



## **WeltverbEsserer – „Nirgendwo anders als beim Essen lässt sich so einfach die Welt retten.“**

**Freitag 18. November 2022 – Sonntag 20. November 2022**

**Konstanz**

**VA-Nr.: B79-221118-1**

Du willst die Welt zu einem besseren Ort machen? Klimaschutz, Umwelt und nachhaltige Ernährung sind Themen, die Dich interessieren? Du hast vielleicht schon eine Projektidee, die du weiter vorantreiben möchtest oder du willst Dich ganz neu und unvoreingenommen mit diesem Thema beschäftigen? Dann melde Dich für das WeltverbEsserer-Seminar in Konstanz an. An einem Wochenende triffst Du Unternehmerinnen und Unternehmer, die mit nachhaltigen Konzepten erfolgreich sind und Dir Tipps und Tricks für die Umsetzung Deiner Ideen geben. Diskutiere mit Menschen aus Politik und Wissenschaft über die Auswirkungen unseres Ernährungsverhaltens, lerne in einem Kochworkshop nachhaltig und ohne Lebensmittelverschwendung zu kochen und erfahre in einem Social-Media-Training, welche Skills du brauchst, um Deine Ideen erfolgreich auf Instagram zu präsentieren.

Mit dem Input der Experten entwickelst Du gemeinsam mit den anderen Teilnehmern neue Ideen, um die Welt ein bisschen besser zu machen. Ob Vermeidung von Lebensmittelabfällen, Kochboxen vom Bauern aus der Region oder ein neues Essenskonzept für die Uni-Mensa - Deinen Vorstellungen sind keine Grenzen gesetzt.

Das Wochenende dient vor allem dazu, Impulse und erste Ideen zu sammeln. Wenn ihr Lust habt, geht es nach dem WeltverbessererCamp in Konstanz mit euren Ideen später zum großen Event Mission:Mitmischen nach Berlin. Dort triffst du engagierte Jugendliche und tauschst deine innovativen Projektideen zu Klimawandel, Umweltschutz und Nachhaltigkeit mit Experten aus. Vor Ort könnt ihr dann eure Projektideen mit Hilfe unserer Workshops weiterentwickeln.

**Die Teilnahme ist kostenlos. Die Kosten für Anreise (Bahn 2. Klasse), Übernachtung, Essen und Getränke werden übernommen.**

Hintergrund:

„Man ist, was man isst“ lautet ein bekanntes Sprichwort. Unsere Ernährung hat aber nicht nur Auswirkungen auf unsere Gesundheit, sondern auch auf Klima, Gesellschaft und Umwelt. 145 Millionen Tonnen Treibhausgase werden in Deutschland jedes Jahr durch unsere Ernährung ausgestoßen. Das ist nur geringfügig weniger als der Ausstoß des gesamten Verkehrs in Deutschland der bei etwa 171 Millionen Tonnen liegt. Doch nicht nur die Treibhausgase auch der exorbitante Flächenverbrauch, den unser Lebensmittelkonsum verursacht, wird zunehmend problematischer: 50% der Fläche in Deutschland wird landwirtschaftlich genutzt. Der größte Teil davon für die sogenannte intensive Landwirtschaft. Diese trägt zum Insektensterben und einem Verlust der Biodiversität bei. Außerdem werden in Deutschland jedes Jahr 11 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle entsorgt. Dabei sind die Verluste entlang der Lebensmittelversorgungskette noch nicht einmal eingerechnet.

Es braucht neue Impulse, um diesen Herausforderungen zu begegnen. Junge Menschen können dabei entscheidende Ideengeberinnen und -geber sein. Außerdem sollen die Jugendlichen und jungen Erwachsenen durch die Camps und den Input von Expertinnen und Experten empowered werden, ihre Ideen auch zukünftig in verschiedensten Bereichen einbringen zu können.

## Freitag, 18. November 2022

Bis 15.30 Uhr

### **Ankunft in Konstanz und Zimmerbeziehen**

B&B Hotels  
Line-Eid-Straße 2  
78467 Konstanz

15.30 Uhr

### **Workshop: Gemeinsam nachhaltige Ideen entwickeln**

Gemeinsam mit Jun.-Prof. Dr. Ramona Weinrich entwickelt ihr eure eigenen Ideen zum nachhaltigen Lebensmittelkonsum und erfährt mehr zum Thema „Klimaschonender Lebensmittelkonsum – wie gelingt ein nachhaltiger Ernährungsstil?“.

19.00 Uhr

### **Abendessen**

Restaurant in Konstanz

20.30 Uhr

### **Gemeinsam hoch hinaus - Teambuilding in der Boulderhalle**

Unter Anleitung eines fachkundigen Trainers, werden wir bei einem Kletterkurs unsere vermeintlichen Grenzen überwinden, und als Gruppe gemeinsam Erfolgserlebnisse sammeln. Der Kurs erfordert keine Kletter-Vorerfahrung.

Der Steinbock – Boulderhalle  
August-Borsig-Straße 20  
78467 Konstanz

## Samstag, 19. November 2022

Davor	<b>Frühstück im Hotel</b>
09.00 Uhr	<b>Transfer zu Knödelkult in Konstanz</b>
09.30 Uhr	<b>Workshop bei Knödelkult: Erfolgreich die Welt retten, von der Idee in die Höhle der Löwen</b>  Gründerin Janine Trappe hat es mit der Idee Brot zu retten bis in die Höhle der Löwen und später zum eigenen Unternehmen geschafft. Im Workshop lernt ihr wie man eigene Ideen umsetzt und wie man gegen das Megaproblem Lebensmittelverschwendung vorgehen kann. Leckere Knödel zum Probieren sind natürlich inklusive!
12.00 Uhr	<b>Transfer zum Mittagessen</b>
12.15 Uhr	<b>Martina Vogl: Lecker &amp; nachhaltig kochen</b>  Martina Vogl, Inhaberin eines nachhaltigen Cafes und Gewinnerin mehrerer Nachhaltigkeits-Awards, zeigt bei einem gemeinsamen Kochworkshop wie man regional, nachhaltig und ohne Lebensmittelverschwendung leckere Gerichte kochen kann.
13.45 Uhr	<b>Transfer zum Innovation Center Konstanz</b>
14.15 Uhr	<b>Workshop: Nachhaltig auf Instagram – Deine Idee online präsentieren</b>  Im Workshop erfahrt ihr praktische Tipps und Tricks, wie ihr eure eigenen nachhaltigen Ideen auf Instagram präsentieren und bekannt machen könnt.  Referentin/Referent: n.n.
15.45 Uhr	<b>Kaffeepause</b>

# Programm

Regionalbüro Südbaden

16.30 Uhr

## **Workshop: Gemeinsam nachhaltige Ideen weiterentwickeln**

Seite 5/6

Gemeinsam arbeitet ihr in Teams weiter an euren Ideen und bereitet eine kleine Präsentation vor. Ob ihr für die Präsentation Powerpoint, Padlet, Plakat oder ein kurzes Video nutzt, ist euch überlassen. Dabei steht euch Felix Witzlinger (Referent bei der Konrad-Adenauer-Stiftung) hilfsbereit zur Seite.

19.00 Uhr

## **Abendessen**

Restaurant in Konstanz

Danach

## **Nachhaltigkeit und Politik - mit Bundestagsmitglied Andreas Jung**

Was wolltet ihr der Politik zum Thema Nachhaltigkeit schon immer mal mitgeben? Welche Fragen habt ihr zum Thema Umweltschutz? Bei einem lockeren Abendgespräch mit Andreas Jung habt ihr die Möglichkeit eure Ideen und Anregungen ganz direkt einzubringen.

## **Sonntag, 20. November 2022**

Davor

## **Frühstück**

9.00 Uhr

## **Vorstellen der Ideen und Feedbackrunde**

Ihr stellt eure Ideen in kurzen Präsentationen den anderen vor und gebt euch gegenseitig Feedback. Moderation: Felix Witzlinger (Referent Konrad-Adenauer-Stiftung)

10.30 Uhr

## **Verabschiedung und Heimfahrt**

# Programm

Regionalbüro Südbaden

Seite 6/6

Programmänderungen vorbehalten

**Konzeption:** Felix Witzlinger, [felix.witzlinger@kas.de](mailto:felix.witzlinger@kas.de)

**Tagungsleitung:** Felix Witzlinger, Lenny Ziller

**Tagungsbeitrag:** Die Teilnahme ist kostenlos. Die Kosten für die Anreise mit der Bahn (ÖPNV – 2.Klasse), Übernachtung, Essen und Wasser werden übernommen.

**Organisation:** Saskia Hunsicker  
[Konrad-Adenauer-Stiftung e. V.](mailto:kas@kas.de)  
[Regionalbüro Südbaden](mailto:Regionalbuero.Suedbaden@kas.de)  
[Schusterstr. 34-36, 79098 Freiburg](mailto:Schusterstr.34-36@kas.de)  
[T +49 761 /1564807-4](tel:+4976115648074)  
[kas-suedbaden@kas.de](mailto:kas-suedbaden@kas.de)

**Feedback:** [Felix.witzlinger@kas.de](mailto:Felix.witzlinger@kas.de) oder [feedback-pb@kas.de](mailto:feedback-pb@kas.de)

*Die Veranstaltung wird multimedial begleitet. Die Teilnehmenden erklären mit der Anmeldung ihr Einverständnis, dass die Konrad-Adenauer-Stiftung e.V. das vor, während oder nach der Veranstaltung entstandene Foto- und Filmmaterial zeitlich unbegrenzt sowohl im Online- als auch Printformat für Zwecke der Presse und Öffentlichkeitsarbeit verwenden darf.*

*Ihre persönlichen Daten werden gemäß Datenschutzgrundverordnung verarbeitet. Ihre Daten werden im Rahmen unserer Veranstaltungsorganisation genutzt. Dieser Nutzung stimmen Sie mit Ihrer Anmeldung zu. Weitere Informationen zum Datenschutz können Sie unter [www.kas.de](http://www.kas.de) einsehen.*

## Organisatorische Hinweise

Anmeldung unter diesem Link: [KAS - Teilnehmerdaten](#)

