



Pressemitteilung | 07.09.2020

„Wir lernen viel – auch voneinander“

Sommerschule der Akademie Schloss Kirchberg zur Zukunft der Ernährung

Wie ein zukunftsfähiges System der Erzeugung und des Konsums von Lebensmitteln aussehen kann, mit dieser Frage haben sich eine Woche lang junge Menschen auf Schloss Kirchberg (Kreis Schwäbisch Hall) bei der Sommerschule „Future of Food“ beschäftigt. Die Veranstaltung der Akademie Schloss Kirchberg fand bereits zum dritten Mal statt – mit Corona-bedingter Reduzierung der Teilnehmerzahl und unter Einhaltung der Hygieneregeln.

Tierwohl und Fleischkonsum - Wie stellen wir uns eine ökologisch und ethisch tragfähige Landwirtschaft vor? Zu dieser Frage bezieht Wilhelm Pflanz, Professor an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf. Der Dozent, auch Bioland-Schweinemäster im Nebenerwerb, stellt die Tierhaltung im Ökolandbau vor und spart nicht mit selbstkritischen Anmerkungen: „Es ist vieles gut, aber nicht alles bestens.“

Generell habe man die Produktqualität im Griff, übermäßiger Antibiotikaeinsatz oder Salmonellengefahr seien kein Thema mehr. Heute stehe die Prozessqualität im Fokus, die Art und Weise, wie Fleisch erzeugt wird. Eingriffe an Tieren wie das Kupieren der Schweineschwänze, so Pflanz, würden zunehmend kritisch gesehen. Dabei liegen die Rezepte beispielsweise gegen das gefürchtete Schwanzbeißen auf dem Tisch. Der Wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik rät dazu, den Tieren Ausgang ins Freie und mehr Platz zu geben, zudem soll mit Stroh für Abwechslung im Schweinestall gesorgt werden.

Auf dem Hirschhof von Klaus Memmler werden diese Empfehlungen bereits umgesetzt, sehen die Teilnehmenden bei der anschließenden Exkursion. Der Landwirt mähet in einem umgebauten Fahrtilo in drei Buchten 150 Schwäbisch-Hällische Schweine auf Stroh. Die Tiere haben innen viel Platz und können jederzeit nach draußen. Vollständig im Freien leben die Schwäbisch-Hällischen, die unweit des Hofes auf einer 1,2 Hektar großen Weide gehalten werden. Dem Futter der so genannten Eichelmastrschweine werden bis zu 20 Prozent getrocknete Eicheln beigemischt, die für den nussigen Geschmack des Fleisches sorgen. Mit 3,50 Euro (zum Vergleich: die Marktnotierung beträgt 1,37 Euro) pro Kilogramm Schlachtgewicht vergütet die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) dem Landwirt diese besondere Form tierwohlgerechter Haltung.

Das Programm der Sommerschule spannt den Bogen entlang der Wertschöpfungskette für Lebensmittel - von den Erwartungen der Gesellschaft über Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel bis hin zum Verbraucher. Am Beispiel der Gemeinschaft Tempelhof werden Solidarische und aufbauende Landwirtschaft, am Beispiel der Regionalwert AG Freiburg alternative Finanzierungs- und Bilanzierungskonzepte thematisiert. Besonders Nicolas Barthelmé, der Gründer der Verbraucherinitiative „Du bist hier der Chef“, und Julia Unseld, Inhaberin und Geschäftsführerin von KornMühle BioLaden und BioBäckerei, sorgen in diesem Jahr für angeregte Diskussionen.

Vorträge, Exkursionen und Austausch mit Experten: Das Konzept kommt bei den 22- bis 49-Jährigen gut an. Lisa, 36, studierte Sozialwissenschaftlerin, will künftig in der Bio-Branche arbeiten und schätzt die Möglichkeit, sich zu orientieren. „Ich lerne hier total viel“, sagt Eva, 24, Studentin der Ernährungs- und Lebensmittelwirtschaft, „und wir lernen auch voneinander.“ Das ist ganz im Sinne der Akademie Schloss Kirchberg, dem Bildungs- und Sozialwerk der BESH. „Die Teilnehmer sind immer begeistert von den Exkursionen und dem Austausch untereinander sowie mit den Experten“, sagt Astrid Heid, Bereichsleitung Seminare. „Auch danach bleiben viele miteinander in Kontakt, diese Netzwerke sind ja ebenfalls ein Ziel der Sommerschule.“

Das Bewerbungsformular und weitere Infos für die Sommerschule 2021 finden Interessierte im Frühjahr auf der Website www.schloss-kirchberg-jagst.de/sommerschule

(3800 Zeichen)

Bildunterschrift:

[https://schloss-kirchberg-](https://schloss-kirchberg-jagst.de/images/pressemitteilung/2020_09_07_Sommerschule/2020_09_04_Sommerschule_1.jpg)

[jagst.de/images/pressemitteilung/2020_09_07_Sommerschule/2020_09_04_Sommerschule_1.jpg](https://schloss-kirchberg-jagst.de/images/pressemitteilung/2020_09_07_Sommerschule/2020_09_04_Sommerschule_1.jpg)

Tierwohl in der Praxis: Die Teilnehmenden der Sommerschule an der Schweineweide von Familie Memmler auf dem Hirschhof. Foto: BESH

07.09.2020

Akademie für ökologische Land- und Ernährungswirtschaft Schloss Kirchberg

V.i.S.d.P.: tak

Bei Rückfragen wenden Sie sich an

Dr. Astrid Heid

Telefon 07904 979763

akademie@hdb-stiftung.com

Akademie Schloss Kirchberg · Stiftung Haus der Bauern
Schloss Kirchberg, 74592 Kirchberg an der Jagst
Telefon: +49 (0)7954 9211880

E-Mail: akademie@hdb-stiftung.com · www.schloss-kirchberg-jagst.de/akademie

Falls Sie keine weiteren Informationen mehr erhalten möchten, senden Sie uns bitte eine E-Mail an: akademie@hdb-stiftung.com