

En Buenas Manos e. V.

Tätigkeitsbericht 2012

En Buenas Manos e. V.

Sitz (c/o Cummerow, Vorsitzende): Belziger Str. 28, 10823 Berlin

Geschäftsstelle (c/o Porr): Durlacher Str. 6, 10715 Berlin

Büro im FEZ-Berlin (R. 193): Straße zum FEZ 2, 12459 Berlin

Tel.: (030) 600 50 213

<http://el-pan-alegre.org>

<http://elpanalegre.blogspot.com>

<http://werkstatt-n.de/projekte/el-pan-alegre-das-froehliche-brot>

29.04.2013

Inhalt

	<i>Seite</i>
Kontakt Daten / Impressum	2
En Buenas Manos e. V.	4
Konzept „El Pan Alegre - Das Fröhliche Brot“	5
Arbeitsbereiche	6
<i>Aktivitäten 2012</i>	
- im FEZ-Berlin	7
- „Die Fröhliche Amaranth-Kinderbäckerei“	10
- weitere Aktivitäten	11
Fotos (Auswahl)	12

Der Verein

En Buenas Manos e.V. wurde 2005 von Mitgliedern des IKN International Knowledge Network for Sustainable Development (Süd-Süd-Nord-Wissensnetzwerk für nachhaltige Entwicklung) an der Technischen Universität Berlin gegründet und ist als Verein zur Förderung der Kultur, der Völkerverständigung, der Natur und des Umweltschutzes in Berlin eingetragen. Die Anerkennung seiner Gemeinnützigkeit ist mit Bescheid vom 17.06.2010 bekräftigt. Der Verein ist keiner politischen oder religiösen Institution zugehörig.

Mit seiner Arbeit am Beispiel des Kreislaufmodells EL PAN ALEGRE - DAS FRÖHLICHE BROT (s. auch S. 4) engagiert sich der Verein

- ◆ für eine Grundversorgung mit Energie aus lokalen bzw regionalen erneuerbaren Quellen („Energie aus eigener Kraft“);
- ◆ für eine Versorgung mit hochwertigen Grundnahrungsmitteln aus lokal-regionaler ökologischer Landbewirtschaftung;
- ◆ für eine „Caring economy“, die das Wirtschaften in einer Gesellschaft wieder in seinen fürsorgenden Kontext stellt und in der die Grundversorgung mit Energie und Nahrung mittels intelligenter Regionalwährungskonzepte gewährleistet wird.

Vereinsmitglieder:

Angelika Cumberow, Jan Jacobs, Stefanie Balk (Vorstand)

Udo Blum, Evelyn Echeverría, Robert Gummlich, Ivonn Kramm-Hengari,
Anja Mocker, Claudia Mocker, Susanne Pirner, Monika Schierenberg,
Roland Schnell, Angela Valdés, Silvia Wolf, Stefan Wolf, Doris Wollgien-Hahn

Geschäftsführerin:

Madeleine Porr



Sponsoring durch:



Förderung durch:



„EL PAN ALEGRE - DAS FRÖHLICHE BROT“

Das „tägliche Brot“ im Haus zu haben ist *das* Symbol für die gesicherte Versorgung der Menschen mit den für sie wichtigsten Grundnahrungsmitteln. Es gehört zu den elementaren Aufgaben einer Gesellschaft, seine Produktion und Qualität als Nährstofflieferant für jede Generation zu gewährleisten.

Dabei gilt es, Produktions- und Versorgungswege zu gestalten, die *nachhaltig* funktionieren: D.h. sie sollen diesem legitimen Bedürfnis der heutigen Generation dienen, ohne damit den Menschen anderer Länder sowie kommenden Generationen Schaden zuzufügen.

Hier setzt das Konzept von EL PAN ALEGRE - DAS FRÖHLICHE BROT an. Als Modell für optimierte lokal-regionale Stoffstromkreisläufe stärkt es gleichzeitig das gemeinschaftliche Verantwortungsbewusstsein für das Zusammenleben und Wirtschaften in einer Region und nutzt das „Tägliche Brot“ als verbindendes Element zwischen der Bildung für nachhaltige Entwicklung und einer Technik zum nachhaltigen Wohl der Gemeinschaft.

Praktisch könnte das dann folgendermaßen aussehen:

Wenn in einem festgelegten Bezirk der Kreislauf in Gang gekommen ist, trennen in den Haushalten die Familienmitglieder, in den Schul-, Universitäts- und Firmenkantinen die KüchenmitarbeiterInnen und auf dem Markt die VerkäuferInnen die organischen von den übrigen Abfällen. Die organischen Abfälle werden täglich von geschulten Transportfachleuten eingesammelt und einer lokalen Biogasanlage zugeführt, wo spezialisierte TechnikerInnen ihre fachgerechte Aufbereitung garantieren und über direkte Gasleitungen den Ofen der lokalen Bäckerei mit *Biogas* versorgen. Der bei diesem Prozess sozusagen nebenbei abfallende hochwertige organische Rückstand (Gärrest) ist idealer Ausgangsstoff für die Herstellung der langlebigen, äußerst fruchtbaren Schwarzerde *Terra Preta*. Sie wiederum kommt der (lokal-regionalen) Landwirtschaft zugute.

Hier setzt der Beitrag von EL PAN ALEGRE - DAS FRÖHLICHE BROT im Bereich Ernährung an: die Wiederentdeckung der hoch nährstoffhaltigen alten Kulturpflanze *Amaranth* und ihr lokal-regionaler Anbau. 1975 von der US-National Academy of Sciences als bestes pflanzliches Nahrungsmittel für den Menschen hervorgehoben, ist Amaranth ausdrücklich zur Bekämpfung des Welthungers empfohlen und fliegt bei der NASA seit 1985 als *Controlled Ecological Life Support System* regelmäßig mit in den Weltraum. Die Körner dieser außergewöhnlichen Pflanze, als eine der ältesten Nutzpflanzen der Menschheit über die ganze Welt verteilt, haben enorme Qualitäten. Gemahlen, aufgekocht oder zu Poppkorn aufbereitet und einen Teil des Weizen- oder Roggenmehls ersetzend geben sie EL PAN ALEGRE - DAS FRÖHLICHE BROT seine große Kraft.

Die Arbeit rund um EL PAN ALEGRE - DAS FRÖHLICHE BROT gliedert sich in verschiedene Bereiche (s. auch S. 5):

- A. Bildungsarbeit (in erster Linie mit Kindern, Jugendlichen und Familien, auch im Ausland)
- B. konkrete Umsetzung von Modellprojekten in Netzwerken und Kooperationen (auch im Ausland)

Für dieses Konzept ist En Buenas Manos e.V. von der UNESCO und in 2012 bereits zum zweiten Mal in Folge vom Deutschen Rat für Nachhaltige Entwicklung ausgezeichnet worden.

Arbeitsbereiche des Vereins

In Deutschland (Berlin)

Seit 2010 ist En Buenas Manos e.V. im Bereich „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ (BNE) Kooperationspartner von Europas größtem gemeinnützigem Freizeit- und Bildungszentrum für Kinder, Jugendliche und Familien, dem FEZ-Berlin, im Volkspark Wuhlheide (Bezirk Treptow-Köpenick). Hier entwickelt er zusammen mit den zuständigen KollegInnen Angebote rund um das Thema „Nachhaltige Entwicklung“ und führt im Rahmen von Schulprojektwochen und Familienveranstaltungen Workshops zum Kreislaufzusammenhang von Ernährung, Boden/Erde und Energie durch.

Kernaktivitäten: Informationsstände und Mitmach-Backaktionen rund um die hoch nährstoffhaltige alte Kulturpflanze Amaranth mit ihrer herausragenden Bedeutung für die kindliche Ernährung; Schul-Workshops inkl. der eigenhändigen Herstellung (durch die Kinder) und Verkostung einer Amaranth-Süßigkeit sowie der praktischen Arbeit mit einer Schau-Biogasanlage unter dem Thema: erneuerbare Energie mit lokalen Ressourcen; Amaranthpflanz- und -ernteaktionen im eigenen Schaubeet auf der FEZ-Öko-Insel

Der Verein ist in verschiedenen lokalen (seit Oktober 2012: Pro Wuhlheide e. V.), regionalen (Berliner Innovationskreis, Berlin 21 e. V.) und überregionalen Netzwerken (Fördergesellschaft nachhaltige Biogas- und Bioenergienutzung e. V., EUROSOLAR e. V.) aktiv. Seine Geschäftsführerin ist seit März 2012 auch Mitglied des Konsultationskreises der Lokalen Agenda 21 beim Bezirksbürgermeister von Treptow-Köpenick.

En Buenas Manos e. V. engagiert sich zudem maßgeblich unter dem Konzeptnamen PARADIES WUHLHEIDE in der Vernetzung der lokal-regionalen BNE-AkteurInnen für eine Weiterentwicklung des traditionsreichen Volksparks hin zu einem Kreativpark für nachhaltiges Leben und Wirtschaften in der Großstadt. In 2012 hat die FEZ-Geschäftsführung mit Unterstützung von M. Porr unter dem Konzepttitel „Erlebnispark für nachhaltige Entwicklung Paradies Wuhlheide“ vier Netzwerktreffen (mit jeweils rund 20 TeilnehmerInnen) organisiert und durchgeführt, sowie eine Reihe informeller thematischer Arbeitsgruppen; hier ist En Buenas Manos e. V. aktiv in den AGs Boden/Pflanzen (S. Pirner), AG Gebäude (A. Mocker) und AG Öffentlichkeitsarbeit sowie Kreislauf (M. Porr, A. Mocker).

* * *

International

Der Verein beteiligt sich mit dem Kreislaufkonzept EL PAN ALEGRE - DAS FRÖHLICHE BROT auch international – vorrangig in Lateinamerika mit Schwerpunkt Kuba – am Austausch und an der Entwicklung von Projekten zu Ernährungssicherheit und nachhaltiger dezentraler Energieversorgung. Einmal im Jahr reist die Geschäftsführerin M. Porr vorrangig nach Havanna, hält dort Impulsreferate, nimmt an Workshops teil und arbeitet mit an der Vernetzung der relevanten AkteurInnen.

Er ist Mitglied des IKN International Knowledge Network for Sustainable Development (Süd-Süd-Nord-Wissensnetzwerk für nachhaltige Entwicklung) und der Agentur an europäischen Universitäten für die Vernetzung nachhaltiger Entwicklungsprojekte AgEnt e.V.

Aktivitäten 2012 im FEZ-Berlin

Zusammenfassung

- ⇒ Workshops im Grünen Klassenzimmer auf der Öko-Insel (inkl. Ausbau des Angebots in Kooperation mit der auf der Öko-Insel ansässigen Imkerin des FEZ-Bienenhofes: „Amaranth & Honig – ein starkes Team für starke Kinder“)
- ⇒ Amaranth-Schaubeet auf der Öko-Insel zum Einbezug in die Workshoparbeit (in 2012 mit verschiedenen Amaranth-Typen: Zier-Amaranth, deutscher und peruanischer Körner-Amaranth, aber wieder im Verbund mit Mais, Bohne und Kürbis, einem typisches Milpa-Solar-Beet, wie es in Lateinamerika synergetisch die Grundbedürfnisse von Familien an Nährstoffen deckt und als Weltkulturerbe geschützt ist)
- ⇒ Teilnahme an verschiedenen Familien-Wochenendveranstaltungen
- ⇒ Fortsetzung der Mitarbeit in der FEZ-Fachgruppe „Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE)“, insbesondere an der Durchführung und Dokumentation (Film, 7:44 Min.) des über die drei Jahre 2012-14 angelegten FEZ-BNE-Schulprojektwochenkonzepts unter dem Titel „Nachhaltig stark und schlau!“ sowie weiterer BNE-Projekte

* * *

Im Detail

1) 07.+08.01.

Teilnahme an der Familienwochenendveranstaltung „Kick-Off“

Aktivität: Informationsstand zum Ernährungs- und Energiekreislauf von EL PAN ALEGRE mit seinen beiden Kernbereichen „Amaranth“ und „Biogas aus organischen Hausabfällen“ inkl. Kinder-Mitmachaktion „Amaranthwaffeln selbst herstellen“

2) 14.+15.01.

Teilnahme an der Familienwochenendveranstaltung „Koch-Zirkus“

Aktivität: Informationsstand zum „Amaranth“ und dem Zusammenhang von Ernährung und nachhaltiger Entwicklung, inkl. Kinder-Mitmachaktion „Amaranthwaffeln selbst herstellen“

3) 07.02.

Teilnahme an der Schulprojektwoche „Europa und die Welt – Globalisierung im Fokus“

(1 Workshop à 3 Std.; Schule Eins: **15 Kinder** - 7 Mädchen u. 8 Jungen; 3 LehrerInnen)

Aktivität: Workshop „Es muss nicht immer Bratwurst sein?!“ mit Einführungsteil und vier Arbeitsstationen rund um den „Amaranth“ (Körner aus getrockneten Pflanzen vom Vorjahr auslösen; Körner mit einer Handmühle zu Mehl mahlen; aus Amaranthpoppkorn, FEZ-Honig und Butter eine Süßigkeit selbst herstellen; künstlerische Verarbeitung der Pflanzenreste / Naturdruck)

4) 25.+26.04.+03.05. (Kooperation mit Kriemhild Stephan/FEZ-Bienenhof)

3 Workshops „Amaranth & Honig: ein starkes Team für starke Kinder“ für drei 3. Klassen der Sophie-Brahe-Gemeinschaftsschule

(jeweils 3 Std.; **52 Kinder** – 27 Mädchen u. 25 Jungen; 6 Lehrerinnen)

Aktivität En Buenas Manos e.V.: Workshop im Grünen Klassenzimmer / Ökoinsel mit Einführungsteil und vier Arbeitsstationen rund um den „Amaranth“ (Körner aus getrockneten Pflanzen vom Vorjahr auslösen; Körner mit einer Handmühle zu Mehl mahlen; vorgezogene Amaranthpflanzen pikieren; aus Amaranthpoppkorn, FEZ-Honig und Butter eine Süßigkeit selbst herstellen)

5) 05.+06.05.

Teilnahme an der Familienveranstaltung „Europafest“

(insgesamt 9 Durchgänge Kinder-Mitmachaktion Backen mit insgesamt **84 Kindern**)

Aktivität: Informationsstand zum Ernährungs- und Energiekreislauf von EL PAN ALEGRE mit seinen beiden Kernbereichen „Amaranth“ und „Biogas aus organischen Hausabfällen“ inkl. Kinder-Mitmachaktion „Amaranthwaffeln selbst herstellen“

6) 24.05. (Kooperation mit Kriemhild Stephan/FEZ-Bienenhof)

Workshop „Amaranth & Honig: ein starkes Team für starke Kinder“ für die Sprachintegrations-Klasse der Sophie-Brahe-Gemeinschaftsschule

(3 Std.; **21 Kinder** – 10 Mädchen u. 11 Jungen; 2 Lehrerinnen)

Aktivität En Buenas Manos e.V.: Workshop im Grünen Klassenzimmer / Ökoinsel mit Einführungsteil und vier Arbeitsstationen rund um den „Amaranth“ (Körner aus getrockneten Pflanzen vom Vorjahr auslösen; Körner mit einer Handmühle zu Mehl mahlen; vorgezogene Amaranthpflanzen pikieren; aus Amaranthpoppkorn, FEZ-Honig und Butter eine Süßigkeit selbst herstellen)

7) 01.–03.06.

Teilnahme an der Familienveranstaltung „Kindertag 2012“: Eröffnung der „Fröhlichen Amaranth-Kinderbäckerei“ (s. auch dort)

Aktivität: Amaranth-Präsentation im Back-Container und auf der Öko-Insel (Information u. Kinder-Mitmachaktionen: Amaranthmehl mahlen, Amaranth-Produkte in der Kinderbäckerei backen, Patin / Pate werden und Amaranth auf der Öko-Insel einpflanzen)

8) 05.–07.06.

Teilnahme an der 1. BNE-Schulprojektwoche „Nachhaltig stark und schlau!“

(insgesamt: ca. 400 TeilnehmerInnen der Klassenstufen 4–6; davon **32 Kinder** – 9 Mädchen u. 23 Jungen – in unserem Workshop „Clever im Kreis(lauf) gedacht! Der Kreislauf von Ernährung und Energie am Beispiel von Amaranth und Biogas“)

Aktivitäten En Buenas Manos e.V.: Einführung in die Naturkreisläufe und den Workshop, 4 Arbeitsstationen und abschließende Reflexion zum eigenen Konsumverhalten und den eigenen Einflussmöglichkeiten auf die Umwelt; Ort: Kalthaus und Schaubet / Öko-Insel

Arbeitsstationen: vorgezogene Amaranthpflanzen ins Schaubet setzen; getrocknete Amaranthkörner des Vorjahres mahlen; aus Amaranthpoppkorn, FEZ-Honig und Butter eine Süßigkeit selbst herstellen; Pflanzenreste, Apfel- und Kartoffelschalen für die Schau-Biogasanlage aufbereiten und den Fermenter „füttern“

9) 21.06.–05.08.

Teilnahme an der Sommerferienspielaktion FEZitty mit der „Fröhlichen Amaranth-Kinderbäckerei“ (s. auch dort):

1. mittwochs, samstags und sonntags Angebot der zwei neuen Berufe Amaranthkeks-Bäcker/in und –Verkäufer/in (bei gutem Wetter jeweils 1-2 Durchgänge für max. 12 Kinder)

2. Amaranth-Thementag (25.07.) in der gesamten FEZitty

10) 31.08.

Amaranth-Workshop für eine 7. Klasse der Schule an der Dahme

(2,5 Std.; **15 Kinder** – 6 Mädchen u. 9 Jungen; 2 Lehrerinnen)

Aktivität En Buenas Manos e.V.: Workshop im Grünen Klassenzimmer / Ökoinsel mit Einführungsteil, 4 Arbeitsstationen rund um den Amaranth und abschließende Reflexion zum eigenen Konsumverhalten und den eigenen Einflussmöglichkeiten auf die Umwelt –

Arbeitsstationen: Körner aus getrockneten Pflanzen vom Vorjahr auslösen; Körner mit einer Handmühle zu Mehl mahlen; aus Amaranthpoppkorn, FEZ-Honig und Butter eine Süßigkeit selbst herstellen; Graphiken zu den Auswirkungen des Fleischkonsums auf die Erde auswerten (Landbedarf, Wasserverbrauch und Treibhauseffekt im Vergleich mit dem Anbau von Gemüse und Obst)

11) 01.+02.09.

Teilnahme an der Familienveranstaltung „Science Kids“: Kinder-Mitmachaktion „Mini-Poppkorn selbst herstellen in der Fröhlichen Amaranth-Kinderbäckerei“ inkl. Informationen zur Pflanze (insgesamt **84 Kinder**)

12) 13.09.

Amaranth-Workshop „Kleines Korn mit Riesenkraft“ für eine 3. Klasse der ?-Grundschule (3 Std.; **27 Kinder** – 15 Mädchen + 12 Jungen); Ort: Kalthaus und Schaubeet Öko-Insel

Aktivität: Einführungsteil, 4 Arbeitsstationen rund um den Amaranth und abschließende Reflexion zum eigenen Konsumverhalten und den eigenen Einflussmöglichkeiten auf die Umwelt

Arbeitsstationen: Pflanzen im Schaubeet erforschen und Fragen auf einem Arbeitsblatt beantworten; bereits getrocknete Körner mit einer Handmühle zu Mehl mahlen; aus Amaranthpoppkorn, FEZ-Honig und Butter eine Süßigkeit selbst herstellen; künstlerische Verarbeitung von Amaranthpflanzenresten / Naturdruck

13) 25.-27.09.

Teilnahme an der 2. BNE-Schulprojektwoche „Nachhaltig stark und schlau!“

(insgesamt: ca. 440 TeilnehmerInnen der Klassenstufen 3–6; davon **ca. 30 Kinder** – 19 Mädchen u. 11 Jungen – in unserem Workshop „Clever im Kreis(lauf) gedacht! Der Kreislauf von Ernährung und Energie am Beispiel von Amaranth und Biogas“)

Aktivitäten En Buenas Manos e.V.: Einführung in die Naturkreisläufe und den Workshop, 4 Arbeitsstationen und abschließende Reflexion zum eigenen Konsumverhalten und den eigenen Einflussmöglichkeiten auf die Umwelt; Ort: Kalthaus und Schaubeet / Öko-Insel

Arbeitsstationen: Amaranthpflanzen im Schaubeet erforschen und erste Körner ernten; Amaranthkörner aus getrockneten Pflanzen des Vorjahres auslösen; Körner mit einer Handmühle zu Mehl mahlen; aus Amaranthpoppkorn, FEZ-Honig und Butter eine Süßigkeit selbst herstellen; Pflanzenreste, Apfel- und Kartoffelschalen für die Schau-Biogasanlage aufbereiten und den Fermenter „füttern“



Ausgezeichnet durch den NACHHALTIGKEITSRAT

„Die Fröhliche Amaranth-Kinderbäckerei“

2012 ist En Buenas Manos e. V. in seinem Engagement für den Bau einer Modell-Schau- und Lehrbäckerei im Sinne seines Kreislaufkonzepts EL PAN ALEGRE - DAS FRÖHLICHE BROT einen großen Schritt weitergekommen: Vom Kindertag am 1.6. bis zum Erntedankfest am 30.9. stand in Sichtweite des FEZ-Haupteingangs, vor dem Eingang zur entkernten ehemaligen Clubgaststätte und genau gegenüber vom Kleinkinderspielplatz, „Die Fröhliche Amaranth-Kinderbäckerei“.

Dies wurde möglich dank der umgebauten Übersee-Containers **style GmbH**, die Übernahme sei-Wuhlheide durch den langjährigen **General Express & City** kostenlosen Zurverfügungstellung der **Konditorei & Bäckerei** sowie durch das **FEZ-Berlin**.

Den laufenden Betrieb an 44 Tagen standsetzungs- & Putzaktionen an 9 die Vereinsgeschäftsführerin und 10 tere UnterstützerInnen garantiert, kulinarischen Erfindungsgabe und fertigkeit - auch „**Kater Cook**“ **Karsten Schaale**, dem wir u.a. auch die weltweit erste Amaranth-Limonade verdanken. Alle zusammen haben wir mit den Mitmach-Backaktionen im Container - zusätzlich zu den Vereinsworkshops und der Teilnahme an FEZ-Familienveranstaltungen - noch einmal ca. 300 Kinder aller Altersstufen (ParkbesucherInnen, Schul- und Kita-Gruppen) sowie deren erwachsene Begleitpersonen erreicht.

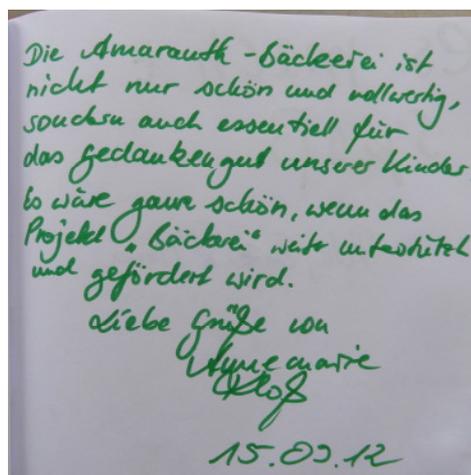
Form, Inhalt und Präsentation dieses Angebots inklusive der von uns hergestellten vielfältigen Amaranth-Backprodukte wurden mit großer Begeisterung von Klein und Groß angenommen. Darauf wird der Verein in 2013 aufbauen und - wenn auch in geringerem Umfang - „Die Fröhliche Amaranth-Kinderbäckerei“ wieder über den Sommer öffnen.

Im Namen des Vorstands allen SponsorInnen und MitarbeiterInnen auch an dieser Stelle nochmals den herzlichsten Dank!



mietfreien Überlassung eines durch die Firma **Solar Life-**ner Transportkosten in die Vereinssponsor **GO! Logistics GmbH**, der eines Ladenbackofens durch **Jaenichen** in Köpenick

Backbetrieb sowie die In-Tagen haben ehrenamtlich Vereinsmitglieder sowie weidarunter - mit all seiner gastronomischen Finger-



Nachhaltigkeit lernen



Aktionstage 2012
21. bis 30. September

Weitere Aktivitäten 2012

- 01.-29.02. Projektpräsentation EL PAN ALEGRE - DAS FRÖHLICHE BROT in Oberschöneweide im Rahmen von „Gemeinsam gestalten wir die Zukunft – die besten Zukunftsprojekte in Berlin Ost und Umland“ (Gemeinschaftsaktion der dm-Geschäftsleitung mit der Deutschen UNESCO-Kommission); En Buenas Manos e. V. sorgte für eine gemeinsame Außen- darstellung mit dem FEZ-Berlin und der Lokalen Agenda 21 Treptow-Köpenick (Plakat, gemeinsame Aktion mit der FEZ-Imkerin Kriemhild Stephan am 20.02.)
- 06.-29.03. Kuba-Aufenthalt M. Porr (s. http://el-pan-alegre.org/2012-Reisebericht_Kuba.pdf)
- 10.05. Besuch zweier VertreterInnen des Deutschen Naturschutzringes (DNR), des Dach- verbands der deutschen Natur- und Umweltverbände, im Grünen Klassenzimmer des FEZ auf der Ökoinsel und Projektpräsentation *El Pan Alegre*
- 25.08. auf Einladung des Sozialverbands Berlin-Brandenburg Teilnahme am Familientag des Pferdesportparks Karlshorst mit Amaranth-Informationsstand und -Produkteverkauf sowie Kinder-Mitmachaktion „Amaranthwaffelnbacken“
- 08.11. Vorbereitungssitzung mit Michael Wiedeburg/ Sozialverband Berlin-Brandenburg für den gemeinsam mit dem FEZ geplanten Förderantrag an Aktion Mensch „Amaranth 2013 – kleines Korn mit Riesenkraft für ALLE Kinder“ (BNE mit Schwerpunkt gesunde Er- nährung unter Inklusionsgesichtspunkten)
- 22.11. Amaranth-Workshop in der Scharmützelsee-Grundschule, Schöneberg (2 x 1 Std. zzgl. gemeinsamen Abschlusses; 20 Kinder; Ort: Schulküche)
- 22.11. Teilnahme an der Fortbildungsveranstaltung der Senatsverwaltung Jugend, Bildung und Wissenschaft „Klima verbindet! Jugend INKLUSIVE“
- 02.12. auf Einladung des Sozialverbands Berlin-Brandenburg Teilnahme am Lichterfest Lichten- rade mit Amaranth-Informationsstand und -Produkteverkauf

Zusätzlich hat M. Porr im Februar, Mai, Oktober und Dezember als Sachverständige an den Work- shops des Leibniz-Zentrum für Agrarlandschaftsforschung (ZALF) e. V. teilgenommen, in denen der Praxisleitfaden „Gebäudegebundene Landwirtschaft/ Gartenbau in Berlin“ erarbeitet wurde.



