

## Begleittext

### „Vom Acker in die Abo-Kiste: Sommer“

#### 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:

Jede Kultur, so nennen wir eine landwirtschaftlich angebaute Pflanze, hat ihre Saison. Dies ist die Zeit, in der die Pflanzenteile, die wir nutzen wollen, reif sind. Bei vielen Gemüsearten, wie z.B. Salat, Kohlrabi und Tomaten ist das im Sommer der Fall. Andere Kulturen sind aber auch erst im Herbst erntereif, wie z.B. unsere Möhre der Sorte „Dolciva“. Die jeweilige Saison ist also ganz unterschiedlich je nach Art, Sorte und klimatischen Bedingungen. Seit der Aussaat oder der Pflanzung im Frühjahr wurden die Pflanzen monatelang gepflegt und konnten gut wachsen. Jetzt im Sommer konzentriert sich die Arbeit auf ihre Ernte und die Aussaat von **Wintergemüse**.

#### Szene 2:

Doch das Obst und Gemüse, das heimisch angebaut wird, deckt nicht unseren Eigenbedarf. Viele **Südfrüchte** können gar nicht bei uns angebaut werden und heimisch erzeugte Nahrungsmittel wie die Tomate, gibt es nur saisonal. Der Großteil an Obst und Gemüse wird daher aus anderen Ländern, mit anderen klimatischen Bedingungen, zu uns importiert. Durch den Transport mit LKW, Schiffen oder Flugzeugen werden allerdings viele **klimaschädliche Emissionen** ausgestoßen, die den Klimawandel weiter vorantreiben. In unseren Supermärkten sind durch **Importe** also das ganze Jahr über fast alle Sorten an Obst und Gemüse aus der ganzen Welt verfügbar.

#### Szene 3:

Anhand eines Saisonkalenders kann man sehen, welches Obst und Gemüse es zu welcher Jahreszeit aus **regionalem Anbau** gibt. Im Juli werden z.B. Fenchel, Zucchini und Salate geerntet. Salate kann man sogar bis in den Herbst hinein ernten, sie bleiben aber nicht sehr lang frisch und müssen schnellstmöglich vermarktet und gegessen werden. Die Möhre hat je nach Sorte und Anbauzeitpunkt von Mai bis in den Winter hinein Saison. Sie lässt sich gut lagern und ist daher lange regional verfügbar. Unsere Möhre aus der Abokiste bleibt bis zum Herbst auf dem Feld. Wenn ihr regionale und saisonale Produkte konsumiert, wie das Gemüse aus der Abokiste, unterstützt ihr nicht nur

unsere heimischen **Erzeugerinnen und Erzeuger**. Es werden auch jede Menge Energie und klimaschädliche Emissionen eingespart, die durch Importe entstehen.

#### **Szene 4:**

Der Boden ist die wichtigste Ressource im **Landbau** und die Grundlage allen pflanzlichen Lebens.

*Ja, hier sieht man es ganz gut. Wir haben nicht nur puren Sand, sondern wir haben auch einen guten Lehmanteil, und dadurch haben wir natürlich eine halbwegs vernünftige **Nährstoffhaltefähigkeit** und eine halbwegs vernünftige **Wasserhaltefähigkeit**. (Lena Buss)*

Der fruchtbare **Humus**, der vor allem in der obersten Bodenschicht enthalten ist, muss im **Ökolandbau** ganz besonders gepflegt werden, denn er speichert am besten Nährstoffe und Wasser für die Pflanzen. Aber nicht nur das: Bei der Zersetzung von **organischem Material** wird CO<sub>2</sub> freigesetzt, welches in der Atmosphäre den Treibhauseffekt verstärkt und klimaschädigend wirkt. Der fruchtbare Humus speichert aber auch dieses CO<sub>2</sub> und schont damit unser Klima. Biologisch angebaute Produkte haben durchschnittlich einen geringeren **CO<sub>2</sub>-Fußabdruck**, als solche aus **konventionellem Anbau**.

#### **Szene 5:**

Um Humus aufzubauen und die Gesundheit des Bodens zu gewährleisten, ist die sogenannte Fruchtfolge, also die Abfolge von Kulturen auf einem Standort sehr wichtig. Unsere Möhre beispielsweise hat einen mittleren Nährstoffbedarf und wird oftmals nach **stark zehrenden Kulturen** wie Kürbis oder Kartoffel angebaut. Um Krankheiten zu vermeiden, sollte die Möhre 4 Jahre lang nicht mehr auf demselben Standort stehen. Es folgen in den nächsten Jahren stattdessen besser **schwach zehrende Kulturen**, wie die Zwiebel und schließlich **nährstoffmehrende Pflanzen**, die den Boden nach der Beanspruchung wieder aufwerten. Eine große Rolle spielen dabei **Zwischenfrüchte**, die den Boden zwischen zwei angebauten **Hauptkulturen** bedecken und dann in diesen als sogenannte **„Gründüngung“** eingearbeitet werden können.

#### **Szene 6:**

Ein ganz entscheidender Faktor für gesunde Böden und Pflanzen will sich aber nicht so recht planen lassen: Wasser. An dem mangelt es in Brandenburg oft genug. Mit etwa 550 Liter Jahresniederschlag gehört das Bundesland zu den trockensten Regionen Deutschlands. Gleichzeitig können die typischen Brandenburger Sandböden kaum Wasser halten. Durch den Klimawandel wird sich diese Problematik in Zukunft weiter verschärfen.

*Die Wetterextreme nehmen immer weiter zu, ob Hitze, Starkregen, Wind, sonstige Starkwetter-Ereignisse. (Daniel Riesener)*

*Die deutsche Landwirtschaft steht ja vor klimatischen Herausforderungen. Und auch hier in Brandenburg merken wir das natürlich. Die Frühjahre werden tendenziell immer trockener, dann wenn wir das Wasser eigentlich brauchen. (Lena Buss)*

Um trotzdem die Funktionalität des Betriebes zu sichern und stabile Erträge zu erzielen, ist viel know-how und Geschick erforderlich.

*Wir bewässern unsere Pflanzen eher weniger, um sie daran zu gewöhnen, weniger Wasser zu brauchen. Was positive Effekte hat, weil sie dann auch in ganz vielen anderen Dingen sehr viel resistenter werden. Also, das fängt bei Krankheitsresistenz an, und geht dann wirklich dahin, dass sie Trockenperioden besser überstehen. (Lena Buss)*

### Szene 7:

Aber – wo kommen eigentlich all die Samen her, um Pflanzen überhaupt anzubauen? Die kommen meist von Unternehmen, die Saatgut durch verschiedene Kreuzungen auf bestimmte Merkmale wie Ertrag oder einheitliches Wuchsbild züchten. Das Ergebnis: sogenanntes **hybrides Saatgut**. Reift eine Pflanze aus diesem Saatgut heran, entwickelt sie ihrerseits Samen, die sich nicht mehr für den **Nachbau** eignen. Die Kette ist somit unterbrochen und es muss immer wieder neues Saatgut gekauft werden. Im Ökolandbau wird versucht, von diesem Prinzip wegzukommen und auf biologisch erzeugtes **samenfestes Saatgut** zurückzugreifen, welches sich immer wieder durch Anbau und Ernte gewinnen lässt. Saatgutbetriebe, wie der von Peggy, züchten und vermehren samenfeste Sorten unter Einsatz von spezialisierter Technik und Maschinen – oder aber auch in kleinerem Maßstab in feiner Handarbeit.

### Szene 8:

Ein ökologisch wirtschaftender Betrieb setzt auf Vielfalt und natürliche **Resilienz** statt auf Einseitigkeit, die oft künstlich gestützt werden muss. Das merken auch die vielen nützlichen Insekten im Gewächshaus und auf dem Acker: Sie werden oft gezielt eingesetzt, um Pflanzen zu bestäuben oder Schädlingen entgegenzuwirken. Dabei müssen sie im Ökolandbau keine Sorge vor meist giftigen **Pflanzenschutzmitteln** oder dergleichen haben.

### Letzte Szene:

Während es im Sommer nur so brummt, bleibt unsere Möhre noch ein wenig im dunklen Erdreich, bis auch sie bald reif genug ist, um geerntet zu werden.

#### 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](http://www.in-form.de).

Gefördert durch:



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft



Vernetzungsstelle  
Kita- und  
Schulverpflegung  
Berlin e.V.



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages