

2012 Programm

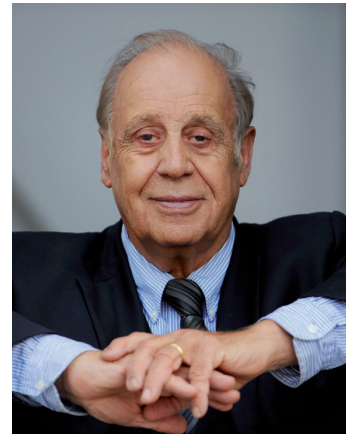
➔ Die Ziffern beziehen sich auf die Veranstaltungsnummern.

Agrarpolitik 01, 02, 33, 41
(Agro-)Biodiversität 12, 31, 32a, 42, 41
Bienen / Honig 31, 40
Bier 22, 40
Brot 4, 23, 32d, 40
Essen & Kochen im Alltag 05, 13, 38, 40
Fisch 34
Fleischkonsum & Tierhaltung 01, 03, 12, 15, 27, 28, 39, 40, 41
Geldanlage & Ernährung 21, 29, 37
Gemüse & Obst 05, 07, 10, 16, 19, 32, 36
Gentechnik 25, 41
Gesundheit & Essen 03, 05, 11, 26
Hunger / Welternährung 01, 08, 12, 30, 33, 37
Kakao & Schokolade 09a, 09b
Kunstofffleisch 35
Landraub / Landgrabbing 01, 21
Landwirtschaft & Ernährung (allg.) 01, 2, 3, 14, 33, 41
Lebensmitteltransporte 02, 16, 43, 41
Lebensmittelverschwendung 01, 8, 18, 30
Ökolandbau 02, 14, 19, 28, 33
Regionale Lebensmittel 02, 16, 24, 29, 40, 43
Reis 06
Urban Gardening 08, 10, 19, 32a-c, 36
Spekulation mit Nahrungsmitteln 01, 21, 37
Teller oder Tank 01, 24
Wasser 20
Wein 40
Weizen 42

Kunstaustellungen 06, 20, 41
Filme 03, 8, 16, 18, 25, 30, 31, 43
Kabarett 17, 39
Radio 11, 22, 23
Exkursionen 07, 15, 19, 28
Kinder & Familien 07, 09a, 09b, 10, 18, 19, 28, 32d, 44, 45

THEMEN-MENÜ

MITTWOCH, 10. OKTOBER



AUFTAKT

01 „Wir lassen sie verhungern“ Welternährung in Zeiten des Klimawandels Eröffnungsvortrag von Jean Ziegler

Jeder siebte Mensch auf diesem Planeten hungert. Und dies, obwohl die weltweit produzierten Nahrungsmittel auch bei wachsender Weltbevölkerung für alle reichen würden. Wie entsteht diese absurde, mörderische Weltordnung? Und wer trägt die Verantwortung dafür?

Zum Auftakt des Münchner Klimaherbstes 2012 spricht der langjährige UN-Sonderberichterstatter für das Recht auf Nahrung Jean Ziegler. Für ihn ist der jährliche Hungertod von Millionen Menschen *der* Skandal unseres Jahrhunderts.

Prof. Dr. Jean Ziegler gilt als einer der wichtigsten Globalisierungskritiker und Fürsprecher der Armen und Hungernden auf dieser Welt. Er wird in seinem Vortrag den inneren Zusammenhang von Hunger und Überfluss in Zeiten des Klimawandels aufzeigen – aber auch Lösungswege für Politik und Zivilgesellschaft. Ein leidenschaftliches Plädoyer für mehr Frieden und Gerechtigkeit auf dieser Welt.

Mit einer Gesangsperformance von Walter Siegfried (www.ariarium.de).

Veranstalter

oekom e.V., Global Challenges Network e.V., Münchner Forum Nachhaltigkeit, Referat für Gesundheit und Umwelt der LH München, MVHS. Mit einem Infotisch der Menschenrechtsorganisation FIAN Deutschland e.V. Gefördert durch die Selbach-Umwelt-Stiftung.

Anmeldung erforderlich

T 089/54045307, mona.fuchs@klimaherbst.de. Reservierungen verfallen 15 Min. vor Beginn.

19.00 bis ca. 21.30 Uhr; Eintritt frei, Alter Rathaussaal, Marienplatz 15, U-Bahn/S-Bahn Marienplatz

DONNERSTAG, 11. OKTOBER

02 Wohl bekomm's!

Umwelt- und Klimaschutz geht durch den Magen

Im Vortrag werden die negativen Auswirkungen unserer Ernährungsweise auf die Umwelt, das Klima und unsere Lebensgrundlagen dargestellt. Was sind die Ursachen, wo liegen die größten Probleme – und was können wir alle ohne großen Aufwand für eine nachhaltige und umweltbewusste Ernährungsweise und Nahrungsmittelproduktion tun? Der Vortrag macht deutlich: Bewusste Ernährung bedeutet keinen Verlust an Genuss – und nutzt uns allen.

Referent: Christian Hierneis, Vorsitzender Bund Naturschutz München, Landesvorstand Bund Naturschutz in Bayern

Veranstalter und Anmeldung

Bund Naturschutz in Bayern e.V., Kreisgruppe München
T 089 / 515 67 60 oder info@bn-muenchen.de

19.00 bis 21.00 Uhr; Eintritt frei
Gregor Louisoder Umweltstiftung
Brienner Straße 46, 80333 München
U1/U7 Stiglmaierplatz

03 Food, Inc.

Eröffnung der Filmreihe Green Visions

Regie: Robert Kenner, USA 2008, engl/OmdtU, 93 Min.

Robert Kenner deckt in seinem oscarnominierten Dokumentarfilm auf, wie in den USA eine Handvoll Konzerne der Ernährungsindustrie weitgehend bestimmen, was die Amerikaner essen, die Farmer anbauen und wie die Umwelt dabei belastet wird. Die Folgen sind verheerend: Nahezu epidemische Dickleibigkeit und ernährungsbedingte Diabetes in der Bevölkerung, gravierende Veränderungen der Böden und Anbauflächen, qualvolles Dahinvegetieren der Tiere in den Ställen. Interviews mit Experten belegen schockierende Entwicklungen, weisen aber auch Wege auf, wie Abhilfe aussehen kann. – Nach dem Film Gespräch mit dem Ernährungsökologen Dr. Karl von Koerber.

Veranstalter und Anmeldung

Münchner Volkshochschule in Zusammenarbeit mit dem Rachel-Carson-Center
T. 089 / 48 006 6239
MVHS-Kurs-Nr. EG 540

20.00 bis 22.00 Uhr; Eintritt frei
Vortragssaal der Bibliothek
im Gasteig, Rosenheimer Str. 5,
81667 München,
S-Bahn Rosenheimer Platz

Weitere Filme in der Reihe Green Visions:

- 08.11.2012: Raising Resistance (2011)
- 13.12.2012: We feed the world (2005)
- 17.01.2013: Darwins Nightmare (2004)
- 14.02.2013: Urban Roots (2011)

FREITAG, 12. OKTOBER

04 Brot

Ein Grundnahrungsmittel im Wandel der Zeit (Symposium)

Brot ist seit über 10 000 Jahren das Grundnahrungsmittel in fast allen Kulturen. Seine Bedeutung zieht sich wie ein Leitmotiv durch Zeiten, Kulturen und Lebensformen. Nicht nur im Christentum hat das Symbol „Brot“ eine zentrale Bedeutung als Sinnbild für Nahrung und Natur, ja als Metapher des Lebens.

Auch bei den anstehenden Fragen einer zukünftigen Agrar- und Esskultur spielt die Herstellung von Brot eine Schlüsselrolle. Wie wird das Getreide angebaut, auf welche Weise entsteht das Brot und wie verschwenderisch (oder sorgsam) gehen wir alle mit diesem Lebensmittel um?

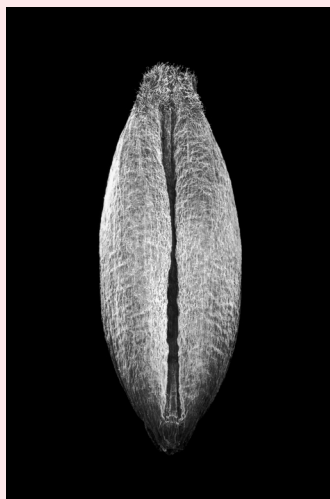
Das Thema „Brot“ eignet sich besonders, um ganz grundsätzliche Fragen nach der Ethik im Umgang mit unserer natürlichen und sozialen Mitwelt zu stellen. Diesen Fragen wollen wir gemeinsam mit Experten aus den unterschiedlichsten Bereichen von der Theologie bis zur Agrarwirtschaft nachgehen.

Ein detailliertes Programm des Symposiums findet sich ab Ende August 2012 unter www.klimaherbst.de

Veranstalter und Anmeldung

Hopfpfisterei München
Dr. Caroline Ebertshäuser, T 089 / 36 00 64 40,
Fax 0 89 / 36 17 721
oder ebertshaeuser@indras-netz.de.

16.00 bis 20.00 Uhr; Eintritt frei
Seidlvilla, Nikolaiplatz 1b,
80802 München, U3/U6 Giselastraße



SAMSTAG, 13. OKTOBER

05 Global denken – lokal essen Einfach kochen auf dem Mariahilfplatz

Einfach kochen mit guten Zutaten und ohne große Küchentechnik. Wer kann das schon noch? Wo lernen wir das denn? Die TAGWERK Erzeuger-/Verbraucher-Genossenschaft schickt einen ihrer besten Köche auf den Wochenmarkt am Münchener Mariahilfplatz, um den Marktbesuchern Anregungen zu geben, wie sie jenseits von Fastfood und Fertigessen ein gesundes, preiswertes Essen auf den Tisch bringen können. Franz Leutner ist Autor von zwei Kochbüchern mit dem Schwerpunkt „regional-ökologisch-jahreszeitlich“. Sein Credo: gegessen wird, was gerade wächst. Und weil kochen nicht nur bedeutet, Nährstoffe zuzuführen, sondern auch beieinander zu sitzen, zu reden und zu lachen, darf das, was Franz Leutner gekocht hat, anschließend gemeinsam gegessen werden.

Veranstalter

TAGWERK e.V., BenE München e.V. und Münchener Volkshochschule

10.00 bis 13.00 Uhr, Mariahilfplatz
in der Au, Tram 17 Ohlmüllerstraße 6

06 Reis

Erdbilder aus Japan von Ekkeland Götze (Kunstaussstellung)

Reis ist Grundnahrungsmittel für die Hälfte der Menschheit. Ein Hauptanbauggebiet ist Japan, jenes Land, das mit seiner spannenden, geheimnisvollen, fernöstlichen Kultur durch das Erdbeben, den Tsunami und den Atomgau im März 2011 zutiefst erschüttert wurde.

Wasser, Salz und Reis werden in Japan den Göttern geopfert, sie sind tief in der japanischen Kultur verwurzelt. Jeder Reissteckling wird gesondert versorgt, jeder Zoll Boden wird auf das sorgsamste gepflegt. Die Bauern stellen den geernteten Reis in kunstvoll gebundenen Garben und eigenen Mustern zum Trocknen auf ...

Der Künstler Ekkeland Götze hat nach der Katastrophe von Fukushima die Reisfelder Japans besucht und die ERDE der Felder zu Bildern verarbeitet.

Mit einer Einführung zur Kulturgeschichte des Reis von Jutta Schreier (Japanologin).

Veranstalter und Anmeldung

oekom e.V. und Selbach-Umwelt-Stiftung
T 089/54418427, anmeldung@oekom-verein.de

Vernissage 14.00 bis 16.00 Uhr;
Eintritt frei.

Die Ausstellung ist bis Ende 2012 zu besichtigen (nach Voranmeldung).
münchener zukunfts salon,
Waltherstr. 29 Rgb., 80337 München
U3/U6 Goetheplatz

07 Think global, act local!**Das Kartoffelkombinat –
Solidarische Landwirtschaft in der Praxis**

Wir sagen uns los von Handelsstrukturen und Lebensmittelverschwendung! Ziel des Kartoffelkombinats ist es, gemeinsam mit anderen Münchner Haushalten eine Bio-Gemüse­gärtnerei zu übernehmen und uns so mit eigenem, regionalem Gemüse (und Biobrot) zu versorgen. Wie wir uns dadurch eine lebenswerte Umgebung schaffen und andere zum Nachahmen einladen, zeigen wir an diesem Nachmittag direkt vor Ort.

Referenten: Daniel Überall und Simon Scholl

Veranstalter und Anmeldung

Kartoffelkombinat, T 0179 / 29 55 755 oder info@kartoffelkombinat.de

14.00 bis 17.00 Uhr; Eintritt frei
Naturlandgärtnerei Klein, Münchner
Straße 28, 85232 Bergkirchen
(Shuttle nach Absprache möglich)

08 ResteEssen**Der praktische Weg zum LeftoverGourmet
und WeltRetter**

Europas Essensreste könnten zweimal den Welthunger stillen. Aber wie wird Mensch zum genussreichen ResteEsser? Raphael Fellmer lebt – ohne Geld – seit Jahren mit Familie vom „Lebensmittelretten“. Er erzählt vom Schatzsuchen in Abfallcontainern, von Möglichkeiten, ganz legal Essensreste zu bekommen – und davon, wie jeder seinen ökologischen Fußabdruck verringern kann. Caroline vom Münchner Gemeinschaftsgarten o'pflanzt is! e.V. gibt Tipps, wie Urbane Landwirtschaft & Neue Nachbarschaftlichkeit Mülleimer leeren und Bäume glücklich machen. Dazu wird die Plattform FoodSharing (<http://foodsharing.de>) und das Filmprojekt „Taste the Waste“ des Filmemachers Valentin Thurn vorgestellt.

Veranstalter und Anmeldung

o'pflanzt is! e.V. und oekom e.V.
T 089 / 54418427
oder anmeldung@oekom-verein.de

19.00 bis 21.00 Uhr; Eintritt frei
münchner zukunfts salon, Waltherstr.
29 Rgb., 80337 München
U3/U6 Goetheplatz

SONNTAG, 14. OKTOBER**9a Kakao & Schokolade
Zartschmelzende Träume – ein Workshop
für Kinder**

Kakao galt früher als „Speise der Götter“! Gemeinsam gehen wir auf dem Workshop dem Geheimnis der tropischen Frucht nach: Wir öffnen eine Kakao-Schote, reiben geröstete

Bohnen auf einer Metate und naschen von den selbst verarbeiteten Schokoladenstückchen.

Für Kinder von acht bis zwölf Jahren; begrenzte Teilnehmerzahl

Veranstalter und Anmeldung

Kinder- und Jugendmuseum München
T 089 / 54 54 08 80
oder info@kindermuseum-muenchen.de
Materialkosten: 5,00 Euro

12.00 – 13.30 oder 15.00 – 16.30
Uhr, eine Wiederholung dieses Kinder-
workshops findet am 21.10. statt ^{9b}.
Arnulfstr. 3, 80335 München,
U-Bahn/S-Bahn Hauptbahnhof

**10 1 Hektoliter Grün
Urban Agriculture im Miniformat**

Jeder hat ein Recht auf selbstgezo­genes Gemüse! Das spart nicht nur Geld und CO₂, es sensibilisiert auch für die geballte Zuwendung und Lebenskraft, die in jedem geernteten Lebensmittel stecken. Unser Workshop für Klein und Groß zeigt ganz praktisch, wie noch in der kleinsten Hütte „1 Hektoliter Grün“ Platz findet: durch Nutzung vertikalen, horizontalen und diagonalen Raums, mit recycelten Materialien, selbstgezo­genen Samen und cleveren Permakulturtechniken.

Referentin: Caroline Claudius

Veranstalter und Anmeldung

o'pflanzt is! e.V.
Gefördert durch Sparda-Bank München eG
mitmachen@o-pflanzt-is.de
Max. Teilnehmerzahl: 25

16.00 bis 19.00 Uhr; Eintritt frei
Gemeinschaftsgarten „o'pflanzt is!“
Schwere-Reiter-Straße/Ecke Emma-
Ihrer-Straße
Tram 20/21 Leonrodplatz

MONTAG, 15. OKTOBER**11 Du bist, was du isst
Wenn Lebensmittel krank machen**

Radiosendung in der Reihe „Das Notizbuch“
im Bayerischen Rundfunk (BR2)

10.05 bis 12.00 Uhr

**12 „Viel zu viel Vieh!“
Wie unsere „Fleischeslust“ das Klima und
die Sicherung der Welternährung bedroht**

Über vier Milliarden Wiederkäuer und Schweine sowie 15 Milliarden Stück Geflügel leben gegenwärtig auf der Erde – bei nur sieben Milliarden Menschen. Sie verzehren Futter, das auch für die menschliche Ernährung geeignet wäre. „Die Stallviehhaltung stellt eine

der Hauptbelastungen der Erdatmosphäre dar.“ So die Position des Biologen Prof. Josef H. Reichholf. Auch der Ernährungsökologe Dr. Karl von Koerber betont, dass etwa ein Fünftel aller Treibhausgase in Deutschland durch unsere Essgewohnheiten verursacht wird. Er stellt aber auch die Bedeutung der Wiederkäuer für die Nutzung und den Erhalt der Kulturlandschaft heraus.



Referenten: Dr. Karl von Koerber, TU München - Wissenschaftszentrum Weihenstephan, AG Nachhaltige Ernährung; Prof. em. Dr. Josef H. Reichholf

Veranstalter und Anmeldung

Münchner Volkshochschule in Zusammenar­beit mit der Schweisfurth-Stiftung
T. 089/ 620 820 0 oder 089/48 006 6239
MVHS-Kurs-Nr: FG 4004

18.00 bis 20.00 Uhr; Eintritt frei
Black Box im Gasteig, Rosenheimer
Str. 5, 81667 München
S-Bahn Rosenheimer Platz

In Anschluss an diese Veranstaltung findet im Gasteig ein Vortrag des Astrophysikers Prof. Dr. Harald Lesch statt, der ebenfalls das Thema Klimawandel aufgreifen wird: „Was haben wir getan – was sollen wir tun?“

Anmeldung Vortrag Lesch

Münchner Volkshochschule
Karten nur über MünchenTicket
(www.muenchenticket.de)
MVHS-Kurs-Nr.: FG 1424

20.00 bis 21.30 Uhr; Eintritt € 12,-
Weitere Termine in der Reihe
„Leschs Kosmos“: 2., 8. und 9.10.2012
(Nähere Infos: www.mvhs.de)
Carl-Orff-Saal im Gasteig, Rosen-
heimer Str. 5, 81667 München
S-Bahn Rosenheimer Platz

13 Verantwortungsvoll Kochen energiesparend und ressourcenschonend

Wir können nicht bis ins letzte Detail und ständig konsequent sein. Wir können aber öfter mal Fuß und Hand statt Auto und Maschinen einsetzen und eine Wertschätzung im Umgang mit den alltäglichen Dingen pflegen, die uns bereichert und sogar mehr Zeit gewinnen lässt. Wie schaffen wir beim Einkaufen, Kochen und Essen den Spagat aus naturnah und umweltfreundlich – aber doch schnell und effizient? In diesem Vortrag erfahren Sie ökologisch Alltagstaugliches rund ums Kochen, das Sie praktisch in Ihren Alltag integrieren können.

Referentin: Dipl. oec. troph. Doris Wirth

Veranstalter und Anmeldung

Veranstalter: Bauzentrum der Landeshauptstadt München, T 089 / 54 63 66 - 0
oder bauzentrum.rgu@muenchen.de

18.00 bis 19.00 Uhr; Eintritt frei
**Bauzentrum München, Willy-Brandt-
Allee 10, 81829 München**
U2 Messestadt-West

DIENSTAG, 16. OKTOBER

14 Multifunktional, ökologisch und sozial Landwirtschaft im Ballungsraum München

Die moderne Landwirtschaft sieht sich nicht nur als Hersteller von Agrarrohstoffen, sondern auch als Anbieter von ökologischen und sozialen Gütern. Sie erfüllt heute viele Funktionen: Nachhaltige Produktion von Lebensmitteln, Gestaltung der Kulturlandschaft, Energieerzeugung, Verbraucheraufklärung und vieles mehr. Die Stadtgüter München zeigen die vielfältigen Funktionen der Landwirtschaft und den Einfluss regionaler Produkte auf Klima- und Energiebilanzen.

Referent: Dr. Alfons Bauschmid, 2. Werkleiter
Stadtgüter München

Veranstalter und Anmeldung

Kommunalreferat der LH München, Stadtgüter München
sgm.kom@muenchen.de

17.00 bis 18.30 Uhr; Eintritt frei
**Kommunalreferat, Roßmarkt 3, Konfe-
renzraum 232, 80331 München**
U3/6 Sendlinger Tor

15 Fleisshesser-Spaziergang zum Abgewöhnen Eine informative Tour rund um den Münch- ner Schlachthof

Am Ende der „agrarisches Produktionskette“ liegt so ein Schnitzel schön abgepackt zum Mitnehmen in der Kühltheke und erzählt normalerweise keine Geschichten über diese besondere Reise, die sehr viel mit unserem modernen Leben zu tun hat. Ein modernes Leben, das oft nahezu unüberschaubar von den elementaren Entstehungsprozessen unserer Lebensmittel entkoppelt wurde. Mit Augen, Nase und Ohren kann jede/r Schnitzel-Esser/ in an diesem Abend wieder eine lebensnahe Verbindung herstellen.

Referent: Herbert Gerhard Schön
(Metzgermeister)

Veranstalter und Anmeldung

Werkstatt für Ökodesign und lebendige Kunst GbR
wakiwaz@wichtlbaamschui.de

18.00 bis 22.00 Uhr; Eintritt frei
**Treffpunkt: Vor dem Wirtshaus am
Schlachthof, Zenettistr. 9, 80337
München, U3/U6 Poccistraße**

16 Aus den Wolken gefallen Über die langen Reisen unserer Lebensmittel – und regionale Alternativen

Lebensmittel sind genauso wenig sesshaft wie wir. Die meisten haben bereits eine weite Reise quer durch Europa oder über den ganzen Globus hinter sich, bevor sie auf unserem Teller landen. Lebensmittel aus der Region waren vor einem halben Jahrhundert eine Selbstverständlichkeit, heute machen sie gerade mal fünf Prozent im Einkaufskorb aus. International agierende Handelsunternehmen dominieren den Markt. Ökobilanzen der weit gereisten Lebensmittel offenbaren immense Belastungen für die Umwelt und das Klima. Die drängende Frage lautet daher: Essen wir unser Klima kaputt? Und welche Alternativen bietet uns eine Versorgung mit lokalen und regionalen Lebensmitteln?

Neben dem Vortrag werden an dem Abend eine Reihe von Videoclips („Aus den Wolken gefallen“) von Peter Ludwig vorgestellt, die dem globalen Thema „Klimawandel und Ernährung“ gewidmet sind ☹.

Referent: Dr. agr. Martin Demmeler, Green City Energy GmbH und Autor der BN-Studie „Klimaschutz auf kurzen Wegen“

Veranstalter und Anmeldung

oekom e.V. und Gopal Challenges Netzwerk e.V. (GCN), T 0 89 / 3 59 82 46 oder info@gcn.de

19.00 bis 21.00 Uhr; Eintritt frei
**münchner zukunfts salon, Waltherstr.
29 Rgb., 80337 München**
U3/U6 Goetheplatz

17 Brot und Spiele Kabarett rund ums Essen und Trinken

Die Kuh Yvonne hat jetzt viel Freiheit und kommt ins Philosophieren: Cola Clubs in Kamerun für eine nachhaltige Entwicklung? Wie globalisiert man mit Hilfe von Spitzenköchen die Weißwurst? Was bringt uns ein Patent aufs Wasser? Und warum ist der Deutsche beim Kaffeetrinken in erster Linie ein Ingenieur? Antworten auf Fragen, die die Welt bewegen!

Regie: Silvia Reckermann, Viviana Siedler und Heike Winkler

Veranstalter und Anmeldung

AG Ernährung des Nord Süd Forum München e.V.
T. 089 / 85 63 75 23; info@nordsuedforum.de

19.00 bis 21.00 Uhr; Eintritt frei
**EineWeltHaus, Schwanthalerstr. 80,
80336 München**
U4/U5 Theresienwiese

MITTWOCH, 17. OKTOBER

18 Wissenschaft und Schule im Gespräch

**Klimaschutz aus der Küche? Gerechtigkeit
auf dem Grill?**

Was wir essen und wo unsere Nahrungsmittel herkommen hat großen Einfluss auf unsere Gesundheit, aber auch auf die Entwicklung von Natur und Landwirtschaft hier und in anderen Teilen der Welt sowie auf den Klimawandel und die Existenzbedingungen der Menschen „am anderen Ende der Welt“. – Nach einem einleitenden Vortrag des Ernährungsökologen Dr. Karl von Koerber und Ausschnitten aus dem Film „Taste the Waste“ beschäftigen wir uns in Arbeitsgruppen mit den „Lastenheften“ konkreter Mahlzeiten. Und zum Abschluss gibt es noch eine richtig gute Brotzeit!

Referierende: Dr. Karl von Koerber; Dr. Marianne Blank-Huber; Sabine Schuster-Woldan, Verbraucherzentrale Bayern e.V.; N.N., „O'pflanz is'!“ e.V.

Veranstalter und Anmeldung

Münchner Volkshochschule, Bürgerstiftung München und Referat für Bildung und Sport / Pädagogisches Institut der LH München. Gefördert durch dvv international mit finanzieller Unterstützung des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung.
T 089 / 620 820 0 oder 089 / 48 006 6239
Nur für Schülerinnen und Schüler der Jahrgangsstufen 11 und 12, MVHS-Kurs-Nr.: BO 740

11.00 bis 14.30 Uhr; Eintritt frei
**Münchner Volkshochschule, Stadt-
bereich Ost, Severinstr. 6, 81541
München, Tram 17 St-Martins-Platz**

19 Münchner Krautgärten Selbstversorgung in der Stadt mit Bio-Gemüse

Im eigenen Gemüsegrätzchen fast vor der Haustür garteln: säen, gießen, jäten, graben, die Pflanzen wachsen sehen und ernten. Als kommunales Projekt treffen die Münchner Krautgärten den Nerv der Zeit: Urban leben und arbeiten, ökologisch und nachhaltig wirtschaften. Die Stadtgüter München zeigen, wie Sie durch „Urban Gardening“ aktiv etwas für das Klima tun können.

Referentin: Ruth Kleinöder, Gutsverwalterin Gut Riem

Veranstalter und Anmeldung

Kommunalreferat der LH München, Stadtgüter München
Krautgartentelefon: 089/32 46 86 - 18
(Montags von 12 – 17 Uhr) oder
ruth.kleinoeder@stadtguetter-muenchen.de

16.00 bis 17.30 Uhr; Eintritt frei
Gut Riem, Isarlandstr. 1, 81829
München, S 2 Riem

20 Wasser Lebensmittel und Lebensstoff Nr. 1

Wasser ist die Grundlage alles Lebens – und eine zunehmend knappe Ressource. Der Wasserbedarf wächst weltweit, Klimawandel und schlechte Bewirtschaftung belasten das Wassersystem zusätzlich. Nicht alle haben gleichen Zugang zu Wasser: Zwischen Urlaubsparadiesen und quälendem Durst liegt oft nur eine Straße. Es ist an der Zeit, genauer hinzusehen und Alternativen zu unserem aktuellen Umgang mit dem Wasser aufzuzeigen.

Die Kunstaktion „FAIRDROP“ von Lucia Dellefant lässt das „virtuelle Wasser“ erfahrbar werden. Das ist jenes, meist „unsichtbare“ Wasser, das für die Herstellung von Produkten benötigt wird: 5.000 Liter Wasser z.B., um ein Kilogramm Rindfleisch zu erzeugen, 200.000 Liter für die Herstellung eines Autos. Daneben wird Dr. Martin Grambow in einem Vortrag die vielfältigen Gefährdungen der Wasserversorgung aufzeigen, aber auch Beispiele für einen verantwortbaren, nachhaltigen Umgang mit Wasser.



Vortrag und Kunstaktion sind Teil der Projektreihe overtures ZeitRäume mit dem thematisch breiter angelegten Symposium über „Transformationen“, das sich inneren wie äußeren Wandlungsprozessen in den Bereichen Ethik, Technologie und dem Umgang mit Wasser widmet. Die Videoinstallationen im Kirchenraum stammen von der Künstlerin Tamiko Thiel.

Referenten u.a.: Dr.-Ing. Martin Grambow, Abteilungsleiter Wasserwirtschaft im Bayerischen Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit und Stiftungsrat der WasserStiftung Prof. Dr. Markus Vogt, Lehrstuhl für Christliche Sozialethik an der LMU München

Veranstalter

pilotraum01 e.V., in Zusammenarbeit mit artcircolo und kunst I konzepte, St. Lukaskirche München, Gefördert durch: Selbach-Umwelt-Stiftung und LH München (Referat für Gesundheit und Umwelt), info@pilotraum01.org

18.30 bis 22.00 Uhr (Symposium);
Eintritt frei
Fairdrop ist als Installation im
Straßenraum bei der St. Lukaskirche
vom 17. bis 20. Oktober vorgesehen.
Evang. Luth. St. Lukaskirche,
Mariannenplatz, 80538 München,
S-Bahn Isartor, U4/U5 Lehel, Tram 17

21 Globaler Wettlauf um Ackerflächen Land Grabbing als neue Form des Kolonialismus

Agrarkonzerne, Anlagefonds und staatliche Akteure aus Industrie- und Schwellenländern sichern sich heute mittels langfristiger Pacht- oder Kaufverträge große Agrarflächen in Entwicklungsländern, um dort Nahrungs- und Futtermittel, aber auch Energiepflanzen für den Export anzubauen. Sie entziehen das Land damit Kleinbauern und Nomaden, aber auch der lokalen Nahrungsmittelversorgung. Wer sind die Hauptakteure und -gewinner in diesem Prozess? Welche Rolle spielen die Finanzmärkte? Über welche Prozesse sind wir selbst beteiligt? Und welche internationalen Gegenbewegungen gibt es inzwischen?

Referentin: Antje Schneeweiß, Südwind-Institut für Ökonomie und Ökumene

Veranstalter

Arbeitsgemeinschaft Friedenspädagogik e.V. (AGFP), Evangelische Stadtakademie München, Münchner Volkshochschule, Petra-Kelly-Stiftung, Ringvorlesung Umwelt der Studentischen Vertretung der TU München
T 089 / 5490270 oder info@evstadakademie.de

19.30 bis 21.00 Uhr; Eintritt frei
TU München Hauptgebäude, Hörsaal
1100, Arcisstr. 21, 80333 München
U2 Königsplatz

22 Biergebiete Eine Radiosendung rund ums Bier

Die Ägypter ließen halbfertig gebackenes Brot mit Wasser vergären. Im Mittelalter diente Bier der Volksernährung, da es meist sauberer als Wasser war. Auch heute wird Bier als Lebensmittel geschätzt. Zurecht? Die Sendung geht der Frage nach. Biergebiete, die Radiosendung rund ums Bier, sendet jeden dritten Mittwoch im Monat von 22.10 bis 24.00 Uhr auf Radio LORA München, 92,4 unter dem Motto „Nicht für das Leben, für den Stammtisch lernen wir“.

Veranstalter

Redaktion Biergebiete
Infos unter www.facebook.com/biergebiete

22.10 bis 24.00 Uhr
Radio LORA München, 92,4

DONNERSTAG, 18. OKTOBER

23 Vom Wert des Brotes Lebenswichtig und gering geschätzt

Radiosendung in der Reihe „Das Notizbuch“ im Bayerischen Rundfunk (BR2)

10.05 bis 12.00 Uhr

24 Fachgespräch Pflanzenöl „Regionale“ Pflanzenölmwirtschaft kontra „regionale“ Lebensmittelversorgung

Energieeinsparung hat höchste Priorität. Auch beim Einsatz von Pflanzenöl kann unser sorgloser Energieverbrauch nicht fortgeführt werden. Besonders die Landwirtschaft kann ohne das Hilfsmittel „Motor“ jedoch nicht auskommen. Früher wurden rund 30 Prozent der Erträge als Futter für die Arbeitstiere verbraucht, beim Einsatz von Pflanzenölmotoren werden nur circa fünf Prozent benötigt. Regionale Erzeugung und regionaler Verbrauch machen den Pflanzenöl-Einsatz sinnvoll. Die Frage „Teller oder Tank?“ bleibt aber dennoch heftig umstritten.

Referenten: Thomas Kaiser; Stefan Innerhofer; Andreas Hubert und weitere

Veranstalter und Anmeldung

Bauzentrum der Landeshauptstadt München
T 089 / 54 63 66 - 0;
bauzentrum.rgu@muenchen.de, Infos zum Programm: www.muenchen.de/bauzentrum

9.00 bis 11.00 Uhr; Eintritt frei,
Anmeldung erbeten
Bauzentrum München, Willy-Brandt-
Allee 10, 81829 München
U2 Messestadt-West

25 Die gekaufte Wahrheit Wissenschaft im Dienste der Gen-Industrie (Filmvorführung mit Diskussion)

Gen-Pflanzen – die neue landwirtschaftliche Revolution oder das Ende der biologischen Vielfalt auf unserem Planeten? Manipulierte Industriestudien wiegen die Verbraucher in falscher Sicherheit, während kritische Forschung verhindert wird. Wer entscheidet über Wahrheit? Können wir tatsächlich noch von wissenschaftlicher Unabhängigkeit sprechen? Wie nimmt die Gen-Industrie Einfluss auf Politik und Gesetzgebung? Und was bedeutet das für die Zukunft unserer Ernährung?

Referierende: Bertram Verhaag, Dokumentarfilmer, DENKmal-Film GmbH, Dr. Christoph Then, Geschäftsführer von Testbiotech e.V., Anja Sobczak, Gentechnikreferentin beim Umweltinstitut München e.V.

Veranstalter und Anmeldung

Umweltinstitut München e.V., T 089/3077490 oder info@umweltinstitut.org

19.00 bis 21.00 Uhr; Eintritt frei
münchner zukunfts salon, Waltherstr.
29 Rgb., 80337 München,
U3/U6 Goetheplatz

26 Die verrückte Pyramide Weltpremiere des Mobilitäts-Ernährungs- Spiels

Bewegungsmangel trotz hoch mobiler Gesellschaft? Mangelernährung im Schlaraffenland? Erleben wir ein Zuviel des Guten? Wie halten wir uns gesund, mobil und fit? – Sie sind herzlich eingeladen, um sich mit Hilfe der „verrückten Pyramide“ spielerisch in die Zusammenhänge zwischen Ernährung und Mobilität einführen zu lassen. Erkunden Sie Ihr eigenes Mobilitäts- und Essverhalten und tauschen Sie sich anschließend im Weltcafé darüber aus. Zum Ausklang werden wir uns das Erarbeitete gemeinsam einverleiben.

Veranstalter und Anmeldung

Netzwerk Slowmotion (www.netzwerk-slowmotion.org), T 089/890 668 33 oder andreas.schuster@greencity.de

19.00 bis 22.00 Uhr; Eintritt frei
Green City-Loft, Goethestraße 34,
Rückgebäude/Erdgeschoss, 80336 Mün-
chen, S/U-Bahn Hauptbahnhof

FREITAG, 19. OKTOBER

27 „Es geht auch anders!“ Probleme der Massentierhaltung und mögliche Lösungswege

Jeder Deutsche isst pro Jahr gut 60 Kilogramm Fleisch: doppelt so viel wie aus ernährungsphysiologischer Sicht empfohlen wird. Neben den gesundheitlichen Risiken für die Men-

schen und neben den Umwelt- und Klimabelastungen des hohen Fleischkonsums leiden vor allem auch die Tiere unter den intensiven Haltungsbedingungen in den Massentällen. Von diesen Missständen soll an diesem Abend die Rede sein – aber auch von erfolgreichen Alternativen im Bereich der artgerechten und ökologischen Tierhaltung und im Lebensmittelhandwerk.

Referentin: Dr. Brigitte Rusche, Vizepräsidentin des Deutschen Tierschutzbundes und Leiterin der Tierschutzakademie Neubiberg
Gesprächspartner: Georg Schlagbauer, Metzger und Landesinnungsmeister des Fleischerverbands Bayern, und Karl Schweisfurth, Herrmannsdorfer Landwerkstätten
Moderation: Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald, Schweisfurth-Stiftung

Veranstalter und Anmeldung

Schweisfurth-Stiftung und Münchner Volkshochschule
T 089 / 17959510 oder info@schweisfurth.de

19.00 bis 21.00 Uhr; Eintritt frei
Schweisfurth-Stiftung, Südliches
Schlossrondell 1, 80638 München
Tram 17 Nymphenburger Schloss



SAMSTAG, 20. OKTOBER

28 Ökolandbau erleben & verstehen Führung über den Bio-Betrieb Obergrashof in Dachau

Der Ökolandbau steht für nachhaltiges Wirtschaften. Schnelle Gewinne auf Kosten von Tieren, Umwelt und nachfolgenden Generationen sind hier tabu. Auf einer Führung über den Obergrashof bei Dachau (www.obergrashof.de) erleben Erwachsene und Kinder, wie Ökolandbau funktioniert. Nach einer Brotzeit mit hofeigenen Produkten erfahren die Besucher bei dem Vortrag „Von grünen Wiesen und glücklichen Kühen“ mehr über die Nebenwirkungen unseres extremen Fleischkonsums.

Referierende: Peter Stinshoff (Obergrashof), Verena Schmitt (Umweltinstitut München e.V.), Annette Wächter (NORD SÜD FORUM München e.V.)

Veranstalter und Anmeldung

Umweltinstitut München e.V. und NORD SÜD FORUM München e.V., T 089 / 30 77 49 24 oder vs@umweltinstitut.org

10.30 bis 15.00 Uhr; Eintritt frei
(Spenden erbeten), Obergrashof,
Obergrashof 1, 85221 Dachau
Achtung: Am Samstag fahren leider
keine öffentlichen Verkehrsmittel
zum Obergrashof. Bitte bei der
Anmeldung angeben, ob ein Auto zu
Verfügung steht und freie Plätze
vorhanden sind, damit wir Fahrge-
meinschaften organisieren können.

29 Geld mit Saft und Kraft! Ein interaktiver Marktplatz

Wir wissen, wie Geld der Welt heute „schmeckt“! Doch Geld kann Zukunft auch schmackhafter gestalten. Sparverträge, die in den Himmel wachsen, Anteilsscheine, deren Zinsen wir essen und trinken können, eine Altersversorgung mit süßer Rendite und Beteiligungen an blühender Stadtgestaltung decken den Tisch für alle! Erleben und genießen Sie auf einem interaktiven Marktplatz knackig frische Geldanlagen mit Vitaminen und Spurenelementen, Performance und Liquidität sowie hoher sozial-ökonomischer Wirkung – verkostet von der unabhängigen Finanzinitiative „Geld mit Sinn! e.V.“

Veranstalter und Anmeldung

Geld mit Sinn! e.V., events@geldmitsinn.de
Weitere Infos: Isabella Maria Weiss
T 089 / 81301825 oder
isabellamariaweiss@geldmitsinn.de

19.00 bis 22.00 Uhr; Eintritt frei
Grüner Markt, Ottobrunner Str.
133a, 81757 München
Bus 55 ab Ostbahnhof oder Neuperlach
Zentrum, HS Pfanzeltplatz

30 Lust auf Zukunft Green City Nachhaltigkeitsnacht

Im Rahmen der 12. Münchner Wissenschaftstage und der Langen Nacht der Münchner Museen finden folgende Veranstaltungen statt, die sich mit Fragen nachhaltiger Ernährung beschäftigen:

21:20 Uhr Wissenschaft im 5-Minuten Takt, unter anderem über Kunstfleisch und neue Lebensmittelverpackungen (Moderation: Steffi Bucher, Münchner Wissenschaftstage e.V.)
22:30 Uhr Science Slam (Moderation: Jens Schröder, Chefredakteur GEO; Dr. Julia Offe, scienceslam.de)

23:30 Uhr Schluss mit Lebensmittelverschwendung (Lösungsansätze mit Sebastian Engbrocks, Foodsharing; Daniel Überall, Kartoffelkombinat; Petra Wähning, Genussgemeinschaft Städter und Bauern)

00:30 Uhr „Taste the Waste“ (Filmvorführung)

Veranstalter

Green City e.V. und Münchner Wissenschaftstage e.V.
Nähere Infos zum Programm unter www.greencity.de oder www.muenchner-wissenschaftstage.de

21.00 bis 2.00 Uhr; Eintritt frei
Alte Kongresshalle, Theresienhöhe 15,
80339 München, U4/U5 Schwanthaler-
höhe

SONNTAG, 21. OKTOBER

31 „More than Honey“
Wie unser Leben vom Überleben der
Bienen abhängt (Filmvorpremiere)



Viren, Parasiten oder Pestizide? Die wirkliche Ursache für das beunruhigende globale Bienensterben kennt niemand genau. Fest steht nur: Ohne Bestäubungsarbeit der Bienen würde der Weltbevölkerung ein Drittel der gesamten Welternte fehlen. Der renommierte Regisseur Markus Imhoof (Oscarnominierung für „Das Boot ist voll“) zeigt in seinem neuen Kino-Dokumentarfilm „More than Honey“ in eindringlichen Bildern, wie die lebensnotwendige Symbiose zwischen Bienen und Mensch auf allen Kontinenten dieser Welt aus dem Gleichgewicht gerät. Der Film versucht, die Verantwortlichen für diese Entwicklung aufzuspüren.

„Alle berichten vom Sterben der Bienen. More than Honey erzählt von ihrem Leben. Und von unserem.“ (Markus Imhoof)

Nach der Filmvorführung gibt es ein Gespräch mit dem Regisseur Markus Imhoof und Walter Haefeker, Präsident des Europäischen Berufsimkerverbandes.
Deutsche Vorpremiere des Films, der am 8.11. in die Kinos kommt.

Veranstalter und Anmeldung

Bürgerstiftung München, Die Umweltakademie, lifeguide e.V., oekom e.V., Anmeldung erforderlich: info@die-umwelt-akademie.de

11.00 bis 13.00 Uhr; Eintritt frei
(Spenden erbeten), Arri-Kino, Tür-
kenstraße 91, 80799 München
U3/U6 Universität

AKTIONSTAG
im Ökologischen
Bildungszentrum (OBZ)

32 Selbstversorgung in der Stadt

Das Thema Selbstversorgung in der Stadt steht im Mittelpunkt des ÖBZ-Aktionstages. Es wird aufgezeigt, welche Bedeutung die Stadt und das Münchner Umland für die Versorgung der Bürger/-innen haben, wie für München eine regionale Lebensmittelversorgung möglich ist und welchen Beitrag Sie selbst dazu leisten können. Es erwartet Sie: ein Bauernmarkt und eine Saatgutbörse, Leckereien aus dem Garten, Vorträge, diverse Diskussionsrunden und vieles mehr. Parallel findet im ÖBZ das Sonntagscafe statt, mit Kuchen und Getränken.

Veranstalter und Anmeldung

Münchner Volkshochschule und Münchner Umwelt-Zentrum e.V., T 089 / 93 94 89-61/-71 oder 089 / 48 006 6239
Detailliertes Programm ab 18.09.2012 unter www.oebz.de

Sonntag, 21. Oktober, 9.30 bis
19.00 Uhr; Eintritt frei
Ökologisches Bildungszentrum, Eng-
schalkinger Str. 166, 81927 München
U4 Arabellapark (siehe Wegbeschrei-
bung unter www.oebz.de)

**Im Rahmen des Aktionstages finden fol-
gende Präsentationen und Vorträge statt:**

a Urbane Gärten
Ernährung in der Stadt

Die Urbanen Gärtner am ÖBZ zeigen Möglichkeiten einer gesunden, regionalen und saisonalen Ernährung aus den Gärten in der Stadt. Es gibt seltene Wurzelgemüsearten zu sehen und leckere Schmankerl wie Marmeladen, Chutneys und Pesti zum Probieren! Der ÖBZ-Gartenkalender 2013 wird vorgestellt, mit Fotos und Rezepten zu Hülsenfrüchten (Bohnen, Linsen, Erbsen) und Informationen zu nachhaltiger Ernährung. Eine Saatgutbörse zeigt die Vielfalt unserer Nutzpflanzen und lädt zum Tauschen ein. Referenten aus der Gartengruppe am Ökologischen Bildungszentrum

14.00 bis 17.30 Uhr
MVHS-Kurs-Nr. FZ 4010

b Mahlzeit!
Vom Acker auf den Teller

Das ÖBZ und Kooperationspartner zeigen die große Vielzahl von Möglichkeiten auf, sich in München ohne eigenen Garten mit regional produzierten Nahrungsmitteln gut zu ernähren. Das Netzwerk „Unser Land“, die „Münchner Ökokisten“ und die „Genussgemeinschaft Städter und Bauern“ präsentieren sich mit

frischen Produkten. Die Wirtschaftsgemeinschaft des Waldgärtners Sigg Fuchs und das Kartoffelkombinat runden das Spektrum ab. Alle Initiativen stellen sich und ihre Aktivitäten in Kurzvorträgen vor. Ernährung mit Zukunft – frisch angerichtet für Sie!

Referenten der Kooperationspartner des Ökologischen Bildungszentrums

14.00 bis 17.30 Uhr
MVHS-Kurs-Nr. FZ 4012

**c Von der Deindustrialisierung
zur „essbaren Stadt“**
Reisebericht Detroit City Farming

Immo Fiebrig begleitete den als „Rebel Farmer“ bekannten Permakulturpionier Sepp Holzer auf seiner US-Seminartour und berichtet, welche Situation sie in Detroit vorgefunden haben und wie sie die Bewohner dort unterstützen konnten. Die ehemalige Vorzeigestadt Nordamerikas hat als Zentrum der Autoindustrie seit den 1960er-Jahren eine zunehmende Deindustrialisierung erlebt. Viele arbeitslose Menschen helfen sich selbst und beginnen, brachliegende Flächen in urbane Bauernhöfe umzuwandeln. Über 2.000 Stadtfarmen sind auf diese Weise bereits entstanden.

Referent: Dr. Immo Fiebrig

17.30 – 19.00 Uhr
MVHS-Kurs-Nr.: FZ 4014

d Kinderprogramm Lehmofen
Wir backen Mini-Brote im Lehmbackofen

Wir machen verschiedene Teigarten für Knäckebrötchen, Dinkelweckerl und Vintschgerl und backen das Ganze dann im neuen Lehmbackofen heraus. Anschließend verkosten wir die feinen Brötchen gleich mit feiner Kräuterbutter. Für Kinder von sechs bis zehn Jahren.

Referentin: Christine Nimmerfall

Veranstalter und Anmeldung
Münchner Umwelt-Zentrum e.V.
T 089 / 93 94 89 71 , 6,50 € plus 1€ Material-
geld pro Kind; Anmeldung erforderlich

14.30 bis 17.30 Uhr



9b Kakao & Schokolade
Zartschmelzende Träume – ein Workshop für Kinder

Nähere Angaben zu dem Workshop siehe unter Veranstaltung **9a** (14. Oktober).

Veranstalter und Anmeldung

Kinder- und Jugendmuseum München
T 089 / 54 54 08 80 oder info@kindermuseum-muenchen.de, Materialkosten: 5,00 Euro

12.00 bis 13.30 oder 15.00 bis 16.30 Uhr; der Kinderworkshop fand erstmalig bereits am 14.10. statt. Arnulfstr. 3, 80335 München (HBF), U-Bahn/S-Bahn Hauptbahnhof

MONTAG, 22. OKTOBER

33 Grün & Gerecht?
Die EU-Agrarreform, der Weltagrарbericht und die Zukunft der Landwirtschaft

Landwirtschaft geht uns alle an, denn wir alle leben von den Früchten des Landes. In Brüssel finden zurzeit intensive Debatten über die Zukunft der europäischen Landwirtschaft statt. Es geht um viel Geld: Mit 55 Milliarden Euro macht der Agrarbereich mehr als 40 Prozent des EU-Haushaltes aus.

„Grüner“ und „gerechter“ sollen diese Mittel verteilt werden. Öffentliche Gelder sollen nur noch denen zugutekommen, die sich auch für öffentliche Güter einsetzen: intakte Umwelt, vielfältige Natur, gesunde Lebensmittel, sinnvolle Arbeitsplätze.

Wie sind die derzeitigen Vorschläge aus Brüssel zur EU-Agrarreform zu bewerten? Welche Forderungen ergeben sich aus globaler Sicht für den Kampf gegen den Hunger? Welche Folgen haben die Reformpläne für die Bäuerinnen und Bauern bei uns?

Referent: Benny Haerlin, Zukunftsstiftung Landwirtschaft, Berlin, Aufsichtsrat Weltagrарbericht (IASSTD) und Agricultural and Rural Convention (ARC) 2020 in Brüssel

Gesprächspartner: Stephan Kreppold, Biobauer und Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (AbL) Bayern; Anton Dippold, Referatsleiter im Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Moderation: Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald, Schweisfurth-Stiftung

Veranstalter und Anmeldung

GLS Bank München eG, Verbindliche Anmeldung bis zum 17.10. unter muenchen-aktuell@gls.de

19.00 bis 21.00 Uhr; Eintritt frei
Schweisfurth-Stiftung, Südliches Schlossrondell 1, 80638 München
Tram 17 Nymphenburger Schloss

DIENSTAG, 23. OKTOBER

34 Fisch auf dem Tisch?
Aquakultur und die Überfischung der Weltmeere

Fisch ist gesund. Zweimal die Woche Fisch auf dem Teller: das empfiehlt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung. Allerdings sind laut WWF bereits 80 Prozent der kommerziell genutzten Fischbestände in den Meeren gefährdet. Aquakultur – also die Zucht von Fischen – scheint hier Abhilfe zu schaffen. Herkömmliche Fischzuchten stehen allerdings bei Umweltverbänden in der Kritik. Welchen Fisch und wie viel Fisch können wir also noch guten Gewissens verzehren?

Referierende: Dr. Stefan Holler, Naturland e.V. und Dr. Ursula Hudson, Slow Food Deutschland e.V.

Veranstalter und Anmeldung

Naturland e.V. und Slow Food Deutschland e.V.
T 089/54418427
oder anmeldung@oekom-verein.de

19.00 bis 21.00 Uhr; Eintritt frei
münchner zukunfts salon,
Waltherstr. 29 Rgb., 80337 München
U3/U6 Goetheplatz

35 Lecker Kunstfleisch?
Science-Cafe über Alternativen zu Massentierhaltung und Ressourcenvergeudung

Fleischproduktion frisst Ressourcen und ist ethisch bedenklich. Doch was sind die Alternativen? Könnte in Zukunft das Schnitzel aus dem Labor eine solche Ernährungsalternative sein? – Fleischesser, Vegetarier, Tierethiker und ein Pflanzenfleischentwickler diskutieren in einem bayerischen Traditionswirtshaus über Geschmack, Verzicht und verfahrenstechnische Innovationen. Im sogenannten „Science Cafe“ liegt der Schwerpunkt auf dem gegenseitigen Austausch in lockerer Atmosphäre. Alle Gäste können Fakten, Meinungen und Emotionen beisteuern.

Referierende: Florian Wild (Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung, Freising), Dr. Carola Otterstedt (Kulturwissenschaftlerin und Verhaltensforscherin, München), Jürgen Lochbihler (Gastwirt Der Pschorr)

Moderator: Dr. Marc-Denis Weitzte (Wissenschaftskommunikator, Waakirchen)

Veranstalter und Anmeldung

oekom e.V., T 089 / 54418427 oder anmeldung@oekom-verein.de

19.00 bis 21.00 Uhr; Einlass 18.30 Uhr; Eintritt frei, Der Pschorr, Viktualienmarkt 15, 80331 München
S/U-Bahn Marienplatz

36 Gemüse auf Flachdächern
Der Vormarsch des Urban Farming in unseren Städten

Städte haben ungeahnte Agrarlandreserven: Flachdächer lassen sich in Gemüsegärten verwandeln! Sie könnten einen Großteil des Bedarfs einer Stadt an Salaten, Tomaten, Gurken abdecken – und CO₂-Emissionen binden. Was in den USA bereits Gang und Gäbe ist, treibt jetzt auch Blüten in Deutschland. Die Fraunhofer Gesellschaft hat ein Pilotprojekt mit Hydrokulturen auf Flachdächern ins Leben gerufen. Experten berichten über die Versuche, Chancen und Umsetzbarkeit dieser neuartigen Agrarform.

Referenten: Volkmar Keuter, Projektleiter am Fraunhofer-Institut für Umwelt-, Sicherheits- und Energietechnik UMSICHT/Oberhausen stellt sein Gemüsegarten-Flachdach-Labor vor.

Markus Groll, LL.M. (Real Estate), Anwalt für Immobilienrecht und Berater des Bauzentrums München, referiert über Rechtsfragen bei der Realisierung von Flachdach-Gemüsegärten.

Jürgen Schubert, Dipl. Ing. (FH), Garten- und Grünplaner, Münchner VHS am Ökologischen Bildungszentrum, präsentiert Praxiserfahrungen mit Gemüseanbau auf Flachdächern in Deutschland.

Veranstalter und Anmeldung

Journalistenvereinigung für technisch-wissenschaftliche Publizistik TELI e.V., MVHS
T 08142 / 488 748, Günther Klasche, Vorsitzender
TELI-Süd, oder nina.eichinger@teli.de

19.00 bis 21.00 Uhr; Eintritt frei
PresseClub München e.V.
Marienplatz 22, 80331 München
S/U-Bahn Marienplatz

MITTWOCH, 24. OKTOBER

37 Mit Essen spielt man nicht!?
Spekulation mit Nahrungsmitteln und die Folgen

Seit dem Jahr 2000 steigen weltweit die Preise für Grundnahrungsmittel. Getreide, Speiseöl, Zucker oder Milch: Inflationsbereinigt waren die wichtigsten Agrarrohstoffe auf den Weltmärkten 2011 mindestens doppelt so teuer wie zehn Jahre zuvor. Gleichzeitig stiegen die Investitionen in Wertpapiere, die mit Rohstoffpreisen spekulieren, um das 40-Fache auf 600 Milliarden US-Dollar. Rund ein Drittel dieser Summe entfällt auf Agrarrohstoffe. EU-Finanzmarktkommissar Michel Barnier erklärte dazu: „Die Spekulation mit Grundnahrungsmitteln, während gleichzeitig eine Milliarde Menschen hungern, ist ein Skandal.“ – Wie funktioniert die Spekulation mit Nahrungsmitteln an den Börsen, wer sind die wichtigsten Akteure und welche Auswirkungen auf die Welt-ernährung hat sie?

Referent: Harald Schumann, Journalist (Der Tagesspiegel, Berlin) und Autor der Foodwatch-Studie „Die Hungermacher“

Veranstalter und Anmeldung

Münchner Volkshochschule in Zusammenarbeit mit der Evangelischen Stadt-Akademie und der Petra-Kelly-Stiftung.
T 089 / 620 820 0 oder 089 / 48 006 6239
MVHS-Kurs-Nr.: FG 4016

19.00 bis 21.00 Uhr; Eintritt frei
Vortragssaal der Bibliothek im
Gasteig, Rosenheimer Str. 5, 81667
München, S-Bahn Rosenheimer Platz

DONNERSTAG, 25. OKTOBER**38 Morgen fange ich an!
Nachhaltige Ernährung – Gute Vorsätze
im Alltag besser umsetzen**

Ernährungs- und Wegwerfverhalten, Esskultur und Einkaufskultur prägen unser Leben. Oft erkennen wir, was wir ändern könnten, aber wir handeln nicht danach. Woran liegt das? Wie können wir die Lücke zwischen Erkenntnis und Umsetzung schließen und dabei fröhlich bleiben? Wie holen wir den inneren Schweinehund mit ins Boot? Nach einem Impulsvortrag erarbeiten wir gemeinsam individuelle Rezepte zur Stärkung unserer Ziele.

Referentinnen: Christina Hüge-Hornauer und Cäcilia Triep

Veranstalter und Anmeldung

Initiative n-a-h-r-u-n-g-s-k-e-t-t-e und Bund Naturschutz e.V., Kreisgruppe München, tina.hornauer@t-online.de, max. 20 Teilnehmer

17.00 bis 19.00 Uhr; Eintritt frei
Gregor Louisoder Umweltstiftung
Brienner Straße 46, 80333 München
U1/U7 Stiglmaierplatz

**39 FRISS MICH, bitte bitte,
FRISS MICH!
Kabarett von und mit Gregor Lawatsch**

Ein Mann spürt: „Etwas wächst in mir, etwas Neues, das mich verändert, etwas mit Klauen und Borsten, riesigem Rüssel, das Gewalt über mich hat. Hilfe, aus mir wird ein Schwein!“ Wir zeigen Harry, die Wehrwutz, den ersten Bundesbürger, der zum Schwein mutiert. – FRISS MICH, bitte bitte, FRISS MICH ist eine orale Publikums-sensibilisierung von phantastischer Aktualität. Sie erfahren: was ein Duldungsreflex ist, warum auch Männer im Patriarchat nicht glücklich werden, was Eigenbestandsbesamer sind und wie Fleischkörper produziert werden. Aber auch: welche Träume Schweine in der Massentierhaltung haben und was der fehlende Schließmuskel unseres Gehirns bedeutet.

Veranstalter und Anmeldung

Münchner Volkshochschule in Kooperation mit der Münchner Stadtbibliothek
T 089 / 620 820 0 oder 089/ 48 006 6239
MVHS-Kurs-Nr.: FG 4018

20.00 bis 22.00 Uhr; Eintritt 10,- €
Vortragssaal der Bibliothek im
Gasteig, Rosenheimer Str. 5, 81667
München, S-Bahn Rosenheimer Platz

**FREITAG, 26. OKTOBER****ABSCHLUSS****40 Heute für morgen essen
– Think more about**

Zum Abschluss des Münchner Klimaherbstes laden BenE München e.V. und das Terra Institut Brixen zum Nachsinnen über die Zukunft unserer Ernährung ein. Was wird aus unseren LEBENS-mitteln wie Brot, Gemüse, Wein, Saft, Bier, Fleisch, Käse und Honig? Was bewegt uns und die Produzenten? In welchem Wandel befindet sich unsere Agrar- und Ernährungskultur?

Neben Erfahrungsberichten aus der ökologischen Produktion referieren:

Prof. Dr. Angelika Ploeger, Mitautorin: „Die Zukunft auf dem Tisch – Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen“. Leiterin des Fachgebiets Ökologische Lebensmittelqualität und Ernährungskultur der Uni Kassel.

Dr. Karl von Koerber, Mitautor: „Nachhaltig genießen – Rezeptbuch für unsere Zukunft“. Leiter der AG Nachhaltige Ernährung der TU München.

Und dann wird gefeiert! Es erwarten Sie ein Buffet mit ökologischen Spezialitäten, die Climate Dance-Gruppe und musikalische Akzente des Sängers und Performancekünstlers Walter Siegfried.

Anmeldung

Bis 20.10. unter info@bene-muenchen.de oder T 0 89 / 23 00 27 84.

18.00 bis 22.00 Uhr; Eintritt frei
Schweisfurth-Stiftung, Südliches
Schlossrondell 1, 80638 München
Tram 17 Nymphenburger Schloss

**WÄHREND & NACH DEM
KLIMAHERBST****MITTWOCH, 31. OKTOBER****41 Eisbären in der Wüste?
Wie die industrielle Landwirtschaft (auch)
unser Klima verändert**

Die industrielle Landwirtschaft ist nicht nur klimaschädlich; sie zerstört auch unsere Lebensgrundlagen: Sie ist u.a. verantwortlich für Boden-, Luft- und Wasservergiftung, Humusabbau und Bodenverdichtung, Massentierhaltung und Tierquälerei, gentechnische Kontaminationen, Rodung der Urwälder, Reduzierung der Artenvielfalt von Pflanzen und Tieren, Armut und Hunger in den Ländern des Südens, Enteignung und Landraub, Vernichtung der bäuerlichen Landwirtschaft ... uvm. – Der Vortrag analysiert die Gründe und Zusammenhänge all der Zerstörungen, benennt die Verantwortlichen und Treiber dieser fatalen Entwicklung, zeigt aber auch Alternativen für eine nachhaltige und klimafreundliche Landnutzung auf.

Referent: Christoph Fischer, Landwirtschaftsberater

Veranstalter und Anmeldung

Zivilcourage München und München Land
T 08024/90980
oder zivilcourage-muenchen@arcor.de

Mi. 31.10.2012, 19.30Uhr;
Eintritt frei
Theresiensaal im Pschorr am Viktualienmarkt München
U-Bahn/S-Bahn Marienplatz

**42 Ewiger Weizen
Bilderzyklus von Ursula Schulz-Dornburg
im Rahmen der Ausstellung actualis der Aspekte
Galerie im Gasteig**

Während des Klimaherbstes und darüber hinaus ist im Gasteig die Ausstellung actualis (zum Leben gehörig) zu sehen. Die künstlerischen Positionen befragen Produktions- und Kultivierungsprozesse, Industrialisierung und Vermarktung von Nahrungsmitteln. Neben Arbeiten von Sabine Pfaff, Volker Derlath und weiteren Künstlern thematisiert Ursula Schulz-Dornburg in ihrer Fotoinstallation „Ewiger Weizen“ die Aneignung der Natur durch den Menschen anhand der Kulturgeschichte des Weizens. Der Bilderzyklus entstand u.a. im Vavilov-Institut in Sankt Petersburg, einer Weizen-Genbank, in der mehr als 66.000 verschiedene Weizenarten archiviert sind.

„In einem einzigen Jahrhundert wurde der Weizenanbau von über 60.000 Landrassen auf ein paar Dutzend Hohertragsorten reduziert. Von den in den Kühlräumen der Genbanken gelagerten Weizenrassen sind die hier gezeigten Ähren nur ein kleiner Bruchteil. Durch die Photographien von Ursula Schulz-Dornburg werden sie unseren Sinnen wieder zugänglich gemacht.“ (Peter Kammerer, 1995)

Veranstalter

Münchner Volkshochschule

26. September bis 4. November 2012
Öffnungszeiten: täglich von 10.00 bis 22.00 Uhr; Eintritt frei
Aspekte Galerie im Gasteig, Rosenheimer Str. 5, 2. Stock, 81667 München, S-Bahn Rosenheimer Platz



43 Aus den Wolken gefallen Videoclips zum Thema Klimawandel und Ernährung

In Bangladesh ist durch den Anstieg des Meeresspiegels der Boden so versalzen, dass bald kein Reis mehr angebaut werden kann. Wir sprechen von einem „regionalen“ Problem. „Regional“ ist immer da, wo wir, die Bewohner der noch gemäßigten Klimazonen, nicht sind. Hunger kommt bei uns allenfalls in dem Begriff „sonnenhungrig“ vor. Hunger, als Folge einer Abwesenheit von Lebensmitteln, kennen wir nur aus den Nachrichten. – Das Projekt „AUS DEN WOLKEN GEFALLEN“ nimmt aus der Perspektive teilnehmender Weltbürger einen Blick auf die Phänomene Klimawandel und Ernährung auf. Es entstehen Videoclips zu globalen/lokalen ernährungsrelevanten Themen.

Die Clips werden erstmalig am 16. Oktober im Münchner Zukunftssalon vorgestellt (16) und sind danach im Internet unter www.gcn.de, www.klimaherbst.de sowie auf YouTube zu sehen.

Ein Projekt von Global Challenges Network e.V. (GCN) mit Peter Ludwig.

44 „Unser zukünftiges Brot ...“ Schreibwettbewerb für Schüler/-innen aus Bayern

Der Bund Naturschutz in Bayern e.V. und der Verein „Kinder lesen und schreiben für Kinder e.V.“ laden in Kooperation mit dem Referat für Gesundheit und Umwelt der LH München junge Autorinnen und Autoren zu Beiträgen zum Thema Ernährung ein. Die besten Beiträge werden auf den Webseiten der Veranstalter, des Münchner Klimaherbstes und in einer Zeitschrift veröffentlicht. Die Wettbewerbsbedingungen finden sich auf den Webseiten der Veranstalter (www.bn-muenchen.de, www.kinderschreiben.de).

Infos zu den Schreibwerkstätten

gitta@gritzmann.net oder T 089/75 97 98 86 (nach 15.00 Uhr)

Abschlussfeier mit Preisverleihung
Mo. 19.11.2012, 16.30 bis 18.00 Uhr,
Münchner Rathaus, Großer Sitzungssaal, Moderation: Geli Schmaus (BR)

45 Natürlich zusammen – Lebensmittelpunkt Stadt Workshops für Kinder – Schulklassenprojekt für 3. und 4. Jahrgangsstufen

Mit der Industrialisierung verschwand die Lebensmittelproduktion aus der Stadt. Jetzt ist das Thema Ernährung und Selbstversorgung in die Städte zurückgekehrt. In unserem Schulprojekt erfahren Kinder der 3. und 4. Klasse in drei Workshops mehr über die Herkunft unserer Lebensmittel und probieren Gärtnern in der Stadt aus, erforschen auf einer Safari die ökologische Vielfalt und erkunden im „Tanztheater“ den Lebensmittelpunkt Stadt.

Veranstalter

Ökoprojekt – MobilSpiel e.V. in Kooperation mit dem Spielhaus Sophienstraße/KJR München-Stadt, T 089 / 7696025

Jeweils Mi und Do vom
17.10. bis zum 6.12. 2012

„Allesfresser“ Programm für Kopf und Bauch Schwerpunktthema der Münchner Volkshochschule

Mit dem aktuellen Programmschwerpunkt „Allesfresser“ thematisiert die Münchner Volkshochschule die Bedeutung des Essens und der Esskultur. Dabei werden die feinen Unterschiede der Kulinaristik ebenso in den Blick genommen, wie die Probleme und Risiken, die mit unserer Ernährung verbunden sind.

In den über 250 Kochkursen der Münchner Volkshochschule haben Sie darüber hinaus die Gelegenheit, Ihren kulinarischen Horizont zu erweitern und einen Blick über den eigenen Tellerrand zu werfen: Vom ersten „Küchen-ABC“ für Anfänger,

anspruchsvollen Menüs und Gourmeterlebnissen, vegetarischer und veganer Ernährung bis zu den Kochkulturen ferner Länder.

Die Broschüre zum Programmschwerpunkt „Allesfresser“ mit sämtlichen Veranstaltungen erhalten Sie ab Anfang September kostenlos in allen Anmeldestellen der MVHS und unter www.mvhs.de/allenfresser (siehe auch in diesem Magazin S. 45).

Reis Erdbilder von Ekkeland Götze

Nähere Angaben zu der Ausstellung siehe unter Veranstaltung 6 (Vernissage am 13.10.) Die Ausstellung REIS ist bis Ende 2012 zu besichtigen (nach Voranmeldung).

Münchner Zukunftssalon, Waltherstr. 29 Rgb., 80337 München
U3/U6 Goetheplatz



Nachhaltigkeit – Basis unserer Zukunft 12. Münchner Wissenschaftstage

Im Rahmen der diesjährigen Münchner Wissenschaftstage finden u.a. folgende Veranstaltungen statt, die der Zukunft von Landwirtschaft und Ernährung gewidmet sind: „Kann ökologische Nahrungsmittelerzeugung einen Beitrag zum Boden- und Klimaschutz leisten?“ (21.10., 10.45 bis 11.30 Uhr), „Nahrung oder Energie vom Acker? Wie vernünftig ist die Bioenergieerzeugung?“ (21.10., 13.30 bis 12.15 Uhr), „Pflanze statt Fleisch – Chemie statt Natur. Was gibt es morgen zu essen?“ (23.10., 12.45 bis 13.30 Uhr).

Alte Kongresshalle, Theresienhöhe 15 (U4/U5 Schwanthalerhöhe), ohne Anmeldung, Eintritt frei. Nähere Infos unter www.muenchner-wissenschaftstage.de, siehe auch Veranstaltung 29 (20. Oktober)