Jahresbericht 2022

Lebendige Landwirtschaft

Inhalt

Vorwort

Die Ernährungswende anstoßen

Hochschulworkshop zum Thema Gemeinschaftsverpflegung 8
Hochschulworkshop zur nachhaltigen und solidarischen Ernährungswirtschaft 10
Gönn´ Dir und Deiner Stadt: Gutes Essen für Oberbarmen und Wuppertal 12
Unser Beitrag zum Nachhaltigkeitsforum in Witten 2022 16
Ernährungsrat 18
Unsere Öffentlichkeitsarbeit 22
Der Modellstudiengang ONE HEALTH – Gesundheit, Landwirtschaft, Ernährung 24
Lehrveranstaltung Vom Hof zum Teller: ein neues Projekt! 28
Lehrveranstaltung Vom Hof zum Teller: ein Gemeinschaftsprojekt! 30
Weiter wirken 34

Die Ernährungswende fördern

Steigerung der Assimilationsleistung von Pflanzen 38
Corporate Design für den Lernort Bauernhof 40
Gärten für die Gemeinschaft 42
Sinn-voll den Bauch voll 44
Gemeinsam. Gerecht. Global. 46
Hof Vorberg 48
und.jetzt! Kunst Kultur Klimanotstand. 50

Ausblick 54

Titelfoto: Pastinakenernte in Köln @Lebendige Landwirtschaft

Vorwort

Liebe Freund:innen der Lebendigen Landwirtschaft,

Wir sind nur wegen dem Essen hier! Ein Leitspruch, der sich wie ein roter Faden auch durch das Jahr 2022 zog. Egal ob team-intern, oder mit Verbündeten, ob in Workshops, Besprechungen oder beim Mittagessen – unser großes Ziel ist und bleibt die Ernährungswende und dafür setzen wir uns mit Hand, Herz und Spaten ein.

Die Zielvision: Gutes Essen für alle! Für uns bedeutet das eine ausreichende Verfügbarkeit von gesunden und ressourcenschonenden sowie regional produzierten Lebensmitteln, in Kombination mit dem nötigen Wissen, diese wertzuschätzen und zu nutzen. Eine Zukunftsaussicht, die nur in gemeinsamer Anstrengung aller Beteiligten von Politik, über Produzierende und Einzelhandel, bis hin zu Verbraucher:innen gelingen kann und in Anbetracht momentaner globaler Entwicklungen so aktuell ist, wie selten zuvor!

In diesem Sinne haben wir auch in diesem Jahr wieder alles gegeben, um

- Wissen zu vermitteln
- Aufzuklären und zu informieren
- Menschen zu verbinden
- und Projekte zu fördern.

Hierbei durften wir zum einen erneut mit altbekannten Verbündeten zusammenarbeiten und zum anderen neue Kontakte schließen. Wir bedanken uns an dieser Stelle herzlichst bei der Gründerin und Gesellschafterin der Lebendigen Landwirtschaft, Dr. Ophelia Nick, für ihr Vertrauen, ihre stete Unterstützung und ihre mutigen und progressiven Visionen, die diese Organisation zum Leben erweckt haben. Wir sind froh und stolz darüber in ihre Geschäftsführerinnen-Fußstapfen zu treten und diese Gesellschaft in ihrem und unserem Sinne weiterführen und -entwickeln zu dürfen.

Wir bedanken uns für fantastische Kooperationen, großzügige Unterstützung und Inspiration bei all denen, für die eine Ernährungswende eine ebenso wichtige Rolle spielt. Nun wünschen wir viel Spaß beim Blättern in unserem Jahresbericht und hoffen mit unserer Arbeit auch in Zukunft zu überzeugen. Wer noch mehr über die Lebendige Landwirtschaft erfahren möchte, kann gerne auf unserer *Instagram Seite* oder unserer *Homepage lelawi.de* vorbeischauen!

Die Ernährungs-wende anstoßen

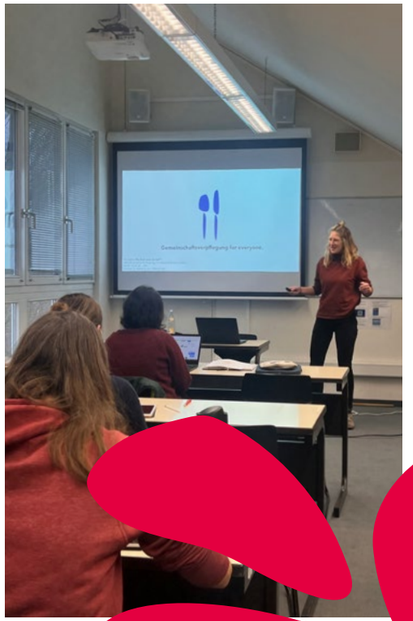
Hochschulworkshop zum Thema Gemeinschaftsverpflegung

Wintersemester im Studium Fundamentale der Universität Witten/Herdecke

Linsen mit Spätzle, bunte Curry-Reispfanne oder doch lieber direkt zum Salatbuffet? In dem Workshop „Du bist, was du isst." im Rahmen des Studium Fundamentale ging es nicht nur um die eigenen Vorlieben beim Kantinenessen, sondern um all die Themen, die sich hinter dem vollen Tablett verbergen. So standen Fragen nach der Organisation und Koordination, den gesetzlichen Bestimmungen und der Rolle der Nachhaltigkeit in Bezug auf Gemeinschaftsverpflegung im Fokus.

In öffentlichen Debatten wird das Thema aktuell immer präsenter und das ist kein Wunder: In Deutschland erreicht das Angebot von Kantinen, Mensen und Außer-Haus-Gastronomie täglich mehr als 16 Millionen Menschen. Ein Aktionsfeld also, in dem eine große Verantwortung, aber auch vielfältige Chancen auf dem Weg hin zu einem nachhaltigen, fairen und gesunden Ernährungssystem liegen. Gemeinsam mit Julian Seitlinger vom Hochschulwerk der Uni Witten-Herdecke gestalteten wir ein spannendes Seminar und tauchten tiefer ein, in die Welt der Großküchen.

Die Palette an kulinarischen und nachhaltigen Möglichkeiten in der Gemeinschaftsverpflegung wurde spätestens bei dem gemeinsamen Besuch des Berufskolleg WIHOGA (Private Wirtschaftsschulen für Hotellerie, Gastronomie und Handel) in Dortmund deutlich. Dort führte uns Heiko Antoniewicz, Starkoch und Fachlehrer, theoretisch und praktisch in die diversen Möglichkeiten der Lebensmittelkonservierung, zum Beispiel durch Fermentation ein. Wer hätte gedacht, dass ein Ölauszug eines 11 Jahre alten Hechtkopfs im fermentierten Zustand gar nicht fischig schmeckt und eingelegte Zitronen einen gar deftigen Geschmack entwickeln können? Wir jedenfalls nicht.



Hochschulworkshop UWH @Lebendige Landwirtschaft

Hochschulworkshop zur nachhaltigen und solidarischen Ernährungswirtschaft

Wintersemester an der Cusanus Hochschule

Wie sehen Ansätze einer nachhaltigen sowie solidarischen Ernährungswirtschaft aus? Mit Studierenden des Masterstudiengangs Ökonomie, Nachhaltigkeit, Gesellschaftsgestaltung der Cusanus Hochschule für Gesellschaftsgestaltung setzten wir uns im Rahmen eines zweitägigen Workshops mit dieser Frage auseinander.

Am ersten Tag diskutierten und analysierten wir Modelle und Strategien, die die Auswirkungen unseres Ernährungssystems auf Mensch und Planet sicht- und in wertsetzbar machen sollen. Hierbei bieten Konzepte wie True Cost Accounting (TCA) sowie der „Richtig-Rechnen-Ansatz" der Regionalwert AG theoretische Lösungsansätze.

Von Nicolas Barthelmé, Mitgründer der Bio-Verbrauchermarke „Du bist hier der Chef" erfuhren wir, wie ein solidarischer Preisgestaltungsprozess in der Praxis aussehen kann. Der Grundsatz: Erzeuger:innen und Verbraucher:innen entscheiden gemeinsam über Qualität und Wert der im Handel erhältlichen regionalen Produkte.

Am zweiten Tag besuchten wir Biokaiser, eine der größten Biobäckereien Deutschlands mit Sitz in Wiesbaden. Gesellschaftseigner Volker Schmidt-Sköries öffnete uns für einen Tag die Türen zu Backstube und Seminarräumen und ließ uns hinter die Kulissen des Unternehmens blicken. Denn hier sind Bio-Qualität, ein enges Verhältnis zu den Erzeuger:innen und faire Preise für Konsument:innen der Standard. Darüber hinaus legt das Unternehmen besonderen Wert auf eine sogenannte Herzkultur, also attraktive Arbeitsbedingungen, die Förderung von Motivation und Achtsamkeit der Mitarbeitenden durch besondere Angebote und Weiterbildungsmöglichkeiten und nicht zu vergessen – die „Mußestunden".

Wir bedanken uns ganz herzlich bei Volker Schmidt-Sköries und dem gesamten Biokaiser-Team sowie Nicolas Barthelmé für die spannenden Beiträge und Einblicke.

Hochschulworkshop Cusanus @ Lebendige Landwirtschaft

Gönn´ Dir und Deiner Stadt: Gutes Essen für Oberbarmen und Wuppertal

Unser Beitrag zum Tag des guten Lebens in Oberbarmen 2023

Wie sehen Zukunftsvisionen eines Stadtteils für ein gutes Leben aus? Und wie kann man erste Impulse in diese Richtung setzen? Mit diesen Fragen beschäftigen sich 5 Zukunftswerkstätten zu verschiedenen Schwerpunktthemen im Vorlauf des Tag des guten Lebens Wuppertal, der 2023 in Wuppertal-Oberbarmen stattfinden wird. Ziel ist es gemeinsam mit Bürger:innen und Vertreter:innen des Stadtteils Initiativen zu entwickeln, die die Zukunft nachbarschaftlich in die Hand nehmen.

Unsere Mission: in drei Werkstatttterminen zum Thema Ernährung Menschen verbinden, Initiativen befördern und Wissen schaffen. In unserem ersten Workshop, der Ende des Jahres stattfand konnten wir ein erfolgsversprechendes Fundament für unsere weitere Arbeit legen. Mit 25 motivierten Teilnehmer:innen verbrachten wir einen kreativen und köstlichen Abend, an dem wir hervorragend bekocht wurden, Raum fanden uns gegenseitig kennenzulernen und herausarbeiteten, was gutes Essen für uns und Oberbarmen bedeuten kann. Beim gemeinsamen Zusammentragen von Einkaufs- und Konsumkriterien, kamen von Regionalität, über Frische, bis hin zum Preis, einige Punkte zusammen, die für uns als Gruppe das gute Essen ausmachen sollen. Weiterhin beleuchteten die anwesenden Ortskenner:innen den Stadtteil Oberbarmen auf bestehende Chancen und Initiativen, aber auch Schwächen und Herausforderungen in Bezug auf eine gute Ernährung.

Hier möchten wir nun in den folgenden Veranstaltungen anknüpfen und gemeinsam Projekte entwickeln, die dem Ziel „Gutes Essen für alle in Oberbarmen“ ein Stück näherkommen! Wir freuen uns einen bunten und impulsgebenden *Tag des guten Lebens 2023*!

Tag des guten Lebens © Lebendige Landwirtschaft

Unser Beitrag zum Nachhaltigkeitsforum in Witten 2022

Solidarität, Ernährung und Wirtschaft

Zum Ende des Jahres öffnete das Rathausforum der Stadt Witten die Türen für eine gemeinsame Konferenz rund um das Thema Nachhaltigkeit in Witten. Neben Vertreter:innen der Stadt waren die Universität Witten/Herdecke mitsamt des Witten Labs, sowie die IHK Mittleres Ruhrgebiet Gastgeber:innen. Impulsvorträge behandelten die Dringlichkeit, mit der wir gemeinsam etwas ändern müssen, um auch zukünftigen Generationen ein sicheres und gesundes Stadtleben zu ermöglichen. Ein Markt der Möglichkeiten schuf einen Überblick über das, was schon alles Zukunftsweisendes in Witten passiert.

Gemeinsam mit Alexander Kutsch vom Stadtbüro organisierte die Lebendige Landwirtschaft am Nachmittag der Konferenz einen Workshop mit circa 15 Teilnehmenden aus Politik und Gesellschaft, in dem wir uns gemeinsam Fragen stellten, wie welche Rolle die Gemeinschaft in Nachhaltigkeitsprozessen einer Stadt spielt und wie Engagement gefördert werden kann. In gruppendynamischen Übungen, zwanglosen Gesprächen und intensiven Diskussionen konnten wir vielseitige Ideen, Wünsche und Impulse herausarbeiten. Wichtig war den Teilnehmenden hierbei in einer vielseitigen Gemeinschaft neue Projekte anzustoßen und neue Räume in der Stadt zu entdecken. Es sollen Chancen genutzt werden gegenseitig voneinander zu lernen und Räume eröffnet werden, die einen Perspektivwechsel möglich machen.

Wir bedanken uns für den spannenden Tag, den fantastischen Workshopteilnehmenden sowie für das Gastgeschenk: Lieber Kohl statt Rosen (siehe Foto)!

Nachhaltigkeitsforum © Dana Schmidt

Nachhaltigkeitsforum © Lebendige Landwirtschaft

Nachhaltigkeitsforum © Dana Schmidt

Ernährungsrat

Eine Gruppe findet sich und ihre Aufgaben

Mit einem öffentlichen Barcamp unter dem Motto „Wuppertal isst gut.“, zu dem rund 50 Menschen aus Landwirtschaft, Sozialverbänden, Umweltgruppen, Lebensmittelhandwerk und der Politik erschienen, starteten wir mit der Ernährungsratsinitiative erfolgreich in das Jahr. In Anwesenheit des Oberbürgermeisters Uwe Schneidewind, der parlamentarischen Staatssekretärin im BMEL, Ophelia Nick und des Filmemachers Valentin Thurn wurde in zahlreichen Sessions und Kleingruppen über gesunde und nachhaltige Ernährungssysteme in der Stadt diskutiert. Diese Veranstaltung markierte den Auftakt für die Gründung eines Ernährungsrates für Wuppertal und seither ist viel passiert.

Die Gruppe der Engagierten für den Ernährungsrat hat sich vergrößert und verstetigt. Mit 10-15 aktiven Mitgliedern treffen wir uns inzwischen monatlich an wechselnden Orten in Wuppertal, um den Gründungsprozess des Ernährungsrates voranzutreiben. Die Treffen werden dabei von einem Team aus 4 Personen geplant und vorbereitet. Die Entwicklung eines gemeinsamen Leitbilds und Fragen zu geeigneten Kommunikationskanälen, Verantwortlichkeiten und letztendlich einer anzustrebenden Organisationsform brauchen Zeit und Raum, wie wir immer wieder erkennen. Nach der Einführung der WeChange-Plattform als Kommunikations- und Organisationstool, soll bald eine eigene Webseite her, weitere Ideen und nächste Schritte werden an verschiedenen Ecken geschmiedet und geplant.

Parallel fanden sich kleinere Arbeits- und Interessensgruppen für die Themen „Bildung“, „Essbare Stadt“ und „regionale Ernährungsräume“ zusammen, die bereits erste Interventionen, wie einen Höfe-Stammtisch organisierten, oder sich an der Aktion „Gelbes Band für Obstbäume“ beteiligen.

Wir sind stolz und glücklich darüber, diese von uns gesäte Idee wachsen und sich verselbstständigen zu sehen und freuen uns auf die kommenden Entwicklungen.

W'TAL ISS'T GUT

Barcamp Ernährungsrat Wuppertal © Lea Joeres

Ernährungsrat Wuppertal © Lebendige Landwirtschaft

Ernährungsrat Wuppertal © Lebendige Landwirtschaft

Unsere Öffentlichkeitsarbeit

Alle für den Ernährungswandel

Auch in diesem Jahr teilten wir unsere Aktivitäten, interessante Fakten sowie Hinweise zu Tätigkeiten anderer relevanter Akteur:innen und Organisationen über unsere soziale Netzwerke. Das Ziel: unsere Follower:innen informieren, praktische Tipps rund um das Thema Ernährung an die Hand geben und Engagement ermöglichen.
Ebenso handelten wir auch außerhalb des World Wide Webs und vernetzten, informierten und beratschlagten Menschen, die uns während des Jahres begegneten. Gleichzeitig sind wir dankbar über die vielzähligen dazugewonnenen und alten Kontakte, die uns neues Wissen beigebracht und mit faszinierenden Menschen vernetzt und unser Engagement erweitert haben.

Lebendige Landwirtschaft

www. lelawi.de

Der Modellstudiengang ONE HEALTH – Gesundheit, Landwirtschaft, Ernährung

Lehre neu denken

Auch in diesem Jahr war die Entwicklung eines Masterstudiengangs, der nachhaltige Ernährungssysteme als Lösungsansatz für Mangelernährung, Übergewicht und Überschreitung planetarer Belastungsgrenzen adressiert, ein Kernthema und Fokus unserer Arbeit. Hierbei stand die gemeinsame Entwicklung von den benötigten Inhalten, didaktischen Leitlinien und nötigen Hintergrundinformationen innerhalb der im Vorjahr ausgerufenen Arbeitsgruppe One Health der Gesundheitsfakultät der Universität Witten/Herdecke im Mittelpunkt. In 6 Terminen und einer Abschlusstagung mit der 20-köpfigen Gruppe konnten so wichtige Grundsätze für die Studienganginhalte sowie mögliche Vorgehensweisen unter Koordination der Lebendigen Landwirtschaft und der Universität entwickelt werden. Das Arbeitsgremium ist ebenso wie der geplante Studiengang interdisziplinär aufgestellt und umfasst unter anderem Expert:innen der Humanmedizin, Psychologie, Agrarwissenschaften und Wirtschaft, universitäts-interne, wie externe Mitglieder, Professor:innen sowie Studierende, um die verschiedenen Themen rund um Gesundheit, Landwirtschaft und Ernährung aus verschiedenen Perspektiven zu beleuchten. Denkanstöße erhielten wir durch Impulsvorträge von Pionier:innen einschlägiger Fachbereiche.

Neben den Inhalten beschäftigte uns die Frage, was für ein Lehr- und Lernumfeld wichtig ist und wie man akademische Lehre zukunftsträchtig gestalten kann, bzw. Studierende selbst zu den Gestaltenden werden können. Einige von vielen methodischen Kernelementen, die hierbei herausgearbeitet wurden, waren:

- Die individuelle Entwicklung und Selbstreflexion der Studierenden
--> sich selbst kennen und kritisch hinterfragen lernen, bevor man die Gesellschaft verändert; eigenen Stärken und Schwächen herausarbeiten und selbstständig Schwerpunkte der Weiterbildung auswählen

- Lernen im praktischen Umfeld
--> lernen im Reallabor, das bedeutet eine Fragestellung direkt im konkreten Kontext anwenden, Lösungskonzepte erstellen und umsetzen (Beispiel: wie überzeuge ich Menschen in der Mensa davon, weniger Fleisch zu essen)

- Transdisziplinarität
--> wie kann ich mit anderen Menschen anderer Fachdisziplinen zusammenarbeiten, mich über mein eigenes Fachwissen hinaus weiterbilden und mich vernetzen?

- Denken im ökologischen Kontext
--> ökologische Stoffkreisläufe kennen und in mein Denken und Handeln einfließen lassen, verstehen was Leben im Grundsatz für uns und den Planeten bedeutet.

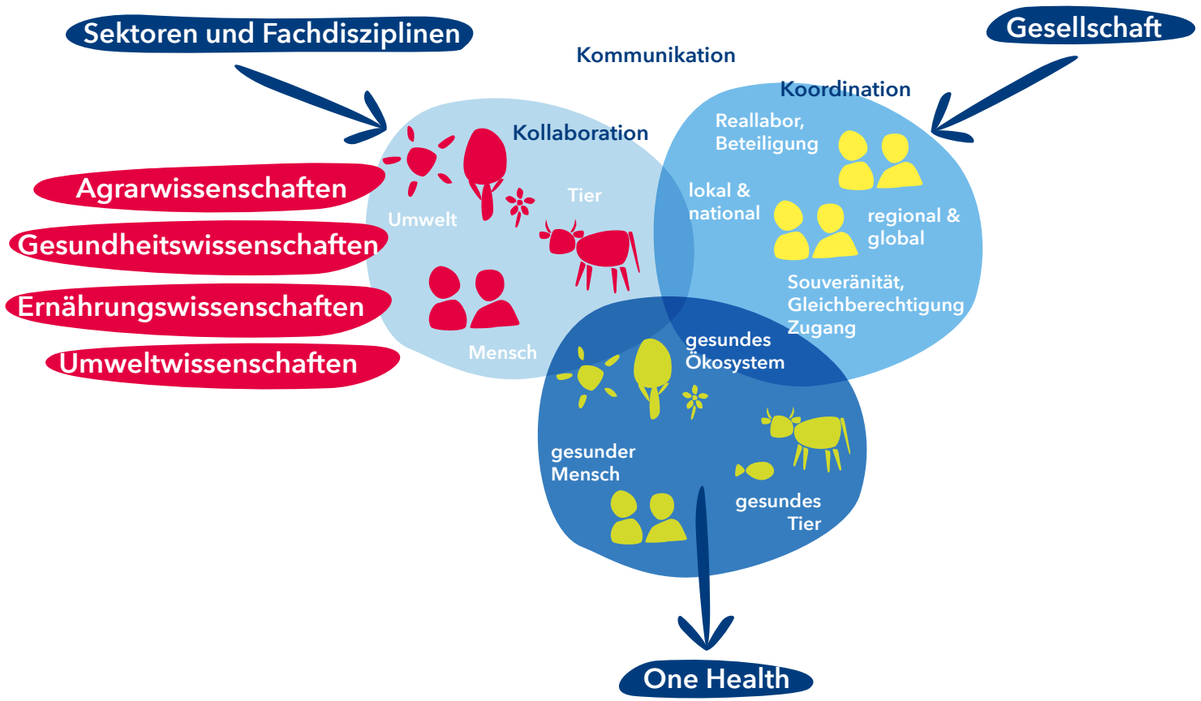
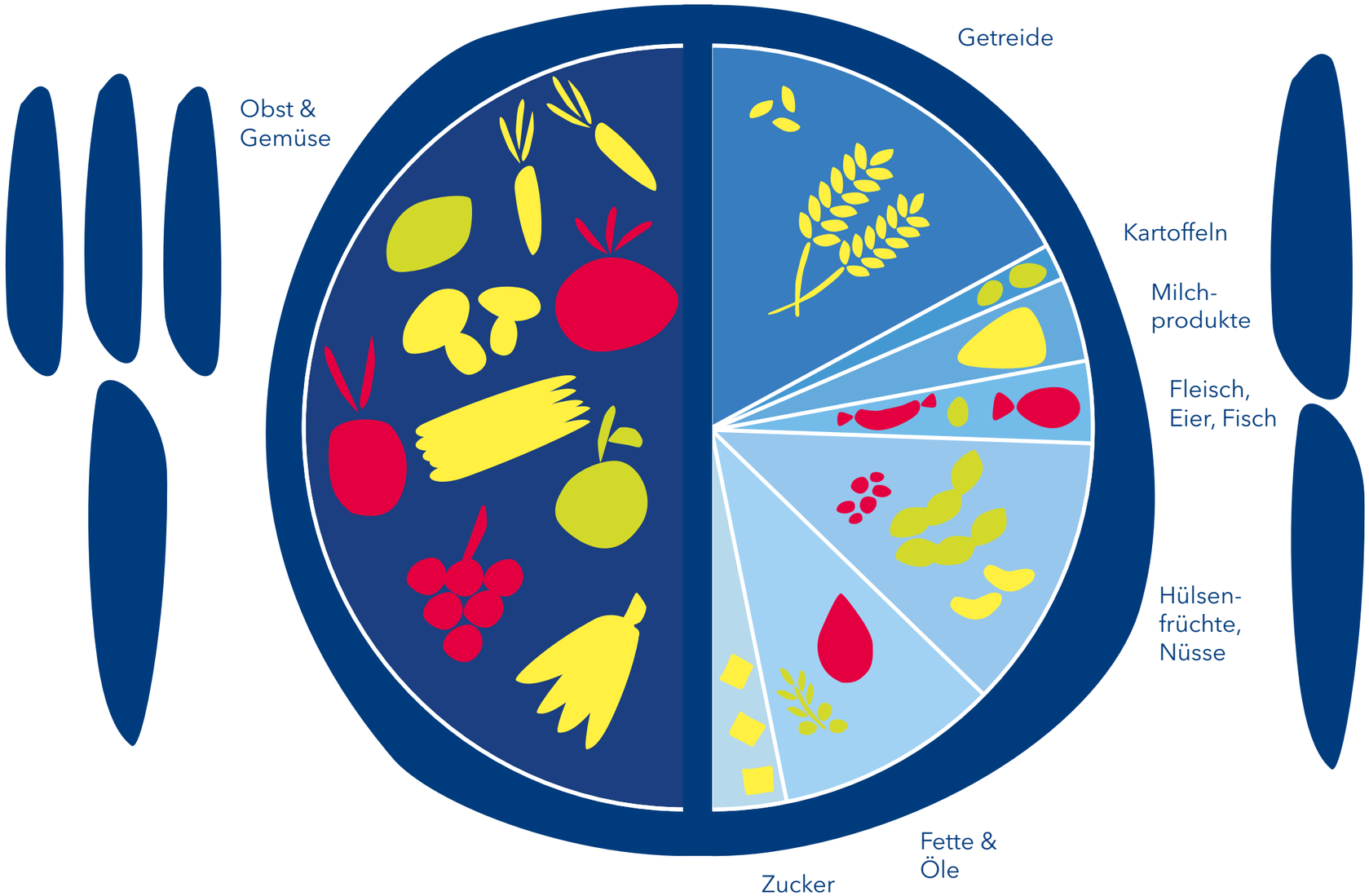


Abbildung: abgeleitet von OHHLEP 2022, zeigt die Fachdisziplinen und Stellschrauben des One Health Ansatzes auf @ Lebendige Landwirtschaft

One Health auf den eigenen Teller bringen: Die Planetary Health Diet



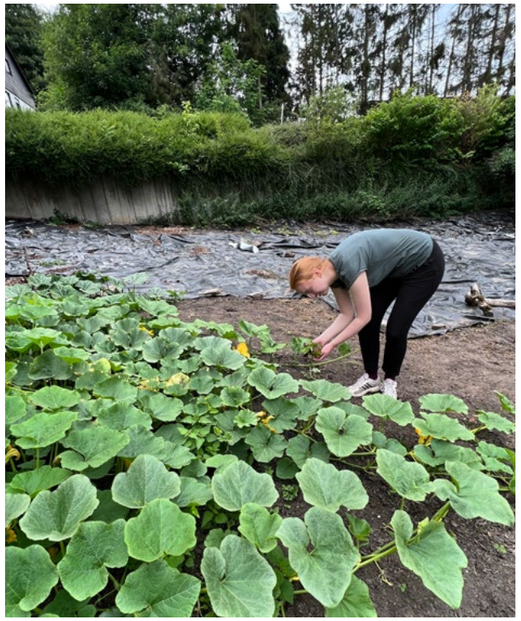
Lehrveranstaltung Vom Hof zum Teller: ein neues Projekt!

Sommersemester im Wittenlab. sieben:viertel der Universität Witten/Herdecke

Wie wollen wir miteinander leben? Lautet die große Frage, mit der sich die Zukunftswerkstatt sieben:viertel der Universität Witten/Herdecke verschiedenen gesellschaftlichen Themen annähern möchte. Ziel ist es hierbei Universität und Stadt sowie Studierende und Bürger:innen zusammenzubringen. Unser Auftrag: ein Seminar im Rahmen des Studium Fundamentale mit dem Fokus auf nachhaltige Ernährung gestalten, das Studierende der UW/H sowie Witten-ner:innen gleichermaßen anspricht. Unsere Recherche nach passenden Projekten vor Ort führte uns schnell zu einer Initiative im Wittener Osten: dem Verein Günnemann-Kotten e.V. im Quartier Rüdinghausen. Aus einer aktiven Nachbarschaft heraus, die sich zum Ziel gesetzt hatte, den über 350 Jahre alten Günnemann Kotten sowie das zugehörige Grundstück mit Bauerngarten zu erhalten bzw. wiederzubeleben, gründete sich ein Verein mit aktuell mehr als 100 Mitgliedern.
In Kooperation mit dem engagierten Verein entstand so die Veranstaltungsreihe vom Hof zum Teller, in der praktische Gartenarbeit, Fachwissen und soziales Miteinander zusammenkommen. Gemeinsam mit den teilnehmenden Studierenden und den Vereinsmitgliedern konnten wir im Sommersemester folgende Erfolge feiern:

- Urbarmachung des Grundstücks
- Bau einer Kräuterspirale
- Gestaltung einer Sitzmöglichkeit
- Aufarbeitung des Themas „alte Sorten“ und Erhalt der Biodiversität

Dabei brachte die Veranstaltung nicht nur Studierende verschiedener Fachbereiche mit engagierten Menschen aus der Nachbarschaft zusammen, sondern schlug Brücken zwischen Generationen, Wissen und Herangehensweisen. Denn wer zusammen in der Erde wühlt, der fühlt sich verbunden. Wir danken dem Günnemann-Kotten e.V., den fleißigen Studiereden und dem sieben:viertel für das bereichernde Sommersemester und denken die Fotos sprechen für sich. Wer noch mehr erfahren möchte findet unter *www.lelawi.de/wp-content/uploads/2022/10/StuFu-Bericht.pdf* einen detaillierten Bericht zu der Veranstaltung. Reinschauen lohnt sich!



Fotos © Lebendige Landwirtschaft

Lehrveranstaltung Vom Hof zum Teller: ein Gemeinschaftsprojekt!

Wintersemester im Wittenlab. sieben:viertel der Universität Witten/Herdecke

Nachdem das Sommersemester ein voller Erfolg war und seitens der Uni der Wunsch nach einer Fortführung des Seminars laut wurde, entschieden wir uns die Veranstaltungsreihe Vom Hof zu Teller auch im Winter weiterzuführen. Der Schwerpunkt diesmal: das Motiv der Gemeinschaft. Wir wollten gemeinsam untersuchen, was gemeinschaftliches Engagement, den Zusammenhalt in der Nachbarschaft und die gemeinsame Motivation etwas zusammen anzupacken antreibt.
So werkelten wir erneut mit Studierenden der UW/H und Mitgliedern des Günnemann-Kotten e.V. Seite an Seite im Garten, eigneten uns in Fachvorträgen ein Schwarmwissen zu nachhaltigen Ernährungssystemen an und veranstalteten in Kooperation mit weiteren gemeinschaftsgetragenen Initiativen in Witten, die den Ernährungswandel voranbringen wollen, einen Seminartag zum Thema „Ernährung gemeinsam anpacken".
In diesem Sinne schufen wir den benötigten Spagat zwischen praktischer Arbeit, Spaß und Austausch, sowie einer thematischen Vertiefung rund um die Themen Landwirtschaft, Ernährung und dem Menschen als Knotenpunkt mit folgenden Erfolgen:

- Bau eines Staketenzauns auf dem Gelände des Günnemann Kotten
- Erweiterung der Beetfläche und Aussaat von Wintergemüse
- Erstellung eines Pflanz- und Saat plans für 2023
- Reinigen von geerntetem Saatgut des Günnemann Kotten sowie der Bergischen Gartenarche
- Gemeinsame Ausarbeitung verschie dener Kernfragen von Ernährungs- bzw. Landwirtschaftsinitiativen in der Region

Unser Resümee: Gemeinsam können nicht nur Berge, sondern auch Zäune versetzt werden und allerhand Wissen und Fähigkeiten sprudeln! Wir danken allen Beteiligten für das erfolgreiche Wintersemester sowie den Unterstützer:innen, die das Projekt möglich gemacht haben. Unter *miro.com/app/board/uXjVPufBCgM=/* können Sie eine Dokumentation der Veranstaltung in Form eines Miro Boards finden. Viel Spaß beim Stöbern!

Gefördert durch:

Ministerium für
Kultur und Wissenschaft
des Landes Nordrhein-Westfalen

ecce european centre for creative economy

KREATIV QUARTIERE RUHR

Fotos: @ Lebendige Landwirtschaft

Vom Hof zum Teller für zuhause – eine kurze Anleitung zur Saatgut Aufbereitung aus dem WS 22/23:

Wer dieses Jahr Pflanzen im Garten entdeckt, die besonders großartige Eigenschaften haben (Geschmack, Insektenfreundlichkeit, Aussehen), der kann diese für das nächste Jahr einfach sammeln, aufbereiten und im nächsten Jahr neu pflanzen!

Nach der Blüte einfach ernten und in einem umgedrehten Kopfkissen trocknen, den Rest erklären wir hier in kurzen Schritten:

Was wird benötigt:
ein Jutebeutel, ein Sieb, ein Eimer, ein Tablett, ein Glas oder ein Tütchen und einen Stift zum Beschriften.

I. Die getrockneten Pflanzen in einen umgedrehten Jutebeutel stecken und mit den Händen bearbeiten, um die Samen von den restlichen Pflanzenteilen und den Samenkapseln zu trennen. Bei besonders harten Samenkapseln müssen auch mal die Füße ran!

II. Den Tüteninhalt in ein Sieb schütten, durch das die Samen passen. Den Inhalt in einen Eimer sieben, in diesem befinden sich nun Samen und andere kleine Pflanzenteile.

III. Den Eimerinhalt stückchenweise auf ein schräg gehaltenes Sieb geben, und das Sieb hochwuppen bzw. schütteln. Es hilft ebenfalls, die leichten Pflanzenteile vorsichtig wegzupusten.

IV. Die schweren Samen sammeln sich unten und können vorsichtig in ein leeres und sauberes Einmachglas oder ein kleines Tütchen geschüttet werden. Wichtig: auf dem Glas oder der Tüte den Namen und das Datum der Ernte markieren.

Weiter wirken

Der große Schritt vom Denken zum Handeln

Nachhaltigkeit ist ein komplexes Themenfeld – und dabei doch so existenziell, da es nahezu alle Bereiche unseres individuellen und gemeinschaftlichen Lebens betrifft.
Wie und was konsumieren wir? Wie gehen wir mit Ressourcen und gemeinschaftlichen Gütern um? Wie hinterlassen wir einen möglichst geringen ökologischen Fußabdruck, so dass auch noch folgende Generationen die Schönheit und Vielfalt unseres Planeten genießen können? Und sofern wir dann alle Fragen beantwortet haben, sollte ja eigentlich der logische nächste Schritt folgen: Machen!
Doch in dieser Hinsicht sind wir Menschen leider ziemlich irrational. Obwohl den meisten von uns Nachhaltigkeit am Herzen liegt und auch ein gutes Grundgerüst an Wissen vorhanden ist, wie man etwas anders machen könnte oder zumindest ein Zugriff darauf besteht, fehlt uns oft der letzte Kick, der es uns durchziehen lässt. Man spricht in der Wissenschaft von einer „Intentions-Aktions-Lücke". Viele zivilgesellschaftliche Organisationen wie wir, fragen sich demnach, wie sie mit ihren Projekten und Aktionen Menschen dabei unterstützen können, ihre nachhaltigen Absichten und Wünsche im täglichen Leben praktisch umzusetzen.
Genau hier setzte „Weiter Wirken", ins Leben gerufen vom Collaborating Centre on Sustainable Consumption and Production Wuppertal (CSCP), der ecosign Akademie für Gestaltung sowie der Stiftung für Umwelt und Entwicklung NRW (SUE) an. Gemeinsam mit 20 Haupt- sowie Ehrenamtlichen aus Umwelt- und Eine-Welt-Projekten in NRW waren wir Teil eines 6-monatigen Weiterbildungsprogramms, das teils in Präsenz stattfand, teils in Online-Workshops und -Gruppenarbeiten. Ziel war es, neue Methoden und praktische Anwendungen aus der Verhaltens- und Kommunikationsforschung kennenzulernen und diese prozessbegleitend in unseren eigenen Projekten in Anwendung zu bringen.
Die Fortbildung war eine gewinnbringende und inspirierende Erfahrung, die viele Anknüpfungspunkte für die Arbeit in unserer Organisation bot und uns nicht zuletzt viele spannende Kontakte knüpfen ließ. Und das Tolle zum Schluss: Der Schritt ist am Ende oft viel kleiner als man denkt.
Wir bedanken uns herzlich bei den Organisator:innen des CSCP, der ecosign Akademie und der SUE für diese einzigartige Programm.

Gemeinsam ernten @ Ueberdiek Landwirtschaft

Die Ernährungs-wende fördern

Steigerung der Assimilationsleistung von Pflanzen

Forschung für eine zukunftsprägende Landwirtschaft

Grüne Pflanzen produzieren bei der Photosynthese energiereiche körpereigene Stoffe – Assimilate. Durch die Assimilationsleistung von Pflanzen wird Kohlenstoffdioxid aus der Atmosphäre gebunden, das Wurzelmikrobiom ernährt, der Boden regeneriert, der Wasserhaushalt verbessert und die Nährstoffgehalte der Feldfrüchte erhöht. Ein Ansatz, der im regenerativen Ackerbau Zentraleuropas bereits verbreitet ist, ist die Assimilationsleistung durch Blattspritzungen mit Komposttee zu steigern.

Die Kernfrage eines im Jahr 2021 begonnenen Forschungsprojekts der Universität Kassel und Gießen war, ob sich die Erhöhung der Photosynthese - und damit Assimilatproduktion durch Blattspritzungen mit Komposttee oder standardisiertem mikronährstoffbasierten Blattdünger wissenschaftlich belegen lässt. In dem bereits letzten Jahr von uns geförderten Topfversuch konnten die Forscher:innen diese Theorie bestätigen.

Um zu erforschen, inwieweit die Ergebnisse auf das Feld übertragbar sind, wurde nun begonnen, in einem mehrjährigen Feldversuch die Wirkung der Biostimulanzien in Interaktion mit Methoden der regenerativen Landwirtschaft (Einsatz von Gründüngern, Minimalbodenbearbeitung und Tiefenlockerung) in den Feldfrüchten Mais, Ackerbohnen und Sonnenblumen zu untersuchen.

Wir sind gespannt auf die weiteren Forschungsergebnisse und freuen uns, einen Teil zu dem Projekt beigetragen zu haben.

Mais Stützwurzel @ Uni Kassel /Witzenhausen

Corporate Design für den Lernort Bauernhof

Rengo Bildet

Das Hofgut Rengoldshausen ist ein Bildungsort. Der Bauernhof als außerschulische Lernstätte bietet vielfältige Möglichkeiten, Schulklassen die Schätze der Landwirtschaft und Ernährung zu vermitteln. Die Arbeit mit der Erde an Pflanze, Tier und Mensch und die Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln bieten konkrete, praktische und wirklichkeitsnahe Erlebnisse mit Kopf, Herz und Hand.

Es ist den Mitarbeitenden ein Herzensanliegen, den Kindern die Bedeutung der Landwirtschaft bewusst zu machen: die Erzeugung vitaler Lebensmittel sowie die Erhaltung und Pflege unserer Kulturlandschaft. Deshalb laden sie zu einem umfassenden Verständnis und Erleben von Nachhaltigkeit ein.

Mit den Schätzen des ganzen Hofes aus Gärtnerei, Landwirtschaft, Samenbau und Vermarktung wird ein Bildungsmenü vom Feinsten aufgetischt, nahrhaft für Menschen von 0 - 99 Jahren:

- Für Schulklassen und Kindergärten bietet *Rengo Bildet* vielfältige Projekte und sind Partner für 'Bildung für Nachhaltige Entwicklung' (BNE), Nachhaltige Ernährung und Lernort Bauernhof (LOB)
- Für Familien bieten sie ganzjährig Workshops, Jahreskurse, Erlebnisgeschichten und Mitmachaktionen an. Kochworkshops gibt's für alle Bildungshungrigen
- Für Bildungsträger und weitere Veranstalter bietet *Rengo Bildet* Platz für Seminarräume, Zimmer und Verpflegung in dem Bildungshaus am Hof

Es war uns eine große Freude, in Form eines Workshops bei der Namensgebung behilflich zu sein und das Corporate Design für *Rengo Bildet* zu entwerfen.

Gärten für die Gemeinschaft

Das Pferdebachtal als urbaner Landwirtschaftspark – Gesundheit und Ökologie zusammen denken

Die Verbindung ökologischer Ansprüche mit denen einer regenerativen Landwirtschaft sowie dem Erholungs- und Bildungsbedürfnis der Menschen - darum geht es im Projekt der Entwicklungsgesellschaft für ganzheitliche Bildung Annener Berg. Auf einer 4ha großen Fläche im Pferdebachtal in Witten soll gezeigt werden, dass Klimaschutz, Bodenschutz, Ökologie und Landwirtschaft einander ergänzen und fördern können und zudem den Menschen auch und gerade im urbanen Raum Schönheit und Erholung bieten.

Ausgangspunkt und Grundlage der Arbeit in der Entwicklungsgesellschaft ist der gemeinsame Boden, auf dem wir stehen und leben. Der Betrieb dient als Reallabor, um die Fragen und Nöte unserer gegenwärtigen Lebenswelt in die Mitte der Stadtgesellschaft zu stellen und den gemeinsamen Boden zum Ort zeitgemäßer Sozialraumentwicklung zu machen.

Ein zentraler Bestandteil im Projekt ist das Modell der Bildungssolidarischen Landwirtschaft, welches die Erzeuger:innen wie auch die Ernteanteilnehmer:innen als Gemeinschaft sieht, in der alle durch entsprechende Preismodelle einander Existenz- sowie Ernährungssicherheiten gewähren.

Wir von der Lebendigen Landwirtschaft freuen uns, dieses zukunftsfähige Projekt zur sozialen und ökologischen Transformation unterstützt zu haben.

Fotos @ EGe.V.

Sinn-voll den Bauch voll

Ein Kochbuch-Projekt für Kinder

Der Ernährungsrat Münster e.V. ist ein gemeinnütziger Verein, der sich für ein resilientes, gerechtes und gemeinwohl-orientiertes Ernährungssystem einsetzt und eine Ernährungsbildung für eine nachhaltige Entwicklung fördert.

Kinder sollen mit Spaß Kochen lernen. Mit diesem Leitgedanken hat der Ernährungsrat Münster im Jahr 2022 ein Kinder-Kochbuch für die Zielgruppen Schulen, Kitas und Familien erarbeitet. Das Besondere an dem Buch ist der Fokus auf die sinnliche Erfahrung der Kinder beim Kochen. Wissenschaftlich ausgeführt und begleitet wurde das Projekt durch das food lab muenster der FH Münster und Studierende im Fachbereich Oecotrophologie und Facility Management unter Leitung von Prof. Dr. Guido Ritter. Das Kochbuch entspricht den aktuellen Anforderungen an eine pflanzenbasiertere Ernährung, welche die Gesundheit von Mensch und Planet gleichermaßen schützt.

Wir sind froh, dass mithilfe unserer Unterstützung dieses besondere Projekt durchgeführt werden konnte und freuen uns auf das, für Frühjahr 2023 geplante, gedruckte Exemplar.

Fotos © Ernährungsrat Münster

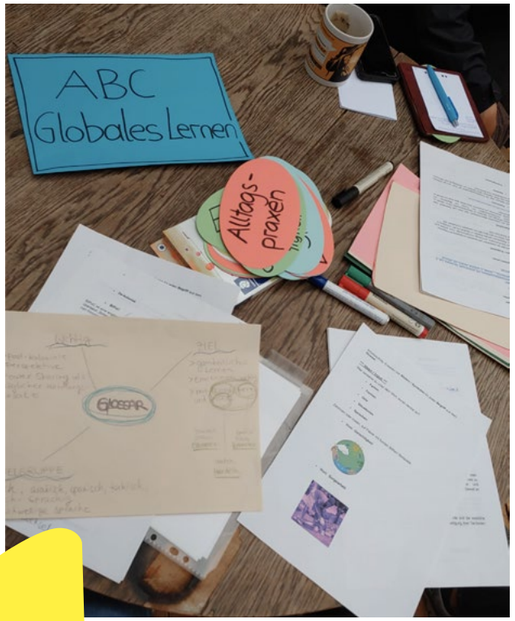
Gemeinsam. Gerecht. Global.

Sorgen, lernen und handeln in postmigrantischen Allianzen

Das Netzwerk Neue Ökonomie schaffte in seinem zweijährigen Kooperationsprojekt zusammen mit diversen Akteuren aus Sachsen und Berlin vor allem Begegnungsräume. Denn: An Debatten zu Nachhaltigkeit und entsprechenden Bildungsangeboten nehmen viele Menschen nicht teil oder Menschen mit verschiedenen Erfahrungen tauschen sich wenig aus. Entweder, weil sie dies in geschlossenen „Blasen" tun oder weil es Ausschlüsse auf verschiedenen Ebenen gibt. Diese Ausschlüsse sind ungerecht, verengen Zukunftsdebatten und demokratische Aushandlungsprozesse – auch in Bildung zu sozial-ökologischer Transformation. So entstehen (vermeintliche) Lösungen, die für viele nicht passen.

Das Projekt war angelehnt an das „Reallabor-Design". Perspektiven und Bedürfnisse von Menschen wurden zusammengebracht, um Globales Lernen kritischer und vielfältiger zu machen und um dem Ziel einer postmigrantischen Gesellschaft näher zu kommen. Dabei bildeten folgende Fragen den thematischen Fokus: Wie können vertrauensbildende und stärkende Begegnungen stattfinden im Sinne eines gemeinsamen transformativen Lernens? Wie können Nachhaltigkeitsdiskurse und entsprechende Bildung grundsätzliche strukturelle Machtverhältnisse und Repräsentationsdefizite adressieren? Wie hängen Rassismus, Klimawandel und Debatten über eine postmigrantische Gesellschaft zusammen?

Um diese Fragen anzugehen, wurden verschiedenste partizipative (Begegnungs-)Formate angeboten, mit denen einige hundert Personen erreicht werden konnten. Wir als Stiftung Lebendige Landwirtschaft haben einige davon unterstützt, wie etwa Qualifizierungsmöglichkeiten für (angehende) Multiplikator:innen, fünf Lernausflüge in die Natur im Umland von Leipzig und Berlin sowie ein fünfsprachiges Glossar des Globalen Lernens.



Hof Vorberg

Landwirtschaftliche Praxis fördern

Der Hof Vorberg ist einer von sechs Biohöfen die unter dem Namen „Biohöfe im Windrather Tal“ vereint sind und dort behutsam und verantwortungsvoll die kleinbäuerliche Kulturlandschaft erhalten und gestalten. Der Betrieb wird seit 1987 biologisch-dynamisch bewirtschaftet und die auf dem Hof erzeugten Produkte werden unter anderem seit 2018 nach dem Wirtschaftsprinzip der Solidarischen Landwirtschaft an die Verbraucher:innen in der Umgebung abgegeben.

Im Jahr 2022 konnten wir den Betrieb dabei unterstützen, seinen Milchviehstall, hin zu einem hellen, luftigen Laufstall umzubauen. Ein wichtiger Schritt hin zu mehr Tierwohl für die Kuhherde und für die Zukunftsfähigkeit des ganzen Betriebs. Noch stehen die Kühe in der Anbindung, während um sie herum eine geräumige Liegehalle und ein Melkhaus entstehen.

Wir finden es wichtig, beispielhafte Betriebe in unserer Umgebung zu unterstützen und wünschen dem Team des Hofs Vorberg eine gute Saison 2023!

Foto @ Hof Vorberg

Foto @ Hof Vorberg

Foto @ Hof Vorberg

und.jetzt! Kunst Kultur Klimanotstand.

Förderung von mehr Teilhabe, Partizipation und gemeinschaftlicher Gestaltung

und.jetzt! Kunst Kultur Klimanotstand hat sich im Jahr 2022 auf eine Begegnungs- und Erkundungsreise durch unterschiedliche Kulturorte in Wuppertal begeben. Das Kernteam (Dr. Uta Atzpodien, Michael Felstau, Matthias Wanner und Sina Dotzert) knüpfte damit konkret an die Ausrufung des Klimanotstands der Stadt Wuppertal im April 2022 an. und.jetzt! ist dabei mit partizipativen Methoden einem vielseitigen Feld an Themen, Wesen, Fragen, Wissen, auch Netzwerken, Ideen und Herausforderungen begegnet, die sich für Kunst und Kultur aus dem Klimanotstand ergeben.

Das reichte von einem Barcamp zur Themenfindung im INSEL e.V. über eine Fishbowl-Diskussion zu „Betriebsökologie. Suffizienz. Materialkreisläufe“, einem Workshop zu „Körper. Teilhabe. Natur“, einem gemeinsamen kommunikativen Essen zu „Dekolonialisierung. Nachhaltigkeit. Diversität“ bis hin zur abschließenden Fishbowl-Diskussion zu „Präsentationen. Kollaborationen. Vernetzung“.

Parallel dazu wurden vier Künstler:innenstipendien ausgeschrieben und es entstand ein schillerndes Spektrum an interdisziplinären künstlerischen Ansätzen, die über Kunsterfahrungen den Prozess bereichert haben.

Über den und.jetzt!-Prozess ist es gelungen, ein vielseitiges Spektrum an Themen anzusprechen, Expert:innen mit ihrem Wissen und künstlerische Impulse einzubeziehen. Durch das Zusammenbringen unterschiedlicher Stakeholder gelang es einen Maßstab für weitere Schritte hin zu einer tragfähigen Vernetzung zu setzen.

Foto: @ und.jetzt!

Im „Loch“ sprachen Teilnehmer in der Reihe „und.jetzt“ über ihre Sicht auf Dekolonialisierung, Nachhaltigkeit und Diversität

Persönliche Erfahrungen eines Dreiklangs

Von Martin Hagemeyer

Kreativ der Klimakrise begegnen: Speziell an Kulturaktive im weiteren Sinn richtet sich das Projekt „und. jetzt“. Die vierteilige Workshop-Reihe ist Reaktion auf eine Entscheidung im Stadtrat: Dort wurde im Frühjahr der Klimanotstand ausgerufen.

Das Programm des Freitagnachmittags im „Loch“ zu benennen mit „Erzählen plus Kochen“ würde zwar zu kurz greifen – gab doch der Titel eine ambitionierte Richtung vor: „Dekolonialisierung, Nachhaltigkeit, Diversität“. Nähern wollte man sich diesem Dreiklang über Schilderungen der Teilnehmer – flankiert vom gemeinsamen Verarbeiten frischer Zutaten, die schon beim Eintritt in den Blick fielen: Kochen nicht zuletzt als kommunikationsfördernder Akt.

Geschichten über persönliche Erfahrungen im Mittelpunkt

Nachdem sich der Rat im März verpflichtet hatte, bei allem städtischen Handeln künftig Klimabelange zu beachten, hatten Akteure aus der Kultur beschlossen, dies auch für ihren Bereich auszubuchstabieren. „Sinnlich und forschend“ sollte es zugehen, mit ungewöhnlichen Konzepten der Künstler.

Bei einem „Barcamp“, einer Tagung, begrüßten die Teilnehmer schon einmal mahnend „das schmelzende Eis“ symbolisch in einem Stuhlkreis – als Platzhalter für Klimafolgen, wie sich Mitinitiator Michael Felstau nun im „Loch“ erinnerte. Und beim Oktober-Termin auf dem Wichlinghauser Bob-Campus ließen sich die Teilnehmer mit dem Tänzer Pascal Merighi durchaus physisch aufs Tagesthema „Körper, Teilhabe, Natur“ einstimmen.

Michael Felstau hatte zum Andocken der Kunst ans Klimathema etwa schon die Aktion „planet e“ initiiert, die im April mit einer Ausstellung im Wuppertal Institut endete. Dort als Experte für nachhaltiges Produzieren und Konsumieren tätig ist der Politologe Matthias Wanner, ein weiterer Kopf hinter „und.jetzt“. Zum Quartett gehören zudem Uta Atzpodien, bekannt unter anderem vom Freien Netzwerk Kultur sowie die Operndramaturgin Sina Dotzert – beide kulturpolitisch umtriebig.

Michael Felstau (v.l.), Sina Dotzert , Meieli Borowsky-Islam, Uta Atzpodien und Maren Becker sprachen über Dekolonialisierung und Nachhaltigkeit. Foto: Andreas Fischer

Wechselnd leiten zu jedem Thema passende Akteure je einen Workshop – im „Loch“ nun tat das Meieli Borowsky-Islam. Was haben Diversität und Dekolonialisierung mit Klima zu tun? Die Frage beantwortete sie unbeirrt mit Verweis auf die Zeit der Industrialisierung: Demnach hat der globale Norden seither weltweit Erderwärmung und Naturzerstörung verursacht und dabei den Süden ausgebeutet. „Der Klimawandel hat seinen Ursprung im Kolonialismus.“ Da mochte man an die Agenda der Weltklimakonferenz in Ägypten denken, wo auch verhandelt wurde, wieweit emissionsstarke Länder den globalen Süden für durch sie verursachte Klimafolgen entschädigen sollten.

Geschichten über persönliche Erfahrungen zum Tagesthema standen im „Loch“ im Mittelpunkt stehen. Vier Personen waren dafür schon gesetzt, um die rund zwanzig angemeldeten Teilnehmer aus der Kulturszene zu eigenen Berichten anzuregen – in der Art von Impulsreferaten. Wobei das förmliche Wort „Referat“ nicht fiel: Weniger als referiert sollte ja erzählt werden, und zwar persönlich. Was mit einer Einschränkung einherging: Im Unterschied zu früheren Terminen bat man diesmal um Verständnis, beim Workshop selbst wünsche man sich keine Präsenz von Nicht-Teilnehmern. Der so erreichte „geschützte Raum“ sei bei diesem Thema wichtig. Schließlich war man auf möglichst gesprächsbereite Erzähler gespannt.

Via Genuss und Austausch sollte denn auch das gemeinsame Kochen „die Zunge lösen“, und dafür war Mariame Camara mit von der Partie: „In der Küche des Senegals sind gehaltvolle Soßen zu Reis wichtiger Bestandteil“, erzählt sie. Sonst auch gern mit Fleisch oder Fisch – was allerdings für diesen Workshop nicht gelten sollte: „Die Rezeptauswahl ist heute vegetarisch“, erklärte Uta Atzpodien, kurz bevor im „Loch“ die ersten Teilnehmer eintrafen. Auch durch Fleischverzicht wollte man der Nachhaltigkeit im Titel gerecht werden.

Ausblick

Ausblick

Was wir 2023 anstoßen wollen

Wir blicken auf ein politisch aufwühlendes Jahr zurück. Ein Jahr der Krisen und Herausforderungen. Und dennoch auch für uns als Lebendige Landwirtschaft ein Jahr des Wandels, der neuen Impulse und Projekte. Mit unserer Arbeit haben wir auch im Jahr 2022 das Gefühl, den Ernährungswandel gemeinschaftlich ein wenig weiter angestoßen zu haben. Hierfür möchten wir uns bei Ihnen - unseren fantastischen Kooperationspartner:innen, Mitwirkenden, Unterstützer:innen und Interessierten bedanken.

Hier wollen wir natürlich nicht aufhören und haben bereits die ersten Spatenstiche für 2023 gesetzt. Mit der Weiterführung der Zukunftswerkstatt in Wuppertal Oberbarmen, dem Kurs Vom Hof zum Teller an der Universität Witten/Herdecke, dem Ernährungsrat und einem VHS Kurs zum Thema planetare Ernährung erwarten uns schon zu Jahresbeginn wieder konkrete Projekte. Gleichzeitig werden wir ein Teammitglied begrüßen, das aus der Elternzeit kommt und eines in die Mutterschaft verabschieden. Was sonst noch auf uns wartet? Wir lassen uns gerne überraschen und hoffen Sie weiterhin an unserer Seite zu wissen! Stay Tuned: es wird weiterhin für die Ernährungswende geackert werden.

Wir danken den Stiftungen

GLS Treuhand Dachstiftung für individuelles Schenken

EDEN STIFTUNG

ROGAU STIFTUNG

SCHWEISFURTH STIFTUNG

LUDOLF ANDREAS STIFTUNG

Carstens-Stiftung Natur und Medizin

sowie den weiteren nicht aufgeführten Spender:innen und Unterstützer:innen unserer Projekte.

Fotos @ pixabay

Foto @ Lebendige Landwirtschaft

Kontakt

Lebendige Landwirtschaft gGmbH
Döppersberg 19, 4. Etage
42103 Wuppertal

Tel. 0202 527074 40
buero@lelawi.de
www.lelawi.de