



Nein, auf dieser Satellitenaufnahme sind keine schneebedeckten Berge zu sehen, sondern die weißen Plastikplanen Spanischer Gewächshäuser (Region um Almería). Ein Grund, weshalb Paprika, Tomaten und andere Gemüsesorten in Deutschland so preiswert sind.

Ökologischer Bauernhof.

Die letzten Tage des Schuljahres sind immer etwas ganz Besonderes. Die Noten stehen fest, Lehrer sind k.o. und in Ferienlaune – gleichwohl, der Wissensdurst einiger Schüler war noch nicht gestillt. Mit dem österreichischen Dokumentarfilm „Unser täglich Brot“, von Nikolaus Geyrhalter (2005), verschafften wir uns einen ersten Überblick zur Problematik der Nahrungsmittelherstellung. Ganz ohne Offkommentar und Hintergrundmusik gelingt es dem Filmproduzenten eindrucklich die Massenproduktion von Lebensmitteln darzustellen. „Zum Rhythmus von Fließbändern und riesigen Maschinen zeigt der Film Orte, an denen Nahrungsmittel produziert werden: Für Fahrzeuge optimierte, surreale Landschaften; sterile Räume in funktioneller, industrieller Architektur, für logistisch-effiziente Abläufe entwickelt. Eine kühle, industrielle Umgebung, die wenig Raum für Individualität lässt.“ (S.3, Beilage DVD)

Mit dem mulmigen Gefühl, manchmal Teil dieser Maschinerie zu sein, forschten die Projektteilnehmer im urbanen Raum, und verglichen die Preise einiger Bioprodukte mit denen konventioneller Nahrung. Denn vielleicht wäre Bio-Ernährung eine Option, das schlechte Gewissen zu verringern und etwas für das Wohl der Welt zu tun? Wenig überraschend wurde jedoch festgestellt, dass die Bio-Kosten sehr viel höher liegen. Ob sich jede Familie eine ökologisch gerechte Ernährung leisten kann? Wahrscheinlich nicht!

Aber warum ist das so? Weshalb unterscheiden sie die Preise so sehr?

Diese Frage sollte uns am zweiten Tag beantwortet werden. Isabell Merdon von der [Bördegärtnerei](#) in Erxleben zeigte uns ihre Felder und Anbaumethoden. Dort wird seit 1999 nach den Richtlinien des ökologischen Gartenbaus gearbeitet, dementsprechend aufwendig ist die Pflege und Aufzucht der Pflanzen. Ohne chemisch-synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel, ist es schließlich nicht so einfach, Ungeziefer vom leckeren Salat zu vertreiben. Ebenso das Unkrautjäten will gelernt sein. Nur mit enormen Körpereinsatz gelingt es, die vielen Hektar Bördeboden ökologisch nachhaltig zu bewirtschaften. Sollen dann Bauern und Erntehelfer davon leben können, muss der Salat eben auch mehr kosten. Wir haben es uns verständlicher Weise nicht nehmen lassen, selbst einmal auszuprobieren, wie es ist, ein Salatfeld auszukrauten. Fast hätten wir es geschafft ;-). Zur Belohnung gab es für jeden einen kleinen Blumenkohl. Letztlich ein gelungener Vormittag, an dem wir erleben konnten, was es heißt, Ökolandwirt zu sein.

Den dritten Tag haben wir mit dem Schneiden des Videos verbracht, welches [hier](#) zu sehen ist.