

**»NACHHALTIGER KONSUM:
ESSEN 4.0 – WIE ESSEN WIR IN DER
ZUKUNFT? – AUTOPSIE MILCH« 65 FGL**



30. JUNI 2016, 18–21 UHR
ORT 70593 Stuttgart, Universität Hohenheim,
Schloss, Aula
TEILNEHMERZAHL 100

Stuttgarter Akademiegespräch in Zusammen-
arbeit mit unseren Partnern und
dem Milchwirtschaftlichen Verein Baden-
Württemberg e. V.

Der Milchpreis ist auf einen Tiefstand gesunken.
Die Bauern zahlen vielfach drauf, wenn sie
ihre Milch verkaufen. So werden weitere bäu-
erliche Betriebe dicht machen und weitere
Wiesentäler mangels Grünlandnachfrage zu-
wachsen. Doch wie kommt es, dass der
Milchpreis nicht mehr zum Leben der Mittel-
gebirgsbauern und zur Offenhaltung der
Tourismuslandschaft herhält? Wie wichtig ist es,
dass die Verbraucher höhere Preise für die
Milcherzeugnisse bezahlen? Werden wir ohne
Butter und die Käsevielfalt auf dem Brot aus-
kommen müssen?

Anscheinend haben sich die Verbraucher an
die Ungereimtheiten bei der Erzeugung und
Vermarktung von landwirtschaftlichen Erzeug-
nissen wie der Milch gewöhnt. Dank der
hohen Produktion der heutigen Leistungskühe
besteht ja offenbar auch kein Versorgungs-
mangel. Doch unterschätzen viele damit nicht
den drohenden Kollaps einer jahrhundertlang
eingespielten Balance von Nutztier und
Nutzen für die Küche, von Beweidung und
Kulturlandschaft, von Natur und Kultur?
Wo gibt es Antworten, um das Auf und Ab
der Milcherzeugung zu überwinden?

Schwerpunkte

- Erzeugung von Milch und Entstehung
der Milchprodukte
- Zusammenhänge zwischen Produktion
von Milch, Butter und Käse sowie Heimat,
Grünland und Artenvielfalt
- Erfolgreiche Initiativen und Modellvorhaben
zur Verknüpfung von Landschaftsmanage-
ment, Grünlandbewirtschaftung und regio-
naler Produktvermarktung

**ESSEN 4.0: SONNTAGSRATEN,
SONNTAGSPAZIERGANG,
SONDIERUNG NATUR – MODUL I**



62 SLZ

**ESSEN 4.0: SONNTAGS-
BRATEN, SONNTAGSPAZIER-
GANG, SONDIERUNG
NATUR – MODUL II**



70 SLZ

19. JUNI 2016, 11–15 UHR
ORT 72813 St. Johann-Gächingen (Lkr. Reut-
lingen), Landgasthof »Hirsch«, Parkstraße 2
TEILNEHMERZAHL 15
TEILNEHMERGEBÜHR 35 Euro
(inkl. Mittagessen)

Sonntagsspaziergang in Zusammenarbeit mit
unseren Partnern und der Tourismusgemein-
schaft »Mythos Schwäbische Alb«

Bei einem klassischen, traditionellen Sonntags-
menü im Landgasthof »Hirsch« erhalten die
Teilnehmer schmackhafte Einblicke in die regio-
nale und traditionelle Küche. Anschließend
findet der früher typische »Sonntagsspazier-
gang« statt. Dieser gibt in entspannter Atmo-
sphäre bei gemäßigttem Gehtempo vielfältige
Ausblicke in die landschaftlichen, kulturellen
und historischen Besonderheiten der Schwäbi-
schen Alb rund um St. Johann und Einblicke in
deren vielfältige Tier- und Pflanzenwelt.

10. JULI 2016, 11–15 UHR
ORT 72660 Beuren (Lkr. Esslingen),
Freilichtmuseum Beuren, Landhaus Engelberg,
In den Herbstwiesen
TEILNEHMERZAHL 15
TEILNEHMERGEBÜHR 35 Euro
(inkl. Mittagessen)

Sonntagsspaziergang in Zusammenarbeit
mit unseren Partnern und dem Museum des
Landkreises Esslingen für ländliche Kultur

Das Gasthaus »Engelberg« ist idealer Aus-
gangspunkt für das Sonntagsessen und
den anschließenden Sonntagsspaziergang.
Nach einem kurzen Exkurs zu regionalen
Speisen spazieren die Teilnehmer rund
um das Museumsdorf Beuren vorbei an zahl-
reichen Stationen. Dabei wird auf die
Besonderheit von Flora und Fauna ebenso
eingegangen, wie auf landschaftliche,
kulturelle und historische Gegebenheiten,
die mit unserem Essen zusammenhängen.

**»NACHHALTIGER KONSUM:
ESSEN 4.0 – WIE ESSEN WIR IN DER
ZUKUNFT? – AUTOPSIE HONIG« 84 SLZ**



27. SEPTEMBER 2016, 18–21 UHR
ORT 70174 Stuttgart, Linden-Museum
Stuttgart, Wanner-Saal, Hegelplatz 1
TEILNEHMERZAHL 100

Stuttgarter Akademiegespräch in Zusammen-
arbeit mit unseren Partnern, mit HOBOS,
HOneyBee Online Studies der Julius-Maximi-
lians-Universität Würzburg, dem Museum
des Landkreises Esslingen für ländliche Kultur
und der Landesanstalt für Bienenkunde
Hohenheim

Honig – flüssiges Gold, bewährtes Hausmittel,
Synonym für paradiesische Zustände und
kosmetisches Wundermittel. Honig ist viel mehr
als nur ein Lebensmittel. Aber kennen wir
die Zusammenhänge zwischen der natürlichen
Herkunft des Honigs, den erforderlichen
Ökosystemdienstleistungen und dem Bienen-
sterben? Das Akademiegespräch widmet sich
den ältesten »Nutztieren« des Menschen
und klärt auf, warum sie für uns und den Erhalt
unserer Landschaften unverzichtbar sind.

Schwerpunkte

- Bienen, Menschen und Landschaften
- Forschung für den Frühstückstisch

**»NACHHALTIGER KONSUM: ESSEN 4.0:
WIE ESSEN WIR IN DER ZUKUNFT? ESSEN WIR
DIE WELTMEERE LEER? WIE WEIT DARF
KULTUR KULINARISTIK BEEINFLUSSEN?« 99 TE**



16. NOVEMBER 2016, 18–21 UHR
ORT 70174 Stuttgart, Linden-Museum
Stuttgart, Wanner-Saal, Hegelplatz 1
TEILNEHMERZAHL 100

Seminar in Zusammenarbeit mit unseren Part-
nern und dem Linden-Museum Stuttgart
anlässlich der Sonderausstellung »Oishii! Essen
in Japan«

Fische sind aufgrund ihrer lebenswichtigen
Inhaltsstoffe ein wichtiges Grundnahrungs-
mittel. Doch die Verschmutzung und starke
Befischung der Weltmeere gefährdet in hohem
Maße die Erneuerung der Bestände. Durch
die nicht nachhaltige Nutzung der natürlichen
Fischvorkommen ist nicht nur ein Nahrungs-
mittel bedroht, sondern die gesamte Nah-
rungskette im Meer mit vielen anderen Tier-
arten und einer unersetzlichen Biodiversität.
Bei aller Achtung der jeweiligen nationalen
Essenstraditionen stellt sich damit die Frage,
wo die Grenzen der kulturellen Selbstbe-
stimmung im internationalen Kontext liegen.
Gibt es hier nicht eine besondere Verant-
wortung der Kultur gegenüber dem inter-
nationalen Naturerbe? Wie geht die Staaten-
gemeinschaft trotz allen Respekts vor der
kulturellen Eigenständigkeit eines Landes mit
dieser Entwicklung um?

Schwerpunkt

- Vernetzung von Esskultur und Natur am
Beispiel von marinen Nahrungsgrundlagen
wie Fischen und Meeresfrüchten, Fast-
Food, Globalisierung und Nachhaltigkeit:
Wie passt das alles zusammen?



**ESSEN 4.0: »KONSUM MIT KÖPFCHEN –
DARGESTELLT AM SPÄTLINGSMARKT
IN LUDWIGSBURG« 97 TE**



**MONTAG, 7. NOVEMBER BIS
SAMSTAG, 12. NOVEMBER 2016,
10–18 UHR**

ORT 71638 Ludwigsburg, Landratsamt
Ludwigsburg, Kreishaus, Hindenburgstraße 40

Struktur- und artenreicher Lebensraum,
Geschichtsbuch, traditionelles Kulturgut, Erho-
lungsgebiet und Ort der Inspiration... oder,
oder, oder – das und vieles mehr können die
verschiedenen Teile unserer Kulturlandschaft,
etwa die heimischen Obstgärten, für uns sein.
Welche Tier- und Pflanzenarten unsere Obst-
wiesen aufweisen und wie diese in natur-
pädagogische Konzepte eingebunden werden
können, zeigt die Umweltakademie Baden-
Württemberg auf dem »20. Spätlingsmarkt«,
bei dem sich das Kreishaus Ludwigsburg in
eine große Markthalle verwandelt. Außerdem
werden hier vielfältige kulinarische Spezia-
litäten, Besonderheiten und Kunsthandwerk
angeboten.
Die Umweltakademie unterstützt diese Ver-
anstaltung und informiert vor Ort über
verschiedenste Facetten des nachhaltigen Kon-
sums. Ziel ist der Dialog mit den Besuchern
des »Spätlingsmarktes«, um modellhaft ein
Bewusstsein dafür zu schaffen, wie eng die Ver-
marktung von regionalen Produkten mit
dem Erhalt von Kulturlandschaftselementen
zusammenhängt.

Schwerpunkte

- Regional, saisonal, nachhaltig konsumieren
- Regionale Produktkreisläufe stabilisieren
Naturkreisläufe



**ALLES ZU ESSEN 4.0 AUF UNSERER WEBSITE UNTER
WWW.ESSEN-4.0.DE**



A Akademie für Natur- und Umweltschutz
Baden-Württemberg

In Kooperation mit Universität Hohenheim
Landesinnungsverband für das Württem-
bergische Bäckerhandwerk e.V.
Landesverband für Obstbau, Garten und
Landschaft Baden-Württemberg e.V.
Museum der Brotkultur, Ulm

Im Dialog mit Ministerium für Ländlichen Raum und
Verbraucherschutz Baden-Württemberg

EINES IST SICHER: Essen und trinken müssen wir alle, sonst können wir nicht weiterleben. Aber wie wir essen und was wir essen hat vielschichtige Auswirkungen auf Böden, Gewässer und die Luft. Wie wir essen hat auch tiefgreifende Auswirkungen auf unsere Gesundheit, auf Natur und Kultur. Und dies regional, national und international. Themen rund ums Kochen sind im Trend. Kochsendungen boomen. Zeitschriften zur Kulinaristik erzielen ebenso wie Garten- und Landschaftsmagazine Höchstauflagen. Doch es gibt eine große Diskrepanz zwischen Food-Entertainment einerseits und der Entwicklung in der Landschaft und Küche andererseits.

Die Umweltakademie Baden-Württemberg gehörte mit zu den ersten Institutionen, die sich für regionale, saisonale und naturgerecht erzeugte Lebensmittel stark machte und neue Allianzen forderte. Nach über 20-jährigem Engagement auf diesem Gebiet widmet die Umweltakademie unter dem Titel »Essen 4.0 – Wie essen wir in der Zukunft? – Szenario 2035« ihr Schwerpunktthema 2016 unter ganzheitlichen Aspekten sowie unter regionaler sowie internationaler Betrachtung dem letztlich wichtigsten Thema der Menschheit: der Ernährung. Wissenschaftlich ausgerichtete Foren, Aktionstage für das breite Publikum, Diskussionsabende und vielerlei andere thematische Bausteine beleuchten die Zukunft unseres Essens und damit unseres eigenen Daseins aus regionaler Sicht unter Einbeziehung internationaler Aspekte.

Topreferenten und Gesprächspartner aus Wissenschaft, Wirtschaft, Landwirtschaft und Umweltvorsorge sowie Praktiker aus allen Bereichen bereichern alle Formate der Veranstaltungsreihe Essen 4.0.

WIR LASSEN BALLONE STEIGEN

Wir lassen einen, nein sogar viele Ballone steigen. Jeder Ballon ist dabei jeweils Symbol für einen thematischen Baustein zum Jahresthema 2016 »Essen 4.0 – Wie essen wir in der Zukunft?«. Bei unterschiedlichen Formaten – vom wissenschaftlichen Symposium, Seminar oder Workshop bis hin zum »wandernden« Seminar – beleuchten wir aus unterschiedlichem Blickwinkel die Fragen, wie und was wir in der Zukunft essen und wie sich unser Konsumverhalten auf Natur, Landschaft und Umwelt auswirkt. Die thematischen Ballone sollen Herausforderungen sichtbar machen, zum Nachdenken anregen und Handlungsbereitschaft von Entscheidungsträgern ebenso wie von jedem Einzelnen fördern.



»NACHHALTIGER KONSUM: ESSEN 4.0 – WIE ESSEN WIR IN DER ZUKUNFT?« 18 FGL

22. MÄRZ 2016, 10–17 UHR
ORT 70174 Stuttgart, Haus der Wirtschaft, Bertha-Benz-Saal, Willi-Bleicher-Straße 19
TEILNEHMERZAHL 100
TEILNEHMERGEBÜHR 50 Euro (inkl. Mittagessen)

Auftaktsymposium in Zusammenarbeit mit allen Partnern

Wir entwickeln uns zunehmend zu einem Volk von Kochanalphabeten und Kinder meinen, dass Fischstäbchen im Meer schwimmen und Kühe lila sind. Auch viele Erwachsene kennen heute mehr Handy-Apps als Wildblumen oder Vogelstimmen. Die Wissenserosion in Sachen Natur, Ernährung, Landwirtschaft und Landschaft ist zu einem Großteil für die in die Milliarden gehenden ernährungsbedingten Kosten im Gesundheitswesen verantwortlich. Hinzu kommen ein dramatischer Schwund an früher weit verbreiteten Tier- und Pflanzenarten sowie die kollektive Verarmung unseres uralten, kulturellen Wissens.

Daher wird bei diesem Symposium die Suche nach dem Wie und dem Was des Essens von Morgen thematisiert. Zugleich wird in Foren vertiefend beleuchtet, welche Herausforderungen die Ernährung im Schnittfeld der Ressourcen Boden, Wasser, Luft und Energie mit sich bringt und welche modellartigen Lösungen dafür bestehen oder entwickelt werden müssen.

Schwerpunkte

- Perspektiven der industriellen und nachhaltigen Ernährung in der Zukunft
- Essen aus der Sicht der verschiedenen Fachwissenschaften
- Verknüpfung von Ernährung und Gesundheit, Kultur und Technologie
- Wege und Chancen zukunftsfähiger Ernährung und die Rolle der Bildung
- Verknüpfung von Ernährung mit Klima- und Ressourcenschutz
- Markt der Möglichkeiten



AKTIONSTAG 19 BL



23. MÄRZ 2016, 11–14 UHR
ORT 70174 Stuttgart, Haus der Wirtschaft, König-Karl-Halle, Willi-Bleicher-Straße 19
TEILNEHMERZAHL 100

Aktionstag in Zusammenarbeit mit allen Partnern

Wir warten auf mit einer Überraschung: Ein noch nie dagewesener Weltrekordversuch findet statt.

Der Aktionstag Essen 4.0 für das breite Publikum ergänzt auf ganz praktische Weise das wissenschaftliche Symposium vom Vortag. Themen wie Obst und Beeren aus dem eigenen Garten oder von der eigenen Obstwiese, Selbermachen, die neue Landlust, urban gardening und vor allem die Weitergabe von uraltem, ganz praktischem Wissen stehen im Vordergrund. Lassen Sie sich überraschen! Ein ganz besonderes Highlight wartet auf Sie! Neugierig? Mehr ab 1. März 2016 auf

WWW.UMWELTAKADEMIE.BADEN-WUERTTEMBERG.DE



»NACHHALTIGER KONSUM: ESSEN 4.0 – WIE ESSEN WIR IN DER ZUKUNFT? – AUTOPSIE TRINKWASSER« 58 FGL



»NACHHALTIGER KONSUM: ESSEN 4.0 – WIE ESSEN WIR IN DER ZUKUNFT? – AUTOPSIE BROT« 35 FGL



28. APRIL 2016, 18–21 UHR
ORT 70178 Stuttgart, Clubhaus des Württembergischen Automobilclubs, Gottlieb-Daimler-Saal, Mörikestraße 30
TEILNEHMERZAHL 100

Stuttgarter Akademiegespräch in Zusammenarbeit mit unseren Partnern und dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

Immer mehr Menschen legen Wert auf gesunde Ernährung gepaart mit natürlichem Genuss und setzen dabei auf umweltfreundlich erzeugte Produkte. Dies gilt auch für unser »Täglich Brot«. Bei der Veranstaltung wird Grundlagenwissen zur Erzeugung, Qualitätssicherung und Wertschöpfungskette vermittelt und aufgezeigt, wie und wo Landwirte, Handwerk und Handel erfolgreich neue Wege gehen, um Qualität und Genuss zu garantieren. Denn Brot ist neben Wasser das wichtigste Grundnahrungsmittel.

Schwerpunkte

- Hat Brot eine Zukunft?
- Vom Korn zum Mehl
- Der Strukturwandel im Bäckerhandwerk

9. JUNI 2016, 18–21 UHR
ORT 70193 Stuttgart, Dillmannstraße 3, Akademiehaus
TEILNEHMERZAHL 30

Stuttgarter Akademiegespräch in Zusammenarbeit mit unseren Partnern und dem Verband kommunaler Unternehmen, Landesgruppe Baden-Württemberg (VKU)

Die Versorgung mit Trinkwasser ist eine wichtige Leistung der kommunalen Daseinsvorsorge. Nicht umsonst ist Trinkwasser das Lebensmittel Nummer eins und wird mit Bestnoten bei seiner Qualität bedacht. Damit auch zukünftige Generationen auf die nachhaltige Versorgung mit dieser Ressource vertrauen können, sind wirksame Regelungen zum Trinkwasserschutz nötig. Wir zeigen auf, wo wir stehen und welche Herausforderungen zu bewältigen sind.



ANMELDUNG UNTER:
WWW.UMWELTAKADEMIE.BADEN-WUERTTEMBERG.DE
UNTER ANGABE DER JEWEILIGEN VERANSTALTUNGSNUMMER.



**AKADEMIE FÜR NATUR- UND UMWELTSCHUTZ
BADEN-WÜRTTEMBERG**
POSTFACH 10 34 39 70029 STUTTGART
TELEFON 07 11/126-28 07 TELEFAX 07 11/126-28 93

UMWELTAKADEMIE@UM.BWL.DE
WWW.UMWELTAKADEMIE.BADEN-WUERTTEMBERG.DE
WWW.UMWELTAKADEMIE-BLOG.DE



IMPRESSUM

HERAUSGEBER Akademie für Natur- und Umweltschutz Baden-Württemberg
GESTALTUNG büro s visuelle gestaltung, www.buero-s.de
DRUCK wenzel.drucknetzwerk
BILDNACHWEIS Claus-Peter Hutter, Roland Bauer, Martina Neher, Eva Grubmiller, Haus der Wirtschaft, © margo555, © Alexander Raths, © MovingMoment, © denio109, © PicciaNeri, © Marcel Mende, © rdnl, © Thomas Renz – FOTOLIA.COM

