



Offizielle Übergabe der Auszeichnung „UN-Dekade Biologische Vielfalt“ durch Ministerin Barbara Otte-Kinast (rechts) gemeinsam mit Eike Holsten (Mdl) an den Landpark Lauenbrück, vertreten durch Geschäftsführerin Katharine von Schiller (links).

FOTO: LANDPARK

Naturbildung im Fokus

Landpark Lauenbrück erhält Auszeichnung für Outdoor-Küche

VON JOACHIM SCHNEPEL

LAUENBRÜCK. Selbst geerntete Lebensmittel aus dem Landpark Lauenbrück werden unter fachkundiger Anleitung in einer eigens dafür eingerichteten, mobilen Outdoor-Küche verarbeitet. Durch das „Draußen-Kochen“ wird die Verbindung zur Natur verstärkt und es werden neue Perspektiven auf die Zubereitungsmöglichkeiten von Lebensmitteln aufgezeigt: Für dieses Projekt gab es jetzt in Hannover eine Auszeichnung von höchster Stelle.



Die Teilnehmer lernen, das Gemüse richtig zubereitet auch lecker sein kann.

Das Projekt „Landparkküche – Outdoor Cooking im Landpark Lauenbrück“ wurde Ende 2020 als offizielles Projekt der UN-Dekade Biologische Vielfalt im Rahmen des Sonderwettbewerbs „Soziale Natur – Natur für alle“ ausgezeichnet. Die offizielle Übergabe der Auszeichnung nahm Ministerin Barbara Otte-Kinast gemeinsam mit dem Rotenburger CDU-Landtagsabgeordneten Eike Holsten jetzt im Niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz in Hannover vor.

Die Auszeichnung wird vorbildlichen Projekten verliehen, die mit ihren Aktivitäten auf die Chancen aufmerksam machen, die die Natur mit ihrer biologischen Vielfalt für den sozialen Zusammenhalt bietet.

Mit dem Projekt „Landparkküche – Outdoor Cooking im Landpark Lauenbrück“ ermöglicht der Landpark Lauenbrück nach eigenen Angaben Kindern, Jugendlichen und Familien gemeinsame Naturerlebnisse beim Gärtnern, welche gleichzeitig die eigene Lebensrealität der Teilnehmer hinterfragen. Dies gelte ei-

nerseits in Bezug auf den nachhaltigen Umgang mit und die Verarbeitung von gesunden Lebensmitteln, als auch in Hinsicht auf das soziale Miteinander in Form eines respektvollen Mit- und verantwortungsvollen Füreinanders von Menschen mit und ohne Beeinträchtigungen.

Das Projekt verbinde „das Thema der sozialen Interaktion mit einer Stärkung der Mensch-Natur-Beziehung und einer damit verbundenen Stärkung der eigenen Handlungskompetenzen sowie dem Ansatz einer gesunden Ernährungsbildung“, heißt es weiter aus Lauenbrück. Abgerundet werde das Projekt durch naturpädagogische Aktionen, um einen niedrigschwelligen und eingängigen Zugang zur Natur zu ermöglichen.

Die selbst geernteten Lebensmittel aus dem Landpark würden unter fachkundiger Anleitung in einer eigens dafür eingerichteten, mobilen Outdoor-Küche verarbeitet. Durch das „Draußen-Kochen“ werde die Ver-

»Das Projekt verbindet soziales Miteinander, Naturerlebnis und die gesunde Ernährung mit heimischen Lebensmitteln. So geht Nachhaltigkeit!«

Ministerin Barbara Otte-Kinast

bindung zur Natur nochmals verstärkt und neue Perspektiven für die Zubereitungsmöglichkeiten von Lebensmitteln würden aufgezeigt.

Dabei gehe es nicht nur darum, die Lebensmittel für sich selbst zuzubereiten, sondern auch um das Beitragen seines Teils zu einem gemeinsamen Festessen für die Projektgruppe. Selbst Handanlegen und Mitmachen stünden im Mittelpunkt, sodass sich alle Teilnehmer unabhängig von ihren Vorkenntnissen selbst einbringen und implizit wichtige Schlüsselkompetenzen trainieren könnten: Gemeinschaftssinn, Partizipation und Empowerment, Feinmotorik, Kommunikation und Sprache oder auch die Überwindung von Ängsten vor Unbekanntem.

Lob und Ziel des Projekts

Die Erkenntnis, das bisher verschmähtes Gemüse richtig zubereitet auch lecker sein kann, sei das größte Lob und Ziel des Projekts. Gleichzeitig lernten die Teilnehmer visuelle, geschmackliche und geruchsmäßige Eindrücke einzuordnen und konventionell angebautes Gemüse von selbst angebautem mit den Sinnen zu unterscheiden. Durch die Thematisierung dieser Unter-

schiede während des Kochens leisten die Verantwortlichen einen weiteren Beitrag zum Thema Biodiversität.

Die Teilnehmer des Projekts sind beispielsweise Familienvereine wie der Simbav Rotenburg, welche sich das Thema Familienbildung und Familiengesundheit auf die Fahnen geschrieben haben. Die Vielfalt der Familien, deren Kenntnisse und Bedürfnisse würden in dem Projekt aufgenommen und bildeten die Grundlage für die soziale Komponente des Wirkens, heißt es weiter. Hier könnte Bildungsarbeit gleichermaßen auf Kinder und Jugendliche angewendet, als auch die Eltern aktiv in die Projektarbeit einbezogen werden, um so die nachhaltige Wirkung des Projektes durch eine potenzielle Fortführung des Erlernten zu Hause zu erhöhen. Das Personal, welches im Projekt tätig ist, werde in Kooperation mit einer Krankenkasse und der Sarah-Wiener-Stiftung im Landpark zu „Genussbotschaftern“ ausgebildet, um so ein breites fachliches wie methodisch-didaktisches Fundament für die Vermittlung der Projekthalte bereithalten zu können.

Das Ganze dient als Pilotprojekt für die Erarbeitung eines innovativen Konzepts, welches langfristig Bestandteil des Landparks Lauenbrück werden soll und mit erheblichen Umbaumaßnahmen verbunden ist. Geplant ist die Anlage eines Landgartens, der das bisherige Parkkonzept der alten Nutztier-rassen um den Themenpunkt der historischen und kultivierten Nutzpflanzen erweitern soll. Damit einhergehe der Neubau einer Landküche.