

**»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**



ALLES ZU ESSEN 4.0 AUF UNSERER WEBSITE UNTER  
[WWW.ESSEN-4.0.DE](http://WWW.ESSEN-4.0.DE)

**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



**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, Selberrmachen, 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](http://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, Handwerker 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](http://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](mailto:UMWELTAKADEMIE@UM.BWL.DE)  
[WWW.UMWELTAKADEMIE.BADEN-WUERTTEMBERG.DE](http://WWW.UMWELTAKADEMIE.BADEN-WUERTTEMBERG.DE)  
[WWW.UMWELTAKADEMIE-BLOG.DE](http://WWW.UMWELTAKADEMIE-BLOG.DE)



#### IMPRESSUM

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

