

## Newsletter Nachhaltige Ernährung/Ernährungsökologie Nr. 6/2018 – 14. 9. 2018

Liebe Interessentinnen und Interessenten!

---

Unser **Online-Video-Kurs „Nachhaltigkeit in der Ernährung“ als Good-Practice-Beispiel** aufgeführt

Eine Studie des Rates für Nachhaltige Entwicklung an der Universität Bremen zur Umsetzung der SDGs im deutschen Bildungssystem listet unseren Online-Video-Kurs als Good-Practice-Beispiel auf.

Download der Studie: <https://www.nachhaltigkeitsrat.de/wp-content/uploads/2017/11/Mueller-Christ-Giesenbauer-Tegeler-2017-10-Studie-zur-Umsetzung-der-SDG-im-deutschen-Bildungssystem.pdf> (ab Seite 31)

---

Agenda-Konferenz **„Nachhaltigkeitsforschung sozial-ökologisch gestalten“ des Bundesministeriums für Bildung und Forschung (BMBF)**

Aus der Ankündigung: „Die Konferenz ist Teil des zweiten Agenda-Prozesses der Sozial-ökologischen Forschung im Rahmenprogramm Forschung für Nachhaltige Entwicklung (FONA). Der Agenda-Prozess zielt darauf ab, den Forschungsbedarf zur gesellschaftsbezogenen Nachhaltigkeitsforschung im Dialog mit Wissenschaft, Zivilgesellschaft und Wirtschaft zu diskutieren und die zukünftige Forschungsagenda partizipativ zu entwickeln. Im Juni 2018 fand eine Online-Konsultation, die den Dialog zwischen allen Interessierten förderte, statt. Die Ergebnisse finden Sie auf der dazugehörigen Website der Online-Konsultation. Höhepunkt dieses Prozesses ist die Agenda-Konferenz vom 19. - 20. September 2018 im Kongress Palais Kassel, auf der die drängendsten Nachhaltigkeitsherausforderungen in Workshops diskutiert, Forschungsthemen weiterentwickelt und der dazu bestehende Forschungsbedarf konkretisiert werden.“

Termin: **19. - 20. 9. 2018**

Ort: Kongress Palais Kassel

Näheres: <https://www.agenda-konferenz-sozial-oekologische-forschung.de/front/index.php>

---

Demo **„Mia ham’s satt! Bauernhöfe statt Agrarfabriken! Natur statt Flächenfraß! Saubere Luft statt Verkehrskollaps!“** in München

Als Unterstützer der Demo „Mia ham’s satt!“ wollen wir gerne zur Teilnahme ermuntern!

Aus dem Aufruf: „Es werden Tausende Menschen aus München und ganz Bayern auf die Straße gehen, um gegen die zunehmende Industrialisierung der bayerischen Landwirtschaft und einen Stopp des Flächenfraßes zu demonstrieren. Das Aktionsbündnis „Artgerechtes München“ ist Mitorganisator der Demo, die bereits von vielen Organisationen unterstützt wird - vom Bund Naturschutz bis campact, von Slow Food bis zum Deutschen Tierschutzbund, von der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft bis zum LBV.“

Termin: **6. 10. 2018**, 11 Uhr

Ort: Königsplatz, München

Näheres: <https://www.miahamssatt.de/>

---

Im Oktober startet zum 12. Male der „**Münchener Klimaherbst**“.  
Programm unter dem Titel „Energie für die Wende“: <http://klimaherbst.de>

Dabei wird Dr. Karl von Koerber einen Fachvortrag halten: „**Wieviele Energie steckt in meinem Essen?**“ Anschließend erfolgt die Vorstellung des neu gegründeten **Münchner Ernährungsrats** (MünchnER).

Aus der Ankündigung: „Nachhaltigkeit ist globale Verantwortung, auch bei der Ernährung und auch in München. Beim Essen ist jede\*r gefragt, ob als Erzeuger, Verarbeiter, Händler, Konsument. Wer dabei „energie-bewusst“ und klimafreundlich agieren und essen will, muss wissen, wie viel Energie, wie viel CO<sub>2</sub> und wieviel Nachhaltigkeit in seinem Essen steckt. Darüber wollen wir informieren und mit Euch diskutieren. Mit einem spannenden Fachvortrag und einer aufgelockerten Vorstellungsrunde des Vorstands des MünchnER.“

Termin: **24. 10. 2018**, 19 - 21 Uhr

Ort: Pädagogisches Institut der Landeshauptstadt München , Herrstr. 19, München

Näheres und Anmeldung: <http://klimaherbst.de/veranstaltung/wieviele-energie-steckt-in-meinem-essen/>

Homepage des Münchner Ernährungsrats: <http://www.ernaehrungsrat-muenchen.de>  
(demnächst)

---

### 3. Netzwerktreffen des **Nationalen Netzwerks Nachhaltiger Konsum** in Berlin

Aus der Ankündigung: „Das 3. Netzwerktreffen ist geprägt von der Leitidee der eigenständigen Arbeit innerhalb des Netzwerkes, der Präsentation der guten Beispiele durch die Akteure und der Kooperation von verschiedenen Netzwerkteilnehmerinnen und -teilnehmern. Die Netzwerkakteure erhalten die Möglichkeit, ihre Projekte vorzustellen und zur Kooperation einzuladen. Das 3. Netzwerktreffen dient als Plattform zur Förderung aller am Netzwerk beteiligten Akteure zur Stärkung der Querverbindungen im Sinne einer Umsetzung der Ziele und Maßnahmen des Nationalen Programms für nachhaltigen Konsum (NPNK). Dazu sind alle Interessierten herzlich aufgerufen, sich im Rahmen der im Call for Participation angeführten Formate aktiv zu beteiligen. Das Spektrum reicht von einer Kurzpräsentation der Projekte, über Posterbeiträge, einem Informationsstand auf dem Markt der Möglichkeiten bis hin zu einer eigenen Session.“

Termin: **5. 11. 2018**

Ort: Jerusalemkirche in Berlin

Näheres: <https://k-n-k.de/veranstaltungen-0>

---

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

- Bio-Essen für Kinder: Qualität - Umsetzung – Praxis  
Termin: **15. 10. 2018**  
Ort: Pfaffenhofen
- Bio-Essen für Kinder in der Gemeinschaftsverpflegung: von der Sensorik bis hin zur Qualität  
Termin: **22. 10. 2018**

Ort: Mühldorf

Bei diesem Workshop hält Dr. Karl von Koerber einen Vortrag „Warum Nachhaltige Verpflegung? Bio – Regional – der feine Unterschied, Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln“

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

---

### **Neues 100%-Bio-Restaurant „resihuber“ in München eröffnet**

Zum Schluss weisen wir auf die Neueröffnung eines 100%-Bio-Restaurants in München hin, das zur Bioladenkette VollCorner gehört.

Von der Website: „Im resihuber servieren wir Ihnen alle Speisen und Getränke ausnahmslos in Bio-Qualität. Unsere Lebensmittel beziehen wir bei Partnerbetrieben aus dem VollCorner Bio-Netzwerk. Gekocht wird saisonal, regional und selbstverständlich täglich frisch. Bei der Auswahl unserer Bio-Lebensmittel gilt immer: So nah wie möglich, so fern wie nötig. Unsere Küche orientiert sich an den regionalen Erntezeiten. Wir lassen uns von den Jahreszeiten inspirieren und kochen mit Zutaten, die gerade Saison haben.“

Adresse: Resi-Huber-Platz 1, 81371 München-Sendling, U3 Brudermühlstr.

Näheres: <https://resihuber.bio/>

---

Wir freuen uns sehr, Maike Carlsburg als neues Teammitglied in unserer Arbeitsgruppe zu begrüßen. Sie studiert im European Jointed Degree Master of Science „Sustainable Food Systems“, der u. a. an der Universität Kassel/Hochschule Fulda, Aarhus University Dänemark und derzeit an der Universität in Lyon, Frankreich stattfindet.

---

Viele noch sommerliche Grüße aus München

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

---

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.

-----  
**Karl von Koerber, Dr. oec. troph.**

Arbeitsgruppe Nachhaltige Ernährung  
Beratungsbüro für Ernährungsökologie  
Mutter-Teresa-Str. 20, 81829 München-Riem  
Tel. 089/65102131, Fax 089/65102132  
E-Mail: [koerber@nachhaltigeernaehrung.de](mailto:koerber@nachhaltigeernaehrung.de)  
Homepage: [www.nachhaltigeernaehrung.de](http://www.nachhaltigeernaehrung.de)

Offizielles Projekt der UN-Weltdekade Bildung für nachhaltige Entwicklung: [www.bne-portal.de](http://www.bne-portal.de)  
Qualitätssiegel Umweltbildung.Bayern: [www.umweltbildung.bayern.de](http://www.umweltbildung.bayern.de)  
Umweltpreis 2013 der Landeshauptstadt München: [www.muenchen.de/umweltpreis](http://www.muenchen.de/umweltpreis)



2013 Münchner Umweltpreis  
Auszeichnung der  
Landeshauptstadt München