

Im Fokus: Die Pflanzen mit Zukunft

Veranstaltungsreihe des LKV und des Forum Kultur & Umwelt

RATZEBURG. Der Klimawandel führt in den kommenden Jahren auch bei uns zu Veränderungen in der Landwirtschaft. Spielen vielleicht dann verschiedene Hirse-Sorten, Amaranth und Buchweizen als „Zukunftspflanzen“ im Anbau und der Ernährung in Deutschland eine größere Rolle? Welche Auswirkungen hat das auf Landwirte und Konsumenten? Und was kann man in der Küche aus den neuen Nutzpflanzen schmackhaftes zubereiten?

Diesen und weiteren Fragen geht eine Veranstaltungsreihe des Lauenburgischen Kunstvereins (LKV) und dem Forum Kultur & Umwelt Herzogtum Lauenburg in Kooperation mit der VHS Ratzeburg nach. Den Anfang macht am Montag, 30. Oktober, von 14 bis 18 Uhr ein Backkurs der VHS unter dem Titel „Köstlichkeiten aus der Röhre mit Hirse und Buchweizen“. Unter fachlicher Anleitung erfahren die Teilnehmenden, wie aus den Samen dieser Pflanzen Gerichte entstehen. Beide Nutzpflanzen seien seit Jahrhunderten bei uns bekannt, aber leider in Vergessenheit gera-



Sabine Egelhaaf (li.) Edeltraud Eckel und Christine Besenthal möchten, dass mehr Menschen die Vorzüge klimaresistenter Nutzpflanzen erkennen.

Foto: M. Nordmann

ten, erklärt Sabine Egelhaaf von LKV. Ein Vorteil ist, dass aus Hirse und Buchweizen glutenfreie süße und herzhaft Backwaren zubereitet werden können.

Ein Kochkurs befasst sich am Mittwoch, 1. November, mit Gerichten aus Hirse und Buchweizen. Wie bereits bei dem Backkurs dreht sich der VHS-Kurs von 14 bis 18 Uhr um die vielfältige pflanzenbasierten Küche und wie aus Buchweizen und Hirse und ein Drei-Gänge-Menü gezaubert werden kann. Für die beiden Kochkurse ist eine Anmeldung unter [\[foto-e.de\]\(mailto:foto-e.de\) oder unter 04546/223 erforderlich. Die Teilnahme ist kostenlos.](mailto:sabine@</p>
</div>
<div data-bbox=)

Teil des Veranstaltungsreigen ist eine „Exkursion auf die Äcker“ am Dienstag, 31. Oktober, ab 11 Uhr. Angesteuert werden die Domäne Fredeburg und die SoLawi Wietingsbek. Engagierte Landwirte und Gärtner berichten aus ihrer Erfahrung mit bodenschonenden und humusaufbauenden Anbaumethoden sowie mit Zukunftspflanzen. „Die Zukunftspflanzen sind nährstoffreich und robust, kommen mit wenig Wasser und

Dünger aus“, sagt Sabine Egelhaaf. Es gebe bereits einige landwirtschaftliche Betriebe in Deutschland, die neue und klimaverträglichere Nutzpflanzen anbauen. Danach besuchen die Teilnehmenden die Galerie Noffke in Ratzeburg. Hier wird derzeit die Ausstellung „Jahr der Hirse“ gezeigt. Informatives und Geschichtliches zur Hirse ist auf Plakaten zusammengestellt. Dazu gibt es Hirseproben zum Anfassen und Hirsekekse zum Verkosten. Die Veranstaltung ist kostenfrei. Anmeldungen unter sabine@foto-e.de oder 04546/223.

Abgeschlossen wird die Reihe mit einer Gesprächsrunde am 1. November um 19 Uhr im Ratzeburger Rathaus. Zu Gast ist die Agrar- und Umweltwissenschaftlerin Urte Grauwinkel. „Was werden wir in Zukunft speisen?“, darum geht es in der Veranstaltung, in der die Wissenschaftlerin darlegt, welche klimaresistenten Nutzpflanzen angebaut werden und wie diese Produkte dann auf die Speisepläne in der Gemeinschaftsverpflegung kommen können. Die Veranstaltung ist kostenfrei. *mno*