

Newsletter Nachhaltige Ernährung / Ernährungsökologie Nr. 2/2013 - 21. 3. 2013

Liebe Interessentinnen und Interessenten,

Wir freuen uns, Ihnen hiermit unseren frisch gebackenen **Tätigkeitsbericht für das Jahr 2012** zuschicken zu können. Darin ist dokumentiert, was wir im vergangenen Jahr durchgeführt und erreicht haben (s. pdf-Anhang). Wir können insgesamt eine positive Entwicklung feststellen.

Ein wichtiger, sehr erfreulicher Schritt für unsere Arbeitsgruppe ist, dass wir bei der *Technischen Universität München* inzwischen **drei Teilzeitstellen** erreichen konnten – allerdings nur befristet bis Ende 2013. Als Ziel steht jetzt die Verstetigung dieser Stellen an. Wir sind daher weiterhin auf die Einwerbung von Drittmitteln zur Finanzierung der Sachkosten und weiterer Personalmittel angewiesen. Wir bedanken uns bei unserem neuen Sponsor [Fa. Eco-Plus](#) in Freising sowie bei der [Klinik Buchinger](#) in Überlingen und bei der [Fa. Life Food/Taifun](#) in Freiburg für die Aufstockung bzw. Verlängerung der Förderung.

Wie schon im Newsletter Nr. 10/2012 berichtet, wurden wir von der UNESCO als „**offizielles Projekt der UN-Weltdekade Bildung für nachhaltige Entwicklung**“ ausgezeichnet (Näheres zur Bildungsdekade: www.bne-portal.de). Dazu gab es inzwischen einige Pressemeldungen, u. a. auf der [Homepage der TU München](#) sowie im [TUMcampus-Magazin](#). Erwähnenswert ist, dass wir die erste Arbeitsgruppe an der TUM sind, die diese Auszeichnung erhielt. Es gibt bisher nur wenige Auszeichnungen dieser Art an den 12 Münchener Hochschulen, bundesweit sind es schon einige Hochschulen.

In der [Datenbank](#) der UN-Dekade "Bildung für nachhaltige Entwicklung" können Sie nach offiziellen Dekade-Projekten sowie Kommunen und Akteuren der Dekade suchen – nach Orten, Bundesländern, Themenschwerpunkten usw.

Ganz aktuell: In der **Süddeutschen Zeitung** von vorgestern, 19. März 2013, findet sich ein ausführlicher Artikel „**Klimaschutz beginnt beim Einkauf**“ über unsere Arbeitsgruppe – mit einem fachlichen Anhang „**Ess-Kultur - Die fünf Dimensionen der Nachhaltigkeit auf dem Speiseplan**“ (s. pdf-Datei).

Im Januar 2013 brachte **Bayern 2** in eine Hörfunksendung integriert ein **Interview** mit Karl von Koerber zum Bereich Nachhaltige Ernährung. Dazu findet sich Hintergrundmaterial auf der Bayern2-Homepage mit dem Titel „[Besser essen – Nachhaltige Ernährung](#)“. Das Interview ist dort auch als Podcast verfügbar.

Es gibt einige **lesenswerte Studien** im Themenbereich Nachhaltigkeit und Ernährung:

- eine durch **Misereor** in Auftrag gegebene Untersuchung zum Thema Klimawandel und Landwirtschaft: „[Instrumente im Sinne einer nachhaltigen, klimafreundlichen Fleischproduktion](#)“
 - eine Studie vom **WWF** „[Klimawandel auf dem Teller](#)“ stellt heraus, dass ein geringerer Fleischverzehr zum Klimaschutz beiträgt
 - ein zentrales Ergebnis einer weiteren Studie des **WWF** „[Tonnen für die Tonne](#)“ macht deutlich, dass durch einen verbesserten Umgang mit Lebensmitteln enorme Flächen an Land „gespart“ werden könnten
 - Der vom **BUND** und der **Heinrich-Böll-Stiftung** aktuell herausgegebene „[Fleischatlas 2013](#)“ zeigt, dass eine Wende in der Agrarpolitik überfällig ist
 - Ein [Presstext der DGE](#) widmet sich dem Thema **Ernährung und Klima**. Er stellt heraus, dass eine Ernährung nach den Empfehlungen der DGE – wozu besonders ein geringerer Fleischverzehr gehört – den Ausstoß klimaschädlicher Gase deutlich verringert.
-

Mit Erscheinen des Fleischatlas wurden in **focus-online** zwei Artikel zum Thema Fleischkonsum veröffentlicht, die auch ein **Interview** mit Karl von Koerber beinhalten:

„[60 Kilo pro Jahr – Der deutsche Fleischatlas: Maßloser Hunger auf Tiere schadet der Menschheit](#)“ und „[Fleischkonsum ohne Rücksicht auf Verluste – Die Vogel-Strauß-Taktik deutscher Verbraucher](#)“.

Podiumsdiskussion von Bündnis 90/Die Grünen in **München**: „**Schweinebraten mit gutem Gewissen**“, Freitag, **12. April 2013** im Senatsaal des Bayerischen Landtags. Es geht um die Frage, wie ethisch vertretbare Tierhaltung gelingen kann. Podiumsgäste sind Renate Künast, Nicole Brühl, Prof. Alois Heißenhuber, Walter Heidl und Josef Schmid.

[Programm und Anmeldung](#)

Ein großer Kongress in **Brixen/Südtirol**: „**Tage der Nachhaltigkeit - think more about**“, vom **23. bis 26. Mai 2013**. Veranstalter ist das Terra-Institut in Brixen. Im Zentrum steht ein Wirtschaftskongress, der Unternehmer und Interessierte über zukunftsfähige Unternehmens-, Wirtschafts- und Gesellschaftsmodelle informiert und zu nachhaltigem Denken ermutigt. Eine Vielzahl an eintägigen Seminaren für verschiedenste Zielgruppen bietet die Möglichkeit, die im Kongress präsentierten Themen zu vertiefen. Veranstaltungen in Kultur, Kunst, Kulinarik, Film und Spiel beleuchten nachhaltige Lebensweisen aus unterschiedlichen Blickwinkeln. Karl von Koerber wird einen Workshop und ein Seminar über „Nachhaltig genießen“ und die Hintergründe halten. Frühbucherrabatt bis 31. März.

[Programm und Anmeldung](#)

Internationaler Kongress der Ärztesgesellschaft Heilfasten & Ernährung e. V. (ÄGHE): „**Essen, fasten, länger leben! Eat, fast and live longer!**“, **29. und 30. Juni 2013** in **Überlingen** in Kooperation mit der Klinik Buchinger. Es werden namhafte internationale Referenten erwartet.

[Programm und Anmeldung](#)

Viele Grüße aus München und auf einen baldigen Frühling!

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](#)“.

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*

*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*