



ZUKUNFTSSPEISEN

Newsletter März 2023

Aktuelles

Pflanze deinen Zukunftsgarten!

Wir haben das Erntegut aus dem Zukunftsgarten Landsberg für euch aufgearbeitet, Keimproben gemacht und in Kleinmengen abgepackt. Nun könnt ihr eure Wunschliste bei uns bis 31.3.23 mit Rückmeldebogen und frankiertem Briefumschlag bestellen. Die Pflanzenliste findet ihr hier. Die Pflanzen werden auf dem Blog und auf Instagram vorgestellt. Damit wir auswerten können, wie die Pflanzen woanders wachsen, bitten wir euch alles zu beobachten und zu dokumentieren. Also Ihr werdet Teil eines Zukunftsgarten-Netzwerkes. Ab der 8. KW verschicken wir die Samentütchen nach euren Wünschen. Gärten in Halle und Umgebung bringen wir das Saatgut auch gern persönlich vorbei.

Kolloquium "Was werden wir in Zukunft speisen? - Landwirtschaft trifft Wissenschaft"

Am 4.4.2023 laden wir 16 bis 20 Uhr zum Zukunftsspeisen-Kolloquium in den Julius-Kühn-Hörsaal auf den Heide-Campus ein. Nach einem wissenschaftlichen

Kontakt:

Urte Grauwinkel, Agrarwiss.: Koordination ,
T.0157-71196875 post@zukunftsspeisen.de

Susanne Körber, Ernährungswiss. Beratung
Küchen,

Falco Rösner, Ernährungswiss. BA, Koch,
Kochkurse

Lara Hammer, Management nat. Ress.:
Mulchersatz

www.zukunftsspeisen.de

Einführungsvortrag von Prof. Bruno Glaser zu Möglichkeiten der Klimaanpassung in der Landwirtschaft möchten wir euch die Versuchsergebnisse des EIP-agri-Projektes von 2019 bis 2023 vorstellen.

Jugendherbergen auf Klimakurs

Am 6.4.2023 findet der zweite Workshop für Jugendherbergen des Herbergswerkes Sachsen-Anhalt statt. Diesmal geht es rund ums Eiersatz aus Hülsenfrüchten, ob zum Backen oder Kochen.

Tausch, Talk und Film

Gemeinsam mit der Heinrich-Böll-Stiftung führen wir am 13.04.23 eine Saatgut- und Jungpflanzentausch am Hansering 20 durch. Die Veranstaltung beginnt um 16.30 Uhr. Um 18.00 Uhr zeigen wir den Film "Unser Saatgut. Wir ernten, was wir säen" mit anschließendem Filmgespräch.

Pflanze Deinen Zukunftsgarten!

Liebe Hobby-, Gemeinschafts-, Schul- und interessierte Gärtner*Innen,

Die Gartenzeit beginnt und wir wollen eure Gärten mit Zukunftspflanzen bereichern. Das Saatgut aus unserem Zukunftsgarten soll gestreut werden und in weiteren Regionen gesät werden. Die letzten Jahre haben wir klimaangepasste Pflanzen und Sorten in Landsberg ausprobiert, wissenschaftlich begleitet, geerntet und verarbeitet.

Nun könnt ihr Teil des Zukunftsgarten-Netzwerkes werden und dieses Saatgut bei euch aussäen, dokumentieren und uns eine Rückmeldung geben, wie die Zukunftspflanzen bei euch wachsen.

Amaranth, Hirse, Kichererbsen, alte Maissorten & Co kommen oft aus Trockenregionen, aber wachsen sie auch in Deutschland? Und sind das Pflanzen, die in Zukunft hier wachsen werden? Das sind Fragen, die wir alle gemeinsam herausfinden wollen. Hier haben wir Pflanzensteckbriefe hinterlegt, damit ihr auswählen könnt, was bei euch passt.

Ihr betreibt einen Gemeinschafts-, Schul-, Kinder- oder Hobbygarten und habt zwischen 2 und 100 m² Platz für etwas Neues? Dann pflanzt dort einen Zukunftsgarten!



So geht's:

1. Ihr schickt uns bis 15.4.23 einen frankierten A4- Briefumschlag (mit eurer Adresse und 1,60 EUR Briefmarke) mit euren Saatgutwünschen an Zukunftsspeisen, Str. der Bergarbeiter 21, 06132 Halle (Saale) und bekommt das Arbeitspaket zurück.
2. Im Arbeitspaket sind enthalten: Arbeitsblätter und das Saatgut.
3. Ihr bestimmt euren Standort mit Niederschlag, Durchschnittstemperatur, Bodenart.
4. Nun geht es endlich los. Beachtet, dass unsere Pflanzen meist nicht frostresistent sind und erst im Mai ausgesät werden können.
5. Bitte gebt uns bis 31.10.23 eine Rückmeldung, was bei euch gewachsen ist. Am besten schickt ihr eine email an post@zukunftsspeisen.de (mit eingescannten Arbeitsblättern).

Viel Spaß beim Mitmachen!

ZUKUNFTSSPEISEN einkaufen!

„Jonas Schätze“ Quinoa, Kichererbsen und Hanfsaat aus der Börde findet ihr jetzt auch im online-Shop von Jonas Schulze-Niehoff unter <https://jonas-schaetze.de/> <https://openfoodnetwork.de/jonas-schaetze/shop#/home>
Aus den Medien

Neue Pflanzen gegen die Dürre

Einen Eindruck über den letzten Sommer hat das Team von der Deutschen Welle eingefangen. Sie waren mit auf dem Quinoafeld bei Jonas Schulze Niehoff und in der Westheide. Dort begleiteten sie unsere Kichererbsen-Ernte bei hochsommerlichen Temperaturen.

Planetare Diät- Wie sollen wir essen, dass alle gesund satt werden können.

Im Blog und auf unseren Social-Media-Kanälen stehen interessante Informationen zu klimafreundlicher Landwirtschaft und Ernährung bereit.

Zukunftsspeisen-Rezepte, Zukunftssysteme in der Landwirtschaft und Zukunftspflanzen laden zum Lesen und Ausprobieren ein. Warum es sich dabei um Klimapflanzen handelt und was es für leckere Rezepte gibt, erfahrt ihr auf unserem Blog.

Wir haben euch die Grundelemente einer planetaren Ernährung praktisch aufbereitet.

"Essen für alle- Wie wir in Zukunft satt werden" auf zdf und arte

Für alle, die es noch nicht gesehen haben- in der Mediathek von arte unter den Reportagen Re: und beim ZDF bei plan b findet ihr den Film "Essen für alle- Wie wir in Zukunft satt werden". Ein Kamerateam begleitete uns bei der Arbeit und gibt Einblicke in die Vielfalt des Projektes.

MDR Spezial bei MDR Wissen

Wir waren im Studio vom MDR im Gespräch mit Vladimir Balzar. MDR Kultur hat uns in Quedlinburg beim Kochkurs begleitet und war mit Jonas auf dem Feld. Zu hören, Worum es uns dort ging, hört ihr im MDR Spezial von MDR Kultur, das in der mediathek von MDR Wissen zu finden.

Termine

02.04.2023 BioOst in Leipzig

04.04.2023 16-20 Uhr

Zukunftsspeisen-Kolloquium "Was werden wir in Zukunft speisen?" Julius-Kühn-Hörsaal Halle

06.04.2023 Kochkurs Jugendherbergen

6.4.2023, 15 - 19 Uhr Bioabendmarkt Halle

13.04.2023 16.30 Uhr Saatgut-Tauschbörse "Tausch, Talk & Film" Halle

18 Uhr Film "Unser Saatgut- Wir ernten, was wir säen"

4.5.2023, 15 - 19 Uhr Bioabendmarkt Halle

