



Wir sind alle gleich!

„Vom Feld bis in die Pfanne!“

nachhaltig!regional!gemeinsam!

„Vom Feld bis in die Pfanne“  
„Wohnen – Arbeiten – Leben in Waischenfeld“  
des Vereins *Wir sind alle gleich!*  
Federführend: Katharina Löffelad



„Vom Feld bis in die Pfanne“  
„Wohnen – Arbeiten – Leben in Waischenfeld“  
des Vereins *Wir sind alle gleich!*  
Federführend: Katharina Löffelad



# Vorwort und Gedanken hinter diesem Projekt








Ein Ziel der Inklusionsfirma ist es, unterschiedliche Biobetriebe in der Region zusammen zu bringen. Gemeinsam regionale Produkte, wie unterschiedliches Gemüse und Salate, Beeren, Obst sowie verschiedene Getreidearten zur Nahrungsproduktion und als Tierfutter, auf den Feldern anzubauen.

Betriebe mit ökologischer artgerechter Tierhaltung zu unterstützen und ein Teil der Abnahme der Produkte wie z.B. Eier, Milch, Milchprodukte, Käse, Fleisch usw. zu sichern.





Gemeinsam mit den Landwirten in der Region und dem Inklusionsunternehmen naturnah und im Sinne einer biologischen Vorgehensweise Felder bewirtschaften. Die dort wachsenden Rohstoffe werden gemeinsam gepflegt und geerntet. Ein Teil der Produkte wird zum Eigenverbrauch in den Wohnbereichen der MitarbeiterInnen und des Kantinen- und Café-Bereichs benötigt.

Ein weiterer Teil der Ernte wird im Naturladen und mit den Abo-Kisten verkauft.

## Vorteile:

-  kurze Wege und damit ein hoher CO<sub>2</sub>-Verbrauch minimiert
-  die Produkte können feldfrisch weiterverarbeitet, bzw. eingelagert werden.
-  Biologischer Landbau schützt die Böden und fördert die Artenvielfalt
-  die Landwirte haben eine sichere Abnahmequelle
-  der Produktpreis sollte stabil gehalten werden, sodass die Landwirte auch bei Ernteaussfällen kein finanzielles Risiko tragen,
-  die Arbeit verteilt sich auf mehrere Hände und es können zusätzlich saisonabhängig MitarbeiterInnen eingeteilt werden
-  Naturnahe Arbeit schafft Erholung für Geist und Seele

## Ziele:

-  Schutz der Artenvielfalt und des Tierwohls
-  keine Ausbeute der Nutzböden
-  gemeinsam die Region schützen
-  Gleichberechtigung auf allen Ebenen

„Vom Feld bis in die Pfanne“  
„Wohnen – Arbeiten – Leben in Waischenfeld“  
des Vereins *Wir sind alle gleich!*  
Federführend: Katharina Löffelad



## 1. „VOM FELD...“

---

Die Arbeit auf dem Feld ist von Kooperationen geprägt. Unsere Kooperationspartner bestellen in Zusammenarbeit mit unseren MitarbeiterInnen das Feld. Die Arbeitsfelder hier sind in erster Linie:

- Bestellen des Feldes
- Pflege und Ernte
- Verkauf/Auslieferung über den Naturladen, bzw. Abo-Kisten

In unserem näheren Umfeld von Waischenfeld sind auch Landwirte sesshaft die biozertifizierte Tierhaltung betreiben. Selbstverständlich schließen wir diese mit ein und hoffen auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit.

Eine Bio-Zertifizierung aller Kooperationspartner ist in unserem Gesamtkonzept natürlich unerlässlich.

## 2. „...BIS IN DIE PFANNE!“




---

Ein nicht unerheblicher Teil der geernteten Feldfrüchte kann selbstverständlich für den Eigenbedarf verwendet und verwertet werden. Der Verzehr selbst erzeugter Lebensmittel hat bei den KonsumentInnen erfahrungsgemäß einen ganz besonderen Stellenwert.

Tatsächlich gehen die Ideen in diesem Bereich aber noch weiter. So könnte in einem kleinen Hofladen oder dem Naturladen Ernteerträge oder sonstige Erzeugnisse verkauft werden.

In Kombination mit dem Hofladen oder Naturladen kann man sich auch ein kleines Café vorstellen, das nur eine begrenzte Auswahl, dafür aber sehr hochwertige Produkte anbietet. Wir wollen den Gästen hier bewusst eine Auszeit vom Alltag gönnen, um sich auf ein sehr spezielles Erlebnis einzulassen. Der Slow Food-Gedanke steht bei uns im Vordergrund, genauso ein sehr gemütliches Ambiente mit Wohnzimmercharakter.

Unser kleines, aber feines kulinarische Angebot könnte wie folgt aussehen:

-  Frühstück auf Bestellung in erster Linie aus eigenem Anbau und regionalen Produkten für Gruppen bis zu maximal zwanzig Personen
-  Mittagessen: zwei saisonale Gerichte, im Herbst eher Suppen, Frühling beispielsweise Speisen mit Kräutern und Quark
-  Nachmittag: Kaffee/Kuchen mit selbstgebackenem Kuchen

## 3. ANSPRECHPARTNER

---

Für weitere Fragen steht Katharina Löffelad, Vogelkirschenweg 1, 91344 Waischenfeld, Tel. 092021393 gerne zur Verfügung. Sie ist federführend mit diesem Teilprojekt des Arbeitstherapeutischen Leitbildes betraut.