

Liebe Interessentinnen und Interessenten!

Wir freuen uns, Ihnen heute eine besondere Nachricht schicken zu können: Das „Expertennetzwerk Nachhaltige Ernährung“, bei dem unsere Arbeitsgruppe Gründungsmitglied ist, bekam eine hochrangige Auszeichnung.

UNESCO und BMBF zeichnen Expertennetzwerk Nachhaltige Ernährung aus: Vorbild für Nachhaltigkeit

Berlin/München/Wettenberg | Für seine außerordentlichen Aktivitäten in der Bildungsarbeit wurde das Expertennetzwerk Nachhaltige Ernährung (ENE) jetzt in Berlin im Rahmen des „UNESCO-Weltaktionsprogramms Bildung für nachhaltige Entwicklung“ ausgezeichnet. Das unter Beteiligung der Münchener Arbeitsgruppe Nachhaltige Ernährung (AGNE) gegründete Bündnis von Bildungsinstitutionen, Forschungseinrichtungen und Ernährungsfachkräften ist in verschiedenen Bereichen aktiv: auf wissenschaftlicher Ebene in Lehre und Forschung an Hochschulen oder durch Vorträge auf wissenschaftlichen Fachkongressen. Zentrale Anliegen sind zudem Bildungsangebote für Fachkräfte und Multiplikatoren sowie die unabhängige Information von Verbrauchern.

Neben der AGNE zählt der Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung (UGB) in Wettenberg mit seinen Vereinen in Deutschland, Österreich und der Schweiz sowie das Institut für alternative und nachhaltige Ernährung (IFANE) in Biebertal zu den Gründungsmitgliedern. Mit dabei sind zudem der Förderverein fair beraten e.V., ein Zusammenschluss unabhängiger Ernährungsberater, sowie das auf Gesundheit und Vollwert-Ernährung ausgerichtete Seminarzentrum fünfseenblick in Edertal.

Ausgezeichnet wurde das Netzwerk von der Deutschen UNESCO-Kommission und dem Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) für seine herausragende Arbeit: „Das Expertennetzwerk Nachhaltige Ernährung ist ein außerordentlich aktives Netzwerk, das Bildung für nachhaltige Entwicklung im Ernährungsbereich stärkt. Die Aktivitäten des Netzwerks tragen sowohl auf nationaler als auch auf internationaler Ebene erfolgreich dazu bei, Bildung für nachhaltige Entwicklung strukturell zu verankern und in die Breite zu tragen.“

Der Ernährungswissenschaftler Prof. Claus Leitzmann gratuliert den Netzwerkpartnern, die alle aus der von ihm wesentlich mitbegründeten „Gießener Schule der Vollwert-Ernährung“ hervorgegangen sind: „In einzigartiger Weise vereint das Expertennetzwerk die Bereiche Forschung, Bildung und praktische Umsetzung einer nachhaltigen Ernährung und Lebensweise. Eine unverzichtbare Einrichtung angesichts der global schlechten Gesundheitssituation, der dramatischen Klimaveränderung und der Welternährungsproblematik.“

Über das ENE

Ziel der Initiatoren um Dr. Karl von Koerber (AGNE), Thomas Männle (UGB) und Prof. Dr. Markus Keller (IFANE) ist es, das nachhaltige Ernährungskonzept der Vollwert-Ernährung weiterzuentwickeln und zu verbreiten: „Wir wollen einen Beitrag leisten zu einer nachhaltigen Entwicklung im Bereich Ernährung – in Bildung, Wissenschaft, Politik und damit in der gesamten Gesellschaft.“

Weitere Informationen zu den Zielen, Aktivitäten und Mitgliedern des Netzwerks gibt es unter www.ene.network und <https://www.nachhaltigeernaehrung.de/Expertennetzwerk-Nachhaltige-E.117.0.html>.

Offizieller Eintrag des ENE auf der Homepage der Deutschen UNESCO-Kommission: <https://www.bne-portal.de/de/akteure/profil/expertennetzwerk-nachhaltige-ernaehrung-ene>

Pressefoto zur freien Verwendung

www.ugb.de/images/presse/ENE_Auszeichnung-2019.jpg

In Berlin nahm Ernährungsökologe Dr. Karl von Koerber (2. v. r.) und Thomas Schwab (3. v. r.) die Auszeichnungsurkunde stellvertretend für das ENE-Netzwerk aus den Händen von Dr. Catrin Hannken, BNE-Referat im BMBF und Minister a. D. Walter Hirche in Empfang.

© www.ene.network

„Essen mit Zukunft – Eine Unterrichtsreihe zu nachhaltiger Ernährung“, neues Bildungsangebot der Welthungerhilfe e. V. für die Klassenstufen 5 - 13

Aus der Ankündigung:

„Liebe Lehrer*innen, wahrscheinlich demonstrieren einige Ihrer Schüler*innen bei den Fridays for Future für eine bessere Klimapolitik. CO₂-Verschmutzung, sauberes Trinkwasser, Bienensterben: Die Aktivist*innen spüren ganz genau, dass Klimapolitik, Landwirtschaft und Welternährung eng miteinander verflochten sind. Bis 2050 wird die Weltbevölkerung auf etwa 10 Milliarden Menschen anwachsen – und der Druck auf natürliche Ressourcen enorm zunehmen. Zugleich stellen Klimaveränderungen die Landwirtschaft weltweit vor gewaltige neue Herausforderungen.

Unsere neuen crossmedial angelegten Unterrichtsmaterialien unterstützen Sie dabei, die folgenden hochaktuellen Fridays-for-Future-Themen schülerbezogen und handlungsaktiv im Sinne des globalen Lernens zu unterrichten:

- Lebensmittelverschwendung

- Fleischkonsum
- Saatgutvielfalt

- Landwirtschaft mit Zukunft

Nutzen Sie diese, um globale Zusammenhänge anschaulich zu machen und nachhaltige Ernährungsstile anzuregen. Streiten Sie gemeinsam mit der Jugend für mehr Klimaschutz durch eine nachhaltigere Landwirtschaft und Ernährungsweise. Werden Sie ein Teacher for Future!“

Download und kostenlose Bestellung der Schülerhefte und des didaktischen

Begleitmaterials: www.welthungerhilfe.de/unterrichtsmaterial

sowie zahlreiche Informationen auf www.welthungerhilfe.de

Kontakt: Antje Paulsen (antje.paulsen@welthungerhilfe.de)

Symposium “SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS – GOING BEYOND FOOD SECURITY” in Gießen

Aus der Ankündigung:

“The symposium addresses the challenge of achieving sustainable food systems in a global context from different perspectives. As sustainability in the frame of the Sustainable Development Goals (SDG)-agenda excludes a monothematic approach, experts from the field of agronomy, agricultural economics, environmental and ecological sciences, nutritional and social sciences as well as health collaborate towards an inter- and transdisciplinary approach. This is not free from controversial debate.

Impulse lectures, an open dialogue forum, working groups, workshops, and a plenary will shape the symposiums program.”

Termin: **7. - 8. 2. 2020**

Ort: Justus-Liebig-Universität, **Gießen**

Näheres und Registrierung bis **31. 1. 2020**: <https://www.uni-giessen.de/fbz/fb09/institute/ernaehrungswissenschaft/prof/int-ern/foodsystms2020>

Öffentliche Ringvorlesung „**Was isst die Zukunft? – Tier oder Tofu?**“ in Göttingen

Aus der Ankündigung:

„Im Verlauf der letzten 50 Jahre ist der Konsum von Fleisch global rapide angestiegen, der Preis für Fleisch gleichzeitig stark gesunken. In Deutschland und einigen weiteren nordwesteuropäischen Ländern stagniert der Fleischkonsum allerdings seit wenigen Jahren. Neue Fleischersatzprodukte werden mit viel Risikokapital entwickelt. In der Gesellschaft wird zunehmend kontrovers über Vegetarier und Vielfleischesser diskutiert. Politisch wird eine Transformation des Agrar- und Ernährungssektors gefordert, insbesondere aus Klima- und Tierschutzgründen. [...] Die Ringvorlesung wird aus interdisziplinärer Perspektive zentrale Facetten der Auseinandersetzung um den Konsum tierischer Produkte aufzeigen und einen wissenschaftlich fundierten Dialog zur Transformation des Ernährungssektors anregen. Die Vorträge greifen Fragen nach dem Zielbild einer „Nachhaltigen Ernährung“ auf, beleuchten Klimaschutz- und Welternährungsfragen, Anforderungen des Tierschutzes, aber auch ernährungswissenschaftliche und ethische Perspektiven.“

Termine: **bis 4. 2. 2020**

Ort: Aula am Wilhelmsplatz, Georg-August-Universität **Göttingen**

Näheres und Programm: <https://www.uni-goettingen.de/de/613408.html>

Viele winterliche Grüße aus Bayern

Karl von Koerber, Maike Carlsburg, Julian Waldenmaier