

## Bericht Hörder Forum No. 8 am 29.10.2025

**Thema: "Gutes Essen für alle – nachhaltig. lokal. gemeinsam."**

### **Markt der Möglichkeiten**

**Ort:** Bürgersaal Hörde

**Zeit:** 18:30 - 20:30 Uhr

#### **1. Jörg Lüling vom Ernährungsrat Dortmund und Region e.V. erläutert die Arbeit des Vereins, die Hintergründe und die aktuellen Projekte.**

Essen müssen wir alle jeden Tag und jeden Tag müssen wir uns entscheiden, welches Essen wir einkaufen und verspeisen. Zum Beispiel „Wo kommt die Tomate her?“. Oft kommt sie aus einem Zipfel Spaniens, der satirisch „Costa Plastico“ genannt wird. Mehr als 30.000 Hektar der andalusischen Provinz Almería sind mit Gewächshäusern aus weißen Plastikplanen bedeckt, ein Plastikmeer. Der intensive Anbau von Gemüse führt zu Umweltproblemen, wie einer starken Belastung der Grundwasserressourcen durch die Entnahme von Wasser und den Eintrag von Düngemitteln. Die Arbeitsbedingungen der Saisonarbeiter:innen kann man als moderne Sklaverei bezeichnen. Viele haben keine Aufenthaltsgenehmigung und sie arbeiten meist ohne Arbeitsvertrag mit stundenweiser Bezahlung. Diese Geschichte kann also eine Tomate erzählen.

Im Jahr 2022 wurden rund 1,05 Milliarden Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Dieses Überangebot steht im krassen Gegensatz zu 673 Millionen Menschen, die hungern müssen.

Unser Essen produziert 30% der Treibhausgase, führt zu der Belastung von Wasser und Boden durch Dünger und Giftstoffe und verursacht den Verlust von Biodiversität.

Gute Gründe also, sich zu fragen, wo eigentlich unser Essen herkommt und wie wir Zugang finden zu gesundem Essen, das nachhaltig produziert wird.



Katharina Runte, SoLaWi Kümper Heide

Der Ernährungsrat Dortmund und Region e.V. will die Themen Ernährung und Landwirtschaft auf kommunaler und regionaler Ebene mitgestalten. Aus der Zivilgesellschaft in Dortmund heraus will er das Ernährungssystem ökologischer, gerechter, gesünder und resilient machen!

Dafür bringt er ganz unterschiedliche Menschen und Akteur:innen zusammen, die mit Ernährung und Landwirtschaft zu tun haben und sich für ein nachhaltigeres und zukunftsfähiges Ernährungssystem einsetzen: aus Landwirtschaft und Produktion, Verarbeitung und Vermarktung bis hin zu Lebensmittelrettung, urbanem Gärtnern, Bildung, Beratung und Forschung. Es geht aber auch darum, Ernährungsgerechtigkeit herzustellen. Konkret setzt der Ernährungsrat zwei Projekte um FoodConnectRuhr und den Weltacker.

#### **2. Das Projekt FoodConnectRuhr möchte regionale und nachhaltige Wertschöpfungsketten vom Acker bis zum Teller im Raum Dortmund aufbauen sowie in der Gemeinschaftsverpflegung (Kitas, Schulen, Kantinen) gesunde, klimafreundliche und gerecht zugängliche Ernährung fördern. Mehr Informationen findet man [hier](#).**

#### **3. Das Bildungsprojekt „Weltacker“ auf dem Schultenhof visualisiert, wie viel Ackerfläche jedem Menschen theoretisch zur Verfügung steht (ca. 2 000 m<sup>2</sup>) – und zeigt, welche Vielfalt an Pflanzen**

dort angebaut werden müsste, um Ernährung, Futtermittel, Rohstoffe und Kleidung weltweit abzudecken.

Es gibt Besuchsmöglichkeiten, Führungen und Aktionen, in denen die globalen Zusammenhänge von Landnutzung, Nahrungserzeugung und Konsum anschaulich gemacht werden.

Praxisnahe Mitmach-Aktionen wie das gemeinsame Vorbereiten des Felds oder Ernten und Pflanzen werden angeboten. Themen wie „Wie viele Ressourcen stehen uns zur Verfügung?“, „Wie beeinflusst mein Konsum die Fläche?“ oder „Welche Pflanzen brauchen wir für Ernährung, Kleidung und Energie?“ stehen im Fokus. Man kann sich an den [Ernährungsrat Dortmund](#) wenden, um herauszufinden, welche aktuellen Mitwirkungsmöglichkeiten es gibt.

4. Der Asselner Gemüsegarten stellt sich vor: Grundsätzlich geht es Nina und Patrick Grothaus darum, ihre landwirtschaftliche Fläche so biointensiv, aber auch so nachhaltig wie möglich zu bewirtschaften. Die Natur, insbesondere das Bodenleben ist dabei der wichtigste Partner, den sie schützen und **fördern**. Zu den Öffnungszeiten des Hofladens und bei regelmäßigen Gartenführungen lassen sie Besucher:innen gerne in jeden Bereich der Gärtnerei schauen und erläutern Ihre Arbeitsweise. Von April bis November kann man ein Gemüsekörbchen buchen, das jede Woche mit 5-7 Sorten frischem, saisonalem Gemüse direkt aus dem Garten gefüllt wird. Hier kann man mehr über den [Asselner Gemüsegarten](#) erfahren.

5. Die **Solawi Kümper Heide** versorgt auf rund zwei Hektar Fläche rund 200 Haushalte in und um Dortmund mit frischem, regionalem, saisonalem Gemüse. Wesentliches Merkmal der Solidarischen Landwirtschaft ist, dass die Produktionskosten gemeinschaftlich von den Mitgliedern getragen werden. Auf Basis der Kostenkalkulation für das kommende Jahr wird ein Richtwert für einen Ernteanteil ermittelt. Um möglichst vielen Menschen ungeachtet ihrer finanziellen Mittel die Teilhabe an einer Solawi zu ermöglichen, gilt bei uns das solidarische Prinzip: Ausgehend von dem Richtwert können Mitglieder anonym ihren monatlichen Beitrag für die Finanzierung des folgenden Wirtschaftsjahres wählen. Damit können Menschen, die mehr als den Richtwert beitragen, anderen Menschen mit wenig Geld eine Teilnahme an der Solawi ermöglichen. Gemeinschaft ist bei dieser Form der Landwirtschaft sehr wichtig, Mitarbeit ist daher sehr willkommen, aber grundsätzlich freiwillig. Wer mitmachen will, findet hier [Informationen](#).

6. Hannah Kochanek berichtet über **Bunte Beete**, den Gemeinschaftsgarten auf dem ev. Friedhof in Hörde. Seit dem Frühjahr 2023 treffen sich von März bis Oktober etwa monatlich Freiwillige auf der ungenutzten Fläche des Friedhofs, um hier Obst, Gemüse und andere grüne bis bunte Pflanzen anzubauen. Es ist ein Ort der Begegnung, des Erlebens und des voneinander Lernens. Es sind alle eingeladen, egal ob mit oder ohne Erfahrung. Die, die vielleicht keinen eigenen Garten haben, um Gemüse anzubauen und die, die einfach lieber in Gemeinschaft arbeiten oder sich austauschen wollen.



Hannah Kochanek, Bunte Beete

Der Garten ist ein Gemeindeprojekt, z.B. haben die Konfis die Biodiversität auf dem Friedhof gefördert. Sie haben eine Benjes-Hecke gestaltet, ein Igelhotel gebaut, Sträucher gepflanzt und 1200 Blumenzwiebeln als Frühblüher für die ersten Insekten im Jahr in die Erde gebracht.

Ab März 2026 wird wieder gegärtnert, hier gibt es Informationen dazu

[buntebeetehoerde@gmail.com](mailto:buntebeetehoerde@gmail.com)

7. **Der Markt der Möglichkeiten** schloss sich an und bot an den Ständen reichlich Gelegenheit für Informationsgespräche. Teilnehmende waren:

Ernährungsrat / FoodConnect Ruhr  
SoLaWi Kümper Heide  
Asselner Gemüsegarten  
Bunte Beete  
Gartentreff für ökologisches Gärtnern  
im Café Aufbruch  
Querbeet Dortmund  
Idee eines Waldgartens  
auf einem Marksbach-Gelände  
Bei diesem Infostand gab es Pumpkin Pie, auf vielfachen Wunsch findet man hier [das Rezept](#) dafür.

Jörg Lüling  
Katharina Runte  
Nina & Patrick Grothaus  
Hannah Kochanek

Gabi Petersen & Johannes Joemann  
Jens Woelki / [weitere Informationen](#)

Gunnel Hinrichsen / [weitere Informationen](#)

Themenvorschläge für das Hörder Forum No.9 bitte an [info@hoerder-forum.de](mailto:info@hoerder-forum.de) schicken!

*Protokoll: Gaby Schulten*