

## Halt auf freier Strecke - Stagnation auf ganzer Linie

Alle sieben Jahre wird die GAP reformiert. Lange Zeit haben Mitgliedsstaaten und EU-Parlament über die Agrarförderung nach 2020 verhandelt. Was nun vorgelegt wurde, bezeichnet der Bund Ökologische Lebensmittel (BÖLW) als „**Schlag ins Gesicht für alle, die es besser machen wollen**“. Die langwierigen Verhandlungen für den Green Deal scheinen umsonst gewesen zu sein, denn im Prinzip soll alles so bleiben wie es ist: Es werden weiterhin Gelder für den bloßen Flächenbesitz vergeben, Umweltmaßnahmen werden lediglich so gefördert, wie es schon immer der Fall war. Außerdem rückt das eh nur mäßig ambitionierte Ziel von 20% Ökolandbau mit Beginn 2025 in noch weitere Ferne.

Derzeit kann man in einem Schreiben des BMEL beschönigende Worte von Frau Klöckner lesen. Martin Häusling (Mitglied des Agrar- und des Umweltausschusses) hat ihnen auf den Zahn gefühlt und **seine Bilanz veröffentlicht**.

Nicht weniger bedrückend ist die Nachricht, dass es dieses Jahr aus Hygienegründen keine Öko-Backstube geben wird. Zu risikoreich sind die ständigen Änderungen der Auflagen. Auch bei uns wird es also ein ruhiges Jahresende. Ganz verschwinden werden wir allerdings nicht vom Erfurter Weihnachtsmarkt. Wir arbeiten da gerade an einer kleinen Installation, aber mehr dazu demnächst...

Bei so viel frustrierender Entwicklungen kann man sich manchmal schon fragen: Warum machen wir das eigentlich? Vielleicht weil wir den Wandel trotzdem spüren, weil wir ihm auf die Sprünge helfen wollen. Vielleicht auch, weil man als Überzeugungstäter\*in weiß: Die Alternative wäre nichts zu tun – und das kommt nicht in Frage.

Deswegen gibt es auch im November genug richtungsweisende Veranstaltungen. Und das Gute an Corona: Plötzlich sind die meisten Seminare und Workshops online und uns somit verfügbar, egal wo wir wohnen. Alle mit fachlichem Interesse am Ökolandbau sollten mal in die Veranstaltungskalender von Bioland, Naturland und FiBL schauen. Und alle, die sich für Ernährungspädagogik interessieren, sollten sich den Nachmittag des 2. Dezembers schon frei halten. Wir planen einen Workshop zum Thema – entweder auf einem Bio-Betrieb vor Ort oder online.

Kommen Sie gut durch die grauen Tage,

Aruna vom Thüringer Ökoherz e.V.



## Auf die Kresse



## Bundesweiter Schulwettbewerb

**Echt kuh-1!**  
Bundesweiter Schulwettbewerb  
zur nachhaltigen Landwirtschaft und Ernährung

... fertig, los! Dachte sich vielleicht auch Julia Riehm, als sie sich die Gummistiefel anzog, um eine **brachliegende Kresseklinge** (so nennt man das Wasserbecken, in dem Brunnenkresse traditionell angebaut wurde) wieder in Betrieb zu nehmen. **Der Anbau von Brunnenkresse wurde nämlich in Erfurt erfunden.** Warum sollte er hier nicht auch wieder aufleben und die Thüringer mit dem pfeffrigen grünen Vitaminlieferanten durch den Winter bringen? Bis dahin braucht Julia allerdings noch einiges an Muskel- und Finanzkraft. Unterstützen kann man dieses tolle Projekt hier:

[www.startnext.com/brunnenkresse](http://www.startnext.com/brunnenkresse)

Der bundesweite Schulwettbewerb zur nachhaltigen Landwirtschaft und Ernährung des **Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft** lädt die Klassen 3 bis 10 wieder zum Mitmachen ein. Im Internationalen Jahr für Obst und Gemüse geht's auch bei „Echt kuh-!“ um die bunten Alleskönner. Unter dem Motto **„Obst und Gemüse – Bunte Schatzkiste der Natur“** sollen Kinder und Jugendliche die Zusammenhänge zwischen Lebensmittelwertschätzung, umweltgerechtem Essen, nachhaltiger Landwirtschaft und Gesundheit von Mensch und Planeten verstehen. Einsendeschluss ist der **13. April 2021**.



## Regional, bio und aus Mobilstallhaltung.

Dank eines neuen Labels können Thüringer Verbraucher\*innen diese Eier bald auf den ersten Blick erkennen. Die „Coffee & Cream“-Tiere, die dank ihrer ausgeglichenen Lege- und Fleischleistung als Zweinutzungsrasse für dieses Projekt in Frage kommen, haben wir im Oktober gemeinsam mit den Projektpartner\*innen besichtigt. Welche Haltungsanforderungen haben die Tiere? Wie können wir das Wissen erfahrener Tierhalter\*innen nutzen? Solche Fragen müssen geklärt werden, damit die **neue Marke im nächsten Jahr** im Regal stehen kann.

**19.11.2020, Holzdorf:** Wie eine gute Kita- und Schulverpflegung gelingen kann, erfahren die Teilnehmenden des neuen „Bio Kann Jeder“-Workshops. Der Workshop geht zunächst auf den **Mehrwert einer Bio-Verpflegung** und die **Zertifizierungspflicht** ein. Wir sprechen über die **rechtlichen Verpflegungsvorgaben seitens des Landes Thüringen** und wie diese kostengünstig integriert werden können. Ebenso geht es um die **Verankerung von Qualitätskriterien** sowie soziale und umweltbezogene Aspekte in der Leistungsbeschreibung. Aus der Praxis wird die **Vergabestelle der Biostadt Leipzig** berichten.



**6. & 7.11, online:** Die Herbsttagung beginnt am Freitagabend mit einer Rückschau auf das Solawi-Jahr 2020. **Zwei kurze Impulsvorträge** laden ein, ins Gespräch darüber zu kommen, wie wirtschaftliche Tragfähigkeit, das Beitragen zum ökologischen Wandel und gutes soziales Miteinander in Verbindung stehen und wie diese Prozesse bewusst gestaltet werden können. Am Samstagvormittag stehen **Workshops** auf der Agenda. Am Nachmittag können eigene Themen und Anliegen eingebracht werden. Über die **virtuelle Pinnwand** können sich alle Teilnehmenden während des Programms austauschen und vernetzen.

**...eigentlich essen?** Viele Pflanzen, an denen wir achtlos vorbeispazieren, beherbergen ungeahntes kulinarisches Potenzial. So z.B. der wilde Meerrettich, der in feuchten Böden wächst und eine Vielzahl an Vitaminen und Mineralstoffen bereithält. Mit einem Unkrautstecher lässt sich die lange Wurzel im Herbst aus dem Boden holen. Sie lässt sich zu einer Wasabi-ähnlichen Paste verarbeiten, die man zum Würzen verwenden kann und die äußerlich angewendet gegen Verspannungen hilft.



Wenn Sie diese E-Mail (an: {EMAIL}) nicht mehr empfangen möchten, können Sie diese [hier](#) kostenlos abbestellen.