



Mut zur Veränderung Auf dem Weg zu einer klimaverträglichen Ernährung

Seminar

**von Freitag, 20. Mai, bis Sonntag, 22. Mai 2022,
im Michel-Hotel in Heppenheim**

Der Klimawandel rückt immer mehr ins Bewusstsein der Menschen – die Frage, wie wir die Erderwärmung verlangsamen und für mehr Gerechtigkeit auf der Welt sorgen können, beschäftigt Politik, Kirchengemeinden und viele andere gesellschaftliche Akteure.

Wichtige Orientierungshilfe auf dem Weg gibt die Agenda 2030 der Vereinten Nationen (UN) mit ihren 17 Zielen für nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals, SDGs).

Mit Blick auf die nachhaltige Entwicklung will das Seminar u.a. folgenden Fragen nachgehen: Wie müsste ein Speiseplan aussehen, der die Gesundheit des Menschen und der Erde gleichermaßen sicherstellt? Wie kann eine nachhaltige Produktion gefördert und Lebensmittelverschwendung eingedämmt werden? Dabei werden die UN Ziele 8 (Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum), 12 (Nachhaltiger Konsum und Produktion) und 13 (Maßnahmen zum Klimaschutz) eine besondere Rolle spielen – immer in Bezug auf unsere Ernährung.

Die Referent*innen stellen, nachdem das eigene Konsumverhalten kritisch hinterfragt wurde, Best-Practice-Ansätze vor. Zudem geht es darum, mit Praktiker*innen der Lebensmittelerzeugung ins Gespräch zu kommen.

Wir laden alle an diesem Thema Interessierte herzlich nach Heppenheim ein!

Sabine Allmenröder

Referentin im evangelischen Dekanat Bergstraße

Titus Möllenbeck

Bildungsreferent im Haus am Maiberg

Anmeldung per Fax oder Mail bis zum 25.04.2022 an:

Haus am Maiberg, Ernst-Ludwig-Str. 19, 64646 Heppenheim, www.haus-am-maiberg.de
Fon: 06252 9306-12/15 Fax: 9306-17, Mail: t.moellenbeck@haus-am-maiberg.de

Tagungsort: www.michel-hotels.de/michel-hotel-heppenheim - Parkplätze vorhanden (Tiefgarage)

Vorbereitung und Moderation, begleitende Referent*innen

Dr. Maren Heincke, Dipl.-Ing. agr., Referentin für den ländlichen Raum im Zentrum Gesellschaftliche Verantwortung der Evangelischen Kirche in Hessen und Nassau (EKHN) und Mitverfasserin des EKD-Impulspapieres „Nutztier und Mitgeschöpf“; *Miriam Heil*, Foodsaverin von foodsharing Darmstadt; *Monika Gerz*, Referentin für entwicklungspolitische Bildung bei der Karl Kübel Stiftung, Bensheim

Sabine Allmenröder, Referentin für gesellschaftl. Verantwortung im evang. Dekanat Bergstraße

Titus Möllenbeck, Bildungsreferent und stellv. Direktor im Haus am Maiberg, Heppenheim

Kosten

160,-€ für Unterbringung im DZ, Verpflegung und Programm mit Materialien; Aufpreis EZ 30,-€
70,-€ ohne Übernachtung für Verpflegung und Programm mit Materialien; Ermäßigung n.A.

Sonstiges

Nach der Anmeldung kommt ein Bestätigungsschreiben mit weiteren Informationen.

Für Rückfragen steht der Veranstalter gerne zur Verfügung.

Geplanter Ablauf (Stand 24.02.2022)

Freitag, 20. Mai 2022

- bis 16 Uhr Ankommen und Einrichten im Michel-Hotel in Heppenheim
- 16:30 Uhr **Begrüßung und Ankommen**
- Kennenlernen, Programmablauf, Organisatorisches
- 18:30 Uhr **Vegetarisches Abendessen**
- 19:30 Uhr Einstieg mit Statement, Kleingruppen zu Essgewohnheiten und Diskussion im Plenum
- Unser Essen und die planetaren Grenzen des Wachstums: Zahlen, Daten, Fakten und Hintergründe zum ökologischen Fußabdruck
- Referentin: Dr. Maren Heincke, Referentin für den ländlichen Raum der EKHN
- 21:30 Uhr Gemütliches Zusammensein

Samstag, 21. Mai 2022

- 07:45 Uhr **Meditativer Impuls und Frühstück / Selbsttest**
- 09:00 Uhr Rückblick auf Vortag und Input mit Video zu den UN Nachhaltigkeitszielen
- 09:30 Uhr Moderierte Gruppenarbeit
- „Meine Einkaufsphilosophie: Was kaufe ich wie und warum ein?“
- 10:30 Uhr **Pause mit Kaffee und Tee**
- 11:00 Uhr Vortrag mit Diskussion und ggf. auch Kleingruppen
- Ethische Horizonte von Ernährung, u.a. mit Blick auf nachhaltige Produktion bzw. nachhaltigen Konsum (Ziel 12)
- Referentin: Dr. Maren Heincke, Referentin für den ländlichen Raum der EKHN
- 12:30 Uhr **Vegetarisches Mittagessen im Hotel und freie Zeit**
- 14:30 Uhr Treffen im Haus der Kirche Einführung und Workshop-Angebote in zwei Runden
- Planetary Health Diet: Das Engagement der Landfrauen für eine klimafreundliche Ernährung - *Felizitas Schreiber und Bettina Sommerfeld*, Referentinnen für Ernährung & Klima im Landfrauenverband Hessen
 - Aktiv-Stationen: Der globale Tellerrand - *Monika Gerz*, Referentin für entwicklungspolitische Bildung bei der Karl Kübel Stiftung
 - „Mit Kochen die Erde retten?!“ CO²-neutrales Kochen (Linsensuppe) mit dem African-Clean-Energy-(ACE) Kocher – *Pfr. i.R. Dirk Römer*, Erwachsenenbildner und Mitglied des OIKOCREDIT Förderkreises Hessen-Pfalz
 - Restlos glücklich – Lebensmittel retten und gemeinsam genießen - *Miriam Heil*, Foodsaverin und Klimaschutzmanagerin der EKHN
- Erkenntnisse und Einsichten aus den Workshops
- 18:30 Uhr **Gemeinsame Zu- und Aufbereitung des Abendessens und offener Abend**

Sonntag, 22. Mai 2022

- 07:45 Uhr **Meditativer Impuls und Frühstück**
- 09:00 Uhr Rückblick auf den Samstag, Info-Statements (mit Bildern) und Diskussion
- Fair Trade Town im Kontext der Eine-Welt-Thematik, *Monika Gerz*
 - Biologische Milch und Fleischerzeugung, *Nicole Denk*, Landwirtin vom Hardthof in Reichelsheim
 - Landschaftspflege mit Weiderindern, *Bettina Fay* von Hundert Pro Rind in Alsbach-Hähnlein
 - Apfelsäfte statt Konzentrate aus „Gerds Saftladen“ – *Gerd Müller*, Heppenheim
 - Solidarische Landwirtschaft (Solawi) und Ökomodellregion Südhessen, alternative Lebensmittelproduktion und Direktvermarktung - *Lola Allmenröder*, Odenwälder Gemüsegarten in Erbach im Odenwald
- 11:00 Uhr **Pause mit Kaffee und Tee => Erstellung eines Fragenkataloges**
- 11:30 Uhr Podiumsdiskussion mit den Referent*innen
- Klimaverträgliche und sozial-gerechte Ernährung in Sicht?!
- 12:30 Uhr **Vegetarisches Mittagessen, Kaffee/Tee und Verabschiedung**
- 13:30 Uhr **Reflexion und Auswertung**
- 14:30 Uhr **Verabschiedung**