

Was der Mensch essen darf



Was der Mensch essen darf

Anmeldung und weitere Informationen

Tagungsort:

Kräncher Saal im Salzstadel, Weiße-Lamm-Gasse 1, 90347 Regensburg

Tagungsorganisation:

Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens

Geschäftsstelle: Anja Varga

Mittelgewannweg 10, 69123 Heidelberg

Tel.: +49 (0) 6221 - 75 11 200, Fax: +49 (0) 6221 - 75 11 240

veranstaltungen@gesunde-ernaehrung.org

Anmeldung:

Die Teilnahme am Symposium ist nur auf persönliche Einladung möglich. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Ordentliche Mitglieder des Arbeitskreises werden bei der Platzvergabe bevorzugt. Anmeldungen gelten stets für die ganze Veranstaltung und werden erst nach Eingang des Teilnahmebeitrags gültig. Bei Überbelegung behalten wir uns eine Absage bis spätestens eine Woche vor Tagungsbeginn vor. Anmeldeabschluss ist der 15. September 2012.

Abmeldung:

Sollten Sie kurzfristig nicht an der Tagung teilnehmen können, benachrichtigen Sie uns bitte bis spätestens 28. September 2012. Nach diesem Termin kann der Teilnahmebeitrag leider nicht erstattet werden.

Teilnahmebeitrag:

80 Euro (Pausenverpflegung und Abendessen am 8. Oktober inklusive). Ordentliche Mitglieder des Arbeitskreises sind vom Teilnahmebeitrag befreit.

Bankverbindung:

Dr. Rainer Wild-Stiftung, Volksbank Kurpfalz H+G Bank e.G.,

BLZ 672 901 00, Konto 65 501 325,

Stichwort: „Symposium“ und Ihr Vor- und Zuname

Unterkunft:

Im Sorat Insel-Hotel wird bis 24. August 2012 ein begrenztes Zimmer-

kontingent bereitgehalten: Stichwort „REGE/Dr. Rainer Wild-Stiftung“,

Tel.: +49 (0) 941 - 8104444, regensburg@sorat-hotels.com;

Auskünfte zu weiteren Hotels: Regensburg Tourismus GmbH

www.regensburg.de/tourismus

Anfahrt:

Es besteht die Möglichkeit, mit dem Veranstaltungsticket der Deutschen Bahn anzureisen. Mehr Informationen und Anfahrtsbeschreibung anbei.

Normen und Regelwerke für die Lebensmittel- und Speisewahl sind seit jeher zentraler Bestandteil des Zivilisationsprozesses. Die Frage, was der Mensch (nicht) essen darf bzw. wie er Lebensmittel (nicht) produzieren darf, wird immer wichtiger. Doch trotz einer unüberschaubaren Menge an Empfehlungen und Richtlinien klafft meist eine empfindliche Lücke zwischen den Idealen und der komplexen Realität. Die Abwägung zwischen ökonomischen Zwängen, ökologischem Gewissen und globalen Verlockungen führt zu einem Entscheidungsdilemma. Dieses ist grundsätzlich ein ethisches Problem.

Wie aber können die Wünsche und Ziele einer ethisch korrekten Ernährung einerseits mit der vielschichtigen Realität andererseits in alltagsnahe Handlungsempfehlungen münden? Welche Wege sollten eingeschlagen werden? Und wie sehen Moral, Ethik und Nachhaltigkeit in der Ernährung des dritten Jahrtausends aus?

Um das Thema in seiner Komplexität zu erfassen und auf eine alltagspraktische Ebene herunterzubrechen wählt die Tagung ein analytisches Paradigma, das für den Wandel von Nahrungsproduktion und Esskultur beispielhaft ist: das Huhn. Es ist der globalste Fleischlieferant, am wenigsten mit religiösen Nahrungstabus behaftet; es spiegelt die globalen Trends zu weniger fetthaltigem Fleisch am stärksten wider und ist züchterisch hochgradig ausgereizt. Zudem entzünden sich an den Geflügelzuchtanlagen in Deutschland heftige Debatten um die Bedenklichkeit der großindustriellen Tierproduktion.

Auf dem Symposium stehen moralische Komponenten der Nahrungsaufnahme im Fokus. Sie werden im Kontext ihrer ethisch-praktischen Bezüge, ihrer sozioökonomischen Bedingtheit, hinsichtlich ihrer theologischen Grundlagen und schließlich in ihren aktuellen politischen wie auch agrarwissenschaftlichen und kulturellen Bezügen diskutiert. Ziel ist es, neue Forschungsperspektiven zu eröffnen wie auch Handlungs- und Diskussionsrichtlinien für alle beteiligten Akteure der Gegenwart zu geben.

Tagungsleitung:

Prof. Dr. Gunther Hirschfelder, Universität Regensburg

Prof. Dr. Angelika Ploeger, Universität Kassel-Witzenhausen

Dr. Gesa Schönberger, Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg

INTERNATIONALER ARBEITSKREIS FÜR KULTURFORSCHUNG DES ESSENS

S Y M P O S I U M



WAS DER MENSCH ESSEN DARF Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen und globale Verlockungen

8. bis 9. Oktober 2012 in Regensburg



Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für gesunde Ernährung



Was der Mensch essen darf

Sonntag, 7. Oktober 2012

ab 19.00 **Get together für bereits Angereiste**
Restaurant *Haus Heuport*, Regensburg
(auf Selbstzahlerbasis)

Montag, 8. Oktober 2012

9.00 **Ankunft und Anmeldung**

9.30 **Grußworte**

Christian Wolff, Dekan der Philosophischen Fakultät III,
Universität Regensburg

9.40 **Was der Mensch essen darf. Eine thematische Hinführung**

Gunther Hirschfelder, Universität Regensburg

10.00 **Philosophische Ethik des guten Essens. Normative Grundlagen, alltägliche Praxis und gesellschaftliche Grenzen einer neuen Gastroethik**

Harald Lemke, Leuphana Universität Lüneburg

10.45 **Pause**

Ernährung an der Schwelle zum 21. Jahrhundert – eine Bestandsaufnahme
Vorsitz: Gunther Hirschfelder, Universität Regensburg

11.15 **Impuls: Die kulturellen Grenzen des Gewissens – Warum wir nicht vom Fleisch lassen können**

Manuel Trummer, Universität Regensburg

11.30 **Keynote: Globale Handelsverflechtungen am Beispiel Huhn**

Stig Tanzmann, Brot für die Welt – Evangelischer Entwicklungsdienst, Bonn

12.15 **Das Huhn, der Landwirt, der Verbraucher – Wer bestimmt was richtig ist?**

Thomas Dosch, Staatsdomäne Mechthildshausen, Wiesbaden

12.45 **Dimensionen und Auswirkungen des Konsums tierischer Lebensmittel**

Tanja Draeger de Teran, WWF Deutschland, Berlin

13.15 **Mittagspause**

14.15 **Handlanger der Industrie oder Sachverwalter der Schöpfung? Der Tierarzt und seine Rolle in der Geflügelproduktion**

Ulrike Thoms, Charité Berlin

14.45 **Voll Huhn. Analoge Fakten und gefällige Strategien am Schnittpunkt von Food- und Packaging-Design**

Eva Kristin Stein, Universität Berlin

15.15 **Pause**

Programm:



Was der Mensch essen darf

Das Essen und der kategorische Imperativ? Wie unsere Ernährung sein sollte

Vorsitz: Gesa Schönberger, Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg

15.45 **Impuls: Fleischkonsum zwischen Ethnik und Ethik am Beispiel Istanbul**

Sebastian Gietl, Universität Regensburg

16.00 **Keynote: Niemand is(s)t für sich allein – Die globale Dimension unseres Ernährungsverhaltens**

Cornelia Füllkrug-Weitzel, Brot für die Welt e.V., Stuttgart

16.45 **Legitimationen der Ernährungsintervention**

Christoph Klotter, Hochschule Fulda

17.15 **Ernährung im Alltag zwischen Ethik, Religion, Kultur und Globalisierung**

Podiumsdiskussion mit

Clemens Dirscherl, Evangelisches Bauernwerk, Waldenburg

Jana Rückert-John, Universität Berlin

Julia Bernstein, Universität Köln

18.15-19.15 **Mitgliederversammlung mit Wahl des Vorstandes**

ab 19.30 **Gemeinsames Abendessen im Bischofshof, Regensburg**

Dienstag, 9. Oktober 2012

Das ethische Dilemma – Zwang, Gewissen und Verlockungen

Vorsitz: Christoph Klotter, Hochschule Fulda

9.00 **Impuls: Ethik in sozialen Netzwerken**

Markus Schreckhaas, Universität Regensburg

9.15 **Keynote: Tiertötungen vor Kinder Augen – Was bedeuten die Medienskandale zur Schlachtung von Tieren in Bildungsprojekten von Kindern?**

Lotte Rose, Fachhochschule Frankfurt

10.00 **Tiergerecht & Fair – Tierzuchtethik und Tierzuchtspolitik**

Franz-Theo Gottwald, Schweisfurth-Stiftung, München

10.30 **Pause**

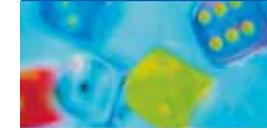
11.00 **Ökobilanzen von Nahrungsmitteln als ethische Entscheidungshilfe: Potenziale und Grenzen am Beispiel Hähnchenfleisch**

Maria Müller-Lindenlauf, Institut für Energie- und Umweltforschung Heidelberg GmbH

11.30 **Kulinarische Diskurse als Indikatoren sich wandelnder Gesellschaften**

Ines Heindl, Universität Flensburg

Programm:



Was der Mensch essen darf

12.00 **Kulinarisch nachhaltig kochen. Ethisch Handeln durch vollständige Verwertung des Tieres**

Thomas Vilgis, Max Planck Institut für Polymerforschung, Mainz

12.30 **Mittagspause**

Was der Mensch essen darf. Ein Blick in die Zukunft

Vorsitz: Angelika Ploeger, Universität Kassel-Witzenhausen

14.00 **Haushalte im Konflikt zwischen unterschiedlichen ethischen Zielen**

Barbara Methfessel, Pädagogische Hochschule Heidelberg

14.45 **Wer soll das bezahlen? Künftige Ernährung unter dem Anpassungsdruck globaler Rohstoffmärkte**

Raimund Bleischwitz, Wuppertal Institut für Klima, Umwelt, Energie GmbH

15.30 **Offene Diskussion: Transdisziplinäre Ernährungsethik: Risiken, Perspektiven und was noch zu tun ist**

16.15 **Schlussworte**

Gesa Schönberger, Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg

16.30 **Ende des Symposiums**



In Kooperation mit

Universität Regensburg

Vergleichende Kulturwissenschaft

Die Dekade wurde als Einzelbeitrag zur UN Dekade Bildung für nachhaltige Entwicklung ausgezeichnet.