



Die Schweinderl vom Weltacker

Die 2.000 -Quadratmeter-Idee

Wie der Weltacker in Schönbrunn Wahrheiten über unsere Ernährung sichtbar macht

Wenn man mit dem Radl ums Eck biegt oder aus dem Wald kommt, sieht man vom Weltacker als Erstes zwei hölzerne Schweine an einem steinernen Trog. Ein schönes Bild, gerade jetzt im Sommer, wo das Feld nur so strotzt von kräftigen Pflanzen, die in den vergangenen Wochen in die Höhe geschossen sind. Aber was machen die Schweinderl hier zwischen Getreide, Hülsenfrüchten, verschiedenen Gemüsen, Tee und Zuckerrüben? Denn um Viehhaltung geht es hier auf dem 2.000 Quadratmeter großen Feld doch gar nicht...

Eigentlich nicht, indirekt aber schon: Denn der Acker würde mit seiner Größe und der Bepflanzung gerade mal das hergeben, was zwei Schweine so übers Jahr fressen. Und genau

das ist der Kern des Problems: Für die Ernährung des Menschen bliebe dann nicht mehr viel übrig. Aber die beiden Schweinderl, die könnte er schon noch verzehren.

Klaus Karg kommt von März bis Juni fast täglich zum Weltacker, dann fällt hier die meiste Arbeit an: Säen, Pflanzen, Hegen und Pflegen. Danach beginnt schon bald die Ernte, die sich bis in den Herbst hineinzieht. Das Erste, was Klaus Karg macht, ist, die beiden Holzschweine aus dem Bauwagen in der Mitte des Ackers zu holen und bis ans Eck zu tragen, wo er sie provisorisch aufstellt. Und wenn er abends geht, holt er sie wieder zurück. So macht er es auch heute, an einem Sonntag, an dem sich eine etwa zehnköpfige Gruppe zu einer Führung eingefunden hat, die der Verein „Weltacker Landshut“ regelmäßig anbietet.

Ein Drittel geht ins Tierfutter

Das mit den Schweinen muss er schon seit 2021 machen, erzählt Klaus Karg. Da war nämlich in der BR-Sendung „Unser Land“ ein Interview mit ihm über den Landshuter Weltacker, den ersten seiner Art in Bayern, zu sehen. Karg erklärte genau, was der Weltacker für einen Zweck hat, und für was die Schweine stehen. „Am nächsten Tag waren sie weg.“ Warum die Holzfiguren geklaut wurden, ob sie jemand einfach nur hübsch fand oder ihn die Botschaft dahinter störte, darüber will Karg nichts sagen. Wer den BR-Beitrag gesehen hat, weiß natürlich um ihre Bedeutung: Ein Drittel unseres Ackerlandes dient als Tierfutter. Und das ist einer der Gründe, weshalb wir mehr Landwirtschaftsfläche verbrauchen, als jedem Einzelnen auf der Welt rechnerisch zustehen würde. Statt der 2.000 Quadratmeter pro Person brauchen Menschen in Deutschland mittlerweile fast 3.000 Quadratmeter. Und das bedeutet: Wir nehmen Menschen in anderen Teilen der Erde Fläche weg, die sie dringend für den eigenen Bedarf bräuchten.

Im Jahr 2020 erfuhr Klaus Karg von dem Konzept des „Weltackers“, einem Projekt der Zukunftsstiftung Landwirtschaft in Berlin. Dort gab es den ersten dieser Art, inzwischen sind es weltweit 35. Es handelt sich um ein reines Bildungsprojekt, das heißt, es geht hier nur um die anschauliche Darstellung von globalen Zusammenhängen und Fakten zur Landwirt-



schaft und zur globalen Ernährung. Dazu wird auf 2.000 Quadratmetern alles angebaut, was für die Ernährung eines einzelnen Menschen notwendig ist, aber auch die Pflanzen, die für Energieerzeugung, Tierfutter und Textilien benötigt werden. Die 2.000 Quadratmeter sind das Ergebnis einer einfachen Rechnung: Teilt man die auf dem ganzen Planeten verfügbaren Ackerflächen durch die Anzahl der Menschen auf der Welt, erhält man pro Person eben diese Quadratmeterzahl.

In Landshut fand Karg bald Gleichgesinnte, die von dem Bildungsprojekt überzeugt waren, allen voran Kathy Mühlebach-Sturm, Vorsitzende der Kreisgruppe Landshut des Bund Naturschutz. Von ihr stammen auch die beiden Schweinefiguren. Sie gründeten einen Trägerverein und machten sich auf die Suche nach einem geeigneten Grundstück. Fündig wurden sie beim Agrarbildungszentrum des Bezirks Niederbayern in Schönbrunn. Auch die Verantwortlichen dort waren begeistert von dem Angebot und stellten das Stück Land an der Kanalstraße / Untere Außenstraße, unweit des eigenen Standorts, zur Verfügung.



Illustration: © Zukunftsstiftung Landwirtschaft - Annika Huskamp

Fotos: © Petra Scheiblich, Anomal - stock.adobe.com, necropos12 - stock.adobe.com, Lara Neudecker

Guter Ertrag bei mittleren Bedingungen

Der Boden hier, meint Karg, ist eigentlich nur mittelmäßig – viele Steine. Trotzdem verlief der Anbau von Beginn an vielversprechend. Karg selbst kommt als Maschinenbauer zwar ganz woanders her, versucht aber bereits seit 40 Jahren, sich als Selbstversorger zu ernähren. Dazu baut er auf seinen eigenen 2.500 Quadratmetern Grund alles an, was er braucht, und unterhält daneben auch mehrere Bienenvölker. Den Honig allerdings lässt er vorwiegend den Bienen.

Auf dem Weltacker hat er mit seinen Helfern über 40 verschiedene Kulturen angebaut. Dazu wird der Boden nach den Zahlen der Welternährungsorganisation in Parzellen aufgeteilt, von zwei bis 300 Quadratmetern, wovon die größte Parzelle analog zur Welternährung dem Weizen gehört. Um eine Vorstellung zu bekommen, in welchem Verhältnis die Nutzungen stehen, liefert Karg Daten dazu: In Deutschland gehen derzeit rund 50 Prozent des Weizenenertrages ins Viehfutter, 20 Prozent in die energetische Nutzung und nur 20 Prozent in unsere Ernährung. Die gesamte Weizenfläche auf dem Weltacker würde für rund 200 Kilo Brot reichen. Was hier nicht angebaut werden kann, wie zum Beispiel Reis, wird mit heimischen Kulturen ersetzt, etwa mit Hafer. Jährlich wird im Winter ein großes Puzzle ausgeknobelt, denn um die Bodenqualität zu erhalten, muss ein regelmäßiger Fruchtwechsel stattfinden.

Was außerdem auf dem Acker wächst: Gerste, Hirse, Roggen, Triticale (eine Kreuzung aus Weizen und Roggen), Buchweizen und Mais. Dann kommt die Abteilung der Hülsenfrüchte, allen voran Soja mit einem Flächenanteil von 7,33 Prozent (was 57 Kilo Tofu ergibt), Linsen,

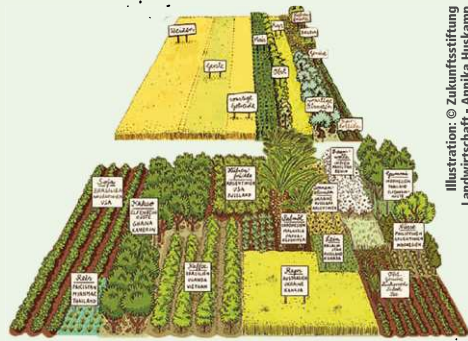


Illustration: © Zukunftsstiftung Landwirtschaft - Annika Huskamp

Erbsen, Kichererbsen, und über 20 verschiedene Bohnensorten. Übrigens: Hülsenfrüchte sind ein starker Eiweißlieferant. Auch hier steht Soja mit knapp 40 Prozent Eiweiß an der Spitze.

Gemüse braucht nicht viel Platz

Relativ klein ist die Anbaufläche für Gemüse, nur 80 Quadratmeter. Die werden aber effizient genutzt, und praktisch jedes heimische Gemüse wächst hier gut: Zwiebeln, Lauch, Karotten, Salat, Tomaten, rote und gelbe Bete, Kraut, Gurken, Kürbisse und auch Paprika. „Die wurden aber bisher immer alle geklaut“, sagt Karg. Nicht zu vergessen die Wurzelfrüchte, wie etwa die Kartoffeln, die auf 60 Quadratmetern wachsen und eine Ernte von 100 bis 200 Kilo ergeben, „je nachdem, wann die Graufäule kommt“. Und die hängt von der Witterung, den Temperaturen und der Niederschlagsmenge ab. Einen Schritt weiter wachsen die Pflanzen, die wir für Genussmittel brauchen: Zuckerrüben, Zuckerhirse, Tabak, Tee und ein ganz klein wenig Kaffee. Weiter bei den Ölfrüchten wächst auf



Jeder, der vorbeikommt, kann sich den Weltacker genauer ansehen. Aufschlussreicher wird es mit einer Führung von Klaus Karg.

Fotos: © Petra Scheiblich, Anomal - stock.adobe.com, Renata - stock.adobe.com, Ekartmat - stock.adobe.com, Lara Neudecker, Christoph Reich

15 Quadratmetern Sesam. Mit dem Ertrag ist Karg zufrieden: Aus nur zwölf Gramm Ausaat konnte er 800 Gramm ernten. Außerdem leuchten Sonnenblumen schön gelb, nur der Raps funktioniert nicht gut. Karg nennt ihn deshalb eine „Problemfrucht“.

Schließlich gibt es noch Beeren, Nüsse, Pastinaken, Ölkürbis, Süßkartoffeln und Gewürzfenchel. 44 Quadratmeter sind außerdem für Faserpflanzen reserviert, allerdings wächst hier keine Baumwolle, sondern Flachs (Faserlein). Aber: „Jeder Deutsche kauft im Jahr durchschnittlich 60 Kleidungsstücke“, sagt Karg. „Dafür reicht das natürlich nicht.“



Unglaublich, was 2.000 Quadratmeter an Ertrag abwerfen – aber nur bei durchdachtem und vor allem nachhaltigem Anbau.

Eigentlich wäre genug für alle da

Womit wir am Ende der Führung wieder bei den beiden Schweinderln angekommen wären. „Früher wurden Schweine auch mit Küchenabfällen gefüttert“, erklärt Karg. Heute sei das aber wegen der Seuchengefahr verboten – und wäre bei den großen Mastbetrieben ohnehin nicht ausreichend. Damit wir die Ernährung auf Dauer für die ganze Welt sichern könnten, müsste, so das Fazit von Karg, weniger an die Tiere verfüttert, also auf jeden Fall weniger Fleisch verzehrt werden. Karg verweist auf eine Studie, nach der es mögliche wäre, bei Wiederkäuern wie Rindern und Schafen mit reiner Weidehaltung auszukommen, ohne den Fleischkonsum zu verringern. Schweine könne man so aber nicht ernähren, da müsste der Bestand auf zwölf Prozent reduziert werden. Und sie müssten wieder Abfallverwerter



Klaus Karg brennt für das Projekt – anders könnte man die viele Arbeit wohl auch gar nicht stemmen.

werden. Ähnlich sei es beim Geflügel: um hier ohne Ackerbau auszukommen, müsste man die Bestände auf 30 Prozent reduzieren. Klingt drastisch – wäre aber machbar, meint Karg. Denn eines ist nach der Führung klar: Ernährung wäre überhaupt kein Problem, auch bei zehn Milliarden Menschen nicht. Es geht nur nicht so, wie wir uns das hier in Deutschland vorstellen.

Auf der anderen Seite des Ackers gibt es eine große Schautafel. Darauf ist die „Planetary Health Diet“ beschrieben, als Antwort auf die Frage, wie es zu schaffen ist, so viele Menschen gesund zu ernähren, ohne die Ökosysteme zu überlasten. Und diese Diät bedeutet vor allem: Viel weniger Zucker, Fett, Fleisch und Milchprodukte. Als hätten wir es nicht längst schon gewusst...

Petra Scheiblich



buono ristorante & pizzeria

Mittagsmenü ab 8,90 €

mediterrane Terrasse & überdachter Wintergarten

Ländgasse 136 | 84028 Landshut
 Telefon: 0871 / 9745 33 35 | www.ristorante-buono.de
 Öffnungszeiten: Montag geschlossen,
 Dienstag – Freitag und Feiertage: 11.30 – 14.30, 17.30 – 23.00,
 Samstag: 11.30 – 23.00, Sonntag: 11.30 – 22.00

"Weltacker Landshut e.V." – der Verein

Wer einen Garten hat, ahnt, was es bedeutet, 2.000 Quadratmeter flächendeckend zu bepflanzen. Doch das ist nicht die einzige Arbeit, die hinter dem Weltacker steckt. Denn Zweck der Anschauungsfläche ist die Bildungsarbeit, erklärt Brigitte Kellerer-Mikschl, 1. Vorsitzende des Vereins „Weltacker Landshut e.V.“.



Über 40 verschiedene Kulturen werden hier angepflanzt und jährlich durchgemischt. Das erhält die Bodenqualität.

Auch wenn das meiste unentgeltlich über Ehrenamtliche läuft, „brauchen wir auf jeden Fall eine minimale Infrastruktur“. Und die kostet Geld. Rund 50 Mitglieder zählt der Verein, der sich 2020 gegründet hat. Zehn davon sind im Arbeitskreis Bildung aktiv, fast alle haben entweder einen naturwissenschaftlichen oder pädagogischen Hintergrund. Sie sind zuständig für die regelmäßigen Veranstaltungen für Schüler, aber auch für Erwachsene. Workshops zu unterschiedlichen Themen rund um Boden, Anbau und Ernährung finden hier statt, immer maßgeschneidert für die jeweilige Altersgruppe.



Die Projekte

Zum Beispiel die „Zukunftswerker“, ein Projekt, mit dem Jugendliche für die sogenannten MINT-Fächer begeistert werden sollen: für Mathematik, Informatik, Naturwissenschaften und Technik, veranschaulicht „auf dem Acker und in

der Küche“, gefördert vom Bundesforschungsministerium. Außerdem gibt es für Kinder- und Jugendgruppen, Schulklassen und Erwachsene Workshops innerhalb des Projekts „Bildung für nachhaltige Entwicklung“, die einen Einblick in Zusammenhänge des persönlichen Handelns mit den lokalen und globalen Entwicklungen geben wollen. Auch hierfür gibt es Fördermittel, diesmal vom Bayerischen Umweltministerium. Damit die Zuschüsse fließen muss alles jährlich neu beantragt und exakt dokumentiert werden – ein ziemlicher Aufwand.

Unterstützer gesucht

Aber auch darüber hinaus werden Gelder benötigt, zum Beispiel für die Webseite, für Gerätschaften und weitere Projekte. So profitiert man nun auch von der Deutschen Postcode Lotterie. Eine Zukunftsaufgabe, sagt Brigitte Kellerer-Mikschl: „Wir müssen professioneller werden, um auf Dauer bestehen zu können.“ Zum Beispiel mit Verstärkung durch einen angestellten Gärtner, wie es bei den meisten Weltäckern normal sei. Derweil kann man in Landshut nur weiter auf private Förderer setzen, die zum Beispiel Ackerpaten werden können und so ein paar Quadratmeter mitfinanzieren. Und den Ansatz mit vermitteln wollen, wie ihn die Vereinsvorsitzende beschreibt: „Du hast eine Wahl: Was du isst, was du wegwirfst, wie viel Energie du verbrauchst und wie viele Kleidungsstücke.“ Denn jeder kann etwas tun. **Petra Scheiblich**



Brigitte Kellerer-Mikschl hält als Vereinsvorsitzende im Hintergrund die Fäden zusammen.



Mehr Infos gibt es auf der Webseite www.weltacker-landshut.de.

Fotos: © Petra Scheiblich, Anomal - stock.adobe.com, 454872563 - stock.adobe.com, necropos12 - stock.adobe.com, Lara Neudecker



Alexandra Kienlein
Immobilienmaklerin (IHK)

IMMOBILIEN KIENLEIN

Transparent. Ehrlich. Fair.

Diese Werte bilden das Fundament meiner Tätigkeit, um das bestmögliche Ergebnis für Sie zu erzielen.
Gerne berate und unterstütze ich Sie beim
Verkauf oder der Vermietung Ihrer Wohnimmobilie.

Warum Immobilien Kienlein?

- transparente, ehrliche und faire Vorgehensweise
- vollumfängliche und persönliche Beratung
- sehr gute Marktkennntnis
- realistische Werteinschätzung Ihres Verkaufsobjekts
- moderne Vermarktungsstrategie

Ich freue mich sehr über Ihre Kontaktaufnahme! →

0151/23072021

info@immobilien-kienlein.de

www.immobilien-kienlein.de

Immobilien Kienlein GmbH - Falkenstraße 32a - 84036 Landshut



ANZEIGE

Da wächst die Freude auch in Landshut: SONNENTOR eröffnet im Oktober

Ab Oktober weht ein Hauch von Kräuterduft durch Landshut: SONNENTOR eröffnet ein neues Geschäft im Herzen der Altstadt. Nachhaltige Geschenkideen, Tee, Kräuter, Gewürze, Kaffee, köstliche Sirupe und vieles mehr gibt es zu entdecken – alles bio und besonders liebevoll gestaltet.

Eröffnung am 2. Oktober 2025

Rund 900 Produkte warten bei SONNENTOR auf dich! Ob Basis-Ausstattung für die WG-Küche oder Gewürzmischung für höchste kulinarische Ansprüche, ob Omas beste Kräutertees oder trendiger Matcha – tauch ein in die duften-

de Welt von SONNENTOR. Der Bio-Pionier aus dem niederösterreichischen Waldviertel begeistert schon seit 1988 mit Kräutern und Gewürzen.

BIO mit Begeisterung – das bedeutet auch: höchste Qualität, fair und nachhaltig. Die langjährige Zusammenarbeit mit Bio-Bauernfamilien, direkter Handel, gelebte Nachhaltigkeit und ein faires Auskommen für alle entlang der Lieferkette gehören zu den Grundprinzipien des Familienunternehmens.

Mehr erfahren:
www.sonnentor.com



SONNENTOR®

SONNENTOR Landshut
Altstadt 78, 84028 Landshut

