

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

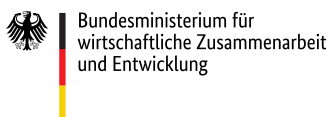
Christian Bauer,
Studio für Gestaltung

© 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



Bundesministerium für
wirtschaftliche Zusammenarbeit
und Entwicklung

und der Landesregierung
Rheinland-Pfalz



STAATSKANZLEI



MINISTERIUM DES INNEREN
UND FÜR SPORT



MINISTERIUM FÜR
KLIMASCHUTZ, UMWELT,
ENERGIE UND MOBILITÄT

in Kooperation mit dem
Entwicklungspolitischen
Landesnetzwerk
Rheinland-Pfalz.



Zukunftsfähige Ernährung am Beispiel der Region Eifel-Mosel-Hunsrück

Übungsanleitung

Themen	Ernährung, Landwirtschaft, Lebensstil, Handlungsalternativen
Kurzbeschreibung	Die TN setzen sich in einem ersten Schritt in Form einer Schneeball-Diskussion und einer Mindmap-Erstellung mit den Herausforderungen im Ernährungssystem auseinander. In einem zweiten Schritt werden Portraits von Menschen aus der Region Eifel-Mosel-Hunsrück vorgestellt, die Alternativen bereits umsetzen. Diese Beispiele werden in die Mindmap 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. 45-70 Minuten
Zielgruppe	ab Klasse 10
Gruppengröße	max. 36 TN
Vorbereitung	Bausteinkarten ausdrucken
Räumlichkeit	Ausreichend Platz für Mindmap-Erstellung
Durchführung	<p>Phase 1 – Mindmap-Erstellung</p> <p>1. Schneeball-Diskussion:</p> <ul style="list-style-type: none"> 🍏 Alle TN machen sich 2-3 min individuell Gedanken zur folgenden Frage: Was läuft in unserem derzeitigen Ernährungssystem momentan nicht so gut – was sehe ich kritisch? 🍏 Die TN finden sich in 2er-Gruppen zusammen und tauschen sich über ihre Gedanken aus. Nach weiteren 2-3 min schließen sich je zwei 2er-Gruppen zu 4er-Gruppen zusammen. Sie verständigen sich auf die wesentlichen Punkte und notieren sie auf Moderationskarten (pro Gedanke eine Karte) (ca. 5 min). 🍏 Eine 4er-Gruppe beginnt und präsentiert ihre Moderationskarten und legt sie auf den Boden oder pinnt sie an eine Pinnwand. Die anderen Gruppen stellen anschließend ihre Moderationskarten vor und ordnen diese den bereits ausgelegten Karten zu, so dass eine Mindmap mit verschiedenen Clustern entsteht. 🍏 Wenn alle Karten liegen, wird abgefragt, ob alle mit dem Ergebnis des Schaubilds zufrieden sind. Bei Bedarf können Karten verschoben werden. Der/die Teamleiter:in benennt die Cluster, die entstanden sind. <p>Phase 2 – Bausteinkarten</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Jetzt werden die TN gebeten, sich zu zweit zusammen zu finden und sich jeweils eine Bausteinkarte durchzulesen. 3. Danach tauschen sich beide kurz darüber aus und versuchen, die Karte in dem Schaubild an einer passenden Stelle zu positionieren. Die Bausteinkarten sollen über die Moderationskarten gelegt werden, so dass am Ende möglichst viele Moderationskarten verdeckt sind. 4. Dieses Vorgehen dauert so lange, bis alle Karten dem Schaubild zugeordnet wurden. 5. Abschließend kommen alle TN am Schaubild zusammen und tauschen sich zu den folgenden Fragen aus:








Auswertung	<ul style="list-style-type: none"> 🍏 Was denkt ihr zu dem Schaubild, so, wie es vor euch liegt? 🍏 An welchen Stellen oder Schiefungen 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 der Mindmap 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?
Vision für ein zukunftsfähiges Ernährungssystem	<p>Anschließend entwerfen die TN alleine oder in Kleingruppen ihre Vision für ein zukunftsfähiges Ernährungssystem in der Region Eifel-Mosel-Hunsrück im Jahr 2050. Folgende Stichpunkte können bei der Formulierung der eigenen Vision helfen: Landwirtschaft und Tierhaltung, Tierwohl, Klima- und Umweltschutz, Arbeitskraft und Arbeitsbedingungen, Geld und Finanzen im Ernährungssystem, (globale) Gerechtigkeit, Gesundheit, Zugang zu und Verteilung von Lebensmitteln, Lebensmittelproduktion etc.</p> <p>Sie schreiben oder malen ihre Vision auf individuelle Bausteinkarten und treten darüber in Austausch mit den anderen TN.</p>

Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> 🍏 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 in den Klassen 7-9 zur Verfügung.
-----------------	---

Tipps	<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 Wimmelbild „Ernährung—Von Superkonsum bis Saatgutfestival“ von Janun e.V. inkl. Bildungsmaterial Das Wimmelbild gibt Einblicke in das Ernährungssystem, dessen Probleme und positive Ansätze. Es zeigt die Komplexität und Zusammenhänge in Bezug auf unsere Lebensmittel und Ernährung auf und kann als niedrigschwelliges Material eingesetzt werden. vgl. https://www.janun.de/de/netzwerk-projekte/janun-landesb%C3%BCro/wimmelbilder/econa 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 Satthaben vom inkota-Netzwerk e.V. Das Material behandelt wichtige Fragen rund um die Themenfelder globalisierte Landwirtschaft und Welternährung. Es gliedert sich in vier Kapitel und greift zentrale Aspekte wie Hunger, monopolisierte und globalisierte landwirtschaftliche Produktion, Landgrabbing und die Konkurrenz von „Teller oder Tank?“ auf. vgl. https://webshop.inkota.de/produkt/didaktisches-material-download/satthaben-bildungsmaterialien-zum-thema-globalisierte 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-zukunftsfaeelige-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 Hababdrucks 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
----------------	---

Die Bürgerservice gGmbH ist ein sozialorientiertes Inklusionsunternehmen. Mit unseren Projekten für langzeitarbeitslose Menschen beteiligen wir uns schon seit vielen Jahren 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. Wir führen sie an die regionale und ökologisch nachhaltige Erzeugung und Verwendung von Lebensmitteln heran. Mit den thematisch aufgebauten Hochbeeten machen wir Vegetationszyklen für die städtische Bevölkerung mit allen Sinnen erlebbar.

Die kleinen Minigärten sorgen zudem 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. Urban Gardening steht für kurze Transportwege, für ein gemeinschaftliches Miteinander und für die Entwicklung eines verbesserten Bezugs zur Natur und zur Herkunft der Lebensmittel.

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



Wir sind eine private Foodcoop-Initiative in der Eifel von momentan 13 Haushalten. Die Abholung findet in unserer Garage statt und ist auch gleichzeitig Treffpunkt für Austausch und Vernetzung untereinander. Einmal monatlich bestellen wir, nach vorheriger Abstimmung, Lebensmittel in Großbinden. Bei der Abholung wiegt sich jede:r ihren/seinen Anteil ab und füllt diesen in mitgebrachte Behältnisse. Das können z.B. sein: Nudeln, Reis, Olivenöl, diverse Nüsse und Saaten, Haferflocken, eingelegte Oliven, getrocknete Tomaten und vieles mehr.

Mit unserer Foodcoop möchten wir Lebensmittel in Bio-Qualität für alle 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 Einkauf 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 im Großhandel zu erreichen und Rabatte zu bekommen. Dadurch sinken die Preise und Bio-Produkte werden auch für Leute mit kleinem Geldbeutel erschwinglicher.

In der Regel werden in Foodcoops die anfallenden Aufgaben (Organisation der Bestellung, Verwaltung etc.) zwischen den Mitgliedern aufgeteilt. Es wird unterschieden zwischen Bestellfoodcoops mit sofortiger Verteilung der Lebensmittel nach der Lieferung, Lagerfoodcoops mit einem gemeinsamen Lager und Mitgliederläden mit Angestellten.

www.foodcoops.de





Michael und Yannik aus Trier
regiocard

Die Plattform regiocard ist ein Online-Marktplatz, auf dem Lebensmittelbetriebe ihre Produkte über regionale Lieferfahrten und Lieferzeitfenster verkaufen können. Alle angebotenen Liefermöglichkeiten werden auf einer Internetpräsenz gebündelt. So findet jede:r Endverbraucher:in alle Liefermöglichkeiten verschiedener Betriebe an einem Ort. Außerdem haben Endverbraucher:innen die Möglichkeit, sich gezielt zu ihrem Standort eine Lieferung einer Produktkategorie zu wünschen. Alle Selbstvermarkter, die regiocard nutzen, können an Hand der Wunschdaten ihre Liefergebiete anpassen und planen. So entsteht ein echter Austausch zwischen regionalem Angebot und regionaler Nachfrage - und die Liefer Routen werden mit der Zeit effizienter und mit weniger Umwegen geplant.

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.regiocard.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.

Im Weltladen verkaufen über 20 Ehrenamtliche fair gehandelte und qualitativ hochwertige Produkte. Außerdem informieren sie über prekäre Arbeitsbedingungen in der globalisierten Wirtschaft und darüber, wie es auch fair und gerecht geht! 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. Gleichberechtigte Handelspartnerschaften sind der Weg zu einer friedlichen und nachhaltigen Zukunft!

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, um ein besseres Verständnis für Arbeitsbedingungen weltweit zu erreichen. Gleichzeitig versucht er durch Kampagnenarbeit gesetzliche Verpflichtungen für Unternehmen zu schaffen, welche die Einhaltung der Menschenrechte für alle Produzent:innen weltweit garantieren sollen.

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. Denn besondere und bunte Gemüsesorten, alte regionale Schätzchen, zugewanderte Spezialitäten – das fasziniert mich!

Ich biete Kurse zur Saatgutgewinnung an, organisiere Saatgut- und Pflanzentauschbörsen, koordiniere Gartenprojekte und -netzwerke und suche immer wieder nach neuen Wegen, Menschen zu motivieren, sich um die besonderen Sorten zu kümmern.

In unserer Gruppe „Solidarische Saat“ teilen wir uns die Arbeit und den Saatgutertrag, dezentral organisiert. Jede:r kümmert sich um eine oder auch mehrere Lieblingsorten, wie zum Beispiel um eine kleine Topftomate auf dem Balkon, gewinnt Saatgut und stellt es der Gruppe zur Verfügung. So haben wir am Ende der Saison jede Menge hochwertiges Saatgut von perfekt angepassten, besonderen, leckeren und gesunden Sorten. 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 und so Landwirt:innen und Gärtner:innen vor Totalausfällen schützen.

Doch der Saatgutmarkt wird von einzelnen Agrarkonzernen beherrscht. Sie vermarkten nur wenige, lukrative Hohertragsorten und Hybridsaatgut. Schon heute sind über 75 Prozent der Nutzpflanzenvielfalt weltweit verloren.

Saatgut-Souveränität steht für eine eigenständige bäuerliche Saatgutproduktion. Sie bedeutet, dass Landwirt:innen und Gärtner:innen über Saatgut verfügen können, das auf ihre Bedürfnisse abgestimmt und reproduzierbar („samenfest“) ist und das sich außerdem an Klimaveränderungen anpassen kann. Denn je mehr Saatgut wir selbst gewinnen, desto weniger Kontrolle haben Saatgutkonzerne über uns und unser Essen.

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. Sie holen ihr Gemüse wöchentlich als selbst zusammengestellte Abobox bei uns ab. Somit fallen u.a. vermeidbare Transportwege weg. Bei der regenerativen Landwirtschaft steht die Bodenfruchtbarkeit im Vordergrund. Denn auf gesundem Boden wachsen gesunde Pflanzen, die wiederum gesunde Menschen ernähren. Durch das reaktivierte Bodenleben kommen alle benötigten Nährstoffe in der Pflanze an, sodass wir eine sehr hohe Nährstoffdichte erreichen. Das Gemüse hält nicht nur lange, sondern schmeckt auch einzigartig. 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 dabei 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 und den Boden sehr schonend zu bearbeiten. Die Methode bietet Quereinsteigern einen leichten Zugang zu landwirtschaftlicher Produktion, ohne ein großes Risiko für Investitionen in Landmaschinen und große Landflächen zu haben. 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. Mittlerweile bauen wir 60 verschiedene Gemüsekulturen an und nutzen fast ausschließlich samenfeste Sorten. 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 können wir in den Übergangsmonaten noch mehr frisches Gemüse ernten und noch nachhaltiger anbauen.



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. Alle Mitglieder der regionalen Verbraucher:innen-Gemeinschaft teilen sich die Verantwortung, das Risiko, die Kosten und die Ernte, die mit der Erzeugung und Weiterverarbeitung der Lebensmittel verbunden sind.

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 hat jede Kuh Hörner und einen Namen. Vom Frühjahr bis in den Herbst ermöglichen wir der Herde Weidegang, den Winter über werden die Tiere mit hofeigenem Heu gefüttert. Als Kraftfutter bekommen sie auf unseren Feldern angebautes Futtergetreide. Die Milch unserer Kühe verarbeiten wir handwerklich, direkt auf dem Hof, in unserer Käserei zu verschiedenen Milch- und Käseprodukten, die regional oder über unsere Selbstbedienungshütte auf dem Hof vermarktet werden. Bei unseren Käse- und Joghurtkursen können die Teilnehmenden lernen, wie sich die Milch auf wundersame Weise in leckere Produkte verwandelt.



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. Dies wird dann am besten erreicht, wenn Pflanzen- und Ackerbau sowie Tierhaltung auf dem Hof miteinander kombiniert sind.

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

Slow Food wurde gegründet, um Fast Food und Fast Life entgegenzutreten und um das Verschwinden von lokalen Traditionen aufzuhalten. Unser Ziel 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 wie Verkostungen, Besuche bei Erzeuger:innen, Geschmackschulungen für Kinder und Erwachsene, Konferenzen und Filmvorführungen und unterstützen außerdem lokale und internationale Kampagnen.

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.

Hinter der Bewegung steht die gleichnamige Non-Profit-Organisation, die 1986 in Italien gegründet wurde. Heute ist die Organisation in 170 Ländern mit verschiedenen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen aktiv. Slow Food Deutschland e.V. zählt über 85 lokale Gruppen.

www.slowfood.de





Thomas aus Trier

Jäger

Wildfleisch ist zu 100 % Bio-Fleisch. Wildtiere leben stets im Freien und ernähren sich ausschließlich von und in der Natur. Enge Ställe, lange Transportwege, Antibiotika oder billiges Mastfutter kennen sie nicht. Wildfleisch stellt damit im Gegensatz zur konventionellen Tierhaltung eine sehr hochwertige, leckere und gesunde Alternative dar.

Zudem fühlen sich Jäger für das Wohl des Wildes und den Erhalt der Wälder verantwortlich. Besonders die Klimakrise zeigt auf, wie wichtig gesunde und funktionierende Wälder sind. Darüber hinaus sichert eine verantwortungsvolle Jagd die Biodiversität und dient dem Artenschutz. Das Konzept der modernen Jagd versteht sich als angewandter Naturschutz – auch die Verbraucher:innen können mit ihrer Kaufentscheidung hier einen Beitrag leisten.

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. Sie richten sich nach dem natürlichen Lebensrhythmus der Tiere. Deshalb gibt es zwar nicht das ganze Jahr über frisches Wildbret von allen Tieren, aber es gibt ganzjährig mindestens eine Wildbret-Sorte, die gerade Saison hat. 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. Gerade im ländlichen Raum gestaltet sich der unverpackte Einkauf sehr schwierig, da man weite Wege in Kauf nehmen muss. Diese Tatsache hat mich motiviert, den Unverpackt-Laden auf dem Land zu eröffnen. So wird auch das nachhaltige, bedarfsgerechte Einkaufen bei uns im ländlichen Bereich ermöglicht. Die Produkte sind überwiegend regional und biologisch angebaut. Kosmetik ist fair produziert und mit natürlichen Inhaltsstoffen. Das schont die Umwelt, spart Emissionen und beugt Lebensmittelverschwendung vor.



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 Behälter abfüllen oder sie nutzen leere Behälter, die vom jeweiligen Laden zur Verfügung gestellt werden. Das Konzept fördert den bedarfsgerechten Einkauf, wodurch Lebensmittelabfälle und Verpackungsmüll vermieden werden.

Der erste Unverpackt-Laden Deutschlands eröffnete 2014 in Kiel. Heute gibt es bereits über 100 Unverpackt-Läden in Deutschland – Tendenz steigend. Verschiedene Läden bieten Seminare für Gründer:innen an, um die Eröffnung weiterer Läden zu unterstützen. Unverpackt-Läden sind keine Franchise-Läden.

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



Als Sohn eines Kaffeeproduzenten bin ich mit den permanenten Problemen der Kaffeeproduzent:innen in unserer Region aufgewachsen. Die wirtschaftliche Instabilität aufgrund der niedrigen Preise des internationalen Marktes erschwerte das Auskommen als Produzent jeden Tag. Direct Trade und die Zusammenarbeit mit Mondo del Caffè in Trier in den letzten 12 Jahren haben es uns als Produzent:innen ermöglicht, direkt an den Verhandlungen teilzunehmen und auf diese Weise Preise zu erzielen, die uns wirtschaftliche Stabilität und eine Qualitätsverbesserung unserer Bohnen ermöglichen. Wir wollen faire Arbeitsbedingungen für alle schaffen, die etwas mit der Herstellung und Verarbeitung des Produktes zu tun haben. Ebenso werden langfristige Projekte im Umwelt-, Sozial- und Infrastrukturbereich entwickelt, die durch gemeinsame Arbeit möglich werden.



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. Direct Trade basiert auf Vertrauen. Transparenz, Fairness und Nachhaltigkeit werden großgeschrieben.

www.mondodelcaffe.de/fair-gehandelt/





Petra aus Trier
Foodsharing Trier

Ich bin eine von derzeit 384 aktiven Foodsaver:innen im Bezirk Trier. Zusammen retten wir mehrmals in der Woche Lebensmittel, die aus unterschiedlichen Gründen aussortiert wurden. 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. Die Achtung vor den Menschen, die sie hergestellt haben, und die Wertschätzung gegenüber dem Lebensmittel verdienen einen respektvollen Umgang getreu dem Motto „Verwenden statt Verschenden“. 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. Unser Ziel bei der Lebensmittelrettung ist es, uns überflüssig zu machen.

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.

Die Foodsharing-Initiative entstand 2012 in Berlin. Mittlerweile ist sie zu einer internationalen Bewegung mit über 300.000 registrierten Nutzer:innen in Deutschland und weiteren europäischen Ländern herangewachsen.

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 immer anonymeren und fast nicht mehr überschaubaren Markt für biologische Produkte.



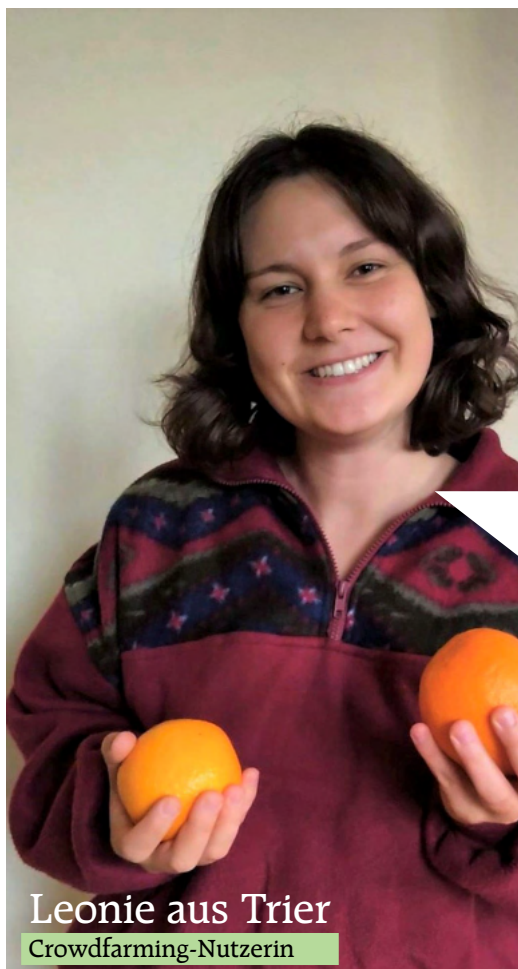
Lothar aus Sensweiler
Landwirt

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. Auch sind sie häufig ein beliebter Treffpunkt für Jung und Alt.

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. Vor allem bei Zitrusfrüchten, die wir in Deutschland nicht lokal kaufen können. Wenn wir diese Früchte dennoch essen möchten, dann ist es uns wichtig, dass wir wissen, wo sie herkommen und unter welchen Bedingungen sie angebaut wurden. Wir erhalten regelmäßig Fotos von unserem adoptierten Baum und können mitverfolgen, wie er Jahr für Jahr größer wird und mehr Früchte trägt. Es besteht sogar die Möglichkeit, die Landwirt:innen auf ihren Plantagen zu besuchen und sich ein Bild von ihrer Arbeit zu machen.

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. Weitere Vorteile: dank Planungssicherheit wird eine Überproduktion vermieden, die Produkte besitzen eine hohe Qualität und die Abnehmer:innen können genau nachvollziehen, wo die Lebensmittel herkommen – oft sogar in direktem Kontakt mit den Landwirt:innen.

www.crowdfarming.com





Steffen aus Trier
StadtGrün Trier

Ein wichtiger Eckpunkt der Grünflächenstrategie der Stadt Trier ist die Förderung der ökologischen Artenvielfalt. Trier hat ca. 90.000 städtische Bäume, von denen ca. 2.000 essbare Früchte tragen. Die Pflanzung und der Erhalt von Fruchtbäumen ist für die Artenvielfalt besonders wichtig, da sie einen großen Beitrag zum innerstädtischen Nahrungsangebot darstellen – von der Robinienblüte als Bienenweide bis hin zum Apfel- und Nussbaum. 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.

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.

Die Seite wird jedes Jahr von rund 2 Millionen Besucher:innen aufgerufen.

www.mundraub.org





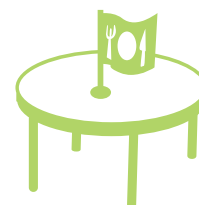
Edda aus Trier

Lokale Agenda 21 Trier e.V.

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. Die Möglichkeiten, einen Ernährungsrat aufzubauen sind vielfältig. Sie können verschiedene Organisationsformen annehmen (z.B. die eines Vereins, eines städtischen Beirats oder einer losen Initiative) und variieren nach Mitgliedern, Strukturen und Aufgaben. Das macht den Ernährungsrat zu einem flexiblen Instrument, das an die spezifischen Begebenheiten und Bedürfnisse in den Kommunen angepasst werden kann. Seit dem Jahr 2016 haben sich im deutschsprachigen Raum über 40 Ernährungsräte gegründet.

www.ernaehrungsraete.org



Das Angebot des Vulkanhofes ist eingebettet in das Projekt „Lernort Bauernhof“. Im Sinne dieses Konzepts sehen wir als landwirtschaftlicher Betrieb hier die Chance, Schülerinnen und Schüler für die Vielfalt der heimischen Landwirtschaft und die bewusste Wahrnehmung unserer Heimat zu sensibilisieren. Wir verstehen unser Angebot als Beitrag, die Bedeutung gesunder Ernährung zu unterstreichen und zur Bewusstseinsbildung für eine nachhaltige Entwicklung im Einklang mit Umwelt-, Tier- und Ressourcenschutz beizutragen.



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





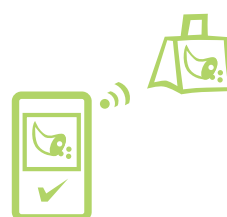
Adrian aus Trier
Too Good To Go-Nutzer

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 Euro und 4,50 Euro – und die Abwicklung über die App funktioniert auch vor Ort gut. Solche Angebote sind eine richtig gute Schnittstelle zwischen Digitalisierung, aktiver Ressourcenschonung und Abfallvermeidung.

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. Wir sehen uns als Teil der internationalen Tierbefreiungsbewegung und kämpfen mit allen zusammen, die unsere intersektionellen Ansichten und Werte teilen. 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 und der damit verbundenen Vorteile für Tier, Mensch und Umwelt.



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 Hoffladen am Stadtrand von Wittlich. Seit über 30 Jahren betreiben wir unseren Hof nach den Richtlinien der biologisch-dynamischen Landwirtschaft. Im Hoffladen 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. Gleichzeitig sind wir ein regionaler Marktplatz für viele Bio-Lebensmittel von Kolleginnen und Kollegen. Unser Team besteht aus vielen engagierten Mitarbeiter:innen. Eigentümer des Hofes ist der Verein Hof Breit e.V. Wir freuen uns über Anfragen zu Hofführungen von interessierten Gruppen und Schulklassen.



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. Dies wird dann am besten erreicht, wenn Pflanzen- und Ackerbau sowie Tierhaltung auf dem Hof miteinander kombiniert sind.

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

