

REGIO CHALLENGE

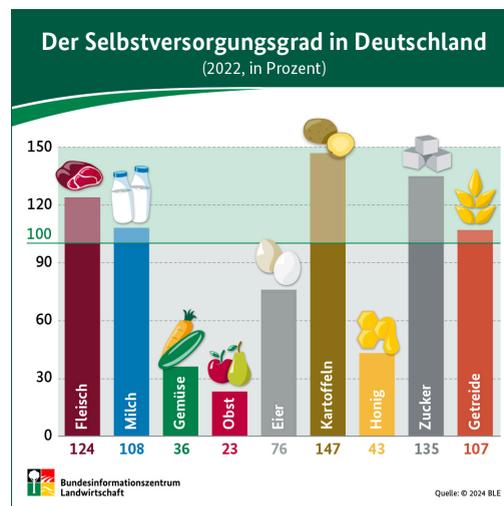
LINGEN & REGION



15.09.2024

Tag 2: Weiter geht's!

Warst du in letzter Zeit in Supermärkten oder Discountern einkaufen und hast dabei auf die Herkunftsländer des Obstes und Gemüses geschaut? Falls ja, ist dir vermutlich aufgefallen, dass ein großer Teil der Produkte nicht aus Deutschland stammt. So werden über 60% des Gemüses und fast 80% des verzehrten Obstes aus dem Ausland importiert ([Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung 2024](#)). Der Selbstversorgungsgrad gibt Auskunft darüber, wie viele der in Deutschland verbrauchten Lebensmittel auch in der Bundesrepublik erzeugt wurden.



Bildquelle: [BLE 2024](#)

Die **Gründe** für den hohen Import von Obst und Gemüse sind vielfältig:

1. **Konsumgewohnheiten und Klima:** Verbraucher*innen sind es gewohnt, das ganze Jahr über eine hohe Vielfalt an frischem Obst und Gemüse zu haben. Viele Sorten können klimabedingt jedoch gar nicht (z.B. Banane, Ananas) oder nur während eines kurzen Zeitraums im Jahr (z.B. Erdbeeren) in Deutschland wachsen.
2. **Produktionskosten:** Die Produktion von Obst und Gemüse geht mit einem hohen Arbeitsaufwand einher. Gleichzeitig sind die Lohnkosten bei uns höher als in anderen Ländern wie Spanien oder Marokko, sodass dort die Produktionskosten geringer ausfallen.
3. **Landwirtschaftliche Flächen** in der Bundesrepublik sind **begrenzt**. Ackerflächen werden oft für den Anbau von Getreide oder anderen Nutzpflanzen verwendet, die eine höhere Rentabilität bieten.
4. **Effizientere Produktion** in Ländern wie Spanien, den Niederlanden und Italien, die sich auf den intensiven Anbau von Obst und Gemüse spezialisiert haben.

Die Vorteile günstigerer Preise und einer alljährlichen Verfügbarkeit zahlreicher Obst- und Gemüsesorten gehen jedoch auch mit **negativen Auswirkungen** einher. Beispiele sind folgende:

1. Umweltauswirkungen:

- a. Transportbedingte Treibhausgasemissionen
- b. (Plastik-)Müll durch den Bedarf an Transportverpackung
- c. Hoher Wasserverbrauch und -mangel in den Anbauregionen

2. **Verdrängung einheimischer Landwirt*innen**, da diese mit den günstigen Preisen importierter Waren nicht mithalten können

3. **Niedrige Löhne und schlechte Arbeitsbedingungen** in vielen Anbauländern

4. **Verlust von Transparenz** und Kontrolle durch mangelnde Rückverfolgbarkeit

5. **Abhängigkeit** von globalen Lieferketten, die bei Naturkatastrophen, politischer Instabilität, Handelskonflikten oder Pandemien wie COVID-19 zu Versorgungsengpässen oder Preiserhöhungen führen.

Wie schön also, dass du an der Regio-Challenge teilnimmst und so die Lebensmittelproduktion bei dir in der Region unterstützt!

Hofvorstellung: Dinkelhof Klus



Der seit vielen Generationen geführte [Dinkelhof Klus](#) ist direkt an der B 213 zwischen Brögbern und Bawinkel gelegen. Familie Klus baut seit ca. 20 Jahren Dinkel auf über 12 ha an und vermarktet es komplett selbst, sowohl über Bäcker als auch über Hofläden und Supermärkte.

Der Hof bietet Dinkel als Korn und Mehl aber auch als Backmischung an. Zudem finden sich im Hofladen Körner, Saaten, Eier aus eigener Kleintierhaltung sowie selbst hergestellte Marmeladen und Kartoffeln, Honig aus regionalem Zukauf.

Der Selbstbedienungs-Hofladen ist **täglich von 8 bis 19 Uhr geöffnet**.

Du findest ihn in der Bremer Straße 23 in 49811 Lingen/Clusorth-Bramhar.

Nächste Wochenmärkte

Dienstag, 17.9.:

- Meppen von 8 bis 13 Uhr
- Bersenbrück von 7.30 bis 12.30 Uhr

Veranstaltungshinweis



"Fairlaufen" - Weg der Nachhaltigkeit durch Lingen

Lara & Christina der Caritas möchten dir bei diesem Rundgang verschiedene Standorte in Lingen zeigen, an denen Nachhaltigkeit bereits gut umgesetzt wird. Geplant ist, gemeinsam einige Standpunkte abzulaufen und bei einem fairen Getränk eine Pause zu genießen. Die Route beträgt insgesamt ca. 2,5 km. Bei einem Quiz hast du außerdem die Chance dein Wissen und natürlich das neu hinzugewonnene unter Beweis zu stellen.



Wann? Freitag, 27. September 2024 von 15 bis ca. 18 Uhr

Wo? Treffpunkt ist am Bahnhof in Lingen, an der Unterführung.

Anmeldung: Schreib einfach eine Nachricht über Instagram @caritas.el_ehrensache oder an lbehnen@caritas-os.de

Lara & Christina freuen sich auf dich! 😊

Sonstiges



Apfelsaft selber machen

Die Äpfel hängen reif am Baum. Jetzt ist Erntezeit. Wer will da nicht mal was Neues ausprobieren? Es ist gar nicht schwer, selber größere Mengen Apfelsaft herzustellen. Was viele nicht wissen:

Der BUND Emsland verleiht gegen eine kleine Gebühr einen starken Häcksler und eine hydraulische Saftpresse. Beide Geräte passen gut in einen PKW. So kann man sortenreinen Saft vom Lieblingsapfel machen, zum Beispiel süßen Cox Orange oder roten von der Ingrid Marie. Auch Birnen- oder Quittensaft lässt sich leicht herstellen. Kurz erhitzt und abgefüllt hält der naturtrübe Saft solange, bis er aufgetrunken ist. Schön ist es, eine große Familienaktion daraus zu machen. Wer es lieber alkoholisch mag, kann natürlich auch Wein herstellen.

Hier die Ansprechpartner*innen: Familie Cordes (Tel.: 05961/7657), Karsten Osmers (Tel.: 05931/3249)

Du hast dich erst später angemeldet? Kein Problem, alle **vergangenen Newsletter** findest du auf [dieser Seite](#) unter Downloads.

Dir fehlt Inspiration, was du mit all den regionalen Leckereien kochen sollst? Dann findest du **saisonale Rezeptideen** [hier](#).

Du möchtest dich **mit anderen Teilnehmenden vernetzen** und dich über Tipps und Tricks austauschen? Einen Zugang zu der gemeinsamen **Telegram-Gruppe** findest du [hier](#). Falls du dich lieber über eine andere App oder einen Mailverteiler vernetzen möchtest, melde dich gerne bei Nele (wagenfeld@ven-nds.de).

Viel Spaß beim Erkunden der regionalen Vielfalt und dem Ausprobieren neuer Rezepte wünscht dir das Projektteam der „Weltbaustelle Ernährung“. Wir freuen uns, wenn du deine Erfahrungen mit uns teilst!

Bei Fragen oder Anmerkungen melde dich gerne bei Nele Wagenfeld (Tel.: 0155 66461615 / Mail: wagenfeld@ven-nds.de)

Die Regio-Challenge wird durchgeführt von:



Die Regio-Challenge findet im Rahmen des Projekts „**Weltbaustelle Ernährung**“ statt, das sich mit den Herausforderungen und Auswirkungen unseres globalisierten Ernährungssystems auseinandersetzt. [Hier](#) geht's zur Projektwebsite.

Das Projekt wird gefördert durch:

ENGAGEMENT GLOBAL
MIT MITTELN DES



Bundesministerium für
wirtschaftliche Zusammenarbeit
und Entwicklung



Brot
für die Welt

Verband Entwicklungspolitik Niedersachsen e.V. (VEN)

Nele Wagenfeld

Hausmannstraße 9-10 | 30159 Hannover

fon 0155 66461615 | wagenfeld@ven-nds.de | <https://t1p.de/wbe>