

REGIONALE WERTSCHÖPFUNG NEU DENKEN

6. Konferenz der gentechnikfreien Regionen am Bodensee mit internationaler Beteiligung

Unter dem Leitstern „WERTE SCHAFFEN – REGIONEN STÄRKEN“ fand auf Einladung des Landes Vorarlberg und der Initiative gentechnikfreie Bodenseeregion am 20. und 21. Nov. 2014 im Bildungshaus St. Arbogast die 6. Konferenz der gentechnikfreien Regionen am Bodensee statt. Über 130 Teilnehmer aus der Schweiz, Liechtenstein, Deutschland, Österreich und dem Südtirol informierten sich über aktuelle Entwicklungen in der Agrogentechnik und die regionalen Umsetzungsstrategien zur Bewahrung der Gentechnikfreiheit und Stärkung der regionalen Wertschöpfung im Beziehungsfeld Landwirtschaft und Gesellschaft.

Gut Ding braucht Weile und warum ‚Auf das Ganze schauen‘ Sinn macht

Zu Beginn der Konferenz begrüßte Ernst Schwald die anwesenden Teilnehmer-, ReferentInnen und Mitveranstalter mit dem Hinweis: „Genau vor 10 Jahren haben wir die lokalen und regionalen Initiativen um den Bodensee zum ersten Treffen der Initiative gentechnikfreie Bodenseeregion in Salem eingeladen. Wenn ich sehe, was sich aus dieser Gemeinschaftsinitiative alles entwickelt hat, ist es ein Paradebeispiel für ein breites und wirkungsvolles Miteinander von Zivilgesellschaft und Politik, von Landwirtschaft, Lebensmittelwirtschaft, Bildung, Kultur usw.

Entscheidend für das Gelingen dieser Initiative war und ist die konsequente Orientierung an Positivzielen und Werten: die Sicherung der gentechnikfreien Landwirtschaft, der Schutz des nachbaufähigen Saatgutes und der biologischen Vielfalt sowie die Stärkung der regionalen Wertschöpfungskreisläufe. Deshalb lautet die Überschrift dieser Konferenz auch „Werte schaffen – Regionen stärken!“ und deshalb zieht sich das Thema „Regionalität & Nachhaltigkeit“ wie ein roter Faden durch das Programm dieser beiden Konferenztage.“



Günter Osl, Leiter Abt. Landwirtschaft Land Vorarlberg

„Niemand lebt auf einer Insel. Wir müssen auf das Ganze schauen, die Zusammenhänge beachten, vernetzt und systemisch denken. Die Vbg. Landwirtschaftsstrategie 2020 baut auf diesem Ansatz auf.“

Was nachhaltige Landwirtschaft alles beinhaltet und wie viele auch divergierenden Bilder von Zukunftsfähigkeit in der Landwirtschaft nebeneinander existieren, zeigte Günter Osl, der Leiter der Abt. Landwirtschaft des Landes Vorarlberg. „Niemand lebt auf einer Insel, wir müssen auf das Ganze schauen, die Zusammenhänge beachten, vernetzt und systemisch denken. Genau deshalb hat der Vorarlberger Landtag im Jahre 2012 die Landwirtschaftsstrategie 2020 unter dem Namen ‚Ökoland Vorarlberg – regional und fair‘ beschlossen und die Umsetzung als begleiteten Entwicklungsprozess angelegt.“ Langfristig erfolgreich seien nur Modelle, die auf gegenseitiger Wertschätzung aufbauen und Umsetzungen, bei denen alle zu den Gewinnern zählen: die bäuerlichen Familien, die Partner in den Wertschöpfungsketten bis hin zu den Kunden und der Natur mit all ihren Systemen und Lebewesen.

„In jedem Entwicklungsprozess braucht es Räume des Dialoges und der Bewusstseinsbildung. Es braucht Orte, wo über bestehende Grenzen und Vorurteile hinaus nachgedacht, vorgedacht, Lösungen gesucht und Erfahrungen ausgetauscht werden. Die Konferenz der gentechnikfreien Regionen am Bodensee ist so ein Ort und schafft so einen Raum für kultivierte Gespräche.“

Welchen Stellenwert eine multifunktionale (= Ökologie orientierte + Existenz sichernde + den soziokulturellen Lebensraum stärkende) Landwirtschaft auch im der gesamten Bodenseeraum einnimmt, zeigte Ernst Schwald in seinem Bericht über die erste bodenseeweite Ideenwerkstatt zur Stärkung der umweltschonenden, standortangepassten und nachhaltigen Land- und Lebensmittelwirtschaft. Sie diente zur Umsetzung des Bodenseeleitbildes 2008 und fand im Oktober 2014 statt. Eingeladen hatten die Internationale Bodensee Konferenz (IBK), die Partner der Initiative gentechnikfreie Bodenseeregion und die Bodensee Akademie.



Abb: Multifunktionale Landwirtschaft

Quelle: Synthesebericht des Weltagrarbericht der IAASTD 2008

Ernst Schwald: „Es ist überaus erfreulich, welcher Reichtum an Wissen & Engagement bei dieser bodenseeweiten Tagung zusammen gekommen ist und wie konstruktiv und umsetzungsstark diese ergebnisoffenen Workshops waren! Die intensive Vorbereitung, die gemeinsame Einladung durch die Mitglieder der IBK, der Partner der Initiative gentechnikfreie Bodenseeregion und der Bodensee Akademie und die partnerschaftliche Themenbearbeitung haben zu beachtlichen Ergebnissen geführt.“ Das Ergebnisprotokoll ist unter www.bodenseeakademie.at bzw. unter www.bodenseekonferenz.org abrufbar.

Nachbaufähiges Saatgut ...



Landesrat **Erich Schwärzler**
„Das Land Vorarlberg ist Mitglied in der Initiative gentechnikfreie Bodenseeregion. Es bekennt sich zum gentechnikfreien Anbau, zum Sinn gentechnikfreier Eiweißfuttermittelstrategien und zum Schutz des nachbaufähigen Saatgutes.“

Die Sachthemen des ersten Konferenztages waren die regionale Verfügbarkeit von standortangepasstem Saatgut und die aktuellen Entwicklungen im Bereich der Agrogentechnik. Martin Bossard, Ressortleiter der Bio Suisse im Bereich Politik und die anwesenden Saatgutzüchter wiesen auf die Wichtigkeit hin, eine eigene Züchtung für den Biolandbau und die standortgerechte Landwirtschaft zu haben, die nachbaufähige Samen anbietet. Der internationale Saatgutmarkt von dem auch wir versorgt werden, ist zu über 95% in der Macht von einer Handvoll Konzernen. Durch ihre Zuchtverfahren und ihr Marktgebaren (Hybride, Klone und Patente) wird die Verfügbarkeit von Saatgut und Sorten durch private Interessen und Gewinnmaximierung gesteuert. Daher ist es für die Identität und Selbstbestimmung einer Region von großem Vorteil die kleinteilige ökologische Züchtung zu fördern, die den Anbauern auch die Freiheit lässt ihr Saatgut selbst zu gewinnen. Diesen Weg will auch die Bauerngemeinschaft Martinshof zusammen mit ökologischen Getreidezüchtern aus dem Bodenseeraum und Österreich gehen. Bertram Martin: *„Wir planen in der nächsten Anbausaison eine samenfeste freiabblühende Maissorte von der Getreidezüchtung Peter Kunz auszuprobieren und Dinkelsaatgut aus dem eigenen Anbau in Vorarlberg zu gewinnen.“*



Plenungsgespräch zum Thema Saatgut: *Martin Ott, Präsident des FiBL in Frick mit Martin Bossard, Bio Suisse; Eva Gelinsky, IG Saatgut und Bertold Heyden, Verein für Saatgutforschung Salem*

... und aktuelle Entwicklungen in der Agro-Gentechnik

Auch der zweite Informationsblock am Donnerstag war mit Dr. Alexandra Ribarits von der österreichischen Agentur für Ernährungssicherheit und Dr. Eva-Claudia Lang vom Bundesministerium für Gesundheit hochkarätig besetzt. Alexandra Ribarits führte die Teilnehmer in den hochkomplexen Bereich der neuen Methoden der Pflanzenzüchtung und der synthetischen Biologie ein und Eva-Claudia Lang erläuterte den aktuellen Stand der Opt-Out-Verhandlungen in Brüssel. Hier gehe es um das Selbstbestimmungsrecht über nationale Anbauverbote für bereits zugelassene GVO. Das bestehende Zulassungsverfahren für neue GVO wird dadurch nicht tangiert.

Beide versicherten, dass Österreich in der Gentechnikfreiheit bei Lebensmitteln strikt am bisherigen Kurs festhalte. Es werde weiterhin viel Zeit, Geld und Sorgfalt in die Risikoforschung investiert und alle Verantwortlichen arbeiten mit großem Einsatz dafür, dass weder in Österreich noch in der EU einseitige Konzerninteressen die Oberhand bekommen.

Frau Dr. Lang betont in diesem Zusammenhang die Wichtigkeit des zivilgesellschaftlichem Engagements: *„Das ist immer wieder mein Rückhalt in Brüssel, wenn ich von unseren regionalen Initiativen und der Meinung der Menschen berichten kann. Darum sind solche Veranstaltung wie eben diese Konferenz so wichtig. Die kennt man in Brüssel schon wie auch den Namen der Bodensee Akademie.“*



Plenungsgespräch Aktuelle Entwicklungen in der Agro-Gentechnik: *(v. links) Moderator DI Günter Osl, Land Vorarlberg; Martin Bossard, Bio Suisse; Heike Moldenhauer, BUND Berlin; Bruno Krieglstein, MLR Baden-Württemberg; Dr. Markus Joos, Landwirtschaftsamt Südtirol; Monika Mayer, BBV Oberallgäu; Othmar Bereuter, LK Vorarlberg; Dr. Alexandra Ribarits, AGES; Dr. Eva Claudia Lang, Abt. Leiterin Gentechnologie im Österreichischen Gesundheitsministerium*

Die Abrundung des ersten Tages übernahm **Heike Kirsten**, Marketingchefin der Firma Rapunzel. Sie präsentierte anhand kurzer Filmbeiträge zwei Preisträger des Rapunzel „One World Award“ für den ökosozialen Landbau 2014. Wer den Sinn des ökosozialen Landbaus argumentieren will, dem seien diese Filme herzlichst empfohlen.



Die Vereinigung Hansalim: Die größte Organisation der solidarischen Landwirtschaft in Korea. Die Vereinigung produziert mit 2.000 Höfen gesunde Lebensmittel für 1,6 Millionen Menschen, die durch 21 Verteilerkooperativen, 180 Bioläden und ein weit entwickeltes Liefersystem erreicht werden.

Das Timbaktu-Kollektiv entstand in Indien durch das herausragende Engagement der Gründer Bablu Ganguly und Mary Vattamattam. 200.000 Mitglieder engagieren sich für Armutsbekämpfung, Bildung und ökologischen Landbau. Der OWA würdigt vor allem die Verdienste um die Frauenrechte und – emanzipation. Die Filme sind anzuschauen unter: <http://www.one-world-award.de/>

Und danach gab es ein Slowfood-Menü vom Feinsten – und einen langen gemütlichen Abend mit vielen, vielen guten Gesprächen.

2. Tag: Regionalität & Nachhaltigkeit NEU denken und MITEINANDER entwickeln!

Der zweite Tag war den hochwertigen heimischen Lebensmitteln gewidmet und ihrer Positionierung für die Kunden. Aus dem Blickwinkel der Landwirtschaft wurde auf Ehrlichkeit, Verantwortung und Transparenz gepocht. Ehrlichkeit in der Kommunikation, Verantwortung in Bezug auf Tiere, Pflanzen und Boden, Transparenz bei der Preisgestaltung und Auslobung des Produkts. Immer wieder wurde die Notwendigkeit einer klaren Kennzeichnung betont und jede Form des Etikettenschwindels als äußerst fahrlässiger Umgang mit Kundenvertrauen bezeichnet. Hier sei vor allem auch der Einsatz des Gesetzgebers und der zuständigen Kontrollorgane gefordert.

Für Martin Ott kann eine regionale und nachhaltige Landwirtschaft nur partnerschaftlich aufgebaut und entwickelt werden: Dies gelte sowohl für die Produktionsseite und die erforderliche Bildung, Beratung und Forschung als auch für das Umfeld, die Kundenseite. „Wir brauchen die Wertschätzung unserer Partner und unserer Kunden, wir brauchen gerechte Preise und die Honorierung unserer Leistungen. Und wir müssen dafür für Transparenz und entsprechende Kennzeichnung sorgen.“ Martin Ott: „Alle miteinander müssen wir lernen, regionale Wertschöpfung neu zu denken. Alle sollen zu Gewinnern werden, die Natur, die bäuerlichen Familien, die Lebensmittel verarbeitenden Betriebe, der Tourismus bis hin zu den Kunden. Wir brauchen auch die lieben Freunde im Handel; sie sind ein wesentliche Brücke zu den Kunden.“



Die Referenten der Einstiegsrunde am 2. Konferenztag (von links): *Martin Ott, Meisterlandwirt und Präs. FiBL Frick, Bio Pionier Werner Lampert, Jürgen Sutterlüty, Sutterlüty LebensmittelgesmbH und Regula Bickel, Leiterin der Markenkommission bei Bio Suisse und der Abt. Lebensmittelsicherheit beim FiBL in Frick*

Von Seiten des Lebensmittelhandels waren die Firma Sutterlüty und die Firma Feneberg vertreten. Beide setzen auf verlässlich Partnerschaft mit bäuerlichen Erzeugern und klare Markenkommunikation und versuchen so dem Preiskampf im Lebensmittelsegment zu begegnen. Regula Bickel, Präsidentin der Markenkommission bei Bio Suisse: „Wenn eine Marke den ganzen Wertschöpfungsweg eines Produktes zum Ausdruck bringt, dann ist der Kunde auch bereit, dies zu honorieren und mit dem Preis entsprechend in Wert zu setzen.“



Abb: Zwei starke Regionalmarken

Der Biopionier Werner Lampert löste mit seinen Aussagen, dass auch die Vorarlberger Landwirtschaft agrarindustriellen Charakter aufweise und dass die jungen Landwirte in den Landwirtschaftsschulen auch nur diese Form von Landwirtschaft kennenlernen würden, heftige Widerspruch von LR Erich Schwärzler, Bundesbäuerin Andrea Schwarzmann und der Kreisbäuerin Monika Mayer vom BBV Oberallgäu aus. Der Knackpunkt war dabei weniger seine Aussage, dass die Zukunft nur in der wirklich konsequent systemorientierten und biologischen Landwirtschaft liege, sondern in der pauschalisierten Zuordnung an die Landwirtschaft.

Ein überaus spannender Moment der diesjährigen Konferenz und auch ein Hinweis, welche Interessenskonflikte in den verschiedenen Vorstellungen und Modellen zukunftsfähiger Land- und Ernährungswirtschaft liegen.

Praxisbeispiele regionaler Wertschöpfung

Einen interessanten Überblick über die Aktivitäten des MLR Baden Württemberg bot Bruno Krieglstein. Zum einen ist im Koalitionsvertrag 2011 festgeschrieben: „ ... Baden-Württemberg muss völlig gentechnikfrei bleiben – im Pflanzenbau und in der Tierzucht. Wir werden alle Möglichkeiten nutzen, um daraus einen Marktvorteil für die heimische Landwirtschaft zu machen. Das baden-württembergische Qualitätszeichen wird den Standard „ohne Gentechnik“ beinhalten.“ Zum anderen gelte es, das Potential von Netzwerken neu zu greifen und zu nutzen. Was dem anderen nützt, nützt auch einem selber! Hier gibt es auch ein interessantes neue Förderinstrument, nämlich die Europäischen Innovationspartnerschaft 2015 -2020.



Praxisbeispiele regionaler Wertschöpfung, präsentiert von: Ernst Wirthensohn – Mitinitiator der Regionalmarke VON HIER der Lebensmittelkette Feneberg, Bruno Krieglstein, Leiter des Referates für Vermarktung, Marketing, Ernährungswirtschaft im MLR Baden-Württemberg, Ursula Bittner, Projektentwicklung und Kommunikation im Verein Donau Soja und Simone König, Bodensee Akademie

Ursula Bittner erläuterte die Ziele und den aktuellen Umsetzungsstand der Initiative Donau Soja – ein langfristig ausgerichtetes, ambitioniertes und äußerst anspruchsvolles Projekt mit einem unglaublich hohen Wertschöpfungspotential. Nicht umsonst haben seit der Gründung 2012 die Länder Bayern, Baden-Württemberg, Österreich, Kroatien, Serbien, Slowenien, Ungarn, Bosnien, Srpska, Rumänien, Bulgarien und Polen die Donau Soja Deklaration unterzeichnet. Dazu kommen über 160 Vereinsmitglieder von der österr. Bundesinnung für das Lebensmittelgewerbe bis zu Universitäten und dem Forschungsinstitut für den Biologischen Landbau in der Schweiz.



Abb: Die Partnerländer der Initiative Donausoja

Die Innovationskraft regionaler Wertschöpfung zeigte Simone König von der Bodensee Akademie anhand der Beispiele: Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall, der Revitalisierung der beiden alten Sorten Ochsenherz Karotte (Fa. Reinsaat) und Chioggia Randen (Fa. Sativa) und der Produktpalette der Bauerngemeinschaft Martinshof. „All diese Beispiele sind auch Beweise gelungener Diversifikation und praktizierter Wertschätzung zwischen Produzenten und Kunden. Sie stärken die direkte Lebensmittelversorgung in den Regionen – ein Aspekt, der in Zukunft wohl noch wesentlich stärker zu beachten sein wird.“

Bewusstseinsbildung, Wertevermittlung sowie Aus- und Weiterbildung,

Faire Preise – volle Transparenz!

Am Freitagnachmittag wurde u.a. auch die Frage nach der notwendigen Aus- und Weiterbildung für die Wertevermittlung von gesunden regionalen Lebensmitteln gestellt. Mit dem Kurzfilm „AGRAPROFIT: faire Preise – volle Transparenz“ sorgte Andreas Ziermann von Naturland e.V. Naturland für einen kabarettreife Einstieg ins Thema. Er ist Teil der Kampagne „Öko + Fair ernährt mehr!“, die zusammen mit dem Weltladen Dachverband durchgeführt worden ist. Mehr unter http://www.naturland.de/kampagne_oeko_fair.html

Naturland e.V. ist mit über 43.000 Bauern einer der weltweit größten ökologischen Anbauverbände. Naturland Bauern und Verarbeiter arbeiten mit höchsten ökologischen Standards. Sie erzeugen ohne Gentechnik hochwertige Lebensmittel – zum Schutz von Umwelt und Verbraucher. Naturland engagiert sich weit über die Lebensmittelproduktion hinaus, so z.B. in den Bereichen Ökologische Waldnutzung, Textilherstellung und Kosmetik.



Frischer Wind in alle Küchen – vor allem in die Gemeinschaftsverpflegung!

Mit einem wahren Feuerwerk an praktischen Beispielen stellte Gerhard Kerber, Küchenchef im Internat der Landesberufsschule für Gastgewerbe in Lochau seinen Zugang zum Thema Regionalität & Nachhaltigkeit und zum Thema Gesundes Essen für junge Menschen und in der Gemeinschaftsverpflegung dar.

Als erstes ist es ihm wichtig, dass es den Jugendlichen schmeckt und er ihren Vorlieben entgegenkommt. Er zeigt den angehenden Jungköchen, dass viele gesunde Produkte aus der Region bezogen werden können und wie sie geschmackvoll und rationell verarbeitet werden. Dies muss auch bei qualitätsbewusstem Einkauf in Summe nicht zwingend teurer und arbeitsintensiver sein, wenn man bereit ist Einkaufs- und Ernährungsgewohnheiten zu hinterfragen und auch bei der Verarbeitung immer wieder findig ist. Im Rahmen eines vom Fond Gesundes Österreich co-finanzierten Projekts „MehrWert“ wurde das in den Jahren zusammengekommene Knowhow in einem Koch- und Arbeitsbuch festgehalten.



Voll Viel Wert, Frischer Wind in alle Küchen!

Gerhard Kerber/ Wolfgang Ponier 192 Seiten,
ISBN 978-3-99018-192-8; € 34,50

Gesund, cool, regional und wie daheim: Das sind unsere Ansprüche an die Großküche. Unmöglich? Nicht, wenn eine konsequente Strategie am Werk ist. Vom regionalen Einkauf bis zum Ambiente spielt alles zusammen, damit es schmeckt wie es aussieht! Mit CD – für Portionsänderungen, leicht gemacht mit einfachem Rezeptprogramm!

So wie die Vorarlberger Berufsschule für das Gastgewerbe ihre Internatsküche in Richtung gesunde, regionale Küche umgestellt hat, ist dies auch bei jeder anderen Gemeinschaftsverpflegung möglich.

Die zu diesem Konferenztage eingeladenen Jungköche sind von „ihrem“ Küchenchef jedenfalls begeistert: „Wenn wir sehen, wie die Speisenpläne zusammengestellt sind und woher die verwendeten Lebensmittel kommen, wenn wir diese Form des Kochens mit erleben und die Mahlzeiten mit allen Sinnen wie im besten Restaurant genießen können, dann nehmen wir etwas mit, das für unseren Beruf wesentlich ist.“



Gerhard Kerber: „Eine schmackhafte und gesunde Gemeinschaftsverpflegung schafft Bewusstsein für gesunde Ernährung und den Wert der Lebensmittel. Sie ist Ausdruck regionaler Kultur, Kommunikationsmittel und Gesundheitsprävention zugleich. Zugleich ist sie vor Ort umgesetzte Vorarlberger Tourismus- und Landwirtschaftsstrategie und – gerade wenn sie junge Menschen begeistert – auch eine der schönsten Formen nachhaltiger Wertevermittlung.“

Monika Mayer, Kreisbäuerin aus dem Oberallgäu und Andrea Schwarzmann, österreichische Bundesbäuerin sowie die Ernährungswissenschaftlerin Angelika Stöckler stießen ins gleiche Horn. „Die Nachfrage nach Kochkursen, gerade bei Jugendlichen, ist enorm. Da müssen wir ansetzen, denn viele sind durchaus gesundheitsbewusst. Wenn es gelingt, die Verknüpfung der eigenen Gesundheit mit der Versorgung von regionalen Lebensmitteln und ihrem Werdegang sichtbar zu machen, werden Jugendliche zu aktiven Partnern regionaler Wertschöpfung.“



ReferentInnen und TeilnehmerInnen des Podiumsgesprächs der Nachmittagsrunde: Andreas Ziermann, Naturland e.V.; Monika Mayer, Kreisbäuerin BBV Oberallgäu; Angelika Reiter-Nüssle, Leiterin Referat M4 Ernährungsstandards und Qualitätssicherung, Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF); Ingrid Scharf, Fachlehrerin für Deutsch, Ernährung und Hauswirtschaft an der Vbg. Mittelschule Feldkirch Oberau und Andrea Schwarzmann, Bundesbäuerin aus Raggal, Großes Walsertal.

Bewusstseinsbildung für gesunde Ernährung

„Bildung und Gesundheit sind in unserer Gesellschaft eine Herausforderung, der wir uns stellen müssen. In beinahe allen Lehrplänen, egal welcher Schultypen, ist die Gesundheit als Lehrstoff enthalten. Auch im Grundsatzterlass Gesundheitserziehung des Bundesministeriums ist sie als Unterrichtsprinzip verankert.“ So Ingrid Scharf, die mit Angelika Walser, der Vbg. Fachinspektorin für Ernährung, Haushalt und Werkerziehung sich engagiert für dieses Thema einsetzt.

In Form von zahlreichen Projekten werde an den Kindergärten und Schulen an der Erlangung der Kompetenzen im Bereich Gesundheitsbildung gearbeitet. „Neben all den wichtigen Unterrichtszielen, die sich mit dem Menschen und seiner Gesundheit beschäftigen, verliert jedoch der Fachbereich Ernährung und Haushalt zunehmend an Bedeutung, obwohl gerade dieses Fach für die Gesundheit unserer Kinder und Jugendlichen von großer Bedeutung ist. Ernährung und Haushalt ist (noch) ein Pflichtfach an den Mittelschulen unseres Landes und soll den Kindern jenes Wissen vermitteln, das sie im Bereich der gesunden Ernährung brauchen. In diesem Fachbereich könnten die Schülerinnen und Schüler wieder das Kochen mit frischen Lebensmitteln lernen, gute regionale Produkte wiederentdecken, das gemeinsame Essen in Ruhe genießen, die wichtigsten Grundlagen einer gesunden Ernährung kennenlernen, die Vielfalt der einheimischen Lebensmittel entdecken, das gemeinsame Tun erleben und vieles mehr.

Leider scheinen diese Werte in unserer heutigen, leistungsorientierten und „schnellen“ Zeit keinen Platz mehr zu haben, obwohl sie in allen Kulturen der Welt fest verankert sind.

Stellen Sie sich vor, Sie unterrichten Ernährung und Haushalt in einer 4. Klasse Mittelschule. 16 Schülerinnen und Schüler sind in der Gruppe (erst der siebzehnte Schüler berechtigt zu einer zweiten Gruppe). Sie haben zwei Stunden Zeit und Jugendliche, die noch nie ein Ei geteilt haben. Es ist Weihnachtszeit und Sie möchten gerne mit den Schülern Kekse backen. Damit die Kocheinheit zielgerichtet und interessant abläuft, brauchen alle 16 Schülerinnen und Schüler eine Aufgabe. Gleichzeitig dürfen Sie aber die Zeit nicht aus den Augen verlieren, denn selbst wenn Sie die Pausen durcharbeiten, was üblich ist, haben Sie nur zwei Stunden Zeit, um die Küche wieder sauber zu hinterlassen. Essen sollten Sie auch noch mit den 16 Jugendlichen, denn das wird von Ihnen als Lehrer/ als Lehrer erwartet

Um unseren Kindern und Jugendlichen die gesunde Ernährung, das Verwenden guter regionaler Produkte, das Kochen mit frischen Lebensmitteln und das gemeinsame Essen wieder nahezubringen, muss der Fachbereich Ernährung und Haushalt wieder an Bedeutung gewinnen und durch eine angemessene Stundenanzahl (3 Stunden) gestärkt werden. Zudem sollten wir in Vorarlberg sehr darauf achten, dass die dafür qualifizierten LehrerInnen im erforderlichen Ausmaß auch zur Verfügung stehen und – dass die Angebote in der täglichen Schulverpflegung ebenso den oben genannten Kriterien entsprechen.“

Erfahrungen des Bildungshauses St. Arbogast

Josef Kittinger und Gerhard Elsbacher, Leiter und Küchenchef von St. Arbogast: „Wir setzen uns seit vielen Jahren für gesunde Küche ein und unsere Lieferanten sind nach Möglichkeit Bauern aus der Region. Als Jugend- und Bildungshaus mit über 27.000 BesucherInnen pro Jahr ist es uns wichtig ein gutes Vorbild zu sein. Die Jugendlichen nehmen die Qualität der Mahlzeiten wahr, schätzen den Wert eines schön gedeckten Tisches und sind auch berührt von der Aufmerksamkeit, die ihnen entgegengebracht wird. Wertschätzung für die Lebensmittel, Wertschätzung für jene, die sie hergestellt haben und Wertschätzung für unsere Gäste sind für uns Teile eines Ganzen. Und wenn wir im Sinne einer franziskanischen Schöpfungsspiritualität die Ehrfurcht vor der Natur und dem Leben dazu nehmen, rundet sich der Wertschöpfungsbogen noch einmal.



Josef Kittinger



Gerhard Elsbacher

Wir verfolgen in allen Bereichen unseres Wirtschaftens eine ökologische Grundlinie: Energiesparen, Energiegewinnung aus Sonne, Biomasse und Abwärme, Wassersparen und Regenwassernutzung, regionaler Einkauf, Lebensmittel von Biobauern, umweltfreundliche Mobilität, Abfallvermeidung, natürliche Gartengestaltung, usw. Wir haben dabei nicht nur die kurzfristigen Kosten im Auge, sondern auch die Umwelt und das Leben kommender Generationen und anderer Regionen. Dies ist Ausdruck der Achtung vor allem Leben und der ganzen Schöpfung. In diesem Sinne beteiligen wir uns auch an der bewusstseinsbildenden und politischen Arbeit zur dementsprechenden Veränderung der Rahmenbedingungen.

Wertevermittlung und Nachhaltigkeit an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik



Thomas Ochsenhofer

Wie die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik - HAUP das Thema Regionalität & Nachhaltigkeit umsetzt erläuterte Projektleiter Thomas Ochsenhofer, selbst auch noch Landwirt in der Steiermark.

Aufbauend auf dem Leitbild der grünen Pädagogik gibt es an der HAUP eine Fülle an Bildungsangeboten – von den Bachelor-Studien Agrar- und Umweltpädagogik über die vielen Angebote im Bereich Weiterbildung bis hin zu den Angeboten für neue Zielgruppen, zB. Seminare für Kindergarten- und Pflichtschul-PädagogInnen. In der Weiterbildung gibt es Hochschul-, Universitäts- und Masterlehrgängen. So zB. der Hochschullehrgang Wildkräuter und Arzneipflanzen, der Universitätslehrgang Gartentherapie, das Masterstudium GreenCare oder der Hochschullehrgang „Gentechnikfreie Landwirtschaft im Kontext regionaler Wertschöpfung“.

Dieser Lehrgang hat sich ja auch aus dieser Konferenz heraus entwickelt und wurde auf Initiative der Bodensee Akademie und der österr. Expertenkonferenz für das landw. Schulwesen von der HAUP 2012/13 das erste Mal durchgeführt. Auch die meisten Referentinnen stammen aus dem „Fundus“ dieser Konferenz und der erste Modul 2012 beinhaltete eine Exkursion auf die Rheinau mit Martin Ott und den anschließenden Besuch der Konferenz in St. Arbogast.

Klares Ziel war und ist es, den LehrerInnen an den Landwirtschaftlichen Schulen sowie den BeraterInnen die grundlegenden Zusammenhänge dieser Thematik zu vermitteln und mit ihnen zusammen geeignete Wege des Wissenstransfers zu entwickeln. Schön zu sehen, was sich allein schon aus dem ersten Lehrgang heraus alles entwickelt hat. Hier ein Bild eines Seminars in NÖ im Okt. 2014.



Dank und Würdigung

Mit einem Dank an die Teilnehmer-, die Referenten und ModeratorInnen sowie an das Team des Hauses von St. Arbogast und der Bodensee Akademie beendeten Günter Osl und Ernst Schwald die Konferenz 2014.

Ernst Schwald: „Dank, Respekt und Würdigung an Alle, die sich für eine nachhaltige Entwicklung in Landwirtschaft und Gesellschaft einsetzen, bzw. die diesen Weg vorausgegangen sind und die jetzt ihr Wissen und ihre Erfahrungen zur Verfügung stellen! Es ist alles zusammen ein gewaltiges Potential an Kreativität, Umsetzungsknowhow und Umsetzungskraft. Im Namen der Mit Veranstalter wünschen wir Allen einen guten Nachklang der Konferenz und viel Freude bei der weiteren Umsetzung – bei sich zu Hause, regional und länderübergreifend.“

Als Abschiedsgeschenk gab es dieses Mal anstelle der traditionellen Rose ein Säckchen mit gesunden Müsliriegeln heimischer Provenienz – aus der Küche der Landesberufsschule für Gastgewerbe in Lochau.



Einzel sind wir Worte – zusammen ein Gedicht!

Ein Teil der ReferentInnen- und Veranstalter-„Familie“ der Konferenz 2014 in St. Arbogast

Ausführlicher Nachbericht, Links und die Vorträge zum Nachhören finden Sie unter:

www.bodenseeakademie.at, Menüpunkt gentechnikfreie Bodenseeregion

Nach der Konferenz ist vor der Konferenz

Nach diesem Motto haben wir einen kleinen Fragebogen auf unsere Website gestellt. Wir laden alle Interessierten herzlich ein, uns ihre Eindrücke und Wünsche bekannt zu geben.

Wer hier mitdenken und/oder aktiv mitarbeiten will, ist selbstverständlich herzlich willkommen.

Link: http://www.bodenseeakademie.at/Einladung_zur_Nachschau.html

Die Konferenz 2016 findet am 10./11. Nov. 2016 wieder im Bildungshaus St. Arbogast in Götzis/ Vorarlberg statt. Zuvor gibt es wieder einen länderübergreifenden Thementag Bildung, Beratung, Wissenstransfer mit Martin Ott & Co auf der Rheinau, CH.