

Abschlussbericht

„Bildung für nachhaltige Entwicklung im Landkreis Groß-Gerau – Ein Projekt zur Förderung von Handlungskompetenz für einen nachhaltigen Lebensstil in bildungsfernen Milieus“



Projektleitung: Alexandra Stirmlinger
Fachbereich Gesundheit und Ernährung
Kreisvolkshochschule Groß-Gerau
Hauptstraße 1
64521 Groß-Gerau

Zielbeschreibung

Das Projekt hatte zum Ziel, ein offenes Workshop-Angebot zum Thema „nachhaltige Entwicklung im Landkreis Groß-Gerau – Ein Projekt zur Förderung von Handlungskompetenz für einen nachhaltigen Lebensstil“ für den genannten Landkreis anzubieten. Mit dem umfangreichen und vielfältigen Workshop-Angebot zum Thema „nachhaltiger Lebensstil“ sollten sich die Teilnehmenden mit dem eigenen Lebensstil und den sich daraus ergebenden ökologischen und gesellschaftlichen Konsequenzen auseinandersetzen. Sie sollten Alternativen kennenlernen, um diese in ihren Alltag zu integrieren. Ein weiteres zentrales Ziel war es, Menschen aus bildungsfernen Milieus für das Projekt zu gewinnen.

Zielgruppe und Zielgruppengewinnung

Dadurch, dass das Workshop-Angebot einem niederschweligen Konzept entspricht, eröffneten sich neue Zugangswege für bildungsferne Gruppen. Die Gewinnung der Teilnehmenden erfolgte über die Kreisvolkshochschule Groß-Gerau. Mit ihren Angeboten zur Alphabetisierung und Grundbildung ist die KVHS Groß-Gerau eine Anlaufstelle für diese

Zielgruppe; sie konnte über diesen Weg erreicht werden. Die erstellten Flyer zu den 14 Workshops wurden in den Bildungszentren ausgelegt sowie in laufenden Maßnahmen (z.B. des Jobcenters) verteilt. Des Weiteren wurde das Projekt den Sozial- und Integrationsbüros, Frauenbeauftragten, dem Verein ohne Grenzen e. V. und zum Teil der Jugendpflege des Landkreises Groß-Gerau vorgestellt und zur Bekanntmachung die Flyer zur Verfügung gestellt.



Durchgeführte Workshops – tabellarische Übersicht

Nr.	Workshop-Titel	Termin	Uhrzeit	Veranstaltungsort	TN-Zahl
1	„Bienenwachstücher“ - Nachhaltige Alternativen zur Frischhalte- und Alufolie	23.03.21	9:00 – 13:00	KVHS-Kochstudio, Groß-Gerau	7
2	Besuch im Laden „Unverpackt Tante Erna“	26.05.21	9:30 - 11:30	Tante Erna Unverpackt Laden, Mörfelden-Walldorf	6
3	Solidarische Landwirtschaft	22.06.21	20:00 – 21:00	Online-Vortrag	19
4	Honigbienen und Imkerei	10.07.21	14:00 – 17:00	Kulturbahnhof, Mörfelden-Walldorf	10
5	Kräuter vor deiner Haustür – Wildkräuterwanderung	21.08.21	15:00 – 18:00	Hessenaue, Trebur	16
6	Fruchtaufstriche selbst gemacht!	26.08.21	16:30 - 19:30	KVHS-Kochstudio, Groß-Gerau	9
7	Herstellung von Reinigungsmitteln für den Haushalt	28.09.21	17:30 -19:30	KVHS-Kochstudio, Groß-Gerau	6
8	Haltbarmachung von Lebensmitteln	06.10.21	16:30 -19:30	KVHS-Kochstudio, Groß-Gerau	12
9	Brot, Brötchen und Co. selbst backen	27.10.21	16:30 -19:30	KVHS-Kochstudio, Groß-Gerau	10
10	Einkaufstraining und Kochkurs für junge Erwachsene	28.10.21	16:00 – 20:00	Jugendtreff "Alte Realschule", Gernsheim	10
11	Rund um den Apfel	02.11.21	16:30 - 19:30	KVHS-Kochstudio, Groß-Gerau	10
12	Stoff statt Plastik	15.11.21	17:00 – 20:00	KVHS-Schulungsraum mit Nähmaschinen, Raunheim	7
13	Bratapfelgelee selbst herstellen	16.11.21	13:30 - 15:30	KVHS-Kochstudio, Groß-Gerau	5
14	Besuch auf dem Kastanienhof - DGB Abschluss Veranstaltung	29.11.21	11:00 – 15:00*	Kastanienhof, Trebur	40

*Hinweis: Termin coronabedingt auf Frühjahr 22 verlegt

1. Workshop: "Bienenwachstücher" – Nachhaltige Alternativen zur Frischhalte- und Alufolie

Zu Beginn der Veranstaltung wurden die Problematik der „Einwegplastik-Mentalität“ und die Notwendigkeit Einwegplastik möglichst zu vermeiden vorgestellt.

Die Gruppe befasste sich mit der Frage, wo befinden sich Plastikartikel im Haushalt und welche Alternativen sind dazu denkbar? Im zweiten Teil der Veranstaltung stellten die Teilnehmenden selbst Bienenwachstücher her. Diese Tücher sind wiederverwendbar, dienen als Alternative zu Frischhalte- und Alufolie und durften für den eigenen Hausgebrauch mitgenommen werden.

2. Workshop: Besuch im Laden „Unverpackt Tante Erna“

Zunächst wurde das Konzept des Unverpackt-Ladens



vorgelegt. Die Produkte, die im Laden angeboten werden, sind plastikfrei, erdölfrei, ökologisch und möglichst regional hergestellt. Zum Abschluss der Veranstaltung stellten die Teilnehmenden eine Deo-creme im Glas her, die frei von allen

Zusatzstoffen auf chemischer Basis ist.



3. Online-Vortrag: „Solidarische Landwirtschaft“ (SoLaWi)

Aufgrund der im Juni geltenden pandemischen Regelungen wurde der ursprünglich vor Ort geplante Workshop in einen Online-Vortrag umgewandelt, in dem den Teilnehmenden das Konzept der SoLaWi vorgestellt wurde. Bei dieser Art von Landwirtschaft schließen sich Verbraucher zusammen, um die Kosten eines landwirtschaftlichen Betriebs gemeinsam zu tragen, wofür sie im Gegenzug den gemeinsamen Ernteertrag erhalten. Das Besondere an diesem Konzept ist: es gibt kein „genormtes“ Obst und Gemüse, sondern sprichwörtlich „krumme Gummern“. Auch erlebt der Verbraucher bzw. das SoLaWi-Mitglied ungünstige Wetterverhältnisse für den Anbau dann sehr nah mit, wenn auf Grund dessen die Ernte nicht so ausfällt, wie sie ursprünglich geplant war.

4. Workshop: „Honigbienen und Imkerei“

Der Workshop, der viele Familien ansprach, gestaltete sich zunächst mit einem Vortrag über das Leben von Honigbienen und anschließenden mit einer Besichtigung der Bienenvölker. An diesem Tag lernten die Teilnehmenden etwas über den Lebensweg der Honigbienen, den Aufbau eines Bienenstocks, die enorme Bedeutung von Insekten für das Ökosystem allgemein sowie die Arbeit der Bienen und die gewonnenen Produkte aus Honig kennen.



Im Rahmen dieser Veranstaltung entstand ein zusammenfassender Kurzfilm, der die Impressionen des Tages sowie die wichtigsten Informationen festhält und veröffentlicht wurde.

5. Workshop: „Kräuter vor deiner Haustür – Wildkräuterwanderung“

Bei einem Spaziergang in der Hessenaue in Trebur haben die Teilnehmenden verschiedene Wild- und Heilkräuter kennengelernt. Die Workshop-Leiterin erklärte das Aussehen, Vorkommen, Verwendungweise und Wirkung der heimischen Wild- und Kräuterpflanzen. Die Gruppe sammelte am Wegesrand unter anderem Knoblauchrauke, Labkraut, Rotklee und Gänsefingerkraut. Zum Schluss wurden die Kräuter zu einem köstlichen Kräuterquark verarbeitet und mit frischem Brot verköstigt.



6. Workshop: „Fruchtaufstriche selbst gemacht!“

In diesem Workshop wurden verschiedene, raffinierte Fruchtaufstriche zubereitet. Bei der Herstellung von Fruchtaufstrichen lag der Focus auf der Verwendung von heimischen Produkten. Die saisonalen Früchte wurden frisch von einem Obsthof aus dem Landkreis Groß-Gerau geliefert. Die Kostproben durften zum Schluss mit nach Hause werden.



7. Workshop: „Herstellung von Reinigungsmitteln für den Haushalt“

Im Haushalt kommen oft jede Menge Reinigungsmittel zum Einsatz. Das belastet nicht nur die Geldbörse, viele dieser Mittel enthalten auch ökologisch und gesundheitlich bedenkliche Inhaltsstoffe und es entsteht eine Menge unnötiger Verpackungsmüll. In diesem Kurs erhielten die Teilnehmenden umfassende Informationen zu umweltfreundlichen, einfachen und kostengünstigen Alternativen zu herkömmlichen industriellen Reinigungsmitteln. Die vor Ort hergestellten „Reinigungsproben“ konnten gleich zuhause ausprobiert werden.



8. Workshop: „Haltbarmachung von Lebensmitteln“

Die Workshop-Gruppe befasste sich mit altbewährten und doch auch wieder neu entdeckten Methoden der Haltbarmachung von Lebensmitteln. Dazu gehörte das Einkochen eines Gemüsesugos, die Herstellung von Kimchi und einer Zwiebelmarmelade. Des Weiteren wurde Rote Beete eingeweckt. Auch bei diesem Workshop kamen ausschließlich regionale und saisonale Gemüsesorten zum Einsatz.



9. Workshop: „Brot, Brötchen und Co. selbst backen“

In diesem Workshop zeigten die Leiterinnen, wie man einen Sauerteig ansetzt und ihn bis zum Brotbacken weiter behandelt. Darüber hinaus backte die Gruppe noch ein herzhaftes Kartoffelbrot, Quarkbrötchen und eine Foccacia.



10. Workshop: „Einkaufstraining und Kochkurs für junge Erwachsene“

Dieser Workshop, speziell an junge Erwachsene gerichtet, begann mit einem gemeinsamen Einkaufen der Lebensmittel für den Kochkurs. Beim Einkaufen konnten viele Fragen zu den Lebensmitteln geklärt werden. Anschließend bereitete die Gruppe sechs Rezepte, eine Erbsencremesuppe, Spaghetti mit Tomatensoße, Blechkartoffeln mit Kräuterquark,



Hähnchenschenkel und ein Apfeltiramisu zu. Nach dem gemeinsamen Essen folgte dann auch das gemeinsame Aufräumen der Küche. Die Rezepte wurden den Teilnehmenden zum Nachkochen ausgehändigt.

11. Workshop: „Rund um den Apfel“

Die Apfel-Vielfalt im Kreis Groß-Gerau ist groß und in den letzten Jahren wurde die Kultur der Streuobstwiesen und die Vielfalt der Verwertungsmöglichkeiten wieder mehr gepflegt. In diesem Workshop wurden die Lokal- und Regionalsorten, die man im Supermarkt selten findet auf vielfältige Weise verarbeitet. So backte die Gruppe einen Apfelkuchen, duftende Bratäpfel und stellten sogar einen herzhaften Apfelsalat mit einer thailändischen Note her.



12. Workshop: „Stoff statt Plastik“

Nützliche Alltagshelfer selbst herstellen, das war das Motto dieser Veranstaltung. Die Teilnehmenden nähten aus alten Stoffresten oder alter Kleidung Spültücher, Abschminkpads, Schüsselabdeckhauben und Kaffeefilter. So entstand nicht nur ein Beitrag für die Umwelt, sondern auch schöne Dinge für einen selbst und zum Weiterverschenken.



13. Workshop: „Bratapfelgelee selbst herstellen“

In diesem Kurs stellten die Teilnehmenden pünktlich zur Winterzeit ein aromatisches Bratapfelgelee her. Auch für diese Lebensmittelherstellung bieten sich Apfelsäfte aus der Region an oder der Saft wird mit Hilfe eines Entsafters selbst gewonnen. Diese Köstlichkeit eignet sich hervorragend als kleines Geschenk oder Aufmerksamkeit.

14. Workshop: „Besuch auf dem Kastanienhof“ – DGB Bildungswerk Hessen Abschluss Veranstaltung

Die Abschlussveranstaltung des Nachhaltigkeits-Projekts sollte am 29. November 2021 mit einer Besichtigung des Treburer Kastanienhofs stattfinden. Auf Grund der aktuellen Corona-Lage musste von Seiten des Kastanienhofs die Veranstaltung auf das kommende Frühjahr verschoben werden. Bei dieser Veranstaltung erwartet die Teilnehmenden eine spannende Hof- und Stallführung, Erläuterungen zu artgerechter Tierhaltung, Preisdumping und Direktvermarktung.

Fazit

Das vorliegende Kooperations-Projekt hat mit seinen vielfältigen inhaltlichen Schwerpunkten rund um den Megatrend Nachhaltigkeit, die im Vorfeld definierten Ziele erfüllt. Die gewünschte Zielgruppe (insbesondere bildungsbenachteiligte Personen aus dem Landkreis Groß-Gerau) konnte erreicht werden und die Teilnahme an den Workshops stärkte die Handlungskompetenzen für einen nachhaltigen Lebensstil. Dies zeigte sich durch die zahlreichen Gespräche und Rückmeldungen der Teilnehmenden zu den Veranstaltungen. Die Begeisterung für das Thema Nachhaltigkeit konnte bei vielen der Teilnehmenden geweckt werden, da die meisten an mehr als nur einem Workshop teilnahmen. Ebenso war ein reger Austausch im Rahmen der Veranstaltungen zu verzeichnen, indem beispielsweise Tipps zu Handlungskompetenzen, die bereits im Alltag umgesetzt werden, gegeben wurden. Erfreulicherweise konnte eine kleine Gruppe von Frauen aus dem vorherigen DGB Bildungswerk-Projekt erneut für einen Großteil der Veranstaltung gewonnen werden. Insgesamt wurde eine dennoch sehr breite bzw. heterogene Zielgruppe angesprochen, was auf die große Bandbreite der Themen, die örtliche Verteilung der Workshop-Angebote im gesamten Kreisgebiet sowie die variierenden Veranstaltungsformate (von Online bis hin zu Angeboten im Freien) zurückzuführen ist. Aufgrund der Corona-Pandemie gab es einzelne Veränderungen zum initialen Konzept. Durch die geknüpften Kontakte mit Netzwerkpartnern und Institutionen im Kreis und die Bedarfe, die im Projektzeitraum immer wieder im Austausch erfragt wurden, ergaben sich letztlich neue Veranstaltungsideen und es konnten sogar mehr Workshops als im Vorfeld geplant realisiert werden. Ein positiver Erfolg, der an dieser Stelle zu nennen ist war das Einkaufen und Kochen mit den jungen Erwachsenen im Jugendtreff „Alte Realschule“ in Gernsheim. Hier zeichnete sich ein großer Informations- und Handlungsbedarf in Bezug auf die nachhaltige und gesunde Lebensmittel- und Getränkeauswahl sowie die Essenszubereitung dieser jungen Zielgruppe ab.