

# Virtuelle Veranstaltungsreihe der Initiative für einen Ernährungsrat Dortmund

im Rahmen der Ausstellung „Weltgarten“ im Dortmunder Westfalenpark vom 3. bis 9. Juni 2021

- alle Veranstaltungen sind auch zu finden auf der Webseite des „Weltgartens“: <https://ev.frau-lose.de/weltgarten2021>
- die Teilnahme an den Veranstaltungen ist kostenlos
- Anmeldung und Zugangslinks: siehe Veranstaltungsbeschreibungen

**06.06.2021, 15:00 – 16:30 Uhr**

**Es geht um die Bohne! Sojaanbau global und im westfälischen Beckum**

virtuelle Diskussionsveranstaltung



Foto: CRS Photo /Shutterstock

Die Sojabohne ist mit 151 Millionen Tonnen eine der meistgehandelten Nutzpflanzen weltweit. Ihre Verwendung reicht von Tierfutter über Lebensmittel bis Treibstoff für den Tank. Gemeinsam wollen wir den Blick zuerst auf den globalen Süden richten: Welche sozialen und ökologischen Folgen ergeben sich für die Menschen, Tiere und die Umwelt in den Anbaugebieten der Sojabohne? Was sind hochgefährliche Pestizide und warum ist besonders die Gesundheit von Landarbeiter:innen im globalen Süden durch ihren Einsatz gefährdet? Zudem nehmen wir auch den regionalen Sojaanbau bei uns unter die Lupe. Wie sieht der Sojahandel in Deutschland aus? Wie kann Soja „nachhaltig“ angebaut und vermarktet werden? Wie geschieht dies ganz konkret auf dem Hof Sprenger im westfälischen Beckum?

**Referent:innen:**

**Wiebke Beushausen, Projektmitarbeiterin für den Bereich Welternährung und globale Landwirtschaft, INKOTA e.V.**

Das INKOTA-netzwerk ist eine entwicklungspolitische Organisation mit Sitz in Berlin, die seit 50 Jahren mit politischen Kampagnen und in Zusammenarbeit mit Partnerorganisationen im globalen Süden Hunger und Armut bekämpft und für eine gerechte Globalisierung eintritt. Im April dieses Jahres war INKOTA Mitherausgeber einer Studie, die sich mit dem Handel hochgefährlicher Pestizide beschäftigt und deren verheerenden Auswirkungen in Südafrika, Brasilien und Mexiko dokumentiert.

Wiebke Beushausen spricht über die Gefahren für die menschliche Gesundheit und Umwelt, die von dem massiven Pestizideinsatz in der industriellen Landwirtschaft ausgehen und präsentiert Stimmen aus dem globalen Süden in Form von O-Tönen.

## **Elisabeth & Benedikt Sprenger, landwirtschaftlicher Betrieb Hof Sprenger**

Neben anderen Nutzpflanzen baut der Hof Sprenger in Beckum, 50 km Luftlinie von Dortmund, seit 2002 Ackerbohnen und seit 2010 Sojabohnen an. Die ursprüngliche Idee war, eigenes Soja für die Fütterung der Schweine anzubauen und damit auf Importsoja zu verzichten.

Mittlerweile vermarktet die Familie einen Teil des Sojas für die menschliche Ernährung zur Herstellung von Tofu und Drinks. Zudem baut die Familie seit fünf Jahren Edamame (Gemüsesoja) an, welches über den eigenen Hofladen, Marktschwärmereien und überregional im Lebensmitteleinzelhandel vermarktet wird. Dabei setzt die Familie Sprenger im Betrieb auf eine vielfältige Fruchtfolge, Blühstreifen und Feldvogelinseln, um einen Beitrag zu einer langfristig naturverträglichen Landwirtschaft zu leisten. In den nächsten Jahren soll insbesondere die regionale Verarbeitung und Direktvermarktung verschiedenster Hülsenfrüchte weiter ausgebaut werden.

### **Live-Blick aufs Soja-Hochbeet**

Wie sieht die Sojapflanze eigentlich aus? Jörg Lüling von der Initiative für einen Ernährungsrat Dortmund zeigt live ein Soja-Hochbeet, das die Initiative für die „Weltgarten“-Ausstellung im Dortmunder Westfalenpark angelegt hat. Dafür hat der Hof Sprenger seine Sojasamen zur Verfügung gestellt.

**Moderation:** Alessa Heuser, Stadt Dortmund, Büro für Internationale Beziehungen

**Anmeldung** unter <https://inkota-de.zoom.us/meeting/register/tZAqceihpjsqHNa7dsn9ke5YW0d2WLQ4-A1n>

Nach der Registrierung wird Ihnen der Link zur Veranstaltung zugeschickt.  
Weitere Rückfragen an: [aheuser@stadtdo.de](mailto:aheuser@stadtdo.de).

**07.06.2021, 19:00 – 20:30 Uhr**

### **KlimaTisch - Faktensnacks zum Feierabend**

virtuelle Mitmach-Aktion



Da kommt was auf den Tisch: Auf Initiative des Ernährungsrats Bochum nähern wir uns kurz und knackig dem klimafreundlichen Küchengeschehen unter dem Motto "KlimaTisch - Faktensnacks zum Feierabend". Das neue Online-Format ist in drei Einheiten aufgebaut und soll ungefähr eine Stunde dauern. Zunächst gibt es ein paar einleitende Infohäppchen, dann erfolgt eine Live-Anleitung zu einem kleinen Snack und schließlich der Austausch darüber, um das Thema "Klima und Ernährung" sinnlich und damit nachhaltig erfahrbar zu machen.

Den Anfang macht Manuela Weber von der Verbraucherzentrale NRW, Beratungsstelle Bochum. Sie erläutert, warum unser tägliches Essen Einfluss auf die globale Erwärmung hat und verrät einige Tipps, wie Klimaschutz gut schmecken kann. Anschließend setzen wir das Gehörte unter Anleitung von Monika Röttgen in die Tat um. Damit es schön kribbelt und im Gedächtnis bleibt, verarbeiten wir ein paar Brennnesseln, wild und klimafreundlich. Nebenbei erfahren wir mehr über deren Kräfte. Zum Schluss teilen wir die Ernte des Abends an unseren Bildschirmen.

Kurzweilige Infos gemixt mit Mitmach-Elementen treffen bei den "Faktensnacks zum Feierabend" auf spannende Expert:innen.

**Anmeldung** unter [info@ernaehrungsrat-bochum.de](mailto:info@ernaehrungsrat-bochum.de) ist bis zum 5. Juni möglich. Wer teilnimmt, erhält neben dem Link eine Zutatenliste für die Snackzubereitung.

**08.06.2021, 19:00 – 20:30 Uhr**

**Nachhaltig regional  
(land)wirtschaften –  
Herausforderungen und  
Lösungsansätze**



virtuelle Diskussionsveranstaltung

Die globale Landwirtschaft steckt in einer Krise. „Nebenwirkungen“ der Lebensmittelproduktion sind u.a. Biodiversitätsverluste, Klimaänderungen, Landkonflikte, ausgelaugte Böden. Die Landwirt:innen sind dabei häufig gleichzeitig Verursacher:innen und Leidtragende dieser Entwicklungen. „Wachsen oder weichen“ war die Devise der Landwirtschaft in den vergangenen Jahrzehnten – häufig zu Lasten von Umwelt, Tieren und Menschen und krisenanfällig.

Der Ruf nach einer Agrarwende wird lauter – und (klein)bäuerliche Betriebe stehen vor der Herausforderung, sich neu und nachhaltiger aufzustellen. Hierfür gibt es verschiedene Ansätze – die Solidarische Landwirtschaft ist nur einer davon.

Nach einem kurzen Überblick über die Situation der Landwirtschaft auf globaler Ebene stellen die Referent:innen verschiedene Formen nachhaltiger, regionaler Landwirtschaft vor und werfen einen tieferen Blick auf das Konzept der Solidarischen Landwirtschaft am Beispiel ihres Betriebs.

Anschließend möchten wir mit Euch diskutieren: Welche Wünsche habt Ihr an „Eure Landwirtschaft“ in der Region? Wie könnt Ihr sie unterstützen? Welche Möglichkeiten hat jede:r einzelne, zu einer Agrar- und Ernährungswende vor Ort beizutragen? Wie kann eine Landwirtschaft 2030 in Dortmund aussehen? Welche Ansatzpunkte gibt es schon?

**Referent:innen: Elmar Schulte-Tigges, Miriam Fekkak und Katharina Runte, Lernbauernhof Schulte-Tigges/Solidarische Landwirtschaft Kümper Heide, Dortmund**

Nach vielen Jahren in der Wissenschaft und Forschung haben die Geograph:innen Elmar Schulte-Tigges und Miriam Fekkak den landwirtschaftlichen Familienbetrieb in Dortmund-

Derne 2013 wieder zum Leben erweckt. Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) und nachhaltige Landwirtschaft stehen im Zentrum ihrer Aktivitäten. Katharina Runte ist seit 2015 dabei und für den Gemüseanbau im Betrieb mit verantwortlich.

Mit der Solidarischen Landwirtschaft (Solawi) versorgen sie aktuell mit einem Team engagierter Menschen knapp 250 Haushalte in und um Dortmund mit frischem, gesundem, saisonalem Gemüse. Nachhaltigkeit bestimmt das Leben und Wirtschaften auf dem Betrieb – Ressourcenschonung, Biodiversität und Qualität sind die Leitlinien, an denen sich die Solidarische Wirtschaft orientiert und stetig weiterentwickelt. Oberstes Ziel ist die Produktion gesunder und schmackhafter Lebensmittel bei behutsamem Umgang mit den natürlichen Ressourcen.

**Anmeldung:** Hier könnt Ihr Euch zu der Veranstaltung einwählen. Eine Anmeldung ist nicht notwendig.

<https://zoom.us/j/99801910697?pwd=M25JMIBWRUhGS1ZEYzlvYXZ3UGZmdz09>

Meeting-ID: 998 0191 0697, Kenncode: 996539

**09.06.2021, 15:00 – 16:00 Uhr**

**FAIRSpeisung vor Ort – auf dem Weg zu einem klimafreundlichen Lebensstil**



Leckere Speisen und gutes Essen wünschen sich alle Menschen.

Schauen wir allerdings auf die Menge von weggeworfenen Lebensmitteln, entstehen Fragen. Warum wird mehr als 1/3 des Essens weggeworfen? Was bedeutet diese Verschwendung für unsere gemeinsame Erde? Wenn es doch so viel Essen (zu viel) gibt, warum hungern immer mehr Menschen?

Unsere Lebensmittel sind z.T. Hunderte oder gar Tausende Kilometer weit geflogen. Trotzdem werfen wir sie in den Müll. Welchen Wert geben unseren Lebensmitteln?

Die traditionelle bäuerliche Landwirtschaft ist in Deutschland und weltweit stark bedroht. Kleinbäuer:innen im Globalen Süden arbeiten für einen Hungerlohn. Wir werfen das Essen weg. Sie kämpfen ums Überleben.

Klimakrise und industrielle Landwirtschaft stellen uns vor besondere Herausforderungen. Welche Lösungen könnte es geben? Wir gehen dieser Frage nach. Und tauchen ein in die Geschichte Dortmunds und des Ruhrgebiets. Und schauen auf die Methoden des Fairen Handels. Und stellen Ideen vor. Was wir gemeinsam tun. Und tun könnten.

Nach bzw. während dem Vortrag können Fragen im Chat gestellt werden.

Barbara Joswig, Weltstand Hombruch; Mitglied im Ernährungsrat Dortmund i. Gr.

**Zugangslink:** <https://zoom.us/j/92260544949?pwd=aS8vVVBUC0xnYmtLenM5WFFNTjNNZz09>

Meeting-ID: 922 6054 4949, Kenncode: 261266

**03.-09.06.2021, jederzeit abrufbar**

## **Zukunftssesser**

Selbstlernangebot für  
Schüler:innen (7. bis 10. Klasse)



"Zukunftssesser" vermittelt, was Du ganz konkret beim Thema Klimaschutz und Ernährung tun kannst. Auch Du kannst Zukunftssesser werden!

Siehe die folgenden Wissensspiele und lerne...

- welche Vorteile saisonale Lebensmittel für das Klima haben,
- wie Lebensmittelverschwendung und Klimawandel zusammenhängen und
- wie du Obst und Gemüse richtig lagerst, damit weniger weggeschmissen werden muss.

**Anmeldung:** Hier geht es zum Selbstlernangebot:

[https://hackmd.okfn.de/qMdqxi\\_8SuyZOPkdelOCZA#](https://hackmd.okfn.de/qMdqxi_8SuyZOPkdelOCZA#)

Alle Angebote zum Bildungsangebot „Zukunftssesser“ finden sich gebündelt auf der Internetseite [www.mehrwert.nrw/zukunftssesser](http://www.mehrwert.nrw/zukunftssesser). Dort kann auch das Praxisbuch kostenlos bestellt oder heruntergeladen werden.

# Über die Initiative für einen Ernährungsrat Dortmund

## Ernährungsrat Dortmund - Globale Herausforderungen lokal angehen!

### Gute gesunde Ernährung für alle

Eine der wichtigen Zukunftsfragen besteht darin, wie wir für alle Menschen gute und sichere Nahrung bereitstellen können. Gerade Städte stehen dabei vor einer besonderen Aufgabe. Der Klimawandel mit seinen ungewöhnlichen Wetterereignissen, der starke Rückgang der Artenvielfalt bei Pflanzen und Tieren, der weltweite Verlust von guten Ackerböden und eine hoch industrialisierte Landwirtschaft gefährden Aufzucht und Wachstum von Gemüse, Getreide und Obst und auch Tieren. Die traditionellen Anbaumethoden von Bäuerinnen und Bauern für eine regionale Versorgung gehen verloren. Krisen, wie wir sie durch die Corona-Pandemie momentan erleben, verschärfen die Situation. Viele Menschen verfügen nicht mehr über die Möglichkeit, sich ausreichende und gute Lebensmittel zu beschaffen. Der Handel mit Lebensmitteln wird weltweit von wenigen Konzernen kontrolliert. Um gutes Essen für alle weltweit zu ermöglichen müssen wir die Sicherheit und Qualität unserer Lebensmittel stärker selbst in die Hand nehmen.

### Der Dortmunder Ernährungsrat - Wer wir sind und was wir tun

Wir sind eine Initiative zur Gründung eines Ernährungsrates in Dortmund. Wir wollen die Ernährung in Dortmund regional und im Sinne der Nachhaltigkeit gestalten. Wir wollen ein Netzwerk knüpfen und Einzelpersonen, gemeinnützige Einrichtungen, Unternehmen aus Landwirtschaft, Lebensmittelhandwerk, Gastronomie und Handel mit der Stadtverwaltung, der Politik und Dortmunder Bürger:innen für eine gemeinsame Ernährungsstrategie zusammen bringen. Wir sehen unser Handeln im Zusammenhang mit den 17 UN-Nachhaltigkeitszielen der Agenda 2030 und berücksichtigen hier vor allem die Ziele SDG 2 (Kein Hunger), SDG 3 (Gesundheit und Wohlergehen), SDG 4 (Hochwertige Bildung), SDG 12 (verantwortungsvoller Konsum- und Produktionsmuster).

Wir treten für die Stärkung der regionalen Herstellung von Lebensmitteln ein und haben uns das Ziel gesetzt, dass sich die Bürger:innen der Stadt mit guten, gesunden, fair und möglichst ökologisch produzierten Lebensmitteln versorgen können. Dafür ist eine ganz neue Ernährungspolitik nötig, bei der alle Dortmunder Bürger:innen mitmachen können. Zu diesem Ernährungssystem gehört der Anbau der Lebensmittel, deren Verarbeitung und der Handel auf Märkten, Hofläden und Supermärkten. Der Genuss guter Lebensmittel, aber auch die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung werden beachtet. Dazu können wir alle in Dortmund etwas sagen und tun.

Zur Umsetzung dieser Ziele arbeiten wir an diesen Arbeitsbereichen:

- gesunde Ernährung für Kitas und Schulen
- Bildungsangebote „vom Acker bis zum Teller“
- öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln und Betrieben
- Lebensmittelverschwendung

## Dortmund macht sich auf den Weg

Wir brauchen das Wissen und die Leidenschaft aller Dortmunder:innen, um neue Lösungen und lokale Handlungsansätze für eine Dortmunder Ernährungspolitik zu finden. Kreativität und das Wissen von Bürger:innen aus allen Teilen der Stadt sind hier gefragt: beim gemeinsamen Gärtnern oder Kochen, beim Einkauf guter Lebensmittel und beim Feiern an vielen schönen Orten in der Stadt. Der Ernährungsrat Dortmund bildet ein Netzwerk, das sich für „Gute Ernährung für alle“ einsetzt.

## Möchtest du beim Ernährungsrat Dortmund mitmachen?

- Schicke eine E-Mail an [ernaehrungsrat-dortmund@riseup.net](mailto:ernaehrungsrat-dortmund@riseup.net). Wir freuen uns über Mitstreiter:innen!

Für die Initiative für einen Ernährungsrat Dortmund beteiligen sich an der Ausstellung „Weltgarten“ folgende Institutionen:



DORTMUND

Gefördert wird die Veranstaltungsreihe durch Engagement Global gGmbH im Rahmen des Servicestelle Kommunen in der Einen Welt-Programms mit Mitteln des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ).

Gefördert durch



mit ihrer



mit Mitteln des



Der Herausgeber ist für den Inhalt allein verantwortlich.