

Jahresbericht 2024



Lebendige
Landwirtschaft

Vorwort	3
Über den Gleisen - Wuppertaler Weltacker	4
The Week - eine besondere Bildungsreise	10
Netzwerkveranstaltung: Zukunft aufgetischt! Ernährung gemeinsam gestalten.	12
Bergisch Länd - Nachhaltigkeitsfestival in Solingen	14
Vom Hof zum Teller - Ein ReGenerationsbeitrag	16
Ernährungsrat für die Region Wuppertal	18

Vorwort

Liebe Freund*innen der
Lebendigen Landwirtschaft,

wir blicken zurück auf ein Jahr, voller
positiver Veränderungen, spannender
Projekte und vielversprechenden ersten
Schritten von unserem Vorhaben *Über
den Gleisen - Wuppertaler Weltacker*.

Dank Förderungen von der Postcode-
Lotterie und der Stiftung Umwelt und
Entwicklung NRW konnten wir den
„Grundstein“ für den Wuppertaler Welt-
acker legen und in eine 1,5jährige
Pilotphase starten. Mit Caro (Gemüse-
Gärtnerin) und Karo (Biologin und
Bildungsreferentin) kamen zwei tolle,
qualifizierte Frauen in unser Team, die
den Weltacker maßgeblich mitgestalten
und das Projekt voranbringen.

Zeitgleich verabschiedeten wir uns von
unserer Kollegin und Co-Geschäfts-
führung Hannah, die neue beruflichen
Wege einschlug.

Mit Gummistiefeln, Erde an den Hän-
den und dem Blick nach vorne gerichtet
starten wir voller Ideen und Tatendrang
in unsere erste Ackersaison.

Wir bedanken uns hiermit bei unseren
Unterstützer*innen und Netzwerkpart-
ner*innen sowie all denen, die sich mit
uns für einen ökologischen und sozial
gerechten Wandel im Ernährungssystem
einsetzen, für eine tolle Zusammen-
arbeit, großzügigen Support und viel
Inspiration.

Ackern wir weiter!

Mit Unterstützung von



Über den Gleisen – Wuppertaler Weltacker

Es startete mit einem Zaun

Bereits seit zwei Jahren schwirrt in unseren Köpfen die Idee herum, einen einen sog. Weltacker in Wuppertal aufzubauen. In Deutschland gibt es bereits 13, auf der ganzen Welt sogar insgesamt 34 dieser Draußen-Lernorte, Tendenz steigend.

Im Winter 2023 fiel uns eine passende Fläche in den Schoß und das Abenteuer konnte beginnen..

Der Hintergrund

Unser globales Ernährungssystem und die Art und Weise, wie wir Lebensmittel produzieren, verteilen und konsumieren, wirkt sich negativ auf nahezu alle planetaren Grenzen aus. Die Übernutzung von Ressourcen, der großflächige Einsatz von Pestiziden, Landraub und der weltweite Handel von Rohstoffen und Lebensmitteln tragen erheblich zur Klimaerhitzung, der Zerstörung von Ökosystemen und gesellschaftlichen Strukturen bei. Das Ernährungssystem steht vor der Herausforderung, bis 2050 eine wachsende Weltbevölkerung nachhaltig, gesund und sozial gerecht zu ernähren. Die dringende Notwendigkeit, dieses Ziel zu erreichen, motiviert uns, lokal aktiv zu werden.

Wir sind der Überzeugung, dass der notwendige Wandel im Ernährungssystem nur gemeinsam funktioniert. Für eine Bewusstseinsbildung in der Gesellschaft braucht es ein ganzheitliches Verständnis des Ernährungssystems und dessen Auswirkungen auf Umwelt, Klima, Natur, Ressourcen, Biodiversität und Gesundheit. Voraussetzung dafür ist persönlichkeitsbildendes Lernen, das am besten durch die Verknüpfung von wissenschaftlichen, praktischen und sinnlichen Aspekten erreicht wird.

Die Idee

Wir entwickeln einen Bildungsacker, auf dem die Themen Ernährung, Landwirtschaft und Gesundheit von Mensch und Planet erleb- und begreifbar werden. Auf einer zentral gelegenen, rund 1.300 m² großen Fläche entlang des Fuß- und Radwegs „Nordbahntrasse“, holen wir einen Acker mitten in die Stadt.

In Anlehnung an die Konzepte „Weltacker - 2000m²“ und „Planetary Health Diet“ veranschaulichen wir Zusammenhänge zwischen zukunftsfähiger Landwirtschaft und planetengerechter Ernährung - beginnend vom Boden als Lebensgrundlage, über Fähigkeiten im biologischen Gemüseanbau und die regionale Vermarktung von Lebensmitteln bis hin zu deren Auswirkungen auf unsere eigene Gesundheit. Die Kombination aus lebendiger Aktionsfläche und begleitendem Bildungskonzept macht den Bildungsacker „Über den Gleisen“ sowohl zum außerschulischen Lernort für Bildungseinrichtungen als auch zu einem Ort des Wissens und Wirkens für die Öffentlichkeit, an dem durch gemeinschaftliches Ackern, Ernten und Gestalten Selbstwirk-

samkeit erfahren werden kann. Die Eröffnung ist für Sommer 2025 geplant.

Die Ziele

Ziel von Über den Gleisen ist es, Schüler*innen der Sekundarstufe I, bzw. Kinder-/Jugendgruppen im Alter von 10 bis 15 Jahren sowie der interessierten Öffentlichkeit zu veranschaulichen, wie sie mit Blick auf die eigene und die planetare Gesundheit regional handeln und global sensibel wirken können. Mit unserem Vorhaben wollen wir nachhaltiges Denken und Handeln fördern und zu der Bildung einer entsprechenden Haltung beitragen.

Die Maßnahmen

Das Bildungskonzept beinhaltet folgende Themenschwerpunkte:

Gesunde Ernährung für mich und den Planeten

Planetengerechte Ernährungsweise, planetare Grenzen, Klima und Landwirtschaft, Speiseplan der Planetary Health Diet

Vom Acker auf den Teller: Gesunde Lebensmittel von hier für alle

Regionale Versorgung und Vermarktung mit Fokus auf die Aspekte Klimawandel, Gemeinwohl und Solidarität. Welchen Wert hat mein Essen: Wie können wir Essen fair teilen?

Boden als Ressource und Klimaschützer

Der Boden und sein Beitrag zur biologischen Vielfalt und dem Klimaschutz, Bodenkreisläufe

Biodiversität und Landwirtschaft zusammen denken

Zukunftsfähige landwirtschaftliche Praxis, Market Gardening und was kann man vor der eigenen Haustür pflanzen und ernten, Förderung der Biodiversität, Companion-Plants, Lieblingspflanzen von Insekten und Menschen

Säen, Pflanzen, Pflegen, Ernten, Essen

Wie was wächst, gedeiht und schmeckt

Keine Reste, keine Verpackung, kein Müll

Reduzierung von Lebensmittelverschwendung durch kurze Transportwege, essbare Schalen und Möglichkeiten der Resteverwertung

Aktueller Stand

Seit Sommer 2024 beschäftigen wir uns auf dem Weltacker mit grundlegenden Baumaßnahmen und der Schaffung einer Infrastruktur. Zuvor hatten wir ein Bodengutachten erstellen lassen, das belegt, dass wir auf der Fläche Nahrungspflanzen anbauen können.

Errichten konnten wir bis jetzt einen Zaun, der das gesamte Gelände umschließt, einen Gerätecontainer, einen Drei-Kammer-Kompost sowie drei große Hochbeete aus gebrauchten Einwegholzpaletten. Darüber hinaus konnten wir eine große Menge Komposterde anliefern lassen und zusammen mit der Wuppertaler Initiative „Talbuddeln“ vier Obstbäume heimischer Sorten pflanzen.

Um die Flächen des Weltackers ab Frühjahr/Sommer 2025 mit Gemüse-, Öl- und Getreidepflanzen bestellen zu können, hatten wir große Teile der Fläche über die Winterzeit mit UV-beständiger Silofolie abgedeckt, sodass

die darunterliegende Rasenfläche verrotten und der Boden regeneriert werden konnte. Das organische Material eignet sich gut, um es mit der Komposterde zu vermischen und es mit der Einachser-Bodenfräse einzuarbeiten. Eine kleine Fläche als Blühwiese für Bienen und Insekten ist zusammen mit den Schüler*innen des Wilhelm-Dörpfeld-Gymnasiums in Arbeit.

Eine verwilderte, über 40 Meter lange Hecke aus Weißdorn-, Hagebutten- und vor allem Brombeerbüschen entlang des Geländes haben wir Stück für Stück händisch zurückgeschnitten und somit die Aktionsfläche vergrößert. Unterstützung erhielten wir von der Trassenmeisterei, die dabei half, den Brombeerschnitt zu entsorgen und 4 Kubikmeter Erde anzuliefern. Mit jeglichem Gehölz zur weiteren Benutzung errichten wir derzeit eine Totholzhecke, in die sich Insekten, Vögel und Igel zurückziehen können.

Mit einem baulichen Highlight sind wir auf dem Weltacker ins Jahr 2025 gestartet. Unter fachkundiger Anleitung eines Schreiners haben wir ein Geodom errichtet – ein futuristisch anmutendes Kuppelgebäude, das als Gewächshaus zur Anzucht von eigenen Jungpflanzen dienen wird. Das nötige Saatgut für Gemüse, Kräuter, Wildblumen, Getreide und Ölpflanzen konnten wir bereits anschaffen – in Sachen samenfestes Saatgut kooperieren wir auch mit der Bergischen Gartenarche Wuppertal – einem Verein zum Erhalt alter, bergischer Sorten.

Auch haben wir unseren Gerätecontainer bis jetzt mit vielen nützlichen Werkzeugen und gärtnerischem Equipment ausstatten können.

Seit Anfang an kooperieren wir mit dem Wilhelm-Dörpfeld-Gymnasium in Wuppertal im Rahmen des BNE Unterrichtsformats FREIDAY. Hier organisieren sich die Schüler*innen selbst und entwickeln ihr eigenes Projekt zu einem der Nachhaltigkeitsziele, das sie dann auf dem Bildungsacker durchführen. Weiterhin organisieren wir Aktionstage, Praxisworkshops und Ackerführungen für die Öffentlichkeit. Uns ist wichtig, dass der Bildungsacker ein Ort der Begegnung und Mitgestaltung für Wuppertaler*innen aller Quartiere, sozialer und kultureller Backgrounds wird.

All dies haben wir mit der Unterstützung zahlreicher Förderer innerhalb von weniger als nur einem Jahr leisten können. Wir bedanken uns herzlich bei:



STIFTUNG UMWELT
UND ENTWICKLUNG
NORDRHEIN-WESTFALEN



Ausblick

Ein wesentlicher Bestandteil unseres derzeitigen Schaffens ist die Öffentlichkeitsarbeit. Allen Schulen mit Sekundarstufe I in Wuppertal, Solingen und Remscheid sowie in den umliegenden Gemeinden haben wir unser Angebot vorgestellt und schon einige interessierte Rückmeldungen erhalten. Ein nächster Schritt wird sein, ab Sommer zusammen mit einigen „festen“ Schulen in die Pilotphase zu starten.

Ansonsten gibt es immer eine Menge zu tun. Weitere Bauprojekte werden unseren vielfältigen Begegnungsort bereichern: ein ausrangierter Bauwagen, den wir als gemütlichen Aufenthaltsort mit Kochgelegenheit einrichten möchten, ist schon in Aussicht – eine Außenküche für gemeinsame Kochaktionen sowie eine Komposttoilette folgen.

Den Obstanbau möchten wir mit heimischen Beerensträuchern erweitern und größere Ladungen Mutterboden und Komposterde anliefern lassen, sodass wir die Qualität unserer Anbauflächen weiter steigern können. Zentrales Thema wird auch die nachhaltige Wasserversorgung sein. Dafür planen wir so viel Regenwasser wie möglich aufzufangen und sinnvoll zu verwenden. Bis es soweit ist, erhalten wir Unterstützung von der Firma Bergchemie (den Flächeneigentümern) und dem Café Tacheles.

Über den Gleisen

Wuppertaler Weltacker



The Week – eine besondere Bildungsreise

Drei Filme an drei Abenden in
einer Woche:

Das ist das Konzept der Filmreihe the Week,
die Menschen dazu bewegen will, sich lokal
für die Klimawende einzusetzen und aktiv zu
werden.

Gemeinsam mit dem Forum soziale Inno-
vation gGmbH luden wir Akteur*innen aus
Bildung, Kultur, Nachhaltigkeit und Land-
wirtschaft aus Wuppertal ein und verwandel-
ten unser Büro kurzerhand für eine Woche
in ein Kino.

Das Popcorn wurde durch selbstgemachte
Snacks ersetzt und im Anschluss an die
jeweils einstündigen Filme wurde in der
Gruppe diskutiert, wie wir ganz individu-
ell mit der Klimakrise umgehen und uns
für eine nachhaltigere Gesellschaft stark
machen können.



Netzwerk- veranstaltung: Zukunft aufgetischt!

Ernährung gemeinsam gestalten.

Es gibt viele gute Gründe, sich als Kommune über Ernährung Gedanken zu machen. Unsere Ernährung prägt unsere Landschaften, Städte und Dörfer, sie kann einen Beitrag zu Klimaschutz und zur Resilienz leisten und sie beeinflusst die Gesundheit von Bürger*innen. Aus diesem Grund hat die Robert Bosch Stiftung in Kooperation mit dem Bundesverband der Regionalbewegung e.V. und anderen das Förderprogramm Zukunft aufgetischt! ins Leben gerufen. Es richtet sich an Kommunen im ländlichen Raum und soll Bürger*innen dazu motivieren, in den Austausch zu gehen und regionale Ernährungssysteme partizipativ zu gestalten.

Als Praktikerinnen der kommunalen Ernährungswende und mit unseren Erfahrungen aus den Zukunftswerkstätten Ernährung im Rahmen des Tag des guten Lebens Wuppertal 2023 wurden wir für einen Input und den anschließenden Markt der guten Beispiele engagiert.

Unter anderem aus diesem Netzwerktreffen entstand eine Sammlung von Beispielen guter Praxis zur Gestaltung der Ernährungswirtschaft, kommunalen Gestaltungsräumen und Bürger*innenbeteiligung, die hier zum kostenlosen Download bereitsteht.

Wissenskompodium.pdf (<https://www.bosch-stiftung.de/sites/default/files/documents/2024-05/Wissenskompodium.pdf>)



Bergisch Länd - Nachhaltigkeitsfestival in Solingen

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

Mit einem Infostand zur Planetary Health Diet (PHD) und unserem Projekt *Über den Gleisen - Wuppertaler Weltacker* waren wir dabei, bei Bergisch Länd, dem Nachhaltigkeitsfestival am Gründer- und Technologiezentrum in Solingen. Was essen wir und was können wir ändern, um uns gesünder zu ernähren und dabei die planetaren Grenzen zu wahren? Bei uns gabs den Reality Check, interessante Erkenntnisse und spannende Gespräche über die eigenen Ernährungsgewohnheiten.

Mit uns waren über 50 Unternehmen, Start-Ups, soziale Einrichtungen, Vereine und Initiativen vor Ort und teilten an Ständen ihr Wissen für eine bessere Welt. Dazu wurden Produkte und Projekte für ein sozial-ökologisches Leben und Wirtschaften präsentiert, sowie spannende Mitmach-Aktionen angeboten.

Die Veranstaltung wurde dann aufgrund von einem heftigen Unwetter am Nachmittag etwas abrupt beendet - der Regentanz scheint also funktioniert zu haben. <3



Vom Hof zum Teller – Ein ReGenerationsbeitrag

Seminar im Studium Fundamentale, Sommersemester 2024

Willkommen auf dem Günnemann Kotten, einem alten Fachwerk-Hof, gut getarnt gelegen, inmitten von Witten-Rüdinghausen. Hier bieten wir seit 3 Jahren gemeinsam mit dem gleichnamigen Verein eine spannende Seminarreihe im Rahmen des Studium Fundamentale für Studierende der Uni Witten/Herdecke und interessierte Wittener*innen an.

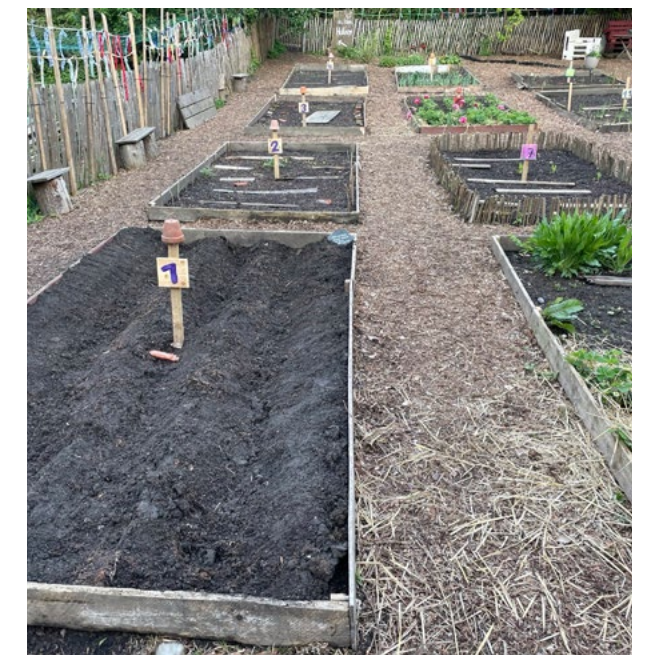
Im Sommersemester lag der Fokus auf dem Thema „Regeneration“. Dabei wurden wir unterstützt von der Kulturgemeinschaft Fakt21 aus Bochum (<https://fakt21.de/>).

Wie können wir mit unserem Handeln einen Impact auf die Entstehung und den Erhalt lebendiger Landschaften und den Anbau gesunder Lebensmittel haben? Wie hängt die eigene, individuelle Regeneration mit der Regeneration der Umwelt zusammen? Wie verändert sich unsere Haltung und Beziehung zu dem Ort, an dem wir praktisch zur Regeneration beitragen?

Diesen und vielen weiteren Fragen gingen wir gemeinsam mit 19 Studierenden der Humanmedizin, Psychologie, Management sowie Philosophie, Politik und Ökonomik (PPÖ) an 4 Seminartagen am Günnemann Kotten nach.

Jeder Tag setzte sich aus einem praktischen Teil, einem theoretischen und einem reflektiven Teil zusammen. Wir beschäftigten uns also mit den planetaren Grenzen und den globalen Auswirkungen unseres Ernährungssystems. Bei gemeinsamer Gartenarbeit sowie kleineren bis größeren Bauprojekten kamen wir in den Austausch und erfreuten uns an dem Geschafften. Zwischendurch gab es kurze Momente des Innehaltens und der Selbstreflektion sowie Wahrnehmung der Stimmung am Kotten. Ein Highlight eines jeden Seminartags war unser regionales Mitbringbuffet, für das wir ein eigenes Bewertungsschema entwickelten, um es auf Regionalität, ökologische Verträglichkeit, Geschmack und generelle Außendarstellung bzw. Optik zu prüfen. Daraus entstand ein Rezeptbuch mit den leckersten planetengerechtesten Rezepten, das Ihr Euch **hier** anschauen könnt.

Außerdem wurde ein kleines **Werbe-Video** entwickelt, das interessierten Studierenden einen Vorgeschmack auf den Günnemann Kotten und unser gemeinsames Seminar bieten wird.



Ernährungsrat für die Region Wuppertal

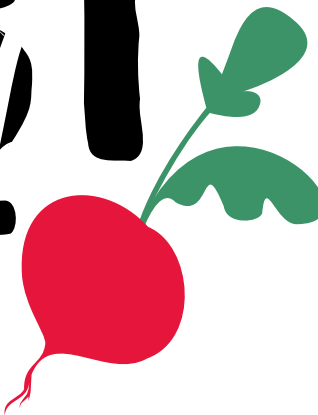
Was lange währt wird endlich gut:
wir haben einen Verein gegründet!

Dürfen wir uns vorstellen? Wir sind der Ernährungsrat für die Region Wuppertal e.V. – Wuppertal isst gut. Unser Ziel ist nichts Geringeres als die Ernährungswende in Wuppertal, das heißt wir setzen uns ein für gut und fair produzierte Lebensmittel aus der Region, für eine gesündere und nachhaltigere Schulpflegung, die trotzdem für alle Menschen bezahlbar bleibt, für engere Verbindungen zwischen Stadt und Land sowie für eine essbare Stadt.

Seit unserem ersten großen Auftakt-Barcamp in 2022 ist viel passiert. Die Gruppe verstetigte sich und traf sich regelmäßig alle 6 Wochen. In kleineren AGs widmeten wir uns thematischen Schwerpunkten, wie Bildung, Ernährungsräumen und der essbaren Stadt, gingen in den Austausch mit zentralen Akteur*innen, Kantinenbetreiber*innen, Schulträgern, Caterern und Landwirt*innen und verschafften uns einen Überblick über die Perspektiven und Herausforderungen des Ernährungssystems in Wuppertal.

Mit unserem neu gegründeten Verein treten wir nun gegenüber der Stadt und weiteren Ernährungsakteur*innen als eigenständige Organisation auf und werden uns zukünftig mit einmischen, für Gutes Essen für Alle.

W'TAL ISST GUT



Wuppertal isst gut © 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.