



# LandFrüchte

Im Urlaub aktiv draußen gemeinsam gärtnern, kochen und übernachten

Eingereicht von: LandPark Lauenbrück gGmbH

## „Land“ im Kontext Tier, Natur, Mensch

Lämmer streicheln, Zapfenzielwurf, Eselreiten, regionale Köstlichkeiten ... dies und vieles mehr bietet der LandPark Lauenbrück auf einer Fläche von 220.000 Quadratmetern. Mit dem Anspruch „Tier hilft Mensch“ wird seit 2005 ein ehemaliger Wildpark zu einem feinen naturnahen und barrierefreien Ausflugsziel mit vielfältigen Naturerlebnis-, Spiel- und Lernangeboten umgewandelt. Vor allem die Tiere sollen für einen nachhaltigen Umgang mit der Natur sensibilisieren und werben.



Gemeinsame Arbeit im Kräuterbeet des LandGarten

*„Ein hervorragendes Konzept, überzeugende Umweltbildung und vorbildlich im Bereich Barrierefreiheit. Dies könnte ein touristisches Highlight für die ganze Familie in Niedersachsen werden!“*

Klaus Stemmann, „Kirche im Tourismus“  
der Ev.-luth. Landeskirche Hannover

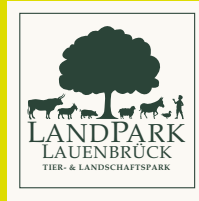
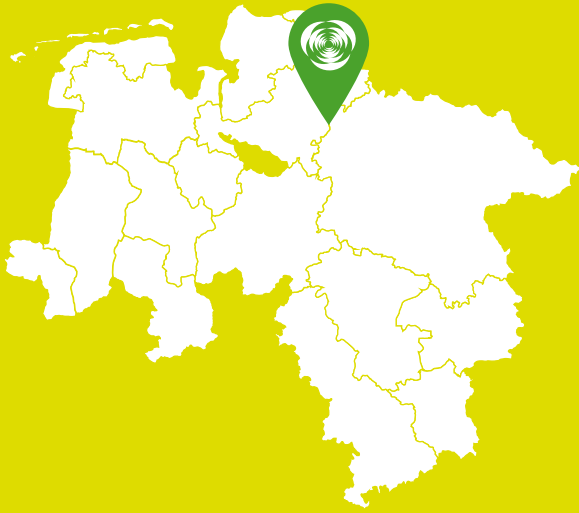
## Mit den LandFrüchten zum Kompetenzzentrum für Ernährungsbildung

Mit dem Projekt LandFrüchte soll das Angebot des LandParks umfassend erweitert werden. Ziel ist die Entwicklung zu einem Kompetenzzentrum für Ernährungsbildung sowie die Schaffung eines außergewöhnlichen Beherbergungsangebotes in einem Baumhausdorf.

Kinder, Ernährung und die Verbundenheit mit der Natur stehen im Mittelpunkt des Wettbewerbsbeitrages. Durch Ausprobieren und Erleben soll das Bewusstsein für den Umgang mit natürlichen Lebensmitteln, deren Herkunft und Zubereitung aktiviert werden.

Zahlreiche Maßnahmen zur Umsetzung ökologischer, ökonomischer und sozialer Ziele sind im Rahmen des LandFrüchte-Projektes vorgesehen. Mit dem LandGarten soll ein großzügiger Obst-, Gemüse- und Kräutergarten auf einem 6000 qm<sup>2</sup> großen Gelände angelegt werden. Außerdem sollen, verteilt im gesamten LandPark, kleine Themengärten mit essbaren Blumen und Sträuchern entstehen. Die

Gärten sollen die Neugier der Besucher für Gartenarbeit, essbare Landschaften und das Kochen mit selbst geernteten Erzeugnissen wecken. In diesem Zusammenhang ist die LandKüche als Outdoor-Küche mit Lehmback- sowie Räucherofen geplant. Hier können Gäste unter Anleitung von Ernährungswissenschaftlern mit den eigens geernteten Lebensmitteln selbst kochen. Als barrierefreie Einrichtung soll das Vorhaben das generationenübergreifende und inkludierende Konzept des LandParks ausbauen, indem gemeinsam im Garten gearbeitet, gekocht und gegessen wird. Im Rahmen des Teilprojektes LandBett ist vorgesehen, 10 Stelzenhäuser im brach liegenden Garten der ehemaligen Gastronomie zu errichten. Sie dienen als Angebot für Urlauber, die länger im LandPark bleiben möchten und bieten Platz für Familien sowie für Menschen mit körperlichen und geistigen Einschränkungen.



### Kontakt

Landpark Lauenbrück gGmbH  
 Wildpark 1  
 27389 Lauenbrück  
 T 04267 / 95 47 60  
 F 04267 / 95 47 61 9  
 park@landpark.de  
 www.landpark.de

### Bewertung der Jury

Das Projekt LandFrüchte unterstützt das überzeugende Konzept des Tier- und Landschaftsparks. Der gemeinnützige LandPark Lauenbrück richtet sich schon jetzt an Besucher aller Altersklassen und ist speziell für Gäste mit Handicap, Sehbehinderte und Blinde konzipiert. Umweltpädagogik sowie die Förderung von Kunst und Kultur sind feste Bestandteile des Angebots. Soziale und ökologische Aspekte sind bereits heute vorbildlich in der Konzeption des LandParks verankert und bilden das Alleinstellungsmerkmal gegenüber herkömmlichen Tierparks.

Die Kombination der drei neuen Komponenten LandGarten, LandKüche und LandBett innerhalb des bestehenden LandParks ist stimmig und präsentiert sich als modellhaft für die Tourismusentwicklung im ländlichen Raum.

Das Projekt ist detailliert durchgeplant, die einzelnen Bausteine greifen ineinander und dokumentieren einen hohen Anspruch an die Kriterien der Nachhaltigkeit. Die erforderlichen Flächen sind im Gelände vorhanden,

Kompetenz und Erfahrungen bei den Betreibern bestehen. Das Projekt erscheint trotz des hohen Investitionsvolumens erfolgversprechend, eine Umsetzung ist schrittweise in Modulen möglich.

Im Rahmen der Bewerbung haben die Jury vor allem der Schaugarten und die Mit-Mach-Küche überzeugt, weswegen das Preisgeld für diese Module Verwendung finden soll. Die angestrebte „Kompetenz für Ernährungsbildung“ integriert in vorbildlicher Art und Weise die Prinzipien von Nachhaltigkeit, ist innovativ und bietet in Kombination mit dem bereits bestehenden Angebot eine überzeugende touristische Alleinstellung in Niedersachsen.

Kochen unter freiem Himmel

