

Newsletter Nachhaltige Ernährung/Ernährungsökologie Nr. 2/2019 – 28. 1. 2019

Liebe Interessentinnen und Interessenten!

Verleihung des Qualitätssiegels Umweltbildung.Bayern für unsere Arbeitsgruppe

Erfreulicherweise erhielten wir zum dritten Mal vom Bayerischen Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz das **Qualitätssiegel Umweltbildung.Bayern** verliehen. Erstmals bekamen wir dieses im Jahr 2013 – es wird jeweils für drei Jahre verliehen.

Aus dem Schreiben des Ministeriums: „Besonders lobend hob das Kernteam das gute pädagogische Konzept hervor, in dem anhand des Themas Ernährung die BNE klar und verständlich dargestellt wird. Große Anerkennung sprach das Kernteam auch für Ihre gute Vernetzung und die sehr gute Öffentlichkeitsarbeit für das Qualitätssiegel aus. Mit der Anerkennung zählen Sie zum Kreis derer, die bayernweit die Leistungen und Chancen der Umweltbildung als wichtige Säule einer Bildung für nachhaltige Entwicklung stärken.“

Nähere Informationen zum Qualitätssiegel:

<https://www.umweltbildung.bayern.de/qualitaetssiegel/index.htm>

Neues Projekt der Arbeitsgruppe: „Lebensmittel der Branchen Bio, Fairer Handel und Naturkost – Beiträge zu den UN-Zielen für nachhaltige Entwicklung (SDGs) und Rückenwind von UN-Programmen für die Branchen“

Seit einigen Monaten führen wir mit Unterstützung von Naturland und weiteren Kooperationspartnern ein neues Bildungs-Projekt zur Förderung der Nachhaltigkeit im Ernährungsbereich durch.

Kurzbeschreibung:

Mit unserem Projekt soll die **Bio-Branche**, der **Faire Handel** und die **Naturkost-Branche** bei ihrer verstärkten Orientierung in Richtung Nachhaltigkeit unterstützt werden. Damit soll die Nachfrage seitens der Verbraucher*innen nach entsprechenden Lebensmitteln anhaltend intensiviert werden. Das Potenzial der beteiligten Branchen zur Erreichung der **"UN-Ziele für nachhaltige Entwicklung"** (**Sustainable Development Goals, SDGs**) wird systematisch verdeutlicht, um diese Argumente zielgerichtet an die Konsument*innen weitergeben zu können. Dafür sind interne Diskussions- und Fortbildungsprozesse und eine verstärkte Ausrichtung der externen **Kommunikation** in Richtung Nachhaltigkeit und SDGs vorgesehen. Damit die Zusammenhänge umfassend dargestellt werden können, werden über "Bio" hinaus weitere Nachhaltigkeits-relevante Maßnahmen wie "fair gehandelt", "bevorzugt pflanzlich", "bevorzugt gering verarbeitet" und "regional/saisonale" berücksichtigt. Die laufenden weltweiten **UN-Programme** für nachhaltigen Konsum und nachhaltige Produktion werden als Rückenwind für die Entwicklung der Branchen einbezogen. Ferner soll zur intensiveren **Vernetzung** zwischen Wissenschaft, Wirtschaft, Bildung, Politik, NGOs, Medien und Praxis beigetragen werden, insbesondere mit diversen **Bildungsbereichen**. Zielgruppen des Projekts sind einerseits Mitarbeiter*innen und Kund*innen der Bio-Branche, des Fairen

Handels und der Naturkost-Branche, andererseits Berufsgruppen im Bildungsbereich sowie Akteure in Wissenschaft, Politik, NGOs, Medien und Praxis.

Nähere Informationen zu Motivation, Zielen, Konzeption und Kooperationspartnern/Unterstützern auf unserer Projekt-Homepage:
<https://www.nachhaltigeernaehrung.de/SDGs-Bio-Fair-Naturkost-Br.110.0.html>
Hier gibt es auch eine ausführliche Projektbeschreibung.

Sie sind als Firma, Verband oder Bildungsträger an diesem Projekt **interessiert** und möchten inhaltlich **kooperieren bzw. finanziell unterstützen**?
Wir freuen uns über Ihre Beteiligung! Bitte nehmen Sie Kontakt mit uns auf.

Veranstaltung auf der **BIOFACH** (13. - 16. 2. 2019), an der wir beteiligt sind:
Bio ist gesünder, für wen oder was? Umfassende Nachhaltigkeits-Kommunikation über Bio und Fair: Unterstützung der SDGs

Aus der Ankündigung:

„Bio ist gesünder - für viele Menschen weiterhin ein Hauptargument für Bio. Aber im Sinne einer nachhaltigen Ernährung, die gesund für (Mit-)Mensch und Umwelt ist, tragen Öko-Landbau und Fairer Handel auch stark zum Erreichen der UN-Ziele für nachhaltige Entwicklung (SDGs) bei. Dabei geht es auch um (Ernährung-)Bildung: Wie und mit wem sprechen wir darüber, warum Bio umfassend gesünder ist?“

Sprecher*innen:

- Dr. Karl von Koerber (Ernährungswissenschaftler, Leiter der Arbeitsgruppe Nachhaltige Ernährung e. V.)
- Dr. Franz Ehrnsperger (Vorsitzender der Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser e. V. und Seniorchef Neumarkter Lammsbräu KG)
- Dr. Imke Reese (Ernährungswissenschaftlerin/Integrale Ernährung)
- Sarah Wiener (Fernsehkochin, Unternehmerin, Buchautorin)

Moderator:

- Markus Fadl (Pressesprecher Naturland e. V.)

Termin: Freitag, **15. 2. 2019**, 12.00-13.30 Uhr

Ort: Raum Istanbul, NCC Ost, Nürnberg

Nähere Informationen im Kongressprogramm der BIOFACH:

<https://www.biofach.de/de/events/vortrag/bio-ist-gesuender-fuer-wen-oder-was-umfassende-nachhaltigkeits-kommunikation-ueber-bio-und-fair-unterstue/691761#top>

Vortrag von Dr. Karl von Koerber in der Vortragsreihe „Frag den Experten“ im Projekt „Wissenshunger“ der Fachschaft Medizin der Universität Heidelberg

„Was haben Klimawandel, Welthunger, Insektensterben und Gesundheit mit meiner Ernährung zu tun? Grundsätze für eine Nachhaltige Ernährung“

Aus der Ankündigung:

„Themen wie Klimawandel, Welthunger, Insektensterben und gesunde Ernährung begegnen uns beinahe täglich in den Medien. Dennoch herrscht bei den meisten Menschen noch Unklarheit darüber, welche Auswirkungen die eigene Ernährung hat und wie wir durch eine nachhaltige Ernährung aktiv einen Beitrag zum Umweltschutz und zu einer ethisch vertretbaren Lebensmittelproduktion leisten können. Wir haben den Referenten gebeten, auf folgende Punkte einzugehen: Bio, Vegetarismus vs. Fleischkonsum, Verpackung (Plastikmüll), Saisonal, Regional, Nahrungsmittelverteilung weltweit, Wegwerfen von Nahrungsmitteln. Ferner darauf, wie Bewusstsein zu schaffen ist und was das für den Einzelnen bedeutet?“

Termin: Mittwoch, **6. 2. 2019**, 18.30 - ca. 20.30 Uhr

Ort: Seminarraum 20, Im Neuenheimer Feld 327 (Theoretikum), Heidelberg

Nähere Informationen zum Projekt „Wissenshunger“:

<https://www.fsmed-hd.de/fachschaft/arbeitskreise/wissenshunger/>

<https://www.bvmd.de/unsere-arbeit/projekte/wissenshunger/>

Interview und Blogbeitrag von Dr. Karl von Koerber, basierend auf dem „Life Science Dialogue“ bei der **Dr. Rainer Wild-Stiftung** in Heidelberg vom 27. November 2018

„Nachhaltige Ernährung – Der Schulterschluss zwischen gesunder Ernährung und Nachhaltigkeit“

Aus der Ankündigung:

„Die globalen Ernährungsprobleme sind vielfältig. Auf der einen Seite herrschen Hunger, Armut und massive Ausbeutung der natürlichen Ressourcen; auf der anderen Seite hingegen Überernährung, ernährungsabhängige Erkrankungen und unbedachter Konsum. In diesem und weiteren Themenspektren bekommt der Begriff Nachhaltigkeit aktuell immer mehr gesamtgesellschaftliche Aufmerksamkeit. Dabei gibt es keine einheitliche Definition für den Nachhaltigkeitsbegriff. Verschiedene Ansätze berücksichtigen eine auf die Gegenwart und Zukunft ausgerichtete Entwicklung sowie die Begrenzung des Ressourcenverbrauches auf sich erneuernde und regenerierende Ressourcen. Nachhaltiges Handeln im Alltag, auch im Bereich Ernährung und Esskultur, wird immer mehr diskutiert. Eine nachhaltig ausgerichtete Ernährungsweise kann an vielen Ansatzpunkten Wirkung zeigen. Natürliche Ressourcen werden geschont, die Ausbeutung in Anbauländern minimiert und ein gesunder Lebensstil gefördert. Damit kann eine gesunde Ernährung im Sinne der Nachhaltigkeit einen wertvollen Beitrag für unsere globalisierte Gesellschaft leisten. Was bedeutet Nachhaltigkeit explizit im Zusammenhang mit gesunder Ernährung und einer gesunden Lebensweise?“

Nähere Informationen zur Veranstaltungsreihe sowie zum Interview und Blogbeitrag:
<https://www.gesunde-ernaehrung.org/life-science-dialogue.html>

Stellenausschreibung für Ökotropholog*innen zur Umsetzung des Ökoaktionsplanes Rheinland-Pfalz

Aus der Ausschreibung:

„Die Tätigkeit umfasst die Entwicklung, Durchführung und Evaluation des Projektes „Mehr Bio auf den Tisch – ein trägerorientierter Ansatz“ im Rahmen der Umsetzung des Ökoaktionsplanes Rheinland-Pfalz.“

Bewerbungsschluss: Freitag, **15. 2. 2019**

Näheres: siehe Anhang

Für die Bayerischen Leser*innen unseres Newsletter noch eine wichtige Ankündigung:

Am 31. 1.2019 startet die **zweiwöchige Eintragungsfrist für das Volksbegehen „Rettet die Bienen!“** in Bayern.

Aus dem Flyer:

„In Bayern haben wir die historische Chance! Auch wenn Klimakonferenzen und Artenrettungsprogramm uns enttäuschen: Wir können durch das Volksbegehen das wirksamste Arten- und Naturschutzgesetz aller Zeiten Wirklichkeit werden lassen. Wir handeln für die Artenvielfalt und das Überleben der Bauern!“

Weitere Informationen, wie Rauthausfinder, Öffnungszeiten und Möglichkeiten zum aktiven Mitmachen: <https://volksbegehen-artenvielfalt.de>

Kongress „Mehr Bio, mehr Region, mehr Zukunft – Ernährungswende durch Stadt-Land-Vernetzung“ parallel zur BIOFACH

Aus der Ankündigung:

„Ziele des Kongresses sind Förderung des Austausches und der Vernetzung von Kommunen, Wissenstransfer und Best-Practise von bereits handelnden Kommunen und Akteuren, Stärkung und Ausbau von Bio in Kommunen und kommunalen Einrichtungen, Förderung der kommunalen Ebene als weiteren politischen Akteur, neben der EU, dem Bund und den Bundesländern. STADTLANDBIO findet jährlich, parallel zur Weltleitmesse der Biolebensmittel, BIOFACH, statt. Zielgruppe des Kongresses sind Entscheider und Fachleute aus Behörden, Organisationen und Unternehmen. Der Kongress wird durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft gefördert.“

Impulsvortrag von Stephanie Wunder zum Thema „Regionale Ernährungssysteme und nachhaltige Landnutzung im Stadt-Land-Nexus“.

Termin: Donnerstag, **14. 2. 2019**, 10 – 18 Uhr und Freitag, **15. 2. 2019**, 9.30 – 14 Uhr
Ort: Nürnberg Convention Center, NCC West

Näheres: <https://www.stadtlandbio.de/de/kongressinformation>

International Spring School „Future of Food: Feeding Tomorrow’s World“ an der Hochschule Fulda

Aus der Ankündigung:

“The International Spring School »Future of Food: Feeding Tomorrow’s World« offers key notes, various lectures, and workshops covering main trends in nutrition and food research. The participants will gain in depth insights into possible ways of feeding the world’s growing population. They will discuss current trends regarding their compatibility with a sustainable management of our planet’s resources – covering social, environmental and economic perspectives.”

Termin: Montag, **11. 3.** – Freitag, **15. 3. 2019**

Ort: **Hochschule Fulda**

Anmeldeschluss für die ganze Woche: **31. 1. 2019**

Anmeldeschluss für Tagestickets: **25. 2. 2019**

Weitere Informationen und Programm: <https://www.hs-fulda.de/oecotrophologie/transfer/spring-school-2019/>

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

- Bio-Essen in der Gemeinschaftsverpflegung für Kinder: Alles Käse oder was?!
Termin: Donnerstag, **7. 2. 2019**, Ort: Frasdorf
- Bio-Essen in der Gemeinschaftsverpflegung für Kinder: Qualität – Umsetzung – Praxis
Termin: Montag, **18. 3. 2019**, Ort: Weißenstadt
- Bio-Essen in der Gemeinschaftsverpflegung für Kinder: Vom Händler bis auf den Teller
Termin: Donnerstag, **21. 3. 2019**, Ort: Mammendorf
- Bio-Essen in der Gemeinschaftsverpflegung für Kinder: Qualität – Umsetzung – Pädagogik
Termin: Montag, **13. 5. 2019**, Ort: Marxheim

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

Viele Grüße aus Bayern

Karl von Koerber, Nadine Bader, Julian Waldenmaier, Maike Cartsburg

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.