

Bio-Ei und Käfig-Ei im Gespräch

Von Michael Fuest

MEPPEN. Eiergeflüster zwischen einem Bio-Ei und einem Käfig-Ei.

Käfig-Ei: Du fühlst dich wohl besonders toll, nur weil die Kunden für dich viermal mehr bezahlen müssen als die neun Cent für mich. Ich bin halt günstig zu haben, das freut die Verbraucher.

Bio-Ei: Ich hoffe, dass die Kunden mehr auf Qualität und Tierschutz setzen. Meine Hennenmama hat nur das Qualitätsfutter zu fressen bekommen und durfte in freier Landschaft leben und scharren. Das ist noch ein echtes Hühnerleben, und das merkt man sofort.

Käfig-Ei: Unsinn. Du siehst genauso aus wie ich, du trägst deinen Eierkopf nur höher, weil du eine rote Null auf deine Schale gestempelt bekommen hast und ich nur eine Drei. Auch meine Mama war eine Henne, genauso wie deine!

Bio-Ei: Nein, das stimmt doch nicht. Meine ist eine glückliche Henne auf einem Biobauernhof und durfte draußen auf die Wiese. Sie weiß auch, wie ein Wurm schmeckt. Deine Mama sitzt hinter Gittern auf engstem Raum wie im Gefängnis, da gibt es ständig Stress und die Hühner hacken aufeinander herum.

Käfig-Ei: Papperlapapp! Ei ist Ei. Außerdem legen Käfighühner viel mehr Eier als die eingebildeten Bio-Hühner. Und glaubst du etwa, dass der Kunde schmeckt, dass du ein Bio-Ei bist?



Plauderei zwischen zwei Eierköpfen. Foto: Michael Fuest

ANKARA/MEPPEN. Das Gymnasium Marianum Meppen und das TED Ankara Koleji Özel Lisesi Ankara sind Partnerschulen des Projekts „Umwelt baut Brücken“, einem deutsch-türkischen

Austausch-, Umwelt- und Medienprojekt. Türkische Schüler und Lehrer sind gemeinsam nach Deutschland gereist, um vor Ort mit ihren deutschen Austauschpartnern zu Umwelt und Sozial-

themen zu recherchieren. Die Schüler veröffentlichen jeweils eine Zeitungsseite in den Zeitungen der Medienpartner des Projekts, nämlich der Neuen Osnabrücker Zeitung und der Sönsöz. Die

Projektgruppen der Partnerschulen besuchen sich gegenseitig und leben in dieser Zeit in den Gastfamilien. Durch den engen Kontakt lernen die jungen Menschen Land und Leute persönlich kennen.



Umwelt baut Brücken
Çevrecilikle Kurulan Köprüler

Umwelt baut Brücken: Schüler schreiben Artikel für die NOZ

Von Aubergine bis Zucchini

Der soziale Ökohof St. Josef in Papenburg setzt auf regionale Produkte und Miteinander

Von Henriette Fickers, Pia Horstkamp, Antonia Kley, Sarah Schöning, Marlene Budden und Judith Wilke

PAPENBURG/MEPPEN. Seit vielen Jahren steht das Thema Bio in Deutschland hoch im Kurs. Im Supermarkt findet man überall Bio-Produkte. Aber ist auch wirklich alles Bio, wo Bio draufsteht?

Viele Gemüse- und Obstsorten stammen aus fernen Ländern, wie zum Beispiel Brasilien oder Südafrika. Die langen Transportwege belasten die Umwelt durch einen hohen Kohlendioxid-Ausstoß. In diesen Fällen kann längst nicht mehr von Bio-Produkten gesprochen werden. Wo bleibt also die Gewissheit, dass man auch wirklich Bioprodukte isst, wenn man Lebensmittel mit dem berühmten Bio-Siegel kauft? Die Lösung liegt nicht in der Ferne, sondern bei regionalen Biohöfen. Hier im Emsland gibt es einige Bauernhöfe, die Obst und Gemüse nachhaltig anbauen, auf schädliche Pestizide verzichten, Nutztiere artgerecht halten und Land, Wasser und Luft schonen.

Ein gutes Beispiel ist der soziale Ökohof St. Josef e.V. in Papenburg. Dieser wurde 1989 durch die Idee des Pastors Gerrit Weusthof und der katholischen Kirchengemeinde St. Josef gegründet. Weusthof beschäftigte zuerst arbeits- und perspektivlose Jugendliche in seinem eigenen Garten. Doch als die Idee wuchs und der Platz im Garten nicht mehr für alle Ar-



Im Gewächshaus sehen die Schüler, wie das Gemüse langsam heranreift.

Foto: Manon Kohnen



Eine Aubergine. Foto: Imago

Vergleich: Ein Hersteller von Pflanzmaschinen gibt an, dass sein Gerät mit zwei Bedienern pro Stunde circa 15 000 Gemüsepflanzen setzen kann. Das wären in drei Stunden ungefähr 45 000 Pflanzensetzlinge.

Rund 1000 Mitglieder unterstützen den Verein durch Spendenbeiträge. Die deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) unterstützt den Hof finanziell zusätzlich wegen der vielen Projekte, die dieser durchführt. Außerdem bekommt der Ökohof Zuschüsse, weil er Menschen mit Behinderungen beschäftigt. Das Ziel des Hofes ist es, Menschen zu helfen. Jeder, der bei dem sozialen Ökohof nach Hilfe fragt, bekommt diese. Hier kann jeder Verantwortung übernehmen und Arbeit bekommen. Dies war vor allem zur Zeit der Gründung des Hofes ein wichtiger Punkt: Damals gab es im Raum Papenburg eine Arbeitslosenrate von 15 bis 20 Prozent. Heute liegt sie ungefähr bei 5 Prozent, was relativ wenig im Vergleich zu Deutschland ist.

Der Ökohof in Zahlen

Hier einige Zahlen zum Biohof.

Beschäftigte Personen insgesamt: 106, davon Menschen mit Behinderung 62, Langzeitarbeitslose 11. **Bewirtschaftete Fläche:**

34 Hektar, davon Gemüse 3 Hektar, unter Glas und Folie sind 0,35 Hektar der Gemüsesorten, Brotroggen 16 Hektar, Frühkartoffeln 0,5 Hektar. **Verkaufte Produkt-**

mengen im Jahr 2013: unter anderem Eier 660 000 Stück. Gurken 77 600 Stück, Cocktail-Tomaten 12 250 Kilogramm, Knoblauch 1250 Kilogramm, Zwiebeln

2500 Kilo, Möhren 13 000 Kilo, Zuckermaiskolben 1904 Stück. **Umsatz** aus landwirtschaftlichen Produkten im vergangenen Jahr: 350 000 Euro.

beitswilligen ausreichte, gründete sich der Förderverein, welcher sieben Monate später den sozialen Ökohof eröffnete. Heute umfasst der Hof 45 Hektar landwirtschaftliche Fläche, auf denen 32 verschiedene Gemüsesorten gezüchtet werden, wie

zum Beispiel Tomaten, Zucchini, Mais und verschiedene Kohlarten. Bei dem Anbau wird konsequent auf die Bioland-Richtlinien geachtet. Von dem angebauten Gemüse werden rund 80 Prozent über den Großhandel verkauft, und der Rest findet

Verwendung auf dem eigenen Hof. Dabei können die Besucher im Bioladen und im Biocafé die Produkte kaufen und probieren. Zurzeit kümmern sich rund 100 Mitarbeiter und circa 35 Ehrenamtliche um den Hof und das dort stattfindende Projekt „Jun-

Wie nachhaltig ist der Biohof?

Das Konzept unter der Lupe

Von Christin Moß

PAPENBURG/MEPPEN. Der Ökohof St. Josef betreibt nicht nur Bio-Gemüseanbau und -Hühnerhaltung, sondern setzt auch in vielen anderen Bereichen auf Nachhaltigkeit und Umweltschonung. So verkauft er seine Produkte zum Beispiel auch über seinen Bioladen in Papenburg an Privathaushalte und nicht nur an Großhändler, und auch in seinem Bio-Café gibt es Kuchen und Gebäck aus saisonalen Früchten vom Hof und weiteren Biozutaten.

Darüber hinaus deckt der Hof zehn Prozent seines Energiebedarfes über eine Fotovoltaikanlage, der Rest wird mit Erdgas abgedeckt. Zwar gibt es auf dem Gelände auch Platz für eine Windkraftanlage, jedoch fehlen die finanziellen Mittel, um diese umweltfreundlichere Energiegewinnung zu ermöglichen. Auch im Bereich des Wasserverbrauchs handelt man am Ökohof verantwortungsbewusst: In einem Silo wird das Regenwasser gesammelt, dann erwärmt und zur Berieselung der Pflanzen verwendet. Dadurch wird Geld gespart und zudem Grund- und Trinkwasser nicht verschwendet.

Einzig im Bereich der Beschäftigung funktioniert das Prinzip der Nachhaltigkeit noch nicht so gut. Zwar arbeiten am Ökohof prinzipiell

Menschen, die schwierig in den Arbeitsmarkt integriert werden können, also zum Beispiel Langzeitarbeitslose oder Menschen mit körperlichen oder geistigen Einschränkungen, allerdings haben diese Menschen dennoch fast nie die Möglichkeit, in den richtigen Arbeitsmarkt zu wechseln.

Auch ein Ausbildungsplatz wird nicht allen angeboten. Darüber hinaus sind die Beschäftigten meistens Arbeitsmöglichkeiten mit Mehraufwandsentschädigung (Ein-Euro-Jobs), ein höheres Gehalt könne man aber auch nicht zahlen, wie der Projektleiter Dr. Andreas Menger erklärt.

Fördermittel nötig

Übrigens ist auch das Projekt „Junges Gemüse“ ein Zuschussgeschäft, das ohne Fördermittel nicht durchführbar wäre. Es ist also im finanziellen Sinne nicht nachhaltig. Da durch das Projekt Kindern aber nachhaltige Landwirtschaft nahegelegt wird, hat sich der Ökohof dazu entschieden, das Projekt trotzdem durchzuführen.

Es wird also deutlich, dass der Ökohof zwar eine biologische Landwirtschaft betreibt, ansonsten noch nicht in allen Bereichen nachhaltig handelt. Hierzu fehlen ihm jedoch auch in vielen Fällen einfach die finanziellen Mittel, die das ermöglichen.

Vom Huhn zum Rührei

Kinder erforschen den sozialen Ökohof St. Josef in Papenburg

Von Fynn Meyer und Lukas Pöcker

PAPENBURG/MEPPEN. Für die Kindergartenkinder des Lathener Kindergartens St. Vitus stand ein Ausflug ins Grüne auf dem Programm – ein Besuch auf dem Ökohof in Papenburg. Selten kommen die Kinder mit regionaler Landwirtschaft in Kontakt oder gar mit frei lebenden Hühnern. „Kann ich das Huhn streicheln?“, fragt der fünfjährige Ben. Die Betreuer erklären den Kindern, wie sich die Hühner in einer gesunden Umgebung fühlen.

Die Begegnung mit den Tieren war für die Kinder besonders aufregend, da sie die Hühner anfassen und auch füttern durften. Dementsprechend gab es ein großes Gedränge vor dem Zaun. Die Kinder streichelten die Hühner sehr liebevoll, es war ihnen aber auch anzumerken, dass eine gewisse Scheu dabei war.

Nach dem Besuch bei den Hühnern ging es weiter zur Sortiermaschine. Hier wurden die Eier nach Gewicht und Größe sortiert. Die Begeisterung bei den Kindern war groß, und jedes Kind half mit. „Das da ist aber größer!“, „Nein, meins!“, riefen sie und so ging es hin und her.

Im Gewächshaus des Ökohofes duften sich die Kinder auf einem interaktiven Lehrpfad das Gemüse ansehen. „Junges Gemüse – Kinder auf Expedition im Bio-Gewächshaus“ heißt das Projekt. Es bindet wichtige Elemente des Ökohofs ein und soll die Umwelt- und Ernährungsbildung von Kindern fördern. Vom Samen bis zur Frucht wird ihnen spielerisch gezeigt, wie ökologische Gemüsezucht funktioniert. So soll schon bei den Kleinen ein Bewusstsein für den sorgfältigen Umgang mit Lebensmitteln geschaffen werden.



Großes Gedränge vor dem Hühnerzaun. Foto: Manon Kohnen

Den Kindern schien es zu gefallen. Mit großen Augen staunten sie, als sie die noch unscheinbar kleinen Gurken an den Pflanzen entdeckten. Darüber hinaus lernten sie neue Pflanzen kennen und

erfahren einiges über die Haltung und Züchtung. Die fünfjährige Lena erzählte, dass sie die Gemüsezucht besonders beeindruckt hat. „Ich esse auch zu Hause viel Gemüse“, sagte sie.

Am Ende ihres Besuches durften die Kinder mithilfe der Erzieherinnen in der Küche des Hofes selbstständig Rührei zubereiten. Alle waren begeistert, dass die Eier von den Hühnern so schnell zu einem leckeren Essen für alle wurden. „Ich habe auch mal mit Mama Rührei gemacht“, rief Kindergartenkind Julia ganz begeistert.

Gleiche Chancen für alle

Ökohof bietet Perspektiven

Von Anja Wisse und Laura Hanneken

PAPENBURG/MEPPEN. Überdurchschnittlich viele Menschen mit Behinderung in Deutschland sind arbeitslos. Die aktuellen Arbeitslosenzahlen von März 2014 belegen, dass 16,49 Prozent der Arbeitslosen ein Handicap haben – Tendenz steigend.

Um diesen Menschen aber trotzdem eine Chance zu geben, rief der Papenburger Pastor Gerrit Weusthof 1989 den sozialen Ökohof St. Josef ins Leben. Der Hof hat mittlerweile etwa 100 Angestellte, davon arbeiten 55 auf dem Hof selbst, also entweder in der Werkstatt oder im Küchenbereich. Die anderen Mitarbeiter arbeiten in der Vermarktung der Produkte zum Beispiel in einem Biocafé in Papenburg, das die Produkte des Hofes verkauft. 40 von ihnen sind Menschen mit körperlichen oder geistigen Einschränkungen, die daher auf dem Arbeitsmarkt

schwer vermittelbar sind. Auch Langzeitarbeitslose wird durch den sozialen Ökohof eine Perspektive geboten, nämlich mit dem Projekt Xenos. Dieses Projekt des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales setzt sich für Chancengleichheit und Integration in den Arbeitsmarkt ein.

„Der soziale Ökohof war meine letzte Möglichkeit“, sagt Vincent, ein 27-jähriger Mann ohne Ausbildung, der seit mittlerweile sieben Jahren auf dem Hof angestellt ist. Besonders gefalle ihm an seiner Arbeit hier die Abwechslung: „Mal arbeiten wir in den Gewächshäusern, mal auf den Feldern oder dem Hühnerhof.“

Der Ökohof zeigt soziale Verantwortung und ist eine erfolgreiche Maßnahme um Arbeitslosigkeit zu bekämpfen und Langzeitarbeitslosen sowie Menschen mit Behinderung eine Möglichkeit zur Integration und eine Perspektive zu geben.



Chancengleichheit für alle. Foto: Manon Kohnen