

Newsletter Nachhaltige Ernährung / Ernährungsökologie Nr. 3/2012 – 24. 2. 2012

Liebe Interessentinnen und Interessenten,

mit den ersten warmen Sonnenstrahlen stellen wir Ihnen gerne unsere aktuellen Neuigkeiten vor.

Besonders freuen wir uns, dass nach eineinhalb Jahren Arbeit nun unser **neuer Ratgeber Nachhaltig genießen - Rezeptbuch für unsere Zukunft** erschienen ist. Seit gestern ist er im Buchhandel erhältlich. Er umfasst einen verbraucherverständlichen Theorieteil von Dr. Karl von Koerber am Anfang und Ende des Buches – sowie über 100 leckere, konsequent nach den Grundsätzen für eine Nachhaltige Ernährung zusammengestellte Rezepte von Hubert Hohler, Chefkoch der Klinik Buchinger in Überlingen. Er ist Spitzenkoch und gehört zur Gruppe der Bio-Mentoren, die als offizielles Projekt der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ ausgezeichnet sind. Unser Anliegen war es, den praxisorientierten Ratgeber rechtzeitig zum Beginn des UN-Dekadenthemas „Ernährung“ herauszubringen.

Aus der Ankündigung des TRIAS-Verlages, der diesen Ratgeber mit großem Engagement umgesetzt hat und ihn erfreulicherweise zum „Signalitel des Jahres“ auswählte:

„Dieses Buch ist etwas Besonderes: Es versteht Nachhaltigkeit als Zusammenspiel von Umwelt, Gesellschaft, Wirtschaft und auch Gesundheit. Konkret geht es hier um eine ökologisch und sozial verträgliche Ernährung, ohne auf alles verzichten zu müssen. Der Grat zwischen Genuss, gesundem Leben und Vernunft ist gar nicht so schmal wie gedacht. Wir freuen uns, Sie mit diesem Buch auf die spannende Reise in die Nachhaltigkeit begleiten zu können. Das Buch soll Ihnen den Start in diese Richtung erleichtern und Lust machen auf mehr – wenn Sie nicht ohnehin schon dabei sind.“

Link zum Flyer: <http://www.bfeoe.de/publikationen/Flyer-Nachhaltig%20gen.pdf>

Verlagsseite und Online-Bestellung:

<http://webshop.thieme.de/webshop/product/trias/9783830460534/detail.jsf>

Außerdem wurde unser Fachbuch **Vollwert-Ernährung - Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung** neu aufgelegt. Das von den Autoren Dr. Karl von Koerber, Thomas Männle und Prof. Dr. Claus Leitzmann erstmals 1981 verfasste Buch erschien nun in der 11., unveränderten Auflage der 10., vollständig neu bearbeiteten und erweiterten Auflage von 2004. Auf 420 Seiten liefert es wichtige Hintergrundinformationen einer Nachhaltigen Ernährung.

Aus der Ankündigung des Haug-Verlages:

„Erfahren Sie, wie Vollwert-Ernährung die eigene Gesundheit fördert, die Umwelt schont, faire globale Wirtschaftsbeziehungen ermöglicht und so zu mehr sozialer Gerechtigkeit führt. Dieses Standardwerk erläutert Ihnen die gesundheitlichen, ökologischen, ökonomischen und sozialen Vernetzungen und die damit verbundenen Probleme unserer Ernährungsweise. Dazu bietet es mögliche Lösungswege an, ohne dabei den wichtigen Aspekt „Genuss beim Essen“ zu vergessen.“

Nähere Informationen und Inhaltsverzeichnis <http://www.bfeoe.de/publikationen/buch.shtml>

Verlagsseite und Bestellung:

<http://webshop.thieme.de/webshop/product/haug/9783830474944/detail.jsf>

Unsere Arbeitsgruppe Nachhaltige Ernährung startete im Wintersemester 2008/09 die Arbeit an der TU München. Seit dem Start sind die Aktivitäten in den Bereichen Lehre, Forschung und Wissens-

transfer kontinuierlich gewachsen. Genauere Informationen sind unserem gerade veröffentlichten Tätigkeitsbericht zu entnehmen:

<http://www.bfeoe.de/weihenstephan/Taetigkeitsbericht2011-2012.pdf>

Mittwoch, 29. 2. 2012

Zeit: 14 Uhr

Veranstalter und Ort: [Klinik Buchinger](#) am Bodensee, Wilhelm-Beck-Str. 27, 88662 Überlingen

Thema des Pressemeetings: **Fasten: Neue medizinische Forschung**

An diesem Nachmittag wird erstmalig in Europa eine klinische Studie der University of Southern California zur **Wirkung des Fastens in der Krebstherapie** vorgestellt.

Außerdem gib es eine Preview des Arte-Dokumentarfilms „**Fasten und Heilen - Altes Wissen und neueste Forschung**“.

Anmeldungen und Informationen unter Tel. 07551/807-835 oder via Mail an melanie.gekeler@buchinger.com

Dienstag, 20. 3. 2012

Zeit: 19.00 - 21.45 Uhr

Veranstalter: [Brucker Land](#)

Ort: Sparkassensaal Fürstfeldbruck, Hauptstraße 8, 82256 Fürstfeldbruck

Der Verein Brucker Land, Teil des Netzwerks Unser Land, informiert auf der Abendveranstaltung "**regional macht wirtschaft - Essen für die Zukunft**" über nachhaltige Handlungsoptionen für Verbraucher und über wirtschaftliche Perspektiven des nachhaltigen Handelns. Für das leibliche Wohl mit regionalen Kostproben und kulturelle Unterhaltung ist gesorgt.

ReferentInnen sind Karl von Koerber und Frau Hildegard Rust, Ministerialrätin a. D.:

Themen: "**Nachhaltig genießen: Essen für Klimaschutz, Welternährungssicherung und Gesundheit**" bzw. „**Mein Essen macht Politik – Über die Konsequenzen des Verbraucherverhaltens**“

[Informationen und Programm](#)

Mittwoch, 21. 3. 2012

Zeit: 9.00 - 17.00 Uhr

Veranstalter: [Staatliche Berufsfachschule für Diätassistenten am Universitätsklinikum Würzburg](#)

35. Würzburger Fortbildungsveranstaltung "Ernährungsmedizin und Diätetik"

Ort: Mainfrankensäle, Mainlende 1, 97209 Veitshöchheim bei Würzburg

Die Fortbildungsveranstaltung beschäftigt sich mit einer Vielzahl ernährungsmedizinischer Themen. Herr von Koerber hält einen Vortrag zu „**Welthungerkrise – Ursachen und Lösungsansätze**“.

Informationen und Anmeldung (kostenpflichtig): [VDD Termine](#)

Mittwoch, 28. 3. 2012 bis Donnerstag, 29. 3. 2012

Veranstalter: [TU München](#), [Zentralinstitut für Ernährungs- und Lebensmittelforschung](#) und [Hans-Eisermann-Zentrum](#)

Ort: Hörsaal 16, Zentrales Hörsaalgebäude, Maximus-von-Imhof-Forum 6, 85350 Freising-Weihenstephan

Tagung "**Nahrungsmittelproduktion für das 21. Jahrhundert. Nachhaltig? Sicher? Gesund?**"

Aus der Ankündigung: „Hochrangige Referenten adressieren die verschiedenen Problemfelder im Kontext ökologischer, wirtschaftlicher und gesellschaftlicher Belange und zeigen Lösungsansätze und Forschungsperspektiven auf.“

Herr von Koerber referiert in diesem Rahmen zum Thema: „**Nachhaltigkeit und Ernährung - Verbrauchereinstellungen und -handeln**“.

[Anmeldung und Programm](#) (kostenpflichtig)

Abschließend noch ein Hinweis auf eine Ausbildung mit der **Zusatzqualifikation „Nachhaltige Entwicklung ländlicher Räume“**.

Sie wird angeboten von der Hochschule für Angewandte Wissenschaften München, Fakultät für Angewandte Sozialwissenschaften.

Informationen und Anmeldung: Büro für nachhaltige Regionalentwicklung, Franz Galler:
www.nachhaltige-region.de .

Viele Grüße aus München

Karl von Koerber, Marie-Christine Scharf, Christina Wagner

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

*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.wzw.tum.de/ne
Homepage: www.nachhaltigeernaehrung.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
Skype: [karl.koerber](https://www.skype.com/name/username/karl.koerber)*

