

02.05.2023 – 14:04 Uhr

Saisoneroöffnung auf dem Weltacker Attiswil mit Benedikt Härlin

Saisoneroöffnung auf dem Weltacker Attiswil mit Benedikt Härlin

Benedikt Haerlin, der Vater der Weltacker-Idee, besucht am 7. Mai den Weltacker in Attiswil. Den weltweit ersten Weltacker in Berlin hat er initiiert, um sicht- und erlebbar zu machen, dass jeder Bissen an einem Ort wächst. Wir freuen uns in diesem Jahr besonders über seinen Vortrag zur Gentechnik im Saatgut. Die Saisoneroöffnung in Attiswil bietet von 10 bis 16 Uhr zusätzlich Führungen, einen Saatgutmarkt mit Setzlingen und Samen zum Tauschen oder Kaufen, Rätselpfade, gemütliches Zusammensein sowie viel Natur.

«Auf den 2000 Quadratmeter kann mehr wachsen, als ein Mensch essen kann», betont Benedikt Haerlin, der Vater der Weltacker-Idee. Die Erträge reichen 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 vielleicht wichtigste Erkenntnis eines Weltacker fasst Haerlin wie folgt zusammen: «Jeder Bissen, den wir essen, hat einen einzigartigen Ort, an dem er gewachsen ist. Durch unseren bewussten Konsum können wir diesen Ort mitgestalten.»

Vortrag zum Thema Gentechnik im Saatgut.

Am Sonntag, 7. Mai besucht Benedikt Härlin anlässlich der Saisoneroöffnung den Weltacker in Attiswil. Hier wird er zum Thema «Gentechnik im Saatgut. Wer hegt das Erbe der Menschheit?» sprechen. Der Vortrag startet um 11.30 Uhr.

Die Besucherinnen und Besucher können den Weltacker auf einer Führung durch den Ackerleiter oder die Ackerleiterin erleben oder am Setzlingsmarkt einkaufen und zuhause einen eigenen kleinen Weltacker anlegen.

Jede Menge Aha-Erlebnisse von Mai bis Oktober

Die Weltäcker in Attiswil und in Bern sind begehbare «Lehrblätze», die Zusammenhänge verständlich machen und Denkanstösse geben rund um die eng verflochtenen Welten von Essen, Landwirtschaft und Umwelt. Für Schulen bieten die Weltäcker stufengerechte und erlebnisorientierte Module an, 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.

Weltacker Bern an der BEA 2023

Wer nicht so lange warten will, besucht vom 28. April bis 7. Mai den neuen Stand der OGG Bern an der BEA zum Thema «Konsum nutzt Ackerfläche. Diese Fläche ist beschränkt.» Die Ausstellung macht auf spielerische Art und Weise sichtbar, wie viele Quadratmeter Ackerland jeder Mensch durchschnittlich pro Tag nutzen kann und was auf den Ackerflächen rund um den Globus wächst. Nicht zuletzt macht sie erlebbar, wie Essensgewohnheiten die Umwelt und das Klima beeinflussen.

Das ist die Weltacker Idee

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 begehbare «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.

Die beiden Weltäcker sind von Mai bis Oktober frei zugänglich. Zudem können Führungen für Schulen aller Stufen und Gruppen jeglicher Art gebucht werden.

Mehr erfahren: www.weltacker-attiswil.ch / www.weltacker-bern.ch

Kontakt:

Manuela Glanzmann, Kommunikation Weltacker Attiswil, manuela.glanzmann@weltacker-attiswil.ch, 079 601 63 92

Bilder werden auf Anfrage gerne zugestellt.