

Transparenz schaffen

- von der Ladentheke bis zum Erzeuger.



Projekt: "Lebensmittel aus der Region - Dem Essen auf der Spur"

Region: Südniedersachsen / Göttingen und Umland

Institution: RUZ Reinhausen / ImPuls e.V. - Fachbereich Kinderacker

Kontakt: Tel 0551 / 59 603 Fax 0551 / 541 550

E-Mail Im.Puls@t-online.de

Verantwortlich: Frau Karin Schulze

Unsere Schwerpunktthemen im ersten Projektjahr

Kartoffelprojekt

Rund um die tolle Kartoffelknolle werden wir mit Grundschulklassen und Berufsschulklassen vielfältige praktische Erfahrungen machen. Auf ihrem Acker bauen Schülerinnen und Schüler Kartoffeln an, pflegen sie und werden sie im Herbst ernten. Da nicht alle Kartoffeln gleich sind, haben wir mit dem Versuchsgut der Uni Witzenhausen fast 20 verschiedene Kartoffelsorten für unser Feld ausgesucht. Unterschiede in Kocheigenschaften, Geschmack, Blüten-, Schalen- und Fleischfarbe und im Reifezeitpunkt sind dabei berücksichtigt. Auch alte und neue Sorten und einige Spezialitäten werden wir anbauen. Die Schülerinnen und Schüler erhalten neben der praktischen Tätigkeit viele Informationen über eines unserer wichtigsten Grundlebensmittel. Abgerundet wird das Programm für jede Grundschulklasse durch das Herstellen verschiedenster Kartoffelgerichte von "süß" bis "salzig" gemeinsam mit einer Berufsschulklasse.

Dorfprojekt Landolfshausen

In Landolfshausen, einem Dorf 17 km östlich von Göttingen, wollen die Landwirte zeigen, "was in ihnen und ihren Höfen steckt". Mit einer im Aufbau befindlichen Initiative des Dorfes und verschiedenen Kooperationspartnern wollen wir ein Programm für Hofbesichtigungen, Schulprojekte, Fahrradtouren und andere Aktionen entwickeln. Dabei kann sowohl für Schulklassen als auch für Familien oder Erwachsenengruppen im Bereich Naherholung ein breites Spektrum an Themen rund um das Thema Landwirtschaft entstehen, da die meisten Betriebe mit einer vielseitigen Wirtschaftsweise noch bäuerliche Landwirtschaft betreiben. Im Dorf arbeiten ökologische und konventionelle Betriebe Hand in Hand und viele Landwirte vermarkten ihre Produkte direkt.

Transparenz schaffen

- von der Ladentheke bis zum Erzeuger.



Projekt: *"Nahrungsmittelproduktion und Landschaftsentwicklung - Aus der Landschaft zum Produkt"*

Region: Südniedersachsen / Solling und Sollingvorland
Institution: Institut für allgemeine und angewandte Ökologie e.V.
Kontakt: Tel 05505 / 760 Fax 05505 / 30 54
E-Mail A.Unger@oeko-institut-hardeggen.de

Verantwortlich: Herr Axel Unger

Hauptziel des „Projektes Nahrungsmittelproduktion und Landschaftsentwicklung - Aus der Landschaft zum Produkt“ ist es, regionale Wechselbeziehungen in der Nahrungsmittelproduktion (vorrangig Fleischproduktion) aufzuzeigen, die u.a. unter Berücksichtigung der abiotischen und biotischen Faktoren existieren und damit entscheidend für die Entwicklung der uns umgebenden Kulturlandschaft sind. Um die Absicht des Projektes, die Förderung eines kritischen und qualitätsorientierten Verbraucherbewusstseins und die Unterstützung eines reflektierten, gesundheitsbewußten Kauf- und Konsumverhaltens zu unterstützen, sind die regional handelnden Akteure mit ihren verschiedenen Interessen mit in die Umsetzung der pädagogischen Arbeit einzubeziehen.

Im Regionalprojekt soll u.a. die Fleischproduktion in der historischen, gegenwärtigen und möglicherweise auch in ihrer zukünftigen Dimension aufgezeigt werden. Regionale Kulturlandschaften dienen dazu als Ausgangspunkt der Betrachtung, um den Zusammenhang zwischen Tierbesatz und Fläche und deren vielfältige Auswirkungen (Tierschutz, Boden u.a.) zu verdeutlichen. Im Projektgebiet werden in diesem Zusammenhang als Lernorte sowohl Forstflächen als auch Offenlandflächen dienen.

Aufgrund der örtlichen Rahmenbedingungen besteht die Möglichkeit, die Veranstaltungseinheiten für SchülerInnen, Jugendliche und Erwachsenengruppen zu konzipieren.

Im Regionalprojekt erfolgt eine Kooperation mit der Landwirtschaftskammer Hannover, Bezirksstelle Northeim, dem Landvolk Kreis Northeim, regional produzierenden Landwirten, dem Naturpark Solling-Vogler, der Verbraucherberatung, dem Landkreis Northeim, diversen Bildungseinrichtungen (Schulen, LEB, DJHW, JFH u.a.), dem Touristikverein Uslar, regionalen Gastronomiebetrieben u.a.

Transparenz schaffen

- von der Ladentheke bis zum Erzeuger.



Projekt: "Lernort Landwirtschaft - Essen und Umwelt"

Region: Region Lehrte - Peine

Institution: Gemeinn. Landbau-Forschungsgesellschaft Hämelerwald e.V.

Kontakt: Tel 05175 / 5222 Fax 05175 / 7884

E-Mail Landbauforschung@Adolphshof.de

Verantwortlich: Frau Angelika Güntzel

Der Zusammenhang von Ernährung und Umwelt sowie die Entstehung, Verarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln soll am Beispiel der ökologischen Landwirtschaft in der Region vermittelt werden durch:

- Projektstage mit Schulklassen (Beispiel: "Von der Kuh zum Käse")
- Fortbildungsveranstaltungen für Studenten und Lehrer
- Wochenendseminare für Jugendliche
- Aktionstage für Familien
- Kampagne "Essen + Umwelt"
- Jahresprojekt "Apfelstation"
- Teilnahme an Messen und Veranstaltungen
- Aufbau "Grüner Routen" mit einem Bio-Regionalführer

Als Partner vorgesehen sind Gut Adolphshof und andere Betriebe aus dem ökologischen Landbau in der Region, Verarbeiter, Deutsche Umwelthilfe und Nabu, Verbraucherberatung, Hausfrauenbund, Gymnasium Uetze, Agendabüro Stadt Lehrte u.a.

Transparenz schaffen

- von der Ladentheke bis zum Erzeuger.



Projekt: "Grünes Netz in der Region Hannover"

Region: Region Hannover

Institution: LEB e.V. / Bildungswerk Herrmannsdorfer Landwerkstätten /
Schulbiologiezentrum Hannover

Kontakt: Tel 0511 / 51 500 200 Fax 0511 / 51 500 210

E-Mail bildungswerk@leb.de

Verantwortlich: Frau Cornelia Haverbeck

Die Ländliche Erwachsenenbildung in Niedersachsen e.V. (LEB) will einen regionalen Verbund ("Grünes Netz") von nachhaltig wirtschaftenden Betrieben im Bereich der Erzeugung, der handwerklichen Verarbeitung und der Vermarktung von Lebensmitteln in der Region Hannover für Verbraucher aufbauen. Die Wege nachhaltig erzeugter Lebensmittel vom Erzeuger zum Verbraucher werden transparent gemacht.

Dazu stellt die LEB Kontakte zu Betrieben und zu Verbrauchergruppen her, wobei insbesondere Schulklassen, Kinder- und Jugendlichengruppen angesprochen werden sollen.

Es werden Vermittlungseinheiten angeboten, die einen unterschiedlichen zeitlichen Rahmen haben. So sollen die Teilnehmenden kürzere Einheiten wie Führungen/Hofrallye o.ä. (zwei Unterrichtsstunden) machen können oder sich in einer Lerneinheit von fünf Unterrichtsstunden intensiv einem speziellen Thema widmen.

Es werden folgende Themen angeboten:

- Vom Korn zum Brot
- Unsere Nutztiere
- Landwirtschaft heute

Darüber hinaus soll ein Aktionstag geplant und durchgeführt werden, an dem verschiedene Angebote sowohl Kindern als auch Erwachsenen den Zusammenhang von Landwirtschaft und Ernährung deutlich machen.

Als Kooperationspartner für die Region Hannover fungiert insbesondere das Bildungswerk Herrmannsdorfer Landwerkstätten. Das Schulbiologiezentrum Hannover wird seine langjährige Erfahrung als Lernstandort für Erwachsene und Kinder in das Projekt einbringen.

Transparenz schaffen

- von der Ladentheke bis zum Erzeuger.



Projekt: "LANDerLEBEN"

Region: Landkreis Uelzen

Institution: Gemeinde Suderburg

Kontakt: Tel 05826 / 980 - 0 / - 22 Fax 05826 / 980 70
E-Mail Rathaus-Suderburg@t-online.de

Verantwortlich: Frau Friederike Haarmann, Frau Petra Hinrichs,
Herr Henning Röber

Die ländliche Region stärken, auch durch die Förderung des Tourismus und eines kritischen Verbraucherbewusstseins - mit diesen Schlagworten kann, kurz und bündig, das Anliegen des Regionalprojektes "LANDerLEBEN" umrissen werden.

Hier sind Friederike Haarmann und Petra Hinrichs als Projektleiterinnen tätig. Sie brüten Ideen aus und setzen sie in die Tat um. "Vom Feld in den Kochtopf" ist einer der ersten Gedanken, der im Sommer in ein Ferienprojekt münden wird: Kinder besuchen einen Landwirt und dieser erklärt ihnen "Was, Warum und Wie" Lebensmittel angebaut werden. Dann geht es ab aufs Feld und die Kinder ernten selbst - Kartoffeln, Möhren ... je nachdem, welche Früchte gerade reif sind. Anschließend wird die Ernte zubereitet - zum Beispiel in der Küche des Hotels Hof Suderburg. Dass sie danach auch selbst aufgegessen wird, versteht sich von selbst.

Ziel des Projektes ist es, dem kritischen Verbraucher eine transparente Landwirtschaft nahe zu bringen. "Was treibt der Landwirt? Was verbirgt sich eigentlich hinter Forst- oder Wasserwirtschaft?" sind die Fragen, deren Beantwortung die Gäste durch ihren Besuch vor Ort ein wenig näher kommen sollen. Die Land- und Forstwirte sind sehr offen für die Ideen des Projektbüros, inzwischen stehen eine Menge Mitstreiter für das Projekt bereit.

Aber nicht nur für Kinder sind die vielfältigen Angebote gedacht. Zielgruppen sind sowohl die Einheimischen als auch Touristen und Kurzurlauber, Erwachsene ebenso wie Kinder. Anmelden sollen sich alle Gruppen, vom Verein über die Schulklasse bis hin zu interessierten Privatleuten. Dies wird möglich sein, weil geplant ist, die Themen in Form von "Bausteinen" je nach Alter, Zeit und Geldbeutel, individuell zusammen stellen zu können. Von der Übernachtung im Luxushotel bis hin zur Feldscheune wird alles möglich sein. Die Angebotspalette wird vom Schäferwochenende über den Rübenstag, das kulinarische Spargelwochenende bis zum Heidschnuckenscheren reichen. Auch ein Fotoseminar auf den Spuren des kulturhistorischen Wasserlebnispfades Hardautal oder Knochenarbeit bei den Forstwirten ist vorgesehen.

Da kann sich der amtsmüde Büroangestellte gern einmal im Aufforsten und bei der Holzernte ausprobieren.

An Ideen mangelt es nicht. "Wie schmeckt der Wald?" - Pilzesammeln mit dem Pilzberater, Brennesselspinat und Wildkräutersalat zubereiten oder die Heilkräfte von Birken, Weißdorn und Weiden kennen lernen ist nur eine Offerte von vielen.

Für Wanderer mit und ohne Rad ist der "Grüne Pfad" vorgesehen: große Informationstafeln in den Feldern zwischen Holxen und Hamerstorf werden erklären, was auf den Feldern wächst und was daraus gemacht werden kann.

Transparenz schaffen

- von der Ladentheke bis zum Erzeuger.



Projekt: "Nahrungsmittel im Blick - Aus der Region für die Region?!"

Region: Rund um Lüneburg

Institution: Schulbiologie- und Umweltbildungszentrum Lüneburg

Kontakt: Tel 04131 / 414 74 Fax 04131 / 799 181

E-Mail schubz@uni-lueneburg.de / schubz@fh-lueneburg.de

Verantwortlich: Frau Magda Schumacher / Herr Rolf Harald Krause

Ernährungsbedingte Krankheiten wie Allergien, Übergewicht u.a. sind auf dem Vormarsch. Skandale im Lebensmittelsektor verunsichern die Verbraucher erheblich.

Auch wenn Viele in unserer technisierten Welt sehr gebildet sind, geht doch immer mehr Wissen verloren, wenn es sich um unsere Ernährung handelt. In den Küchen wird heute viel weniger gekocht. Der Konsum von Fertiggerichten, die nur noch in den Backofen oder in die Mikrowelle geschoben werden, nimmt immer mehr zu. Unsere Esskultur hat in den letzten Jahren sehr gelitten. Gemeinsame Mahlzeiten werden in unseren Familien immer seltener. Im Supermarkt wählen die Kunden ihre Produkte in erster Linie nach Preis, Frische, Geschmack, Haltbarkeit, ansprechender Verpackung oder vermeintlich gesundheitlicher Wirkung aus.

Was steckt hinter dem üppigen und vielfältigen Angebot unserer Verkaufsmärkte? Warum könnte es wichtig sein, verstärkt regionale Lebensmittel zu konsumieren? Was hat der Produktpreis eines Lebensmittels mit der Kulturlandschaft zu tun?

Einen Blick hinter die Kulissen der Nahrungsmittelerzeugung und -herkunft, Informationen zur Verarbeitung, zur Vermarktung und zum gesundheitlichen Wert von Produkten will im Raum Lüneburg das Projekt "Nahrungsmittel im Blick" ermöglichen. Regionale Koordinationsstelle ist das Schulbiologie- und UmweltBildungs-Zentrum (SCHUBZ) in Lüneburg. Nahrungsmittel erzeugende, verarbeitende und vermarktende Betriebe der Region "Rund um Lüneburg" sowie Organisationen der Verbraucherberatung sollen Kooperationspartner im Projekt werden und ihre Türen öffnen. Adressaten sind in erster Linie Schulklassen der Region von der Grundschule über die Haupt- und Realschulen bis hin zum Gymnasium.

Ausgehend von ausgewählten Nahrungsmitteln sollen Produktionswege vom fertigen Produkt bis hin zum landwirtschaftlichen "Rohstoff" zurückverfolgt werden. Hierbei soll die Art und Weise der Erzeugung transparent gemacht und erkundet werden, welche Wege im einzelnen zurückgelegt werden, bis eine Ware im Supermarktregal erscheint. Dabei wird auch vieles selbst ausprobiert, z. B. wie man eine Kuh melkt, ein Brot backt oder Pommes herstellt.

Transparenz schaffen

- von der Ladentheke bis zum Erzeuger.



Projekt: "Essen von hier"

Region: Landkreis Osterholz

Institution: Biologische Station Osterholz e.V.

Kontakt: Tel 04791 / 895 17 Fax 04791 / 893 25

E-Mail: info@biologische-station-osterholz.de

Verantwortlich: Herr Thomas Goldmann / Herr Wilfried Plümpe

Die Biologische Station Osterholz e.V. beteiligt sich an dem landesweiten Projekt "Transparenz schaffen - von der Ladentheke bis zum Erzeuger".

Beim Imker wollen wir Honig ernten und auf frischem Brot verkosten.

Beim Bauern wollen wir das Leben einer Milchkuh kennen lernen und einen Milchvergleichstest durchführen.

Oma's Falläpfel werden zu Saft verarbeitet und Linda ist nicht ein hübsches Mädchen, sondern eine leckere Kartoffel, die wir pflanzen, pflegen, ernten und essen.

Auf dem Wochenmarkt oder in der Eisdiele, im Hofladen oder im Kuhstall, beim Imker oder im SB-Markt - es geht um's Essen!

"ESSEN VON HIER" soll die Wege zwischen Erzeugern und Verbrauchern verkürzen. Erzeugung und Verarbeitung von Nahrungsmitteln soll für den Verbraucher wieder nachvollziehbar werden. Er soll gezielter als bisher Entscheidungshilfen für die Auswahl seines täglichen Essens bekommen.

Dazu werden wir die Zusammenarbeit mit Landwirten und Schulen, aber auch mit der VHS oder der AOK suchen. Wir sind für Ideen offen und freuen uns auf rege Beteiligung.

Transparenz schaffen

- von der Ladentheke bis zum Erzeuger.



Projekt: "LandWirtschaft - Erlebnisjahre"

Region: Hohe Heide

Institution: ackern & rackern e.V.

Kontakt: Tel / Fax 04262 - 8260

E-Mail bioland.nds@t-online.de

Verantwortlich: Frau Christiane Burandt-Gabriel

Das Erlebnisangebot des Schulbauernhofes ackern & rackern auf zwei biologischen Betrieben in der Region Hohe Heide (Visselhövede) wird ausgebaut.

Es entstehen für den Grundschulbereich „LandWirtschaft - Erlebnisjahre“, die übergreifend über Schuljahre einen erlebnisorientierten Zugang zu ökologischer Landwirtschaft eröffnen.

Von der 2. - 4. Klasse kommen die Kinder in regelmäßigen Abständen auf den Schulbauernhof und erleben dort im Jahreslauf Entwicklungen und Pflegearbeiten bei Pflanze, Boden, Tieren. Sie legen dort ihren eigenen Acker an, verfolgen Wachstum, pflegen und ernten, erleben die Bedürfnisse, die Versorgung und das Wachstum der Nutztiere sowie die Entstehung von gesunden Lebensmitteln.

Begleitend werden den Kindern Arbeitsbögen zu den einzelnen Themen an die Hand gegeben, in denen Entwicklungen, Erlebnisse, Beobachtungen und Ergebnisse über die zwei Jahre dokumentiert werden.

In einer zweiten Phase entsteht für die Klassen 5/6 der Orientierungsstufen ein Angebot zur Erkundung des nachgelagerten Bereichs Verarbeitung und Vermarktung, das den Weg der Lebensmittel vom Bauernhof zur Ladentheke und von dort auf den eigenen Esstisch nachvollziehbar machen soll.

Eine langfristige enge Kooperation von Grundschulen/Orientierungsstufen, Schulbauernhof, Verarbeitern/Vermarktern wird hierfür aufgebaut.

Transparenz schaffen

- von der Ladentheke bis zum Erzeuger.



Projekt:	<i>"Urviecher - Klasse statt Masse. Erhaltung der ostfriesischen Natur- und Kulturlandschaft durch alte Haustierrassen"</i>
Region:	Ostfriesland
Institution:	Regionales Umweltzentrum Ökowerk Emden e.V. / Förderverein NABU-Woldenhof Wiegboldsbur e.V.
Kontakt:	Tel 04921 / 954 023/24 Fax 04921 / 954 025 / 937 740 E-Mail Lukas.Emden@t-online.de / oekowerk-emden@gmx.de
Verantwortlich:	Herr Eckhard Lukas / Frau Marion Peters

Inhalt des gemeinsamen Regionalprojektes ist die Erhaltung der ostfriesischen Natur- und Kulturlandschaft durch alte Haustierrassen.

Die Projektideen umfassen:

- den Aufbau einer Mutterkuh-Herde mit bedrohten oder extensiv zu haltenden Rinderrassen
- die extensive Grünlandnutzung durch Rinder zur Erhaltung der ostfriesischen Natur- und Kulturlandschaft
- den Schutz und die Erhaltung weiterer bedrohter alter regionaler Haustierrassen (z.B. Emders Gänse, Ostfriesische Möwen / Hühner)
- den Aufbau eines landwirtschaftlichen Erlebnispfades am "Rysumer Nacken" (Titel: Das Emders Nordkap zwischen Watt und Marsch, Industrie und Landwirtschaft, Naturschutz und Naherholung)
- das Lernen auf dem Bauernhof (z.B. "Milky Day - Wie kommt die Milch in den Kühlschrank?")
- Projekte zur nachhaltigen Ernährung und Landwirtschaft
- die Betreuung von Schulklassen und anderen Besuchern im Ökowerk und auf dem Woldenhof (Wochenprogramm, Workshops, Führungen, Hoffeste etc.).

Die Vermittlungsarbeit soll unter anderem den Interessenskonflikt zwischen der konventionellen und ökologischen Landwirtschaft verdeutlichen, Zusammenhänge zwischen Landschaftspflege, Tierschutz und artgerechter Tierhaltung aufzeigen, mehr transparente Wege in der Fleischproduktion für die Ernährung und Gesundheit schaffen, über den Schutz und Erhalt von bedrohten alten Haustierrassen aufklären und das Bewusstsein für eine artgerechte und nachhaltige Tierhaltung schärfen. Dieses soll zum einen durch die Erarbeitung von Handreichungen und Unterrichts- sowie Infomaterialien zu verschiedenen Themenschwerpunkten und Projekttagen erfolgen. Zum anderen soll eine Erweiterung der Kommunikationsstruktur und die feste Verankerung des Projektes in der Region mit Hilfe von verschiedenen Arbeitskreisen erreicht werden.

Das Netzwerk der regionalen Partner des Projektes ist sehr weit gefächert.

- Bereich der Landwirtschaft: Landwirtschaftskammer Ostfriesland, Landwirtschaftlicher Hauptverein Emden, Interessengemeinschaft Biobauern Ostfriesland, Landfrauenverband, Landjugend Emden / Krummhörn, AK Bauernmarkt Emden, Ökologisches

Transparenz schaffen

- von der Ladentheke bis zum Erzeuger.



Projekt: *"Urviecher - Klasse statt Masse.
Erhaltung der ostfriesischen Natur- und
Kulturlandschaft durch alte Haustierrassen"*

Unternehmensnetzwerk Ostfriesland (ONNO) sowie der Verein "Ostfriesland schmeckt nach Meer".

- Bereich Lebensmittelhandel, Verarbeitung und Gastronomie: Schlachtereibetrieb Giesenberg, Kantine des Hans-Suhsemil-Krankenhauses, Kantine des VW-Werkes, Kantine der FHOOW, Regionale Gastronomie (AG Ems-Fähranleger am Rysumer Nacken, Restaurant "Strandlust").
- Bereich Bildung: Verbraucherzentrale Emden, Allgemeinbildende Schulen, Berufsbildende Schulen, Kindergärten, FHOOW, VHS Emden.

Ferner sind am Projekt beteiligt die Stadt Emden (Wirtschaftsförderung, FD Umwelt, Verkehrsverein), Veterinäramt (Lebensmittelkontrolle, Tierschutz) sowie das Agenda 21 Büro. Beim Lehrpfad-Projekt sind die Partner: Wasser- und Schifffahrtsamt (WSA) Emden, Statoil Deutschland GmbH, AG Ems, Landwirt G.H. Heikens (Betreuer der Rinderherden), Umweltverbände (BUND, NABU).

Transparenz schaffen

- von der Ladentheke bis zum Erzeuger.



Projekt: "Essen aus der Ferne kaufen, wenn das Gute liegt so nah?"

Region: "Rund um den Jadebusen" ┌

Institution: RUZ Schortens

Kontakt: Tel 04461/ 89 16 52 Fax 04461 / 891 657

E-Mail ruz-schortens@t-online.de

Verantwortlich: Herr Hans-Joachim Meyer zum Felde └

Essen aus der Ferne kaufen, wenn das Gute liegt so nah?

Hier lernt jeder wie´s gewesen, als das Steak noch Rindviech war.

Ausgehend von den Impulsen des Arbeitskreises "Transparente Lebensmittelproduktion" (Mitglieder kommen aus den Bereichen Landwirtschaft, Schule, Lebensmittelverarbeitung und -handel sowie Ernährungsberatung) werden für die Region typische und relevante Themen aus den Bereichen der Lebensmittelproduktion, Lebensmittelverarbeitung und des Lebensmittelhandels für den Unterricht in Form von Unterrichtskonzepten erarbeitet.

Schülerinnen und Schüler aller Jahrgänge und Schulformen können so an den Beispielen Fleisch, Milch, Getreide oder Kakao die einzelnen Abschnitte der Produktions- und Handelsstufen kennen lernen. Sie sollen in die Lage versetzt werden, die unterschiedlichen Qualitätssiegel für Lebensmittel kritisch hinterfragen und beurteilen zu können. So kann deutlich gemacht werden, welchen Einfluss die Qualität der Lebensmittel auf die tägliche Ernährung der Schülerinnen und Schüler hat.

An einem Beispielprodukt wird ein Unterrichtsleitfaden für die Klassen 9 -13 entwickelt.

Transparenz schaffen

- von der Ladentheke bis zum Erzeuger.



Projekt: "Tafeln in Oldenburg"

Region: Oldenburg - Stadt und Land

Institution: RUZ Ökologische Akademie Hosüne, Scarabeus e.V.

Kontakt: Tel 04487 / 674 Fax 04487 / 15 72

E-Mail RUZ.Oldenburg@t-online.de / ruz@umwelt-weser-ems.de

Verantwortlich: Herr Detmar Wolff

Wir wollen mit Schulen des Landkreises Oldenburg und der Stadt Oldenburg Veranstaltungen durchführen, die die Schüler dazu bewegen, sich mit ihrer Ernährung zu beschäftigen. Die Schüler setzen sich mit der Frage auseinander, wo ihre Lebensmittel herkommen, wie sie produziert werden, welche Qualitäten vorhanden sind, wie diese gesichert werden und welche Angaben über die Verarbeitung von Lebensmitteln gemacht werden.

Sie beschäftigen sich mit ihren Essgewohnheiten und mit Alternativen dazu. Sie entwickeln für sich einen Begriff von Esskultur.

Ziel der Unterrichtsprojekte ist es, zu ermitteln: „Welche Wünsche und welche Ansprüche habe ich als Konsument, wenn ich etwas esse? Wie kann ich mein Kaufverhalten und meine Künste in der Zubereitung so entwickeln, dass ich bekomme was ich möchte?“

Die Ergebnisse, die die Schüler gewonnen haben, sollen in einem regionalen Forum aus Erzeugern, Verarbeitern und den Instanzen der Qualitätssicherung rückgekoppelt werden.

Der Austausch der Ergebnisse wird über ein jährliches regionales Festessen in den Wintermonaten organisiert. An einer feierlichen Tafel treffen alle an der Ernährung in der Region beteiligten Produzenten und die an den Projekten beteiligten Schüler bei einem gemeinsamen Essen aus regionalem Anbau zusammen. Hier ist Zeit für einen Erfahrungsaustausch und Gespräche über die gemachten Erfahrungen.

Dieses regionale Essen zielt zugleich auf die regionale Gastronomie. Es soll Gastronomen des Kreises und der Stadt animieren, Regionalprodukte zu verarbeiten und dabei auf Qualität zu achten.

Transparenz schaffen

- von der Ladentheke bis zum Erzeuger.



Projekt: "Nahrungsmittelproduktion und Landwirtschaft.
Transparenz für Schule schaffen"

Region: Delmenhorst und um zu

Institution: RUZ Hollen e.V.

Kontakt: Tel 04223 / 95 056 Fax 04223 / 95 057

E-Mail ruzhollen@t-online.de

Verantwortlich: Frau Marina Becker-Kückens / Herr Rolf Dasecke

Seit der BSE-Krise besteht auf Seiten der Verbraucher ein großer Vertrauensverlust in Bezug auf die Lebensmittelqualität. Bei den Verbrauchern ist ein erhebliches Wissensdefizit entstanden. Dieses spiegelt sich auch bei den Schülern wider, indem sie auf andere, konventionell hergestellte Fleischsorten zurückgreifen, ohne zu erkennen, dass dies ein neuer Kreislauf ohne Ende und ohne perspektivische Verbesserung ist.

Es ist daher besonders wichtig, Schülern unterschiedlich wirtschaftende Betriebe vorzustellen, um somit auch Alternativen kennen zu lernen. Wichtig ist natürlich auch, den Schülern die Weiterverarbeitung transparent zu machen. Sie sollen den gesamten Produktionsweg eines Nahrungsmittels kennen lernen unter Einbeziehung konventioneller und ökologischer Landwirtschaft bei regionalen und überregionalen Vermarktungswegen.

Der Landkreis Oldenburg ist seit Generationen stark landwirtschaftlich strukturiert. Im Laufe der letzten Jahrzehnte wurde die Nutzung der landwirtschaftlichen Betriebe sehr intensiviert. Kleinere Betriebe mussten in den vergangenen Jahren häufig aus wirtschaftlichen Gründen aufgeben. Das sogenannte "Höfesterben" hat auch hier nicht Halt gemacht.

Das Regionale Umweltbildungszentrum Hollen ist zuständig für den Landkreis Oldenburg, hier die Gemeinden Ganderkesee und Hude, sowie für die Stadt Delmenhorst.

Gerade bei den Schülern der Stadt Delmenhorst besteht ein erhebliches Wissensdefizit in Hinblick auf die Landwirtschaft und somit auf die Produktion ihrer Nahrungsmittel.

Zu Beginn des Projektes wird zunächst ein Arbeitskreis eingerichtet an dem Landwirte aus unterschiedlich wirtschaftenden Betrieben, Verbraucherberatung, Landfrauenverein, weiterverarbeitende Fleischbetriebe, Regionalvermarkter, Eine-Welt-Gruppe und Schulen aus der Region (Lehrer) teilnehmen können. Hier können Projekte geplant, ausgewertet und dokumentiert werden.

Zielgruppe sind natürlich Schüler, die möglichst handlungsorientiert Landwirtschaft kennen lernen sollen, um ihnen die Produktionsabläufe transparenter zu machen. Hierzu werden Schüler einige Tage ein Praktikum auf verschiedenen Bauernhöfen durchführen, um unterschiedliche Wirtschaftsweisen kennen zu lernen. Weiter geht es dann in Betrieben der Weiterverarbeitung, wie z.B. Schlachtereien.

Transparenz schaffen

- von der Ladentheke bis zum Erzeuger.



Projekt: *"Nahrungsmittelproduktion und Landwirtschaft.
Transparenz für Schule schaffen"*

Im Umweltzentrum Hollen werden die Schüler Themen wie z.B. Gentechnologie oder Produktionsweisen in Dritte Welt Ländern sowie das große Thema Gesundheit und Nahrungsmittel aufarbeiten. Auch hier geht es wieder im Besonderen um die Transparenz.

Eine weitere Station in dem Projekt werden die landwirtschaftlichgeschichtlichen Museen der Region sein. Ziel soll hier sein, den Schülern kulturhistorische Komponenten zu vermitteln („Wie war Landwirtschaft früher? Warum muss sie heute anders sein?“) sowie die handlungsorientierte Vermittlung von hergebrachten Handwerkstechniken wie Spinnen, Korbflechten, Backen, Weben etc.

Durch einen Tag der offenen Tür im Umweltzentrum werden auch Erwachsene auf das Projekt aufmerksam gemacht. Ebenso werden Kurse für Erwachsene im RUZ zum Thema traditionelle Konservierungsmöglichkeiten angeboten.

Von dem Projekt werden in der Region folgende Ergebnisse erwartet:

- Eine nachhaltige Zusammenarbeit mit allen Kooperationspartnern
 - Stärkung der Region
 - Schüler und Erwachsene bekommen einen Einblick in die historische Entwicklung der Region und erhalten dabei Denkanstöße für zukünftiges Handeln.
 - Schüler bekommen eine andere Wertschätzung zu ihren Nahrungsmitteln.
 - Fehlerhafte Vorstellungen zur Landwirtschaft können korrigiert werden.
- Naturnahe Lebensmittelproduktion und verbrauchsnahe Erzeugung werden gefördert.

Transparenz schaffen

- von der Ladentheke bis zum Erzeuger.



Projekt: "Landwirtschaft im Emsland:
Regionale Produkte - regionaler Genuss"

Region: Emsland

Institution: RUZ Papenburg

Kontakt: Tel 04961 / 97 88 - 0 Fax 04961 / 97 88 - 44

E-Mail hoeb@nwn.de

Verantwortlich: Herr Dr. Thomas Südbeck

Das Regionale Umweltbildungszentrum (RUZ) plant zusammen mit dem Sozialen Ökohof e.V. in Papenburg, dem Engeln - Hof, dem landwirtschaftlichen Museum in Rhede, der regionalen Lehrerfortbildung, dem emsländischen Heimatbund, der Berufsbildenden Schule Meppen, der Verbraucherzentrale Osnabrück und lokalen Agenda 21 Gruppen:

Die Erkundung landwirtschaftlicher Betriebe

a) ökologisch wirtschaftende Betriebe,

z.B. Ökohof als "Mach mit Bauernhof"

b) Konventionell wirtschaftende Betriebe,

z. B. den Engeln - Hof als Direktvermarkter von Milch

- Unterrichtsangebote im landwirtschaftlichen Museum in Rhede

- Aktionen zum "Regionalen Schulfrühstück" in Schulen

- Aktionen zum Themenbereich "Lebensmittel als Produkte der Natur"

z. B. Aktion "Rund um den Apfel" (Förderung regionaler Apfelsorten)

- "Senioren gärtnern mit Kindern":

Ehrenamtlich engagierte Senioren legen mit Grundschulern Kräuter- und Gemüsebeete an

- "Landwirtschaft in Deutschland und den Niederlanden":

ein grenzüberschreitendes Seminar für Auszubildende der Landwirtschaft

- Lehrerfortbildung im Bereich Landwirtschaft - Ernährung - Verbraucherschutz:

"Transparenz in der Lebensmittelproduktion"

Transparenz schaffen

- von der Ladentheke bis zum Erzeuger.



Projekt: "Ernähren - einkaufen - entdecken, woher es kommt
Transparenz von der Ladentheke zum Verbraucher"

Region: Oldenburger Münsterland
Institution: Umweltzentrum Oldenburger Münsterland
Kontakt: Tel 04471 / 188 -1125 Fax 04471 / 188 -1166
E-Mail Umweltzentrum.Clp@t-online.de
Verantwortlich: Herr Bernd Kleyboldt

Das Oldenburger Münsterland ist in hohem Maße durch die Landwirtschaft geprägt. Große Teile der Bevölkerung sind direkt oder indirekt von der öffentlichen Diskussion über Erzeugung und Qualität von Lebensmitteln betroffen.

Verbraucher signalisieren Vertrauensverlust. Erzeuger landwirtschaftlicher Produkte, der Handel, vor- und nachgelagerte Verarbeiter werden in den Medien unter Rechtfertigungsdruck gesetzt und müssen legitimieren, was bislang als gute bäuerliche Praxis und unhinterfragt als selbstverständlich galt.

Die Bundes- und Landesregierung haben diese Entwicklung zum Anlass genommen, Strukturveränderungen einzuleiten. Wichtige Stichworte eines neuen Leitbildes sind Nachhaltigkeit, naturnahe Produktion, artgerechte Tierhaltung, ökologische Verträglichkeit, Klasse statt Masse, Regionalisierung und Transparenz. Die Landwirtschaft soll vom Verbraucher aus neu gedacht werden.

Diese Entwicklung ist mit tiefgreifenden Änderungen der ländlichen Kultur verbunden. Die Prozesse der Veränderung brauchen Raum für Kommunikation: zur Sensibilisierung des Verbrauchers, zum Austausch und zur Orientierung unter den Betroffenen sowie zum Dialog zwischen den Beteiligten.

Unser Konzept zielt auf die Gründung eines regionalen Netzwerkes und die Realisierung von Bildungs- und Informationsprojekten.

Aktivitäten:

I. Einladung zum Dialog an Landwirtschaft, Handel und Verbraucher - Beginn einer regionalen Zusammenarbeit.

II. Ernähren - Einkaufen - Entdecken, woher es kommt.

Entwicklung und Etablierung pädagogischer Angebote für Schulklassen

Vom Reibekuchen zur Kartoffel

Von der Grillwurst zum Ferkel

Besuch auf dem Bauernhof.

III. Transparenz - von der Ladentheke bis zum Erzeuger

Aktionstage - Ökoinfomarkt - Diskussion

Transparenz schaffen

- von der Ladentheke bis zum Erzeuger.



Projekt: "Rundherum gesund ernährt"

Region: Region Osnabrück

Institution: RUZ Lernstandort Noller Schlucht gGmbH

Kontakt: Tel 05421 / 9433 - 0 / - 13 Fax 05421 / 9433 - 11

E-Mail RUZJW@aol.com

Verantwortlich: Herr Rainer Neuber

Das Regionale Umweltbildungszentrum Lernstandort Noller Schlucht gGmbH in Dissen (südl. Landreis Osnabrück) bietet mit über 20.000 Bildungstagen im Jahr unterschiedlichste Bildungsangebote im Bereich der Umweltbildung, der Jugendarbeit und der pädagogischen Abfallberatung an. Mit der Teilnahme am landesweiten Projekt "Transparenz schaffen - von der Ladentheke bis zum Erzeuger" wird ein weiterer Bildungsbaustein in unserem Angebot etabliert.

Um Kindern und Jugendlichen einen neuen Zugang zu einer gesunden Ernährung zu ermöglichen, steht im Mittelpunkt unseres Konzeptes das handlungs- und erlebnisorientierte Lernen. Neutrale Fachinformation wird in diesem Zusammenhang so für Kinder und Jugendliche verpackt, dass sie durch Erkundungen und Selbermachen, Fragestellungen eigenständig beantworten können.

Als Zielgruppe werden Grundschüler sowie Schüler der Orientierungsstufen angesprochen. Auch die Teilnahme von weiterführenden Schulen wäre sehr zu begrüßen.

Um die Absichten des Projektes umzusetzen, werden Projektstage unter Berücksichtigung des Alters, der jeweiligen Vorkenntnisse sowie der Herkunft (ländlicher oder städtischer Raum) angeboten. Das Angebot umfasst eintägige, mehrtägige und einwöchige Projekte.

Erkundungen, beispielsweise auf Milchviehbetrieben und (Einkaufs-) Rallyes bilden einen Teil der Wissensvermittlung. Kinder und Jugendliche werden gezielt dazu aufgefordert, durch eigenes Handeln Erfahrungen zu gewinnen und diese zu verinnerlichen.

Das Geschmackserleben soll unter anderem durch einen delikaten Geschmacksparcours verdeutlicht werden. Ebenso steht das Essen mit Genuss im Vordergrund. Dazu sollen Kinder und Jugendliche ein gemütliches Ambiente schaffen und erleben, was eine gemeinsame Mahlzeit in harmonischer Atmosphäre ausmacht. Denn Psyche und Essen stehen ja bekanntlich in Wechselwirkung miteinander.

Transparenz schaffen

- von der Ladentheke bis zum Erzeuger.



Projekt: "Essen - aber was?"

Region: Harburger Land

Institution: Förderverein des Freilichtmuseums am Kiekeberg

Kontakt: Tel 040 / 790 176 -0 Fax 040 / 792 64 64
E-Mail info@kiekeberg-museum.de

Verantwortlich: Herr Horst Brockhoff - Frau Ulrike Mayer-Küster

Verbraucher, Erzeuger und Verarbeiter von Lebensmitteln im Dialog.

Dabei Neues entdecken, Anderes schmecken, Gespräche führen, Menschen und ihre Interessen kennen lernen. Dies ist das Ziel einer Reihe von ländlichen Märkten und Veranstaltungen im Freilichtmuseum am Kiekeberg und auf dem Ökologiehof Wennerstorf, einer Außenstelle des Museums.

Sei es eine vergessene Gemüsesorte, eine unerwartete Zubereitungsart oder fair gehandelte Produkte aus fernen Ländern. Wir wollen diese Veranstaltungen zum Anbieten unerwarteter Geschmackserlebnisse und direkter Informationsmöglichkeiten nutzen. Verbraucherinnen und Verbraucher erhalten Gelegenheit, ihre alltäglichen Konsumgewohnheiten zu überdenken und einen Zugang zu gesunder Ernährung zu gewinnen.

Speziell für junge Lebensmittelkonsumenten wollen wir unsere museumspädagogischen Angebote um die Komponenten Geschmack, Ernährung und Konsum erweitern. Handlungs- und erlebnisorientierte Programme stehen hier im Mittelpunkt. Um den gesamten Produktionsweg von ausgewählten Lebensmitteln kennen zu lernen, stehen ergänzend Betriebserkundungen auf dem Programm. Schülerinnen und Schüler höherer Jahrgangsstufen sollen Instrumente an die Hand bekommen, um eigene Qualitätsmaßstäbe von Lebensmitteln zu entwickeln und Vergleiche anstellen zu können. Daher werden landwirtschaftliche Großbetriebe und traditionell bäuerliche Höfe, "konventionelle" wie ökologisch wirtschaftende Landwirte sowie Verarbeitungsbetriebe gleichermaßen in die Erkundungen vor Ort einbezogen.

Ziel der Angebote für Familien wie für schulische Gruppen wird es sein, eine neue Wertschätzung für Lebensmittel zu gewinnen und über den Kontakt mit Erzeugern und anderen Beteiligten der Lebensmittelproduktion neue Anstöße für zukünftiges Handeln zu bekommen. Ein kritisches und qualitätsorientiertes Verbraucherbewusstsein ist die Grundlage für ein reflektiertes, gesundheitsbewusstes Kauf- und Konsumverhalten. Erzeugern und Verarbeitern wollen wir eine Plattform der Kommunikation mit den Verbrauchern bieten, um ein neues Vertrauen in die Produkte der Landwirtschaft zu ermöglichen.

Projektpartner:

Verbraucherberatung

Slow Food

Produzierende und verarbeitende Betriebe der Region

Regionale Gastronomie

Verbände und Beratungseinrichtungen der Landwirtschaft

Einzelbetriebe aus Anbau und Verarbeitung.

Transparenz schaffen

- von der Ladentheke bis zum Erzeuger.



Projekt: "Landschaft mit Geschmack und Verstand"

Region: Südheide / Aller-Leine-Tal

Institution: RUZ Gut Sunder

Kontakt: Tel 05056 / 97 01 - 0 / - 12 Fax 05056 / 97 01 97
E-Mail ralf.schulte@nabu-akademie.de /
anmeldung@nabu-akademie.de / he.jacobs@gmx.de

Verantwortlich: Herr Hermann Jacobs / Herr Engstfeld / Herr Ralf Schulte

L

Inhalte

Lebensmittel aus der hiesigen Region und aus fairem Handel - gesund, schmackhaft und ihren Preis wert, mit Qualitäts- und / oder Biosiegel - dem Verbraucher nahe bringen und sie auffordern, sich noch mehr mit der Herkunft ihrer Nahrung zu beschäftigen.

Somit das Bedürfnis bei Verbrauchern wecken, sich beim Landwirt, im Verarbeitungsbetrieb und Lebensmittelhandel besser zu informieren und bewusster einzukaufen.

So auch die Geschichte, Entwicklung und Perspektive des eigenen Lebensraumes in Stadt und Land zu erfassen und mit zu gestalten.

Wege

Besuche beim Bauern und im Verarbeitungsbetrieb vor Ort.

Gezielter Einkauf im Hofladen, im Supermarkt und beim Discounter.

"Probieren und studieren" - informieren und diskutieren und das gewohnte Einkaufsverhalten überdenken - mit offenen Augen das Umfeld wahrnehmen und seine Angebote nutzen.

Voraussichtliche Partner

- Allgemeinbildende - und Berufsbildende Schulen der Region
- Betriebe und Verbände aus dem Bereich der Lebensmittelerzeugung,
-verarbeitung und -vermarktung
- Gastronomiebetriebe
- Beratungseinrichtungen der konventionellen und ökologischen Landwirtschaft
- Arbeitskreise der lokalen Agenda 21

Ziel

Gut informierte Verbraucher - ob Jung oder Alt - die durch gewonnene Einblicke in die Lebensmittelerzeugung und -verarbeitung sowie beim Einkauf sich ihrer Verantwortung bewusst werden und sich ihr im Alltag stellen.

Transparenz schaffen

- von der Ladentheke bis zum Erzeuger.



Projekt: "Lebensmittel zu jedem Preis?"

Region: Osnabrücker Nordland

Institution: Biologische Station Haseniederung e.V. /
Kuhlhoff Bippen e.V.

Kontakt: Tel 05464 / 5090 Fax 05464 / 5090
E-Mail Biol.Stat.Hasen@t-online.de /
kuhlhoff-bippen@t-online.de

Verantwortlich: Herr Jürgen Christiansen

└

Lebensmittel zu jedem Preis oder naturverträgliche Produktion.

Diese Feststellung bzw. diese Frage verfolgen die beiden Lernstandorte Kuhlhoff und Biesthof des Regionalen Umweltbildungszentrums Osnabrücker Nordland im Projekt "Transparenz schaffen - von der Ladentheke bis zum Erzeuger".

Der Kuhlhoff wünscht sich eine intensive Auseinandersetzung mit dem Anbau und der Verarbeitung von Getreide und Kartoffeln unter Berücksichtigung der Bodenverhältnisse, insbesondere des Plaggeneschs.

Der Biesthof stellt seine Frage nach dem Preis für Lebensmittel mehrdeutig. Ist der Endpreis gerechtfertigt? Werden auch die Einflüsse menschlichen Wirkens auf Natur und Umwelt gerechnet? Und ist der Konsument bereit, für natur- und umweltverträglich erzeugte Produkte höhere Preise zu bezahlen? Oder gibt es Möglichkeiten landwirtschaftliche Produktion und Landschaftspflege kostengünstig zu vereinen?

Am Beispiel der ökologischen Veränderungen in der Haseniederung sollen die Menschen in der Region für dieses Thema sensibilisiert werden.

In diesem Zusammenhang möchten die Projektpartner u. a. eine breite Beteiligung der Bevölkerung, Schulen, Landwirte, Landfrauen, Erwachsenenbildungsträger und Naturschutzorganisationen erwirken.

Transparenz schaffen

- von der Ladentheke bis zum Erzeuger.



Ein niedersachsenweites Kooperations- und Bildungsprojekt.

In achtzehn niedersächsischen Regionen haben sich Umweltbildungseinrichtungen, Landwirte, Verbraucherschützer, Kommunen und landwirtschaftliche Museen zusammengefunden, um einen Dialog zwischen Konsumenten und Erzeugern zu initiieren. Sie wollen gemeinsam Transparenz in der Herstellung von Lebensmitteln schaffen - von der Ladentheke bis zum Erzeuger.

Die Frage des Vertrauens in die Landwirtschaft und ihre Produkte bestimmt seit geraumer Zeit die Diskussion über den Agrarsektor. Immer wieder ist dabei der Verbraucher gefragt, der durch sein Konsumverhalten Einfluss auf die Produktionsweise seiner Nahrungsmittel nehmen kann. Doch ein kritisches Verbraucherbewusstsein und eine zeitgemäße Verbraucherkompetenz benötigen umfassende Information. Erst hinreichende Kenntnisse über die Erzeugung, die Verarbeitung und die lebensmittelgerechte Zubereitung unserer täglichen Mahlzeiten machen es möglich, dem Bedürfnis nach einer gesunden Ernährungsweise nachzukommen.

Die regionalen Umweltbildungszentren (RUZ), die vom Kultusministerium unterstützt werden, sehen in der Förderung kritischen Verbraucherverhaltens eine wichtige Arbeitsaufgabe. Das RUZ Schortens und das Freilichtmuseum am Kiekeberg als Initiatoren des Projektes wollen erreichen, dass in den Regionen vielfältige und kreativ gestaltete Informationsangebote für junge wie erwachsene Lebensmittelkonsumenten bereitstehen.

Landwirte, Gastronomen und Verarbeiter sollen einbezogen werden und mit ihren Kunden ins Gespräch kommen. Das aktive Kennenlernen des Anbaus wie der Weiterverarbeitung von Gemüse- und Fleischprodukten wird mit unterschiedlichen Schwerpunkten angeboten - der Weg unserer Nahrung vom Acker auf den Teller soll wieder verstehbar werden. Die beteiligten Institutionen arbeiten dabei als "regionale Koordinationsstellen", sie sind die Fixpunkte des Dialoges in den Regionen.

Ermöglicht wird das Projekt durch die Unterstützung des Niedersächsischen Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und das Niedersächsische Kultusministerium. Ebenso fördern die niedersächsische Umweltstiftung und die Niedersächsische Lottostiftung mit der Bingo-Lotterie das Vorhaben.



Transparenz schaffen

- von der Ladentheke bis zum Erzeuger.



Regionale Koordinationsstellen

Region: Südniedersachsen / Göttingen und Umland

RUZ Reinhausen - ImPuls, Forum für Gesundheit und Prävention e.V.

"Lebensmittel aus der Region - Dem Essen auf der Spur"

Region: Südniedersachsen / Solling und Sollingvorland

Institut für allgemeine und angewandte Ökologie e.V.

*"Nahrungsmittelproduktion und Landschaftsentwicklung -
Aus der Landschaft zum Produkt"*

Region: Lehrte - Peine

Gemeinnützige Landbau-Forschungsgesellschaft Hämelerwald e.V.

"Lernort Landwirtschaft - Essen und Umwelt"

Region: Region Hannover

Ländliche Erwachsenenbildung in Niedersachsen e.V. (LEB) - Bildungswerk

Herrmannsdorfer Landwerkstätten - Schulbiologiezentrum Hannover

"Grünes Netz in der Region Hannover"

Region: Harburger Land

Förderverein des Freilichtmuseums am Kiekeberg

"Essen - aber was?"

Region: Landkreis Uelzen

Gemeinde Suderburg

"LANDerLEBEN"

Region: Rund um Lüneburg

Schulbiologie- und Umweltbildungszentrum Lüneburg (SCHUBZ)

"Nahrungsmittel im Blick - Aus der Region für die Region?!"

Region: Landkreis Osterholz

Biologische Station Osterholz e.V.

"Essen von hier"

Region: Südheide / Aller-Leine-Tal

RUZ Gut Sunder - Die NABU-Akademie

"Landschaft mit Geschmack und Verstand"

Region: Hohe Heide

ackern & rackern e.V., Schulbauernhof Riepholm

"LandWirtschaft - Erlebnisjahre"

Region: Ostfriesland

Regionales Umweltzentrum Ökowerk Emden e.V. - Förderverein NABU-

Woldenhof Wiegboldsbur e.V.

*"Urviecher - Klasse statt Masse. Erhaltung der ostfriesischen Natur- und
Kulturlandschaft durch alte Haustierrassen"*



Transparenz schaffen

- von der Ladentheke bis zum Erzeuger.



Fortsetzung Regionale Koordinationsstellen:

Region: "Rund um den Jadebusen"

RUZ Schortens

"Essen aus der Ferne kaufen, wenn das Gute liegt so nah?"

Region: Oldenburg - Stadt und Land

RUZ Ökologische Akademie Hosüne, Scarabeus e.V.

"Tafeln in Oldenburg"

Region: Delmenhorst und um zu

RUZ Hollen e.V.

*"Nahrungsmittelproduktion und Landwirtschaft.
Transparenz für Schule schaffen"*

Region: Emsland

RUZ Papenburg

"Landwirtschaft im Emsland: Regionale Produkte - regionaler Genuss"

Region: Oldenburger Münsterland

Umweltzentrum Oldenburger Münsterland

"Ernähren - einkaufen - entdecken, woher es kommt"

Region: Osnabrücker Nordland

Biologische Station Haseniederung e.V. - Kuhlhoff Bippin e.V.

"Naturverträgliche Produktion oder Lebensmittel zu jedem Preis?"

Region: Osnabrück

RUZ Lernstandort Noller Schlucht gGmbH

"Rundherum gesund ernährt"



Transparenz schaffen

- von der Ladentheke bis zum Erzeuger.



Bildungsprojekte für mehr Transparenz bei Lebensmitteln

Landwirtschafts- und Kultusministerium fördern niedersachsenweites Bildungsprojekt

Unter dem Motto "Transparenz schaffen - von der Ladentheke zum Erzeuger" starten am 13. Mai 2002 niedersachsenweit erlebnisorientierte Bildungsprojekte. In 18 Regionen haben sich Umweltbildungseinrichtungen, Landwirte, Verbraucherschützer, Kommunen und landwirtschaftliche Museen zusammengefunden, um einen Dialog zwischen Konsumenten und Erzeugern zu initiieren. Sie wollen gemeinsam Transparenz in der Herstellung von Lebensmitteln schaffen - von der Ladentheke bis zum Erzeuger. Ermöglicht wird das Projekt auch durch Gelder prominenter Förderinstitutionen aus dem Umweltbereich, wie der niedersächsischen Umweltstiftung und der Bingo-Lotterie.

Die Frage des Vertrauens in die Landwirtschaft und ihre Produkte bestimmt seit geraumer Zeit die Diskussion über den Agrarsektor. Immer wieder ist dabei der Verbraucher gefragt, der durch sein Konsumverhalten Einfluss auf die Produktionsweise seiner Nahrungsmittel nehmen kann. Doch ein kritisches Verbraucherbewusstsein und eine zeitgemäße Verbraucherkompetenz benötigen umfassende Information. Erst hinreichende Kenntnisse über die Erzeugung, die Verarbeitung und die lebensmittelgerechte Zubereitung unserer täglichen Mahlzeiten machen es möglich, dem Bedürfnis nach einer gesunden Ernährungsweise nachzukommen. Die Regionalen Umweltbildungszentren (RUZ), die vom Kultusministerium unterstützt werden, sehen in der Förderung kritischen Verbraucherverhaltens eine wichtige Arbeitsaufgabe.

Das RUZ Schortens und das Freilichtmuseum am Kiekeberg als Initiatoren des Projektes wollen erreichen, dass in den Regionen vielfältige und kreativ gestaltete Informationsangebote für junge wie erwachsene Lebensmittelkonsumenten bereitstehen. Landwirte, Gastronomen und Verarbeiter sollen einbezogen werden und mit ihren Kunden ins Gespräch kommen. Das aktive Kennenlernen des Anbaus wie der Weiterverarbeitung von Gemüse- und Fleischprodukten wird mit unterschiedlichen Schwerpunkten angeboten - der Weg unserer Nahrung vom Acker auf den Teller soll wieder verstehbar werden.

Die Angebot ist breit gefächert: Bei den "Milky Days" erfährt man, wie die Milch in den Kühlschrank kommt. Jungen und Mädchen verfolgen die Herstellung des beliebten Getränkes und entwickeln eigene Vorstellungen von dem, was die Qualität der Milch ausmacht und welche Unterschiede es gibt. Andere Projekte führen Jung und Alt zusammen - Senioren und Schüler legen gemeinsam Kräuter- und Gemüsebeete an und tauschen dabei ihre Kenntnisse und Vorlieben aus. In einem delikaten Geschmacksparcour können Interessierte ihre Sinne schärfen und probieren, unterschiedliche Varianten heraus zu schmecken. Den krönenden Abschluss eines weiteren Projektes bildet ein Festessen mit Zutaten aus der Region, bei dem Verbraucher, Erzeuger und Anbieter am gemeinsamen Tisch zusammen kommen. Man kann also auf den weiteren Fortgang des Projektes gespannt sein.

