

# ClimateChallenge im Juli



„regional und saisonal ist genial“ –

## Die Juli-Challenge motiviert zum bewussteren Lebensmittelkonsum – für Klima, Gesundheit und Gerechtigkeit

Woher kommt eigentlich die Tomate auf unserem Teller? Aus dem Supermarkt, klar. Aber davor? Aus Spanien? Marokko? Oder doch direkt vom Hofladen um die Ecke? Im Juli ruft die Klima- und Artenschutzgruppe der Bürgerstiftung Lilienthal gemeinsam mit der Grasberger Initiative *Heute für die Zukunft* zur Juli-Challenge auf – einem Mitmachprojekt für alle Bürgerinnen und Bürger in Lilienthal und Umgebung.

### Die Juli-Challenge:

#### Einmal bei einem regionalen Erzeuger einkaufen

Die Initiative will sensibilisieren: Für die Vorteile regionaler Produkte, für die Belastung durch lange Lieferwege, für faire Preise und gesunde Ernährung. Wer bei der Juli-Challenge mitmacht, unterstützt die heimische Wirtschaft und schützt das Klima. Denn was oft so günstig im Supermarktregal liegt, hat häufig einen hohen ökologischen und sozialen Preis.

### Regionale Anbieter – direkt vor Ort einkaufen

Ob in Lilienthal, Worpswede oder in Grasberg: Glücklicherweise gibt es in der Region viele Möglichkeiten, frisches Gemüse und andere Produkte direkt bei Erzeugerinnen und Erzeugern zu kaufen – saisonal, regional und meist sogar ökologisch produziert. Für die Juli-Challenge bedeutet das: Kein großer Aufwand, sondern vielmehr die Gelegenheit, Neues kennenzulernen und Gewohntes bewusster zu schätzen.

#### Auswahl der gut 20 Anlaufstellen in der Region:

- **Gemüsehof Lüningshausen** – Frisches Gemüse am Selbstbedienungsstand direkt am Hof
- **Hofladen Dehlwes** – Produkte aus eigener und regionaler Herstellung
- **Gärtnerei Rhizom** – Ökologisch, solidarisch und vielfältig

Ebenso dabei: Die solidarischen Landwirtschaften (Solawis) der Umgebung. Sie ermöglichen faire Bedingungen, stärken die Region und sichern eine nachhaltige Produktion ohne Preisdruck durch Discounter. Auch hier lässt sich Gemüse beziehen – mit einem Plus an Fairness für Mensch und Umwelt:

- **Eickedorfer Hof** (Grasberg): Bio demeter Gemüse, Eier und Fleisch direkt vom Hof
- **Sophienhof** (Oldendorf): Gemüse in Bio-Qualität mit Abholstation in Butendiek
- **Brümmanns Hof** (Quelkhorn): Nachhaltiger Gemüseanbau (demeter) sowie Milch und Milchprodukte direkt am Hof
- **Bohnenbande** (Quelkhorn): etwa 40 Gemüsekulturen auf 1,2 ha Freiland und Folientunnel
- **Gemüsehof Lüningshausen**: Neben dem Hofverkauf Teil der Solawi-Initiative
- **Moorbirke** (Worpswede): Gemüse, Obst, Eier und Fleisch aus biologischer Erzeugung

Auf einer interaktiven **Karte** auf [www.buergerstiftung-lilienthal.de](http://www.buergerstiftung-lilienthal.de) können Teilnehmende entdecken, wo es in Lilienthal und Umgebung saisonale Produkte direkt vom Hof oder Stand gibt.

# ClimateChallenge im Juli

## Klimaschutz auf dem Teller

Laut aktuellen Studien stammen fast 20 % der Treibhausgasemissionen im Lebensmittelbereich aus dem Transport – besonders bei Obst und Gemüse. Hinzu kommen energieintensive Lagerungen, Konservierungsmethoden und oft hoher Pestizideinsatz. Regional und saisonal heißt also: kürzere Wege, weniger Emissionen, mehr Transparenz.

Und es lohnt sich auch gesundheitlich: Frisches Gemüse aus der Region enthält mehr Vitamine, wird seltener mit Pestiziden belastet und kommt oft aus kontrolliert biologischem Anbau. Bio-Produkte sind laut Ökomonitoring bis zu 153 Mal weniger belastet als konventionelle Ware.

## Faire Preise für alle – auch für Erzeuger:innen

Zwei Drittel des in Deutschland verzehrten Gemüses wird importiert. Der Preis? Die Ausbeutung von Menschen, die u.a. in Spanien für Billiglöhne in Gewächshäusern schufteten – häufig ohne geregelte Arbeitszeiten, Gesundheitsschutz oder faire Entlohnung. Auch in Deutschland geraten kleine Höfe unter Druck: Seit dem Jahr 2000 hat sich die Zahl der Gemüsebaubetriebe halbiert. Nur mit fairen Preisen und direkter Unterstützung durch Verbraucher\*innen können sie überleben.

## Mitmachen und dabei sein!

Wer bei der Juli-Challenge mitmacht, hilft mit kleinen Handlungen, große Wirkungen zu erzielen. Erfahrungen dürfen gern geteilt werden. Was war besonders bei dem Einkauf auf dem Hof? Überzeugt Qualität und Geschmack vom heimischen Gemüse? Oder vielleicht schlummert ein Geheimrezept für Zucchini-Schwemme & Co. in der Küchenschublade? Wir sind gespannt auf kreative Ideen zur Verarbeitung der Gartenfülle! Beiträge und Fotos können an [heute.fuer.die.zukunft@gmail.com](mailto:heute.fuer.die.zukunft@gmail.com) gesendet werden.

Weitere Infos und Tipps gibt es auf [www.buergerstiftung-lilienthal.de](http://www.buergerstiftung-lilienthal.de) und über den WhatsApp-Kanal der Klimaschutzgruppe. Dort erfahren Interessierte außerdem wie man Herkunftsländer im Supermarkt erkennt, erhalten Zugang zu einem Saisonkalender und erfahren, wie man selbst auf einem Balkon oder der Fensterbank Gemüse anbauen kann.

## Auftakt zur Juli-Challenge: Einladung zur Hofführung am 1. Juli!

Zum Start der Challenge gibt es gleich eine besondere Gelegenheit, einen regionalen Erzeuger persönlich kennenzulernen: Am Dienstag, 1. Juli um 17 Uhr, lädt der Gemüsehof Lünghausen in der Lünghäuser Str. 37 zu einer Hof- und Ackerführung ein. Felix Hannig, Gründer der dortigen Solawi, zeigt vor Ort, wie solidarische Landwirtschaft funktioniert, was gerade auf den Feldern wächst und wie regionale Versorgung in der Praxis aussieht. Wer Lust hat, fährt gemeinsam mit den Initiatoren zum Hof. Start ist um 16:15 Uhr vor der Bürgerstiftung am Conrad-Naber-Haus (Klosterstraße 23). Bei Regen werden Fahrgemeinschaften gebildet – ebenfalls mit Treffpunkt dort.

## Fazit:

Ob auf dem Wochenmarkt, im Hofladen oder beim Solawi-Mitglied – jede Entscheidung für regionale und saisonale Produkte ist ein Schritt zu mehr Nachhaltigkeit, Fairness und Lebensqualität.

**Regional und saisonal ist genial – und ganz einfach Teil der Lösung.**

