- Auftakttagung zur bayerischen Umweltbildungskampagne „Ernährung – Schlüssel für eine nachhaltige Entwicklung!“ in Pullach: Vortrag „Ernährung und Nachhaltigkeit – Globale Herausforderungen und Ansatzpunkte“
- Programmbereichskonferenz „Gesundheit“ des Bayerischen Volkshochschulverbands in München: Vortrag „Ernährung und Nachhaltigkeit – Thema für Volkshochschulen!“
- DGE-Arbeitstagung „Nachhaltigkeit in der Ernährung“ in Bonn: Vortrag „Welternährung: globale Nahrungssicherung für eine wachsende Weltbevölkerung“
- ANU-Bundestagung „Umweltbildung als Akteur der Ernährungswende“ in Altenkirchen: Vortrag „Nachhaltige Ernährung – Essen für die Zukunft?“
- Werner-Kollath-Tagung „Ernährungsökologie: Ernährung quer gedacht“ in Gießen: Vortrag „Welternährung: eine globale Perspektive“
- Pädagogische Hochschule Tirol und Fachhochschule Gesundheit in Innsbruck: Studientag „Ernährungsökologie geht uns alle an“
- Vorlesungsreihe der Münchner Hochschulen „Leitbild Nachhaltigkeit: Hoffnung – Handlung – Wandlung“ in München: Vortrag „Nachhaltige Landnutzung und Ernährung: klimafreundliche Landbewirtschaftung und globale Nahrungssicherung?“
- BioFach-Kongress 2012 in Nürnberg: Vortrag „Nachhaltigkeit und Ernährungswende konkret – verstehen und gestalten! Wie Bildung zur nachhaltigen Entwicklung beitragen kann“
- Klimasymposium der Versicherungskammer Bayern in München: Vortrag „Nachhaltige Ernährung als wichtiger Bestandteil zum globalen Klimaschutz und zur Welternährungssicherung“
- Tagung des Zentralkomitees der deutschen Katholiken in Bonn: Impulsreferat „Unser täglich Brot gib uns heute – Konzepte für eine nachhaltige Ernährungsweise“



Bedauerlicherweise können wir einem erheblichen Teil der Anfragen aufgrund zeitlicher bzw. personeller Engpässe nicht nachkommen.

Ein zentrales Umsetzungs- und Bildungsprojekt unserer Arbeitsgruppe war im Jahr 2010 die fachliche Konzeption der **Ausstellung „Nachhaltige Ernährung: Essen für die Zukunft“** im Auftrag des [Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten](http://www.bayern.de). Da die Plakatsätze und die Begleitbroschüre schon nach kurzer Zeit vergriffen waren, erscheint die Ausstellung demnächst in grafisch überarbeiteter Form. Hinzu kommen weitere interaktive Visualisierungen. Sie bildet damit ein zentrales Element der bayernweiten Kampagne „G’scheit essen – mit Genuss und Verantwortung“ (demnächst: www.umweltbildung.bayern.de und www.umweltbildung-bayern.de). Wir freuen uns natürlich über die anhaltende weite Verbreitung, besonders auch in Schulen und Bildungsstätten.



Die Plakate und die Begleitbroschüre zur neuen Ausstellung sind demnächst kostenlos herunterzuladen unter www.stmelf.bayern.de/ernaehrung. Dort können InteressentInnen aus Bayern die Plakate und Broschüre auch in Papierform kostenlos bestellen. Diese aktuelle Ausstellung knüpft an die Ausstellung zu *Klimaschutz und Ernährung* an (www.bfeoe.de/aktiv/klimaschutz/index.shtml#Projekte), die wir für das [Bayerische Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz](http://www.bayern.de) konzipierten.



In diesen Tagen erscheint nach eineinhalbjähriger intensiver Arbeit unser neues Buch **„Nachhaltig genießen – Rezeptbuch für unsere Zukunft“** im TRIAS-Verlag, Stuttgart. Autoren sind Karl von Koerber und Hubert Hohler, Chefkoch der Klinik Buchinger in Überlingen. Dieser Ratgeber richtet sich an Kochbegeisterte und Interessierte aus allen Richtungen und wir hoffen, damit mehr Interesse und Lust auf Nachhaltige Ernährung zu wecken. Das Buch enthält einen Theorieteil am Anfang und Ende des Buches sowie über 100 leckere und konsequent auf Nachhaltigkeit ausgerichtete Rezepte. Flyer: <http://www.bfeoe.de/publikationen/Flyer-Nachhaltig%20gen.pdf> http://webshop.thieme.de/webshop/category/trias/ernaehrung_ernaehrung_allgemein/detail.jsf (Verlagsseite).



Eine weiteres Rezeptbuch, an dem wir beteiligt waren, **Das Klima-Kochbuch der BUND-Jugend** (www.klimakochbuch.de), wurde erfolgreich aufgenommen und erschien in einer neuen Auflage. 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.



Zwei Buchbeiträge erschienen von Dr. K. v. Koerber und Prof. Dr. C. Leitzmann im neuen Grundlagenwerk **„Ernährungsökologie: Komplexen Herausforderungen integrativ begegnen“**. Herausgeber sind I. Hoffmann, K. Schneider und C. Leitzmann, oekom-Verlag, München. Beitragstitel: „Welternährung: eine globale Perspektive“ und „Empfehlungen für eine nachhaltige Ernährung: vom Wissen zum Handeln“.

Unser Standardwerk **„Vollwert-Ernährung – Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung“** erschien 2012 in 11., unveränderter Auflage. Autoren: Dr. K. v. Koerber, T. Männle und Prof. Dr. C. Leitzmann, Haug-Verlag, Stuttgart. <http://www.bfeoe.de/publikationen/buch.shtml>



Zeitschriftenartikel erschienen in den Zeitschriften:

- Ernährungsumschau 12/2011: „Welternährung: globale Nahrungssicherung für eine wachsende Weltbevölkerung“
- UGB-Forum: 1/2012: „Klima und Welternährung: Weniger Fleisch ist angesagt“
- Politische Ökologie 128/2012: „Ernährung und Erderwärmung: Tischlein deck dich – aber bitte klimafreundlich“.

Eine umfassende Liste der **Publikationen** unserer Arbeitsgruppe finden Sie unter www.bfeoe.de/publikationen/index.shtml.

Aktiv beteiligt sich K. v. Koerber

- als Mitglied des Beirats im *Verein für Nachhaltigkeit e. V.* (www.nachhaltigkeit-ev.de) sowie
- als Mitglied des Sprecherrats im *Bündnis für Nachhaltigkeit Bayern*, ein Zusammenschluss zahlreicher Nachhaltigkeits-Initiativen in Bayern (www.buendnis-nachhaltigkeit.de).

Der **World Wide Fund For Nature (WWF)** berief K. v. Koerber in die Jury des Projekts „2°C ampus – unser Klima, deine Zukunft“ (www.wwf.de). 20 Jugendliche wurden für ein Studien- und Umsetzungsprogramm ausgewählt.

Ausblick

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. Gespräche dazu laufen auf diversen Ebenen.

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.

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

Zusätzlich haben uns in den Anfangsjahren folgende Sponsoren unterstützt: [Schweisfurth-Stiftung](#), [Gregor-Louisoder-Umweltstiftung](#), [Fa. Eden-Waren](#) und [Fa. Chiemgauer Naturkosthandel](#).



Karl von Koerber und Eveline Dasch

karl.koerber@tum.de
eveline.dasch@tum.de

Dieser Tätigkeitsbericht ist online (mit allen aktiven Links) verfügbar unter:
www.wzw.tum.de/nachhaltigeernaehrung/wei-henstephan/Taetigkeitsbericht2011-2012.pdf

