



BITTE SPERRFRIST BEACHTEN:
Keine Veröffentlichungen vor dem 27.04.2018

**Neue Almschule im Werksviertel-Mitte:
Bildung mit Schafen und Bienen für Kinder und Jugendliche**

München, 20. April 2018. Wolle spinnen, Bienen und Ameisen beobachten, Obst und Gemüse anpflanzen ... Die neue Almschule auf dem Dach des WERK3 bringt Münchner Kindern und Jugendlichen ein besonderes Stück Natur zurück in die Stadt. Dort lernen sie in Mitmach-Workshops den artgerechten und ressourcenschonenden Umgang mit der Natur- und Pflanzenwelt; gleichzeitig werden sie spielerisch mit Nachhaltigkeitskonzepten, gesunder Ernährung und wertschätzender Tierhaltung sowie Landwirtschaft und Handwerk vertraut gemacht. Das alles auf einer Dachgartenalm mitten in der Stadt direkt am Ostbahnhof. Die Bildungsinitiative – ein gemeinsames Projekt der BayWa Stiftung und der Stiftung Otto Eckart – steht dabei in direktem Zusammenhang mit der Frage, wie unsere Städte in Zukunft grüner werden können.

In jeder Woche ziehen weltweit mehr als eine Million Menschen in die Stadt. Diese Menschen brauchen Nahrung, Wasser, Wohnungen, Arbeit, Mobilität und Energie. Derzeit sind Städte für 80 Prozent der CO₂-Emissionen verantwortlich und verbrauchen 75 Prozent der erzeugten Energie. Würden alle Menschen so leben, wie die Menschen in den entwickelten Industrienationen, bräuchten wir bis zu fünf Erden. Wenn wir daher im Zuge der weltweiten Urbanisierung die Organisation unserer Städte nicht neu denken, wenn es uns nicht schon bald gelingt, den Ausstoß von Umweltgiften zu verringern und den Verbrauch und die Verteilung von Ressourcen wie Wasser und Energie neu zu gestalten, werden nicht nur die Städte, sondern auch unser Planet daran zugrunde gehen. Die Lösung? Mehr Grün in der Stadt!

Genau dort setzt die neue Bildungsinitiative im Werksviertel-Mitte an. Die Almschule möchte Kinder und Jugendliche dafür sensibilisieren, wie eine ressourcenschonende, grüne Stadt in Zukunft funktionieren kann, wie natürliche Kreisläufe funktionieren und worauf sie in ihrem persönlichen Lebensstil achten sollten. Sie ist ein gemeinsames Projekt der BayWa Stiftung und der Stiftung Otto Eckart. „Wir freuen uns sehr, dass wir mit der BayWa Stiftung für dieses Projekt einen kompetenten Partner gewinnen konnten, der seit 20 Jahren weltweit Bildungsprojekte mit den Themen gesunde Ernährung und erneuerbare Energie fördert und nun auch gemeinsam mit der Stiftung Otto Eckart die Almschule im Werksviertel-Mitte mit seinem Knowhow unterstützt“,





erklärt Nikolas Fricke, Beauftragter für Ökologie, Umweltbildung und Soziales im Werksviertel-Mitte.

Die Almschule – Ziele und Konzept

Ziel der Almschule im Werksviertel-Mitte ist es, Kinder und Jugendliche in spielerisch gestalteten Mitmach-Workshops an die Themen Nachhaltigkeit, gesunde Ernährung, Umweltschutz und Wertschätzung der Natur heranzuführen. Inhaltlich steht das Projektangebot dabei auf den folgenden drei Modulen: Ernährung und Bewegung, Mensch und Natur sowie Landwirtschaft und Handwerk.

Modul 1: Ernährung und Bewegung

Die Workshops in Modul 1 beschäftigen sich mit der Bedeutung der Nahrung für unsere Gesundheit und sollen für gesunde Ernährung begeistern. Was sind Kalorien? Was sind Vitamine? Was sind Kohlenhydrate, Eiweiße und Fette? Und wofür braucht der Körper sie? Mit Blindverkostungen werden spielerisch der Geschmacks- und Geruchssinn geschärft. Im Energierad erfahren die Almschüler, wie lange sie sich bewegen müssen, um die Kalorien bestimmter Lebensmittel wieder zu verbrennen. Sie lernen, wie lange Lebensmittel haltbar sind und wie sie auf natürliche Art konserviert werden können. Außerdem wird die Sensibilität für regionale und saisonale Produkte geschärft. Und wie gut gesunde Ernährung schmecken kann, erfahren Kinder, wenn sie die selbst angebauten Lebensmittel im Kochtopf verarbeiten.

Modul 2: Mensch und Natur

In diesem Modul geht es um die Wechselwirkungen zwischen Mensch und Natur. Was gibt uns die Natur? Was braucht sie von uns? Hier lernt man die Möglichkeiten des urbanen Gärtnerns kennen und wird durch Mikrobiotope mit dem biologischen Kreislauf (Aussaat, Pflanzenwachstum, Ernte) vertraut gemacht. Die Schüler erfahren beobachtend, welche Bedeutung Insekten und Mikroorganismen für die Umwelt haben und lernen Schädlinge von Nützlingen zu unterscheiden. Darüber hinaus will die Almschule im Werksviertel-Mitte die Schüler zu engagierten Naturbotschaftern machen, die zum Beispiel in Social Media-Filmen und -Posts Wissen aus den Workshops aufbereiten, verteilen und so auch Altersgenossen für Umwelt- und Naturthemen begeistern.



Modul 3: Landwirtschaft und Handwerk

Hier steht die Verarbeitung natürlicher Produkte auf dem „Stundenplan“. Ob Wolle spinnen, Butter stampfen oder Honig schleudern. In den Workshops erfahren die Almschüler, wie komplex die moderne ökologische Landwirtschaft ist. Ein Landwirt ist heute Klimatologie, Biologe und Ökonom in einem. Auch hier steht das Anpacken im Vordergrund, etwa wenn der Umgang mit echten Werkzeugen erlernt wird oder Produkte der Almschule wie Wolle oder Milch selbst hergestellt werden. Auf interaktive Weise werden die Workshop-Teilnehmer für einen respektvollen Umgang mit natürlichen Rohstoffen sowie den wichtigen Beitrag der Landwirtschaft für das ökologische Gleichgewicht sensibilisiert.

Nachhaltige Kreisläufe und aktives Lernen

Alle drei Module verbindet dabei das Denken in nachhaltigen Kreisläufen. So werden die Hochbeete der Almschule im Werksvierte-Mitte nicht etwa mit gekaufter Erde gefüllt, sondern mit eigener Erde, den Grünabfällen des hiesigen Blumengeschäfts und dem Mist, den die Schafe auf dem Dach produzieren. „Auf Hühnerkot lassen sich zum Beispiel ganz tolle Pilzkulturen ansetzen. So können wir Champignons produzieren, die dann ganz frisch in den umliegenden Restaurants verarbeitet werden können, da sie zuvor nicht kilometerweit transportiert werden mussten“, erklärt Nikolas Fricke.

Ganz wichtig für alle Workshops ist immer das aktive Mitmachen und Gestalten. „Die Almschüler lernen mit allen Sinnen und können ihre eigenen Erfahrungen machen. So bleibt das Erlernte besser haften“, sagt Maria Thon, Geschäftsführerin der BayWa Stiftung. Ganz bewusst fänden die Workshops daher in kleinen Gruppen statt, so dass auf jedes Kind individuell eingegangen werden kann und jeder die Möglichkeit hat, selbst aktiv zu werden.

Beim Kick-off-Event, am 26.4.2018, auf dem gezeigt wird, wie sich die Almschule in Zukunft anfühlen wird, können 25 Kinder der Monte Balan Schule in Gruppen aufgeteilt an den Hochbeeten Gemüse anpflanzen und in der Almküche gesunde und leckere Mahlzeiten zubereiten, mit einem Imker die Arbeit von Bienen beobachten, mit einer Spinnergruppe aus Oberammergau die Wolle der sechs Schafe, die fast 60 Meter über der Isar grasen, verarbeiten und im Forschungszelt von *Biotopia* und dem *Museum Mensch und Natur* die Natur auf Mikroskop-Ebene entdecken.

Zum besonderen Erlebnis bei den Workshops trägt neben dem aktiven Mitgestalten der Kinder auch der Ort selbst bei. Auf dem begrünten Dach des WERK3 befindet sich eine 2.500 qm großen Wiese mit Blumen und Wildkräutern, Hochbeeten, einem Stall für



Schafe und Hühner, Vogelnistkästen, einer Schäferhütte sowie einem Bienenstock und einem Ameisenhotel. Ein eigener Klassenraum für die Almschule ist ebenfalls in Planung.

Nachhaltigkeit auf allen Ebenen

Die Almschule im Werksviertel-Mitte ist dabei nur eines der Highlights des Nachhaltigkeitskonzepts des Werksviertel-Mitte, das derzeit einen spannenden Transformationsprozess hin zu einem urbanen, innovativen Stadtquartier durchlebt. Themen wie Umweltschutz, Energiebilanz und Ressourcenschonung spielten daher bei der gesamten Planung des Viertels eine wichtige Rolle. So verfügt das Gelände über ein eigenes Nahwärme- und Nahkältenetz, stellt eine effiziente Energieversorgung durch ein eigenes Blockheizkraftwerk sicher und nutzt das Grundwasser zur Gebäudekühlung. Zum Nachhaltigkeitskonzept gehören jedoch auch die Möglichkeiten der Smart City. „Wir wollen zum Beispiel mithilfe digitaler Technologien versuchen Verkehrswege im Viertel zu reduzieren und Themen wie E-Mobilität und eigene Car-Sharing-Angebote anstoßen“, erklärt Nikolas Fricke.

„Unser Ziel ist es, im Werksviertel-Mitte aufzuzeigen, wie unsere Städte in Zukunft ressourcenschonender und grüner funktionieren können. Wir hoffen, dass sich auch andere Städte von dem Konzept der Almschule inspirieren lassen, um sich mit diesem wichtigen Thema auseinanderzusetzen“, erklärt Martin Schütz, Vorstand der Stiftung Otto Eckart den ausdrücklichen Modellcharakter der Bildungsinitiative. „Es geht uns darum, bei der künftigen Generation ein Bewusstsein für Nachhaltigkeits- und Umweltthemen zu schaffen. Wir wollen das Ernährungsverhalten verbessern und mit dem Erlebnischarakter der Workshops eine starke Bindung zwischen Kindern und der Natur aufbauen.“

Die BayWa Stiftung

Zurückgeben und wirken – aus dieser Motivation heraus gründete die BayWa AG 1998 die BayWa Stiftung. Seitdem engagierte sich die Stiftung zu Hause und auf der ganzen Welt für Bildungsprojekte in den Bereichen gesunde Ernährung und erneuerbare Energie. Mit der Unterstützung der BayWa AG und den zahlreichen Förderern konnten so mittlerweile über 60 Projekte umgesetzt werden: Wissen fördern, gesunde Ernährung vermitteln, erneuerbare Energien greifbar machen – diese Ziele verfolgt die BayWa Stiftung, um etwas zurückzugeben und dabei anderen zu helfen.

www.baywastiftung.de





Die Stiftung Otto Eckart

Die Stiftung Otto Eckart wurde 1996 vom Unternehmer Konsul a.h. Otto Eckart errichtet. Sie betreibt Das Kartoffelmuseum und Pfanni-Museum in München, fördert Kinder und Jugendliche, Bildung, Kunst, Kultur, Völkerverständigung sowie den Umweltschutz und ist mildtätig. Die Stiftung verleiht jährlich den mit 10.000 Euro dotierten Prix International Pour Les Enfants und ist mit der BayWa Stiftung im Bildungsnetzwerk München – BiNet – verbunden.

www.ottoeckart.de

Einwilligungserklärungen der Eltern für Wort- und Bildbeiträge der Kinder liegen vor.

Pressekontakte:

Markus Wiegand
Stefan Elmshäuser (+49 151 57808300)
faromedia creative network - interactive GmbH & Co KG
Grafinger Str. 2
81671 München
+49 89 4132152
info@faromedia.de

