

Begleittext

„Vom Acker in die Abo-Kiste: Herbst“

Information für Lehrkräfte:

Alle im Begleittext hervorgehobenen Begriffe sind im Glossar in Textreihenfolge zu finden.

Szene Einleitung:

In dieser Filmreihe seht ihr, woher das Gemüse aus eurer **Abokiste** kommt, wie viel Arbeit darin steckt und ihr erfahrt, was das Besondere an der **Bio-Landwirtschaft** ist. Dafür haben wir **Gärtner:innen** und **Landwirt:innen** mit der Kamera das Jahr über begleitet - von der Aussaat über die Ernte bis zur Anlieferung der Abokiste.

Szene 1:

Es ist Herbst. Unsere Möhre „Dolciva“ hat seit der Aussaat vor knapp vier Monaten kräftiges Kraut ausgebildet. Doch um in der Abokiste zu landen, muss sie vor allem ihre schmackhafte **Pfahlwurzel** ausreichend entwickelt haben.

Die Möhre erkennt man am besten daran, dass sie fertig ist, wenn sie unten rund wird. Das ist immer das erste Anzeichen, dass die Ernte kurz bevorsteht. (Daniel Riesener)

Szene 2:

Die Anbaufläche ist groß und einheitlich genug, um die Ernte mit Traktoren und Maschinen zu automatisieren. Die mittleren Reihen des Feldes erntet Daniel aber erst per Hand. Nun ist Platz für den **Klemmbandroder**, der hin und her gefahren wird, die Möhren dabei Reihe für Reihe aus dem Boden zieht und ihr Kraut auf dem Acker zurücklässt. Andere Gemüsearten haben wiederum ganz andere Eigenschaften als die Möhre und daher auch ihre eigenen Anbau-, Pflege- und Ernteverfahren mit spezialisierten Maschinen. Sind die Anbauflächen eher kleinteilig, lohnt sich eine teure Maschinerisierung selten und viele Arbeitsschritte werden in klassischer Handarbeit erledigt.

Szene 3:

Innerhalb der Erntezeit wird nicht alles Obst und Gemüse sofort verkauft. Manche Lebensmittel werden auch eingelagert. Dies hat den Vorteil, dass sie auch zu einem späteren Zeitpunkt noch verfügbar sind. So sind beispielsweise auch im Frühling noch Karotten und Kartoffeln aus Deutschland zu kaufen, obwohl sie nur bis in den November **Saison** haben und geerntet werden. Beim heimischen Obst eignen sich beispielsweise Äpfel, Birnen und Quitten zur Einlagerung. Beim Gemüse sind es vor allem Kohlsorten sowie **Wurzel- und Knollengemüse** wie Kartoffeln und rote Bete.

Szene 4:

Da die Möhre eine harte Schale hat und nur wenig Wasser enthält, lässt auch sie sich für eine gewisse Zeit gut einlagern, aber nur unter den richtigen Bedingungen.

*Die Einlagerung der Möhre ist schon die Königsdisziplin unter den Lagergemüsen, weil sie braucht eine sehr hohe Luftfeuchtigkeit, weil je länger wir lagern das Gemüse, desto mehr entfeuchten die **Kühlaggregate** die Produkte. Darum wird die Möhre bei uns in Folie eingeschlagen und bei 0,5 Grad gekühlt, damit eben halt wenig Verdunstung aus der Möhre erfolgt, damit sie nicht latschig, biegsam wird, wie man es kennt, wenn man sie länger im Kühlschrank lagert. (Daniel Riesener)*

Der Einsatz von Plastik ist dabei auch in der Erzeugung für **Bio-Produkte** nicht immer zu vermeiden.

Szene 5:

Kühlung, Belüftung und Lichtsteuerung der Lagerräume benötigen viel Energie, meist in Form von Strom. Wird dieser aus fossilen Energieträgern wie Braunkohle erzeugt, belastet das die Umwelt durch hohe Emissionen. Der ökologische Ansatz lässt sich konsequenter verfolgen, wenn Lagerhallen und Gewächshäuser mit erneuerbaren Energien betrieben werden. Daniel nutzt daher durch Solartechnik das Sonnenlicht.

Szene 6:

*Im Vergleich zu unseren Kollegen aus der **konventionellen Landwirtschaft** haben wir auf Grund der **organischen Düngung** natürlich Mindererträge. Wir liegen ungefähr bei 77 % von dem, was unsere konventionell-wirtschaftenden Kollegen erreichen. Dementsprechend ist natürlich der Preis auch etwas höher, weil wir natürlich höhere Aufwände haben. (Daniel Riesener)*

Für die hohen Ansprüche ökologisch angebaute Lebensmittel werden also niedrigere Erträge und höhere Kosten in Kauf genommen.

Letzte Szene:

Während sich das Jahr nun langsam dem Ende zuneigt, wird unsere Möhre im Lager frisch gehalten, bis sie endlich ihre Reise auf Eure Teller antreten kann.

Über IN FORM

IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Sie wurde 2008 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und vom Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert und ist seitdem bundesweit mit Projektpartnern in allen Lebensbereichen aktiv. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern.

Weitere Informationen unter www.in-form.de.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



Vernetzungsstelle
Kita- und
Schulverpflegung
Berlin e.V.



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages