

„Lebensmittel, Ernährung und Gesundheit“ und greift mit ihrem Weiterbildungsprogramm aktuelle Entwicklungen und Erkenntnisse der Ernährungs- und Lebensmittelforschung auf. Die neue Akademie steht unter der wissenschaftlichen Leitung von Prof. Dr. Hannelore Daniel, Lehrstuhl für Ernährungsphysiologie, TU-München. In vier Modulen können sich die Seminarteilnehmer ab Februar nächsten Jahres über Themen wie Lebensmittelrecht, Grundlagen der Ernährungsprävention, Markt für funktionelle Lebensmittel, funktionelle Inhaltsstoffe und Nutrigenomics fortbilden. Die Seminare werden am ZIEL in Freising-Weihenstephan stattfinden.

Nähere Informationen zu den Konditionen und zum detaillierten Programm bei Christine Röger:  
E-Mail: [christine.roeger@wzw.tum.de](mailto:christine.roeger@wzw.tum.de)  
und unter: [www.akademie.ziel.tum.de](http://www.akademie.ziel.tum.de)

## Münster: Forschungsprojekt

Das neue Forschungsprojekt „Nachhaltigkeit in der Bildung und Praxis des Ernährungs- und Verpflegungsbereichs“ beschäftigt sich mit der Frage „Wie kann nachhaltige Ernährung im Kooperationsnetzwerk berufliche Bildung vermitteln und die Nachhaltigkeitskompetenz stärken?“ Das Projekt startete im September 2007 und hat eine Laufzeit von 30 Monaten. Es wird gefördert von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU). Der Forschungsschwerpunkt „Nachhaltige Ernährung“ der Fachhochschule Münster, das Institut für Berufliche Lehrerbildung der Fachhochschule Münster und das WABE-Zentrum der Fachhochschule Osnabrück haben sich zum Ziel gesetzt, ein differenziertes Angebot zu entwickeln, das von der betrieblichen Erstausbildung bis zum betrieblichen Alltag reicht und zusätzlich Ausbilder in den Betrieben sowie die Lehrkräfte an berufsbildenden Schulen einbezieht.

Als Ergebnis werden Bildungsangebote in Form von zielgruppenorien-

tierten Lernmaterialien, Leitfäden und Best-Practice-Beispiele für Studierende, aber auch Weiterbildungsangebote für die Berufsschullehrer, zukünftige Leiter von Großküchen und Ausbilder entwickelt und transferiert.

Kontakt:

Dipl.-Oecotroph. Marie Nölle  
Fachhochschule Münster  
Fachbereich Oecotrophologie  
Forschungsschwerpunkt Nachhaltige Ernährung  
Tel. 0251 83-65434  
E-Mail: [noelle@fh-muenster.de](mailto:noelle@fh-muenster.de)  
[www.fh-muenster.de/fspne/](http://www.fh-muenster.de/fspne/)

## Osnabrück: Bahlsen-Preis

Der Klaus-Bahlsen-Preis wurde 2007 zum dritten Mal verliehen und anlässlich der Eröffnung des WABE-Zentrums, dem Versuchsbetrieb des Studiengangs Ökotrophologie, 2004 von der Rut- und Klaus-Bahlsen-Stiftung vergeben. Der Preis honoriert herausragende Studienabschluss- und Projektarbeiten der Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur der Fachhochschule Osnabrück, die sich mit Aspekten der nachhaltigen Verbraucherinformation, Ernährung, Lebensmittelproduktion und Nacherntetechnologie beschäftigen und ist mit insgesamt 2.250 Euro dotiert.

In diesem Jahr erhielt Agnes Echterhoff von der FH Osnabrück den Klaus-Bahlsen-Preis für ihre herausragende Diplomarbeit „Lebenslagen im ländlichen Raum – Analyse einzelner Dimensionen der Lebenslage von Menschen in ländlichen Regionen des Kreises Steinfurt und daraus abgeleitete Empfehlungen für die Arbeit des Westfälisch-Lippischen Landfrauenverbandes (WLLV).“ Echterhoff untersuchte in ihrer Diplomarbeit, inwieweit die spezifischen äußeren Rahmenbedingungen des ländlichen Raums das Leben und die Handlungsspielräume seiner Bewohner, insbesondere von Landfrauen und ihren Familien, beeinflussen. Aus den Ergebnissen wurden Empfehlungen für die Arbeit des WLLV abgeleitet, der sich als Interessensvertretung der Frauen im ländlichen Raum für die



Die Preisträgerin Agnes Echterhoff

Foto: privat

Gestaltung der Lebensverhältnisse einsetzt und an möglichen zukünftigen Handlungsfeldern interessiert war. Betreut wurde die Arbeit durch Prof. Dr. Alrun Niehage und Prof. Dr. Ulrich Enneking.

## Osnabrück: Fachtagung

Der Studiengang Ökotrophologie der Fachhochschule Osnabrück führte am 5. Juli 2007 eine Fachtagung mit etwa 100 Teilnehmern zum Thema „Zeitgemäße Schulverpflegung“ durch. „Mit der stetig steigenden Zahl von Ganztagschulen in Deutschland gerät auch das Angebot der Mittagsverpflegung immer stärker in den Fokus,“ so Dr. Margit Bölts von der DGE. Neben Bölts plädierte ebenfalls Eberhard Röhrig von der Meer von der Agentur für Umweltkommunikation des Umweltzentrums Hannover für die Integration der Schulverpflegung in den pädagogischen Schulalltag.

Hat sich eine Ganztagschule bedarfsgerechte und schmackhafte Schulverpflegung auf die Fahnen geschrieben, so gibt es häufig von vielen Seiten Bedenken hinsichtlich der zu erfüllenden Bestimmungen rund um die Lebensmittelhygiene. Eberhard Haunhorst, Präsident des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES), brachte Klarheit in die Anforderungen an die Schulen und riet, bereits bei der Planung eines Verpflegungsangebotes, Fachleute mit hinzuzuziehen, um frühzeitig alle Forderungen der geltenden rechtlichen Rahmenbedingungen angemessen zu berücksichtigen.

