

# Workshop Angebot

## für ihr Unternehmen

### Klimawandel und Lebensmittel

Ein Team-Building-Event mit Mehrwert:

Eine gemeinsame Erfahrung des Weltackers und eine lebendige Vorstellung von der Treibhaus-Bedeutung unserer Ernährung für praktische Klimaretter:innen

2023



# Was bieten wir an?

**Natur, Exotik  
und Team-  
Building**

## Tagesworkshop für Unternehmen

- **Dauer:** 6 Stunden inkl. Mittagessen
- **Teilnehmerzahl:** 15-20
- **Zeitraum:** Mai-September

**Aha-Erlebnisse**  
in Zusammenhang  
mit den Werten  
Ihres  
Unternehmens

### **Acker-Tour:**

Rundgang zu verschiedenen Stationen des Weltackers mit unseren erfahrenen Referent:innen.

### **Mittagessen:**

Gemeinsame Zubereitung und Klimaberechnung des Klima-Menüs.

### **Team-Aktivitäten:**

Interaktive Workshops zu klimaneutraler Ernährung, gemeinsames Kochen, Rallye und Quiz.

### **Diskussion:**

Welche Aspekte können die Mitarbeiter:innen mit in den Alltag nehmen und eventuell in das Unternehmen integrieren?

# Wer sind wir?



2000m<sup>2</sup> Ackerfläche



**Ekkehard Spiegel**  
Gärtner und  
Weltacker-Referent



Schaufeln und Infostationen



Die 45 wichtigsten Ackerkulturen der Welt



**Sabrina Irma Rau**  
Weltacker-Referentin  
und ihre persönliche Ansprechpartnerin  
[Rau@2000m2.eu](mailto:Rau@2000m2.eu)  
+49 17670901014

- Der **2000m<sup>2</sup>-Weltacker** ist ein international ausgerichteter Bildungsort für nachhaltige Entwicklung im Botanischen Volkspark Pankow.
- Auf einer 2000 m<sup>2</sup> großen Ackerfläche mit Schautafeln und Infostationen, wachsen die **45 wichtigsten Ackerkulturen der Welt** proportional zu ihrem weltweiten Flächenanteil.
- Der Klima-Acker vermittelt eindrücklich und sinnlich erfahrbar die **Auswirkungen der eigenen Einkaufs- und Ernährungsgewohnheiten** auf die Erderwärmung und bietet **praktische Handlungsoptionen**.
- Der 2000 m<sup>2</sup>- Weltacker ist ein Projekt der **Zukunftsstiftung Landwirtschaft**.

# Wo befinden wir uns?

Der Weltacker befindet sich im **Botanischen Volkspark Blankenfelde-Pankow**. Auf dem Gelände des einst größten Schulgartens Berlins bietet der Botanische Volkspark auf einer Fläche von 34 Hektar denkmalgeschützte Bau- und Gartenkunst aus dem Anfang des 20. Jahrhunderts, umgeben von wertvollen naturbelassenen Wäldern und Wiesen.

## Anfahrt

Den schnellsten Weg von Ihrem Standort finden Sie mit [Google-maps](#) und der [Fahrplanauskunft der BVG](#). Hier sind mögliche Optionen:

- **Tram M1** bis Nordend und von dort ca. 1,7 km **laufen**
- **Bus 124, 150, 250 oder Tram M1** und dann **Bus 107** bis vor die Tür
- Vom **S-Bhf Blankenburg** 12 Minuten **Fahrrad** und vom **S-Bhf Pankow oder Schönholz** 15 Minuten **Fahrrad**.

## Praktische Infos

- Freier Eintritt in den Botanischen Garten
- Denken Sie an Sonnen- / Regenschutz
- Treffpunkt direkt auf dem Weltacker am Willkommensschild

Botanischer Volkspark Pankow



# Welche Inhalte gibt es?



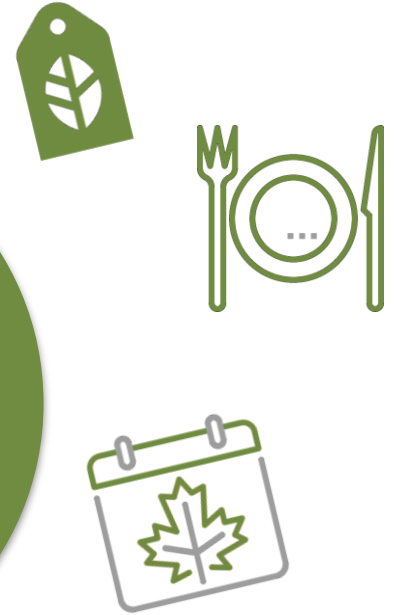
**Ort, Saison und Klimarelevanz** des Anbaus von Lebensmitteln  
+  
Praktische Tipps und Erlebnisvorträge für eine **klimaneutralere Ernährung**

**Weiterbildung**

**Team-Building**

Gemeinsames Kochen, Rätsellösen und weitere Aktivitäten in **Teams**  
+  
**Anregender Austausch** zu spannenden und alltagsrelevanten Themen

Spezielle Themenschwerpunkte und Tipps können an jede Berufsgruppe individuell angepasst werden.



# Worauf wird der Blick bei den Erlebnisvorträgen gerichtet?

- Etwa **2000 m<sup>2</sup> Ackerfläche** gibt es rein rechnerisch für jeden Menschen auf der Welt. Wie groß sind 2000 m<sup>2</sup>?
- Wie viel Fläche wird für welches Gericht benötigt?
- Was wird in welchem Ausmaß angebaut? Entdecken der **45 größten Kulturen** der Welt
- **Saisonalität** von Lebensmitteln
- **Tierische vs. pflanzliche** Produkte
- **Input-Output** auf dem Acker
- CO<sub>2</sub>-Zyklus und Boden als **Kohlenstoffspeicher**
- **Artenvielfalt** und **Bodenfruchtbarkeit**
- **Verarbeitung**: Erhitzen, Kühlen, Transport, Verpackung und Entsorgung
- Lebensmittelverschwendung: Verlust und **Abfall**
- Non-Food Produkte vom Acker: Kleidung, Energie, Treibstoff

## Weitere damit verbundene Themen:

- Biologische und konventionelle Anbauart
- Lebensmittel wertschätzen
- Klimawandel und Treibhauseffekt
- Agrobiodiversität und Saatgutvielfalt
- Klimafreundliches Gärtnern
- Umweltgerechtigkeit und soziale Aspekte
- Nachhaltiger Konsum
- Ernährungsstile weltweit
- Wasserhaushalt und Humusaufbau
- ...

Welche Themen sind  
Ihnen wichtig?  
Gestalten Sie mit uns  
den Workshop!

# Welche Ziele hat der Workshop als Teambuilding Maßnahme?

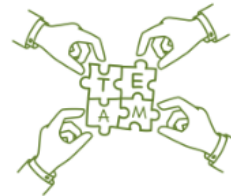
## Team-Building: Gemeinsames Kochen, Gruppenaktivitäten und Raum für Austausch



Kennenlernen der Mitarbeiter:innen außerhalb des beruflichen Alltags auf spielerische Art und Weise in der Natur.



Zusammenhalt stärken durch gemeinsame Aktivitäten und Erfolgserlebnisse als Team.



Positive, emotionale Mitarbeiterbindung fördern und einen Beitrag zu einer leistungsstarken Unternehmenskultur leisten.

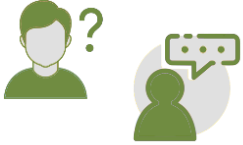


Gemeinsame Erfolge steigern die Motivation und das Teambewusstsein der Teilnehmer:innen.



# Welche Ziele hat der Workshop als Weiterbildung?

Weiterbildung: Lebendige Vorstellung von der Bedeutung verschiedener Lebensmittel auf unser Klima



Bewusstsein und Handlungswillen zur klimaneutraleren Ernährung aus intrinsischer Motivation anregen.



Mitarbeiter:innen als praktische Klimaretter:innen ermächtigen und motivieren.



Sozialverantwortung für Unternehmen und Gesellschaft wahrnehmen.

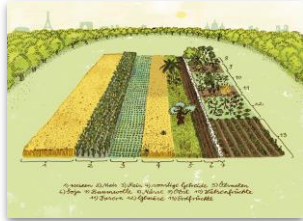


Praktische und innovative Ansätze für die eigene Ernährung gemeinsam erörtern.



# Ablauf

9:00



- Ankommen und Begrüßung
- Auftakt
  - Kurze Einführung in den Weltacker / 2000m<sup>2</sup>
  - Erwartungen einsammeln
  - Aufstellung, ggf. Präsentationsrunde, Wissensstand abfragen
  - Ablauf des Tages erläutern



9:30



- Flächenbuffet Station & Marktstand: Rätsel & Input zu Flächen- und Klimabilanz von Lebensmitteln
  - Zusammenhang von Fläche und CO<sub>2</sub>
  - Boden als Lebensgrundlage und Kohlenstoffspeicher
  - Unterschiede zw. den Produktgruppen
  - Saisonalität / Regionalität



# Ablauf

10:30



- Vorbereitung des Mittagessens
  - Ernten, schnippeln, wiegen, kochen
- Berechnung des Klima-Menüs
  - Wie viel Ackerfläche für die Zutaten unseres Mittagessens? > [mym2](#)
  - Welche Klima-Bilanz? > [CO2 Rechner](#) / [IFEU-Institut Daten](#)



11:30

- Acker-Tour mit unserem Gärtner Ekke (Teil 1)
  - Klima-Aspekte der Landwirtschaft in Bezug auf die wichtigsten Kulturen weltweit
  - Landwirtschaftliche Produktion in Zeiten der Klima-Krise
  - Non-Food Produkte: Kleidung, Energie, Treibstoff
  - Lebensmittelverlust und -verschwendung
  - Umweltgerechtigkeit und Auswirkung unseres Konsums auf globalen Süden
  - Saatgut und Sortenvielfalt



# Ablauf

12:30



- Mittagessen
- Austausch zur Berechnung des Klimamenus
  - Wie viel Fläche und CO2 auf unserem Teller?
  - Abfall, Wurmboxe und Kompost



13:15



- Acker-Tour mit unserem Gärtner Ekke (Teil 2)
  - Klima-Aspekte der Landwirtschaft in Bezug auf die wichtigsten Kulturen weltweit
  - Landwirtschaftliche Produktion in Zeiten der Klima-Krise
  - Non-Food Produkte: Kleidung, Energie, Treibstoff
  - Lebensmittelverlust und -verschwendung
  - Umweltgerechtigkeit und Auswirkung unseres Konsums auf globalen Süden
  - Saatgut und Sortenvielfalt





# Ablauf

14:15

- 14:15 Acker-Rallye in 3er-Teams, Quiz und Stationen:
  - Flächenbuffet
  - Saatgut-Station, warum ist Vielfalt wichtig?
- 14:45 Abschlussrunde & Feedback
  - Landwirtschaftliche Produktion in Zeiten der Klima-Krise
  - Wie wollen wir uns zukünftig ernähren?
  - Was können wir als Team in unserem Unternehmen künftig ändern, was läuft bereits gut?



Für weitere  
Informationen und  
Buchungen melden  
Sie sich gerne bei  
**Sabrina Rau**  
Rau@2000m2.eu  
+49 17670901014

