

Newsletter Nachhaltige Ernährung / Ernährungsökologie Nr. 2/2018 – 27. 2. 2018

Liebe Interessentinnen und Interessenten!

Wir können Ihnen erfreulicherweise das Erscheinen von zwei Publikationen auf Englisch bzw. Französisch mitteilen.

Englischsprachige Publikation in Sammelband der UN-Universität erschienen

Kürzlich brachte die Universität der Vereinten Nationen (United Nations University) nach zweieinhalbjähriger Entstehungszeit einen Sammelband heraus. Titel: „Innovation in Local and Global Learning Systems for Sustainability. Ensure Healthy Lives and Promote Well-being for All. Experiences of Community Health, Hygiene, Sanitation and Nutrition“.

Enthalten sind Beiträge aus dem Netzwerk der weltweit etwa 160 „Regional Centres of Expertise on Education for Sustainable Development“ (RCE ESD – „Regionale Kompetenzzentren Bildung für nachhaltige Entwicklung“ (BNE)). Näheres: www.rcenetwork.org. Dieser Sammelband wird weltweit in der Bildungsarbeit eingesetzt.

Wir konnten einen Peer-Review-Beitrag zu Nachhaltiger Ernährung beisteuern: „Concept of Sustainable Nutrition. Implementation via ESD in Munich“. Den Auftrag hierfür erhielten wir als Mitglied vom RCE Munich, BenE München e. V. (www.bene-muenchen.de). Die Autor*innen sind Karl von Koerber, Nadine Bader, Julian Waldenmaier, Claus Leitzmann, Angelika Lintzmeyer und Thomas Schwab.

Download des Sammelbands – unser Beitrag auf den Seiten 122-135:
http://www.rcenetwork.org/portal/sites/default/files/EnsureHealthyLives2018_ONLINE.pdf

"Je mange bio, responsable et bon" – Unser Buch ins Französische übersetzt

Unser Ratgeber „Nachhaltig genießen – Rezeptbuch für unsere Zukunft“ aus dem TRIAS-Verlag wurde (nach dem Englischen, <http://www.nachhaltigeernaehrung.de/Zentrale-Publikationen.84.0.html>) nun auch ins Französische übersetzt. Titel „Je mange bio, responsable et bon“, im Verlag Editions Jouvence, Saint-Julien-En-Genevois/Genève. Die Autoren sind wie bei der deutschen Ausgabe Dr. Karl von Koerber und Hubert Hohler, Chefkoch der Klinik Buchinger am Bodensee in Überlingen.

Verlagsseite: <https://www.editions-jouvence.com/livre/je-mange-bio-responsable-et-bon>

Abschlussstagung des NAHGAST-Projektes „Nachhaltig angerichtet: ZuTATen für die Transformation der Außer-Haus-Gastronomie“

Kürzlich fand vom 21. bis 23. Februar 2018 in Berlin die Abschlussstagung statt (leider kamen wir aus Zeitgründen nicht vorher zum Verschicken des Newsletters). NAHGAST ausgeschrieben bedeutet „Entwicklung, Erprobung und Verbreitung von Konzepten zum nachhaltigen Produzieren und Konsumieren in der Außer-Haus-Gastronomie“. An diesem dreijährigen BMBF-geförderten Projekt waren mehrere Verbundpartner und Praxispartner beteiligt.

Die Tagung war ausgesprochen inspirierend und ermutigend und auch vom abwechslungsreichen Format her sehr gelungen. Auch nachträglich könnten Informationen auf der Homepage für Sie aufschlussreich sein: www.nahgast.de.

55. DGE Kongress "Nachhaltige Entwicklungsziele – Ernährungssicherung für die Zukunft"

Aus der Ankündigung: „Die Vereinten Nationen haben 2015 in einer Agenda 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung (sustainable development goals) formuliert. Leitziel ist es, weltweit menschenwürdiges Leben zu schaffen. Dies umfasst ökonomische, ökologische und soziale Entwicklungsaspekte, wie Armut beenden, Bildung für alle ermöglichen, Naturvielfalt erhalten sowie nachhaltige Produktions- und Konsumweisen einrichten. Die Agenda richtet sich gleichermaßen an Entwicklungs-, Schwellen- und Industrienationen, alle Staaten sollen die Ziele bis 2030 umsetzen. Hunger beenden, Nahrungssicherheit schaffen und allen Menschen nahrhafte und gesunde Lebensmittel zugänglich machen, ist nach Armut beenden das zweite Ziel. (...) Mit welchen Strategien können die Ernährungswissenschaft und angrenzende Fachgebiete dazu beitragen, diesen Herausforderungen zu begegnen und die drängenden Probleme weltweit und vor der eigenen Haustür zu lösen?“

Termin: **7. - 9. 3. 2018**

Ort: Stuttgart, Universität Hohenheim

Näheres: <https://www.dge.de/va/kongresse/wk55/>

Tagung „II. World Organic Forum – Die Welt-Agrarwende“ auf Schloss Kirchberg

Aus der Ankündigung: „Als "Gegenpol" zum World Economic Forum will die Tagung Raum für Diskussion über und Entwicklung von Alternativen zum allgemeinen kapitalistischen Geschäftsmodell der Gewinnmaximierung bieten. 2018 liegt der Fokus auf der Zukunft der Landwirtschaft und Ernährung in der Welt, den Rechten der Kleinbauern und solidarischen Wirtschaftsformen.“

Veranstalter: Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und Partnerorganisationen Bündnis (Meine Landwirtschaft, Demeter, Wir haben es satt!, AÖL, DEAB)

Termin: **7. - 9. 3. 2018**

Ort: Akademie Schloss Kirchberg, Kirchberg/Jagst

Programm und Näheres: <http://schloss-kirchberg-jagst.de/index.php/akademie-schloss-kirchberg/menuepunkt-4>

Weitere Termine für Workshops der **Kampagne „Bio kann jeder“** in Bayern:

- Bio-Essen für Kinder: Mit Praxis und Wissen zu mehr Nachhaltigkeit!
Termin: **1. 3. 2018**
Ort: Pullach
- Bio-Essen für Kinder: Von der Produktion bis zur Umsetzung
Termin: **6. 3. 2018**
Ort: Deggendorf

Einladung, Anmeldung und Programm unter <http://www.kinderleichtmuenchen.de/>

Viele Grüße aus München

Karl von Koerber, Nadine Bader, Julian Waldenmaier

Falls Sie unsere vorherigen Newsletter verpasst haben oder erst neuerdings Abonnent*in sind, finden Sie die früheren Ausgaben auf unserer Homepage unter „Newsletter Archiv“ <http://www.nachhaltigeernaehrung.de/Newsletter-Archiv.35.0.html>

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

Karl von Koerber, Dr. oec. troph.

Arbeitsgruppe Nachhaltige Ernährung
Beratungsbüro für Ernährungsökologie
Mutter-Teresa-Str. 20, 81829 München-Riem
Tel. 089/65102131, Fax 089/65102132
E-Mail: koerber@nachhaltigeernaehrung.de
Homepage: www.nachhaltigeernaehrung.de

Offizielles Projekt der UN-Weltdekade Bildung für nachhaltige Entwicklung: www.bne-portal.de
Qualitätssiegel Umweltbildung.Bayern: www.umweltbildung.bayern.de
Umweltpreis 2013 der Landeshauptstadt München: www.muenchen.de/umweltpreis

