

# ABSCHLUSSBERICHT

Projekttitel:

**„Artenvielfalt als Beitrag zu nachhaltiger Entwicklung unter Berücksichtigung internationaler Bezüge - Ein Bildungsangebot für Schüler, Kleingärtner und Senioren“ (Kampagnentitel *Kartoffelspuren – Vielfalt neu entdecken*)**

Aktenzeichen:

**29233-43/0**

Verfasser, Institution:

**Katja Busch  
HelpAge Deutschland e.V.  
Alte Synagogenstr. 2  
49078 Osnabrück**

Projektbeginn:

**01.06.2011**

Laufzeit:

**36 Monate**

***Osnabrück, 19. September 2014***

***Dieser Band besteht aus dem eigentlichen Bericht inkl. Projektblatt und Anhängen (in 3-facher Ausführung).  
Er wird durch eine zusätzliche, separate Materialmappe (in 1-facher Ausführung) ergänzt.***

**Projektkennblatt**  
der  
**Deutschen Bundesstiftung Umwelt**

Az **29233-43/0**Referat **43**

Fördersumme

**63.155,- €****Antragstitel**

**Artenvielfalt in lokaler und globaler Perspektive als Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung - ein Bildungsangebot für Schüler, Kleingärtner und Senioren (für Außendarstellung: „Kartoffelspuren – Vielfalt neu entdecken“)**

**Stichworte**

Artenvielfalt, Kartoffel, Ernährungsqualität und –sicherung, Peru, kleinbäuerliche Landwirtschaft

Laufzeit

Projektbeginn

Projektende

Projektphase(n)

**3 Jahre****01.07.2011****30.06.2014****Letztes Projektkennblatt**

Juli 2011 – Juni 2014

**Bewilligungsempfänger**

HelpAge Deutschland (HAD) e.V.  
Alte Synagogenstr. 2  
409078 Osnabrück

Tel 0541 580540 65

Fax 0541 580540 66

Projektleitung

Michael Bunte

Bearbeiter

Katja Busch

**Kooperationspartner**

Niedersächsische Bingo-Umweltstiftung, Hannover

***Zielsetzung und Anlass des Vorhabens***

Das von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) und der niedersächsischen Bingo-Umweltstiftung geförderte Projekt zeigt am Beispiel der Kartoffel die internationalen Dimensionen der Artenvielfalt und ihrer Bedrohung durch vielfältige Umwelt-, soziale und wirtschaftliche Einflüsse sowie die Möglichkeiten individuellen und gesellschaftlichen, nachhaltigen Handelns und eines umweltgerechten Verbraucherverhaltens. Um über die weltweiten Zusammenhänge zwischen Nahrungsmittelherstellung auf Produzentenseite und dem Verzehr auf Konsumentenseite aufzuklären, werden die Aktivitäten (im Bereich Sortenerhalt, Wissensweitergabe etc.) der peruanischen Organisation „Asociacion Pacha Uyway (APU)“ und der von ihr unterstützten alten Kartoffelbauern mit Informations-, Sensibilisierungs- und Mitmachaktionen für eine breite (niedersächsische) Öffentlichkeit (Schüler, Kleingärtner, Gastronomiebesucher etc.) verknüpft. Die Bedeutung des traditionellen, indigenen Wissens und der (landwirtschaftlichen) Artenvielfalt für die Nahrungssicherung und Ernährungsqualität in Zeiten des Klimawandels werden einerseits über Aktionen in Schulen, Restaurants und Gärten (Kochen in Schulküchen und Arbeiten in Schulgärten, Kartoffelwochen) vermittelt und andererseits für den Schulunterricht weiter aufbereitet und in Form einer „Kartoffelkiste“ interessierte Gruppen und Schulen zur Ausleihe angeboten.

***Darstellung der Arbeitsschritte und der angewandten Methoden***

Verschiedenen, mit unterschiedlichen Akteuren realisierte, einmalige oder verstetigte, zumeist praktische Kartoffelaktivitäten (Anbau, Kochen, Erzählen, Zuhören, Essen) in verschiedenen Zielgruppen/Umfeldern (Kinder, Erwachsene, Senioren, Schulen, Hochschulen, VHSen, en, Gärten, Restaurants); absolutes Highlight gemäß des Brückenprojektansatzes war der sehr erfolgreich realisierten und begeistert angenommenen Besuch des peruanischen Projektpartners im Frühjahr 2013: Einerseits konnten die hiesigen schulischen und institutionellen Kooperationspartner durch die 10-tägige Begegnungsreise einen Vertreter der im Vorfeld so oft genannten „alten Weisen“ endlich leibhaftig kennenlernen, andererseits profitierten interessante neue Partner und Zielgruppen (z.B. aus dem Gemeinschaftsgartenkontext oder der hiesigen kleinbäuerlichen Ökolandwirtschaft) von den mit dem hohen Besuch fachmännisch angeleiteten und durchgeführten Pflanzaktionen oder dem bei Zusammenkünften an Tisch oder Acker weitergegebenen spezifisch-andinen und rituellen Wissen. Auch für die beiden 56- und 75-jährigen Gäste brachte die erste weite Reise über die Grenzen Perus hinaus viele spannende neue Eindrücke, praktische Inspirationen zum Nachahmen und die freudige Erkenntnis, dass die intergenerationellen Aktivitäten und bes. die praktische Arbeit mit Kindern in ihren eigenen Dörfern auch hier, im vermeintlich so anderen, hochzivilisierten städtischen Kontext wunderbar funktionieren und die „kleinen Kräuter“ regelrecht für die (t)olle Knolle entflammen. Abgesehen vom Peru-Besuch waren weitere wichtige Projektfortschritte die Intensivierung der Zusammenarbeit mit den VHSen in MS und OS sowie mit universitären Einrichtungen und die begonnene Zusammenarbeit mit den hiesigen Landfrauen.

## **Ergebnisse und Diskussion**

- vielfältige Projekt-/Aktionsmaterialien: allgemeiner Projektflyer, Poster/Einleger/Tischaufsteller Osnabrücker Kartoffelwochen 2011/2012/2013, Postkarte, Rezeptblätter, Taschen etc.; laufend aktualisierter Homepageeintrag (u.a. mit Rezeptblättern zum Download), Kartoffel-Roll-Up's zum Kartoffelanbau in Peru, siebenteiliges Kartoffel-Rolldisplay zur Projektarbeit in Deutschland und Peru
- Thomas Bühner (la vie) als Schirmherr gewonnen, konkrete Zusammenarbeit in 2014
- fortgesetzte intensive, allgemeine und eventspezifische Projektöffentlichkeitsarbeit (Details s.u.)
- Planung, Auftakt, Durchführung und Auswertung der Osnabrücker Kartoffelwochen 2011 und 2012 sowie des Kartoffelherbstes 2013 mit versch. Restaurants und Mensen in OS, MS und OS-Umland
- Auszeichnung im Rahmen von WELTWEITWISSEN 2011 und 2014 und im Rahmen der dm-Ideen Initiative Zukunft, als Projekt der UN-Dekaden Bildung für nachhaltige Entwicklung und Biologische Vielfalt
- praktische Zusammenarbeit mit Grund-, Förder- und weiterführenden Schulen in OS und Umland, mit HAD-support bzgl. bunter Pflanzkartoffelauswahl für Schulgärten, gemeinsamer Saat und Ernte, Hintergrundinputs, Kochaktionen etc., schließlich Grundschul-Bildungsmaterial und Kartoffelkiste
- praktische Zusammenarbeit mit dem WABE-Zentrum der HS Osnabrück (Einbindung von drei Oecotrophologiestudentinnen im Rahmen ihres Semesterprojektes), der FH Münster, der HS Fulda und der Grünen Schule des Botanischen Gartens Osnabrück (Anlage einer Andenparzelle, Kartoffelpflanzung in Palmenformation)
- Zusammenarbeit mit den Kleingärtnern der Deutschen Scholle (Kartoffelspuren-Clubabend, ca. 15 Kartoffelexperimentierer, die in der Vegetationsperiode 2012 zwischen 3 und 8 bunte Knollensorten auf ihren Parzellen anbauten) und dem Friedensgarten OS (Gemeinschaftsacker mit 40 rituell gepflanzten und geernteten Sorten in 2013, weitere Veranstaltungen in 2014)
- versch. Veranstaltungsangebote (für Kinder, Jugendliche/Erwachsene, Lehrer/Eltern, Senioren) für das Programm der VHS Münster und VHS Osnabrück

## **Öffentlichkeitsarbeit und Präsentation**

- *Genuss im Nordwesten*, Museumsdorf Cloppenburg (25.9.11) + „Kartoffelfest“, WABE-Zentrum (1.10.11): Projektstand mit Vorstellung bunter Kartoffelsammlung, peruanischem Projektfilm und Verkostungsaktion („Andenschnitten“ – Kartoffelbrot)
- Pressetermine *Osnabrücker Kartoffelwochen/Kartoffelherbst* (Herbst 2011, 2012, 2013): gemeinsamer Auftakt mit Köchen/Wirten (und Produzenten) an prominenten Orten (Marktplatz etc.), anschließende Berichterstattung über NOZ, ON und OS1TV
- Infostand- (und Podiums-)Präsentationen auf den *Kongressen* „WELTWEITWISSEN 2011 – Kongress für Globales Lernen und Bildung für Nachhaltige Entwicklung (November 2011, Saarbrücken)“ und WELTWEITWISSEN 2014 (Januar 2014, Stuttgart) sowie „Rio+20 – Nachhaltigkeit vor Ort“ (Dezember 2012, Hannover) und bei der Sonderschau „Ernährung und Nachhaltigkeit“ der *Bildungsmesse* „didacta“ (Februar 2012, Hannover),
- umfangreiche Pressearbeit (lok. Presse, lok. Fernsehen, regionales dm-Kundenmagazin) zu *Auszeichnungen*
- *Ländliches Herbstfest*, Schloss Ippenburg (September 2012): Projektstand mit Vorstellung bunter Kartoffelsammlung und Verkostungsaktion (Ocopa auf Kartoffelbrot)
- Aufnahme des Kartoffelspuren-Projektangebote für Schulen in die *globo:log*-Broschüre des VNB NordWest (Ende 2012/Anfang 2013)
- umfangreiche Pressearbeit (lok. Presse in OS, OS-Umland und MS, überregionales Radio) zum *Besuch der peruanischen Partner* (April+Mai 2013)

## **Fazit**

Die Vorgehensweise hat sich bewährt, allerdings war der große Charme des Projektes – ein breites Angebot ziel-, altersgruppen- und länderübergreifender Aktivitäten – auch seine größte Herausforderung: denn die Koordination und Kooperation mit verschiedenen Akteuren und das hohe Maß an eigenen Inputs seitens HAD brachten einen enormen Arbeitsaufwand mit sich, der der ursprünglich geplanten halben Projektstellen nicht angemessen war. Und auch wenn sich die Aktionen in den verschiedenen Kontexten (Schule, Hochschule, Erwachsenenbildung, Gärten, Gastronomie etc.) eigentlich ideal ergänzten und das Projekt umso spannender machten, konnten sie unmöglich in allen Bereichen gleich erfolgreich sein. So müsste ein ähnliches, zukünftiges Vorhaben entweder personell anders ausgestattet sein oder ganz klar Schwerpunkte setzen. Der länderübergreifende Aspekt ist hingegen sehr zu empfehlen, solange man auch hier realistisch bleibt: eine inhaltliche Verknüpfung war einfach herzustellen, basierten doch ein Großteil der über die verschiedenen Aktionen praktisch und theoretisch vermittelten Themen und Hintergründe in Deutschland auf den HAD-spezifischen Projekterfahrungen aus Peru. Umso eindrucksvoller wurde es für einen Teil der hiesigen Beteiligten, als sie nicht nur über Dritte hörten, wie in Peru Kartoffeln angebaut werden, sondern es während der Partnerreise von einem alten Peruaner direkt gezeigt bekamen. Weitere Partnerbesuche (und umgekehrte Austausch) wären ein toller Mehrwert für ähnliche Vorhaben, angesichts von Koordinationsaufwand, Mehrkosten und Strapazen tatsächlich aber nur begrenzt vorstellbar.

## INHALTSVERZEICHNIS

ZUSAMMENFASSUNG	5
BERICHT	6
ANLASS UND ZIELSETZUNG DES PROJEKTES	6
DARSTELLUNG DER ARBEITSSCHRITTE UND ANGEWANDTEN METHODEN	6
ERGEBNISSE (DARSTELLUNG DER TATSÄCHLICH ERZIELTEN ERGEBNISSE)	7
DISKUSSION	17
ÖFFENTLICHKEITSARBEIT	19
FAZIT	21
ANHANG	23

## ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

APU	Asociación Pacha Uyway
BNE	Bildung für Nachhaltige Entwicklung
CSA	Community Sustained Agriculture
GAP	Gemeinsame Agrarpolitik
GL	Globales Lernen
HAD	HelpAge Deutschland
NAR	Netzwerk AlternsfoRschung
TN	Teilnehmer
VEN	Verband Entwicklungspolitik Niedersachsen
VNB	Verband Niedersächsischer Bildungsinitiativen

## ZUSAMMENFASSUNG

Das von der Deutschen Bundestiftung Umwelt (DBU) und der niedersächsischen Bingo-Umweltstiftung geförderte Projekt zeigte am Beispiel der Kartoffel die internationalen Dimensionen der Artenvielfalt und ihrer Bedrohung durch ökologische, soziale und ökonomische Einflüsse sowie die Möglichkeiten individuellen und gesellschaftlichen, nachhaltigen Handelns und eines umweltgerechten Verbraucherverhaltens. Um über die weltweiten Zusammenhänge zwischen Nahrungsmittelherstellung auf Produzentenseite und dem Verzehr auf Konsumentenseite aufzuklären, wurden die Aktivitäten (im Bereich Sortenerhalt, Wissensweitergabe etc.) der peruanischen Organisation „Asociacion Pacha Uyway (APU)“ und der von ihr unterstützten alten Kartoffelbauern mit Informations-, Sensibilisierungs- und Mitmachaktionen für eine breite Öffentlichkeit (Schüler, (Klein-)Gärtner, Gastronomiebesucher, Seniorengruppen etc.) in Osnabrück, Münster und Umgebung verknüpft. Die Bedeutung des traditionellen, indigenen Wissens und der (landwirtschaftlichen) Artenvielfalt für die Nahrungssicherung und Ernährungsqualität in Zeiten des Klimawandels wurden einerseits über Aktionen in Schulen, Restaurants und Gärten (Kochen in Schulküchen und Arbeiten in Schul- und Gemeinschaftsgärten, Kartoffelwochen etc.) vermittelt und andererseits für den Schulunterricht weiter aufbereitet, so dass sie nun in Form einer „Kartoffelkiste“ und des dazugehörigen Bildungsmaterials von interessierten Lehrern und Gruppenleitern, im schulischen und außerschulischen Bereich, selbstständig bearbeitet und weiter multipliziert werden können.

## BERICHT

### ANLASS UND ZIELSETZUNG DES PROJEKTES

HelpAge Deutschland (HAD) unterstützt seit Beginn seiner entwicklungspolitischen Arbeit mit dem Fokus *alte Menschen* kleine Initiativen in Peru, die sich um die Wissensweitergabe indigener Senioren an die jüngeren Generationen kümmern. So arbeiten die HAD-Partner in ländlichen Regionen in oftmals noch traditionellen Gemeinschaften, in denen Erfahrungswissen im soziokulturellen und landwirtschaftlichen Bereich lange einen hohen Stellenwert hatte, durch modernistische und nicht immer passende Einflüsse aber mehr und mehr verdrängt wird. Im Ganzen ein kleines Drama, decken sich doch viele traditionelle Umgangsformen mit Mutter Natur mit der heute permanent angemahnten nachhaltigen Nutzung der natürlichen Ressourcen. Warum also nicht die Schätze der alten Weisen, ihr Wissen, ihre Welt und ihr Naturverständnis auch für die deutsche Öffentlichkeit, für hiesige Junge wie Alte, heben? Und anhand eines konkreten Schatzes, nämlich der in Peru geborenen aber seit zwei Jahrhunderten in Deutschland heimischen Kartoffel, zeigen, dass ein Naturgut in seinem Formen- und Farbenreichtum gepflegt, als Kulturgut gehegt und als Nahrungsmittel bewusst genossen werden muss, um sein Überleben im 21. Jahrhundert zu sichern? Weil Artenvielfalt für eine reichhaltige, gesunde und abwechslungsreiche Nahrungsgrundlage unerlässlich, in Zeiten von Schnelllebigkeit, Uniformität und Profit aber leider nicht mehr selbstverständlich ist. Hier wie dort. So entstand das Bildungs- und Öffentlichkeitsprojekt *Kartoffelspuren – Vielfalt neu entdecken*, das in den letzten drei Jahren die Hintergründe der HAD-Südarbeit über's Experimentieren, Anfassen, Beobachten, Zuhören und Schmecken bewusst erlebbar machte. Indem es hier vor Ort, in Küche und Garten, Vielfalt schuf und zelebrierte und sich aus der Ferne, den peruanischen Anden, Inspiration und zeitweise auch personelle Verstärkung holte.

### DARSTELLUNG DER ARBEITSSCHRITTE UND ANGEWANDTEN METHODEN

Da das Projekt von vornherein verschiedene Zielgruppen ansprach, waren Vorgehen und Methodik recht komplex bzw. mussten an das jeweilige Umfeld angepasst werden. Auch die Koordination der unterschiedlichen Kooperationspartner und Akteure war anspruchsvoll, die fortdauernde Kommunikation erforderte ein hohes Maß an Hartnäckigkeit und Ausdauer.

**Arbeitsschritte** waren im Groben folgende: HAD bewarb die Projektaktivitäten ab Mitte 2011 in unterschiedlichen Umfeldern (Restaurants, Schulen, Gärten, Erwachsenenbildungseinrichtungen etc.) bzw. nahm schriftlich oder telefonisch Kontakt zu möglichen Ansprechpartnern auf, der bei Interesse durch persönliche Treffen bzw. detailliertere Absprachen/Planungen weiter vertieft wurde. Teilweise liefen die Planungen und ersten konkreten Aktivitäten mit unterschiedlichen Akteuren parallel (z.B. Kartoffelwochen und Marktauftritte im Herbst 2011), teilweise gab es Aktionsschwerpunkte mit einem bestimmten Umfeld in einem bestimmten Zeitraum (Schulpflanzaktionen im Frühjahr). Bis Projektende war die Zusammenarbeit mit einigen Zielgruppen und Partner kontinuierlich und wurde über die Zeit intensiviert und ausgebaut, bei anderen blieb es bei einmaligen Aktionen.

Die **Methodik** war gemäß der angewandten Projektidee v.a. praktisch ausgerichtet, was bedeutete, dass die Zielgruppen einen Großteil der Aktivitäten selbst gestalteten, sei es durch den eigenen Kartoffelanbau (in Schulen, Schreber- oder Gemeinschaftsgärten), sei es durch das Kochen und Genießen selbst- (oder fremd) zubereiteter Speisen (in VHS-Küche, Schulküche, Mensa, Restaurants) oder dem gemeinsamen Nachspüren von Erinnerungen (Erzählcafés). HAD sorgte dabei für den Rahmen, das Programm und Material sowie die (didaktische) Begleitung und Umsetzung. Aktivitäten wie Vorträge (mit Fotoprojektion) hatten demgegenüber einen eher theoretischen Hintergrund und Ansatz, waren durch den Raum für anschließende Fragen und Diskussion aber immer partizipativ ausgerichtet. HAD sorgte hier selbst für den Input oder organisierte den Referenten. Bei längerfristigen Kooperationen mit einem bestimmten Kooperationspartner (wie VHS oder Schulen) wurde darauf geachtet, dass die

angebotenen Aktivitäten über die Dauer der Zusammenarbeit so abwechslungsreich wie möglich waren; besonders im Schulkontext wurde dabei mit unterschiedlichen Instrumenten des Globalen Lernens aus dem Vollen geschöpft.

Das Vorgehen in Peru erfolgte unter HAD-Aufsicht, wurde aber weitgehend unabhängig, vom langjährigen peruanischen HAD-Partner APU definiert und realisiert. Dieser knüpfte bei der Kartoffelerhaltungsarbeit in den vier hochandinen Gemeinden an vorherige Erfahrungen an und setzte in der Umsetzung auf einen Methodenmix (praktische Arbeit auf dem Feld vs. begleitende Austausche, Versammlungen und Workshops in den Gemeinden).

Eine **Besonderheit** im Vorgehen und der methodischen Umsetzung war sicher der Verknüpfungsgedanke, der dem Projektkonzept zugrunde lag: einerseits wurden durch die parallelen Aktivitäten in Peru und Deutschland die Projektinhalte *länderübergreifend* vernetzt, andererseits wurde in beiden Ländern auf die *generationsübergreifende* Zusammenarbeit geachtet.

## ERGEBNISSE (DARSTELLUNG DER TATSÄCHLICH ERZIELTEN ERGEBNISSE)

### 1) *Didaktische Verankerung des Themas für Schulen in Zusammenarbeit mit Schulen und Hochschuleinrichtungen aus Osnabrück*

Die **didaktische Aufbereitung** des Themas wurde, größtenteils von HAD selbst, über den gesamten Projektzeitraum vorangetrieben und sukzessive intensiviert. So wurden für die im Frühjahr 2012 begonnenen Unterrichtsaktivitäten (s.u.) die ersten **Grundschul-Unterrichtsmodule** entwickelt, getestet und über die Dauer des Projektes weiter überarbeitet, eine erste schriftliche Ausarbeitung konnte im Frühjahr 2013 an die im Projekt involvierten Lehrer weitergegeben werden. Zum Projektende wurde schließlich die finale, noch einmal ergänzte Version in Form einer 60-seitigen, **aufwändigen Publikation** produziert: „**Kartoffelwelten**“ richtet sich an die Klassen 1-4 bzw. Kinder im Grundschulalter. Hier werden über den praktischen, spielerischen Zugang zu einem bekannten einheimischen Nahrungsmittel die Bedeutung alten Wissens für die Bewahrung nahrhafter Nutzpflanzenvielfalt und der Wert gesunder Ernährung thematisiert. Das Material besteht aus den vier Modulen „Kartoffel-Einstieg“, „Kartoffelpflanzung“, „landeskundlicher Hintergrund“, sowie „Kartoffelernte und -verarbeitung“, die für jeweils drei bis vier Schulstunden ausgelegt sind und den Komplex „Kartoffel-Vielfalt-Peru-Altes Wissen“ umfassend thematisieren. Für ein abwechslungsreiches und anwendungsbezogenes Arbeiten brechen sich alle Module auf mehrere Bausteine mit verschiedenen Arbeitsanregungen und Materialien (Fotos, Arbeitsblätter, PowerPoints, Spiele etc.) sowie Tipps zu weiterführender Literatur und didaktischen Ausarbeitungen anderer Anbieter herunter. Das Material kann als Printversion (inkl. CD und DVD mit digitalen Arbeitsmaterialien, *siehe Materialmappe*) oder in rein digitaler Form bei HelpAge bezogen werden; weitere Materialien (Gartengeräte, Peruobjekte, etc., *Foto siehe Materialmappe*) sind in einer **Kartoffelkiste** (bzw. transportablen Alubox) ausleihbar.

Auch für den Unterricht an **weiterführenden** und **Förderschulen** gibt es verschiedene, von HAD-entwickelte Konzepte und Materialien, die die oben genannten Inhalte aufgreifen, altersmäßig anpassen und von HAD selbst immer mal wieder in den Schulen benutzt, mangels Nachfrage und Zeitbudget aber nicht weiter für eine spezielle Veröffentlichung aufbereitet wurden. Interessierte können für die eigene Arbeit die internen Dokumente aber bei HAD nachfragen, so z.B. die für den Oberstufen-Unterricht (Biologie) konzipierte, allgemeine 1,5-stündige Einheit zum Thema **Biologische Vielfalt** und die wiederholt im Herbst 2012 und 2013 eingesetzte, mehrteilige Unterrichtreihe für den Hauswirtschaftsunterricht der weiterführenden (und Berufs-)Schulen, die die **Ernährungsdimension** des Projektes aufgreift und von Studentinnen der Ökotrophologie der Hochschulen Fulda (2012) und Münster (2013) entwickelt und durchgeführt wurden.

Während der Arbeit an den Materialien suchte HAD immer mal wieder Austausch und Kontakt zum Fachpublikum bzw. zur Szene des Globalen Lernen (GL)/der Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE), besuchte anfangs z.B. eine Fachtagung zum **Orientierungsrahmen** Globales Lernen in Hannover (22.11.2011), um sich auf den aktuellen Diskussionsstand zu bringen, und später, im November 2012, zwei Tagesworkshops zum Globalen Lernen in Hanno-



ver (Veranstalter waren der Verband Entwicklungspolitik Niedersachsen (VEN) bzw. der Verband Niedersächsischer Bildungsinitiativen (VNB). Letzterer brachte eine Veröffentlichung der Projektangebote in einer Broschüre („globo:log - Globales Lernen in Bremen und Niedersachsen“) des VNB NordWest mit sich. Auch bundesweit war das Projekt mit seinem verschiedenen Arbeitsanregungen wiederholt auf dem WELTWEITWISSEN-Kongress vertreten (2011 und 2014, s.u.)

2) *Vielfältige Schulaktivitäten zur praktischen Umsetzung an Schulen in NRW und Niedersachsen durch Unterrichtsprojekte, Materialentwicklung und Einbeziehung von externen Unterstützern (Köchen, Senioren)*

Die im Frühjahr 2012 mit mehreren Grund-, Förder- und weiterführenden Schulen aus OS und Umgebung gestartete und normalerweise über die Vegetationsperiode bis zum darauffolgenden Herbst andauernde praktische Zusammenarbeit wurde auch in 2013 und 2014, teils in erweiterter, teils in reduzierter Form, weitergeführt (*Gesamtaufstellung siehe Anhang 1*). Der Schwerpunkt der Schularbeit lag auf Grund- und Förderschulen, die sich pro Jahr mit ein bis zwei spezifischen Klassen oder einer Gruppe (wie der Garten-AG aus dem Mittags-/ Ganztagsangebot) am HAD-Programm beteiligten, d.h. im Frühjahr von HAD mit einer **bunten Kartoffelauswahl** (mit bis zu 18 verschiedenen Sorten, *Gesamtliste für 2013-Pflanzkartoffeln als Beispiel siehe Anhang 2*) für die **Schulgärten** versorgt wurden, die dann unter HAD-Anleitung (und wenn möglich zusätzliche Unterstützung durch Eltern/Großeltern, externe Senioren) gepflanzt, über den Sommer begleitet und im Herbst gemeinsam geerntet und ggf. direkt verkocht wurden. HAD versuchte also, soweit möglich und gewünscht, in der jew. Schule und Saison wiederholt (mind. drei Mal) präsent zu sein, und thematisierte nicht nur die praktischen Aspekte des Kartoffelanbaus, sondern über **Hintergrundinputs** auch die Projekthintergründe *Vielfalt* und *Peru*. Letzteres wurde im April 2013 für einige der teilnehmenden Schulen durch den **Besuch der peruanischen Projektpartner** und das gemeinsame Pflanzen, Erzählen und Essen zusätzlich aufgewertet.

Um die Kartoffelaktivitäten nachhaltiger an den einmal besuchten Schulen zu verankern, versuchte HAD ab 2013, die jew. letztjährigen Teilnehmer zu einer Weiterführung der Kartoffelaktion in Eigenregie zu motivieren, organisierte daraufhin das Pflanzgut und gab den Lehrern zur Unterstützung die erste Version des HAD-Bildungsmaterials an die Hand. Das klappte mal mehr, mal weniger gut, so dass HAD neben der angeregten, unabhängigen Multiplikation einige der Vorjahresschulen weiterhin intensiver betreute, d.h. das Angebot auf neue Klassen ausdehnte, allerdings durch die Ansprache und Gewinnung neuer Schulen auch versuchte, die Schulaktivitäten weiter in die Fläche zu bringen.

Neben den genannten Grundschulen wurden auch **weiterführende Schulen** von HAD besucht: so kam es im Sommer 2012 zu einem (Thema „Biologische Vielfalt“) und im Herbst 2012 zu zwei **Hintergrundworkshops** (Themen „Hunger“ und „Vielfalt“) in einem Bio-Oberstufenkurs eines Bramscher bzw. in einer 10. und einer 12. Klasse eines Osnabrücker **Gymnasiums** sowie zu einmaligen theoretischen oder praktischen HAD-Inputs (Biologische Vielfalt, Peru, Küche Südamerikas) während schuleigenen Projekttagen in Osnabrück (Gymnasium) und Evinghausen (**Waldorfschule** und Förderschule) im Sommer 2012 bzw. Winter 2013. Zudem gab es durch die Kartoffelspuren-Praktikantinnen (Studentinnen der Ernährungswissenschaften) in 2012 und 2013 eine sehr intensive Zusammenarbeit mit **Hauswirtschaftschülern** (8. Klasse) einer Osnabrücker **Gesamtschule**, die jew. im September/Oktobre in einer mehrwöchigen, Theorie und Praxis kombinierenden **Unterrichtsreihe** die Kartoffel als gesundes Nahrungsmittel entdeckten und entsprechend pffig verkochten.

Im Rahmen des **Jugendgesundheitstages** 2012 des Landkreises Osnabrück in Bad Essen mit ca. 3500 anwesenden Schülern und entsprechender Lehrerbegleitung war es HAD außerdem möglich, mit einem **Infostand** (inkl. Kartoffelquiz) und einem wiederholt angebotenen **Workshop** zum Thema „Die Reise unserer Nutzpflanzen“ die Projekthalte ausgiebig zu präsentieren.

Bezüglich der schulischen Zusammenarbeit hatte das Projekt in 2013 bereits **Nachahmer** gefunden: so erweiterte der Verein *Weidelandschaften e.V.* aus Osnabrück sein bisher eher



auf alten Nutztierassen fußendes **Schulbauernhof**konzept um den Kartoffelanbau, d.h. auf Kartoffelspuren-Inspiration konnten in 2013 insgesamt 400 Kinder aus hiesigen Grundschulen, KiTas und Kindergärten mit Hilfe des Weidelandschaften-Personals (und arbeitsloser Jugendlicher in einer Reintegrationsmaßnahme) ihre eigenen Kartoffeln anbauen. Weidelandschaften wurde dafür von HAD mit einem großen, bunten Pflanzsortiment unterstützt, dass gleichmäßig unter den beteiligten Klassen/Gruppen verteilt wurde und erhielt an einem Termin auch fachliche Unterstützung von der HAD-Projektreferentin.

Als **externe Unterstützer** der Schulaktivitäten konnten in 2012 die **Fachberaterin des Kleingärtnervereins** Deutsche Scholle e.V. sowie ein gärtnernder Vertreter der **Arbeitslosen-selbsthilfe** Osnabrück (über den damals noch zu entwickelnden Stadtteilgarten an der Teutoburger Straße) gewonnen werden. Auch die im Frühjahr 2012 in einzelnen Schulen eingeladenen **(groß-)elterlichen Unterstützer** waren ein schöner Zugewinn. In 2013 bereiteten Vertreterinnen der **Landfrauen** des Altkreis Wittlage während der Pflanzaktion in einer Grundschule im Landkreis mit einem Teil der Schüler Kartoffelwaffeln zu, die später gemeinschaftlich, auch als kleine kulinarische Spezialität für die weitgereisten Besucher aus Peru, verspeist wurden.

### 3) *Zusammenarbeit mit FH- bzw. Universitätseinrichtungen und –studiengängen (z.B. Ökotrophologie) zur inhaltlichen Weiterentwicklung und der Entwicklung von Materialien*

Die Zusammenarbeit mit universitären Einrichtungen aus Osnabrück und darüber hinaus zog sich durch die gesamte Projektlaufzeit, setzte von Jahr zu Jahr ggf. aber unterschiedliche Schwerpunkte.

Die im Frühjahr 2012 begonnene Zusammenarbeit mit drei Studentinnen des **Studiengangs Ökotrophologie** der **Hochschule Osnabrück** im Rahmen ihres einjährigen Studienpflichtprojektes kulminierte im Herbst 2012 in einem umfassenden **Begleitprogramm** für die **Mensa-Kartoffelaktionstage** (s.u.). Die im Vorfeld mit HAD-Unterstützung entwickelten und gedruckten großen Infoposter, Info- und Rezeptflyer (*Eindrücke siehe Materialmappe*) sowie Aktionspostkarten wurden in der Aktionswoche an drei verschiedenen Mensastandorten des Studentenwerkes OS von den Studentinnen persönlich über einen Infostand (inkl. peruanischem Knollen-Anschauungsmaterial und Kartoffelbrotverköstigung) unter studentische Volk gebracht bzw. lagen an den anderen Standorten an den Kassen zur Mitnahme aus. So konnte Wissenswertes rund um die Kartoffel von Studierende an Studierende weitergegeben werden. Die Mensaaktion wurde im Winter 2012/2013 (durch den Einsatz eines Kartoffelfragebogens u.a. auch statistisch) ausgewertet und mündete in einem Abschlussbericht, der in die Benotung des Studiengangs mit einfluss.

Im Osnabrücker Hochschulkontext wurden besonders auch die Angebote von **WABE-Zentrum** und **Waldhof** mit den projekteigenen Ideen verknüpft, um Synergieeffekte zwischen den hiesigen Institutionen zu nutzen und **außerschulische Lernstandorte** zu bewerben. So wurde das vorhandene WABE/Waldhof-**Bildungsangebot** zum Thema Kartoffel als sinnvolle Ergänzung in das HAD-Kartoffelspurenschulangebot 2012 eingefädelt: Ein Besuch einer Grundschulklasse im Juli 2012 ermöglichte den von HAD bereits in die Thematik eingeführten Kindern nicht nur, eine größere Kartoffelpflanzung (auf einem „richtigen“ Kartoffelacker) kennenzulernen, sondern Teile dieser auch zu ernten und in der institutionseigenen Küche unter fachlicher Begleitung einfach, gesund und pfiffig zuzubereiten. In 2013 kam es, trotz großem Interesse seitens HAD, leider zu keiner weiteren Aktionskooperation, dafür war das Projekt regelmäßig mit einem Stand auf dem **WABE-Kartoffelfest** (im Oktober 2011, 2012 und 2013) vertreten und pflegte so die Zusammenarbeit. Im Sommer 2014, kurz vor Projektende, kooperierte das WABE-Zentrum zudem bei einem Vortrag für die Osnabrücker Soroptimistinnen, die in einer Abendveranstaltung Wissenswertes über die Kartoffelaktivitäten im Waldhof/WABE-Zentrum und die verschiedenen HAD-Knollenaktivitäten und deren Peruhintergrund erfuhren und so auf ihre eigene, an das Kartoffelprojekt anknüpfende Jahresaktion in 2015 eingestimmt wurden (s.u.).

Die ernährungsrelevanten Projektinhalte erregten im zweiten Projektjahr auch das Interesse von Dozenten und Studierende der **Hochschule Fulda**: von August bis Dezember 2012 erhielt

HAD durch das **Pflichtpraktikum** einer angehenden Oecotrophologin wertvolle Unterstützung bei den ernährungsfokussierten Schulaktivitäten und der Begleitung der Osnabrücker Kartoffelwochen 2012. Im Mai 2013 wurde in Fulda von HAD ein **Tagesworkshop** zum Thema „Biodiversität und Ernährungssicherung“ mit 15 Studierende des Wahlbereichs *International Nutrition* realisiert (die ein Jahr später fest geplante Wiederholung musste krankheitsbedingt leider ausfallen). Zudem begleitete die Projektreferentin in 2013 als Zweitbetreuerin eine **Bachelorarbeit** im dortigen Studiengang.

Weiterhin interessant waren die ernährungsrelevanten Projektinhalte auch für die **Fachhochschule Münster**, die von August bis November 2013 eine angehende Oecotrophologin zu einem weiteren, gut im Projektkontext realisierbaren **Pflichtpraktikum** schickte. Diese Kooperation ermöglichte nicht nur einen **Kochkurs** mit anschließender Verköstigung im *Studium Generale*-Angebot des Oecotrophologie-Studiengangs, sondern auch den Kontakt zu weiteren Aktionsgruppen („Müster isst veggie“).

Bezogen auf die praktischen, **biodiversitätsrelevanten Projektinhalte** war seit Ende 2011 die **Grünen Schule des Botanischen Gartens Osnabrück** der strategische Verbündete: die von HAD Anfang 2012 angeregte Anlage einer Mischkultur aus Kartoffeln, Mais, Erbsen etc. nach andinem Vorbild (sog. „**Andenparzelle**“) wurde im Sommer 2012 abgeschlossen und ab da bis zum Herbst Teil des didaktischen Angebots für Schulen sowie eine Station des Sonntagsspaziergangs-Angebot für die Öffentlichkeit. Zudem stellte das von der Grünen Schule in 2012 neu entwickelte **Modul zum Thema Stärke** (am Beispiel der Kartoffel, aber auch anderer Knollen wie Süßkartoffel und Maniok) ein sehr gutes Zusatzangebot zum 2012er-HAD-Schulprogramm dar – zwei Schulen aus dem HAD-Pool gehörten so zu den ersten Versuchskaninchen, die in den neuen Räumlichkeiten des Bohnenkamp-Hauses mit Kartoffelstärke experimentierten. In 2013 kam durch den Perubesuch noch einmal zusätzlich Schwung in die Zusammenarbeit: Ende April wurde mit **peruanischen Gästen**, einem 2. Schuljahr, Vertretern des botanischen Gartens sowie mit Presse- und Radiobegleitung auf einem Teil der entstehenden Experimentierfläche am Bohnenkamphaus eine **bunte Kartoffelpflanzung nach peruanischem Vorbild** (in der erosionsmindernden „Palmenform“) angelegt. Diese wurde von der Grünen Schule als Lernstation weiter genutzt, die bunte Ernte schließlich während des ebenfalls im Bohnenkamphaus, gemeinsam veranstalteten **Expertenvortrags** Ende 2013 präsentiert (s.u.).

Während sich die zu Projektbeginn mehrfach vorgeschlagene, direkte Zusammenarbeit mit der Biologiedidaktik der Universität Osnabrück aus verschiedenen Gründen (Beurlaubung der verantwortlichen Professorin, wenig Interesse seitens der Studierenden) bis Projektende nicht weiter ergab, entstand zumindest Ende 2013 eine lockere Kooperation mit dem interdisziplinären BNE-Projekt **CookUOS**, das mit Aktiven aus verschiedenen Fachbereichen (Biologie, Humanwissenschaften) über eine interdisziplinäre Veranstaltungsreihe den Transfer von der Uni in die schulische Praxis unterstützt und so nicht nur Lehramtsstudierende, sondern auch Multiplikatoren aus der Ernährungs-, Gesundheits-, Verbraucher- und Umweltbildung sowie Schulen/Lehrer und Firmen anspricht und zusammenbringt. So teilte es mit HAD-Kartoffelspeuren nicht nur viele ernährungs- und biodiversitätsrelevante Projektinhalte, sondern auch den Schirmherr. HAD nahm im Dezember 2013 am 2. CookUOS-Nachhaltigkeitstag teil und tauschte erste Kooperationsideen mit dem zuständigen Projektkoordinator aus. Die weitere Planung für ein gemeinsames Kochevent zum Thema Knollen für Lehrer, ggf. mit Unterstützung des Berufskolleg Ibbenbüren im Frühjahr/Sommer 2014 wurde angegangen, konnte aber aufgrund Zeitknappheit und langwieriger Abstimmung leider nicht realisiert werden. Die schließlich vereinbarte, spontane Veranstaltungskooperation in eher informeller Runde („Veggie-Grillen“ im Juni 2014 auf dem Campus Westerberg), für die HAD ein paar kulinarische Köstlichkeiten bereithielt, wurde seitens CookUOS wegen Regen leider sehr kurzfristig abgeblasen.

Schließlich war der Projekthintergrund „**altes Wissen**“ auch für eine **Doktorandin** des *Netzwerk AlternsfoRschung* (NAR) der **Uni Heidelberg** interessant, die bei einem 4-wöchigen Recherchepraktikum bei HAD im April/Mai 2013 wichtige Erkenntnisse aus dem Projekt und v.a. aus den Interviews und Gesprächen mit den peruanischen Gästen ziehen konnte.

4) *Vermittlung von Kenntnissen zu Umwelt, Klima, gesunder Ernährung und entwicklungspolitischen Aspekten in Erwachsenenbildungseinrichtungen wie Heim-Volkshochschulen oder in Zusammenarbeit mit Heimatvereinen*

Anfang September 2012 war HAD mit einem Projektstand beim Kartoffel- und Dreschtag des **Heimatvereins Recke** vertreten, wobei dieser erster Kontakt zu den dort Aktiven leider nicht in weitere gemeinsame Aktivitäten mündete. Eine größere Priorität im Erwachsenenbildungskontext hatte die sehr erfolgreiche Kooperation mit der **VHS Münster**. In deren Rahmen wurden von Herbst 2012 bis Frühjahr 2013 verschiedene HAD-Angebote für Alt und Jung (Erzählcafé „Alte Liebe zu ollen Knollen“ im Oktober 2012 mit 20 TN, Kindernachmittag „Expedition ins Kartoffelreich“ im April 2013 mit 12 TN und peruanischen Gästen, landeskundlicher Kochkurs „Pellkartoffel versus Pommes“ im Mai 2013 mit 11 TN - der Kochkurs „Weltreise auf dem Teller“ für März 2013 wurde mangels Masse abgesagt) prominent in das **Jahresthema Ernährung** (siehe *Materialmappe*) eingebettet und gut angenommen. Anfang 2014 wurde auf Anfrage ein weiteres HAD-Angebot in das VHS-Programm eingefädelt, wobei es diesmal um einen landeskundlichen Vortrag (mit dem Projektthema Peru) für den Seniorenbereich ging, dem über 30 Interessierte in den Räumlichkeiten einer Münsteraner Seniorenresidenz zuhörten und die Veranstaltung mit ihren Fragen bereicherten. Basierend auf den guten Erfahrungen in Münster wurde ein ähnliches Angebot für das **Wintersemester 2013/2014** mit der **VHS Osnabrück** abgestimmt (ein Erzählcafé, zwei Kochkurse, siehe *Materialmappe*), wobei das Erzählcafé im Oktober 2013 mangels Zuspruch leider abgeblasen werden musste, die zwei Kochkurse, einmal zum Thema Kartoffelvielfalt, ein anderes Mal zum Thema lateinamerikanische Vielfalt („Erschmecke die Vielfalt“) im Dezember 2013 und Januar 2014 aber ausgebucht waren und mit dem Mix aus schmackhaften Rezepten und interessanten Hintergrundinfos bei den TN sehr gut ankamen.

5) *Kartoffelwochen mit Betriebs- und Behördenkantinen, Restaurants, Universitätsmensen, in Kooperation mit Verbänden (z.B. DEHOGA)*

Im November 2011 wurde die bereits 2010 (im Rahmen des ersten Kartoffelspurenprojektes) durchgeführte „**Osnabrücker Kartoffelwoche**“ nicht nur wieder aufgenommen, sondern auch zeitlich **ausgeweitet** und durch neue Restaurants **ergänzt**: So begeisterten ab dem 31. Oktober 2011 **19 Restaurants** für **zwei Wochen** ihre Gäste für regionale Vielfalt (z.B. mit Gerichte aus selteneren (Bio-)Sorten und/oder mit südamerikanischem Flair) und wurden von HAD mit weiteren (Info-)Materialien (Poster, Projektflyer mit Aktionseinlegern, Tischaufsteller, siehe *Materialmappe*) ausgestattet sowie in der Presse-/Öffentlichkeitsarbeit (gemeinsamer Aktionsauftakt auf dem Rathausplatz mit entspr. Berichterstattung) unterstützt (*Gesamtauflistung der Beteiligten siehe Anhang 2*). Mehrere **Kartoffelstände** auf dem **Osnabrücker Wochenmarkt** wurden zudem mit Flyern versorgt, um auf die Aktion und ihre eigene Vielfalt aufmerksam zu machen. Die anvisierte Zusammenarbeit mit Kantinen und Mensen kam 2011 aufgrund der sehr langen Planungszeiträume dieser Institutionen noch nicht zustande (Kantinen) bzw. wurde erst ab 2012 realisiert (Mensen, s.u.).

Im November 2012 kam es zu einer Neuauflage der erweiterten, 14 tägigen „**Osnabrücker Kartoffelwochen**“, diesmal mit **10 Restaurants** aus OS-Stadt und OS-Umland (*Gesamtauflistung der Beteiligten siehe Anhang 2*). Trotz intensiver Neuakquise (u.a. auch durch Werbung über die DeHoGa-Vorsitzenden in OS und Umgebung) konnte der TN-Kreis leider nicht weiter ausgeweitet werden und reduzierte sich sogar, auch wurden die neuen, von HAD-eingebrachten Zusatzanregungen für eine stärkere Identifikation mit der Aktion (Speisekartenvorlagen, verbindendes Element Kartoffelbrot) nicht wirklich angenommen. Die TN wurden ansonsten wie im Vorjahr von HAD mit Info-Materialien (siehe *Materialmappe*) und einem bunten Kartoffelkorb ausgestattet sowie in der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit unterstützt: So wurde der Aktionsauftakt öffentlichkeitswirksam vom **Osnabrücker Samstagmarkt** aus organisiert; zudem wurden die Kartoffelwochenflyer zwei Wochen im Vorfeld den Gemüsekiten eines **Osnabrücker Markbeschickers** als Werbung beigelegt. Der **Bramscher Weltladen**

verkaufte von Mitte bis Ende Oktober außerdem bunte Knollensortimente aus der Region und warb so für die anstehenden Kartoffelwochen, aber auch für die Zubereitung regionaler Vielfalt am heimischen Herd.

Das Highlight der 2012er Kartoffelwochen war schließlich die Teilnahme des **Studentenwerks Osnabrück** mit allen fünf **Mensastandorten** (vier in Osnabrück, einer in Vechta): So servierten die Küchenleiter in der ersten Novemberwoche täglich mehrere Knollenspezialitäten als Suppe, Beilage oder Hauptgang, die mal auf peruanischen Rezepten beruhten, mal lila Kartoffeln ins Spiel brachten. Diese Rezepte stammten aus dem HAD-Fundus und waren bei einem internen Probekochen der Küchenleitungen im Sommer 2012 entsprechend für die große Masse modifiziert worden; drei dieser Rezepte stellte das Studentenwerk interessierten Studierenden auf einem Flyer zum Nachkochen zur Verfügung (*siehe Materialmappe*). Die Aktionswoche wurde zudem an drei Tagen und Standorten mit einem Infostand begleitet (s.o.).

Im Herbst **2013** wurde das Kartoffelwochen-Konzept etwas geändert (um nicht weiter wichtige Projektenergie an die teilweise sehr undankbare und schwierige Zielgruppe der Gastromomen zu verschwenden) und bekam unter dem neuen Slogan „**Kartoffelherbst in der Friedensregion**“ einen stärkeren Fokus auf den ländlichen und Münsteraner Raum und auf **Selbstkochaktivitäten** (Zusammenarbeit mit Kochkursanbietern) bzw. ergänzte den Genuss im Restaurant durch ein interessantes Rahmenprogramm, das über einen neuen Flyer (*siehe Materialmappe*) beworben wurde. Die bereits erwähnten Erzählcafé-, Vortrags- und VHS-Kochkurs-Angebote in Osnabrück waren Teil dieses Programm, hinzu kamen weitere knollige Kochevents, einmal als Eltern-Kind-Angebot im Schulkontext („Ernte satt!-Leckeres im Herbst“) Ende Oktober in OS-Lüstringen (durchgeführt von der Lüstringer Bergschule und HAD), ein anderes Mal als Feinschmecker-Angebot („Vergessene Knollen mit unvergesslichem Aroma“) Anfang November in Ostercappeln (durchgeführt von einer dem Kartoffelprojekt verbundenen Oecotrophologin). Ein weiteres Kochkurs-Angebot für die Münsteraner Vegetarier/Veganer-Szene, das von HAD in Zusammenarbeit mit dem Veggietag Münster plante, musste mangels Masse leider sehr kurzfristig ausfallen; drei weitere Kochkursanbieter in MS-Stadt, OS-Stadt und OS-Umland wurden zwecks gemeinsamer Veranstaltungen zum Thema Resteküche und Knollen/Peruküche angesprochen, hatten aber letztendlich kein Interesse.

An der Restaurantaktion (die mit der gleichen HAD-Unterstützung hinsichtlich Material/Ausstattung und Pressearbeit wie in den Vorjahren ablief) beteiligten sich in 2013 insgesamt **16 Betriebe** aus Münster Stadt und dem Landkreis Osnabrück, 14 von ihnen waren das erste Mal dabei (*Gesamtaufstellung der Beteiligten siehe Anhang 3*). Dank des Engagements einer Teilnehmerin aus Bramsche-Hesepe, die wiederholt dabei war und im Vorfeld die 2013er Aktion bei ihren **DeHoGa**-Kollegen im Osnabrücker Nordkreis aktiv bewarb, konnte die Aktion bis nach Bersenbrück ausgeweitet werden und war dort gut im Kontext der ländlichen Küche aufgehoben. Auch für Münster wurden zunächst die alteingesessenen Gasthäuser mit regional-bodenständige Küche angesprochen, um einen identitätsstiftenden Verbund zu schaffen, das Ganze musste aber durch viel Desinteresse auf dieser Seite durch Betriebe mit anderen Konzepten erweitert werden. Doch der letztendlich recht bunte Kreis aus Traditionshäusern, Feinkostläden, einfacheren Mittagsangeboten/Imbissen und einem Biocafé hatte letztendlich auch seinen Reiz, das Speisenangebot war mit rotem Himmel und Erde, dreifarbigem Kartoffelsalat und *Huancaina*-Kumpir entsprechend abwechslungsreich.

Sehr erfolgreich war schließlich die 2013-er Wiederauflage der Kartoffelwochen in den **Mensen** des Studentenwerks Osnabrücks, was zeigt, dass auch etwas ungewöhnlichere Kartoffelgerichte sehr wohl in großen Mengen verköstigt werden können. Letzteres wurde von den wiederholt angesprochenen Kantinen bezweifelt oder dort wegen vorgefertigter Ware gleich abgetan, weswegen sich in diesem Bereich die Zusammenarbeit bis Projektende nicht ergab. Ebenso wenig mit der Küche des Wohnstifts Westerberg (OS), wobei man hier dem Ganzen zunächst sehr aufgeschlossen gegenüber stand. Im Forum der Schlossmensa war HAD wie im Vorjahr mit einem Rolldisplay und einem Infostand vertreten und verkaufte, als neue Aktionsidee, kleine 1-kg-Mischungen aus roten und violetten Kartoffeln. Der Absatz unter den



Studierenden war allerdings alles andere als reizend, viele outeten sich als Kochmuffel. Dafür nahm der Bramscher Weltladen die Restbestände dankbar entgegen, da das dortige erste bunte Knollensortiment innerhalb weniger Tage ausverkauft war.

In 2014 gab es wegen des Projektendes im Juni keine weiteren herbstlichen Restaurant/Kochkurs-Aktionen, allerdings ließ HAD das Kartoffelspurenprojekt Anfang Juli feierlich mit einem speziellen „**Wissens-Kochkurs**“ mit **Thomas Bühner** im *la vie* ausklingen. Eingeladen waren treue HAD-(Kartoffelprojekt)Unterstützer aus Wissenschaft, Wirtschaft und Öffentlichkeit, die sich vom Sternekoch über ein etwas anderes Kartoffelmenü in die Welt der Aromen entführen ließen und über regionalen Konsum, verschwenderischen Lebensmittelumgang und spezielle Zubereitungsformen diskutierten. HAD bereitete dazu die Bedeutung der Kartoffel in ihrer andinen Heimat anschaulich auf (*siehe Materialmappe*).

6) *Einbindung von Senioren und Seniorinnen (z.B. LandFrauenverband, Altbauern- und bäuerinnen, Seniorenbüros) zur Vermittlung von Erfahrungswissen an Kinder und Jugendliche*

Die Suche nach kompetenten Senioren mit ausreichend Zeit, die sich im Rahmen des Projektes intergenerationell engagieren, gestaltete sich von Beginn an schwierig. Osnabrücker Seniorenservicebüro wie Freiwilligenagentur wussten schon zu Projektbeginn vom HAD-Bedarf, konnten aber letztendlich keine Interessenten übermitteln. Auch die Bewerbung auf kfd-Ebene im Winter 2011 brachte keine Interessenten aus diesem potentiellen Engagiertenpool hervor. Bei den Landfrauen hingegen gab es kleine Erfolge: Von den Wittlager **Landfrauen** gab es abgesehen von der gemeinsamen Aktion in der Venner Grundschule (s.o.) eine Einladung zum eigenen Kartoffeltag im Oktober 2013, die HAD mit einem Projektstand wahrnahm und das interessierte Laufpublikum mit Infomaterial und Kartoffeldipps zum Probieren versorgte. HAD erhoffte sich weitere Anknüpfungsmöglichkeiten (Vortrag zum Kartoffelanbau in Peru etc.), diese erfüllten sich trotz mehrmaligen Nachhakens aber nicht. Die **Fachberaterin** der **Deutschen Scholle**, die in 2012 nicht nur die Projektaktivitäten in ihrem Kleingartenumfeld vorantrieb, sondern auch eine Schulpflanzaktion mit ihrem praktischen Erfahrungswissen begleitete, war Anfang 2013 aus gesundheitlichen Gründen länger verhindert, ermöglichte aber im April den peruanischen Projektgästen einen für diese sehr eindrucksvollen und inspirierenden Einblick in ihren Selbstversorger-Kleingarten. Wichtige Stützen diverser Kartoffelspuren Infostand-Auftritte auf Festen etc. waren über die Projektdauer auch die **organisationseigenen HAD-Ehrenamtlichen** (größtenteils im Alter 60+), die im Frühjahr 2014, im Hinblick auf das baldige Projektende, eigentlich noch zu Kartoffelmultiplikatoren (besonders für die Arbeit in Schulen) geschult werden sollten. Der Tagesworkshop war aber für letztendlich nur zwei Interessierte zu aufwendig und wurde abgesagt.

Da weiterer Austausch zwischen Jung und Alt nicht mehr zu realisieren war, fokussierte sich HAD auf den Austausch von Senioren untereinander und wirkte dabei selbst als Multiplikator. Sehr viel Anklang fanden die Projektinhalte so bei spontan oder fest zusammengesetzten **Seniorenkreisen** in Münster und Umgebung: das im Rahmen der VHS-Kooperation im Oktober 2012 erstmals der (älteren) Öffentlichkeit angebotene Erzählcafé „Alte Liebe zu ollen Knollen“, in dem gemeinsam dem regionalen, alten Wissen rund um die Kartoffel und den mit der Knolle verbundenen Kindheitserinnerungen nachgespürt wurde (*Radiomitschnitt kann bei HAD angefordert werden*), die dann mit der Realität im peruanischen Hochland verglichen wurden, war so erfolgreich, dass es im Herbst 2012 weitere zwei Mal (mit dann festen VHS-Seniorengruppen in MS-Wolbeck) wiederholt wurde. Auch im Herbst 2013 kam es zu weiteren Erzählcafé-Wiederauflagen, so mit einer AWO-Gruppe in MS-Wolbeck (mit 20 TN) und einem **Altersheim** in Tecklenburg (25 TN). Anfang 2014 ermöglichte HAD auf Wunsch neben dem bereits erwähnten interaktiven Peruvortrag für die VHS-Münster einen weiteren spannenden Peru-Nachmittag für eine **kirchliche Senioren-Selbsthilfegruppe** in MS-Kinderhaus.

7) *Zusammenarbeit mit Kleingärtnern und Durchführung von Kartoffelfesten bzw. Wettbewerben und Ausstellungen unter Einbeziehung von Migranten*

Der **Osnabrücker Kleingärtnerverein Deutsche Scholle e.V.** war von Anfang an in das Projekt eingefädelt – einerseits fand die Fördermittelübergabe des DBU-Anteils im Juni 2011 im Vereinshaus statt, andererseits war genau dieses über seinen neuen Pächter auch Teilnehmer der Osnabrücker Kartoffelwochen 2011. Auch der Vorstand und die Fachberater (alle Senioren) zeigten sich gleich offen für das Thema Kartoffelvielfalt, das Anfang Oktober 2011 über einen **Infostand auf dem Ernte-Dank-Fest** sowie im November 2011 bei einem **abendlichen Vortrag** allen interessierten Gartenmitgliedern näher gebracht wurde. Daraufhin schlossen sich im Winter 2011/2012 ca. 15 Parteien zusammen und bestellten mit Unterstützung der Vereins-Fachberater eine bunte **Auswahl biologisch gezogener Pflanzkartoffeln**, die im März 2012 unter Teilnahme von HAD verteilt wurden. Die Experimentierer (manche hatten bis zu acht verschiedene Sorten) wurden von HAD entsprechend gebeten, ihre Pflanzungen mit Fotos und sonstigen Aufzeichnungen zu dokumentieren – leider kam nur eine Dame dieser Bitte nach. Dafür war der Anbau bunt und erfolgreich, und ein Teil der üppigen Ernte wurde auf dem vereinseigenen Ernte-Dank Fest ausgestellt und exemplarisch weiterverarbeitet. Die Kooperation flaute 2013 trotz wiederholtem Angebot seitens HAD leider etwas ab, einige Knollenexperimentierer vom Vorjahr pflanzten aber laut Aussage der Fachberaterin weiterhin eine gewisse Knollenvielfalt und hegten so ganz individuell den von HAD eingebrachten Mut zu Variabilität.

Vergleichbare Anbauexperimente liefen in 2012 auch in anderen Privat- oder Vereinsgärten durch fünf **Mitarbeiterinnen der Grünen Schule** des Botanischen Gartens OS, die über HAD mit einer kleinen Kartoffelauswahl (3-6 Sorten, Restbestände aus dem Schulsortiment) ausgestattet wurden.

Ein neuer und sehr vielversprechender Kooperationspartner war von Ende 2012/Anfang 2013 bis zum Projektende der neu entstandene, interkulturelle **Friedensgarten Osnabrück**, der als offener, stadtnaher Begegnungsort unterschiedlichste Menschen (inkl. Migranten) mit Lust am Gärtnern zusammenbringt und in 2013, nach einer großangelegten öffentlichen Pflanzaktion mit peruanischem Besuch und andinem Einsegnungsritual einen großen Gemeinschaftskartoffelacker mit über 40 Sorten (ein Großteil im Rahmen des Projektes zur Verfügung gestellt) beherbergte. Diese wurden im Herbst 2013 wiederum mit Ritual und anschließendem Kartoffelfeuer gemeinschaftlich mit Friedensgartenaktiven, Laufpublikum und HAD aus der Erde geholt, bei einem späteren „Kartoffeltasting“ im Winter 2013/2014 bestimmten die Friedensgärtner schließlich, welche Sorten sie weiter anbauen wollten, diese kamen dann wiederum 2014 in Eigenregie in die Erde. Im Frühjahr und Frühsommer 2014 kooperierten der Friedensgarten und HAD bei zwei weiteren Anlässen eher theoretischer Natur: Im April berichtete HAD im Rahmen des Friedensgarten-Veranstaltungsreihe *going green* bei einem Vortrag („Global Gardening“) in der Lagerhalle OS über die Vielfaltsarbeit des peruanischen Projektpartners APU. Im Juni fand auf Initiative von HAD (und mit zwei externen Referenten) im Friedensgarten selbst eine Diskussionsveranstaltung zur EU-Agrar- und Saatgutrechtsreform statt. Der Zuspruch blieb mit jeweils zehn Teilnehmern leider begrenzt, da die Anwesenden aber allesamt sehr interessiert waren, ergaben sich abschließend spannende Diskussionen.

#### 8) *Besucheraktionen und Ausstellungen mit botanischen Gärten*

Die im Frühjahr 2012 auf Initiative HADs initiierte Andenparzelle und besonders die im April 2013 mit Experten-Unterstützung neu angelegte, zickzack-förmige **Kartoffelpflanzung** auf dem Grüne Schule Experimentierbeet des **Botanischen Gartens Osnabrück** wurden bereits erwähnt und wurden als Beobachtungs- und Aktionsraum (für die Ernten im Herbst) sowie als Stationen bei öffentlichen Führungen über die Zeit genutzt, wobei die Grüne Schule Bildungsreferenten, die von HAD in 2012 mit kleine Restsortimente zum Selbstanbau bekamen, von ihren eigenen praktischen Erfahrungen und festgehaltenen Beobachtungen profitierten. Zudem wurde, nach mehrmaligem Aufschub seitens der Verantwortlichen im Botanischen Garten, ein **Vortrag** mit der Kartoffelexpertin Dr. Heidi Lorey im November 2013 realisiert, dem über 30 Interessierte Zuhörer folgten. Weitere Botanische Gärten (z.B. in Oldenburg) wurden nicht angesprochen, da die in diesen Institutionen leider sehr langsam mahlenden bürokratischen Mühlen die Koordination und Kooperation zu aufwendig machten. So kon-



zentrierte sich HAD auf die Intensivierung der Zusammenarbeit mit den Osnabrückern, die in 2014 weitere Früchte trug: Im Juni bereicherte ein HAD-Vortrag über die eigenen Projekterfahrungen in der Biodiversitäts-Bildungsarbeit ein von der Grüne Schule organisiertes Wochenendseminar für Multiplikatoren („18. Fortbildungsveranstaltung der AG Pädagogik im Verband Botanischer Gärten e.V.“).

#### 9) *Aktionen auf Publikumsveranstaltungen wie Kartoffel- und Gartenfesten*

Bereits kurz nach Projektbeginn, im Herbst 2011, war HAD mit einem Projekt-Infostand (teilweise auch mit einer Verköstigungsaktion) zur fernen und nahen Kartoffelvielfalt an verschiedenen Orten präsent, u.a. beim „Dolle Knolle“ Aktionstag des Katharina-von-Bora Hauses in Osnabrück (im Rahmen der **Osnabrücker Seniorenwochen** im September 2011), beim Ernte-Dank-Fest des KGV Deutsche Scholle (s.o.), aber auch auf größeren Publikumsveranstaltungen mit (über-)regionalem Besucherpublikum wie dem WABE-Kartoffelfest und dem großen Markt „Genuss im Nordwesten“ der hiesigen **Slow-Food-Convivien** (im Museumsdorf Cloppenburg mit insg. 12.000 Besuchern). Im Februar 2012 ermöglichten die mit der dm-IdeenInitiativeZukunft-Auszeichnung (s.u.) verbundene **Kassieraktion** im dm-Markt in der Großen Straße (inkl. mobilen Projektinfobanner und Bewerbung im monatlichen dm-Magazin) die Projektpromotion an einem eher ungewöhnlichen Standort, im Herbst 2012 präsentierte sich HAD mit dem üblichen Konzept (**Projekt-Infostand mit Verköstigungsaktion**) beim „Ländlichen Herbstfest“ auf **Schloss Ippenburg** (mit bis zu 10.000 Besuchern) sowie, wie bereits erwähnt, beim Heimatverein Recke und wiederholt im WABE-Zentrum (dort auch 2013). Ein neues Terrain erschloss man mit dem Projektstand schließlich im Frühjahr 2014, als man im **Tuchmachermuseum Bramsche** präsent war.

#### 10) *Einbindung in und Beteiligung im Kontext Rio+20, Globales Lernen, Entwicklungspolitik*

Das Projekt brachte sich einerseits wie geplant mit einem Infostand auf dem Anfang Dezember 2011 stattgefundenen **Vorbereitungs- und Netzwerkkongress „Rio+20 – Nachhaltig vor Ort“** ein. Im Mai 2012 (zum internationalen Hauptkongress in Brasilien) gab es abgesehen von den Schulpflanzungen keine weiteren Aktionen, da das Thema Artenvielfalt in Rio thematisch nicht im Vordergrund stand. Sehr rege war jedoch die Beteiligung an relevanten (und von der Zielgruppe her besser passenden) Kongressen zum **Globalen Lernen** und/oder der **Bildung für nachhaltige Entwicklung**, wie z.B. über Infostand- (und Podiums-) Präsentationen im Rahmen von „**WELTWEITWISSEN 2011 – Kongress für Globales Lernen und Bildung für Nachhaltige Entwicklung**“ (3.-5.11.11, Saarbrücken) oder bei der **UNESCO-Sonderschau „Ernährung und Nachhaltigkeit“** der Bildungsmesse „**didacta**“ (14.-18.2.12, Hannover). Auf beiden Veranstaltungen wurde das Projekt auch jeweils ausgezeichnet (s.u.). In 2012 und 2013 wurde der Besuch von Kongressen etc. zugunsten der praktischen Projektarbeit vor Ort erst einmal zurückgestellt, an relevanten Akteurstreffen zum Globalen Lernen (wie die bereits erwähnten Tagesworkshops vom VNB und VEN) aber weiterhin, nach Möglichkeit, teilgenommen. Die wiederholte Teilnahme am **WELTWEITWISSEN – Kongress** schließlich war nach erfolgreicher Bewerbung im Januar 2014 in Stuttgart möglich, hier wurde das Projekt ein weiteres Mal nicht nur interessiertem Fachpublikum vorgestellte, sondern auch ausgezeichnet. Zum Projektabschluss war HAD mit Infomaterialien/-Stand und in Person der Projektreferentin auf zwei **nationalen Tagesveranstaltungen zur Biodiversität** zugegen, und zwar Anfang und Ende Juni in Berlin (6. Nationales Forum zur Biologischen Vielfalt, 03.06.14) bzw. in Osnabrück (UN-Dekade-Konferenz, 27.06.14)

Um auch der projektrelevanten **entwicklungspolitischen Lobbyarbeit** Rechnung zu tragen, beteiligte sich HAD als VENRO-Mitglied im Herbst 2012 an der Aktion „Hunger durch Armut. Recht auf Nahrung durchsetzen“ der Kampagne *Deine Stimme gegen Armut*, um für wichtige Forderungen bzgl. der **Reform der Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) der EU** einzutreten. Durch Unterschriftensammlungen im Internet und über verteilte Listen (*siehe Materialmappe*) sowie durch Aufklärungsarbeit bei im Zeitraum stattfindenden Veranstaltungen und Schulbesuchen wurde die hiesige Bevölkerung zu Solidarität mit den benachteiligten Kleinbauern

aus dem globalen Süden aufgerufen. HAD konnte sich dabei neben dem Kampagnenmaterial auch auf ein eigens erstelltes **Hintergrundpapier** (siehe Anhang 4) zum Thema „kleinbäuerliche Landwirtschaft und Vielfalt“ berufen. In 2014 wurde an diese Thematik über die Diskussionsveranstaltung im Friedensgarten noch einmal angeknüpft (s.o.).

#### 11) Organisation einer Partnerreise zum Austausch mit hiesigen Ziel- und Akteursgruppen

Die **10-tägige Reise** von zwei Vertretern des peruanischen HAD-Projektpartners APU (ein APU-Agrartechniker, ein 76-jähriger Kartoffelbauer) und der Austausch mit ihnen war *das* Projekt-Highlight. Mit den Gästen wurden Ende April 2013 verschiedene Aktivitäten und Begegnungen realisiert: ganz praktisch wurden in zwei Grundschulgärten in OS und Umgebung, dem Botanischen Garten und dem Friedensgarten OS sowie dem Innenhof der Stadtbücherei Münster mit Gästen, Kindern und anwesenden Erwachsenen (Eltern und Lehrern) **Kartoffeln gepflanzt**, teilweise mit entsprechendem **Rahmenprogramm** (Zeremonie, gemeinsames Essen, Vorstellung von Projekthintergründen/andinem Leben etc.). Hinzu kamen Austausche mit hiesigen Subsistenzgärtnern und (Öko-)Landwirten - einerseits durch **Besuche/Führungen** durch Kleingartenparzellen und Höfe (Hof Bunte, Hof Kruse, CSA-Hof Pente), andererseits durch ein reges **Expertengespräch** zu Vielfalt in D'Land und Peru sowie ihre Bedrohung durch verlorengehendes Wissen und Patente etc. im Bramscher Weltladen. Zur Mittagszeit wurden zudem Teilnehmer der Osnabrücker Kartoffelwochen besucht. So kamen verschiedene hiesige Projektpartner/-akteure mit ihren „Kollegen aus Peru“ endlich persönlich in Verbindung und ermöglichten einen inspirierten Austausch auf Augenhöhe. Die deutsche Seite, die die weitgereisten Gäste ausnahmslos aufmerksam und offen empfing, war begeistert von der **Authentizität** der Gäste und ihrer Energie. Die Peruaner selber waren berührt vom **Eifer** und der Aufmerksamkeit besonders der Kinder und beglückt über die Erwachsenen in ihrem Rücken, die das **praktische Lernen und Arbeiten** mit der Kartoffel auch in einem städtischen, westlichen Umfeld ermöglichen und fördern. Und auch, wenn der Besuch viel Verantwortung und Orga-Aufwand mit sich brachte und schließlich auch die Gäste in den letzten Tagen anstrengte, waren alle Seiten dankbar für und stolz auf diese gelungenen Tage der Begegnung (das Presseecho war entsprechend, s.u.).

\* *Kurzüberblick über die Projektarbeit in Peru (Teil des Gesamtprojektes, allerdings nicht der DBU-Förderung)*

Dass die Zusammenarbeit des peruanische Projektpartners APU auf Ebene der vier Gemeinden sowie zwischen diesen auch mehr als ein Jahrzehnt nach Ende des Bürgerkrieges (und damit verbundenem gegenseitigen Denunzierens) keine Selbstverständlichkeit ist, durch das verbindende Element des Kartoffelanbaus mit vormals verlorengegangenen **alten Sorten** aber funktioniert, erlebte die Projektreferentin im August 2012 auf ihrer eigenen Projektreise (die nicht Gegenstand der Projektförderung war): die Dorfbewohner besuchen sich heute wieder regelmäßig, besonders rege ist der **Austausch** mit den anderen Gemeinden bei größeren **Dorffestivitäten**, der regelmäßigen **gemeinschaftlicher Feldarbeit** auf den Dorfkartoffeläckern, **Wettbewerben** der Jugend, aber auch bei wichtigen Ritualen auf Ebene der Großfamilie (wie die Einsegnung einer größeren Schafherde). Die **Sortenvielfalt** pro Dorf wird mittlerweile gezielt dokumentiert – so brachte die Ernte 2013 pro Dorf über 60 Sorten (und insg. 151) hervor, ansonsten wurde die Vielfalt durch eine natürliche Konkurrenz zwischen den Dörfern weiter gesteigert oder durch den Besuch überregionaler Saatgutmärkte erneuert (so konnten Ende 2012 z.B. 30 Sorten aus einer anderen Region in das Projektgebiet (wieder)eingeführt werden). Eine neuere Entwicklung in der letzten Projektphase war die, von den Dorfbewohnern gewünschte und von den Dorfmitbewohnern und APU unterstützte, stärkere Anerkennung auf lokalpolitischer Ebene – die **dorfübergreifende Altenvereinigung** haben mittlerweile so viel Ansehen erreicht, dass sie kleinere finanzielle Unterstützungen von der Lokalregierung (für Saatgut für Futtergräser etc.) beantragen können. Praktisch gestaltet sich das Ganze aber noch etwas schwierig.

Die Wissensvermittlung im schulischen Bereich hatte zuletzt eine vielversprechende Entwicklung: die Grundschule aus Pacchora und die weiterführende **Schule** der Gemeinde Purus in-

tegrierten verschiedene praktische und rituelle Aktivitäten rund um den **Kartoffelanbau** (Anlage und Bewirtschaftung eines Schulackers) sowie die Pflege traditionellen **andinen Kultur-gutes** (Musizieren, Tanzen, Einkleiden) mit Hilfe von APU in den regulären Unterricht. Unterrichtseinheiten mit APU-Filmmaterial, Kartoffelsortenausstellungen und Infoveranstaltungen für Lehrer und Eltern ergänzten die praktische Beschäftigung mit dem Thema. Zudem wurden in zwei Dörfern in Abstimmung mit den dortigen alten Weisen gezielt einzelne Jugendliche unterstützt, die ein besonderes Interesse am traditionellen Anbau von Kartoffeln und anderen typischen Andenkulturen haben und über **selbstbewirtschaftete Parzellenstreifen** am Rande der elterlichen Flächen ein gutes Beispiel für Gleichaltrige abgaben (ein Junge kultivierte 20 Sorten).

## DISKUSSION

### *Inwieweit wurden die verfolgten Ziele erreicht?*

Das Thematisieren und Experimentieren von bzw. mit biodiversitäts- und ernährungsrelevanten Inhalten, ausgehend von einer internationalen wie lokalen Perspektive und am Beispiel einer konkreten, geradezu ländervernetzenden Nutzpflanze, wurde, zumal ausgerichtet auf so viele verschiedene Zielgruppen, **definitiv erfolgreich** umgesetzt. Gerade die **Außenwahrnehmung** war durchweg eine sehr **positive**, wie viele begeisterte Reaktionen und O-Töne im Hinblick auf die spannend in Szene gesetzte (t)ollen Knolle und die über sie transportierten Hintergründe immer wieder zeigten. Das quantitative wie qualitative Soll an einzelnen Veranstaltungen im Erwachsenenbildungs-, Garten-, Hochschul- und Schulkontext wurde erreicht bzw. übertroffen, in anderen Bereichen (intergenerationelle deutsche Aktivitäten, breitere Kooperation beim Bildungsmaterial, Restaurantwochen) blieben die Ergebnisse etwas hinter den Erwartungen zurück bzw. bekamen durch eine geänderte Herangehensweise in eine andere (nicht notwendigerweise schlechtere) Richtung. Letzteres wird im folgenden Abschnitt weiter ausgeführt.

### *Woraus ergeben sich die Abweichungen der erhaltenen Ergebnisse (aufgetretene Probleme, Veränderungen bzgl. Strategie oder Methoden)?*

#### *Zusammenarbeit mit Schulen und Hochschulen*

##### **Aufgetretene Herausforderungen:**

- Auch wenn von den angesprochenen Schulen immer wieder betont wurde, wie spannend das HAD-Angebot doch sei, die Akquise blieb schwierig. Die ständige Betreuung der Schulen, einmal am Haken, war aufwendig und im Ganzen sehr viel zeitintensiver als angenommen.
- Während Grund- und Förderschulen vergleichsweise empfänglich für das HAD-Schulprogramm waren, da sie in Sachen Curriculum sehr flexibel schienen bzw. gut an Regelhinhalte anknüpfen konnten, war in den weiterführenden Schulen (bes. Gymnasien) wenig zu wollen, da dort für Angebote außerschulischer Partner durch das sehr volle Curriculum kaum Platz war (oder die Lehrer am HAD-Angebot nicht interessiert genug waren).
- Die Grundschullehrer, die um praktische Verbesserungsvorschläge für die erste, komprimierte Pro-Version des Grundschulmaterials gebeten wurden, meldeten sich leider nicht zurück.
- Eine stärkere Zuarbeit örtlicher Hochschuleinrichtungen bei der Konzeption des Bildungsmaterials war angedacht, aber durch fehlende direkte Kontakte zu interessierten und mit dem nötigen Fachwissen ausgestattete Personen und den allgemein hohen Abstimmungsaufwand v.a. aus Zeitgründen nicht zu realisieren.
- Die Unterstützung der Schulaktivitäten durch fachkundige Senioren bzw. interessierte Köche war nur vereinzelt bzw. gar nicht zu realisieren, da sie schlichtweg nicht zur Verfügung standen bzw. nach den eher frustvollen Erfahrungen mit den Kartoffelwochen-Wirten von HAD erst gar nicht mehr angesprochen wurden; lediglich Thomas Bühner hätte Inte-

resse an einem schulbasierten Event gehabt, hatte allerdings als vielbeschäftigter Sternekoch einfach einen zu vollen Terminkalender.

#### **Reaktionen Seitens HAD:**

- Bei der Schularbeit konzentrierte man sich ab 2013 auf den Grundschulbereich, eine gewisse jährliche Neuakquise wurde umgesetzt, jedoch zugunsten einer längerfristigen und gewinnbringenderen Zusammenarbeit mit den Vorjahrespartnern eingeschränkt, die Festigung der Zusammenarbeit bzw. das regelmäßigeres (intensivere) Engagement an wenigen Schulen bedingte qualitativ bessere Ergebnisse (wiederholte HAD-Besuche weniger Schulen anstatt beliebige Einzelinputs an vielen Schulen).
- Verschiedene interessante Hintergrundinputs für den Unterricht der Mittel-/Oberstufe wurden auf Initiative HADs besonders in 2012 erarbeitet und ausprobiert bzw. je nach Anfrage durch Schulen zwecks Projekttagen ermöglicht, durch schwierige Rahmenbedingungen aber nicht weiter verfolgt.
- Die Endversion des Grundschul-Bildungsmaterial erstellte HAD notgedrungen selbstständig, die Erfahrung von Referentin und die wiederholten Praxistests ermöglichten aber die Einhaltung des üblichen Qualitätsstandards.
- Bei den fachkundigen Senioren stützte man sich auf die vorhandenen Ressourcen (Fachberaterin Deutsche Scholle) bzw. mobilisierte einmalig oder wiederholt die Angehörigen der Kinder bzw. den weitgereisten Don Pablo als alten peruanischen Experten; die Kochaktivitäten in den Schulen waren auch ohne Fachsupport aus der Gastronomiebranche, nur mit Schülern, Lehrern, HAD und/oder Eltern realisierbar und erfolgreich.

#### *Zusammenarbeit mit SeniorInnen (Landfrauenverband, Altbauern, Seniorenbüros)*

##### **Aufgetretene Herausforderungen:**

- Die angestrebte Vermittlung von Erfahrungswissen war, ähnlich wie im Schulkontext, nur sehr begrenzt zu realisieren, da Jung und Alt als Gruppen nur schwer zusammenzubringen waren.
- Die Zusammenarbeit mit den verschiedenen Gruppen war eigentlich in kontinuierlicher Form mit den gleichen Akteuren (Landfrauen etc.) geplant, da es an Kooperationsideen seitens HAD nicht mangelte, ließ sich aber nur schwer mit den Programmen, Interessen und Zeitbudgets der Angesprochenen vereinbaren.

##### **Reaktionen Seitens HAD:**

- Die Vermittlung von Erfahrungswissen wurde trotzdem ermöglicht, allerdings mehr innerhalb der Altersgruppe Senioren bzw. zwischen Erwachsenen und Senioren und HAD und Senioren; die Bandbreite der thematisierten Inhalte und die dazugehörige Wertschätzung der teilweise sehr persönlichen Erfahrungen war dabei sehr eindrucksvoll, die Erzählcafés im Ganzen wahre Fundgruben alten, deutschen Wissens.
- Der Blick weg von vermeidlich typischen Akteuren im Kontext (Altbauern, Landfrauen) machte den Weg frei zu anderen, ggf. sogar dankbareren, älteren Interessierten, wie eher städtischen Senioren, Heimbewohnern, etc., die das Info- und Austauschangebot sehr genossen, viel Neues (Ungewöhnliches) mitnahmen und sich in ihren eigenen Assoziationen und Erinnerungen ernst genommen fühlten.

#### *Zusammenarbeit Gartenkontext*

##### **Aufgetretene Herausforderungen:**

- Migrantinnen waren unter der Gesamtzielgruppe der Klein- bzw. Friedensgärtner zwar vereinzelt zu finden, konnten als sichtbare Gruppe bzw. in der Masse aber nicht gezielt angesprochen und motiviert werden.

##### **Reaktionen Seitens HAD:**

- Es wurde mit denen gearbeitet, die da waren, die jeweilige Herkunft war dabei weniger relevant als das Interesse an den Projektinhalten.



## *Zusammenarbeit im Restaurant/Gemeinschaftsverpflegungskontext*

### **Aufgetretene Herausforderungen:**

- Die Zahl der teilnehmenden Restaurants konnte nicht, wie geplant, von Jahr zu Jahr durchgängig gesteigert werden.

### **Reaktionen Seitens HAD:**

- Die Restaurant-Aktion wurde trotz des teilweise unbefriedigenden Einsatzes seitens der Restaurants von HAD selbst mit besten Wissen und Gewissen bis auf's Äußerste unterstützt und vorangetrieben. Eigene Lernerfahrungen für die folgenden Wiederauflagen wurden jeweils berücksichtigt, um den Teilnehmern im Ganzen größtmöglich entgegenzukommen. Doch schließlich war festzustellen, dass man niemanden zwingen konnte bzw. die Planung im Vorfeld, besonders auch bzgl. des möglichen Interesses von Kantinen, einfach zu positiv war.
- Die nur bedingt ausbaubare Restaurant-Aktion wurde durch vielfältige Angebote zum Selberkochen mehr als ausgeglichen, die Projektinhalte waren so fast besser, weil fokussierter und kontrollierter, weiterzuvermitteln.

### ***Wie gestaltete sich die Arbeit mit unterschiedlichen Kooperationspartnern (Institute, Firmen, Kommunen, Länder)?***

Das Projekt hatte von Anfang an den Ansatz, über die Zusammenarbeit mit ebenfalls im Bereich Biodiversitäts-, Umwelt- und Ernährungsbildung aktiven bzw. daran interessierten Institutionen, Initiativen und Einrichtungen **Synergieeffekte** zu nutzen bzw. herzustellen. Und tatsächlich wurde über die Dauer des Projektes mit einer **Vielzahl von Partnern** kooperiert, mit einem Großteil von ihnen wurde ein **längerfristiges** Programm mit mehreren Angeboten und/oder von Jahr zu Jahr **aufeinander aufbauenden/sich wiederholenden** Aktionen veranstaltet. HAD selbst hat das gemeinsame Bearbeiten immer als sinnvoll und bereichernd empfunden und es deshalb forciert, merkte bei einigen Partnern (bes. die mit ebenfalls stark von Drittmitteln abhängenden, ähnlichen Bildungsprojekten) aber auch, dass das nicht unbedingt auf Gegenseitigkeit beruhte und man sich im Zweifelsfall, im ersten Anflug eines **Konkurrenz**gefühls, lieber abgrenzte und statt einer spannenderen (aber aufwendigeren) gemeinsamen Aktivität sein eigenes Ding durchzog. Das war für HAD teils sehr frustrierend, teils auch nur verständlich, agierten schließlich alle in einem sehr engen Zeitrahmen. Schließlich merkte auch HAD, dass der vielfach erhöhte Zusatzaufwand besonders bzgl. der Koordination nicht unbedingt ein besseres, komplexeres Ergebnis mit sich brachte. So wurden viele, ursprünglich in Kooperation geplante Aktivitäten, besonders in Bezug auf das Bildungsmaterial, schließlich durch HAD bzw. in Eigenregie realisiert.

## **ÖFFENTLICHKEITSARBEIT**

### ***Wie werden die Ergebnisse veröffentlicht, wer partizipiert an ihnen?***

Seit Projektbeginn existierende und laufend erweiterte **Projektmaterialien** (Projektflyer, Aktionsmaterial Restaurantwochen, Postkarte, Roll Up's etc., *Beispiele siehe Materialmappe*) für die allgemeine und spezifische Öffentlichkeitsarbeit wurden über die gesamte Projektdauer genutzt bzw. je nach Bedarf überarbeitet/ergänzt, die HAD-Homepage entsprechend gepflegt, wichtige Infos ab Anfang/Mitte 2013 auch über social media-Kanäle (Facebook) verbreitet. Der allgemeine Projektfortgang mit entsprechenden Aktionen und Mitmachangeboten war für Interessierte also immer einsehbar, die Infomaterialien auf allen öffentlichen Projektveranstaltungen zugänglich. An bestimmten Orten wurden für einen bestimmten Zeitraum (wie 2012 und 2013 für je eine Woche im Schlossmensafoyer in Osnabrück oder im Februar 2012 für vier Wochen im dm-Markt Große Straße in Osnabrück) zudem ein **Rolldisplay** aufgestellt, das über verschiedene Projektthemen informierte.

Für bestimmte Markt- und Kochveranstaltungen wurden zudem weitere **Hintergrundmaterialien** (Rezeptblätter und Kartoffelbezugslisten, Hintergrundinfos zum Kartoffelanbau in Peru,

siehe *Materialmappe*) produziert, die ab Herbst 2012 an Laufpublikum und Teilnehmer verteilt wurden. Diese stehen auch nach Projektende weiterhin zur Verfügung, z.B. für die allgemeine HAD-Öffentlichkeitsarbeit im Kontext altes Wissen/alte Weisen. Ebenfalls weiter genutzt werden kann das umfangreiche **Unterrichtsmaterial**. Die seit 2012 erprobten und sukzessive weiterentwickelten Grundschuleinheiten zum Thema wurde während der Projektlaufzeit auf verschiedenen Fachevents (Rio+20, didacta, WELTWEITWISSEN) vorgestellt, in einer ersten Proversion an involvierte Lehrer weitergegeben und liegen seit Projektende in einer aufwendigen, abschließenden Publikation vor; die benötigten Materialien stehen in Form der **Kartoffelkiste** zur Verfügung. Die Unterrichtseinheiten können als gedruckte oder digitale Version bei HelpAge von allen Interessierten (bes. aus dem pädagogischen Bereich, dem schulischen und außerschulischen Kontext) bestellt, die Kiste ausgeliehen werden. Das Unterrichtsmaterial wurde kürzlich in den einschlägigen Fachpublikationen und -foren des Globalen Lernens vorgestellt (monatliche Zeitschrift „Eine Welt in der Schule“, vierteljährlicher Rundbrief des VEN) und/oder beworben (Programm Bildung trifft Entwicklung, Portal Globales Lernen) und sollte somit die Multiplikation des Projektthemas verstärken.

Auch der projektbegleitenden **Pressearbeit** (*beispielhafte Belegexemplare siehe Materialmappe*) für die breite Öffentlichkeit wurde viel Bedeutung beigemessen. Um die Sichtbarkeit zu erhöhen und die Projektinhalte nicht auszunudeln, konzentrierte sich HAD auf bestimmte Projekthighlights, wie die Auszeichnungen durch die UN-Dekaden „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ und „Biologische Vielfalt“ sowie die „dm-Ideen-Initiative-Zukunft“ oder das umfangreiche Rahmenprogramm im Kartoffelherbst 2013 sowie v.a. den Perubesuch der peruanischen Partner im April 2013. Besonders Letzterer fand entsprechend Resonanz, so gab es zu den Veranstaltungen mit den Gästen verschiedene **Zeitungsartikel** mit umfangreicher Berichterstattung (darunter NOZ, Bramscher Nachrichten, Münstersche Zeitung) sowie einen **NDR-Radiobeitrag**, einige Kooperationspartner wie die VHS Münster und der Friedensgarten Osnabrück warben zudem über ihre eigenen Kanäle für die Aktivitäten mit dem hohen Besuch. Auch im **Lokalfernsehen** (OS1.TV) war das Projekt mit Aktionseindrücken und O-Tönen mehrfach präsent, so zuletzt in einem prominent platzierten Bericht über das Abschlussevent im *la vie*. Fast hätte das Projekt es im Sommer 2013 auch noch geschafft, ins ZDF-Magazin "sonntags - TV fürs Leben" und speziell in die Sendung zum Ernte-Dank zu kommen. Osnabrück als Drehort war dann für das Mainzer Team aber logistisch doch nicht machbar, obwohl die zuständige Redakteurin, die bei einer Internetrecherche auf HAD und seine Kartoffelaction hier wie dort aufmerksam geworden war und danach persönlich mit weiteren Detailinfos versorgt wurde, sehr interessiert gewesen wäre. Überregionale Berichterstattung ergab sich ansonsten zweimalig über das kostenlose **dm-Monatsmagazin alverde** sowie über verschiedene Websites, die die relevanten Pressemeldungen veröffentlichten.

In ihrer Öffentlichkeitswirksamkeit nicht zu unterschätzen waren auch die **verschiedenen Auszeichnungen**, die dem Projekt über die Laufzeit hinweg zuteilwurden. Die wichtigsten waren sicherlich die der **UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“** für die Jahre 2012-2013 durch die UNESCO im Februar 2012, sowie die Prämierung im Rahmen der **UN-Dekade „Biologische Vielfalt“** im Oktober 2013 (*siehe Materialmappe*). Letztere war auch ein willkommener Anlass, bei der Prämierung im ZUK in Osnabrück die Kooperation der verschiedenen Projektpartner zu würdigen (15 Vertreter aus Schulen und Institutionen waren anwesend!) sowie den zum letzten Mal stattfindenden Kartoffelherbst (pressewirksam) einzuläuten. Doch auch die Preisverleihungen im Rahmen von WELTWEITWISSEN 2011 – Kongress (s.o.) durch das Ministerium für Umwelt, Energie und Verkehr des Saarlandes und wiederholt beim WELTWEITWISSEN 2014 in Stuttgart sowie durch die „dm-IdeenInitiativeZukunft“ waren wichtige Bestätigungen für die Bedeutsamkeit des Projektansatzes und seiner verschiedenen Aktivitäten.

### **Wird das Vorhaben über die Projektlaufzeit weitergeführt?**

HAD wird weiterhin, im Rahmen seiner allgemeinen Öffentlichkeitsarbeit zu seinen derzeit drei Wissensprojekten in Peru, auf Projektergebnisse und -Materialien zurückgreifen, gerade weil sich gezeigt hat, dass man über die Kartoffel gut das Thema Vielfalt und traditionelles



Wissen „aufknacken“ kann und die verschiedenen Zielgruppen, einmal entflammt, viel Spaß an Thema und Aktionen hatten. Intern besteht der Wunsch, die hier begonnene Bildungsarbeit in ausgebauter Form vorzuführen, ein dreijähriger EU-Antrag (ab Anf. 2015) zum Thema „Global Gardening“ steht derzeit noch auf der Warteliste. Ansonsten ist davon auszugehen, dass die von HAD im Projektzeitraum betreuten Akteure in Eigenregie am Thema dranbleiben, das ist besonders für einige Grundschulen, den Botanischen Garten und den Friedensgarten OS und ggf. die Osnabrücker Mensen zu erwarten. Die Osnabrücker Soroptimistinnen, die seit einigen Jahren HAD unterstützen, sind besonders für das Thema entbrannt und werden in 2015 unter dem Titel „Kartoffeln wachsen nicht im Keller“ ein eigenes kleines Jahresprogramm rund um die Kartoffel organisieren.

## FAZIT

### *Hat sich die Vorgehensweise bewährt (evtl. veränderte Lösungsansätze, Ideen)?*

Im Allgemeinen hat sich die Vorgehensweise bewährt, allerdings war der große Charme des Projektes – ein **breites Angebot** ziel-, altersgruppen- und länderübergreifender Aktivitäten – auch seine größte Herausforderung: denn die Koordination und Kooperation mit verschiedenen Akteuren und das hohe Maß an eigenen Inputs seitens HAD brachten einen enormen **Arbeitsaufwand** mit sich, der der ursprünglich geplanten halben Projektstellen nicht angemessen war. Und auch wenn sich die Aktionen in den verschiedenen Kontexten (Schule, Hochschule, Erwachsenenbildung, Gärten, Gastronomie etc.) eigentlich **ideal ergänzten** und das Projekt umso spannender machten, konnten sie **unmöglich in allen Bereichen gleich erfolgreich** sein: Während Grundschulen sehr offen auf das didaktische HelpAge-Angebot reagierten, waren in weiterführenden Schulen die Türen eher zu; während die Kochkurse in VHS- und Schulküchen regen Zulauf hatten, blieb die Sensibilisierung der kulinarischen Öffentlichkeit über die Restaurantwochen lediglich ein hehres Ziel; während die Kooperation mit den VHS in Osnabrück und Münster, einmal im Rahmen ihrer (Halb-)Jahresprogramme eingestiegt, sehr gut verlief, war die Zusammenarbeit mit vermeintlich aufgeschlossenen Gastronomen nervenaufreibend und undankbar. So müsste ein ähnliches, zukünftiges Vorhaben entweder personell anders ausgestattet sein oder ganz klar Schwerpunkte setzen; im Vorfeld schön erdachte aber letztendlich nicht oder nur schlecht zu realisierende Kooperationen sollte man von vornherein mutig fallenlassen oder konsequent umdenken.

Der **länderübergreifende Aspekt** ist hingegen sehr zu empfehlen, solange man auch hier realistisch bleibt: eine inhaltliche Verknüpfung war einfach herzustellen, basierten doch ein Großteil der über die verschiedenen Aktionen praktisch und theoretisch vermittelten Themen und Hintergründe in Deutschland auf den HAD-spezifischen Projekterfahrungen aus Peru. Umso eindrucksvoller wurde es für einen Teil der hiesigen Beteiligten, als sie nicht nur über Dritte hörten, wie in Peru Kartoffeln angebaut werden, sondern es während der Partnerreise von einem alten Peruaner direkt gezeigt bekamen. Die leibhaftige Begegnung mit den südperuanischen Andenbewohnern in der norddeutschen Tiefebene wurde von allen Beteiligten sehr wert geschätzt und wird lange in Erinnerung bleiben, beschränkte sich aber in dieser intensiven Form auch nur auf einen sehr kurzen Projektzeitraum. Weitere Partnerbesuche (und umgekehrte Austausch) wären ein toller Mehrwert für ähnliche Vorhaben, angesichts von Koordinationsaufwand, Mehrkosten und Strapazen tatsächlich aber nur begrenzt vorstellbar.

Schließlich hat sich für HAD gezeigt, dass der Wert alten Wissens gut über praktische, biodiversitätsbezogene Aktivitäten thematisiert werden kann, die eigentliche Transferleistung von der bunten Knollenvielfalt im Schulgarten zu Don Pablos Sorge um die Weitergabe seines spezifischen Sortenwissens im fernen Peru nichtdestotrotz eine sehr lange, gar Anspruchsvolle ist. Einige Bezüge lagen klar auf der Hand und waren leicht verständlich, andere eher konstruiert oder nur durch viel Detailwissen aufzudröseln. So oder so ist es aber eindrucksvoll, wie viel spannendes Hintergrundwissen aus dem indigenen Kontext für die biodiversitätsbezogene Bildungs- und Sensibilisierungsarbeit zur Verfügung steht (gerade wenn

man, wie HAD, sehr nah an den Südprojektpartnern dran ist). Mit der Aufbereitung dieses Fundus hat HAD selbst erst gerade begonnen, hätte bei anderen Personalressourcen auch noch mehr herausholen können, hat aber immerhin erste Wissensschätze in Projektaktivitäten und -materialien einfließen lassen.

### ***Waren Änderungen der Zielsetzung notwendig?***

Es gab keine grundsätzlichen Änderungen in der Zielsetzung, die teilweise in einzelnen Projektbereichen notwendigen Änderungen wurden bereits erläutert (s.o.).

# ANLAGEN/ANHANG

## Anhang 1: Gesamtübersicht Schulaktivitäten

Schulen	direkte Teilnehmer	HAD-Begleitung
<b>2012</b>		
Overberg-Schule, OS (Grundschule)	ein 2. Schuljahr (18 Schüler+ 1 Lehrer)	5-teilige (monatliche) Unterrichtsreihe: <i>Kartoffelreise – Pflanzen – Peru – WABE-Exkursion – Ernte [Kochen in Eigenregie]</i>
Grundschule Wüste, OS	ein 2. Schuljahr (18 Schüler+ 1 Lehrer)	3 Unterrichtsbesuche: <i>Kartoffelkuriositäten+Pflanzen – Peru - Ernte</i>
Grundschule Sutthausen, OS	Garten-AG Kl. 3+4 (10-15 Schüler, 1-2 Lehrer)	2 Unterrichtsbesuche: <i>Kartoffelkuriositäten+Pflanzen – Peru [Ernte in Eigenregie]</i>
Grundschule Venne	ein 2. Schuljahr	<i>Bereitstellung eines kleinen Pflanzkartoffelsortiments zum Selberpflanzen</i>
Lüstringer Bergschule, OS (Förder-Grundschule)	ein 1. und ein 3. Schuljahr (22 Schüler, 2 Lehrer)	3 Unterrichtsbesuche: <i>Kartoffelkuriositäten+Pflanzen – Peru - Ernte+Kochen [+ 1 Besuch im Bot. Garten in Eigenregie]</i>
Montessori-Schule, OS (weiterführende Förderschule)	Garten-AG Kl. 10-12 (9 Schüler, 1-2 Lehrer)	3 Unterrichtsbesuche: <i>Kartoffelkuriositäten+Pflanzen – Peru - Ernte+ Kochen [+ 1 Besuch im Bot. Garten in Eigenregie]</i>
Ludwig-Windhorst-Schule, Glandorf (Haupt- und Realschule)	Wahlpflichtkurs Kl. 9 (13 Schüler, 1 Lehrer)	2 Unterrichtsbesuche: <i>Kartoffelkuriositäten+Pflanzen - Ernte+ Kochen</i>
Gymnasium in der Wüste, OS	ein fünftes Schuljahr (31 Schüler, 1 Lehrer) sowie Schulgarten-AG (5-10 Schüler, 1 Lehrer) ein 10 Schuljahr (ca. 20 Schüler, 1 Lehrer) und ein 12er-Kurs (ca. 15 Schüler, 1 Lehrer)	3 Unterrichts-/AG-Besuche: <i>Kartoffelkuriositäten+Pflanzen – Peru - Ernte</i>  2 einzelne Unterrichtsbesuche: Thema Hunger, Thema Vielfalt
Angelaschule, OS (Gymnasium)	Projektgruppe „Kartoffelvielfalt Peru“ Kl. 6-10 (20 Schüler, 1 Lehrer)	Projekttaginput: <i>Peru – Land der Kartoffel und der Vielfalt</i>
Ernst-Moritz-Arndt-Gymnasium, OS	Facharbeit Jgst. 11 (1 Schüler, 1 Lehrer)	<i>Bereitstellung von Projektmaterial für Facharbeit</i>
Greselius Gymnasium Bramsche	Bio-Leistungskurs Jgst. 11 (11 Schüler, 1 Lehrer)	1 Unterrichtsbesuch: <i>Entdecke die Vielfalt</i>
Waldorfschule Evinghausen	Projektgruppe Vielfalt Kl. 9-11 (20 Schüler)	1 Projekttaginput: <i>Entdecke die Vielfalt, Bereitstellung eines kleinen Pflanzkartoffelsortiments</i>
Gesamtschule Schinkel, OS	Hauswirtschaftskurs Kl. 9 (15 Schüler, 1 Lehrer)	9-teilige Unterrichtsreihe rund um Kartoffeleigenschaften, -anbau und zubereitung
<b>2013</b>		
Heilig-Geist-Schule, OS (Grundschule)	Garten-AG 3.+4. Schuljahr (7 Schüler+ 1 Lehrer)	3 Unterrichtsbesuche: <i>Kartoffelkuriositäten+Pflanzen – Peru - Ernte</i>
Stüveschule, OS (Grundschule)	Garten-AG 3.+4. Schuljahr (10 Schüler+ 2 Lehrer)	3 Unterrichtsbesuche: <i>Kartoffelkuriositäten+Pflanzen (mit peruanischer Verstärkung) – Peru - Ernte</i>
Grundschule Venne	ein 1. und ein 3. Schuljahr (45 Schüler, 2 Lehrer)	3 Unterrichtsbesuche: <i>Kartoffelkuriositäten+Pflanzen (mit peruanischer Verstärkung) – Peru - Ernte</i>
Rückertschule, OS (Grundschule)	ein 2. Schuljahr (19 Schüler, 1 Lehrer)	<i>Kartoffelkuriositäten+Pflanzen (mit peruanischer Verstärkung) im Botanischen Garten OS</i>
Altstädter Grundschule, OS	ein 1. und ein 3. Schuljahr (ca. 40 Schüler, 2 Lehrer)	<i>Kartoffelkuriositäten+Pflanzen auf dem Gelände von Weidelandchaften e.V.</i>
Grundschule Alt-Lotte	zwei 3. Schuljahre (44 Schüler, 2 Lehrer)	1 Unterrichtsbesuch: <i>Peru + Kartoffelvielfalt</i>
Grundschule Wüste, OS	ein 3. Schuljahr (18 Schüler+ 1 Lehrer)	<i>Bereitstellung eines kleinen Pflanzkartoffelsortiments zum Selberpflanzen</i>
Lüstringer Bergschule, OS (Förder-Grundschule)	Verschiedene Kinder mit Eltern, 1 Lehrer	<i>Bereitstellung eines kleinen Pflanzkartoffelsortiments zum Selberpflanzen, Eltern-Kind-Kochkurs</i>
Johannesschule Evinghausen (Förderschule)	ein 7. Schuljahr (10 Schüler, 2 Lehrer)	Projekttaginput: <i>Peru – Land der Vielfalt mit Kochaktion</i>

Montessori-Schule, OS (weiterführende Förderschule)	Garten-AG Kl. 10-12 (9 Schüler, 1-2 Lehrer)	<i>Bereitstellung eines kleinen Pflanzkartoffel- sortiments zum Selberpflanzen</i>
Ludwig-Windhorst-Schule, Glandorf (Haupt- und Realschule)	Wahlpflichtkurs Kl. 9 (13 Schü- ler, 1 Lehrer)	2 Unterrichtsbesuche: <i>Peru - Pflanzen</i>
Gymnasium in der Wüste, OS	Schulgarten-AG (ca. 10 Schüler, 1 Lehrer)	<i>Bereitstellung eines kleinen Pflanzkartoffel- sortiments zum Selberpflanzen</i>
Gesamtschule Schinkel, OS	Hauswirtschaftskurs Kl. 9 (15 Schüler, 1 Lehrer)	10-teilige Unterrichtsreihe rund um Kartof- feleigenschaften, -anbau und zubereitung inkl. Hofexkursion
<b>2014</b>		
Grundschule Venne	ein 1. und ein 3. Schuljahr (35 Schüler, 2 Lehrer)	2 Unterrichtsbesuche: <i>Kartoffelkuriositä- ten+Pflanzen – Peru</i>
Grundschule in der Dodes- heide, OS	Garten-AG Ganztage (9 Schüler, 1- 2 Betreuer)	2 Unterrichtsbesuche: <i>Kartoffelkuriositä- ten+Pflanzen – Peru</i>
Grundschule am Schöler- berg, OS	ein 1. Schuljahr, Gesunde Stunde AG (ing. 30 Schüler, 2 Lehrer)	2 Unterrichtsbesuche: <i>Kartoffelkuriositä- ten+Pflanzen – Peru</i>
Lüstringer Bergschule, OS (Förder-Grundschule)	Eingangsstufe (15 Schüler, 1 Lehrer)	3 Unterrichtsbesuche: <i>Peru+ Kartoffelkurio- sitäten - Pflanzen - Pflege</i>
Montessori-Schule, OS (weiterfüh. Förderschule)	Garten-AG Kl. 10-12 (9 Schüler, 1-2 Lehrer)	<i>Bereitstellung eines kleinen Pflanzkartoffel- sortiments zum Selberpflanzen</i>
Gymnasium in der Wüste, OS	Schulgarten-AG (ca. 10 Schüler, 1 Lehrer)	<i>Bereitstellung eines kleinen Pflanzkartoffel- sortiments zum Selberpflanzen</i>

## Anhang 2: Beispiel-Gesamtliste HAD-Kartoffelsorten (2013)

HelpAge-Kartoffelsorten 2013											
Sorte	Herkunft/ Jahr	Reife	Kochtyp	Besonderheit (bzgl. Farbe oder Form, Alter, Seltenheit)					Saatgutqualität		
				alte Sorte	Finger- kartoffel	bunt- fleischig	bunt- schalig	Bedeutung	bio	konv.	
Ackersegen	D 1929	spät	mehlig						Erhaltungszucht, Rote Liste		
Adretta	D 1975	mittelfrüh	mehlig								
Afra	D 1990	spät	mehlig								
Amandine	FR 1994	sehr früh	fest								
Angeliter Tannenzapfen	D ?	mittelspät	fest				rosa				
Anouschka	D 2004	sehr früh	fest								
Arran Victory	GB 1912	sehr spät	mehlig				violett				
Asparges	DK 1872	mittelfrüh	fest								
Augsburger Gold	D ?	mittelfrüh	vorw. Fest								
Bamberger Hörnchen	D 1870	spät	fest						Erhaltungszucht, Rote Liste		
Belana	D 2000	früh	fest						Nachfolgesorte von Linda		
Belle de Fontenay	FR 1885	sehr früh	fest								
Blaue Anneliese	D 2007	mittelspät	vorw. Fest			violett	blau				
Blauer Schwede (Blue Congo)	?	mittelfrüh	vorw. fest			violett	blau				
Bleue D'Auvergne	FR ?	früh	mehlig				violett				
British Queen	GB 1894	mfr-spät	mehlig								
Cara	GB 1976	spät	mehlig								
Catriona	GB 1920	früh	vorw. Fest								
Cheyenne	FR 2011	mittelfrüh	fest				rot				
Christa	D 1975	sehr früh	vorw. Fest								
Cilena	D 1981	früh	fest								
Coquine	FR 2008	mittelfrüh	vorw. Fest								
Dai fla	FR 2004	mittelfrüh	mehlig								
Desiree	NL 1962	mittelfrüh	vorw. Fest				rot				
Edelgard	D 1936	mfr-spät	vorw. Fest								
Edzell Blue	GB 1910	mittelfrüh	mehlig				blau				
Eggeblomme	DK ?	spät	vorw. Fest								
Finka	D 2001	sehr früh	vorw. Fest								
Fleur de Pecher	FR 1885	mittelspät	mehlig				hellrot				
Frieslander	NL 1990	sehr früh	fest								
Grandifolia	D 1973	mittelfrüh	vorw. Fest								
Granola	D 1975	mittelfrüh	vorw. Fest								
Hansa	D 1956	mittelfrüh	fest								
Heideniere	D 1954	mittelfrüh	fest								
Isabel	FR 1999	sehr früh	fest								
Jubel	D 1908	früh	mehlig								
Kerkauer Kipfler	CZ 1941	mittelfrüh	fest								
King Edward	GB 1931	spät	vorw. Fest								
Koopmans Blauwe	NL 1937	mittelfrüh	mehlig				blau				
La Bonnotte	FR ?	mittelfrüh	vorw. Fest								
La Ratte	FR 1872	sehr früh	fest								
Linda	D 1974	mittelspät	fest								
Linzer Delikatess	AT 1975	früh	fest								
Mandelkartoffel	FI 1953	spät	mehlig								
Marabel	D 1993	früh	vorw. Fest								
Maris Peer	GB 1964	sehr früh	vorw. Fest								
Mayan Gold	GB 2001	mittelfrüh	schnellkochend						einzigartiger, nussig süßer Geschmack		
Mayan Twilight	GB 2007	mittelfrüh				rot-gelb marmoriert	rot-gelb gefleckt				
Mehlige Mühlviertler	AT ?	spät	mehlig					blau-rot-weiß marmoriert	Erhaltungszucht		
Mr. Little's Yetholm Gypsy	GB vor 1899	früh	mehlig								
Naglerner Kipfer	AT 1956	(m)früh	fest						Erhaltungszucht		
Nicola	D 1973	mittelfrüh	fest								
Odenwälder Blaue	D 1908	mittelfrüh	meh				blau				
Peachbloom	US 1850	spät	vorw. Fest				rot gefleckt				
Red Cardinal (Highland Burgundy Red)	GB ?	mittelspät	mehlig			rot	rot				
Reichskanzler	D 1886	spät	mehlig				hellrot	Erhaltungszucht			
Rode Erstling (Red Duke of York)	GB 1942	früh	vorw. Fest				rot				
Rosa Tannenzapfen	D 1850	sehr spät	fest				rosa				
Rosara	D 1991	mittelfrüh	vorw. Fest				rot				
Roseval	FR 1950	früh	fest				rot				
Rote Emmalie	D 2004	mittelfrüh	vorw. Fest			rot		Neuzüchtung (ehem. Rote Emma)			
Salad Blue	GB vor 1900	mittelfrüh	fest			violett	blau				
Sarpo Mira	HU 2002	mittelspät	vorw. Fest				hellrot				
Sieglinde	D 1935	früh	fest								
Sirtema	NL 1949	früh	vorw. Fest								
Solist	D 1990	sehr früh	vorw. Fest								
Violetta	D 2004	mittelfrüh	fest			violett	blau	Neuzüchtung (ehem. Blaue Elise)			
Vitelotte	FR vor 1850	spät	fest			violett	blau	mit direkten perunische Wurzeln			

*Herkunft Kartoffeln: Ellenbergs Kartoffelvielfalt, Biogartenversand, Naturwuchs - siehe jew. Homepage für weitere Sorteninfo und -fotos!*

### Anhang 3: Gesamtübersicht Kartoffelwochen-Teilnehmer (Restaurants+Mensen)

OS-Stadt	OS-Landkreis und umzu	MS-Stadt
<b>2011</b>		
Weinkrüger, Cafeteria-Trattoria am Rathaus, Gasthof Zu den Linden, Speisezimmer (OsnabrückHalle), Nil, Büdchen, Rosendahls, Bistro Kraut und Rüben, Vereinshaus Deutsche Scholle, Garbo (Cinema Arthouse), Kartoffelhaus, Planeta Sol, Tatort Engels, Remarque's Weinstube, Fricke Blöcks	Zum Amtsrichter (Malgarten), Zum Alten Dreschhaus (Kalkriese), Bischof Reddehase (Hesepe)	
<b>2012</b>		
Weinkrüger, Cafeteria-Trattoria am Rathaus, Nil, Rosendahls, Garbo (Cinema Arthouse), Planeta Sol, Tatort Engels  Mensa Schlossgarten, Mensa Westenberg, Mensa Haste, Bistro Caprivi	Zum Amtsrichter (Malgarten), Fair Way Restaurant (Ostercappeln-Venne), Bischof Reddehase (Hesepe)  Unimensa Vechta	
<b>2013</b>		
Mensa Schlossgarten, Mensa Westenberg, Mensa Haste, Bistro Caprivi	Fair Way Restaurant (Ostercappeln-Venne), Gasthof Bischof-Reddehase (Hesepe), Gasthof Schlatsburg (Schleptrup), Gasthaus Varusschlacht (Kalkriese), Gasthof Dückinghaus (Merzen), Gasthaus Gerbus (Merzen), Gaststätte Reiner mann (Schwagstorf), Hotel Zum Heidekrug (Bersenbrück)  Unimensa Vechta	Großer Kiepenkerl, Altes Gasthaus Lewe, Butterhandlung Holstein, Holstein's Bistro, Holstein's Brasserie, MachBio, Schöngemacht, Hammer Kumpir



## Anhang 4: HelpAge-Positionspapier

# Hintergrundpapier

## Kleinbäuerliche Landwirtschaft und Ernährungssouveränität - Die Bedeutung traditionellen Wissens in der Landwirtschaft

### DIE LAGE

Die **Bedeutung der biologischen Vielfalt** für die menschliche Ernährung ist unumstritten, ihr stetiger Verlust leider ebenso deutlich: In der Vergangenheit wurden ca. 7000 Pflanzen als Nahrung genutzt, während heute 90% der gesamten menschlichen Ernährung durch gerade einmal 20 Pflanzenarten gedeckt werden (indigene Gemeinschaften nutzen immerhin noch über 200 Arten<sup>1</sup>). 75% der Nahrungspflanzen gingen im letzten Jahrhundert nach FAO-Angaben verloren. Dabei decken die viertwichtigsten Nutzpflanzen – Weizen, Reis, Mais und Kartoffel – mehr als 60% des Nahrungsbedarfs<sup>2</sup>. Doch gerade sie sind auf den **Erhalt ihrer wilden Verwandten** (Arten) und verschiedenen Ausprägungen (Sorten) angewiesen, wenn sie z.B. von Viruskrankheiten bedroht werden und nur eine Sorte aus dem natürlichen Genpool über die dringend benötigte Resistenz verfügt. Auch ist eine **natürliche Sortenvielfalt** besonders unter schlechten Bedingungen entscheidend, da nur eine breite Palette an Sorten das Risiko eines Ernteausfalls minimieren und auf unterschiedlichen Böden und variierenden klimatischen Bedingungen eine verbesserte Nährwertversorgung garantieren kann. Eine eingeschränkte Ernährungsvielfalt hat außerdem nicht nur versteckten Hunger (Mangelernährung), sondern auch Fettleibigkeit zur Folge.

Kurzum: für das vordringlichste Ziel der Landwirtschaft, auch in Zukunft – und unter veränderten Umweltbedingungen - die internationalen Ernährungsprobleme zu lindern, ist die Vielfalt der genetischen Ressourcen unerlässlich. Diese in Genbanken einzufrieren und zu lagern reicht bei Weitem nicht aus. Nur in intakten Lebensgemeinschaften und Agrarökosystemen können sich die einzelnen Sorten an veränderte Bedingungen anpassen und von ihren Nutzern optimal ausgewählt und weitergezüchtet werden. Denn die Kleinbauern orientieren sich beim Anbau der jeweiligen Feldkulturen nicht nur an der Produktion, sondern auch an Geschmack, Verwendung, Weiterverarbeitung und Lagerungsfähigkeit - wichtigen Charaktereigenschaften, die gerade **einheimische Sorten** mit sich bringen. Empfindliche, kostenintensive Hochleistungsorten sind hier fehl am Platz. Schließlich ist zu bedenken, dass es noch viele andere Nutzpflanzenarten und -sorten (u.a. Hirse, Blattgemüse, Wurzeln und Knollen) gibt, die global gesehen keine große Bedeutung haben, regional aber für Millionen armer Menschen lebenswichtig sind: Sie wachsen in Randlagen oder ohne großen Arbeitsaufwand und stellen in schwierigen Zeiten die einzige Nahrungsmittel- und Einkommensquelle dar.

Laut UN leben etwa **75% der Hungernden** (knapp 700 Mio. Menschen<sup>3</sup>) **weltweit in ländlichen Gebieten**, die Hälfte von ihnen ist als Kleinbauern direkt von der Landwirtschaft abhängig. Trotz ihrer prekären Lage (unzureichende Infrastruktur, schlechte Marktanbindung, hohe Transportkosten) sind es diese **Kleinbauern**, die laut dem Bericht des Weltagrarrates IAASTD entscheidend die Zukunft der Nahrungsmittelproduktion sichern. Denn es ist die Landbevölkerung mit ihrer **Multifunktionalität und ihrem traditionellen Wissen** über Pflanzen, Boden, Wetter und Saatgut, die den Herausforderungen wie dem Klimawandel begegnen kann, und nicht die kapitalintensive Agrarindustrie. So ist die Produktivität der Kleinbauern pro Hektar deutlich größer als die kommerzieller Agrarbetriebe. Ihre **angepassten Techniken und Bewirtschaftungsmethoden** sind deutlich nachhaltiger als die der industriellen Konkur-

<sup>1</sup> Vgl. Grassmann, R. & Mannigel; Dr. E: Management of biological diversity and food security, in: Biodiversity, Rural 21 02/2008

<sup>2</sup> Vgl. BfN: Biologische Vielfalt – Das Netz des Lebens, Bonn 2007 und BMZ (Hrsg.): Das Grüne Gold der Inkas, Bonn 2008

<sup>3</sup> Vgl. aktuelle Zahlen der Deutschen Welthungerhilfe unter <http://www.welthungerhilfe.de/grafik-weltweites-hungern.html>

renz. Zudem sind kleinbäuerliche Systeme näher dran an regionalen Märkten (die sich durch eine konstantere Nachfrage und stabilere wie meist höhere Preise auszeichnen) und der ländlichen, vom Hunger betroffenen Bevölkerung. Schließlich sind sie hoch dynamisch, d.h. sie können die Produktionsausrichtung schnell ändern.

## INTERNATIONALE VEREINBARUNGEN

- **Übereinkommen über die biologische Vielfalt** (CBD, 1992): Die Biodiversitäts-Konvention über den Schutz und die nachhaltige Nutzung der Vielfalt des Lebens auf der Erde (Pflanzen, Tiere, Mikroorganismen, Lebensräume, Ökosysteme) widmet dem traditionellen Wissen indigener und ortsansässiger Lebensgemeinschaften einen eigenen Abschnitt: Gemäß Art. 8 sollen ihre Kenntnisse, Innovationen und Gebräuche, die für den Erhalt und die nachhaltige Nutzung der biologischen Vielfalt von Belang sind, von den Mitgliedsstaaten geachtet und bewahrt werden. Bei der Nutzung des Wissens dürfen ihre „Schöpfer“ nicht übergangen bzw. sollen fair beteiligt und begünstigt werden.
- **Internationaler Saatgutvertrag** (ITPGR, 2001): Ziel dieses FAO-Instrumentes ist es, einen rechtsverbindlichen Rahmen für den Schutz und die nachhaltige Nutzung (inkl. Austausch und Vorteilsausgleich) aller pflanzengenetischen Ressourcen für Landwirtschaft und Ernährung zu schaffen. Unter Art. 9 wurden erstmals die Rechte der Bauern in einem international verbindlichen Vertrag festgeschrieben. Diese betreffen den Schutz des traditionellen Wissens, das für pflanzengenetische Ressourcen für Ernährung und Landwirtschaft von Belang ist, das Recht auf die Teilhabe an der Nutzung ihrer Vorteile, das Recht auf Mitentscheidung auf nationaler Ebene über Erhaltungs- und Nutzungsfragen sowie das Recht, das eigens gewonnene Saatgut aufzubewahren, züchterisch zu bearbeiten, auszutauschen und zu verkaufen.
- **Internationaler Pakt für wirtschaftliche, kulturelle und soziale Rechte** (WSK-Pakt, 1966): Der Menschenrechtsanspruch auf eine ausreichende Verfügbarkeit von Nahrung (Art.11) verpflichtet die Staaten, den Menschen einen angemessenen Zugang zu Nahrung zu gewährleisten bzw. dafür zu sorgen, dass Nahrung verfügbar, zugänglich, kulturell akzeptiert und sicher ist. Wie der Begriffsrahmen des WSK-Paktes auszugestalten bzw. umzusetzen ist, beschreiben die *Freiwilligen Richtlinien zum Recht auf Nahrung* (FAO 2004). Als rechtbasierter Ansatz der Hungerbekämpfung stärken sie v.a. die Betroffenen (die „Rechtsinhaber“) dabei, ihre Regierungen (die „Rechtsgaranten“) zur Verantwortung zu ziehen, indem sie die Überprüfung der staatlichen Politik ins Zentrum der Aufmerksamkeit stellen. Um ihrer *accountability* (Rechenschaftspflicht) nachzukommen, ist durch die Regierungen eine mehrstufige, nationale Umsetzungsstrategie zu erarbeiten, die Rahmenbedingungen schafft, die es den von Unter-, Mangel- und Fehlernährung Betroffenen ermöglichen, sich selbst in Würde zu ernähren.

Das daraus abgeleitete, praktische Konzept der **Ernährungssicherheit** bedeutet laut FAO, dass alle Menschen jeder Zeit ungehinderten physischen, sozialen und ökonomischen Zugang zu ausreichender und ausgewogener Nahrung haben (d.h. diese nutz- und verfügbar ist), um ein aktives und gesundes Leben zu führen. Es wurde in den 1990er Jahren durch das Konzept der **Ernährungssouveränität** erweitert: Lokale ProduzentInnen sollen selber über Ländereien, Wasser, Saatgut, Vieh und dazugehörigen Ökosysteme verfügen bzw. arme Länder selbst ihre Nahrungsmittelproduktion und Ernährungspolitik bestimmen können. Dabei steht die lokale Nahrungsmittelproduktion (und bäuerliche Entscheidungsfreiheit) im Vordergrund – unerlässlich zudem sind eine angemessene Preispolitik und Verteilungsgerechtigkeit, die Stärkung lokaler Verarbeitung, der Schutz vor Dumping bei Agrarexporten und die Aufhebung von Exportsubventionen.

## FORDERUNGEN

Die deutsche staatliche Entwicklungszusammenarbeit betrachtet den Schutz und die nachhaltige Nutzung der natürlichen Vielfalt zugleich als eigenes Handlungsfeld und Querschnittsthema. Zudem betont das Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung den Zusammenhang zwischen Biodiversität und Armutsbekämpfung sowie die Bedeutung der Agrobiodiversität für die Nahrungsmittelproduktion, besonders im Kontext einer nachhaltigen ländlichen Entwicklung. Die traditionellen Rechte der Kleinbauern im Umgang mit Saatgut (Aufbewahrung, Vermehrung, Austausch, Weiterentwicklung) werden dabei besonders herausgestellt. Auch schreibt sich die staatliche Entwicklungszusammenarbeit die Unterstützung des Rechts auf Nahrung innerhalb eines menschenrechtsbasierten Ansatzes der Entwicklungszusammenarbeit auf die Fahnen. All das ist ausdrücklich zu begrüßen, darf aber kein Lippenbekenntnis bleiben und durch eine einseitig interpretierte „entwicklungsorientierte Agrarforschung“ die Souveränität der „Hüter der Vielfalt“ – der Kleinbauern - aus den Augen verlieren.

### *DARUM FORDERT HELPAGE DEUTSCHLAND:*

- ✓ **mehr Investitionen in lebendige, vielfältige Agrarökosysteme zu lenken anstatt (schwerpunktmäßig) eingefrorene Genbanken zu unterstützen,**
- ✓ **der nachhaltigen, standortgerechten Landwirtschaft den Vorrang vor Intensivlandwirtschaft nach westlicher Vorstellung einzuräumen**
- ✓ **verstärkt solche Agrarforschungsprojekte zu fördern, die Kleinbauern gemäß ihrer eigenen Bedürfnisse selbst(bestimmt) forschen lassen und sich auf das traditionelle Wissen und die lokalen Anbaubedingungen fokussieren**
- ✓ **die Partnerländer der deutschen Entwicklungszusammenarbeit dazu anzuhalten, die durch einseitige Marktausrichtung und konkurrierende Landnutzungen gefährdete, breitgefächerte Ernährungslandwirtschaft (wieder) stärker in den nationalen Strategien zur ländlichen Entwicklung und Ernährungssicherheit zu verankern**
- ✓ **die Belange der Kleinbauernfamilien und ihre Ideen zur Ernährungssouveränität/zum Recht auf Nahrung auch in Deutschland stärker bekannt zu machen und öffentlich zu diskutieren.**

### **Literatur:**

- Bäge, L.: Nahrung für wachsende Bevölkerung, in: Nahrung und Biologische Vielfalt, E+Z 05/2008  
 Bertow, Dr. K.: Ist genug für alle da? Welternährung zwischen Hunger und Überfluss, Brot für die Welt 2011  
 BfN: Biologische Vielfalt – Das Netz des Lebens, Bonn 2007  
 BMZ (Hrsg.): Das Grüne Gold der Inkas, Bonn 2008  
 de Haen, H.: Putting the right to Adequate Food into Practice – concepts and lessons, in: entwicklung & ländlicher raum, Heft 1/06  
 Etzold, B.: Hunger in der Stadt, in: Ernährungssicherung, giz-Brief, Heft 2.2011  
 Frison, E.: Unentbehrliche Ressourcen, in: Nahrung und Biologische Vielfalt, E+Z 05/2008  
 Grassmann, R. & Mannigel; Dr. E: Management of biological diversity and food security, in: Biodiversity, Rural 21 02/2008  
 Hirschmann, M.: Biodiversität und kulturelle Vielfalt in Zeiten des Klimawandels am Beispiel des Projektes „um.welt“, in: Kritische Ökologie Nr. 74, Sommer 2010  
 gtz (Hrsg.): Der internationale Vertrag über Pflanzengenetische Ressourcen für Ernährung und Landwirtschaft, Themenblätter people&biodiv  
 Schmitz, F.: Hochertragssorten in der Landwirtschaft, in: Dossier Biologische Vielfalt, Weltsichten 4-2008  
 Söllner, S.: Die Freiwilligen Leitlinien zum Recht auf Nahrung – Bekenntnis zum Menschenrechtsansatz, in: entwicklung & ländlicher raum, Heft 1/06  
 welthungerhilfe (Hrsg.): Kampf gegen den Hunger wird auf dem Land entschieden, Standpunkt Nr. 2/2008  
 Windfuhr, M.: Das Recht auf Nahrung – Ein neues Rechtsinstrument verabschiedet, in: entwicklung & ländlicher raum, Heft 1/06  
[www.bmz.de](http://www.bmz.de)  
[www.eed.de](http://www.eed.de)  
[www.welthungerhilfe.de](http://www.welthungerhilfe.de)