

SEMINAR

Nachhaltige Ernährung - (Wie) Geht das? Essen für die Zukunft

Wir essen und trinken täglich. In einer globalisierten Welt haben dabei unsere Kaufentscheidungen soziale und ökologische Auswirkungen an ganz unterschiedlichen Orten auf der Welt, und wir haben damit direkten Einfluss auf den Nahrungsmittelmarkt. Die Auswirkungen betreffen ebenso alte Nutztierrassen in Hessen wie Muscheln im Pazifik, die Arbeitsbedingungen in Bangladesch bis hin zu den Lebensbedingungen der Aras in Costa Rica.

Ziel des Workshops ist es, gemeinsam ein besseres Verständnis der Auswirkungen von Nahrungsmittelproduktion, Transport- und Lieferketten zu erarbeiten und zu diskutieren. Damit bekommen die Teilnehmenden das notwendige Hintergrundwissen, um ihre eigene Ernährung nachhaltiger gestalten zu können. Dabei geht es nicht um das Vermitteln einer bestimmten Ernährungsweise, sondern um eine Sensibilisierung für die ökologischen Auswirkungen unseres Konsums, auch auf den Treibhauseffekt. Der Workshop setzt auf Gruppenarbeit und unterschiedliche Methoden, die auch übernommen werden können, um die gewonnenen Kenntnisse weiterzutragen, z.B. ins Klassenzimmer oder in den Verein oder die Nachbarschaft.

Sonntag 21.09.25
9:00-16:00 Uhr

Kostenbeitrag: 35 € inkl. Getränke und Verpflegung

Das Seminar findet nur bei einer Mindestteilnehmerzahl von 8 Personen statt.

Anmeldungen bis 18.9.2025 an:
info@ernaehrungsrat-marburg.de

Dr. Indra Starke-Ottich
Diplom-Biologin



📍 Scheune des Amanahofs, 35287 Amöneburg, Untergasse 13

✉️ info@ernaehrungsrat-marburg.de



SEMINAR- Programm

Nachhaltige Ernährung – (Wie) Geht das? Essen für die Zukunft

9.00 Uhr Begrüßung und Einleitung, Wulf Hahn (EMU)

9.10 Uhr: ZDF – Zahlen, Daten und Fakten zur Lebensmittelproduktion

Was ist virtuelles Wasser, wo werden die meisten Lebensmittel verschwendet und was ist ein CO₂-Äquivalent?

11.00 Uhr: Transport-Problem – Mehr als nur CO₂-Bilanzen

Als Auswirkung des Lebensmittel-Transports wird oft nur die CO₂-Bilanz betrachtet, aber sie reichen viel weiter, umfassen Flächenbedarf, Entstehung von Mikroplastik und weitere Aspekte.

Mittagspause mit Snack (regional und lecker); 12.30-13.30 Uhr

13.30-14.30 Uhr: Ananas und Hühnerbrust – Zusammenhänge erkennen

Am Beispiel ausgewählter Lebensmittel werden die Auswirkungen der Kaufentscheidungen erarbeitet.

15.00-16.00: Uhr Abschlussrunde – Herkunft, Siegel & Co.

Wie kann man den Einkauf nachhaltiger gestalten?



**Anreise mit Bus und Bahn: ab Marburg: 8.21 mit RE,
Anruf-Sammeltaxi ab Kirchhain 8.40 (AST-Tel.: 06421-
4051717, Fahrtbestellung 60 min vor Fahrtbeginn)**

Scheune des Amanahofs, 35287 Amöneburg, Untergasse 13

info@ernaehrungsrat-marburg.de