

# Das WeltTellerFeld

## Interaktiver Bildungsort in Wien

Wie viel Fläche verschlingt unsere Ernährung? Wie viel davon liegt im eigenen Land und wie viel fließt in die Nutztierhaltung? Das WeltTellerFeld macht die Ausmaße und Zusammenhänge der Lebensmittelproduktion und unseres (globalen) Ernährungssystems begeh- und begreifbar. Dabei setzt der interaktive Bildungsort im 22. Bezirk in Wien auf Erlebnisse, die alle Sinne ansprechen, handlungsorientierte Workshops und Empowerment für eine gesundheitsfördernde und klimagerechte Ernährung.

VON ANNA-MARIA KRULIS UND CHARLOTTE KOTTUSCH

### Was ist das WeltTellerFeld und wieso brauchen wir es?

Unser Essen in ordentlich sortierten Supermarktregalen vermittelt eine problemlose, scheinbar unbegrenzte Verfügbarkeit. Wie und wo unser Essen wächst und produziert wird, die verwendete Fläche, der benötigte Arbeitsaufwand, die ökologischen Folgen und die gesundheitlichen Auswirkungen sind für Konsument\*innen meist nicht erkennbar. Das beeinflusst die allgemeine, oftmals unzureichende Wertschätzung für Lebensmittel und erschwert es Konsument\*innen, eine individuell gesundheitsfördernde und gesamtgesellschaftlich verantwortungsvolle Entscheidung zu treffen.

Das WeltTellerFeld zeigt als interaktiver Lernort auf einem rund 3.500 m<sup>2</sup> großen Feld die Fläche und die landwirtschaftlichen Kulturen, die benötigt werden, um unseren jährlichen Lebensmittelkonsum (Durchschnitt der Österreicher\*innen) zu decken. Es zeigt auf, wie und wo unser Essen produziert wird und wie viel Fläche wir dafür brauchen. Es sensibilisiert für den dafür benötigten Arbeitsaufwand und erläutert ökologische und gesundheitliche Aspekte von Ernährung und ihrer

Produktion. So kann eine größere Wertschätzung für Lebensmittel und deren Herstellung sowie Verwertung entstehen. Zudem fördert es ein Verständnis dafür, dass es Veränderungen unserer Essens- und Konsumgewohnheiten braucht, hin zu gesundheitsfördernder und klimagerechter Ernährung.

Das WeltTellerFeld unterstützt (junge) Menschen dabei, ihre individuelle Ernährung sowie das globale Lebensmittelproduktionssystem zu hinterfragen und selbst Handlungsoptionen zu entwickeln.

Das WeltTellerFeld wird in Kooperation des Ernährungsrats Wien, Brot für die Welt sowie mit und auf den Flächen der Kleinen Stadt Farm im 22. Bezirk aufgebaut und steht allen interessierten Menschen, insbesondere auch Kindern und Jugendlichen, offen.

### Maßloser (Flächen-)Konsum

Wie viel Fläche steht eigentlich hinter unserer Ernährung? Wie viel Fläche steht jedem Menschen auf der Welt für seine Ernäh-

rung zu? Wo liegen diese Flächen eigentlich und welche Nutzungskonflikte gibt es? Macht es einen Unterschied, ob ich mich für ein Schnitzel oder einen Linseneintopf entscheide? Konsumieren wir maßlos, auf Kosten anderer Menschen und unserer Umwelt?

Das WeltTellerFeld zeigt auf, wie viel Fläche ein Mensch in

Österreich durchschnittlich für die eigene Ernährung braucht, nämlich ca. 3.500 m<sup>2</sup>. Davon befinden sich 49 Prozent im Inland und 51 Prozent im Ausland. Insgesamt wird etwas mehr als die Hälfte der Fläche (54 %) für Nutztiere, entweder in Form von Weideland oder für den Anbau von Futterpflanzen, genutzt und der Rest für den direkten menschlichen Verzehr (46 %) wie z. B. Getreide für Brot, Nudeln etc. oder Obst und Gemüse.<sup>1</sup>

# WeltTellerFeld Übersichtsplan

## Weide und Futterpflanzen im Ausland

Fläche im Ausland für den Anbau von Weide und Futterpflanzen zur Produktion von Fleisch, Milchprodukten und Eiern für den durchschnittlichen Jahreskonsum eines Menschen in Österreich.

## Weide und Futterpflanzen im Inland

Fläche in Österreich für den Anbau von Weide und Futterpflanzen zur Produktion von Fleisch, Milchprodukten und Eiern für den durchschnittlichen Jahreskonsum eines Menschen in Österreich.

## Pflanzliche Lebensmittel im Ausland

Fläche im Ausland für den Anbau von pflanzlichen Lebensmitteln wie beispielsweise Gemüse, Getreide für Brot oder Kakao für den durchschnittlichen Jahreskonsum eines Menschen in Österreich.

## Pflanzliche Lebensmittel im Inland

Fläche in Österreich für den Anbau von pflanzlichen Lebensmitteln wie beispielsweise Gemüse, Getreide für Brot oder Zuckerrüben für Zucker für den durchschnittlichen Jahreskonsum eines Menschen in Österreich.

-  Eingang
-  Kompost
-  Traubenpergola
-  WC
-  Bienenstand
-  Sitzgelegenheit im Schatten
-  Hier gibt's Wasser
-  Werkzeugschrank

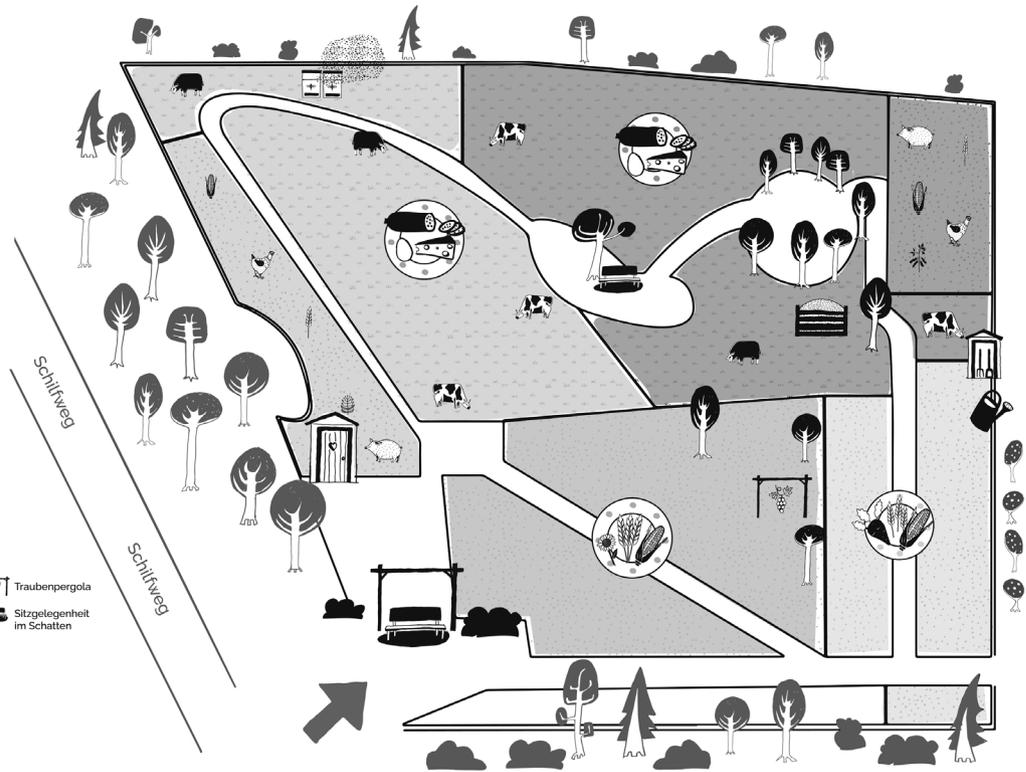


Abb. 1: Das WeltTellerFeld macht die Fläche, die die durchschnittliche Ernährung in Österreich einnimmt, für Menschen allen Alters erlebbar  
© WeltTellerFeld 2021

Damit wird die Makroperspektive auf das weltweit umspannende Ernährungssystem mit der Mikroperspektive auf unser tägliches Essen verbunden. Der Bogen spannt sich von globalen Herausforderungen wie Klimawandel oder begrenzten Flächen bis zu den konkreten Lebensmitteln auf unseren Tellern, die oftmals eine lange Reise und viele Arbeitsschritte hinter sich haben, aber wenig Wertschätzung erleben. Für die Erzeugung bedarf es mitunter riesiger, zumeist in Monokulturen bestellter Felder und einer Vielzahl an Ressourcen. Wie viel Fläche beispielsweise hinter einem Steak steht, ist auf den ersten Blick nicht erkennbar. Die Auswirkungen der Produktion und Verarbeitung auf Umwelt (wie Bodendegradation und -versiegelung, Klimakrise, Verlust von Biodiversität, Übernutzung von Ressourcen) und Menschen (die möglicherweise unter unfairen Bedingungen in der Nahrungsmittelproduktion arbei-

ten oder die Folgen des Anbaus zu spüren bekommen) sind bekannt. Sie werden jedoch oft rasch wieder vergessen, denn sie sind häufig weit weg und nicht direkt sichtbar.

Das WeltTellerFeld holt diese abstrakten Zusammenhänge auf eine erlebbare Ebene: Besucher\*innen des WeltTellerFeldes können unterschiedliche Dimensionen ihres Lebensmittelkonsums betrachten, begehen und begreifen – und das im wahrsten Sinn des Wortes. Ein Erkundungspfad führt durch alle vier Bereiche des Feldes, dabei gibt ein Farbleitsystem den Weg vor und ermöglicht die einfache Orientierung im eigenen Flächenverbrauch. Schilder am Wegrand geben Informationen zu den sichtbaren, oder je nach Jahreszeit, auch gerade nicht sichtbaren Kulturen. Das WeltTellerFeld versteht sich als dynamischer, partizipativer Ort, der sich in stetigem Wandel befindet. Nicht nur die Kulturen am Feld verändern sich im Laufe der (Jahres-)Zeit, auch die Mit-

mach- und Erlebnismöglichkeiten werden stetig weiterentwickelt, durch Rückmeldungen und Lernerfahrungen, z. B. aus den Workshops, angepasst und um Ideen der Besucher\*innen erweitert.

### Gemeinsam Richtung gesundheitsfördernder und klimagerechter Ernährung

Das WeltTellerFeld unterstützt (junge) Menschen dabei, ihre individuelle Ernährung sowie das globale Lebensmittelproduktionssystem zu hinterfragen und selbst Handlungsoptionen zu entwickeln. Die titelgebenden drei Bereiche „Welt“, „Teller“ und „Feld“ sind bei einem Besuch am WeltTellerFeld dabei stets begleitend.



Der Bereich „Welt“ regt zur Auseinandersetzung mit Themen wie der Herkunft unserer Lebensmittel, globalen Ernährungssystemen und Lebensmittelproduktion, den Flächen,

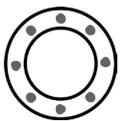


Abb. 2: Interaktive Workshops ermöglichen es Menschen jeden Alters, selbst aktiv zu werden, ihr individuelles Ernährungsverhalten zu hinterfragen und selbst Handlungsoptionen zu entwickeln  
© WeltTellerFeld 2021



Abb. 3: Ein farblich gekennzeichnete Erkundungspfad führt durch alle vier Bereiche des Feldes  
© WeltTellerFeld 2021

Landnutzung und Produktionsstrukturen der globalen Landwirtschaft und Handelsstrukturen, Klima- und Verteilungsgerechtigkeit, Lieferketten, Verfügbarkeit und Endlichkeit der Ressourcen an.



Der Bereich „Teller“ lässt die Besucher\*innen Fragen zu Themen wie Ernährungsmustern und -stilen (Fleischkonsum, pflanzlicher Ernährung etc.), gesundheitsfördernder Ernährung, Ernährungssouveränität, Bewusstseinschaffung zur Herkunft des Essens, Alternativen zu bisherigen Konsumgewohnheiten, Verpackungen von Lebensmitteln und Plastik, Lebensmittelabfällen und Müll aufwerfen.



Der Bereich „Feld“ veranlasst Überlegungen zu Produktions- und Arbeitsbedingungen in der Landwirtschaft, Agrarökologie, Ökosystemen, Biodiversität, Mikroorganismen und Kleinstlebewesen, Nährstoff-Kreisläufen, nachhaltiger vs. konventioneller Landwirtschaft (bio, regional, saisonal), Klimawandel und Auswirkungen auf Landwirtschaft, zu jahreszeitlichen

Aspekten der Landwirtschaft, Böden, Bodendegradation.

Das WeltTellerFeld veranschaulicht diese Themen in ihren Zusammenhängen. Wie wirkt sich z. B. eine frische, vorwiegend pflanzenbasierte Ernährung auf die individuelle Gesundheit und das Klima aus? Das Feld wirft diese Fragen jedoch nicht nur auf, sondern bietet einen Ort, um Alternativen zum vorherrschenden System kennenzulernen, sie zu diskutieren und dann auch zu erproben. Ein Ziel ist es dadurch, einen unmittelbaren, weil erfahrbaren Beitrag zur individuellen Ernährungs-

kompetenz und zu nachhaltigen Verhaltensänderungen zu leisten. Über die Beschäftigung mit der Fläche wird Besucher\*innen die Möglichkeit geboten, ein kritisches Bewusstsein zu entwickeln, hin zu einem bewussten, ggf. weniger (Fleisch-)Konsum und damit auch zu weniger (außerösterreichischem) Flächenverbrauch. So können gemeinsam mit den Kindern und Jugendlichen Wege entwickelt werden, die das „WeltTellerFeld“ jedes Menschen in Zukunft so gestalten, dass der Flächenverbrauch sinkt, ökologische Folgen minimiert werden und soziale Gerechtigkeit verstärkt wird.



Abb. 4: Bei regelmäßigen Mitmach-Tagen sind alle Interessierten eingeladen, das Feld zu mitzugestalten  
© WeltTellerFeld 2021

## FACTBOX Ernährungsrat Wien vernetzen – verstehen – verändern

Der Ernährungsrat Wien ist eine Plattform zur Gestaltung eines zukunftsfähigen Ernährungssystems für Wien. Er ermöglicht das Zusammenkommen der verschiedensten Akteurinnen und Akteure, vom Anfang bis zum Ende der Lebensmittel-Wertschöpfungskette und darüber hinaus. Durch diese umfassende und offene Herangehensweise werden Handlungsspielräume aufgedeckt und ausgebaut, wodurch langfristig das Ernährungssystem gestaltet und in eine sozial gerechte und ökologisch zukunftsfähige Richtung weiterentwickelt werden kann. Der Fokus liegt auf dem Ernährungssystem Wien, dennoch werden globale Zusammenhänge und Stadt-Umland-Beziehungen stets mitgedacht.

**Weitere Informationen unter:** [www.ernaehrungsrat-wien.at](http://www.ernaehrungsrat-wien.at)

Die Vermittlungsarbeit steht dabei unter dem Dach des globalen Lernens und orientiert sich an den Grundhaltungen: Handlungsorientierung, erlebnisorientiertes und exploratives Lernen, Lerner\*innen-zentriertheit sowie mehrdimensionales Lernen, praxisorientiert – erfahrungsbezogen – handlungsbefähigend, partizipativ, Selbstermächtigung und Selbstwirksamkeit, Motivation und Spaß. ©

**Kontakt:** [kontakt@welttellerfeld.at](mailto:kontakt@welttellerfeld.at)  
Schilfweg 20c, 1220 Wien  
(bei der Kleinen Stadt Farm)

**Aktuelle Informationen unter:**  
[www.welttellerfeld.at](http://www.welttellerfeld.at)  
Instagram @welttellerfeld  
Facebook @welttellerfeld

***Mag.<sup>a</sup> Anna-Maria Krulis** studierte Soziologie und Sozial- und Humanökologie in Wien. Beruflich ist sie als wissenschaftliche Mitarbeiterin am RCE Vienna (WU Wien) im Bereich Bildung für nachhaltige Entwicklung tätig und engagiert sich ehrenamtlich für den Ernährungsrat Wien. Als Sozialökologin liegt ihr Blick auf der Schnittstelle zwischen Natur und Gesellschaft und der Möglichkeit, diese Interaktion zu gestalten.*

***Mag.<sup>a</sup> Charlotte Kottusch** studierte Internationale Entwicklung sowie Sozial- und Humanökologie und ist als Projektmitarbeiterin am IIASA in Laxenburg beschäftigt. Seit 2016 engagiert sie sich für den Ernährungsrat Wien, wo sie als Sprecherin im Koordinationskreis tätig ist. Sie interessiert sich besonders für Ernährungssouveränität und den Zusammenhang zwischen Ernährung und der Klimakrise.*

***abstract & keywords** **Where does our food come from and how much area is used to produce it?** The WeltTellerFeld brings the complexity of our global food system to a comprehensible level: on 3500 m<sup>2</sup> the interactive learning site exhibits the area and agricultural crops used to cover an average Austrian's annual food consumption. It raises awareness for the ecological, societal and health aspects of food production, palpably showing the need for change in our diets: towards healthy and climate-friendly nutrition.*

***Food literacy, global education, food system and land use, planetary health diet, climate justice***