



Der Weltacker. Bern, von oben.



Getreide auf dem Weltacker Bern.

Der Acker im Geldbeutel

Das Projekt Weltacker will zum Nachdenken und Diskutieren über unsere Lebensmittelproduktion anregen. Anschaulich wird dies zum Beispiel auf der Rütli in Zollikofen gezeigt.

Text und Interview: Michael Hartmann, Fachbereich Handelsbeziehungen **Bilder:** www.weltacker-bern.ch

Statt Kleingeld befindet sich in meinem Geldbeutel heute Ackerfläche. Konkret starte ich meinen Tag mit einem Budget von 5,5 m² und freue mich auf ein Café und Gipfeli am Morgen (Kosten 0,47 m²). Dann beginnt der normale Alltag, Berichte schreiben, kurze Fristen, zu lange Sitzungen. Das braucht Energie, also Café, 1 Banane, 1 Cookie (1,16 m²). Zum wohlverdienten Mittag stehen eine Portion Gnocchi mit Spargel und Cherrytomaten (0,52 m²) oder eine Portion Schmitzel Pommes (Schnip; 2,3 m²) zur Auswahl. Ich entscheide mich für Schnip. Mit einem Café (0,22 m²) geht es gut weiter in den Nachmittag. Aber auch hier meldet sich bald wieder ein fallendes Energielevel. Ein Café mit einer Portion Schoggi helfen (0,54 m²). Ein halbtags produktiver Arbeitstag wird am

Abend abgerundet mit einer Portion Brotzeit mit Käse und Salami (1,09 m²). Meine Ernährung an diesem Tag hätte mich 6,3 m² gekostet, ich müsste also hungrig ins Bett oder mir noch Ackerfläche leihen. Nur von wem?

Was steckt hinter dieser eigenen Währung m²?

Grundlage hierfür ist das Projekt «Die Welt auf einem Acker» (Weltacker). Rund 7,5 Milliarden Menschen leben aktuell auf der Welt und teilen sich etwa 1,5 Milliarden Hektar Ackerland. Für jede Person sind das also rund 2000 m² Acker, auf denen vieles wachsen muss, was in einem Jahr an Lebensmitteln, Kleidung und Energie verbraucht wird. Geteilt durch 365 Tage bleiben 5,5 m² pro Person und Tag. Allein für die Ernährungs produktiver Arbeitstag wird am

Bei 400'000 ha Ackerfläche und 8,7 Millionen Einwohner stehen in der Schweiz rund 459 m² Ackerfläche pro Person für Ernährung, Kleidung und Energie zur Verfügung. Das bedeutet, wir beanspruchen einen erheblichen Teil an Ackerflächen im Ausland.

Das Projekt Weltacker ist derzeit mit Feldern in Frankreich, Indien, Kenia, Luxemburg, Deutschland und der Schweiz (Nuglar, Attiswil und Zollikofen) vertreten. Ein Weltacker lädt ein zum Nachdenken und Diskutieren über unsere Lebensmittelproduktion. Angefangen bei der Bodenkunde, über den Ackerbau, das Saatgut und die Bestäubung bis zur Ernte, dem Kompost, globale Gerechtigkeit und natürlich gutes Essen. Ein komplexes Thema zum Anfassen.

Was wächst konkret auf einem Weltacker?

Aus einer globalen Perspektive werden auf 2000 m² die 50 weltweit wichtigsten Kulturen massstabgetreu angebaut. Allen auf über 1000 m² werden nur vier Kulturen angebaut: Weizen, Mais, Reis und Soja für Lebens- und Futtermittel sowie Treibstoffproduktion. Daneben werden Bohnen, Lupinen, Linsen, Kartoffeln, Maniok, Öl- und Faserlein, Raps, Sonnenblume, Zwiebeln, Kürbis, Kohl,

Zuckerrübe, Tabak, Grünfutter, Trauben, Äpfel, Nüsse sowie Kaffee und Kakao angebaut. Moment mal, in Zollikofen Kaffee und Kakao? Nicht ganz, da unsere Kolleginnen und Kollegen auch in Zollikofen nicht zaubern können, werden auf der entsprechenden Fläche als Ersatz heimische Pflanzen angebaut. Ich habe mit meiner Ernährung also klar über meine Verhältnisse gelebt. Dabei habe ich noch kein Telefon geladen und meine Kleidung ist auch noch nicht eingerechnet. Ob es sich wenigstens positiv auszahlt, dass ich täglich mit dem Velo zum Arbeiten komme? Für mich ist klar, dass ich weiterhin das esse, was ich gern habe. Mit Miss natürlich, aber jetzt noch bewusster. Die Saison 2022 auf dem Weltacker in Zollikofen wurde am 14. Mai eröffnet und steht unter dem Motto «Mehr Bohnen auf Acker und Teiler». Interessierte können an Führungen teilnehmen oder buchen sowie freiwillig mithelfen.



Urs Nef

Welche Veränderungen in Konsum hier am Campus Liebefeld nehmen Sie wahr?

Über die letzten vier Jahre, seit ich hier bin, werden die Vegimenus zunehmend beliebter. Heute gehen ungefähr gleich viele Vegi- wie Fleischmenüs über die Theke. Insgesamt verkaufen wir um die 320 Mahlzeiten pro Tag, das umfasst neben den Vegi- und Fleischmenüs auch das Salatbuffet und das Free-Choice-Menü.

Bei diesem Menü können acht verschiedene Komponenten und das Salatbuffet beliebig kombiniert werden. Das ist ein wichtiger Beitrag zur Vermeidung von Food Waste. Wie ist die Resonanz auf dieses Angebot?

Diese Möglichkeit kommt sehr gut an. Es steht ein grösseres Angebot zum Selber-Auswählen zur Verfügung. Insbesondere für Allergiker besteht eine gute Möglichkeit, sich gezielt ein geeignetes Menü zusammenzustellen.

Welches sind die beliebtesten Vegi- und Fleischmenüs hier am Campus Liebefeld?

Bei den vegetarischen Menüs ist das Linsen Dal (1,99 m²) sehr beliebt. Saisonal derzeit auch Gnocchi mit Spargel, Cherrytomaten und Pestorahmsauce (1,68 m²), ohne Pestorahmsauce (0,52 m²). Beliebte bei den Fleischmenüs sind Thailand Curry mit Poulet und Reis (1,51 m²), Schmitzel und Pommes (2,3 m²) und Lasagne (1,78 m²).

United Against Waste. Wie setzen Sie sich hier am Campus Liebefeld tagtäglich dafür ein, der Lebensmittelverschwendung entgegen zu wirken?

Beispielsweise gab es am Montag (25.4.) ein Menü mit Broccoli. Hier haben wir auch die Stiele mitverarbeitet. Im Free-Choice-Menü sind neben mehrheitlich frisch zubereiteten Komponenten maximal drei Komponenten aus Menüs der vergangenen Tage zu finden. Wenn wir zu viel Brot haben, gibt es Brotsuppe. Falls Gipfeli übrigbleiben, werden diese für eine Süssspeise verwendet. Und dann haben wir noch die Möglichkeit, Menüs portionsweise einzufrieren.

Wie können wir als Kundinnen und Kunden unseren Beitrag für eine bewusste Ernährung hier am Campus Liebefeld leisten?

Aus meiner Sicht besteht schon sehr hohes Verständnis hier am Campus. Das zeigt uns die Nachfrage nach den verschiedenen Menüs, beispielsweise mit dem CO₂-freundlichen Menü «Eat ecologically» immer montags. Was mein Team und ich sehr schätzen, ist das Verständnis, wenn ein Menü oder die Standwände um 13.30 Uhr bereits ausverkauft sind. ■

Sie bieten spannende Aktionswochen an. So lautete das Motto vom 2. bis 6. Mai 2022 «Green & Healthy, wo Sie uns überzeugen haben, wie lecker gesundes Essen sein kann. In der Woche des Interviews (25. bis 29. April 2022) fand die «Stop Food Waste Week» statt. Die Compass-Gruppe mit Eurest ist Gründungsmitglied des Vereins

Referenzen

www.weltacker-bern.ch/willkommen

Wie viel Acker steckt in meinem Essen? MYM2-Flächenrechner www.2000m2.eu/de/mym2/