

02.05.2023 – 13:54 Uhr

Saisonstart mit Benedikt Haerlin, dem Vater der Weltacker-Idee,

Saisonstart mit Benedikt Haerlin, dem Vater der Weltacker-Idee,

am Samstag, 6. Mai 2023, ab 11 Uhr

auf den Weltacker Bern auf der Rütli in Zollikofen

Medienschaffende sind herzlich eingeladen, um 11 oder 14 Uhr eine Führung über den Weltacker Bern mit Benedikt Haerlin, dem Vater der Weltacker-Idee, zu erleben. Den ersten Weltacker hat er initiiert, um sicht- und erlebbar zu machen, dass jeder Bissen an einem Ort wächst. Abhängig davon, was konsumiert wird, wird dieser Ort bewahrt oder zerstört. Anschliessend an die Führung steht Benedikt Haerlin für Interviews zu Verfügung.

«Auf den 2000 Quadratmeter kann mehr wachsen, als ein Mensch essen kann», betont Benedikt Haerlin, der Vater der Weltacker-Idee. Die Erträge reichten jedoch nicht für beliebig viel Fleisch, „Bio“-Sprit oder Lebensmittelabfälle. Haerlin leitet das Berliner Büro der Zukunftsstiftung Landwirtschaft und vertrat 2004–2008 die nordamerikanischen und europäischen Nichtregierungsorganisationen im Aufsichtsrat des Weltagrarberichts. Dieser Bericht bildet die Basis der Weltacker-Idee, die Haerlin 2013 in Berlin in die Tat umgesetzt hat. Die vielleicht wichtigste Erkenntnis eines Weltacker fasst Haerlin wie folgt zusammen: «Jeder Bissen, den wir essen, hat einen einzigartigen Ort, an dem er gewachsen ist.» Und jeder dieser Orte wird durch den Konsum mitgestaltet.

Bohnen zum Säen und zum Essen

Haerlin ist zum Start der Saison 2023 auf dem Weltacker Bern zu Besuch. Das Motto des Fests lautet «Vielfalt macht stark». Neben Führungen von Benedikt Haerlin und Mitgliedern des Weltacker-Bern-Teams werden Bohnen säen, Essen und Trinken und viel Natur geboten.

Jede Menge Aha-Erlebnisse von Mai bis Oktober

Ab dem 6. Mai ist der Weltacker Bern ein begehrter «Lehrblätz», der Zusammenhänge verständlich macht und Denkanstösse gibt rund um die eng verflochtenen Welten von Essen, Landwirtschaft und Umwelt. Für Schulen bieten er stufengerechte und erlebnisorientierte Module, die im Rahmen der Bildung für nachhaltige Entwicklung auf den LP21 abgestimmt sind. Angeboten werden auch öffentliche Führungen und Führungen für Familien und Gruppen jeglicher Art.

Neu: Weltacker Bern an der BEA 2023

Noch bis zum 7. Mai ist der Weltacker Bern im Grünen Zentrum der BEA präsent. Dank einer neuen Ausstellung können Besucherinnen und Besucher auf spielerischer Art und Weise erleben, wie viel Ackerfläche ihr Konsum nutzt, und ob sie nur so viel Fläche nutzen, wie ihnen bei einer fairen Verteilung zusteht. Organisiert wurde der Auftritt an der BEA von der Ökonomischen Gemeinnützigen Gesellschaft Bern (OGG Bern), die auch den Weltacker Bern initiiert hat.

Das ist der Weltacker Bern

Teilen wir die global verfügbare Ackerfläche durch die Zahl der Menschen, ergibt das etwa 2000 m² pro Kopf. Darauf muss vieles wachsen, was die Menschen ernährt und versorgt – also nicht nur Lebensmittel wie Weizen, Linsen und Tomaten, sondern auch Mais und Soja für Tierfutter, Baumwolle für Kleider und mehr. Auf dem Weltacker kann man sehen und erleben, wieviel Ackerfläche die 50 häufigsten Kulturen weltweit in Anspruch nehmen. Er ist ein begehrter «Lehrblätz», der Zusammenhänge verständlich macht und Denkanstösse gibt rund um die eng verflochtenen Welten von Essen, Landwirtschaft und Umwelt. Und er macht klar, dass Vielfalt stark macht, und dass Ernährung ein Thema ist, das immer über die Grenzen eines Landes hinausgedacht werden muss. Der Weltacker Bern, initiiert von der OGG Bern, ist von Mai bis Oktober frei zugänglich. Zudem können Führungen für Schulen aller Stufen und für Gruppen jeglicher Art gebucht werden.

Mehr erfahren: www.weltacker-bern.ch

Kontakt:

Hans Reinhard, Co-Leiter Weltacker Bern, 079 745 82 04

Edith Nüssli, Kommunikation OGG Bern, edith.nuessli@weltacker-bern.ch, 031 560 76 52

Interview-Wünsche bitte bis am Donnerstag, 4. Mai an edith.nuessli@weltacker-bern.ch melden