



in Kooperation mit:



Münchener Volkshochschule



Münchener Initiative Nachhaltigkeit



GREEN CITY Der Verein.



Forum Nachhaltig Wirtschaften



im Rahmen des

„Ernährung“ 2021

...laden ein zu einer Vortrags- und Diskussionsveranstaltung:

Prof. Dr. Britta Renner

Universität Konstanz, LS Gesundheitspsychologie

Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlicher Verbraucherschutz (WBAE)

Warum wir essen, was wir essen

Und warum wir faire Ernährungsumgebungen für eine nachhaltigere Ernährung brauchen

Dienstag, 12.10.2021, 19:00Uhr

MVHS, Einsteinstr. 28, Saal 1, und Webex-online

„Die Art und Weise, wie wir uns ernähren, beeinflusst wesentlich unseren individuellen Gesundheitsstatus, unsere Lebensqualität und unser Wohlbefinden“; viele Lebensmittel tragen aber auch einen „großen sozialen, umwelt-, klima- und tierschutzbezogenen Fußabdruck“. So beginnt das Gutachten „Politik für eine nachhaltigere Ernährung“ des WBAE von Juni 2020. Und: „Ernährung“ müsse die vier Zieldimensionen **Gesundheit, Soziales, Umwelt und Klima sowie Tierwohl** berücksichtigen. „Die Herausforderungen, eine nachhaltigere Ernährung zu verwirklichen sind groß, die Fortschritte werden nur mit einer umfassenden Transformation des heutigen Ernährungssystems erreichbar sein.“



Dies bedeutet aber, dass wir die **Kernannahme** von vielen bisherigen politischen Ansätzen und auch von vielen Verbraucher*innen – **wenn wir nur (wirklich) wollen würden, dann könnten wir uns gesünder, nachhaltiger und ausgewogener ernähren** –, in Frage stellen müssen. Im Vortrag soll gezeigt werden, wie unser Ernährungsverhalten – das was und wie wir essen – maßgeblich **von unserer Ernährungsumgebung** beeinflusst wird, d.h. von Routinen, Handlungsoptionen und uns nicht bewussten Einflüssen, z.B. starker Werbung zugunsten ungesunder Lebensmittel. Dies alles durch pures individuelles „Wollen“ zu regulieren und bewusst zu entscheiden, ist eine Illusion; auch mehr „off-line“-Bildung, wird hier nicht ausreichen. Unsere Umgebung beeinflusst unser Verhalten bereits vor der eigentlichen Handlungsausführung, dem Essen, erheblich. Und dieses „Lerngepäck“ führt dazu, dass unsere Kauf-, Koch-, Essens-Wahl eben häufig nicht die nachhaltigere ist. Wir müssen deshalb auch mehr „on-line“-Informationen bereitstellen, also **Informationsstrukturen** entwickeln und bieten, die uns **im Alltag „just-in-time“** zur Verfügung stehen. Das

sind z.B. **Preisreize**, die es naheliegender machen, eine nachhaltigere Wahl zu treffen; z.B. **angemessene Information direkt am Produkt** (Stichwort „**Klimalabel**“); z.B. ein digitales **Ecosystem zur nachhaltigeren Ernährung**.

Bestehende Rahmenbedingungen in Deutschland sind wenig hilfreich; die Verantwortung wird zu stark auf das Individuum verlagert; viele verfügbare Unterstützungsmöglichkeiten für eine nachhaltigere Ernährung werden nicht genutzt – **Deutschland ist diesbezüglich im europäischen Vergleich Nachzügler!** Auch der Verweis im WBAE-Gutachten darauf, dass „**faire Ernährungsumgebungen**“ geschaffen werden müssen, zeigt, dass eine Politik für nachhaltigere Ernährung auch deutlich mehr und eingriffstiefere Instrumente wie beispielsweise **Lenkungssteuern** (für Klimaziele und/oder höheres Tierwohl...) oder eine kostenfreie Kita- und Schulverpflegung heranziehen sollte. „**Fair**“ für: Auf unsere menschliche Wahrnehmungs- und Entscheidungsmöglichkeiten abgestimmt; und: **gesundheitsfördernder, sozial-, klima- und umwelt- sowie tierwohlfördernder**, und damit **zur Erhaltung der Lebensgrundlagen heutiger und zukünftig lebender Menschen beitragend**.

Genügend Stoff zur Diskussion – genau passend zum „Klimaherbst_Ernährung“.

Dr. Helmut Paschlau, U&A



Foto privat

Wer?

Prof. Dr. Britta Renner

Universität Konstanz, LS Psycholog. Diagnostik und Gesundheitspsychologie; stv. Vorsitzende im Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlicher Verbraucherschutz (WBAE) beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL); Vizepräsidentin Deutsche Gesellschaft für Ernährung

Wann?

Dienstag, **12.10.2020, 19:00–21:00 Uhr**

Wo?

Webex-online-streaming und zugleich - wenn möglich - Corona-gerechte Versammlung im: MVHS, Einsteinstr. 28, Saal 1

(dann: „3G“: Getestet, Genesen, Geimpft – Abstand, Maske (in den Außenräumen))

Anmeldung? Unbedingt erforderlich:

www.mvhs.de und dann Kursnummer: N388010

Zum Weiterlesen:

WBAE Gutachten, Juni 2020 www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ministerium/Beiraete/agrarpolitik/wbae-gutachten-nachhaltige-ernaehrung.pdf?blob=publicationFile&v=3

Hinweise des Bundeszentrum für Ernährung: www.bzfe.de/fileadmin/resources/import/pdf/Mein-Essen_Unser-Klima_leichte-Sprache.pdf Focus online: www.focus.de/perspektiven/nachhaltigkeit/nachhaltiger-leben/nachhaltiger-leben-was-blenden-wir-aus-unsere-ernaehrung-hat-immense-umwelt-und-klima-effekte-das-koennen-wir-tun_id_11005598.html

Kochbuch: Dr. Karl von Koerber, Hubert Hohler; Nachhaltig genießen – Rezeptbuch für unsere Zukunft; Verlag Trias



Wir unterstützen:



Wie wir uns ernähren, beeinflusst unsere Lebensqualität; viele Lebensmittel haben aber einen großen sozialen, umwelt-, klima- und tierschutzbezogenen Fußabdruck. Wenn wir nur wollen würden, dann könnten wir uns gesünder, nachhaltiger und ausgewogener ernähren... – diese Grundannahme stimmt nicht: Wie wir essen ist maßgeblich von unserer Ernährungsumgebung beeinflusst, Routinen, Werbung, Preise. Erst müssen „faire Ernährungsumgebungen“ geschaffen werden, wenn eine nachhaltigere Ernährung möglich werden soll: Gesünder, sozial-, tierwohl-, klima- und umwelt-fördernder.