

Grundlagen der Ernährungsökologie:



Gesunde Ernährung ist nicht nur eine Frage von Naturwissenschaft und Technik, sie setzt auch die entsprechende Informations- und Motivationsbasis sowie geeignete Umsetzungsstrategien voraus.

Jeder Mensch ist für seine Gesundheit verantwortlich. Häufig aber ist eine Diskrepanz zwischen Ernährungswissen und tatsächlichem Handeln in der Bevölkerung wie auch bei gesellschaftlichen Entscheidungsträgern festzustellen.

Die Arbeitsgemeinschaft Ökologie auf Kirchengrund:

In dieser Arbeitsgemeinschaft haben sich 2005 in der Benediktinerabtei Plankstetten alle bayerischen Klöster und kirchliche Einrichtungen mit ökologisch geführter Landwirtschaft und/oder Gärtnerei zusammengeschlossen.

Ziel der Arbeitsgemeinschaft ist – neben dem fachlichen Austausch und der gegenseitigen Bestärkung und Vernetzung –, eine Plattform für eine entsprechende Öffentlichkeitsarbeit zu finden.

Mittlerweile wird auf landwirtschaftlichen und gärtnerischen Flächen von 20 Klöstern und kirchlichen Einrichtungen ökologischer Landbau betrieben.

Seit 2008 ist die Arbeitsgemeinschaft auch offen für kirchliche Einrichtungen, die ihre Energieversorgung mit regenerativen Energieträgern sicherstellen.

Weitere Informationen:

www.klosterplankstetten.de/kirchengrund



Umweltgerechte Ernährung in Großküchen

Fachtagung
für Einrichtungsleiter/innen
und Mitarbeiter/innen
von Großküchen

Mittwoch,
29. April 2009,
10 – 17 Uhr

Kardinal-Döpfner-Haus,
Freising

Sehr geehrte Damen und Herren,

der Einkauf von bio – regional – fairen Lebensmitteln bietet viele Vorteile: die Umwelt wird geschont, regionale Wirtschaftsstrukturen werden gestärkt, und frische, gesunde und wohlschmeckende Produkte sind garantiert. Aber auch die Unterstützung fairer Arbeitsbedingungen wie die verstärkte Identifikation der Verbraucher mit der Region sind wichtige Aspekte.

Allerdings ist bio – regional – faires Einkaufen für Großhaushalte und -küchen oft schwer zu verwirklichen. Manchmal scheitert es an der nötigen Logistik und am Willen, bisweilen auch an Zeit und Informationen – und: Großhaushalte und Großküchen sind vielfach massiven wirtschaftlichen Zwängen ausgesetzt.

Die Fachtagung will bio – regional – faire Lebensmittel als nachhaltige Alternative für Großküchen ins Gespräch bringen, gute Beispiele zeigen und konkrete Umsetzungshilfen bieten, den Einkauf dieser Produkte zu verstärken bzw. die eigen erzeugten Lebensmittel in den angehörigen Küchen zu verwenden.

Wir laden Sie herzlich ein!

Programm

- 9.30 Eintreffen, Stehkafee
- 10:00 Begrüßung und Einführung
- 10:15 **Was meint „nachhaltige Ernährung“?**
Dr. Karl von Koerber, TU München
Nachfragen / Diskussion
- 11:15 **Biologisch erzeugte Nahrungsmittel – Mythen und Fakten...**
Sonja Grundnig, Bioland e.V.
Nachfragen / Diskussion
- 12:00 Mittagessen
- 13:00 **Vom Wissen zum Handeln – Tipps zum Einsatz von Bio-Lebensmittel in der Großküche**
Sonja Grundnig, Bioland e.V.
- 13:30 **Von Erfahrungen lernen – Praxisberichte**
- Hr. Diermaier, Küchenleiter Krankenhaus und Altenheim Mällersdorfer Schwestern, Kloster Mällersdorf
 - Fr. Andreas Schmidt, Cellerar Kloster Plankstetten
 - N.N., Vertreter eines Kindergartens/Schule
 - Hr. Klein, Küchenleiter Plankstetten
- 14:30 **Vertiefende Workshops mit den Vertretern aus der Praxis**
- 15:30 **Schlussplenum**
- 16:00 evtl. optional: Führung durch die Küche des Tagungsorts

Organisatorisches

Termin: Mittwoch, 29. April 2009

Ort: Kardinal-Döpfner-Haus
Domberg 27, Freising

Anfahrt: vgl. www.bildungszentrum-freising.de/index.php?id=9

Kosten: 65,- Euro, incl. Essen
(Getränke extra)

Teilnahmebestätigungen werden ausgestellt.

Anmeldeschluss: 16. April 2009

Bei weniger als 20 Teilnehmenden fällt die Fachtagung aus.

Anmeldung an: umweltbeauftragter@ordinariat-muenchen.de oder
Umweltbeauftragter, Erzbischöfliches Ordinariat, Rochusstr. 5, 80333 München
Tel.: 089 / 2137-1251, Fax: -1795

Veranstalter:

Arbeitsgemeinschaft Ökologie auf Kirchgrund

Fr. Andreas Schmidt, Kloster Plankstetten,
Mattias Kiefer, Sprecher der Umweltbeauftragten der bayerischen (Erz)Bistümer.