

Pressemitteilung

26. Januar 2024

Drei Tage Blick in die Zukunft

Fachfahrt nach Berlin

Unter dem Motto „Zukunft denken. Zukunft gestalten.“ führte eine Fachfahrt Landfrauen aus ganz Hessen vom 18. bis 20. Januar 2024 nach Berlin. Die 28 Teilnehmerinnen widmeten sich den Fragen „Wie wollen wir leben?“, „Wie schmeckt die Zukunft?“ und „Wie sorgen wir finanziell vor?“.

Bei einem Besuch des **Futuriums, dem Haus der Zukünfte**, nahmen die Landfrauen verschiedene Zukunftsperspektiven rund um die Themen Mensch, Natur und Technik unter die Lupe und gingen auf einer Ausstellungsfläche von 5.000 Quadratmetern der Frage nach „Wie wollen wir leben?“. Einen nachhaltigen Eindruck hinterließ das Kunst-trifft-Wissenschaft-Projekt Smile-to-Vote („Wähle durch Lächeln“). In dieser Wahlkabine heißt es „Lächeln“ und die Stimme geht automatisch an die Partei, der die Wählerin oder der Wähler am meisten ähnelt. Was abwegig oder beängstigend klingt, reiht sich in viele bereits bestehende automatische Systeme ein, denen wir aus Bequemlichkeit viele Entscheidungen überlassen. Der Besuch des Futuriums war spannend, hat sensibilisiert, die Augen für Neues geöffnet, nachdenklich gestimmt und gleichzeitig motiviert, sich vor Zukunftsthemen nicht zu verschließen, sondern diese wachsam zu beobachten und aktiv mitzugestalten, so das Fazit der Teilnehmerinnen.

Wie schmeckt die Zukunft?

„Wie können wir die Gesellschaft zukunftsfähig und zugleich genussvoll ernähren? Wie lassen sich Planetary Health und Future Food skalieren, sodass sie für viele zugänglich sind?“ Diesen Fragen widmet sich das Restaurant „Ursprung – eat – drink – dream“ in Dussmann-Das KulturKaufhaus. „Für uns bedeutet das, dass alles, was auf den Teller kommt, dem Planeten genauso guttut wie dem Menschen“, so Stefan Grill, Head of Hospitality des Ursprungs. Dabei orientiert sich das Restaurant an dem Planetary-Health-Koordinatensystem der EAT-Lancet-Kommission, das 2019 von 37 international Forschenden renommierter Einrichtungen kalkuliert wurde. „Für uns geht es nicht um Verzicht oder Ersatz von Lebensmitteln, sondern vielmehr um Vielfalt und Erweiterung des Speiseplans“, so Grill im Gespräch mit den Landfrauen. So stehen sowohl traditionelle Rezepte und Gerichte auf dem Speiseplan des Restaurants Ursprung wie auch deren moderne Interpretation mit neuartigen Lebensmitteln, wie z.B. mit Fleisch- und Fischalternativen, Algen, und vielem mehr. Wie aus nachhaltigem Handeln und kreativem Kochen ein kulinarisches Erlebnis wird, konnten die Landfrauen probieren und erschmecken: Teriyaki Bowl mit Boonian aus Erbsenprotein, Linsensuppe, geschmorter Grünkohl mit Räuchertofu und

BettaFish Tu-Na-Pizza. Vor allem Boonian, was auch zur Zubereitung veganer Currywurst verwendet werden kann, stieß auf großes Interesse und traf den Geschmack.

Das Restaurant versteht sich als genusskultureller Begegnungsort und als Art Experimentierküche. Gerichte werden im Restaurant erprobt und kommen dann an vielen weiteren Orten in Deutschland in der Gemeinschaftsverpflegung auf den Tisch. „Die Gemeinschaftsverpflegung ist ein großer Hebel unsere Ernährungsweise zu verändern“, so Grill.

Tradition trifft Blick in die Zukunft

Am zweiten Tag stand ein Besuch der Internationalen Grünen Woche, der bundesweit traditionsreichsten Messe, auf dem Programm. Gegründet 1926 im Berlin der Goldenen Zwanziger, ist sie einzigartig als internationale Leitmesse für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau. Aussteller aus aller Welt präsentieren ein umfangreiches Produktangebot. Zudem gibt die Grüne Woche aktuellen gesellschaftlichen Fragen wie Klimaschutz, Kreislaufwirtschaft, Ressourcenschonung und nachhaltige Landnutzung eine Bühne.

Altersarmut ohne mich!

Den Abschluss der Fachfahrt bildete das diesjährige Bäuerinnenforum des Deutschen Landfrauenverbandes (dlv) auf der Internationalen Grünen Woche. Im Mittelpunkt stand das Thema „Altersarmut ohne mich! Wie die Altersvorsorge für Frauen gelingen kann“.

„Es ist wichtig, Zahlen, Daten und Fakten zu den Versorgungslücken öffentlich zu machen und den Frauen so die Notwendigkeit des Handelns klar vor Augen zu führen. Es geht auch darum aufzuzeigen, dass mangelnde Perspektiven in der Landwirtschaft das Thema individuelle Altersvorsorge überschatten – der Betrieb geht meist vor. Unser Forum ist eine Bühne, auf der Wissen nicht nur präsentiert, sondern auch Handlungsoptionen ausgelotet und essentielles Know-how geteilt werden“, so dlv-Präsidentin Petra Bentkämper in ihrer Begrüßung.

Zu den Rednerinnen und Rednern gehörten Juliane Veas, alternierende Vorsitzende der Sozialversicherung für Landwirtschaft, Forsten und Gartenbau (SVLFG), Katharina Timmermann, Landfrau aus Schleswig-Holstein, Anne Korte, Jungunternehmerin 2014 des dlv, ihre Mutter Hedda Korte, Sascha Straub, Verbraucherzentrale Bayern, und Katharina Meusener, Redakteurin bei TopAgrar im Ressort Landleben.

Deutlich wurde, dass mangelnde Altersvorsorge nicht nur Frauen aus der Landwirtschaft betrifft. Abschließend erhielt der Vorschlag der Erschwerung der Befreiung von der Landwirtschaftlichen Alterskasse und damit eines gewissen Versicherungszwangs breite Zustimmung aus dem Publikum. Muss es immer der größte Traktor sein, um dann an der Altersvorsorge sparen zu müssen – ein Denkanstoß, den die Teilnehmenden mit nach Hause nahmen.

LFV Hessen

Bäuerinnenforum 2024 verpasst?

Die Aufzeichnung des diesjährigen Bäuerinnenforums kann auf dem youtube-Kanal des Deutschen Landfrauenverbandes angeschaut werden.