

Eine deutsch-amerikanische Zusammenarbeit

Die 1975 gegründete Deutsche Gesellschaft für Humanökologie (DGH) engagiert sich seit Anbeginn für nachhaltige Bildung. Ihr 2006 ins Leben gerufener Gründungsausschuss *European College of Human Ecology* arbeitet an der Realisierung eines *Liberal Arts and Sciences College* in Deutschland. Das *College of the Atlantic* (COA) ist eine renommierte Universität auf Mount Desert Island vor der Küste von Maine und bietet seit 1969 ein exzellentes humanökologisches Studienprogramm.

Teilnahmevoraussetzungen

Der zweiwöchige Kurs richtet sich an Abiturienten und International-Baccalaureate-Absolventen von Schulen wie den *United World Colleges* (UWC) sowie an Bachelor-Studierende, die mit einem hohen Maß an Motivation und sozialem Engagement ebenso überzeugen, wie mit ersten akademischen Leistungen. Sie sollten großes Interesse am Thema nachhaltiger Nahrungsmittelproduktion haben. Voraussetzung sind sehr gute Englischkenntnisse; deutsche Sprachkenntnisse sind von Vorteil aber nicht Bedingung. Die Teilnehmerzahl ist auf 20 beschränkt. Die DGH vergibt ein Zertifikat des *European College of Human Ecology* für den erfolgreichen Abschluss der Sommeruniversität, welches einem Workload von 150 Std. nach internationalem Standard entspricht.



Studierende am COA

Bewerbung

Das Formular zur Bewerbung und Informationen zum Prozedere sind auf www.coh-europe.de, unserer Website, ab November 2015 verfügbar.

Die Teilnahmegebühr* deckt die Kosten für Unterricht, Unterkunft, Mahlzeiten und Materialien.

Teilnahmegebühr*: 2.500,00 Euro

- Programmgebühr: 1.300,00 Euro

- Vollpensionsgebühr: 1.200,00 Euro

Bewerbungsschluss: 30. April 2016

* Es gehört zu unserer Philosophie, dass Kosten für keinen Studierenden ein Hinderungsgrund der Teilnahme sein sollten. Studierende, die eine finanzielle Unterstützung benötigen, kontaktieren uns und reichen bitte Ihre Bewerbung einschl. der Unterlagen zur finanziellen Unterstützung frühzeitig ein. Für Nachfragen kontaktieren Sie bitte Julie Schmidtsdorf: schmidtsdorf@coh-europe.de
Rebecca Coombs: coombs@coh-europe.de

Organisation

Deutsche Gesellschaft für Humanökologie e.V.

European College of Human Ecology
Dr. Wolfgang H. Serbser
Fritschestr. 26
10585 Berlin, Germany
Tel: +49 (0)30 26932950
serbser@coh-europe.de
www.coh-europe.de

College of the Atlantic

Jay Friedlander
Professor of Sustainable Business and Entrepreneurship
105 Eden Street
Bar Harbor, ME 04609 USA
++1 207 801-5716
jfriedlander@coa.edu
www.coa.edu



The Future of Sustainable Food Business

Zweite internationale Sommeruniversität 2016



Ziegenkäserei Monte Ziego

Deutsche Gesellschaft für Humanökologie (DGH)
in Zusammenarbeit mit dem **College of the Atlantic (COA), USA**

31. Juli – 15. August 2016
in Emmendingen
bei Freiburg

Ein ambitioniertes Programm für Abiturienten und Studienanfänger

Die Sommeruniversität *The Future of Sustainable Food Business* wird die kontroverse Diskussion um unser heutiges Ernährungssystem, seiner nachhaltigen Entwicklung und mögliche innovative Konzepte eines Wandels hin zu einer grünen Ernährungswirtschaft untersuchen. Sie wird Studierenden die Fähigkeit vermitteln, theoretische Aspekte nachhaltiger Entwicklung in die Praxis zu übertragen. In echten Fallszenarien werden sie zusammen mit Unternehmen der Region Emmendingen Ansätze entwickeln, die sowohl für die lokale als auch globale Transformation des Ernährungssystem benötigt werden. Sowohl für Länder des Globalen Südens als auch für die Industrienationen relevant, wird Studierende aus allen Regionen der Welt damit die Möglichkeit zum Austausch ihrer Erfahrungen aus der Vielfalt ihrer kulturellen Perspektiven gegeben.

Arbeiten und Forschen im Reallabor

Nachhaltige Lebensmittelunternehmen stehen im Zentrum der Herausforderungen und Veränderungen des Ernährungssystems. Sie bauen auf die Vorteile gegenüber der traditionellen ressourcenverschwendenden Lebensmittelindustrie, transformieren den Anbau, die Produktion, Verteilung und den Konsum und nutzen vermeintliche Lebensmittelabfälle als Ressource. Eine Einführung in Konzepte nachhaltiger Unternehmensentwicklung, humanökologische Ansätze des Ernährungssystems gepaart mit Konzepten der Mahlzeitenkulturen, politischer Willensbildung und gesellschaftlicher Bewertung bilden die Basis, auf der Studierende relevante Inhalte, theoretische Konzepte und Forschungsmethoden in einem Reallabor erarbeiten, um ihr Wissen in einer transdisziplinären praxisorientierten Gruppenarbeit und der offenen Atmosphäre einer Charrette im Herzen Emmendingens anzuwenden.

Nach einem Besuch ausgewählter Lebensmittelunternehmen bilden die Studierenden dreier- oder vierer-Gruppen um selbstgewählte Fragestellungen in und mit den Partnerbetrieben zu untersuchen. Dabei werden die besonderen Herausforderungen der Betriebe analysiert, um geeignete Nachhaltigkeitsstrategien zu integrieren. Gleichzeitig verbinden sie ihre Beobachtungen des Emmendinger Marktgeschehens und Erkenntnisse aus Vorlesungen und Diskussionen um die Nachhaltigkeitspotentiale des lokalen Ernährungssystems abzuschätzen. Am Ende dieser zweiwöchigen Arbeit präsentieren die Gruppen ihre Ergebnisse, Konzepte und Empfehlungen in einer öffentlichen Ausstellung in Emmendingen.

Studierende lernen die Betriebspraxis wie auch das Arbeiten im gemeinsamen Reallabor kennen. Erfahrene Lehrende beider Institutionen, der DGH und des COA, begleiten die Studierenden in ihren Lernprozessen und fördern dabei Kreativität, individuelle Interessen und selbstorganisiertes Arbeiten.



Das Reallabor ist in Form einer *Charrette* organisiert, einer öffentlichen Projektwerkstatt, die den Partnerbetrieben und interessierten Bürgerinnen und Bürgern die direkte Beteiligung an den Studienprozessen ermöglicht. Zwischenergebnisse können visualisiert und zur Diskussion gestellt werden. Zum Abschluss der Sommeruniversität präsentieren alle Gruppen ihre Ergebnisse in einer Ausstellung nebst Katalog.

Die Stadt Emmendingen



Emmendingen ist eine kleine Stadt nahe Freiburg im Breisgau. Die Region bietet viele Anknüpfungspunkte für unser Reallabor. Die Produktion und Verarbeitung hochwertiger Nahrungsmittel hat eine lange Tradition: So ist die Region ein Hotspot der biodynamischen Landwirtschaft, der Demeter Bewegung. Es überrascht nicht, dass auch Slow Food präsent ist. Emmendingen verfügt über Fragmente mittelalterlicher Stadtgärten und hat Pläne, diese zu restaurieren. Einer der wichtigsten Industriebetriebe der Stadt, die Wehrle-Werk AG, entwickelt und baut Anlagen der Energie- und Umwelttechnologie. Als Unterkunft werden wir im gemütlichen und freundlichen Ambiente des Hotels Markgraf willkommen geheißen. Die Gruppen werden ihre Projekte mit unterschiedlichen lokalen Partnern entwickeln. Sie kommen u.a. aus den Bereichen der biologisch-dynamischen Landwirtschaft, dem Zwischenhandel, einer Ziegenkäserei, dem Weinbau oder gemeinschaftlichen Gartenbauprojekten (urban gardens). Die Einwohner und Unternehmen Emmendingens unterstützten die Sommeruniversität 2015 großartig und trugen so auch zu der Entwicklung für ein künftiges *Europäisches College für Humanökologie* in ihrer Stadt bei. Damit fand nach 2011 bereits die zweite erfolgreiche Charrette in Emmendingen statt.