

Allgemeine Hinweise

Termin

Dienstag, 27. September 2016

Veranstaltungsort

70174 Stuttgart, Linden-Museum Stuttgart,
Wanner-Saal, Hegelplatz I

Kreis der Teilnehmerinnen und Teilnehmer

Vertreter von Verbraucher- und Naturschutzorganisationen, der Land- und Ernährungswirtschaft, des Ernährungshandwerks, von Bildung, Landwirtschaft, Forschung und Lebensmittelüberwachung sowie Imker, Landfrauen, Obst- und Gartenfreunde und alle sonstigen Interessierten

Teilnehmergebühr

entfällt

Tagungsleitung

Jessica Daul,
Umweltakademie Baden-Württemberg

Anmeldung

Bitte bis spätestens 23.09.2016 telefonisch, per Email oder Fax-Anmeldung (Seminar Nr. 84 SLZ) bei der

Akademie für Natur- und Umweltschutz
Baden-Württemberg
Postfach 103439
70029 Stuttgart
Telefon 0711/126-2819
Telefax 0711/126-2893
Jessica.Daul@um.bwl.de

www.umweltakademie.baden-wuerttemberg.de



Anfahrt

Zu Fuß

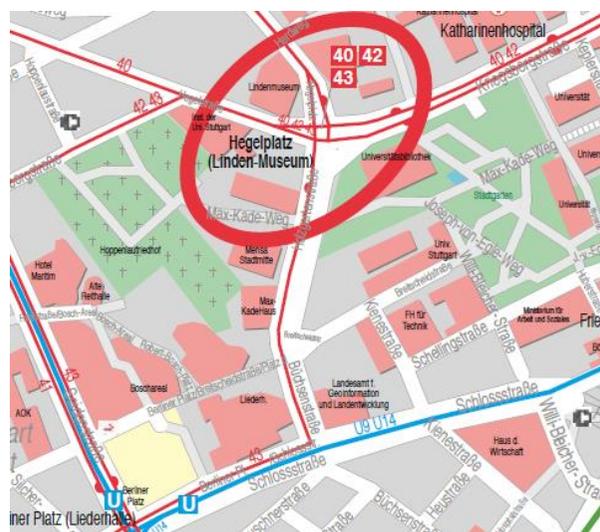
Das Linden-Museum befindet sich ca. 10 Gehminuten vom Stuttgarter Hauptbahnhof entfernt. Sie gelangen dorthin über die Unterführung (Klett-Passage, dann Ausgang Heilbronner-/Kriegsbergstraße) und entlang der Kriegsbergstraße bis zum Hegelplatz (Linden-Museum).

Mit dem öffentlichen Nahverkehr

Vom Stuttgarter Hauptbahnhof Buslinie 40 (Richtung Vogelsang), 42 (Richtung Erwin-Schoettle-Platz), Ausstieg Haltestelle Hegelplatz/Linden-Museum.
Fahrplan-Auskunft www.bahn.de, www.vvs.de

Mit dem Pkw

Orientieren Sie sich zunächst am Stuttgarter Hauptbahnhof. Von da ab folgen Sie den Hinweisschildern zum Katharinenhospital, das sich auf der rechten Seite der Kriegsbergstraße befindet. Die Kriegsbergstraße mündet nach wenigen hundert Metern in den Hegelplatz, an dem das Linden-Museum liegt. Das Linden-Museum verfügt jedoch über keinen eigenen Parkplatz. In unmittelbarer Nähe befinden sich die Tiefgaragen des Katharinenhospitals und des Kultur- und Kongresszentrums Liederhalle sowie die Hofdienergarage.



Stuttgart, 27. September 2016

»Nachhaltiger Konsum. Essen 4.0: Wie essen wir in der Zukunft? – Autopsie Honig«

Stuttgarter Akademieggespräch zum Jahresthema der Umweltakademie Essen 4.0 in Zusammenarbeit mit HOBOS, HOneyBee Online Studies der Julius-Maximilians-Universität Würzburg und der Landesanstalt für Bienenkunde Hohenheim



Akademie für Natur- und Umweltschutz
Baden-Württemberg

UNIVERSITÄT HOHENHEIM



HOBOS
HONEYBEE ONLINE STUDIES



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR UMWELT, KLIMA UND ENERGIEWIRTSCHAFT



Thema

»Nachhaltiger Konsum. Essen 4.0:

Wie essen wir in der Zukunft? – Autopsie Honig«

Stuttgarter Akademiegespräch zum Jahresthema der Umweltakademie Essen 4.0 in Zusammenarbeit mit HOBOS, HOneyBee Online Studies der Julius-Maximilians-Universität Würzburg und der Landesanstalt für Bienenkunde Hohenheim

Honig – flüssiges Gold, bewährtes Hausmittel, Synonym für paradisiische Zustände und kosmetisches Wundermittel. Mit 1,2 Kilogramm pro Kopf und Jahr sind die Deutschen Weltmeister im Honigverbrauch und schätzen ihn als Allrounder. Auch seine Entstehung, Verwendung und vielfältigen Erscheinungsformen untermauern den Mythos Honig. Spätestens seit bekannt wurde, dass Honig Eigenschaften besitzt, die sogar die viel gefürchteten multiresistenten Krankenhauskeime bekämpfen können, ist klar: Honig ist viel mehr als nur ein Lebensmittel. Aber was ist er uns unterm Strich wert? Kennen wir die Zusammenhänge zwischen der natürlichen Herkunft des Honigs, den erforderlichen Ökosystemdienstleistungen und dem Bienensterben?

Honigbienen gehören zu den ältesten »Nutztieren« des Menschen und sind für unsere Landschaften unverzichtbar. Sie tragen ebenso wie ihre nicht domestizierten Verwandten, die Wildbienen, zur biologischen Vielfalt und zur Vielfalt auf unseren Tellern bei, denn sie erzeugen nicht nur Honig, sondern sie bestäuben auch die meisten Wild- und Kulturpflanzen. In Europa trat das Phänomen des »Bienensterbens« erstmals 2006 massiver in Erscheinung. Seitdem sind sich Experten einig: Die Bedrohung von Honig- und Wildbienen durch Pestizide, Varroa-Milben und Klimawandel kann nur durch vermehrtes Grundlagenwissen und nachhaltiges Biotop- und Landschaftsmanagement unterbunden werden.

Schwerpunkte

- Mythos Bienen und Honig – wie lange noch?
- Ökosystemdienstleistungen von Honigbienen;
- Klimawandel und Bienensterben.

Programm

Dienstag, 27. September 2016

18.00 Uhr **Filmischer Impuls zum Thema Essen 4.0 – Wie essen wir in der Zukunft?**

Begrüßung zum

60. Stuttgarter Akademiegespräch

Claus-Peter Hutter,
Leiter der Akademie für Natur- und Umweltschutz Baden-Württemberg

Grußwort

Martin Otto-Hörbrand,
Linden-Museum Stuttgart,
Staatliches Museum für Völkerkunde

Impulse zum Schwerpunktthema Autopsie Honig

18.20 Uhr **Bestäubung unserer Nutzpflanzen gesichert? Aktuelle Erkenntnisse des Bienensterbens**

PD Dr. Peter Rosenkranz,
Leiter Landesanstalt für Bienenkunde der Universität Hohenheim, Stuttgart

18.50 Uhr **HOBOS – HOneyBee Online Studies: Das Würzburger Honigbienenprojekt**

Prof. Dr. Jürgen Tautz,
HOBOS-Team der Julius-Maximilians-Universität Würzburg

19.30 Uhr **Honig – Viel mehr als nur ein Lebensmittel**

Dr. Helmut Horn,
Institut für Bienenkunde der Universität Hohenheim und Honigobmann beim Landesverband Württembergischer Imker e.V.

20.00 Uhr Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch bei einem kleinen Imbiss

gegen

21.00 Uhr Ende der Veranstaltung



Mehr Infos über www.essen-4-0.de

