

Zukunftsfähige Ernährung am Beispiel der Region Eifel–Mosel–Hunsrück

ein Bildungsmaterial zur Verbindung
von globalen Gerechtigkeitsfragen
mit konkreten Handlungsalternativen
für Schulen und andere Bildungsakteure



Impressum

Das Bildungsmaterial wurde in Anlehnung an das Material „Zukunftsfähige Ernährung am Beispiel der Südpfalz“ entwickelt, welches im Rahmen des Projekts „Transformative Bildung in der Südpfalz“ der Bürgerstiftung Pfalz entstanden ist.

Herausgeberin

Lokale Agenda 21 Trier e.V.
Palaststraße 13
54290 Trier
www.la21-trier.de

Die Urheber- und Nutzungsrechte dieses Bildungsmaterials liegen bei der Lokalen Agenda 21 Trier. Jede Verwendung über die interne Nutzung hinaus, z.B. durch Veröffentlichung in Print- oder elektronischen Medien, bedarf der ausdrücklichen Genehmigung der Lokalen Agenda 21 Trier.

Idee, Konzept und Redaktion

Edda Treiber, Friederike Leitz

Gestaltung und Illustrationen

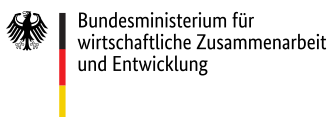
Christian Bauer,
Studio für Gestaltung

© Lokale Agenda 21 Trier e.V., Trier 2023

Für den Inhalt dieser Publikation ist allein die Lokale Agenda 21 Trier verantwortlich; die hier dargestellten Positionen geben nicht unbedingt den Standpunkt von Engagement Global gGmbH, dem Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ), der Landesregierung Rheinland-Pfalz sowie dem ELAN wieder.

Wir bedanken uns herzlich für die finanzielle Förderung dieses Bildungsmaterials:

Gefördert durch
ENGAGEMENT GLOBAL
mit Mitteln des



und der Landesregierung
Rheinland-Pfalz



in Kooperation mit dem
Entwicklungspolitischen
Landesnetzwerk
Rheinland-Pfalz.



Zukunftsfähige Ernährung am Beispiel der Region Eifel-Mosel-Hunsrück

Übungsanleitung

| | |
|-------------------------|--|
| Themen | Ernährung, Landwirtschaft, Lebensstil, Handlungsalternativen |
| Kurzbeschreibung | Zum Einstieg in das Thema „Zukunftsfähige Ernährung“ erfolgt ein Austausch über die Lieblingsgerichte der TN und das familiäre Einkaufsverhalten. In einem zweiten Schritt wird gemeinsam das Wimmelbild „Ernährung – Von Superkonsum bis Saatgutfestival“ betrachtet und in Kleingruppen besprochen. In einem dritten Schritt werden mithilfe von Memorykarten Portraits von Menschen aus der Region Eifel-Mosel-Hunsrück vorgestellt, die Alternativen zum derzeitigen Ernährungssystem bereits umsetzen. Diese Beispiele werden in das Wimmelbild integriert, so dass ein Bild von Herausforderungen und bereits gelebten Lösungsansätzen entsteht. Zum Abschluss entwickelt jede:r TN seine/ihre Vision für ein zukunftsfähiges Ernährungssystem. |
| Zeitbedarf | ca. 90 Minuten |
| Zielgruppe | Klasse 7-9 |
| Gruppengröße | 8-36 TN |
| Vorbereitung | Wimmelbild „Ernährung – Von Superkonsum bis Saatgutfestival“ in mehrfacher Ausführung zur Verfügung stellen (ausgedruckt oder digital). Informationen zu Download- und Ausleihmöglichkeiten finden sich unter Hinweise auf der Folgeseite. Je nach Klassengröße eine entsprechende Anzahl an Memorypaaren auswählen und ausdrucken. Jede:r TN soll in Phase 2 eine Memorykarte erhalten. Hinweis zur Anpassung: Falls nicht so viel Zeit zur Verfügung steht, kann eine geringere Anzahl an Memorypaaren doppelt ausgedruckt werden. In Phase 2 bilden sich anstelle der 2er-Gruppen dann 4er-Gruppen, sodass am Ende weniger Memorypaare vorgestellt werden müssen. |
| Räumlichkeit | Ausreichend Platz, um sich im Raum bewegen zu können |
| Durchführung | <p>Phase 1 – Persönlichen Einstieg in das Thema finden</p> <p>1. Zum Einstieg stellt der/die Teamleiter:in folgende Fragen: „ Was ist euer Lieblingsessen? Wo kauft ihr und eure Familie Lebensmittel ein?“</p> |
| | <p>Phase 2 – Wimmelbild „Ernährung – Von Superkonsum bis Saatgutfestival“</p> <p>2. Es werden Kleingruppen gebildet (3-4 TN). Jede Gruppe erhält eine ausgedruckte oder digitale Version des Wimmelbildes. Gemeinsam schauen sich die TN das Bild an und erzählen sich gegenseitig, was sie entdecken und wie es auf sie wirkt:</p> <ul style="list-style-type: none"> 🍏 Welche Orte kannst du auf dem Bild entdecken? Was siehst du da? Erkennst du etwas aus deinem eigenen Leben wieder? <p>3. Nach etwa 10 Minuten stellt der/die Teamleiter:in folgende Frage: „Was läuft in unserem derzeitigen Ernährungssystem momentan nicht so gut?“ Jede Gruppe sucht sich eine Stelle im Bild aus, die ihr im Hinblick auf die gestellte Frage besonders auffällt. In der Gesamtgruppe stellt jede Kleingruppe ihre ausgewählte Stelle vor:</p> <ul style="list-style-type: none"> 🍏 Wo im Bild befindet sich die Stelle, die euch besonders negativ auffällt? Was passiert dort? Warum mögt ihr sie nicht? |





| | |
|---|---|
| | <p>Phase 3 – Memorykarten</p> <p>4. Jede:r TN erhält eine Memorykarte und bekommt Zeit, sich diese durchzulesen. Anschließend werden die TN aufgefordert, durch den Raum zu gehen und ihren/seinen Memorypartner:in zu finden.</p> <p>5. Die gefundenen Paare tauschen sich über die zukunftsfähige Alternative aus, die auf ihrem Memorypaar beschrieben wird. Sie überlegen, an welcher Stelle im Wimmelbild die vorgestellte Alternative eine Verbesserung bringt.</p> <p>6. In der Gesamtgruppe stellen alle Paare ihre zukunftsfähigen Alternativen vor und heften ihre Memorykarten an das Wimmelbild, das zuvor an der Wand aufgehängt wurde.</p> <p>7. Abschließend tauschen sich alle TN zu den folgenden Fragen aus:</p> |
| <p>Auswertung</p> | <ul style="list-style-type: none"> 🍏 Was denkt ihr zu dem entstandenen Schaubild, so, wie es vor euch hängt/liegt? 🍏 An welchen Stellen oder Schiefen gibt es schon Lösungsansätze? Wo nicht? 🍏 Wie seht ihr diese Lösungsansätze? Was spricht euch an, was irritiert euch, was lehnt ihr ab? 🍏 Habt ihr Ideen oder wisst ihr von anderen Lösungsansätzen, die hier nicht aufgeführt sind? (Diese Ideen auf Moderationskarten schreiben und ebenfalls dem Wimmelbild zuordnen.) 🍏 Habt ihr als Klasse oder Schule eine Möglichkeit, die Auswahl der Lebensmittel, die während der Schulzeit verzehrt werden, zu beeinflussen? Wenn ja, wie könnte dies konkret aussehen? |
| <p>Vision für ein zukunftsfähiges Ernährungssystem</p> | <p>Zum Abschluss gibt der/die Teamleiter:in folgende Aufgabe: „Stellt euch vor, es sind 10 Jahre vergangen. Wie stellt ihr euch eine zukunftsfähige Versorgung mit Lebensmitteln in eurem Stadtteil/eurem Dorf vor?“ Die TN schreiben oder malen ihre Vision. Anschließend findet ein Austausch darüber in den zuvor gebildeten 2er-Gruppen statt. Bei der Formulierung bzw. Darstellung der eigenen Vision kann ein Blick auf das Wimmelbild und die Memorykarten helfen.</p> |

| | |
|------------------------|---|
| <p>Hinweise</p> | <ul style="list-style-type: none"> 🍏 Das Wimmelbild „Ernährung – Von Superkonsum bis Saatgutfestival“ kann hier heruntergeladen werden: https://www.janun.de/de/netzwerk-projekte/janun-landesb%C3%BCro/wimmelbilder/econa 🍏 Ein Klassensatz ausgedruckter Wimmelbilder kann kostenfrei bei der Lokalen Agenda 21 Trier e.V. ausgeliehen werden. 🍏 Kontakt: Edda Treiber, treiber@la21-trier.de 🍏 Um das Erlernte zu vertiefen, empfiehlt sich ein Besuch bei regionalen Akteur:innen, die zukunftsfähige Alternativen umsetzen. Dazu empfehlen wir einen Blick in die Bausteinkarten. 🍏 Das Bildungsmaterial steht in einer angepassten Version für den Einsatz ab Klasse 10 zur Verfügung. |
|------------------------|---|

| | |
|---------------------|---|
| <p>Tipps</p> | <p>Die Memorykarten bieten nur eine kleine Auswahl an Handlungsmöglichkeiten. Sie sollen Inspiration geben und werden inhaltlich nicht immer von allen TN als „gut“ befunden. Wichtig ist, die Ansätze nicht sofort zu bewerten oder zu moralisieren. Ebenso ist nicht jede Alternative für jede/n tatsächlich ausreichend oder im derzeitigen Lebensabschnitt umsetzbar. In der Diskussion sollte deshalb darauf geachtet werden, dass die Vielfalt an Alternativen eine Berechtigung findet. Die abgebildete Auswahl entspringt in vielen Aspekten dem mitteleuropäischen, urbanen Kontext und kann somit in anderen Zusammenhängen sehr anders aussehen.</p> |
|---------------------|---|

Weiterführende Materialien

Je nach Ziel, verfügbarer Zeit und Gruppe kann es hilfreich sein, das hier vorgestellte Material durch weitere Methoden zu ergänzen. Deshalb ist hier eine Auswahl von weiteren Bildungsmaterialien zusammengestellt:

| | |
|----------------|---|
| Online | <ul style="list-style-type: none"> „Lebensmittel zum Zweck“ von Fairbindung e.V. Das Methodenheft umfasst eine Vielzahl unterschiedlicher Methoden zu Mechanismen und Folgen unseres Wirtschaftssystems in Bezug auf den Ernährungssektor sowie zu möglichen Alternativen. vgl. https://www.endlich-wachstum.de/kapitel/lebensmittel-zum-zweck Bildungsmaterialien vom Forum für internationale Agrarpolitik e.V. Es stehen verschiedene Materialien zum Thema Landwirtschaft und Ernährung zur Verfügung (Methodenhefte, Arbeitshefte und Erklärvideos). Die Sammlung profitiert von der Arbeit des Jugendbildungsprojekts BIOPOLI, das globale Agrarpolitik in Schulen zu Jugendgruppen und zu jungen Erwachsenen bringt. vgl. https://www.agrarkoordination.de/projekte/biopoli-jugendbildungsworkshops/bildungsmaterialien Das Klimafrühstück von KATE e.V. Über ein gemeinsames Frühstück wird der Zusammenhang von Klimawandel und Ernährungsgewohnheiten thematisiert. Alltägliche Lebensmittel werden anhand verschiedener Aspekte wie Anbauart und Saisonalität untersucht und bewertet. vgl. https://www.kate-berlin.de/bildung/schulen/klimafruehstueck Ausstellung „Ernährung global – Herausforderungen und zukunftsfähige Alternativen“ inkl. Begleitbroschüre von der Eine Welt-Fachpromotorin für Umwelt und Entwicklung in Rheinland-Pfalz Die Ausstellung informiert über zentrale Aspekte unserer globalisierten Landwirtschaft und Welternährung. vgl. https://globaleslernen.elan-rlp.de/angebot/ausstellung-ernaehrung-global-herausforderungen-und-zukunftsfaeehige-alternativen „Dein Handabdruck für die Agrar- und Ernährungswende – Ein Do-It-Guide zum Loslegen“ von Germanwatch e.V. Der Do-It-Guide bereitet konkrete Ideen zur Vergrößerung des eigenen Handabdrucks für eine sozial und ökologisch nachhaltige Organisation unserer Ernährung auf. Er enthält Geschichten, die Mut machen, Handlungsoptionen auf verschiedenen Ebenen sowie praktische Tipps, Tricks und Methoden. vgl. https://www.germanwatch.org/de/20048 |
| Vor Ort | Bei der Lokalen Agenda 21 Trier e.V. kann eine Methodenkiste mit verschiedenen Materialien zum Thema globalisierte Landwirtschaft und Welternährung kostenfrei ausgeliehen werden. Kontakt: Edda Treiber, treiber@la21-trier.de |

Im Rahmen verschiedener Projekte für langzeitarbeitslose Menschen beteiligt sich die Bürgerservice gGmbH an der AG Urbanes Gärtnern in Trier. Gemeinsam mit unseren Teilnehmenden bauen und pflegen wir die Hochbeete in der Trierer Innenstadt und bieten ihnen auf diesem Wege sinnstiftende Qualifizierungsmöglichkeiten. Die kleinen thematisch aufgebauten Mini-gärten sorgen für ein verbessertes Mikroklima und erfreuen die Vorbeieilenden, die sich gerne an ihnen bedienen dürfen.



Bernhard aus Trier
Bürgerservice gGmbH

Urban Gardening

Urban Gardening steht für die Rückkehr der Gärten in die Stadt. Es beschreibt die meist kleinräumige Nutzung städtischer Flächen innerhalb von Siedlungsgebieten oder in deren direktem Umfeld zum Anbau von Lebensmitteln. Auf Hausdächern, auf Grünstreifen, in Hochbeeten oder auf städtischem Brachland bauen lokale Urban Gardening-Gruppen regionale Lebensmittel für die Selbstversorgung an.

www.urbane-gaerten.de
www.bues-trier.de



Wir sind eine private Foodcoop-Initiative in der Eifel von momentan 13 Haushalten. Einmal monatlich bestellen wir, nach vorheriger Abstimmung, Lebensmittel in Großbinden. Mit unserer Foodcoop möchten wir Lebensmittel (wie z.B. Nudeln, Olivenöl oder Nüsse) in Bio-Qualität zu erschwinglichen Preisen anbieten und gleichzeitig Plastik-Müll reduzieren.



Leonie und Udo aus Fließem
Foodcoop Eifel

Lebensmittelkooperative

Unter einer Lebensmittelkooperative, kurz „Foodcoop“, versteht man den Zusammenschluss von Privathaushalten zum gemeinsamen Einkaufen von Lebensmitteln aus ökologischer, regionaler und fairer Herkunft. Die Idee dahinter ist, als Einkaufsgemeinschaft große Mengen von Lebensmitteln direkt von Erzeuger:innen oder Großhändler:innen zu beziehen, um dadurch z.B. Mindestbestellmengen zu erreichen oder Rabatte zu bekommen. Dadurch sinken die Preise und Bio-Produkte werden auch für Leute mit kleinem Geldbeutel erschwinglicher.

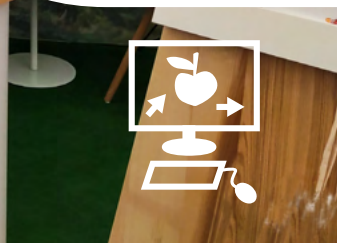
www.foodcoops.de





Michael und Yannik aus Trier
regiocart

Die Plattform regiocart ist ein Online-Marktplatz, auf dem Lebensmittelbetriebe ihre Produkte über regionale Lieferfahrten und Lieferzeitfenster verkaufen können. Alle angebotenen Liefermöglichkeiten verschiedener Betriebe werden auf einer Internetpräsenz gebündelt. Die Endverbraucher:innen können diese einsehen und sich außerdem gezielt zu einem Standort eine Lieferung wünschen. Durch diesen Austausch zwischen regionalem Angebot und regionaler Nachfrage werden Lieferrouten immer effizienter.



Digitale Regionalvermarktung

Nur wenn Kunden wissen, wo sie gute, regionale Produkte erhalten, können sie diese gezielt einkaufen. Doch kleine landwirtschaftliche Betriebe besitzen oft nur knappe Ressourcen für eine Vermarktung ihrer Erzeugnisse.

Digitale Plattformen bieten die Möglichkeit, die Erzeuger:innen, ihre Betriebe und Produkte über die Region hinaus zu präsentieren. Über die Plattform können sich Verbraucher:innen gezielt informieren und mit ihrem Einkauf nicht nur regionale Erzeuger:innen, sondern auch die ganze Region stärken. Denn durch den Einkauf der Lebensmittel vor Ort bleibt die Wertschöpfung in der Region und kurze Wege schonen das Klima.

www.regiocart.de





Michael aus Trier
Weltladen Trier

Der Weltladen der AG Frieden in Trier leistet mit dem Verkauf von fair produzierten und gehandelten Waren einen Beitrag zur Wahrung der Menschenrechte weltweit. Eine angemessene Bezahlung und menschenwürdige Arbeit sind zwei Grundvoraussetzungen für Frieden auf der Welt. Mit meinem Engagement möchte ich zeigen, dass eine gerechte Welt für alle möglich ist und unser Wohlstand nicht auf dem Rücken anderer erwirtschaftet werden muss.

Fairer Handel

Der Faire Handel fördert kleinbäuerliche Landwirtschaft in den Ländern des Globalen Südens. Denn im Welthandel werden diese oft benachteiligt. Durch langfristige und partnerschaftliche Handelsbeziehungen auf Augenhöhe und die Sicherung sozialer Rechte setzt sich der Faire Handel dafür ein, dass Produzent:innen für ihre Arbeit fair bezahlt werden, dass ein sicheres und gesundheitsverträgliches Arbeitsumfeld gewährleistet wird und dass ausbeuterische Kinderarbeit und Zwangsarbeit verboten sind.

Der Faire Handel leistet zudem Bildungs- und Öffentlichkeitsarbeit und versucht über Kampagnenarbeit gesetzliche Verpflichtungen zur weltweiten Einhaltung der Menschenrechte zu erreichen.

www.forum-fairer-handel.de
www.agf-trier.de/der-weltladen





Zusammen mit anderen Gärtnerinnen und Gärtnern in der Region Eifel-Mosel-Hunsrück engagiere ich mich für den Erhalt der Nutzpflanzenvielfalt. Ich biete Kurse zur Saatgutgewinnung an, organisiere Saatgut- und Pflanzentauschbörsen und koordiniere Gartenprojekte und -netzwerke. In unserer Gruppe „Solidarische Saat“ kümmert sich jede:r Saatgutretter:in um eine oder auch mehrere Lieblingssorten, wie zum Beispiel um eine kleine Topftomate auf dem Balkon, gewinnt Saatgut und stellt es der Gruppe zur Verfügung. Mach doch einfach mit!

Annette aus Bengel

Die Saatgutretter Eifel-Mosel-Hunsrück

Saatgut-Souveränität

Vielfältiges Saatgut ist entscheidend für die Stabilität unserer Agrarsysteme. Denn nur eine große Vielfalt auf den Äckern gewährleistet, dass es immer Sorten gibt, die mit Stresssituationen wie Schädlingsbefall und Extremwetterereignissen zurechtkommen. Doch der Saatgutmarkt wird von einzelnen Agrarkonzernen mit nur wenigen, lukrativen Hohertragssorten und Hybridsaatgut beherrscht. Schon heute sind über 75 Prozent der Nutzpflanzenvielfalt weltweit verloren.

Saatgut-Souveränität bedeutet, dass Landwirt:innen und Gärtner:innen über bäuerlich produziertes Saatgut verfügen, das auf ihre Bedürfnisse abgestimmt und reproduzierbar („samenfest“) ist und sich außerdem an Klimaveränderungen anpassen kann.

www.kulturpflanzen-nutztiervielfalt.org
www.ogvbengel.de/saatgutretter



Wir betreiben einen Marktgarten in regenerativer Landwirtschaft. Damit versorgen wir nicht nur uns selbst, sondern viele weitere Familien aus dem direkten Umfeld. Somit fallen u.a. vermeidbare Transportwege weg. Wie wir arbeiten? In 100 Prozent Handarbeit und mit Verzicht auf alle Arten von Maschinen, Treibstoff, maschinelle Bodenbearbeitung, synthetische Dünger und Spritzmittel.



Lara aus Wittlich
Feldfreude GbR

Market Gardening

Das System des Market Gardening (zu Deutsch „Marktgarten“) steht für kleine produktive Gärten. Ziel ist es, mit geringem Ressourceneinsatz eine möglichst hohe Produktivität zu erzielen und gleichzeitig den Aufwand an Investitionen minimal zu halten.

Charakteristisch für Market Gardening ist der hohe Anteil an Handarbeit mit einfachen Geräten. Dies ermöglicht es, eine große Vielfalt an Kulturen auf kleiner Fläche anzubauen.

Die Methode bietet Quereinsteigern einen leichten Zugang zu landwirtschaftlicher Produktion. Schon auf kleinen Flächen kann damit ein stabiles Einkommen generiert werden.

www.feldfreu.de



In unserer SoLaWi auf der Breit können insgesamt 80 Haushalte das ganze Jahr über buntes, frisches Gemüse genießen und dabei buchstäblich zusehen, wie es wächst. Durch die Gemeinschaft konnten wir mit vielen Händen z.B. zwei gebrauchte Folientunnel abbauen und zu „Rolltunneln“ umbauen. Die können wir auf Schienen dorthin rollen, wo das Gemüse sie gerade am meisten braucht, so dass wir in den Übergangsmonaten noch mehr frisches Gemüse ernten können.



Ernteteiler:innen aus Wittlich
SoLaWi auf der Breit

Solidarische Landwirtschaft

In der Solidarischen Landwirtschaft (SoLaWi) bilden Landwirt:innen und Verbraucher:innen eine solidarische Wirtschaftsgemeinschaft. Auf Grundlage der geschätzten Jahreskosten eines landwirtschaftlichen Betriebs verpflichten sich mehrere private Haushalte jährlich im Voraus, einen festgesetzten (meist monatlichen) Betrag für Saatgut, Löhne und landwirtschaftliches Gerät an die SoLaWi zu zahlen. Durch die Vorfinanzierung erhält der Betrieb eine Planungssicherheit und kann unabhängig von Marktzwängen wirtschaften. Die privaten Haushalte erhalten im Gegenzug einen regelmäßigen Ernteanteil mit saisonalen und regionalen Lebensmitteln.

www.solidarische-landwirtschaft.org
www.demeterhofbreit.de/gartenbau



Seit 1994 bewirtschaften wir den Bornwiesenhof im Herzen des Hunsrücks auf biologisch-dynamische Weise. In unserer 40-köpfigen Kuhherde, der wir vom Frühjahr bis zum Herbst Weidegang ermöglichen, hat jede Kuh Hörner und einen eigenen Namen. Die Milch unserer Kühe verarbeiten wir handwerklich, direkt auf dem Hof, in unserer Käserei zu verschiedenen Milch- und Käseprodukten.



Meike und Andreas aus Hußweiler
Bornwiesenhof

Ökologische Landwirtschaft

Die ökologische Landwirtschaft schützt den Boden und das Wasser, fördert die Artenvielfalt und leistet einen Beitrag zum Klima- und Umweltschutz, zum Beispiel durch den Verzicht auf synthetisch hergestellte Pflanzenschutzmittel und Mineraldünger. Oberste Prinzipien sind die Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit, eine artgerechte Tierhaltung und ein möglichst geschlossener Betriebskreislauf.

Neben den positiven Umweltleistungen haben Produkte aus ökologischer Landwirtschaft auch eine positive Auswirkung auf die menschliche Gesundheit, denn sie sind weniger mit unerwünschten Rückständen wie zum Beispiel mit Pflanzenschutzmitteln belastet.

www.oekolandbau.de
www.kaesefinessen.de





Alfons aus Trier
Mondo del Caffè

Das Ziel von Slow Food ist es, die Menschen wieder dafür zu sensibilisieren, wo ihr Essen herkommt, wie es schmeckt und welchen Einfluss die Wahl unserer Nahrung auf die Welt hat – getreu unserem Motto „Gut, Sauber und Fair“. Hier in der Region Eifel-Mosel-Hunsrück gibt es eine von weltweit 1.300 lokalen Slow Food-Gruppen. Wir organisieren verschiedene Events und Aktivitäten. Lasst uns zusammen eine Revolution kochen!



Slow Food

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für Slow Food ebenso wichtig wie eine faire Entlohnung der Erzeuger:innen und die Wertschätzung von Lebensmitteln. Slow Food steht für genussvolles, bewusstes und regionales Essen und bezeichnet eine Gegenbewegung zum standardisierten Fast Food.

www.slowfood.de





Thomas aus Trier
Jäger

Wildfleisch ist zu 100 Prozent Bio-Fleisch. Wildtiere leben stets im Freien und ernähren sich ausschließlich von und in der Natur. Zudem fühlen sich Jäger für das Wohl des Wildes und den Erhalt der Wälder, die einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz leisten, verantwortlich. Die verantwortungsvolle Jagd sichert darüber hinaus die Biodiversität und dient dem Artenschutz.

Wildfleisch

Wildfleisch bzw. Wildbret ist eine Antwort auf die Massentierhaltung. Das Fleisch stammt aus der Jagd freilebender Tiere. Jede Wildart hat gesetzlich festgelegte Jagd- und Schonzeiten. Die wichtigsten Lieferanten von Wildbret sind Wildschwein, Reh und Hirsch. Aber auch Feldhase, Fasan, Wildgans und Wildente gehören dazu. Wildfleisch ist im Gegensatz zu Fleisch aus Massentierhaltung frei von Medikamenten wie Antibiotika oder Hormonen, es hat einen niedrigeren Fettgehalt und einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren, Vitaminen und Spurenelementen.

www.ljv-rlp.de/wildbret
www.wild-auf-wild.de



In habe den ersten Unverpackt-Laden in Irrel in der Südeifel gegründet, weil gerade im ländlichen Raum unverpacktes Einkaufen oft mit weiten Wegen verbunden ist. Auf diese Weise wird das nachhaltige, bedarfsgerechte Einkaufen auch bei uns auf dem Land ermöglicht.



Alexandra aus Irrel
Unverpackt Irrel



Unverpackt

Unverpackt-Läden ermöglichen den Einkauf von Lebensmitteln (in der Regel in Bio-Qualität) ohne Einwegverpackung. Die Läden bieten ihre Waren „offen“ oder in wiederverwendbaren (Pfand-) Behältern an. Kundinnen und Kunden können sich die benötigten Mengen in selbst mitgebrachte oder vom Laden zur Verfügung gestellte Behälter abfüllen. Das Konzept fördert den bedarfsgerechten Einkauf, wodurch Lebensmittelabfälle und Verpackungsmüll vermieden werden.

www.original-unverpackt.de
www.unverpacktirrel.de



Als Sohn eines Kaffeeproduzenten bin ich mit den permanenten Problemen durch die niedrigen Preise des internationalen Marktes für Kaffeebohnen aufgewachsen. Direct Trade und die Zusammenarbeit mit Mondo del Caffè in Trier in den letzten 12 Jahren haben es uns als Kaffeeproduzent:innen in meiner Region ermöglicht, direkt an den Verhandlungen teilzunehmen und auf diese Weise Preise zu erzielen, die uns wirtschaftliche Stabilität und eine Qualitätsverbesserung unserer Bohnen ermöglichen.



Juan aus Kolumbien
Kaffeeproduzent

Direct Trade

Direct Trade beschreibt den Direktverkauf von Nahrungsmitteln von Produzent:innen an Verbraucher:innen. Dadurch fällt der kostenintensive Zwischenhandel weg. Im Falle von Kaffee bedeutet dies, dass Kaffeeröstereien den Kaffee direkt von Kleinbauern und -bäuerinnen beziehen und mit ihnen langfristige Partnerschaften eingehen. So entsteht eine transparente Handelskette.

Direct Trade ist, anders als die Fairtrade-Zertifizierung, kein eingetragenes Gütesiegel, sondern eine strenge Selbstverpflichtung im Umgang mit den Produzent:innen. So entfallen auch hohe Zertifizierungskosten, die wiederum in eine faire Entlohnung der Produzent:innen fließen.

www.mondodelcaffe.de/fair-gehandelt/





Petra aus Trier
Foodsharing Trier

Ich engagiere mich für Foodsharing, weil es nicht sein kann, dass zunehmend mehr Menschen Hunger leiden und es sich unsere Gesellschaft gleichzeitig leistet, noch verwertbare Lebensmittel in Massen wegzuworfen. Jeder Mensch, ob reich oder arm, ist eingeladen, uns durch Konsum der von uns kostenlos zur Verfügung gestellten Lebensmittel in diesem Vorhaben zu unterstützen oder selbst bei foodsharing.de mitzumachen.



Foodsharing

Weltweit wandert jedes dritte produzierte Lebensmittel in den Müll. Foodsharing ist eine Initiative, die sich gegen Lebensmittelverschwendung engagiert. Über eine Online-Plattform vernetzen und koordinieren sich Lebensmittelretter:innen in einzelnen Städten und Regionen. Sie holen unverkäufliche aber noch genießbare Lebensmittel bei Händler:innen und Produzent:innen ab und verschenken sie weiter – entweder im privaten Umfeld oder sie bringen die Lebensmittel zu sogenannten „Fair-Teilern“. Das sind öffentliche Regale und Kühlschränke, in die Lebensmittel zum Verschenken gestellt werden können.

www.foodsharing.de



In meiner langjährigen beruflichen Tätigkeit als Landwirt und Gärtner war es, neben der Passion für den ökologischen Landbau, vor allem der direkte Kontakt zu den Kundinnen und Kunden, der mich immer wieder anspornte – sei es nun im Hofladen oder auf den Wochenmärkten. Wie wichtig der persönliche Kontakt ist, zeigt sich in der heutigen Zeit durch einen fast nicht mehr überschaubaren und immer anonymeren Markt für biologische Produkte.

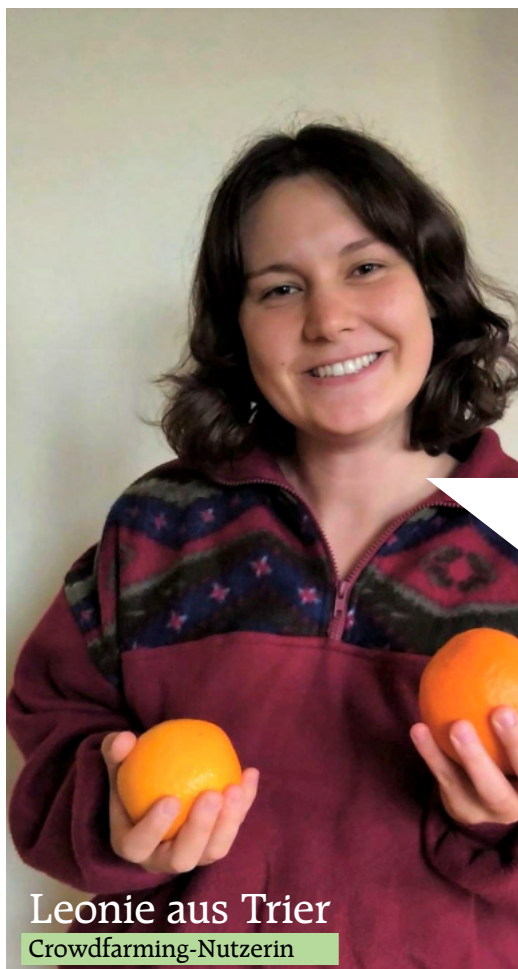


Wochenmarkt

Wochenmärkte sind wöchentlich regelmäßig stattfindende Marktveranstaltungen, auf denen vorwiegend frische und regionale Nahrungsmittel wie Obst, Gemüse, Milchprodukte, Fisch, Fleisch und Eier angeboten werden. Die Märkte werden von den Erzeuger:innen zur Direktvermarktung genutzt. Auf diese Weise werden lange Transportwege vermieden. Den Wochenmarktbesucher:innen bieten sie die Möglichkeit, mit den Produzent:innen direkt in Kontakt zu treten.

www.wochenmarkt-deutschland.de





Leonie aus Trier
Crowdfarming-Nutzerin

Gemeinsam mit meiner Familie habe ich seit mehreren Jahren eine Patenschaft für einen Orangenbaum in Spanien übernommen. Wenn im Januar die erste Kiste voller Orangen ankommt, verströmt sich ihr frischer Duft im ganzen Haus.

Für uns bedeutet Crowdfarming, Lebensmittel fair und zu einem angemessenen Preis zu beziehen. Wir erhalten regelmäßig Fotos von unserem adoptierten Baum und können mitverfolgen, wie er Jahr für Jahr größer wird und mehr Früchte trägt.



Crowdfarming

Beim Crowdfarming (zu Deutsch „Schwarm-Landwirtschaft“) kann man landwirtschaftliche Erzeugnisse und verarbeitete Produkte direkt von Landwirt:innen beziehen und diesen gleichzeitig Sicherheit in Bezug auf Planung und Finanzen geben. Dies funktioniert mittels Patenschaften, die von den Kund:innen übernommen werden, z.B. für einen Apfelbaum oder einen Bienenstock. Sie zahlen einen festen Betrag und erhalten im Laufe der Saison einen Teil der Ernte. Sollte es zu Ernteausfällen kommen, sind die Erzeuger:innen trotzdem abgesichert, da die Patenschaft weiterläuft. Außerdem entfallen lange Lieferketten, da sich die Produkte direkt vom Feld auf den Weg zu den Konsument:innen machen.

www.crowdfarming.com





Trier hat ca. 90.000 städtische Bäume, von denen ca. 2.000 essbare Früchte tragen. Viele dieser Früchte fallen jedes Jahr ungenutzt zu Boden, weshalb sich die Stadt Trier entschieden hat, die Standorte der Erntemöglichkeiten über die Internetplattform mundraub.org den Bürgerinnen und Bürgern zur Verfügung zu stellen.

Steffen aus Trier
StadtGrün Trier

Mundraub

Bei mundraub.org kann man auf einer Online-Karte öffentliche Orte, an denen essbare Pflanzen wie Beerensträucher, Obst- und Nussbäume wachsen, eintragen und so Essbares in der Nähe finden. Dies bietet eine Möglichkeit, kostenlos an saisonales und regionales Obst und Gemüse zu kommen, schafft Bewusstsein für den Wert von Essen und Natur und nebenbei entdeckt man die eigene Stadt aus einer ganz anderen Perspektive.

Die Regeln beim „Mundräubern“ basieren auf dem gesunden Menschenverstand: Eigentumsrechte müssen beachtet werden und die Pflanze und die Natur dürfen keinen Schaden nehmen.

www.mundraub.org





Ernährungsrat

Ernährungsräte sind eine Plattform, die verschiedene Menschen zusammenbringt, um das lokale Ernährungssystem ökologischer und sozial gerechter zu gestalten. In ihnen kommen Produzent:innen, Konsument:innen, Verwaltung, Politik, Wissenschaft und viele mehr zusammen, um Visionen, Strategien und Forderungen für ein zukunftsfähiges Ernährungssystem in der Region zu entwickeln.

www.ernaehrungsraete.org



Das Angebot des Vulkanhofes ist eingebettet in das Projekt „Lernort Bauernhof“. Als landwirtschaftlicher Betrieb sehen wir hier die Chance, Schülerinnen und Schüler für die Vielfalt unserer Landwirtschaft und Heimat zu sensibilisieren. Wir verstehen unser Angebot als Beitrag, zur Bewusstseinsbildung für eine nachhaltige Entwicklung im Einklang mit Umwelt-, Tier- und Ressourcenschutz.



Martina aus Gillenfeld
Vulkanhof Ziegenkäserei



Ernährungsbildung

Lebensmittel wertschätzen, ihre Herkunft kennen, verantwortungsvoll einkaufen und ressourcenschonend kochen – eine umfassende Ernährungsbildung schafft Grundlagen für ein bewusstes und nachhaltiges Ernährungsverhalten. Sie beginnt bereits vor der Geburt und begleitet uns ein Leben lang, beeinflusst durch das soziokulturelle Umfeld wie Familie, Freundeskreis, Erzieher:innen und Lehrkräfte. Sie findet in Kitas, Klassenräumen und Schulküchen statt sowie auf Bauernhöfen, Wochenmärkten oder in lebensmittelproduzierenden Betrieben. Und sie befähigt uns, sozial, ökologisch und gesundheitlich nachhaltige Konsumententscheidungen treffen zu können.

www.lernort-bauernhof-rlp.de
www.vulkanhof.de/lernort-bauernhof





Adrian aus Trier
Too Good To Go-Nutzer

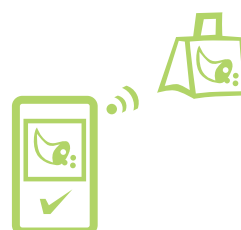
Gutes Essen ist mir sehr wichtig – und Essen mit gutem Gewissen ist da natürlich ein echter Volltreffer. Ich benutze die App Too Good To Go mittlerweile seit einigen Jahren, insbesondere, um mich bei den Bäckereien in meiner Stadt mit guten Backwaren einzudecken, die andernfalls am Ende des Tages in der Tonne gelandet wären. Die Preise für die „Magic Bags“ sind immer fair – meist zwischen 2,50 und 4,50 Euro – und die Abwicklung über die App funktioniert auch vor Ort gut.



Too Good To Go

Too Good To Go ist eine App gegen Lebensmittelverschwendung. Restaurants und Geschäfte können unverkaufte oder überschüssige Lebensmittel über die App zu einem vergünstigten Preis an Selbstabholer:innen verkaufen. Teilnehmende Betriebe stellen die Lebensmittel, die sie wegen eines abgelaufenen Mindesthaltbarkeitsdatums oder aus anderen Gründen wegschmeißen würden, in Überraschungstüten, sogenannten „Magic Bags“, zusammen. Benutzer:innen der App können sehen, welche Betriebe in ihrer Umgebung zurzeit Überraschungstüten anbieten, ihre Daten eingeben und über die App bezahlen. Während einer festgelegten Abholzeit können sie dann die Lebensmittel abholen.

www.toogoodtogo.de



Wir sind Animal Liberation Trier, eine offene, unabhängige Gruppe von Aktivist:innen aus Trier und Umgebung. Mit unseren Aktionen wollen wir Missstände im Mensch-Tier-Verhältnis aufzeigen, denn leider müssen Tiere noch immer für unsere menschlichen Bedürfnisse leiden und sterben. Dabei können wir heutzutage problemlos auf Alternativen zurückgreifen, um unnötiges Tierleid zu vermeiden. Aus diesem Grund liegt der Fokus unseres Aktivismus auf der Verbreitung des Veganismus.



Isabelle und Simon aus Trier

Animal Liberation Trier

Vegane Ernährung

Menschen, die sich vegan ernähren, verzichten auf alle Nahrungsmittel tierischen Ursprungs wie Fleisch, Fisch, Milch und Eier. Sie tun dies meist aus ethischen Gründen, weil sie nicht wollen, dass Tiere für sie gequält und getötet werden.

Auch der Schutz der Umwelt ist für viele Menschen ein Grund, auf eine vegane Ernährung umzusteigen. Wissenschaftliche Studien zeigen, dass eine vegane Ernährung zu einer deutlichen Einsparung von Treibhausgasemissionen führt und sich positiv auf den landwirtschaftlichen Flächenverbrauch auswirkt – denn für den Anbau von Futtermitteln werden enorme Flächen benötigt. Dadurch werden Ackerflächen belegt, die für die direkte Essensversorgung fehlen.

www.peta.de/warumvegan
www.al-trier.com



Der Demeterhof Breit ist ein gemischter landwirtschaftlicher Betrieb mit Käserei und Hofladen am Stadtrand von Wittlich. Seit über 30 Jahren betreiben wir unseren Hof nach den Richtlinien der biologisch-dynamischen Landwirtschaft. Im Hofladen stehen die hofeigenen Produkte im Mittelpunkt, wie zum Beispiel Milch, Quark und Käse, Eier von Hühnern aus Mobilställen, Fleisch- und Wurstwaren, Gemüse, Kartoffeln sowie verschiedene Getreidesorten.



Team Hof Breit aus Wittlich
Demeterhof Breit

Ökologische Landwirtschaft

Die ökologische Landwirtschaft schützt den Boden und das Wasser, fördert die Artenvielfalt und leistet einen Beitrag zum Klima- und Umweltschutz, zum Beispiel durch den Verzicht auf synthetisch hergestellte Pflanzenschutzmittel und Mineraldünger. Oberste Prinzipien sind die Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit, eine artgerechte Tierhaltung und ein möglichst geschlossener Betriebskreislauf.

Neben den positiven Umweltleistungen haben Produkte aus ökologischer Landwirtschaft auch eine positive Auswirkung auf die menschliche Gesundheit, denn sie sind weniger mit unerwünschten Rückständen wie zum Beispiel mit Pflanzenschutzmitteln belastet.

www.oekolandbau.de
www.demeterhofbreit.de

