



biofach & vivaness

www.taz.de | anzeigen@taz.de | fon 030 – 25 90 23 14

10. – 16. februar 2024

Frauenpower vom Acker bis zum Teller

Da tut sich was: Auf dem diesjährigen Kongress der Biofach-Messe in Nürnberg diskutiert die Fachwelt der internationalen Biobranche die zunehmende Bedeutung von Frauen im Lebensmittelsektor für eine nachhaltigere Ernährungszukunft

Von **Cordula Rode**

„Schon lange setzen Frauen wichtige Impulse in der Lebensmittelwirtschaft“, sagt Tina Andres, Vorstandsvorsitzende des Bunds Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW). „Das beginnt bereits in der Familie, in der in den meisten Fällen die Frauen über die Ernährung entscheiden.“ Dabei haben aus ihrer Sicht Frauen eine völlig andere Herangehensweise an das Thema, setzen oft starke Impulse im Bereich der biologischen Lebensmittel und der Nachhaltigkeit. Immer mehr Frauen entwickeln strategische, ganzheitliche und wirtschaftliche Lösungen entlang der ökologischen Wertschöpfungskette und bringen dabei neue Ansätze und Wertmaßstäbe ein. „Frauen legen viel Wert auf die Wahrung fester Werte und denken dabei generationenübergreifend“, so Andres' Erfahrung. Auch der Umgang miteinander sei oft ein anderer als bei Männern und ermögliche häufig Lösungsfindungen abseits eingefahrener Hierarchien.

Die zunehmende Bedeutung und besondere Rolle von Frauen in Ernährung und Landwirtschaft ist ein wichtiges, bisher aber wenig beachtetes Thema. Zeit also, sich damit zu befassen – nicht zuletzt für die Akteur:innen selbst, die neben ökologischen auch soziale Ansprüche formulieren. BÖLW und IFOAM – Organics Interna-

tional, die Internationale Vereinigung der ökologischen Landbaubewegungen, machen das Thema zum Schwerpunkt der diesjährigen Biofach in Nürnberg. Auf der international wichtigsten Messe für Biolebensmittel treffen sich seit 30 Jahren Hersteller:innen, Lieferant:innen und Kund:innen, um sich zu präsentieren, zu informieren und zu vernetzen. In Kombination mit der Vivaness, der internationalen Messe für Naturkosmetik, gilt das Event als wichtigste Plattform für den Markt und zählte im vorigen Jahr rund 8.000 Besucher:innen aus aller Welt. Der Branchenhottspot bietet den optimalen Rah-

Fortschritt entsteht durch neue Perspektiven: Gute Lösungen findet man oft abseits eingefahrener Hierarchien

men, aktuelle Themen und Entwicklungen in der Community voranzubringen und in den Fokus einer breiten Öffentlichkeit zu rücken.

Voranzubringen gibt es noch einiges – auch hierzulande. Denn die Landwirtschaft ist noch weit entfernt von echter Geschlechtergerechtigkeit. Das

vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft geförderte Projekt „Die Lebenssituation von Frauen auf landwirtschaftlichen Betrieben in ländlichen Regionen Deutschlands – eine sozioökonomische Analyse“, durchgeführt Wissenschaftlerinnen des Thünen-Instituts für Betriebswirtschaft und der Georg-August-Universität Göttingen, unterstützt vom Deutschen Landfrauenverband als Kooperationspartner, präsentierte nach drei Jahren Laufzeit 2022 eher ernüchternde Ergebnisse. Nur elf Prozent der landwirtschaftlichen Betriebe in Deutschland werden von Frauen geleitet – dabei gaben 72 Prozent der befragten 128 Frauen an, an strategisch-unternehmerischen Entscheidungen beteiligt zu sein, 62 Prozent sind für Buchhaltung, Finanzen und Büro verantwortlich. Trotz dieser großen unternehmerischen Verantwortung sind sie aber in den meisten Fällen nicht rechtlich am Betrieb beteiligt. Und obwohl es im Moment keine empirischen Studien darüber gibt, zeigt sich immer wieder, dass auch der Gender-Pay-Gap, also die unterschiedliche Bezahlung beider Geschlechter, enorm ist. Veraltete Geschlechterbilder und traditionelle Vererbungspraxen sind hohe Barrieren und erschweren Existenzgründungen für Frauen erheblich. Im europäischen Vergleich liegt Deutschland damit bei den Schlusslichtern – im Durchschnitt wer-



Für die gesamtbetriebliche Konzeption ihres Hofes mit „Pioniergeist, Engagement und Herzblut“ erhielt Laura Kulows Familie den Bundespreis Ökologischer Landbau 2023 Foto: Bohlsener Mühle

den in Europa rund 29 Prozent der Führungspositionen in der Landwirtschaft von Frauen besetzt.

„Dadurch entgehen der Landwirtschaft wichtige und notwendige Innovationen“, so Andres. „Die besonderen und eben oft sehr unterschiedlichen Herangehensweisen und Werte von Männern und Frauen würden sich perfekt ergänzen und neue fortschrittliche Ansätze ermöglichen.“ Beispiele wie das der Landwirtin Laura Kulow haben da noch eher Leuchtturmcharakter. Sie betreibt einen 500 Hektar großen landwirtschaftlichen Biogetreidebetrieb in Sachsen-Anhalt und gehört mit neun anderen Betrieben zu den Pionieren, die mit der Bohlsener Mühle die Regionalwert-Leistungsrechnung durchgeführt haben. Dabei wird der monetäre Wert der sozialen, ökolo-

gischen und regionalökonomischen Gemeinwohlleistungen von Landwirtinnen und Landwirten berechnet. Als eine der ersten zog sie aus den Ergebnissen konkrete Schlüsse und plant nun die Neuanlage eines Agroforsts, um ihre Leistung im Bereich „Schaffung von Lebensräumen“ nachhaltig zu verbessern.

Fragen nach Geschlechtergerechtigkeit stellen sich in der Biobranche nicht nur auf dem Acker. So geht auch Moin, ein norddeutscher Hersteller von Biobackwaren, neue Wege. Seit fast 30 produziert der Betrieb mit inzwischen rund 80 Mitarbeitenden Tiefkühlprodukte. Im vergangenen Jahr standen dort verschiedene Szenarien zur Unternehmensnachfolge zur Debatte – inner- und außerhalb der Gründerfamilie. Im Sommer traten schließlich drei Frauen in die Geschäftsführung des Un-

ternehmens ein. Vicky Leskien, Julianna Müller und Jule Usadel waren bereits seit einigen Jahren im Unternehmen beschäftigt und gaben selbst den Impuls für diese Option der Nachfolgeregelung. „Wir waren dann mehr als überrascht, dass dieser Schritt von außen als ‚innovatives Projekt‘ angesehen wurde“, erklärt Usadel. „Denn Moin stand schon immer für Diversität und Chancengleichheit – Kultur und Geschlecht hatten bei uns noch nie einen Einfluss auf Besetzung und Entlohnung von Stellen, weshalb sich die Konstellation mit drei Frauen einfach so ergeben hat.“ Dennoch ist den Frauen klar, dass weibliche Führungskräfte, die in der Wirtschaft dringend gebraucht würden, nicht überall solch optimale Bedingungen haben: „Da braucht es immer noch viel Mut.“

Impressum Redaktion: Lars Klaaßen | Foto-Red.: Karoline Bofinger | Anzeigen: Maria Bernal

CHANGE BAKER

SEI TEIL DES WANDELS.

Unsere feinen Teige und Backwaren findest du an der Backtheke und in der Tiefkühlung zahlreicher Bio-Märkte in ganz Deutschland.



Wir als Bio-Pioniere lauschen schon immer in die Zukunft und hören, was uns von dort entgegen kommt. Seit fast 30 Jahren arbeiten wir mit KI - unserer menschlichen KÜNSTLERISCHEN INTELLIGENZ. Sie hilft uns, unsere Herzqualitäten weiterzuentwickeln, damit wir öfter ICH statt EGO sagen und mehr WIR statt DIE DA meinen.

So kann uns gemeinsam der Wandel gelingen, den die Welt braucht: Gutes Essen verbindet!



Hand in Hand

Die veganen Facetten der biologischen Ernährung

Bio und vegan, das geht im Lebensmittelhandel immer öfter Hand in Hand. Kein Wunder, denn schließlich wächst da in puncto Nachhaltigkeit zusammen, was zusammengehört: Ökolandbau schont die Umwelt, der Verzicht auf Fleisch, sprich auf energieintensive Tierhaltung, ist ein probater Klimarettter.

Die Biofach-Messe hat das schon seit 2015 auf dem Plan – damals gab es zum ersten Mal die Sonderschau „Erlebniswelt Vegan“. Hier sollen die Vorteile einer biologischen und tierfreien Ernährungsweise dem Fachpublikum nicht nur in Produktform vorgeführt werden, sondern auch zum Diskutieren anregen. Veranstaltet wird die Sonderschau mittlerweile gemeinsam von der AöL, also der Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller, sowie dem Verein EcoVeg, der hierzulande das erste Siegel für vegane Produkte in Bioqualität an den Start gebracht hat.

Jetzt wirds biozyklisch

Besonderen Diskussionsstoff für das Podium liefert im Februar 2024 etwa das Thema „Biozyklisch-vegan: wie lässt sich die Wertschöpfungskette vom Feld bis zum Teller neu denken?“ Denn auch Biogemüse ist schließlich nicht automatisch vegan, solange tierische Exkremate zur Düngung oder Tierkörpermehl zur Bodenverbesserung genutzt werden.

Der Förderkreis Biozyklisch-Veganer Anbau hat zu diesem Zweck ein eigenes Qualitätssiegel aufgelegt, um die Transformation der Landwirtschaft in diesem Bereich voranzubringen. Kann Veganes für die zuletzt kriselnde Biobranche nicht auch zu einem neuen Booster werden? Schließlich hat Bio selbst ja auch mal den Sprung vom Vollkornimage zur Lovebrand geschafft.

Um diesen Schwerpunkt kreisen weitere Diskussionsformate. Nicht zuletzt wird auch die Start-up-Kultur der Food-Branche eines genaueren Blickes gewürdigt: Sind Vegan-Start-ups eigentlich selbstverständlich bio? Oder ist das gerade nicht der Fall?!

Ansgar Warner

Eine Schule für Brasiliens agroökologische Zukunft

Vor rund zehn Jahren hat Brasiliens Landlosenbewegung die Schule „Egídio Brunetto“ gegründet. Nun könnte die agroökologische Drehscheibe für Forschung und Lehre landesweit zum Modellprojekt werden – wenn die Regierung da Silva Ernst macht mit ihrem Ziel einer nachhaltigen Ökonomie



Gestandene Bäuerinnen und Bauern lernen, die empfindlichen Kakaobäume zu schützen
Foto: Knut Henkel

Von Knut Henkel

Mehr als 20 Männer und Frauen mustern akribisch, wie ihr Seminarleiter hier einen Ast wegschneidet, dort die Unterseite der Blätter mustert, um Schädlingsbefall auszuschließen. Dann deutet er auf Bäume und Bananenstauden, die die empfindlichen Kakaobäume schützen. „Schatten ist ein wesentlicher Faktor. Die Pflanzen brauchen aber auch genug Nährstoffe, vor allem Biomasse, um widerstandsfähig gegen Schädlinge zu sein“, erklärt Ferreira de Matos. Der stämmige, muskulöse Mann im roten Poloshirt mit dem Logo der Volksschule für Agrarökologie und Agrarforstwirtschaft Egídio Brunetto ist wie viele andere Lehrer der Schule einer von unten.

Die Schule liegt ganz im Süden des brasilianischen Bundesstaates Bahia, im Verwaltungsbezirk Prado und aus der Region stammt auch Lehrer Ferreira de Matos. Er ist Autodidakt und hat wie so viele andere Kleinbauern aus dem im Südosten Brasiliens liegenden und von der Landwirtschaft lebenden Bundesstaat ein paar Hektar Land durch eine Landbesetzung mit Brasiliens „Bewegung der Landarbeiter ohne Boden“ (MST) erstritten. Anschließend hat er Erfahrungen im Anbau von Kaffee und Kakao sowie Obst und Gemüse gesammelt.

Beim Kakao ist Ferreira de Matos jedoch außerordentlich erfolgreich und daher gibt er sein Wis-

sen nun weiter – an gestandene Bäuerinnen wie Arhes Paula Soares oder den 17-jährigen Bruno, die heute zu der Gruppe gehören. Die 38-jährige Paula Soares weiß genau, was sie will: „Lernen, wie ich Kakao pflanze, gute Erträge generiere und was die Geheimnisse der einzelnen Kakaosorten sind, will ich.“ Etwas anders liegt der Fall bei dem 17-jährigen. „Ich will meine Eltern unterstützen, hole mir in den Kursen an der Egídio Brunetto die nötige Expertise für den Anbau von Pfeffer, Kaffee oder Chilischoten.“

Die werden von der über neun Abteilungen verfügenden Volksschule unentgeltlich angeboten. „Das gesamte Areal um die Schule, 2,300 Hektar Land, wurde vor rund dreißig Jahren von der MST besetzt und vor neun, nein fast zehn Jahren wurden die Landtitel an die Familien und unsere Organisation übertragen“, erklärt Schuldirektor Felipe Campelo. Der großgewachsene Mann von Ende 50 hat akademischen Background, ist von Beginn an dabei und freut sich, dass der kleine, einst von karger Steppe umgebene Hof zur blühenden Landschaft geworden ist.

Über rund zwölf Hektar erstreckt sich das Areal der Schule. Von Beginn an wurden aus der Region stammende Bäume angepflanzt, der Boden über das Zuführen von Biomasse peu à peu verbessert, was heute deutlich mehr Wasser bindet und die Erträge ansteigen lässt. Das

führt dazu, dass die 160 Familien, die mit und für die Schule arbeiten, mehr Einnahmen generieren. Überschüsse werden über die MST eigene Kette von Agrarläden, die Amazém do Campo, in benachbarten Städten wie Prado oder Porto Seguro verkauft.

Die Erträge fließen zumindest teilweise an die Schule zurück und das ist kaum zu übersehen. Unterhalb der Seminargebäude ist ein Verwaltungs- und Küchentrakt entstanden, hinter denen sich auch ein paar Pavillons mit Übernachtungsmöglichkeiten und ein Kindergarten befinden. Darunter beginnen die leuchtend grünen Parzellen, wo Kakao, Pfeffer, Chilischoten, aber auch Kaffee, Obst und Gemüse in kleinen Versuchsgärten von je rund einem Hektar Fläche angebaut werden. Weiter unten, in einer Senke, befinden sich die Stallungen, wo die Abteilung Milchvieh aktiv ist, deren Visite auch auf so manchem Stundenplan von Kleinbauern und -bäuerinnen aus der Region steht, die sich an der Schule von unten fortbilden.

Außergewöhnlich ist, dass hier einfache, innovative Bauern auf Augenhöhe mit angehenden und etablierten Wissenschaftlern diskutieren, forschen und an neuen oder angepassten agroökologischen Anbaukonzepten feilen. Das fasziniert Rafael Rangel, der für die Koordination der einzelnen Abteilungen zuständig ist und quasi als Katalysator zur Wissenschaft fungiert. Der

gut vernetzte 41-jährige Agronom mit einem Master in agroforstwirtschaftlichem Anbau betrachtet die Schule als agroökologisches Experimentierfeld. „Hier sind Versuchsreihen, die an einer Uni über Jahre beantragt werden müssen, quasi von heute auf morgen möglich – ein Grund, weshalb Studenten und Dozenten kommen, forschen und mittlerweile auch über unseren Ansatz publizieren“, erklärt Rangel mit optimistisch blitzenden Augen.

Das jüngste Experiment an der Egídio Brunetto könnte den Arabica-Kaffeeanbau nicht nur in Brasilien völlig verändern. Rangel hat mit seinen Kollegen von der Schule eine Art Schutzinsel aus Bäumen, Bananenstauden und nitratliefernden Gräsern gepflanzt, in dem die ersten Arabica-Pflanzen auf 60 Meter über dem Meeresspiegel Kaffeeirschen liefern sollen. Das Experiment mit rund 1.000 Arabica-Pflanzen der Sorten Catuai und Catuai hat revolutionären Charakter, denn Arabica-Pflanzen wachsen normalerweise nur in Höhenlagen ab 900 bis 2.200 Metern. Unter Kaffeeexperten gilt die Arabica-Pflanze als mega anspruchsvoll, um nicht zu sagen zickig.

Sollte das Anbauexperiment wie erhofft gute Erträge erbringen, könnte das den Anbau von Arabica nicht nur in Brasilien revolutionieren. Die Resultate sollen wie üblich nicht nur regional, sondern auch international in ein Netz von befreundeten Organisationen aus Kuba, Bolivien, Argentinien, Kolumbien oder Mexiko eingespeist werden. „Dieser intensive Austausch bringt die Schule voran“, ist sich Rektor Campelo sicher. „Alle neuen Erkenntnisse fließen direkt in unsere Kurse ein, sorgen für ständig aktualisierte Inhalte, die unsere Schüler:innen und Mitarbeiter:innen weiterbringen.“

Das Modell könnte unter der neuen Regierung auch anderswo Schule machen, hofft Campelo und serviert Kaffee aus eigenem Anbau. Bei ihm ist der Optimismus nach vier Jahren unter der repressiven, erzkonservativen Regierung Bolsonaro zurück. Positiv sei, dass bereits die Regionalregierung des Bundesstaats Bahia die Förderung von fünf Kursmodellen bewilligt habe. Das sorgt für etwas mehr finanziellen Spielraum an der Schule und zugleich für Hoffnung, dass sie wirklich einen Beitrag zur nachhaltigen Erneuerung Brasiliens leisten kann.

FORUM
BERUFSBILDUNG

forum-berufsbildung.de

NEU: Ernährungsberater*in

Zertifizierte Fernlehrgänge

Seit 35 Jahren Ihr kompetenter Partner für berufliche Weiterbildung in den Bereichen Ernährung, Gesundheit & Pflege.

ZWergenwiese
Fairtrauen in Bio

Hi(gh) Protein!

6 leckere Sorten. NEU Rezeptur, Design & Glas

Aus LupiLove wird LupiLove Protein!

Protein Power

NEU LupiLove ZWergenwiese PROTEIN AUFSTRICH Rote Bete

Ohne Dich bin ich restlos verloren

Finde dein Match!

Erfahre, warum Biene und Sonnenblume nicht ohne einander leben können.

Naturland

artenvielfalt-geht-nur-zu-zweit.de

Erde, ernten, essen

Gärtnern in Schulen: Das Sozialunternehmen Acker bringt Schüler:innen das Gemüse zum Erleben ins Klassenzimmer

Von **Dierk Jensen**

Es ist kein Dreck, es ist Erde! Es ist Leben, es ist der Nährboden fürs Essen, für Lebensmittel, letztlich für echten Reichtum. Dies als Kind „natürlich“ zu erfahren, mit Kinderhänden in die Erde greifen, sie zu spüren und zu riechen, ist jedoch in urban-medial-digitalen Lebenswirklichkeiten zu einer offenen raren Erfahrung geworden. Den Kontakt zur Erde, zum Boden, zum Acker wieder neu zu beleben, das hat sich das Sozialunternehmen Acker mit ihrer GemüseAckerdemie auf die Fahnen geschrieben. „Wir wollen den Acker in die Schulen bringen und damit Kindern wie Jugendlichen ermöglichen, in einem grünen Klassenzimmer praktisch Natur zu erleben“, bringt es Sara Reichau, Sprecherin von Acker auf den Punkt.

Was meint sie damit? „Kinder sind heute in ihren Lebensumfeldern häufig von der Natur entfremdet“, erklärt Reichau. Aufgrund dessen können sie oft keine tiefere Verbindung mit natürlichen Prozessen und Landwirtschaft entwickeln, ihnen fehlt der Kontakt zu Pflanzen, zu Samen, zu Wachsen und Reifen und am Ende auch Ernten und Essen. Vielen Kinder fehlt in ihrem Körpergedächtnis das großartige Geschmackserlebnis, den ersten sauren Ap-

fel im Obstgarten zu pflücken und safttriefend zu verspeisen. Diese fehlenden Erlebnisse manifestieren sich später oft im Essensverhalten. Es mangelt einfach an guten Erfahrungen, an einer gewachsenen natürlichen Balance zwischen Hunger und Wohlbefinden, letztlich ab einem intrinsisch gesunden Essverhalten.

All dies ist bei Weitem nicht nur ein Problem, sondern mittlerweile eine riesige zivilisatorische Herausforderung. Denn Kinder und Jugendliche von heute gieren oftmals nach ungesunden Fertigprodukten, die die Lebensmittelindustrie zudem noch offensiv bewirbt. „Dieses gesellschaftliche Problem wollen wir lösen, indem wir als gemeinnütziger Verein mit verschiedenen Bildungsprogrammen den Acker und damit den Anbau von Gemüse wieder in den Alltag von Schulen und Kindergärten integrieren“, so Reichau.

Mit diesem Ansatz haben die Akteure vom gemeinnützigen Verein Acker offene Türen eingemacht, weil die Defizite auch in der Bildungswelt längst erkannt worden sind. So fruchten die praxisorientierten und nach Richtlinien des ökologischen Landbaus konzipierten Bildungsangebote von Acker, 2014 vom Agrarwissenschaftler Christoph Schmitz gegrün-

det, inzwischen mit großem Erfolg: Mittlerweile beteiligen sich schon über 1.000 Schulen und 600 Kindertagesstätten in Deutschland, in der Schweiz und Österreich an den Angeboten von Acker. So zählt das mittelständische Sozialunternehmen gegenwärtig 175 Mitarbeiterinnen und rund 500 Ehrenamtliche, die die Lehrer:innen beim Start in das Gartenabenteuer beraten und begleiten. Dabei ist Gärtnern eine zyklische und über das ganze Jahr angelegte Tätigkeit, bei dem der ganze Kreislauf durchschritten wird: von der Zubereitung des Beetes, der Furche, den Samen legen und die Saat säen; dann das Wässern, Pflegen, Jäten, bis hin zur Ernte und dem Mulchen und Eggen des Ackers für die nächste Periode.

Diese pädagogisch wertvolle und nachhaltige Arbeit – oder sagen wir: Unterricht – schätzen nicht nur die Beteiligten, sondern auch viele Krankenkassen, große Handelsunternehmen und auch Sozialversicherungsträger. Sie geben gerne und reichlich Geld für die Aktivitäten des Vereins, der im letzten Jahr nicht ganz zufällig den Deutschen Nachhaltigkeitspreis gewonnen hat (Artikel unten). „Das hat eine Wahnsinnsaufmerksamkeit gebracht“, konstatiert Sara Reichau und unterstreicht vor allem, dass man



In der Erde wühlen gehört auch zum Gemüseerlebnis Foto: Jens Büttner/ZB/picture alliance

mit dem Thema aus der „Nachhaltigkeitsbubble“ kommand plötzlich in der ganzen Öffentlichkeit wahrgenommen wird. Darüber freut sich sicherlich auch der aktuell viel gescholtene Landwirtschaftsminister Cem Özdemir, der gerne als „Botschafter von Acker“ für die Wertschätzung von gesundem Essen wirbt.

„Ich will, dass jeder eine echte Wahl für gutes Essen bekommt. Leckeres, gesundes und nachhaltiges Essen darf nicht vom Geldbeutel abhängen oder davon, aus welcher Familie man kommt“, ist eine Kernaussage von Özdemir. Sein Ministerium hat eine neue Ernährungsstrategie „Gutes Essen für Deutsch-

land“ auf den Weg gebracht, welche erst kürzlich im Kabinett beschlossen wurde. Dabei geht es im Zentrum darum, wie es gesamtgesellschaftlich gelingen kann, dass sich Heranwachsende besser, gesünder und ökologischer als bisher ernähren können.

Insofern trifft die Arbeit von Acker den politischen Nerv im Mark. Und so hat sich Acker für die Zukunft noch viel vorgenommen. „Wir wollen, dass an Schulen und Kindertagesstätten der Acker zu einem selbstverständlichen Bestandteil des Bildungsalldages wird“, sagt Reichau, selbst Mutter, ambitioniert. Dafür muss dann auch mal eine zubetonierte Fläche

wieder freigelegt werden. Erst Entsiegelung, dann Bodenproben nehmen und schließlich wieder Ackern, um am Ende die selbst geerntete Möhre direkt im Beet oder in der eigenen Schulküche zu verzehren.

In einer geschmacksarmen Total-Digital-Welt überzeugt das Konzept. Die eigentliche Herausforderung derzeit, so beraten die Akteure von Acker, sei nicht fehlende Begeisterung bei Eltern oder Kindern. „Viele Lehrer:innen haben diese Art der Nachhaltigkeit selbst schon gar nicht mehr erfahren“, so Reichau. „Deswegen haben wir unser Angebot erweitert und arbeiten nun auch mit angehenden Pädagog:innen in Unis.“

Blauer Teppich für Grünes

Der Deutsche Nachhaltigkeitspreis zielt unter anderem darauf ab, „dass das sperrige ‚N-Wort‘ für immer mehr Menschen immer mehr Bedeutung bekommt“

Der Name klingt nicht originell, hat sich aber seit der Gründung im Jahre 2008 zu einem Event mit großer medialer Resonanz entwickelt: So war die Verleihung des 16. Deutschen Nachhaltigkeitspreises (DNP) in Düsseldorf im grauen November 2023 ein illustres Happening mit fünf Wettbewerben, über 800 Bewerber:innen und rund 2.000 Gästen.

Die Preise werden an „vorbildliche Akteure“, an Projekte, an Initiativen, an Kommunen, Verbände, Unternehmen, Vereinigungen, zivilgesellschaftliche Organisationen und Forschungseinrichtungen vergeben. Mit den Auszeichnungen und der damit verbundenen medialen Präsenz wollen die Veranstalter die Prämierten nicht nur für ihr nachhaltiges Engagement auszeichnen, sondern darüber hinaus einer breiten Öffentlichkeit wegweisende Beispiele zeigen, die den Wandel hin zu einer nachhaltigen Gesellschaft ebnen helfen. Kurzum, die Auszeichnungen zeigen „Sustainability made in Germany“, demonstrieren, wie ein jeder den Herausforderungen der Nachhaltigkeit begegnen und gleichzeitig neue Wettbewerbschancen eröffnen kann.

Entsprechend breit ist auch die Reihe der Kategorien, für die der DNP vergeben wird, und damit die Palette der kürzlich gekürten Gewinner. Für den Bereich Aus- und Weiterbildung etwa wurde der Verein Acker ausgezeichnet (siehe Artikel oben). Der DNP für die nachhaltigen Vorreiter unter den Wasch- und Reinigungsmittelherstellern wiederum ging an Sonett, weil das Unternehmen sich vorbildlich transformiert. Als Vor-

reiter in der Kategorie nachhaltiger Landwirtschaft und Fischerei erhielt mit der Fattoria La Violla ein biodynamisch wirtschaftendes Familienunternehmen den DNP.

Den Preisträgerinnen hat man zwar keinen roten, dafür aber einen blauen Teppich ausgerollt. Und zwar mit reichlich sportlichem Glamour, denn erstmalig wurden im vergangenen Jahr in der neuen Kategorie „vorbildliche Beiträge zur Transformation im Sportsektor“

Nachhaltige Entrepreneur:innen und Start-ups sind eingeladen

prämiert. Da durfte die für den Sport zuständige Bundesinnenministerin Nancy Faeser nicht fehlen: Sie ließ es sich nicht nehmen, die Sportlerpreise zu übernehmen. Außerdem wurde zum ersten Mal seit Bestehen auch ein sogenannter internationaler DNP verliehen, der an die Kaffeekooperative Rwashoscco ging, und an Jecky Beng, ein Labor für funktionelle Eigenschaften von nachhaltigen Textilien.

Obendrein gab es dann auch noch ein bisschen Hollywoodflair: Eine bunte Reihe von Prominenten erhielten Ehrenpreise für ihren Nachhaltigkeitseinsatz: CNN-Frontfrau Christiane Amanpour, Sängerin Macy Gray, Klaus Töpfer und „Formel-1-Legende“ Sebastian Vettel (erst 36 Jahre jung, aber schon jetzt Legende?), der sich kritisch über den wahrlich wenig nachhaltigen Rennsportzirkus geäußert hat. Hinzu kommen noch die

junge deutsche Musikerin Zoe Wees und die seit vielen Jahren erfolgreiche Band Culcha Candela, die die Preisverleihung mit ihrer Musik bereicherten.

Initiiert wurde der Preis einst von Stefan Schulze-Hausmann. Er brachte im Vorfeld zur ersten Verleihung vor nunmehr 16 Jahren viele Akteure und Projekte zusammen, die mithilfe der Stiftung Deutscher Nachhaltigkeitspreis sowie der Unterstützung der Bundesregierung den Preis bis dato ausloben. Seit den Neunzigerjahren arbeitet Schulze-Hausmann in der Kommunikationsbranche, agiert als Journalist und Moderator. So hat er fürs Fernsehen (ZDF, 3sat) unzählige Sendungen produziert, in denen es schwerpunktmäßig um Wissenschaft, Umwelt, Politik und Nachhaltigkeit ging. „Nachhaltigkeit ist die Lebensaufgabe unserer Generation. Jeder ist an seinem Ort gefordert, einen Beitrag zu leisten. Ich möchte meine Erfahrungen und Möglichkeiten einsetzen, um die Akteure zu motivieren, noch mehr als bisher soziale und ökologische Probleme zu lösen. Und ich will dafür sorgen, dass das sperrige ‚N-Wort‘ für immer mehr Menschen immer mehr Bedeutung bekommt“, so Schulze-Hausmanns Credo.

Die Vorbereitungen für den 17. DNP, der wieder im November in Düsseldorf vergeben werden soll, laufen schon wieder auf Hochtouren. Wer sich also als Entrepreneur, nachhaltiges Start-up oder Architekt:in einer besseren Welt begreift, ist eingeladen, sich mit innovativen Beiträgen für einen nachhaltigen Wandel zu bewerben. Der blaue Teppich wartet schon!

Dierk Jensen

Sozial-ökologisches Banking seit 1974

50 Jahre GLS Bank



Sie suchen für Ihr Projekt oder Unternehmen eine Finanzierung? Sprechen Sie uns an und profitieren Sie von unserer 50-jährigen Expertise.

GLS Bank