



Jutta Schneider-Rapp

Die ganze Welt auf einem Acker

Das Bildungsprojekt Weltacker macht Schülerinnen und Schülern das schwerverdauliche Thema Welternährung schmackhaft. Die Pädagogin Anette Wilkening vom Überlinger Weltacker erklärt im Interview, warum sich ein Besuch lohnt.

Was ist die Idee vom Weltacker?

Wilkening: Auf unserem Weltacker haben wir die vierzig meistangebauten Ackerkulturen im gleichen Verhältnis angepflanzt, wie sie auf den Feldern weltweit angebaut werden. Die Fläche ist insgesamt 2.000 Quadratmetern groß. Denn so viel fruchtbares Ackerland steht uns allen pro Kopf zu, wenn man die Ackerflächen der Welt durch uns 7,7 Milliarden Erdbewohner teilt. Darauf muss alles wachsen, was uns ernährt und versorgt: Weizen, Kartoffeln, Kohl und Co. sowie Genusspflanzen wie Zuckerrüben, Kaffee und Tabak. Hinzu kommen Mais und Soja als Tierfutter, Baumwolle für T-Shirts sowie Raps für Biodiesel.

Welche Bildungsziele hat der Weltacker?

Wilkening: Inhaltlich und methodisch ist die Bildung auf dem Weltacker ausgerichtet auf das Konzept der „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ (BNE). Unser Projekt will zu zukunftsfähigem Den-

ken und Handeln anregen. Wir laden dazu ein, unseren alltäglichen Konsum vor dem Hintergrund lokaler wie globaler Zusammenhänge zu reflektieren. Unsere zentralen Fragen heißen: Wie beeinflusse ich durch mein Handeln, was und wie auf den Ackerflächen der Welt angebaut wird? Welche Auswirkungen haben meine Entscheidungen auf die Menschen in anderen Erdteilen oder auf nachfolgende Generationen?

Wo liegt der Unterschied zum theoretischen Durchnehmen des Themas Welternährung im Unterricht?

Wilkening: Grundsätzlich fällt Lernen am leichtesten, wenn Neugier, Freude und eigenes Erleben im Vordergrund stehen. Die Vermittlung geschieht praktisch und alltagsnah durch entdeckendes Lernen und partizipative Methoden. Das Ackergelände selbst wird dabei zum lebendigen Lernumfeld.

Hier kommen die Schülerinnen und Schüler in Kontakt mit dem Artenreichtum des Ökosystems Landwirtschaft. Sie lernen verschiedene Nutzpflanzen und deren Wachstumsbedingungen kennen. Die Natur als Lebensgrundlage des Menschen wird unmittelbar erfahrbar. Außerdem können sie bei uns sofort sehen, welche Auswirkungen ihr Handeln auf die Ackerflächen der Welt hat.

Welche Botschaften möchten Sie unbedingt vermitteln?

Wilkening: Die zentrale Botschaft lautet: Es ist genug für alle da. Auf 2.000 Quadratmetern kann weit mehr wachsen, als ein Mensch essen kann. Aber ein erheblicher Teil „meines“ Ackers liegt nicht in Deutschland oder Europa, sondern im globalen Süden. Wir Europäer „importieren“ Ackerland und nutzen mehr Fläche als uns zusteht. Verantwortlich dafür sind weniger Kaffee, Tee und tropische Früchte, sondern der hohe Flächenanteil von Tierfutter wie Soja. Diesen Anteil zu hinterfragen und zu reduzieren, ist eine weitere wichtige Botschaft. Außerdem muss auf „meinen“ 2.000 Quadratmetern eine enorme Vielzahl an Organismen leben: von Mikroorganismen über Insekten bis zu Vögeln. Nur so bleibt der Boden fruchtbar und die Biodiversität erhalten.

Der Überlinger Weltacker ist einer von dreien in Deutschland. Die Idee zur Umsetzung dafür hatte Benedikt Härlin, ehemals Vertreter der Nicht-Regierungsorganisationen (NGOs) im Aufsichtsrat des Weltagrarberichts. Zusammen mit der Zukunftsstiftung Landwirtschaft hat er den ersten globalen Acker in Berlin aufgebaut. Einen weiteren hat die Höfegemeinschaft Pommern im Dorf Rothenklempenow angelegt. Aber auch in China, Kenia, Frankreich, der Schweiz und Schottland gibt es Partner-Äcker.

Überlinger Weltacker:

<https://ueberlinger-weltacker.de/>

Berliner Weltacker: <https://www.2000m2.eu/de/category/blog-de/berlin-de/>

Weltacker Pommern:

<http://hoefegemeinschaft-pommern.de/includes/unser-weltacker/>

Weitere Informationen:

<https://www.2000m2.eu/de/>,
www.oekolandbau.de/bio-im-alltag/bio-erleben/weltacker-besuchen-und-welternaehrung-erleben/



Foto: Jutta Schneider-Rapp

Porträt Anette Wilkening

Überfordern diese komplexen Zusammenhänge jüngere Besucherinnen und Besucher nicht?

Wilkening: Die „Kleinen“ können die weitreichenden Themen des Weltackers noch nicht erfassen. Aber das steht für diese Altersgruppe auch nicht im Vordergrund! Die sollen anfassen, riechen, staunen und erleben dürfen! Ab etwa der 6. Klasse ist auch gut ein Austausch über komplexere Themen möglich und erwünscht.

Haben auch schon Berufsschülerinnen und -schüler den Weltacker besucht?

Wilkening: Wir haben dieses Jahr nur sehr wenig Werbung gemacht, da durch Corona nicht sicher war, wie und wie viele Führungen wir anbieten dürfen. Erst Mitte Juli haben wir unsere Führungen auf dem Weltacker über den Verteiler von Lernort Bauernhof bei umliegenden Schulen beworben. Daraufhin kam eine Berufsschulklasse des Fachgebietes Hauswirtschaft.

Was hat diese Schülerinnen und Schüler besonders interessiert?

Wilkening: Die Schülerinnen und Schüler hatten vor allem Fragen zu nachhaltiger Ernährung und Lebensmittelverschwendung. Sie waren aber auch sehr interessiert am Thema Boden als begrenzte Ressource. Besonders fasziniert waren sie von den Flächenbuffets. Die zeigen, wie hoch der Flächenverbrauch einer Mahlzeit bei unterschiedlichen Gerichten ist. Sie haben gesehen, dass eine Portion Spagetti bolognese dreimal so viel Fläche braucht wie eine Mahlzeit Spagetti mit Tomatensauce. Aber auch konkrete Fakten sprechen junge Menschen gut an. Zum Beispiel, dass es 7000 Quadratmeter Fläche für Energiepflanzen braucht, damit ein Auto mit Biosprit 14.000 Kilometer – das sind die durchschnittlich jährlich zurückgelegten Kilometer in Deutschland – fahren kann. Dann haben aber drei Menschen nichts zu essen.

Reagieren die Schülerinnen und Schüler dann nicht gefrustet?

Wilkening: Nein, wir hauen ihnen ja nicht nur Fakten um die Ohren, sondern vermitteln auch immer deutlich ihre Selbstwirksamkeit: Du hast es in der Hand, wie es um deinen Acker bestellt ist. Bei jedem Einkauf erteilen wir Landwirtinnen und Landwirten den Auftrag, ein Stück Acker so zu bestellen, wie dies Menge, Qualität und Preis der gekauften Produkte ermöglichen. Ob ich mein Kilo Mehl für 50 Cent im Discounter oder für 2,50 Euro im Hofladen kaufe, macht einen großen Unterschied. Außerdem sagen wir den Schülerinnen und Schülern: Du bist nicht allein. Es gibt bereits viele Projekte, Menschen und Systeme, die mit gutem Beispiel vorangehen.

Wie möchten Sie künftig mehr Berufsschulen erreichen?

Wilkening: Aktuell suchen wir einen Mail-Verteiler für Lehrerinnen und Lehrer an Berufsschulen, über den wir einladen können. Gerne bieten wir nach

Vereinbarung kostenlose Führungen für Berufsschulklassen an. Die Saison endet dieses Jahr Mitte Oktober. Nächstes Jahr starten wir voraussichtlich Ende April. Also bitte weitersagen.

Das Interview führte



*Jutta Schneider-Rapp
Journalistenbüro Ökonsult,
Stuttgart
schneider-rapp
@oekonsult-stuttgart.de*