

Nachhaltige Ernährung

Lehrangebot im Wintersemester 2014/15 an der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde

Lehrbeauftragter: Dr. Karl von Koerber (Dr. oec. troph.)
Mitarbeiter/in: Nadine Bader (Stud. oec. troph.)
Arbeitsgruppe Nachhaltige Ernährung
Beratungsbüro für Ernährungsökologie, München

Inhalte

- Konzeptionelle Basis der Nachhaltigen Ernährung
- Die erweiterten Dimensionen, in denen Ernährung vor dem Hintergrund der Nachhaltigkeit betrachtet wird: Umwelt, Wirtschaft, Gesellschaft, Gesundheit, Kultur
- Die wichtigsten globalen Herausforderungen in diesen Bereichen und die jeweiligen Zusammenhänge mit der Lebensmittelerzeugung, -verarbeitung, -vermarktung und -zubereitung bzw. des Ernährungsstils
- Sieben Grundsätze für eine Nachhaltige Ernährung, deren komplexe Begründungen aus den fünf Dimensionen der Nachhaltigkeit und deren Umsetzbarkeit

Ort: Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde, Raum 05.305

Anmeldung: online

Zahl der Teilnehmenden: max. 30

Rückfragen: *Dr. Karl v. Koerber, 089/65102131 bzw. Nadine Bader*

E-Mail: koerber@nachhaltigeernaehrung.de bzw. bader@nachhaltigeernaehrung.de

Homepage: www.nachhaltigeernaehrung.de (hier bitte ggf. Änderungen beachten (unter Lehre)!

1. Wochenend-Blockseminar

Freitag, 10. 10. 2014, 14.15 Uhr bis ca. 19 Uhr

Start	Inhalt
14.15	Begrüßung, Vorstellung, Zeitplan, Organisatorisches
14.35	Kennenlernen der Gruppe
15.05	<i>Pause</i>
15.15	Einführung in die Konzeption Nachhaltige Ernährung - Fünf Dimensionen der Nachhaltigen Ernährung: ökologisch, ökonomisch, sozial, gesundheitlich, kulturell - Globale Herausforderungen im Zusammenhang mit Ernährung - Sieben Grundsätze für eine Nachhaltige Ernährung
16.15	<i>Pause</i>
16.30	Klimafreundliche Ernährung – ein wichtiger Beitrag zum globalen Klimaschutz (inkl. Gruppenarbeit)
18.30	<i>Pause</i>
18.40	Einschätzung des eigenen Ernährungsverhaltens (Fragebogen) Tagesabschluss

Samstag, 11. 10. 2014, 8.30 Uhr bis ca. 18 Uhr

Start	Inhalt
8.30	Begrüßung, Tagesablauf, Organisatorisches
8.40	Diskussion des Fragebogens zum eigenen Ernährungsverhalten
9.10	Grundsatz: Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel (überwiegend lakto-vegetabile Kost)
9.40	Gesundheitliche und kulturelle Aspekte verschiedener Ernährungsstile
10.40	<i>Pause</i>
11.00	Grundsatz: Ökologisch erzeugte Lebensmittel
12.00	<i>Pause</i>
12.15	Grundsatz: Regionale und saisonale Erzeugnisse Transporte im Ernährungsbereich (<i>Referat 1</i>) Regionale und saisonale Auswahl von Lebensmitteln (<i>Referat 2</i>)
13.15	<i>Pause – Mittagessen</i>
14.30	Grundsatz: Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel
15.30	Weltweiter Wassermangel – Virtuelles Wasser (<i>Referat 3</i>)
16.00	<i>Pause</i>
16.15	Film „Die Zukunft pflanzen – Wie können wir die Welt ernähren?“
17.00	Zeit zur freien Verfügung
17.45	Abschlussdiskussion des 1. Wochenendes, Feedback

Änderungen vorbehalten

2. Wochenend-Blockseminar

Freitag, 7. 11. 2014, 14.15 Uhr bis ca. 19 Uhr

Beginn	Inhalt
14.15	Begrüßung, Zeitplan, Organisatorisches
14.25	Wiederholung bisheriger Themen/Rückschau
14.55	Grundsatz: Ressourcenschonendes Haushalten (Referat 7) Lebensmittel im Müll – Verschwenden beenden (Referat 8)
15.55	<i>Pause</i>
16.10	Welthungersituation – Ausmaß, Ursachen und Folgen der Unterernährung
17.30	<i>Pause</i>
17.45	Film zur Welternährung („Die Welthungerkrise“, 16')
18.15	Kinderarbeit in Entwicklungsländern (Referat 4)
18.45	Tagesabschluss

Samstag, 8. 11. 2014, 8.30 bis ca. 18 Uhr

Beginn	Inhalt
8.30	Begrüßung, Tagesablauf, Organisatorisches
8.40	Lösungsansätze für die Welthungersituation (Überblick) Stärkung der Bildung und Verbesserung des Status von Frauen
9.40	<i>Pause</i>
9.55	Erkenntnisse des Weltagrарberichts (Referat 5) Umsetzung des Weltagrарberichts
10.55	<i>Pause</i>
11.10	Grundsatz: Fair gehandelte Lebensmittel
11.40	Akteure und Siegel im Fairen Handel (Referat 6)
12.10	<i>Pause</i>
12.20	Praktische Beispiele des Fairen Handels (Gruppenarbeit)
13.05	<i>Pause – Mittagessen</i>
14.20	Fakten zu Preisen für Lebensmittel (Referat 9) Hemmende und fördernde Faktoren bei der Umsetzung einer Nachhaltigen Ernährung (Referat 10)
15.20	<i>Pause</i>
15.30	Kultur der Nachhaltigkeit – Menschenrechte – SDG, Bildung für nachhaltige Entwicklung
16.30	Zeit zur freien Verfügung
17.15	Feedback, Evaluierung

Änderungen vorbehalten