

# Jahresbericht 2023



Lebendige  
Landwirtschaft

Vorwort

## Die Ernährungswende anstoßen

Zukunftswerkstatt Tag des guten Lebens	8
Ernährungsratsinitiative Wuppertal	10
Seminar Planetare Ernährung VHS Monheim	12
Der Ernährungsrat bei der Politischen Runde der Bergischen VHS	16
Tag des guten Lebens Wuppertal	18
SWITCH-Konferenz Uni Witten-Herdecke	22
Scheunen-Kino „Ernte Teilen“	24
Nachhaltigkeitsforum Witten	28
Barcamp Klimawandel Station Natur und Umwelt in Wuppertal	34

## Wissenschaft & Forschung fördern

Modellstudiengang ONE HEALTH - Gesundheit, Landwirtschaft, Ernährung	38
Lehrveranstaltung Vom Hof zum Teller	40
Förderung bio-dynamische Ausbildung	42
Zentrum für nachhaltige Unternehmensführung (ZfU)	44

## Ausblick

48

## Vorwort

Liebe Freund\*innen der Lebendigen Landwirtschaft,

Veränderung ist unsere Routine, so könnte das Motto des Jahres lauten. Denn nichts bleibt unbewegt in diesen Zeiten.

Zunächst kam unsere Kollegin Claudia Anfang des Jahres aus der Elternzeit zurück ins Team und brachte eine ordentliche Prise frischen Wind mit, so dass wir locker und voller Visionen ins Jahr starteten. Getreu dem Motto die eine kommt, die andere geht verabschiedete sich Hannah, meine Co-Geschäftsführerin im Sommer in ebendiese.

An unserer Vision - Gutes Essen für alle - hat sich nichts geändert. Durch die noch stärkere Vernetzung mit lokalen Initiativen lag die Ernährungswende in Wuppertal und Umgebung im Fokus unserer Vorhaben.

Gemäß unserer Gesellschaftszwecke kamen wir ins Tun beim

- Wissen vermitteln
- Aufklären und informieren
- Menschen verbinden
- und Projekte fördern

Wir bedanken uns bei unseren Unterstützer\*innen und Netzwerkpartner\*innen sowie all denen, die sich mit uns für einen ökologischen und sozial gerechten Wandel im Ernährungssystem einsetzen. Wir freuen uns über eine tolle Zusammenarbeit, großzügigen Support und viel Inspiration.

Die Zeit ist reif für die Veränderung - ruft es aus allen Löchern unseres Systems.

Machen wir weiter!

Haben Sie viel Spaß beim Lesen und bleiben Sie motiviert.

Bis bald,

Lisa für die LeLawi





Die  
Ernährungs-  
wende  
anstoßen

## Zukunftswerkstatt im Rahmen des Tag des guten Lebens

### Gönn' dir und deiner Stadt – Gutes Essen für Oberbarmen und Wuppertal

In Vorbereitung auf den Tag des guten Lebens fanden in Wuppertal-Oberbarmen mehrteilige Zukunftswerkstätten zu den Transformationsfeldern Soziales Miteinander, Mobilität, Grün in der Stadt, Neue Ökonomie, Energie und Ernährung statt. Ziel war es gemeinsam mit Bürger\*innen und Menschen aus dem Stadtteil zusammen zu kommen und eigene Initiativen für eine nachhaltige Zukunft im Quartier zu entwickeln.

Wir waren für die Gestaltung der Zukunftswerkstätte zum Thema Ernährung verantwortlich und trafen uns an zwei Terminen mit 25 interessierten Oberbarmer\*innen.

Der erste Termin fand in einer Moschee statt. Hier tauschten wir uns mit den Teilnehmenden über das individuelle Verständnis von Gutem Essen aus und entwickelten Utopien, wie Gute Lebensmittel für alle Menschen im Quartier Realität werden könnten. Gemeinsam wurden einige Kriterien, wie Geschmack, Herkunft und Preis sowie Produktionsbedingungen und Resteverwertung als besonders relevante Merkmale von gutem Essen herausgearbeitet. Außerdem

entstanden bereits erste Ideen für Aktionsformate, mit denen Menschen aus dem Umfeld erreicht und für das Thema begeistert werden könnten.

In einem zweiten Workshop im Nachbarschaftsbüro des BOB Campus wurden von den Teilnehmenden konkrete Projekte für den Stadtteil und den anstehenden Tag des guten Lebens erarbeitet. Im Fokus stand hierbei die Ambition, die Ernährungswende im Kiez in Gang zu bringen und Menschen zu befähigen sich mit gutem Essen zu versorgen. Der Genuss durfte dabei natürlich nicht auf der Strecke bleiben und so waren die Tische gedeckt mit selbstgemachten, mitgebrachten Köstlichkeiten.

Als Anknüpfungspunkte ergaben sich folgende Projektideen:

- Ein Foodsharing-Verteiler zum Lebensmittelretten in Oberbarmen
- Ein Kochbuch, das zum einen die kulturelle und soziale Vielfalt Oberbarmens widerspiegelt und zum anderen Inspiration für gesunde, nachhaltige und günstige Rezepte liefert
- Eine Auszeichnung bzw. ein Siegel, das besonders nachhaltige und klimafreundliche Gerichte in Oberbarmen auszeichnen soll

Eine feste Gruppe formierte sich im Nachgang der Veranstaltung, die das große Ziel weiter verfolgt eine Foodsharing-Initiative in Oberbarmen ins Leben zu rufen. Wir sind stolz und glücklich, dass wir Menschen mitreißen konnten und blicken mit Spannung auf Oberbarmen und was dort zukünftig entstehen wird.





Vision Wuppertal 2045

## Ernährungsratsinitiative Wuppertal

### Vernetzung, Identifikation und Vereinsgründung

Das Jahr 2023 stand für den Ernährungsrat im Zeichen der stadtweiten Vernetzung, Themenfindung bzw. den Diskurs über gemeinsame Ziele und Positionen. Zu diesem Zweck traf sich die rund 10-köpfige Gruppe alle 6 Wochen an wechselnden Orten des Wandels im Stadtgebiet und ging, wo immer möglich mit Menschen vor Ort in den Austausch über das Gute Essen.

Zudem nahm sie an verschiedenen Veranstaltungen teil und präsentierte die Initiative am Tag des guten Lebens oder am Barcamp zu klimagerechter Ernährung der Station Natur und Umwelt.

Besonders überzeugt und inspiriert hat das Konzept des Nachbarschaftsvereins „Aufbruch am Arrenberg“, dessen Motto lautet: Klima fängt beim Essen an. Ein Schwerpunkt der hauptsächlich ehrenamtlichen Aktivitäten der Arrenberger\*innen liegt in der Gestaltung eines fairen und ökologisch vertretbaren Ernährungsumfeldes. Das Büro des Vereins dient als Foodsharing-Headquarter, Solawi-Ausgabestelle, Marktplatz der Marktschwärmerie und Umsatzort für fair produzierte und direkt vermarktete Produkte aus der Region sowie aus dem Ausland (Eier, Olivenöl, Kaffee).

Weitere Treffen am Hof Kotthausen, im Unverpacktladen, bei Café Ada und dem Bob-Campus ließen ebenfalls hinter die Kulissen blicken und in den Kontakt mit Menschen aus der Lebensmittelproduktion und dem -handel kommen.

Jedes Treffen trug zu einem immer schärfer werdenden Bild bei, wie sich der zukünftige Ernährungsrat Wuppertal, das ideale Ernährungsumfeld für die Stadt und das Umland vorstellt. Folglich wurde auch das Bedürfnis nach einer eigenen, stetigen Struktur mit eigener Rechtsform als Dach für geplante Tätigkeiten deutlich und gemeinsam wurde die Vereinsgründung beschlossen.

Die Ernährungsratsinitiative beteiligte sich außerdem an der Bewerbung um eine Ausschreibung zur „Ernährungswende in der Region“, im Verbund mit dem Wuppertal Institut und der Bergischen Struktur- und Entwicklungsgesellschaft. Ziel dieses bundesweiten Wettbewerbs ist es, herausragende und innovative Konzepte für eine gesunde und nachhaltige Ernährung in verschiedenen Regionen Deutschlands zu entwickeln und zu etablieren. Ob das Verbundvorhaben gefördert wird, steht aktuell noch in den Sternen, mit einem Ergebnis ist bis Mitte 2024 zu rechnen.

Die thematischen Arbeitskreise zu den Themen „Bildung“, „Essbare Stadt“ und „regionale Ernährungsräume“ konnten sich teilweise ebenfalls verstetigen. Die AG Ernährungsräume organisierte einen Höfe-Stammtisch, zu dem alle

Bio-Betriebe aus Wuppertal sowie dem Windrather Tal eingeladen wurden. Es gab einen herzlichen und konstruktiven Austausch über die Bedarfe und Herausforderungen der (Direkt-)Vermarktung in der Region. Weitere Höfe-Stammtische sind für die Zukunft geplant, denkbar auch unter Beteiligung von konventionellen Betrieben.

Die AG Bildung ist an der Organisation einer Veranstaltungsreihe „Clever kochen – so schmeckt die Zukunft“ der ev. Kirchengemeinde Cronenberg beteiligt, bei der in lockerer Runde mit Interessierten alltagstaugliche, leckere und nachhaltige Gerichte gekocht und verzehrt werden.

Die AG Essbare Stadt war insbesondere bei Veranstaltungen zum Stadtwandel vertreten und hat unter Wuppertaler\*innen für das Mitmachen geworben.

Auch auf überregionaler Ebene mischt die Ernährungsratsinitiative Wuppertal mit und ist im Netzwerk der Ernährungsräte NRW vertreten. Dieses befindet sich zurzeit ebenfalls im Vereinsgründungsprozess und bietet den Ernährungsräten in NRW zukünftig das nötige Gerüst sowie einen Fahrplan für die Ernährungswende im Land.

Es bewegt sich also einiges in der von der Lebendigen Landwirtschaft mit ins Leben gerufenen Initiative und wir freuen uns, wenn sie bald auf eigenständigen Beinen stehen und in stetigeren Strukturen agieren kann.





**W'TAL  
ISSST  
GUT**





## Seminar Planetare Ernährung an der VHS Monheim

Wir bringen gutes Essen, Klimaschutz und Gesellschaft an einen Tisch

Gutes Essen? Die sogenannten Planetary Health Diet beschreibt damit eine Ernährungsweise, die für Mensch, Tier und den Planeten gleichermaßen bekömmlich ist. Hierbei stehen Aspekte der ökologischen und sozialen Nachhaltigkeit, der menschlichen Gesundheit und der regionalen Wertschöpfung im Fokus.

Wie hängen die Art, wie und was wir essen mit unserer direkten Umwelt und dem Planeten zusammen? Wie können wir planetare Ernährung in den Alltag bringen und vor unserer eigenen Haustür dafür aktiv werden?

In dem vierteiligen Kurs brachten wir Theoretisches und Praktisches über die Planetary Health Diet und die Hintergründe dieses Konzeptes auf den Tisch. Ziel war es das Problembewusstsein in Bezug auf unser Ernährungssystem und unsere jeweilige Ernährungsumgebung zu schärfen und daraus konkrete Handlungsstrategien zu erarbeiten.

Gemeinsam mit den Teilnehmenden wurde genauer hingeschaut: Was sind Orte des guten Essens in Monheim? Diese Foodspots der Stadt, die sich mit Spaten, Ladenlokal, Trecker oder Wildkraut am Straßenrand für nachhaltige und gesunde Ernährung auszeichnen haben wir gesammelt. Auch erste Pläne wurden geschmiedet, wie man noch mehr Monheimer\*innen an den Tisch bekommen kann. Nicht zuletzt mit guter Laune, veganem Hackbraten und einer Salzverköstigung.

Der Samen ist gesät, nun gilt es den nächsten Schritt zu wagen.



# Tag des guten Lebens Wuppertal

Oberbarmen im Juni 2023

Für einen Tag wurde eine kleine Utopie wahr: Anstatt Autos tummelten sich hunderte Menschen auf der B7, einer der Hauptverkehrsstraßen in Wuppertal und feierten das gute Leben.

Ob an Informationsständen von Schulen aus Oberbarmen, bei einem Minztee vor dem marokkanischen Restaurant, oder einer Waffel aus geretteten Lebensmitteln vom Stadtteilservice - das Motto des Tages lag überall in der Luft.

Wir tischten mit dem Ernährungsrat groß auf, nämlich auf unserer selbstgebauten, lebendigen Tafel. Es war ein großartiger Sommertag, mit netten Begegnungen, ausgelassenen Menschen, die sich die Straße zurück eroberten. Aber Bilder sagen ja bekanntlich mehr als 1000 Worte.



Fotos © Tag des guten Lebens



Foto © Tag des guten Lebens



## Der Ernährungsrat zu Gast bei der Politischen Runde der Bergischen VHS

Zur Diskussion stand die Frage:  
Du bist, was du isst?

Im März waren vier Vertreter\*innen des Ernährungsrates zu Gast bei der „Politischen Runde“, das renommierte Diskussionsplenum der Bergischen VHS. Seit fast 60 Jahren treffen hier montags abends spannende Gäste auf ein neugieriges Publikum. Die Politische Runde debattiert Themen, die die Gesellschaft beschäftigt, sei es „nur“ die Stadtgesellschaft oder das ganze Land. Sie analysiert die Gegenwart, fragt nach Lösungen für die Probleme von morgen und wirft immer wieder auch einen Blick in die Vergangenheit.

Und so standen wir dem Moderator und den interessierten Bürger\*innen im Publikum Frage und Antwort zu folgenden Themen: Was macht eigentlich ein Ernährungsrat und warum braucht Wuppertal so etwas? Energie- wende, Finanzwende, Verkehrswende und jetzt auch noch Ernährungswende – wie kriegen wir das Wenden hin? Und wo kann man vor der eigenen Haustür anfangen?

Das Gespräch gibt's als Podcast zum Nachhören unter:  
[www.politische-runde.de/2022/12/du-bist-was-du-isst-der-wuppertaler-ernaehrungsrat-stellt-sich-vor](http://www.politische-runde.de/2022/12/du-bist-was-du-isst-der-wuppertaler-ernaehrungsrat-stellt-sich-vor)



**MÄR**  
**27**  
**19:30h**

**Michael Felstau, Lisa Oberschelp  
Holger Kreft, Christoph Ziegler**

Du bist, was Du isst? Der  
Wuppertaler Ernährungsrat  
stellt sich vor

[politische-runde.de](http://politische-runde.de)

## SWITCH-Konferenz an der Uni Witten- Herdecke

### Planetares Wissen, Denken und Handeln

Im September fand an der Uni Witten-Herdecke zum ersten Mal die SWITCH-Konferenz unter der Leitfrage: „Wie können wir Planetares Wissen in die Bildung bringen?“ statt.

Die Mission: Innerhalb der nächsten 3 Jahre sollen die ersten Lern- und Entwicklungsprogramme für Planetares Denken und Handeln für Schüler\*innen, Studierende, Unternehmen und Organisationen auf den Weg gebracht werden. In den nächsten 10 Jahren soll Planetare Bildung als Grundbestandteil in möglichst vielen Studien- und Bildungsgängen an Universitäten und anderen Bildungseinrichtungen sowie in Lern- und Entwicklungsprogrammen von Organisationen integriert sein.

Diesen ambitionierten Zielen sind wir an den zwei Tagen in einem vielfältigen und umfassenden Programm mit spannenden Inputs, Workshops, künstlerischen Interventionen und ausreichend Raum und Zeit zum Austausch und Genuss definitiv näher gekommen.

Besonders inspiriert haben uns folgende Beiträge:

- Liza Bauer, Geschäftsführerin des @planetarypanel der Uni Gießen sprach über ganzheitliche, nachhaltigkeitsrelevante Perspektiven und Formate für Forschung und Lehre
- Natalie Knapp, Philosophin zum Thema „anders Denken“ und wie wir die Welt mit anderen Augen sehen und fühlen können, wenn wir uns unsere kulturell und gesellschaftlich geprägten Denkmuster bewusst machen
- Kazuma Matoba, Kommunikationswissenschaftler und Professor an der UWH über neue Narrative zu den vier „planetary turns“.

Nachmittags nahmen wir an Workshops zu planetarer Ernährung, planetaren Finanzierungsmöglichkeiten und planetarer Zusammenarbeit teil. Ziel war es hier Inhalte zusammenzutragen, sich mit relevanten Akteur\*innen zu vernetzen und im Austausch Ideen für potentielle Bildungsformate zu entwickeln. Die Zeit war begrenzt, doch dank der kleinen Gruppengröße gab es einen lebhaften Austausch und erste Ansätze konnten erarbeitet werden.

Was wir mitnehmen: Eine große Portion Inspiration und Rückenwind aus den inhaltlichen Impulsen und insbesondere den Begegnungen mit den Konferenzteilnehmenden. Wir sind hochmotiviert und blicken mit Spannung auf kommende Switch-Events.



## Scheunen-Kino „Ernte Teilen“

Solawi Hof Vorberg in  
Kooperation mit dem Forum  
für soziale Innovation

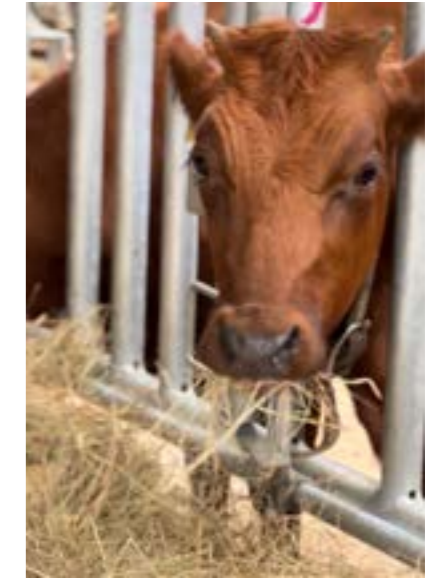
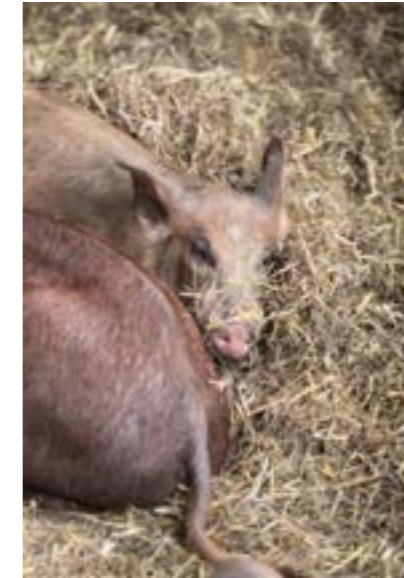
„Nur die Harten kommen in den Garten“  
wäre wohl das Motto des Tages gewe-  
sen. Denn trotz Starkregen bei Sturm-  
böen und Gewitter ließen sich einige  
Wuppertaler\*innen den OpenAir-Kinoab-  
end am Hof Vorberg nicht nehmen.  
Glücklicherweise konnten wir kurzfristig  
in den alten Kuhstall ausweichen und  
das Lagerfeuer gegen Scheunenam-  
biente eintauschen.

Zu sehen gab es den Dokumentarfilm  
„Ernte Teilen“, der lebhafte und aufbau-  
end-erheiternde Einblicke in den Alltag  
von drei solidarisch wirtschaftenden  
Höfen bzw. Landwirtschaftsinitiativen in  
Deutschland zeigt.

Im Anschluss an den Film wurde das  
Mitbringbuffet geräubert und man kam  
mit dem Team des Hof Vorberg in den  
Austausch über Herausforderungen und  
Perspektiven in der kleinbäuerlichen  
Landwirtschaft.

Wir sind glücklich darüber im Rahmen  
der Veranstaltung den solidarischen  
Gedanken im Ernährungsbereich näher  
gebracht zu haben.

Wir danken für die Unterstützung durch  
die Stadt Wuppertal und hoffen auf  
Sonne beim nächsten Mal.



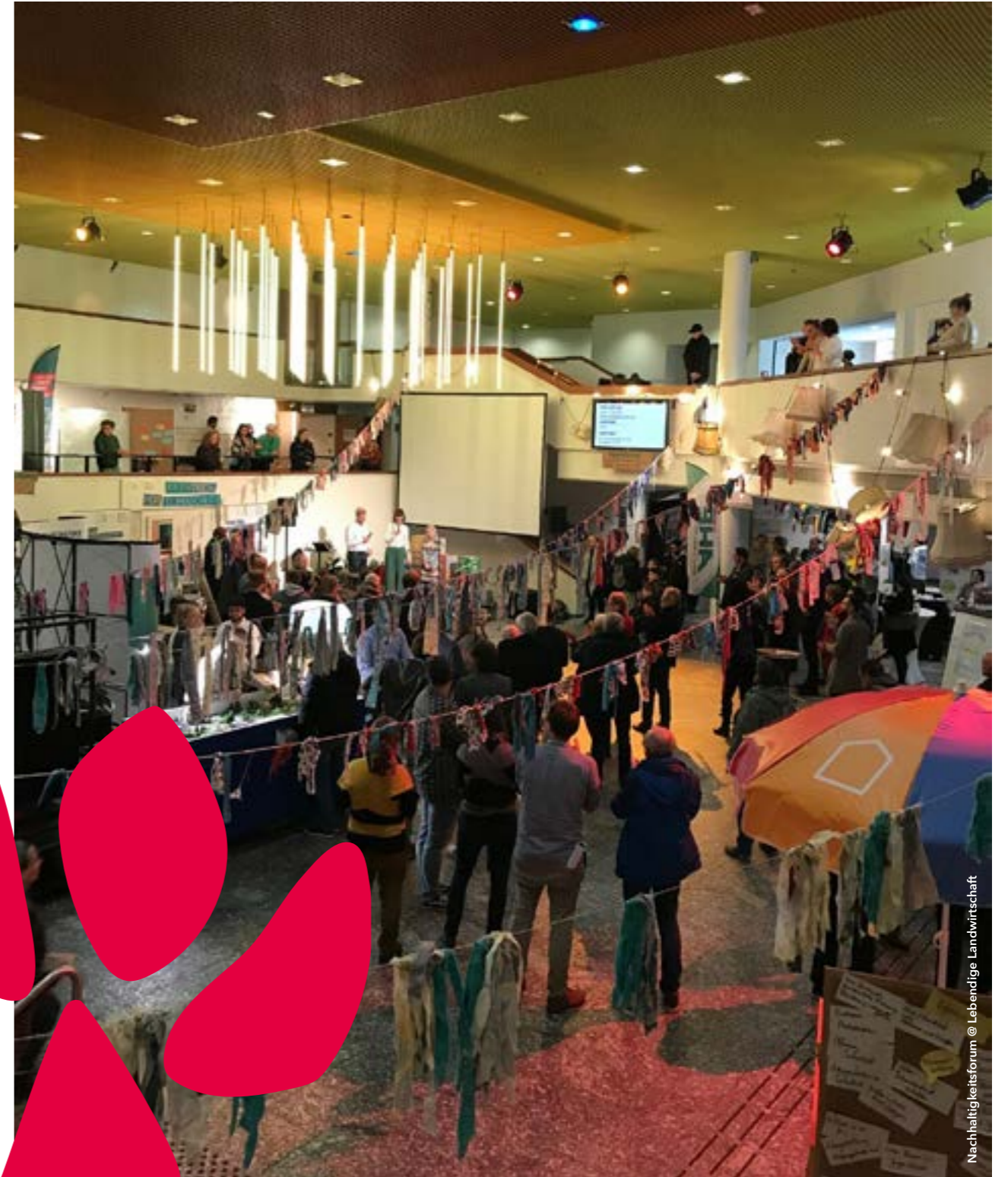
## Nachhaltigkeitsforum Witten

Für eine „lebens- und  
liebensewerte Zukunft“

Zum zweiten Nachhaltigkeitsforum Witten bespielten wir gemeinsam mit unserem Partner aus dem Studium Fundamentale (StuFu), dem Günne-  
mann-Kotten e.V., einen Infostand im Saalbau des Kulturforums der Stadt. Für die öffentliche Veranstaltung kam die Stadtgesellschaft zusammen und erhielt an Infoständen, in Workshops und kurzweiligen Aktionsformaten einen breiten Einblick in die Wittener Nachhaltigkeits-  
szene. Insgesamt gab es über 30 verschiedene Angebote, von spielerisch bis informativ, umrahmt von künstlerischen Interventionen und musikalischen Beiträgen.

An unserem Stand kamen wir bei selbstgemachtem Quittenbrot und Haselnüssen mit Besucher\*innen und Wittener Nachhaltigkeitsakteur\*innen ins Gespräch über unser für das Sommersemester geplante StuFu-Seminar „Vom Hof zum Teller“. Das Interesse am Seminar und insbesondere an der Mithilfe am Günne-  
mann Kotten war rege und man darf gespannt sein, wie viele bekannte

Gesichter in diesem Jahr vor Ort mitwirken werden.



## Eine Mitmach-Konferenz zum Klimawandel und Ernährung

Barcamp Klimawandel in der Station Natur und Umwelt in Wuppertal

Wir waren Teil der Klima-Diskussion! Am 11. November 2023 lud die Station Natur und Umwelt zum 1. Barcamp Klimawandel in Wuppertal ein, um gemeinsam mit Interessierten den großen Zukunftsfragen in unserem lokalen wie auch globalen Umfeld nachzugehen. Im Fokus standen diesmal vor allem die Themen Ernährung, Lebensmittel und Mehrwegverpackungen.

Auf dem Markt der Möglichkeiten hatte zu Beginn der Veranstaltung jede\*r die Chance, die beteiligten Organisationen näher kennenzulernen. Nach verschiedenen kurzen Impuls-Vorträgen konnten Interessierte in ca. 45-minütigen Gesprächsrunden in den offenen, kreativen und argumentativen Austausch gehen und sich interdisziplinär vernetzen. Wir als Lebendige Landwirtschaft haben einen Impulsvortrag zum Thema „planetengerechte Ernährung“ beigetragen und anschließend in unserer Session „bio, regional, saisonal, fair und engagiert - Wie ist das eigentlich in Wuppertal?“ mit zahlreichen Inter-

essierten über die Möglichkeiten und Hürden diskutiert, in Wuppertal nachhaltig einzukaufen. Gemeinsam mit den Teilnehmenden wurden lokale Initiativen zusammengetragen, die sich in Wuppertal für nachhaltige Ernährung engagieren. Diese sollen perspektivisch auf einer digitalen Karte verzeichnet und der Öffentlichkeit sichtbar gemacht werden.

Impulsgebende - neben uns - waren Foodsharing Wuppertal, das Klimamanagement der Stadt, die Parents für Future, Schüler\*innen vom Wilhelm-Dörpfeld-Gymnasium, die Verbraucherzentrale NRW mit der Umweltberatung der Beratungsstelle Wuppertal und die Bergische VHS.

Bei einem gemeinsam gekochten Menü aus den geretteten Lebensmitteln von Foodsharing klang der Abend gemütlich aus. Neben interessanten Vorträgen und guten Gesprächen, konnten wir einige neue Kontakte knüpfen und künftige Kooperationspartner\*innen für unsere anstehenden Projekte gewinnen.

Wir bedanken uns herzlich beim Team der Station Natur und Umwelt für den inspirierenden Tag und sind gespannt, welche Verbindungen und gemeinsamen Projekte aus der Veranstaltung hervorgehen!





The image features a bright yellow background with a dark blue abstract shape on the right side. The text 'Wissenschaft & Forschung fördern' is written in white, bold, sans-serif font, centered on the blue shape.

**Wissenschaft  
& Forschung  
fördern**

## Lehre neu denken

Der Modellstudiengang ONE HEALTH - Gesundheit, Landwirtschaft, Ernährung

Auch in diesem Jahr war die Entwicklung des Masterstudiengangs ONE HEALTH wieder ein Kernthema unserer Arbeit. Wie geplant konnten wir die zweite Projektphase zum Juni 2023 abschließen und die erarbeiteten Materialien für die weitere Entwicklung des Studiengangs an die Universität Witten/Herdecke übergeben.

## Was wir für die Lehre von morgen erreichen konnten (Abgeschlossene Projektphasen)

2021

2022

2023

Studiengangentwicklung

### Projektphase 1: abgeschlossen

- Aufnahme der Arbeits- und Vertiefungsgruppe an der UWH
- Vorbereitung der Ausschreibung der Professuren
- Vorlesungsreihe ONE HEALTH im Studium Fundamentale der UWH
- Vernetzung, Tagungen und Workshops mit Partner:innen aus Hochschullehre
- Erarbeitung eines Handbuchs mit Studieninhalten
- Fortführung des Workshops Vom Hof zum Teller im Studium Fundamentale der UWH

### Projektphase 2: abgeschlossen

- Revisionsphase der Arbeitsergebnisse Projektphase 1
- Finalisierung zweier Professuren - Profile zur Unterstützung der UWH
- Zielgruppenanalyse und Marketingvorbereitung für den Studiengang
- Identifizierung und Vernetzung zu möglichen Reallaboren in Witten und Umgebung
- Veranstaltung einer One Health Tagung mit Wissenschaftler:innen und Akteur:innen im Ernährungssystem
- Fortführung des Workshops Vom Hof zum Teller im Studium Fundamentale der UWH

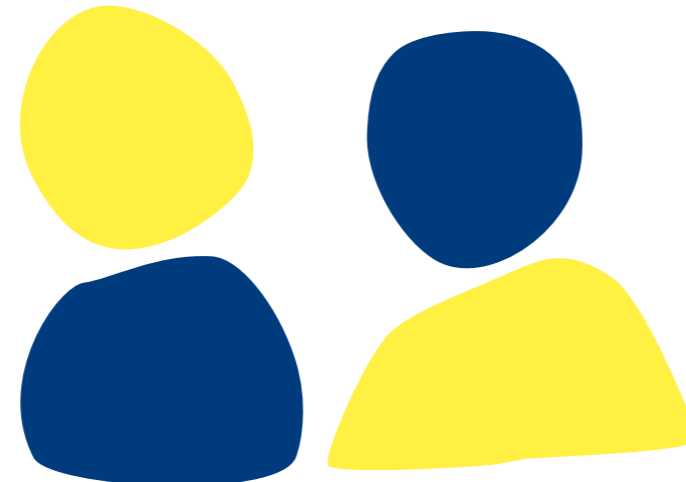
## Die zweite Projektphase des Vorhabens Modellstudiengang ONE HEALTH gliederte sich in

- Revision und Überarbeitung der vorangegangenen erarbeiteten Studiengangsinhalte: Dieses geschah in einem finalen Treffen der interdisziplinären Arbeitsgruppe ONE HEALTH, zwei Tagungen sowie in weiteren Kleingruppengesprächen.
- Durchführung von Zielgruppenanalysen und Marketingvorbereitungen
- Identifikation von Reallaboren zu der Studiengangthematik im Wittener Raum: In und außerhalb der Universität leistete die Lebendige Landwirtschaft Vernetzungsarbeit im Bereich der thematischen Fachkompetenzen des Studiengangs und knüpfte Kontakte mit relevanten Akteur\*innen. So wurde die Basis gelegt, benötigte Infrastruktur für Themen rund um One Health und nachhaltige und gesunde Ernährungssysteme auszubauen.
- Fortführung des Workshops vom Hof zum Teller im Studium Fundamentale der UWH: In der Projektphase II führte die Lebendige Landwirtschaft zwei Workshops Vom Hof zum Teller: ein Gemeinschaftsprojekt und vom Hof zum Teller: das regionale Ernährungsumfeld erkunden durch. Das Lehrformat orientierte sich an den für den Studiengang erarbeiteten Grundideen, mit Berücksichtigung eines lokalen Reallabors und damit einhergehenden Herausforderungen und wissenschaftlichen Frage-

stellungen im Bereich des Ernährungssystems Wittens.

Die Lehrveranstaltungsreihe testet und stärkt den Resonanzraum für die vom Studiengang angedachten Themen und ist Teil der oben beschriebenen Vernetzungsarbeit in und außerhalb der Universität.

Nach erfolgreicher Übergabe blicken wir mit Freude auf die weitere Entwicklung des Studiengangs und der Etablierung der Thematik One Health im Ernährungssystem Wittens, wobei wir der Universität weiterhin als Kooperations- und Förderpartnerin zur Seite stehen werden.



## Vom Hof zum Teller - das regionale Ernährungsumfeld erkunden!

Lehrveranstaltung im Studium  
fundamentale und Wittenlab. sie-  
ben:viertel der Universität Witten/  
Herdecke

Zum dritten Mal organisierten wir in  
Kooperation mit dem Verein Günne-  
mann-Kotten aus Witten-Rüdinghausen  
ein gemeinsames Seminar für Studie-  
rende diverser Fachbereiche der Uni  
Witten-Herdecke. In diesem Sommer  
ging es darum, aktiv an der Weiterent-  
wicklung des Günnemann-Kotten mitzu-  
wirken und das eigene Ernährungsum-  
feld besser kennenzulernen.

Wir verbrachten einen Tag am Kotten  
und arbeiteten in kleinen Gruppen an  
verschiedenen Stationen. In diesem  
Zuge wurden Beete neu angelegt und  
gepflegt, Hasel- und Weidensträucher  
geschnitten, Gefache des entkernten  
Gebäudes mit Ziegeln und Lehmputz  
ausgemauert. An einer Station konnte  
man Wolle zu Garn verarbeiten, oder  
zumindest in Ansätzen nachvollziehen,  
wie aufwändig und kleinschrittig dieser  
Prozess ist.

Am zweiten Seminartag erweiterten wir  
unseren Aktionsraum, fuhren mit dem  
Rad relevante Orte im Ernährungsum-  
feld Witten ab und lernten diese besser  
kennen. Die Exkursion stand unter der  
Leitfrage „Was ist euer Beitrag für eine  
nachhaltige Ernährungsumgebung  
in Witten und wie kann man euch auf  
diesem Weg unterstützen?“. An 5 Statio-  
nen machten wir an dem Tag halt: dem  
Naturgarten der Naturschutzgruppe  
Witten (NaWit), dem Demeterbetrieb  
Trantenrother Hof, dem genossenschaft-  
lichen Regionalladen Grüne Perle in  
der Innenstadt, dem Larix Café der Uni  
sowie die der Solawi WirGemüse - alles  
Orte an denen Lebensmittel regional  
erzeugt, verarbeitet oder vermarktet  
werden.

Abgerundet wurde das Seminar durch  
einen gemeinsamen Abschluss mit den  
Studierenden am Günnemann-Kotten.  
Alle brachten etwas kulinarisch-regiona-  
les mit und es entstand ein reger Aus-  
tausch über die besuchten Orte und die  
Menschen, die diese zum Leben erwe-  
cken. Ob sich die Studierenden wohl  
auch zukünftig in dem ein oder anderen  
Projekt einbringen? Damit wäre unser  
höchstes Ziel erreicht. Denn es ist diese  
Begeisterung für das Engagement für  
ein Gutes Leben das auch uns antreibt  
und unsere Arbeit motiviert.





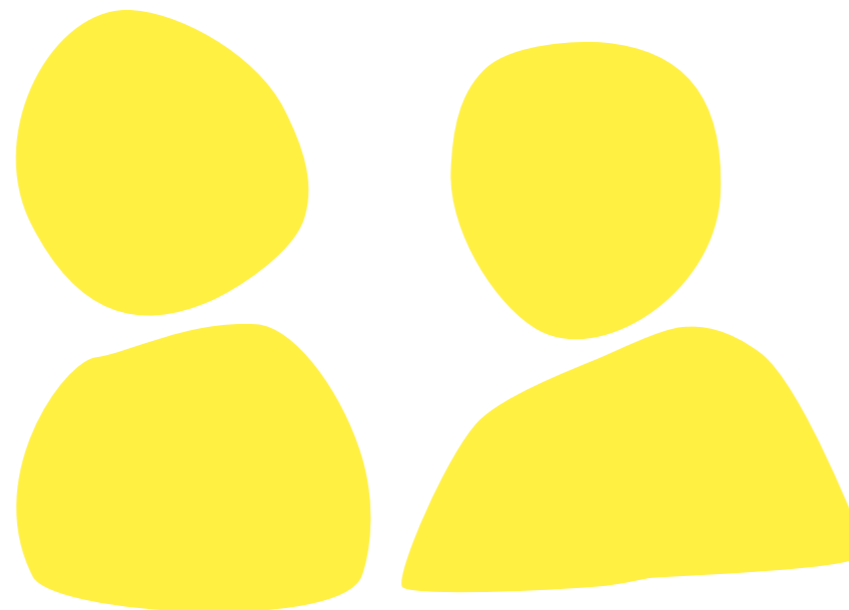
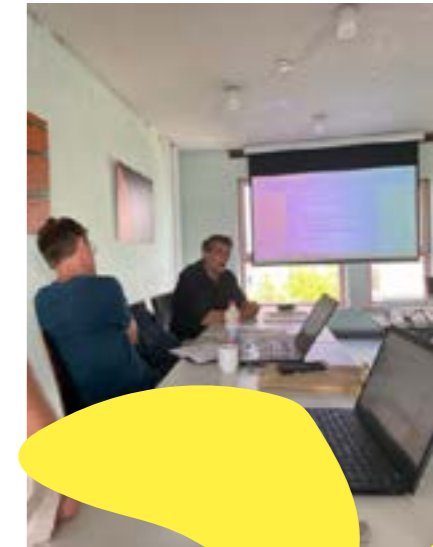
Fotos @ Lebendige Landwirtschaft

## Förderung bio-dynamische Ausbildung

Die neue Generation in der die ökologischen Landwirtschaft

Die Biodynamische Ausbildung - das sind aktuell 280 Auszubildende auf rund 250 Lehrbetrieben in Gartenbau und Landwirtschaft - gehört zu den wichtigsten ökologischen Ausbildungsangeboten in Deutschland. In Kooperation und durch wissenschaftliche Begleitung mit der „Gesellschaft für Ausbildungsforschung und Berufsentwicklung“, setzt sich das Netzwerk für die staatliche Anerkennung der Ausbildungszweige in allen Bundesländern ein.

Auch mit Unterstützung der Lebendigen Landwirtschaft kann das Ausbildungs-Curriculum nun fachlich und methodisch-didaktisch überarbeitet werden. Ziel ist es, die verschiedenen Themenbereiche so aufzubereiten, dass sie den aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen im Bereich der Berufsbildung entsprechen und damit eine solide Grundlage für eine erfolgreiche berufliche Begleitung junger Menschen bieten.



## Erfolgreich nachhaltiger wirtschaften

Zentrum für nachhaltige Unternehmensführung, Witten

Nachhaltigkeit greifbarer und messbar machen – dieses Ziel verfolgt das Zentrum für Unternehmensführung, anwendungsorientiertes Forschungsinstitut der Fakultät für Wirtschaft und Gesellschaft der Uni Witten/Herdecke.

Zu diesem Zweck hat das Institut einen eigenen Nachhaltigkeitsstandard, den ZNU-Standard entwickelt, der unabhängig von Größe oder Branche auf Unternehmen anwendbar ist. Dabei geht es um die Fragen: Wie gestaltet man eine nachhaltige Unternehmensführung, mit Blick auf das unternehmerische Denken, Handeln, Messen und Kommunizieren? Und was sind konkrete klimarelevante Aktivitäten/Bestrebungen des Unternehmens in den Bereichen Umwelt, Wirtschaft und Soziales?

Das ZNU führt entsprechende Bewertungen von Unternehmen durch und bietet individuelle Handlungsoptionen für einen mess- und sichtbaren Beitrag zu den globalen Nachhaltigkeitszielen.

Die Lebendige Landwirtschaft freut sich, das ZNU und die Bestrebungen für ein nachhaltigeres Wirtschaften mit einem jährlichen Sponsoring zu unterstützen.

Innovativ gestalten

Sinn stiften

Gemeinsam wirken





**Ausblick**



## Ausblick

### Was wir 2024 anstoßen wollen

Wir blicken auf ein ereignisreiches Jahr zurück. Für uns als Lebendige Landwirtschaft ist 2023 durch die Fortführung bestehender Formate ein Stück Beständigkeit eingeleitet. Gleichzeitig haben sich neue Wege eröffnet und viele neue Ideen, Impulse und Projekte sind entstanden. Mit unserer Arbeit haben wir auch dieses Jahr das Gefühl, den Ernährungswandel gemeinschaftlich ein Stück vorangebracht zu haben. Hierfür möchten wir uns bei Ihnen – unseren Kooperationspartner\*innen, Mitwirkenden, Unterstützer\*innen und Interessierten bedanken.

In das Jahr 2024 starten wir nun mit neuer Energie und Tatendrang, freuen uns auf den Rückhalt unseres vorhandenen Netzwerks und neue Kontakte. Mit der Weiterführung des Kurses vom Hof zum Teller an der Universität Witten/Herdecke, der anstehenden Vereinsgründung des Wuppertaler Ernährungsrates, einer Kooperation mit der VHS Wuppertal und einem gemeinsamen Projektvorhaben mit der FH Münster und dem Cologne Game Lab zum Thema menschliche und planetare Gesundheit, erwarten uns spannende Zeiten.

Außerdem wollen wir in 2024 mit einem besonderen Vorhaben starten. Nach vielen Gesprächen, Recherchen und Planungen wollen wir auf einer Brachfläche an der Wuppertaler Nordbahntrasse einen Wuppertaler Weltacker ins Leben rufen. Hier sollen die Zusammenhänge zwischen einer zukunftsfähigen Landwirtschaft und gesunder Ernährung für Jung und Alt begreifbar werden. Gemeinsam wird geackert, geerntet, gekocht und nachhaltige Anbau- und Konsumweisen erprobt und erlebt. Wir stehen in den Startlöchern und können es kaum erwarten endlich die Hände in die Erde zu stecken und danken an dieser Stelle unseren Unterstützer:innen:

GLS *Trennwald*  
Dachstiftung  
für individuelles  
Schenken



Wir sind gespannt was das Jahr 2024 für die Lebendige Landwirtschaft noch bereit hält und werden all unsere Kräfte für unsere Mission – die Transformation des Ernährungssystems – einsetzen. Wir hoffen auch Sie weiterhin an unserer Seite zu wissen!





**Lebendige  
Landwirtschaft**

Foto @ Lebendige Landwirtschaft

### **Kontakt**

Lebendige Landwirtschaft gGmbH  
Döppersberg 19, 4. Etage  
42103 Wuppertal

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



BPC-165FF



atomstromlos. klimafreundlich. bürgereigen.