

Was wächst auf Deinem Acker?

Das Projekt „Weltacker“ soll sensibilisieren für gerechten und nachhaltigen Flächenverbrauch

Rund acht Milliarden Menschen leben auf der Welt. Würde unter ihnen die auf der Erde nutzbare Ackerfläche von 1,4 Milliarden Hektar aufgeteilt, stünden jedem rund 2.000 Quadratmeter (m²) zur Verfügung. Das entspricht etwa einem Drittel eines Fußballfeldes. Weide- und Forstflächen werden dabei nicht berücksichtigt. Auf der Fläche muss angebaut werden, was innerhalb eines ganzen Jahres ernährt und versorgt: Nahrung, Futter für Tiere, Fasern für Kleidung wie Baumwolle, Genussmittel wie Tabak oder Biosprit.

GEMEINNÜTZIGES PROJEKT

Der Pro-Kopf-Verbrauch von Ackerland soll auf sogenannten Weltäckern in Landshut und Nürnberg sichtbar gemacht werden, um so ein Bewusstsein für Konsum, Landwirtschaft und globale Ernährungsgerechtigkeit zu wecken.

Nutzpflanzen werden genau in dem Verhältnis angepflanzt, wie sie weltweit auf den Feldern wachsen. „Zu den vier Feldfrüchten, die am häufigsten weltweit angebaut werden, zählen Weizen, Mais, Reis und Soja“, erklärt Elna Tietböhl, hauptamtliche Projektleiterin des Nürnberger Weltackers. Zwei Drittel der Fläche des Weltackers nehmen sie ein. Reis ist davon die einzige Pflanze, die nahezu nur vom Menschen konsumiert wird. Eine Trocken-

Der Weltacker – hier der in Landshut – ist seit 2021 Lern- und Begegnungsort für alle, die sich kritisch mit Ernährung auseinandersetzen wollen.

sorte aus Österreich gedeiht auf dem Acker mitten in der Nürnberger Innenstadt. „Er trägt schon Früchte“, erzählt Tietböhl begeistert. Reis sei ursprünglich keine Pflanze, die unter Wasser gesetzt werden müsse: „Geflutet wird er nur, um den Ertrag zu erhöhen.“

Betreut wird das gemeinnützige Projekt in Franken von der Innovations- und Zukunftsstiftung. Im vergangenen Juli startete der Nürnberger Weltacker am Westpark an der Von-der-Tann-Straße auf der Fläche eines früheren Parkplatzes in seine erste große Saison. Inzwischen ist er rund um die Uhr geöffnet. Besuchende erfahren an diesem interkulturellen Lern- und Bege-

nungsort unter anderem wie die Essgewohnheiten der Konsumgesellschaft und die Lebensmittelverschwendung der reichen nördlichen Erdhalbkugel einiges auf den Kopf stellen. Für die durchschnittliche Ernährung sind 2.000 m² eigentlich ausreichend. Was nachdenklich stimmt: Für alle wäre genug Fläche da, würde sie nur gerecht aufgeteilt werden. In Deutschland braucht es pro Kopf allerdings 4.000 m². „Einer von zwei Personen wird so die ganze Grundlage weggenommen“, so Tietböhl.

Der Fleischkonsum hat einen erheblichen Anteil daran. Oder anders ausgedrückt: Spaghetti mit Bolognese braucht weit mehr Ackerfläche als Nudeln mit Ge-

müse. Denn für die Produktion von Fleisch braucht es Platz. Viel Platz. Ein Drittel der Anbaufläche wird im Schnitt für Futtermittel verwendet. Um ein Schwein zu füttern, braucht es also die Hälfte des Weltackers, um eine ausreichende Fläche für Futtermittel zur Verfügung zu haben. Wissen wie dieses möchten die Weltacker als globales Bildungsprojekt unter die Bevölkerung bringen.

WELTWEITES PROJEKT

Entwickelt wurde es in Deutschland und bereits in verschiedenen Ländern umgesetzt. Standorte gibt es inzwischen in Berlin, Liechtenstein, Kenia, Österreich oder Frankreich. Sie



Foto: TinoGrafert



Fotos: TinoGrafert (2), Tietböhl



Der Nürnberger Weltacker (Abb. l.), der im Juli dieses Jahres eröffnet wurde, macht den Pro-Kopf-Verbrauch an Anbaufläche sichtbar. Man experimentiert dort unter anderem mit dem Anbau von Reis (Abb. M.). Auf dem Landshuter Weltacker baut man sogar Erdnüsse an (Abb. r.).

alle eint, dass sie öffentlich zugänglich sind und größtenteils von Freiwilligen betrieben werden. So auch in Landshut, wo sich seit 2021 im Stadtteil Schönbrenn Bayerns erster Weltacker befindet. Der dortige gemeinnützige Verein finanziert sich vor allem aus Spenden und Ackerpatenschaften. „Unsere engagierten Ehrenamtlichen tragen das Projekt“, so die erste Vorsitzende Brigitte Kellerer-Mikschl. Sie bewirtschaften die Ackerflächen oder kümmern sich um die Vermittlungsarbeit: „Der Weltacker bietet Denkanstöße und regt dazu an, das eigene Verhalten zu hinterfragen.“ Denn Ackerboden sei kostbar. Gemeinsam wird geerntet, um etwa aus dem eigenen Weizen Brot zu backen. „Man lernt wertzuschätzen, was es gibt und was man braucht“, betont Kellerer-Mikschl. Dazu möchten auch die Führungen jeden Sonntag um 17 Uhr auf dem Weltacker beitragen, donnerstags gibt es außerdem ab 18 Uhr regelmäßig ein Picknick.

Helfende Hände sind in Landshut wie in Nürnberg immer gerne willkommen. „Jeder kann nach Absprache mit uns mithelfen“, so Elna Tietböhl in Nürnberg. Gleichzeitig sollen an beiden Standorten Workshops die Projektidee in Unternehmen, Universitäten oder Schulen tragen.

Heinrike Paulus

Weitere Informationen unter: www.weltacker-nuernberg.org und: www.weltacker-landshut.de

TIPP

Auf der Internetseite des internationalen Weltacker-Projekts erklärt ein Flächenrechner (rechner.2000m2.eu/de/) wie viel Ackerfläche für die Herstellung der Zutaten eines Gerichts benötigt wird. Die erforderlichen Zutaten werden eingegeben und automatisch erhält jeder Verbraucher die benötigte Fläche.

Für einen gemischten Salat braucht es nur 0,35 m² während es bei Currywurst mit Pommes 2,08 m² sind.

hpa

Selbstversorger gestern und heute

„Acker-Racker“ einer Nürnberger Kita pflegen einen Bahnwärter-Garten

In der Erde graben, Regenwürmer entdecken, reifes Gemüse ernten und daraus etwas kochen. „Das ist für unsere Kinder eine völlig neue Erfahrung“, sagt Monika Scharrer, Leiterin der integrativen Kindertageseinrichtung Matthias Claudius der Stadtmission Nürnberg. Regelmäßig kommen die Kinder der Tagesstätte in das nur wenige Fußminuten entfernte DB-Museum Nürnberg. Dort bewirtschaften sie auf dem Freigelände Beete und lernen dabei verschiedenste Obst- und Gemüsesorten kennen. „Unsere Kinder brauchen es dringend, mit der Natur in Berührung zu kommen“, so Scharrer, „viele Kinder aus der Südstadt kennen keine Erde mehr, weil alles versiegelt ist.“

Begeistert pflanzen die Kinder Setzlinge, jäten Unkraut oder gießen fleißig. „Zwei mal in der Saison wird angepflanzt: Kürbisse, Kartoffeln, Buschbohnen, Kohlsorten, rote Beete, Tomaten, Mais, Gurken und Zucchini“, erzählt Benjamin Stieglmaier vom DB-Museum. Das Projekt liegt dem wissenschaftlichen Referenten und Museumspädagogen besonders am Herzen. Rund um die Beete der Kinder hat er eine kleine, liebevolle Dauerausstellung über die Geschichte der Eisenbahn-Landwirtschaft und das Leben eines Schrankenwärters vor 120 Jahren konzipiert. Damals sicherten Tausende von ihnen rund um die Uhr die zahlreichen



Fotos: vb/Stephan-Grumbach

Zwei „Acker-Racker“ arbeiten im Garten des DB-Museums Nürnberg.

Bahnübergänge. Fünf Stationen mit knappen Texten und einigen historischen Fotos richten sich an Kinder ab vier Jahren, erfreuen Erwachsene aber ebenso.

Gleich am Eingang wartet eine lebensgroße, gezeichnete Figur: Ein Mann mit Schnurrbart in blauer Uniform und Pfeife in der Hand. An sein Hosenbein schmiegt sich eine rot-weiß-gestreifte Katze. Als Bahnwärter Thiel stellt sich der Mann im Begleittext den kleinen und großen Besuchenden vor. Nicht ohne Grund denkt bei dem Namen, so mancher an Gerhart Hauptmanns gleichnamige Erzählung von 1887. Vier weitere Figuren begegnen den kleinen und großen Besuchenden in dem überschaubaren Gärtchen. Sie erzählen vom Leben der Familie am Schrankenposten: Da sind die Bahnwärterkinder, Marie, die gerne unter den Obst-

bäumen spielt, Franz, der leckeren Honig nascht und Josef, den die Kaninchen begeistern. Thiels Frau Johanna in ihrer blau-weiß gestreiften Schürze, mit einem Rechen in der einen und einem bunten Gemüsekorb in der anderen Hand, kümmert sich nicht nur um Kinder, Küche und Kartoffelanbau. In Vertretung für ihre Männer konnten Frauen ebenfalls die Schranken bedienen. „Es war der erste Frauenberuf bei der Bahn“, sagt Stieglmaier.

Mit Selbstversorgung aus dem Garten versuchten die Bahnwärter-Familien ihren Lebensunterhalt aufzubessern. „Es war ein sicherer Job, aber das Einkommen war schlecht“, so Stieglmaier. Sonn- und Feiertage kannten die Familien nur bedingt. Oft hielten sich die Familien auch Kaninchen, Hühner, Bienen oder Ziegen. Letztere erhielt auch den kuriosen Beinamen „Eisenbahnerkuh“. Auch wenn es in der Schau keine lebenden Tiere gibt, können Kinder in der Freiluft-Ausstellung, mitten in der Stadt selbst an einer Station mit zwei Ziegenattrappen ausprobieren, wie das Melken funktioniert.

Von Ende Oktober bis Anfang April geht die Dauerausstellung in die Winterpause. Pünktlich zum Erntedankfest werden die Kinder der benachbarten Kita dann ihr letztes Gemüse ernten, um daraus einen Salat, eine Gemüsepfanne oder eine Suppe zuzubereiten.

Heinrike Paulus



Kinder, Küche und Kartoffeln: Die Bahnwärters-Gattin Johanna Thiel.

Mehr Info: www.dbmuseum.de