

Tagungsort

- ◆ Die Veranstaltung findet statt:
Ländliche Heimvolkshochschule Hohebuch
74638 Waldenburg-Hohebuch
Tel.: 07942/1 07-0
Fax: 07942/1 07-20

Anmeldung

- ◆ Wir erbitten Ihre Anmeldung bis zum 27.01.2013. Als Bestätigung für Ihre Anmeldung erhalten Sie eine Teilnehmerliste, die Ihnen ggf. dabei hilft, Fahrgemeinschaften zu bilden. Bitte geben Sie hierfür Ihre E-Mail-Adresse oder Ihre Faxnummer an.

Anmeldungen und Rückfragen bitte an:

- ◆ Gabriele Muntwiler
Bildungs- und Sozialwerk des LandFrauenverbandes Württemberg-Baden e.V.
Bopserstr. 17
70180 Stuttgart
Tel.: (0711) 24 89 27 - 12, Fax: 24 89 27 - 50
E-Mail muntwiler@landfrauen-bw.de

Tagungsgebühr

- ◆ **Tagungsgebühr: 50,- Euro.**
- ◆ Die Kosten für Verpflegung und Übernachtung bei der Veranstaltung werden für ehrenamtliche Multiplikatoren/-innen vom Veranstalter übernommen. Mitarbeiter/-innen des öffentlichen Dienstes oder hauptamtliche Mitarbeiter/-innen von Verbänden oder Institutionen müssen die Kosten für Verpflegung und Übernachtung in vollem Umfang selbst tragen. Wir weisen vorab darauf hin, dass die Unterbringung überwiegend in Zweibettzimmern erfolgen wird, in begrenztem Umfang können auch Einzelzimmer gegen Zuschlag vor Ort angeboten werden
- ◆ Der Kostenbeitrag wird per Bankeinzugsverfahren abgerechnet. Dazu sind die genauen Angaben Ihrer Bankverbindung unentbehrlich. Eine Quittung über den Tagungsbeitrag kann auf Wunsch im Tagungsbüro ausgegeben werden. Die Erstattung der Tagungsgebühr ist nur bei Rücktritt bis fünf Tage vor Tagungsbeginn möglich!

Informationen

- ◆ Weitere Informationen:
Agrarsoziale Gesellschaft e.V.
Kurze Geismarstraße 33, 37073 Göttingen
Tel.: (0551) 4 97 09 -0, Fax: 4 97 09 -16
Michael Busch (Durchwahl: 4 97 09-35)
E-Mail info@asg-goe.de

Die Programme der ASG-Seminare finden Sie auch auf unserer Website: www.asg-goe.de

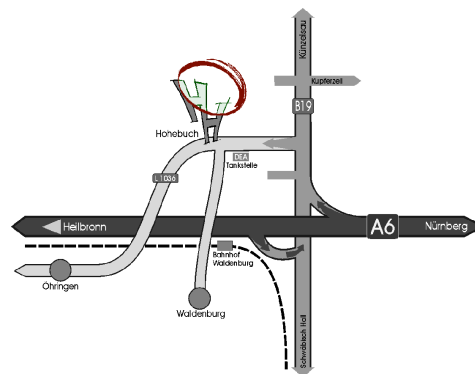
Gegenüber den Teilnehmern haftet der Veranstalter für andere Schäden als aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit nur für Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit. Dies gilt auch für deliktische Ansprüche und für Handlungen von Erfüllungsgehilfen.

Die in einem Zusammenhang mit der Veranstaltung stehenden Fahrten werden von den Teilnehmern auf eigene Kosten und Gefahr unternommen; dies gilt insbesondere dann, wenn die Teilnehmer hierfür Fahrgemeinschaften bilden.

Die Unwirksamkeit einer dieser Bestimmungen führt nicht zur Unwirksamkeit der übrigen Bestimmungen.

Anfahrt

- ◆ Hohebuch liegt am Fuße der Waldenburger Berge im Hohenloher Land.
- ◆ Autobahnanschluss besteht an die Autobahn A 6 Heilbronn-Nürnberg, Ausfahrt Kupferzell. Von da auf der B 19 ca. 1 km in Richtung Künzelsau, dann links Richtung Öhringen, ca. 1 km.
- ◆ Parkplätze am Haus sind ausreichend vorhanden.
- ◆ Mit der Bahn:
Bis Waldenburg (an der Strecke Heilbronn - Schwäbisch Hall). Von da aus fährt ein Bus zur Haltestelle „Hohebuch, Landesstraße“ direkt gegenüber unseres Hauses.



ASG Agrarsoziale Gesellschaft e.V.

Einladung

ASG-Seminar

Unser Essverhalten wirkt – aber wie?

Über Lebensmittelverschwendung und Ernährungsstile

6. und 7. Februar 2013

**Tagungsort:
Ländliche
Heimvolkshochschule
74638 Hohebuch**

Gefördert durch:



Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

LandFrauen
LandFrauenverband Württemberg-Baden e.V.

Einladung

Das Millenniumsentwicklungsziel, die Anzahl der Hungernden bis 2020 zu halbieren, ist noch in weiter Ferne. Um die Ernährung weltweit zu sichern, werden verschiedene Ansätze diskutiert. Dazu zählen die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung und die Änderung der Ernährungsgewohnheiten in den Industrieländern.

Laut FAO gehen weltweit ein Drittel aller Lebensmittel in der Kette von der Landwirtschaft über die Lebensmittelverarbeiter, dem Handel bis zu den Verbraucher/-innen verloren. Mit den Lebensmitteln, die in Nordamerika und Europa verschwendet werden, könnten dreimal alle Hungernden der Welt satt werden. Was sind die Gründe für diese Verschwendung? Was kann von den Beteiligten getan werden, um das geforderte Ziel des Deutschen Bundestages und der Europäischen Union, die Lebensmittelverschwendung zu halbieren, zu erreichen?

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt einen Anteil von Fleisch und Wurstwaren von sieben Prozent an unserer Nahrung. Der Konsum ist deutlich höher. Zur Fleischerzeugung werden Futtermittel importiert, deren Anbau in den Herkunftsländern negative Wirkungen auf die Umwelt und Ernährungssituation haben. Was sind Lösungen, um diese negativen Wirkungen zu vermeiden und welche Auswirkungen haben sie auf unsere heimische Landwirtschaft?

Wir, der LandFrauenverband Württemberg-Baden und die Agrarsoziale Gesellschaft e.V. möchten Sie herzlich einladen, diese spannenden Themen mit uns und den Referent/-innen zu diskutieren und freuen uns über Ihre Anmeldung.

Wir danken dem Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz an dieser Stelle für die freundliche Unterstützung.

Göttingen, im November 2012



Dr. Beate Arman



Dipl.-Ing. agr. Michael Busch

Mittwoch, 6. Februar 2013

Begrüßung

Einführender Filmbeitrag Taste the Waste – Frisch auf den Müll!

9.30 Uhr

18.00 Uhr

Lebensmittelverschwendung in Deutschland und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate

* Umfang – welche Verluste in welchen Bereichen? * Verlustart – welche Produktarten sind besonders betroffen? * Ursachen – warum entstehen überhaupt Verluste? * Sind Verluste vermeidbar? – Ansätze zur Vermeidung von Verlusten

Jakob Barabosz, Uni. Stuttgart, Institut für Siedlungswasserbau, Wassergüte- und Abfallwirtschaft

Wie hängen Verschwendung und Hunger in der Welt zusammen?

* Lebensmittelverschwendung und -verluste weltweit * Zusammenhänge zwischen Verschwendung und Mangel * Handlungsoptionen in Deutschland * Herausforderungen in Entwicklungsländern * Arbeit der Partner von „Brot für die Welt“ zu Nachernteverlusten

Johannes Küstner, Brot für die Welt

Reduzierung von Lebensmittelabfällen von der Erzeugung bis zum Verbrauch – was können Verbraucher, Handel, Verarbeiter und Erzeuger tun? Welche Probleme treten dabei auf?

... aus Sicht des Handels:

Rainer Rentschler, Geschäftsführer EDEKA-Märkte Rentschler

... aus Sicht der Lebensmittelverarbeitung:

Andreas Kofler, Geschäftsführer des Landesinnungsverbandes für das Württembergische Bäckerhandwerk

... aus Sicht der Landwirtschaft:

Hermann Jung, Fa. Jung, Garten- und Gemüsebaubetrieb in Jagshausen

... aus Sicht der Verbraucher

Christiane Manthey, Verbraucherzentrale Baden-Württemberg

... aus Sicht gesellschaftlicher Werteorientierung

Dr. Clemens Dirscherl, Gf, Bauernwerk Hohebuch

Abendessen
anschließend Erfahrungsaustausch

11.15 Uhr

13.30 Uhr

15.00 Uhr

Donnerstag, 7. Februar 2013

Ernährungsstile und ihre Auswirkungen

* Ernährungsverhalten und Ernährungsstile und ihre Bedeutung * Auswirkungen unterschiedlicher Ernährungsstile auf Gesundheit, Umwelt, Ernährungssicherung * Empfehlungen zum Ernährungsverhalten und Chancen der Einflussnahme und Änderung bei der Ernährung

Erika Claupein, Max Rubner-Institut Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Karlsruhe

Futtermittel, Flächenkonkurrenz und Ernährungssicherung

* Anteil Futtermittelanbau am Anbau * Auswirkungen des Futtermittelanbaus in Entwicklungsländern * Auswirkungen eines Importstopps in den Entwicklungsländern * Gibt es einen nachhaltigen Futtermittelanbau in Entwicklungsländern? * Landgrabbing – die Jagd nach Land und ihre Auswirkungen auf die Ernährungssicherung

Thomas Fritz, Forschungs- und Dokumentationszentrum Chile-Lateinamerika (FDCL)

Perspektiven einer Eigenversorgung mit Futtermitteln in Deutschland/in der EU

* Potenziale der Futtermittelproduktion in D und EU; * Probleme im Futtermittelanbau – Forschung und Forschungsbedarf * Kosten und Auswirkungen auf die Lebensmittelpreise

Werner Schmid, LEL Schwäbisch Gmünd

Fleischkonsum reduzieren – eine Alternative?

* Auswirkungen auf die Agrarmärkte und die heimische Landwirtschaft * Reaktionsmöglichkeiten der Landwirtschaft * Zielkonflikte und Rahmenbedingungen

Bruno Krieglstein, Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Stuttgart

Wege zu weniger Lebensmittelverschwendung und einem nachhaltigen Fleischkonsum

Diskussion und Anregungen für die Arbeit des LandFrauenverbandes

Abschluss gegen 16.15 Uhr

8.30 Uhr

9.30 Uhr

11.00 Uhr

13.00 Uhr

14.30 Uhr