

Wir alle können mit unserem Verhalten zu einer zukunftsfähigen Entwicklung beitragen. Das diesjährige Jahresthema „Ernährung“ der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ (BNE) zeigt dies in besonderem Maße.

Essen und Trinken ist nicht nur Privatsache. Unser heutiger Ernährungsstil hat weitreichende Auswirkungen auf die Biodiversität, Umwelt, Wirtschaft und die sozialen Verhältnisse in anderen Ländern. Während rund 1 Milliarde Menschen weltweit auf Grund von „zu viel Essen“ an Übergewicht leiden, hungern nach Angaben der Welternährungsorganisation 900 Millionen Menschen.

Warum landet eine große Menge unserer Lebensmittel auf dem Müll? Was hat die Wurst auf meinem Pausenbrot mit dem Klimawandel zu tun? Was sind die Vorzüge regionaler und saisonaler Lebensmittel? Wie wirkt sich unsere Ernährung weltweit auf Natur- und Kulturlandschaften aus? Was ist fair am fairen Handel? Was sind die Vorteile einer nachhaltigen Schulverpflegung? Und wie stärken ich meine Ernährungskompetenzen?

Die diesjährige BNE-Fachtagung „Ernährung“ widmet sich diesen und vielen anderen Fragen. Dazu laden wir Lehrkräfte und andere Multiplikatorinnen und Multiplikatoren sowie interessierte BNE-Akteure herzlich ein.

Bringen Sie BNE gemeinsam im alltäglichen Handlungsfeld Essen und Trinken voran!

## Alexander Bonde

Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz,  
Vorsitzender der Stiftung Naturschutzfonds

## Gabriele Warminski-Leitheußer

Ministerin für Kultus, Jugend und Sport

## Franz Untersteller MdL

Minister für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft

09.00 Uhr	<b>Teilnehmerregistrierung und Begrüßungskaffee, Infostände</b>
09.30 Uhr	<b>Begrüßung</b> Wolfgang Reimer, Ministerialdirektor, Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz
09.40 bis 10.40 Uhr	<b>Bildung für nachhaltige Entwicklung – Ernährung als Schlüssel für einen Konsum mit Zukunft</b> Dr. Karl von Koerber, Technische Universität München, Arbeitsgruppe Nachhaltige Ernährung
11.00 bis 12.45 Uhr	<b>Kaffeepause, Infostände</b>  <b>Foren – 1. Runde</b> <b>I Schulverpflegung nachhaltig gestalten – kleine Schritte, großer Gewinn!</b> <b>II Welternährung – gemeinsam für eine Welt ohne Hunger!</b> <b>III Wie kommt Biodiversität auf den Teller und ins Glas?</b> <b>IV Was hat die Ernährung mit dem Klima zu tun?</b> <b>V Nachhaltig Essen und Trinken – wie schafft man das auch im Alltag?</b>
14.00 bis 15.45 Uhr	<b>Mittagspause, Infostände</b>  <b>Foren – 2. Runde</b> Themen wie in der 1. Runde
16.00 Uhr	<b>Genuss auf dem Teller - Demokochen</b> Hubert Hohler, Klinik Buchinger am Bodensee
16.30 Uhr	<b>Nachhaltige Kostproben, Infostände</b>
17.00 Uhr	<b>Ende der Veranstaltung</b>

**Zu den Foren**  
Die Themen werden in drei teils theoretischen, teils praxisorientierten Referaten dargestellt und diskutiert.

## Forum I

### Schulverpflegung nachhaltig gestalten – kleine Schritte, großer Gewinn!

Immer mehr Schulen stehen vor der Aufgabe, ihren Schülerinnen und Schülern eine Mittagsverpflegung anzubieten. Das Bewusstsein für eine nachhaltig gestaltete Schulverpflegung nimmt bei Caterern, Schulgemeinschaften, Kommunen und Schülerfirmen langsam zu, ist aber noch lange nicht ausreichend in der Praxis angekommen.

Die Referentinnen und Referenten zeigen Ihnen praxisnah: Auch kleine Schritte führen zum Erfolg. Wie lassen sich Kinder und Jugendliche einbeziehen und motivieren? Wie können Schülerinnen und Schüler die Mensa als Lernort nutzen? Wie kann in Schulen eine ausgewogene und nachhaltige Verpflegung umgesetzt werden und welche Chancen bieten sich für eine nachhaltig orientierte Schulverpflegung?

## Referate

- **Die Mensa als Lernort: Ein Gewinn für Gesundheit, Gesellschaft und Geldbeutel**  
Dr. Susanne Nowitzki-Grimm,  
Vernetzungsstelle Schulverpflegung BW
- **Biologische, regionale und saisonale Produkte in der Mensa – Tipps zur Einführung**  
Andreas Greiner, Regionalpartner BW im Projekt „Bio kann jeder“ / ÖKONSULT GbR, Stuttgart
- **Good Practice – Ökologisches Catering**  
Volker Dörsam, Hausgemacht Bio-Catering e.K.

## Forum II

### Welternährung – Gemeinsam für eine Welt ohne Hunger!

„Kein Ende der globalen Hungerkrise in Sicht“, „Klimawandel verschärft den Hunger“, „Die Finanzmarktkrise und Hunger in der Welt“ – Diese Meldungen aus den letzten Jahren machen deutlich, wie viele Aspekte bei der Sichtung des Themas „Welternährung“ neu zu denken sind. Stichworte wie „Das globale Huhn“, „Der globale

Süden im Ausverkauf - Landgrabbing“ aber auch der Einsatz von Agro-Gentechnik und seine Folgen zeigen zudem, dass es zu Beginn des 21. Jahrhunderts immer mehr darum gehen wird, über den europäischen Tellerrand hinaus zu blicken. Mit dem Blick durch die globale Brille sind wir heute in der Lage, z.B. Informationen über Anbau- und Arbeitsbedingungen in den Weltländern zu erhalten, unser eigenes Konsum- und Ernährungsverhalten zu hinterfragen, um danach auch notwendige Konsequenzen ziehen zu können.

## Referate

### • Ernährung in Zeiten der Globalisierung – Ein Thema der schulischen und außerschulischen Bildung

Rainer Schwarzmeier, Bildungsreferent BtE,  
Mitarbeiter des EPiZ Reutlingen

### • Von Landwirten in BW, dem Hunger in der Welt und Agro-Gentechnik – ein Bildungsbaustein für einen zukunftsfähigen Unterricht Sek I/II

Robert Trautwein, Bio-Landwirt Kirchberg/Murr  
Wolfgang Manuel Simon, Staatliches Seminar für Didaktik und Lehrerbildung Ludwigsburg

### • Die Ausstellung „Gesund – lecker – satt! Gemeinsam für Eine Welt ohne Hunger!“ – Einsatz in Schulen, Kinder-, Jugend- und Rathäusern

Rainer Schwarzmeier, Bildungsreferent BtE,  
EPiZ Reutlingen und Elena Muguruza, BtE

## Forum III

### Wie kommt Biodiversität auf den Teller und ins Glas?

Die Gestaltung des Ernährungsalltags wird zunehmend schwieriger. Das Nahrungsmittelangebot ist groß, der Bezug zu Natur und Kultur wird immer geringer. Divergierende Ernährungsempfehlungen verunsichern vielfach und ernährungsrelevante Kompetenzen sinken. Hohe Ansprüche an eine möglichst regionale, naturverträgliche und zugleich schmackhafte und gesunde Ernährung sowie Zeitmangel erschweren Auswahl, Beschaffung und Zubereitung.

Hinzu kommt noch die Angst vor gentechnisch veränderten Lebensmitteln. Außerschulische Natur-Bildungsangebote geben eine neue Orientierung, stärken Kompetenzen und bieten zentrale Aspekte für die Transformation hin zu einer nachhaltigen Ernährung und Sicherung der Biodiversität an.

## Referate

- **Die Besseresser – Das Projekt zum Anbeißen** Katrin Bege, NAJU Baden-Württemberg
- **Nachhaltige Ernährung und Gesundheit aus und in der Streuobstwiese – oder Obst das zu viel ist?**

Ruth Wagner-Jung, „Die Obstler“ – Kulturlandschaftsführer Streuobstwiesen Albvorland und Mittleres Remstal

- **Bildungsangebote zur Kulturpflanzen-diversität und nachhaltiger Ernährung** Dr. Monika Witte, Stiftung Kaiserstühler Garten in Eichstetten am Kaiserstuhl

## Forum IV

### Was hat die Ernährung mit dem Klima zu tun?

Für den Klimawandel gibt es viele Gründe. Die Ernährungsweise spielt dabei eine nicht unerhebliche Rolle. Damit wir täglich aus einer Fülle von Nahrungs- und Genussmitteln auswählen können, ist viel Energie notwendig. So steht in Deutschland der Energieeinsatz für die Ernährung auf Platz 2, gleich nach dem Energiebedarf fürs Wohnen. Zudem ist die Ernährung bei uns für etwa 20 Prozent der Treibhausgase verantwortlich. Durch bewusstes Essen und Trinken kann ein wichtiger Beitrag zum Klimaschutz geleistet werden. Viele Verbraucherinnen und Verbraucher wollen ihre Ernährung klimaschonend gestalten. Die Referentinnen geben dazu Informationen und stellen vor, wie das Thema im Alltag oder in der Schule angegangen werden kann. Ein Praxisbeispiel einer Schülerfirma rundet das Angebot ab.

## Referate

- **Was hat die Ernährung mit dem Klima zu tun? CO<sub>2</sub>-Fußabdruck und Umweltbilanz von Lebensmitteln** Dr. Maria Müller-Lindenlauf, Ifeu - Institut für Umweltforschung Heidelberg GmbH
- **Klimabewusste Ernährung – Möglichkeiten**

## Forum V

### und Grenzen. Bildungsmodul für die Klassenstufen 8 bis 13

Elvira Schwörer, Verbraucherzentrale BW  
 • **Schülerfirma „12 Sterne für ihr Buffet“**  
 Schülerfirma der Golden-Bühl-Schule Villingen (Energiesparmeister 2012)

### Nachhaltig Essen und Trinken – wie schafft man das auch im Alltag?

Als Verbraucher muss man vieles wissen und können, um sich nachhaltig zu ernähren: Kenntnisse über Lebensmittel, Zubereitung und Vorratshaltung, Einkaufsplanung, und vieles mehr. Diese früher selbstverständlichen Alltagskompetenzen werden heute kaum noch systematisch vermittelt. Gleichzeitig steigen die Anforderungen an Haushalts- und Lebensführung beständig an. Die Referentinnen stellen Ihnen (Fort-) Bildungs- und Informationsangebote in Baden-Württemberg für unterschiedliche Zielgruppen und Settings vor. Das Ziel sind Alltagskompetenzen für eine praktische umsetzbare nachhaltige Ernährung – selbstbestimmt und mit Empowerment, aber ohne erhobenen Zeigefinger. Das Bewusstsein für regionale und saisonale Produkte, die Wertschätzung von Lebensmitteln und die Vermeidung von Verschwendung sowie der Genuss von Lebensmitteln spielen eine große Rolle.

## Referate

- **Bewusste Kinderernährung (BeKi) – Fit Essen schmeckt! Handlungskompetenz und Wissen von Anfang an**

Dr. Gabriele Schilling, BeKi-Fachfrau und Barbara Dittrich, Institut für Gesundheitswissenschaften, Abteilung Ernährung und Konsum, Pädagogische Hochschule Schwäbisch Gmünd

- **Blickpunkt Ernährung – Durchblick vom Acker auf den Teller! Aktionen für mehr Wertschätzung von Lebensmitteln**

Martina Ehrentreich, Landesanstalt für Entwicklung der Landwirtschaft und der ländlichen Räume

- **Bildungsarbeit der Ernährungszentren BW – Von der Lebensmittelqualität zur Nahrungs- und Lebensqualität**

Johanna Ott, Ernährungszentrum Mittlerer Neckar, Landratsamt Ludwigsburg

## Termin

**Donnerstag, 29. November 2012**  
**9.00 Uhr bis ca. 17.00 Uhr**

## Teilnehmer

Lehrkräfte und andere Multiplikatorinnen und Multiplikatoren sowie BNE-Akteure im schulischen und außerschulischen Bildungsbereich

## Ort

GENO-Haus, Heilbronner Straße 41, 70191 Stuttgart

## Anreise

Zu Fuß erreichen Sie das GENO-Haus vom Hauptbahnhof (ca. 10 Minuten). Mit den Stadtbahnlinien U5, U6, U7 oder U15 fahren Sie vom Hauptbahnhof aus stadtauswärts Richtung Mönchfeld, Gerlingen, Killesberg oder Stammheim, (Haltestelle Türlestraße/ Bürgerhospital). Weitere Informationen: [www.geno-haus.de](http://www.geno-haus.de)

## Tagungsgebühr

Eine Teilnahmegebühr für die Veranstaltung (einschließlich Mittagsimbiss) wird nicht erhoben.

## Veranstalter

Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz  
 Ministerium für Kultus, Jugend und Sport  
 Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft  
 Stiftung Naturschutzfonds Baden-Württemberg

## Anmeldung

Bitte melden Sie sich an  
 - mit beiliegender Karte  
 - per E-Mail an [bne-ernaehrung@afk-promotion.de](mailto:bne-ernaehrung@afk-promotion.de)  
 - über das Internet unter [www.dekade-bw.de](http://www.dekade-bw.de)  
 Anmeldebestätigungen werden nicht verschickt.

**Anmeldeschluss: 26. November 2012**

## Tagungsorganisation

afk Agentur für Kommunikation und Promotion GmbH,  
 Elwertstr. 10, 70372 Stuttgart,  
 Tel. (0711) 24 89 68-0  
 E-Mail: [cacilo@afk-promotion.de](mailto:cacilo@afk-promotion.de)



## Unsere Zukunft auf den Tellern

Ein Beitrag zum Jahresthema  
 Ernährung der UN-Dekade Bildung  
 für nachhaltige Entwicklung

29. November 2012,  
 GENO-Haus, Stuttgart